

Régál

N° 1 DE LA PRESSE CUISINE

**NOS STARS
DE NOËL**
HUÎTRES,
LANGOUSTE,
HOMARD...

N° 110 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2022

**Spécial
fêtes**

**LA TRADITION
A DU BON !**

**DÉLICES AUX
FRUITS D'HIVER**
BABA, PAVLOVA,
CHARLOTTE...

**ACCORDS
METS & VINS**
MAGIQUES
ET MALINS

LANCEZ-VOUS
BULLES BRIOCHÉES,
ŒUFS SURPRISE,
MAGRET LAQUÉ...

**60
RECETTES
IRRÉSISTIBLES**

RÉVEILLON WHAOUUU

POULARDE AUX MORILLES

PAVÉ DE BICHE

BAR EN CROÛTE...



**VOLAILLES,
SAUMON, RÔTIS**
CHIC, IL EN RESTE !

Bûche biscuit chocolat, parfait glacé

uni_médias

CPPAP

L 11616 - 110 - F: 3,95 € - RD



Blossom

COLLECTION DESIGN



LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR LE ROBOT PÂTISSIER BLOSSOM

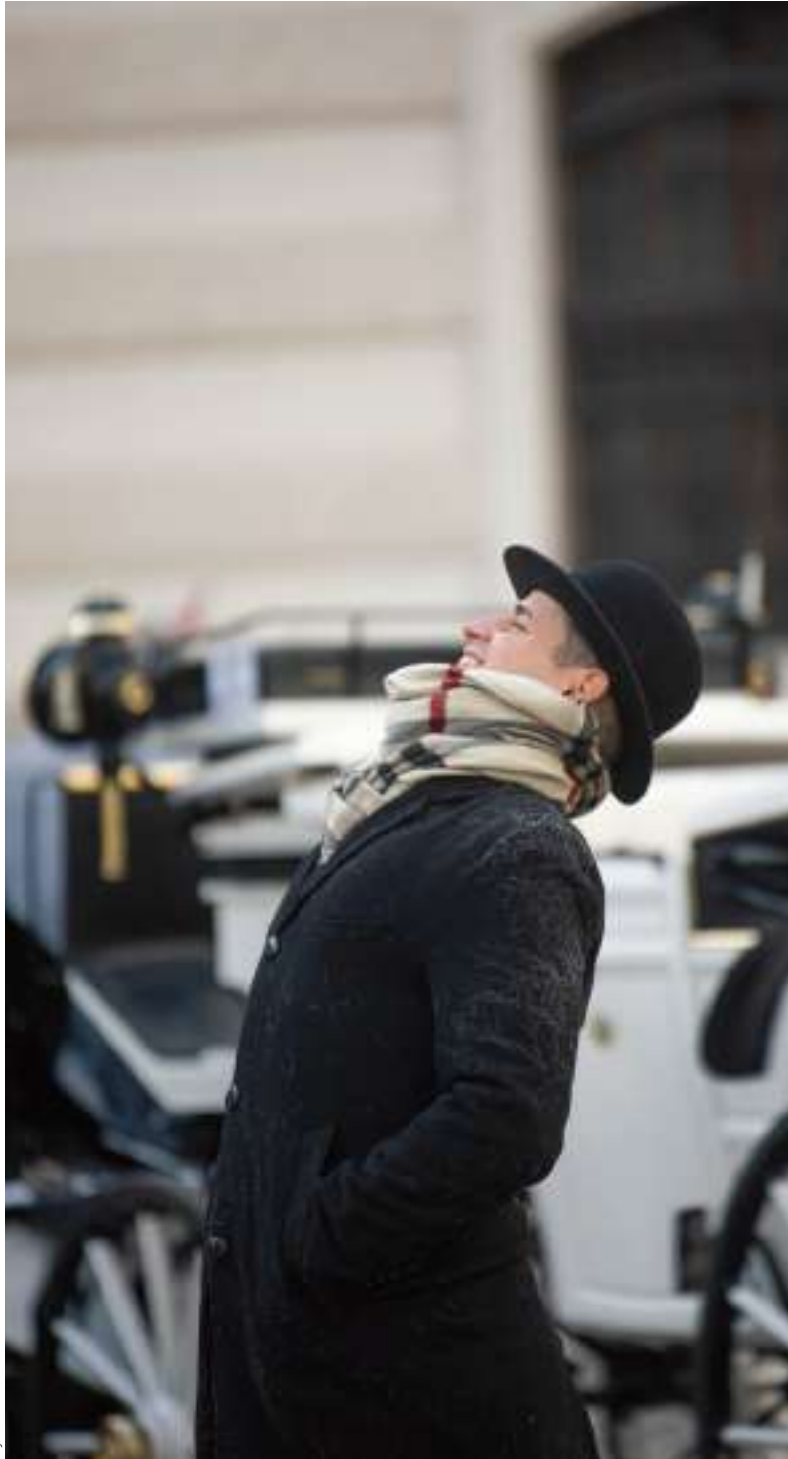
KitchenAid présente Blossom, un duo de coloris atypique symbolisant à la fois l'intemporalité et la durabilité du robot pâtissier multifonction. Sa finition vert thym pastel apporte une touche fraîche et apaisante. Elle contraste avec le bol cuivré martelé très vintage, qui se patinera avec le temps. Une association harmonieuse et rassurante qui prône un retour à l'essentiel, au bien-être, à l'épanouissement de soi, pour faire de la cuisine un lieu de vie créatif et inspirant.



Découvrez Blossom



KitchenAid



Froid, moi? Jamais!

Petit inventaire des bons réflexes à adopter quand la température baisse à l'extérieur... et à l'intérieur :

- Se lancer dans la recette d'un pavé de biche sauce grand veneur, ce grand classique préparé avec une marinade au vin rouge montée au beurre et réveillée par la chaleur des épices. Nos grands-parents savaient ce qu'ils faisaient.
- Poursuivre avec un baba géant à l'ananas, imbibé d'un sirop de rhum épicé à la cannelle au gingembre et au piment rouge. Vous sentez ? La température intérieure est déjà montée de deux degrés.
- Partir à l'assaut des montagnes savoyardes, sur la route des fromages. Après une petite halte chez Nadine, à Bourg-Saint-Maurice, connue pour ses diots au vin blanc et son gratin de crozets dorés au beaufort, vous ferez provision de tome, de reblochon et de beaufort pour passer l'hiver. Rien de tel que l'acide lactique pour fortifier les os.
- Filer à Vienne pour déguster une *sachertorte* ultra-fondante accompagnée d'un double café enfoui sous la crème. Ils ont aussi les meilleurs édredons au monde...

Bonne nouvelle, toutes ces expériences, vous les transposerez en cuisine, en parcourant les pages de notre numéro de fête. Et comme rien ne vaut la pensée magique, n'oubliez pas de pousser le cri des chefs en quittant les fourneaux : chaud ! chaud ! chaud devant !

Eve-Marie Zizza-Lalu
Directrice de la rédaction



© ELOÏDE LA MONNERAY



Le feu, l'air, la terre ou l'eau... choisissez l'ambiance de votre apéro p. 38



Réchauffez vos papilles, la Savoie nous régale p. 50



Sortez le grand jeu et la vaisselle qui va avec p. 64



Sublimez les restes p. 72



PHOTO DE COUVERTURE
BÛCHE BISCUIT CHOCOLAT,
PARFAIT CAFÉ
RECETTE PAGE 108
© EMMANUEL RYON / DELPHINE
CONSTANTINI / MÉLANIE MARTIN

RAPIDE, SIMPLE ET SÉCURISÉ,
ABONNEZ-VOUS À RÉGAL
SUR STORE.UNI-MEDIAS.COM

Une partie de cette édition comprend : pour les abonnés : une lettre de bienvenue, une lettre de confirmation d'abonnement, une lettre nouvelle formule à RÉGAL, un hors-série Noël des chefs et un encart jeté Linvosges. Pour le kiosque : 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.

Chaud

Noël solidaire	6
Tout nouveau, tout beau !	8
Millefeuille de fêtes	10
Vous êtes formidables.	
Du Covid à la cuisine	12

Saison

Huîtres de Prat-ar-Coum, le cœur battant des abers	14
---	----

Le marché

L'oursin	20
La biche	22
Le brillat-savarin	26

Courses en tête

Enquête	
Les bons plans pour acheter en ligne	28
Produits	
Langoustes ou homard ?	32
Placard	
La mer en fête en 8 recettes	34
Shopping	
Des cadeaux comme on les aime	36

Apéro festif

Atmosphères : le feu, l'air, la terre et l'eau 4 salles, 4 ambiances pour commencer la soirée du réveillon sous le signe des éléments	38
---	----

Reportage

Que la montagne est bonne ! Fromages, charcuterie et chocolats nous font grimper au sommet	50
--	----

Grands classiques

Retour aux sources	
Cette année, on s'inspire des Noëls à l'ancienne pour jouer la carte du vintage	64

Anti-gaspi

Lendemain de fêtes	
Inspiration asiatique et recyclage malin, préparez un pique-nique chic avec les restes du réveillon	72



Les desserts du réveillon seront fruités... p. 78



... ou glacés ! p. 102

Desserts

Douceurs aux fruits d'hiver

Agrumes et fruits exotiques ensoleillent nos babas, tartes et autres pavlovas **78**

Régal en bouteilles

Vins de fête

Accords flatteurs **89**

Desserts glacés

Féerie des neiges

Ok, il y a un peu de boulot, mais les créations du MOF Emmanuel Ryon épatent vos invités ! **102**

Ailleurs

Autriche. Conte de Noël à Vienne

Des grands restos aux cafés mythiques, et de l'escalope viennoise à la sachertorte, Ich liebe dich, Autriche **114**

Actualités commerciales **127**

Carnet d'adresses **128**

Index **130**

Au menu du prochain Régal

En kiosque dès le 5 janvier 2023



© FÉNOT / PHOTOCOISINE

© DIANE-KARELL / PHOTOCOISINE

Vive les agrumes

Que vous soyez plutôt orange, citron ou yuzu, vitaminez les tables de l'entrée au dessert.

À nous les bons bouillons

Après les excès des fêtes, place aux bouillons sains et rassasiants. Tout dans un bol.



© CONSTANTINI / PHOTOCOISINE

Chandeleur Time

Pour changer des classiques crêpes et bugnes, piochez chez nos voisins proches et lointains : queues de castor québécoises, semlor suédois ou pancakes japonais... Faut que ça gonfle et que ça saute !

Cuisine à la bière

Rien de tel pour faire mousser une crème brûlée au munster ou un lapin aux champignons !

Délicieuse Martinique

Bananes, cacao, rhum et acras, les Antilles font zouker nos cuisines.

Noël solidaire

Parce que la fête est moins belle si tout le monde n'y participe pas, voici plein d'idées gourmandes et généreuses qui nous rapprochent les uns des autres.

Coup de cœur

Il y avait longtemps qu'à la rédaction, on n'avait pas été aussi bluffé par une telle puissance de cacao ! Ces chocolats bio peu sucrés, parfaitement équilibrés, sont signés **Carine Dhers**, ingénieure reconvertie en chocolatière. Elle travaille avec des personnes en réinsertion et un Esat, brade ses chocolats quand ils sont blanchis ou cassés, mais surtout... c'est hyper bon ! Ne manquez pas son praliné au sésame ou sa pulpe de cassis.

Mon Jardin Chocolaté.
En magasin (Paris) et sur Internet. À partir de 6 €.



© DR

▲ Tous à table !

Le **Refugee Food**, organisme d'insertion des réfugiés par le biais de la cuisine, vient d'ouvrir **La Cantine des Arbustes**, dans le XIV^e arrondissement de Paris. Un restaurant social ouvert à tous, avec une addition dégressive, voire gratuite, en fonction des moyens de chacun. Chouette cadeau de Noël à offrir à ceux qui en ont besoin.

Tablette de rêve

Mini-tablette, maxi-effet : l'intégralité du prix de vente de chaque tablette de chocolat vendue dans les boucheries-charcuteries affiliées au réseau des **Compagnons du Goût** sera versée à l'association **Petits Princes** pour réaliser les rêves d'enfants malades. Baptêmes de l'air, rencontres avec des stars... On fonce.
Du 22 novembre au 24 décembre. 3 €.



TROP KIGNON

Des petits biscuits bio, délicieux, croustillants, écolos, solidaires et français... Six bonnes raisons de découvrir Kignon. Réalisés à partir de pain bio invendu et fabriqués près de Nantes par des personnes en situation de handicap, ils nous font complètement craquer. Mention spéciale aux versions chocolat et citron-amandes.

Kignon, en magasins bio (Naturalia) et sur Internet.
4 € les 150 g.



LES ASSOS ONT BON DON

La fin de l'année approche ? C'est le bon moment pour donner les tickets-restaurants qui vous restent **aux associations caritatives** (Secours populaire, Croix-Rouge...). Facile à faire aussi bien avec les titres papiers qu'avec les cartes. 100 % de leur valeur sont affectés aux missions sociales. Aux Restos du Cœur, la collecte 2021-2022 a permis de distribuer 452 000 repas aux plus démunis.



La collecte de la Banque alimentaire dans les grandes surfaces, se déroule le dernier week-end de novembre : à vos paniers !

nouveau

Découvrez une collection D'ESPRESSOS GOURMANDS



DES ESPRESSOS DOUX AUX SAVEURS
VANILLE, Caramel ET CHOCOLAT

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE, 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

Tout nouveau, tout beau !

Un cadeau, ce n'est pas forcément un objet de plus... Et si on (s') offrait plutôt une belle table, une viande maturée ou une razzia dans une boulangerie de folie ? Petite revue des lieux qui nous donnent faim...



© DR

PARIS 9^e

C'est LA table où voir et être vu en ce moment à Paris, mais c'est loin de n'être que cela : Nectar, le restaurant de l'hôtel Maison Mère, vaut, bien sûr, pour les cocktails qui décoiffent et le décor stylé, mais surtout pour la cuisine enlevée du chef drômois **Aurélien Lasjuilliaras**. Où comment réconcilier foodistas et fashionistas. **NECTAR. À PARTIR DE 24 €.**



© DR



© ILVA KAGAN

▲ PARIS 8^e

Ex-sous-chef du restaurant étoilé Substance, **Sylvain Courivaud** reste à Paris avec l'ouverture de Braise, spécialisé dans la cuisson au feu de bois de l'entrée au dessert. De l'œuf parfait et salsifis au dessert pomme-céleri-chartreuse, ça chauffe en cuisine ! **BRAISE. À PARTIR DE 39 €.**



VANNES

En bon Breton, le chef **Romain Le Cordroch** a beaucoup bourlingué dans les restaurants étoilés à travers le monde avant de revenir à Vannes, dans le Morbihan, pour ouvrir Bvan (« vivant » ou « nature » en breton). Au menu, des assiettes percutantes où le végétal mène la danse, sans laisser de côté la viande ou le poisson.

BVAN. À PARTIR DE 31 €.



© DR



© DR

NOISY-LE-GRAND

Jacky Ribault, chef-propriétaire inspiré des étoilés Qui Plume la Lune (Paris) et L'Ours, à Vincennes, poursuit son extension en ouvrant Suzanne et Lucien à Noisy le Grand (93), juste à côté de sa brasserie Les Mérovingiens. Cette fois-ci, c'est avec un lieu atypique, boucherie-charcuterie-boulangerie, qu'il nous attire. Pain au levain naturel et blés anciens, viandes maturées... Avec l'exigence qu'on lui connaît, ça devrait être top. **SUZANNE ET LUCIEN.**



© ANTOINE MARCEAU

▲ PARIS 17^e

Prendre la suite d'une institution comme le Rech, célèbre restaurant de la mer à Paris, peut être intimidant. Pas de quoi effrayer la cheffe **Stéphanie Le Quellec**, qui ouvre Vive avec son mari, David. Osez-vous goûter aux poissons maturés 3 à 10 jours dans l'armoire vitrée qui détonne dans le décor chaleureux, ou préférerez-vous un beau plateau de fruits de mer ? **VIVE. À PARTIR DE 50 €.**

ANGERS

Trois entrées, trois plats, trois desserts et un menu du jour : la carte volontairement courte de cette nouvelle adresse bistro-moderne en dit long sur le souci du produit frais et bien sourcé. **Guillaume Joly**, enfant du pays parti vingt ans à l'étranger avant de revenir poser ses casseroles à Angers, n'a rien perdu de son talent : céleri-rave comme un risotto, poulet aux écrevisses... et une très belle carte des vins.

CÔTÉ COUR.
À PARTIR DE 32 €.



© DR



© AURELIO RODRIGUEZ

KAYSEBSBERG

Olivier Nasti a ouvert cet été Levain, la boulangerie dont il rêvait depuis longtemps. Située derrière le Chambard (son restaurant deux étoiles à Kaysebsberg), cette nouvelle adresse régale les Alsaciens et les hôtes de passage de ses pains au levain, kougelhops et autres viennoiseries délicieusement beurrées. **LEVAIN**

Réveillez
vos instincts
gourmands



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

Millefeuille de fêtes

Et si on faisait une pyramide de livres pour concurrencer le sapin ? Drôles, érudits, gourmands ou les trois à la fois, nos coups de cœur sont des valeurs sûres. On vous dit même à qui les offrir !



Pour un macho (ou sa compagne)

« Je laisse Monsieur goûter le vin ? »
« Le rosé, ce sera pour Madame ? »

Ne supportant plus le sexisme ordinaire dans le monde du vin, la sommelière Alessandra Fottorino a compilé ces anecdotes auprès de vigneronnes, sommelières...

Mises en images par Céline Pernot-Burlet, elles forment un roman graphique grinçant et tendre (pour les femmes), ponctué de portraits formidables.

INVINO FEMINA, D'ALESSANDRA FOTTORINO & CÉLINE PERNOT-BURLET, HACHETTE, 192 P., 22,50 €.



Pour des curieux

Bernard Thomasson, c'est la voix chaleureuse de France Info qui s'invite dans les cuisines des chefs. Il prend ici plus de temps pour explorer 25 parcours hors norme. Ecaterina Paraschiv, Christian Sinicropi ou Pierre Gagnaire... Superstars de longue date ou plus récentes et avec leur recette fétiche, bien sûr !

L'ARRIÈRE-CUISINE, DE BERNARD THOMASSON, HERSCHER, 56 P., 25 €.

Pour des voyageurs

Peu d'illustrations mais 5 000 ans d'histoire et 1300 recettes, classées non par pays mais par familles (ratatouilles, omelettes...) et par produits (artichauts, calamars...): ce poids lourd est une magnifique bible et une grande balade au soleil, de l'Espagne à la Turquie et de Slovincie en Lybie.

MÉDITERRANÉE, DE MIREILLE SANCHEZ, ÉDITIONS DE LA MARTINIÈRE, 1088 P., 55 €.



Pour des flexitariens

Hélène Borderies a travaillé à *Régal*, c'est vous dire si elle n'est pas une courge. En revanche, elle se passionne pour cette famille de légumes. Pâtissons farcis au boulgour et haddock, babka potimarron-feta... Toutes les recettes nous font envie !

COURGESTOUJOURS, D'HÉLÈNE BORDERIES, MARABOUT, 152 P., 19,90 €.



Pour des nostalgiques

Madeleines, cannelés, financiers... La géniale propriétaire de La Librairie gourmande, à Paris, a compilé tous nos souvenirs d'enfance en 60 recettes irrésistibles. Indispensable à l'heure de préparer vos bredele...

LE PETIT GÂTEAU DE NOS RÊVES, DE DÉBORAH DUPONT DAGUET, FIRST ÉDITIONS, 160 P., 18,95 €.



Pour des pressés

Que mangent les chefs pour les fêtes de fin d'année ?

Grands classiques ou délices exotiques, bœuf Wellington de Noël, latkes de Hanouka, pumpkin pie de Thanksgiving ou lentilles du réveillon ont en commun de pouvoir être préparés soit en un tournemain, soit longtemps à l'avance, de façon à pouvoir être dévorés après le service !

FESTIN, 60 RECETTES POUR SE RETROUVER, VICTOIRE LOUP, ÉDITIONS HUMANS HUMANS, 176 P., 19,90 €.

Pétillant de Listel

SANS ALCOOL

CERTIFIÉ BIO

SANS SUCRE AJOUTÉ

SANS FERMENTATION

SANS CONSERVATEUR

ARÔME NATUREL

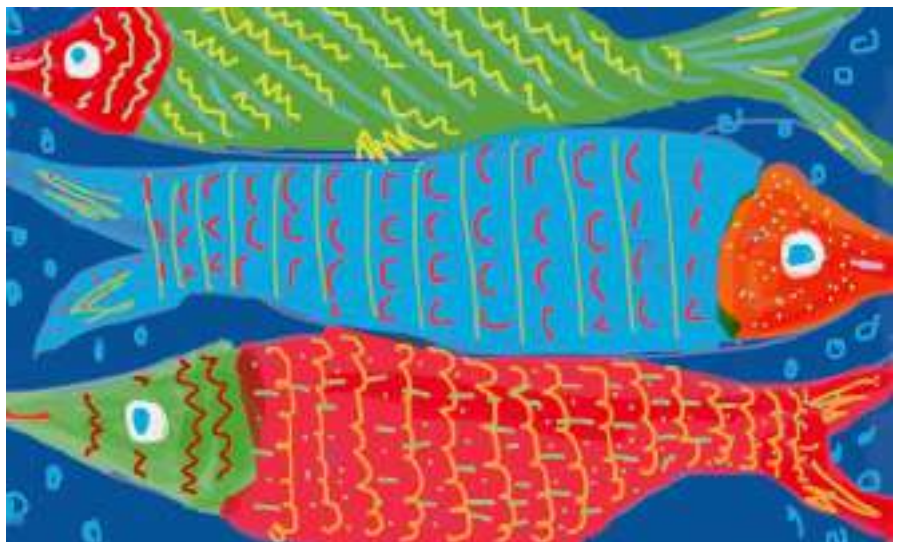
LISTEL SAS RCS MONTPELLIER 799 294 699 - 09/22 - PHOTO NON CONTRACTUELLE - CRÉATION - SO DESIGN GRAPHIC - PHOTOGRAPHIE - PASCAL FAUCOINEAU



Existe également
en version nature ou pêche

www.petillant-de-listel-sans-alcool.com

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



DU COVID À LA CUISINE

Comment remercier le personnel hospitalier qui a pris soin de Christy Love et de son mari lorsqu'ils ont contracté le Covid ? En lui versant les bénéfices du livre de recettes familiales concocté avec leur fille, la cheffe Marie Sadron.

TEXTE HÉLÈNE PIOT

Mars 2020. À Los Angeles, Marie Sadron, jeune cheffe franco-américaine, reçoit une mauvaise nouvelle : à trois jours d'intervalle, ses deux parents, Christy Love et Jean-Philippe Sadron, qui vivent en Bourgogne, ont contracté le Covid et doivent être emmenés d'urgence à l'hôpital d'Auxerre. Elle saute dans l'un des tout derniers vols avant que les aéroports ne ferment. Réanimation, médecins alarmistes... leur cas est grave. Le séjour à l'hôpital se prolonge des semaines durant. Les contaminations se multiplient, le personnel est à bout de souffle, mais ne flanche pas. « *Jamais ils n'ont montré le moindre stress. Ils ont été extraordinaires de bout en bout* », témoigne Marie. Comment les remercier ?

Sur son lit d'hôpital, Christy, passionnée de cuisine depuis toujours, rêve avec Marie

de tous les petits plats qu'elles aiment faire en famille. Pour s'occuper, quand elle en a la force, elle en esquisse les ingrédients sur une tablette. Des dessins survitaminés, multicolores, qui donnent faim et mettent de bonne humeur.

UN GIGOT EN PULL DE LAINE

Peu à peu, l'idée mijote : et si elles en faisaient un carnet de recettes ? Elles pourraient le vendre et en verser tous les bénéfices au personnel du centre hospitalier d'Auxerre. Marie aux textes, Christy aux dessins, l'occasion rêvée de dire merci à leurs sauveurs tout en se remémorant leurs souvenirs de famille : le goût du terroir français et des cuisines exotiques (Christy est née à New York et a passé son enfance en Égypte, Marie a beaucoup voyagé), la curiosité pour les

ingrédients hors norme (la dégustation de kangourou a marqué les esprits)... De retour à la maison, toujours sous respirateur artificiel, Christy ne lâche pas l'affaire. Le carnet initial devient un livre compilant les 81 recettes classiques ou farfelues (avez-vous déjà mangé un gigot en pull de laine ?) qu'elles aiment tant.

UNE STAR SUR INSTAGRAM

Publié chez Book-edition, qui a abaissé ses tarifs pour la bonne cause, le recueil est un succès. Tant mieux : plus les ventes augmentent, plus le don sera important. Il faut dire que Marie est une reine des réseaux sociaux. Dans des saynètes culinaires drolatiques, elle joue de son origine franco-américaine pour traduire en anglais des expressions françaises. Il faut la voir mimer la sénilité en « *sucrant les fraises* » ou se tartiner de gras pour « *être beurré* » ! Dans cette famille où le chien s'appelle Tajine, c'est par la cuisine et l'humour que les Love mère et fille entendent soigner les soignants ■

Love Cuisine,
de Marie Sadron et
Christy Love Sadron,
The BookEdition.com,
20 €, 120 pages.



« Jamais le personnel soignant n'a montré le moindre stress. Ils ont été extraordinaires de bout en bout. »

#ENSEMBLEONYARRIVERA
EN PARTENARIAT AVEC



"Ma fille,

Quand je repense à tes premiers pas, je ne peux m'empêcher de sourire. Déjà à l'époque je me demandais quel genre de femme tu allais devenir. Aujourd'hui je suis fière de toi mais la maman que je suis ne peut s'empêcher de te donner encore des conseils. Ma fille... veille sur ton cœur. Nourris-le d'amour, de joie et de bonheur. Veille sur ton cœur car tes plus beaux souvenirs y seront cachés. Oui, veille sur ton cœur car trop de femmes l'ignorent mais notre cœur est loin d'être infailible. Il n'est jamais trop tôt pour commencer à en prendre soin et à évaluer sa santé. Ta maman qui t'aime."

Jeanne 65 ans, à sa fille Lucie 42 ans.



Une initiative
de Primevère
soutenue par



Les maladies cardiovasculaires sont la première cause de mortalité chez les femmes*. Primevère s'engage pour faire connaître cet enjeu de santé majeur et vous donne le pouvoir d'agir. **Flashez et testez-vous.**



* Rapport Cœur & Femmes, L'Observatoire du Cœur des Français, Fédération Française de Cardiologie, Mars 2018. LB&C SIREN 402 776 322 RCS RENNES. Getty Images.



Le cœur battant des abers

Au nord de Brest, il existe un lieu devenu une marque de référence. Brassées par des courants uniques au monde, les huîtres de Prat-Ar-Coum font rêver les amateurs du monde entier.

TEXTE HÉLÈNE PIOT PHOTOS EMANUELA CINO



L'IODE EN HÉRITAGE

Chaque Madec a apporté sa pierre à l'édifice Prat-Ar-Coum. Les bassins qui se trouvent aujourd'hui encore sur les grèves de l'aber Benoît ont été créés par les deux premières générations, dès 1898. Les parcs en eaux profondes, eux, ont été installés dans les années 1950 par la troisième génération. Yvon (*ci-dessus*) a mis la maison aux normes européennes. Sa fille Caroline anime chaque été le restaurant de la maison. Et les fils de Caroline (*comme Paul, ci-dessus*) commencent doucement à s'intéresser à l'entreprise...

Vous auriez dû venir me voir à la descente du train, ça vous aurait requinquées ! » Caroline Madec éclate de rire. Pour la cinquième génération de cette famille mythique d'ostréiculteurs, l'huître tient à la fois du remontant, de la gourmandise et de la raison de vivre. Solidement plantée dans ses bottes en caoutchouc, cette grande brune féminine savoure chaque minute passée dans l'humidité, entre estran, viviers et sacs de mollusques. Dans une vie antérieure, elle travaillait dans la communication à Paris. Aujourd'hui, à l'arrivée de la cinquantaine, elle ne s'imaginerait plus vivre ailleurs qu'au nord de Brest, sur les rives de l'aber Benoît. Cette rivière, qui devient estuaire sur cinq kilomètres avant de se jeter dans l'Atlantique, est le fief de la famille depuis 1898.

C'est à cette date qu'Alain Madec, instituteur visionnaire, eut l'idée de se lancer dans l'ostréiculture. Une activité novatrice : les premières installations de captage d'huîtres en France n'avaient démarré qu'en 1853. Auparavant et depuis des siècles, les bancs d'huîtres naturels suffisaient au bonheur des gourmands. L'engouement né de la ramification des chemins de fer changea la donne : puisque Paris, et toute la France, voulaient des huîtres, il était temps de se pencher sur leur élevage.

LE LIEU PARFAIT

Flair ou coup de chance, l'endroit choisi s'avéra parfait : le mélange d'éléments végétaux apportés par les eaux de rivière et d'oligo-éléments charriés par le courant marin à chaque marée crée un milieu nutritif parfait pour les bivalves. Très vite, ►

« Du resto routier au Four Seasons Dubai, en passant par les trois-étoiles de Guy Savoy ou Pierre Gagnaire et la chaîne de restaurants Vins et Marée, on fournit tout le monde ! »

Caroline Madec



BÉBÉ HUITRE, GRAND NUMÉRO

Les huîtres sont classées par taille et numéro. Plus une huître est petite, plus elle est jeune et plus son goût est délicat par rapport à celui d'une huître plus âgée. Curieusement, les plus petites ont les plus grands chiffres. Si, pour les creuses, un numéro 5 peut peser 30 à 45 g et être surnommée « papillon », les plus grosses ou « pieds de cheval » dépassent les 150 g. Côté plates, l'échelle varie de 000 (plus de 125 g) à 6 (20 g).



le succès fut au rendez-vous. Toutes les tables de renom au début du XX^e siècle voulurent « des Prat-Ar-Coum » : la Maison Prunier à Paris, L'Huîtrière à Lille...

Alain Madec avait-il alors la moindre idée que ses arrières-arrières-petits-enfants trieraient encore des coquilles dans la grande bâtisse blanche qui lui servit de vivier ? Caroline sourit encore : « On est toujours là parce que c'est comme la marée : même quand l'un de nous essaye de partir, il finit toujours par revenir... »

Ce que l'aïeul n'avait peut-être pas prévu non plus, c'est le succès de son entreprise. Une réussite telle que son lieu d'implantation, Prat-Ar-Coum, qu'on pourrait traduire par « le vallon humide » en breton, est devenu une marque connue dans le monde entier.

Pas uniquement pour ses huîtres, d'ailleurs : moules, bigorneaux, bulots, praires, palourdes, ormeaux, langoustines, crabes et homards sont venus allonger la liste des marchandises. Résultat :

« Du resto routier au Four Seasons Dubai, en passant par les trois-étoiles de Guy Savoy ou Pierre Gagnaire et la chaîne de restaurants Vins et Marée, on fournit tout le monde ! ».

Du moins les clients qui acceptent de payer le prix fixé par Yvon, le père de Caroline. Cet archétype de grand Breton solide et taiseux, aux yeux bleus de mer sous une chevelure couleur d'écume, a toujours bougonné qu'il préférerait investir dans la qualité plutôt que dans les rabais. Bien lui en a pris : la maison est florissante.

Un juste retour des choses, compte tenu du travail exigeant, dehors par tous les temps, qu'exige la quête de l'excellence.

BOULOT OU LABO

Mais au fait, ça consiste en quoi, le métier d'ostréiculteur ? « Tout dépend comment on le pratique ! », lance Caroline. Comprendre : tout dépend si on gère toutes les étapes, ou si on achète les jeunes huîtres à des laboratoires pour ne s'occuper que de leur élevage (*lire encadré page suivante*).

Traditionnellement, comme chez les Madec, la première étape consiste d'abord à capter les naissains, ou bébés huîtres, en mer. Cette première étape ne peut pas s'effectuer dans les abers, qui n'offrent pas les conditions maritimes nécessaires. En juillet, les Madec installent donc dans des concessions bien délimitées, au-dessus des

CREUSES ET PLATES

Les huîtres plates ne représentent que 10 % de la production chez les Madec. Une proportion déjà élevée par rapport aux 2 % de moyenne en Bretagne. La région a pourtant l'apanage de ces huîtres, longtemps considérées comme le *nec plus ultra* en raison de leur goût très iodé. Mais la maladie dont elles ont été victimes dans les années 1970 les a détrônées au profit des creuses. Aujourd'hui, la difficulté de produire des huîtres plates explique leur rareté... et leur prix.



gisements d'huîtres sauvages, un dispositif fait de coupelles enduites de chaux et de sables reliées par des barres de métal. Peu à peu, les larves d'huîtres en suspension vont venir se coller à cet enduit friable, d'où on peut ensuite les détacher facilement. Ces huîtres juvéniles sont alors stockées dans des sacs grillagés immergés soit en eau profonde (huîtres plates), soit dans des parcs où chaque marée basse les découvre (huîtres creuses). Il faut retourner ces sacs régulièrement pour éviter que les coquillages ne se collent les uns aux autres, qu'ils ne soient asphyxiés par les algues ou dévorés par leurs nombreux prédateurs : dorades, poulpes, étoiles de mer, oiseaux, bigorneaux perceurs...



LES MOIS EN R...

De mai à août (les mois « sans r »), les huîtres, en période de reproduction, prennent un aspect laiteux. La logique voudrait donc qu'on ne les consomme pas à ce moment-là. Mais pour pouvoir en vendre toute l'année, des chercheurs ont créé une variété stérile dite « triploïde », qui n'est jamais laiteuse. Conçue en laboratoire, mais élevée en mer, elle pousse deux fois plus vite que les huîtres naturelles. Un tour de passe-passe discutable, hélas jamais indiqué sur les étiquettes.

PEIGNER LE SABLE

Lorsque les huîtres ont dix-huit mois, il est temps de les semer à la volée à même le fond marin. C'est cette technique qui différencie les Madec des producteurs qui privilégient l'élevage sur des cordes ou en poches installées sur des tables. Posées sur le sol sableux (préalablement « peigné » à la herse pour le débarrasser de ses algues), les huîtres vont fabriquer des coquilles solides, renforcer leur muscle pour résister aux courants et développer leur saveur. Selon le parc où elles grandissent, elles seront fines (peu charnues) ou spéciales (très charnues). Elles sont changées de parc chaque année en fonction des caractéristiques que les Madec souhaitent leur donner. « Nous gérons ainsi une centaine d'hectares de parcs, répartis entre les abers, la baie de Morlaix et la rade de Brest. Chacun possède un nom, comme les parcelles d'un vigneron », détaille Caroline. La plupart sont découverts à marée basse. Ceux qui sont en eaux profondes sont parfois signalés par la présence de grandes perches de châtaignier permettant de les repérer plus facilement quand ils sont inspectés. Pour s'assurer que les huîtres évoluent bien, il n'existe que trois moyens : une drague depuis un bateau, un drone sous-marin ou... une plongée. Au sol, un soutènement en pierre permet parfois de corriger la pente naturelle du rivage. Toute une flotte est nécessaire pour assurer la maintenance des parcs. La famille Madec possède une dizaine de navires : chalands





Un poiré brut ou un cidre extra-brut pour souligner le fruité du plat.

Les huîtres creuses et la poire

Recette de Gaël Orieux, chef du restaurant Auguste à Paris.

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 40 MIN CUISSON 5 MIN REPOS 30 MIN À 1 H

FACILE

24 huîtres creuses n° 2 • 1 poire conférence • 10 cl de crème liquide bien froide • 5 feuilles de gélatine • 1 c. à café de raifort frais • 1 citron jaune • Herbes fraîches au choix (menthe, basilic, ciboulette, cerfeuil) • Fleur de sel • Sel, poivre.

- Ouvrez les huîtres, détachez la chair et rincez-les légèrement sous l'eau froide. Égouttez-les et réservez-les au réfrigérateur, directement dans les coquilles.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide 10 min.
- Faites bouillir 50 cl d'eau avec un peu de fleur de sel pour obtenir un

goût d'eau de mer. Ajoutez la gélatine égouttée, fouettez le mélange dans la casserole et laissez refroidir. Coulez cette eau sur les huîtres et réservez au frais pendant au moins 30 min.

