Régal
regal.fr
N° 1 DE LA PRESSE CUISINE

Régal

DESSERTS FÉERIQUES
LES SECRETS DES CHEFS

N° 116 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023

Spécial fêtes

RETOUR AUX CLASSIQUES

en 60 recettes

EN TERRINE, FARCIE, TRUFFÉE... LA VOLAILLE FAIT RECETTE

STARS DU RÉVEILLON SAINT-JACQUES, TOURTEAU...

LES DIVINS LÉGUMES DE NOËL

COCKTAILS & MOCKTAILS ÇA PÉTILLE DANS LES VERRES

Terrine de pintade au foie gras, artichaut et noisettes

unimédias CPPAP
L 11616 - 116 - F: 3,95 € - RD

Régal N° 116 NOVEMBRE DÉCEMBRE 2023 FRANCE METRO : 3,95€ BEL 4,60€ - LUX 4,90€ - CH 7,80CHF - D 6,90€ - ESP 5,50€ - GR-IT-PORT-CONT 5,20€ - DOM 4,95€ - TOM/S 750XPF - TOM/A 1200XPF - MAR 45MAD - TUN 9,50TND - CAN 8,95$CAD

RCS Nanterre 399 315 613 le nouveau bélier ©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES





© MYNN SHARIFF - CHANDLERVID85 / ADOBE STOCK

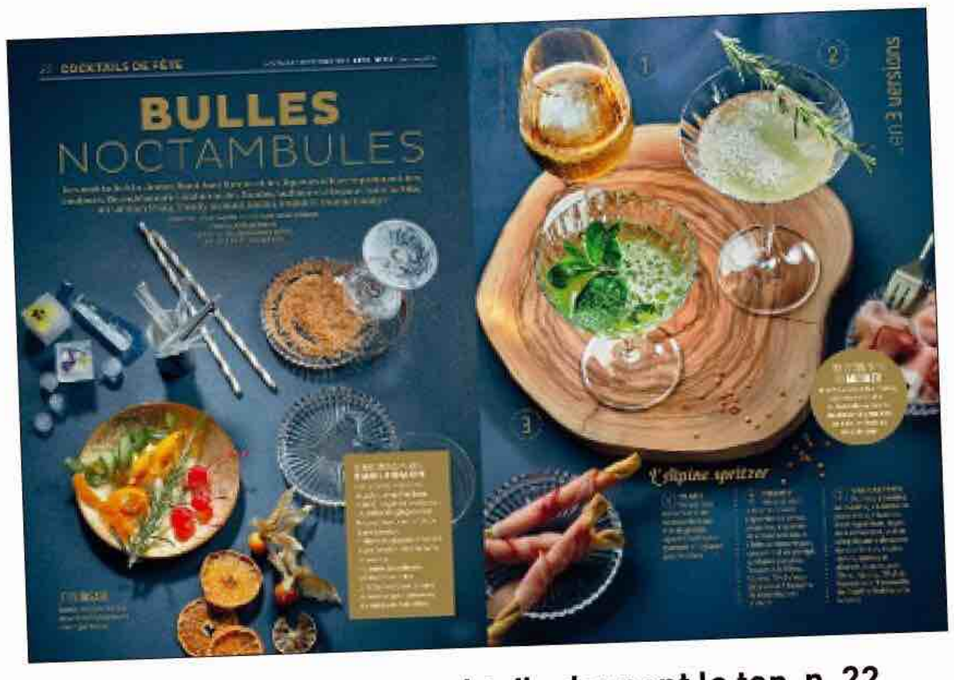
Lenteur floconneuse

Arrêter la course folle du temps… Mission impossible dans notre espace quotidien saturé d'injonctions à accélérer, à vivre vite, à cuisiner vite. Faire toujours plus avec moins de temps. Inflation délirante. Et si on s'arrêtait devant la fenêtre pour regarder le paysage ? Il n'y a pas de neige ? Retournez la boule de Noël et attendez. C'est hypnotisant cette lenteur floconneuse. Maintenant, vous allez emporter cette pulsation calme en cuisine. Après avoir choisi deux ou trois recettes dans votre magazine préféré – peu importe le temps qu'elles prendront – vous visualiserez leur exécution comme une aventure. Partir en quête des ingrédients, suivre les étapes en pleine conscience, sans précipiter les choses. Savourer le moment où vous glisserez délicatement quelques truffes sous la peau d'une poularde épanouie, arroser joyeusement les rondeurs d'un chou-fleur entier qui commence à dorer. Faire sa bûche, mais pas n'importe quelle bûche. Une de ces bûches qu'on admire chez le marchand, avec ganache montée, crémeux en insert, feuilletine et tout et tout. Ce temps pris pour les autres est aussi du temps de gagné pour vous. Joie de Noël…

