

Régal

www.regal.fr

N° 86 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2018

Spécial
fête

80

RECETTES
FÉERIQUES

LA BÛCHE

MAISON

C'EST FACILE!

L'ATELIER
DE NOËL
CADEAUX
GOURMANDS
ET PETITS
BISCUITS

APÉRO DÉCO

JOUEZ

LA COULEUR!

BULLES,
CHAMPAGNES
ET VINS DE FÊTE

LES STARS
DU RÉVEILLON
HUÎTRES,
TOURTEAU,
CAVIAR...

DIVINES
COCOTTES
AGNEAU CONFIT,
CHAPON EN CROÛTE,
DINDE RÔTIE...



M 01664 - 86 - F: 3,95 € - RD





C'est quand qu'on
s'arrête pas?



CITROËN C4 SPACETOURER LE CONFORT EN GRAND



Hayon mains libres*
15 aides à la conduite*
2 modèles : en 5 et 7 places*
3 sièges arrière indépendants de même largeur
Nouvelle boîte de vitesses automatique 8 rapport (EAT8)*
Volume de coffre jusqu'à 704 l avec seuil de chargement bas*

INSPIRED
BY YOU

CITROËN préfère **TOTAL** *Équipement de série, en option ou non disponible selon version.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE CITROËN C4 SPACETOURER ET GRAND C4 SPACETOURER :
DE 3,9 À 5,7 L/100 KM ET DE 104 À 130 G/KM.

avis clients
★★★★★
CITROËN ADVISOR
citroen.fr



Un Noël complètement food

C'est un Noël *for me, for me, for me*, formidable,
Un moment food et fou very véritable.

Oui, je voudrais pouvoir, ce soir, réussir
En cuisine

Dans la langue de Carême

Ma plus *fantastic* bûche à la crème,

Mais aussi un *marvellous* rôti,

Chapon en croûte ou gigot confit,

Divine cocotte sous la hotte,

Exquise volaille qui mijote,

Cocktails avec et sans alcool

Et tous ces dips dont on raffole...

Biscuits jolis, *merry christmas*,

Cadeaux gourmands et plein d'audace.

How can I do, avec vous, un festin si doux ?

En jetant un *eye*, en détail, ou plutôt deux

Sur ces recettes *daily daily* délicieuses,

Préparées jour après jour au son d'Aznavour.

You are the very best et *we want* le meilleur,

Cuisinons ensemble, *wish you a happy new year* !

Eve-Marie Zizza-Lalu

Rédactrice en chef



Un petit tour en Aquitaine ? Les produits sont à la fête p. 36



Quoi de plus chaleureux qu'un cocktail fait maison pour accueillir les invités ? p. 60



Pour l'apéro, misez sur le rouge, le vert ou le noir... p. 68



PHOTO DE COUVERTURE
BÛCHE CHOCOLAT-NOIX DE COCO
FAÇON KINDER DÉLICE
RECETTE PAGE 104
© DELPHINE CONSTANTINI

RAPIDE, SIMPLE ET SÉCURISÉ,
ABONNEZ-VOUS À RÉGAL
SUR WWW.BOUTIQUE.REGAL.FR

Une partie de cette édition comprend : pour les abonnés : une lettre de bienvenue, une lettre de confirmation d'abonnement, une lettre de réabonnement à RÉGAL, un encart jeté Rougié Sarlat et un encart jeté Linvosges. Pour le kiosque : un encart abonnement collé et un supplément qui ne peut être vendu séparément. Nos abonnés peuvent l'obtenir (dans la limite des stocks disponibles) en écrivant au service abonnements, en indiquant leurs coordonnées et leur numéro d'abonné et un encart broché fiche recettes page 155 à 158.

Food style

Le compte est (très) bon	6
Il neige du sel	16
C'est cadeau !	22
À lire ou à offrir	24

C'est la saison

Les dips de fête	
Qui tartine, bientôt dîne	26
La saint-jacques	
Le cadeau est à l'intérieur	28
Le tourteau	
Jetez-vous à l'eau	30
La truffe noire	
Le parfum de l'exception	32
Le pain d'épices	
Maison, c'est un délice	34

Régal en reportage

L'Aquitaine sort de sa coquille	
Une région qui brille par ses vins, bien sûr, mais aussi par ses bons produits (huîtres, caviar, saumon...)	36
Barthouil père & filles	
Fumeurs de saumon	50
Portrait de chef	
Stéphane Jégo, l'ami du Sud-Ouest	54

Entre amis

Cocktails party	
Avec ou sans alcool, froids ou chauds, acides ou pétillants, les cocktails ouvrent le bal	60
Un apéro haut en couleurs	
Rouge betterave, rose saumon, vert kiwi... Et si on faisait de chaque assiette un tableau harmonieux aux couleurs de la fête ?	68

Banc d'essai

Foie gras	
Qui remporte la palme ?	80
Entre amis	
Divines cocottes	
Des recettes faciles pour célébrer les fêtes sans effort : et hop, ça mijote !	84

Fromages

Faites-en tout un plateau	
Les conseils de la nouvelle fromagerie-restaurant Beau & Fort pour composer votre plateau	94

Desserts de fête

Oh les belles bûches !	
Cet incontournable dessert de fête mérite toutes les attentions. Lancez-vous avec l'une de nos recettes testées trois fois... ..	98



Dans nos cocottes mijote le top du top p. 84



Vous aimez les bûches ? Nous aussi ! p. 98

Régale en bouteilles

Vins de fête

Envoyez la musique **109**

L'atelier de Noël

Recettes et astuces pour vos petits biscuits
et vos cadeaux gourmands **128**

L'atelier vins spécial desserts

Le cours d'œnologie
de Marie-Dominique Bradford **136**

Ailleurs

Colombie

Un geisha nommé désir **138**

Actualités commerciales **151**

Carnet d'adresses **152**

Index **154**

9 recettes de tiramisu **155**

Foie gras à la carte **157**

Rendez-vous en kiosque le 3 janvier 2019
pour une nouvelle année à croquer à pleines dents.
Nous vous concoctons un programme exquis
et plein de surprises qui fera votre régal.





Le compte est (très) bon

LANCÉ SUR INSTAGRAM EN 2018 PAR UNE JEUNE PÂTISSIÈRE ISRAËLIENNE, ADI KLINGHOFER, LE NUMBER CAKE A LA COTE. C'EST L'INVITÉ SURPRISE DE TOUTES LES FÊTES QUI COMPTENT. ANNIVERSAIRE, NOUVEL AN... FÊTEZ 2019 AVEC PANACHE !

RECETTES, PHOTOS ET STYLISME **EDDA ONORATO**



Edda Onorato

Nous avons demandé à Edda, auteure du délicieux blog "Un déjeuner de soleil" de composer pour Régál quatre recettes inédites, inspirées de la tendance des gâteaux chiffres. 3, 2, 1, c'est parti !

PETITS CONSEILS D'AMIS

Organisez-vous

- Toutes les pâtes de base peuvent se préparer 2 à 3 jours avant le jour J et peuvent se congeler. Le biscuit joconde et la dacquoise se conservent à température ambiante, recouverts de film alimentaire.
- Les crèmes, quant à elles, peuvent se préparer 1 ou 2 jours à l'avance et se conservent au frais.
- Mieux vaut procéder au montage le jour J, au maximum 2 à 3 h à l'avance.

Accommodez les restes

- Il vous restera forcément un peu de bases de pâtes, des crèmes... Vous pouvez préparer des biscuits avec les chutes de pâte sucrée ou la pâte sablée.
- Oubliez les chiffres et réutilisez les restes de préparations pour composer des verrines en plusieurs strates.

Amusez-vous !

Laissez parler l'artiste qui est en vous. Décorez, saupoudrez, colorez les chiffres à votre guise.

Secret de fabrication

Pour dresser des gâteaux-chiffres, vous pouvez faire une pâte sablée et la découper au bon format avant cuisson ou préparer un biscuit qui cuit avant la découpe. La garniture se glisse entre les deux chiffres et en surface.

GÂTEAU-CHIFFRE AUX DEUX CHOCOLATS

Recette page 8

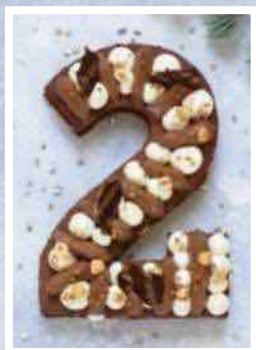
No limit

Pour exalter la saveur des noisettes, pensez à les torréfier quelques minutes à la poêle. N'hésitez pas à ajouter, au choix, des éclats de caramel ou des noix.



1H

+ 4 H 30



GÂTEAU-CHIFFRE AUX DEUX CHOCOLATS

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 1 H CUISSON 30 MIN
REPOS 5 H

ASSEZ FACILE

POUR LA PÂTE SUCRÉE AU CACAO

• 180 g de farine • 120 g de beurre mou • 70 g de sucre glace • 50 g de poudre de noisettes • 20 g d'amidon

de maïs (type Maïzena) • 1 œuf • 1 c. à soupe de cacao en poudre • 1 pincée de fleur de sel.

POUR LA GANACHE CHOCOLAT BLANC • 15 cl de crème fleurette • 100 g de chocolat blanc pâtissier • La pulpe d'une gousse de vanille.

POUR LA GANACHE CHOCOLAT NOIR • 17 cl de crème fleurette • 90 g de chocolat noir pâtissier.

POUR LA DÉCORATION • Quelques feuilles de chocolat noir • Quelques noisettes • Pralin.

LA PÂTE SUCRÉE AU CACAO • Dans un saladier, ou la cuve d'un robot pâtissier, mélangez le beurre avec le sucre glace et le sel, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporez l'œuf. Tamisez la farine avec la poudre de noisettes, la Maïzena et le cacao, puis ajoutez-les à la préparation précédente. Mélangez à peine afin d'obtenir une pâte homogène. Formez un disque aplati, recouvrez de film alimentaire et gardez au frais au moins 1 h.

LES GANACHES CHOCOLAT • Faites fondre le chocolat blanc avec la vanille au bain-marie ou au micro-ondes. Faites bouillir 8 cl de crème, puis incorporez-la au chocolat en deux fois, en mélangeant bien afin d'obtenir une crème lisse et brillante. Ajoutez le reste de crème froide, mélangez, couvrez de film alimentaire et mettez au congélateur 1 h puis 3 h au frais. Procédez de même avec le chocolat noir en incorporant d'abord 9 cl de crème bouillante, puis le reste froid.

• Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6). Sortez la pâte sucrée et laissez-la se détendre 5 min. Coupez 2/3 de pâte et étalez-la à 3-4 mm d'épaisseur sur du papier cuisson. Posez dessus un carton découpé en forme de chiffre et découpez les pourtours. Faites cuire la pâte sur une plaque pendant 12 min environ : elle doit légèrement colorer et rester sèche au toucher. Laissez refroidir (elle se raffermira). Procédez de même avec le reste de pâte pour le deuxième chiffre.

• Fouettez la ganache blanche dans un saladier, ou le bol d'un robot, à vitesse moyenne pendant quelques minutes, comme une chantilly, jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse et tiende sur le fouet. Mettez-la dans une poche à douille. Procédez de la même manière avec la ganache noire.

LE MONTAGE ET LA DÉCORATION • Posez la pâte en forme de chiffre sur un plat. Garnissez-la avec les deux ganaches alternées, un peu de pralin et des noisettes. Posez dessus l'autre pâte, garnissez de même en ajoutant des feuilles en chocolat ■



GÂTEAU-CHIFFRE AUX AGRUMES

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 1 H CUISSON 15 MIN
RÉFRIGÉRATION 1 H

REPOS 4 H

ASSEZ FACILE

POUR LA PÂTE SABLÉE AU CITRON

• 200 g de farine • 150 g de beurre mou • 70 g de sucre glace • 60 g de

poudre d'amandes • 20 g d'amidon de maïs (type Maïzena)

• 2 jaunes d'œufs • Le zeste d'1 citron jaune non traité • 1 c. à soupe de jus de citron.

POUR LE CRÉMEUX AU CITRON • 3 œufs entiers (150 g sans la coquille) • 16 cl de jus de citron jaune pressé • 150 g de beurre • 130 g de sucre • 1 c. à soupe de Maïzena • Le zeste de 4 citrons jaunes non traités • Le zeste d'une orange non traitée • Le zeste d'un citron vert non traité.

POUR LA DÉCORATION • 1 orange non traitée (+ le zeste)

• 1 citron jaune non traité (+ le zeste) • 1 citron vert non traité (+ le zeste) • Mini-meringues.

LA PÂTE SABLÉE AU CITRON • Dans un saladier, ou la cuve d'un robot pâtissier, mélangez le beurre, le sucre glace et le zeste du citron, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Incorporez les jaunes d'œufs et le jus de citron. Tamisez la farine avec la poudre d'amandes et la Maïzena, puis ajoutez-les à la préparation précédente. Mélangez à peine afin d'obtenir une pâte homogène. Formez un disque aplati, recouvrez de film alimentaire et gardez au frais au moins 1 h.

PRÉPAREZ LE CRÉMEUX AU CITRON • Dans une casserole, mélangez le sucre, la Maïzena et les zestes d'agrumes. Versez dessus le jus de citron et les œufs. Mélangez, puis mettez sur feu très doux et faites cuire pendant 5 à 10 min tout en fouettant, sans faire bouillir. La crème doit épaissir et napper la cuillère. Faites tiédir, puis ajoutez le beurre en morceaux et mixez 30 sec avec un mixeur plongeant. Couvrez de film alimentaire et gardez au frais au moins 4 h.

• Préchauffez le four à chaleur tournante à 170°C (th. 5/6). Sortez la pâte sablée et laissez-la se détendre 5 min. Coupez 2/3 de pâte et étalez-la à 3-4 mm d'épaisseur sur du papier cuisson. Posez dessus un carton découpé en forme de chiffre (25 cm de longueur) et découpez les pourtours. Faites cuire sur une plaque pendant 12 min environ : la pâte doit légèrement colorer et rester sèche au toucher. Laissez refroidir (elle se raffermira). Procédez de même avec le reste de pâte afin d'obtenir un deuxième chiffre.

LE MONTAGE ET LA DÉCORATION • Pelez les agrumes à vif, puis prélevez les suprêmes. Posez la pâte sur un plat. Garnissez-la avec la crème au citron et quelques morceaux d'agrumes. Posez l'autre pâte par-dessus, décorez la surface en ajoutant les meringues, les zestes et les suprêmes d'agrumes restants ■

Demandez le patron

Pour préparer un carton de la forme du chiffre choisi, vous pouvez le dessiner vous-même ou télécharger un patron sur Internet (blog. planete-gateau.com ou blog. feeriecake.fr). Ils mesurent environ 20 X 35 cm.

GÂTEAU-CHIFFRE AUX AGRUMES

Recette ci-contre



Astuce

Quand vous réalisez le crémeux au citron, laissez bien tiédir la crème avant d'incorporer le beurre en morceaux. Il ne doit pas fondre, mais donner de l'onctuosité à la crème.

1H

+ 5H15

GÂTEAU-CHIFFRE AUX MARRONS

Recette page 14

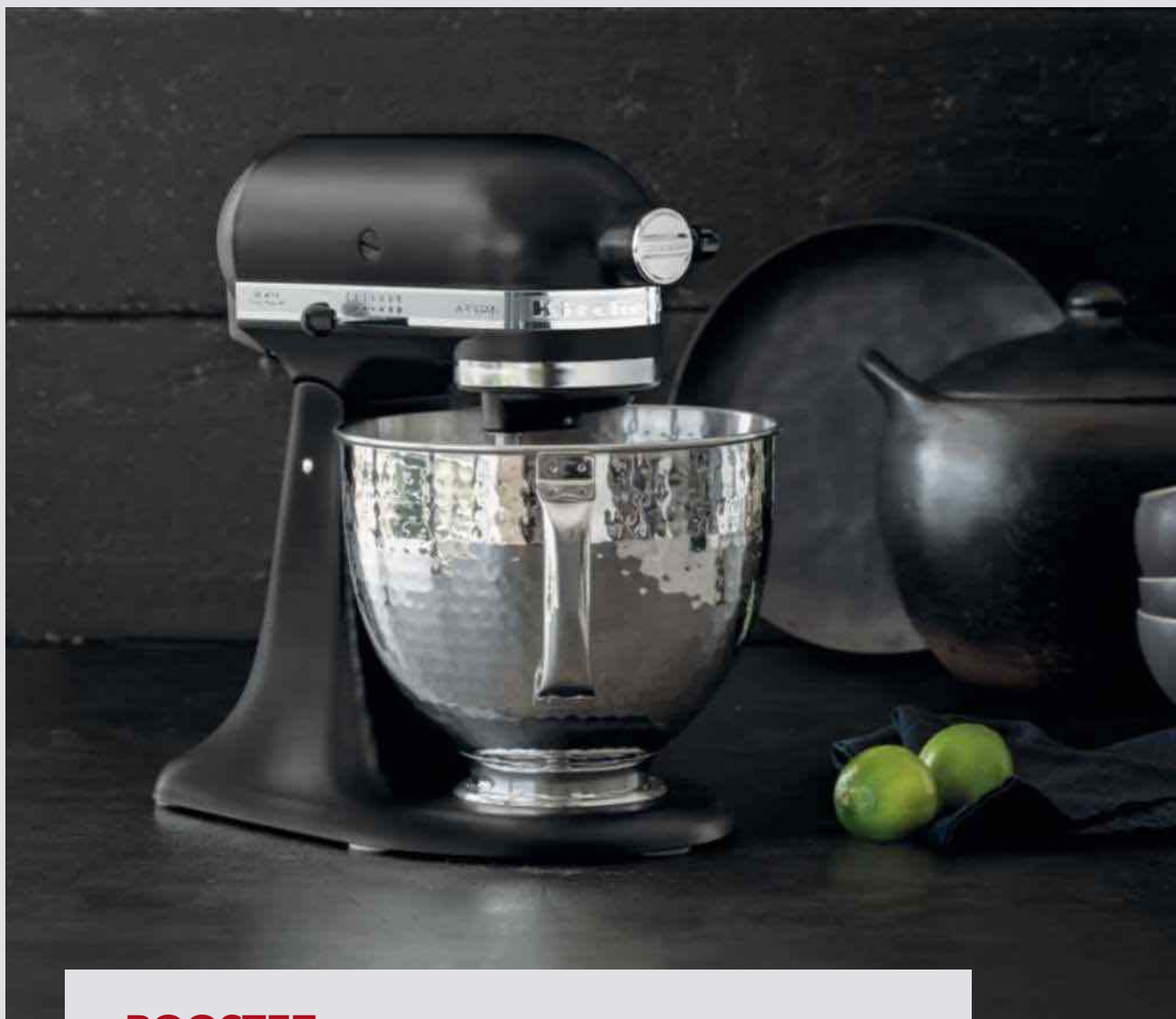
Le petit plus

Pour équilibrer le goût du sucre, ajoutez une note acidulée au marron en parsemant le gâteau de framboises, de groseilles, de clémentines.

Tranchez dans le vir

La réussite du gâteau tient (aussi) à la lisibilité du chiffre. Pour obtenir de jolis contours, une seule solution : utilisez un couteau bien aiguisé et nettoyez-le régulièrement si vous voyez que la pâte accroche.

1H**+1H15**



**BOOSTEZ
VOTRE CRÉATIVITÉ CULINAIRE
ET RÉUSSISSEZ TOUTES VOS ENVIES !**



EN EXCLUSIVITÉ CHEZ



Offre Robot pâtissier multifonction Noir Mat
avec son bol en acier inoxydable martelé (5KSM156HMEBM)*

Retrouvez tous les autres produits en magasin
et sur Darty.com et Fnac.com



GÂTEAU-CHIFFRE AUX FRUITS EXOTIQUES

Recette page 14

La bonne texture

Laissez bien tiédir la crème pâtissière avant d'incorporer le mascarpone, sinon il fondra et n'apportera pas la consistance voulue.



1H

+ 3 H 25

Bien moulés

Vous n'êtes pas doué pour le bricolage et vous voulez réaliser un dessin aux contours bien nets ? Utilisez un moule en forme de chiffre. Il en existe en silicone (Lékué) ou en Inox dans les magasins spécialisés.

"RIEN NE REMPLACE L'EXPÉRIENCE. IL N'EXISTE AUCUN RACCOURCI."

Pierre Hermé, chef
pâtissier-chocolatier.

D'où vous vient cette passion pour la pâtisserie ?

J'ai eu la chance de grandir dans une famille de boulangers pâtisseries dont je suis la quatrième génération. C'est mon père qui m'a donné envie de faire ce métier. Très tôt, dès l'âge de 9 ans, je savais que moi aussi je serai pâtissier.



Faut-il rester gourmand et curieux comme un enfant de 9 ans pour être aussi inspiré ?

Il est très important de garder l'esprit ouvert. Tout peut être source d'inspiration. Les ingrédients, bien sûr, sont un moteur essentiel, mais l'inspiration peut venir de n'importe quelle situation. D'une discussion, d'une rencontre, de certaines disciplines parfois éloignées du monde de la pâtisserie, comme le parfum ou le vin.

Quel est le plus beau compliment que l'on puisse vous faire ?

Je garde toujours une phrase en tête : « le salé pour se nourrir et le sucré pour se faire plaisir ». Lorsqu'une personne goûte l'un de mes gâteaux, il faut juste que ce soit bon. Le seul compliment que je trouve intéressant c'est quand on me dit que « c'est bon ».

" LE SALÉ POUR SE NOURRIR ET LE SUCRÉ POUR SE FAIRE PLAISIR. "

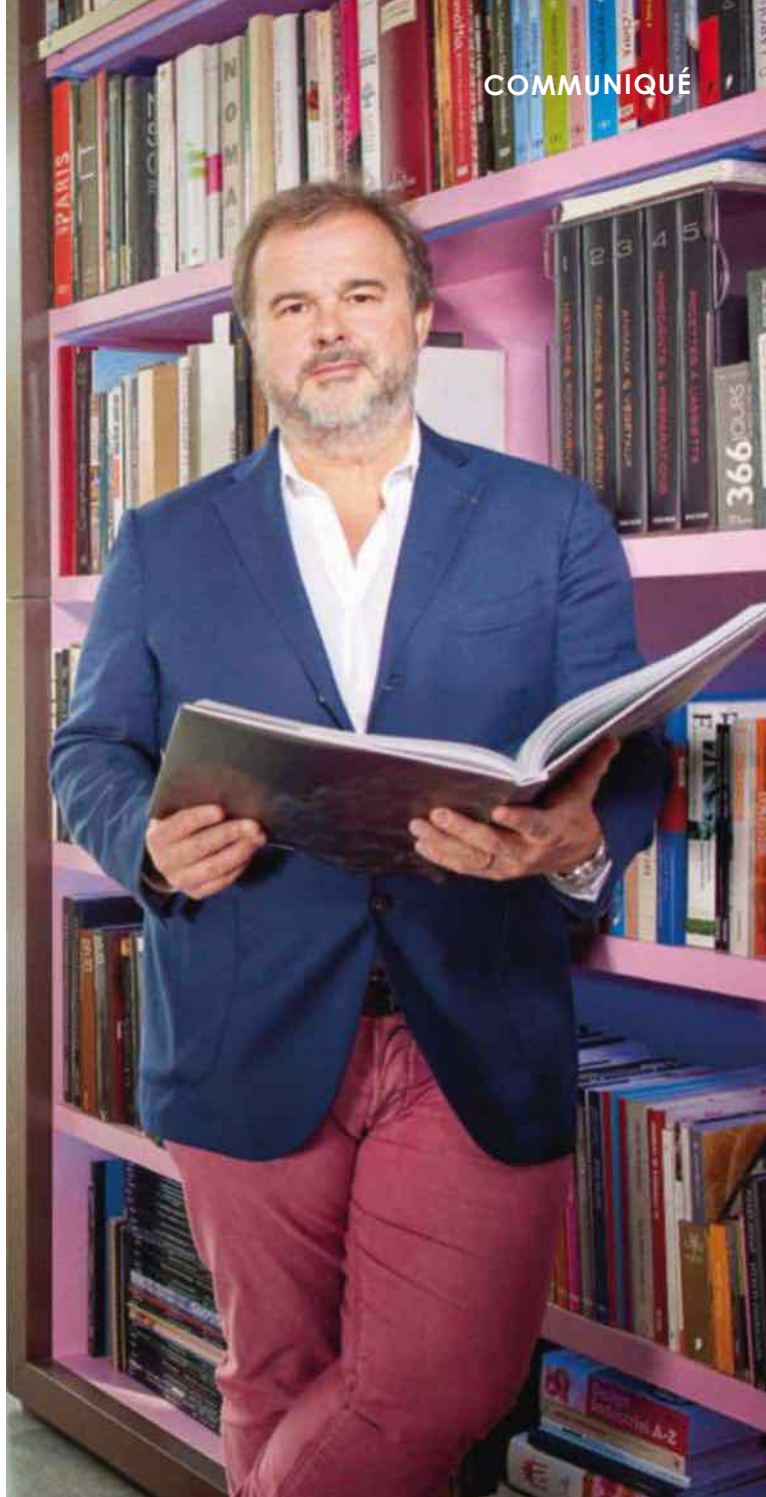
Vous avez appris le métier très tôt auprès de votre père, puis pendant de longues années auprès de Gaston Lenôtre. Qu'est-ce que l'expérience représente pour vous ?

L'apprentissage des métiers de l'artisanat nécessite du temps pour apprivoiser les techniques, le savoir-faire, la connaissance des matières... Cela doit se faire naturellement et de manière harmonieuse. Rien ne remplace le temps, rien ne remplace l'expérience. Il n'existe aucun raccourci. Et puis, les métiers de l'artisanat sont des métiers où la transmission est un devoir. De grands pâtisseries m'ont légué leur savoir-faire. Pour moi, c'est maintenant un devoir de transmettre tout ce que je sais aux plus jeunes.



Dans les années 1990, Miele révolutionna l'univers de la cuisson en proposant le premier four vapeur à usage domestique. Quelques années plus tard, la marque allemande s'est, comme à son habitude, nourrie des expériences de ses clients pour innover et créer des fours vapeur combinés. Véritables surdoués, ces fours

offrent au sein d'un même appareil toutes les fonctions d'un four traditionnel et d'un four vapeur. Les deux fonctions combinées permettent la réalisation de plats croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Les gourmets exigeants apprécieront leurs résultats parfaits, les esthètes, leur design élégant.



Quel rôle tiennent les équipements dans votre métier ?

Le matériel est quelque chose qui nous facilite la vie, qui nous permet d'accéder à quelque chose qu'on ne peut pas imaginer, mais ça ne doit pas se voir dans le produit. C'est juste un facilitateur qui nous permet de gagner du temps, de gagner en précision, d'être plus performant, mais ça doit disparaître derrière la pâtisserie.

Votre insatiable curiosité concerne-t-elle aussi les innovations technologiques ?

Ce n'est pas parce que c'est nouveau que ça m'intéresse. Mais je suis très curieux de l'apport des nouvelles technologies. Il faut comprendre, apprivoiser et même faire évoluer ces innovations. C'est ça qui est passionnant. Il m'arrive parfois de travailler avec des fabricants sur la mise au point de nouveaux matériels ou de récipients. Les collaborations sont quelque chose que j'ai d'ailleurs beaucoup initié, aussi bien sur des aspects artistiques que sur des sujets plus techniques. Les innovations technologiques représentent un intérêt absolu car elles sont un support pour créer. ■



GÂTEAU-CHIFFRE AUX MARRONS

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 1 H CUISSON 15 MIN
REPOS 1 H

ASSEZ FACILE

POUR LE BISCUIT JOCONDE AUX CHÂTAIGNES • 150 g de sucre glace • 4 œufs entiers (200 g) • 4 blancs d'œufs (120 g) • 80 g de poudre

d'amandes • 80 g de farine de châtaigne • 50 g de farine de froment • 30 g de beurre fondu • 20 g de sucre semoule • Une pincée de sel.

POUR LA MOUSSE AUX MARRONS • 20 cl de crème fleurette bien froide • 170 g de crème de marrons • 50 g de mascarpone • 1 feuille de gélatine (2 g) • 1 c. à soupe de rhum • Les grains d'une gousse de vanille.

POUR LA DÉCORATION • 80 g de crème de marrons • 4 marrons confits ou glacés • Brisures de meringue.

LE BISCUIT JOCONDE ● Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes, la farine de châtaigne, la farine de froment et le sel. Dans un saladier, ou la cuve d'un robot pâtissier, montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Réservez. Fouettez un peu les œufs entiers, puis ajoutez le mélange sec (poudre d'amandes et farines). Versez le beurre fondu, puis incorporez 1/3 des blancs en neige. Soulevez délicatement la préparation, puis incorporez le reste des blancs par mouvements circulaires du bas vers le haut de manière à conserver l'air incorporé. Versez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et étalez-la de manière homogène à 3 mm d'épaisseur environ. Enfourez pendant 10 min : la pâte doit colorer et devenir souple au toucher (sans coller). Laissez tiédir. À l'aide d'un carton en forme de chiffre (25 cm de longueur) et d'un couteau, découpez deux chiffres et réservez.

LA MOUSSE AUX MARRONS ● Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Fouettez la crème bien froide avec la vanille, le rhum et le mascarpone à petite, puis à moyenne, vitesse jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse, presque ferme. Faites fondre la gélatine essorée avec 1 c. à soupe d'eau au micro-ondes. Incorporez-la à la crème de marrons. Puis, ajoutez délicatement 1/3, puis les 2/3 de la crème fouettée en soulevant la préparation de manière à conserver l'air incorporé. Gardez la mousse au frais 1 h, puis mettez-la dans une poche à douille.

LE MONTAGE ET LA DÉCORATION ● Posez un biscuit joconde sur une grande assiette, garnissez avec la mousse de marrons, puis ajoutez un peu de crème de marrons (à l'aide d'une poche à douille) et des morceaux de marrons confits. Procédez de même avec le deuxième étage et ajoutez des brisures de meringue ■



GÂTEAU-CHIFFRE AUX FRUITS EXOTIQUES

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 1 H CUISSON 25 MIN
REPOS 3 H

ASSEZ FACILE

POUR LA DACQUOISE COCO

• 4 blancs d'œufs (120 g) • 80 g de noix de coco en poudre • 80 g de sucre glace • 20 g de poudre

d'amandes • 20 g de sucre semoule • Le zeste d'un citron vert.

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU FRUIT DE LA PASSION ET AU MASCARPONE • 35 cl de lait frais entier • 200 g de mascarpone • 100 g de sucre semoule • 4 jaunes d'œufs • 80 g de purée de fruit de la passion (ou de jus issus de 6 fruits mûrs environ) • 40 g de Maïzena • 1 feuille de gélatine (2 g) • Le zeste d'un citron vert.

POUR LA DÉCORATION • 1 mangue mûre • La pulpe de 2 fruits de la passion • Quelques groseilles • Quelques feuilles de menthe fraîche.

LA DACQUOISE COCO ● Préchauffez le four à chaleur tournante à 170 °C (th.5/6). Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes, le zeste de citron et la noix de coco. Dans un saladier, ou la cuve d'un robot pâtissier, fouettez les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule. Incorporez délicatement, en deux fois, le mélange précédent par mouvements circulaires du bas vers le haut, de manière à conserver l'air incorporé. Mettez la préparation dans une poche à douille lisse. À l'aide d'un carton en forme de chiffre (25 cm de longueur), dessinez sur du papier cuisson deux fois le même chiffre à l'envers. Retournez le papier, posez-le sur une plaque. Pochez la pâte sur le papier cuisson, en suivant le dessin des chiffres. Enfourez pendant 15 min environ: la pâte doit colorer et sécher un peu.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE ● Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le zeste de citron, la Maïzena et le sucre. Trempez la gélatine dans de l'eau froide. Portez à frémissement le lait, puis versez-en la moitié sur le mélange de jaunes d'œufs. Remettez le tout dans la casserole avec le reste de lait et ajoutez la purée de fruit de la passion. Portez à frémissement sur feu doux pendant 1 min, sans cesser de mélanger, afin que la crème épaississe. Ajoutez la gélatine essorée, mélangez et laissez bien tiédir. Incorporez le mascarpone, versez dans un récipient, couvrez de film alimentaire au contact et gardez au frais au moins 3 h.

LE MONTAGE ET LA DÉCORATION ● Épluchez la mangue et coupez-la en dés. Posez une dacquoise coco sur une grande assiette, garnissez avec la crème pâtissière passion et des dés de mangue. Posez dessus l'autre dacquoise et procédez de même en ajoutant les autres fruits et la menthe ■



LA FARINE QUI MET LE PAQUET !



Retrouvez toutes nos recettes sur
www.gruaudor.com

Rejoignez nous sur



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

Il neige du sel!

Colorés, parfumés, voyageurs, ces cristaux rares sont des condiments à part entière. Notre sélection de grains féériques à parsemer sur les tables de fête.

TEXTE FRANÇOISE DABADIE



HAUT, LES COULEURS!

Boosters de saveurs, les sels du monde distillent des touches colorées et un grain de fantaisie dans l'assiette. Doux en bouche, le sel rose de l'Himalaya doit sa teinte à sa forte teneur en fer. Le sel de Perse tient ses reflets bleutés de la sylvinité, un minéral de potassium. Il apporte aux plats une petite acidité citronnée. La couleur du sel noir d'Hawaï vient de la présence de roches volcaniques dans ses bassins de décantation. Son goût est fortement iodé et légèrement fumé. C'est une algue rouge qui donne au sel de Murray River (un fleuve d'Australie) des nuances orangées. Ses flocons aériens ont un parfum subtil.

SUR LES QUAI, COFFRET SÉLECTION DE SELS DU MONDE, 35€. EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.



© KARISSA / ISTOCK

Gourmand

Gomasio au sel d'Ibiza

Ce condiment s'inspire du gomasio japonais, en associant sésame grillé et sel marin (des salines Eivissa d'Ibiza). Son petit goût de noisette fait ressortir la saveur des plats: un bon moyen de saler plus léger. On en prend de la graine?

Miam avec un velouté de champignons.

SAL DE IBIZA, 9,50€ LES 75 G.

LAFAYETTE GOURMET ET SUR INTERNET.



Corsé

Sel à l'immortelle de Corse

Le sel vient de Guérande, mais tout le reste est local dans ce condiment aux odeurs du maquis: immortelle sauvage, poudre de zestes d'oranges corses et d'oignons frits.

À défaut de voir revivre, un jour, les salins de Porto-Vecchio. **Miam** sur un fromage de chèvre frais au miel.

O MÀ! GOURMANDEISES, 5,80€

LES 150 G. EN ÉPICERIES FINES

ET SUR INTERNET.



Deux-en-un

Sel aux huit poivres

Champion du sucré, le pâtissier Nicolas Bernardé vagabonde du côté du salé. Escapade réussie avec son sel fin de Camargue «à tout faire». Un mélange épicé et floral, où se côtoient poivre long d'Indonésie et baies de Timut.

Miam sur des saint-jacques snackées.

NICOLAS BERNADÉ, 9,90€ LES 250 G. À LA PÂTISSERIE ET SUR INTERNET.

Puissant

Sel de Maras

Issu de salines de la cordillère des Andes, ce sel de ruisseau est extrait dans des bassins en escalier, à flanc de montagne. Ne vous fiez pas à ses délicats reflets beiges rosés, il a un goût franc et intense avec une grande longueur en bouche.

Miam sur un ceviche de thon à la mangue.

L'ORIGINE DU GOÛT, 4,50€ LES 75 G. MAGASINS E.LECLERC.



Fruité

Sel au vinaigre balsamique

Un concentré de saveurs transalpines. Récolté dans les marais salants de Trapani, ce sel sicilien emprunte au vinaigre balsamique de Modène sa couleur pourpre et la rondeur de ses arômes abricotés. Ses cristaux croquent sous la dent.

Miam sur une poêlée de panais.

LES DÉNICHEURS DU GOÛT, GIUSEPPE GIUSTI, 5,80€ LES 150 G. SUR INTERNET.

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 152

Savourez
l'instant
présent



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



Festif

Sel de Maldon truffé

Rien que du naturel ! Pas d'arôme ajouté dans ce bocal mariant le parfum boisé de la truffe brumale au sel anglais préféré des cuisiniers (fans de ses flocons crissant comme la neige). L'équation parfaite pour donner du cachet aux fêtes.

Miam sur du ris de veau.

TRUFFES FOLIES, 14€ LES 50 G.

DANS LES RESTAURANTS ET SUR INTERNET.

Délicate

Fleur de sel aux algues

Alain Passard et Olivier Roellinger ne jurent que par la fleur de sel de Guérande des paludiers Charteau. Un or blanc soyeux qui contient moins de sodium et plus de minéraux. Les paillettes d'algues nori et wakamé la complètent à merveille.

Miam sur un carpaccio de bar.

MAISON CHARTEAU, 7€ LES 130 G.

EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.



Ensoleillé

Sel de Salies-de-Béarn



On le croise (sans le savoir !) dans le jambon de Bayonne. Prélevé par évaporation d'eau de source salée, ce produit du terroir bénéficie d'une IGP. Il fait florès twisté au curry de Madras et aux herbes aromatiques, par la maison Arostéguy.

Miam avec un chapon des Landes en croûte de pain.

MAISON AROSTÉGUY, BAIONA BENGAL, 5,90€ LES 70 G.

EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.

GRAINS DE FOLIE

On pique à Anne-Sophie Pic sa recette de sel de café.

Pour 4 personnes. Moudre 5 grains de café Blue Mountain et affiner la mouture dans un mortier.

Mélanger à 50 g de sel de Maldon.

EXTRAIT DE «SCOOK, RECETTES FAIT-MAISON», HACHETTE.

REPÈRES

La dose recommandée de sel (chlorure de sodium) est de **5 g/jour, soit 1 cuillère à café**. Quand un emballage indique une teneur en sodium, il faut la multiplier par 2,5 pour obtenir le poids de sel. Ex : 1 g de sodium x 2,5 = 2,5 g de sel.



Chaleureux

Fleur de sel de Noël

Chic idée pour le menu de Noël, cette fleur de sel aux notes de pain d'épices (anis, cannelle, girofle) rehausse le foie gras et donne de la profondeur à une sauce crémée... On en mettrait presque dans le vin chaud.

Miam avec la dinde aux marrons.

TERRE EXOTIQUE, 8,50€ LES 90 G.

EN ÉPICERIES FINES ET SUR INTERNET.

Odorante

Fleur de sel fumée

Près de Guérande, à Batz-sur-Mer, ce saunier scrute le ciel autant que les marais. Selon la brise, les précieux cristaux changent de taille et de forme. Son sel fumé, à froid au bois de hêtre, mêle des fleurs cueillies par vent d'Est et vent d'Ouest.

Miam dans une crème au caramel.

BINET 1660, 15,30€ LES 100 G.

SUR INTERNET.





LE jambon LA passion DE L'EUROPE

Parce que sa qualité incomparable est le fruit de la passion pour le naturel, pour l'attention portée à la race et à l'environnement.

Parce que sa texture, son arôme et ses nuances reposent sur toute une culture et un terroir débordants de passion afin de vous permettre d'en déguster pleinement le résultat.

Et parce que sa saveur unique dépasse les frontières.

JAMBONS IBÉRIQUES ESAGNOLS

   hampassiontour.eu
#hampassiontour



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT
DES CAMPAGNES DE PROMOTION
DES TRADITIONS AGRICOLES.



Fort de café

Cette année, le père Noël carbure au café.
De quoi rester éveillé jusqu'à la fin de sa tournée...

TEXTE CATHERINE MALISZEWSKI



Inimitable

Café moulu ou en grains, moutures personnalisées, écran tactile et intuitif... Un bijou cuivré pour les grands amateurs de café. MACHINE À CAFÉ CM5 MIELE, MÉTALLISÉE CUIVRE, 1000 €.

Aromatisé

Ce thé noir épicé de Colombie est subtilement enrichi de grains de café et de fèves de cacao. Puissant. COLOMBIAN BREAKFAST CHAI MARIAGE FRÈRES, 26€ LES 100 G.



Symbolique

Un système haute pression de 15 bars pour une crème fine, un grand réservoir de 1,2 litres, une option boisson chaude ou froide... infiniment pratique! MACHINE MULTI BOISSONS INFINISSIMA, NESCAFÉ DOLCE GUSTO, 89 €.

Pistonnée

Ligne pure et inspiration Art déco pour cette cafetière à piston conçue par le designer anglais Tom Dixon. Existe en cuivre et en acier inoxydable. CAFETIÈRE BREW TOM DIXON, 160 €.



Moulu

En céramique et bois d'olivier, ce moulin manuel renoue avec l'art de moudre les grains de café à l'ancienne. MOULIN À CAFÉ TERRES DE CAFÉ, CAPACITÉ: 30 G, 99 €.

Lovées

La designer India Mahdavi signe pour Nespresso ces tasses en porcelaine à double paroi, étudiées pour se lover dans le creux de la main. COLLECTION ORIGIN, À PARTIR DE 20€ LES 2 TASSES.



Pratique

L'un permet de mesurer la juste dose de café moulu, l'autre sert à fermer le paquet pour protéger le café de l'air et de la lumière. CUILLÈRE DOSEUSE ET PINCE IKEA, 3,50 €.



Colorée

Un bon espresso en 10 min à la vapeur d'eau? C'est possible avec cette jolie cafetière italienne. Le coffret comprend aussi deux tasses et une boîte d'une mouture choisie. En 6 coloris. COFFRET CAFETIÈRE MOKA ARAKU COFFEE, 79 €.





GRANAPADANO.IT



FABRIQUÉ

Avec la même passion pendant
près de 1000 ans dans le cœur
de la vallée du Pô en Italie du Nord
en utilisant uniquement du lait de la région,
et avec un affinage entre 9 à plus de 20 mois;
contrôlé et garanti par le Consortium
pour la Protection du Grana Padano,
il est devenu le fromage AOP*
plus vendu dans le monde
et l'un des produits les plus aimés

EN ITALIE.



NATURELLEMENT
SANS LACTOSE*



EXCELLENCE
ITALIENNE

Consorzio Tutela Grana Padano

*L'absence de lactose est une conséquence naturelle du processus typique de fabrication du Grana Padano.
Il contient du galactose en quantités inférieures à 10 mg/100g.

* AOP: Appellation d'Origine Protégée

C'est cadeau!

8 idées pour faire voyager vos invités sans vous ruiner en billets d'avion...

SÉLECTION FRANÇOISE DABADIE



Lillois

Pour replonger en enfance, un assortiment de biscuits, chocolats et bonbons à l'ancienne (rose, lavande ou verveine) signés de l'institution lilloise. **MÉERT, 9 € LES 150 G. BOUTIQUES ET INTERNET.**

Anglais

So chic, ces biscuits british à l'orange et au chocolat, parfaits pour le *tea time* avant, pendant et après les fêtes... **FARMHOUSE BISCUITS, 4,80 € LE POCHON. AU BHV.**



Martiniquais

Un surprenant miel sucré-salé, récolté au cœur des mangroves de Martinique, dans des ruches sur pilotis. **MIEL SAUVAGE, 25 € LES 170 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.**



Landais

C'est tous les jours Noël, avec ce calendrier de l'Avent garni de terrines, fritons, rillettes et chutneys. **CASTAING, 49,90 €. CHEZ MONOPRIX. VERSION LUXE CASTAING, 69,90 €. ÉPICERIES FINES.**



Basco-turc

Le nouvel ail noir? Un citron jaune confit inspiré du loumi turc, cuit au four par le chef Stéphane Jégo, fervent défenseur du Pays basque à Paris... **L'AMI JEAN, 8 € LES 250 G. SUR INTERNET.**



Oriental

Toute la douceur de l'Orient dans cette confiture de figues au miel et à l'huile d'olive fruitée, conçue par le chef Akrame Benallal. **CONFITURE PARISIENNE, 18,90 € LES 250 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.**



Alsacien

Un sachet au mélange d'épices de Noël, pour un vin chaud vite prêt à siroter au coin du feu. **ALBERT MÉNÈS, 4,90 €. GMS, ÉPICERIES FINES ET INTERNET.**



Corse

Qui dit mieux pour un brunch festif? Une recette d'agrumes de Corse au sirop concoctée par la talentueuse Sonia Ezgulian. **MONSIEUR APPERT, 13,90 € LES 370 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.**





CULTIVEZ VOS AROMATES
FRAIS TOUTE L'ANNÉE
sans effort !