● Épluchez la poire et taillez-la en petits dés. Réservez-les dans de l'eau avec le jus du citron.

● Montez la crème liquide bien froide en chantilly et finissez en ajoutant le raifort. Salez, poivrez.

● Égouttez les dés de poire et disposez-en quelques-uns sur les huîtres en gelée. Ajoutez un peu de chantilly au raifort et quelques feuilles d'herbes fraîches. ■

semblables à des pontons mobiles, puissants dragueurs taillés pour la haute mer et bateaux de surveillance. Quel que soit leur parc initial, toutes terminent leur élevage dans l'aber Benoît, où les eaux sont les plus riches sur le plan nutritif. Dans ce mélange saumâtre d'eau de mer et de rivière, elles se chargent, à chaque intempérie, des apports végétaux charriés par les cours d'eaux, auxquels se mêlent le plancton et les autres micro-organismes brassés par les courants. C'est ce régime très riche qui va leur donner leur goût spécifique. À l'âge de 3 ou 4 ans, les huîtres creuses peuvent enfin être commercialisées. Les plates doivent attendre 4 à 5 ans.

OREILLE DE COCHON GRILLÉE

Lorsqu'elles sont à parfaite maturité, elles sont triées, calibrées et font un dernier petit tour dans les bassins de purification oxygénés des viviers Madec. Les voilà prêtes pour les bourriches estampillées Prat-Ar-Coum ! Dès 7 h 30 chaque matin, elles sont charriées sur une noria de camions qui part livrer les plateformes logistiques avant de poursuivre leur chemin vers les plus belles tables. La crise économique actuelle n'y change pas grand-chose : pour un grand nombre de gastronomes, les fêtes, et surtout celles de Noël, ne peuvent pas se concevoir sans huîtres. Cette période de l'année représente 35 % du chiffre d'affaires annuel (proche de 4 millions d'euros) de l'entreprise. Chaque automne, la demande explose, avec un point culminant fin décembre. Plate ou creuse, petit ou gros calibre, chacune a son marché. Même chez les Madec, on n'est pas d'accord. Les yeux brillants, Yvon se souvient « d'une double zéro (le plus grand calibre, de la taille d'une main) avec une oreille de cochon grillée, à Barcelone », quand Paul, le fils de Caroline, proteste timidement : « Ah non ! Moi je préfère les plates, elles ont une texture tellement plus fine... » Bon sang ne saurait mentir : le grand-père d'Yvon dégustait tous les matins une douzaine de plates avec un verre de blanc ! ■

Recettes tirées du livre *Huîtres, d'Anaïs Delon, Emanuela Cino et Valéry Drouet, éditions Hachette, 39,95 €.*

À TABLE !

Conservez les huîtres au frais, dans leur bourriche, ou à plat au frigo, si possible sur un lit d'algues et consommez-les dans les 3 à 5 jours. Pour les ouvrir, placez la coquille dans la main, le bout pointu (la charnière) côté poignet. Insérez délicatement le couteau entre les coquilles aux deux tiers de l'huître à partir de la charnière. Courage si elles résistent : c'est un gage de fraîcheur.

30 min
+ 20 min



Un vin blanc du Sud assez puissant, du Languedoc ou de la vallée du Rhône.



Cappuccino de parmesan aux huîtres

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 20 MIN

ASSEZ FACILE

**16 huîtres n° 3 • 180 g de parmesan
• 25 cl de crème liquide • 15 cl de lait
d'amande • 20 g de beurre • Poivre.**

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Râpez le parmesan. Étalez les deux tiers sur 2 à 3 mm d'épaisseur sur une grande plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire 8 à 10 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Sortez la plaque, laissez

refroidir, cassez la croûte de parmesan en morceaux, réservez.

- Ouvrez les huîtres, détachez la chair et mettez-les dans une casserole avec leur jus. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'au premier frémissement. Égouttez les huîtres sur du papier absorbant et répartissez-les dans 4 petits bols.
- Filtrez le jus, remettez-le dans la casserole avec la crème, le lait

d'amande et le reste du parmesan. Poivrez. Faites bouillir 10 min sur feu moyen pour épaissir légèrement. Ajoutez le beurre et mixez 1 min pour obtenir une sauce émulsionnée, ajoutez un peu d'eau très chaude si la sauce est trop épaisse.

- Versez l'émulsion bien chaude sur les huîtres, servez aussitôt avec les tuiles de parmesan. ■

L'oursin

de novembre à avril

L'arrivée du froid marque le début de la saison des oursins. Énigmatique, aux arômes puissants et sauvages, il est adoré par les amateurs d'iode.

TEXTE LOUISE DELAROA

POINTS DE REPÈRE

• Du corail ?

Ne vous y trompez pas, ce corail orange, en forme de langue, correspond aux glandes sexuelles de l'oursin : les gonades.

• Des arômes complexes

Iodées, puissantes comme celles de la poutargue, ses saveurs laissent place aux notes d'algues, de noisettes et d'agrumes, voire de miel. Un sucré-salé qui frôle l'*umami*. Ses grains roulent sur la langue avant de fondre dans la bouche. Manger de l'oursin, c'est embrasser la mer !

• Déguster la « châtaigne des mers »

L'oursin n'aime pas les cuissons chaudes mais il peut se préparer avec un œuf de caille cassé dedans et passé 4 min au four préchauffé à 200 °C. Il aime aussi les pâtes, les œufs brouillés mais rien ne vaut « l'oursinade » : des oursins, des copains, du pain beurré et un bon vin blanc !

• Le conserver

Tant que vous ne l'ouvrez pas, l'oursin se conserve deux jours au frais. Les épines doivent encore bouger. Mais il vaut mieux les déguster tout de suite, sinon les gonades s'étiolent.

LES FRANÇAIS SE PIQUENT D'OURSINS

La France est le deuxième consommateur d'oursins au monde après le Japon. Leur pêche est contrôlée avec des quotas stricts : du 1^{er} novembre au 15 avril sur tout le territoire et seulement à partir du 1^{er} décembre pour les départements du Var et des Alpes-Maritimes. Pour pallier la demande, outre l'importation, se développent aussi des élevages d'oursins (l'échiniculture).

>>> Ouvrir un oursin

À l'aide d'une paire de ciseaux, introduisez une pointe dans l'orifice de l'oursin et coupez en réalisant un cercle. Prélevez délicatement les langues et jetez les parties marron, amères sableuses.

ET VOUS,
QUELLE HÙÎTRE
EST FAITE
POUR VOUS ?



FINE DE CLAIRE VERTE

AUX PETITES NOTES VÉGÉTALES

DOUCE



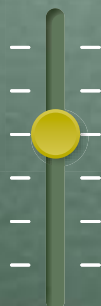
IODÉE

CHARNUE



FINE

VÉGÉTALE



OCÉANIQUE



HÙÎTRES
*Marennes
Oléron*

OSTRÉICULTEURS AFFINEURS

HUITRESMARENNESOLERON.COM



La biche

de septembre à janvier

Sauvage ou élevé en pâturages, ce gibier délicat est plus simple à cuisiner qu'on ne le croit. À savourer rosé, comme une pièce de bœuf... Une viande de choix taillée pour les fêtes.

TEXTE LOUISE DELAROA

POINTS DE REPÈRE

• La cerviculture

En France, il existe des élevages spécialisés où l'on produit de la biche sauvage « de pâturage ». Ils ont permis de diffuser cette viande originale sur l'ensemble du territoire. La biche s'achète facilement pendant les fêtes dans les boucheries, épiceries fines et en grandes surfaces.

• En ligne

Vous trouverez aussi de la vente de gibier sauvage sur Internet. La marque Nemrod par exemple valorise de la viande française, chassée dans le massif des Vosges. Elle reprend les prises des chasseurs et évite ainsi le gâchis, encore trop fréquent à la chasse.

• Pas si fort

Contrairement aux idées reçues, la chair de la biche, n'est pas forte et puissante. Cette viande rouge est très délicate, même fondante et elle n'a pas besoin d'être marinée.

• Multicuisson

Les épaules, les côtes, ou le carré ne nécessitent pas une longue cuisson tandis que le gigot et le collier demandent plus de temps à température moyenne. Allez-y doucement pour ne pas agresser la chair. Privilégiez les meilleurs morceaux : la selle, partie la plus tendre, ou les médaillons, très fondants grâce à leur fine pellicule de gras.

LÉGÈRE ET SAINE

Les viandes de gibier offrent une bonne qualité nutritionnelle. Elles constituent une source intéressante de phosphore, de potassium et de fer. La biche est une viande légère, 25 fois moins grasse que le bœuf... C'est la sauce à la crème, volontiers servie avec, qui change la donne !

>>> Quel accompagnement ?

Servie toujours rosée, elle aime l'acidité, une sauce aux airelles par exemple. Elle est aussi sublime accompagnée de champignons revenus dans du vin jaune et quelques panais rôtis au beurre.



LES MARAÎCHERS

RÉCOLTÉ
EN BRETAGNE



**Derrière
chaque chou-fleur
il y a un producteur**

de Nature ENGAGÉS, de Culture PASSIONNÉS

5 idées recettes pour apprécier le gibier

La période des fêtes est le moment idéal pour s'initier aux plaisirs du gibier. Variez les morceaux et les préparations...

...à retrouver en intégralité sur **regal.fr**



1. Biche cuite au foin

Pour 6 pers. Faites colorer dans une cocotte **2 filets de biche de 500 g** dans du **beurre** et de l'**huile**. Réservez-les. Rincez **1 sachet de foin** et disposez-le dans la cocotte. Ajoutez les filets de biche, parsemez de **graines de fenouil et de cumin**. Versez un verre d'eau dans le fond. Refermez la cocotte et enfournez pour 20 min à 180 °C.



2. Rôti de cerf farci aux épices et aux noix

Pour 6 pers. Farcissez **1 rôti de cerf** avec un mélange d'**herbes fraîches**, de **noix**, de **pignons** et d'**ail**. Ficelez-le et faites-le colorer à la poêle avant de l'enfourner pour 15 min à 180 °C. Déglacez la poêle avec du **fond brun** et du **vin rouge** et laissez réduire de moitié. Émulsionnez la sauce avec du **beurre** et de la **gelée de groseilles** et servez-la avec le rôti coupé en tranches.



5. Ragoût de sanglier à la bière et aux champignons

Pour 6 pers. Faites dorer **1,2 kg de cuissot de sanglier** coupé en morceaux salés et poivrés. Réservez. Faites dorer des **oignons émincés**. Déglacez à la **bière**. Ajoutez la viande, un **bouquet garni** et de l'**ail haché**. Laissez cuire 2 h à couvert. Ajoutez des **champignons des bois** poêlés au **beurre** 10 min avant la fin de la cuisson. Servez avec des pommes de terre vapeur.



3. Rôti de chevreuil en croûte de zestes d'orange aux épices

Pour 6 pers. Mixez des **noisettes**, de la **chapelure**, de l'**ail**, de fin **zestes d'orange**, du **romarin**, du **ras el-hanout**, du **poivre vert**, du **beurre**, du **sel** et du **poivre**. Faites dorer **1 rôti de chevreuil**, placez-le dans un plat et couvrez-le de la préparation précédente. Enfournez-le pour 20 à 25 min à 180 °C puis laissez-le reposer avant de le trancher.

4. Filets de faisan rôtis, polenta à la cannelle

Pour 6 pers. Placez **3 filets de faisan** assaisonnés dans un plat huilé. Badigeonnez-les de **beurre** et de **miel** préalablement chauffés. Enfournez-les pour 30 min à 180 °C, en les retournant à mi-cuisson. Tranchez les filets et servez-les avec de la **polenta** mélangée à du **beurre** et à de la **cannelle**.





CHAMPAGNE

CATTIER

LE DEVOIR D'EXCELLENCE



Certains raisins sont nés pour être plus qu'un simple champagne

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

Le brillat-savarin

toute l'année

Ce fromage de vache, crémeux au lait cru ou pasteurisé, ne date pas du XVIII^e siècle, même s'il porte le nom du célèbre gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin. Un nom de baptême qui évoque à lui seul son irrésistible gourmandise...

TEXTE LOUISE DELAROA

POINTS DE REPÈRE

• L'histoire d'un succès

D'abord créé par la famille Dubuc en 1890 en Normandie sous le nom d'Excelsior ou « délice des gourmets », il fut ensuite racheté et déposé par l'entreprise Lepetit puis par Besnier. En 1930, le fromager Henri Androuët en créa une déclinaison similaire et lui donna le nom de brillat-savarin.

• « Le foie gras des fromages »

Ce fromage blanc ivoire de 3,5 cm d'épaisseur a une croûte fleurie et des arômes de crème fraîche. Sa texture beurrée, ferme et onctueuse, n'est pas sans rappeler celle du foie gras.

• Double ou triple crème

Son crémeux est dû à l'ajout de crème dans une proportion deux fois supérieure à la normale. Pour porter son nom, il doit atteindre un taux de matières grasses, mesuré sur l'extrait sec, supérieur à 72 % (double crème) ou à 75 % (triple crème).

• Un fromage protégé

Depuis 2017, le brillat-savarin détient une IGP dont la zone de production s'étend de l'est de la Seine-et-Marne, jusqu'au nord de la Saône-et-Loire. Il est parfois garni de fruits secs, d'olives ou, en version plus luxueuse, de crème de truffes, mais ces ajouts lui ôtent son appellation.

UN BAROUDEUR

Le brillat-savarin, originaire de Normandie, a été d'abord délocalisé entre les deux guerres en Seine-et-Marne (pour bénéficier des excédents de crème de Brie) puis en Bourgogne, grande région fromagère, ce qui explique l'étendue de son IGP.



>>> Le déguster

Accompagnez-le d'un crémant de Bourgogne qui lui apportera une touche d'acidité. Un petit clin d'œil au terroir.

Aurélie

Vigneronne à Piégon (26)

*De solides racines pour nourrir
de grandes ambitions.*

DU CÔTÉ DES VALEURS SÛRES ET DES INSPIRATIONS FUTURES



CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

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

courses en tête



ENQUÊTE • PRODUIT • PLACARD



Les bons plans pour acheter en ligne

© DR

CETTE ANNÉE, VOUS AVEZ DÉCIDÉ DE FAIRE VOS COURSES EN LIGNE POUR DÉNICHER DE TRÈS BONS PRODUITS. C'EST PRATIQUE ET LE CHOIX EST VARIÉ. QUELQUES CONSEILS POUR SURFER SANS SE TROMPER. TEXTE CLAIRE BAUDIFFIER

Tous les sites ne se valent pas. Si vous n'avez pas l'habitude de commander des produits alimentaires en ligne, quelques recommandations s'imposent,

valables pour toutes vos courses d'ailleurs. Tout d'abord, vérifiez toujours les mentions légales des sites. On doit y trouver une adresse, un numéro de téléphone et un mail. Si vous avez un doute, une question sur les produits, vous pourrez toujours passer un coup de fil. Ensuite, vous avez la possibilité de commander sur des sites qui fonctionnent souvent comme une market place. L'offre est large et vous permet de vous fournir de l'apéro au dessert. Vous pouvez opter

aussi pour des sites monoproduits ou presque, en privilégiant des marques que vous connaissez déjà.

REPÉRER LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

L'idée est de faire vos achats de produits de qualité pour les fêtes. Visez donc les productions de petits producteurs. Difficile de parler de produits « locaux », qui varient par définition selon la région où vous êtes, mais privilégiez l'origine française. Évitez les sites revendeurs de produits dont on ne parvient pas à déceler la provenance. La grande majorité des sites que nous vous conseillons affichent les bobines des producteurs, leur histoire,

leur façon de travailler... C'est un bon indicateur ! « **Pourdebon** sélectionne uniquement des produits de petites/moyennes exploitations, choisis selon des critères de qualité (les labels bio, AOP...), ainsi que d'autres, plus subjectifs, sur l'histoire du producteur... », souligne Nicolas Machard, le dirigeant. Même idée chez **Culinaries** (que l'on retrouve aussi en épiceries à Lyon et Paris) : « Nous nous engageons sur un haut niveau de qualité, avec un cahier des charges strict conçu par notre équipe de sourcing, sur les modes d'élevage, l'alimentation des animaux, le type d'agriculture et bien sûr la philosophie des producteurs », précise Chloé Roset, responsable e-commerce.

Ensuite, selon votre région, vous pouvez aussi dénicher des sites ne livrant que votre coin. C'est le cas de **21 km** dans la région rennaise, **Graines d'ici** autour de Nantes, **Marmelade** en Alsace, **Mon Panier de Campagne** dans le Sud-Ouest...



© EPICERY - NOËMIE BRU

EPICERY, VOS COMMERÇANTS DE QUARTIER CHEZ VOUS

Si vous habitez à Paris, Lyon, Bordeaux, Lille ou Toulouse, le site Epicery peut vous intéresser. Il permet de commander en ligne des produits de vos commerçants sélectionnés de quartier. « *Les clients découvrent ainsi des artisans de bouche locaux, mais retrouvent aussi des maisons très connues – à Paris la maison Verot pour la charcuterie d'excellence par exemple – tout en bénéficiant de la praticité de la livraison à domicile* », explique Aurélia Cettour-Meunier, directrice marketing et communication. Pâtisserie, huîtres, saumon, volaille... vous trouverez de tout ! Et pour Noël, où que vous habitez, une petite nouveauté va apparaître : la livraison partout en France, disponible pour une partie des commerçants référencés.

L'INTÉRÊT DES LABELS

Label Rouge, AOP, IGP, bio... La présence de produits labellisés sur un site est un plus. Ainsi, **Les Colis du boucher** ne vend que de la viande Label rouge ou bio. « *Des animaux en liberté, pas d'utilisation d'OGM ni d'antibiotiques, et uniquement des élevages extensifs* », détaille Melchior de Warren, lui-même éleveur ayant lancé ce site en 2010. Il propose tous types de viande, toujours en provenance d'éleveurs d'Auvergne. Pour Noël, entre autres : chapon, pintadon, poularde, melon de pintade aux figues (pintade désossée et farcie).

O'Poisson est une poissonnerie en ligne avec une offre de produits français à 70 %, des criées bretonnes et vendéennes principalement. Le plus : tout est indiqué sur chaque fiche : lieu de pêche, sous-zone, engin utilisé. C'est obligatoire, mais c'est une info difficile à trouver chez certains poissonniers... Vous y trouverez aussi l'indication du label : les crevettes par exemple sont bio ou sauvages.

Toutefois la qualité existe aussi sans label. « *Nous travaillons avec des agriculteurs installés en polyculture et élevage. Cette façon de faire ne correspond pas à un label, mais est pour autant une méthode de production vertueuse* », estime Nicolas Machard, de Pour de bon.

Le site **Éric Pineau** fédère une douzaine d'éleveurs dans le Maine-et-Loire et aux alentours. La viande n'est pas labellisée, mais provient d'élevages extensifs.

« *Uniquement des petits producteurs, dont les animaux sont en extérieur la majorité de l'année et nourris avec le foin et les céréales de la ferme* », précise Antoine Pineau, le fondateur, fils de l'éleveur Éric Pineau.

« *La saint-jacques est souvent moins chère en novembre, et sera aussi bonne décongelée...* »

Caroline Hennequin,
directrice associée d'O'poisson

ATTENTION À LA LIVRAISON

Tout le monde fête Noël à la même date ou presque. Donc chacun fait ses achats au même moment et souhaite être livré au même moment. La plupart des sites évoqués ouvrent les ventes des fêtes de fin d'année au mois de novembre ou début décembre. Il est alors tout à fait possible de commander en amont en choisissant une date de livraison autour de Noël.

Selon les produits, vous pouvez – le poisson par exemple –, jouer la carte de la prudence, acheter avant et congeler. « *La saint-jacques est souvent moins chère en novembre, et sera aussi bonne décongelée...* », abonde Caroline Hennequin, directrice associée d'O'Poisson. Concernant les frais de livraison, ils ne sont pas forcément très bon marché, et c'est logique, puisqu'on parle là de produits frais. Par ailleurs, certains sites fonctionnent en places de marché, donc chaque produit commandé part de chez le producteur en question, donc vous paierez à chaque fois les frais. À partir d'un certain montant chez un producteur, somme toute assez vite atteint pour des produits festifs de qualité, les livraisons sont parfois offertes ■

NOS BONNES ADRESSES

Voici quelques-uns de nos sites testés et approuvés. La liste n'est pas exhaustive.

- **Pourdebon** et **Culinaries**, qui vendent et mettent en relation avec des producteurs variés (viande, poisson, crèmerie, vins, fruits et légumes, épicerie salée et sucrée).
- **Éric Pineau** et **Les Colis du boucher** pour la viande, en direct des éleveurs,

- **O'Poisson** pour du poisson français.
- **La Maison du homard** pour les homards en carapace, décortiqués ou cuisinés, toujours surgelés.
- **Les Grappes** pour le vin.
- **Saumon de France** et **Maison Barthouil** pour le saumon, et le foie gras aussi pour le deuxième.
- **Kaviari** ou **La Maison nordique** pour le caviar.

OÙ ACHETER VOS PRODUITS DE FÊTE ?

LE CAVIAR [1]

Le **caviar de Neuvic**, qui se décline en version bio (sur **Pourdebon** ou sur leur site), vient du village de Dordogne éponyme. Si votre budget est serré, optez pour le beurre de caviar.

LES HÛÎTRES

Chez **Culinaries**, qui propose uniquement des huîtres naturelles nées en mer (et non en écloseries), sous le label Ostéiculteur traditionnel. Celles du producteur morbihannais Yvonnick Jégat notamment.

LE SAUMON [2]

Maison Barthouil, dans les Landes, fume divers saumons (sauvage et d'élevage) au bois d'aulne entre 20 et 25 heures. **Saumon de France** (que l'on trouve aussi sur Pour de bon) élève des saumons dans la rade de Cherbourg.

LES SAINT-JACQUES

Poiscaille travaille en direct avec des pêcheurs aux pratiques vertueuses. Leurs poissons sont ultra-frais. Côté saint-jacques, la plateforme collabore avec 11 des 14 pêcheurs plongeurs qui pratiquent cette pêche artisanale pour un goût incomparable !

LE HOMARD

Européen ou canadien, en carapace ou décortiqué, le homard – pêché au casier – se décline sous toutes ses formes sur **La Maison du homard**. Il est vendu surgelé. « *L'hiver n'est pas la saison du homard, donc la qualité sera bien meilleure que ce que vous trouverez en frais à ce moment-là* », précise Thaddée Gouéz, responsable du site. Autour de 33 € le kilo pour le décortiqué.

LA VOLAILLE

Sur **Les Colis du Boucher**, les volailles festives proviennent d'Auvergne. Si vous cherchez un chapon de Bresse, tournez-vous par exemple vers **Pourdebon**. Plus singulier encore, le site **Éric Pineau** propose des caillies d'Ille-et-Vilaine ou encore des autruches élevées en Charente-Maritime.



1

LA TRUFFE

Si vous voulez vous faire plaisir, testez la truffe de la Ferme de Pourcier, dans la Drôme (commandable sur **Pourdebon**).

FROMAGES ET DESSERTS [3]

Chez **Pourdebon**, vous pourrez dénicher les fromages truffés (tel le brillat-savarin) de Fromage Gourmet, ou encore le camembert normand de la ferme du Champ secret. **Culinaries** expédie de son épicerie lyonnaise (frais de port mutualisés) du roquefort AOP ou du gouda au trèfle de Maison Maris (Haute-Vienne). Côté bûche, **Epicery** a développé avec le pâtissier francilien **Aurélien Cohen** une bûche inédite, dulcey-pécan-vanille, avec une livraison possible partout en France.

LE VIN

Tentez les vins nature de **Culinaries**, « *l'expression la plus juste et pure du terroir* » selon Clément Landrieu, négociant vins du site. Le spécialiste conseille, pour les non-initiés, la cuvée Alba – Vinilibre, un blanc sec du terroir nantais qui se mariera très bien avec les fruits de mer.

Le site **Les Grappes** propose aussi une sélection en direct de 1 500 vignerons, avec beaucoup de choix bio et nature. Le petit plus ? Les notes et commentaires des internautes qui peuvent vous aider à faire votre choix ainsi que des sélections renouvelées : des pépites à prix raisonnables, des cuvées pour épater...



2



3

60 % des internautes

ont acheté des produits alimentaires sur internet en 2021, principalement sur les sites et applis de supermarchés et hypermarchés.

Le drive représente
90 % du commerce alimentaire en ligne.

Chiffres Fevad 1^{er} trimestre 2022.



POUR LES FÊTES RÉVEILLONS LES PAPILLES

Célébrez la magie des fêtes avec les gammes festives MOWI



SAUMON FUMÉ – ÉCOSSE



SAUMON FUMÉ – NORVÈGE



SAUMON PAS FUMÉ – GRAVLAX



BÛCHE DE SAUMON FUMÉ ET GRAVLAX MOWI

PRÉPARATION : 1H - POUR : 8 PERSONNES.

7 tranches de saumon Pas Fumé Gravlox MOWI •
6 tranches de saumon Fumé MOWI Ecosse •
6 tranches de saumon Fumé MOWI Norvège •
18 tranches de pain de mie coloré • 1 pot de fromage
fouetté • 1 chèvre frais • 1 concombre • 3 cuillères
à soupe de fromage blanc • 1 échalote • Aneth •
Mélange de jeunes pousses • Sel, poivre • Baies roses

1. Préparer les tranches de pain de mie en demi-lune à l'aide d'un verre. À l'aide d'emporte pièces, découper 2 formes dans un pain de mie blanc ainsi que deux formes dans une tranche de saumon Gravlox.
2. Tartiner généreusement 3 tranches de pain de mie vertes de fromage fouetté, déposer une tranche de saumon fumé Norvège et recouvrir avec 3 autres tranches de pain de mie. Tasser légèrement. Réserver au frais.
3. Dans un bol, mélanger le fromage blanc, l'échalote et l'aneth ciselés, assaisonner de sel et poivre. Tartiner du mélange 3 tranches de pain de mie de couleur orangée, ajouter une tranche de Gravlox sur chacune et recouvrir d'une tranche de pain de mie. Tasser légèrement. Réserver au frais.
4. Découper des rondelles fines de concombre, étaler le chèvre frais sur 3 tranches de pain de mie noir, recouvrir de saumon fumé, de jeunes pousses et des tranches de pain.
5. Assembler chaque sandwich en alternant les couleurs, décorer des toasts étoiles de saumon Gravlox et de baies roses. Votre bûche apéritive est prête ! (Réserver au frais en attendant vos invités).



EN DIRECT DE NOS
ÉLEVEURS

MOWI

ÉLEVEUR DE SAUMON DEPUIS 1964

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

courses en tête

ENQUÊTE • PRODUITS • PLACARD



Langouste ou homard ?

S'ILS SE RESSEMBLENT ET PEUVENT ÊTRE CUISINÉS DE LA MÊME MANIÈRE, LE HOMARD ET LA LANGOUSTE NE SONT QUE DES COUSINS ÉLOIGNÉS. LEUR CHAIR DÉLICATE ET LEUR PRIX ÉLEVÉ EN FONT DES STARS DU MOIS DE DÉCEMBRE. CE N'EST POURTANT PAS LA MEILLEURE PÉRIODE POUR LES CONSOMMER. SUIVEZ LE GUIDE.

TEXTE ET PHOTOS CAMILLE OGER

CÔTÉ ESPÈCES

De très longues antennes

La famille des langoustes compte près de 50 espèces, toutes comestibles, que l'on trouve dans les mers tropicales et tempérées du monde. Sur nos étals, les deux plus courantes sont la langouste rouge, la plus prisée, aussi appelée langouste commune ou royale (*palinurus elephas*), et la langouste rose (*palinurus mauritanicus*), plus grande mais moins recherchée. On les trouve toutes deux en Méditerranée et dans l'Atlantique nord-est. Toutes les espèces ont dix pattes comme les homards, mais sont dépourvues de grosses pinces. Leur corps épineux est doté de très longues antennes. La carapace est rose et blanche pour la langouste rose ; elle est orange, brune et jaune pour la langouste rouge.

CÔTÉ SHOPPING

Du simple au double

La langouste est très chère quand on l'achète vivante : on se l'arrache à 62 à 95 € le kilo à Rungis selon la saison, l'espèce et le poids des animaux, soit près du double du homard breton. La langouste rouge de Bretagne est la plus recherchée, tandis que les langoustes roses et rouges entières importées, souvent de Mauritanie, coûtent jusqu'à 25 % moins cher. On y trouve également des langoustes importées congelées entières qui ont un prix fixe toute l'année : 38 € pour la langouste rose et 33 € pour la langouste verte, moins réputée. Les espèces favorites se faisant de plus en plus rares, les « queues » de langouste que l'on achète surgelées

autour de 60 à 70 € le kilo en grande surface proviennent de langoustes blanches pêchées dans les Caraïbes ou de langoustes vertes prélevées le long des côtes africaines qui ont une chair moins savoureuse. Aussi, s'il semble avantageux de n'acheter que la queue, on ne sait jamais exactement ce qui nous est vendu. On ne peut en revanche pas tricher avec l'animal vivant entier, mais son prix est un frein pour de nombreux ménages.

CÔTÉ CUISINE

Toutes sortes de préparations

La chair de la langouste, un peu moins fine et serrée que celle du homard, se prête à toutes sortes de préparations. Comptez 250 à 300 g par personne pour une entrée, 500 à 600 g pour un plat. Délicieuse au court-bouillon, elle peut être dégustée froide ou tiède avec une sauce ou coupée en tronçons et apprêtée en salade. Elle est également excellente cuite au barbecue. Pour cela, les bêtes doivent être ouvertes sur toute leur longueur – vivantes ou après les avoir ébouillantées 2 min. Pour éviter de les faire souffrir, on procède comme avec le homard : un séjour de 15 min au congélateur suffit à leur faire perdre conscience pour les ébouillanter sans douleur. Il suffit ensuite de les faire griller dans leur carapace. Pour éviter que leur chair se dessèche, il est recommandé de les badigeonner généreusement de beurre ou d'huile d'olive. La langouste peut également être fendue en deux et colorée à la poêle dans l'huile ou le beurre, puis cuite au four 8 min à 200 °C pour un animal de taille moyenne. Comme pour le homard, la carapace pleine de saveur de la langouste peut servir à réaliser de fabuleux bouillons et bisques.



CÔTÉ ESPÈCES

D'imposantes pinces

Il n'existe que deux espèces : le homard européen, appelé en France homard breton (*homarus gammarus*), et le homard américain ou canadien (*homarus americanus*), un peu plus lourd et grand. Les homards ont cinq paires de pattes le long de leur abdomen appelé « queue » à tort. Ils se reconnaissent à leurs pinces imposantes et asymétriques : l'une, plus épaisse, est surnommée marteau et leur sert à broyer leur nourriture, tandis que la cisaille, plus fine, leur sert à couper.

Le homard européen se trouve surtout près du littoral atlantique, du nord de la Norvège au Maroc. Sa carapace est d'un bleu sombre soutenu. Le homard américain, abondant près des côtes atlantiques du Canada et du nord des États-Unis, est plutôt vert bronze dessus et orange dessous.

CÔTÉ SHOPPING

Plus cher en hiver

En France, le homard européen est principalement pêché en Bretagne. Il s'achète vivant pour 30 à 52 € le kilo à Rungis, deux fois moins en Bretagne, le double chez les détaillants. Il est moins cher de septembre à novembre, période où la pêche est la plus intensive. Mais le meilleur moment pour avoir de beaux homards et laisser du répit à l'espèce s'étend de mai à septembre. Nous ferions donc mieux de manger du homard l'été qu'au réveillon ! Son poids moyen aujourd'hui est de 500 g, mais il peut peser bien plus : sa croissance continue tout au long de sa vie, par mues successives. On trouve encore des animaux de plus grande taille, mais leur prix au kilo est plus élevé – surpêchés, ils sont devenus rares. Depuis quelques années, on voit des homards canadiens vivants dans les commerces, importés par avion et pourtant meilleur

marché que leurs cousins bretons : la ressource est nettement plus abondante outre-Atlantique. La version surgelée est encore plus abordable (autour de 40 € le kilo en grande surface) mais de qualité très variable. Dans tous les cas, les amateurs considèrent que le goût du homard européen est supérieur.

CÔTÉ CUISINE

Au court-bouillon

Le homard vivant est toujours vendu avec les pinces attachées par des élastiques ; ne les retirez pas, l'animal peut s'en servir pour se défendre ! Un homard de 500 à 750 g suffit pour une personne. Il sera délicieux saisi à la poêle avec un peu de beurre. Coupez-le en deux en glissant la pointe d'un couteau au niveau de la croix située à la base de la tête, puis ouvrez-le sur toute sa longueur. Autre cuisson classique : le court-bouillon, après 15 min au congélateur, si vous souhaitez endormir le homard. Comptez 12 min de cuisson pour une bête de 450 g, et 1 min de plus par tranche de 125 g supplémentaires. Laissez ensuite refroidir le homard, décortiquez-le et dégustez-le avec un beurre citronné, une mayonnaise ou une sauce corail, réalisée avec les œufs contenus dans l'abdomen des femelles de juillet à décembre. Pour les autres préparations, comme le homard à l'armoricaine, il vaut mieux commencer par ébouillanter les homards vivants environ 1 min, puis suivre la recette. Pour les homards cuits congelés, une simple décongélation au réfrigérateur pendant 10 à 14 h suffit ; ils peuvent aussi être réchauffés au court-bouillon 3 min.



LA MER EN FÊTE EN 8 RECETTES



Gambas poêlées au whisky et au poivre rouge de Kampot

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 10 MIN

18 grosses gambas (3 queues de gambas par personne soit 800 g de gambas) • 3 c. à soupe de crème épaisse • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 15 cl de whisky • Fleur de sel • Poivre rouge de Kampot.

- Retirez les têtes et décortiquez les gambas en laissant la queue. À l'aide d'un couteau, enlevez le boyau noir le long du dos des gambas.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans

une poêle. Saisissez rapidement les queues de chaque côté, laissez dorer quelques instants. Déglacez avec le whisky, laissez chauffer quelques instants puis faites flamber. Ajoutez la crème épaisse, mélangez et retirez du feu. Salez et poivrez avec le poivre de Kampot.

- Servez avec une purée de pommes de terre et céleri, des châtaignes revenues au beurre et des tranches de mangue rôtie au beurre à la poêle ■

Bisque de gambas

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 50 MIN

400 g de têtes et carapaces de gambas • 100 g de carottes • 100 g de pommes de terre • 30 g de concentré de tomate • 5 échalotes • 2 gousses d'ail • 1 branche de céleri • 20 cl de vin blanc • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 petit bouquet de thym • 1 feuille de laurier frais • Sel, poivre.

- Hachez grossièrement les têtes et les carcasses au couteau. Pelez les échalotes, l'ail, les pommes de terre et les carottes. Écrasez les gousses d'ail et émincez les échalotes. Coupez les légumes en morceaux.
- Chauffez l'huile à feu moyen dans un faitout. Ajoutez l'ail et les échalotes. Laissez suer quelques instants puis ajoutez les carapaces et têtes de gambas. Augmentez le feu et faites rissoler les carapaces à feu vif pour laisser légèrement « accrocher » sans brûler puis déglacez avec le vin blanc. Baissez le feu, ajoutez le concentré de tomates, les carottes et les pommes de terre, le céleri, le thym, le laurier et 1,5 l d'eau. Portez à frémissement et laissez cuire à couvert pendant 40 min.
- Enlevez le thym et le laurier et mixez la soupe très finement. Passez-la ensuite au chinois et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez la bisque avec du pain grillé au beurre et de la rouille ■



© FABRICE BESSE

Rillettes de la mer au haddock et œufs de saumon, crackers maison

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN
CUISSON 23 MIN

POUR LES RILLETES • 200 g de haddock • 50 g d'œufs de saumon • 25 cl de lait • 250 g de fromage frais • Le jus et les zestes de ½ citron bio • 5 brins d'aneth • Poivre.