Eve-Marie Zizza-Lalu
Directrice de la rédaction



© ELOI DE LA MONNERAY



Avec ou sans alcool, les cocktails donnent le ton p. 22



Tous les œufs sont à la fête p. 34



Les volailles ont le beau rôle p. 48



Nos bonnes idées pour accompagner les plats de fête p. 60



PHOTO DE COUVERTURE
TERRINE DE PINTADE AU FOIE GRAS, ARTICHAUT ET NOISETTES
RECETTE PAGE 58
© MANUELLA CHANTEPIE & FABRICE BESSE

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 « Menus de fête, sortez le grand jeu », un encart jeté First Voyages France, un encart jeté Eataly Noël Italien et un encart jeté les Restos du cœur.

Actus

Une pincée de magie 6
Avent, pendant et après... 8
Millefeuille de fête 10
On vous trouve formidables 12

Saison

Les déesses de la Bresse 14

Cocktails de fête

Bulles noctambules 22

Le marché

La saint-jacques 30
Le tourteau 32

Mise en bouche

Parade pour l'an neuf
De caille, de saumon, poutargue ou caviar... les œufs sont les invités de marque de nos tables de fin d'année ! 34

Courses en tête

Tendances
Les 7 tendances qui ont fait le buzz en 2023 42

Shopping
Des cadeaux en or 46

Inspiration

Des volailles bien dans leur peau
Farcie, contisée, en bouillon, en samosas, en ballottines ou en terrine... les idées ne manquent pas pour habiller cette star de Noël 48

Le reportage

Lille. Tout nouveau, tout beau
Avec sa scène culinaire bouillonnante, Lille vaut bien d'être (re)découverte ! 68

Régal en bouteilles

Vins de fête. Des idées neuves 81

Dessert de fête

La bûche de Noël de Lilie Bakery 94



Effet waouh garanti avec nos 3 bûches de chefs p. 98



Petits biscuits : croquez-les tous ! p. 108

Desserts de chefs

Devine qui fait la bûche ce soir ?

3 bûches de Noël exclusives par Christophe Adam, Nicolas Paciello et Jeanne Lecourt pour épater vos invités 98

Gourmandises

C'est dans la boîte !

Des inspirations d'ici et d'ailleurs pour remplir nos boîtes d'irrésistibles petits biscuits de Noël 108

Ailleurs

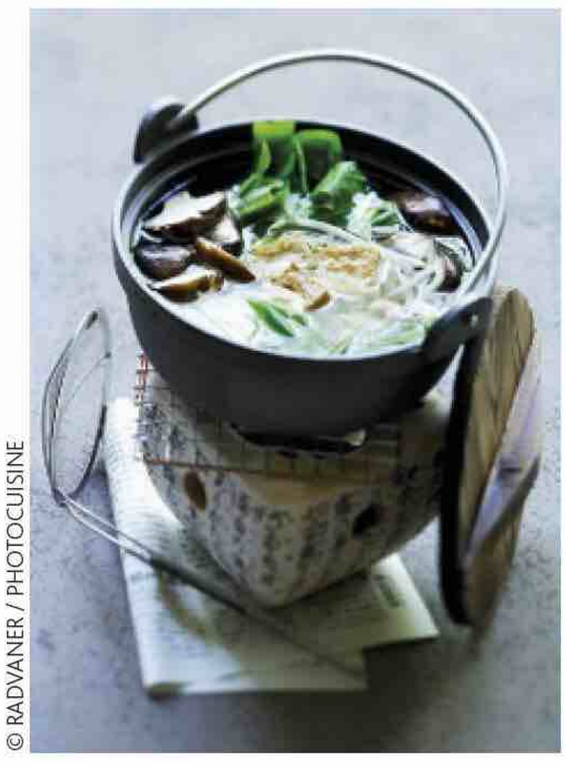
Irlande. Irish délices

D'est en ouest, partez à la rencontre des Irlandais, aussi authentiques que leur terroir 114

Actualités commerciales 125
Carnet d'adresses 126
Index 128
4 fiches recettes. Délices aux agrumes 129

Au menu du prochain Régal

En kiosque dès le 4 janvier 2024



© RADVANER / PHOTOCUISINE

Fondues d'ici et d'ailleurs

Bourguignonne, chinoise, thaïe, fribourgeoise... elles réchauffent nos papilles.