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 effort.

2 Lingots OFFERTS*

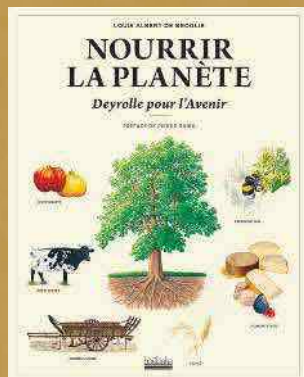
avec le code : LINGOTR86

* Offre valable du 29/10/2018 au 29/12/2018 pour toute commande d'un Potager Véritable sur www.veritable-potager.fr en saisissant le code LINGOTR86. Limité à une offre par client. Non fractionnable, non échangeable, non remboursable.

www.veritable-potager.fr

À lire ou à offrir !

SÉLECTION DE LA RÉDACTION



Leçon de choses

La maison Deyrolle est connue pour ses planches pédagogiques qui ont accompagné des générations d'écopiliers. Louis Albert de Broglie s'en sert comme le point de départ d'une réflexion sur les nouveaux défis de l'agriculture. Une approche didactique et érudite pour préparer la transition vers une autre façon de se nourrir.

NOURRIR LA PLANÈTE, DE LOUIS ALBERT DE BROGLIE, HOËBEKE, 112 PAGES, 19,90 €.

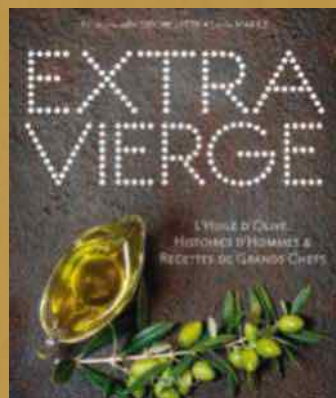
Des guides à dévorer

Où dîner à Lyon, Beyrouth, Tel-Aviv... ? Où boire de la bière à Paris ? Les éditions Menu Fretin continue d'enrichir leur indispensable collection de guides gastronomiques, sous la forme de cartes commentées au pliage astucieux. Quelques grammes en poche, mais les infos sont en or massif...

CITY GUIDE LE VOYAGEUR AFFAMÉ, MENU FRETIN, 9,50 €.



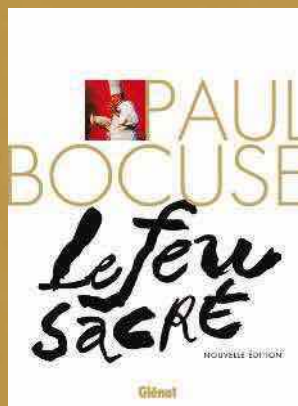
.....



Précieux nectar

L'huile d'olive vierge extra est le nec plus ultra de l'huile d'olive. Voilà un beau livre qui lui rend hommage en explorant sa diversité dans le monde. Chaque origine est illustrée par le portrait d'une huile emblématique, associée à une recette de chefs et accompagnée de notes de dégustation.

EXTRA VIERGE, DE EMMANUELLE DECHELETTE ET LEILA MAKKE. DUNOD. 192 PAGES, 29,90 €.



Sacré feu

Paul Bocuse a tiré sa révérence le 20 janvier 2018. Sa biographe, Eve-Marie Zizza-Lalu, rédactrice en chef de *Régal*, reprend le récit où elle l'avait laissé, à la sortie de la première édition du *Feu Sacré*, en 2005. Portrait d'un homme qui a marqué des générations de cuisiniers et dont ses pairs disaient de lui « il n'est pas compliqué, il est complexe »...

LE FEU SACRÉ, NOUVELLE ÉDITION, GLÉNAT. 240 PAGES, 35 €.

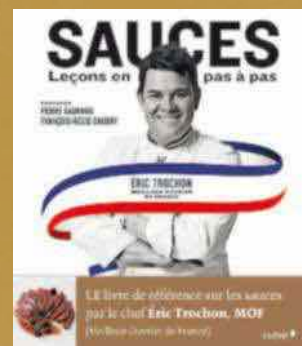
.....

SOS Sauces

Que serait la cuisine sans les sauces ? Un puzzle d'ingrédients sans liant...

Cette science, qui signe l'expertise d'un cuisinier, est mise à la portée de tous grâce à Éric Trochon, pas à pas et bons gestes à l'appui. Un livre de référence, riche de 70 recettes.

SAUCES, LEÇONS EN PAS À PAS. LE CHÊNE, 504 PAGES, 39,90 €.



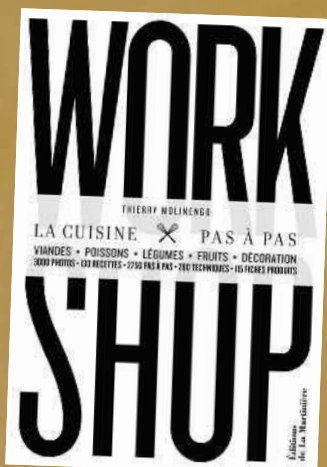
.....

Bûche, oh ma bûche !

La bûche, sa vie, son œuvre... Dans la série « cuisine et pédagogie », qui mêle schémas détaillés et pas à pas en photos, Marabout s'est penché sur cet incontournable dessert de fête. Tout y est : les bases et les variantes, les idées et les astuces pour composer les bûches les plus folles !

LE PETIT MANUEL DE LA BÛCHE, RECETTES DE MÉLANIE DUPUIS, MARABOUT, 144 PAGES, 15,90 €.





Tous en cuisine !

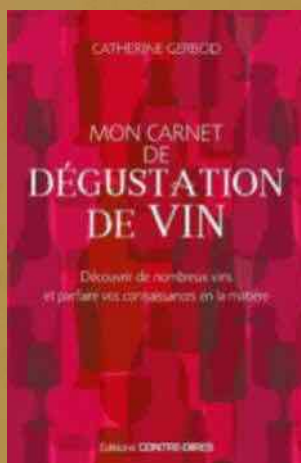
Si l'apprentissage des techniques de cuisine fait partie de vos bonnes résolutions en 2019, voici le livre qu'il vous faut. Thierry Molinengo, bras droit de Guy Martin au Grand Véfour, aussi talentueux que discret, rassemble dans cette somme 280 techniques et 3000 pas à pas pour toutes les catégories d'aliments. Au travail !

WORKSHOP, LA MARTINIÈRE.
1280 PAGES, 35 €.

20 sur vins

Un carnet pratique qui ne restera pas dans la bibliothèque. Il contient l'essentiel des informations à connaître pour mieux apprécier le vin. En bonus, une sélection de 60 vins à découvrir et des fiches de dégustation détaillées à compléter...

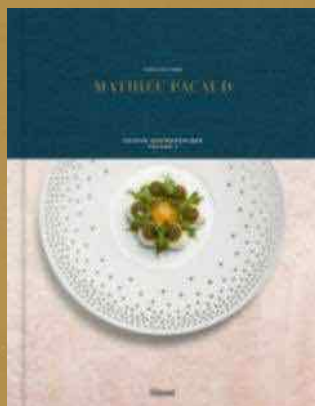
MON CARNET DE DÉGUSTATION DE VIN, DE CATHERINE GERBOD,
ÉDITIONS CONTRE-DIRES,
160 PAGES, 12 €.



Chapeau Pacaud !

Un livre ? Plutôt une épopée... Celle de Mathieu Pacaud, chef de 37 ans au parcours déjà semé d'étoiles. Ce monument de 816 pages nous fait partager les 350 recettes qui jalonnent déjà son histoire et celle de ses équipes.

COLLECTION MATHIEU PACAUD, GLÉNAT,
816 PAGES, 150 €.



Moutarde de Meaux
POMMERY®



1632  1760

Tradition

Retrouvez-nous sur / Find us on
www.moutarde-de-meaux.com
infos@moutarde-de-meaux.com
77100 Nanteuil-lès-Meaux
FRANCE

2

N'hésitez pas à interpréter les recettes : faites un houmous de carottes ou de potimarron, un tarama à la poutargue, ou au crabe, relevé de piment d'Espelette. Présentez vos dips sur des tartines ou des cuillères, en version chaude ou froide. Préparez-les à l'avance et sortez-les au dernier moment. S'il en reste, utilisez-les pour farcir une volaille ou un poisson. C'est délicieux !

4

PAIN OU BLINIS...

Rien ne sert de courir après la meilleure crème si vous l'étalez sur un pain médiocre : préférez des tartines de pain frais, style tradition, du pain pita grec ou de bons blinis grillés. Sinon, optez pour des crackers ou craquelins, au goût neutre, qui ne luttent pas avec les saveurs de vos préparations.

Les dips de fête

qui tartine, bientôt dîne

Dossier réalisé par **Gwenaëlle Leprat**
et **Eve-Marie-Zizza-Lalu**



1


1 LE TARAMA

De son vrai nom *taramosalata*, le tarama est un délice grec à base d'œufs de cabillaud ou de mulot fumés. Les rayons frais en proposent une version appétissante, mais souvent artificiellement colorée. Préférez l'option traiteur ou maison. Le mélange n'est pas sorcier : aux œufs de poisson s'ajoutent de la mie de pain avec du lait et un peu de jaune d'œuf, le tout monté à l'huile. Le secret consiste à émulsionner la préparation comme une mayonnaise. Apportez une touche de couleur avec un brin d'herbe aromatique ou quelques baies roses concassées. Vous y gagnerez en saveur !



2 LE HOUMOUS

Libanais, israélien, palestinien, turc... ? L'origine de ce plat moyen-oriental est très disputée, mais une chose est sûre, il donne sa revanche au pois chiche. Si vous n'avez pas le temps de le faire tremper une nuit avant de le mettre à cuire, ayez recours à la conserve. Une fois écrasé, puis associé à l'ail, au citron, à l'huile d'olive et à la crème de sésame (tahini), il se fait houmous. Saupoudrez-le d'épices : de cumin – favorisant la digestion – et de paprika.



3 LE CAVIAR D'AUBERGINE

Grillée, l'aubergine offre une texture incroyablement fondante en bouche. Sa saveur, sublimée par le citron, l'ail pressé, l'huile d'olive et le cumin, lui vaut d'être appelée « caviar ». Avec une pointe de tahini, on le nomme aussi *baba ganousch* ou *moutabbal* en Orient. Les Libanais ajoutent de la menthe et du persil. Préparé à l'avance dans un grand pot, on le nappe d'huile d'olive après chaque usage pour mieux le conserver.

4 LA TAPENADE

Si la recette française de la crème à base d'olives noires, de câpres, d'anchois et d'ail date du XIX^e siècle, il existe des versions anciennes, sans câpres, dans toute la Méditerranée. Pour la tapenade verte, à base d'olives vertes, les anchois sont remplacés par des pignons ou de l'amande. La pâte d'olive pure connaît également un succès croissant. Récompensé dans le monde entier, l'oléiculteur paysan Champ Soleil propose toute une gamme de tapenades et de pâtes d'olive noire de Nice (AOP) aux déclinaisons parfumées.

PLUS LÉGERS

Les dips sont composés de produits sains, mais assez riches. Un peu de bicarbonate de soude ajouté aux préparations facilitera la digestion.

La saint-jacques

le cadeau est à l'intérieur



La Coquille Saint-Jacques de Normandie, fraîche et entière, bénéficie d'un Label rouge depuis 2002. La coquille pêchée en Manche-Ouest (Côtes-d'Armor, Ille-et-Vilaine et port de Granville) a obtenu un Label rouge, pour ses noix surgelées, en janvier 2015.

Riche en protéines et en omega-3, la saint-jacques est une bonne source de vitamines B. Elle présente aussi une intéressante concentration en minéraux et en oligo-éléments.

1 LE BON NOM

La vraie coquille Saint-Jacques est la *Pecten maximus*. Depuis que l'OMC a autorisé, en 1996, l'usage du nom « saint-jacques » pour d'autres espèces comme les pétoncles, il vaut mieux ouvrir l'œil. Sur les emballages, notamment les surgelés, vérifiez le nom scientifique de l'espèce et préférez une origine française. Vous éviterez les saint-jacques réfrigérées sur des bateaux qui partent pour des campagnes d'une semaine. Ce qui fait la saveur de ce produit au goût subtil, c'est sa fraîcheur.

2 LE BON CHOIX

Si vous choisissez des coquilles fraîches, elles doivent être vivantes. Si elles bâillent, vérifiez qu'elles se referment dès que vous les touchez. Conservez-les 24 à 48 heures maximum au réfrigérateur. Lorsque vous achetez des noix (soit le muscle seul), elles doivent être propres – sans résidus ni viscères –, d'un beau blanc nacré. En période de fête, le prix des saint-jacques décoquillées approche les 40 € le kilo. Si vous voulez économiser, approvisionnez-vous à l'avance et congelez-les...

3 LES BONNES RECETTES

La noix de saint-jacques révèle toute sa finesse en carpaccio avec quelques grains de caviar... Snackée, poêlée ou à la vapeur, elle mérite une cuisson courte qui exalte ses saveurs délicatement iodées. Vous pouvez choisir de la mettre en valeur avec un accompagnement qui ne masque pas son goût (fondue de poireaux, vinaigrette aux agrumes) ou, au contraire, l'utiliser pour sa texture dans des plats aux saveurs plus marquées : cassolette aux cèpes, velouté de potimarron, gratinée...

LE POIREAU DE NORMANDIE

Grâce à son climat et à ses techniques de cultures uniques, la Normandie est la première région de France pour la production de poireaux. Zoom sur un produit d'exception.



Saint-jacques aux poireaux de Normandie et sa tuile au parmesan

POUR 4 PERSONNES

4 POIREAUX DE NORMANDIE • 20 belles noix de coquilles Saint-Jacques • 50 g de beurre • 200 g de parmesan • 1 grosse c. à soupe de crème fraîche épaisse • 1 belle échalote • Ciboulette • Sel, poivre.

- Fendez les POIREAUX DE NORMANDIE en deux, et lavez-les soigneusement.
- Égouttez-les et supprimez les $\frac{3}{4}$ de la partie verte. Émincez-les finement.
- Chauffez 20 g de beurre dans une poêle. Ajoutez les poireaux et l'échalote hachée et faites revenir 5 min. Salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux avec 1 à 2 c. à soupe d'eau.
- Pendant ce temps, préchauffez votre four à 190 °C (th. 7/8). Râpez les 200 g de parmesan au-dessus d'un saladier. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas de parmesan sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Tassez chaque tas pour leur donner la forme de petites galettes. Enfourez pendant 5 min. À la sortie du four, laissez sécher vos tuiles.
- Rincez ensuite les noix de coquilles Saint-Jacques. Préparez-les, et séchez-les sur du papier absorbant. Mettez les coquilles de côté pour la présentation.
- Incorporez la crème dans la pôlée de poireaux et réservez au chaud. Chauffez à feu vif le reste de beurre dans une poêle. Déposez les noix de saint-jacques salées et poivrées et laissez-les cuire pendant 1 à 2 min de chaque côté.
- Répartissez la fondue de poireaux sur les coquilles, déposez les noix de Saint-Jacques, une tuile au parmesan et décorez de ciboulette ciselée. Servez aussitôt ■



DES CONDITIONS CLIMATIQUES IDÉALES

Cultivé dans des zones littorales (du Mont- Saint-Michel à la côte ouest et au Val de Saire), le Poireau de Normandie bénéficie d'un climat océanique tempéré, qui lui permet de s'épanouir d'août à mai, grâce à une pluviométrie régulière.

RECONNAISSABLE ENTRE TOUS

Le Poireau de Normandie se distingue par un fût droit, un feuillage vert-bleuté et une quantité de blanc plus importante que le poireau courant. Son goût est subtil, délicatement sucré, avec très peu d'amertume.

DES IDÉES POUR LE CUISINER

Cru, préférez-le jeune et émincé, dans une salade de crudités. Cuit, il lui suffit de 10 à 15 minutes pour obtenir une texture fondante. Rustique ou sophistiqué, on ne manque pas d'idées pour le cuisiner.

OBJECTIF QUALITÉ

La filière légumière normande a développé une technique de plantation spécifique qui a permis d'améliorer la qualité de production du poireau. Avant-trou, buttage, préparation, calibrage sont au service d'un produit d'exception à la saveur unique.



Le tourteau

jetez-vous à l'eau

Appelé « dormeur » en Bretagne, le tourteau est un crabe qui se distingue par sa grande taille et ses grosses pinces. Il est excellent jusqu'à fin décembre. Le décortiquer chacun à table, à l'aide d'un couteau et d'un casse-noix est un rituel sans égal.

Le tourteau apporte des protéines maigres, de bons oméga-3, et quantité de nutriments protecteurs comme le cuivre, le zinc, le sélénium et le phosphore.

1 ENTIER ET VIVANT

Une fois cuit, le tourteau présente une belle carapace au rouge intense, du plus bel effet sur un plateau de fruits de mer. Rien ne vaut la chair du crabe frais cuit maison. Choisissez-le bien vigoureux – il doit bouger les pattes dès que vous le retournez –, pas trop pâle et lourd comme un melon. En attendant de le plonger dans l'eau, saisissez-le par le dos et placez-le dans l'évier, où il ne risque pas de pincer. Prévoyez de le cuire rapidement pour bénéficier de sa fraîcheur.

2 À L'EAU BOUILLANTE

Le tourteau cuit dans une grosse marmite d'eau bouillante salée, avec du thym et du laurier, tout simplement. Vous pouvez retirer la mousse qui se forme en surface. À partir de la reprise du bouillonnement, comptez 20 minutes de cuisson. Sortez le tourteau à l'écumoire et laissez-le refroidir. Certains l'endorment au congélateur avant de le mettre à bouillir. D'autres préfèrent démarrer sa cuisson à l'eau froide pour que pattes et pinces ne se détachent pas.

3 SOUS LE MARTEAU

Pour apprécier sa chair blanche, tendre, juteuse, à la saveur délicatement iodée, le mieux est de le servir avec du pain, du beurre salé, une vinaigrette ou une mayonnaise maison. Décortiquez-le, prélevez la chair et remplacez-la dans la carapace vide. Sinon, optez pour la formule du restaurant Le Crabe-Marteau, en servant à chaque convive un crabe avec une planche et un marteau sur du papier journal. La formule a essaimé à Paris, Lorient, Nantes et Bordeaux...

LA CAROTTE DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

Cultivée au niveau de la mer sur une terre riche en alluvions, et récoltée de la mi-juillet à la fin août, la carotte de la baie du Mont-Saint-Michel se distingue par sa saveur douce et sucrée. À croquer !



© SPAG PHOTOGRAPHY



© DR

Carottes de la baie du Mont-Saint-Michel rôties

POUR 4 PERSONNES

- 6 carottes de la baie du Mont-Saint-Michel
- ½ botte de coriandre fraîche • 1 citron vert
- Huile d'olive • 2 c. à café de miel liquide • 1 c. à café de cumin • Fleur de sel • Poivre du moulin.

- Préchauffez votre four à 200 °C (th 6/7), sur chaleur tournante.
- Lavez et pelez les carottes de la baie du Mont-Saint-Michel, puis découpez-les en bâtonnets pas trop épais.
- Déposez les carottes dans un grand plat à four en métal. Versez le cumin et 1 c. à café d'huile d'olive dans un petit verre d'eau, mélangez bien, versez rapidement le tout sur les carottes, puis ajoutez le miel.
- Enfournez pendant environ 45 min. Les carottes doivent être dorées et fondantes, testez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Laissez tiédir. Hachez grossièrement la coriandre. Dans un petit bol, versez le jus de citron vert et 2 c. à soupe d'huile d'olive.
- Mettez les carottes dans un plat creux, puis versez le mélange bien émulsionné de citron vert et d'huile d'olive sur les carottes.
- Mélangez le tout, ajoutez la coriandre, une grosse pincée de fleur de sel et deux tours de moulin à poivre, puis mélangez de nouveau.
- Servez idéalement en accompagnement d'une viande grillée ■

UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

Depuis les années 1960, les producteurs cultivent des carottes d'exception dans la baie du Mont-Saint-Michel. Cette culture non forcée, qui respecte les saisons, permet d'obtenir des carottes reconnues pour leur saveur douce et sucrée.

UNE TERRE IRRIGUÉE NATURELLEMENT

Les carottes sont cultivées essentiellement dans des polders, sols riches en limons et en sables, situés au niveau de la mer. Elles bénéficient ainsi de conditions favorables et d'une hydratation naturelle garantissant une qualité reconnue.

DES IDÉES POUR LES CUISINER

Vous êtes pressé ? Préparez les carottes à l'autocuiseur en 8 minutes, ou râpez-les et servez-les avec une vinaigrette. Pour exalter leur saveur, rien de tel que la cuisson à l'étouffée (25 minutes) avec un peu de beurre et un verre de bouillon.



CAROTTES PRÉCOCES

Chaque année les producteurs cultivent 25 000 tonnes de carottes dans la baie du Mont-Saint-Michel sur une surface de 390 hectares. Les conditions de culture favorisent une récolte précoce pour une commercialisation dès la mi-juillet.

La truffe noire

le parfum de l'exception

Il faut attendre la captivité de François 1^{er} en Espagne pour faire découvrir la truffe aux Français. Ils se rattrapent en 1802 avec Joseph Talon, chercheur de truffes dans le Vaucluse, qui réussit à augmenter sa récolte en plantant des glands sur ses terres.

Les plats «à la truffe» prolifèrent dans les restaurants et les rayons des super-marchés. Ne vous laissez pas tenter sans y regarder à deux fois : l'arôme utilisé se révèle souvent artificiel.

1 RARE ET CHÈRE

La *Tuber melanosporum*, dite du Périgord, est la star des truffes noires. En France, troisième pays producteur au monde, elle est récoltée de mi-novembre à mars et à 80 % dans le Sud-Est... (Haut Vaucluse, Lubéron, Mont Ventoux...). D'autres espèces lui ressemblent comme la brumale, la truffe de Bourgogne ou la méseutérique, mais leurs saveurs sont beaucoup moins marquées... Au plus fort de la saison, cet or noir si prisé des gourmets peut atteindre jusqu'à 1000 € le kilo!

2 SOUS LES CHÊNES

La truffe a besoin d'une plante-hôte pour se développer. Sa présence souterraine est due à la mycorhization : un échange privilégié entre le mycélium et les racines de certaines essences d'arbres, comme le chêne ou le noisetier. Le secret de leur éclosion a été percé dans les années 1970. Depuis, les truffières artificielles se sont multipliées. Mais leur ramassage nécessite toujours le recours à un cochon ou un chien truffier pour les caver (déterrers).

3 EN NOIR ET BLANC

À la coupe, la truffe doit être d'un beau noir brillant veiné de blanc, et pas uniformément noire. Mieux vaut acheter une truffe avec de la terre qui la protège, plutôt qu'une impeccable truffe sous-vide ! Il suffira de la nettoyer avec une brosse légèrement humide. Conservez-la au réfrigérateur quelques jours, enveloppée dans un papier absorbant, et enfermée dans une boîte hermétique. Ajoutez du riz et des œufs à l'intérieur, ils en prendront le parfum puissant...



LE CRÉMANT *de Bourgogne*

LE COUVENT DES VISITANDINES
À BEAUNE, DEPUIS 1796

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

Le pain d'épices

maison, c'est un délice

Transformez votre pain d'épices en chapelure parfumée. À répartir sur un velouté de potimarron, un foie gras poêlé, la cassonade d'une crème brûlée ou une pâte de gâteau au chocolat...

Ce savoureux biscuit au miel et aux épices reste emblématique de la Saint-Nicolas, fêtée le 6 décembre dans l'est et le nord de la France. Né au XIII^e siècle, c'est le plus ancien dessert traditionnel de boulangerie en Europe. On le retrouve sur les marchés de Noël de Lorraine, d'Alsace et de Franche-Comté.

1 PLEIN D'ÉPICES...

Les épices du fameux pain d'épices résultent d'un savant mélange à moduler selon que vous l'aimez doux, piquant ou intense. Il existe différents mélanges préparés, comme le quatre-épices: cannelle, clou de girofle, noix de muscade et gingembre (un classique chez Ducros). Le mélange pour pain d'épices d'Albert Mènes s'enrichit, lui, de cardamome, piment et macis. D'autres y glissent de la badiane et de l'anis vert. L'ajout de cumin, poivre, coriandre, safran ou paprika est aussi légitime.

2 MIEL ET FARINE

Pas de sucre dans le pain d'épices, il ne contient que du miel! Qu'il soit de montagne, de sapin, de châtaigner... Ce qui le rend naturellement très parfumé. Rien n'empêche de préférer une saveur plus discrète... Le choix de la farine modifie sa texture et ses valeurs nutritionnelles. Farine de blé à Dijon, de seigle pour la «couque» (le pain d'épices du Nord) ou mélangée pour la «demi-couque». Utilisez une farine de blé T 55, une farine complète ou faites votre mix seigle-blé vous-même.

3 RICHE TRADITION

En Pologne, au Moyen Âge, des guildes de boulangerie protégeaient les secrets de fabrication du pain d'épices. Il est encore servi à l'apéritif avec de la vodka à Toruń, haut-lieu du pain d'épices polonais, où un musée interactif fait le buzz. Dijon lui doit aussi sa richesse. Des 14 fabriques de pain d'épices du XIX^e siècle, seul Mulot & Petitjean perpétue la tradition. En Franche-Comté, le pain d'épices de Vercel est parfumé à l'anis. À Vesoul, il prend la forme d'un petit cochon.

RETROUVEZ NOTRE RECETTE SUR REGAL.FR

Caves d'exception, Comtés d'exception



Des Comtés affinés au cœur du Massif Jurassien

C'est à 1150 mètres d'altitude, dans les caves voûtées en pierre du Fort des Rousses que sont affinés les Comtés JuraFlore. Élevés à l'instar des plus grands vins, les Comtés JuraFlore Fort des Rousses délivrent des saveurs d'une extraordinaire richesse issues de la diversité florale du Massif du Jura. De 12 mois à 3 ans d'affinage, régalez vous d'intenses ou délicats assemblages de saveurs torréfiées et fruitées.



Visitez les caves du Fort des Rousses au cœur du Parc Naturel du Haut Jura. Renseignements sur www.juraflore.com
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

L'AQUITAINE

sort de sa coquille

Terminé le temps où la région ne brillait que par ses vins : elle sait enfin mettre en valeur ses pépites gastronomiques. Caviar, huîtres, bordeaux des îles et desserts addictifs : plongée gourmande entre terre et mer.

TEXTE GWENAËLLE LEPRAT PHOTOS EMANUELA CINO



+1H50

1H

*Foie gras rôti
et polenta de maïs*

Recette page 44



LES DÎNERS DE L'AMBASSADEUR

Après Christian Etchebest en 2017, c'est au tour du chef Yves Camdeborde de devenir l'ambassadeur de l'opération Caviar d'Aquitaine, organisée à Paris en décembre pour faire déguster ces grains d'or noir garantis 100 % naturel. Dix recettes exclusives seront à la carte en décembre dans ses deux restaurants parisiens (6^e). Vodka, caviar ; andouillette, raifort et caviar ; caviar, veau et foie de morue ; haddock, caviar, gelée de crustacés ; jaune d'œuf, crème et caviar ; caillé de brebis, betteraves et caviar ; os à moelle, céleri-rave et caviar ; saint-jacques, caviar et triple crème ; spaghetti de pomme de terre, cresson, algues et caviar ; foin, caviar et topinambour. De 14 à 50 € le plat, liste des restaurants sur le site de Caviar d'Aquitaine (voir p. 152).

Bordeaux, c'est le bassin d'Arcachon, les Landes, la proche Espagne: c'est un vrai vivier de bonheur et de qualité, et la qualité, ça rend joyeux!» Quand il pense Aquitaine, Pierre Gagnaire jubile. Ce mois de novembre, du 16 au 18, le chef triplement étoilé à Paris parraine, pour la deuxième fois, le festival Bordeaux S.O. good (S.O. pour « Sud-Ouest »). Également aux manettes du restaurant bordelais La Grande Maison de Bernard Magrez, il signe ainsi une vraie déclaration d'amour à une région qui a longtemps brillé davantage par ses vins que par sa cuisine figée dans une bourgeoisie d'autrefois. Une époque désormais révolue. La région avait des produits magnifiques, elle sait maintenant comment les cuisiner. Et elle a l'embarras du choix: truffes, huîtres, caviar, foie gras, grands crus... rares sont les produits de fête qui ne naissent pas en Aquitaine. Entre Gironde et Dordogne s'étend un pays de Cognac. Côté mer ou campagne, en version rustique, ou bien côté ville, où Bordeaux tient son rôle de métropole ouverte et frémissante du XXI^e siècle, la fontaine à ripailles semble intarissable. Les chefs stars s'y précipitent: après Philippe Etchebest, Gordon Ramsay et Pierre Gagnaire, donc, Yves Camdeborde annonce à son tour l'ouverture prochaine d'un restaurant dans la capitale locale. Aux fourneaux, on retrouvera son neveu Julien Camdeborde, actuellement chef du Relais Saint-Germain à Paris.

Les chefs locaux ne sont pas en reste. Goûtue, légère et créative, la cuisine des étoilés, comme Vivien Durand au Prince Noir, à Lormont, ou Thierry Renou au Patio, à Arcachon, s'inspire des meilleurs produits régionaux pour nous embarquer vers de nouvelles saveurs. Retravaillés, les trésors gastronomiques du bassin d'Arcachon deviennent d'une actualité ardente...





LA BIEN NOMMÉE ESTURGEONNIÈRE

Perlita, vous connaissez ? Des grains de caviar d'environ 2,7 mm à faire rouler sous le palais avant de les éclater pour libérer d'onctueuses saveurs. Un plaisir encore plus intense savouré sur place, à la ferme de L'Esturgeonnière. Les esturgeons y sont élevés pendant huit ans dans des bassins d'eau de source géothermique avant qu'on en extraie une poche d'œufs de 800 g à 1 kg, soit environ 10 % du poids des poissons. L'affinage commence après que les œufs ont été tamisés, lavés, triés, goûtés, salés, et conditionnés dans des boîtes mères d'1,8 kg. Les très gros grains, repérés à l'échographie, sont isolés et vendus en premium. Après l'extraction, l'esturgeon rejoint l'étal du poissonnier. La visite de l'élevage, sur rendez-vous, comprend aussi une dégustation de caviar (1h30, 28 € par personne).



L'Aquitaine, l'autre pays du caviar

À tout seigneur, tout honneur : commençons l'exploration par le caviar. Au Teich, à une vingtaine de kilomètres à l'est d'Arcachon, Michel Berthommier (*ci-contre* avec sa responsable de la production, Marion Bouscalt) possède une exploitation piscicole renommée : L'Esturgeonnière, la première ferme entièrement dédiée au caviar. Ce passionné s'est lancé dans l'aventure du caviar dès 1999, en reprenant la suite du fondateur. Une heureuse intuition : en 2008, la vente de caviar issu d'esturgeons sauvages de la mer Caspienne ou de la mer Noire a été interdite. Les amateurs se sont donc rués sur le caviar français (*lire p. 40*)... Sachant qu'il faut au minimum sept ans pour que les esturgeon(nes) de ferme, qui peuvent atteindre 2 mètres de long, livrent leurs œufs, l'improvisation n'était pas au programme. Michel s'est spécialisé dans l'élevage de l'espèce *Acipenser baeri*, originaire du lac Baïkal, qui vit donc en eau douce. Sa marque de caviar, Perlita, est l'une des stars du secteur. Fervent militant de la qualité, il est à l'origine de l'association Caviar d'Aquitaine, créée pour obtenir une IGP et défendre les caractéristiques qu'il juge essentielles : un caviar entièrement élaboré à partir d'esturgeons *Acipenser baeri*, nés en éclosure et élevés sans granulé OGM dans une aire géographique définie. Sa démarche a convaincu l'entreprise Caviar de France qui produit les marques Diva et Ébène à Biganos, au Moulin de la Cassadotte (à 5 kilomètres du Teich). Dans l'association figurent également les producteurs Aquadem (marque Perle Noire), Kaviar (marque Sturia), Prunier, Les esturgeons de l'Adour et Sturgeon (qui distribue la marque Akitania vendue en GMS).

« Ce que nous défendons, souligne Michel Berthommier, c'est une éthique et un ►





DU CAVIAR DANS LE PATIO

Le caviar Perlita de L'Esturgeonnière est servi au Patio, la table du chef étoilé Thierry Renou, située à deux pas de la plage d'Arcachon. Sous la verrière qu'il a fait construire pour que ses hôtes dînent en tutoyant les étoiles, le chef propose toute l'année de l'esturgeon. Il l'associe notamment avec du caviar, de la chair de tourteau et une mousseline de pommes de terre fumées. N'hésitez pas à tenter l'expérience. Et si vous n'avez pas de fumoir, une mousseline classique fera parfaitement l'affaire (voir recette ci-contre). Il est possible de commander le caviar en ligne à L'Esturgeonnière qui propose, par ailleurs, toute une gamme de produits gourmands à prix doux : rillettes d'esturgeon au caviar, tapas d'esturgeons aux piquillos condimentés, esturgeons au citron rôti...



Thierry Renou ajoute un lit de gelée préparée avec un consommé de bœuf juste avant de déposer le caviar.

Esturgeon, mousseline de pommes de terre & caviar

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 25 MIN

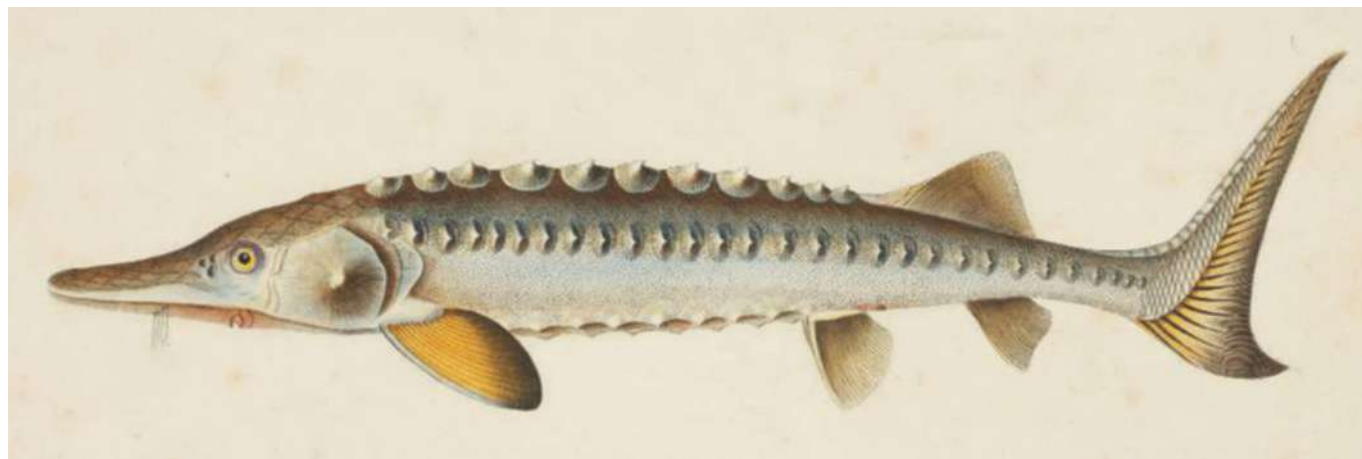
Recette de Thierry Renou, chef du restaurant Le Patio, à Arcachon.

ASSEZ FACILE

600 g de filets d'esturgeon frais chez votre poissonnier (150 g par personne) • 100 g de chair de tourteau • 1 petite boîte de caviar • 2 grosses pommes de terre Bintje • 1 concombre • 4 gousses d'ail noir confit • 60 g de beurre • 10 cl de crème liquide • 6 cl d'huile d'olive • Sel. En option : 2/3 petites feuilles de betterave (coriandre ou cerfeuil).

- Faites cuire les pommes de terre pendant 20 à 25 min à l'eau bouillante.
- Épluchez le concombre et ouvrez-le en deux dans le sens de la longueur. Coupez 4 longues lanières à la mandoline, réservez. Découpez une tranche de concombre plus épaisse, taillez-la en brunoise pour obtenir des petits cubes. Mélangez 4 c. à café de cubes avec la chair de tourteau et 2 c. à soupe d'huile d'olive. Salez. Formez 4 disques de ce mélange, à l'aide d'un cercle à pâtisserie. Entourez chacun d'une lanière de concombre. Placez vos grains de caviar.
- Passez les pommes de terre cuites au mixeur avec 4 cl d'huile d'olive et la crème. Mettez le beurre dans une poêle et faites rôtir vos filets d'esturgeon, 2 à 3 min de chaque côté. Placez aussitôt le filet d'esturgeon rôti dans l'assiette. Surmontez-le de tourteau au concombre et caviar froid. Disposez autour des touches de mousseline de pommes de terre avec les gousses d'ail noir. Décorez de petites feuilles et d'une feuille d'or pour le côté chic. Servez ■





© GRAFISSIMO

LE CAVIAR, C'EST BYZANCE

En devenant le quatrième producteur d'œufs d'esturgeons au monde, l'Aquitaine se place dans la droite ligne d'un luxe dont on retrouve la trace il y a huit siècles dans la mer Noire. **PAR LOIC BIENASSIS**

Existe-t-il un produit plus emblématique du luxe gastronomique que le caviar ? Dire qu'il s'agissait au départ d'une nourriture de moujiks... Les plus anciennes mentions à peu près incontestables du caviar remontent au XII^e siècle à Byzance – il venait probablement du fleuve Don. Des siècles durant, en Russie, il fut consommé tout autant par les paysans que par les aristocrates. Quand, à partir du XIX^e siècle, les élites européennes s'entichèrent de ce mets exotique, l'empire des Romanov fut naturellement leur premier pourvoyeur. L'appétit des bourgeoisies occidentales, le temps de transport, les contraintes de conservation, les soins dont on entourait cet aliment délicat en firent dès lors une denrée réservée à de rares élus. À partir de la toute fin des années 1860, l'Iran essaya bien – à l'instigation d'entrepreneurs russes – de profiter de son accès à la mer Caspienne, mais elle ne réussira à peser sur le marché européen que bien plus tard.

L'épopée du caviar français

La France, elle, ignore longtemps le trésor qui naissait dans ses eaux. Depuis le Moyen Âge, les esturgeons étaient pêchés dans la Garonne et la Dordogne, pour la finesse de leur chair sans arête. Mais les femelles qui, avec le printemps, remontaient l'estuaire le ventre rempli d'œufs, n'étaient l'objet d'aucune attention particulière. Le véritable boom interviendra dans les années 1920-1930. Provoqué par l'arrivée des exilés russes, il est symbolisé par la réussite de deux frères arméniens, Melkoun et Mouchegh Petrossian, qui ouvrent en 1920 une boutique boulevard de la Tour-Maubourg, à Paris.

De son côté, Émile Prunier, de la maison Prunier, établissement parisien de poissons et fruits de mer, entrevoit dans les esturgeons d'Aquitaine la possibilité de satisfaire sa riche clientèle. Au tout début des années 1920, il charge un certain Alexandre Scott, d'origine russe, d'organiser la pêche à l'esturgeon et de former les Charentais à la préparation du caviar. Un âge d'or s'ouvre alors pour les petits ports de la rive droite de la Gironde, la maison Prunier contrôlant quasiment tous les sites de production. Mais cette prospérité ne dure pas : en quelques décennies, les stocks s'épuisent. De trois tonnes de caviar annuelles au milieu des années 1950, la production passe à 250 kg en 1963, et à quelques kilos au début des années 1970. La pêche de l'esturgeon sauvage finit par être totalement interdite en 1982. À partir des années 1990, des fermes commencent à voir le jour et on en compte aujourd'hui une demi-douzaine en France. Avis aux amateurs, la concurrence s'annonce rude : en 2016, un quart de la production mondiale (qui s'élève à 340 tonnes) provenait de Chine, loin devant la Russie (45 tonnes), l'Italie (38 tonnes) puis la France (26 tonnes). De l'Uruguay à Israël, en passant par Madagascar, c'est désormais la planète entière qui se lance dans la production de caviar ■



LOIC BIENASSIS,
HISTORIEN
À L'INSTITUT
EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET
DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION
(I.E.H.C.A.)

ONYX LE CAVIAR DORÉ À L'OR FIN

Toujours plus fou... Après avoir lancé, l'an dernier, Talisman, un caviar liquide à 1790 € le litre, Petrossian propose cette année Onyx : des perles de caviar de 2 cm de diamètre, rehaussées d'or 23 carats et conservées dans de l'huile de cameline (proche de l'huile de lin). Armen Petrossian conseille de les savourer seules, ou dressées sur une huître ou un carpaccio de poisson cru. Impossible de savoir si le caviar vient d'Aquitaine, silence radio sur les procédés de fabrication. Mais le goût de caviar est bien là et l'effet waouh est garanti. 46 € la boîte de 6 billes, soit 1314 € le kilo.



© GÉRALDINE MARTENS

LE POIREAU DE *Normandie*

UN TERROIR UNIQUE, UNE SAVEUR AUTHENTIQUE




Jardins de Normandie

Le Poireau de Normandie est un légume de qualité reconnu grâce :

- A sa production dans des **zones littorales** où le **climat tempéré océanique** garantit les conditions idéales de croissance pour la qualité du poireau
- Au savoir-faire des producteurs et aux techniques culturales utilisées qui permettent d'obtenir des poireaux avec **un fût droit, long en blanc et un feuillage vert/bleuté**
- Au climat qui permet une **disponibilité continue d'août à avril/mai**





LA LIBERTÉ EST AU FOND DU VERRE

La liberté de travailler selon ses envies, Vivien Durand, le chef du Prince Noir, la pratique aussi avec le vin : « *Le sauternes, en perte de vitesse ? S'il est boudé, c'est parce qu'il est mal accompagné. Servez ce vin liquoreux avec un boudin très épicé et vous m'en direz des nouvelles !* » Ce n'est pas sa brillante sommelière, Monia Aoudi, qui vous dira le contraire. Goûtez un peu sa sélection de vins au verre, pour voir !

savoir-faire face à des pratiques plus rentables que les nôtres, mais aussi plus discutables. Les nouvelles techniques comme l'injection d'hormones, qui avance la maturité sexuelle, nous inquiètent. Et le discours autour du « no-kill » est hypocrite : il met en avant le fait que les œufs sont récupérés sans sacrifier l'esturgeon, puisqu'on attend simplement qu'elle les libère et qu'ils soient fécondés. Mais du fait de cette fécondation, ils sont d'une qualité nettement inférieure aux nôtres ! Et ses partisans se gardent bien de mettre en avant leur principale motivation, qui est économique : avec cette méthode, l'esturgeon donne du caviar plusieurs fois au cours de sa vie, et son élevage devient donc beaucoup plus rentable. »

Huit grammes de bonheur

Les chefs étoilés locaux ne s'y trompent pas : tous ou presque privilégient le « vrai » caviar d'Aquitaine. C'est notamment le cas de Vivien Durand, le chef inventif du Prince Noir, au château de Lormont, là où le pont d'Aquitaine enjambe la Gironde pour gagner Bordeaux. Sur sa carte, il met en avant le caviar Sturia de Laurent Dulau, pour sa longueur en bouche. Dans son restaurant aux allures de cube de verre et de béton, il le propose avec une terrine de pieds de cochon dans l'esprit terre-mer de l'huître-crêpinette ou de la truite-joue de bœuf : « *8 g de caviar par personne suffisent. L'association apporte une impulsion acidité-corsé qui casse sa rondeur et augmente sa puissance aromatique.* »

Pour Vivien Durand, impossible de manquer d'inspiration quand les produits locaux sont si tentants : cépages de Noël apportés tout frais par un cueilleur, volailles et lapins de l'élevage Les Pigeons de Mios, légumes japonais de Sébastien Canet à Lestiac-sur-Garonne... Mais aussi, 250 kilomètres plus au Sud, l'huile de tournesol



Pied de cochon, Crème de pommes de terre & caviar

Le conseil de la sommelière
Monia Aoudi : servez avec un
vin moelleux liquoreux –
sauternes ou jurançon – ou
avec un vin de glace suédois.