POUR LES CRACKERS • 150 g de farine de petit épeautre • 90 g d'un mélange de graines (courage, lin, pavot, tournesol...) • 2 cl d'huile d'olive • 1 c. à café de levure chimique • Sel.

LES RILLETES ● Pochez le haddock 3 min dans le lait frémissant, égouttez-le sur du papier absorbant. Retirez la peau et émiettez-le. Mixez le poisson, le fromage frais, le jus de citron et l'aneth. Poivrez et mélangez. Débarrassez dans un bol, ajoutez les œufs de saumon, les zestes et quelques pluches d'aneth. Conservez ces rillettes au frais jusqu'au dernier moment.

LES CRACKERS ● Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez tous les ingrédients et 8,5 cl d'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène, qui doit être un peu collante. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, puis posez l'ensemble sur une plaque de cuisson. Retirez délicatement la feuille supérieure, piquez la pâte à la fourchette et prédécoupez des rectangles à l'aide d'une roulette à pizza par exemple.

- Enfouissez pour 20 min environ. Laissez refroidir puis terminez de découper les crackers ■



© JEAN-BLAISE HALL



© FÉNOT / PHOTOCUISINE

Marmite de homard aux pommes de terre et au safran

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 40 MIN
CUISSON 45 MIN

2 homards bretons vivants de 600 g chacun • 1 kg de pommes de terre • 10 cl de vin blanc • Persil plat • 1 dose de safran en filaments • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 25 g de beurre • Sel et poivre. POUR LE COURT-BOUILLON • 1 carotte • 1 branche de céleri • 2 blancs de poireaux • 1 oignon • 3 gousses d'ail • 30 cl de fumet de poisson • 3 grains de poivre • 1 c. à café de gros sel.

LE COURT-BOUILLON ● Pelez l'oignon et coupez-le en morceaux. Pelez l'ail, dégermez-le et émincez-le. Épluchez la carotte et taillez-la en rondelles. Coupez en tronçons le céleri et les poireaux. Faites-les tous revenir dans un grand faitout avec l'huile d'olive. Ajoutez le fumet, le poivre, le gros sel et 50 cl d'eau. Faites bouillir 15 min environ. Plongez le homard 6 min dans ce court-bouillon, dès l'ébullition. Retirez-le et laissez-le refroidir. Filtrez le court-bouillon.

● Coupez le homard en deux. Retirez la chair de la queue et des pinces et réservez les carapaces.
● Dans une casserole, faites revenir les carapaces dans le beurre, pendant 10 min. Ajoutez le vin blanc pour déglacer. Retirez les carapaces. Versez le bouillon filtré. Ajoutez les pommes de terre pelées et taillées en gros cubes avec quelques branches de persil ciselé et le safran. Faites cuire 20 min. Salez, poivrez.
● Réchauffez le homard quelques minutes dans le bouillon avec les pommes de terre. Servez aussitôt ■



© MALLET / PHOTOCUISINE

Noix de saint-jacques poêlées et suprêmes de pamplemousse

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN **CUISSON 5 MIN**

18 noix de saint-jacques • 80 g de beurre demi-sel • 2 pamplemousses blancs bio • Fleur de sel et poivre du moulin.

● Lavez les pamplemousses. Zestez la moitié d'un des pamplemousses, puis pelez les deux à vif et prélevez leurs suprêmes.
● Chauffez le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Ajoutez les zestes de pamplemousse puis snackez les noix de saint-jacques 1 min de chaque côté. Poivrez, ôtez-les de la poêle et réservez-les au chaud.
● Ajoutez les suprêmes dans la même poêle et faites-les revenir pendant 3 min.
● Servez les suprêmes et les noix de saint-jacques saupoudrés de fleur de sel et de poivre du moulin ■



© CUEDES / PHOTOCUISINE

Huîtres chaudes croustillantes aux herbes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 35 MIN **CUISSON 5 MIN**

16 huîtres creuses n° 2 • 25 g de beurre • 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse • 10 cl de vin blanc sec • 30 g de chapelure • 2 échalotes • Ciboulette, persil, cerfeuil.

● Ciselez grossièrement les herbes et réservez-les. Hachez les échalotes, puis faites-les blondir dans une casserole avec le beurre. Ajoutez le vin blanc, portez à ébullition et faites réduire. Ajoutez la crème fraîche et les herbes. Éteignez le feu.
● Ouvrez les huîtres, videz la première eau puis nappez-les de sauce aux herbes. Ajoutez un peu de chapelure et faites-les gratiner 5 min sous le gril du four. Servez sans attendre ■



© FRANÇOISE NICOL



© SWALENS / PHOTOCUISINE

Noix de saint-jacques lutée aux parfums d'Asie

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN
REPOS 15 MIN **CUISSON 10 MIN**

8 noix de saint-jacques • 4 coquilles vides entières • 1 pâte feuilletée • 1 jaune d'œuf • 1 morceau de gingembre frais de 5 cm • 8 brins de ciboule (ou 16 brins de ciboulette) • 4 brins de coriandre • 4 c. à soupe de sauce soja • 1 c. à soupe de vinaigre de riz • 1 c. à café de flocons de piment • 1 c. à café de graines de coriandre • 1 c. à café d'ail en poudre.

● Rincez les noix de saint-jacques et séchez-les avec du papier absorbant. Lavez les coquilles et séchez-les.
● Mélangez dans un petit saladier la sauce soja, le vinaigre de riz, le piment, les graines de coriandre et l'ail en poudre.
● Épluchez le gingembre et taillez-le en fins bâtonnets. Émincez la ciboule. Ajoutez-les à la marinade.
● Ajoutez les noix de saint-jacques dans le saladier, filmez-le et réservez-le 15 min au frais.
● Préchauffez le four à 210 °C. Disposez 2 noix de saint-jacques avec un peu de marinade dans chaque coquille.
● Découpez des bandes de pâte feuilletée et maintenez les coquilles fermées avec ces bandes en appuyant fermement.
● Badigeonnez les bandes de pâte au pinceau avec le jaune d'œuf et enfournez les coquilles pour 10 min.
● Au moment de servir, ouvrez les coquilles et parsemez les noix de saint-jacques de coriandre fraîche ■

Queues de langoustes au beurre d'estragon

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 15 MIN **CUISSON 17 MIN**

2 queues de langoustes • 100 g de beurre demi-sel • 2 citrons bio • 1 bouquet d'estragon • Sel, poivre.

● Préchauffez le four à 220 °C. Lavez et ciselez l'estragon. Zestez les citrons puis pressez le jus.
● Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en petits morceaux, le jus de citron, les zestes, du sel et du poivre. Une fois le beurre fondu, ajoutez hors du feu l'estragon et remuez.
● Coupez les queues de langoustes en deux dans le sens de la longueur. Placez-les dans un plat allant au four et badigeonnez-les de beurre à l'estragon. Enfourez pour 10 min. Retournez les queues de langoustes et poursuivez la cuisson 5 min.
● Servez chaud avec le beurre d'estragon ■

Des cadeaux comme on les aime

VOUS ÊTES À L'AFFÛT DU CADEAU QUI PLAIRA À DES PASSIONNÉS DE CUISINE QUI VOUS RESSEMBLENT ? NOTRE SÉLECTION, DE 15 À 99 €.

SÉLECTION ET TEXTE **HÉLÈNE PIOT** ET **SUZANNE MÉTHÉ**



GARUM COMME À ROME

Une texture de tapenade, un puissant goût iodé et salé... Ce condiment à base de poutargue de thon rouge fumé et d'anchois XXL fermentés, déjà très populaire chez les Romains, s'utilise comme une moutarde. Une petite touche suffit pour rehausser magnifiquement une viande rouge, une tartine grillée, des légumes crus... L'umami à l'état pur.

GARUM DE THON DEHESA, 16,90 € LES 10 CL.



JOUEZ À METTRE DES TARTES

La reconversion en pâtissier de renom vous tente ? Avant de vous lancer, testez avec ce jeu made in France vos compétences théoriques. Une tranche de culture, un insert de chance, un topping de stratégie et à vous le succès mondial ! **BABAORUM, DE 2 À 8 JOUEURS À PARTIR DE 8 ANS. 30 €.**

RAYON DE SOLEIL >>>

Un miel bio et brut, cire et nectar mêlés, dans de petits cadres en bois sortis de la ruche, ça vous ensoleille un hiver ! Une idée en or d'un apiculteur du Lot-et-Garonne. Le petit plus ? Il est conditionné dans une box en Embelium, un matériau écologique, 100 % végétal et compostable. Nature jusqu'au bout !

MIEL SUR CADRE CLIC AND NECTAR, 15 € LES 300 G.



AFFÛTEZ FÛTÉ

Aiguisez vos couteaux en beauté grâce à cet outil aimanté d'une efficacité redoutable. L'avantage ? La lame est maintenue à la bonne inclinaison, garantissant une régularité parfaite de l'affûtage. À adopter d'urgence avant de se lancer dans le découpage de la dinde...

HORL, À PARTIR DE 99 €.



<<< VERRE SAPIN

Mettez de l'eau dans votre vin avec ces fonds de bouteilles recyclées fabriquées au Touquet. Petit (25 cl) ou grand modèle (35 cl), mais aussi tasses, coquetiers, vases, bougeoirs... ou comment multiplier les bouteilles sur la table sans sombrer dans l'alcool !

Q DE BOUTEILLES.

49 € LES 4 VERRES DE 25 CL.



#LEMEILLEURDELAMER

Les crevettes du Pacifique COSTA sont si croquantes et savoureuses qu'elles vont vous inspirer de délicieuses recettes, pour un plaisir unique !

Avec les produits de qualité supérieure COSTA, c'est si facile de bien manger !

au rayon
surgelé

Crevettes du Pacifique COSTA
décortiquées, déveinées, cuites, surgelées



www.costa-seafood.com



Le meilleur de la mer

Atmosphères

Le goût du feu

Grillé, caramélisé, fumé, doré

Et si on s'inspirait des quatre éléments pour transformer nos tables de fête en tableaux graphiques et colorés? Le feu, l'eau, la terre, l'air... Chaque thème a son atmosphère, mais aussi ses produits et ses techniques culinaires. Grillé, poudré, feuilleté, iodé... quel goût aura votre 31 décembre?

RECETTES, RÉALISATION
ET STYLISME

MARION CHATELAIN
PHOTOS LOUIS-LAURENT
GRANDADAM
ACCORDS METS-VINS
LA TULIPE ROUGE

RESTEZ ZEN

Vous pouvez préparer les fingers de courge et la sauce à l'avance, puis les faire tiédir juste avant de les dresser avec le foie gras pour la dégustation.

35 min
+ 15 min



Un chenin de Loire sec,
mûr et concentré : Clos Galerne,
l'Éternel, anjou blanc, 2019. 17 €

*Fingers de courge grillée et foie gras,
sauce miel-orange épicée*

>>> recette page 42

C'EST CHAUD !

- Si vous ne disposez pas d'un endroit tiède pour faire lever la pâte, préchauffez votre four au minimum (40 °C) et entreposez-y la pâte le temps nécessaire.
- Si vous préparez ces mini-pains bretzels à l'avance, faites-les tiédir légèrement au four juste avant de les déguster. Mais cela vaut vraiment le coup de les préparer « minute » afin de déguster leur cœur coulant sortant juste du four !

Bulles briochées, cœur coulant de fromage fumé

>>> recette page 42

35 min
+ 1 h 30



50 min
+ 5 h 35

Magret laqué au miel et soja, losanges de polenta parfumée

>>> recette page 42



Un vin blanc corse, frais, puissant et parfumé : Clos Landry, Cuvée Léa, corse calvi blanc, 2020. 35 €

Léger comme l'air

Poudré, émulsionné, fouetté, syphonné



UN JEU D'ENFANT

- Vous pouvez préparer les sablés à l'avance ou en plus grande quantité et les conserver dans une boîte en fer. Vous pouvez aussi congeler les biscuits avant de les cuire, à plat, sur du papier sulfurisé. Ils n'auront plus qu'à passer directement au four le jour J !
- Adaptez la forme de l'emporte-pièce selon la thématique choisie.
- Remplacez le fromage frais par des rillettes de poisson, un mélange crabe/ mayonnaise maison ou du tarama par exemple.

40 min
+ 1 h 10

**Sablés au fromage frais
et œufs de truite**

>>> recette page 43



Un bourgogne minéral, pas ou peu boisé :
Domaine Romuald Petit, Les Dîmes,
saint-véran, 2020. 16 €

AU SIPHON AUSSI

Vous pouvez aussi réaliser une chantilly parfumée au siphon, en mixant la crème avec le saumon fumé, les zestes et le jus de citron avant de filtrer et de verser dans le siphon. Une fois les cartouches de gaz insérées, refermez le siphon et secouez-le énergiquement de haut en bas avant de le laisser reposer au réfrigérateur 2 h minimum.

Choux à la chantilly citron, saumon fumé et ciboulette

>>> recette page 43

35 min
+ 2 h

QUESTION DE GOÛTS

- Testez cette recette avec d'autres purées de saison (panais, céleri-rave...) en la parfumant selon vos goûts (huile de noisette ou de sésame torréfié, par exemple).
- Réalisez votre purée puis incorporez-lui du blanc d'œuf battu en neige ou de la crème chantilly salée pour une texture encore plus légère et aérienne !

Œufs surprise et espuma à la truffe

>>> recette page 43

40 min
+ 2 h 15



Un vin blanc de Provence, jeune, issu des meilleurs terroirs :
Domaine de Terrebrune, bandol blanc, 2021. 26 €

Le goût du feu



Fingers de courge grillée et foie gras, sauce miel-orange épicée

POUR UNE QUINZAINE DE FINGERS
PRÉPARATION 35 MIN
CUISSON 15 MIN

TRÈS FACILE

POUR LES FINGERS • ½ courge butternut • 60 à 70 g de foie gras au torchon • 1 filet d'huile • Sel et poivre du moulin.

POUR LA SAUCE • 1 orange bio • 3 ou 4 c. à soupe de miel parfumé et épais • ½ c. à café de quatre-épices • 2 ou 3 pincées de piment d'Espelette.

LA SAUCE ● Prélevez les zestes de l'orange, hachez-les finement puis pressez-la. Faites tiédir le jus avec les zestes, le quatre-épices, le piment d'Espelette. Ajoutez le miel et laissez cuire à feu doux quelques minutes le temps que la sauce épaississe.

LES FINGERS ● Pelez la courge, ôtez-en les graines puis découpez-la en bâtonnets (une quinzaine environ).

● Faites-les cuire dans une poêle à couvert, sur feu moyen avec l'huile et 1 c. à soupe d'eau pendant 5 à 6 min. Faites-les ensuite dorer sur les 2 faces à feu vif pendant quelques minutes.

● Détaillez le foie gras en une quinzaine de tranches. Disposez-les sur les fingers. Nappez d'un filet de sauce, puis salez et poivrez avant de servir ■

Bulles briochées, cœur coulant de fromage fumé

POUR 12 À 15 BULLES
PRÉPARATION 45 MIN
CUISSON 30 MIN REPOS 1 H 10

ASSEZ FACILE

100 g de fromage ferme fumé (type scamorza, Port-Salut, Applewood, gouda, cheddar...) • 25 g de beurre demi-sel • 1 jaune d'œuf • 8 g de levure fraîche de boulanger • 200 g de farine • 180 g de bicarbonate de soude • 1 c. à café de sucre • Graines de pavot • Du colorant rouge • ½ c. à café de sel fin • Fleur de sel.

● Dans un bol, mélangez intimement la levure, 15 cl d'eau tiède et le sucre. Laissez reposer 10 à 15 min.

● Faites fondre le beurre. Dans un saladier ou le bol d'un robot muni du crochet, mélangez la farine et le sel fin. Ajoutez le mélange avec la levure. 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-la d'un linge propre. Laissez poser pendant environ 1 h dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte double au moins de volume.

● Coupez le fromage en dés de 1 à 2 cm. Farinez le plan de travail. Divisez la pâte en 12 à 15 boules de même taille environ. Insérez un morceau de fromage au centre de chaque « bulle », emprisonnez-le au milieu puis façonnez de nouveau une boule bien ronde. Répétez l'opération pour former toutes les bulles.

● Préchauffez le four à 180 °C. Chauffez environ 2 l d'eau dans une grande casserole avec le bicarbonate et couvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Lorsque l'eau arrive à ébullition, plongez les boules de pâtes, une à une, pendant 30 à 45 s chacune. Ôtez-les de l'eau à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur la plaque en les espaçant légèrement.

● Fouettez le jaune d'œuf avec 1 c. à café d'eau et 2 ou 3 gouttes de colorant rouge puis badigeonnez-en les mini-bretzels. Saupoudrez-les d'un peu de fleur de sel et de pavot puis enfournez-les pour 20 min environ ■

Magret laqué au miel et soja, losanges de polenta parfumée

POUR UNE VINGTAINE DE PIÈCES
PRÉPARATION 50 MIN REPOS 5 H 20
CUISSON 15 MIN ENVIRON

FACILE

1 magret de canard. **POUR LA MARINADE**

• 5 c. à soupe de miel • 5 cl de sauce soja • 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • 3 c. à soupe d'huile de sésame • 1 c. à café rase de quatre-épices • 3 pincées de piment en poudre. **POUR LA POLENTA** • 50 g de polenta • 50 g de parmesan râpé • 1 c. à soupe de zestes hachés de citron bio • 50 g de purée de carotte • 1 c. à soupe de curry • Huile d'olive • Sel et poivre du moulin.

● Émulsionnez le miel avec la sauce soja, le vinaigre, l'huile de sésame, le quatre-épices et le piment.

● Quadrillez la peau du magret à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Mettez-le dans un plat puis nappez-le avec la sauce. Filmez-le et laissez-le mariner au moins 4 h au frais, en le retournant plusieurs fois.

LA POLENTA ● Mélangez le parmesan, les zestes et le curry. Préparez un plat large antiadhésif. 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, versez la polenta en pluie et laissez épaissir 2 à 3 min, à feu moyen sans cesser de remuer. Ajoutez le parmesan épicé et zesté, la purée de carottes et 2 pincées de sel. Poivrez et mélangez bien. Versez dans le plat en tassant bien et lissez la surface. Laissez refroidir puis entreposez au frais pour 1 h. Découpez en losanges et réservez.

● Sortez le magret du réfrigérateur au moins 1 h avant l'apéritif. Faites chauffer une poêle à feu vif. Mettez-y le magret côté peau. Quand la peau est bien dorée (5 min environ), baissez le feu, videz le gras et poursuivez la cuisson du magret à feu moyen pendant 3 à 4 min de chaque côté, selon l'épaisseur, en l'arrosant souvent de marinade. Hors du feu, enveloppez-le dans du papier sulfurisé et laissez-le reposer quelques minutes. Découpez-le en lamelles puis en 2 dans la longueur ■

Léger comme l'air



Sablés au fromage frais et œufs de truite

POUR UNE TRENTAINE DE BISCUITS
PRÉPARATION 40 MIN
CUISSON 10 À 12 MIN REPOS 1 H

FACILE

POUR LES SABLÉS • 100 g de parmesan râpé • 90 g de beurre doux • 1 œuf • 150 g de farine de blé T55 • 3 c. à soupe de graines de pavot • Poivre du moulin.

POUR LA GARNITURE • 100 g de fromage frais • 2 c. à soupe d'huile d'olive • ½ citron • 1 petit pot d'œufs de truite fumée.

USTENSILE • 1 emporte-pièce « nuage ».

LES SABLÉS ● Détaillez le beurre en cubes. Dans un grand bol, placez le parmesan, la farine, les graines de pavot et poivrez généreusement. Mélangez-les au beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène et sablonneuse. Ajoutez l'œuf et pétrissez rapidement, juste le temps d'amalgamer la pâte. Étalez cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis entreposez-la au réfrigérateur pendant 1 h minimum.

● Préchauffez le four à 200 °C. Détaillez la pâte avec l'emporte-pièce et posez les nuages sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournuez pour 10 à 12 min. Laissez refroidir sur une grille.

● Mélangez vivement le fromage frais, l'huile d'olive et 1 ou 2 c. à soupe de jus de citron. Salez et poivrez selon votre goût. Juste avant de servir, répartissez cette préparation sur les sablés et décorez d'œufs de truite ■



Choux à la chantilly citron, saumon fumé et ciboulette

POUR 12 CHOUX
PRÉPARATION 35 MIN REPOS 2 H

FACILE

12 choux salés ou 12 gougères (chez le boulanger, ou voir la recette sur regal.fr)
 • 1 ou 2 tranches de saumon fumé.

POUR LA GARNITURE • 20 cl de crème fleurette bien froide • 1 citron jaune bio • Quelques brins de ciboulette • 1 ou 2 pincées de sel. Poivre du moulin.

USTENSILE • 1 poche à douille cannelée.

● Une heure avant de commencer la préparation, placez au frais la crème, les fouets du batteur et un saladier.

● Prélevez les zestes du citron. Ciselez la ciboulette et détaillez la tranche de saumon en petits dés.

● Montez la crème bien froide en chantilly avec le sel. Ajoutez délicatement quelques gouttes de jus de citron et les zestes puis poivrez avant de transvaser dans la poche à douille.

● Au moment de servir, découpez les chapeaux des choux puis garnissez-les avec la chantilly, les dés de saumon et parsemez de ciboulette ■



Œufs surprise et espuma à la truffe

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 40 MIN
CUISSON 20 À 25 MIN REPOS 2 H

ASSEZ FACILE

6 œufs • 2 c. à soupe de crème liquide • Fleur de sel et poivre du moulin. **POUR L'ESPUMA** • 250 g de pommes de terre à purée • 10 cl de crème liquide • 25 g de beurre doux • 8 g de brisures de truffe à l'huile. **USTENSILE** • 1 siphon à chantilly • 1 toqueur à œuf (facultatif).

L'ESPUMA ● Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes et cuisez-les à l'eau bouillante salée 15 à 20 min. Égouttez-les puis écrasez-les finement avec les 10 cl de crème. Passez-les au tamis pour obtenir une purée lisse. Incorporez le beurre et l'huile des brisures de truffe.

● Versez cette préparation dans la cuve du siphon, vissez-le puis introduisez 2 cartouches de gaz à l'intérieur. Secouez bien le siphon, de haut en bas, avant de l'entreposer au frais 2 h minimum.

● Ouvrez le haut des œufs avec un toqueur à œuf ou un couteau. Récupérez les jaunes et les blancs dans un bol sans abîmer les coquilles. Rincez les coquilles et laissez-les sécher à l'envers.

● Fouettez vivement les œufs avec les 2 c. à soupe de crème. Cuisez-les à feu doux à la poêle avec un filet d'huile en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'ils soient cuits et crémeux. Laissez tiédir hors du feu. Réservez au frais si besoin.

● Au moment de servir, garnissez les coquilles avec la brouillade d'œufs. Ajoutez l'espuma à la truffe. Poivrez et décorez de brisures de truffe avant de déguster ■

Terre nourricière

Feuilleté, croquant, végétal, vert

45 min
+ 40 min

*Feuilleté de volaille,
crèmeux patate
douce-coco
et champignons*

>>> recette page 48



Un vin effervescent blanc de noirs
avec un peu de patine : Maison Louis Picamelot,
En Chazot, crémant de bourgogne, 2017. 21€

ANTICIPEZ !

Vous pouvez tout préparer
la veille en conservant les
feuilles dans une boîte en fer.
Avant de dresser, faites tiédir
le crèmeux et le poulet.

Cocktail « green »

>>> recette page 48

C'EST VOUS LE BARTENDER

- Vous pouvez remplacer le Martini par un autre alcool blanc (rhum, vodka...) ou l'allonger avec un peu de Prosecco.
- Décorez les rebords des verres en les trempant dans le jus de citron puis dans le sucre cristallin. Un classique !

20 min

50 min
+ 40 min

*Piques de carottes fanes
et volaille, crème miso
et crumble aux fruits secs*

>>> recette page 48

LE BON RÉFLEXE

- Vous pouvez préparer les piques à légumes/volaille à l'avance en les réservant au frais et les remettre à température ambiante 1 h avant la dégustation ou les faire tiédir au four quelques minutes avant de dresser.
- Pour le crumble, il peut se conserver 1 semaine environ dans un récipient hermétique.
- Vous pouvez varier les accords en choisissant d'autres légumes racine de saison (céleri-rave, panais...), à mixer en duo avec du gibier ou d'autres volailles.

**DRESSAGE
MINUTE**

Vous pouvez préparer tous les éléments séparément (sushis, poissons découpés, émulsions...) quelques heures avant et réaliser le dressage au dernier moment. Fraîcheur des poissons : indispensable, bien sûr !

Au fil de l'eau

Marin, iodé, gelé, pailleté



40 min
+ 10 min

Sushis « fruits & mer »

>>> recette page 49



Un sauvignon blanc de Loire puissant et tonique :
Domaine Paul Thomas, Silex, sancerre blanc, 2020. 27 €.

SOYEZ CRÉATIFS

Haddock et ananas, hareng et poire... à vous de jouer sur les associations poissons et fruits !

ÇA MARCHE AUSSI

- Vous pouvez préparer les bulles la veille et les dresser juste avant de servir.
- Vous pouvez aussi préparer cette gelée avec un fumet marin à la place de la soupe miso, et y glisser vos poissons ou crustacés préférés. À présenter sur des sablés apéritifs, des disques de pain de mie ou de brioche toastés.
- Pas de moule en demi-sphère ? Versez cette préparation dans une terrine puis découpez-la en dés, à servir avec des piques. Cette recette peut même se transformer en entrée de fête si vous la versez dans un moule à bûche de Noël !

35 min
+ 15 min

Crackers des profondeurs

>>> recette page 49

40 min
+ 4 h

Bulles crustacés, aspic miso parfumé aux agrumes et herbes

>>> recette page 49

ASTUCES & CONSEILS

- Variez les associations de farines, blé-mais pour une note exotique, blé-châtaigne pour une note plus sucrée... Vous pouvez aussi remplacer le parmesan par du gruyère ou de la mimolette râpée.
- En mode « dip », servez les crackers aux algues accompagnés de tarama ou de rillettes de poissons.
- Vous pouvez préparer ces crackers 3 ou 4 jours à l'avance, et les conserver dans une boîte en fer.



**Un vin effervescent
à base de chardonnay plutôt jeune : Domaine Bouhélier,
Trésor, extra-brut, crémant de bourgogne, 2018. 12 €.**

Terre nourricière



Feuilleté de volaille, crémeux patate douce-coco et champignons

POUR 15 À 20 PIÈCES
PRÉPARATION 45 MIN
CUISSON 40 À 50 MIN

FACILE

1 pâte feuilletée • 1 blanc de poulet (ou d'une autre volaille) • 40 cl de lait de coco • 1 jaune d'œuf • 1 patate douce • 1 oignon • 1 petit poireau • 4 ou 5 champignons de saison • ½ citron vert • Quelques brins de ciboulette (ou de persil) • Huile d'olive • Du colorant vert • Sel et poivre du moulin.

● Versez le lait de coco dans une casserole, placez le poulet puis allongez avec un peu d'eau si besoin afin qu'il soit immergé. Pochez-le à petits bouillons entre 7 et 10 min pour qu'il soit juste tendre. Emballez-le dans du film et laissez-le tiédir. Réservez le lait de cuisson.

● Épluchez la patate douce et taillez-la en dés. Pelez puis émincez l'oignon. Dans une sauteuse, faites-les dorer ensemble avec un filet d'huile puis couvrez pour poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la patate soit cuite (10 min environ). Transvasez le tout dans un blender. Ajoutez un peu de lait de cuisson du poulet et mixez afin d'obtenir une texture de purée onctueuse. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron vert, salez et poivrez. Laissez-le tiédir.

● Préchauffez le four à 200 °C. Battez le jaune d'œuf avec 1 c. à café d'eau et quelques gouttes de colorant vert.

Découpez une vingtaine de feuilles avec un couteau fin dans la pâte feuilletée. Disposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson, striez-les doucement à l'aide du dos du couteau puis badigeonnez-les de jaune d'œuf teinté en vert. Enfourez-les pour 15 à 20 min.

● Émincez le poireau et faites-le griller quelques minutes à la poêle. Nettoyez les champignons, taillez-les en lamelles. Effilochez le poulet.
 ● Placez les feuilles sur un plat de service. Disposez par-dessus le crémeux et le poulet tièdes, les champignons et une rondelle de poireau. Salez, poivrez et terminez par un brin de ciboulette ■



Cocktail « green »

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 20 MIN

TRÈS FACILE

3 kiwis • 25 cl de nectar de poire • 15 cl de Martini blanc • 5 ou 6 branches de menthe fraîche • 1 citron vert • 3 ou 4 c. à soupe de sirop de gingembre.

● Effeuiliez la menthe. Coupez le citron vert en 2, pressez-en une moitié et détaillez l'autre moitié en rondelles pour décorer les verres.

● Épluchez les kiwis puis coupez-les en morceaux avant de les placer dans le bol d'un blender avec le nectar, les feuilles de menthe, le jus de citron vert et le sirop. Mixez pour obtenir une texture onctueuse puis allongez avec le Martini. Réservez au frais ■

Piques de carottes fanes et volaille, crème miso et crumble aux fruits secs

POUR 12 PIQUES
PRÉPARATION 50 MIN
CUISSON 40 À 50 MIN

FACILE

• 4 carottes fanes • 1 gros blanc poulet.
POUR LA CRÈME MISO • 6 c. à soupe de ricotta (ou autre fromage frais) • 2 c. à soupe rase de pâte miso rouge • Huile d'olive • Sel et poivre du moulin. **POUR LE CRUMBLE** • 75 g de beurre mou • 75 g de farine type T55 • 75 g de parmesan râpé • 50 g de poudre de noisette • 50 g de cacahuètes grillées • ½ botte de persil. **USTENSILES** • 12 piques en bambou ou en bois.

LE CRUMBLE ● Préchauffez le four à 180 °C. Ciselez finement le persil et concassez les cacahuètes. Détendez le beurre pour le transformer en pommade et ajoutez-y la farine, le parmesan, la poudre de noisette, le persil et les cacahuètes. Mélangez jusqu'à obtenir un sable à la texture homogène puis répartissez-le sur une plaque du four couverte de papier cuisson. Faites dorer au four pendant 25 à 30 min. Laissez refroidir.

LA CRÈME MISO ● Émulsionnez vivement la ricotta, le miso et 3 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez au frais.

● Pelez les carottes en gardant la base des fanes attachée. Faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu d'eau et un filet d'huile, sur feu moyen, en commençant à couvert, puis continuez à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Détaillez-les en 3 tronçons.

● Dans une poêle, faites dorer le blanc de poulet avec un filet d'huile, sur feu soutenu, jusqu'à ce qu'il soit grillé mais tendre. Laissez-le reposer emballé quelques minutes dans du papier aluminium puis taillez-le en dés de la même largeur que les tronçons de carotte.

● Composez chaque pique avec un tronçon de carotte et un dé de poulet. Disposez-les sur le plat de service, ajoutez un peu de crème miso et parsemez-les de crumble ■

Au fil de l'eau

Bulles crustacés, aspic miso parfumé aux agrumes et herbes

POUR UNE QUINZAINE DE DEMI-BULLES
PRÉPARATION 40 MIN REPOS 4 H

FACILE

50 g de crevettes cuites décortiquées
• 50 g de chair de crabe en boîte (type chatka) • 1 petite cébette • Quelques branches d'aneth • 1 c. à soupe de zestes de citron jaune bio • 1 c. à café de zestes d'orange bio • 1 paquet de crackers apéritifs ronds • 3 c. à soupe de porto blanc (ou madère) • 1 sachet de soupe miso • 8 g de gélatine alimentaire (soit 4 feuilles) • Huile d'olive • Sel et poivre du moulin. **USTENSILE** • 1 moule souple à demi-bulles.

- Mettez le moule au congélateur. Placez la gélatine 10 min dans un grand verre d'eau pour la ramollir. Délayez le sachet de soupe miso dans 25 cl d'eau chaude, laissez tiédir puis ajoutez le porto blanc et la gélatine bien essorée en mélangeant bien pour la faire fondre.
- Réservez un brin d'aneth et quelques zestes pour le dressage. Hachez grossièrement les crevettes, la cébette et l'aneth puis émiettez le crabe. Mélangez-les avec les zestes d'agrumes, 1 c. à soupe d'huile d'olive, quelques tours de moulin à poivre et du sel.
- Lorsque la gelée est froide mais pas encore prise, sortez le moule du congélateur et versez un peu de gelée dans chaque bulle pour napper le fond et les bords : elle va se solidifier sous l'effet du froid. Recommencez une seconde fois la même opération.
- Garnissez ensuite l'intérieur du moule avec la préparation aux crustacés puis recouvrez en répartissant le reste de gelée. Réservez l'aspic au réfrigérateur au moins 4 h.
- Au moment de servir, démoulez délicatement les demi-bulles puis disposez-les sur les crackers et décorez-les de quelques brins d'aneth et de zestes d'agrumes ■

Sushis « fruits & mer »

POUR UNE DOUZAINES DE SUSHIS
PRÉPARATION 40 MIN
CUISSON 10 À 12 MIN

FACILE

250 g de riz japonais à sushi • 7,5 cl de vinaigre de riz.

- **Le riz à sushi.** Rincez le riz à l'eau froide 3 ou 4 fois d'affilée. Placez-le dans une casserole avec le vinaigre et 35 cl d'eau. Portez à ébullition puis baissez à feu doux. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire 10 à 12 min. Le riz doit avoir absorbé toute l'eau. Prolongez la cuisson si nécessaire.

SAINT-JACQUES & MANGUE-CORAIL

- Mixez le corail de 3 noix de saint-jacques avec la chair de ¼ de mangue mûre (réservez 4 lamelles) et quelques gouttes de jus de citron. Taillez 3 noix de saint-jacques en fines lamelles. Formez 4 sushis entre vos mains, nappez d'un peu de préparation à la mangue puis répartissez les saint-jacques. Salez, poivrez et disposez une lamelle de mangue.

TRUITE FUMÉE & AGRUMES-PASSION

- Découpez 1 tranche de truite fumée en 4. Émulsionnez la chair de 1 fruit de la passion (gardez quelques graines pour la déco) avec 1 pointe de moutarde douce, 1 c. à café d'huile d'olive et 1 c. à café de marmelade de citron. Formez 4 sushis entre vos mains, nappez d'un peu de préparation à la passion puis répartissez la truite fumée dessus. Décorez avec des graines de grenade et de fruit de la passion.

DORADE & SOJA-BAIES ROUGES

- Taillez 1 petit filet de dorade en longues lamelles. Émulsionnez 1 c. à soupe de purée d'airelles (ou de gelée de groseilles) avec ½ c. à café de sauce soja, quelques gouttes de vinaigre et d'huile de sésame. Formez 4 sushis entre vos mains, nappez d'un peu de préparation aux airelles puis répartissez la dorade. Décorez de quelques gouttes du mélange aux fruits et de feuilles d'aneth ■



Crackers des profondeurs

POUR UNE TRENTAINE DE CRACKERS
PRÉPARATION 35 MIN
CUISSON 15 À 20 MIN

FACILE

90 g de farine de sarrasin • 200 g de farine de blé • 80 g de parmesan râpé • 10 cl de crème de soja cuisine • 10 cl d'huile d'olive • 1 petit pot de tartare d'algues fraîches • 1 petit bol de paillettes d'algues (ou ½ feuille d'algue nori taillée en filaments) • 3 c. à café rases de cumin en graines ou moulu • Poivre du moulin.

- Préchauffez le four à 180 °C. Dans un grand saladier, mélangez les farines, le parmesan, le cumin et quelques tours de moulin à poivre. Creusez un puits. Fouettez la crème et l'huile avec le tartare d'algues puis versez dans le puits. Travaillez le tout pour obtenir une pâte bien homogène. Formez une boule.
- Farinez le plan de travail puis étalez finement la pâte. Disposez joliment les paillettes d'algues et donnez un dernier coup de rouleau pour les coller à la pâte.
- À l'aide d'un couteau très tranchant, découpez vos crackers selon la forme souhaitée et posez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Enfournés-les pour 15 à 20 min selon l'épaisseur de vos crackers et la texture souhaitée (plus ou moins ferme).
- Laissez les crackers refroidir à l'air libre et conservez-les dans une boîte en fer jusqu'à la dégustation ■

Que la montagne est bonne !