© CONSTANTINI / PHOTOCUISINE

Des recettes jaune soleil

Tajine, blanquette, bouillon... Citron jaune et citron vert réveillent nos plats d'hiver.



© PRESSE PARTENAIRE / PHOTOCUISINE

Galettes des rois à faire chez soi

Vous pouvez casser votre tirelire chez le boulanger-pâtissier ou les réaliser vous-mêmes un dimanche sur deux... La saison dure un mois et les idées ne manquent pas.

Soupes voyageuses

On adore l'idée de changer de continent en plongeant sa cuillère dans un bol. En route !

Mexique fantastique

Un voyage haut en couleurs au pays des piments et du maïs...

Une pincée de magie

Il suffit d'une goutte de sauce, d'une pointe de sel épicé ou d'une râpée d'ail noir pour habiller une recette. Zoom sur ces dernières nouveautés de la saison qui vont réveiller vos plats de fête.

TEXTE ET SÉLECTION **CATHERINE LAMONTAGNE**



◂ Esprit des sous-bois

Hachés menus, champignons et truffes d'été (1 %) marinent dans l'huile d'olive pour cette bien nommée « tartufata ». Parfaite avec une écrasée de pommes de terre, des pâtes, une brouillade ou une sauce crémée pour volaille. Il est préférable de ne pas la cuire.
Artisans de la truffe, Sauce Champignon, 180 g, 10,70 €.



© DR

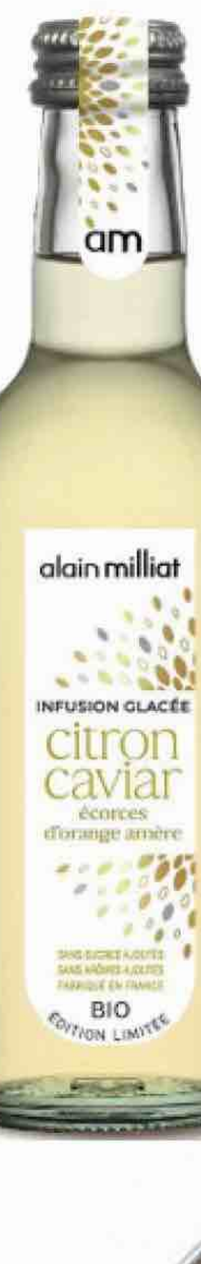
◂ Sauce voyageuse

Élaborée au Cambodge, cette sauce à base de tomate verte, citron vert, piments verts et poivre de Kampot offre un équilibre délicatement piquant et acidulé. Une simple goutte fait exploser les saveurs des huîtres ou d'un ceviche.
La Plantation, Duo de piments verts, 100 ml, env. 10 €.

Un petit grain fumé ▸

Sous son apparente simplicité de très bon riz carnaroli, ce petit grain cache une étape de plusieurs heures de fumage au bois de cerisier qui donne une nouvelle tournure aux risottos.
Riz Carnaroli fumé, Gli Aironi, 250 g, 5,90 €.





◂ Fraîcheur acidulée

Surprenante, cette infusion glacée au citron caviar qui laisse éclater en bouche ses notes acidulées, sa touche d'orange amère et sa pointe de bergamote. Une incroyable sensation de fraîcheur à marier avec huîtres, carpaccio de la mer ou bûches aux agrumes.
Alain Milliat, citron caviar, édition limitée, 25 cl, 4,95 €.



▴ Noir c'est noir

Avec ses notes confites évoquant la réglisse ou le café, cette pâte d'ail noir du Gers surprend autant qu'elle régale. Avec une viande grillée, sur un fond de tarte, dans une mayo… et même avec du chocolat !
L'Étuverie, Ail noir bio en pâte, 60 g, 10,20 €.