+ 50
MIN

50
MIN

POUR 2 PERSONNES. PRÉPARATION 50 MIN CUISSON 50 MIN

Recette de Vivien Durand, chef du restaurant Le Prince Noir, à Lormont.

DÉLICAT

1 pied de cochon déjà cuit • 100 g de
pommes de terre rates • 1 œuf dur
• 50 g de crème fraîche épaisse • 60 g
de beurre noisette • 1 échalote • 1 citron
bio frais (ou 1 citron confit) • Ciboulette
• Sucre en poudre • 17 g de caviar
d'Aquitaine.

● **La terrine.** Coupez le pied de
cochon en tranches, puis colorez-les
à la plancha ou à la poêle pour qu'il
soit à la fois moelleux et croustillant.
Dépiautez la viande et émiettez-la
grossièrement. Laissez « prendre »

dans une terrine au réfrigérateur.

● Ciselez la ciboulette et l'échalote.
Écrasez le blanc et le jaune d'œuf
séparément puis mélangez-les.

● Pesez le citron, coupez-le en tranches
d'environ 2 mm, et épépinez-le.
Disposez dans une casserole, couvrez
d'eau à hauteur, ajoutez du sucre
(30 % du poids du citron), et cuisez
tout doucement jusqu'à ce que
le zeste soit translucide. Laissez
refroidir. Mélangez ce citron confit
avec l'échalote, la ciboulette et l'œuf
écrasé. Formez des boulettes.

● Épluchez les pommes de terre
et faites-les cuire à l'eau pendant 20
à 25 min. Gardez 4 cl d'eau de cuisson.
Passez les pommes de terre au
mixeur avec l'eau de cuisson réservée.
Dans une poêle, faites fondre la
crème et le beurre noisette, ajoutez
la pomme de terre. Laissez refroidir.
● Coupez la terrine en tranches.
Dans l'assiette, disposez une ou
deux tranches de terrine, un peu
de purée de pomme de terre et
une boulette végétale. Surmontez
de grains de caviar ■



S'ASSEOIR AU BANC D'ARGUIN

La ville de Bordeaux a beau déployer tous ses charmes, savourer les délices locaux sans s'éloigner de la mer peut s'avérer hautement tentant. La solution ? Goûter le caviar de l'Esturgeonnière directement à la ferme au Teich, à quelques kilomètres du rivage, ou bien encore dans l'un des formidables restaurants locaux : le Bistrot 50 à Arcachon, ou encore La Co(or)niche sur la fameuse Dune du Pilat, où le banc d'Arguin se découvre à marée descendante, avant celui du Toulinguet. Un paysage maritime à couper le souffle, devant lequel il fait bon aussi se prélasser avec de simples amuse-bouches – rillettes de merlu et croquettes fondantes – accompagnés d'un verre d'entre-deux-mers du Château Landereau. Bonheur assuré !



Foie gras rôti et polenta de maïs

Recette de Vivien Durand, chef du restaurant Le Prince Noir, à Lormont.

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H CUISSON 1 H 50 REPOS 48 H

ASSEZ FACILE

200 g de bouchons de cèpes (petits cèpes) et la même quantité de fruits rouges et de rhubarbe • 1 radis noir • Huile de pépins de raisin (ou tournesol). **POUR LE FOIE GRAS** • Une sonde de cuisson (si possible) • Un lobe de foie de canard cru de 500 g maximum. **POUR LA POLENTA** • 125 g de semoule de polenta de maïs • ¼ litre de lait • ¼ litre de bouillon de poule • 25 cl de crème • 20 g de beurre • 50 g de parmesan râpé. **POUR LA MARINADE** • 150 g de vinaigre • 40 g de sucre • 7 g de sel • Poivre ou un autre aromate.

- **L'avant-veille.** Rincez les cèpes. Préparez une marinade avec les ingrédients et ajoutez 30 cl d'eau. Faites chauffer et versez bouillant sur les cèpes. Réservez 24 h, puis jetez le vinaigre. Placez un film sur le contenant et conservez au frais encore 24 h. Égouttez à l'écumoire, versez dans un bocal et recouvrez d'une bonne huile de pépins de raisin ou de tournesol. Procédez de même pour les pickles de fruits rouges et de rhubarbe. Ils se conservent 8 jours au réfrigérateur.
- Retirez la petite veine du foie. Salez, poivrez, puis mettez le foie en bocal, ou sous-vide, pour le faire cuire à cœur dans un bain-marie au four pendant maximum 1 h 30 à 83 °C.
- Faites chauffer le lait, le bouillon de poule et la crème. Jetez la semoule de polenta et faites-la cuire le temps indiqué sur le paquet. En fin de cuisson, ajoutez le beurre et le parmesan. Versez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez refroidir. Coupez en dés et faites frire pour bien colorer. Râpez un radis noir en chiffonnade.
- Servez le foie gras et les dés de polenta avec les cèpes, une chiffonnade de radis noir et des pickles de fruits ■

Pigeon au poivre et sa gelée naturelle

+ 5 H

1 H



POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 1 H CUISSON 5 H SALAGE 3 H SÉCHAGE 4 JOURS

Recette de Vivien Durand, chef du restaurant Le Prince Noir, à Lormont.

DÉLICAT

2 pigeons (entre 380 g et 420 g) avec leur foie • 1 petite boîte de graisse de canard • 4 navets kabu (ou petits navets jeunes très frais) • 1 dizaine de fanes de navet kabu • 10 câpres au sel • 5-6 olives vertes • Gros sel • Sel, poivre. Optionnel: 1 c à café de cognac ou d'armagnac.

- Passez le pigeon au chalumeau pour le dégraisser un peu. Mettez-le dans un plat et recouvrez-le de gros sel. Au bout de 3 h, retirez le sel, puis badigeonnez le pigeon de poivre noir moulu. Laissez sécher au frigo à découvert sur une grille au moins

4 jours. Levez les ailerons et les cuisses et réservez-les. Coupez les filets (suprêmes) en tranches fines comme pour un magret.

- Récupérez les carcasses pour préparer une gelée naturelle à partir du bouillon. Portez la carcasse à ébullition en la mouillant un peu, puis laissez cuire à feu doux dans ce bouillon pendant 4 h pour récupérer le collagène. Placez la gelée au frigo.

- **La farce.** Faites revenir les foies en aller-retour à la poêle. Salez cuisses et ailerons. Placez dans une petite casserole, recouvrez-les de graisse

de canard et cuisez 1 h à feu doux à découvert pour les confire jusqu'à ce qu'ils s'effilochent. Émiettez et mélangez avec le foie cuit pour obtenir un effet de rillettes. Faites flamber au cognac ou à l'armagnac. Poivrez.

- Équeutez les fanes comme des épinards, émincez-les et passez-les au pilon à cru avec les olives et les câpres. Coupez les navets en quartiers.

- Dressez les navets dans l'assiette, intercalez un peu de farce entre les tranches de filets, ajoutez l'écrasé de fanes. Au dernier moment, déposez une touche de gelée naturelle ■



L'AUTRE FAÇON DE FAIRE DU CROCHET

Crochets en main, Patrice Gazo sort une manne d'huîtres de calibre 4 du vivier, derrière sa cabane à huîtres. Les années où le plancton et la température leur sont favorables, les coquillages peuvent être vendus au détail dès l'âge de deux ans. Mais ces huîtres-ci sont âgées de 3 à 4 ans : l'ostréiculteur préfère se donner le temps d'obtenir le résultat qui lui plaît, plutôt que de passer aux huîtres stériles à croissance rapide. Avec sept ports, la commune de Gujan-Mestras affiche la plus grande concentration d'ostréiculteurs du Bassin. Dans le demi-cercle qu'il forme du Pyla aux hameaux du Cap Ferret, 315 ostréiculteurs s'activent sur 23 ports et 3700 parcs à huîtres.



artisanale et la variété de maïs roux indigène relancée par Jon Harlouchet à la ferme Idiartia à Bussunarits, au Pays basque, où le chef se ressource chaque fin de semaine. Vivien Durand assume crânement ses choix engagés, comme celui d'acheter son sel de terre en vrac, de conserver l'huile en cuve Inox, de cuisiner les fanes de légumes, de commander ses assiettes à des céramistes locales (Céline Granger-Gagnebet et Valérie de Bykowska) plutôt que de les acheter à de grandes marques standardisées, ou d'inciter les clients à ne pas changer de couteau en cours de repas. Moins de vaisselle, moins d'usure, plus de respect pour l'environnement.

Le Bassin ? Un berceau, plutôt

L'environnement, c'est aussi l'un des combats de Patrice Gazo, dit Tiau (le chat). Sur les 90 ostréiculteurs du bassin d'Arcachon, il fait partie des 5 ou 6 qui proposent de l'huître dite de tradition, née naturellement en mer. Sa technique : poser des collecteurs sur lesquels s'accroche le naissain qui dérive. Puis les détacher dès que l'huître mesure 4 millimètres, pour les glisser dans des poches de mailles placées dans les parcs à huîtres. « *Je ne place que 4 à 5000 poches par hectare, contre souvent 7 à 8000 ailleurs. Je mets aussi moins d'huîtres par poche pour qu'elles soient charnues et développent plus de goût. Et je les traite avec respect. Chez moi, les poches ne sont jamais lancées sur 10 mètres : ce ne sont pas des cailloux !* »

Invité à faire déguster ses huîtres à l'ambassade de France, à Bruxelles, Patrice a été repéré par le Collège culinaire de France qui l'a sélectionné en tant que producteur de qualité. Son truc pour distinguer l'huître née en mer d'une huître triploïde et stérile de laboratoire ? « *Vous avez le goût en bouche trois heures après l'avoir dégustée, alors qu'en trois minutes vous avez oublié l'autre.* » ►



LE 1^{ER} DÉCEMBRE, TOUS À ANDERNOS-LES-BAINS

Quel plus grand plaisir que celui de déguster des huîtres près du plan d'eau, après les avoir achetées directement dans une cabane à huîtres ? Comme celle de Bernard Délis, dont la famille occupe depuis sept générations une concession au port de Larros, à Gujan-Mestras. Ce jovial ostréiculteur, défenseur de l'huître naturelle, ne se fait pas prier pour raconter l'histoire du bassin d'Arcachon et des « barbots » (coccinelles). Les Gujanais, habitants de Gujan-Mestras, doivent ce surnom patois à l'insecte qui dévasta jadis leurs vignes.

Sur le Bassin, 81 cabanes invitent à la dégustation, certaines disposant d'une salle pour s'asseoir à l'abri. Si vous êtes dans le coin le samedi 1^{er} décembre, foncez découvrir leur charme à Andernos : pour sa dixième édition, l'événement *Cabanes en fête* prévoit une ambiance encore plus folle que d'habitude, au son des bandas, avec tapas et les vins de l'Entre-deux-Mers.





UN MARGAUX PEUT EN CACHER UN AUTRE

Entre le bec d'Ambès, à l'endroit où la Dordogne et la Garonne s'unissent, et Pauillac une trentaine de kilomètres plus au Nord, une dizaine d'îles s'étirent en chapelet. Face au Château Margaux, l'île Margaux, moins connue que son glorieux voisin éponyme, s'étend sur 1 km de long et 300 m au plus large. Elle est entourée d'une eau saumâtre qui permet aux poissons de mer et aux crevettes d'y frayer tranquillement. Depuis 2001, l'île appartient à la famille de Pierre Favarel (*ci-dessous*). Le merlot y domine, devant le cabernet sauvignon, le malbec, et ce petit verdot qui apporte des notes épicées et tant de typicité aux vins d'assemblage. Convertie en bio en 2015, l'île Margaux fait désormais parler de ses vins singuliers jusqu'à Singapour. La famille a aussi acheté l'île voisine, qui s'étire sur 12 km. Le bordeaux des îles nous invite au voyage.



UNE GOUTTE DE VIN AU MILIEU DE L'EAU

Voilà plus de trente ans que Lionel de Mecquenem (*ci-dessous*), régisseur et gérant du Domaine de l'île Margaux, bichonne le vignoble où il a choisi de vivre. Les salariés, eux, traversent chaque jour le fleuve en bateau pour travailler le sol fait d'alluvions, tailler, ébourgeonner, palisser la vigne et vendanger à la main. Lionel a transmis sa passion à son fils Guillaume, co-fondateur de l'association Gens d'Estuaire qui propose des croisières sur le fleuve, à la découverte des vins. Certaines balades font escale au Domaine de l'île Margaux, qui se visite aussi avec les Croisières de Bordeaux et sur rendez-vous.





UNE PETITE GLACE AU CAVIAR ?

Au concours des Bocuse d'Or en 2015, sa glace au caviar Sturia avait fait l'événement. Installé à Arcachon depuis 1935, le glacier O'Sorbet d'Amour fait toujours ses sorbets « plein fruit » avec des fruits mûrs, et ses crèmes glacées dès la livraison de la ferme laitière de Gujan-Mestras. Demandez à Sylvie une nouveauté bio (poire-chocolat, yaourt-mangue, lait de brebis-cerise noire ou cassis-menthe...), ou vegan (café-vanille ou lait d'amande-praliné noisette) et fondez ! Pas étonnant que les succursales se multiplient en France comme à l'étranger. Pour les fêtes, on hésite encore entre la légèreté d'une bûche plein fruit fraise-citron, et la gourmandise d'une bûche au chocolat.

Outre sa cabane à huîtres, on trouve Patrice le dimanche sur son stand de Saint-Germain-du-Puch. Bien que le Bassin fournisse 70 % des 4,5 milliards d'huîtres minuscules nécessaires aux élevages français et étrangers, les ostréiculteurs du Bassin ne s'entendent pas tous sur les critères d'un éventuel Label Rouge ou d'une IGP Huîtres d'Arcachon. À défaut, deux appellations récentes aident à savoir qui fait quoi : « *Huître tradition Arcachon Cap Ferret* » pour une naissance et un élevage 100 % local, et « *Huîtres Sélection fines et spéciales* » pour une huître d'origine française, affinée six semaines ou plus, à faible densité sur le Bassin. Ceux qui en bénéficient le revendiquent, étiquettes à l'appui.

Ces dunes blanches qui fondent en bouche

Du Bassin aux Dunes blanches, il n'y a qu'un pas. Une chouquette ? Que nenni ! Une tropézienne ? Non plus ! Les Dunes blanches, c'est encore bien autre chose : de petits choux emplis d'une crème légère au secret bien gardé. On apprendra juste que leur fabrication nécessite un four à bois, de la farine Label Rouge, du sel de Guérande et une chantilly revisitée, rien de plus. Secrètes ou pas, ces petites douceurs font fureur au point que la pâtisserie Chez Pascal, au Cap Ferret, qui ne vend qu'elles, multiplie ses points de vente et lance chaque mois une « éphémère » au parfum surprise. Même à la crème de marrons, la légèreté a le dernier mot. Au point de monter les choux en pyramide au dessert. Quand on vous dit que l'Aquitaine voit grand... ■



GUIDES GOURMANDS PARIS-BORDEAUX

50 adresses à Bordeaux, et autant à Paris ! De Jacques Ballarin, chez Ducasse édition. 2017. 75 p. 15 € (5,99 € en format numérique).



BARTHOUIL PÈRE & FILLES FUMEURS DE SAUMON

TEXTE JEAN-PAUL FRÉTILLET PHOTOS LOUIS-LAURENT GRANDADAM

Posté sur l'Adour aux premières lueurs de l'aube, Hervé Léglise pêche. Il nous reçoit à bord de sa barque avec café chaud et biscuits. « *On espère toujours un saumon...* », sourit-il en regardant Pauline Barthouil. « *Oui, on espère...* », ajoute la trentenaire qui n'a pas connu les années fastes de son père, et encore moins celles de son grand-père. À cette époque, dans le fleuve Adour, frontière naturelle entre les Landes et le Pays basque, le grand migrateur était comme un poisson dans l'eau. Après avoir affronté l'Atlantique Nord, le saumon revenait se reproduire au printemps sur les lieux où il était né. Les pêcheurs l'attendaient et chez les Barthouil, à Peyrehorade, on ne fumait que du saumon de l'Adour. Trop beau pour durer ! Les barrages ont empêché le poisson de remonter la rivière, les hommes ont pêché par gourmandise, la pollution a fait son lit dans la rivière... et les saumons de l'Atlantique ont déserté. « *Alors, quand on en pêche un, c'est un jour d'exception !* », s'exclame Hervé Léglise. Aujourd'hui sera un jour ordinaire : que des aloses au menu. Plus loin, un collègue très chanceux a pêché



DU FOIE GRAS AU SAUMON FUMÉ

Jacques Barthouil vient de transmettre l'entreprise familiale à ses deux filles, Pauline (ci-dessus) et Guillemette. « *Mes parents étaient charcutiers à Peyrehorade. Ils fabriquaient du foie gras. Dans les années 1930, ils ont commencé à fumer le saumon. En 1958, mon père a envoyé l'un de ses employés apprendre à fumer le poisson. C'est toujours cette méthode scandinave que nous utilisons* », raconte-t-il.



L'IMPÉTUEUX ROI DE L'ADOUR SE FAIT RARE

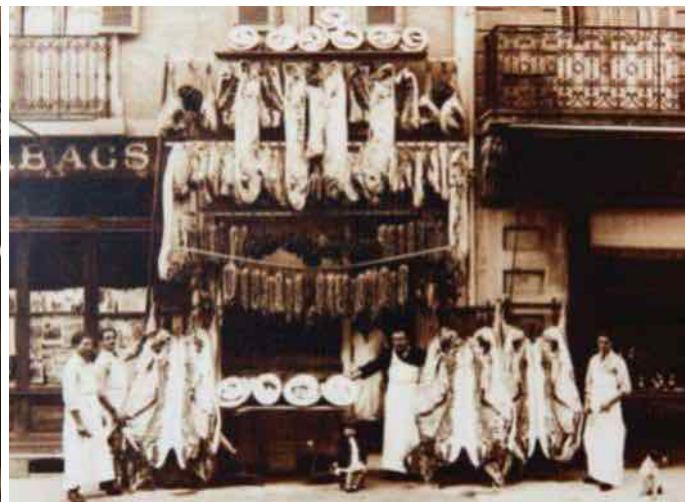
Hervé Léglise est pêcheur professionnel sur l'Adour, le fleuve qui se jette dans l'Atlantique, à la hauteur de Bayonne. « *Le saumon est le poisson roi, explique-t-il. C'est un bagarreur, il ne se laisse pas si facilement prendre dans nos filets. Il est plein d'énergie, il saute, c'est impressionnant à voir.* » Il est devenu tellement rare que son prix à la sortie du bateau dépasse les 70 euros le kilo...





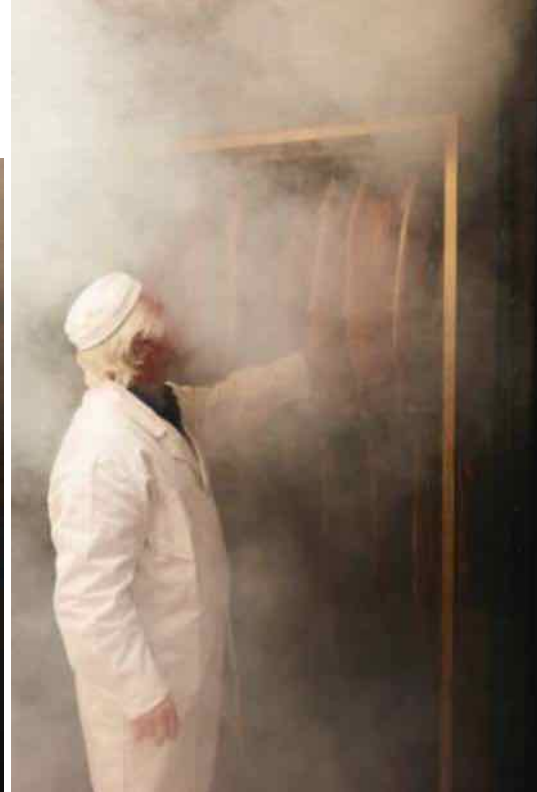
UN FUMAGE HAUTE COUTURE

Tout est fait à la main chez les Barthouil. Une fois les saumons filetés et parés, ils sont salés avec le sel sec de Salies-de-Béarn, une mine voisine. C'est une action assez délicate car il faut bien doser le sel. Il permet de faire sortir l'eau du poisson, beaucoup d'eau, puisqu'à la fin, le saumon a perdu la moitié de son poids ! Tout l'inverse du traitement infligé par les industriels qui injectent une solution saline dans la chair. L'eau ne sort pas, elle est introduite ! La ruse permet d'augmenter artificiellement le poids et d'accélérer les cadences de production. Le filet est fumé et emballé dans la journée. Résultat : il a davantage le goût du sel et de la fumée que la saveur du poisson ! Ci-dessous, la maison Barthouil dans les années 1920, avant sa rencontre avec les saumons...





Dans les fumoirs, la température ne doit pas dépasser 24 °C. Ce fumage dit « à froid » prend son temps : presque une journée. Après un repos de 48 heures au froid, qui a valeur d'affinage, le filet fumé est prêt.



FINES LAMES POUR CHAIR SOYEUSE

La mention « tranchage à la main », souvent vantée sur les paquets de saumons fumés de la grande distribution, n'est pas une qualité suffisante. Chez les Barthouil, elle est l'étape finale d'une chaîne de savoir-faire. Dans l'atelier, les femmes ont le geste précis et la lame semble fondre dans la chair du poisson. C'est le signe d'une texture délicate. Apprendre à trancher en respectant le sens des fibres demande au moins six mois de formation et d'expérience. Dans leurs boutiques, à Peyrehorade ou à Paris, rue Charlot (III^e), les Barthouil tranchent le saumon entier à la demande. Le nec plus ultra pour l'apprécier.

trois saumons ! Il s'est empressé de les livrer à la maison Barthouil. Dans quelques semaines, des gourmands avertis auront le privilège de déguster la chair fondante de cette espèce en voie de disparition. *« On aimerait croire qu'ils sont de retour. Mais je n'en suis pas certain, tempère Jacques Barthouil. Vous savez que si l'on équipait tous les barrages d'échelles à saumon pour leur permettre de franchir l'obstacle, nous aurions deux fois plus de poissons ? »*, ajoute-t-il, agacé par l'indolence des compagnies électriques et des pouvoirs publics. Alors faute de saumons sauvages, les Barthouil doivent se résoudre la plupart du temps aux poissons des fermes d'élevage d'Irlande, de Norvège ou d'Écosse. *« Nous achetons nos saumons auprès de petites coopératives bio, de préférence, précise Pauline. Face aux industriels qui produisent en un jour ce que nous fumons en un an, nous n'avons que la qualité pour exister. »*

Fumé aux chutes de bois d'aulne

Le secret de la maison Barthouil se cache derrière les portes de ses fumoirs. À l'intérieur, les saumons sont pendus par la tête. *« C'est un truc que les Danois nous ont appris, cela permet un fumage plus en douceur. Les vapeurs chargées de goudron qui se forment, ruissellent et tombent sans s'accrocher au poisson, explique Jacques Barthouil. Ça prend plus de place. Quand on fume à plat, on a un plus grand rendement, mais je ne crois pas que l'on obtienne la même qualité. »* Quant à la braise qui entretient la fumée ? Ce sont des chutes de sabots en bois d'aulne d'un artisan voisin. *« On s'inquiète qu'il parte à la retraite sans remplaçant », ajoute Pauline. « On a choisi cette essence, après avoir fait beaucoup d'essais, poursuit Jacques. L'aulne donne une fumée très douce, ce qui nous va bien, car on cherche avant tout à préserver la saveur du saumon. Après tout, on veut manger du poisson, pas de la fumée qui n'est qu'une trouvaille des hommes pour conserver la nourriture. »* Quand la tradition se transforme en art... ■



STÉPHANE JÉGO L'AMI DU SUD-OUEST

TEXTE GWENAËLLE LEPRAT PHOTOS EMANUELA CINO

Chez L'Ami Jean, la cuisine est ouverte, au plus près des clients. Et quand la voix du chef gronde, c'est tout le restaurant qui tremble, à l'unisson de ses humeurs... On aime ou pas. C'est la marque de fabrique de Stéphane Jégo, un chef à fleur de peau, aussi exigeant que généreux. Rocailleux comme le Sud-Ouest, où il n'est pas né...

Comment ce fils de boucher natif de Lorient, fâché avec l'école, est-il devenu l'un des symboles du Sud-Ouest à Paris ? Par la grâce d'une rencontre. Celle d'Yves Camdeborde. En 1992, le poulain de Christian Constant vient d'ouvrir La Régalade, berceau de la fameuse bistronomie qui sonne le renouveau de la cuisine bistrotière dans la capitale. Stéphane Jégo passe douze ans aux côtés de ce chef hors normes, qui l'initie aux richesses de son terroir. Pas de hasard... Quand le Breton décide de se lancer à son tour, en 2004, pour proposer sa propre vision de la bistronomie, il reprend L'Ami Jean, la plus vieille institution basque à Paris. Pour Stéphane Jégo, le Pays basque, c'est aussi la découverte d'un terroir, visité et adopté au fil de ses voyages avec sa femme, Sandrine : Biarritz, Saint-Jean-de-Luz... et plus au Sud encore, Pampelune pour sa feria ou la vibrante San Sebastian. Puiser dans le formidable garde-manger de la Nouvelle-Aquitaine est une évidence. Son produit de cœur ? « *Le cochon d'Éric Ospital.* » Et avec ça ? « *Un bon verre de cidre fermier brut du domaine Bordatto.* » Une association ? « *Terre-mer, bien sûr : une côte de bœuf de Chalosse servie avec des anchois.* »

Stéphane Jégo est aussi un homme sans frontière, comme le montre son engagement chronophage et bénévole dans l'aventure du Refugee Food Festival, qui permet à des cuisiniers réfugiés d'exprimer leurs talents au sein de La Résidence. Un restaurant parisien atypique, où des hommes et des femmes déracinés peuvent travailler et se former en même temps. Stéphane Jégo les accompagne, le regard sombre et le cœur sur la main. Yeux grands ouverts sur cette diversité culinaire qui le nourrit.



LA TOUCHE MAGGI DU CHEF

Le chef ne collabore pas avec la marque, comme ce fut le cas d'Escoffier, mais l'arôme Maggi est son ami : « *Si tu l'utilises à bon escient, tu peux sublimer et pousser les goûts. En Asie, ils en mettent partout ! Attention, il ne faut pas en ajouter quatre fois plus.* » À base d'eau, de protéines de blé, de sel et d'exhausteurs de goût, cet assaisonnement d'origine végétale se substitue volontiers au sel.



Gros céleri rôti comme une volaille



20
MIN

+ 4 H 15

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 4 H 15

ASSEZ FACILE

1 céleri rave • 3 carottes • 3 oignons
• 1 tête d'ail • 6 anchois • 5 c. à café
d'arôme Maggi • 1 branche d'origan
• 1 bouquet garni • Sel, poivre noir en
grains.

● **La veille.** Épluchez le céleri. Faites-le cuire entier dans un bouillon préparé avec les légumes, l'ail, le bouquet garni et l'arôme Maggi à feu doux pendant

4 h. Laissez-le ensuite refroidir dans le liquide.

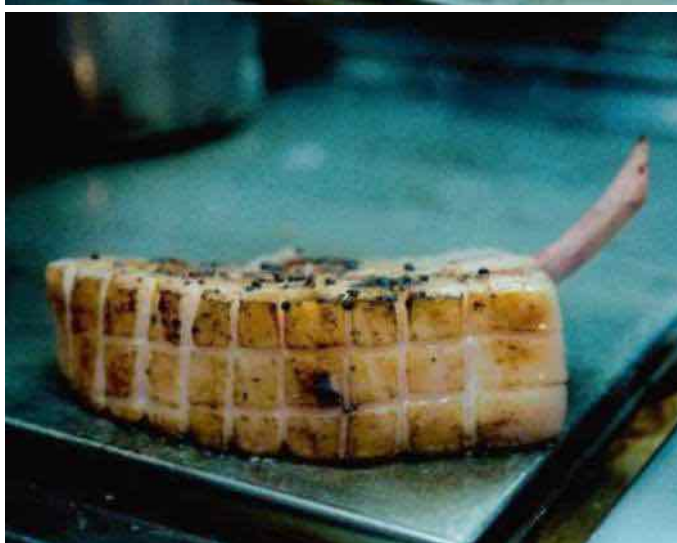
● **Le jour même.** Faites réduire le bouillon aux trois quarts. Égouttez le céleri, déposez-le dans un plat, puis réalisez six trous bien répartis sur la boule avec la pointe d'un couteau. Glissez les anchois à l'intérieur. Enfouissez le céleri à 200 °C (th. 6/7), et faites-le rôti comme une volaille

pendant 15 min en le tournant régulièrement.

● Une fois qu'il est bien doré, retirez-le du four. Si vous avez un petit chalumeau, brûlez-le légèrement en ajoutant une branche d'origan pour le parfumer. Servez la boule entière, arrosée de jus de cuisson après avoir réparti les anchois sur le dessus. Découpez-la pour le service ■

**ÉRIC OSPITAL, FOURNISSEUR D'EXCEPTION**

À Bordeaux comme à Paris, la viande de cochon d'Éric Ospital fait l'unanimité. Fils de Louis, charcutier émérite, le Basque revendique son héritage. Les jambons, qu'ils soient de Bayonne ou Ibaïama, bénéficient de douze, quinze ou dix-huit mois de séchage naturel à l'air libre, selon l'épaisseur de leur gras et leur poids. On peut commander ses confits, salaisons et ventrèches roulées en ligne sur www.louis-ospital.com



LE CITRON NOIR

Impossible, pour Stéphane Jégo, de se contenter du louni, le fameux citron vert séché d'Iran. Le chef a longtemps cherché avant d'obtenir un agrume confit au parfait équilibre entre intensité et douceur. Sa trouvaille ? Un citron bio de Corse qu'il cuit dix jours dans l'eau et le sucre. Parfait avec le salé comme le sucré, sa petite merveille est protégée par un brevet. On peut l'acheter sur son site en ligne pour 8 € les 250 g. À utiliser comme un condiment. www.stephane-jego.com

*Côte de cochon d'Éric Ospital,
piquée et marinée au citron noir*

30
MIN

+ 35
MIN

POUR 2 PERSONNES. PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 35 MIN RÉFRIGÉRATION 1 NUIT

ASSEZ FACILE

1 côte de cochon de 1 kg découpée
• 1 botte de carottes fanes • 1 citron noir
(sur www.stephanejego.com) • 1 gros
oignon, ½ gousse d'ail • 20 g de beurre
• Thym, laurier, romarin • 1 verre de vin
blanc sec • 1 c. à café d'arôme Maggi
• 1 l de bouillon de volaille • Huile d'olive
• Sel et poivre.

● **La veille.** Taillez le citron noir en lamelles. Piquez la côte de cochon avec les ¾ des lamelles, comme l'ail dans un gigot, filmez-la et réservez au réfrigérateur pendant 1 nuit.

● **Le jour même.** 1 heure avant de la cuire, sortez-la du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante.

● Mettez les carottes à cuire dans le bouillon de volaille avec le bouquet garni (thym, laurier, romarin).

● Faites mousser le beurre dans une cocotte. Mettez la côte à saisir à feu vif pour obtenir une belle coloration de chaque côté. Puis ajoutez l'oignon, l'ail et les carottes. Faites cuire au four à 200 °C (th. 6/7) pendant 10 min, arrosez la côte de cochon et remettez-la 8 à 10 min à 150 °C (th. 5). Sortez-la et laissez-la reposer enveloppée dans du papier aluminium.

● Dégraissez un peu le jus et mettez la cocotte sur le feu. Mouillez les sucs avec le verre de vin blanc sec. Faites réduire, ajoutez ½ l d'eau, 1 c. à café

d'arôme Maggi et laissez le jus épaissir. Filtrez-le : il doit être sirupeux. Ajoutez-y le reste de citron noir. Vous pouvez saisir rapidement les carottes pour les faire dorer (ci-contre).

● Découpez la côte de cochon et dressez-la dans un plat. Arrosez-la avec le jus de cuisson ■

LE TRUC DU CHEF

Parsemez le plat de « sable maraîcher », un mélange de poudre d'amande et de persil concocqué par Stéphane Jégo (disponible en ligne). À défaut de citron noir, utilisez du piment oiseau.



UNE TABLE EN MOUVEMENT

C'est un bistrot parisien dans son jus, tables serrées, comptoir en zinc, service alerte à l'impertinence bien dosée. Ce décor classique est l'écrin d'une cuisine engagée. Vous n'y mangerez pas deux fois le même plat. Passionné par les produits, Stéphane Jégo est un créatif, chercheur infatigable, éternel insatisfait. S'il s'inspire des fondamentaux du Sud-Ouest, sa carte est en mouvement perpétuel.



Glace au pamplemousse noir

LE PAMPLEMOUSSE NOIR

Obtenu avec la même recette secrète que le citron noir, ce pamplemousse confit sublime plus encore le goût délicatement acidulé du fruit. Stéphane Jégo continue d'explorer ses possibilités d'associations avec le salé comme le sucré : « J'ai fait plus de cent essais avant de réussir l'association avec une échine de cochon, crêpine et basilic. »

35
MIN

+ 35
MIN

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 15 MIN TURBINAGE 20 MIN CONGÉLATION QUELQUES HEURES

DÉLICAT

200 g de pamplemousse noir avec 50 g de jus du bocal (voir encadré)

• Meringues.

POUR LA GLACE • 1 l de lait • 1 l de crème • 120 g de sucre • 6 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille.

● Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur, et grattez l'intérieur. Portez le lait et la crème à ébullition avec les graines et la gousse de vanille. Battez les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol pour les faire blanchir. Versez progressivement un tiers de lait chaud sur le mélange en remuant. Remettez le tout dans la

casserole et faites cuire doucement en remuant sans cesse à l'aide d'une spatule en bois, jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la spatule. Ne faites pas bouillir.

● Ajoutez le pamplemousse et son jus en fin de cuisson. Mixez, et laissez refroidir. Versez l'appareil dans la sorbetière et faites turbiner 20 à 25 min, jusqu'à ce que la glace prenne. Transférez la glace dans un récipient et glissez-la quelques heures au congélateur pour la raffermir.

● Déposez de la meringue écrasée dans le fond de chaque assiette, formez une boule de glace à la cuillère

et déposez-la sur la meringue, puis terminez par quelques morceaux de meringue cassée ■

VERSION EXPRESS

Vous pouvez acheter la glace au pamplemousse noir chez Emmanuel Ryon, MOF glacier, qui a mis au point sa recette avec Stéphane Jégo et la propose dans sa boutique Une glace à Paris, créée avec Olivier Ménard.

ASTUCE

À défaut de pamplemousse noir, Stéphane Jégo suggère 1 c. à café de piment d'Espelette.

Cocktails party

AVEC OU SANS ALCOOL, FROID OU CHAUD, ACIDE, PÉTILLANT, LÉGÈREMENT AMER...
LES COCKTAILS OUVRENT LE BAL. DOSEZ, MÉLANGEZ, SECOUEZ, DÉCOREZ.
EFFET WAOUH GARANTI POUR UN MINIMUM D'EFFORT. C'EST PARTY!

RECETTES, RÉALISATION, STYLISME ET PHOTOS **CATHERINE MADANI**
ASSISTÉE DE **JUDITH CLAVEL**



CANADA D...

Vous vous souvenez de cette boisson « qui ressemble à de l'alcool, mais qui n'est pas de l'alcool » ? C'est le principe même de ces trois mocktails. Santé !

*Spritz grenade orange,
mojito myrtilles, pear fizz*

Recettes page 62

INSPIRÉ

Un grand classique, le Cosmo cranberries-vodka ? Oui et non : au début du XX^e siècle, la recette était à base de gin et de framboises.

À essayer pour comparer !

Cosmopolitain aux cranberries

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN

CONGÉLATION 30 MIN

FACILE

12 cl de jus de citron vert • 12 cl de vodka • 4 cl de sirop de cranberries • 8 cl de Cointreau • 25 cl de jus de cranberries • Quelques cranberries fraîches .

● Remplissez un bac à glaçons de jus de cranberries. Quand les glaçons commencent à prendre, au bout de 30 min environ, insérez un pique à cocktail dans chacun d'eux. Versez le sirop de cranberries dans les verres. Remplissez un shaker avec des glaçons, le jus de citron vert, la vodka et le Cointreau. Agitez jusqu'à ce que le mélange soit bien froid. Versez dans les verres, ajoutez un ou deux glaçons aux cranberries et décorez avec des cranberries fraîches ■

Mojito myrtilles, sirop d'érable

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN

TRÈS FACILE

- 36 cl de jus de myrtilles • 6 cl de jus de citron • 6 cl de sirop d'érable
- 40 cl d'eau gazeuse • 125 g de myrtilles • 2 brins de menthe
- ¼ de citron • 25 g de sucre.

- Passez le ¼ de citron sur le bord des verres, puis retournez-les dans une coupelle contenant le sucre.
- Pilonnez rapidement les feuilles de menthe dans un verre doseur. Ajoutez les jus de citron et de myrtilles, le sirop d'érable, et mélangez.
- Dans chaque verre, déposez des glaçons et une poignée de myrtilles. Versez 12 cl de cocktail. Complétez par 10 cl d'eau gazeuse ■

Pear fizz

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN

TRÈS FACILE

40 cl de jus de poires • Le jus de 2 citrons • 25 cl de Perrier • 1 poire.

- Lavez la poire, coupez-la verticalement en lamelles. Déposez-en quelques-unes dans chaque verre, avec des glaçons.
- Dans un verre doseur, versez le jus de citron, le jus de poire et le Perrier.
- Répartissez le cocktail dans chaque verre ■

Spritz grenade orange

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN

FACILE

9 branches de thym • 20 g de sucre • 3 oranges bio
• 1 grenade • 20 cl de jus de grenade • Limonade.

- Faites chauffer le sucre dans 15 cl d'eau, ajoutez 5 branches de thym et laissez bouillir 10 min à feu doux. Filtrez ce sirop. Réservez.
- Récoltez les graines de grenade.
- Remplissez un shaker avec des glaçons, le jus de grenade, le jus de 2 oranges et 4 c. à soupe de sirop de thym. Agitez jusqu'à ce que le tout soit bien froid.
- Dans chaque verre, mettez 3 glaçons, 1 c. à soupe de graines de grenade, un quartier d'orange, puis versez le mélange du shaker. Allongez avec de la limonade selon votre goût. Décorez avec une branche de thym ■



Cocktail exotique rayon d'or

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 15 MIN

FACILE

8 cl de rhum • 8 tranches d'ananas fraîches • 1 cm de gingembre • 1 cm de racine de curcuma ou ½ c. à café de poudre • 40 cl d'eau gazeuse • 10 cl de lait de coco • 50 g de noix de coco râpée • ¼ de citron.

- Passez le citron sur le bord des verres, puis retournez-les dans une coupelle contenant la noix de coco râpée.
- Mixez l'ananas. Filtrez le jus.

• Épluchez et râpez le gingembre et le curcuma. Mélangez-les avec le jus d'ananas, le rhum, le lait de coco et l'eau gazeuse.

• Déposez de la glace pilée dans les verres et versez le cocktail.

• Décorez avec une feuille d'ananas

Variante : pour une touche plus « agrumes », vous pouvez remplacer les 40 cl d'eau gazeuse et les 10 cl de lait de coco par 50 cl de boisson gazeuse au pamplemousse ■

Martini citron meringué

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN

FACILE

1 citron bio (le jus + le zeste) • 80 g de sucre glace • 8 cl de limoncello • 8 cl de martini blanc sec • 2 blancs d'œufs + 100 g de sucre • Eau gazeuse.

• Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à durcir, ajoutez le sucre en pluie en continuant à fouetter. Réservez.

• Dans un shaker, versez de la glace pilée, le jus de citron, le sucre glace, le limoncello et le martini. Agitez, versez dans des verres à martini. Ajoutez un peu d'eau gazeuse.

• Déposez une cuillère à soupe bien remplie de meringue sur chaque verre. Râpez le zeste du citron par-dessus et servez ■

VOLUPTUEUX

Pour former une belle volute de meringue, dessinez un relief avec les dents d'une fourchette ou, mieux, mettez-la dans une poche à douille cannelée.

Mojito framboises, basilic, menthe

POUR LE SIROP FRAMBOISE-BASILIC

• 200 g de sucre • 10 framboises • 6 feuilles de basilic.

POUR LE COCKTAIL

• 12 cl de rhum blanc
• 4 citrons verts • 20 feuilles de menthe
• 20 feuilles de basilic • Quelques framboises fraîches • Eau gazeuse.

POUR 4 PERSONNES. PRÉPARATION 15 MIN

FACILE

LE SIROP • Dans un bol, écrasez les framboises, le basilic et le sucre à la fourchette. Portez le tout à frémissement dans une petite casserole avec 20 cl d'eau jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez totalement refroidir, puis filtrez.

LE COCKTAIL • Pressez les citrons verts. Dans chaque verre, disposez quelques glaçons, 2 cl de sirop framboise-basilic, 3 cl de rhum, 1/4 de jus de citron vert et finissez avec un peu d'eau gazeuse. Décorez avec quelques framboises, et des feuilles de menthe et de basilic ■

PASSEZ AU VERT

Pour plus de fraîcheur, pilez quelques feuilles de menthe et de basilic au fond des verres avant d'y verser le cocktail. Comme un «vrai» mojito !

ACIDULÉ

Amusez-vous à varier les agrumes, par exemple en remplaçant le Grand Marnier par de la Mandarine Impériale ou de la liqueur de bergamote Marie Brizard.

Sangria blanche

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MIN

RÉFRIGÉRATION 1 H

TRÈS FACILE

1 bouteille de vin blanc pétillant
• 50 cl de jus de pomme • 35 cl de liqueur parfumée à l'orange type Grand Marnier
• 25 cl d'eau gazeuse • 1 orange
• 1 pomme verte • 1 pomme rouge
• Feuilles de menthe.

● Lavez et coupez les fruits en tranches fines. Mettez-les dans une grande carafe ou un saladier. Ajoutez le vin blanc, le jus de pomme, la liqueur d'orange. Réfrigérez pendant 1 h pour faire macérer les fruits. Au moment de servir, versez l'eau gazeuse, les glaçons, et les feuilles de menthe ■



Vodka anisée

POUR UN PEU PLUS D'1 LITRE. PRÉPARATION 15 MIN REPOS 1 H

TRÈS FACILE

12 cl de vodka • 6 cl d'ouzo ou de pastis • 8 cl de jus de citron
• 1 bulbe de fenouil tranché finement
• 180 g de myrtilles • 55 g de sucre en poudre • 1 l de citronnade (1 l d'eau + le jus d'un citron + 25 g de sucre).

● Mettez le fenouil, la vodka, le jus de citron et l'ouzo dans un saladier

et laissez mariner pendant 1 h.

● Écrasez 125 g de myrtilles avec le sucre. Laissez reposer 1 h.

● Préparez la citronnade.

● Versez-la dans une grande carafe avec la vodka anisée, les myrtilles sucrées et des glaçons.

● Servez dans des verres à eau avec quelques myrtilles ■

Spritz champagne sorbet framboise

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN

TRÈS FACILE

8 cl de Campari • 50 cl de champagne (ou de vin blanc pétillant) • 4 boules de sorbet framboise • 125 g de framboises • Feuilles de verveine citronnelle pour décorer.

● Versez dans chaque verre 2 cl de Campari, une boule de sorbet, et remplissez le reste du verre avec le champagne ou le vin.