Vous aimez les truffes en chocolat ? Direction la Savoie ! C'est là que sont nées ces friandises croquantes et fondantes. Les saint-genix aux pralines sont voisines. Mais la région est plus connue pour ses fromages – tome, abondance, beaufort, reblochon – qui se déploient jusqu'en Haute-Savoie. De quoi faire des provisions pour l'hiver...

TEXTE CAMILLE OGER ET JULIEN MERELLO PHOTOS CAMILLE OGER



Le reblochon fermier est fabriqué dans les fermes avec le lait frais du jour, tiré d'un seul troupeau, matin et soir. Chaque fromage a son caractère : avec 15 producteurs, on obtient 15 fromages différents. Toujours crémeux, avec une pâte souple et brillante au bon goût de noisette.



Annecy, j'étais dans l'ivresse, à Chambéry, je n'y étais plus... Ces mots de Jean-Jacques Rousseau expriment, hélas, trop souvent ce que les touristes pensent tout bas. La capitale de la Savoie est plutôt discrète. Elle ne connaît pas la neige en hiver malgré les sommets qui l'entourent, elle n'est pas bordée par les eaux cristallines du lac comme Annecy, son éternelle rivale. Les Chambériens apprécient d'autant mieux les charmes d'une ville qui n'appartient qu'à eux. Idéalement située à 45 minutes des premières stations de ski. Ses façades colorées, ses ruelles médiévales et ses allées couvertes lui donnent des airs de Lyon miniature. Rattachée à la France en 1860, elle garde les traces de son histoire à travers son fameux château des Ducs de Savoie qui abritait l'une des plus prestigieuses cours d'Europe. Surtout, on y mange rudement bien ! Sur la place de Genève, le marché de plein vent nous donne un aperçu de ce terroir savoyard où les fromages sont rois. Les étals en débordent, et les clients affluent ; c'est une vraie passion et un goût partagé dès le berceau. Chambéry est aussi la ville de la truffe en chocolat, inventée ici en 1895, excusez du peu. Le pâtis-

sier-chocolatier Cédric Pernot, icône du sucré en Savoie, installé dans une boutique historique du centre-ville depuis près de 20 ans, s'y consacre tout entier : « Avec mon équipe, on essaye de valoriser le patrimoine local : on fait par exemple un opinel en chocolat. On travaille en ce moment sur la truffe en chocolat. C'est un produit au goût très puissant, parfois étouffant... On voudrait en faire une gamme qui puisse plaire à tout le monde, en gardant la recette emblématique et sa ganache au chocolat noir, mais en la déclinant : avec une noisette au centre pour le croustillant, du chocolat au lait... Mais toujours une forme irrégulière : il faut bien que la truffe ressemble à une truffe ! »

Quand l'Asie vient à Chambéry

Non loin de là, le Petit Hôtel Confidentiel, discret 5 étoiles établi dans une rue piétonne au pied du château, abrite un restaurant audacieux baptisé Folie. Son chef, Shasitharan Manogeran, marie subtilement les saveurs et techniques de sa Malaisie natale aux produits de Savoie. « Je fais de la cuisine française avant tout, mais j'y ajoute toujours une petite touche personnelle », dit-il en préparant le prochain service. « C'est souvent sucré-salé, mais je ne le fais pas exprès ; c'est sans ►

Quand l'urgence fait naître l'excellence.

En 1895, à Chambéry, le pâtissier-chocolatier Louis Dufour est dans le pétrin. « C'est la veille de Noël, et il est en rupture de chocolat », raconte Cédric Pernot. Les bonbons en chocolat sont longs à préparer : il faut faire la ganache, la laisser cristalliser, l'enrober... Il décide de faire sa ganache, de la tremper vite fait dans du chocolat et de la recouvrir de cacao en poudre. Il la roule, l'observe et trouve que ça ressemble à une truffe... Ainsi est née la truffe en chocolat ! »



Un Malaisien à Chambéry. Étudiant en médecine en Angleterre, Shasitharan Manogaran s'est retrouvé bloqué en France suite à un accident de voyage. Il connaît toutes les galères : « la vie sous les arrêts de bus, dormir par terre, dit-il doucement. Et puis j'ai rencontré un chef en Bourgogne qui m'a demandé de cuisiner malaisien pour lui, persuadé que j'avais quelque chose de spécial. Il m'a inscrit à l'école de cuisine à Auxerre et a tout pris en charge. » Shasitharan apprend la cuisine académique et le français, puis multiplie les expériences dans les étoilés jusqu'à ce que le Petit Hôtel Confidentiel, à Chambéry, lui propose un projet rien qu'à lui : Folie, le restaurant de l'hôtel.

doute lié aux goûts de mon enfance », explique-t-il avant de préciser : « Attention, je ne vais pas revisiter la fondue, elle est déjà parfaite ! » On trouvera chez lui d'autres associations surprenantes, comme les saint-jacques, chou-fleur et saté, l'agneau aux épices fermentées ou la fêra cuite dans une feuille de chou, laque de piquillos et sambal de poivrons rouges. Avant de quitter Chambéry, faisons escale aux Plaisirs du vin, où le caviste Sébastien Toursel nous reçoit au milieu de 2 000 références, dont pas moins de 150 vins de Savoie. « Il y a un clivage intéressant entre les Savoyards et leur vin », nous dit-il malicieusement. « Il était autrefois principalement écoulé en stations, ce qui n'encourageait pas à se dépasser. C'est en train de changer grâce à des vignerons comme Michel Bézart, Gilles Berlioz ou Raphaël Saint-Germain, de véritables locomotives qui ont formé la jeune génération. » Aujourd'hui, les domaines se spécialisent dans les vieux cépages, comme la mondeuse, archétype du rouge de montagne, le persan, vieux cépage mauriennais, léger, acide



Moins de gras, plus de goût.

« Je travaille mes saucissons comme mon grand-père : c'est haché gros, ce qui veut dire qu'on voit bien le gras. Mais je ne mets que 10 % de gras, ce qui est vraiment peu, c'est même moins que le saucisson maigre conventionnel. Dans les produits industriels, tout est haché très fin, justement pour noyer le gras. On le sent quand on le mange, mais on ne le voit pas. Ici, c'est l'inverse : on le voit mais, on le sent moins », explique Jean-Christophe Grosset, charcutier à Flumet. « Je n'utilise aucun colorant, aucun allergène... Ce qui compte, c'est le goût avant tout. N'allez pas chercher l'esthétique chez moi ! », lâche-t-il avec un bel accent savoyard.

Et la fondue dans tout ça ?

Vous en trouverez partout en Savoie. Mais si vous passez par Bourg-Saint-Maurice, ne manquez pas celle du Châlet, où Nadine Cavalli, ne lâche pas la tradition. Pas question de se séparer des traditionnelles nappes en tissu à carreaux rouges et blancs ! Fondue aux cèpes servie dans son caquelon, diots au vin blanc, gratin de crozets dorés au beaufort, raclette à l'ancienne avec sa charcuterie et ses pommes de terre : tout est parfait. Le seul bémol : difficile de trouver une table en saison, car les skieurs du monde entier se sont donné le mot.



et tanique, ou encore la jacquère et l'altesse. Preuve que la Savoie fait de bons vins, mais aussi des bouteilles qui se gardent.

Une brioche à se damner

Tout passage à Chambéry devrait s'accompagner d'un détour par Saint-Genix-sur-Guiers, à la frontière avec l'Isère. C'est là qu'est née la brioche de Saint-Genix de la célèbre pâtisserie Gâteaux Labully. Il faut y aller tôt le matin pour savourer ces grosses boules dorées aux pralines roses et à la fleur d'oranger au moment où le chef Jean-Philippe Bavuz les sort du four. On en goûte une bien chaude. Et sa douce odeur flotte dans l'arrière-boutique pendant que Florence Bavuz « plie » les brioches dans des papiers de soie aux couleurs de la Savoie. Merveille ! On veut la recette. Les Bavuz suivent celle de Pierre Labully, l'inventeur du gâteau saint-genix, écrite à la main au XIX^e siècle et transmise de père en fils jusqu'au dernier apprenti Alain Bavuz qui a racheté la pâtisserie. « L'écriture était illisible, et je ne sais même plus où est rangé le document, avoue Jean-



Philippe Bavuz. *Il faudrait peut-être que je la note quand même, au cas où je perde la tête!*», plaisante-t-il.

En rejoignant la route des fromages, son air frais et ses sommets enneigés, on entend un nom revenir régulièrement: celui de Jean-Christophe Grosset. Si l'on veut goûter de vraies charcuteries savoyardes, nous assure-t-on, c'est chez lui, à Flumet, qu'on les trouvera. Rendez-vous donc chez Saveurs des Alpes, sa boutique spécialisée dans les saucissons, jambons, lonzos, coppas et autres viande de bœuf séché, mais aussi réputée pour ses saucisses, dont les célèbres diots et les pormoniers – des « saucisses vertes » au chou, chou-rave, poireau et porc. Les Grosset sont charcutiers depuis trois générations. Ses recettes n'ont pas bougé: « *elles viennent de mes parents, et ce qu'on m'a donné je n'y touche pas!* » À une exception près: « *Du temps de mon grand-père, absolument tout était fumé, on a plus de variétés aujourd'hui* », dit-il en exhibant un saucisson bien dodu, le betatos – « *l'équivalent du jésus de Lyon* » ■

Prenez-en trois!

Pour avoir l'air au courant, demandez simplement un « saint-g'ni ». Ou deux, voire trois. Chez les Bavuz, ces brioches artisanales sont toujours vendues au poids. Ne soyez pas étonnés: les clients sont nombreux dès l'ouverture, et viennent parfois de très loin. Les pralines aux amandes maison, croquantes et fondantes, se mêlent à la brioche moelleuse à souhait. L'arôme délicat de fleur d'oranger apporte de la fraîcheur et une impression de légèreté. Si, si, prenez-en trois.



Des vins de Savoie pour les fêtes

Les conseils de Sébastien Toursel, caviste à Chambéry

- **À l'apéritif**, si vous aimez les bulles, pensez à l'appellation crémant de Savoie (créée en 2015) ou tournez-vous vers des vins vinifiés en méthode champenoise comme le montagnieu, un vin effervescent du Bugey, léger, vif et frais, dont l'appellation est très ancienne. C'est la bulle qu'on buvait autrefois aux comptoirs lyonnais.
- **Avec des coquillages et crustacés**, la jacquère, cépage le plus répandu de Savoie, est idéale pour sa vivacité. La mondeuse ira bien avec une belle volaille. Plus les plats sont onctueux et généreux, plus le mordant fruité de la mondeuse rouge est indiqué pour apporter un coup de fouet pendant le repas de Noël. Le terroir de prédilection pour ce cépage est l'Arbin, sur le piémont des Bauges, où l'on fait les meilleures mondeuses de la région. Le côté solaire de ce coteau lui donne d'exquises notes épicées ■

Sur la route **des fromages**

Savoie et Haute-Savoie sont une mine pour les amateurs de fromages : on y trouve cinq AOP (l'abondance, le beaufort, le reblochon, le chevrotin et la tome des Bauges) et trois IGP : la tomme, l'emmental et la raclette de Savoie. Les fruitières et les producteurs fermiers nous régaleront.



© PAULINE GUILLET



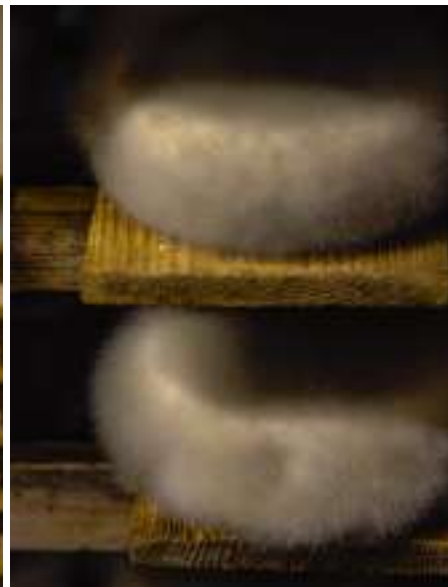
La tomme de Savoie et la tome des Bauges, les ancêtres

La tomme de Savoie est le fromage savoyard le plus ancien, autrefois uniquement consommé chez les paysans. Faite de lait cru de vache comme la tome des Bauges, la tomme de Savoie se distingue par un poids un peu supérieur – 1,6 kg contre 1,2 kg en moyenne. Ces deux fromages restent toutefois difficiles à distinguer à l'œil nu : ils ont tous deux une croûte grise et fleurie, et une

pâte ivoire à jaune, souple et fondante. La tome des Bauges ne prend qu'un M en référence au terme savoyard *toma*, qui signifie « fromage d'alpage ». Sa croûte est un peu plus tourmentée et sa pâte plus ferme. Ces deux fromages de caractère, aux bonnes odeurs de sous-bois, peuvent être plus doux ou puissants selon les producteurs. L'affinage est de 35 jours minimum pour la tome des Bauges, et 30 jours minimum pour la tomme de Savoie.

Où les trouver ?

L'IGP Tomme de Savoie couvre les départements entiers de Savoie et Haute-Savoie. On trouve une excellente tomme fermière de la ferme de l'Abérieux, à Cordon. Originale du massif des Bauges, la tome des Bauges est quant à elle produite en AOP sur 54 communes de Savoie et Haute-Savoie. À la fruitière du Semnoz, grand producteur, on peut assister à toutes les étapes de sa fabrication.



Albert Bottolier, fermier
“ Il y a deux ou trois générations, tout le monde était agriculteur ici. ”

À la ferme de l'Abérieux, il fait partie des derniers petits fermiers indépendants du pays du Mont-Blanc. Nombreux autrefois, ils sont aujourd'hui en voie de disparition.

Interview

L'abondance, née dans le val du même nom

Ce fromage au lait cru et entier, à pâte pressée mi-cuite, existe depuis le XII^e siècle en Haute-Savoie. Il doit son nom au val d'Abondance et à la race bovine qui lui donne son lait. Les meules, affinées 100 jours minimum, pèsent environ 10 kg pour 40 cm de diamètre. On reconnaît facilement ce fromage à son talon concave, qu'on retrouve également sur le beaufort : cette forme permettait autrefois d'accrocher les fromages avec des cordes pour les descendre des alpages à dos de mulet. Sa croûte ambrée et sa pâte souple et fondante de couleur ivoire à jaune ont un petit goût de noisette légèrement fruité. L'abondance peut être utilisé seul pour faire d'excellentes fondues.

Où les trouver ?

L'abondance est produit sur la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie. À la fromagerie du Semnoz, les meules sont affinées dans des caves immenses rebaptisées cathédrales qu'il est possible de visiter.

À quoi ressemblait le pays du Mont-Blanc avant le ski ?

Albert Bottolier : Il y a deux ou trois générations, tout le monde était agriculteur ici, avec de petits troupeaux et de très petites surfaces. Mes parents avaient plusieurs sites et se déplaçaient en fonction de la pousse de l'herbe.

À quoi ressemble le métier de fromager indépendant ?

A. B. : Je suis seul sur la ferme à temps plein pour m'occuper de mes 25 vaches tarentaises ; ma mère m'aide un peu mais c'est tout. Je ne peux pas produire tout mon fourrage. Mais je fais tout le reste : la traite 2 fois par jour, la transformation du lait, l'affinage des fromages, et une grosse partie de la vente en direct au bout de mon chemin en terre.

Est-ce courant en Haute-Savoie ?

A. B. : Des fermes comme ici, il y en a de moins en moins. Pourtant ça fait partie de notre culture. En Haute-Savoie, on a toujours été très individualistes ; chacun a son

petit troupeau et va dans son coin. En Savoie, c'était un autre système : ils rassemblaient toutes les vaches d'un village et embauchaient des bergers qui s'occupaient d'elles à la montagne. Ils faisaient la traite dans les champs, avec des remorques. Ils produisaient donc beaucoup de lait et faisaient de gros fromages, alors qu'en Haute-Savoie, on fait des reblochons qui sont tout petits.

Quand on fait ses fromages de A à Z, a-t-on plus de libertés ?

A. B. : Sur les appellations, on a des contraintes très précises. Si vous n'arrivez pas à dormir, téléchargez un cahier des charges ! Mais on peut apporter notre touche. Ce que j'aime par exemple dans ma raclette, c'est qu'elle est peu salée, contrairement à l'industrielle. Sur ma tomme de Savoie, j'aime que la pâte soit souple et onctueuse. Mon bleu fermier est une recette que j'ai mise au point et il ressemble au gorgonzola. Je fais aussi de l'abérieux, des yaourts, des faisselles, du fromage blanc et de la confiture de lait maison.



Le reblochon, le fromage des fermiers savoyards

Aux origines du reblochon? Une petite astuce des paysans des alpages... Pour diminuer leur redevance sur le lait, ils déclaraient une première traite puis procédaient à une deuxième traite cachée (la rebloche) au lait bien crémeux. Ce fromage au lait cru de vache entier, à pâte pressée non cuite, a gardé la forme et la saveur de ses origines. Il pèse 450 grammes pour 13 cm de diamètre. Sa croûte jaune orangée est couverte d'une fine mousse blanche, et sa pâte onctueuse et souple de couleur ivoire est très douce avec un goût de

noisette un peu fruité. L'affinage est de 18 jours au minimum, mais il développe davantage d'arômes au-delà. Il est toujours emballé avec une feuille en bois qui évite l'humidité dans l'emballage. Souvent utilisé en Savoie pour préparer la tartiflette, le bon reblochon est délicieux nature, sur un morceau de pain.

Où les trouver ?

Le reblochon bénéficie d'une AOC depuis 1958 en Haute-Savoie et dans quelques communes de Savoie. On trouve du reblochon dans les nombreuses fermes du massif des Aravis et plusieurs références chez le champion de l'affinage, Joseph Paccard.

Une IGP raclette de Savoie au lait cru qui change tout

Oubliez la raclette industrielle: les fromages au lait cru de vache bénéficiant de l'IGP Raclette de Savoie n'ont rien à voir! Un peu collante mais jamais humide, la croûte de la « vraie » raclette est orangée, avec une pâte souple jaune à ivoire. Le fromage entier, toujours rond, pèse environ 6 kg après 60 jours d'affinage au minimum. Son goût est franc et il est fondant – une bonne raclette se mange telle quelle avec plaisir; quand on la chauffe, elle doit être filante mais pas trop, jamais caoutchouteuse, pas trop piquante ou acide. Le brézain, qui ne bénéficie pas d'appellation, est une raclette fumée entière au bois de hêtre – une rareté sans rapport avec les raclettes industrielles aromatisées.

Où les trouver ?

L'IGP Raclette de Savoie couvre la totalité des communes de Savoie et Haute-Savoie. Vous trouverez une excellente raclette fermière à la ferme de l'Abérieux à Cordon, et des raclettes et brézains de compétition chez l'affineur Joseph Paccard.



“ Joseph Paccard, affineur Ici, on fait du sur-mesure pour chaque fromage...” ”

Il affinait surtout du reblochon. Ses fils Bertrand et Jean-François sont devenus les experts de l'affinage des plus beaux fromages de Savoie et Haute-Savoie.

Interview

Le beaufort, géant de haute montagne

Surnommé « Prince des gruyères » par Brillat-Savarin et indissociable du gratin dauphinois, le beaufort est un très gros fromage à pâte pressée cuite : les meules pèsent 40 kg pour 60 cm de diamètre. Il est produit en haute montagne, entre 1500 et 2500 mètres d'altitude, surtout en coopératives : il faut 400 litres de lait de vache pour un seul fromage ! Outre sa taille, on reconnaît le beaufort à son talon concave, sa croûte jaune à brune et sa pâte lisse, ferme et fondante, ivoire à jaune pâle. Il est affiné 5 mois au minimum, et 18 au maximum. Au-delà, explique-t-on à la coopérative du Beaufortain, le beaufort se plastifie et devient cassant, perdant tout son intérêt. Le beaufort d'été est souvent plus coloré et a des arômes plus fruités et fleuris que son homologue d'hiver.

Où les trouver ?

L'AOP Beaufort couvre les hautes montagnes de Savoie et de Praz-sur-Arly en Haute-Savoie. On le déguste entre autres à la coopérative laitière du Beaufortain à Beaufort, qui représente un quart de la production nationale et organise des visites groupées ■

En quoi consiste le travail d'affineur ?

Bertrand Paccard : L'affinage du reblochon est un métier que notre père a créé ici. On achète le fromage frais pour soulager les producteurs et apporter notre contribution à travers l'affinage. Il faut des locaux adaptés, du savoir-faire, du temps, un réseau de distribution, de la main-d'œuvre... On est là pour prendre soin des fromages, en utilisant nos cinq sens. On leur apporte des soins quotidiens pour les faire parvenir à maturation, puis les commercialiser.

Vous affinez des fromages variés. Chacun a-t-il ses exigences ?

B. P. : On travaille de façon traditionnelle, manuellement, dans de petites caves en briques avec des planches d'épicéa locales. Et on fait du sur-mesure pour chaque fromage. On a des caves bien séparées, plus ou moins humides. Ça évite aussi les contaminations entre produits. Ici, l'affinage le plus court c'est le reblochon, à peu près 45 jours, et le plus long c'est le beaufort, jusqu'à 18 mois.

Vous affinez du reblochon ou de la raclette. Quelle différence avec les versions industrielles ?

B. P. : Le reblochon fermier est fabriqué à la ferme avec le lait d'un seul troupeau, matin et soir, juste après la traite. Chacun a son caractère : avec 15 producteurs, on obtient 15 fromages différents. Il est crémeux, avec une pâte souple et brillante au goût de noisette. La raclette de Savoie doit être affinée 60 jours, mais nous allons au-delà pour que les arômes se développent. C'est sans rapport avec les raclettes industrielles, considérées comme des sous-produits.

Affinez-vous des fromages rares ?

B. P. : Nous avons des fromages d'exception, comme le persillé de Tignes, un fromage mixte au lait de chèvre et de vache, unique en Savoie. Nous avons aussi du bleu de Termignon, un fromage fermier au lait cru de vache et à pâte persillée qui est en train de disparaître. Nous faisons partie des derniers à en proposer.



“ Sébastien Vauxion On a des biscuits de Savoie à la place du pain, une crème ricotta vanillée à la place du beurre... ”

Après un parcours brillant chez Pierre Hermé, au Meurice et chez Pierre Gagnaire, le chef pâtissier Sébastien Vauxion est à la tête d'un restaurant tout en desserts, le Sarkara à Courchevel. Un fascinant Ouni culinaire, couronné de deux étoiles au guide Michelin.

Interview

Le Sarkara ne sert que des desserts, sans être un salon de thé. Quelle différence ?

Sébastien Vauxion : J'ai repris tout ce qui caractérise un restaurant gastronomique, chaque étape du service, le pain sur la table, les verres à vin, et je l'ai transposé dans mon univers pâtissier. On a des biscuits de Savoie à la place du pain, une crème ricotta légèrement vanillée à la place du beurre... À moi de créer des desserts qui ont un sens en entrée, plat principal, fromage et dessert.

Concrètement, à quoi ressemble votre menu ?

S. V. : Il n'y a aucun produit carné. Pour l'entrée, je joue sur le froid, les fruits et légumes, les crudités, avec des vinaigrettes, des choses assez incisives,

vives. Les plats principaux doivent en revanche être chauds, surtout ici à la montagne. Aujourd'hui, on a des petites ravioles de haricot coco à la réglisse avec des fruits de la passion ; l'année dernière on avait un oignon blanc cuit dans un jus de sureau vanillé au laurier, et un sorbet poire versé au milieu. Le fromage, ce n'est pas compliqué à pâtisser, et les desserts, c'est ce que je sais faire !

R. : Et côté boissons ?

S. V. : Les thés sont nos meilleurs partenaires : ils sont riches et complexes en goût, mais n'alourdissent pas le palais et l'allègent même, gardant les papilles en éveil. Je crée aussi des plats pour aller avec des vins, du saké... Et j'ai retravaillé le chocolat chaud : on a l'intensité du café expresso,

mais en chocolat – sans lourdeur, pour ne pas plomber la fin du repas.

Vous faites des desserts avec toutes sortes de légumes ; y en a-t-il un qui vous résiste ?

S. V. : Le poireau. Pourtant je l'ai fait une fois, il y a longtemps. Quand j'ai commencé mon CAP et planté mon bac S, mes parents, maraîchers, voulaient que je fasse des maths et non de la pâtisserie ; ils m'en ont fait baver, surtout mon père, pendant cet été à bosser avec lui. On passait des journées à arracher du poireau – le petit bonheur, c'étaient les fraises des bois dans le champ d'à côté. On les mangeait avec les mains qui sentaient le poireau et je leur ai dit : « Vous verrez, un jour je vous ferai un dessert poireau-fraises des bois ! ». Je le leur ai fait chez Gagnaire. Et ça leur a plu ! ■

ET UN DESSERT EN GUISE DE DESSERT...

La Vanille-Végétal de Sébastien Vauxion : « *une crème d'herbes maraîchères, un sorbet kiwi à la vanille de Tahiti, des tuiles de chlorophylle avec quelques feuilles fraîches et des grains de sucre acidifiés* », précise le chef. C'est vif, acidulé, doux et onctueux à la fois. Dans le cadre d'un déjeuner 100 % pâtissier, est-ce une entrée ? « *Perdu*, répond le chef, *c'est un dessert !* » Et on n'en doute plus quand on le goûte en fin de repas : la progression du menu du Sarkara, pensée avec beaucoup de finesse et d'intelligence, est une expérience délicieusement troublante mais toujours cohérente.





Côte de veau, morilles et polenta

Recette de Nicolas Sintès,
restaurant Les Fermes de Marie à Megève

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 35 MIN REPOS 1 H 05

FACILE

4 côtes de veau de 250 g chacune • 200 g de morilles séchées (ou 400 g de morilles fraîches en saison) • 50 cl de crème fraîche • 3 c. à soupe de beurre • 25 cl de vin jaune • 20 cl de jus de veau • 3 échalotes • Sel, poivre.

- Réhydratez les morilles séchées dans de l'eau tiède pendant au moins 1 h (idéalement 3 h). Égouttez-les. Fendez les plus grosses en deux. Pelez et ciselez les échalotes. Dans une poêle, faire suer les échalotes dans 1 c. à soupe de beurre. Ajoutez les morilles, les $\frac{3}{4}$ du vin jaune et le jus de veau. Laissez cuire les champignons environ 15 min. Ajoutez la crème et laissez réduire la sauce 5 min. Couvrez et réservez.
- Dans une grande poêle, faites chauffer le reste de beurre et faites blondir les côtes de veau des deux côtés afin qu'une croûte se forme. Salez, poivrez, puis baissez le feu et laissez cuire 10 min. La viande doit rester rosée. Retirez les côtes de la poêle et laissez-les reposer 5 min.
- Déglacez le jus de cuisson avec le reste de vin jaune, laissez réduire de moitié puis ajoutez 1 c. à soupe d'eau et remettez les côtes dans la poêle pour les réchauffer. Disposez les côtes dans des assiettes et nappez de sauce aux morilles. Servez avec de la polenta crémeuse ■

Nicolas Sintès

Un Méditerranéen à Megève

Originaire de la Côte d'Azur, Nicolas Sintès a travaillé dans les plus grands restaurants de sa région, puis en Suisse et en Corse avant de partir à New York chez Daniel Boulud. Il a posé ses valises il y a 6 ans à Megève pour devenir le chef de l'hôtel 5 étoiles Les Fermes de Marie. Un concentré d'élégance, dans l'esprit d'un chalet de montagne, tout en bois, pierre et luxe feutré. « On est en altitude, mais nos clients font attention à ce qu'ils mangent », dit-il sous un franc soleil d'hiver. « J'ai apporté un peu de légèreté à la cuisine montagnarde, en bon Méditerranéen, mais sans ratatouille ni pistou – en adoptant les produits de la région, même si je ne connaissais que les clichés avant d'arriver : le fromage et la charcuterie. »

En découvrant le terroir dans son intégralité, Nicolas Sintès a pu créer des plats qui lui ressemblent. Son but ? « Faire des choses simples qui soient bonnes. » Comme ses ravioles au beaufort, son foie gras aux myrtilles, ou une invention qui marie ses origines et les produits des montagnes : la bouille des lacs alpins. « C'est un clin d'œil à la bouillabaisse, que j'ai baptisé "bouille" et qui reprend les éléments du plat original. On a des légumes, comme le fenouil et les pommes de terre, une soupe aux écrevisses, une rouille au safran ramassé pas loin d'ici, et des poissons de lac, comme la féra ou l'omble chevalier. » ■



célébrer les fêtes & dresser une table précieuse



LES
ARTS
DE LA
TABLE

Et la vie a plus de goût

f
@
FRANCÉCLAT

Trouvez l'inspiration
sur lesartsdelatable.fr
et rendez-vous en magasin
pour découvrir les tables de fêtes.



Le génépi des Aravis

Un trésor retrouvé par hasard

Romain et Sarah Gauthier, deux jeunes Ardéchois, ont repris en 2020 l'historique distillerie des Aravis, à La Clusaz, et y produisent la fierté de la région, le génépi. Rare, cher et protégé, le génépi est une plante qui ne pousse qu'en montagne. On en fait traditionnellement une liqueur élaborée très lentement, appelée elle aussi génépi. Celui de la distillerie des Aravis a failli disparaître, l'entreprise fermant brusquement en 2018. Quand le frère et la sœur Gauthier, deux Ardéchois issus d'une famille de producteurs d'eaux-de-vie, ont repris la maison, ils sont tombés sur les recettes des anciens propriétaires au fond d'un placard à chiffons. « On a eu de la chance ! », dit Romain tout sourire. « Avec l'alambic originel, qui a 90 ans, et la bonne recette, on arrive à retrouver le même produit. »

Ils ont ainsi redonné vie à la liqueur des Aravis, complexe et très parfumée, à base d'une vingtaine de plantes des Alpes – dont du génépi – macérées, distillées et associées à de l'armagnac. « C'était le produit miracle local autrefois, un peu comme la chartreuse », précise Romain. Les Gauthier proposent également des eaux-de-vie de génépi, ainsi que des alcools de fruits et un whisky à la châtaigne – même en Savoie, l'Ardéchois ne se refait pas ! ■

Crème brûlée au génépi

Recette de Nicolas Sintès,
restaurant Les Fermes de Marie à Megève

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 1 H 15

FACILE

110 g de cassonade • 6 jaunes d'œufs • 25 cl de lait • 25 cl de crème liquide entière • 1 gousse de vanille • 4 cl de génépi.

● Préchauffez le four à 100 °C. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec 80 g de cassonade au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait et la crème et mettez-y la gousse de vanille fendue et grattée. À l'ébullition, versez ce mélange sur les jaunes d'œufs battus et fouettez doucement. Ajoutez ensuite le génépi.

● Versez la préparation dans 6 ramequins et déposez-les dans un plat à four rempli d'eau à moitié. Laissez cuire 1 h 15. Laissez refroidir. Juste avant de servir, saupoudrez chaque ramequin de cassonade et passez-les au chalumeau ou sous le gril du four pour caraméliser le sucre ■



PALAIS DES THÉS



LE THÉ FÉERIQUE

LA NOUVELLE ÉDITION LIMITÉE GOURMANDE



Crédit photo : © Amélie Roche, Palais des Thés, SA au capital de 585 296 €, 64 rue Vieille du Temple 75003 Paris, SIREN 339752636, RCS Paris 339 752 636.



Célébrons la magie des fêtes

Ce délicieux mélange bio de thé vert et de riz grillé associé à la gourmandise de l'amande, nous emmène dans l'univers enchanteur d'un Noël scintillant.

palaisdesthes.com



RETOUR AUX SOURCES

Consommé Dubarry, poularde demi-deuil, pavé de biche... Les grands classiques de la cuisine française reviennent en force. Sortez les assiettes en porcelaine et les verres en cristal, reprenez votre Escoffier, le vintage est à la page.

RECETTES, RÉALISATION ET STYLISME **JULIE SCHWOB**
PHOTOS **AMÉLIE ROCHE** ACCORDS METS-VINS **LA TULIPE ROUGE**



Un beau bourgogne blanc, complexe et équilibré : Domaine Ferret, mâcon-solutré, 2020. 18 €.

40 min
+ 45 min



AU QUOTIDIEN

N'attendez pas le réveillon pour déguster cette bonne soupe ! Pour une version plus économique, remplacez les saint-jacques par du chorizo ou des noixettes grillées.

*Consommé Dubarry
et noix de saint-jacques*

RECETTE PAGE 66

Bar en écailles de pomme de terre

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 1 H CUISSON 30 MIN

ASSEZ FACILE

4 filets de bar avec la peau • 1 jaune d'œuf. **POUR LES ÉCAILLES** • 600 g de pommes de terre bintje • 100 g de beurre clarifié • 2 c. à café de fécule de pomme de terre. **POUR LA GARNITURE** • 2 verts de poireaux • 30 g de beurre • Huile. **POUR LA SAUCE** • 30 cl de crème fraîche épaisse • ½ citron • Quelques brins de cerfeuil. **USTENSILE** • 1 emporte-pièce de 1 cm de Ø ou 1 vide-pomme • 1 mandoline.

● Pelez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en tranches très fines à la mandoline. Taillez des écailles d'environ 1 cm de Ø à l'aide du vide-pomme. Réservez les

pommes de terre trouées et mettez les petits ronds de pomme de terre qui serviront d'écailles dans une poêle. Couvrez-les d'eau, portez à ébullition et laissez-les cuire 5 min. Égouttez-les délicatement.

● Disposez les filets de bar côté chair sur une plaque du four couverte de papier sulfurisé. Badigeonnez au pinceau leur peau de jaune d'œuf.

● Préchauffez le four à 200 °C. Mettez les écailles dans un récipient avec le beurre clarifié et la fécule. Mélangez délicatement puis disposez les écailles sur la peau du poisson. Commencez par la partie la plus large.

● Lorsque les filets sont couverts

intégralement, enfournez-les jusqu'à ce que les écailles soient bien dorées (environ 20 min). Salez, poivrez. Sortez les filets du four et couvrez-les de papier aluminium.

● Dans une grande poêle, faites fondre le beurre de la garniture avec 1 c. à café d'huile. Faites suer les verts de poireau lavés et coupés dans la longueur. Puis faites dorer les tranches trouées de pomme de terre. Réservez au chaud. Ajoutez dans la poêle la crème fraîche, le jus du citron et le cerfeuil. Mélangez.

● Servez le poisson avec les verts de poireau, les chips trouées et la sauce au citron ■

BEURRE CLARIFIÉ

Faites fondre le beurre coupé en dés sur feu doux. Une mousse se forme en surface... Coupez le feu, puis filtrez le beurre à travers un papier absorbant, dans une passoire.



Un vin blanc du Rhône

minéral et citronné : un Mas des Bressades, Cuvée Tradition, costières-de-nîmes blanc, 2021. 10 €.

1h
+ 30min



Consommé Dubarry et noix de saint-jacques

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 40 MIN CUISSON 45 MIN

FACILE

POUR LE CONSOMMÉ • 600 g de chou-fleur • 2 blancs de poireau • 1 l de bouillon de volaille • 50 g de beurre • 10 cl de crème liquide • 2 jaunes d'œufs • 40 g de farine • Quelques feuilles de cerfeuil • Sel, poivre. **POUR LA GARNITURE** • 8 noix de saint-jacques.