Sel de Noël ▸

Salez malin avec cette fleur de sel mélangée à des épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade…) qui viennent réveiller un foie gras ou des petits légumes… .
Terre Exotique, Fleur de sel de Noël, 90 g, 9,65 €.





© L'INDOCHINEUR

▴ Note miellée

La douceur sucrée du miel d'acacia alliée à la force des pépites de truffes noires du Périgord (3 %) souligne à merveille le crémeux des fromages à pâte molle (brie, brillat-savarin) et donne de l'éclat aux foies gras et aux magrets.
Hédène, miel acacia et truffes noires, 100 g, 24,75 €.

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie. L'équipe du Champagne Taittinger prépare le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.

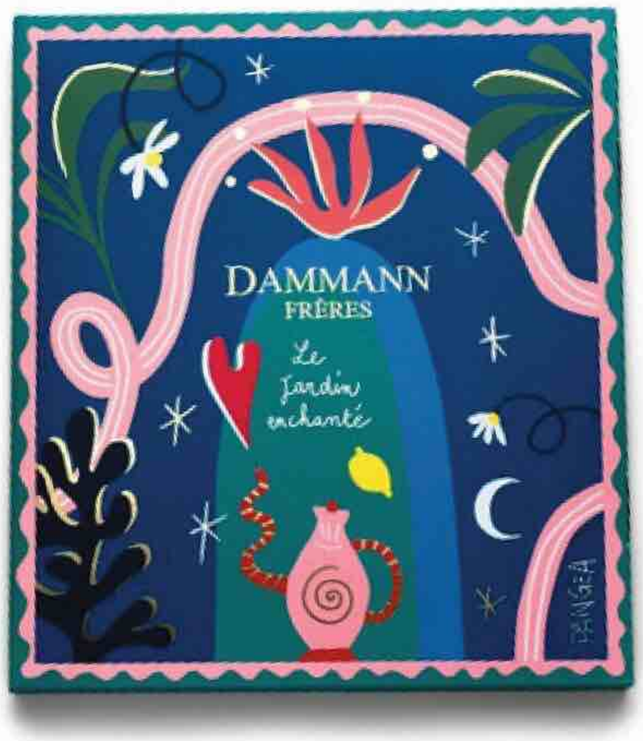
CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

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

Avent, pendant et après...

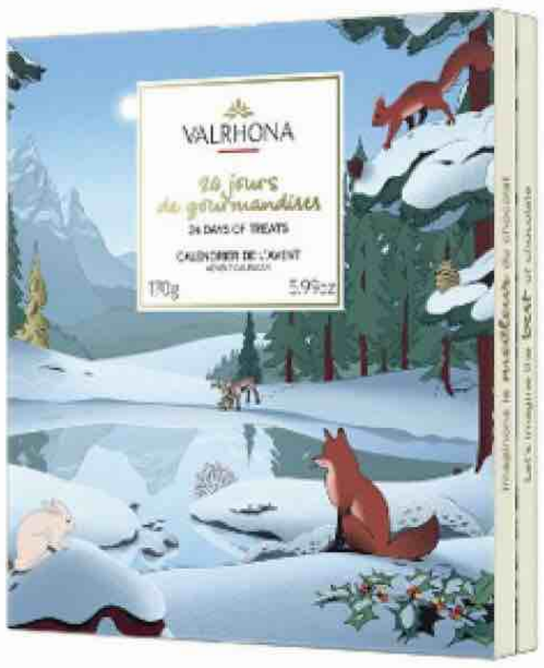
Chocolats, thé, whiskys... les calendriers de l'Avent se sont transformés au fil du temps en véritables coffrets dégustation, prétextes à découvrir les grands classiques de chaque maison. Zoom sur la collection 2023, à s'offrir ou à offrir et à savourer toute l'année !

TEXTE ET SÉLECTION **CATHERINE LAMONTAGNE**



Enchanté

Des sachets de thés et des infusions dans un « Jardin enchanté » imaginé par le duo d'artistes Pangea : la peintre Laetitia Rouget et la créatrice de mode Colombine Jubert.
Dammann Frères, 26,50 €.



Nostalgique

Un beau décor enneigé, dessiné par l'artiste Vincent Mahé, derrière lequel se cachent des chocolats de la maison Valrhona... Un classique qui a fait ses preuves.
Valrhona, 22,90 €.