● Ajoutez quelques framboises et décorez avec un bouquet de verveine citronnelle ■

**DIGESTIF
OU DESSERT ?**

Pour plus de gourmandise, saupoudrez vos irish coffees de cannelle, de cacao, de speculoos moulus... ou d'un mélange des trois !

Irish coffee épice

POUR 2 PERSONNES. PRÉPARATION 15 MIN

FACILE

1 café expresso serré • 50 g de sucre brun • 2 bâtons de cannelle • 1 grosse pincée de noix de muscade • 6 cl de whisky • 10 cl de crème liquide entière bien froide • 1 grosse c. à soupe de sucre semoule.

● Dans une casserole, versez l'expresso, 25 cl d'eau, le sucre brun, la cannelle et le whisky. Faites chauffer (sans porter à ébullition) jusqu'à ce que le sucre fonde. Réservez et

couvrez pour garder au chaud.

● Dans un bol bien froid, versez la crème liquide et battez pour l'épaissir. Versez le sucre et la muscade avant que la crème ne soit totalement montée. Continuez de battre pour obtenir une chantilly bien ferme.

● Versez l'irish coffee dans des verres (ou tasses) transparents. Déposez une grosse cuillère de crème dessus (ou utilisez une poche à douille cannulée si la crème est assez épaisse) ■





Rosaces de gravlax

Recette page 74

UNITED COLORS OF RÉVEILLON

Pour respecter le thème jusqu'au bout, travaillez la décoration dans les moindres détails : choisissez des accessoires tons sur tons, composez des cocktails assortis...

Un apéro haut en couleurs

**ROUGE BETTERAVE, ROSE SAUMON, VERT KIWI, NOIR D'ENCRE OU JAUNE PASSION...
ET SI ON FAISAIT DE CHAQUE ASSIETTE UN TABLEAU HARMONIEUX AUX COULEURS
DE LA FÊTE? À DÉVORER DES YEUX ET À PICORER EN ROSISSANT DE PLAISIR.**

RECETTES ET STYLISME **MARION CHATELAIN**
RÉALISATION **MARION CHATELAIN**, ASSISTÉE DE **MARIE DEFAULT** PHOTOS **LOUIS-LAURENT GRANDADAM**



Pop cubes multicolores

Recette page 78

Palette de fête

Quelques astuces pour teindre vos ingrédients au naturel...

- **Rouge/rose** : avec de la betterave, des épices (paprika, piment), de la tomate séchée, des fruits rouges en bocal (cerises, framboises, airelles)... Ajoutez toujours un peu d'acidité (vinaigre ou

jus de citron) avec le jus de betterave pour bien fixer la couleur.

- **Jaune/orange** : avec du safran, des épices (curcuma, curry), de la farine de maïs (jaune), de la purée de carottes ou de potimarron...

- **Vert** : avec des herbes aromatiques

(persil), du pesto, de la purée d'épinards, de la chlorelle ou de la spiruline (algues, en rayon bio), de la poudre de pistache...

- **Noir et blanc** : avec des olives noires ou de la tapenade, de l'encre de seiche, des graines de sésame, de pavot, de la poudre de charbon...

40
MIN

+1H10

Tour de main

Multipliez les formes et les tailles des emporte-pièces pour vous amuser et épater les convives!

petits biscuits salés

POUR UNE TRENTAINE DE BISCUITS
PRÉPARATION 40 MIN CUISSON 10 MIN REPOS 1 H

FACILE

150 g de farine de blé T45 • 100 g de parmesan râpé • 2 petits jaunes d'œufs • 90 g de beurre doux • Des graines de pavot • 1 sachet d'encre de seiche (en poissonnerie ou sur Internet) • Poivre du moulin.

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- Sortez le beurre, puis taillez-le en petits cubes. Laissez-le à température ambiante quelques minutes, puis détendez-le à l'aide d'une spatule pour qu'il ait la texture d'une pommade.
- Dans un grand bol, placez ce beurre avec le parmesan, la farine et quelques tours de moulin à poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et sablonneuse. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, 2 ou 3 c. à soupe de graines de pavot et pétrissez rapidement, juste le temps d'amalgamer la pâte.
- Séparez-la en 2 pâtons, puis incorporez l'encre de seiche dans une des pâtes. Formez 2 boules, enroulez-les dans du film alimentaire, puis entreposez-les au réfrigérateur pendant 1 h minimum.
- Retirez le film des pâtes, puis étalez chacune d'elles entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Détaillez-les à l'aide d'emporte-pièces et enfournez pendant 10 à 12 min. Laissez refroidir sur une grille avant d'entreposer dans une boîte en fer ou dégustez aussitôt ■

"Rice balls" de Noël

POUR UNE DOUZAINE DE BALLS
PRÉPARATION 55 MIN CUISSON 30-35 MIN

FACILE

• 250 g de riz japonais • Sucre • Sauce soja • Vinaigre de riz • Poivre du moulin • Sésame blanc • Sésame noir • 1 ou 2 grandes feuilles d'algue nori. **POUR LA FARCE AU MAGRET** • 12 lamelles de magret fumé • 1 échalote • 1 c. à soupe de confit d'oignons • Huile neutre • 6 champignons de Paris • Vinaigre balsamique • ½ orange bio. **POUR LA FARCE AU CRABE ET SAUMON** • 4 c. à soupe de chair de crabe • 1 grande tranche de saumon fumé • ½ citron jaune • 30 g de fromage frais • Brins de ciboulette ou pluches de coriandre.

- Lavez le riz à l'eau froide, en le rinçant 3 ou 4 fois d'affilée. Placez-le dans une casserole avec 35 cl d'eau et 5 c. à soupe de vinaigre. Portez à ébullition, puis baissez à feu doux. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire pendant 10 à 12 min. Le riz doit avoir absorbé toute l'eau (prolongez la cuisson si nécessaire). Mélangez le riz avec 2 c. à soupe de sésame blanc et 3 c. à soupe de sésame noir.

LA FARCE AU MAGRET ● Lavez, séchez et hachez les champignons. Ciselez finement les échalotes, puis faites-les suer à feu doux dans une poêle avec 1 c. à soupe d'huile neutre. Ajoutez les champignons hachés, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, et laissez cuire pendant 10 min environ. Hachez le magret et prélevez le zeste de l'orange. Incorporez-les à la préparation avec le confit d'oignons.

LA FARCE AU CRABE ET SAUMON ● Émiettez le crabe et hachez finement le saumon. Ciselez la ciboulette et pressez le citron. Mélangez le crabe avec le saumon, le jus de citron, la ciboulette et quelques tours de moulin à poivre.

- Disposez un bol d'eau tiède avec un peu de vinaigre de riz. Plongez vos mains dans ce bol, juste pour les humidifier : cela évitera au riz de coller. Prenez une grosse cuillerée de riz, puis étalez-la dans votre paume et placez un peu de farce au milieu. Repliez les doigts pour emprisonner la farce, puis formez une boule en la roulant entre vos paumes. Répétez l'opération pour réaliser tous les *rice balls*.

- Découpez des bandes et des formes (étoiles...) dans la feuille de nori pour décorer vos *rice balls*. Vous pouvez aussi les rouler dans du sésame et y glisser une pluche d'herbe ou une lamelle de saumon en déco. Réservez au frais ■

Pour réaliser vos boules de Noël

Vous pouvez utiliser du film alimentaire pour former vos *rice balls*. Sur un morceau de film, étalez le riz avec le dos de la cuillère (trempée dans l'eau), puis placez les ingrédients au centre. Repliez le riz sur la farce et emballez le tout pour former une boule. Il existe aussi des moules spéciaux en silicone. À défaut de *rice balls*, vous pouvez réaliser des makis...

L'apéro en noir & blanc

COLORAMA

Composez une version rouge, en teintant le riz avec des épices (paprika, par exemple), en ajoutant au crabe des dés de poivrons confits et du jambon cru à la place du saumon.

55
MIN

+ 30
MIN

RICE BALLS DE NOËL

Bonnes farces

À vous de tenter d'autres farces : porc haché avec poitrine fumée et dés de pruneau, par exemple, ou boudin noir, piment d'Espelette et tombée d'oignons rouges. Le principal est d'obtenir une texture suffisamment homogène pour qu'elle se laisse emballer sans souci !

PETITS BISCUITS SALÉS



15
MIN

+ 7
MIN

Pop-corn épicé

POUR 6-8 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN CUISSON 7 MIN

FACILE

75 g de maïs à éclater • 1 c. à café de curcuma • 1 c. à soupe de curry • Huile neutre (pépins de raisin, arachide...).

SAUCE & TOPPINGS • 1 bocal de poivrons rouges et jaunes grillés • 4 à 5 c. à soupe de yaourt • Quelques rondelles fines de chorizo • 50-60 g de vieille mimolette.

- Dans une poêle ou une casserole, versez 2 ou 3 filets d'huile (de façon à recouvrir le fond). Répartissez les grains de maïs sur le fond de la casserole et mettez sur feu soutenu. Lorsque tous les grains ont éclaté, retirez du feu. Puis versez dans un grand saladier, saupoudrez les épices sur le pop-corn et mélangez vivement.
- Préparez la sauce en égouttant soigneusement les poivrons, puis mixez-les avec le yaourt.
- Pour réaliser les toppings, râpez finement la mimolette. Faites dorer les rondelles de chorizo à la poêle, puis détaillez-les en morceaux.
- Servez le pop-corn dans des cornets, accompagné de la sauce et des toppings à composer selon votre goût ■

Version monochrome

Passez en noir & blanc avec une sauce au fromage frais, huile d'olive, jus de citron et dés d'olives noires en topping.



35
MIN

Des goûts et des couleurs

Remplacez la mangue et le fruit de la passion par un mix de dés d'ananas et de poivrons, de chairs d'orange et de pamplemousse. Proposez une variante verte aux nuances acidulées avec un tartare de kiwis et poires à l'huile d'olive, vinaigre, jus et zestes de citron vert, échalote et aneth ciselés.

Huîtres "tutti frutti"

POUR 12 HUÎTRES
PRÉPARATION 35 MIN

FACILE

12 huîtres • ½ mangue • 1 petite échalote • 1 fruit de la passion • 1 c. à café de vinaigre de vin • 1 citron vert non traité • Huile d'olive • Poivre 5 baies du moulin • Ciboulette • 1 sac de gros sel.

- Épluchez, puis détaillez la mangue en petits dés. Pelez et émincez finement l'échalote. Coupez le fruit de la passion en deux pour en récupérer les graines et le jus à la cuillère. Râpez le zeste du citron, puis pressez-en la moitié.
- Placez les fruits et l'échalote dans un bol avec les zestes et le jus du citron, un trait d'huile d'olive, le vinaigre et quelques tours de moulin à poivre. Mélangez bien le tout et réservez au frais.
- Préparez un plateau et répartissez-y le gros sel. Ouvrez les huîtres et versez leur eau. Disposez-les sur le plateau et déposez un peu de tartare « tutti frutti » dans chacune d'elles. Complétez avec un tour de moulin à poivre et un peu de ciboulette ciselée ■

L'apéro jaune

SOLAIRE

Vous voulez tenter le total look jaune ? Teintez le gros sel avec du colorant jaune orangé avant de le disposer sur le plateau... et décorez la table avec du mimosa. C'est la saison !

HUÎTRES « TUTTI FRUTTI »

POP-CORN ÉPICÉ





Crevettes en tempura pimentée

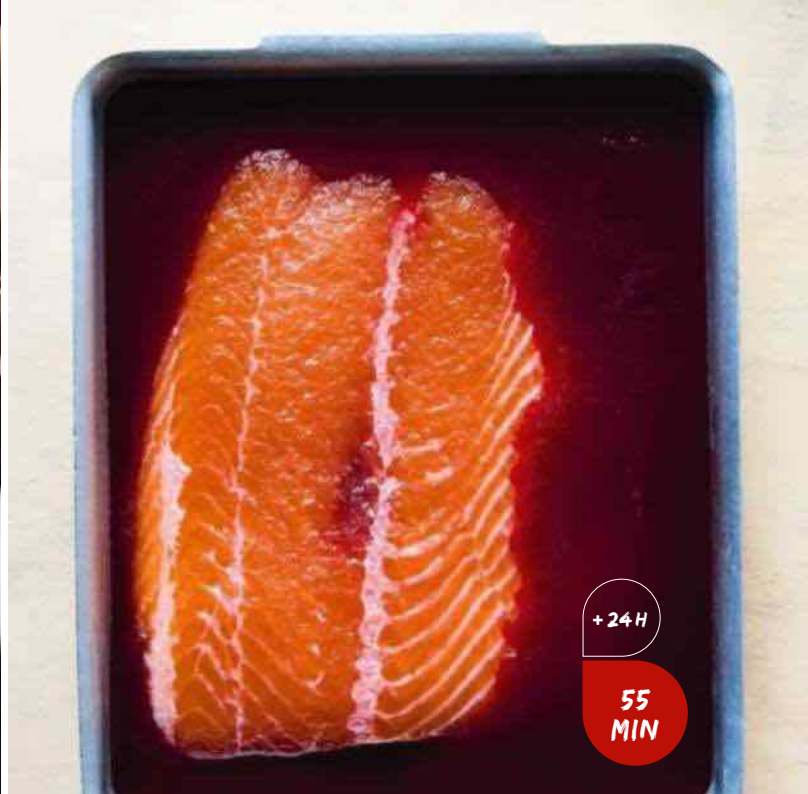
POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 2 À 3 MIN PAR SÉRIE

FACILE

12 crevettes crues (fraîches ou décongelées) • 1 petit œuf • 100 g de farine à tempura (en épicerie asiatique ou sur Internet) • 2 c. à soupe de paprika doux • 2 c. à soupe de piment d'Espelette • 1 c. à café de poivre du moulin • 1 bouteille individuelle d'eau pétillante • 2-3 litres d'huile de friture (pépins de raisin, par exemple) • Fleur de sel. **POUR LA SAUCE** • 100 g de bon coulis de tomate (pas trop liquide) • Sauce soja • Huile de sésame • Graines de sésame.

- Placez l'eau pétillante au congélateur quelques minutes afin qu'elle soit bien glacée.
- Décortiquez les crevettes en laissant la queue entière. Faites 2 incisions sur leur ventre afin d'éviter qu'elles ne se recroquevillent pendant la cuisson.
- LA SAUCE** ● Mélangez le coulis avec un 1 c. à soupe de soja et 1 c. à café d'huile de sésame. Ajoutez quelques graines de sésame.
- Dans une sauteuse, faites chauffer une grande quantité d'huile pour friture. Pendant que l'huile chauffe, préparez une grille placée au-dessus d'un plat. Cassez l'œuf dans un grand bol et battez-le avec deux pincées de sel. Ajouter 15 cl d'eau pétillante bien glacée. Saupoudrez avec la farine à tempura, les épices, et mélangez vivement.
- Quand l'huile est chaude, prenez chaque crevette par la queue, trempez-la généreusement dans la pâte, puis plongez-la dans le bain de friture pour une cuisson de 2 à 3 min. Ôtez-la à l'aide d'une écumoire et déposez-la sur la grille pour l'égoutter. Vous pouvez cuire les crevettes par série de 3 ou 4, en les retournant plusieurs fois pendant la cuisson ■



Rosaces de gravlax

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION 55 MIN REPOS 24 À 36 H

FACILE

1 cœur de filet de saumon de 400 g environ • 1 citron jaune non traité • 1 orange non traitée • 2 tronçons de gingembre frais (3 à 4 cm environ) • 1 c. à soupe de graines de poivre 5 baies • 1 c. à soupe de graines de fenouil • 1 c. à soupe de graines de cumin • 300 g de gros sel • 300 g de sucre semoule • 300 g de betterave rouge cuite • ½ grenade.

- Prélevez les zestes du citron et de l'orange. Réservez les 2 agrumes pour la suite. Pelez le premier tronçon de gingembre, puis râpez-le finement. Concassez les graines de poivre, puis mixez les graines de fenouil et de cumin. Mélangez ces épices avec le sel, le sucre, les zestes et le gingembre. Dans votre plat, déposez une partie du mélange, puis placez le saumon au centre avant de le recouvrir du reste. Filmez votre plat et réservez au frais 12 à 24 h.
- Épluchez le deuxième tronçon de gingembre, puis émincez-le. Pelez les betteraves, coupez-les en petits cubes, et mixez-les avec le gingembre et un filet d'eau chaude. Filtrez cette préparation à travers une passoire fine pour en récupérer le jus. Pressez ½ citron et ½ orange, puis ajoutez ces jus à celui de la betterave.
- Rincez le filet de saumon à l'eau claire et épongez-le. Remplacez-le dans le plat, puis versez le jus de betterave et d'agrumes. Filmez et laissez mariner au frais 12 h.
- Rincez de nouveau le saumon et épongez-le soigneusement. Détaillez des lamelles dans le filet. Enroulez une lamelle sur elle-même, puis disposez-la sur un pique. Répétez l'opération et réservez au frais. Récupérez les grains de la grenade, disposez-en quelques-uns sur les corolles de saumon et donnez un tour de moulin avant de servir ■

L'apéro rouge

ASTUCE

Pas de farine à tempura ?
Remplacez-la par $\frac{2}{3}$ de farine T45 et $\frac{1}{3}$ de Maïzena, tamisées ensemble finement. Pour tester la température de l'huile, déposez une goutte de pâte à tempura, elle doit juste griller.

CREVETTES EN TEMPURA PIMENTÉE

ROSACES DE GRAVLAX



25
MIN+10
MIN

Saint-jacques croustillantes

POUR 12 PIÈCES

PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 10-15 MIN

FACILE

12 saint-jacques • ½ botte de persil • 40 g de beurre • 1 pot de pesto (180 g environ) • 1 citron vert non traité • Vermicelles de kadaïf (en épicerie orientale ou sur Internet) • Poivre du moulin.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Recouvrez la plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.
- Faites fondre le beurre. Râpez le zeste du citron. Placez les feuilles de persil dans un hachoir avec le beurre fondu, le pesto, les zestes, quelques tours de moulin à poivre, puis mixez très finement.
- Démêlez les vermicelles de kadaïf. Prélevez-en de petits écheveaux, entourez chaque noix de saint-jacques avec, puis déposez-les sur la plaque de cuisson. À l'aide d'un pinceau, déposez un peu de sauce au persil sur chaque noix et enfournez pendant 10 min. Dégustez juste tiède ■

Pratique

Si vous avez des saint-jacques congelées, mettez-les à décongeler dans un mélange d'eau et de lait au réfrigérateur, puis séchez-les soigneusement avec du papier absorbant avant de les cuisiner. Vous pouvez aussi envelopper les coraux de saint-jacques de la même façon.

35
MIN+30
MIN

Bretzel balls

POUR UNE DOUZAINE DE BRETZELS

PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 30 MIN REPOS 1 H

FACILE

200 g de farine • 25 g de beurre ½ sel • 8 g de levure fraîche de boulanger • 1 c. à café de sucre • ½ c. à café de sel • 180 g de bicarbonate de soude • 1 jaune d'œuf • Du colorant vert bio • 80-90 g d'une sélection de fromages fermes mais goûteux (munster, fourme, tomme...) • Fleur de sel • Graines de pavot.

- Dans un bol, mélangez intimement la levure avec 15 cl d'eau tiède et le sucre. Laissez reposer 10 à 15 min. Faites fondre le beurre et ajoutez-y quelques gouttes de colorant vert.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel, puis ajoutez le mélange levure, eau et sucre. Complétez avec le beurre fondu et pétrissez environ 5 min jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache de la paroi. Formez une boule, replacez-la dans le saladier et couvrez d'un linge propre. Laissez reposer pendant environ 1 h dans un endroit tiède, jusqu'à ce que la pâte double au moins de volume.
- Coupez les fromages en dés (1 à 2 cm). Farinez le plan de travail. Divisez la pâte en 12 boules de même taille environ. Insérez un dé de fromage au centre de chacune et façonnez de nouveau une boule bien ronde avant de la déposer sur le plan de travail. Le morceau de fromage doit être bien emprisonné au milieu. Répétez l'opération pour former toutes les boules.
- Faites chauffer une grande casserole d'eau (2 litres environ) avec le bicarbonate. Pendant ce temps, préparez une plaque de cuisson recouverte avec du papier sulfurisé. Lorsque l'eau arrive à ébullition, plongez les boules de pâtes, une à une, pendant 30 à 45 sec chacune. Ôtez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire, puis disposez-les sur la plaque en les espaçant légèrement.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez le jaune d'œuf avec 1 c. à café d'eau, puis badigeonnez-en les *bretzel balls*. Saupoudrez d'un peu de sel et de graines de pavot, puis enfournez pendant 20 min environ ■

L'apéro vert

MALIN

Si vous conservez la sauce au persil au frais, le beurre risque de figer un peu. Donnez un petit coup de mixeur avec 1 filet d'huile d'olive avant de badigeonner les saint-jacques avec.

SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES

BRETZEL BALLS





Pop cubes rouges

POUR 16 CUBES ENVIRON

PRÉPARATION 25 MIN **CUISSON** 2 À 3 MIN **REPOS** 3 H

FACILE

300 g de cerises noires (congelées ou en bocal) • 1 foie gras mi-cuit (180-190 g) • Du vin doux (type montbazillac) • 1,5 g d'agar-agar • Colorant rose • Fleur de sel et poivre 5 baies.

- Récupérez le jus des cerises (du bocal ou de la décongélation), en les pressant dans une passoire fine pour bien les égoutter. Complétez ce jus avec le vin pour obtenir 30cl de liquide au total. Préparez un moule antiadhésif (moule silicone ou plat tapissé de film alimentaire).
- Dans une petite casserole, versez le vin au jus de cerises et l'agar-agar. Mélangez, puis salez et poivrez selon votre goût. Faites frémir et cuire pendant 2 à 3 min. Versez dans le moule sur 1 cm de hauteur environ. Entreposez au frais, bien à plat, pendant 3h minimum.
- Coupez le foie gras en tranches épaisses, puis détaillez-le en cubes. Coupez la gelée en carrés du même format. Filmez le tout et réservez au frais.
- Au moment de servir, déposez délicatement un carré de gelée sur chaque cube de foie gras, puis salez et poivrez ■

Pop cubes jaunes

POUR 20 CUBES ENVIRON

PRÉPARATION 45 MIN **CUISSON** 20 MIN **REPOS** 1 H

FACILE

• 1 petit bol de polenta (100 g environ) • 90 g de parmesan râpé • 1 petit citron jaune non traité • 1 morceau de haddock de 100 g environ • 2 c. à soupe de curry • 1 c. à café de curcuma • Huile d'olive • Poivre 5 baies du moulin.

- Prélevez les zestes du citron et hachez-les finement pour récupérer 1 c. à soupe de zestes. Dans un bol, mélangez-les avec le parmesan et les épices.
- Préparez un large plat antiadhésif (moule en silicone ou plat recouvert de film alimentaire huilé).
- Faites chauffer de l'eau avec un filet d'huile d'olive, en comptant 1 volume de polenta pour 4 volumes d'eau. Quand l'eau bout, baissez à feu moyen. Versez la polenta en pluie et laissez épaissir, sans cesser de remuer, pendant 2 à 3 min. Incorporez le parmesan aux épices, mélangez bien, puis versez dans le plat, en tassant 2 ou 3 fois pour bien lisser la surface. Laissez refroidir, puis entreposez au frais 1 h.
- Placez le haddock dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition, puis laissez pocher à petits bouillons pendant une dizaine de minutes environ. Rincez-le, égouttez-le bien, puis réservez au frais.
- Au moment de servir, découpez vos cubes de polenta, puis déposez un pétale de haddock sur chacun et poivrez ■

La bonne idée

Gardez les cerises pour confectionner une sauce sucrée-salée qui accompagnera très bien une viande (magret, bœuf...) ou pour préparer une mignardise à servir avec le café, des « cherry » financiers, par exemple.

Pop cubes verts

POUR 16 CUBES ENVIRON

PRÉPARATION 10 MIN

FACILE

4 kiwis • 1 beau morceau de tomme (basque, par exemple) de 200 g environ.

- Épluchez les kiwis, puis détaillez 4 rondelles épaisses dans chacun avant de les redécouper en carrés.
- Taillez la tomme en dés du même format et réservez au frais.
- Au moment de servir, déposez les carrés de kiwis sur les cubes de tomme ■

Plus d'accords...

L'accord marche aussi entre le kiwi et la fourme d'Ambert. Vous pouvez utiliser du kiwi Gold pour une version jaune, ou un cube de banane, pavot et roquefort pour une version noir et blanc.

Les mots qui rendent les gens heureux

6h-9h La Matinale

france
bleu



Ecoutez, **on est bien ensemble**

francebleu.fr

FOIE GRAS

Qui remporte la palme ?

Pour dénicher le haut du bocal, la rédaction a sorti les couteaux et tranché dans le vif. Notre verdict...

TEXTE FRANÇOISE DABADIE



© BLOG GOURMANDISERIES / MAISONGODARD

L'ÉTIQUETTE FAIT FOI

Le foie gras entier se compose d'un foie entier ou de plusieurs lobes entiers. Il est au plus près du produit naturel.

Le foie gras est un assemblage de morceaux de lobes. Il a une couleur moins uniforme et un aspect légèrement marbré.

Le bloc de foie gras est constitué d'une émulsion de foie gras. Parfait à cuisiner, « *il est au foie gras entier ce que la viande hachée est au rumsteack* », résume le traiteur Bernard Bringel.

DES DÉLICES EN HABITS DE FÊTE...

Le foie gras soigne son habillage : en bocal, en terrine, moulé en lingot ou dans une coque épousant son lobe. Méfiance avec la mention « au torchon » qui n'a rien d'officiel, hormis pour l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest. Souvent, le joli tissu de présentation masque une cuisson sous-vide. En témoigne, à l'intérieur, une poche de cuisson étanche ensachant le foie enveloppé dans son torchon. Où est le bouillon parfumé qui diffuse ses saveurs ?

NOTRE SÉLECTION DE FOIES GRAS DE CANARD**CONSERVE**
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest (IGP)

Attractive, la couleur uniforme de ce foie gras sans conservateurs, mais l'assaisonnement est très neutre, la texture certes fondante mais un peu pâteuse.

FAUCHON, 46 € LES 180 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.

**MI-CUIT**
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest (IGP)

Une teinte beige clair, une texture extrêmement fine, très peu de gras. L'élégant foie gras de cet artisan-conservateur nous a séduit par son goût et par son prix tout à fait raisonnable.

DUPÉRIER ET FILS, 28 € LES 200 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.

**MI-CUIT**
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au torchon (IGP)

Déballé du torchon, ce rouleau de foie gras s'avère un peu fripé. Ses tranches sont nettes, mais nous déplorons son manque de fermeté et une forte persistance du gras.

CASINO DÉLICES, 25 € LES 240 G. CHEZ CASINO.

UN PEU DE TECHNIQUE

Le foie gras mi-cuit doit son onctuosité à une courbe de cuisson savamment étudiée par les fabricants (64°C-85°C à cœur). **Le foie gras en conserve** est stérilisé à 110°C.

**Le top du top****MI-CUIT****Foie gras de canard entier du Sud-Ouest (Label Rouge)**

Les compliments pleuvent sur ce gros bocal produit par la maison Lafitte pour Carrefour. On a aimé sa grande finesse, une sensation de gras contenue et sa longueur en bouche.

REFLETS DE FRANCE, 29,90 € LES 300 G. CHEZ CARREFOUR.

**MI-CUIT****Foie gras de canard entier des Landes fumé (IGP)**

Une recette originale, mais nous avons été déroutés par cette boule ovale de foie gras où l'on coupe des tranches de tailles inégales. Son moelleux a plu, dommage que le goût fumé soit si appuyé.

MAISON LAFITTE, 45,80 € LES 350 G. BOUTIQUES ET INTERNET.

**Le top du foie gras artisanal****MI-CUIT****Foie gras de canard entier truffé à 10%**

Présentation soignée, texture fine, on reconnaît la patte de la maison Barthouil travaillant avec de petits éleveurs. Les truffes sont en nombre, mais manquent de parfum. Sont-elles vraiment nécessaires ?

MAISON BARTHOUIL, 56 € LES 180 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.

**MI-CUIT****Spécialité de foie gras de canard au jurançon et baies de genièvre**

Une gelée dorée, parsemée de baies de genièvre, et un parfum de jurançon qui tient ses promesses. Rien à redire sur ce mi-cuit si ce n'est une sensation de graisse en bouche.

CASTAING, 36,90 € LES 200 G. EXCLUSIVITÉ MONOPRIX.

**MI-CUIT****Alliance de foie gras de canard au miel et cannelle**

Un côté « Noël en Alsace » jugé sympathique. Les goûts annoncés sont au rendez-vous dans ce mi-cuit, à base de foie gras entier. À préférer aux autres produits de cette gamme.

MAISON MONTFORT, 25,70 € LES 180 G. EN GMS.

**MI-CUIT****Foie gras de canard entier du Périgord rhum-vanille (IGP)**

Une indéniable originalité dans ce foie gras, mais la vanille et le rhum l'alourdissent et le sel est trop présent. Mieux vaut un produit classique chez cet artisan.

VIDAL, 30 € LES 200 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.

**Le top de l'originalité****MI-CUIT****Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au piment (IGP)**

Habillé de poudre de piment d'Espelette, ce lobe beige rosé (médaillé 2018 du Concours agricole) a fait l'unanimité par sa consistance veloutée et sa touche épicée qui n'écrase pas le goût. Une réussite.

MAISON GODARD, 45,50 € LES 300 G. BOUTIQUES ET INTERNET.

**CONSERVE****Spécialité de foie gras au yuzu et liqueur de gentiane**

Des goûts affirmés dans ce foie gras des chefs René et Maxime Meilleur. Le sucre est très présent et la texture un peu amollie par la liqueur. L'origine du produit n'est pas indiquée.

ROUGIÉ, 35,90 € LES 190 G. INTERNET.

**AH NON !****MI-CUIT****Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au torchon (IGP)**

Mais qui a fait tomber le pot de sel dans ce foie gras à l'armagnac ? Recette mal dosée ou loupée à la fabrication, le doute demeure...

ITINÉRAIRE DES SAVEURS, 14,90 € LES 180 G. CHEZ INTERMARCHÉ.

QUESTION DE VOCABULAIRE

Les foie gras aromatisés (au yuzu, aux baies de goji, etc.) adoptent des dénominations alambiquées (« pluriel de foie gras », « dés de foie gras »), car la réglementation est stricte. Seul un assaisonnement classique est autorisé pour l'appellation « Foie gras » (sel, sucre, épices, plantes aromatiques, vins, eaux-de-vie, liqueurs) ainsi que l'ajout de truffes et de gelée d'enrobage. La mention « à l'ancienne », même si elle n'est pas réglementée, implique l'absence de conservateurs. Seuls sel et poivre ont droit de cité.

**MI-CUIT****Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au calvados (IGP)**

Extrait de son linge, ce foie gras est un peu cabossé, mais il forme de belles tranches fermes. Le poivre de Tellichery écrase la recette du chef Eric Guérin, très marquée aussi en sel de Guérande.

JEAN LARNAUDIE, 44,90 € LES 340 G. EN GMS.

S'Y RETROUVER DANS LES LABELS

- Le label **Origine France Garantie** certifie que « le lieu où le produit prend ses caractéristiques essentielles est situé en France ». Une notion floue pouvant chapeauter du foie gras transformé dans l'Hexagone avec des animaux importés.
- Mieux vaut miser sur **L'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest** (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) au cahier des charges rigoureux.
- Must des appellations, le **Label Rouge foie gras des Landes**, exige une période d'élevage plus longue et une alimentation aux grains de maïs entiers (non broyés). Il interdit le pochage des foies, passés à la vapeur pour ôter du gras.

...ET LES MARQUES COLLECTIVES

Oie du Périgord certifie l'origine géographique des palmipèdes et un mode d'élevage traditionnel.

Gänzeliesel regroupe une dizaine d'éleveurs alsaciens et garantit une production de foies gras fermiers d'oies ou de canards.

IDÉE DE CHEF

Au Septime, à Paris, le chef Bertrand Grébaut râpe en copeaux 50 g de foie gras (placé 3 h au congélateur) sur une salade de topinambours et noisettes grillées. Miam !

NOTRE SÉLECTION DE FOIES GRAS D'OIE
CONSERVE
Foie gras d'oie entier du Sud-Ouest

Peu de graisses dans ce foie gris-beige marbré. La chair est souple, mais un peu molle. Un chutney de mangue adoucira son assaisonnement prononcé en sel et poivre.

MAISON DUBERNET, 35,10 € LES 125 G. BOUTIQUES ET INTERNET.


MI-CUIT
Foie gras d'oie entier du Périgord au monbazillac.

Succès pour cette terrine en faïence. Nous avons craqué pour cet agréable foie gras beige-rosé, à la texture douce et au goût marqué d'oie. Avec, en finale, la note fruitée du monbazillac.

MAISON GODARD, 49,50 € LES 250 G. BOUTIQUES ET INTERNET.


MI-CUIT
Foie gras d'oie entier à la liqueur de quetsche

Un bel aspect régulier et une couleur légèrement grise typique de l'oie pour ce foie gras artisanal. Nous avons aimé sa consistance moelleuse, le goût de la liqueur présent, mais qui reste léger.

LES FOIES GRAS DU RIED, 34,90 € LES 250 G. INTERNET.


CONSERVE
Foie gras d'oie entier aux bourgeons de cassis

Le « poivre » de cassis donne de la personnalité à cette recette du chef Patrick Bertron. Le goût sucré-acidulé de ce foie gras nous a plu. Bémol pour sa texture qui a tendance à se déliter.

BERNARD LOISEAU, 28 € LES 150 G. ÉPICERIES FINES ET INTERNET.

LA RÉVOLUTION DU GAVAGE NATUREL

En nourrissant ses oies de figues et vin miellé, Apicius, le cuisinier de l'empereur romain Tibère, obtenait des foies naturellement gras d'un kilo. Fêru d'histoire, le chef alsacien Marcel Metzler a mis au point une méthode d'auto-gavage non forcé. Un engraissement libre et réversible : « Sans les gaver, mais avec des aliments qui donnent aux oies envie de manger. Un instinct de stockage hérité de leurs ancêtres migrants. »

Un régime inopérant sur les canards, éloignés de leurs souches primitives. Dans l'Ariège les chercheurs de la société Aviwell ont la même démarche éthique, mais usent d'un autre procédé. Le développement par des ferments de la flore intestinale des oies favorise leur sur-nutrition, à l'entrée de l'hiver. Le chef Sébastien Bras a testé leurs foies bio, avant une mise en vente en 2019 (60 € à 80 € les 100 g).



© MALHROVITZ / ISTOCK



**FOIE GRAS
DU PERIGORD,
LE POUVOIR
D'*arrêter*
LE TEMPS**



IGP
Canard à foie gras
du Sud-Ouest
Chalosse, Gascogne, Gers,
Landes, Périgord, Quercy

www.foiegras-perigord.com

Divines cocottes

VOUS CHERCHEZ DES RECETTES FACILES POUR CÉLÉBRER LES FÊTES SANS EFFORT ? LA COCOTTE EST VOTRE MEILLEURE ALLIÉE. REMPLISSEZ LA HOTTE PENDANT QUE ÇA MIJOTE ET RÉCOLTEZ LES LAURIERS EN TOUTE SIMPLICITÉ.

RECETTES, RÉALISATION ET STYLISME **MÉLANIE MARTIN** PHOTOS **EMANUELA CINO**
MERCI À **STAUB** ET **LE CREUSET** POUR LES COCOTTES

+ 3 H 12

15
MIN

LES MORILLES

Le secret des morilles savoureuses ? Laissez-les tremper dans l'eau 3 heures. Elles peuvent gagner jusqu'à trois fois leur volume initial !

Oufs cocotte aux morilles et foie gras

Recette page 86

LES PALOURDES

Choisissez-les de bonne taille et bien fermées, signe qu'elles sont vivantes. Laissez-les tremper 2h au minimum pour les dessabler entièrement.

+ 2 H 10

20
MIN



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un beau vin blanc du Rhône,
Domaine Brusset, Cairanne blanc, 10,50 €
(voir dossier vins p. 109).

*Cocotte de palourdes
au vin jaune et romarin*

Recette page 86



Oufs cocotte aux morilles et foie gras

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN
CUISSON 12 À 15 MIN **REPOS** 3 H

FACILE

100 g de bloc de foie gras • 4 œufs extra-frais bio • 4 c. à soupe de crème fraîche • 20 g de morilles déshydratées (ou 100 g de morilles fraîches congelées) • 4 brins d'estragon • 4 tranches de pain de campagne • Sel et poivre du moulin.

- Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède pendant 3 h (ou faites-les décongeler).
- Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Déposez 1 c. à soupe de crème fraîche dans le fond de chaque cocotte et cassez les œufs entiers par-dessus. Ajoutez les morilles bien égouttées et le foie gras coupé en dés. Salez et poivrez.
- Enfournez pendant 12 à 15 min. Pendant ce temps, toastez les tranches de pain de campagne. Décorez les cocottes d'un brin d'estragon. Servez chaud, accompagné de pain grillé ■



Cocotte de palourdes au vin jaune et romarin

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 10 MIN **TREMPAGE** 2 H

FACILE

2 kg de palourdes • 2 tranches de poitrine fumée • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 oignon • 20 cl de crème liquide • 20 cl de vin jaune • 1 branche de romarin • Poivre du moulin.

- **La veille**, laissez dégorger les palourdes dans une eau bien salée pendant 2 h, en les remuant de temps en temps.
- **Le lendemain**, égouttez les palourdes et rincez-les. Pelez et émincez l'oignon. Coupez la poitrine fumée en morceaux.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon avec le lard. Versez le vin jaune, laissez un peu évaporer, puis ajoutez les palourdes et le romarin effeuillé. Couvrez et laissez cuire 5 à 6 min, le temps que les palourdes s'ouvrent. Versez la crème, poivrez et remuez. Servez chaud ■

Épaule d'agneau confite aux épices de Noël

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN
CUISSON 1 H 45

FACILE

1 épaule d'agneau • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 4 tiges de citronnelle • 2 carottes • 2 oignons rouges • 4 gousses d'ail • 1 morceau de gingembre pelé (2 cm) • 1 c. à soupe de mélange 4-épices • 3 c. à soupe de miel liquide • 1 bouquet de thym • Sel et poivre du moulin.

- Retirez les premières feuilles des tiges de citronnelle, puis coupez-les en rondelles. Pelez et émincez les oignons et les carottes. Pelez et écrasez, avec le plat du couteau, les gousses d'ail. Pelez et râpez le gingembre.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive, puis déposez l'épaule d'agneau. Faites dorer la viande sur toutes les faces. Sortez l'épaule de la cocotte, versez la citronnelle, les carottes, les oignons et faites suer pendant quelques minutes. Ajoutez l'ail, le gingembre et le 4-épices. Poursuivez la cuisson 2 min, puis versez le miel, le thym effeuillé et 40 cl d'eau. Remettez l'épaule d'agneau dans la cocotte, salez, poivrez, couvrez, et faites mijoter 1 h 30 min. Ajoutez un peu d'eau au cours de cuisson, si besoin.
- Servez l'épaule d'agneau accompagnée d'une purée de patates douces ou d'une poêlée de légumes anciens ■

L'AGNEAU

Sur le podium des meilleurs agneaux, se disputent l'agneau de Pauillac, l'agneau de pré salé au goût iodé, et ceux qui affichent le Label rouge. Choisissez bien !

+1H45

25
MIN



Pensez-y

Le secret pour obtenir une viande tendre ? Choisissez un agneau jeune et sortez la pièce du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance pour la mettre à température ambiante.



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un vin rouge de Provence épicé et fringant,
Château Revelette, coteaux d'aix-en-provence 2016,
13,50 € (voir dossier vins p. 109).

*Épaule d'agneau confite
aux épices de Noël*

Recette ci-contre

Cocotte de pétoncles, moules et lotte au curry

+ 25
MIN

25
MIN



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un riesling de caractère

Domaine Muré, alsace grand cru Zinnköpflé, 42 €
(voir dossier vins p. 109).

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 25 MIN

FACILE

12 joues de lotte • 30 moules (gros calibre) • 300 g de pétoncles sans coquille • 1 poivron jaune • 1 poivron rouge • 1 oignon • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 20 cl de lait de coco • 10 cl de crème fraîche liquide • Le jus d'un citron vert • 1 c. à soupe de curry en poudre • Sel et poivre du moulin.

● Éépépinez les poivrons et coupez-les en cubes. Pelez et émincez l'oignon. Dans une cocotte, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive, et faites revenir les poivrons et l'oignon. Réservez. Faites dorer dans la même cocotte, avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, les joues de lotte et les pétoncles rapidement sur les deux faces. Salez,

poivrez. Remettez les poivrons dans la cocotte, saupoudrez de curry. Versez le lait de coco, la crème, le jus de citron et mélangez délicatement. Faites cuire à feu doux 10 min, ajoutez les moules. Couvrez, et poursuivez la cuisson 5 min. Lorsque les moules sont ouvertes, la cuisson est terminée. Servez chaud, accompagné d'un riz noir ■

LES MOULES

Préférez les moules de bouchot (spécialité française) élevées sur des pieux sur les littoraux de la Manche et de l'Atlantique. Celles du Mont-Saint-Michel bénéficient d'une AOP.

Cocotte de chapon en croûte de sel

LE CHAPON

Cette volaille castrée et engraisée, est réservée à la période des fêtes. Plus tendre et plus fondante qu'un poulet classique, elle nécessite une cuisson lente, en croûte de sel, par exemple.

Bon plan

Cette cuisson à l'étouffée, sans ajout de matière grasse, conserve tout son moelleux à la volaille. N'hésitez pas à ajouter les épices de votre choix.

+ 3 H

15
MIN

SPECIAL VINS DE FÊTE

Un vin rouge de Loire dans la noblesse de l'âge,
Domaine Filliatreau, Vieilles Vignes saumur-
champigny, 1998,. 13 €. (voir dossier vins p. 109).

POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION 15 MIN CUISSON 3 H

FACILE

1 chapon fermier vidé de 3 kg • 3 kg de gros sel • 6 blancs d'œufs • 8 gousses d'ail • 8 brins de thym • 4 branches de romarin • Poivre du moulin.

● Préchauffez le four à 180 °C (th.6).

Mélangez le gros sel avec les blancs d'œufs.

● Farcissez l'intérieur du chapon avec l'ail écrasé, le thym, le romarin et poivrez. Bridez le chapon avec une ficelle. Faites un lit de gros sel à

l'intérieur de la cocotte, déposez le chapon, puis recouvrez entièrement avec le reste de gros sel. Enfouissez 3h.

● Cassez la croûte de sel en fin de cuisson, retirez le chapon et coupez-le en morceaux. Servez chaud ■

Cocotte de volaille lutée aux girolles

Recette page 92

Éclat de fête

Badigeonnez la pâte feuilletée au jaune d'œuf pour lui donner une belle couleur dorée.

+1H10

40
MIN

LES GIROLLES

Choisissez-les jeunes et fermes, avec une belle corolle jaune-orangée. Pour préserver toute leur saveur, évitez de les passer sous l'eau.



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un bordeaux fruité et structuré,
Château Bellegarde, L'Excellence, bordeaux
supérieur, 2016, 10 € (voir dossier vins p. 109).

LA DINDE

Sa chair est maigre, mais sa viande est goûteuse et sa saveur très fine. Préférez une dinde fermière, avec une peau épaisse et peu de graisse au niveau des flancs.

Acidulé

Vérifiez que les clémentines soient bien immergées dans le jus pendant la cuisson. Ajoutez du bouillon, si nécessaire.

+3 H 30

30
MIN



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un vin de Provence blanc majestueux
Château de Bellet, Baron G, bellet, 2015, 35 €
(voir dossier vins p. 109).

*Dinde rôtie en cocotte aux marrons
et clémentines*

Recette page 92



Cocotte de volaille lâtée aux girolles

POUR 4 À 6 PERSONNES

PRÉPARATION 40 MIN

CUISSON 1 H 10

FACILE

1 poulet fermier vidé • 600 g girolles
• 25 g de beurre • 3 échalotes
• 2 gousses d'ail • 20 cl de crème fraîche
épaisse • 1 jaune d'œuf • 1 pâte
feuilletée • Huile d'olive • Sel, poivre.