- Rincez le chou-fleur et détaillez-le en fleurettes. Lavez et épluchez les blancs de poireau puis émincez-les.
- Faites blanchir les fleurettes de chou-fleur dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée pendant 5 min puis égouttez-les.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les poireaux et laissez-les suer 5 min à feu moyen.
- Ajoutez la farine, mélangez bien et ajoutez le bouillon de volaille. Faites cuire doucement pour que le bouillon épaississe. Ajoutez le chou-fleur, laissez cuire à feu doux pendant 30 min à couvert. Retirez du feu et mixez finement.
- Mélangez la crème et les jaunes d'œuf. Délayez avec une louche de soupe puis versez l'ensemble dans la soupe. Mélangez, salez et poivrez si nécessaire. Réservez au chaud.
- Snackez les noix de saint-jacques à sec dans une poêle bien chaude, 1 min de chaque côté.
- Répartissez le consommé dans les assiettes et disposez 2 noix de saint-jacques sur chacune. Servez parsemé de feuilles de cerfeuil ■



LE BON GESTE

Découpez, sans la retirer complètement, la peau sur toute sa surface en passant les doigts délicatement entre la chair et la peau comme si vous enfiliez un gant. Exquis aussi avec de la truffe...

Poularde demi-deuil aux morilles

POUR 6 À 8 PERSONNES PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 1 H 45 REPOS 1 H 20

ASSEZ FACILE

1 poularde de Bresse de 1,8 kg avec son foie • 50 g de beurre + 30 g de beurre mou • 50 g de morilles séchées • 100 g de champignons de Paris • 1 échalote • 2 ou 3 rondelles de baguette sèches • 1 verre de bouillon de volaille • 1 verre de vin jaune du Jura. POUR LA GARNITURE • Des châtaignes au naturel • Quelques légumes de saison.

- Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède au moins 1 h (voire 3 h idéalement). Égouttez-les, filtrez le jus et réservez-le.
- Nettoyez les champignons. Mettez-les à tremper avec le pain dans le jus filtré des morilles.
- Pelez et hachez l'échalote. Faites-la revenir dans une poêle avec les 50 g de beurre. Ajoutez les champignons et le pain égouttés, le foie et les morilles.

Salez, poivrez. Mélangez, débarrassez et hachez grossièrement. Glissez la moitié de cette farce sous la peau de la poularde et farcissez-la avec le reste.

- Placez la volaille dans un plat. Tartinez-la de beurre mou et ajoutez un fond de bouillon de volaille. Nettoyez les légumes, coupez-les en morceaux et ajoutez-les autour de la poularde.
- Enfournez à froid et réglez le four à 150 °C. Laissez cuire 1 h 25 en arrosant régulièrement pour que la poularde reste moelleuse. Ajoutez les châtaignes et laissez cuire encore 15 min. Sortez la poularde et laissez-la reposer 20 min couverte de papier aluminium.
- Récupérez le jus de cuisson, ajoutez le vin et chauffez 2 min à la casserole.
- Servez la poularde avec les châtaignes, les légumes de saison et le jus au vin jaune ■

Pavé de biche sauce grand veneur

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 35 MIN REPOS 30 MIN MARINADE 1 NUIT CUISSON 1 H 15 MIN

FACILE

4 pavés de biche de 100 g chacun.

POUR LA MARINADE • 75 cl de vin rouge • 15 cl de vinaigre de vin • 7 cl d'huile • 2 carottes • 1 branche de céleri • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1 bouquet garni • 1 pincée de quatre-épices • 1 clou de girofle • 3 baies de genièvre • 1 pincée de piment de cayenne • 1 c. à soupe de sucre • Sel et poivre. **POUR LA SAUCE** • 75 g de beurre • 8 g de farine • 1 c. à soupe de gelée de groseille ou de confiture de cranberries.

- **La veille.** Préparez la marinade : épluchez et émincez les carottes, le céleri, l'oignon et l'ail dégermé.

Faites-les légèrement dorer dans une sauteuse avec l'huile. Mouillez avec le vin et le vinaigre, ajoutez le bouquet garni, les épices et le sucre. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 20 min. Versez la marinade dans un grand plat creux, laissez-la refroidir et mettez-la au frais 30 min.

- Dégraissez la marinade et faites-y mariner 1 nuit les pavés de biche.

- **Le jour J.** Retirez la viande de la marinade, essuyez-la avec du papier absorbant. Filtrez la marinade.

- Réalisez la sauce : faites fondre la moitié du beurre dans une casserole. Ajoutez la farine, mélangez (comme

pour un roux) puis mouillez avec la marinade. Laissez cuire à feu doux à découvert jusqu'à ce qu'elle épaississe (environ 45 min). En fin de cuisson, ajoutez le beurre restant et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien intégré. Ajoutez la gelée de groseille. Mélangez et réservez au chaud.

- Saisissez les pavés de biche de chaque côté dans une poêle bien chaude avec 1 c. à soupe de beurre. Salez, poivrez.

- Servez les pavés de biche avec la sauce grand veneur. Accompagnez-les de légumes de saison rôtis et de polenta par exemple ■

RECETTE À COMMENCER...
*la
veille!*

35 min
+ 1 h 15

LA POLENTA

Faites bouillir 60 cl de lait. Versez-y 160 g de polenta, assaisonnez et laissez cuire 10 min à feu doux en remuant. Incorporez 100 g de parmesan râpé et 40 g de beurre. Étalez la polenta sur une plaque, laissez tiédir, puis découpez des galettes à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné sur une plaque. Laissez tiédir puis découpez des galettes à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre retourné.



Un bordeaux rouge, à base de merlot, charnu et intense : Château Lacouture, cuvée Adrien, castillon côtes-de-bordeaux, 2016. 20 €.





Un vin fortifié légèrement oxydatif doté d'une belle fraîcheur : Domaine la Rectorie, cuvée Pierre Rapidel, banyuls, 2015. 20 €.

LE BON RÉFLEXE

Ce gâteau doit être conservé au réfrigérateur. Mais sortez-le au moins 30 min avant de le servir pour que la crème au beurre reprenne une consistance moelleuse.


*Moka café*

RECETTE PAGE 70

1h
+ 45 min

RECETTE À COMMENCER...
*la
veille!*

**Un vin blanc doux,
frais et très gourmand**

 Domaine des Bernardins,
muscat de beaumes-de-venise,
2021. 16 €.

BON À SAVOIR

Vous pouvez remplacer
votre glace maison par
une glace du commerce mais
elles sont généralement
plus foisonnées, et ont donc
moins de tenue. Elles
risquent de fondre plus
rapidement.

1h10
+1h50

*Omelette norvégienne
au marron glacé*

RECETTE PAGE 70

Moka café

POUR 12 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H CUISSON 25 À 30 MIN

REPOS 20 MIN

ASSEZ FACILE

POUR LA GÉNOISE • 4 œufs • 120 g de sucre semoule • 120 g de farine fluide • Beurre et farine pour le moule. **POUR LE SIROP AU CAFÉ** • 10 cl de café fort (ou de liqueur de café) • 100 g de sucre • 1 c. à soupe d'extrait de café. **POUR LA CRÈME AU BEURRE** • 150 g de sucre • 5 jaunes d'œufs • 300 g de beurre à température ambiante • 2 c. à soupe d'extrait de café. **POUR LE DÉCOR** • 100 g d'amandes effilées torréfiées • Quelques perles au chocolat dorées • Quelques grains de café. **USTENSILES** • 1 moule à génoise ou à charnière de 18 cm de Ø • 1 thermomètre de cuisson.

- **La génoise.** Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante). Au batteur, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un ruban lorsque le mélange retombe. Ajoutez la farine en pluie en mélangeant délicatement à la maryse.
- Beurrez et farinez le moule. Versez-y la pâte et enfournez pour 25 à 30 min (la lame du couteau doit ressortir propre). Patientez 20 min avant de démouler puis retournez la génoise sur une grille. Laissez-la refroidir complètement.
- **Le sirop.** Portez à ébullition 10 cl d'eau, le café et le sucre. Laissez totalement refroidir puis ajoutez l'extrait de café.
- **La crème au beurre.** Chauffez le sucre et 8 cl d'eau jusqu'à 117 °C. Au batteur, fouettez les jaunes puis versez le sucre cuit petit à petit et continuez à battre pour obtenir un mélange moussieux. Laissez tourner le batteur jusqu'à ce que le mélange soit presque froid.
- Travaillez le beurre en pommade au fouet à main puis ajoutez le mélange aux œufs petit à petit en fouettant énergiquement. Terminez en ajoutant l'extrait de café et fouettez.
- **Le montage.** Coupez la génoise en trois dans l'épaisseur. Imbibez-la de sirop avec un pinceau. Garnissez la base avec un tiers de la crème au beurre. Déposez la seconde tranche imbibée, un second tiers de crème et terminez avec le chapeau imbibé.

- Garnissez les bords et la surface du gâteau de la crème restante.
- **Le décor.** Appliquez les amandes sur les bords du moka en vous aidant du creux de votre main. Décorez le gâteau de billes dorées et de grains de café ■



Omelette norvégienne au marron glacé

POUR 6 OMELETTES INDIVIDUELLES

PRÉPARATION 1 H 10 CUISSON 20 MIN

REPOS 1 H TURBINAGE 30 MIN ENV

CONGÉLATION 12 H

ASSEZ FACILE

6 marrons glacés ou au sirop. POUR LA GLACE VANILLE • 50 cl de crème fleurette • 15 cl de lait frais entier • 7 jaunes d'œufs • 120 g de sucre semoule • 1 gousse de vanille. **POUR LA GÉNOISE** • 4 œufs • 110 g de sucre • 120 g de farine. **POUR LA MERINGUE ITALIENNE** • 100 g de blancs d'œufs (environ 3 blancs) • 200 g de sucre semoule. **USTENSILES** • 1 turbine à glace ou 1 sorbetière • 1 thermomètre de cuisson • 6 moules en silicone en demi-sphères ou 6 ramequins • 1 emporte-pièce légèrement plus large que les moules • 1 chalumeau de cuisine.

- **La veille, préparez la glace.** Versez la crème, le lait et la vanille fendue et grattée dans une casserole. Portez à ébullition, laissez infuser 30 min à couvert hors du feu puis retirez la gousse.
- Dans une autre casserole, fouettez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait et faites chauffer

à feu moyen en mélangeant sans cesse avec une spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe et atteigne 83 °C. Lorsque la crème anglaise est cuite « à la nappe », retirez-la du feu immédiatement et versez-la dans un saladier posé sur un lit de glaçons pour qu'elle refroidisse rapidement.

- Filmez la crème au contact, laissez-la refroidir complètement puis turbinez-la pour obtenir la consistance d'une crème glacée. Garnissez les moules de crème glacée à la moitié de la hauteur. Ajoutez les marrons glacés en morceaux puis terminez de remplir les moules avec la glace. Filmez au contact et faites prendre au congélateur pendant 12 h.
- **Le jour J, préparez la génoise.** Préchauffez le four à 180 °C. Au batteur, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un ruban lorsque le mélange retombe. Ajoutez la farine en pluie en mélangeant délicatement à la maryse. Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Étalez la pâte délicatement avec une spatule. Enfournez pour 10 min environ jusqu'à obtenir une couleur blond doré. Laissez refroidir complètement hors du four.
- Lorsque le biscuit est froid, retournez-le sur une autre feuille de papier sulfurisé et décollez la feuille de cuisson délicatement. À l'aide de l'emporte-pièce, détaillez 6 cercles de biscuits et placez-les sur les glaces au congélateur.
- **La meringue italienne.** Montez les blancs en neige dans la cuve d'un batteur. En parallèle, versez 8 cl d'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition jusqu'à 110 °C. Battez à nouveau les blancs, puis lorsque le sirop atteint 118 °C, versez-le en filet petit à petit sur les blancs, en continuant à fouetter pendant quelques minutes jusqu'au refroidissement complet de la cuve.
- **Le montage.** Démoulez les glaces en les réchauffant entre vos mains. Placez-les sur les assiettes de service et recouvrez-les délicatement de meringue à l'aide d'une petite cuillère.
- Dorez la surface des meringues à l'aide d'un chalumeau. Servez immédiatement ■

13^e Festival International de la Photo Culinaire

Le goût du lait

PRIX DU PUBLIC RÉGAL/ FIPC 2022

Pour participer,
rendez-vous sur
regal.fr
du 6 au 24 novembre
et faites votre choix
parmi les 19 candidats
du festival.



**Votez pour votre
photographe préféré
et tentez de gagner
un batteur
KitchenAid.**



« Fleurs des champs » est une œuvre de Franck Hamel,
photographe officiel FIPC 2022

LENDEMAINS DE FÊTE

Plutôt que de sortir trois assiettes pour proposer les restes du réveillon, utilisez ces ingrédients de premier choix pour concocter quelques chouettes recettes, entre inspiration asiatique et pique-nique chic. Vous avez bien encore une petite faim...

RECETTES, RÉALISATION ET STYLISME JULIE SCHWOB
PHOTOS JEAN-BLAISE HALL

ON RECYCLE

S'il vous reste des marrons cuits, n'hésitez à en ajouter à la farce des choux, ou à en faire un velouté avec du bouillon de volaille chaud et un peu de crème.



À VOLONTÉ !

Pour la salade thaïe, n'hésitez pas à remplacer le concombre par d'autres fruits et légumes de saison selon vos goûts : carotte râpée, dés de mangue, suprêmes de pomelo, grenade...

>>> AVEC DES RESTES DE RÔTI DE BŒUF

Salade thaïe au bœuf, menthe et noix de cajou

Mini-chou farci au bœuf et persil

RECETTES PAGE 74

>>> AVEC DES RESTES DE **RÔTI DE BŒUF***Salade thaïe au bœuf, menthe et noix de cajou***POUR 4 PERSONNES****PRÉPARATION 30 MIN MARINADE 15 MIN CUISSON 5 MIN****TRÈS FACILE**

POUR LA GARNITURE • 120 g de rôti de bœuf • 100 g de mesclun • ½ concombre • 6 brins de coriandre • 10 feuilles de menthe fraîche • 1 branche de céleri • 1 oignon nouveau • 30 g de noix de cajou (et/ou de cacahuètes). **POUR LA MARINADE** • 5 cl de nuoc-mâm • 2 beaux citrons verts • 1 tige de citronnelle (ou 1 c. à soupe de citronnelle sèche) • 3 échalotes • 1 piment frais (ou du piment en paillettes) • 1 c. à soupe de cassonade.

- Pressez les citrons. Pelez et hachez les échalotes. Émincez finement la citronnelle. Égrainez et émincez le piment. Mélangez les ingrédients de la marinade, ajoutez la viande coupée en tranches fines. Laissez mariner pendant 15 min.
- Coupez le concombre en bâtonnets. Épluchez et émincez le céleri et l'oignon. Ciselez les herbes. Torréfiez légèrement les noix de cajou à sec dans une poêle. Dressez les assiettes avec le mesclun, ajoutez les tranches de bœuf et la marinade, le concombre, les herbes et les noix de cajou ■

*Mini-chou farci au bœuf et persil***POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 40 MIN****CUISSON 45 À 55 MIN****FACILE**

200 g de rôti de bœuf • 100 g de poitrine fumée • 1 œuf • 10 feuilles de chou vert • 2 carottes • 2 oignons • 3 échalotes • 1 bouquet de persil plat • 40 g de beurre • 3 c. à soupe de lait • 2 tranches de baguettes séchées • 25 cl de vin blanc sec • 30 cl de bouillon de volaille • Sel et poivre.

USTENSILE • Ficelle de cuisine.

- Faites blanchir les feuilles de chou 10 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et essuyez-les bien. Enlevez les grosses nervures des feuilles.
- Hachez la viande au mixeur. Coupez la poitrine en petits morceaux. Faites tremper le pain avec le lait. Ciselez le persil. Pelez les carottes, les oignons et les échalotes puis émincez-les ainsi que 2 feuilles de chou blanchies et faites-les revenir à la poêle dans la moitié du beurre. Ajoutez la poitrine, laissez cuire 5 min sur feu vif. Retirez du feu et ajoutez le pain essoré, la viande, l'œuf et le persil. Salez, poivrez et mélangez.
- Étalez les feuilles de chou par deux en les faisant se chevaucher. Mettez la farce au centre et refermez les feuilles pour obtenir une boule. Ficelez-les.
- Dans une cocotte, faites fondre le reste du beurre. Versez le vin et le bouillon. Ajoutez les choux farcis, couvrez et laissez cuire 30 à 40 min à feu moyen en arrosant plusieurs fois ■

>>> AVEC DES RESTES DE **VOLAILLE RÔTIE***Ramen à la volaille rôtie et citronnelle***POUR 4 PERSONNES****PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 25 MIN****TRÈS FACILE**

200 g de volaille rôtie • 1,2 l de bouillon de volaille • 10 cl de jus de volaille • 200 g de nouilles ramen • 2 œufs • 1 vert de poireau • 2 cébettes • 1 branche de céleri + quelques feuilles fraîches • 1 tige de citronnelle • Quelques champignons frais ou déshydratés (champignons de Paris, shiitakés, enokis...) • ½ botte de coriandre fraîche • 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm • 1 c. à soupe de sauce soja.

- Faites cuire les œufs 10 min à l'eau bouillante.
- Émincez le céleri et la partie blanche de la citronnelle. taillez le poireau en ruban. Nettoyez les champignons et coupez-les si besoin en lamelles. Écalez les œufs. Mélangez le bouillon de volaille, le jus de volaille, la sauce nuoc-mâm et la sauce soja. Portez à frémissement puis ajoutez le céleri, la citronnelle, les œufs entiers et le poireau. Mélangez et laissez frémir 5 min. Ajoutez les ramens et les champignons. Laissez cuire jusqu'à ce que les ramens soient al dente.
- Avant de servir, parsemez de feuilles de coriandre, de cébette émincée et de feuilles de céleri. Répartissez les restes de volaille rôtie et servez ½ œuf par convive ■

ÇA MARCHE AUSSI !

Si vous n'avez pas de ramens, remplacez-les par des nouilles de riz, de blé ou de sarrasin et adaptez la durée de cuisson. Si vous n'êtes pas fan de coriandre, l'estragon et le cerfeuil sont aussi de bons dépuratifs pour les lendemains de fête ! Si vous n'avez pas de citronnelle, remplacez-la par ½ citron jaune pressé pour apporter un peu d'acidité à cette soupe.

*Volaille rôtie en club-sandwich***POUR 4 PERSONNES OU 8 MINI-CLUB-SANDWICHES****PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 15 MIN****TRÈS FACILE**

200 g de volaille rôtie • 4 tranches de lard fumé • 12 tranches de pain de mie • 2 œufs • 50 g de beurre • 8 fines tranches de cheddar • 8 feuilles de laitue • 120 g de moutarde douce, de chutney aux figues ou de sauce à la cranberry.

- Faites cuire les œufs 10 min à l'eau bouillante. Écalez-les et coupez-les en rondelles. Faites griller le lard à la poêle.
- Faites griller le pain. Tartinez 3 tranches de pain de la sauce de votre choix. Répartissez sur 2 tranches les différentes garnitures. Superposez-les et terminez par retourner la dernière tranche au-dessus. Appuyez bien sur le sandwich, tranchez-le en deux triangles. Faites les mêmes sandwiches avec les tranches de pain restantes ■

RIEN NE SE PERD !

Pour ces sandwiches, pensez à « recycler » les tranches de pains du réveillon en les passant au grille-pain pour qu'elles soient bien croustillantes.



>>> AVEC DES RESTES DE VOLAILLE RÔTIE

Ramen à la volaille rôtie et citronnelle

Volaille rôtie en club sandwich

RECETTES CI-CONTRE

PLUS DE GOÛT

Les chutneys ou les confits d'oignons qui peuvent rester de votre repas du réveillon se marieront très bien avec la poitrine fumée et le cheddar de ces club-sandwichs.

>>> AVEC DES RESTES DE **SAUMON FUMÉ*****Pommes de terre farcies,
crème d'aneth et saumon*****POUR 4 PERSONNES****PRÉPARATION 10 MIN CUISSON 30 MIN****TRÈS FACILE**

• 100 g de saumon • 4 grosses pommes de terre à farcir
• 20 cl de crème fraîche épaisse • 1 bouquet d'aneth (ou d'autres herbes fraîches) • Quelques baies roses ou du poivre concassé • Sel.

● Préchauffez le four à 180 C°. Placez-les pommes de terre lavées sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et enfournez pour 30 min environ. Puis coupez-les en deux. Retirez la moitié de la chair et mélangez-la avec la crème épaisse, l'aneth émincé et les restes de saumon fumé. Répartissez le mélange dans les pommes de terre évidées et servez dans la foulée avec un mesclun ■

VARIANTES

Vous pouvez réaliser la même recette avec du bacon grillé, un reste de volaille, des lamelles de jambon cru ou du hareng fumé. Vous pouvez changer les herbes, ajouter du confit d'oignons... N'hésitez pas à composer avec ce qu'il vous reste au réfrigérateur !

***Œuf cocotte au saumon
et herbes fraîches*****POUR 4 PERSONNES****PRÉPARATION 15 MIN CUISSON 8 MIN****FACILE**

4 œufs extra-frais • 1 noisette de beurre • 100 g de saumon fumé • 1 bouquet d'herbes fraîches (aneth, estragon ciboulette...) • 10 cl de crème fraîche épaisse • Quelques morceaux de pain sec.

● Préchauffez votre four à 200 °C. Lavez et ciselez les herbes. Beurrez 4 ramequins. Dans chacun, ajoutez 1 c. à café de crème épaisse, un peu de pain sec en morceaux et 1 œuf. Ajoutez quelques morceaux de saumon et des herbes. Salez, poivrez.

● Enfouez 8 à 10 min environ au bain-marie jusqu'à ce que le blanc d'œuf soit pris. Dégustez immédiatement avec des mouillettes de pain ■

PLUS D'IDÉES

N'hésitez pas à ajouter des tomates confites, des poivrons à l'huile, des lamelles de chorizo, du chutney de betterave ou d'échalotes pour varier les saveurs.



LE BON CHOIX

Pour cette recette de pommes de terre farcies, nous vous conseillons d'utiliser de grosses pommes de terre à chair farineuse comme les Bintje, Agria, ou Victoria.



>>> AVEC DES RESTES DE **SAUMON FUMÉ**

*Pommes de terre farcies,
crème d'aneth et saumon*

Ouf cocotte au saumon et herbes fraîches

RECETTES CI-CONTRE

Délices aux fruits d'hiver

C'est la belle saison des agrumes et des fruits exotiques. Baba, paulova, tarte, cheesecake, trifle... Chacun de ces desserts de fête est conçu pour sublimer nos fruits d'hiver. Une alliance sucrée-acidulée qui titille les papilles au milieu des tables où brillent les pampilles...

RECETTES, RÉALISATION, STYLISME ET PHOTOS **CÉLINE BRISSET**
ACCORDS METS-VINS **LA TULIPE ROUGE**



35min
+ 4h50



SUPER FACILE

Vous n'aurez pas besoin de sorbetière ou de turbine à glace pour réaliser cette recette. Adaptez les ingrédients en fonction des fruits disponibles sur les étals.



Un vin doux du Sud-Ouest, exotique et acidulé :
Domaine Bordenave, Le Jardin des Dames, jurançon, 2020. 15 €.



*Tarte glacée au yaourt
et fruits exotiques*

>>> recette page 80



Tarte glacée au yaourt et fruits exotiques

POUR 8 À 10 PERSONNES

PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 20 MIN
RÉFRIGÉRATION 4 H REPOS 30 MIN

FACILE

1 pâte sablée épaisse • 1 kiwi • 1 fruit de la passion • ¼ de banane • ½ mangue • ½ pomme • 2 kumquats • Quelques tranches de papaye • Quelques quartiers de pamplemousse • Quelques quartiers de clémentines • 2 ou 3 physalis • 2 c. à soupe de graines de grenade. **POUR LA GLACE AU YAOURT** • 400 g de yaourt grec • 20 cl de crème fleurette bien froide • 100 g de sucre • 1 citron vert bio.

- Préchauffez le four à 180 °C. Foncez un moule à tarte beurré avec la pâte, couvrez-la de papier sulfurisé et de poids de cuisson (ou de haricots secs) et enfournez pour 10 min. Retirez les poids et le papier et poursuivez la cuisson environ 10 min. Laissez refroidir hors du four.
- Pelez le kiwi, la banane et la mangue. Coupez-les en morceaux ainsi que la pomme et les kumquats. Coupez le fruit de la passion en deux.

LA GLACE AU YAOURT ● Prélevez le zeste du citron vert. Montez la crème en chantilly. Mélangez le yaourt, le sucre et les zestes puis incorporez-les délicatement à la chantilly. Versez le mélange sur le fond de la tarte et lissez-le avec une spatule.

- Disposez délicatement les fruits découpés par-dessus et placez la tarte au congélateur au moins 4 h.
- Sortez-la 30 min avant de servir pour que la glace soit onctueuse et les fruits encore givrés mais fondants. Saupoudrez si vous le souhaitez un peu de noix de coco râpée et décorez d'une étoile de badiane et d'une gousse de vanille ■

Baba au rhum et ananas épicé

POUR 10 À 12 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H CUISSON 1 H 20
REPOS 2 H 25

FACILE

1 ananas. **POUR LE BABA** • 250 g de farine • 3 œufs • 75 g de beurre mou • 5 cl de lait • 10 g de sucre semoule • 14 g de levure fraîche de boulanger • ½ c. à café de sel.

POUR LE SIROP DU BABA • 350 g de sucre • 1 orange bio • 1 citron bio • 1 bâton de cannelle • ½ gousse de vanille • 30 cl de rhum, kirsch ou Grand Marnier.

POUR LE SIROP ÉPICÉ • 90 g de sucre • 16 clous de girofle • 1 bâton de cannelle • 1 petit piment rouge • ½ gousse de vanille fendue • 5 cm de gingembre épluché et coupé en tranches • 2 c. à soupe de jus de citron.

POUR LA CHANTILLY • 30 cl de crème fleurette bien froide • 100 g de mascarpone bien froid • 3 c. à soupe bombée de sucre glace (facultatif).

USTENSILE • 1 moule à baba de 22 cm de ø.

LE SIROP DU BABA ● Prélevez les zestes du citron et de l'orange. Mettez-les dans une casserole avec 50 cl d'eau, le sucre, la cannelle et la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition et faites réduire 10 min à feu moyen. Hors du feu, laissez infuser au moins 1 h (idéalement une nuit). Ajoutez ensuite l'alcool et mélangez.

LE BABA ● Mélangez la levure et 2 c. à soupe d'eau tiède. Laissez-la reposer 10 min. Délayez-la ensuite dans 1 c. à soupe de lait. Coupez le beurre en petits morceaux.

- Dans le bol d'un robot équipé de la feuille, versez la levure délayée, la farine puis le sel. Mélangez à petite vitesse en ajoutant les œufs un à un. Pétrissez à vitesse moyenne pendant 8 min pour que la pâte, assez ferme au début, devienne lisse et élastique. Ramollissez-la en incorporant progressivement le lait restant puis le sucre et les morceaux de beurre petit à petit. La pâte doit s'étirer facilement entre les doigts sans casser. Placez-la dans un grand saladier et laissez-la pousser à température ambiante pendant 15 min environ.

- Beurrez votre moule. Garnissez-en le fond avec la pâte, couvrez avec un torchon et laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte atteigne le bord du moule (soit environ 1 h).

- Préchauffez votre four à 200 °C et enfournez le baba pour 15 min environ. Démoulez le gâteau chaud, posez-le dans son plat de présentation et arrosez-le de sirop, si possible à l'aide d'une poire à jus, jusqu'à ce qu'il soit complètement imbibé.

L'ANANAS ÉPICÉ ● Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez l'ananas et coupez-le en morceaux de 2 cm. Disposez-les dans un plat à gratin.

- Versez tous les ingrédients du sirop épicé dans une casserole avec 60 cl d'eau. Portez à ébullition. Faites réduire 15 min à feu moyen puis versez-le sur l'ananas.

- Enfouez pour 40 à 45 min. Mélangez toutes les 15 min pour bien enrober les morceaux de sirop caramélisé.

AU MOMENT DE SERVIR ● Versez la crème fleurette et le mascarpone dans le bol du robot bien froid et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly épaisse tout en ajoutant le sucre glace en fonction de votre goût.

- Disposez une partie des morceaux d'ananas encore chauds dans le centre du baba, couvrez-les de chantilly et disposez le reste d'ananas par-dessus. Servez aussitôt accompagné du reste de chantilly ■



Un muscat fortifié du Languedoc, intense et parfumé :
Domaine de Barroubio, Carte Noire, muscat de saint-jean de
minervois, 2019. 11 €.



Baba au rhum et ananas épicé

>>> recette ci-contre

1h
+ 3h45



**1h
+1h**

Un vin blanc effervescent léger, doux et parfumé :
Domaine Poulet, Tradition, clairette-de-die. 9€.

Pavlova mangue-passion-kumquat

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION 1 H CUISSON 1 H À 1 H 05

FACILE

1 mangue • 1 fruit de la passion
• ½ citron vert bio • 5 kumquats bio
• 1 c. à soupe de noix de coco râpée.

POUR LA MERINGUE • 300 g de sucre semoule • 150 g de blancs d'œufs (environ 5 blancs).

POUR LA CHANTILLY • 30 cl de crème fleurette épaisse bien froide • 100 g de mascarpone bien froid • 3 c. à soupe bombée de sucre glace (facultatif).

LA MERINGUE ● Préchauffez votre four à 180 °C. Couvrez une plaque du four de papier sulfurisé, étalez le sucre de façon uniforme et enfournez-le. Pendant ce temps, mélangez les blancs d'œufs avec le fouet du robot à petite vitesse.

● Au bout de 10 min, sortez le sucre du four et versez-le sur les blancs en augmentant la vitesse au maximum. Fouettez environ 15 min, le temps que le mélange refroidisse.

● Baissez la température du four à 100 °C. Faites un tas avec la meringue sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé pour former un cercle d'environ 15 cm de Ø. Creusez le centre à l'aide d'une maryse humide en faisant remonter la meringue sur les bords. Enfouez pour 50 à 55 min puis laissez la meringue refroidir.

LA CHANTILLY ● Versez la crème fleurette et le mascarpone dans le bol du robot bien froid et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly

épaisse tout en ajoutant le sucre glace (ou non, en fonction de votre goût). Réservez au frais.

LE MONTAGE ● Pelez et coupez la mangue en morceaux. Prélevez la chair du fruit de la passion. Coupez les kumquats en lamelles. Prélevez les zestes et les suprêmes du citron vert.

● Au moment de servir, placez une partie des fruits (sauf la noix de coco et les zestes de citron) dans le centre de la meringue, recouvrez de chantilly (réservez-en un petit bol) et disposez le reste des fruits par-dessus. Saupoudrez de noix de coco et de zestes puis servez aussitôt accompagné du reste chantilly ■



Un blanc doux du Sud-Ouest, vif et aromatique :
Château de Perron, pacherenc du vic-bilh, 2020. 11€.

45 min
+ **6h 05**

Cheesecake au pamplemousse

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION 45 MIN CUISSON 5 MIN REPOS 6 H

TRÈS FACILE

2 pamplemousses.

POUR LE CHEESECAKE • 600 g de cream cheese type Philadelphia • 325 g de crème épaisse • 75 g de beurre fondu • 200 g de sucre semoule • 150 g de biscuits type Thé Lu • 1 citron bio • 1 c. à café de cannelle moulue • 2 c. à café de miel. **USTENSILE** • 1 moule à charnière de 18 ou 20 cm de ø.

● Broyez les biscuits jusqu'à obtenir de la chapelure épaisse. Mélangez le beurre fondu, les biscuits, la cannelle et le miel afin d'obtenir une pâte

homogène. Répartissez-la au fond du moule et tassez-la afin d'obtenir une couche uniforme. Filmez et placez au réfrigérateur.

● Prélevez les zestes du citron. Prélevez les suprêmes d'une moitié de pamplemousse et coupez-les en petits morceaux. Fouettez la crème et 140 g de sucre en chantilly. Ajoutez-y délicatement le cream cheese, les zestes de citron et les morceaux de pamplemousse. Versez la crème dans le moule. Filmez-le et replacez-le au frais au moins 6 h.

LE SIROP ● Pressez 1 pamplemousse de manière à obtenir 16 cl de jus. Versez-le dans une casserole. Ajoutez-y les 60 g de sucre restant et portez à ébullition à feu moyen pendant 5 min pour que le sirop s'épaississe.

LE MONTAGE ● Épluchez le demi-pamplemousse réservé et taillez quelques tranches fines. Démoulez délicatement le cheesecake et décorez-le avec les tranches de pamplemousse. Servez accompagné du sirop ■



Un vin blanc moelleux, fruité et acidulé :
Domaine Rotier, Les Gravelles, gaillac doux, 2019, 13 €.

35 min
+ 50 min

Fleurs de pommes rouges

POUR 6 TARTELETTES PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 50 MIN

FACILE

250 g de pâte feuilletée fine • 2 belles pommes rouges bio • 1 citron • 3 c. à soupe de confiture d'orange • Cannelle moulue.

USTENSILES • 6 moules à muffin.

● Lavez les pommes, coupez-les en deux, enlevez le cœur et coupez-les en tranches fines en gardant la peau. Pressez le citron, ajoutez la même quantité d'eau et portez-les à ébullition dans une casserole. Plongez-y les tranches de pommes pendant 4 min puis égouttez-les et réservez-les.

● Préchauffez le four à 160 °C. Étalez la pâte feuilletée en un rectangle de 22 x 30 cm. Taillez 6 bandes de 5 x 22 cm. Beurrez les moules. Faites chauffer la confiture d'orange mélangée à 1 c. à soupe d'eau.

● Placez les bandes horizontalement devant vous en les espaçant et étalez sur cette face la confiture à l'aide d'un pinceau. Disposez les tranches de pommes verticalement, sur la moitié haute des bandes, en les laissant dépasser et en les faisant se chevaucher d'une moitié.

● Saupoudrez de cannelle et refermez la bance de pâte en deux pour obtenir une bande de 2,5 cm qui ne couvre que la partie basse des pommes. Soudez les extrémités et roulez les bandes de droite à gauche pour obtenir la fleur. Placez les fleurs au fur et à mesure dans les moules.

● Enfourez pour environ 45 min. Couvrez les pommes si nécessaire d'un papier sulfurisé pour éviter qu'elles ne brûlent. Servez bien chaud ■



Charlotte aux poires

>>> recette page 86



Un vin blanc moelleux de Loire, délicat et caressant :
Domaine de la Bergerie, Clos de la Bergerie,
coteaux-du-layon, 2018. 14 €.

1h10
+7h30

Charlotte aux poires

POUR 6 À 8 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 10

CUISSON 40 À 45 MIN REPOS 6 H 50

ASSEZ FACILE

8 petites poires • 1 c. à soupe de pistaches concassées • 1 c. à soupe d'amandes grillées et concassées • Sucre glace.

POUR LE SIROP • 100 g de sucre

• ½ citron • 10 gousses de cardamome.

POUR LE BISCUIT • 5 œufs • 125 g de sucre semoule • 125 g de farine.

POUR L'APPAREIL • 40 cl de crème fleurette entière bien froide • 10 cl de lait • 80 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • 5 feuilles de gélatine.

USTENSILE • 1 moule à manqué de 20 cm de ø • 1 cercle métallique à charnière de 20 cm de ø et 10 cm de haut.

● Épluchez les poires et coupez-les en deux. Enlevez le cœur et la tige sauf pour 2 ou 3 moitiés qui serviront pour la décoration.

LE SIROP ● Portez à ébullition 1 l d'eau, le jus du citron, le sucre et la cardamome. Plongez-y les toutes les poires. Couvrez la casserole d'un cercle de papier sulfurisé dans lequel vous aurez découpé une petite cheminée. Laissez cuire 10 à 15 min selon la taille des fruits. Ôtez délicatement les poires, égouttez-les et laissez-les refroidir. Faites réduire le sirop jusqu'à obtention d'un caramel liquide.

LE BISCUIT ● Préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs des jaunes de 4 œufs. Faites blanchir les 4 jaunes et 1 œuf entier en les fouettant au batteur avec le sucre. Montez les 4 blancs en neige, puis incorporez-les progressivement à la préparation précédente, en alternant avec la farine. Versez dans le moule beurré et fariné. Enfournez pour 20 min. Une fois le biscuit cuit, retournez-le sur une plaque, laissez-le refroidir, puis coupez-le en deux dans l'épaisseur.