Œnologique

Balade au fil des vins du Val de Loire, entre rouges, blancs et même rosés, avec 12 échantillons de 4 cl.
Vignobles Edonis, 69 €.





Scintillant

Inspirée par la place Vendôme et ses joailleries, la maison pâtissière propose 24 douceurs en partenariat avec le joaillier Baümer, dont une étoile en gianduja noisette décorée à la feuille d'or...
Hugo & Victor, 99 €, en précommande dès le 1er novembre.

Scotché

Plutôt blend ou single malt ? Chaque case contient une fiole de 2 cl d'un whisky du monde accompagné d'une masterclass disponible en ligne.
La Maison du whisky, 99 €.





TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126



Glacé

Myrtille sauvage, vanille de Papouasie, noix de pécan… 24 douceurs glacées aux parfums gourmands que vous pouvez savourer seul ou à plusieurs en guise de prédessert !
Thiriet, 39,99 €.



Régional

En direct du Sud-Ouest, ces pâtés, terrines, rillettes et spécialités au foie gras alternent avec des confiseries chocolatées régionales.
Godard, 52,90 €.

Buticulamicrophile

Crème de cassis, amaretto, rhum ou génépi, le choix est vaste et la dégustation précieuse. De quoi devenir « buticulamicrophile » ou collectionneur de mignonnettes ! **Bien Manger, 89,90 €.**



Partagez
les saveurs
authentiques

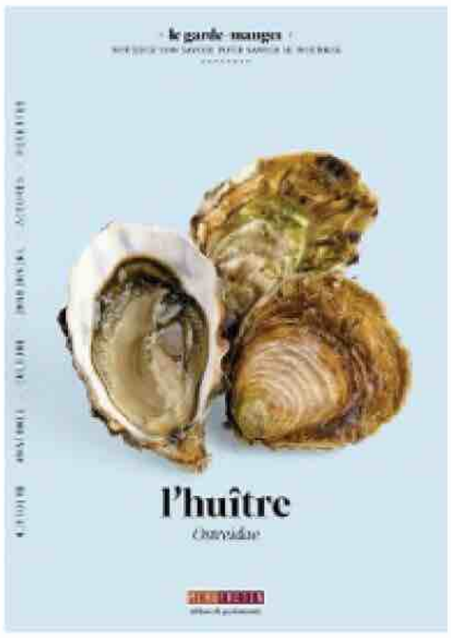
LACANCHE
Fourneaux de France

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 fête

Jeunes auteurs ou concepts neufs, voici des livres et des revues culinaires qui changent de l'ordinaire. Un bon cru à consommer sans modération… TEXTE ET SÉLECTION **EVE-MARIE ZIZZA-LALU**



Elle en a sous la coquille

Histoire, variétés, modes de culture, accords, recettes… Une mosaïque de textes d'hier et d'aujourd'hui, rassemblés dans cet élégant précis consacré à l'huître. Concis et néanmoins exhaustif.

***L'HUÎTRE*, COLLECTION LE GARDE-MANGER, MENU FRETIN.**
126 P., 14,90 €.



La méthode Le Caisne

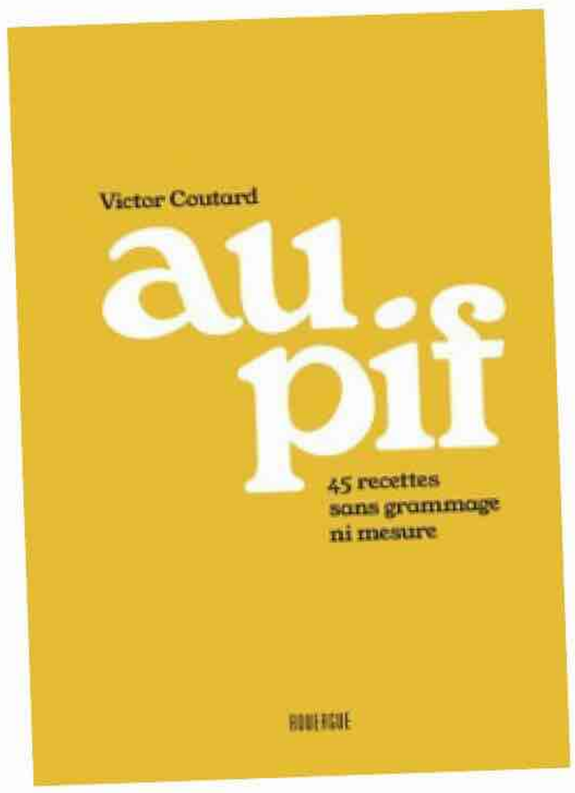
Fort de ses précédents succès, Arthur Le Caisne s'attaque aux grands classiques avec ce mélange de bon sens et d'impertinence qui donne envie de tout reprendre à zéro. Votre poulet rôti ne sera plus jamais comme avant…