- Grattez les pieds des girolles avec la pointe d'un couteau, puis nettoyez-les avec une petite brosse.
- Dans une cocotte bien chaude allant au four, avec un filet d'huile d'olive, faites cuire les girolles pendant 3 min, puis égouttez-les. Dans la même cocotte chaude, avec le beurre, colorez les girolles pendant 3 à 4 min, puis ajoutez les deux échalotes émincées et une gousse d'ail pelée. Salez et poivrez, puis réservez. Rincez grossièrement la cocotte.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez le poulet dans la cocotte avec une échalote pelée et coupée en deux et une gousse d'ail en chemise. Arrosez d'huile d'olive et enfournez 45 min. Retirez du four, coupez le poulet en morceaux et remettez-le dans la cocotte avec les girolles et la crème. Recouvrez la cocotte avec la pâte feuilletée. Utilisez un peu de jaune d'œuf pour la faire adhérer. Remettez au four pendant 15 min. Déposez la cocotte sur la table et cassez la pâte pour servir ■

Dinde rôtie en cocotte, aux marrons et clémentines

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN

CUISSON 3 H 30

FACILE

1 dinde vidée de 3,5 kg • 1 oignon
émincé • 40 g de beurre mou
• 3 branches de thym • 2 feuilles de
laurier • 1 l de bouillon de volaille bio
• 6 clémentines bio • 400 g de marrons
cuits (en bocal).

POUR LA FARCE • 250 g de marrons (en
bocal) • ½ oignon • 3 tranches de pain
de mie sans croûte • 10 cl de lait • 200 g
de veau haché • 4 cl de cognac • Sel et
poivre du moulin.

LA FARCE ● Hachez grossièrement les marrons. Pelez et ciselez l'oignon. Mettez les tranches de pain de mie à tremper dans le lait. Essorez le pain en le pressant entre les mains, puis mélangez-le avec le reste des ingrédients de la farce. Salez et poivrez, mélangez bien. Garnissez l'intérieur de la dinde avec la farce et ficelez la volaille bien serrée.

● Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez la dinde dans une cocotte allant au four avec l'oignon émincé, le thym et le laurier. Badigeonnez-la de beurre mou sur toute la surface de la peau et arrosez de deux louches de bouillon. Enfourez pendant 3 h. Arrosez la dinde toutes les 30 min avec le jus de cuisson.

● Coupez les clémentines en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur et placez-les autour de la dinde avec les marrons. Poursuivez la cuisson pendant 30 min.

● À la sortie du four, découpez la dinde. Servez chaud ■

Poires au vin de Noël en cocotte, copeaux de chocolat

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 15 À 20 MIN

FACILE

6 poires Conférence • 75 cl de vin rouge
• 120 g de sucre • Le zeste d'une orange
non traitée • 1 bâton de cannelle
• 1 étoile de badiane • 3 clous de girofle
• 3 capsules de cardamome • 1 poivre
long • ½ plaquette de chocolat
pâtissier (noir ou au lait).

● Épluchez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur. Prélevez le zeste de l'orange avec un zesteur ou une râpe.

● Faites bouillir le vin rouge dans une casserole, puis ajoutez le sucre, les épices et les zestes. Incorporez les poires, couvrez, et faites cuire pendant 15 à 20 min en fonction de la maturité des fruits. Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Réalisez des copeaux de chocolat à l'aide d'un économe. Déposez une poire dans chaque assiette, nappez avec un peu de sirop de cuisson et saupoudrez de copeaux au chocolat. Dégustez tiède ou froid ■

Une cocotte dans la hotte

Vous avez très certainement une cocotte en fonte qui vous accompagne dans la préparation de vos plats mijotés. Si ce n'est pas le cas, demandez-la d'urgence au père Noël. La fonte émaillée est le matériau idéal pour braiser, rôtir, mijoter. Grâce à son couvercle hermétique, la cocotte provoque l'évaporation de l'eau, qui retombe en pluie sur les aliments en exaltant leurs saveurs. Un cercle vertueux dans un très bel écrin... Staub et Le Creuset remportent le titre de grands classiques indétronables. Faites votre choix.

+15
MIN

20
MIN

Oui, mais lequel ?

Les poires au vin, qui portent aussi le joli nom de « poires à la beaujolaise » sont traditionnellement préparées avec du beaujolais...

LES POIRES

La variété Conférence, avec sa forme étroite et son pédoncule assez long, se tient bien à la cuisson. Optez pour des fruits mûrs à point et bien juteux.

SPECIAL VINS DE FÊTE

Un porto puissant et chaleureux, Quinta do Noval, porto LBV, 2011, 35 € (voir dossier vins p. 109).

Poires au vin de Noël en cocotte,
copeaux de chocolat

Recette ci-contre



De haut en bas :
Damien, le fondateur,
Olivier, le directeur de la fromagerie
et Guillaume, le directeur du restaurant.



© DR

Faites-en tout un plateau

Produits de saison, conseils pointus : nous avons sollicité l'équipe de Beau & Fort, la nouvelle fromagerie-restaurant qui raccourcit les distances entre la Savoie et Paris.

TEXTE HÉLÈNE PIOT PHOTOS CHRISTOPHE SAVELLI

Vu de Paris, la Savoie, c'est un coin de rues. Celles du Faubourg Montmartre et de la rue de Provence, précisément. C'est là que le Savoyard Damien Richardot a ouvert Beau & Fort, le nouveau spot des « from'addicts », le 23 mars dernier. Par amour du calcium, le trentenaire a plaqué son premier métier mais ne s'est pas lancé tout seul : il a sollicité les conseils de Pierre Gay, Meilleur Ouvrier de France et fromager-star d'Annecy. « C'est Pierre qui sélectionne tous nos trésors », explique-t-il d'un air gourmand.

Pas de chèvre en hiver

C'est également Pierre qui se charge de l'affinage de tous ceux qui ne font pas directement le trajet de la ferme à Paris. Il y a du boulot : le magasin compte entre 80 et 100 variétés en moyenne. Le fromage le plus demandé ? Le comté. En deuxième position vient la tomme des Aravis, un fromage de Savoie confidentiel fabriqué par une femme, Thérèse Fabre.

« Profitez-en : la tomme n'est vendue qu'ici, chez Pierre Gay à Annecy et à la ferme des Fabre » lance Olivier, le directeur du magasin. Le reblochon affiné par Pierre Gay occupe la troisième place. En cette saison, le mont-d'or remporte également un franc succès. Pour les chèvres, il faut se dépêcher : « Nous sommes obligés d'en proposer toute l'année mais nous les déconseillons franchement l'hiver », précise Olivier : dans la nature, les chèvres ne font pas de lait à cette époque. Le respect des saisons, ça ne concerne pas que les fruits et légumes ! » Des fruits et légumes, il en est question au restaurant attenant à la boutique. Midi et soir, y compris au plantureux brunch du dimanche à 27 €, les aficionados se régaleront d'une sélection qui change chaque semaine, ou de plats qui comportent, ou non, du fromage. « Nous sommes des adorateurs non-sectaires », rigole Guillaume, le directeur du restaurant. Mais de convainçants prosélytes, ça, c'est sûr.



© DR

ET SI VOUS LE FABRIQUEZ VOUS-MÊME ?

Offrir du fromage en cadeau de Noël, c'est déjà original. Mais si vous pouvez écrire sur l'étiquette « C'est moi qui l'ai fait », c'est le succès assuré ! Tentation Fromage, le n° 1 de la vente de fromages sur Internet, a imaginé un kit pour se lancer à la maison. Un verre égoutteur, un sachet de présure, quelques épices : « y'a plus qu'à ». Et si jamais le courage vous manque (ou l'expérience rate !), il vous reste toujours la possibilité de commander vos fromages en ligne. 25 € le kit.

L'Appenzeller[®], le fromage le plus corsé de Suisse




RCS PARIS B 422 496018, Octobre 2018

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell.

Appenzeller[®]
S W I T Z E R L A N D

www.appenzeller.ch

Rejoignez-nous sur notre page Facebook 



Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse. 
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr



Le plateau de fête idéal selon Damien Richardot

UN COMTÉ. « C'est mon côté chauvin ! », rigole Damien. Le comté de Beau & Fort est affiné par la famille Arnaud, au Fort des Rousses. Exclusivement réalisées avec du lait de printemps ou d'été, riche en carotène, les meules sont dorées. Les nombreux cristaux blancs de tyrosine attestent de l'affinage de certaines meules pendant 40 mois

UN SAINT-NECTAIRE. Une croûte souple et poudreuse, un nuancier qui va du gris clair au gris cendré, de subtils arômes de champignon et de sous-bois, une pâte souple... Il est un peu comme la bûche d'un repas de Noël : indispensable.

UN VACHERIN MONT D'OR. Toujours ceint d'une écorce d'épicéa, qui sert tout autant à le contenir qu'à intensifier le côté coulant du fromage. « Quand il est aussi beau, ne le passez pas au four. Si vous

souhaitez le manger chaud, faites-le simplement glisser dans votre assiette sur des pommes de terre brûlantes, il montera en température juste comme il faut, sans le brusquer. »

UN ROQUEFORT. Comme pour le foie gras, il en existe à tous les prix et dans toutes les gammes. Le top du top ? « Une pâte bien persillée, pas trop crémeuse, avec du caractère mais évidemment sans aucune note piquante ou acerbé, comme celui de la famille Carles. »

UNE NOTE DE FANTAISIE. « Cela peut être, comme ici, un brie au gingembre confit et speculoos, mais aussi un saint-jacques à la sauge de la ferme de Tremblay, dans les Yvelines, une tomme de Savoie au génépi ou au foin... L'essentiel est que le mariage apporte quelque chose au fromage, sans le dénaturer. »

CINQ CONSEILS VALABLES TOUTE L'ANNÉE

- **Jouer les grands seigneurs.** Pour Damien Richardot, un plateau digne de ce nom compte autant de fromages que de convives pour les déguster.
- **Savourer la beauté des laits.** Brebis, vache, chèvre, bufflonne... à chacun ses goûts ! (Les fromages d'ânesse de Serbie et de chamelle au Maroc, mais ils sont introuvables en France.)
- **Voir du pays.** Toutes les régions de France produisent du fromage, c'est le moment de réviser sa géographie.
- **Jouer les gros durs (ou les pâtes molles).** Suçoter un éclat de vieux parmesan ou enfoncer la langue dans la suavité tiède d'un camembert, constitue évidemment deux plaisirs différents. Ne choisissez pas, faites les deux.
- **Anticiper.** Pensez à sortir les fromages 15 à 20 minutes avant de les déguster. Pas davantage : à température ambiante, les pâtes molles s'alanguissent, et les pâtes dures suent.

Cinq bouteilles qui aiment le fromage



Wolfberger
Sélection de grains nobles, alsace gewurztraminer, 2013
Avec une pâte persillée ou un munster, mais aussi une pâte dure ou un reblochon, le mariage sucré-salé de ce vin aux arômes floraux est un cadeau de Noël avant l'heure.
30 € les 50 cl.



Fruitière de Voiteur
Chardonnay tradition, côtes du Jura, 2014
Élevé dans des fûts de vin jaune, ce chardonnay en a gardé des notes d'épices douces, de noix et de curry, associé à une belle acidité qui en fera l'ami de toutes les pâtes dures.
8,30 €



Jean Loron
Les Vieux Murs, pouilly-fuissé 2015
Beaucoup de fraîcheur, de la rondeur, la concentration due aux vieilles vignes, une pointe saline et des notes de pain grillé : voilà un compagnon parfait pour un morbier ou un reblochon fermier.
17 €.



Glenmorangie
The Original, whisky single malt
Whisky et fromage peuvent faire très bon ménage. Démonstration avec ce single malt, le plus populaire d'Écosse, soyeux, fruité et vanillé que l'on associera à une pâte molle ou un parmesan, bien affinés..
42 €.



Koshinohana Shuen
Saké, Honjozo
Oubliez le tord-boyau pseudo-chinois : ce saké rond et frais, au nez de céréales et aux saveurs très lactées de parmesan frais, offre un accord étonnant mais tout trouvé avec de jeunes pâtes pressées cuites.
29 €.



france
bleu
gironde

On savoure
ensemble !



Oh les belles bûches!

LA BÛCHE MAISON, C'EST LA CERISE SUR LE GÂTEAU, L'ÉTOILE SUR LE SAPIN,
LA NEIGE SUR LES TOITS LE SOIR DE NOËL... MAIS POUR SUSCITER L'ADMIRATION
IL FAUT ÊTRE SÛR DE NE PAS LA RATER. LES NÔTRES ONT ÉTÉ TESTÉES TROIS FOIS.
ET CROYEZ-NOUS, ELLES ENVOIENT DU BOIS!

RECETTES **MISS BRETZEL** RÉALISATION ET STYLISME **SÉVERINE AUGÉ**
PHOTOS **DELPHINE CONSTANTINI**

+ 4 H 10

1H

Bûche chocolat-noix de coca façon Kinder Délice

Recette page 104

Belle génoise

Pour une génoise aérienne et bien moelleuse, incorporez doucement les blancs à la spatule, de haut en bas, en décrivant un mouvement circulaire et enveloppant.

CONSEIL N°1

Ne choisissez pas votre bûche à sa bonne mine ! Lisez attentivement la recette et décidez-vous en fonction des difficultés, du temps et du matériel à disposition.



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un vieux porto tout en rondeur,

Quinta da Romaneira, porto tawny 15 ans, 30 €
(voir dossier vins p. 109).



Bûche roulée poires-cacahuètes

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 30 CUISSON 45 MIN RÉFRIGÉRATION 4 H

ASSEZ FACILE

POUR LES POIRES CARAMELISÉES • 150 g de sucre en poudre • 3 poires • Le jus d'½ citron. **POUR LA GÉNOISE AU CACAO** • 4 œufs • 90 g de sucre • 20 g de farine • 50 g de Maïzena • 40 g de cacao en poudre non sucré • 1 pointe de couteau de levure chimique • 1 pincée de sel. **POUR LA CRÈME AU BEURRE DE CACAHUÈTE** • 50 g de jaunes d'œufs • 90 g de sucre semoule • 50 g de Maïzena • 50 cl de lait • 150 g de beurre de cacahuète • 2 x 110 g de beurre mou. **POUR LE DÉCOR** • 75 g d'amandes décortiquées • 100 g de sucre semoule.

LES POIRES CARAMELISÉES ● Épluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en petits dés. Dans une poêle, versez le sucre et 5 cl d'eau. Laissez cuire jusqu'à obtenir un caramel bien ambré. Ajoutez les poires, puis le jus de citron, et faites revenir le tout. Quand les poires sont bien enrobées, égouttez-les et laissez refroidir.

LE DÉCOR ● Placez le sucre et 10 cl d'eau dans une casserole, puis portez à ébullition. Après 8 min à feu très vif, ajoutez les amandes et mélangez à l'aide d'une spatule en bois. Le sucre va cristalliser autour des amandes. Continuez de mélanger sur le feu, jusqu'à ce que le sucre devienne liquide et prenne une couleur caramel (5 min environ). Quand les amandes sont bien enrobées, transvasez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir.

LA GÉNOISE AU CACAO ● Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement aux jaunes à l'aide d'une spatule. Tamisez ensemble la farine, la Maïzena, la levure, le cacao et le sel, puis incorporez petit à petit au mélange précédent sans faire retomber les blancs. Versez la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (sur un

rectangle d'environ 28 X 38 cm), lissez la surface et enfournez 8 min environ. Sortez la plaque du four et démoulez sur un torchon humide. Roulez la génoise avec le torchon et laissez refroidir.

LA CRÈME AU BEURRE DE CACAHUÈTE

● Faites bouillir le lait. Pendant ce temps, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, ajoutez la Maïzena. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Lorsque le lait est bouillant, ajoutez-le à la préparation à base de jaunes en plusieurs fois, tout en fouettant. Transvasez le mélange dans la casserole, et remettez sur le feu. Lorsque la crème commence à bouillir, poursuivez la cuisson encore 1 min. Ajoutez le beurre de cacahuète, puis 110 g de beurre mou, coupé en très petits dés. Lorsque le beurre est bien incorporé, transvasez la crème dans un grand plat, filmez au contact et laissez refroidir au réfrigérateur. Travaillez le beurre restant pour le rendre crémeux, puis ajoutez-le à la crème précédente à l'aide d'un batteur électrique (ou au robot). Réservez.

LE MONTAGE ● Reprenez la génoise et déroulez-la délicatement. Étalez les 2/3 de la crème au beurre de cacahuète de façon homogène sur l'ensemble de la surface. Parsemez de poires caramélisées avec le jus. Réservez-en un peu pour le décor. Roulez la bûche en serrant un peu, puis filmez et placez au frais avec le reste de crème au beurre de cacahuète. Laissez la bûche pendant quelques heures au frais pour qu'elle fige. Retirez du froid le reste de crème au beurre de cacahuète 2 h avant de finaliser la bûche. Sortez la bûche du réfrigérateur et retirez le film. Découpez les extrémités et étalez le reste de crème à l'aide d'une spatule. Remplacez au frais, puis sortez la bûche 30 min avant de la déguster. Décorez d'amandes au caramel concassées et des poires restantes ■

CONSEIL N°2

Faites de l'espace sur la table de la cuisine, sortez et pesez tous les ingrédients avant de commencer. La réalisation sera un jeu d'enfant.

Bûche roulée poires-cacahuètes

Recette ci-contre

Anticipez

Pour la crème au beurre de cacahuète, n'oubliez pas de sortir le beurre du frigo 2 h à l'avance pour pouvoir le travailler à température ambiante.



SPECIAL VINS DE FÊTE

★ Un crémant tendre aux notes de poire

Cave du Roi Dagobert, Prestige, crémant d'alsace blanc brut, 7,95 € (voir dossier vins p. 109).

1H30

+45
MIN

5 CONSEILS POUR UNE BÛCHE BIEN ROULÉE

- 8 minutes, ça paraît court pour cuire une génoise... Et pourtant, il n'en faut pas plus pour être sûr d'obtenir une pâte bien souple qui s'enroule sans se casser.
- Beurrez bien le papier sulfurisé (ou le film alimentaire) avant de déposer la pâte à génoise dessus, elle sera plus facile à décoller.
- Étalez la génoise sur une épaisseur de 5 mm à 1 cm, pas plus.
- Déroulez la pâte et garnissez-la tant que le torchon est encore humide. Si vous la laissez sécher, elle sera cassante.
- Lorsque vous étalez la garniture sur la bûche, utilisez une maryse et lissez la surface délicatement, sans appuyer. Plus la garniture est légère et crémeuse, plus l'opération sera facile...

MISS BRETZEL ADORE LES BÛCHES

Hélène est l'auteure de ces belles recettes scrupuleusement testées. Elle est titulaire d'un CAP pâtisserie, obtenu en candidat libre en 2014. Son blog, *Miss Bretzel*, explore différents univers salés et sucrés. Sa collection de bûches n'a rien à envier à celles des grands pâtisseries. Laissez-vous guider (presque) les yeux fermés.



Bûches glacées au rhum-raisins

POUR 8 BÛCHES INDIVIDUELLES

PRÉPARATION 1 H CUISSON 30 MIN REPOS 1 H CONGÉLATION 4 H

USTENSILES MOULES À MINI-BÛCHES

ASSEZ FACILE

POUR LES RAISINS MACÉRÉS AU RHUM

• 50 g de raisins secs • 4 c. à soupe de rhum.

POUR LE BROWNIE • 150 g de chocolat noir

• 120 g de beurre • 2 œufs • 50 g de sucre en

poudre • 20 g de farine. **POUR LE PARFAIT GLACÉ AU RHUM ET À LA VANILLE**

• 2 jaunes d'œufs • 60 g de sucre • 6 cl de

rhum • 20 cl de crème fraîche liquide

entière • 1 gousse de vanille.

LES RAISINS MACÉRÉS AU RHUM

• Mettez les raisins dans le rhum et laissez macérer pendant minimum 1 h (voire la nuit).

LE BROWNIE • Préchauffez le four à 160°C (th. 5/6). Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre, puis mélangez intimement. Fouettez les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez le chocolat. Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien au fouet. Coulez la préparation dans un moule sur une épaisseur d'1 cm. Faites cuire environ 15 min et laissez

refroidir. Détaillez des rectangles de la taille de la base des moules à mini-bûches.

LE PARFAIT GLACÉ AU RHUM ET À LA

VANILLE • Fendez la gousse de vanille et retirez les graines. Incorporez-les dans la crème liquide bien froide et montez-la en chantilly. Réservez au frais. Au bain-marie, à feu doux, mélangez les jaunes et le sucre avec 1 c. à soupe de rhum. Fouettez jusqu'à ce que la crème double de volume et blanchisse (environ 5 min). Cette étape peut se faire au batteur électrique. Hors du feu, continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème tiédisse. Puis, incorporez délicatement la crème fouettée et ajoutez les raisins égouttés.

LE MONTAGE • Transvasez le parfait dans les moules à mini-bûches et recouvrez chacun d'un rectangle de brownie. Appuyez bien pour faire adhérer le brownie au parfait. Réservez au congélateur pendant minimum 4 h. Démoulez en passant sous un filet d'eau chaude et dégustez ■

CONSEIL N°3

Si vous n'avez pas de moule à bûche, utilisez un moule à cake tapissé de film alimentaire. Démoulez bien à l'avance et soignez la décoration.

1H

+ 5H30

Bûches glacées au rhum-raisins

Recette ci-contre



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un rhum cubain charmeur

Pacto Navio, 40 €
(voir dossier vins p.109).



Bûche chocolat-noix de coca façon Kinder Délice

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H CUISSON 10 MIN REPOS 4 H

FACILE

POUR LA GÉNOISE AU CACAO • 4 œufs • 90 g de sucre • 20 g de farine • 50 g de Maïzena • 40 g de cacao en poudre non sucré • 1 pointe de couteau de levure chimique • 1 pincée de sel. **POUR LA MOUSSE À LA NOIX DE COCO** • 400 g de mascarpone • 150 g de lait concentré sucré • 100 g de noix de coco râpée. **POUR LE GLAÇAGE** • 100 g de chocolat noir • 150 g de pâte à tartiner • 25 g d'huile de tournesol • 25 g de noix de coco râpée • Grué de cacao (facultatif).

LA GÉNOISE AU CACAO • Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les délicatement aux jaunes à l'aide d'une spatule. Tamisez ensemble la farine, la Maïzena, la levure, le cacao et le sel. Ajoutez petit à petit au mélange précédent sans faire retomber les blancs. Versez la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (sur un rectangle d'environ 30x40 cm), lissez la surface

et enfournez 8 min environ. Sortez la plaque du four et démoulez sur un torchon humide. Roulez la génoise avec le torchon et laissez refroidir.

LA MOUSSE À LA NOIX DE COCO

• Au batteur électrique, fouettez le mascarpone avec le lait concentré, jusqu'à obtention d'une mousse bien aérée. Ajoutez la noix de coco, mélangez délicatement.

LE MONTAGE • Reprenez la génoise et déroulez-la délicatement. Étalez la mousse de façon homogène sur l'ensemble de la surface de la génoise. Roulez la bûche en serrant un peu, filmez et placez au frais. Laissez la bûche au frais pendant quelques heures pour qu'elle fige.

LE GLAÇAGE • Faites fondre le chocolat au four à micro-ondes, puis incorporez la pâte à tartiner et l'huile de tournesol. Mélangez bien à l'aide d'une maryse. Déposez la bûche sur une grille et recouvrez-la de glaçage. Saupoudrez de noix de coco râpée et de grué de cacao. Réservez au réfrigérateur. Sortez la bûche 10 min avant de la déguster ■

Bûche tiramisu aux spéculoos

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H CUISSON 1 MIN

RÉFRIGÉRATION 1 NUIT

ASSEZ FACILE

- 20 biscuits à la cuillère • 25 spéculoos
- Cacao en poudre non sucré.

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE • 6 tasses de café expresso • 2 c. à soupe d'amaretto ou 5 gouttes d'arôme d'amande amère (facultatif). **POUR LA CRÈME AU MASCARPONE** • 375 g de mascarpone • 30 cl de crème fraîche liquide entière très froide • 3 œufs • 75 g de sucre semoule • 4,5 feuilles de gélatine.

LE SIROP D'IMBIBAGE • Réalisez les 6 tasses d'expresso et mélangez-les à l'amaretto. Laissez tiédir.

LA CRÈME AU MASCARPONE • Réhydratez la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Prélevez 1 c. à soupe de mascarpone, faites-le chauffer dans un bol au micro-ondes, puis ajoutez la gélatine essorée. Mélangez bien jusqu'à ce que la gélatine soit bien dissoute. Incorporez le reste de mascarpone aux jaunes blanchis, puis ajoutez la gélatine mêlée au mascarpone. Laissez tiédir. Montez la crème liquide (froide) en chantilly bien ferme et incorporez-la en trois fois au mélange précédent. Montez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement. Le mélange doit être très homogène et aérien.

LE MONTAGE • Garnissez un moule à cake avec du film alimentaire. Versez une première couche de crème au mascarpone dans le moule, puis ajoutez 15 spéculoos concassés. Imbibez généreusement de sirop la moitié des biscuits à la cuillère et déposez-les sur la crème. Recouvrez de crème mélangée au reste de spéculoos concassés. Terminez en recouvrant du reste des biscuits à la cuillère imbibés de sirop. Réservez au frais 1 nuit.

LA FINITION • Détendez le reste de crème au fouet, puis transvasez-la dans une poche à douille et appliquez-la sur la bûche démoulée. Saupoudrez de cacao ■

Bûche tiramisu aux spéculoos

Recette ci-contre

CONSEIL N°4

Poudre d'Ovomaltine, de thé matcha, zestes séchés pulvérisés, copeaux de chocolat, feuilles d'or, pluie de vermicelles... rien n'est trop beau pour l'habiller...



SPECIAL VINS DE FÊTE

Un blanc moelleux, frais et concentré

Château Arricau-Bordes, pacherenc du vic-bilh moelleux, 2015, 30 € (voir dossier vins p. 109).

La bonne dose

Ne remplissez pas le moule à cake à ras bord, il doit rester un peu de crème pour la finition.

1H

+ 24 H

Bûche citron-praliné

POUR 8 PERSONNES**PRÉPARATION 1 H 30 CUISSON 35 MIN CONGÉLATION 1 NUIT****USTENSILE MOULE À BÛCHE DE 25 X 8 CM****DÉLICAT**

POUR LA CRÈME AU CITRON (à préparer à J-2) • 40 g de sucre en poudre • 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf • 100 g de chocolat blanc • 15 g de beurre • 1 feuille de gélatine • 12 cl de jus de citron • Le zeste d'un citron.

POUR LE BISCUIT À L'AMANDE (à préparer à J-1) • 50 g d'œufs • 20 g de sucre • 20 g d'amandes en poudre • 30 g de farine • 25 g de beurre • 2 g de levure chimique • 1 pincée de sel. **POUR LE CROUSTILLANT PRALINÉ** (à préparer à J-1) • 90 g de chocolat praliné (à 55 %) • 60 g de crêpes dentelles. **POUR LA MOUSSE AU PRALINÉ NOISETTE** (à préparer à J-1) • 200 g de pâte de praliné noisette (Valrhona) • 10 cl de lait entier • 5 g de gélatine • 50 cl de crème fraîche liquide entière. **POUR LE DÉCOR** • 20 g de pralin • 1 grosse meringue.

LA CRÈME AU CITRON • Mettez la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide pendant 10 min. Dans une casserole, portez à ébullition le jus de citron avec le zeste. Pendant ce temps, fouettez les œufs (entiers + le jaune) avec le sucre. Puis, versez petit à petit le jus de citron sur les œufs tout en fouettant. Transvasez dans la casserole, puis remettez à feu doux sans cesser de fouetter. Aux premiers bouillons, retirez du feu. Incorporez la gélatine essorée, puis ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux et terminez par le beurre coupé en dés. Mélangez. Réservez quelques cuillerées de crème au citron pour la décoration. Réalisez un rouleau de papier sulfurisé de 4 cm de diamètre. Scellez d'un côté avec une pince ou un élastique en caoutchouc. Coulez le crémeux dans le rouleau, en vous aidant d'un entonnoir, puis scellez de la même manière de l'autre côté. Réservez une nuit au congélateur, bien à plat.

LE BISCUIT À L'AMANDE • Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Travaillez au fouet les œufs avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes et la farine mêlée à la levure

et au sel. Mélangez, puis incorporez le beurre fondu à la maryse. Versez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson, lissez la surface et enfournez pendant environ 15 min. Laissez refroidir à la sortie du four, puis détaillez un rectangle de la taille du moule à bûche. Réservez.

LE CROUSTILLANT PRALINÉ

• Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez les crêpes dentelles émiettées. Étalez aussitôt ce mélange sur le biscuit moelleux à l'amande. Réservez le tout au congélateur le temps de préparer la mousse.

LA MOUSSE AU PRALINÉ NOISETTE

• Mettez la gélatine à tremper dans un grand bol d'eau froide pendant 10 min. Versez le lait et la pâte de praliné dans une casserole. Faites tiédir l'ensemble, puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant afin d'obtenir une texture bien homogène. Incorporez la gélatine essorée et laissez refroidir à température ambiante. Montez la crème bien froide en crème fouettée et incorporez-la délicatement au mélange précédent.

LE MONTAGE • Sortez l'insert au citron du congélateur, retirez le papier sulfurisé et découpez les extrémités pour lui donner la taille du moule à bûche. Garnissez le moule avec 2/3 de la mousse au praliné, déposez au centre l'insert au citron, en l'enfonçant légèrement, puis recouvrez du reste de mousse au praliné. Déposez ensuite le biscuit (côté croustillant contre la mousse) et appuyez légèrement. Placez au congélateur une nuit.

LA DÉCORATION • Fouettez au batteur le reste de la crème au citron et, à l'aide d'une poche à douille, appliquez quelques points sur le dessus de la bûche démontée. Parsemez de pralin et de meringue concassée. Laissez décongeler quelques heures au réfrigérateur et sortez la bûche 30 min avant de la déguster ■

CONSEIL N°5

Vous avez décidé de faire la bûche qui en met plein la vue ? Comptez deux demi-journées pour être à l'aise et prenez de l'avance sur le calendrier.

Bûche citron-praliné

Recette ci-contre

Plus rapide

Pour réaliser l'insert au citron, vous pouvez aussi couler la crème directement dans le fond du moule à bûche.



SPECIAL VINS DE FÊTE

Une clairette de die élégante et fruitée, jaillance, Tradition, bio, clairette de die. 7,30 € (voir dossier vins p. 109).

1H 30

+ 24H

Jaillance

Osez la fraîche touch'!*

CLAIRETTE DE DIE, NATURELLEMENT FRUITÉE !



*Osez la touche fraîche.

JAILLANCE : RCS ROMANS 301 193 298 00017 – Crédits photos : Jaillance – Création : HighCO-SHOPPER

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



“ELLE DIT
CHAMPAGNE,
JE L'ACCOMPAGNE”



“BOIRE UN PETIT
COUP, C'EST
AGRÉABLE,
BOIRE UN PETIT
COUP, C'EST DOUX”

“J'AI PRIS UNE
DOSE DE WHISKY
AVANT DE
PRÉPARER MON
SERMON”



“L'AMI QUI
JAMAIS NE
M'A TRAHİ :
CHAMPAGNE”



Vins de fête

Envoyez la musique

Que l'on dîne sur l'air de « Champagne pour tout le monde » ou de « Viens Poupoule », impossible d'imaginer une soirée de fête sans les bouteilles et les rythmes qui mettent l'ambiance. Apéritif, huîtres, saumon, caviar, foie gras, volaille, bûche : nous avons prévu des bouteilles pour chaque couplet. Même pour le fromage : elles sont cachées p. 97.

Bonne nouvelle, on a même pensé à l'eau !

DOSSIER RÉALISÉ PAR DAVID COBBOLD, SÉBASTIEN DURAND-VIEL, SUZANNE MÉTHÉ, HÉLÈNE PIOT ET EVE-MARIE ZIZZA-LALU

Début de soirée

L'objectif : démarrer en douceur, mais surtout en fraîcheur. C'est le moment de servir les vins blancs et fruités, les moelleux plutôt vifs ou, bien sûr, les indétrônables champagnes et autres bulles. Quel que soit votre choix, privilégiez une légère acidité pour aiguiser les papilles de vos invités. Que la fête commence !



Champagne Sanger

Générosité Noire

Un blanc de noirs élaboré par l'une des plus petites coopératives de la Champagne, également école de viticulture, et c'est très agréable : bon fruit (mirabelle, fruit rouge), souplesse et plaisir. 14 €.



Paul Mas

Château Martinolles, Grande Réserve, Crémant de Limoux, 2013

Un crémant savoureux, délicat, tendre, frais, aux parfums de fleurs blanches, de miel et d'agrumes qui vient nous prouver que le soleil du Languedoc n'est pas incompatible avec la production de bulles élégantes. 15 €.



Champagne Vollereaux

Blanc de blancs, Brut

Une gamme sans fausse note chez ce vigneron indépendant, à commencer par son blanc de blancs parfait : fin, floral, citronné, stimulant et désaltérant. Apéritif de classe à petit prix. Super affaire. 17,80 €.



Charles Heidsieck

Blanc de blancs

Charles Heidsieck, qui signe chaque année un brut exemplaire, a recréé en 2018 un blanc de blancs. Heureuse initiative : champagne fringant, vif, au fruité parfaitement désaltérant qui ne manque pas de finesse. 35 €.



Champagne Le Brun De Neuville

Authentique, Blanc de blancs

Ne vous fiez pas à son look à l'ancienne, ce vin est bien dans l'air du temps. Nous avons aimé sa vivacité, son fruité allègre (fruits blancs, agrumes), sa souplesse et sa clarté. Parfait pour ouvrir l'appétit, avec légèreté. 32 €.



Champagne Mumm

Cordon Rouge

Un classique de la région qui nous revient en bonne forme cette année avec ses qualités de fruit, de rondeur, de confort en bouche et son équilibre agréable, sans aucune austérité. Parfait pour l'apéritif. 25,50 €.

>>> Retrouvez la recette des mini-blinis crevettes, poivrons et bleu sur regal.fr

Que boire à...

l'apéritif

Son atout : classique ou thématique, simple ou sophistiqué, il est facile à marier.

La difficulté : la diversité des bouchées proposées ! Comme elles ont souvent en commun un côté moelleux, équilibrez en jouant sur l'acidulé tonique des accords.



© LOUIS LAURENT GRANDADAM

L'accord **classique**

Les vins blancs ? Une valeur sûre. Secs et vifs ou moelleux pas trop sucrés, ils marchent à tous les coups, surtout avec les bouchées qui contiennent du fromage.



Domaine Sergent

Pacherenc-du-vic-bilh, 2017

Une robe claire et un nez revigorant, entre pamplemousse et fruits exotiques. Sucrosité subtile, acidité fringante, ce vin ne manque ni d'éclat ni de gourmandise. Pour débiter un repas en douceur et en légèreté. **9 €.**

Clotilde Davenne

Petit chablis, 2016

Une vigneronne que l'on recommande pour l'ensemble de son œuvre et pour sa gamme de chablis. Bien typée (agrumes, silex, fleur blanche), cette cuvée est vive, avec un brin de rondeur en bouche. Finale acidulée qui ouvre l'appétit. **13,80 €.**

L'accord **audacieux**

Si l'apéro comprend quelques copeaux de jambon cru ou de viande des grisons, voyez (vin) rouge ! La vodka, elle, aimera davantage le poisson, fumé ou non.



Domaine de Montine

Émotion, grignan-les-adhémar, 2016

Un rouge à l'apéritif ? Pourquoi pas s'il possède du fruit et de la souplesse. Ce sont les vertus de ce très bon rouge du sud de la vallée du Rhône, charmeur par sa texture, juteux par son fruit mûr et élégant par ses tanins moelleux. **10 €.**

Tigre Blanc

Vodka

Une vodka de blé (charentais) signé par une distillerie charentaise. On aime le soyeux et le velouté de la texture, la douceur de l'alcool et l'esthétique du flacon. Pour donner un air slave aux zakouskis de l'apéritif et, éventuellement, signer un accord ton sur ton avec le caviar ! **40 €.**

L'accord **insolite**

Destination Japon ou Cuba ? Pour que le voyage soit parfait, jouez sur les harmonies : sushis ou bananes plantains frites, top départ, décollage immédiat !



Koï Koï

Saké, Junmai Ginjo

Tout est raffiné dans ce saké de type « ginjo » (les grains de riz sont polis à plus de 60 %), caractérisé par des arômes légers et délicats, entre fleurs blanches et fruits frais avec des nuances végétales. La bouche est tendre, légèrement douce, fraîche, très pure et éclatante. Après l'apéritif, on pourra le savourer avec des huîtres. **39 €.**

Pacto Navio

Rhum

Dix années de vieillissement, dont quelques mois en fûts de sauternes, donnent à ce rhum cubain une robe fauve et des saveurs langoureuses. Onctueux, parfumé, il est facile d'accès pour débiter la soirée. **40 €.**

Coquillages & crustacés

L'objectif: ne pas surjouer l'opulence et le boisé. L'iode a vite fait de souligner l'amertume des vins qui montrent les muscles. Cet écueil évité, vous pouvez raffiner avec du ton sur ton: blancs expressifs avec le goût de noisette **des huîtres** plates, blancs légers avec le charnu des fines de claires, blancs onctueux avec les spéciales... Ou vous faire plaisir avec un beau crémant ou un champagne élégant, tout simplement.



Le Vigneron Savoyard

Crémant de Savoie brut

Réconciliez la montagne et la mer avec ce crémant de Savoie qui n'attend qu'un plateau de fruits de mer pour exprimer le charme de son cépage phare, la jacquière. Une cuvée aérienne, florale et fruitée (pomme verte et kiwi), à la fois tendre et fraîche. **8,50 €.**



Domaine Cartaux Bougaud

Château de Quintigny, crémant du Jura brut 2016

Ce chardonnay très agréable offre des bulles délicates et une touche citronnée, aussi dynamique et rafraîchissante au nez qu'en bouche. Pour les huîtres, bien sûr, mais aussi l'apéritif et le repas. **9 €.**



Champagne G. Bouteillez-Vignon

Blanc de blancs

Délicieux chardonnay de la Montagne de Reims façonné par les trois sœurs de la famille. On aime le nez généreux (agrumes, fruits verts), la bouche rafraîchissante, la finale tonique sur le zeste, et le petit prix. Apéritif et huîtres. **17,30 €.**



Champagne Jacquart

Blanc de blancs, 2013

Friand, droit et minéral, ce très beau champagne a été élaboré par une œnologue passionnée, Floriane Eznack, alors tout juste arrivée dans cette jeune maison. Son coffret élégant en fait aussi un beau cadeau. **44 € (49 € avec le coffret).**



Champagne Marie Copinet

Épreuve d'Artiste, Les Charrons, brut nature

Ne cherchez pas le millésime sur l'étiquette, il n'y est pas, mais foi de vigneronne c'est un 2008, qui est loin de faire son âge. Pur, tonique, salin et salivant, ce pur chardonnay est une fête à lui tout seul. **45 €.**



Champagne Prestige des Sacres

Extra-Brut

Cette excellente coopérative propose un extra-brut sans austérité, caractérisé par son nez fumé et presque mentholé. Ce champagne aérien et ciselé constitue un formidable rapport qualité-prix. **26 €.**

>>> Retrouvez la recette des **huîtres chaudes croustillantes aux herbes** sur regal.fr

Que boire avec...

les huîtres

Leur atout cuisine : servies chaudes, c'est la façon de les préparer qui vous aidera à trouver le bon accord.

La difficulté : attention à ne pas « tuer » le vin avec un excès d'acidité dû au citron ou au vinaigre.



HUITRES
" TUTTI FRUTTI "
recette page 72

© LOUIS LAURENT GRANDADAM

L'accord **classique**

Le riesling et les huîtres, c'est un mariage d'amour. À 600 kilomètres du premier rivage, ce cépage développe un registre idéalement iodé et minéral.



Domaine Paul Blanck & Fils **Alsace riesling, 2016**

Très joli riesling, plus délicat que puissant, aux arômes tendres de fleurs et de fruits blancs. Bouche salivante et énergique, finale alerte et acidulée qui appelle un deuxième verre, surtout si l'on enchaîne à table avec un joli plat de poisson. **12 €.**

Domaine Muré **Zinnköpflé, alsace grand cru, riesling, 2016**

De la puissance et du caractère dans ce riesling sec, entre fruit vert et notes minérales. Bouche intense, concentrée, relevée par une belle acidité un peu saline. Finale sur le citron vert. Très bien avec un saumon, superbe avec des huîtres. **42 €.**

L'accord **audacieux**

Il existe toutes sortes de sancerras. Celui-ci a une tension inhabituelle, parfaite pour les huîtres. Quant au vin grec, il est géographiquement plus logique et bien loin des clichés.



Domaine Gentilini **Robola, Céphalonie, 2017**

Un vin blanc grec étonnamment tonique, qui nous vient des îles Ioniennes. Aucune trace de chaleur, et encore moins de langueur ici, bien au contraire : c'est vivace, rafraîchissant, citronné, avec une finale lumineuse, iodée et minérale. **17 €.**

Pascal Jolivet **Sancerre blanc, 2017**

Un sauvignon blanc souple comme le veut le millésime 2017, mais très pur, aromatique, frais en bouche, porté par ses arômes (fruits verts, groseilles à maquereaux) et sa fraîcheur qui seront parfaits avec des huîtres. **18,50 €.**

L'accord **insolite**

Deux spiritueux éminemment maritimes : la vodka de l'île de Ré qui "arrondit" la salinité des huîtres, et le whisky fouetté par les embruns d'Écosse.



Rétha **La Blanche, vodka**

Une vodka de caractère, produite à partir d'une variété de pommes de terre cultivée exclusivement sur l'île de Ré. Elle parfume légèrement la bouche qui vaut d'abord par son toucher délicat et sa rondeur très agréable. **43 €.**

Old Pulteney **Whisky single malt, 12 ans**

Réalisé à la pointe nord de l'Écosse, ce single malt apporte des notes d'embruns et d'iode. Avec sa bouche confortable et ses saveurs vanillées également iodées, il est plus élégant que puissant, dans un style abordable. À tester en accord avec des fines de claires pour aventuriers du goût. **43 €.**

Champagne !

L'objectif : à mets d'exception, bouteilles d'exception. Puisqu'on n'ouvre pas tous les jours **une boîte de caviar**, autant l'accompagner d'un vin à sa mesure. Nul besoin de se ruiner pour autant : les champagnes de vignerons proposent des accords magnifiques à prix raisonnables.