L'APPAREIL ● Trempez les feuilles de gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Portez à ébullition le lait, le sucre et le sucre vanillé. Laissez tiédir hors du feu. Ajoutez la gélatine bien égouttée en fouettant. Quand le mélange est pratiquement froid,

montez la crème en chantilly et incorporez-y délicatement le lait avec la gélatine. Placez une moitié de biscuit dans le cercle extensible. Disposez des demi-poires sur le pourtour côté bombé vers le centre, en garnissant préalablement le cœur de chantilly. Coupez les poires restantes (sauf celles avec la tige) en cubes et placez-les dans le fond du plat. Garnissez le plat de crème puis couvrez avec le second disque de biscuit. Filmez et réservez au frais au moins 6 h.

● Décerclez délicatement la charlotte et saupoudrez-la de sucre glace. Disposez les poires réservées et parsemez de pistaches et d'amandes. Nappez de caramel de cardamome et servez aussitôt ■

Trifle aux clémentines

POUR 10 À 12 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 20 CUISSON 40 MIN

REPOS 4 H 40

ASSEZ FACILE

8 clémentines • 1 poignée de physalis • 12,5 cl de Grand Marnier (ou d'un autre alcool de votre choix) • 12,5 cl de jus d'orange. POUR LA JELLY À L'ORANGE • 50 cl de jus d'orange • 75 g de sucre • 6 feuilles de gélatine. POUR LA CRÈME ANGLAISE • 50 cl de lait • 6 jaunes d'œufs • 100 g de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • 3 cm de gingembre. POUR LA GÉNOISE • 5 œufs • 45 g de beurre fondu • 155 g de sucre semoule • 155 g de farine tamisée • 1 sachet de sucre vanillé. POUR LA CHANTILLY • 30 cl de crème fleurette entière bien froide • 100 g de mascarpone bien froid • 3 c. à soupe bombée de sucre glace (facultatif). USTENSILE • 1 coupe en verre de 18 cm de ø et 10 cm de haut pour le service • 1 moule à manqué de 18 cm de ø.

LA JELLY À L'ORANGE ● Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 min. Faites chauffer le jus d'orange avec le sucre pour qu'il se dissolve. Laissez tiédir hors du feu et incorporez la gélatine bien essorée en fouettant. Versez les 3/4 du mélange dans la coupe de service et le reste dans un récipient plus petit. Placez-les au frais au moins 4 h.

LA CRÈME ANGLAISE ● Épluchez et coupez en tranches fines le gingembre. Faites bouillir le lait et le gingembre. Laissez infuser hors du feu au moins 10 min. Fouettez au batteur les jaunes, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment puis versez le lait tiède dessus en remuant. Reversez l'ensemble dans la casserole et chauffez à feu doux sans faire bouillir et sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère. Ôtez du feu et laissez refroidir la casserole dans un bain-marie glacé puis filmez crème et réservez-la au frais.

LA GÉNOISE ● Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les œufs et le sucre au bain-marie pendant 1 min, puis hors du feu fouettez au batteur à grande vitesse 8 min puis 15 min à petite vitesse pour refroidir le mélange. Incorporez délicatement la farine et le sucre vanillé, puis le beurre fondu à peine tiède. Mélangez le moins possible et versez dans le moule beurré et fariné. Enfournez aussitôt pour 30 min. Démoulez et laissez refroidir.

LA CHANTILLY ● Versez la crème fleurette et le mascarpone dans le bol du robot bien froid et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une chantilly épaisse tout en ajoutant le sucre glace si vous le souhaitez.

LE MONTAGE ● Coupez la génoise en deux dans l'épaisseur. Mélangez le jus d'orange et le Grand Marnier et imbibe-en les génoises. Disposez un des disques par-dessus la jelly dans la coupe et coupez l'autre en gros cubes. Épluchez les clémentines, coupez-en deux ou trois en tranches et disposez les plus larges sur le pourtour de la coupe. Répartissez le reste sur la génoise ainsi que les quartiers des autres clémentines (réservez-en une entière pour la présentation). Ajoutez les cubes de génoise et couvrez de crème anglaise. Recouvrez de chantilly bien ferme et décorez avec les quartiers de la clémentine réservée, les physalis et le reste de jelly coupée en cubes. Servez aussitôt ■

1h20
+ 5h20



Trifle aux clémentines

>>> recette ci-contre



Un vin blanc moelleux du Sud-Ouest, léger et citronné :
Domaine Villa Dria, Jardin Secret, côtes-de-gascogne, 2021. 7 €.

GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS
EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS
DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

Palmer & Co
CHAMPAGNE

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



LA TULIPE ROUGE

Née en 2021, *La Tulipe Rouge* est une collection de guides qui ne ressemble à aucune autre. Elle réunit une équipe de dégustateurs expérimentés (et passionnés !) et s'adresse aux amateurs et aux professionnels. Région par région, *La Tulipe Rouge* déguste et établit des sélections des meilleurs vins avec une attention particulière pour les vins à moins de 20 €.

Organisées dans les vignobles, les dégustations s'effectuent à l'aveugle (étiquettes cachées) et en totale indépendance, sans influence publicitaire.

Vins de fête

Accords flatteurs

Pour les plus beaux repas de l'année, Régal et l'équipe de la Tulipe Rouge ont sorti de leur hotte des pépites sur mesure : plaisir maximal, prix raisonnables et suggestions hors du commun. Merci Père Noël !

DOSSIER RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC LA TULIPE ROUGE
TEXTES SÉBASTIEN DURAND-VIEL, SUZANNE MÉTHÉ, HÉLÈNE PIOT ET EVE-MARIE ZIZZA-LALU.



Foie gras et blanc doux : l'accord a fait ses preuves, mais on peut préférer un peu plus de légèreté en début de repas. Dans ce cas, optez pour des blancs tendres et ronds, des champagnes crémeux ou des rouges épicés, pour un foie poêlé par exemple.

>>> Retrouvez la recette de **terriner de foie gras** sur regal.fr



© CATHERINE MADANI

Que boire avec **le foie gras** ?

>>> **nos coups de cœur** en 3 nuances



Champagne Billecart-Salmon, Brut Réserve.

Un brut complet, intense, harmonieux, dynamique, joliment arrondi, aux notes tonifiantes d'agrumes, de groseilles ou de brioche. La bouche est un savant compromis entre rondeur et fraîcheur. Universel et très polyvalent à table (crustacé, viande blanche, fromage...).

> Accord : terrine de foie gras et gelée d'agrumes.

> 45 €



Domaine Près Lasses, Castel Viel, faugères rouge, 2017 BIO.

Tout est dessiné à trait fin dans ce rouge d'esthète qui prouve que le Languedoc sait aussi faire dans l'élégance : un nez joliment patiné, épicé, une bouche bien du Sud mais délicate, poivrée, soutenue par des tanins fins et fermes. Foie gras poêlé et belles viandes rouges.

> Accord : foie gras d'oie poêlé aux cerises.

> 22 €



Château de Bellevue, Princesse Lieven, beaujolais blanc, 2021.

Des parfums raffinés de verveine et d'aubépine, une bouche ample et équilibrée qui s'attarde longuement sur la noisette grillée et la pêche, voilà une petite merveille qui ravira les amateurs de bourgogne les plus exigeants.

> Accord : terrine de lapin, foie gras et échalotes.

> 14 €

>>> **notre sélection** de 8,50 à 45 €

Domaine de Poulvarel,
costières-de-nîmes blanc, 2021.

Gourmand et velouté.
> Foie gras mi-cuit aux agrumes.
> 8,50 €



Maison Piron, Les Cadoles,
beaujolais rouge, 2020.

Juteux et raffiné.
> Marbré de foie gras.
> 11 €



Maison Louis Picamelot,
Cuvée Jean-Baptiste Chautard,
crémant-de-bourgogne, 2015.

Long et délicat.
> Foie gras d'oie et gelée de fruit.
> 18,50 €



Gilles Bonnefoy, Mémoire de Madone,
côtes-du-forez rouge, 2021 BIO.

Lumineux et poivré.
> Foie gras poêlé aux fruits rouges
> 19 €



Deux Roches - Collovray & Terrier,
Les Terres Noires, saint-véran, 2020.

Finesse et élégance.
> Carpaccio de foie de gras.
> 19,90 €



Champagne Alfred Gratien, Brut.

Généreux et savoureux.
> Terrine de foie gras aux pommes.
> 35 €



Domaine Gavoty, Clarendon,
côtes-de-provence blanc, 2015.

Complexe et harmonieux.
> Foie gras poêlé.
> 39 €



Champagne Henriot, Brut Souverain.

Ample et vineux.
> Terrine de foie gras et pain d'épices.
> 41,50 €

le cadeau



Domaine de Terrebrune,
bandol blanc, 2021 BIO

Une rareté au pays du mourvèdre qui ravira les amateurs les plus exigeants. Cinq cépages assemblés dont une bonne moitié de clairette dans ce blanc savoureux, cristallin, parfumé et finement iodé, qui gagnera en gourmandise avec le temps. Dans sa jeunesse, privilégiez les fruits de mer (saint-jacques au foie gras). Après quelques années de cave, sa richesse fera merveille sur un chapon farci au foie gras.
> 22 €

LA REVANCHE DU MEUNIER

Le pinot meunier, vous connaissez ? Sans doute moins que le chardonnay et le pinot noir, et pourtant il occupe, comme eux, un tiers du vignoble de la Champagne. Cet ancien mal aimé, que l'on disait sympathique mais simple et incapable de vieillir, tient sa revanche : du côté de la vallée de la Marne et de la montagne de Reims, des vignerons l'ont totalement réhabilité à travers des cuvées profondes qui en tirent tout le fruit et la rondeur (ses grandes qualités). Des maisons n'hésitent plus à lui confier le premier rôle, tel Cattier, qui signe un 100 % pinot meunier millésime 2016, longuement affiné en cave.





Avec les huîtres, saumon, crustacés, fruits de mer et beaux poissons, un mariage en blanc – tranquille ou effervescent : plutôt frais, tonique et citronné sur des mets dépouillés, plus puissant et charnu sur des recettes crémees et les crustacés haut de gamme.



>>> Retrouvez la recette des **petits gratins de fruits de mer à la bisque à l'orange** sur regal.fr

© EMANUELA CINO

Que boire avec les produits de la mer ?

>>> **nos coups de cœur** en 3 nuances



Champagne Huré Frères, Initiation.

Une forte proportion de vins de réserve et plus de trois ans de vieillissement pour ce champagne ample, savoureux, délicatement grillé et épicé dont le fruit illumine une bouche revigorante et limpide. De la classe, de la personnalité et de la gourmandise.

> Accord : queues de langouste au four
> 34 €



Domaine des Hauts Perrays, La Gargouille, anjou blanc, 2020.

On prend beaucoup de plaisir à croquer dans cette chair généreuse, légèrement toastée, bien ronde et caressante, parfumée de vanille et de pomme au four et relevée d'une note tonifiante de fruit vert en finale. Il devrait plaire à beaucoup d'amateurs !

> Accord : saint-jacques poêlées.
> 13 €



Domaine Lafage, Grande Cuvée, côte-du-roussillon blanc, 2021.

Boisé fin, agrumes, fleurs blanches, estragon, un bonheur au nez. Une introduction excitante à une bouche qui l'est encore plus : de la chair, de la concentration et du nerf né d'une acidité préservée et d'une petite amertume gastronomique. Du panache et un immense plaisir.

> Accord : lotte à la vanille.
> 20 €

>>> notre sélection

de 7,75 à 35 €



**Château de Fontenay,
Le Sauvignon, touraine,
2021.**

Élégant et parfumé.

> *Plateau d'huîtres fines
de clair.*

> 7,75 €

**La Chapelle
Saint-Mathieu,
Jourde, IGP hérault
blanc, 2021.**

Tendre et frais.

> *Turbot aux girolles.*

> 14,50 €



**Château Bouscassé,
Jardins philosophiques,
pacherenc-du-vic-bilh,
2017.**

Intense et exotique.

> *Tartare de dorade aux
fruits tropicaux.*

> 15 €

**Domaine Charly Nicolle,
Per Aspera, chablis,
2020.**

Crèmeux et iodé.

> *Huîtres chaudes.*

> 16 €



**Champagne
Pierre Trichet,
L'Héritage
Blanc de blancs.**

Juteux et tonique.

> *Huîtres gratinées au four.*

> 28 €

**Champagne
Vazart-Coquart & Fils,
Grand Cru extra-brut.**

Fin et salin.

> *Saumon fumé.*

> 31 €

**Champagne Palmer
Brut Réserve**

Friand et harmonieux.

> *Médailles de soles
à la crème.*

> 33 €

**Domaine de la Font
des Pères,
bandol blanc 2019.**

Suave et citronné.

> *Turbot rôti, citron
et romarin.*

> 35 €



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

LA SENSATION BB*
LIBERTÉ, ÉLÉGANCE, SIMPLICITÉ.

DES BULLES 30% PLUS FINES



Dinde, oie, pintade, chapon, poulet de Bresse... les belles volailles de Noël se prêtent aux deux couleurs : champagnes vigoureux, blancs secs ronds et rouges souples et fruités. Avec des chairs plus rosées (canette, veau, porc), préférez des rouges intenses.



>>> Retrouvez la recette des **ballottines de volaille** sur regal.fr

© FRANÇOISE NICOL

Que boire avec **la volaille et la viande blanche ?**

>>> **nos coups de cœur** en 3 nuances

Champagne Lebrun de Neuville, Côte Blanche blanc de blancs.

S'il n'en fallait qu'un, ce serait celui-là ! Parce qu'il a tout pour lui, la richesse, la finesse, les parfums, l'éclat, le juste prix et qu'il fera un formidable compagnon de réveillon de l'apéritif au fromage. L'élégance de l'étiquette ne gâche rien au plaisir.

> Accord : poulet de Bresse à la crème.

> 31,50 €



Château Biac, Cadillac-côtes-de-bordeaux rouge, 2014.

Le château Biac ? Un joyau niché sur les coteaux abrupts de Langoiran, dans une appellation pas assez connue. Velouté, fin, d'une harmonie parfaite et d'une rare intensité dans le millésime, c'est un véritable vin d'amateur, déjà savoureux et pour longtemps. Son prix défie toute concurrence.

> Accord : rôti de veau et champignons sauvages.

> 25 €



Château Turcaud, Cuvée Majeure, bordeaux blanc sec, 2021.

Est-il encore possible d'acheter un grand vin à petit prix ? La réponse tient en un mot : Turcaud ! Un encépagement original (sauvignon gris), une vinification à la bourguignonne et beaucoup de bon goût : c'est le cocktail réussi de ce magnifique blanc aux accents anisés et finement vanillés.

> Accord : pintade farcie ou suprêmes de poulet.

> 11 €



>>> **notre sélection** de 8 à 40 €**Domaine Longère, Le Vin des Roches, beaujolais-villages, 2020.**

Charnu et fruité.

> *Canette rôtie.*

> 8 €

**Les Vins Luzy Macarez, mâcon-villages, Rencontre 2020.**

Gourmand et concentré.

> *Pintade flambée au cognac.*

> 8,90 €

**Château du Bloy, Lilia, Montravet blanc, 2020 BIO.** Puissant et acidulé.> *Chapon aux agrumes.*

> 11 €

**Château de Pizay, Les Sybarites, morgon, 2020.** Généreux et épice.> *Dinde aux marrons.*

> 15 €

**Domaine du Meix Perthuis, Bévry, bourgogne-hautes-côtes-de-nuits rouge, 2019.** Fringant et parfumé.> *Lapin aux aïelles.*

> 18 €

**Champagne Benoît Beaufort, Blanc de noirs Brut.** Énergique et fruité.> *Poularde farcie.*

> 21 €

**Château Haut-Goujon, lalande-de-pomerol, 2019.** Suave et vanillé.> *Oie en daube au vin rouge.*

> 22,50 €

**Champagne Leclerc Briant, Brut Réserve.** Puissant et complexe.> *Filet mignon en croûte.*

> 40 €

le cadeau

Château Beaubois, Idole, costières-de-nîmes blanc, 2021 BIO.

Cultivés dans les secteurs frais du sud de l'appellation, les cépages blancs acquièrent une fraîcheur remarquable qui leur permet de vieillir quelques mois en barrique. L'harmonie des saveurs et la richesse aromatique s'expriment ici avec puissance et élégance. Avec cette cuvée de garde (5 ans) et de table, on imagine avec délice une volaille aux morilles. Mais seules 600 bouteilles numérotées ont été produites en 2021. Dépêchez-vous !

> 38 €



© CORINNE JAVET

3 QUESTIONS À
BEATRIZ GONZALEZ

Cheffe du restaurant Neva Cuisine (Paris 8^e) et ambassadrice des champagnes Lanson.

Quel est votre lien au champagne ?

C'est à mon arrivée en France, à 18 ans, que je l'ai réellement découvert. Au Mexique, nous en consommions très peu. Je l'apprécie de plus en plus sur un repas. Il offre tout un panel en termes d'accords : un blanc de blancs pour accompagner un tartare d'huîtres, une cuvée un peu plus complexe sur le plat ou un rosé peu dosé sur le dessert, par exemple.

Ce qui vous inspire dans le style des champagnes Lanson ?

Le fil conducteur de ma cuisine, c'est l'agrumes, ou plutôt les agrumes car il en existe une multitude. Ce sont des notes que l'on retrouve dans le style des vins Lanson. Leur fraîcheur et leur vitalité s'accordent à merveille avec ma cuisine.

Un accord parfait ?

Un ris de veau, spirale de butternut, éclats de cédrat, noisettes torréfiées et jus de veau truffé avec Le Black Réserve, un brut multimillésimé qui allie fraîcheur et plénitude. La complexité aromatique de la cuvée est amplifiée par les notes torréfiées de la noisette et la gourmandise du ris de veau, dont la texture crousti-fondante rappelle celle du champagne.



La viande rouge s'associe volontiers aux vins rouges secs : cuvées juteuses et structurées pour les pièces saisies et grillées, plus charnues et puissantes pour les plats mijotés ou en sauce. Sans oublier les grands champagnes, vineux et puissants.



>>> Retrouvez la recette du bœuf Wellington sur regal.fr

© FRANÇOISE NICOL

Que boire avec **le gibier et les viandes rouges ?**

>>> **nos coups de cœur** en 3 nuances



Champagne Roederer, Collection 243.

Une maison qui se distingue par ses champagnes à fort caractère, volontiers de table, telle cette cuvée qui offre de belles et fortes sensations : une bouche puissante, un fruit intense, entre fruit jaune, agrume et notes fumées, et une énergie à la mesure de l'ensemble.

> Accord : carré d'agneau rôti.

> 48 €



Domaine Louis-Claude Desvignes, Javernières Aux Pierres, morgon, 2020.

Une bouche profonde et soyeuse parfumée d'iris, de fraise et de poivre et tissée de tanins fins, voilà la belle promesse de ce morgon signé Desvignes, aux faux airs de grand bourgogne, qui provient de vignes bientôt centenaires.

> Accord : tournedos Rossini.

> 30 €



Le Chemin, terrasses du larzac, 2019 BIO.

Un rouge chic et enjôleur saturé de cassis et de poivre où tout est détendu et sensuel : la texture suave et onctueuse, les tanins fondants, le fruit épanoui qui coule en bouche avec volupté et décontraction, la finale rafraîchie de thym. Comment ne pas succomber ?

> Accord : gigot d'agneau aux herbes.

> 19 €

LES « VILLES SOUS LES VILLES »

Le 4 juillet 2015, l'Unesco votait l'inscription des « Coteaux, maisons et caves de Champagne » sur la liste du patrimoine mondial. Ce qui a séduit l'institution ? L'architecture de ses grandes maisons de négoce, les coteaux historiques entre Cumières et Mareuil-sur-Aÿ et aussi, sans doute, la face cachée du paysage champenois, c'est-à-dire ses gigantesques caves creusées en sous-sol sous la colline Saint-Nicaise à Reims et l'avenue de Champagne à Épernay. Parmi les plus emblématiques, celles de la maison Taittinger (les célèbres caves Saint-Nicaise s'étendent sur plus de 4 kilomètres) ou encore celles de la maison Mercier dont les 18 kilomètres de galeries ont nécessité l'extraction de 125 000 m³ de craie.



© DR

>>> notre sélection de 11 à 44 €



Château Nozières, Signature, cahors, 2020. Structuré et velouté.
 > *Rôti de marcassin sauce grand veneur.*
 > 11 €



La Bastide Saint-Dominique, Les 2 Arbres, cairanne rouge, 2020. Suave et charmeur.
 > *Rôti de biche façon grand-mère.*
 > 13 €



Domaine Ollier-Taillefer, Grande Réserve, faugères rouge, 2018 BIO. Charmeur et intense.
 > *Chevreuil de 7 heures aux épices.*
 > 14 €



Domaine Jonathan Bonvalot, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune 2019. Tonique et juteux.
 > *Bœuf braisé en sauce.*
 > 15 €



Domaine Chiroulet, Grande Réserve, côtes de gascogne rouge, 2018. Volumineux et croquant.
 > *Salmis de palombe.*
 > 15,90 €



Domaine Haut Ventenac, L'Audacieux, francs-côtes-de-bordeaux, 2019. Onctueux et structuré.
 > *Entrecôte de bœuf black Angus.*
 > 16 €



Domaine Baptiste Guyot, Les Teurons, beaune premier cru, 2019. Ample et mentholé.
 > *Côtelettes de chevreuil aux truffes.*
 > 30 €



Champagne Gosset Grande Réserve. Structuré et intense.
 > *Cailles rôties aux raisins.*
 > 44 €

le cadeau



Domaine Paul Janin, Les Grenieriers, moulin-à-vent, 2020.

Dotée d'un velouté unique, cette sève de gamay, fleuron de la maison, est produite uniquement les années exceptionnelles. Entre côte-rôtie et côte-de-beaune, on hésite à comparer ce beaujolais hors-norme. Déjà séduisant mais construit pour la garde, c'est le cadeau idéal pour l'amateur qui cherche à sortir des sentiers battus. Effet garanti.
 > 35 €



Le sucre appelle le sucre : blancs doux avec les recettes à base de fruits frais ; rouges mutés (jeunes ou évolués) avec des desserts à base de chocolat, moka ou fruits à coques. Côté bulles, des rosés gorgés de fruits ou des blancs légèrement doux (demi-sec, sec, doux).

>>> Retrouvez la recette du **lingot forêt noire** sur regal.fr



© LOUIS-LAURENT GRANDADAM

Que boire avec **les desserts ?**

>>> **nos coups de cœur** en 3 nuances



Champagne Marc Chauvet, Cuvée Rubis, rosé de saignée Brut.
Un champagne rosé à la richesse assumée, très coloré, confortable, infusé de framboises et de petits fruits rouges dont on aime la générosité, la gourmandise imparable et la finale parfaitement tonique. Festif !
> Accord : charlotte aux framboises.
> 25 €



Domaine de la Rectorie, Léon Parcé, banyuls rouge, 2019.
Ceux qui ont une idée vieillotte des banyuls doivent absolument plonger leurs lèvres dans ce nectar coloré pétri de fruits rouges confits, de poivre et de cacao, jamais sucraillieux et dont la finale mentholée laisse une singulière sensation d'allégresse.
> Accord : fondant au chocolat noir.
> 20 € (50 cl)



Domaine Rotier, Renaissance Vendanges Tardives, gaillac doux, 2017 BIO.
Riche, caressant, gorgé de fruits, d'agrumes, de pêches ou d'abricots, ce grand liqueux, signé par un des grands spécialistes du genre, est un modèle d'équilibre et de plénitude. Délicieux et rapport prix plaisir exceptionnel !
> Accord : Pavlova aux fruits jaunes.
> 17,60 € (50 cl)

>>> notre sélection de 6,70 à 40 €

**Château Barrejat, pacherenc-du-vic-bilh moelleux, 2021.**

Exotique et stimulant.

> Soupe de fruits.

> 6,70 €

**Château de Rey, C29, IGP Côtes catalanes blanc, NM demi-sec.**

Tendre et fruité.

> Bûche de Noël aux agrumes.

> 10,50 €

**Château de Garbes, Cuvée Grains Nobles, cadillac-côtes-de-bordeaux doux, 2017.**

Gourmand et généreux.

> Ananas rôti.

> 12 € (50 cl)

**Château Montdoyen, Femme Je vous Aime, monbazillac, 2005.**

Sensuel et parfumé.

> Bûche façon tarte Tatin.

> 15 € (50 cl)

**Domaine de Rancy, Le Temps d'un Oubli, rivesaltes ambré rancio.**

Complexe et capiteux.

> Tiramisu au café.

> 17 €

**Domaine Ogereau, coteaux-du-layon saint-lambert, 2018.**

Ample et délicat.

> Mangue rôtie au miel et aux amandes.

> 20 €

**Domaine du Cinquau, L'Esprit, jurançon, 2020.**

Explosif et lumineux.

> Bûche au citron meringuée.

> 26,10 €

**Château Biac, Secret de Biac, cadillac-côtes-de-bordeaux doux, 2018.**

Raffiné et oriental.

> Mendiant au chocolat.

> 40 €

Château Coutet, barsac-sauternes, 2020.

Un vin liquoreux léger comme une plume, gourmand comme une tatin et délicat comme la soie, voilà le vin rêvé pour accompagner tout un repas !

Original à l'apéritif sur des fruits de mer, idéal sur une volaille rôtie et merveilleux sur des desserts à base de fruits rouges, il offre l'embarras du choix à son propriétaire, qui pourra l'ouvrir ou l'encaver à sa guise. Le prix est imbattable, foncez !

> 35 €



le cadeau

NOUVEL AGRÉMENT ROYAL
POUR LES MAISONS DE CHAMPAGNE

Les maisons de Champagne sont doublement peignées par la disparition de la reine Elizabeth II : parce qu'elles ont perdu une fervente amatrice, et parce que la fin du règne rebat les cartes des *royal warrants*, ces précieux brevets royaux accordés aux entreprises travaillant pour la couronne d'Angleterre avec, à la clé, le droit de reproduire les armoiries de la cour. Les 9 maisons de Champagne qui jouissaient de ce privilège (Bollinger, Krug, Lanson, Laurent-Perrier, Moët et Chandon, Mumm, Pol Roger, Roederer et Veuve Clicquot) attendront fébrilement le renouvellement du *royal warrant* par Charles III prévu en 2024.



5 bonnes raisons d'inviter la crème fraîche en cuisine

Dans les tartes salées, les potages ou les desserts, elle révèle les saveurs et apporte une touche d'onctuosité. Qu'elle soit liquide ou épaisse, entière ou allégée, la crème fraîche est un partenaire indispensable et une formidable source d'inspiration culinaire.

1. Elle équilibre les saveurs

Pour atténuer l'amertume du cacao ou celle des endives ou calmer l'acidité du citron, la crème fraîche a tout bon ! Elle sait aussi tempérer le côté âcre de l'échalote et l'astringence d'une sauce pimentée. Elle donne un caractère légèrement acidulé aux sauces froides et stabilise les sauces chaudes. Pratique, lorsqu'une soupe est trop salée ou une sauce trop épicée, il suffit d'ajouter un trait de crème fraîche pour rectifier. Un assaisonnement minute pour un steak ? On déglace avec de la crème liquide.

2. Elle apporte du liant et de la consistance

Lier les goûts et apporter de l'onctuosité et de la consistance à une préparation, la crème fraîche n'a pas d'égal pour révéler la gourmandise d'un plat ! Sa rondeur ainsi que son goût vif et frais, rehaussent la subtilité d'une recette sans en éclipser les saveurs. Elle rend les pâtisseries plus fondantes et accentue la texture mousseuse des préparations aux fruits. Elle confère du moelleux aux farces, gratins et préparations aux œufs. On l'apprécie aussi dans les desserts pour son côté gourmand et aérien.

3. Elle s'utilise aussi bien chaude que froide

La crème fraîche ne craint pas une légère cuisson ! Dans les premières secondes, elle se liquéfie mais elle reprend vite sa consistance à mesure que son eau s'évapore dans la poêle ou la casserole. Les très fortes

températures, en revanche, sont à bannir. On l'utilise aussi à froid, pour la préparation d'une crème fouettée ou à température ambiante dans l'appareil des gâteaux ou pour réaliser une vinaigrette avec une pointe de vinaigre, des herbes et du jus de citron.

4. Elle est facile à conserver

La crème stérilisée liquide, que l'on achète en briquettes au rayon lait, peut se garder jusqu'à huit mois dans un placard frais et sec lorsqu'elle n'est pas entamée. Et la crème stérilisée UHT, au goût plus intense, peut se conserver dans les mêmes conditions, jusqu'à quatre mois. En revanche, une fois ouverte, on stocke sa crème au réfrigérateur et on la consomme dans

la semaine. Le saviez-vous ? Entière, la crème fraîche se congèle, à condition de la battre légèrement avant de la verser dans un bac à glaçons pour six mois maximum !

5. Elle se décline sous des formes variées

La crème fraîche pasteurisée épaisse est acidulée et riche en arômes. Liquide, elle est idéale pour réaliser une chantilly maison. La crème légère – pasteurisée ou stérilisée – est plébiscitée pour sa teneur faible en matières grasses comprise entre 12 % et 30 %. La crème crue, ni pasteurisée ni stérilisée, est plus onctueuse et aromatique.



ASTUCE

Déposez plus de fruits au centre que sur les bords : les fruits étant plus lourds que la chantilly, ils la feraient couler.



Pavlova aux fruits exotiques et chantilly au yuzu

POUR 6 À 8 PERSONNES PRÉPARATION 1 H 20 CUISSON 1 H

MERINGUE • 330 g de sucre glace tamisé • 210 g de blancs d'œuf • 2 c. à soupe rase de maïzena • 1 c. à café de vinaigre blanc • 1 c. à café d'arôme de vanille.

CHANTILLY • 1 sachet de fixateur de chantilly (type Chantifix) • 25 cl de crème fraîche liquide entière • 1 yuzu.

GARNITURE • 2 mangues • 5 physalis • 1 carambole • 1 orange • 3 kiwis jaunes • 5 fruits de la passion.

MERINGUE ● Préchauffer le four à 120 °C. Fouetter les blancs à vitesse lente pendant 1 min.

● Ajouter 3 c. à soupe de sucre glace aux blancs, augmenter la vitesse et battre pendant 2 min.

● Mélanger la maïzena avec le reste

du sucre glace. Ajouter délicatement le mélange aux blancs ainsi que le jus de citron et la vanille. Battre 4 min pour obtenir un mélange bien ferme, qui forme un bec d'oiseau au bout du fouet. Mettre la préparation dans une poche à douille.

● Recouvrir une plaque de papier sulfurisé et former cinq disques d'environ 18 cm de diamètre.

● Enfourner pendant 1 h, puis laisser refroidir dans le four porte ouverte.

● Tailler les mangues, les kiwis et l'orange en petits cubes. Égrainer la grenade et les fruits de la passion.

CHANTILLY ● Pour une chantilly bien ferme, mettre le fouet et le cul-de-poule au réfrigérateur 30 min avant de commencer la recette. Avec une

râpe, zester très finement le yuzu.

● Mettre la crème liquide dans le cul-de-poule avec les zestes et fouetter pendant 1 min.

● Ajouter le sachet de Chantifix et 1 c. à soupe de sucre glace. Fouetter jusqu'à obtenir une consistance aérée et bien ferme.

MONTAGE ● Poser le premier disque de meringue sur votre plat. Avec une poche à douille, déposer de la chantilly.

● Garnir avec les fruits en cubes puis continuer le montage de la même façon pour le reste de la pavlova et terminer avec le reste de la chantilly.

● Décorer avec les physalis, la carambole tranchée et le reste des fruits. Réserver au frais. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir ■

FÉERIE DES NEIGES

Rien de tel que l'exquise fraîcheur des desserts glacés pour finir les agapes en beauté. Emmanuel Ryon, Meilleur ouvrier de France glacier, nous accompagne avec pédagogie dans la réalisation de ces sept desserts de pro. Le jeu en vaut la chandelle!

RECETTES, RÉALISATION **EMMANUEL RYON** STYLISME **MÉLANIE MARTIN**
PHOTOS **DELPHINE CONSTANTINI** ACCORDS METS-VINS **LA TULIPE ROUGE**

RECETTE À COMMENCER...
*la
veille!*



LE BON MATÉRIEL

Pour ces différentes recettes de sorbets, nous vous conseillons d'utiliser un mixeur assez puissant comme le Thermomix, ou une sorbetière pour turbiner les préparations.



Un bordeaux liquoreux, ample, délicat et gourmand :
Clos Jean, loupjac, 2019. 13 €.

1h10
+ 25 min

*Poire pochée, sorbet poire
et crumble cacao*

RECETTE PAGE 108



EMMANUEL RYON

Il collectionne les titres de champion, à commencer par celui de champion du monde de pâtisserie en 1999. Création de la collection de pâtisseries du café Pouchkine à Moscou, Paris et New York, collaboration avec Anne-Sophie Pic, mise au point de la carte du Franck pour la Fondation Louis Vuitton... toutes ces expériences aboutissent au lancement de sa propre marque : **Une Glace à Paris** avec son associé Olivier Ménard. Ses deux adresses, dédiées à la passion de la glace et des sorbets, régaleront les gourmets dans le quartier du Marais et à Montmartre.

EN SORBETIÈRE

Si vous souhaitez réaliser cette recette avec une sorbetière, laissez le sirop au citron refroidir 4 h minimum au réfrigérateur, puis turbinez-le pendant 30 min environ.



Un vin effervescent léger, prolongeant la fraîcheur de l'agrumes :
Domaine Plou et Fils, Cuvée Héritage, touraine méthode ancestrale. 11 €.

1h
+ 4h10

Citrons givrés

POUR 10 PERSONNES PRÉPARATION 1 H CONGÉLATION 4 H 10 SANS CUISSON

FACILE

10 citrons bio. **POUR LE SORBET CITRON**
• 300 g de sucre semoule • 50 cl de jus de citron • 1 feuille de gélatine. **USTENSILES**
• 1 poche à douille de 8 mm de ø.

● Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Portez à ébullition 28 cl d'eau. Ajoutez le sucre. Coupez le feu, versez le jus de citron,

la gélatine essorée puis mixez. Placez le mélange dans un bac au congélateur au moins 4 h.

● Pendant ce temps, coupez les dessus d'un des côtés des citrons (réservez un peu de cette écorce pour la décoration). Videz l'intérieur avec une petite cuillère et placez les coques au congélateur pendant au moins 3 h.

● Mixez la préparation glacée dans un blender afin d'obtenir un sorbet puis versez dans la poche à douille.

● Garnissez les coques avec le sorbet citron et finissez en réalisant des petits dômes. Décorez de petits ronds d'écorce et placez au congélateur jusqu'au moment de servir ■

Granité de clairette-de-die muscat

POUR 8 PERSONNES PRÉPARATION 35 MIN CUISSON 5 MIN REPOS 20 MIN CONGÉLATION 4 H MINIMUM

FACILE

2 mangues (ou 3 petites) fraîches.

POUR LE GRANITÉ • 200 g de sucre semoule • 1 bouteille de clairette-de-die pur muscat de 75 cl.

POUR LE DÉCOR • Quelques pétales de rose séchés.

- Dans une casserole, portez à ébullition 30 cl d'eau et le sucre puis laissez refroidir ce sirop.
- Versez la clairette puis mélangez et versez dans un bac. Placez-le au congélateur jusqu'au moment de servir et au moins 4 h en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture de neige.

- Pelez les mangues, coupez-les en fines lamelles. Disposez les lamelles de mangue sur les bords de vos verrines de façon à former de jolies corolles.
- Dressez le granité dans les verrines à l'aide d'une cuillère à soupe. Parsemez de pétales de rose séchés et servez ■

35 min
+ 4 h 25



ANTICIPEZ

Préparez les mangues et le dressage des verrines à l'avance. Réservez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir ; il ne vous restera plus qu'à ajouter le granité.



Un blanc effervescent à base de muscat, tendre et parfumé :
Domaine Raspail, Grande Tradition, clairette de die. 11 €.