Champagne Emmanuel Cosnard

Blanc de blancs, 2008

Une toute petite production (2,3 ha), mais le plein de sensations avec ce chardonnay légèrement patiné dans ses arômes et très fringant en bouche : vivace, long, avec une touche d'amertume stimulante. Super affaire et accord iodé. **23,50 €.**



Champagne Hugues Godmé

Premier Cru, Extra-Brut

Voilà un beau champagne de table au nez charmeur (beurre frais, mie de pain, fleurs), soyeux de texture et dont on aime la droiture un brin austère et la pureté en bouche. Finale sur le zeste. Vibrant et é moussillant. **27 €.**



Champagne Drappier

Blanc de blancs

L'excellente maison auboise, connue pour ses pinots noirs, ne néglige pas son chardonnay (et une touche de pinot blanc) : texture crémeuse, toucher soyeux, fruité fin et dynamique. Ça ne manquera pas de tenue à table. **35 €.**



Champagne Bruno Paillard

Dosage Zéro

Un champagne non dosé (donc à forte acidité !) mais des raisins manifestement bien mûrs donnent une patine agréable à la bouche. Puissant, aromatique, dynamique, sans concession, pour puriste et pour la table uniquement. **46 €.**



Champagne Larmandier-Bernier

Latitude, Extra-Brut

Fruit vert et pain grillé au nez, attaque tendre, texture détendue par un passage en fût, et une jolie palette de saveurs en bouche (agrumes, notes grillées) : champagne vivifiant, intense, à forte personnalité. **36,50 €.**



Champagne Pannier

Vintage 2012

Quatre années de vieillissement en cave pour ce millésimé bien assoupli, très classique et consensuel. On aime la touche grillée des saveurs, la fraîcheur du fruit, la finesse du toucher. Gourmand, facile d'accès et très apéritif. **35 €.**


>>> Retrouvez la recette de **tartare de bar sauvage aux huîtres et au caviar** sur regal.fr

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

Cargo de nuit

L'objectif: remonter à la source. Cru ou cuit, fumé ou non, **le saumon** change du tout au tout selon la façon dont il est préparé. Reste une constante: sa nature de poisson gras en fait le meilleur ami des bulles. Impossible de se tromper en l'associant à un champagne ou un crémant. Notre coup de cœur: le crémant de Bourgogne Vive la Joie des caves Bailly-Lapierre. Moins de 15 €, beaucoup d'effet!



Caves Bailly Lapierre

Vive la Joie, Brut 2010, Crémant de Bourgogne

Nez profond de raisin, de levure et de pomme, bouche fringante, équilibre... Cette coopérative toujours très recommandable nous régale une fois de plus avec sa cuvée haut de gamme et bien nommée qui vous donnera de belles émotions. 14,90 €.



Champagne Bolieu

Fleur de Craie, Brut

« Bien nommé et bienveillant », comme annoncé sur l'étiquette, ce champagne lumineux 100 % chardonnay offre un nez floral, citronné et brioché. Sa bouche sapide et fraîche s'accompagne d'une petite rondeur bienvenue. Pur et délicat. 21 €.



Champagne Gimonnet

Cénophile, Non dosé, 2012

Le jury a été conquis par ce champagne non dosé, logiquement un peu austère, mais dont on retient d'abord l'éclat et l'intensité du fruit, la droiture et la pureté de la bouche. Il fera merveille sur les poissons et coquillages les plus iodés. 37,50 €.



Champagne Bollinger

Spécial Cuvée

Toujours sélectionnée lors de nos dégustations à l'aveugle, cette belle maison se caractérise par une texture crémeuse, la finesse des arômes, et la grande fraîcheur de l'ensemble. Classique, mais avec ce petit supplément de grâce. 47 €.



Champagne Veuve Clicquot

Carte Jaune, brut

Du caractère dans ce champagne très tonique, carré, juteux, marqué par le pinot noir. Une bouteille plutôt fringante que l'on destina d'abord à la table. 40 €.



Champagne Duval-Leroy

Prestige Premier Cru, extra-brut

Assez carré, comme le veut le faible dosage, mais sans austérité inutile, voilà un champagne juteux, dynamique, nerveux, au fruité pur et savoureux. Il a du caractère, mais aussi beaucoup de charme. 39 €.

>>> Retrouvez la recette des **piques de saumon au caramel d'ananas** sur regal.fr

Que boire avec...

Le saumon

Son atout cuisine: des notes fumées qui sont faciles à marier.

La difficulté: le gras qui nécessite de la fraîcheur et élimine d'emblée tous les vins tanniques.



ROSACES
DE GRAVLAX
recette page 74

© LOUIS LAURENT GRANDADAM

L'accord **classique**

Marin par nature dans les vignes nantaises ou plutôt terrien en vallée du Rhône, ces deux vins blancs seront parfaits avec un saumon fumé.



Domaine Brusset

Les Travers, cairanne blanc, 2017

Un blanc du sud, solaire, aux arômes de fleurs, d'amandes fraîches et de fenouil. Charnu, bien arrondi en bouche, mais sans lourdeur, ce vin sait marier volume et élégance. Pour un saumon fumé à l'aneth, il sera parfait. **10,50 €.**

Guilbaud Frères

Clos du Pont, muscadet 2009

Oubliez les caricatures acides et dures : ce muscadet est charnu et solaire. Ses saveurs complexes de fruits secs et d'épices douces emplissent la bouche avec volupté. Un beau blanc de table à maturité, à un prix défiant toute concurrence. **11 €.**

L'accord **audacieux**

Plutôt indiqués avec un saumon cuit, puissant et fondant, voici deux partenaires inattendus mais de très bonne composition.



Domaine La Rocalière

Tavel, 2017

Les rosés ne sont pas réservés à l'été, encore moins à la piscine, surtout quand ils affichent cette couleur et cette générosité. Des notes de grenadine, de fruits rouges, un peu d'épices et de fleur, et surtout une bouche vineuse, riche et charnue pour faire face au saumon sans rougir. **10 €.**

Argyros

Assyrtico, Santorin blanc, 2016

Une virée à Santorin pour découvrir les charmes de l'assyrtico, un cépage blanc qui peut donner des vins passionnants, telle cette cuvée signée par un des domaines de référence : un blanc puissant, nerveux, salin, droit, pur et minéral. **23 €.**

L'accord **insolite**

Si, en France, l'accord whisky-saumon déroute encore, c'est un grand classique en Écosse comme en Irlande. Quant au gin H2B, breton s'il vous plaît, il respire l'iode à plein nez !



Talisker

Whisky Single Malt, 10 ans

Le saumon fumé (d'Écosse, of course) trouvera à qui parler du pays avec ce single malt distillé sur l'île de Skye, tourbé, fumé, souple et onctueux en bouche, pour un mariage tout en iode et en texture. **41 €.**

Distillerie du Golfe

Gin H2B

En attendant que ses eaux-de-vie de malts, encore en fûts, aient l'âge de s'appeler whiskeys, la jeune distillerie du Golfe (du Morbihan) produit ce gin « nouvelle génération » qui fait la part belle aux aromates du coin, et c'est réussi : souplesse, notes mentholées, herbacées, épicées... **43 €.**

Goûts de Luxe

L'objectif : alléger. Si ce qu'on aime, dans **le foie gras**, c'est... son gras, ce n'est pas une raison pour l'alourdir inutilement avec un excès de sucre. D'accord pour un vin moelleux, mais pas un liquoreux. À l'inverse, mieux vaut éviter un partenaire trop sec. Crémant légèrement boisé, champagne millésimé ou issu de pinot meunier : en piste !



Langlois Chateau **Réserve, Brut, 2013,** **Crémant de Loire**

Sans doute la meilleure signature de la Loire pour les crémants. Texture affinée par 36 mois de vieillissement, complexité des arômes, finesse, harmonie, longueur : tout est au diapason dans cette bouteille qui rivalise avec de bons champagnes. 15,70 €.



Champagne **Yves Jacques** **Éponyme, 2012**

Ce champagne revendique son passage en fût de chêne. Avec son nez pâtissier, beurré et vanillé, et sa bouche riche et charnue, il est généreux, suave, large, tout en rondeur et en parfums, résolument taillé pour la table. 23,50 €.



Champagne **Vranken** **Diamant Brut**

Une robe soutenue et un nez ouvert avec des accents pâtissiers, crémeux et toastés. Bouche tendre, généreusement dosée, qui donne une sensation confortable et gourmande. Un champagne très rond qui devrait plaire à tous. 36 €.



Champagne **Tzarine** **Tzarina**

Habillage bling-bling, mais contenu à fort caractère, surtout si on est amateur de champagnes puissants et structurés. Beaucoup de fraîcheur, d'arômes, de relief, et, à l'arrivée, de plaisir. Pour la table. 60 €.



Champagne **Franck Bonville** **Grand Cru, Blanc de** **blancs, 2012**

Notre jury enthousiaste a unanimement salué cette cuvée provenant d'Avize, haut lieu du chardonnay champenois. Frais, parfumé, complexe, savoureux, à la fois long et harmonieux. Un blanc de blancs parfait dès l'apéritif et tout au long du repas. 45 €.



Champagne **Franck Pascal** **Reliance Brut Nature**

Ce vigneron réputé, qui travaille en biodynamie, soigne la qualité de ses raisins et le vieillissement de ses champagnes. Cela se sent dans la texture de cet excellent pinot meunier (80 %) non dosé, qui offre vinosité, tenue et complexité. 39,90 €.

>>> Retrouvez la recette des **truffes de foie gras au choc'** sur regal.fr

Que boire avec...

Le foie gras

Son atout cuisine : vous pouvez le servir froid ou cuisiné pour l'adapter à vos bouteilles préférées.

La difficulté : il peut facilement donner au vin un goût métallique s'il est servi trop froid.



FOIE GRAS RÔTI
ET POLENTA DE MAÏS
recette page 42

© EMANUELA CINO

L'accord **classique**

Le Sud-Ouest, terre de foie gras, est aussi une terre de rugby. En hommage, voici un match France-Afrique du Sud dont les deux protagonistes sont beaux joueurs.



Domaine de L'Hortus

Grande cuvée, val-de-montferrand blanc, 2017

Chardonnay et viognier dominant dans cet assemblage peaufiné par un grand nom du Languedoc. Savoureux, charnu, aromatique, de la puissance contenue dans ce beau blanc équilibré et plein de caractère. **23,40 €.**

Beaumont

Hope Marguerite, Chenin blanc, Walker Bay, 2017

Splendide chenin blanc qui provient d'une des régions les plus tempérées d'Afrique du Sud. Nez délicat, entre vanille et fruits blancs. Bouche élégante, veloutée, raffinée, à la belle finale, saline et sapide. **31,50 €.**

L'accord **audacieux**

Inutile de se priver de vin rouge si c'est votre péché mignon : il suffira de le choisir avec des tanins fondus et des arômes patinés.



Domaine Filliatreau

Vieilles vignes, saumur-champigny, 1998

Les rouges évolués atteignent des sommets de délicatesse avec le foie gras. Ce bon domaine de la Loire a la bonne idée de conserver quelques flacons à maturité, en gardant des prix très abordables. Vingt ans, et ravissant. **13 €.**

Cave de Tain

Saint-joseph rouge, 2016

Vins rouges et foie gras font bon ménage si on choisit des crus souples. Ce saint-joseph bio tombe à pic : mûre et réglisse au nez, tanins légers, fruité poivré. Un tour de moulin à poivre sur le foie gras fera le lien entre les deux. **16 €.**

L'accord **insolite**

Bière ou rhum, voilà deux accords qui décoiffent ! L'alliance fonctionne très bien, à condition de choisir des bouteilles qui conjuguent ampleur et rondeur.



LBF

Bière de Noël, Cannelle

Dans la désormais vaste famille des bières de Noël, la brasserie parisienne LBF propose cette nouvelle création éphémère : une « Belgian ale », généreuse et riche, brassée avec un soupçon de cannelle. À adopter en trilogie avec foie gras et pain d'épices. **4 € les 33 cl.**

El Pasador de Oro

Rhum XO

Ce rhum guatémaltèque, ambré, suave et aromatique (épices douces, fruits exotiques) fera un accord proche de la perfection avec l'onctuosité et les parfums intenses d'un excellent foie gras. **43 €.**

Viens Poupoule

L'objectif : devenir le roi (ou la reine) de la basse-cour. La méthode : s'aider des bulles crépitantes d'un bon champagne pour répondre au croustillant d'une peau de **volaille** bien dorée. On choisit une cuvée ample et généreuse pour répondre au moelleux des sauces et des accompagnements et hop ! Le tour est joué.



Champagne Mercier

Blanc de noirs

Ne vous fiez pas à l'étiquette vintage et quasi-collector : en bouche, ce champagne a plus des allures de jeune homme costaud que de fragile antiquité. Ses saveurs franches et généreuses montrent un caractère affirmé. **26 €.**



Champagne Nicolas

Premier cru

Aucun problème pour dénicher ce champagne : c'est celui de la chaîne de cavistes éponyme. Complet, friand, tonique, il réjouit par son fruité lumineux, sa fraîcheur et sa finale salivante. De la belle ouvrage. **28 €.**



Champagne Gosset-Brabant

Gabriel, Grand Cru, 2008

Les amateurs de puissance vont adorer ce champagne très pinot noir, intense, carré, juteux, élaboré par le jovial Christian Gosset en hommage à son père, Gabriel. On peut le mettre en cave ou l'ouvrir sur une belle volaille. **40 €.**



Champagne Huguenot Tassin

Cuvée Noire Spéciale, 2009

Du caractère à revendre dans ce blanc de noirs (pinot noir) qui nous vient de l'Aube. Les 6 ans de vieillissement ont épanoui les arômes (fruits jaunes, cire, prune) mais préservé le pep's de ce champagne juteux, carré, intense et savoureux. **60 €.**



Champagne Louis Brochet

Extra-Noir

Grand coup de cœur pour ce beau champagne de table dont le nez affriolant, complexe et profond embaume la poire Williams et les fruits rouges sur fond de toast et d'épices douces. Bouche lumineuse, puissante, longue et savoureuse. **53,90 €.**



Champagne Grémillet

Évidence

Un 100 % chardonnay vinifié en barriques, puis longuement élevé sur lattes en bouteille, cela nous donne ce champagne très épanoui, presque sudiste dans ses parfums et sa texture. **45 €.**

>>> Retrouvez la recette du rôti de dinde aux fruits secs sur regal.fr

Que boire avec...

Les volailles

Leur atout cuisine : elles se marient bien avec les vins les plus simples comme les plus sophistiqués.

La difficulté : plus la chair sera sèche, plus elle aura du mal à affronter les tanins des vins rouges costauds.



DINDE RÔTIE EN
COCOTTE AUX MARRONS
ET CLÉMENTINES
recette page 92

© EMANUELA CINO

L'accord **classique**

Grand coup de cœur pour ce bordeaux au rapport qualité-prix stupéfiant. Quant à l'AOC bellet, raffinée et méconnue, c'est son originalité qui étonnera vos invités.



Château Belle-Garde

L'Excellence, bordeaux supérieur, 2016

Simple bordeaux supérieur sur l'étiquette, mais pas loin d'un cru classé en bouche. Bref, un grand coup de cœur pour ce bordeaux complet, fringant par son fruité, joliment structuré, qui impressionne aussi par son prix très abordable. **10 €.**

Château de Bellet

Baron G, bellet blanc, 2015

Excellente manière de faire connaissance avec cette AOC confidentielle du pays niçois : vinifié et élevé en fût, c'est un grand blanc de table, onctueux, raffiné dans ses arômes (vanille, fleurs blanches), harmonieux et long. Volaille en sauce. **35 €.**

L'accord **audacieux**

On s'éloigne des grands classiques avec ce rouge musclé mais policé, et ce blanc chilien : de faux airs de bordeaux et de bourgogne, mais une personnalité bien à eux.



Château Revelette

Coteaux d'aix-en-provence rouge, 2016

Un vent de fraîcheur dans ce rouge provençal qui titille les narines avec ses arômes de cassis frais et de menthol. La bouche est dans la même veine, fringante, épicée et dotée de tanins juste croquants. **13,50 €.**

Errazuriz

Wild Ferment chardonnay, Casablanca, 2016

En bouche, ce chardonnay chilien se situe entre Bourgogne et Nouveau Monde, avec de douces saveurs de vanille et de fruits tropicaux, langoureux mais sans mollesse. **22 €.**

L'accord **insolite**

Une bière ou un whisky pour accompagner le plat principal, un soir de fête ? Eh oui ! Les alcools de grain font naturellement un beau mariage avec les volailles qui s'en sont nourries.



Jenlain

Humeur du Brasseur

Pas fan de vin ? Une bière de caractère peut aussi faire de beaux accords à table. Mousse abondante, robe ambrée, bouche généreuse aux saveurs de réglisse, de caramel et de charbon de bois. Finale douce-amère. Parfait avec une volaille à la crème. **5,60 € les 75 cl.**

Jack Daniel's

Tennessee Straight Rye

La célèbre marque de whisky du Tennessee s'essaie depuis peu au « rye » : un whisky de seigle très épicé, aux senteurs de pain complet, d'épices et d'humus. Sa rondeur un peu sucrée fera un mariage détonnant avec, là aussi, une volaille à la crème. **35 €.**

Banana Split

L'objectif : garder de la fraîcheur jusqu'à la fin de **la bûche** ! L'idéal serait de se tourner vers des portos, des vins doux naturels type maury, banyuls ou rivesaltes, ou vers des vins moelleux, légers et acidulés. Mais le dessert est ce moment crucial où tous les invités exigent le « pop » festif du bouchon. La solution ? Choisir une cuvée tout en rondeur et en souplesse, aux arômes de fruits marqués.



Cave Louis Vallon

Luccios, Blanc brut, Crémant de Bordeaux

Un bon représentant des crémants de bordeaux nouvelle vague. À ce prix, il est même franchement bluffant : des notes de fruits blancs et d'agrumes, une bouche croquante, souple, mais sans lourdeur. Très bien avec un dessert aux fruits, mais aussi à l'apéritif. **6,90 €.**



Maison Louis Bouillot

Perle d'Aurore, Crémant de Bourgogne brut rosé

Excellent spécialiste de bulles bourguignonnes, qui soigne autant son rosé que ses blancs. Une belle robe lumineuse, des arômes épanouis de fruits rouges, une finale acidulée. Parfumé et charmeur avec une bûche aux fruits rouges. **9,50 €.**



Gratien et Meyer

Crémant de Loire brut

Une robe paille et un nez vif, aux arômes très frais de fruits verts (lime, kiwi) et de brioche. Texture souple, fraîcheur et tendresse en bouche : une élégance et une légèreté qui visent juste en fin de repas comme à l'apéritif. **9,50 €.**



Jaillance

Tradition Bio, Clairette de Die

Cette bonne coopérative offre, ici une clairette très réussie, qui concentre tout le fruit du cépage muscat : bulles fines, arômes de raisin frais et de fleur d'oranger, douceur légère. Idéal avec une bûche aux fruits. **7,30 €.**



Cave de Beblenheim

Heimberger, Crémant d'Alsace brut rosé

Le pinot noir alsacien est à l'honneur dans cette version très gourmande. Une belle robe et des arômes débridés de fruits rouges et de brioche, qui seront parfaits avec une bûche aux fruits rouges. Goûteux, généreux, parfumé. **7,50 €.**

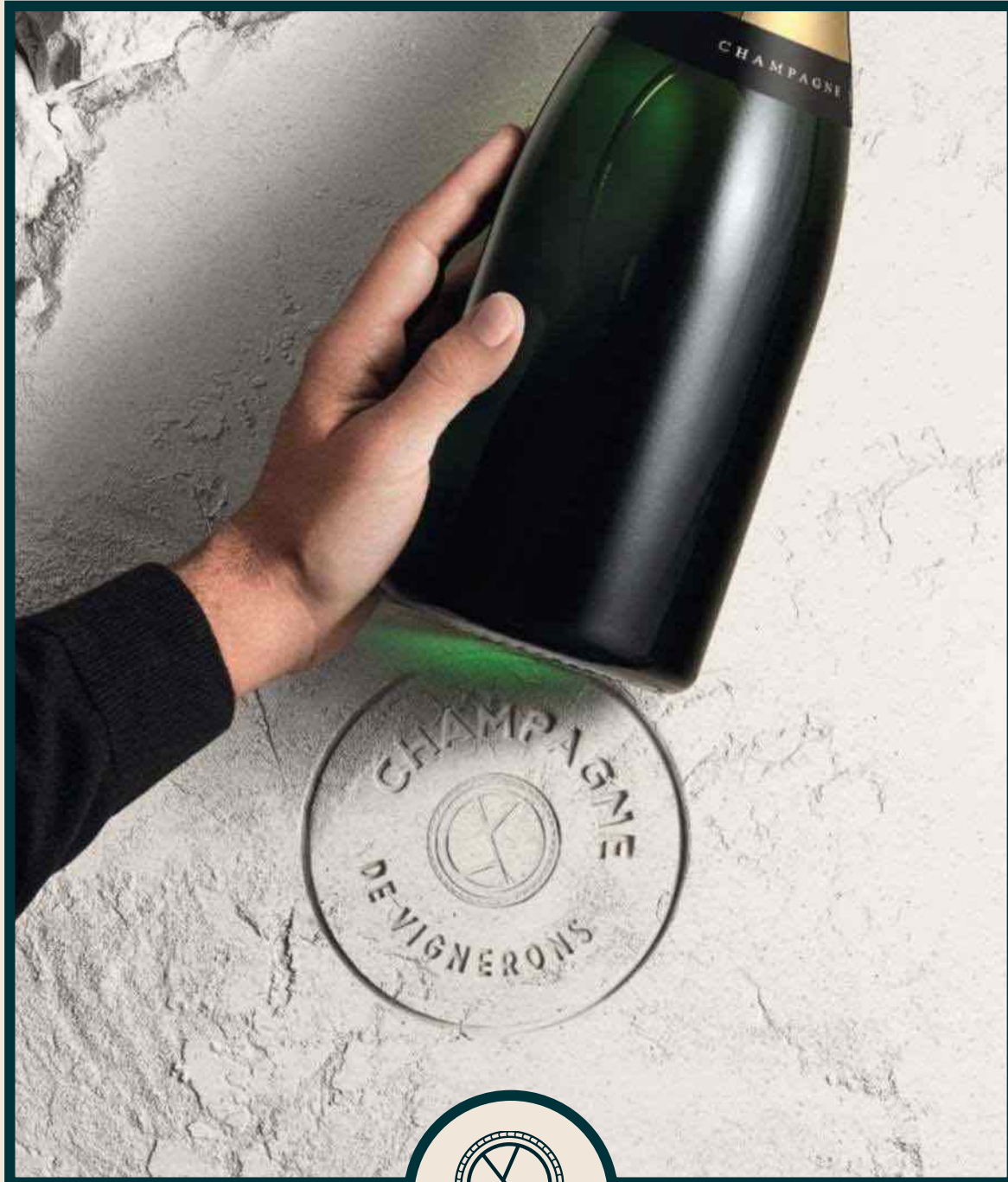


Cave du Roi Dagobert

Prestige, Crémant d'Alsace blanc brut

Cépage phare des crémants locaux, le pinot blanc façonne des vins souples et fruités. Arômes généreux de poire, de coing et de brioche, texture tendre et ce qu'il faut de fraîcheur. À savourer avec une bûche fruitée ton sur ton. **7,95 €.**

>>> Retrouvez la recette de **bûche pavlova aux fruits rouges** sur regal.fr



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE

Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins qui leur ressemblent. Sous la bannière Champagne de Vignerons leurs gestes donnent naissance à des cuvées de qualité, aussi confidentielles qu'appréciées.

Un savoir-faire, une empreinte laissée dans un terroir de Champagne aux multiples nuances.

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

Pour quelques degrés de plus...

À ouvrir ou à offrir, ces six spiritueux se glisseront aussi bien sous le vert du sapin que dans les verres en fin de repas. À savourer lentement pour faire durer la nuit...



Gin au poivre de Sichuan

Français et bio, ce gin est un ovni. Nous avons succombé à son insolente fraîcheur due aux baies du poivrier de Sichuan planté il y a 20 ans sur ce domaine producteur de cognac. Decroix, 45 €.



Eau-de-vie de coing

D'accord, elle est exorbitante. Mais cette eau-de-vie de coing autrichienne est également exceptionnelle de finesse, de douceur et de longueur. Alors... Rochelt, 133 €.



Mousse à la liqueur de bourgeons de sapin

Une petite bombe alcoolisée (15°), à vaporiser sur un dessert ou un cocktail. Ce n'est pas une chantilly, puisqu'il n'y a pas de lactose. Distillerie Guy, 15 €.



Rhum épice Héritage

Gingembre, baies roses, épices : si votre rhum arrangé maison n'est pas prêt pour Noël, optez pour celui-ci et savourez-le pur, sur glace ou... en lait de poule ! Charrette, 22 €.



New Make

Elle n'a pas encore l'âge de s'appeler whisky, mais cette eau-de-vie de malt ronde et douce, vieillie dans 4 types de barriques, est déjà un délice. Ne cherchez pas l'Écosse : elle est made in Aubrac. Twelve, 48 €.



Bas-armagnac 2010, Laguille

Après quelques mois passés en fût de chêne ayant contenu du whisky tourbé, ce bas-armagnac étonnant, tiré à 350 bouteilles, constitue un mariage superbe avec un foie gras chaud. 75 €.

CHAMPAGNES MILLÉSIMÉS : QUELLES SONT LES PÉPITES DU MOMENT ?

La plupart des champagnes n'affichent pas de millésime, tout simplement parce qu'ils sont issus d'un assemblage de vins provenant de plusieurs années. Lorsque l'année de récolte est mentionnée, cela signifie deux choses : d'abord que le champagne a été produit exclusivement avec des raisins de l'année mentionnée, mais aussi qu'il s'agit, en principe, d'une très belle année. Une belle année en Champagne ? C'est un millésime dont les raisins possèdent à la fois maturité et acidité, des termes presque contradictoires ! Voilà pourquoi les grands millésimes se font rares, encore plus par temps de réchauffement climatique. Après 2002 (très grand) et 2006 (très bon), le 2008 (bien représenté dans notre sélection) est aujourd'hui le grand millésime le plus fréquent sur le marché : ne vous en privez pas, c'est une année exceptionnelle avec des champagnes toujours étonnamment juvéniles, et qui se garderont encore une bonne décennie.

Les cavistes proposent également en ce moment le millésime 2012, très classique, de belle fraîcheur. 2015 n'est pas encore disponible, mais s'annonce déjà prometteur, dans un registre plus solaire et plus riche. Et 2018 ? Les Champenois l'annoncent « hors norme » : une vendange précoce, une récolte abondante de raisins sains et des premiers « jus » prometteurs. On attendra de confirmer ce pronostic verre en main, c'est-à-dire pas avant 2021 ! Car une autre caractéristique des millésimes est leur long vieillissement en cave : pas moins de 3 ans et souvent beaucoup plus pour les grandes marques. Une fois en vente, ils gagnent souvent à être conservés très longtemps (dix ans et bien plus) car ce sont vraiment des vins de longue garde.

UN PETIT DÎNER CHAMPAGNE-SARDINES

« Faire sauter les bouchons et les a priori ». Le nouveau slogan du collectif Champagnes de vigneron entend « désexceptionnaliser » (sic) la consommation. Vous écalez des œufs durs ou vous ouvrez des sardines ? Sortez le champagne.

LE CHAMPAGNE ? C'EST 15 % DES EFFERVESCENTS, ET 1 % DE LA TOTALITÉ DES VINS PRODUITS DANS LE MONDE.



CHAMPAGNE
CASTELNAU



horizon-bleu.com

champagne-castelnaud.fr

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

Histoire d'eaux

Sur une table de fête, le choix de l'eau ne devrait pas être laissé au hasard. Plate ou gazeuse, faiblement minéralisée, alcaline, avec ou sans sodium... chacune a un goût particulier, même s'il est subtil. Le design de la bouteille n'est pas anodin non plus. Belle à l'extérieur et à l'intérieur, c'est encore mieux.

Les eaux gazeuses



Perrier **Fines Bulles**

456 mg/l

Ses bulles d'origine volcanique proviennent de la source des Bouillens dans le Gard. Préférez la version en bouteille bleue qui contient moins de CO². Elle est très désaltérante et peu minéralisée.



San Pellegrino

847 mg/l

L'eau des Alpes italiennes a ses adeptes. Sa forte adjonction de gaz lui donne son acidité caractéristique avec une note finale légèrement amère. La bulle est fine mais bien présente et très désaltérante.



Châteldon

1882 mg/l

Issue du Puy-de-Dôme, c'est l'une des rares eaux minérales naturellement gazeuses. Très minérale et dotée de bulles discrètes, elle a eu la médaille d'or au Concours international des eaux gourmets.

Les eaux plates



Wattwiller

155 mg/l

Née dans le parc naturel régional des Ballons des Vosges, elle affiche fièrement zéro nitrate. Protégée de tout contact avec les eaux de surface grâce à une épaisse couche d'argile, elle contient peu de minéraux et pas de sodium.



Plancoët

257 mg/l

Une eau minérale naturelle 100 % bretonne. Son site hydrologique est protégé de toute exploitation agricole. Pure et équilibrée en sels minéraux, elle est garantie zéro nitrate et possède un goût assez neutre.



Treignac

20 mg/l

Cette eau minérale naturelle de Corrèze est filtrée dans un sol aux sables granitiques. Ceci explique sa très faible minéralité et sa grande pureté. Son pH est légèrement acidulé avec une grande douceur en bouche.

LE GOÛT DU TERROIR

Le mot terroir prend tout son sens pour les eaux minérales naturelles car leur goût découle directement de la nature du sous-sol. Les minéraux sont présents dans l'eau dans des proportions différentes selon leur solubilité, la nature des sols et la vitesse de filtration. Ainsi, bien que les sources de Vittel, de Contrex et d'Hépar ne soient distantes que de quelques kilomètres, leurs goûts varient. Question de géologie !

PÉTILLANTE
OU PLATE ?
LA BULLE
APPORTE
TOUJOURS
UNE SENSATION
DE FRAÎCHEUR
SUPPLÉMENTAIRE
QUI PEUT ÊTRE
LA BIENVENUE
SI LE REPAS
EST LONG
OU UN PEU
ROBORATIF.



LES EAUX DU MONDE

Des eaux pures venues du bout du monde présentées dans des bouteilles conçues comme des objets déco... C'est très tentant pour les fêtes, même si le bilan carbone en prend un coup. Craquez pour **Ty Nant**, la jeune eau du Pays de Galles, célèbre pour sa bouteille bleu cobalt qui a fait une apparition dans le dernier James Bond, pour **Voss** surgie d'une nappe vierge cachée sous la glace en Norvège, ou encore pour **Icelandic**, née d'une source islandaise issue de la fonte naturelle d'un glacier. Magie de Noël, quand tu nous tiens... En version plate et gazeuse, en vente dans les épiceries fines et sur watershop.fr

BORDEAUX

Il y a tant
à découvrir

Les nuits fraîches et les chaudes journées du Bordelais permettent
à nos vins d'exprimer toute leur finesse et leur élégance.

VINS DE

BORDEAUX

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

l'atelier de Noël



RECETTES ET ASTUCES POUR VOS PETITS BISCUITS

Le moment de l'Avent, c'est bien mieux que pendant. On s'offre le plaisir de décorer longuement des biscuits bien croquants. Comme c'est charmant, Noël est à la porte et murmure tout bas à l'oreille des enfants : "chut, le voilà"...

RÉALISATION, RECETTES, STYLISME ET PHOTOS CATHERINE MADANI, ASSISTÉE DE JUDITH CLAVEL

LES BOUTONS

Appuyez légèrement avec un emporte-pièce rond de 3 cm pour marquer le dessin, puis formez 2 trous au milieu à l'aide d'une brochette en bois. Recette page 131

La forme

Les biscuits
sablés
cannelle et
aux agrumes
Recettes pages
129 et 131

Les biscuits sablés cannelle

POUR BISCUITS « ÉTOILE » OU « SAPIN ». PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 10 MIN REPOS 30 MIN

FACILE

200 g de farine type T 45 • 100 g de beurre mou • 100 g de vergeoise brune • 30 g de sucre semoule • 1 cl (10 g) de lait • ½ œuf • 1 c. à café de cannelle en poudre • 1 pincée de sel • 1 c. à café rase de levure chimique • Emporte-pièces en forme de sapins, d'étoiles, etc.

POUR LE GLAÇAGE BLANC • 10 cl de jus de citron pour environ 300 g de sucre glace (on peut remplacer le jus de citron par 1 blanc d'œuf).

● Dans un saladier, mélangez le beurre mou, le sucre semoule, la vergeoise et le sel. Incorporez l'œuf

et le lait. Ajoutez la farine tamisée avec la cannelle et la levure chimique. Mélangez. Dès que la pâte est homogène, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur une demi-heure.

● Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Sortez la pâte, étalez-la avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm. Détaillez-la à l'emporte-pièce et enfournez une dizaine de minutes.

LE GLAÇAGE BLANC ● Déposez le sucre glace dans un saladier, puis versez petit à petit le jus de citron en remuant avec une spatule en bois. Le mélange

doit être crémeux. Pour vérifier la consistance, versez-en un peu sur une assiette, il doit s'étaler doucement sans couler.

● Pour appliquer ce glaçage sur les biscuits (étoiles etc.), plongez-les directement dedans ou étalez délicatement à la spatule.

● Pour faire des dessins (des flocons, par exemple), placez le glaçage dans une poche à douille munie d'une douille lisse de petite section et utilisez-la comme un stylo. Il existe aussi des petits tubes de glaçage au rayon pâtisserie ■

PATIENCE

Faites toujours sécher les biscuits sur une grille et laissez-les bien refroidir avant d'ajouter la couche de décor. Laissez aussi sécher le glaçage après la pose.

Le glaçage



LA MÉTHODE

Malaxez la pâte à sucre longuement, avec les deux mains, pour la réchauffer. Étalez-la au rouleau. Puis, appliquez l'empreinte choisie à l'aide d'un moule ou d'un rouleau décoré.

La pâte à sucre

Les biscuits sablés chocolat

POUR BISCUITS À LA PÂTE À SUCRE. PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 10 MIN REPOS 1 H

FACILE

200 g de farine (type T 45) • 125 g de beurre mou • 50 g de cacao non sucré • 150 g de sucre • 1 œuf • 2 pincées de levure chimique • Emporte-pièces en forme de cercles, d'étoiles, etc • Pâte à sucre et empreintes (dans les magasins spécialisés).

● Versez la farine, la levure, le sucre, le beurre mou sur votre plan de travail. Prenez le tout à pleines mains,

en frottant vos paumes l'une contre l'autre, afin de bien mélanger et d'obtenir une pâte sableuse. Émiettez-la du bout des doigts, puis répartissez-la en couronne sur le plan de travail. Cassez l'œuf à l'intérieur, mélangez rapidement sans trop travailler la pâte et lissez-la en l'écrasant avec la paume de la main. Enveloppez-la dans du film alimentaire et réfrigérez 1 h.

● Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Sortez la pâte, étalez-la avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm. Détaillez-la à l'emporte-pièce et enfournez une dizaine de minutes.

● Appliquez l'empreinte sur la pâte à sucre. Découpez-la et collez-la sur les biscuits refroidis avec une pointe de sucre glace mélangée avec un peu d'eau ■

LES BONS OUTILS POUR...



Découper

Pour tailler plusieurs biscuits en une seule fois, ces emporte-pièces en forme de cœurs, de

sapins ou de flocons font le job !

Lot de 3 emporte-pièces Lékue pour 12 à 19 biscuits. 19,90 €.

En vente sur www.lekue.com



Étoiler

Une fois la pâte à sucre finement étalée au rouleau à pâtisserie, utilisez ce cylindre pour réaliser des empreintes en forme d'étoiles.

Rouleau à empreintes (21 cm) Scrapcooking. 15,50 €. En vente sur www.scrapcooking.fr



Décorer

Pour dessiner avec précision, utilisez ces petits cornets avec douilles assorties ou l'incontournable crayon Vahiné, déjà rechargé en pâte choco-noisette.

10 cornets pâtisseries + 10 douilles Scrapcooking,

7,90 €. Crayon Vahiné. 1,98 € (les 23 g). En GMS.



Tamponner

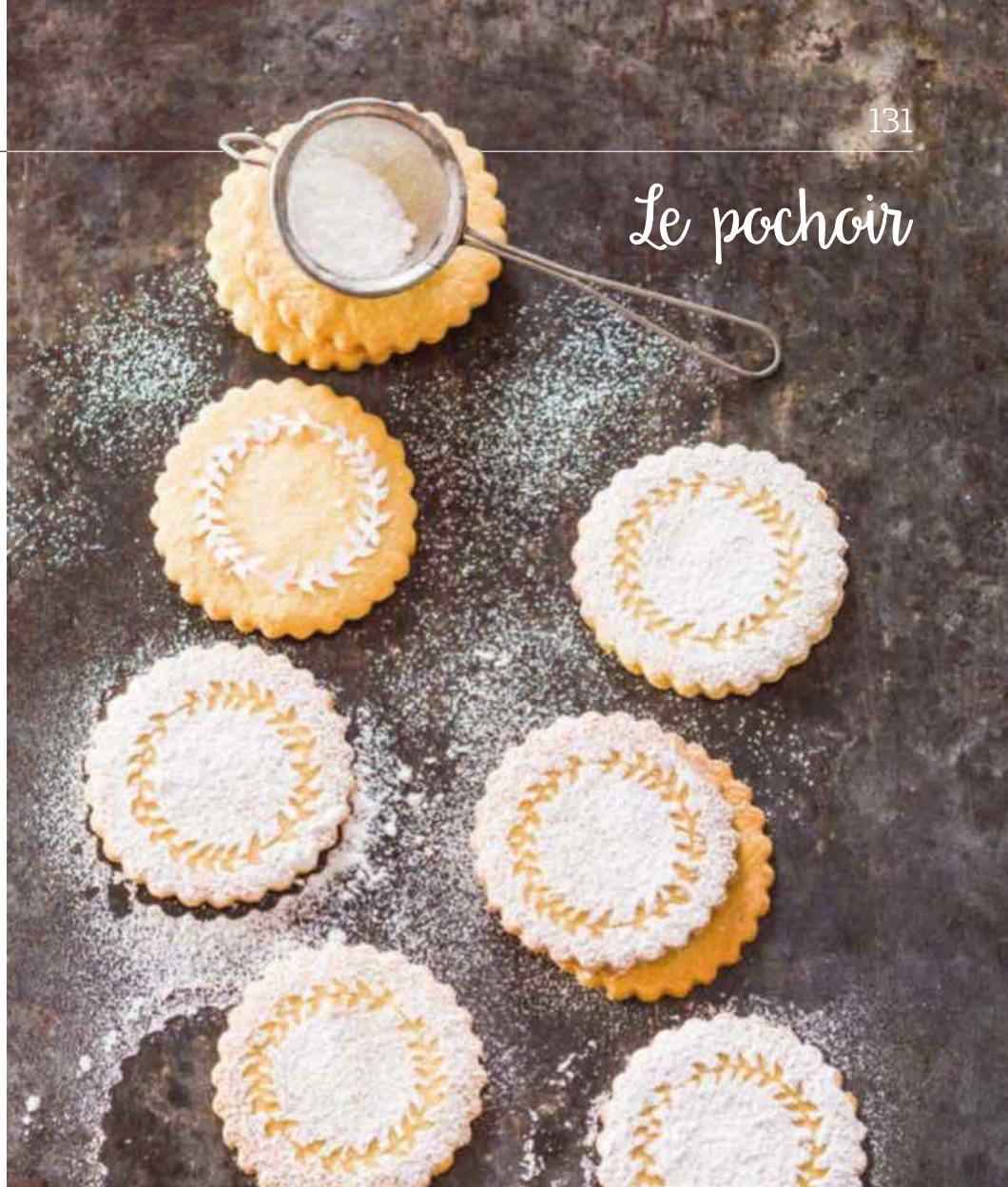
Un coup de tampon avant cuisson, et hop, vous souhaitez

un joyeux Noël à vos biscuits.

Tampon biscuit « Joyeux Noël »

5,99 €. www.alicedelice.com

Le pochoir



Les biscuits sablés aux agrumes

**POUR BISCUITS « BOUTONS » ET BISCUITS AU SUCRE GLACE
PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 10 MIN REPOS 1 H**

ASSEZ FACILE

300 g de farine (type T 45) • 2 pincées de levure chimique • 150 g de sucre semoule • 150 g de beurre mou • 1 œuf • Le zeste d'une orange (ou de 2 citrons) non traités.

● Versez la farine, la levure, le sucre, le beurre mou et les zestes râpés finement sur votre plan de travail. Prenez le tout à pleines mains, en frottant vos paumes l'une contre l'autre, afin de bien mélanger et d'obtenir une pâte sableuse.

Émiettez-la du bout des doigts, puis répartissez-la en couronne sur le plan

de travail. Cassez l'œuf à l'intérieur. Mélangez rapidement sans trop travailler la pâte et lissez-la en l'écrasant avec la paume de la main. Filmez et réfrigérez 1 h.

● Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Sortez la pâte, étalez-la au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm. Utilisez un emporte-pièce cannelé pour la découpe. Enfouissez une dizaine de minutes à 180 °C (th. 6). Réalisez le décor au pochoir ■

Vous pouvez réaliser des sablés en forme de boutons (voir page 128).

l'atelier de Noël



RECETTES ET ASTUCES POUR VOS CADEAUX GOURMANDS

Je vous ai apporté des bonbons... des caramels et des truffes au chocolat. Parce que les fleurs c'est périssable, et les bonbons c'est tellement bon. Présentés dans un joli bocal, ou déposés dans un sachet fermé par un ruban, ils sont encore plus craquants !

RÉALISATION, RECETTES, STYLISME ET PHOTOS CATHERINE MADANI, ASSISTÉE DE JUDITH CLAVEL



**Les pâtes à tartiner
aux spéculoos et au chocolat**

Recettes page 134

Les bonbons au caramel

POUR 20 À 30 CARAMELS

PRÉPARATION 25 MIN

CUISON 20 À 25 MIN

REPOS 12 H

FACILE

550 g de sucre semoule • 31 cl de crème fraîche entière • 100 g de beurre • 1 c. à soupe d'extrait de vanille • 300 g de glucose (dans les pharmacies, magasins de fournitures pour pâtisseries ou sur Internet) • 50 g de miel (ou sirop d'érable).

POUR LE TOPPING • Cacahuètes et amandes hachées, graines de sésame, pistaches vertes, fleur de sel, noix de pécan, spéculoos émiettés...

● Préparez les caramels.

Garnissez un moule carré de 20 cm de papier sulfurisé. Déposez tous les ingrédients dans une grande casserole (le caramel va doubler de volume en cuisant). Faites chauffer sur feu vif en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange vienne à bouillir.

● Baissez le feu, placez le thermomètre dans la casserole et laissez cuire encore 10 à 15 min (ou jusqu'à ce que la température atteigne 125°C). Laissez reposer 5 min et versez dans le moule.

LE TOPPING ● Choisissez un ingrédient et parsemez-le en dessinant une ligne sur les caramels. Laissez refroidir à température ambiante (environ 20°C) jusqu'au lendemain, ou jusqu'à ce que le caramel soit assez ferme pour le couper.

● Démoulez en gardant le papier sulfurisé. Coupez en suivant les bandes d'ingrédients, avec un grand couteau passé au préalable sous l'eau chaude ou tiède ■





La pâte à tartiner aux speculoos

POUR ENVIRON 300 G DE PÂTE

PRÉPARATION 20 MIN

FACILE

200 g de biscuits speculoos • 20 cl de lait concentré • 1 c. à café de miel • ½ c. à café de cannelle moulue • 1 pincée de sel.

● Écrasez finement les biscuits au mixeur. Ajoutez le lait concentré, le miel, la cannelle et le sel. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Mettez en pots et réfrigérez ■

La pâte à tartiner au chocolat

POUR ENVIRON 600 G DE PÂTE

PRÉPARATION 20 MIN

FACILE

200 g de chocolat noir • 3 c. à café de purée de noisettes • 1 pot de 400 g de lait concentré sucré • 125 g de beurre demi-sel • 1 c. à café d'extrait de vanille.

● Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes). Dans un saladier, versez le lait concentré avec la purée de noisettes et l'extrait de vanille. Mélangez le tout afin d'obtenir une pâte homogène, puis incorporez le mélange beurre-chocolat juste tiédi, en fouettant jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse. Laissez refroidir et versez dans des pots à confiture ■

ASTUCE

Ajoutez 5 fois son volume en lait, mélangez bien, vous obtiendrez une bonne boisson chocolatée.



Le bocal de cookies mix

POUR REMPLIR UN POT DE 1,25 LITRES ET UNE VINGTAINES DE COOKIES

PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 10 MIN

FACILE

LA BASE • 150 g de farine • ½ c. à café de levure chimique • 100 g de sucre brun (vergeoise ou cassonade) • 100 g de sucre blanc • 2 c. à café d'épices mélangées (cannelle, anis vert, muscade, etc.) • 120 g de pépites de chocolat • 120 g de noix de macadamia.
À AJOUTER • 125 g de beurre fondu • 1 œuf • 1 c. à café d'extrait de vanille.

● Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez tous les ingrédients du bocal dans un saladier, ajoutez le beurre fondu, l'œuf battu et l'extrait de vanille. Mélangez et formez des boules de la taille d'une grosse noix. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisée, en les espaçant d'au moins 5 cm. Enfourez pour une dizaine de minutes. Laissez refroidir ■

Les truffes au chocolat

POUR UNE VINGTAINE DE TRUFFES.
PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 3 MIN

FACILE

200 g de chocolat noir 60 à 70 % • 100 g (10 cl) de crème fraîche liquide entière • 25 g de beurre salé. **POUR LA DÉCO** • 100 g de noix de coco en poudre • 50 g de sucre glace • 50 g de cacao en poudre • 5 biscuits gavottes (ou poudre d'Ovo-maltine, noisettes hachées, pistaches, etc.).

- Hachez le chocolat et disposez-le dans un grand bol.
- Portez la crème à frémissement et versez-la sur le chocolat, tout en fouettant pour que les ingrédients se mélangent intimement.
- Incorporez le beurre coupé en dés. Mélangez bien. Laissez refroidir à température ambiante et réfrigérez pour que la préparation durcisse.
- Prélevez l'équivalent d'une cuillerée à café et façonnez une boule entre vos mains. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Réfrigérez les truffes jusqu'au moment de les utiliser.
- Préparez 4 petites assiettes remplies de sucre glace, de cacao, de noix de coco en poudre et de miettes de gavottes. Roulez les truffes dans ces mélanges ■



ENCORE PLUS D'IDÉES SUR PINTEREST

Dans le bocal

Achetez des jolis bocaux et glissez-y des douceurs maison : fudges, biscuits au gingembre, rochers... Voir la recette des fudges sur lapopottedemanue.com (pinterest.fr/manuepopotte)

Bonbons en fête

Pour occuper les enfants dans la période de l'Avent, faites des brochettes de bonbons thématiques. À utiliser pour décorer la table... Voir les astuces sur cuisinertoutsimplement.com (pinterest.fr/cuisinesimple)



Chocolat craquant

Chic et gourmande, la tablette de chocolat maison avec des incrustations de pistaches, noix, cranberries, oranges confites, billes de chocolat et chamallows. Voir la recette sur laposegourmande.blogspot.com (pinterest.fr/laposegourmande).

Alchimie de Noël

Pour des petits cadeaux d'assiette originaux : pensez aux fioles de préparations prêtes à l'emploi. On y glisse du cacao, des épices et quelques chamallows. Le tout dosé pour un mug. chefnini.com (pinterest.fr/chefnini).

l'atelier Vins & desserts



LES COURS D'ŒNOLOGIE DE MARIE-DOMINIQUE BRADFORD

C'est l'heure de la bûche, pas des embûches : à ce moment du repas, où l'on a déjà souvent dégusté plusieurs vins, le dernier accord doit être à la fois percutant et léger.



© JEAN BLAISE HALL

LES COUPS DE CŒUR DE MARIE-DOMINIQUE BRADFORD

- **Domaine de Laballe, côtes de gascogne, Demoiselle, 2016.** Gourmandise assurée avec des notes d'écorces d'orange et une légèreté rafraîchissante. 9,90 €.
- **Château Dona Baissas, rivesaltes ambré, Hors d'âge.** Notes de noisettes grillées, belle onctuosité qui tapisse généreusement le palais. 13 €.
- **Matthieu Dangin, crémant de bourgogne blanc de noirs.** Sec et aromatique. Tout en légèreté avec de jolies notes d'agrumes et de fleurs blanches. 16,90 €.

Attention, évidence : un dessert, c'est... sucré. Paradoxalement, il n'a pas besoin d'un accord tranchant, mais d'un vin tout en rondeur, voire encore plus sucré, pour éviter de tomber complètement à plat. Ce n'est pas le moment d'endormir les papilles !

> Fruits frais

Il existe un cépage, le muscat, qui dégage tellement d'arômes de fruits qu'il est immédiatement le meilleur ami de tous ces desserts. Il est vinifié en sec, en moelleux, en vin doux naturel (VDN, vin « fortifié » par ajout d'alcool), en effervescent ou encore en doux. On peut utiliser cette carte sans crainte ! Avec une salade de fruits, essayez donc :

- **un muscat de beaumes-de-venise ou une clairette de die ;**
- **un cerdon (rosé doux) ;**
- **un effervescent rosé si la salade contient des fruits rouges.**

> Fruits cuits

Avec les tartes ou les crumbles aux fruits, il faut se souvenir que la cuisson augmente la sensation d'acidité. Cherchez alors un vin moelleux également acidulé.

Avec des abricots :

- **un riesling en vendanges tardives ou un jurançon moelleux.**

Avec des figues rôties au miel :

- **un banyuls servi frais.**

Avec des pommes au four :

- **du cidre doux !**

> Fruits exotiques

Les notes de fruits exotiques des vins moelleux et liquoreux s'accordent très bien avec les fruits, à condition de les servir bien frais.

Avec l'ananas ou la banane flambés :

un macvin du Jura.

Avec une exotique tarte tatin aux mangues : **un muscat de mireval ou un gewurztraminer.**

> Chocolat/café

Avec tous les desserts au chocolat, surtout s'il est noir, il s'agit de maîtriser l'amertume.

- **Les VDN (maury, banyuls, rivesaltes, porto...) créent la meilleure alchimie car ils ont eux-mêmes des arômes de chocolat, de café ou de praliné.** Leurs nombreuses variantes pourront s'adapter selon les textures : mousses, gâteaux, brownies et tartes.
- Certains préfèrent **les vins rouges puissants (secs)**, mais attention : ils renforcent la sensation d'amertume.

> Glaces

Avec les sorbets, on peut jouer sur des accords ton sur ton avec les vins. Par exemple : **un sorbet citron et un riesling d'Alsace en vendanges tardives ; une glace à la fraise ou à la framboise avec un champagne rosé de macération**, au goût marqué par les mêmes fruits, etc.

> Biscuits et gâteaux

- Madeleines, tuiles et quatre-quarts : ces desserts ont un côté assez sec qu'un **vin de liqueur, tel un pineau des charentes**, réussira très bien à atténuer.
- Dans un autre registre, l'effervescence douce d'une **blanquette de limoux** ajoutera du moelleux en bouche.
- Les cakes peuvent être aromatisés (orange, citron, fruits secs) et ouvrir ainsi la large palette des vins doux aux mêmes arômes : **un grand sauternes** aux effluves de marmelade d'oranges sera mémorable !

Exercices

EXERCICE

Faites l'expérience de ces beaux mariages qui permettent de retrouver les mêmes arômes dans le vin et dans le dessert :

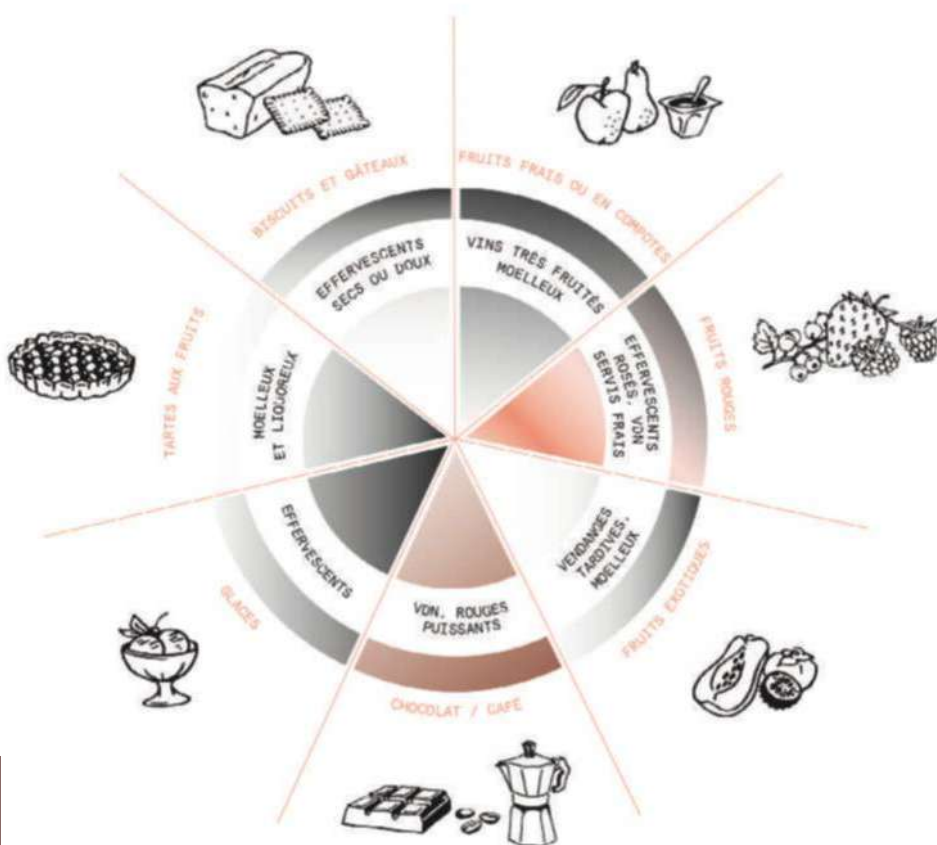
1. Dessert au chocolat avec un vin doux naturel (maury, banyuls, rasteau). On retrouve, instant magique, les notes chocolatées, praliné et moka dans les vins (au nez et en bouche). C'est l'accord parfait par excellence !

2. Salade de fruits avec un vin d'Alsace en vendanges tardives ou un moelleux du Sud-Ouest (gaillac doux, pacherenc-du-vic-bilh, jurançon). Ces vins ont des notes de fruits frais qui rappellent instantanément celles de la salade de fruits (pomme, poire, agrumes, fruits jaunes etc.).

3. Salade de fruits exotiques avec un muscat en vin doux naturel (frontignan, beaumes-de-venise). La technique de production des VDN implique une adjonction d'alcool pour « fortifier » les vins. Cela renforce leur côté très mûr et exubérant, qui se marie avec le profil tropical des fruits.

4. Gâteau aux noix avec un vin jaune ou un côtes du jura. La noix est l'un des arômes que l'on trouve dans les élevages oxydatifs et qui ajoutent une palette aromatique unique. Il est intéressant de les retrouver au moment du dessert, à condition de ne pas trop sucrer le gâteau, pour laisser la part belle aux noix.

5. Poires au vin avec un bourgogne rouge (en appellation régionale). Le fondant de la poire imbibée de vin rouge nécessite un vin avec beaucoup de délicatesse. Inutile de choisir une appellation trop prestigieuse : paradoxalement, le mariage serait moins beau car les « grands vins » supporteraient moins bien le sucre.



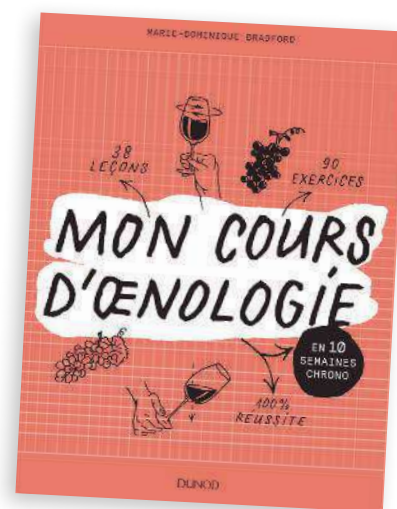
Les accords typiques



©VICTORY / ISTOCK

QUAND LE VIN REMPLACE LE DESSERT

Quand on n'a plus faim, mais qu'on veut terminer sur une note sucrée, le vin de dessert peut remplacer le dessert lui-même. Il faudra laisser parler les arômes et rechercher la fraîcheur d'un liquoreux bien choisi dont l'équilibre n'alourdira pas la tenue en bouche. On peut se laisser tenter par un vin complexe arrivé à son apogée, comme un grand sauternes, un rivesaltes hors d'âge ou un porto vintage.



Bonnes feuilles

Sa couverture fluo est à l'image du reste : définitivement singulière. Des mots simples, 4 chapitres, 38 leçons courtes et précises, 90 exercices corrigés, des tests de dégustation pour s'entraîner en s'amusant : un ouvrage pour débutants qui ont envie d'aller plus loin.

Mon cours d'œnologie en 10 semaines chrono, de Marie-Dominique Bradford, éditions Dunod. 192 p. 19,90 €.

COLOMBIE UN GEISHA NOMMÉ DÉSIR

TEXTE ET PHOTOS CAMILLE OGER

Cerises de café
fraîchement récoltées
dans les plantations
de Dionel Chilito à la
finca La Pradera.



Sur les hauteurs de la finca Paraíso, à près de 1900 mètres d'altitude.



Des arachides ? Eh non !
Ces noyaux ovales et pâles sont
des grains de café, tout juste
sortis d'une « cerise » de caféier.

Elle voulait retrouver le café rarissime que son père adorait. Nous avons suivi Anne Caron, meilleure torréfactrice de France, jusqu'au sud de la Colombie, à la recherche de l'un des plus grands arabicas au monde.

Dans le minuscule avion qui la mène à Pitalito, au sud de la Colombie, Anne Caron jubile. Les yeux rivés sur la jungle et les Andes, la petite brune à la fois discrète et vive s'enthousiasme : « Les voyages aux origines du café sont très importants pour moi. J'essaie d'en faire deux par an. Ils me permettent de découvrir d'autres arômes, d'autres terroirs, et j'y apprend toujours quelque chose. J'adore ça ! » Dès qu'elle se met à parler de café, le regard vert d'Anne Caron s'illumine. Et pour cause : elle est tout simplement la meilleure torréfactrice de France, à la tête de l'excellente maison de cafés haut de gamme fondée par son père Sylvain en 1974, la Maison Caron.

« Ça n'a pas été facile, au début, mon père s'est heurté à de nombreux obstacles », raconte-t-elle de sa voix douce. « Il a commencé comme garçon de café, et trouvait que ce qu'on servait en France était de piètre qualité. Noir, brûlé, amer... Son objectif était de faire le meilleur café du monde. » Le problème, avant même de trouver des clients, était de ►



ARABICA OU ROBUSTA ?

L'arabica et le robusta sont deux plantes différentes. L'arabica, originaire d'Éthiopie et du Soudan, est le caféier véritable (*ci-dessus*). Le robusta est plus résistant aux maladies, d'où son nom, mais n'a pas la même palette aromatique. Au sein de ces deux espèces végétales, il existe une multitude de variétés mises au point par l'homme par sélection, au fil de siècles de culture. Ces cultivars ont des arômes particuliers qui vont s'exprimer différemment selon la façon dont ils seront traités.



La finca El Mirador porte bien son nom: elle offre une vue spectaculaire sur la vallée de Laboyos, où se trouve la ville de Pitalito.



s'approvisionner en café vert à torréfier soi-même. Au début des années 1970, pour un petit torréfacteur indépendant, c'était presque impossible. Et le café est un univers complexe à intégrer, avec de nombreuses variétés, ainsi que des techniques de culture et des processus d'élaboration très différents d'un pays producteur à l'autre (*voir encadré*). Il en résulte une immense diversité de saveurs et d'arômes que le torréfacteur doit identifier, apprivoiser, révéler, puis marier pour concocter ses propres assemblages (les blends) au goût équilibré. Sylvain Caron a appris à connaître toutes les subtilités du café – des cafés – et a fini par trouver un importateur passionné, Nicolas Bellangé, futur fondateur de la maison Belco, qui est devenu son fournisseur et l'est resté depuis. «*Le monde du café marche à la confiance. Beaucoup d'entreprises sont familiales. En France, la base du travail de torréfacteur est de dénicher une matière première qui vient de l'autre bout du monde, donc il faut être sûr de son importateur, qui doit lui-même être sûr de ses producteurs.*» Sylvain Caron ne s'était pas trompé sur le talent et l'instinct de Nicolas Bellangé: désormais à la retraite, le négociant a passé la main à son fils Alexandre, mais n'a pas réussi à se défaire de sa passion caféinée. De marchand de café vert, il est devenu torréfacteur à La Teste-De-Buch, en Gironde, et vient de remporter, avec son épouse, le concours 2018 du Meilleur mélange pour expresso, organisé par le Comité français du café qui rassemble tous les professionnels du secteur.

SUR LA PISTE DU GEISHA

C'est justement pour rencontrer les producteurs et goûter leur café qu'Anne se rend ce matin-là au sud de la ►



Magrets de canard à la mangue et arabicas éthiopiens

Par Marion Bouillot, restaurant BE

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 1 H

FACILE

3 magrets de canard (400 g pièce) • 800 g de pommes de terre à purée • 20 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 100 g de beurre • Zestes d'un citron vert • Zestes et quelques gouttes de jus d'un citron jaune • 1 mangue • 5 cl de café serré corsé V-Queen • Sel fin, poivre du moulin.

- Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Puis, saisissez les magrets côté gras dans une poêle chaude (attention aux éclaboussures). Une fois cette face bien colorée, enfournez dans un plat pendant 20 min recouvert d'un papier d'aluminium pour une cuisson rosée. Laissez reposer la viande 15 min, bien enveloppée.
- Faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau, puis passez-les au moulin à légumes. Faites chauffer 15 cl de lait et 10 cl de crème dans une casserole, ajoutez la pulpe de pomme de terre et le beurre, puis les zestes d'agrumes. Salez et poivrez, mélangez bien et réservez au chaud.
- Épluchez la mangue et coupez-la en gros morceaux. Ajoutez le café serré, 10 cl de crème liquide, 5 cl de lait, quelques gouttes de citron et mixez l'ensemble. Assaisonnez et faites réchauffer à feu doux dans une casserole.
- Coupez les magrets en belles tranches, servez avec la purée chaude et nappez de sauce à la mangue ■



LA MENACE DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Les caféiers ont besoin de conditions bien particulières pour s'épanouir. Celles-ci, déjà limitées à quelques régions géographiques, se font de plus en plus rares à mesure que le climat mondial se dérègle. En Colombie comme ailleurs, les producteurs doivent mettre au point des variétés de plus en plus résistantes, et planter de plus en plus haut dans la montagne. Ils craignent de voir leur gagne-pain se raréfier à l'avenir. Une situation qui entraînera fatalement une hausse des prix. « *En même temps*, tempore Anne Caron, le café est le deuxième poste d'importation après le pétrole en France, et son prix n'a pas changé, ou presque, depuis les années 1950, c'est fou. Il serait temps de le revaloriser et de le traiter comme un luxe, quand on voit l'immense travail qu'il demande. »





LES VENDANGES DU CAFÉ

Les cueilleurs répètent les mêmes gestes durant toute la saison de la récolte, d'octobre à décembre ; ils égrappent délicatement les branches des caféiers pour faire tomber les fruits mûrs à point dont ils remplissent des sacs de jute. Ils portent ensuite ces sacs dans la chaleur humide jusqu'à l'atelier de production où le café va être traité par les gérants de la *finca*, dont les connaissances et la riche expérience permettent de tirer le meilleur parti de la matière brute obtenue sur leurs terres.



Colombie. Le pays est réputé pour son arabica. Mais elle a aussi une autre idée derrière la tête. Un rêve, plutôt : dénicher du Geisha, une variété d'origine éthiopienne très rare et recherchée. Le Geisha produit en Colombie a une saveur unique, qui faisait toute la particularité du Blend n°1 créé par son père, Sylvain. Ce fameux Blend n°1 qui a valu au paternel son titre de meilleur torréfacteur de France en 2011. Seulement voilà, le fournisseur d'Anne ne parvient plus à en trouver depuis plusieurs années. Sans Geisha, il a fallu revoir toute la recette de l'assemblage pour tenter d'obtenir les mêmes arômes, le même esprit. *« Si on change un café sur quatre, on déséquilibre tout, explique Anne. Il faut donc changer aussi la qualité et la quantité des trois autres variétés, pour parvenir à un résultat approchant de la recette originale. »* Cette gymnastique cruelle est étonnamment courante chez les torréfacteurs : *« Beaucoup de pays producteurs sont instables au niveau politique. Il faut être capable de trouver des solutions quand une source de café se tarit brusquement à cause d'une guerre, d'une crise ou d'une catastrophe naturelle. »*

CAFÉ DE FORÊT, FORÊTS DE CAFÉIERS

Anne n'a toutefois jamais renoncé au Geisha, et pour en obtenir, elle est prête à traverser l'Atlantique. Colombie, nous voilà ! Pour sa première visite dans ce pays, elle n'a pas fait le voyage seule : Alexandre Bellangé, qui a repris Belco, l'entreprise paternelle, l'accompagne. Dans cette partie tropicale des Andes, entre 1500 et 2100 mètres d'altitude, les montagnes sont couvertes de caféiers. Mais pas uniquement : *« Le caféier est une plante d'ombre, il faut ►*



Gravlax de thon aux cafés d'Indonésie, sauce moutarde

Par Marion Bouillot, restaurant BE à Arzon.

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 2 H MARINADE 2 H

ASSEZ FACILE

500 g de longe de thon rouge • 500 g de gros sel • 200 g de sucre • 50 g de poivre de Timut • 50 g de café d'Indonésie Blend n°2, moulu • Zestes et jus de 3 oranges, 3 citrons jaunes, 3 citrons verts • 120 g de moutarde • 20 g de cassonade • 25 cl d'huile neutre (pépin de raisin, tournesol...) • 25 g de grains de café Caron • Sel fin, poivre du moulin.

- Mélangez le gros sel, le sucre, le poivre de Timut, le café moulu et les zestes d'agrumes. Couvrez entièrement le thon de ce mélange et laissez-le mariner pendant au moins 2 h.
- Pendant que le thon marine, réalisez une huile de café en faisant chauffer l'huile neutre (pépin de raisin ou tournesol) avec les grains de café entiers au bain-marie à 80 °C pendant 2 h. Laissez refroidir, puis filtrez.
- Frottez le thon mariné avec un linge propre afin d'ôter les morceaux de sel et autres épices. Préparez la sauce en mélangeant la moutarde, la cassonade, les jus d'agrumes, l'huile de café, un peu de sel et de poivre. Servez le gravlax en tranches avec la sauce, accompagné d'un peu de salade ■



LA CUISINE AU CAFÉ, PAR MARION BOUILLOT DU RESTAURANT BE

La jeune chef talentueuse du restaurant gastronomique BE (pour « Bien-être »), à l'hôtel Miramar La Cigale d'Arzon, dans le Morbihan, nous a concocté des recettes au café en compagnie de son chef pâtissier Jérôme Legavre. Diététicienne de formation, Marion Bouillot veille à l'équilibre de ses plats ; sa cuisine santé reste malgré tout gourmande – filet saignant et joue de bœuf confite à la sarriette ; homard et sa mayonnaise végétale ; thon rouge aux saveurs thaïes et bretonnes... Mais surtout, elle n'hésite pas à tenter des accords audacieux, comme un foie gras à la liqueur de café, l'an dernier, qui a séduit Anne Caron.

Approchée par la torréfactrice, Marion a relevé le défi : élaborer un fastueux menu de fête avec les cafés Caron. Son secret ? « *Bien choisir le café pour chaque recette, et ne pas hésiter à le croquer pour en avoir le cœur net : certains ont des notes d'agrumes, d'autres de chocolat, de caramel ou d'épices, et donnent donc des résultats très différents* », explique-t-elle. Mais surtout, le dosage doit être savant. Qu'on utilise du café moulu comme un condiment, ou bien du café infusé en marinade ou dans une sauce, par exemple, le but est de trouver le juste équilibre. Parfois, le café restera donc discret, apportant au plat sa richesse aromatique sans se faire insistant. Parfois, au contraire, il sera bien plus présent, sans jamais être incongru. C'est une question de qualité et de quantité !





UNE CHAÎNE 100 % ARTISANALE

Dans un pays comme la Colombie, la plupart des métiers du café, qui représentent une immense chaîne, sont préservés car les opérations ne sont pas mécanisées et les exploitations restent petites et familiales. « Au Brésil, raconte Anne, c'est une autre histoire. Le café est principalement cultivé sur des grandes étendues et les process sont en voie d'automatisation. C'est seulement en allant sur place qu'on peut réaliser ce genre de choses et réellement voir comment les producteurs travaillent. »



Que devient la pulpe des cerises après l'extraction de grains ? Un engrais naturel pour les plantations de café. Rien ne se perd...



donc cultiver d'autres végétaux pour la lui fournir. Ici, on voit des bananiers et du maïs, par exemple. En Éthiopie, les caféiers poussent carrément en forêt. Chaque pays producteur a ses particularités.»

Arrivée dans les *fincas*, ces exploitations agricoles de taille modeste, Anne n'est pas vraiment dépaylée. Elle craphute dans les plantations en pente raide où les caféiers, taillés pour rester à hauteur d'homme, sont chargés de petits fruits ovales et brillants dont la couleur change selon les variétés. Le bourbon jaune est doré, par exemple, le bourbon orange, lui, est d'un très beau rouge corail, le caturra rouge est brique. Botaniste de formation, Anne est à son aise parmi les arbustes. Elle goûte les fruits juteux et sucrés dont les arômes rappellent ceux de la pêche, la papaye ou les fruits rouges ; après avoir croqué dans l'une de ces « cerises », elle en sort deux noyaux ovales et pâles : ce sont les grains de café.

DE LA PLANTATION À L'EXPORTATION

En professionnelle aguerrie, Anne Caron sait bien qu'il existe deux façons de produire du café. La première méthode consiste à faire sécher les fruits tels quels. La chair sèche alors autour du grain, et donne du « café coque », qui est noir. En décortiquant ces coques, on obtient des grains de « café vert » qualifiés de « café nature ».

L'autre méthode, bien plus répandue en Colombie, est dite humide : elle produit essentiellement ce qu'on appelle du « café lavé ». Tout de suite après la récolte, les fruits sont plongés dans l'eau. Ceux qui sont de mauvaise qualité (moisiss, etc.) remontent à la surface et sont alors éliminés. Les autres sont dépulés, mais gardent leur parche (la fine peau blanche qui les entoure) et un peu de mucilage résiduel. Puis ►



Comme un cappuccino de châtaigne, mousse de lait « arabiquée »

Par Marion Bouillot, restaurant BE à Arzon.

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 30 MIN

INFUSION 3 À 4 H

ASSEZ FACILE

**550 g de marrons cuits • 50 g de beurre salé • 1 gousse d'ail
• 5 branches de thym effeuillées • 5 cl de Noilly Prat • 1,5 cl de
Cognac • 1,25 l de lait • 15 g de grains de café éthiopien V-Queen
(+ un peu de moulu pour la finition) • Sel, poivre du moulin.**

- Dans une casserole, faites tiédir 25 cl de lait avec les grains de café, puis laissez infuser hors du feu pendant 3 à 4 h. Vous pouvez aussi réaliser une infusion à froid en 48 h, au choix.
- Faites rôtir 500 g de marrons dans le beurre avec l'ail émincé et le thym. Laissez légèrement brunir, puis flambez aux alcools. Ajoutez 1 l de lait, salez, poivrez, laissez mijoter, puis mixez le tout. Réservez au chaud.
- Filtrez le lait au café à la passoire et faites-le tiédir à la casserole. Réalisez la mousse de lait à l'aide d'un mixeur plongeant en restant légèrement à la surface.
- Dans des assiettes creuses, servez le velouté de châtaignes bien chaud, déposez délicatement la mousse de lait à la cuillère par-dessus, ajoutez quelques marrons entiers, puis saupoudrez avec parcimonie de café moulu V-Queen ■



10 CONSEILS POUR FAIRE UN BON CAFÉ

1. Acheter le café le plus frais possible, en petites quantités.
2. Préférer le café en grains et le moudre au dernier moment.
3. Ajuster la mouture au type de cafetière employé (voir p. 149).
4. Utiliser de l'eau filtrée ou la plus pure possible, comme les eaux du Massif central.
5. L'eau ne doit pas dépasser la température de 92 °C – l'eau frémissante est idéale.
6. Utiliser 7 à 15 grammes de café par tasse (8 g pour un expresso), ne pas hésiter à le peser.
7. Un bon café bien préparé n'est pas amer ; pas besoin de lait ou de sucre qui le dénaturent.
8. Le choix de la tasse est important – la couleur et la matière influencent la perception du goût. Aussi, la porcelaine a l'avantage de garder la chaleur, contrairement au verre. Les formes coniques sont déconseillées, l'infusion perdant en délicatesse au fond de la tasse.
9. Veiller à bien entretenir et à nettoyer son matériel ; les cafetières s'encrassent vite.
10. Conserver le café dans un récipient hermétique à l'abri de la lumière et le consommer rapidement.

À PIED, EN BATEAU, EN CAMION

Toutes les petites villes de la région de Pitalito, au sud de la Colombie, rassemblent la production des *fincas* locales. Ci-dessous, le café provenant des alentours de Timaná est chargé dans des camions et part en bateau vers d'autres contrées, dont la France, le troisième importateur de café au monde derrière les États-Unis et l'Allemagne. Arrivé au Havre, c'est un autre camion qui prend le relais vers les torréfacteurs de l'Hexagone. Les livraisons se font en sacs de jute, mais certains (rares) cafés sont livrés sous-vide pour préserver leurs qualités organoleptiques. En 2017, les importations françaises représentaient 2,8 milliards de dollars, soit 8,4 % des importations mondiales.



ils sont à nouveau plongés dans l'eau pour une durée qui varie entre 12 et 24 heures, en fonction de la température, de l'humidité et de l'avis expert du producteur. Ils y subissent une hydrolyse : les molécules d'eau vont créer une réaction chimique, qui change le goût des grains et les débarrasse de leur mucilage. Il faut ensuite les faire sécher au soleil. Les grains sont finement étalés et régulièrement ratissés pendant une quinzaine de jours, jusqu'à ce qu'ils soient assez secs pour se conserver. Enfin, ils sont lavés. S'ils restent en l'état, il s'agit de «café parche». S'ils sont débarrassés de cette parche, les grains mis à nu, d'une jolie couleur vert jade, sont vendus sous le nom de «café lavé» à un acheteur qui les fait trier et nettoyer par ses ouvrières. Il ne reste plus qu'à les conditionner en gros sacs de 69 kilos prêts pour l'export.

Anne Caron se régale à suivre toutes ces étapes. Chacune des *fincas* qu'elle visite en Colombie l'impressionne : si la production de café est empirique, voire franchement approximative dans certains pays, les Colombiens, eux, ont une approche savante du sujet. Les plantations sont parfaitement entretenues et admirablement saines, preuve d'un soin constant ; les exploitations familiales, qui intègrent les bonnes pratiques dispensées par des ingénieurs agronomes passionnants, sont aussi des lieux de vie charmants, entourés d'orchidées de toute beauté.

Chez Dionel Chilito, à la *finc*a La Pradera, il y a quelque chose en plus. Caché au bout d'une piste aux interminables lacets,



Crème fondante au café et agrumes, tuiles aux noix de pécan

Par Jérôme Legavre, chef pâtissier, restaurant BE à Arzon.

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 10 CUISSON 1 H 40 REPOS 2 H 15

DÉLICAT

1 orange • 1 orange sanguine • 1 pamplemousse.

POUR LA CHANTILLY CAFÉ • 1 café expresso au café Blend n°2 • 10 cl de crème à 15 % • 1 feuille de gélatine (2 g) • 5 g (5 ml) de sirop d'agave.

POUR LA CRÈME FONDANTE AU CAFÉ • 10 cl de lait demi-écrémé • 4 jaunes d'œufs (soit 80 g) • 30 g de sirop d'agave • 30 cl de crème liquide à 15 % • 15 g de grains de café Blend n°2, concassés.

POUR LES TUILES CRAQUANTES • 2 blancs d'œufs • Zestes d'1/2 orange • 20 g de sucre muscovado • 60 g de farine T45 • 60 g de beurre ramolli • 20 g de noix pécan.

LA CHANTILLY CAFÉ • Réhydratez la feuille de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min. Égouttez, puis versez la feuille dans le café chaud. Ajoutez le sirop d'agave, puis la crème, et versez le tout dans un siphon. Ajoutez une cartouche de gaz et laissez refroidir 2 h.

LA CRÈME FONDANTE AU CAFÉ • Faites infuser les grains de café concassés dans le lait chaud pendant 15 min. Passez à la passoire et ajoutez du lait pour de nouveau obtenir 10 cl (les grains de café absorbent beaucoup de liquide). Réservez.

• Fouettez les jaunes d'œufs avec le sirop d'agave jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème liquide et le lait infusé au café. Versez la préparation directement dans les bols de service [résistants à la chaleur !] et faites cuire au bain-marie à 95 °C au four pendant 1 h 15.

LES TUILES CRAQUANTES • Faites torréfier les noix de pécan au four 15 min à 150 °C (th. 5). Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs avec le sucre sans les monter, incorporez le beurre mou, puis la farine et ajoutez les zestes d'orange.

Étalez finement cette pâte en petits tas espacés sur une plaque recouverte de papier cuisson et parsemez de noix de pécan concassées. Enfourez à 180 °C (th. 6) jusqu'à coloration,

• Déposez les segments d'agrumes, la chantilly au café et les tuiles craquantes sur la crème fondante au café ■

On nomme «café parche» le café qui est encore recouvert de la membrane entourant naturellement le grain, et prenant une couleur brune au séchage.



L'endroit est superbe, étroit et tout en verticalité, densément planté. Avec son regard doux et son air timide, Dionel retient son souffle et présente ses caféiers à Anne Caron : des Geisha, bourrés de fruits sucrés. Leur couleur pourpre est caractéristique de cette variété. Anne les goûte et les regoûte, comme pour s'assurer qu'elle ne rêve pas. La qualité évidente du produit se confirmera un peu plus tard, lors du *cupping* qu'elle effectuera chez l'exportateur de café colombien Banexport, en compagnie d'Alexandre Bellangé de Belco.

LA TORRÉFACTION, UNE TECHNIQUE SENSIBLE

Le Graal enfin trouvé, reste à le transporter jusqu'en France. Qu'il vienne d'Afrique ou d'Amérique, la moitié des 150 000 tonnes de café consommées chaque année dans l'Hexagone transitent par le port du Havre. C'est pour pouvoir torréfier le café dès son arrivée qu'Anne a décidé d'acheter une brûlerie dans cette ville, début 2017. Pour elle, dont le papa était normand et la maman bretonne, ce nouvel ancrage à l'Ouest est un peu un retour aux sources fami- ▶



CUPPING ET SHOPPING

Chez l'exportateur de café colombien Banexport, Anne Caron cherche à confirmer ses impressions sur les cafés qu'elle a sélectionnés dans les *fincas*. Le moment de vérité s'appelle le *cupping* : une dégustation de café fraîchement torréfié sur place et grossièrement moulu, permettant aux experts comme Anne Caron d'apprécier les arômes de chaque cru. Le café est dégusté à la brésilienne, à l'aide de grandes cuillères dans lesquelles on aspire de petites gorgées bruyamment, afin d'en saisir toutes les particularités organoleptiques. Le Geisha de Dionel (*ci-dessous à droite*) est typé, complexe, poivré, magnifique. « Il a une saveur presque épicée, analyse Anne. Il ne faut l'utiliser que par petites touches. » Marché conclu : la commande portera sur un sac de 69 kg.





LE DOUX CHANT DU « FIRST CRACK »

Les deux torréfacteurs à l'ancienne d'Anne Caron – grosses machines à tambour et à gaz des années 1950 –, lui servent à réaliser une torréfaction lente, chauffant le grain à la bonne température et au bon moment pour mettre en valeur chaque café selon son calibre, son taux d'humidité, ses arômes, etc. L'opération reste toutefois assez rapide ; après le *first crack* (premier craquement) de grain de café, que l'on entend en tendant l'oreille, c'est en quelques minutes cruciales que se jouent le goût et la coloration finale du produit.



Le port du Havre, connecté à plus de 40 ports en Amérique du Sud, reste aujourd'hui le principal point d'entrée du café en France.



liales. Mais, surtout, la brûlerie Caron historique, située à Châtillon, en région parisienne, devenait trop petite pour les développements envisagés. L'achat de la maison Duchossoy s'est alors imposé comme une évidence : Anne a eu un coup de cœur pour cette vieille maison réputée, jolie et fonctionnelle, dotée d'un magnifique torréfacteur des années 1950. Une « nouvelle » machine, dont l'approvisionnement a été confié à une jeune femme particulièrement douée, Anne Lange. *«La torréfaction est autant une technique qu'un art; elle demande de la précision, du goût, de l'odorat, mais aussi de l'intuition, de la finesse et de la sensibilité. Et comme le café est une matière vivante et changeante, il faut savoir faire preuve de souplesse, détaille en souriant Anne Caron. Ces qualités se retrouvent souvent chez les femmes, donc la profession est vouée à se féminiser.»* Première femme à remporter le titre de Meilleur Torréfacteur de France lors du concours organisé en 2017, Madame Caron sait de quoi elle parle...

L'ART DE L'ASSEMBLAGE

Mais le travail du torréfacteur ne s'arrête pas là. *«Pour mon père, le plus important était de créer son propre assemblage»*, témoigne la chef d'entreprise. Très équilibré, doux, avec des notes de brioche, de caramel et de chocolat, le premier blend signature de la maison, qui existe toujours, avait sobrement été baptisé Café Caron. Il a valu à son créateur la deuxième place au concours du Meilleur Torréfacteur de France. Insatisfait, Sylvain Caron a concocté le Blend n°1, qui contient une



UNE PETITE TASSE DE ROBE DE MOINE ?

Le grain de café doit être uniformément torréfié, mais on cherche aussi à développer sa douceur à travers les réactions de Maillard (caramélisation), à contrôler son acidité, et à lui donner une saveur plus ou moins rôtie. En France, la torréfaction la plus courante donne un café dont la nuance est appelée robe de moine. C'est une torréfaction moyennement poussée, plus que l'américaine, mais moins que l'italienne. C'est aussi celle qu'Anne privilégie. Le grain torréfié est étalé et brassé afin de cesser la cuisson, et pourra ensuite se vendre tel quel ou moulu.

pointe de Geisha de Colombie. Pari gagné: il a alors conquis la première marche du podium. Lorsqu'elle a pris sa suite, Anne a développé d'autres assemblages, comme le Blend n°2, à base de cafés indonésiens, le V-Queen, associant voluptueusement un café nature et un café lavé éthiopiens, ou le Wedding Blend, mêlant le Café Caron à un Bourbon nature du Salvador et un Malabar des Indes.

Pour apprécier ces cafés d'exception, il y a tant de méthodes qu'on finit par s'y perdre. Anne est pour la variété: café filtre ou expresso, cafetière à piston ou à dépression, elle estime qu'on peut changer de technique selon le moment de la journée, le temps dont on dispose et le type de boisson que l'on souhaite obtenir. Seule la capsule la dérange: «*Si les grandes marques de capsules ont donné une image plus luxueuse au café, d'un point de vue écologique, c'est une hérésie.*» Enfin, Anne n'hésite pas à croquer les grains entiers dont elle se régale. Un bon café est en effet délicieux à manger tel quel, mais fera aussi un condiment ou un ingrédient fabuleux en cuisine, et pas seulement dans les desserts. À condition d'être bien choisi et bien dosé, le café se marie parfaitement avec la viande rouge, le foie gras, le thon ou le fromage... Des idées à essayer et à adopter!



QUELLES CAFETIÈRES POUR QUEL CAFÉ ?

On trouve quatre grands types de cafetières en France.

La cafetière à l'italienne, ou Moka, utilise la pression pour faire remonter de l'eau en ébullition vers une verseuse en passant à travers du café finement moulu. L'infusion est assez courte, ce qui signifie que la boisson obtenue aura une saveur plus forte, mais moins de caféine qu'un café filtre.

La cafetière à piston (la fameuse Bodum) s'utilise avec du café grossièrement moulu. Celui-ci va infuser pendant 3 à 4 minutes avant qu'on appuie sur le piston pour piéger le marc au fond. La cafetière filtre permet, quant à elle, de faire passer l'eau chaude progressivement dans le café finement moulu. Ces deux types d'infusions lentes donnent une boisson particulièrement douce et aromatique, mais deux à trois fois plus caféinée qu'un expresso.

L'expresso est en effet le résultat d'une extraction très courte sous haute pression, entre 10 et 15 bars. Les arômes ont moins de temps pour se développer, le café paraît plus fort, et la pression de l'eau forme une jolie crème. La mouture utilisée doit être très fine.

En plus de ces méthodes principales, on trouve de nombreux autres systèmes – la cafetière à la turque, où l'on réalise une décoction, les cafetières à dépression, etc. – ainsi que des variantes et hybrides, comme l'Aeropress ou la Chemex. Pour obtenir une infusion lente, les Colombiens du Café 18 à Bogota utilisent même des outils initialement conçus pour le thé!



Parfait glacé façon Breizh Coffee aux spéculoos

Par Jérôme Legavre, chef pâtissier, restaurant BE

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 10 **CUISSON** 20 MIN **CONGÉLATION** 24 H

DÉLICAT

4 jaunes d'œufs • 30 g de miel de châtaignier • 40 cl de crème liquide entière • 15 g de café soluble • 150 g de chocolat noir à 50 % haché • 5 g (5 ml) de sirop d'agave • 5 cl de Baileys • 3 spéculoos.

● **La veille, préparez le parfait glacé.** Mélangez le miel avec 5 g (5 ml) d'eau et les jaunes d'œufs. Portez le tout au bain-marie à 50 °C, puis faites refroidir la préparation au batteur électrique. À froid, ajoutez 20 cl de crème liquide bien froide montée en chantilly au batteur. Remplissez des moules de ce mélange, réservez au congélateur 24 h.

● Faites fondre au bain-marie 100 g de chocolat, puis incorporez le reste du chocolat en mélangeant à la spatule. Étalez le chocolat entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Découpez 16 cercles de chocolat à l'aide d'un cercle de pâtisserie et réservez-les au réfrigérateur.

● Mélangez le reste de crème liquide, le sirop d'agave et le Baileys. Versez-les dans un siphon, ajoutez une cartouche de gaz et réservez. Cassez les spéculoos en morceaux.

● Sur des assiettes, posez un cercle de chocolat, puis un parfait glacé au café. Déposez la chantilly au Baileys au siphon par-dessus. Parsemez de brisures de spéculoos et couvrez d'un autre cercle de chocolat ■

UN COURS DE CAFÉ, ÇA VOUS TENTE ?

Comme son père avant elle, Anne Caron déplore la mauvaise qualité globale du café servi en France. Son constat est aussi noir que le breuvage tout en amertume proposé dans la plupart des bistrotts: il n'y a pas d'arômes particuliers à découvrir et à apprécier, juste un goût de brûlé constant qui est devenu la norme. Même dans les grands restaurants, où les produits sont chouchoutés pour faire une cuisine d'exception, on se contente souvent simplement de servir du café en capsules aux saveurs standardisées.

«Le café est un produit vivant, changeant et immensément varié, insiste Anne Caron. Avec les quantités que nous consommons, il est surprenant qu'on ne lui accorde pas plus d'égards, qui paraissent d'ailleurs normaux avec le thé. D'autant plus que c'est généralement sur le café qu'on termine son repas, il devrait être pris très au sérieux!» Pour faire évoluer les mentalités et donner à cette humble boisson la noblesse qu'elle mérite, elle propose toute l'année des dégustations, des ateliers découverte et des formations, dont les master-class Barista et Latte Art (3 heures) et la formation intensive Barista Pro (5 jours). Les amateurs et les professionnels peuvent y parfaire leurs connaissances et apprendre à maîtriser les différents outils, gestes et techniques indispensables pour faire un bon café dans les règles de l'art ■



Respirez, il aspire!

Les préparatifs des fêtes de fin d'année battent leur plein et vous n'avez pas le temps de faire le ménage... Miele, premier fournisseur mondial d'électroménager haut de gamme, a la solution! Un aspirateur robot intelligent à la technologie de pointe.