ÇA MARCHE **AUSSI**

Si vous n'en trouvez pas, les peaux d'orange confite peuvent être remplacées par des suprêmes d'agrumes frais, ou par des orangettes au chocolat maison (recette sur regal.fr).

1h
+ 4h25

Soufflé glacé au Cointreau

RECETTE PAGE 108



Un blanc doux de Loire issu du chenin, tendre et frais : Domaine des Coteaux Blancs, Le Bon, vin de France. 9€.

LA MERINGUE

Utilisez un robot pâtissier ou un batteur. Incorporez le sirop petit à petit, en filet, sur les blancs. Il est important de continuer à fouetter jusqu'au refroidissement complet du bol.



Un muscat doux, aromatique et onctueux:
Clos Bagatelle, La Divine, muscat de saint-jean de minervois, 2019. 10 €.

1h
+ 4h25

Nougat glacé à la châtaigne

POUR 6 PERSONNES PRÉPARATION 1 H CUISSON 15 MIN CONGÉLATION 3 H REPOS 1 H 10

ASSEZ FACILE**POUR LE PARFAIT NOUGAT GLACÉ**

- 37,5 cl de crème fleurette bien froide
- 110 g miel de châtaigner • 150 g de pâte de marron • 100 g de brisure de marrons confits • 90 g de blancs d'œufs (environ 3 blancs) • 50 g d'amandes effilées grillées
- 40 g de noisettes hachées grillées • 40 g de pistaches hachées. **POUR LA MOUSSE AU THÉ VERT MATCHA** • 12,5 cl de lait
- 12,5 cl de crème fleurette • 50 g de jaunes d'œufs (2 à 3 jaunes) • 7 g de thé vert matcha. **POUR LA CHIPS DE FARINE DE RIZ**
- 12,5 cl de lait • 30 g de farine de riz • 25 g de sucre semoule. **USTENSILE** • 1 siphon
- 1 thermomètre de cuisine.

- **Le parfait.** Montez la crème fleurette en chantilly. Réservez-la au frais.
- Réalisez une meringue italienne :

faites cuire le miel à 116 °C. Commencez à battre les blancs d'œufs au robot et versez le miel cuit en continuant à fouetter jusqu'à refroidissement complet (5 à 10 min).

● Mélangez délicatement la pâte de marron avec 75 g de crème chantilly. Ajoutez délicatement la meringue italienne au miel puis les fruits secs et les brisures de marrons. À l'aide d'une maryse incorporez délicatement le reste de crème fouettée.

● Répartissez le nougat glacé dans des assiettes creuses et placez-les au congélateur au moins 3 h.

● **La mousse au matcha.** Portez à ébullition le lait et la crème. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs battus. Portez le tout à 85 °C puis mixez.

Incorporez le matcha et faites tiédir à température ambiante. Versez la préparation dans un siphon, ajoutez une cartouche de gaz et laissez reposer au moins 1 h au réfrigérateur.

● **Les chips de farine de riz.**

Préchauffez le four à 60 °C. Dans une casserole, chauffez le lait, le sucre et la farine de riz en mélangeant à l'aide d'un fouet. Portez le tout à ébullition. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et étalez finement à l'aide d'une spatule sur une plaque du four couverte de papier cuisson. Enfournez pour 20 min.

● **Le dressage.** Disposez des pointes de mousse au matcha sur le côté du nougat glacé à l'aide du siphon. Placez des chips croustillantes de riz et éventuellement des copeaux de marron ■

RECETTE À COMMENCER...
*la
veille!*

ASTUCE DE CHEF

Pour un esprit encore plus festif, vous pouvez décorer ce dessert au chocolat avec quelques fines lamelles de truffe fraîche, et de la feuille d'or ou d'argent alimentaire.



Un vin rouge doux, à base de muscat rouge :
Domaine Alain Ignace, le Délice d'Émilie,
muscat de beaumes-de-venise. 25 €.

1h15
+ 50 min

*Sorbet et crémeux chocolat,
croustillant cacao*

RECETTE PAGE 108



Poire pochée, sorbet poire et crumble cacao

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 10 CUISSON 25 MIN
CONGÉLATION 24 H

ASSEZ FACILE

6 poires conférence • 1 citron • 1 feuille d'or alimentaire. **POUR LE CARAMEL** • 500 g de sucre semoule. **POUR LE CRUMBLE DE CACAO** • 50 g de sucre semoule • 60 g de farine T55 • 50 g de beurre mou • 6 g de cacao en poudre. **POUR LE SORBET POIRE** • 500 g de chair de poire conférence (environ 6 poires) • 155 g de sucre semoule • 1 feuille de gélatine. **USTENSILE** • 1 sorbetière (facultatif).

LA VEILLE ● **Les poires.** Épluchez les poires en gardant la queue. Placez-les dans un mélange d'eau, jus de citron et glaçons.

● **Le caramel.** Faites cuire le sucre à sec jusqu'au caramel bien brun puis versez 50 cl d'eau chaude et réservez. ● Placez les poires épluchées dans une casserole, versez du caramel jusqu'à mi-hauteur des poires. Portez l'ensemble à frémissement. Ôtez du feu et filmez le dessus de la casserole. Laissez pocher les poires 24 h dans le caramel. Les poires doivent être fondantes mais pas trop cuites. Réservez-les au frais. ● **Le crumble.** Préchauffez le four à 155 °C en mode chaleur tournante. Tamisez ensemble la farine et le cacao.

Travaillez le beurre en pommade avec le sucre. Ajoutez le mélange tamisé. Mélangez et émiettez la pâte du bout des doigts puis placez ce crumble sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 12 min. Réservez dans un endroit sec.

● **Le sorbet poire.** Trempez la feuille de gélatine dans de l'eau avec des glaçons pendant 15 min.

● Épluchez les poires et ôtez le cœur pour obtenir 500 g de chair. Mixez-la.

● Portez 10 cl d'eau à ébullition, ajoutez le sucre, portez à nouveau ébullition puis versez sur la purée de poire. Ajoutez la gélatine égouttée et mixez. Coulez le mélange dans un bac et placez-le au congélateur 24 h (ou mettez-le directement à turbiner dans une sorbetière, voir astuce p.103).

LE JOUR J ● Mixez la glace congelée à l'aide d'un blender.

● **Le dressage.** Placez la poire pochée entière et mettez à côté 1 c. à soupe de crumble cacao. Disposez sur le crumble une boule de sorbet poire et décorez avec de la feuille d'or ■

Bûche biscuit chocolat, parfait glacé

POUR 10 PERSONNES

PRÉPARATION 1 H 30 CUISSON 20 MIN
CONGÉLATION 3 H REPOS 15 MIN

DÉLICAT

Une dizaine de marrons confits.

POUR LE BISCUIT LÉGER CHOCOLAT

• 135 g de blancs d'œufs (env. 4 à 5 blancs) • 90 g d'œufs (env. 2 œufs) • 120 g de sucre semoule • 70 g de farine • 30 g de cacao en poudre • 2,5 cl d'huile de pépins de raisin • 4 g de sel • 3,5 g de bicarbonate alimentaire. **POUR LE PARFAIT GLACÉ CHOCOLAT** • 30 cl de crème leurette fouettée • 80 g de jaunes d'œufs (environ 4 jaunes) • 110 g de chocolat noir pâtissier (Tanzanie) • 80 g de sucre semoule. **POUR LA MERINGUE ITALIENNE** • 200 g de sucre semoule • 100 g de blancs d'œufs (soit 3 blancs). **POUR LE PUNCH COGNAC** • 50 g de sucre semoule • 2 cl de cognac.

USTENSILES • 1 thermomètre de cuisine • 1 moule à génoise ou 1 cadre en inox de 33 x 33 cm • 1 poche avec une douille de 10 mm de Ø • 1 chalumeau de cuisine.

● **Le biscuit.** Préchauffez le four à 180 °C. Dans la cuve du robot, montez les blancs d'œufs en neige avec 85 g de sucre.

● Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les œufs entiers avec les 35 g de sucre restant, le sel et l'huile de pépins de raisin. Ajoutez la farine tamisée avec le cacao en poudre et le bicarbonate. Puis incorporez délicatement les blancs en neige en 3 fois avec une maryse.

● Versez la préparation dans le moule beurré ou dans le cadre beurré posé sur une plaque du four couverte de papier cuisson. Enfourez pour 9 min en baissant immédiatement la température à 145 °C. Sortez le biscuit et laissez-le refroidir en le retournant délicatement sur du papier sulfurisé.

● **Le parfait glacé.** Faites cuire le sucre et 3 cl d'eau jusqu'à 116 °C. Versez sur les jaunes d'œufs et montez au fouet électrique ou dans la cuve d'un batteur jusqu'à complet refroidissement. Faites fondre le chocolat et incorporez-le délicatement ainsi que la crème fouettée (astuce ci-contre).

● **Le punch cognac.** Mélangez le sucre, le cognac et 5 cl d'eau.

● Imbibez de punch le biscuit refroidi à l'aide d'un pinceau. Étalez le parfait au chocolat puis parsemez de brisures de marrons glacés. Placez ce montage tel quel 15 min au congélateur puis roulez-le. Remettez la bûche obtenue au congélateur minimum 3 h.

● **La meringue italienne.** Montez les blancs d'œufs au batteur jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Faites cuire le sucre et 8 cl d'eau jusqu'à 116 °C puis versez sur les blancs et continuez à battre jusqu'à refroidissement (voir astuce p. 106). Mettez la meringue dans la poche à douille.

● **La finition.** Coupez la bûche en deux pour obtenir deux petites bûches de 15 cm. Égalisez les bords. Décorez avec des petits dômes de meringue italienne puis, à l'aide du chalumeau, brûler légèrement les dômes.

● Réalisez à l'aide d'un économe des copeaux de marrons confits pour décorer la bûche ■



CRÈME FOUETTÉE

Placez le fouet et le récipient au congélateur 30 min avant. Fouettez la crème fleurette bien froide à petite vitesse puis accélérez vers la fin jusqu'à ce qu'elle épaississe.

1h30
+ 3h35



Un jeune vin muté rouge du Roussillon, doux et intensément fruité: Domaine de La Rectorie, Cuvée Léon Parcé, banyuls, 2019. 27 €.

*Bûche biscuit chocolat,
parfait glacé*

RECETTE PAGE CI-CONTRE



Soufflé glacé au Cointreau

POUR 12 PERSONNES
PRÉPARATION 1 H CUISSON 25 MIN
CONGÉLATION 4 H

DÉLICAT

12 peaux d'oranges confites • 300 g de biscuits au chocolat mixés en poudre.

POUR LE SOUFFLÉ GLACÉ AU COINTREAU

• 40 cl de crème leurette fouettée (voir astuce p. 109) • 100 g de jaunes d'œufs (soit 5 jaunes) • 130 g de sucre semoule • 2,5 cl de Cointreau • 3 g de gélatine en feuille. **POUR LES CHIPS DE CHOCOLAT** • 12,5 cl de lait • 25 g de sucre semoule • 15 g de farine de riz • 15 g de cacao en poudre. **USTENSILES** • 1 thermomètre de cuisine • Moules souples avec des demi-sphères de 6 cm de Ø (pour obtenir 24 demi-sphères).

● **Le soufflé glacé.** Trempez la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Mettez les jaunes dans un récipient pouvant aller ensuite sur un bain-marie. Dans une casserole, faites cuire 5 cl d'eau et le sucre à 116 °C. Versez sur les jaunes d'œufs, mélangez au fouet, chauffez au bain-marie le mélange à 83 °C. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée. Transvaser dans la cuve d'un robot et fouettez jusqu'à complet



refroidissement. Incorporez la crème fouettée délicatement et le Cointreau. Coulez le soufflé dans les demi-sphères des moules. Placez au congélateur minimum 4 h.

● **Les chips de chocolat.** Préchauffez le four à 60 °C. Dans une casserole, chauffez le lait, le sucre, la farine de riz et le cacao en mélangeant à l'aide d'un fouet. Portez à ébullition et mixez à la préparation. Étalez finement sur une plaque couverte de papier cuisson à l'aide d'une spatule, enfournez 20 min. Réservez les chips dans un endroit sec.

● Démoulez les dômes de soufflé glacé, assemblez les demi-sphères pour former une boule. Placez sur le tour 4 lamelles de peau d'orange confites. Réservez-les au congélateur au fur et à mesure.

● Versez dans les assiettes un peu de poudre de biscuit chocolat. Disposez par-dessus les boules glacées et décorez avec une chips de chocolat ■

Sorbet et crémeux chocolat, croustillant cacao

POUR 10 PERSONNES
PRÉPARATION 1 H 15 CUISSON 15 MIN
CONGÉLATION 12 H REPOS 35 MIN

DÉLICAT

10 carrés de chocolat fins de 7 x 7 cm • Fleur de sel. **POUR LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT** • 250 g de crème fleurette • 100 g de chocolat noir (Tanzanie 75 %) • 30 g de beurre mou • 80 g de jaunes d'œufs (soit 4 jaunes) • 50 g de sucre semoule. **POUR LE SORBET CHOCOLAT** • 300 g de chocolat noir (Mexique 66 %) • 70 g de miel • 40 g de sucre semoule • 1 feuille de gélatine. **POUR LE CROUSTILLANT CACAO** • 125 g de sucre glace • 50 g de beurre • 50 g de lait • 40 g de farine • 12 g de cacao en poudre.

● **Le crémeux au chocolat.** Faites blanchir au batteur les jaunes d'œufs et le sucre. Portez à ébullition la crème, ajoutez le mélange précédent. Faites cuire en remuant sans cesse avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu et nappe la cuillère en bois. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et mixez. Laissez tiédir. Travaillez le beurre en pommade et incorporez-le. Coulez la préparation dans une assiette et placez-la au frais.

● **Le sorbet chocolat.** Faites tremper la gélatine 10 min dans de l'eau froide. Dans une casserole, portez 38 cl d'eau, le miel et le sucre à ébullition. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée. Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et mixez. Laissez complètement refroidir, puis turbiniez la préparation dans une sorbetière ou versez-la dans un bac et congelez-la au moins 12 h. Mixez ensuite le sorbet au blender.

● **Le croustillant cacao.** Préchauffez le four à 180 °C. Travaillez le beurre en pommade avec le sucre glace. Incorporez le lait. Ajoutez la farine mélangée au cacao, mélangez. Étalez finement sur une plaque couverte de papier cuisson à l'aide d'une spatule. Enfourez pour 6 min.

● Dressez 1 c. à soupe de crémeux, disposez dessus un carré de chocolat, saupoudrez de fleur de sel. Disposez une boule de sorbet et décorez avec un morceau de croustillant cacao ■

NOUVEAU



ACTUELLEMENT EN KIOSQUE
OU SUR [STORE.UNI-MEDIAS.COM](https://store.uni-medias.com)



[INSTAGRAM.COM/REGALMAGAZINE](https://www.instagram.com/regalmagazine)



[FACEBOOK.COM/MAGAZINEREGAL](https://www.facebook.com/magazineregale)

Découverte SAVOURER NOËL EN ESPAGNE!



© David Monfort / Istock

Les fêtes de fin d'année approchent et vous rêvez de vous évader ? Une destination s'impose, gourmande et joyeuse : *España* ! Nos amis ibériques, connus pour leur sens inné de la fête, vous accueilleront à leur table pour partager un festin inoubliable.

A vos agendas ! Ici, de l'autre côté des Pyrénées, les fêtes s'enchaînent à un rythme soutenu. Coup d'envoi le 22 décembre avec la grande loterie nationale qui précède le réveillon de Noël et celui du Jour de l'An. Vous poursuivrez l'expérience jusqu'au 6 janvier avec les Rois mages, accueillis dans une atmosphère de liesse mémorable. Un temps fort inmanquable ? Le Nouvel An à la Puerta del Sol de Madrid. Vos douze grains de raisin dans les mains, vous vibrerez à l'unisson de la nation entière qui, dans un silence religieux, gobe un grain de raisin à chaque coup de minuit... avant l'explosion de joie ! Si vous parvenez à suivre le rythme des cloches, chance et prospérité égayeront toute votre année 2023.



UN NOËL SOUS LE SOLEIL ANDALOU

Pour faire le plein de vitamines, direction Séville ! Les fêtes de fin d'année se célèbrent en terrasse, sous les orangers. Vous adorerez picorer des tapas de jambon pata negra avec un verre de xérès, puis mordre dans des *roscos de vino*, de délicieux petits sablés aux amandes.



© Cinco Jotas



© Anna Bryukhanova / Istock

À la Puerta del Sol, à Madrid, vous vibrerez à l'unisson de la nation tout entière en savourant douze grains de raisin symboliques.

UN PLATEAU DE FRUITS DE MER EN GALICE

Poissons et fruits de mer sont sur toutes les tables de fête espagnoles. Les amateurs pourront découvrir de nombreuses variétés de gambas typiques de la péninsule ibérique (*carabineros, gambas rojas, langostinos de Sanlúcar...*), sans oublier les classiques saint-jacques, calamars, langoustines, homards...



© imv / Istock



© Alexander Spatar / Getty Images

DES FÊTES MAGIQUES À BARCELONE !

Après avoir grimpé les escaliers de la Sagrada familia, reprenez des forces autour de cannellonis de Noël, la spécialité catalane ! Puis, le 5 janvier au soir, assistez au défilé des Rois mages et de leur cortège de chameaux et dromadaires, qui arrivent par la mer pour distribuer cadeaux et bonbons aux enfants.

D'IRRÉSISTIBLES TURRONES D'ALICANTE

Le *turron* d'Alicante parade sur toutes les tables à l'approche des fêtes. Ses arômes d'amandes et de miel séduisent à coup sûr les becs sucrés friands de nougats. Rapportez ces gourmandises à vos proches, vous vous ferez assurément pardonner d'avoir pris la tangente cette année !



© Sarah Bossert / Istock



© Juana Mari Moya / Getty Images

SURPRENEZ VOS PAPILLES !

En Galice, l'hiver est la saison très attendue des *percebes* (les pouces-pieds), un crustacé aux allures préhistoriques qu'il faut goûter une fois dans sa vie ! Un verre d'albariño accompagne à merveille ce plat de fête à déguster face au spectacle de l'Océan déchaîné.



Autriche

CONTE DE NOËL À VIENNE

TEXTE ET PHOTOS **JEAN-PAUL FRÉTILLET**



À gauche, le service de la *sachertorte*, à l'hôtel Sacher, ci-dessus, le passage Festel, sous l'immeuble qui porte le même nom et à droite l'*apfelstrudel* de l'hôtel Grand Ferdinand.



L'hiver est l'une des plus belles saisons pour découvrir Vienne. Derrière les grands classiques, irrésistibles, se cachent des pépites d'une finesse exquise, portées par des personnalités attachantes. Savourez, c'est une valse.

D'un geste ample et onctueux, Diaa renverse sur le plan de travail en marbre une ganache à la mangue, orange électrique comme un soleil couchant à Alep. Le voyage à Vienne débute par un conte de Noël qui puise, comme de juste, ses racines dans l'Orient tragique. « *Mon grand-père était chocolatier à Damas* », raconte Dïaa Daaboul, avec un sourire aussi étincelant que ses deux grands yeux noirs, ourlés d'épais sourcils. Le jeune apprenti n'a pas vingt-cinq ans. Il a fui la Syrie en guerre, à la demande urgente de ses parents et a débarqué en Autriche dans un convoi d'exilés, avec pour seuls bagages la peur au ventre et un intense appétit de vivre. Dans un autre coin de la chocolaterie, Ahmad a connu l'enfer en Afghanistan, il s'en est échappé, errant du ►



LUMINEUSES GANACHES

Dans l'atelier de la **Xocolat Manufaktur**, installé dans les faubourgs de la ville, Diaa Daaboul, originaire de Syrie, travaille une ganache à la mangue. Werner Meisinger, le propriétaire de cet atelier de chocolats s'amuse de l'une des acceptions du mot ganache : sot ou imbécile. Car c'est à la faveur d'une erreur en cuisine (en 1860, dit-on) que cette émulsion particulière de chocolat et de crème a vu le jour. À l'évidence, les ganaches, surtout celles composées dans cette maison, sont tout sauf des sottises.



Dans sa boutique du passage Ferstel, Werner Meisinger vend des tablettes des chocolatiers qu'il considère être les meilleurs au monde, comme Bonnat ou Domori.



Pakistan à la Turquie, avant d'échouer en Autriche. « *Savaient-ils même que Vienne existait ? Je n'en suis pas certain* », note **Werner Meisinger**, couvant les deux employés de son regard bienveillant dénué de tout paternalisme. Les réfugiés ont croisé la route du chocolatier, appris l'allemand pour survivre et fabriquent maintenant les meilleurs chocolats de Vienne.

Werner ne feint pas d'être gourmand. La silhouette élancée et rebondie en atteste. Chapeau finement tressé posé sur un visage jovial, la fougue intérieure est contenue par une voix étouffée tantôt trahie par des intonations enfantines. L'entrepôt est un peu en désordre et des centaines de boîtes en carton sont empilées sur des étagères. Au fil des saisons et des fêtes, dont Noël et Pâques sont les points d'orgue, elles renferment jusqu'à 80 variétés de bonbons de chocolat. Werner se met à fouiller dans les boîtes et cherche une bouchée en particulier pour appuyer son histoire. Il les manipule entre ses mains fines comme un joaillier aviserait une pierre précieuse.

DE LA LINGERIE FINE À LA PRALINE

Dans une autre vie, l'artisan chocolatier était éditeur de presse. « *Ma femme comme moi, nous nous ennuyions. Ramona vendait de la lingerie passage Ferstel et ses clients n'étaient jamais contents, désolés de l'image que leur renvoyait le miroir* », grince-t-il. De retour d'une dégustation de chocolat à Paris, il propose à son épouse de changer de métier. « *Et si nous vendions des chocolats à la place des sous-vêtements, au moins, nous serions sûrs de rendre nos clients heureux !* » Comme Vienne, « *grande comme un village* », ne comptait pas encore d'artisans chocolatiers digne de ce nom, Werner et Ramona allaient occuper la place. Vingt ans plus tard, Werner fait une grimace timide, mais sans ambiguïté, à l'évocation des « pralines » belges. « *À la Xocolat Manufaktur, nous faisons presque tout à la main, et on n'utilise que des ingrédients naturels, et surtout beaucoup de crème car je suis obsédé par la texture de mes chocolats.* » Joignant le geste à la parole, il en coupe une en deux et fait miroiter la ganache à la myrtille dans la lumière du matin. L'onctuosité du chocolat laisserait presque croire que l'on croque dans un fruit frais.



D'EXQUISES FLEURS FRAGILES COMME LE CRISTAL

Sous la dalle du boulevard Wienzeile, coule la Vienne. L'affluent du Danube est souterrain dans cette partie de la ville. Des guirlandes de roses en faïence ornent la façade de la célèbre Maison des Majoliques. À quelques pas, **Michael Diewald** nous promet un autre tourbillon de fleurs. Son atelier est minuscule comme son échoppe, presque monacale. L'artisan ne manque pourtant pas de fantaisie. Pierrot lunaire sans le costume, emporté par la passion du propos, il mange une syllabe sur deux. On dirait Françoise Sagan avec le débit mitrailleuse d'un Karl Lagerfeld, la sympathie en plus. Ses fleurs sucrées sont radicales, sublimes et fragiles comme le cristal. L'inflorescence de primevères semble perlée par la rosée matinale. L'illusion est parfaite. Michael Diewald s'agace presque de notre pâmoison. *« La plupart des clients viennent pour acheter un bijou alors que mes fleurs se mangent. C'est le goût qui est important, c'est parfois fruité, épicé, acidulé... ce sont des confiseries. »* Depuis l'enfance, Michael Diewald se réfugie dans la nature, préférant peut-être la compagnie des plantes à celles des humains. *« J'en rapportais chez moi pour mieux les connaître et après j'ai eu envie de les utiliser comme des ingrédients. »* Pendant longtemps, il a cherché le moyen de figer la beauté des fleurs comme les fruits d'un confiseur pour les *« déguster comme des bonbons »*. Il essuie les échecs jusqu'à ce qu'un cuisinier lui souffle l'idée du blanc d'œuf. *« Cela ne pouvait pas être aussi simple »,* se souvient-il. Les branches de marguerites, de lilas, d'aspérules, de bleuets, d'origan, de thym, ou encore les primevères, toutes les fleurs sauvages qu'il cueille dans les parcs alentour ou les jardins, et même à l'orangerie du château de Schönbrunn, sont trempées dans l'eau additionnée d'un peu de blanc d'œuf, puis saupoudrées de sucre cristallisé. Le dosage entre l'eau et le ►

BIJOUX SUCRÉS À CROQUER

Chez Michael Diewald *blühendes Konfekt*, le massepain (douceur traditionnelle en Autriche comme en Allemagne) n'est que le réceptacle de l'essentiel. À savoir ces fleurs sauvages cueillies et traitées avec le sucre pour confectionner des petits bijoux fragiles, sensibles, éphémères, et ô combien délicieux à croquer !





LE BAL DES COCHERS

La place Saint-Michel est un des lieux de départs des fiacres pour visiter Vienne au pas des chevaux. Ce cocher, ci-dessus, vient de passer sous la porte du Hofburg, l'un des anciens palais de la dynastie des Habsbourg. La plupart des fiacres sont des pièces de musée et certains ont plus d'un siècle d'existence. Celui de Fabian, ci-dessous, a été fabriqué en France. Le cocher en prend le plus grand soin.



La place Marie-Thérèse, dans toute la démesure architecturale de la période impériale, porte le nom de la mère de Marie-Antoinette, qui mit au monde seize enfants dont onze filles.



blanc d'œuf est crucial et participe du secret de fabrication. Les fleurs figées et magnifiées sont posées sur un réceptacle de massepain, mélange d'amande et de miel pour que la pâte ne durcisse pas. « *De toute façon, je fais toujours comme je veux, les clients achètent ou pas. C'est aussi un peu un projet artistique* », conclut le confiseur, avec un aplomb que n'aurait pas dénié le mouvement des Sécessionnistes viennois à qui l'on doit, entre autres, les faïences de la maison Majolique d'Otto Wagner.

VALSES MÉLANCOLIQUES ET APPÉTITS D'OGRES

Vienne est un archipel de sanctuaires des époques révolues. Place Saint-Michel, Fabian ne prête plus attention à la pompe des cariatides ou des statues néoclassiques titanesques d'Hercule pendant ses travaux. Comme presque tous les cochers de Vienne, le jeune homme porte un chapeau melon et sa redingote noire est couverte des poils gris de ses deux juments. Les chevaux sont attelés à un fiacre rutilant, lustré par les soins attentionnés du cocher. « *Vous savez qu'il a plus d'un siècle ? 130 ans exactement, et il a été fabriqué en France* », explique-t-il en marchant sur place pour conjurer le froid perçant. Les fiacres à Vienne sont comme les valse, un héritage de l'Empire. « *Mais les Viennois ne nous aiment pas, grince Fabian, ils nous reprochent de ralentir la circulation.* » Chaque matin, une procession de fiacres conduite par les cochers entre dans Vienne. Le soir, tard, le manège s'enclenche dans l'autre sens. « *L'écurie de mes chevaux se situe à près de 15 km du centre, c'est une bonne heure au petit trot à l'aller comme au retour* », précise Fabian. Un fiacre s'ébranle, la lumière matinale illumine la façade blanche de l'église romane Saint-Michel et le claquement des sabots sur les pavés scande notre rêverie dans les rues de la ville.

L'histoire culinaire raconte que le goulash autrichien, le *fiakergoulash*, serait un tribut à l'appétit d'ogre des cochers de Vienne. Mais l'appellation « goulash », plat national hongrois, recouvre différentes consistances et recettes selon l'endroit où on le mange. De 1867 à 1918, la Hongrie est alliée à l'Autriche, et le ragoût de bœuf épicé au paprika est adopté par les classes populaires dans tout l'Empire (y compris la Croatie). « *Le goulash* ►



LE TOUT VIENNE À LA BONNE FRANQUETTE

Tomislav Saric et son fils (*ci-dessous*) sont attablés au **Café Anzengruber**, appartenant à cette famille originaire de Croatie depuis un demi-siècle. Dans ce lieu simple et chaleureux, ministres, intellectuels ou anonymes se croisent et viennent pour une bière, un goulash (dont la recette est, hélas, un secret de famille) ou un *schnitzel* cuisiné par Snjezana Markovina, la sœur de Tomislav.



Goulash

Recette de Catherine Madani pour Régali

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION 25 MIN CUISSON 2 H 05

TRÈS FACILE

1 kg de paleron de bœuf • 300 g de pommes de terre • 1 grosse boîte de tomates pelées • 3 carottes • 1 betterave cuite • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 20 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile • 2 c. à soupe de farine • 50 cl de bouillon de bœuf • 20 cl de vin rouge • 2 c. à soupe de paprika • 2 c. à soupe de cumin moulu • Romarin, thym et laurier • Quelques brins de persil • Sel et poivre.

- Coupez la viande en cubes. Pelez et émincez les oignons et hachez l'ail. Dans une cocotte à fond épais, faites colorer la viande dans l'huile et le beurre pendant 5 min. Saupoudrez de farine et remuez encore 1 min.
- Ajoutez les oignons, l'ail, les tomates pelées, le bouillon, le vin, le paprika, le cumin et les aromates. Salez, poivrez. Laissez mijoter 1 h 30 à couvert à feu doux.
- Pelez les carottes et les pommes de terre. Coupez-les en dés ainsi que la betterave. Ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson encore 30 min.
- Parsemez le plat de persil ciselé au moment de servir ■



INCONTOURNABLES DOUCEURS VIENNOISES

Ci-dessus, la sachertorte, servie avec un café viennois. Ce gâteau au chocolat a été créé en 1832 par Franz Sacher pour le prince de Metternich, célèbre diplomate et figure des négociations du Congrès de Vienne. La recette originale du gâteau est la propriété de l'Hôtel Sacher et elle est protégée. Quoi qu'il en soit, elle est copiée dans toute la ville ! Ci-dessous, une pâtisserie du Café Central en hommage à Beethoven, compositeur né et mort à Vienne.



Inauguré en 1869 avec le Don Giovanni de Mozart, enfant de Salzbourg, l'opéra de Vienne atteint le firmament sous la baguette de Gustav Mahler, au début du siècle dernier.



que l'on sert chez moi, est celui de ma grand-mère, et il a cuit pendant presque trois jours », tonne Tomislav Saric, patron du Café Anzengruber, dont la famille est née sur les rives de la mer Adriatique, en Croatie. Snjezana Markovina apporte le goulash sur une assiette simple, agrémenté de quelques pommes de terre cuites à l'eau. La viande est confite, le fumet est aguichant et le délice est acidulé. Regard électrique et sourire bravache, Tomislav s'étonne de l'intérêt d'un journaliste pour son établissement. « Ici tout est familial et c'est mon grand-père qui a acheté ce café, il y a cinquante ans. » Il allume une cigarette et boit une gorgée de bière. Avec une faconde presque méditerranéenne, il ajoute : « Je déteste tripadvisor, je n'ai pas Instagram, pas d'email et ici on paie en cash. » Le mur du fond de ce café au décor chaleureux et patiné est placardé d'une immense peinture représentant la clientèle d'un jour ordinaire. « Il y a des journalistes, des musiciens, des artistes et même un ministre », s'enorgueillit quand même Tomislav. Le temps d'une parenthèse dans une époque un peu trop folle, au Café Anzengruber, le monde communie à la bonne franquette autour « d'un goulash, d'une saucisse ou d'un schnitzel ».

UNE SACHER ET UN BRAUNER S'IL VOUS PLAÎT !

À proximité de l'opéra, détruit pendant la guerre et reconstruit tardivement, le Sacher Hôtel entretient le feu de la nostalgie du temps de l'Empire. Le décor, trop ripoliné, sans patine, apparaît théâtral. Le personnel n'est plus en livrée, mais il se déploie comme dans un ballet feutré et hypnotisant. Les parts de la sachertorte, accompagnées d'un *gros brauner*, un café surmonté d'un nuage de crème, virevoltent sur des plateaux en argent. Les voyageurs se pressent dans ce café autant pour s'imprégner de l'âme des lieux que pour croquer dans le gâteau au chocolat inimitable mais copié dans toute la ville. Gérard de Villiers l'assomme dans son *Dossier Kennedy*, en 1967 : « Les non-amateurs disent qu'il est si dur qu'on n'a pas dû en fabriquer depuis la fin de l'Autriche-Hongrie ! » Sévère et faux. Inventée sous l'Empire, la génoise au chocolat, riche de crème fouettée et de confiture d'abricot, est tout sauf un étouffe-chrétien. ►

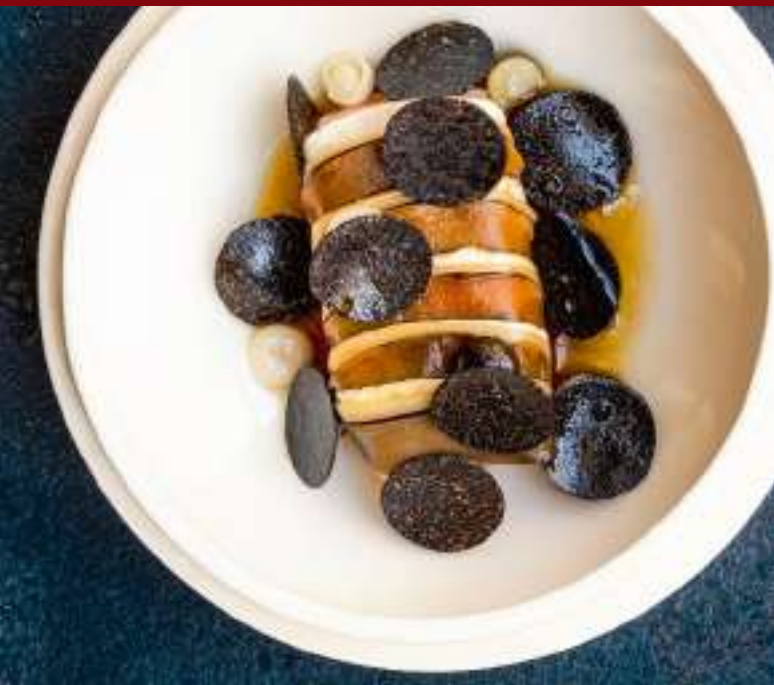


LA CUISINE PASSIONNÉE DES FRÈRES WRENKH

Les deux frères **Wrenkh** (Leo ci-dessous), amoureux de la France et des nourritures saines, ont hérité du restaurant populaire de leurs parents à Vienne. Ils ont la fibre végétarienne et la font vibrer dans des recettes traditionnelles autrichiennes comme cet *erdäpfelschmarrn* (ci-dessus), à base de pommes de terre et agrémenté, ici, de tofu. Pour transmettre leur passion, ils ont installé une école de cuisine dans leur restaurant.

LES DEUX ÉTOILES DE KONSTANTIN FILIPPOU

La première impression d'ennui ressentie en pénétrant dans ce restaurant au décor sombre et minimaliste est vite dissipée par la bonne humeur du service et la cuisine très créative et énergique de **Konstantin Filippou**. Ce chef, fils d'un immigrant de Kalamata en Grèce et d'une mère autrichienne, a l'obsession du détail et de l'origine des produits, comme dans le plat ci-dessous à base de saumon sauvage et de truffes.





UNE SPÉCIALITÉ VOYAGEUSE

La *Wiener schnitzel* est une cousine de la *cotoletta alla milanese* (l'escalope milanaise), toujours cuisinée avec du veau. Elle a migré en Israël avec les juifs autrichiens. Pour des motifs religieux, elle est à base de poulet mais s'appelle toujours *schnitzel*. C'est la version la plus consommée aux États-Unis.

Les toits de Vienne observés depuis le clocher gothique flamboyant de la cathédrale de Saint-Étienne, un édifice en partie détruit en 1945 et reconstruit en 1952.