Autonome, il aspire même lorsque vous n'êtes pas chez vous grâce à l'application Miele sur Android ou iOS. Le plus? Il évalue les distances pour éviter les collisions avec les objets fragiles et adapte sa puissance en fonction du type de sol. **Aspirateur Scout RX2 Home Vision, à partir de 980 €. www.miele.fr**

La potion magique de Planète Végétal

Pour la sortie en salles le 5 décembre du dernier opus d'Astérix, *Le Secret de la potion magique*, Planète Végétal, le premier producteur indépendant de carottes en France, s'associe au célèbre gaulois. Connectez-vous sur le site de la marque et gagnez des places de cinéma et des entrées pour le Parc Astérix!



Le concours sera relayé sur 2 millions de sachets de carottes gasconnes et de blancs de poireaux (« blanc de blanc » des sables) jusqu'au 15 janvier 2019, dans les enseignes de la grande distribution. **www.planetevegetal.com**

Un réveillon qui a du talent

Inutile de dépenser pour bien manger! À l'approche des fêtes de fin d'année, la marque Nos Régions ont du Talent de l'enseigne E. Leclerc propose une gamme de spécialités choisies avec soin. Au menu,



noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc, truite fumée d'Aquitaine, foie gras du Sud-Ouest IGP, confit de figues de Provence, pâtes de fruits... Uniquement des produits français au prix juste!

La gamme: de 1,35 € à 24,90 €. www.e-leclerc.com

Une râpe de compétition

Le spécialiste du couteau en céramique Kyocera lance une râpe universelle en céramique. Cet indispensable de la cuisine est composé d'un manche en silicone, d'une pointe antidérapante et d'une surface large qui permet un rendement rapide sans effort. Multifonction et ultra-résistante grâce à un matériau high-tech et léger, elle permet de travailler tous les aliments sans dénaturer le goût des produits : l'ail, le gingembre, le fromage et même le chocolat. **29 €. www.kyocera.fr**



Sacré fromage blanc

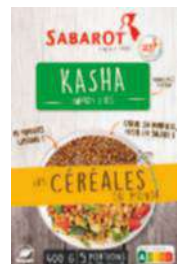
Sacré Willy est implanté au cœur des Alpes depuis quatre générations. La marque défend le goût de la qualité à travers ses produits laitiers dont la fabrication respecte un cahier des charges très strict. Elle sélectionne uniquement des ingrédients naturels, éthiques, sans additifs et sans arômes ajoutés. Après les crèmes au four totalement régressives de la rentrée, voici un fromage blanc gourmand à la crème de marrons AOP, totalement addictif... À vos cuillères!



2,95 € les 2 pots de 125 g. www.sacre-willy.com

Du nouveau dans l'univers des céréales

L'entreprise familiale Sabarot, connue pour ses lentilles vertes du Puy, a progressivement étendu son expertise aux légumes secs et aux céréales de qualité. Elle fêtera son bicentenaire en 2019. L'occasion de lancer une nouvelle gamme de produits sains et cultivés par des producteurs responsables. Les végétariens vont adorer cette nouvelle offre de céréales qui élargit leur collection de recettes nutritives et saines avec le freekeh (un blé vert fumé), le kasha (un sarrasin grillé) et le petit épeautre d'origine française.



De 1,45 € à 3,80 €. www.sabarot.com

Food style

Il neige du sel! p. 16

- **Terre Exotique.** www.terreexotique.fr
- **Les Dénicheurs du Goût.** www.lesdenicheursdugout.com
- **O Mâ ! Gourmandises.** www.oma-gourmandises.com
- **Nicolas Bernardé.** www.nicolas-bernarde.com
- **Truffles Folies.** www.trufflesfolies.fr
- **Maison Charteau.** www.maisoncharteau.com
- **Maison Arostéguy.** www.arosteguy.com
- **Binet 1660.** www.grandcrudebatz.com
- **Sal de Ibiza.** www.histoiredégout.com
- **Sur les quais.** www.surlesquais.com

Food style

C'est cadeau! p. 22

- **Farmhouse biscuits.** www.bhv.fr
- **Calendrier de l'Avent Castaing.** www.monoprix.fr
- **Albert Ménès.** www.albertmenes.fr
- **Confiture Parisienne.** www.confiture-parisienne.com
- **Méert.** www.meert.fr
- **Monsieur Appert.** www.monsieurappert.com
- **Miel sauvage.** www.lemielsauvage.com
- **L'Ami Jean (citron noir).** www.stephane-jego.com/vente-en-ligne/

Régal en reportage

L'Aquitaine sort de sa coquille p. 36 à 59

- **OSTREICULTEURS:**
- **Patrice Gazo.** Port de Gujan, Gujan-Mestras. 06 12 24 55 52.
- **Bernard Délis.** Port de Paros, Gujan-Mestras. 06 25 01 68 13.

- **SAUMONNIER:**
- **Maison Barthouil.** www.barthouil.fr

FESTIVALS:

- **www.bordeauxsogood.fr**
- **www.cabanesfenete.blogspot.com**

CAVIAR:

- **Caviar d'Aquitaine.** www.caviar-aquitaine.org
- **L'Esturgeonnière, Le Teich.** www.caviarfrance.com
- **Petrossian.** www.petrossian.fr

RESTAURANTS:

- **Le Prince Noir, Lormont.** www.leprince-noir-restaurant.fr
- **Yves Camdeborde.** www.hotel-paris-relais-saint-germain.com
- **Le Patio, Arcachon.** www.lepatio-thierryrenou.com
- **Domaine Ile de Margaux.** www.bordemer.net
- **L'Ami Jean.** www.stephane-jego.com

BOULANGERIE:

- **Chez Pascal-Dunes blanches.** www.boulangerie-chezpascal.com

GLACIER:

- **O'Sorbet d'Amour.** 60, rue du Roi-de-Sicile, 75004 Paris. 01 74 64 60 70

Banc d'essai

Foie gras: qui remporte la palme? p. 80 à 82

- **Fauchon.** www.fauchon.com
- **Dupérier et Fils.** www.duperier.fr
- **Maison Lafitte.** www.lafitte.fr
- **Maison Barthouil.** www.barthouil.fr
- **Castaing.** www.castaing-foiegras.com
- **Vidal.** www.vidalfoiegras.fr
- **Maison Godard.** www.foie-gras-godard.fr
- **Rougié.** www.rougie.fr
- **Jean Larnaudie.** www.larnaudie.com
- **Maison Dubernet.** www.maison-dubernet.com
- **Les Foies Gras du Ried.** www.foies-gras-du-ried.fr
- **Épicerie Bernard Loiseau.** www.boutique-loiseau.com/2-epicerie

Fromages

Faites-en tout un plateau p. 94

- **Beau & Fort.** www.beauetfort.com
- **Tentation Fromage.** www.tentationfromage.fr
- **Jean Loron.** Les Vieux Murs, pouilly-fuissé 2015. www.loron.fr
- **Fruitière de Voiteur.** Chardonnay, blanc tradition, côtes du jura, 2014. www.fvv.fr
- **Wolfberger.** Sélection de grains nobles, alsace gewürztraminer, 2013. www.wolfberger.com
- **Saké Koshinohana Shuen.** www.midorinoshima.com
- **Jura 2014.** www.fvv.fr

Régal en bouteilles

Vins de fête, envoyez la musique p. 109 à 126

- **Clotilde Davenne.** www.clotildedavenne.fr
- **Tigre Blanc.** www.tigreblancvodka.com
- **Quinta da Romaneira.** www.southworldwines.com
- **Guilbaud Frères.** www.guilbaud-muscadet.com
- **Argyros, assyrtico.** www.mavrommatis.com
- **Jaillance.** www.jaillance.fr; info@jaillance.com
- **Gratien et Meyer.** www.gratienmeyer.com
- **Maison Louis Bouillot.** www.louis-bouillot.com
- **Rétha La Blanche.** www.rethalablanche.com
- **Pascal Jolivet.** www.pascaljolivet.com
- **Distillerie du Golfe.** www.gin-h2b.fr
- **Errazuriz.** www.vinsdumonde.com
- **Paul Mas, Château Martinolles.** www.paulmas.com
- **Le Vigneron Savoyard.** info@vigneron@orange.fr
- **Aurélien Chatagnier.** aurelien.chatagnier@free.fr
- **LBF.** www.lbf-biere.fr; hello@lbf.beer
- **Beaumont.** www.southworldwines.com
- **Sakés Koï Koï.** www.midorinoshima.com
- **Cave de Beblenheim.** www.cave-beblenheim.com
- **Cave du Roi Dagobert.** www.cave-dagobert.com
- **Cave de Saint-Pey de Castets.** www.vigneronsdesaintpey-genissac.fr
- **Caves Bailly Lapière.** www.bailly-lapiere.fr
- **Cave de Tain.** www.cavedetain.com
- **Château La Verrière.** www.chateaulaverriere.com
- **Château Arricau-Bordes.** www.plaimont.com
- **Château Belle-Garde.** www.vignoble-belle-garde.com
- **Château Revelette.** www.revelette.fr
- **Château de Bellet.** www.chateaubellet.com
- **Château Dubraud.** www.chateaudubraud.com
- **Champagne Collet.** www.champagne-collet.com
- **Champagne François Dubois.** www.champagne-francois-dubois.com

www.champagne-francois-dubois.com

- **Champagne Gremillet.** www.champagnegremillet.
- **Champagne Chassenay d'Arce.** www.chassenay.fr
- **Champagne G.** champagne.g.boutillez.vignon@orange.fr
- **Champagne Marie Copinet.** www.champagne-marie-copinet.com
- **Champagne Boizel.** www.boutique.boizel.com
- **Champagne Prestige des Sacres.** www.champagne-prestigedessacres.com
- **Champagne Yves Jacques.** www.champagne-yves-jacques.fr
- **Champagne Franck Bonville.** www.champagne-franck-bonville.com
- **Champagne Franck Pascal.** www.franckpascal.fr
- **Langlois Château.** www.langlois-chateau.fr
- **Champagne Roger Coulon.** www.champagne-coulon.com
- **Champagne Joseph Perrier.** www.josephperrier.com
- **Champagne Huguenot Tassin.** www.huguenot-tassin.com
- **Champagne Gosset-Brabant.** www.gosset-brabant.fr
- **Champagne Louis Brochet.** www.champagne-brochet.com
- **Champagne Gremillet.** www.champagnegremillet.fr
- **Champagne Emmanuel Cosnard.** www.champagne-cosnard.fr; e.cosnard@free.fr
- **Champagne Drappier.** www.champagne-drappier.com
- **Champagne Hugues Godmé.** www.champagne-hugues-godme.com
- **Champagne Larmandier-Bernier.** www.larmandier.fr
- **Champagne Bolieu.** www.champagne-bolieu.fr
- **Champagne Gimmonnet et Fils.** www.champagne-gimmonnet.com
- **Champagne Pannier.** www.champagnepannier.com
- **Champagne Sanger.** www.sanger.fr
- **Champagne Le Brun De Neuville.** www.lebrundeneuville.fr
- **Champagne Vollereaux.** www.champagne-vollereaux.fr
- **Domaine Gentilini.** www.mavrommatis.com
- **Domaine Paul Blanck & Fils.** www.blanck.com
- **Domaine La Rocalière.** www.domainelarocaliere.com
- **Domaine Brusset.** www.domaine-brusset.fr
- **Domaine Muré.** www.mure.com
- **Domaine des Chapelles.** domaine.les.chapelles@orange.fr
- **Domaine de l'Hortus.** www.domaine-hortus.fr
- **Domaine Filliatreau.** www.filliatreau.fr
- **Domaine d'Heilly Huberdeau.** www.dheilly-huberdeau.com
- **Domaine Sergent.** www.domaine-sergent.com
- **Domaine de Montine.** www.domaine-de-montine.com
- **Domaine Cartaux Bougaud.** www.vinscartaux.fr

LES SPIRITUEUX:

- **New Make.** www.whiskytwelve.com
- **Rochelt.** www.rochelt.com
- **Gin Decroix.** www.gindecroix.com
- **Mousse de sapin.** www.pontarlier-anis.com
- **Bas-armagnac Laguille.** www.laguille.com
- **Rhum Charrette.** www.rhum-charrette.com

Ailleurs

Colombie, un geisha nommé désir p. 138 à 150

- **Café Caron.** www.cafecaron.com
- **Restaurant BE.** www.miramar-lacigale.com

6 n° + 1 hors-série

Pour vous
23 €90
au lieu de ~~45,20 €~~⁽¹⁾
**soit plus de 45 %
de réduction !**



Très pratique, ce moule à charnière en silicone vous permettra de démouler vos gâteaux, tartes, quiches sans aucun problème ! Livré avec un marque-part. Diamètre : 24 cm

ou retournez votre bulletin d'abonnement avec votre règlement sous enveloppe non affranchie à : Uni-médias - Régal - Libre réponse 10373 - 41109 Vendôme Cedex

1 ☐ **OUI, JE M'ABONNE À RÉGAL** pour 1 an (6 n°s + 1 hors-série)
+ le moule à gâteau au prix de 23,90€ au lieu de ~~45,20€~~ (r).

1 ☐ **OUI, J'OFFRE** 1 an d'abonnement à **RÉGAL** (6 n^{os} + 1 hors-série)
+ le moule à gâteau au prix de 23,90 € au lieu de ~~45,20 €~~⁽¹⁾.

* mentions obligatoires

☐ M^{me} ☐ M. Nom : * mentions obligatoires

Prénom :

Tél. | | || | || | || | || | | Date de naissance | | || | || | | |

E-mail :

Adresse :

..... Code postal ^{*} | | | |

Ville : PC86

☐ l'assente de recevoir par e-mail les offres de Uni-médias et de ses partenaires

Je joins mon règlement de 23,90 € par :

Date et signature
OBLIGATOIRES :

☐ Chèque à l'ordre d'Uni-médias

B ☐ Carte bancaire (Visa ou Mastercard)

No

Date d'expiration

* mentions obligatoires

☐ M^{me} ☐ M. Nom : * mentions obligatoires

Prénom :

Tél. _____ Date de naissance _____

E-mail :

Adresse :

..... Code postal* | | | | |

Ville : RPRG86

(1) Prix de vente au numéro : 6 n^{os} + 1 hors-série = 28 30€. Moule à gâteau 3 en 1 d'une valeur de 16 90€ (livré).

(1) Prix de vente au numéro : 6 n° + 1 hors-série = 28,30€. Moule à gâteau 3 en 1 d'une valeur de 16,90€ (livré en 4 semaines environ). Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 31/12/2019 dans la limite des stocks disponibles. Vos données sont traitées par Uni-médias pour les finalités suivantes : traitement de votre commande, gestion de la relation client et envoi d'offres commerciales. Elles seront conservées pour les finalités évoquées ci-dessus pendant les durées de prescription légale applicables et pour une durée maximale de 3 ans à compter de la fin de votre relation commerciale avec Uni-médias. Vos données pourront être destinées à toute entité du Groupe Crédit Agricole pour les finalités décrites ci-dessus. Conformément à la réglementation applicable, vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant, les faire rectifier ou supprimer, et exercer votre droit à la portabilité, en écrivant à Uni-médias – DPO – 22 rue Letellier 75739 Paris cedex 15 ou à service.clients@uni-medias.com. Vous pouvez vous opposer à tout moment à recevoir nos sollicitations en nous contactant ou en cliquant sur le lien d'opposition figurant dans nos courriers électroniques. Pour plus d'informations, veuillez consulter notre politique de protection des données personnelles disponible sur kiosque.uni-medias.com. Pour l'étranger et les DOM/TOM, nous consulter à www.nrcristal.com (09 69 32 34 40) (appel non surtaxé). Photos non contractuelles. S.A.S. Uni-médias au capital de 1 116 960 – R.C.S. Paris B 343 213 658.

LES RECETTES

Apéritifs

Bretzel balls 76
Crevettes en tempura pimentée 74
Huîtres tutti frutti 72
Petits biscuits salés 70
Pop-corn épicé 72
Pop cubes multicolores 78
Rice balls de Noël 70
Rosaces de gravlax 74
Saint-jacques croustillantes 76

Cocktails

Cocktail exotique rayon d'or 63
Cosmopolitain aux cranberries 61
Irish coffee épicé 67
Martini citron meringué 63
Mojito framboises, basilic, menthe 64
Mojito myrtilles, sirop d'érable 62
Pear fizz 62
Sangria blanche 65
Spritz champagne, sorbet framboise 66
Spritz grenade-orange 62
Vodka anisée 66

Entrées

Comme un cappuccino de châtaigne, mousse de lait « arabiquée » 145
Crème brûlée au foie gras et pain d'épices 157
Pigeon au poivre et sa gelée naturelle 45
Salade d'automne au foie gras, poires et raisins 157
Saint-jacques aux poireaux de Normandie et sa tulle au parmesan 29
Velouté de topinambours au foie gras 157

Plats

Cocotte de chapon en croûte de sel 89
Cocotte de palourdes au vin jaune et romarin 86
Cocotte de pétoncles, moules et lotte au curry 88
Cocotte de volaille lutée aux giroles 92
Côte de cochon d'Éric Ospital, piquée et marinée au citron noir 57
Crème de courge et foie gras poêlé au mélange d'épices 157
Dinde rôtie en cocotte aux marrons et clémentines 92
Œufs cocotte aux morilles et foie gras 86
Épaule d'agneau confite aux épices de Noël 86
Esturgeon, mousseline de pommes de terre et caviar 39
Foie gras rôti et polenta de maïs 44

Gravlax de thon aux cafés d'Indonésie, sauce moutarde 143
Magrets de canard à la mangue et arabicas éthiopiens 141
Pied de cochon, crème de pommes de terre et caviar 43

Accompagnements

Carottes de la baie du Mont-Saint-Michel rôties 31
Gros céleri rôti comme une volaille 55

Desserts

Bûche chocolat-noix de coco façon Kinder Délice 104
Bûche citron-praliné 106
Bûches glacées au rhum-raisins 102
Bûche roulée poires-cacahuètes 100
Bûche tiramisu aux spéculoos 104
Crème fondante au café et agrumes, tuiles aux noix de pécan 146
Gâteau-chiffre aux agrumes 8
Gâteau-chiffre aux deux chocolats 8
Gâteau-chiffre aux fruits exotiques 14
Gâteau-chiffre aux marrons 14
Glace au pamplemousse noir 59
Parfait glacé façon Breizh Coffee aux spéculoos 150
Paires au vin de Noël en cocotte, copeaux de chocolat 92
Tiramisu à la crème de marrons 155
Tiramisu au citron 155
Tiramisu au caramel au beurre salé 155
Tiramisu aux framboises 155
Tiramisu au chocolat et au brownie 155
Tiramisu aux clémentines 155
Tiramisu au nougat 155
Tiramisu aux noix et au pain d'épices 155
Tiramisu aux poires et noix de pécan 155

L'atelier de Noël

Biscuits sablés aux agrumes 131
Biscuits sablés cannelle 129
Biscuits sablés chocolat 130
Bonbons au caramel 133
Le bocal de cookies mix 134
Pâte à tartiner aux spéculoos 134
Pâte à tartiner au chocolat 134
Truffes au chocolat 135

LES PRODUITS

Agneau 86 Agrumes 8, 131, 146 Cacahuètes 100 Café 141, 143, 146 Cannelle 129 Caviar 39, 43 Carottes 31 Céleri 55 Cerises noires 78 Citron 106, 155 Citron noir 57 Chapon 89 Chocolat 8, 104, 134, 135, 155 Coquilles Saint-Jacques 29, 76 Côte de cochon 57 Clémentines 92, 155 Courge 157 Cranberries 61 Crevettes 74 Dinde 92 Esturgeon 39 Foie gras 44, 78, 86, 157 Framboises 64, 66, 155 Fruits de la passion 14 Giroles 92 Grenades 62 Groseilles 14 Haddock 78 Huîtres 72 Kiwis 78 Lotte 88 Magrets de canard 70, 141 Mangue 14, 141 Marrons 14, 92, 145, 155 Moules 88 Noix 155 Noix de coco 104 Noix de pécan 146 Nougat 155 Pain d'épices 155 Palourdes 86 Pamplemousse noir 59 Pétoncles 88 Pigeon 45 Paires 62, 92, 100, 157 Poireaux 29 Poulet 92 Raisin 102, 157 Rhum 102. Riz japonais 70 Saumon 74 Spéculoos 50, 104, 134 Thon 143 Topinambours 157.

Régal

Bimestriel n° 86 - novembre décembre 2018

Une publication du groupe

Président Bertrand Corbeau

Directrice générale Nicole Derrien

Assistante de la direction générale Marine Lalire



Contactez
le service clients abonnement

N° Cristal 09 69 32 34 40

Appel non surtaxé

de 8h30 à 17h30, du lundi au vendredi

Par e-mail : service.clients@uni-medias.com

Par courrier : Uni-médias - BP 40211 - 41103 Vendôme Cedex

Pour vous abonner : www.boutique.regal.fr



Rédactrice en chef Eve-Marie Zizza-Lalu

Directeur artistique Christophe Savelli

Social media editor Suzanne Méthé

Chef de rubrique Hélène Piot

Secrétaire de rédaction Anne Lamblin

Assistante de rédaction Céline Minot

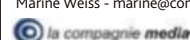
Rédactrice - styliste Pauline Guillet

PUBLICITÉ

La Compagnie Media

Christian Tribot - chtribot@lacompagniemedia.fr

Marine Weiss - marine@comccom.fr



DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL RÉSEAU

Directeur commercial Jean-Luc Samani

Directrice marketing clients Carole Perraut

Responsable relation clients Delphine Lerochereuil

AUDIOVISUEL - COMMUNICATION

Directeur Farid Adou

VENTE AU NUMÉRO Directeur Xavier Costes

RESSOURCES HUMAINES Directrice Christelle Yung

ADMINISTRATION, FINANCES, ACHATS

Directeurs Jean-Luc Bourgeas, Véronique Roger

Directrice de fabrication Emmanuelle Duchateau

Responsable comptabilité Nacer Ait-Mokhtar

Responsable supply chain Patricia Morvan

Responsable informatique et moyens généraux

Nicolas Pigeaud

ABONNEMENTS POUR LA BELGIQUE

EDIGROUP Belgique Srl

Tél. : 070/233 304. Fax : 070/233 414.

abobelgique@edigroup.org, www.edigroup.be

ABONNEMENTS POUR LA SUISSE

EDIGROUP SA. Tél. : 022/860 84 01. Fax : 022/348 44 82.

abonne@edigroup.ch, www.edigroup.ch

ÉDITEUR UNI-MÉDIAS SAS

Directrice de la publication Nicole Derrien

Siège social 22, rue Letellier, 75739 Paris Cedex 15

Tél. : 01 43 23 45 72.

Actionnaire Crédit Agricole SA

Photogravure couverture Key Graphic

Imprimeur AGIR GRAPHIC

BP 52 207, 53022 Laval Cedex 9 - www.agir-graphic.fr

Origine du papier : Allemagne

Taux de fibres recyclées : 0 %

Certification : 100 % PEFC

Impact sur l'eau : 0,016 kg/T

N° ISSN 1769-3977

N° commission paritaire 1118 K 85734

Dépôt légal octobre 2018

Distribution Prestalis



© Uni-médias 2018. Tous droits de reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, réservés pour tous les pays. La rédaction n'est pas responsable des textes et des photos qui lui sont communiqués. Les informations rédactionnelles sont libres de toute publicité. Les prix mentionnés sont donnés à titre indicatif et s'entendent "environ". Ceux des vins s'entendent départ cave. Toutes les recettes sont © Uni-médias 2018, sauf indication contraire.

TIRAMISU AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

© VIEL / PHOTOCUISINE



TIRAMISU AU CITRON

© VIEL / PHOTOCUISINE



TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS

© VIEL / PHOTOCUISINE



SAISON

9 RECETTES DE TIRAMISU

TIRAMISU AUX CLÉMENTINES

© VIEL / PHOTOCUISINE



TIRAMISU AU CHOCOLAT
ET AU BROWNIE

© VIEL / PHOTOCUISINE



TIRAMISU AUX FRAMBOISES

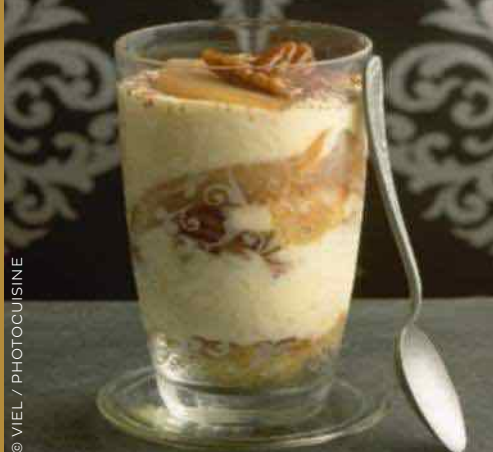
© VIEL / PHOTOCUISINE



À SE METTRE À GENOUX

TIRAMISU AUX POIRES ET NOIX DE PECAN

© VIEL / PHOTOCUISINE



TIRAMISU AUX NOIX
ET PAIN D'ÉPICES

© VIEL / PHOTOCUISINE



TIRAMISU AU NOUGAT

© VIEL / PHOTOCUISINE



Tiramisu à la crème de marrons

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN
CUISON 2 MIN
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 3 œufs extra-frais • 125 g de sucre • 12 tranches de pain d'épices • 200 g de crème de marrons • 5 cl d'armagnac ou de cognac • 1 c. à soupe de cacao en poudre.

- Versez 5 cl d'eau, 40 g de sucre et l'alcool choisi dans une casserole. Portez à frémissement et laissez refroidir. Retirez la croûte des tranches de pain d'épices.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 5 min au batteur avec le reste de

sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au mélange précédent.

- Trempez rapidement les tranches de pain d'épices dans le sirop. Mettez les 6 premières dans le fond de 6 verres. Versez la moitié de la crème au mascarpone. Recouvrez des tranches de pain d'épices restantes, puis d'une couche de crème de marrons et terminez par le reste de crème.
- Réservez une nuit au frais avant de déguster. Saupoudrez de cacao au moment de servir ■

Régál n° 86

Tiramisu au citron

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
SANS CUISSON
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 24 biscuits à la cuillère • 3 œufs extra-frais • 105 g de sucre • 100 g de lemon curd • 5 cl de limoncello • 2 c. à soupe de cacao.

- Faites un sirop avec 10 cl d'eau, le limoncello et 20 g de sucre. Portez le tout à frémissement dans une casserole, puis laissez refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 5 min au batteur avec le reste de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet.

- Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au mélange précédent. Trempez les biscuits rapidement dans le sirop.
- Montez les tiramisus en mettant 2 biscuits coupés en morceaux dans le fond de 6 verrines. Recouvrez de la moitié de la crème au mascarpone. Recouvrez du reste des biscuits, puis de lemon curd. Terminez par de la crème. Réservez une nuit au frais.
- Au moment de servir, saupoudrez le dessus de cacao ■

Régál n° 86

Tiramisu au caramel au beurre salé

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 40 MIN
CUISON 10 MIN
RÉFRIGÉRATION 12 H

3 œufs extra-frais • 350 g de mascarpone • 185 g de sucre • 20 cl de crème liquide entière • 60 g de beurre demi-sel • 12 sablés bretons épais.

- Le caramel: versez 100 g de sucre dans une casserole, mouillez avec un peu d'eau. Portez sur feu moyen et faites cuire jusqu'à obtenir un caramel doré. Ajoutez le beurre, puis la crème chaude. Mélangez sur feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 5 min au batteur avec le reste de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois à la préparation précédente.
- Concassez les sablés. Répartissez la moitié dans le fond de 6 verres. Ajoutez 2 cuillerées de caramel, puis un peu de crème au mascarpone. Recouvrez du reste de sablés, d'un peu de caramel et du reste de crème. Terminez par du caramel.
- Réservez une nuit au frais avant de déguster ■

Régál n° 86

SAISON

9 RECETTES DE TIRAMISU

Tiramisu aux framboises

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN
SANS CUISSON
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 3 œufs extra-frais • 200 g de framboises • 85 g de sucre • 24 biscuits à la cuillère • 5 cl de liqueur de framboise • 2 c. à soupe de cacao.

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre 5 min au batteur, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au

mélange précédent.

- Versez la liqueur de framboise et 5 cl d'eau dans une assiette creuse. Trempez-y la moitié des biscuits. Disposez-les dans le fond de 6 verres. Recouvrez de crème au mascarpone. Ajoutez le reste des biscuits imbibés de sirop, puis les framboises. Terminez par le reste de crème.
- Réservez une nuit au frais avant de déguster. Saupoudrez de cacao au moment de servir ■

Régál n° 86

Tiramisu au chocolat et au brownie

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
SANS CUISSON
RÉFRIGÉRATION 12 H

100 g de chocolat noir • 250 g de mascarpone • 100 g de sucre • 3 œufs extra-frais • 4 brownies au chocolat • 2 c. à soupe de cacao.

- Cassez le chocolat dans un saladier. Faites-le fondre sur un bain-marie frémissant. Mélangez jusqu'à obtenir une ganache onctueuse. Laissez tiédir, puis ajoutez le mascarpone.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez les blancs en

neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au mélange chocolaté.

- Mettez les jaunes avec le sucre dans un saladier, posez celui-ci sur le bain-marie et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation double de volume.
- Mélangez délicatement le sabayon et la préparation au chocolat. Émiettez les brownies et disposez la moitié dans des coupes. Versez un peu de préparation au chocolat, puis disposez le reste des brownies. Recouvrez de la préparation au chocolat restante. Réservez une nuit au frais.
- Saupoudrez de cacao au moment de servir ■

Régál n° 86

Tiramisu aux clémentines

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
CUISON 2 MIN
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 3 œufs extra-frais • 6 clémentines • 125 g de sucre • 6 nonnettes (ou 12 tranches de pain d'épices) • 5 cl de Grand Marnier ou de Cointreau.

- Pressez le jus de 3 clémentines. Mettez-le dans une casserole avec 5 cl d'eau, 40 g de sucre et l'alcool choisi. Portez à frémissement, puis laissez refroidir. Pelez les clémentines restantes à vif, puis coupez-les en rondelles.

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 5 min au batteur avec le reste de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au mélange précédent.
- Coupez les nonnettes en tranches, puis trempez-les rapidement dans le sirop. Disposez-en la moitié dans le fond de 6 verrines. Recouvrez d'un peu de crème au mascarpone. Ajoutez le reste des gâteaux, puis les clémentines et terminez par la crème.
- Réservez une nuit au frais avant de déguster ■

Régál n° 86

À SE METTRE À GENOUX

Tiramisu au nougat

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
SANS CUISSON
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 3 œufs extra-frais • 85 g de sucre • 150 g de nougat tendre • 18 biscuits aux amandes • 5 cl d'amaretto.

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre 5 min au batteur, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au mélange précédent.
- Concassez le nougat. Versez l'alcool et 5 cl d'eau dans une

assiette creuse. Imbibez rapidement les biscuits.

- Répartissez la moitié des biscuits dans le fond de 6 verres. Recouvrez de crème au mascarpone. Disposez les biscuits restants, puis le nougat et la crème.
- Réservez une nuit au réfrigérateur avant de déguster ■

Régál n° 86

Tiramisu aux noix et au pain d'épices

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
CUISON 5 MIN
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 3 œufs extra-frais • 125 g de sucre • 150 g de cerneaux de noix torréfiés • 13 tranches de pain d'épices • 20 cl de thé earl grey • 3 cl de liqueur de noix.

- Faites chauffer 40 g de sucre dans une poêle avec les noix. Laissez caraméliser quelques minutes, puis concassez les noix. Laissez refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 5 min au batteur avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le

mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement en trois fois au mélange précédent.

- Versez le thé et l'alcool dans une assiette creuse. Réservez une tranche de pain d'épices pour la décoration. Trempez rapidement les autres tranches de pain d'épices dans le sirop. Mettez les 6 premières dans le fond de 6 verres. Versez la moitié de la crème au mascarpone. Recouvrez des tranches de pain d'épices restantes, puis des noix caramélisées. Recouvrez du reste de crème.
- Émiettez la tranche de pain d'épices réservée sur le dessus. Réservez une nuit au frais avant de déguster ■

Régál n° 86

Tiramisu aux poires et noix de pécan

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
CUISON 5 MIN
RÉFRIGÉRATION 12 H

350 g de mascarpone • 3 œufs extra-frais • 85 g de sucre • 2 grosses poires • 100 g de noix de pécan • 30 g de beurre • 12 fines tranches de génoise ou de quatre-quarts • 2 c. à soupe de miel • 3 cl de liqueur de poire • 2 c. à soupe de cacao en poudre.

- Pelez, épépinez et coupez les poires en petits dés. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Ajoutez le miel et les poires et faites caraméliser quelques minutes sur feu vif.

- Ajoutez les noix de pécan concassées. Mélangez et laissez refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone, mélangez au fouet. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent.
- Versez la liqueur et 5 cl d'eau dans une assiette creuse. Imbibez les tranches de génoise. Disposez-en la moitié dans le fond de 6 verres. Recouvrez de crème. Ajoutez le reste de génoise, puis les poires et les noix de pécan. Terminez par le reste de crème.
- Réservez une nuit au frais avant de déguster. Saupoudrez de cacao au moment de servir ■

Régál n° 86

Régal

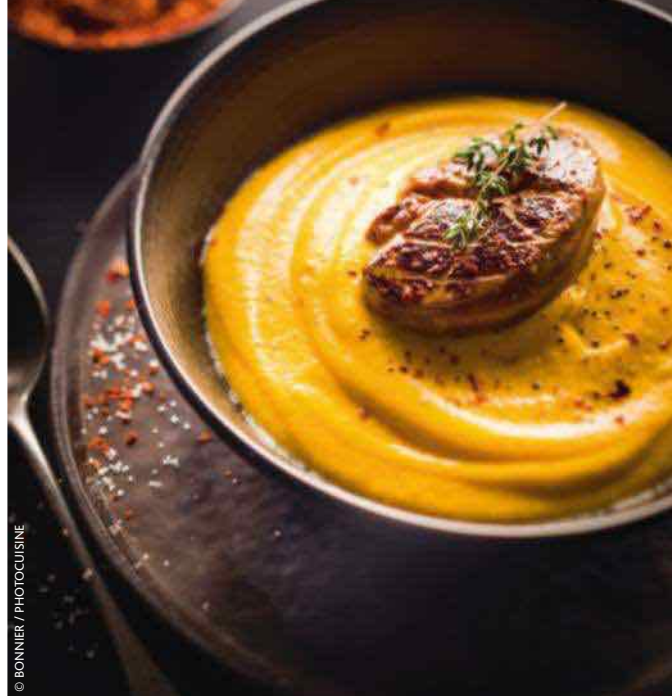
VELOUTÉ DE
TOPINAMBOURS
AU FOIE GRAS



FOIE GRAS À LA CARTE

Régal

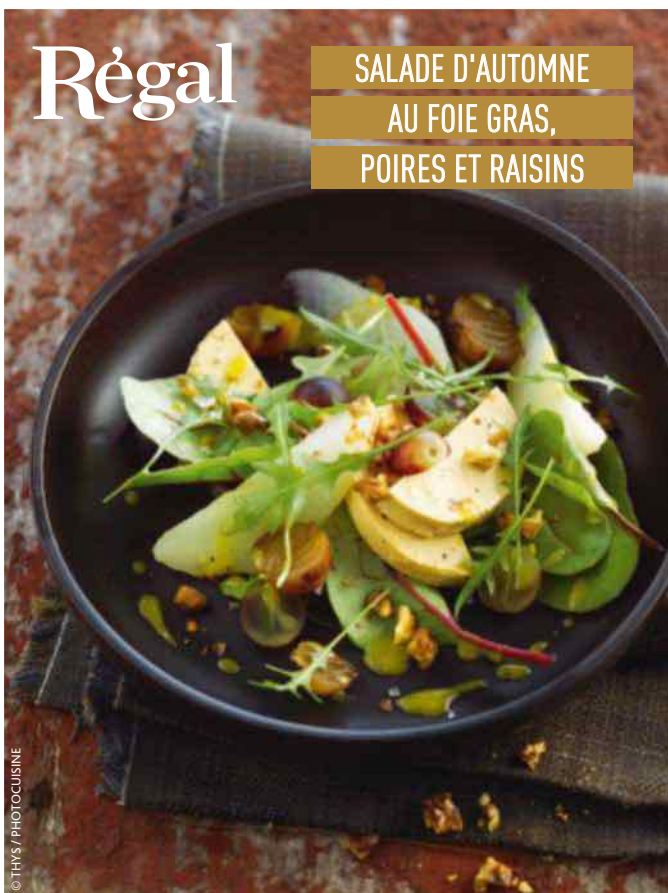
CRÈME DE COURGE
ET FOIE GRAS POÊLÉ
AU MÉLANGE D'ÉPICES



FOIE GRAS À LA CARTE

Régal

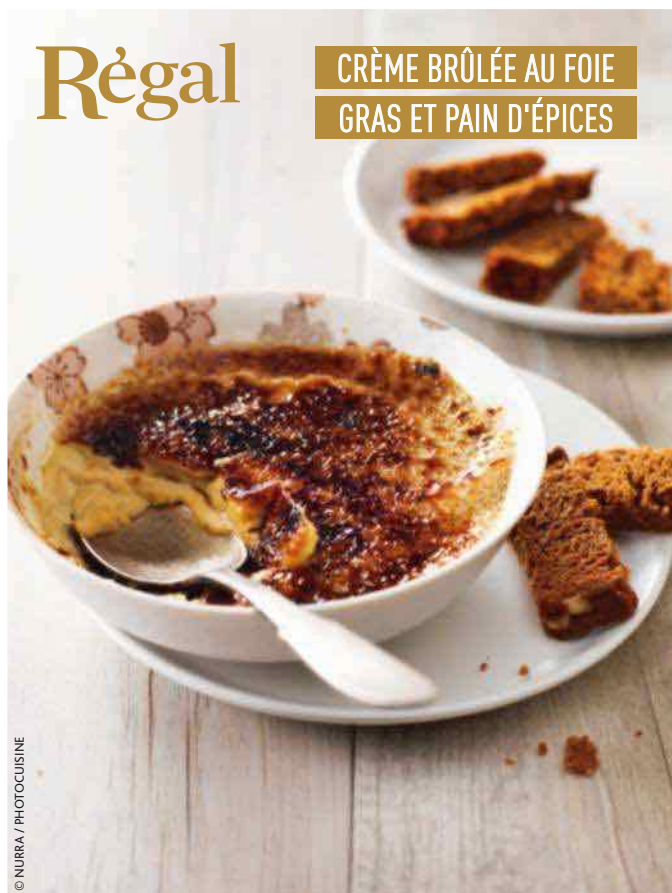
SALADE D'AUTOMNE
AU FOIE GRAS,
POIRES ET RAISINS



FOIE GRAS À LA CARTE

Régal

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE
GRAS ET PAIN D'ÉPICES



FOIE GRAS À LA CARTE

CRÈME DE COURGE ET FOIE GRAS POÊLÉ

AU MÉLANGE D'ÉPICES

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 25 MIN

1 petite courge butternut • 1 belle patate douce • 2 l de bouillon de volaille • 2 c. à soupe de mascarpone • 6 escalopes de foie gras cru • 2 c. à soupe de fécule de maïs (Maïzena) • 6 petits brins de thym • 1 c. à café d'épices satay • Fleur de sel • Sel, poivre du moulin.

- Portez à ébullition le bouillon. Pelez et coupez la courge et la patate douce en dés. Mettez-les à cuire dans le bouillon pendant 20 min. Récupérez-les à l'aide d'une écumoire et déposez-les dans le bol d'un mixeur avec le mascarpone. Mixez et ajustez la texture en ajoutant un peu de bouillon, rectifiez l'assaisonnement. Réservez dans une casserole.
- Assaisonnez, puis poudrez très légèrement les escalopes de foie gras de fécule de maïs. Saisissez-les par 3 dans 2 poêles bien chaudes, simultanément. Comptez 1 à 2 min de chaque côté. Elles doivent être croustillantes.
- Faites réchauffer le velouté à feu doux si nécessaire, servez-le dans 6 assiettes creuses, puis déposez une escalope de foie gras par-dessus. Parsemez d'une pincée d'épices satay et de fleur de sel, décorez d'un brin de thym, puis servez sans attendre ■

FOIE GRAS À LA CARTE

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET PAIN D'ÉPICES

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 45 MIN

RÉFRIGÉRATION 1 NUIT

40 cl de crème fraîche liquide entière • 40 cl de lait entier • 300 g de foie gras cru • 5 jaunes d'œufs • 6 tranches de pain d'épices • 3 c. à soupe de cassonade • 1 c. à café de fleur de sel • Sel, poivre.

- **La veille**, coupez le foie gras en cubes. Versez la crème liquide et le lait dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le foie gras. Salez au sel fin et poivrez. Mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène et filtrez. Laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 100 °C (th. 3/4). Fouettez les jaunes d'œufs et versez-les dans la préparation refroidie sans cesser de remuer. Répartissez la crème dans six petits ramequins et posez-les dans un grand plat à four creux. Versez un fond d'eau chaude dans le plat et enfournez. Faites cuire pendant 40 min.
- Sortez les crèmes du four, et du bain-marie, et laissez refroidir avant de les réserver 1 nuit au frais.
- **Le lendemain**, toastez les tranches de pain d'épices, puis coupez-les en bâtonnets.
- Saupoudrez les crèmes de cassonade, et faites-les caraméliser au chalumeau ou sous le gril du four. Parsemez-les de fleur de sel. Servez immédiatement ■

FOIE GRAS À LA CARTE

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS AU FOIE GRAS

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 35 MIN

800 g de topinambours • 200 g de foie gras de canard mi-cuit • 1 échalote • 1 feuille de laurier • 1 cube de bouillon de volaille • 20 cl de crème fraîche liquide entière • 30 g de beurre • Sel, poivre, piment d'Espelette.

- Pelez et hachez l'échalote. Épluchez et lavez les topinambours. Coupez-les en morceaux.
- Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Mettez l'échalote à revenir, puis ajoutez les topinambours. Couvrez d'eau à hauteur. Ajoutez la feuille de laurier et le cube de bouillon de volaille. Salez et poivrez. Laissez cuire à petits bouillons pendant 30 min.
- Retirez la feuille de laurier. Égouttez les topinambours (en prenant soin de réserver le bouillon) et mettez-les dans le bol d'un mixeur avec la crème. Mixez en ajoutant peu à peu le bouillon de cuisson, jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Coupez le foie gras en cubes. Répartissez le velouté de topinambours dans les assiettes. Ajoutez les cubes de foie gras et saupoudrez de quelques pincées de piment. Servez aussitôt ■

FOIE GRAS À LA CARTE

SALADE D'AUTOMNE AU FOIE GRAS,
POIRES ET RAISINS

6 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN SANS CUISSON

300 g de foie gras mi-cuit (en conserve) • 2 poires • 1 grappe de raisins • 150 g de jeunes pousses de salade • 40 g de cerneaux de noix torréfiés • 1 c. à café de moutarde de Dijon • 1 c. à soupe de vinaigre de noix • 3 c. à soupe d'huile de tournesol • Sel, poivre.

- Lavez et essorez la salade. Rincez, égrappez et coupez les grains de raisin en deux. Pelez et coupez les poires en quartiers. Retirez les cœurs et les pépins, puis détaillez-les en lamelles. Concassez les noix.
- Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre. Versez peu à peu l'huile en émulsionnant à la fourchette.
- Découpez le foie gras en fines tranches, puis recoupez-les en deux. Répartissez-les dans les assiettes avec la salade, les poires, les grains de raisin et les noix. Arrosez de vinaigrette et servez ■

FOIE GRAS À LA CARTE



VOUS INVITE À
METTRE LES PETITS PLATS
DANS LES GRANDS
ET LES PAPIERS DANS
LE BAC DE TRI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX,
MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES
PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE
PLUS DURABLE. DONNONS ENSEMBLE
UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS.
CONSIGNESDETRI.FR



Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio

CHAMPAGNE



Nicolas Feuillatte

FRANCE



ICI LONDRES

Né en terre d'enchantement

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