Au *Café Central*, la fièvre littéraire est retombée. Stefan Zweig et Arthur Schnitzler n'y mènent plus la ronde des mots. Peter Altenberg est attablé à l'entrée, statufié pour l'éternité : « *Si ne suis pas au Café Central, je suis en chemin* », on le croit sur parole... L'installation paraît plus baroque que le plafond, formé d'ogives gothiques posées sur des colonnes corinthiennes. Un portrait de Sissi et François-Joseph trône dans le fond du café. Des journaux sont accrochés à des baguettes de lecture sur un présentoir et font partie du décor de ce café historique, parfait par les chaises Thonet et les banquettes en velours rouge. Il reste les pâtisseries ciselées dont un Beethoven duveté comme le tissu des fauteuils dont on se demande ce qu'en aurait pensé le compositeur de *Fidelio* (né et mort à Vienne).

L'INCONTOURNABLE ESCALOPE VIENNOISE

À l'*Hôtel Grand Ferdinand*, sur le bord du Ring, une symphonie de Mahler se noie dans la cacophonie des bruits du service. Dans l'assiette, la *schnitzel* préparée par Jürgen Gschwendtner se déploie comme un champ de blé vallonné ou une étoffe de velours épais à l'ample drapé. Le sourire victorieux du chef accentue la rondeur du visage encore juvénile. « *La couleur et les plis arrondis de la panure sont les signes d'une escalope viennoise réussie* », atteste doctement Jürgen. L'escalope viennoise est un pilier de la cuisine de tradition en Autriche, avec le *tafelspitz* (pot-au-feu) et l'*apfelstrudel* (gâteau aux pommes). Jürgen connaît le sujet, il a épuisé toute la littérature sur la question et remis pendant des mois sa recette sur le billot pour arriver, sans l'avouer formellement, à la meilleure *schnitzel* de Vienne. « *La tranche de viande de 200 g environ, taillée dans la noix de veau, doit épouser la largeur d'une assiette* », explique-t-il en préambule. Avec un maillet en bois, le chef l'aplatit de l'intérieur vers l'extérieur jusqu'à obtenir une escalope de 3 mm d'épaisseur. « *C'est essentiel, sinon la texture de la viande risque de ressembler à de la semelle* », alerte Jürgen. Ensuite, la viande est plongée, le temps de compter jusqu'à 3, dans des œufs battus sans excès, « *mais très frais* » ! L'escalope est glissée dans une chapelure de pain très fine puis cuite à la poêle dans un bain de beurre clarifié pendant 2 à 3 minutes. « *Du saindoux ou une huile neutre peuvent faire* ►



LES SECRETS DE LA JÜRGEN SCHNITZEL

Du choix des ingrédients à l'exécution de la recette, l'escalope viennoise selon **Jürgen Gschwendtner** est une école de la rigueur. La viande est taillée dans la noix de veau, l'escalope doit être de la largeur de l'assiette dans laquelle elle sera servie. Après aplatissement avec le maillet, elle ne doit pas dépasser 3 mm d'épaisseur. Les oeufs de la panure doivent être très frais et sommairement battus.





CHEZ TIAN, L'OBSESSION DU VÉGÉTAL

Paul Ivić, né dans une ferme du Tyrol, d'un père croate et d'une mère autrichienne, se réveillait chaque matin avec une obsession : le contenu de son assiette du jour. Sa cuisine végétale et radicale a un lien fusionnel avec le terroir autrichien. « Retour aux racines », est l'intitulé du plat ci-dessous, un oignon rôti, enrobé d'huile de thym, farci de champignons, dans un jus de pain rassis



Une saucisse, la frankfurter wurst, servie avec un petit pain, un peu de choucroute et du raifort, constitue l'essentiel de la cuisine de rue à Vienne.



l'affaire, mais le beurre, c'est mieux pour le goût », promet le chef. Servie avec une salade de pommes de terre tièdes, moutardée et un peu sucrée et de la compote de pomme, la dégustation de la schnitzel de Jürgen Gschwendtner est un rite initiatique comme la première véritable pizza que l'on dévore à Naples. Les deux spécialités ont en commun d'avoir migré autour de la planète, et d'avoir été malmenée et dévoyée au cours de leur périple.

RETOUR EN ENFANCE

Chez Tian, à quelques pâtés d'immeubles, la cuisine viennoise bascule dans le monde mystérieux du végétal. Les assiettes défilent, colorées, toujours lumineuses, parfois énigmatiques, d'une harmonie époustouflante, à la croisée parfaite de la technique, du geste artistique et de l'émotion. « Ce fut un long chemin. Il a commencé bien avant décembre 2011, date d'ouverture de ce restaurant », souffle Paul Ivić, l'auteur de ce festin végétal, réfléchi et créatif. La voix est introvertie, chuchotée, comme si chaque syllabe était pesée au trébuchet. Le visage anguleux et marmoréen s'éclaire et s'anime au fil d'une confession qui révèle une sensibilité à fleur de peau. « Quand j'étais enfant, je me sentais insulté à la cantine de l'école, car on y mangeait très mal. J'ai eu la chance de naître dans une famille de paysans modestes où la bonne nourriture était naturelle. Quand je me réveillais, ma première préoccupation était le contenu de mon assiette. » Paul Ivić voulait être dessinateur de bandes dessinées. Il deviendra chef par désir d'indépendance précoce et de voyages. De Suisse en Espagne, d'Allemagne en Autriche, il gravit les échelons dans le monde de la gastronomie. Dans ce dédale de la réussite, il perd son lien charnel avec la nourriture. « À la fin, j'étais à la tête d'une brigade de 30 cuisiniers. Je m'empoisonnais et j'empoisonnais mes clients avec des mauvais légumes et du poisson d'élevage. » La tête et le cœur lâchent. Le médecin recommande une intervention chirurgicale. Paul Ivić se met au vert, retrouve un peu de force mais il est « toujours malheureux et misérable ». Un jour, il achète des œufs à une fermière sur un marché. Elle le « bassine » avec la vie heureuse de ses poules. Il montre son agacement. Elle lui rétorque : « Vous ne méritez pas mes œufs. » Premier déclic. De retour chez lui,



DES VIGNERONS EN VILLE

Sur les hauteurs du Danube, en bordure de la cité, s'étendent 650 hectares de vignes. Fritz Wieninger est l'un des vignerons renommés pour avoir élevé le vin de Vienne à un rang exceptionnel. Le traditionnel gemischter Satz (multi-cépages), a longtemps été très mal considéré. Le vigneron travaille ses vignes en biodynamie et, dans sa cave, les vins sont élevés dans des foudres en bois et des jarres en argile.

LA CÉRÉMONIE DU TAFELSPITZ

Chez Plachutta (*ci-dessous*), cette variante du pot-au-feu français est servie en trois temps. D'abord le bouillon, suivi de l'os à moelle sur une tranche de pain brun, enfin la viande. Le tafelspitz tient son nom du morceau le plus noble sur la carcasse (rumsteck). Ci-dessus, la version du plat chez Glacis Beisl, une auberge populaire à Vienne.





QUAND LA VIE TOURNE AU VINAIGRE... PARFAIT

D'un loisir – la quête permanente du vinaigre parfait – Erwin Gegenbauer a fait sa profession. Tout en sachant que cette perfection n'existe pas, car la nature a toujours le dernier mot, explique-t-il en substance. Des années qu'il cultive ses ferments pour obtenir la quintessence d'un balsamique ou d'un vinaigre de framboise (élaboré à partir de vin de fruits).



il les cuisine. Deuxième déclic. « *Je retrouve le goût de mon enfance* », raconte Paul. Les œufs rédempteurs stoppent le cercle vicieux de la dépression. « *Quand j'ai ouvert ce restaurant, je ne savais pas ce que j'allais faire, mais j'étais certains de ce je ne voulais plus faire.* » Sa cuisine purement végétale et locale peine à convaincre au début. Une première étoile Michelin scintille en 2014 et récompense la radicalité du chef. Il n'utilise même pas de sel, encore moins les épices. Dans sa cuisine, son équipe et lui fabriquent le garum, la sauce soja et tous les assaisonnements des recettes à base des légumes cultivés dans des fermes autour de Vienne. S'asseoir à l'une des tables de Paul Ivić, c'est prendre le risque d'être bousculé, voire transformé par une gastronomie du végétal étourdissante.

TRANSFORMER LES FRAMBOISES EN VIN...

Dans les faubourgs de Vienne, perdue dans un conglomérat d'immeubles industriels sans âme où le voyageur ne peut atterrir que par mégarde, se niche l'une des plus étonnantes maisons d'hôtes d'Autriche. Elle est installée au-dessus d'une vinaigrerie tout aussi particulière. La façade moderne est trompeuse. À l'intérieur, les murs en briques datent de 1899, année à laquelle a été érigé le bâtiment par l'arrière-grand-père de l'actuel propriétaire. Erwin Gegenbauer est un singulier personnage, un esthète un peu dandy qui ne conçoit pas un petit déjeuner sans un morceau de fromage des montagnes autrichiennes, du pain au levain maison et les œufs frais de ses poules élevées dans l'arrière-cour. Les gallinacés sont bien servis, preuve de l'incroyable radicalité du vinaigrier. « *Je transforme les framboises fraîches en vin, puis en vinaigre. Les pépins sont écrasés pour obtenir de l'huile de framboises, et ce qui reste, les tourteaux en quelque sorte, sont donnés à mes poules. Rien ne doit se perdre, telle est la philosophie de mon existence* », assène Erwin Gegenbauer. Pour la citrouille ou les pommes, il procède de la même façon. Pour le vinaigre de vin, il travaille avec trois vigneron aux quels il impose un nombre de feuilles et de grappes par cep, la vitesse du pressoir pour ne « *pas abîmer les arômes* » et un taux d'alcool stoppé à 6 %. De cuvée en cuvée, il cultive ses ferments acétiques comme un boulanger son levain, de fournée en fournée. « *Ce sont des années de travail* », indique-t-il en balayant du regard la centaine de dames-Jeannes alignées sur les étagères de la cave comme dans l'antre d'un Merlin l'enchanteur. « *Le bonheur finit à Vienne* », a écrit Emil Cioran, dans un autre temps, et dans un autre contexte. Une chose est sûre, à la fin de ce voyage, la question de l'inconvénient d'être né ne se pose plus* ■

*Emil Cioran, philosophe d'origine roumaine, a écrit en 1973
De l'inconvénient d'être né, un recueil d'aphorismes désespérés.

DORMIR SUR LA PAILLE

Chez le vinaigrier Erwin Gegenbauer, les chambres d'hôtes sont rustiques mais très confortables. Les murs et le lit de deux d'entre elles sont façonnés avec de la paille de céréales !

Champagne haute couture

Besserat de Bellefon présente sa cuvée Blanc de blancs Grand Cru comme sa signature « haute couture » avec sa robe lumineuse, vive et brillante. Exclusivement élaboré en chardonnays issus de 6 villages en Grand Cru, ce champagne sera idéal pour accompagner des saint-jacques à l'huile de truffes blanches mais peut être servi tout au long du repas.

Besserat de Bellefon, Blanc de blancs Grand Cru, 52 € les 75 cl. Chez les cavistes et sur <https://boutique.besserat.com>



Made in Italy

La qualité du lait de la zone de production du Grana Padano AOP et sa méthode de fabrication donnent à ce fromage des saveurs bien particulières.



Trois affinages différents permettent d'obtenir des notes délicates ou plus robustes. Ne reste plus qu'à choisir celui qui sublimer vos plats ou vous fera craquer avec pain croustillant et un verre de vin. Avec plus de 5,2 millions de meules produites en 2021 et environ 2,2 millions exportées dans le monde entier, Grana Padano, ambassadeur du « made in Italy », est le fromage AOP le plus consommé du monde. **En GMS. www.granapadano.it/fr**

Clément Faugier fête ses 140 ans...

Le créateur de la première fabrique de marrons glacés, inventeur de la crème de marrons, fête ses 140 ans ! À cette occasion, l'entreprise ardéchoise réédite ses boîtes vintages et lance une glace à la crème de marrons, qui a reçu le grand prix de la catégorie Produits laitiers et glaces au dernier Salon international de l'alimentation (Sial). Comme pour tous ses produits, Clément Faugier n'utilise ici que des ingrédients naturels. Lait, crème de marrons, sucre, œufs, beurre et crème : cette glace est fabriquée « comme à la maison ». Miam !

Glace à la crème de marrons Clément Faugier, 6,50 € les 50 cl. Chez Monoprix et sur www.clementfaugier.fr



... Et l'AOP fourme d'Ambert ses 50 !

Cela fait un demi-siècle que la fourme d'Ambert est protégée par son AOP. Produit entre 600 et 1 600 m d'altitude sur la zone de montagne du Puy-de-Dôme, cinq cantons du Cantal et huit communes de la Loire, ce fromage à pâte persillée est à base de lait de vaches nourries d'herbe provenant exclusivement de la zone d'appellation. Un terroir riche qui lui confère son parfum subtil et délicat. Incontournable des plateaux de fromages, la Fourme d'Ambert s'accommode de plus en plus en cuisine. Alors laissez parler votre créativité ! **En GMS. www.fourme-ambert.com**



Des perles dans les assiettes

Inspirées de la cuisine moléculaire, les Perles de saveurs permettent d'encapsuler, dans une sphère végétale issue d'algues Kombu, de puissantes saveurs sous forme de cœur liquide qui explose en bouche. Figue, monbazillac, miel, mangue ou encore truffe noire, faites votre choix pour étonner vos convives à Noël avec ces véritables petits bijoux aromatiques à déguster avec du foie gras, du ceviche de poisson, du saumon fumé... D'autres parfums sont disponibles salés et sucrés.

Christine Le Tennier, Perles de saveurs, de 7,50 € à 9,95 € les 50 g. www.henaffandco.fr



Madiran de haut rang

Couvé du regard comme un enfant sur lequel on veille, ce madiran porte haut les couleurs du cépage tannat. Cet ambassadeur du Sud-Ouest en a tous les atours : une robe pourpre intense aux reflets violets, un nez complexe, des notes de fruits rouges et d'épices, une attaque charnue suivie d'une bouche pleine et gourmande qui se termine sur une finale fraîche et digeste. Il sublimer des pâtes à la truffe, une pièce de bœuf rôti, un carré d'agneau braisé ou encore une pièce de porc noir de Bigorre.

Plaimont, L'Enfant Roi, AOC Madiran, 15 € les 75 cl. Chez les cavistes.



Chaud !

Noël solidaire p. 6

- **Association Petits Princes.** petitsprinces.com
- **Banque alimentaire.** banquealimentaire.org
- **Bio équitable en France.** bio-equitable-en-france.fr
- **La Cantine des Arbustes.** 5, Rue des Arbustes, 75014 Paris. facebook.com/RefugeeFood
- **Les Compagnons du Goût.** compagnonsdugout.fr
- **La Croix Rouge.** croix-rouge.fr
- **Kignon.** kignon.fr
- **Mon Jardin Chocolaté.** 28, Rue Raymond Losserand, 75014 Paris. monjardinchocolate.com
- **Les Restos du Cœur.** www.restosducoeur.org
- **Secours populaire.** www.secousspolaire.fr

Tout nouveau, tout beau ! p. 8

- **Boulangerie du Chambard.** 9, Rue du Général de Gaulle, 68240 Kaisersberg
- **Braise.** 19, Rue d'Anjou, 75008 Paris. www.braise.paris
- **Bvan.** 6, rue Alexandre Le Pontois - 56000 Vannes. www.restaurantbvan.fr
- **Côté Cour.** 7, Rue de la Tannerie, 49100 Angers. www.cote-cour-angers.fr
- **Nectar chez Maison Mère.** 7, rue Mayran, 75009 Paris. www.maisonmere.co/necta
- **Suzanne et Lucien.** 28, avenue Émile Cossonneau, 93160 Noisy-Le-Grand. [Insta @suzanneetlucien](https://www.instagram.com/suzanneetlucien)
- **Vive.** 62, avenue des Ternes, 75017 Paris. www.vive-restaurant.com

Millefeuille de fêtes p. 10

- **Éditions Human Humans.** [Insta @wearehumanhumans](https://www.instagram.com/wearehumanhumans)
- **First Editions.** [@editionsfirst](https://www.editionsfirst.com)
- **Hachette.** www.hachette.fr
- **Herschel.** www.editions-herschel.com
- **La Librairie gourmande.** 92-96 rue Montmartre, 75002 Paris. www.librairiegourmande.fr
- **La Martinière.** www.editionsdelamartiniere.fr
- **Marabout.** www.marabout.com

On vous trouve formidables

Du Covid à la cuisine p. 12

- **TheBookEdition.com.** www.thebookedition.com/fr

Saison

Huîtres de Prat-Ar-Coum, le cœur battant des abers p. 14

- **Restaurant Auguste.** 54, Rue de Bourgogne, 75007 Paris. Tél. 01 45 51 61 09. www.restaurantauguste.fr
- **Éditions Hachette.** www.hachette
- **Prat-Ar-Coum.** Lieu-dit Prat-Ar-Coum, 29870 Lannilis. Tél. 02 98 04 00 12. www.prat-ar-coum.fr

Le marché p. 22

- **Nemrod.** <https://nemrod.co>

Courses en tête

Vos produits de fête au pied du sapin p. 28

- **21 km.** <https://21km.fr>
- **Culinaries.** www.culinaries.fr
- **Epicery.** www.epicery.com
- **Éric Pineau.** <https://ericpineau.fr>
- **Graines d'ici.** www.grainesdici.fr

- **Kaviari.** www.kaviari.fr
- **La Maison du homard.** www.lamaisonduhomard.com
- **La Maison nordique.** www.lamaisonnordique.com
- **Le caviar de Neuvic.** <https://caviar-de-neuvic.com/fr>
- **Les Colis du boucher.** <https://lescolisduboucher.com>
- **Les Grappes.** www.lesgrappes.com/
- **Maison Barthouil.** www.barthouil.fr/fr
- **Marmelade.** <https://marmelade.alsace>
- **Mon Panier de Campagne.** <https://mon-panier-de-campagne.fr>
- **O' poisson.** <https://www.o-poisson.fr>
- **Pourdebon.** www.pourdebon.com
- **Saumon de France.** www.saumonfrance.fr

Des cadeaux qui ouvrent l'appétit p. 36

- **Aiguiseurs Horl.** www.horl.com
- **Babaorum.** www.babaorum.fun
- **Garum Dehesa.** www.maisondehesa.com/lesnouveauxcondiments
- **Les Enfants de Bacchus.** www.les-enfants-de-bacchus.fr
- **Miel sur Cadre, Clic and Nectar.** www.clicandnectar.fr
- **Q de bouteilles.** www.qdebouteilles.fr

Reportage

Que la montagne est bonne ! p. 50

- **Gâteaux Labully.** 135, rue des Jardins, 73240 Saint-Genix-les-Villages. Tél. 04 76 31 63 02
- **Folie.** 23 Rue Bonivard, 73000 Chambéry. <https://restaurant-folie.com/fr>
- **Ferme de l'Abérieux.** 490, chemin du Pont de la Fley, 74700 Cordon. 06 76 12 41 67
- **Chocolaterie Cédric Pernot.** 15, rue de Boigne, 73000 Chambéry
- **Plaisirs du vin.** 207-209, avenue du Grand Verger, 73000 Chambéry

- **Fruitière du Semnoz.** 4307, route des Bauges, 74540 Gruffy. 04 50 77 40 32
- **Joseph Paccard.** Les Bréviaires, 74230 Manigod.
- **Coopérative laitière du Beaufortain.** 234, avenue du Capitaine Bulle, 73270 Beaufort sur Doron
- **Le Sarkara.** 238, rue des Clarines, 73120 Courchevel
- **Les Fermes de Marie.** 163, chemin de la Riente Colline, 74120 Megève
- **Distillerie des Aravis.** 106, chemin du Pré de Foire, 74220 La Clusaz
- **Restaurant Le Châlet.** 322, route de Montrigon, 73700 Bourg-Saint-Maurice
- **Charcuterie Saveurs des Alpes.** Rue du Mont Blanc, 73590 Flumet

Desserts glacés

Féerie des neiges p. 102

- **Une Glace à Paris.** <https://uneglaceparis.fr/web>

Ailleurs

Autriche. Conte de Noël à Vienne p. 114

- **Café central :** Herrengasse 14, 1010 Vienne
- **Café Anzengruber.** Schleifmühlgasse 19, 1040 Vienne
- **Erwin Gegenbauer.** www.gegenbauer.at
- **Fritz Wienerer.** www.wienerer.at
- **Galci Beisl.** <https://glacisbeisl.at>
- **Hôtel Grand Ferdinand.** www.grandferdinand.com
- **Hotel Sacher.** www.sacher.com
- **Konstantin Filippou.** <https://konstantinfilippou.com>
- **Michael Diewald, Blühendes Konfekt.** www.bluehendes-konfekt.com
- **Plachutta.** www.plachutta.at
- **Tian.** www.tian-restaurant.com/wien
- **Wrenkh.** wrenkh-wien.at
- **Xocolat Manufaktur.** www.xocolat.at



ABONNEZ-VOUS À *Régal*

6
NUMÉROS
+ 2 HORS-SÉRIE

~~53,60€~~

27,90 €
SEULEMENT

48 %
de réduction

+ version
numérique
OFFERTE

+ En cadeau

Le moule en silicone + un booklet Régal



Flexibles et antiadhésifs pour un démoulage facile,
les moules sont dotés de poignées rigides pour une tenue
irréprochable et une manipulation aisée. **Garantis à vie**
et parfaits au four, au micro-ondes, comme au bain marie.

Confectionnez de délicieux plats grâce
au booklet Régal «Plats uniques» pour le plus grand
bonheur de toute votre famille.

Retrouvez cette offre sur :
store.uni-medias.com/mastrad110

OU

scannez ce QR code



¹ ☐ **OUI, JE M'ABONNE À RÉGAL** pour 1 an (6 n^{os} + 2 hors-série)

+ Le moule en silicone + un booklet Régal prix de 27,90 € au lieu de ~~53,60 €~~⁽¹⁾.

J'indique mes coordonnées

☐ M^{me} ☐ M. Nom : * mentions obligatoires

Prénom :

Tél. _____ Date de naissance _____

E-mail :

Adresse :

..... Code postal* | | | | |

Ville : RC110

☐ l'accuse de recevoir par e-mail les offres de la part des partenaires d'Ini-Médias

☐ J'accepte de recevoir par e-mail les offres de la part des partenaires d'Uni-Médias.

1114 JOURNAL OF POST KEYNESIAN ECONOMICS

Je joins mon règlement de 27,90€ par :

^c Chèque à l'ordre d'Uni-médias

J'indique les coordonnées du bénéficiaire

☐ M^{me} ☐ M. Nom : * mentions obligatoires

Prénom :

Tél. _____ Date de naissance _____

E-mail :

Adresse :

..... Code postal ^{*}

Ville :

RPRG110

Date et signature OBLIGATOIRES

Cade valable en France métropolitaine jusqu'au 31/12/2023 dans la limite de 20 € sans crédits disponibles. Le moule en silicone et le booklet Régal d'une valeur de 20 € vous seront livrés dans un délai de 4 semaines. (1) Vous pouvez acquiescer séparément chaque exemplaire de Régal au prix de 3,95 € sans cadeau kiosque. Les informations collectées par Uni-Médias directement auprès de vous ont l'objet d'un traitement automatisé avant finalité la gestion de fichiers clients-prospects. Les informations marquées d'un astérisque sont obligatoires pour la finalité poursuivie. A défaut, Uni-Médias ne sera pas en mesure de répondre à votre demande. Ce traitement est fondé sur la base de votre consentement, que vous pouvez retirer à tout moment. Ces informations sont à destination des services d'Uni-Médias habilités et de toute entité du Groupe Crédit Agricole habilitée. Les données seront conservées pendant les durées de prescription légales applicables et pour une durée maximale de 3 ans après le dernier contact commercial. Conformément au Règlement (UE) 2016/679 relatif à la protection des données à caractère personnel, vous disposez des droits suivants sur vos données : vous pouvez demander la suppression de vos données, vous pouvez demander la limitation de vos données, vous pouvez demander la rectification de vos données, vous pouvez demander la portabilité de vos données, vous pouvez demander la suppression de vos données. Pour exercer vos droits, merci d'adresser votre demande à l'adresse Uni-Médias - DPO – 22 rue Letailleur 75739 Paris cedex 15 ou à dpo@uni-medias.com. Un justificatif d'identité pourra vous être demandé. Sous réserve d'un manquement aux dispositions ci-dessus, vous avez le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL. 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 store.uni-medias.com. Pour toutes questions concernant un abonnement, merci d'écrire au Service Clients : service.clients@uni-medias.com. Pour l'étranger et les DOM/TOM, nous consulter au [+33 2 30 00 00 00](tel:+33230000000) (appel non surtaxé). Régal est une marque déposée de la Société d'Édition du Crédit Agricole SA. Uni-Médias est éditeur des magazines Dossier Famille, I come, L'Ami, Santé Magazine, Parents, Régal, Détente Jardin, Maison Détente, Détours en France, Plus de Pep's magazine, Secrets d'Histoire, Nautisme, Les Petits Plats de Laurent Mariotte et Les Maternelles.

Apéros

Bulles briochées, cœur coulant de fromage fumé 42
 Bulles crustacés, aspic miso parfumé aux agrumes et herbes 49
 Choux à la chantilly citron, saumon fumé et ciboulette 43
 Crackers des profondeurs 49
 Feuilleté de volaille, crémeux patate douce-coco et champignons 48
 Fingers de courge grillée et foie gras, sauce miel-orange épicée 42
 Magret laqué au miel et soja, losanges de polenta parfumée 42
 Œufs « surprise » et espuma à la truffe 43
 Piques de carottes fanes et volaille, crème miso et crumble aux fruits secs 48
 Rillettes de la mer au haddock et œufs de saumon, crackers maison 34
 Sablés au fromage frais et œufs de truite 43
 Sushis « fruits & mer » 49

Entrées

Bisque de gambas 34
 Cappuccino de parmesan aux huîtres 19
 Consommé Dubarry et noix de saint-jacques 66
 Filets de faisan rôtis, polenta à la cannelle 74
 Huîtres chaudes croustillantes aux herbes 34
 Les huîtres creuses et la poire 18
 Noix de saint-jacques lutée aux parfums d'Asie 34
 Noix de saint-jacques poêlées et suprêmes de pamplemousse 34
 Œuf cocotte au saumon et herbes fraîches 76
 Salade thaïe au bœuf, menthe et noix de cajou 74

Plats

Bar en écaillés de pomme de terre 24
 Biche cuite au foin 24
 Côte de veau, morilles et polenta 20
 Gambas poêlées au whisky et au poivre rouge de Kampot 34
 Goulash 119
 Marmite de homard aux pommes de terre et au safran 34
 Mini-chou farci au bœuf et persil 74
 Pavé de biche sauce grand veneur 67
 Pommes de terre farcies, crème d'aneth et saumon 76

Poularde demi-deuil aux morilles 66
 Queues de langoustes au beurre d'estragon 34
 Ragoût de sanglier à la bière et aux champignons 24
 Ramen à la volaille rôtie et citronnelle 74
 Rôti de cerf farci aux épices et aux noix 24
 Rôti de chevreuil en croûte de zestes d'orange aux épices 24
 Volaille rôtie en club-sandwich 74

Desserts

Baba au rhum et ananas épicé 80
 Bûche biscuit chocolat, parfait glacé 108
 Charlotte aux poires 86
 Cheesecake au pamplemousse 83
 Citrons givrés 103
 Crème brûlée au génépi 62
 Fleurs de pommes rouges 84
 Granité de clairette-de-die 104
 Moka café 70
 Nougat glacé à la châtaigne 106
 Omelette norvégienne au marron glacé 70
 Pavlova mangue-passion-kumquat 82
 Poire pochée, sorbet poire et crumble cacao 108
 Sorbet et crémeux chocolat, croustillant cacao 110
 Soufflé glacé au Cointreau 110
 Tarte glacée au yaourt et fruits exotiques 80
 Trifle aux clémentines 86

Divers

Cocktail green 48

LES PRODUITS

Algues 49 Ananas 80 Aneth 76 Bar 65 Biche 24, 67 Bière 24 Bœuf 74, 119 Cacao 108, 110 Café 70 Canard 42 Cannelle 24 Carotte 48 Cerf 24 Champignons 24 Chevreuil 24 Chocolat 108, 110 Chou 74 Chou-fleur 66 Ciboulette 43 Citron 43, 103 Citronnelle 74 Clairette-de-die 104 Clémentine 86 Cointreau 110 Courge 42 Crabe 49 Crevettes 49 Dorade 49 Foie gras 42 Estragon 34 Faisan 24 Fromage 42 Fromage frais 43 Fruit de la passion 80, 82 Gambas 34 Génépi 62 Haddock 34 Homard 34 Huîtres 18, 19, 34 Kiwi 48, 80 Kumquat 82 Lait de coco 48 Langouste 34 Mangue 49, 80, 82 Marron 70 Menthe 74 Miel 42 Miso 48, 49 Morilles 60 Noix 24 Noix de cajou 74 Œuf 43, 76 Œufs de saumon 34 Œufs de truite 43 Orange 24, 42 Pamplemousse 34, 83 Parmesan 19 Pâte de marron 106 Poire 18, 86, 108 Poireau 66 Poivre de Kampot 34 Polenta 24, 42, 60 Pomme 84 Pomme de terre 34, 64, 76 Safran 34 Saint-jacques 34, 49, 66 Sanglier 24 Saumon fumé 43, 76 Truffe 43 Truite fumée 49 Veau 60 Volaille (poularde, poulet) 48, 66, 74 Yaourt 80

Régal



Bimestriel n° 110 - novembre décembre 2022

Une publication du groupe

Président Michel Ganzin

Directrice générale, directrice de la publication
Nicole Derrien

Contactez
le service clients abonnement

N° Cristal 19 69 12 34 40

Appel non surtaxé

de 8 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi

Par e-mail : service.clients@uni-medias.com

Par courrier : Uni-médias - BP 40211 - 41103 Vendôme Cedex

Pour vous abonner : store.uni-medias.com

RÉDACTION

Directrice de la rédaction Eve-Marie Zizza-Lalu

Directeur artistique Christophe Savelli

Chef de rubrique Hélène Piot

Rédactrice - styliste Pauline Guillet

Rédactrice Louise Delaroa

Secrétaire de rédaction Marion Bonnet

Social media editor Suzanne Méthé

A collaboré Pauline Pétillo

DÉVELOPPEMENT Jean-Michel Maillat

Directeur commercial réseau Jean-Luc Samani

RÉGIE PUBLICITAIRE Anne-Cécile Aucomte

MEDIAOBS 01 44 88 97 70

Directrice Générale Corinne Rougé (93 70)

DGA Commerce Sandrine Kirchthaler (89 22)

Directrice du Pole Food Alexandra Horsin (89 12)

Directrice de Clientèle Magali Tephany (89 25)

Facturation Estelle Ramand (89 21)

www.mediaobs.com

AUDIOVISUEL - COMMUNICATION Farid Adou

VENTE AU NUMÉRO Xavier Costes

NUMÉRIQUE MARKETING

Développement technique Mustapha Omar

Audiences et monétisation Alain Languille

MARKETING CLIENT Carole Perraut

Responsable relation clients Delphine Lerochereuil

RESSOURCES HUMAINES Christelle Yung

FINANCES Nadine Chachuat

Comptabilité Nacer Ait Mokhtar

ADMINISTRATION, ACHATS Jean-Luc Bourgeas

Directrice de fabrication Emmanuelle Duchateau

Supply chain Patricia Morvan

Informatique et moyens généraux

Nicolas Pigeaud, Damien Thizy

ABONNEMENTS POUR LA BELGIQUE

EDIGROUP Tél.: 070/233 304.

abonne@edigroup.be, www.edigroup.be

ABONNEMENTS POUR LA SUISSE

EDIGROUP Tél.: 022/860 84 01.

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

Pays d'origine : Allemagne

Taux de fibres recyclées : 0 %

Certification : 100 % PEFC

Impact sur l'eau : 0,017 kg/tonne de papier

Imprimé avec des encres écologiques

N° ISSN 1769-3977

N° commission paritaire

1123 K 85734

Dépôt légal octobre 2022

Distribution MLP



© Uni-médias 2022. 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 2022, sauf indication contraire.



Écoutez

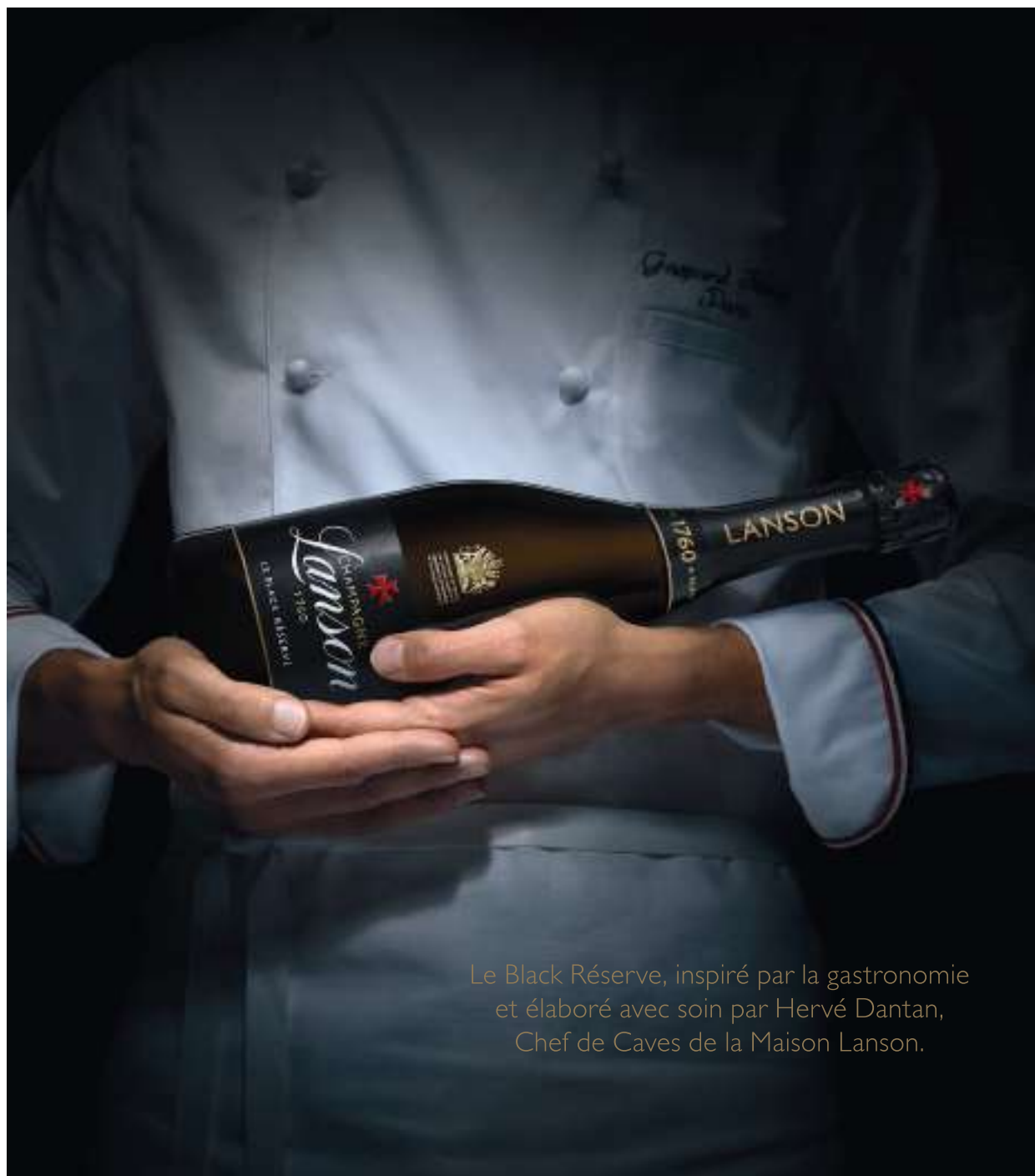
CEUX QUI AIMENT PARLER À TABLE

LAURENT MARIOTTE

SAMEDI 11H - 12H30

LA TABLE DES BONS VIVANTS

Europe 1



Le Black Réserve, inspiré par la gastronomie
et élaboré avec soin par Hervé Dantan,
Chef de Caves de la Maison Lanson.

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