***ALLEZ VOUS FAIRE CUIRE UN ŒUF… À LA PERFECTION !* D'ARTHUR LE CAISNE, ALBIN MICHEL, 160 P., 19,90 €.**

Cuisiner au doigt mouillé

Enfin un livre qui raconte la cuisine comme on la fait au quotidien, c'est-à-dire sans grammages ni quantités précises. Victor Coutard fait confiance à l'instinct du lecteur. Résultat: on lit la recette, on imagine, on adapte et on se régale…

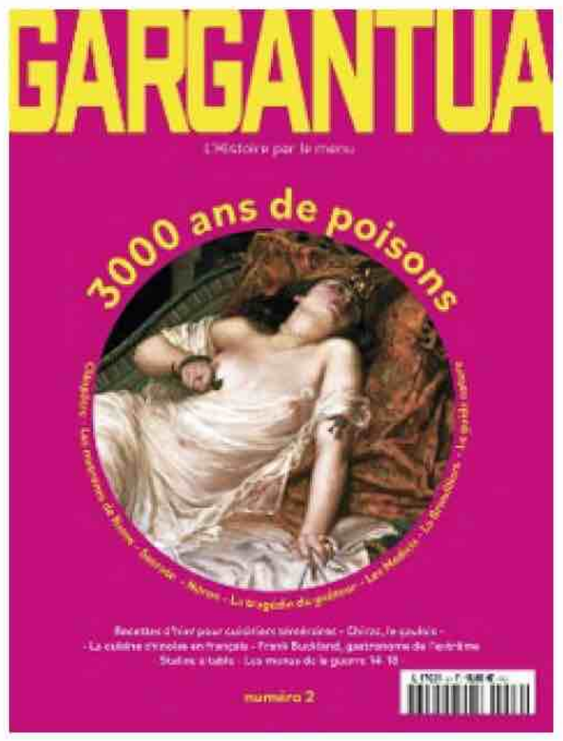
***AU PIF*, DE VICTOR COUTARD, ÉDITIONS DU ROUERGUE, 168 P., 28 €.**

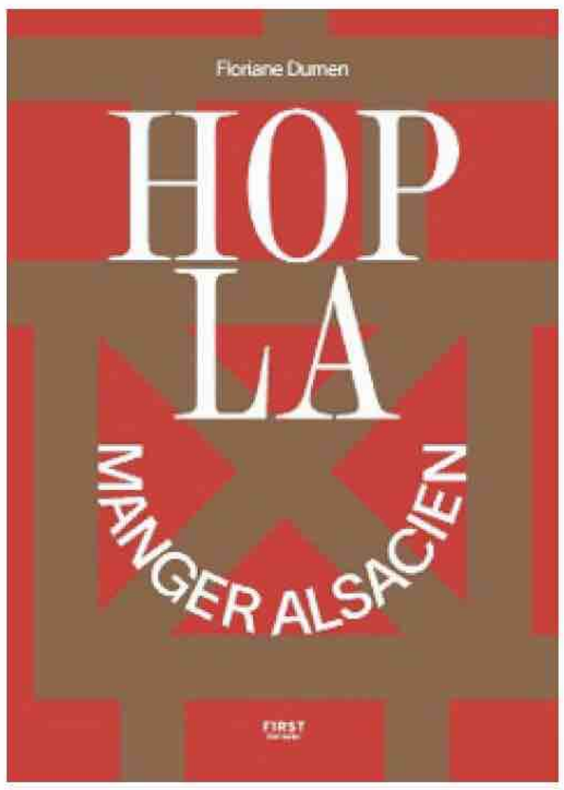


À dévorer

La cuisine et la table… un prisme formidable pour raconter l'histoire et les passions des peuples, de la préhistoire à nos jours. La nouvelle revue **Gargantua** s'y attelle avec brio. Le numéro 2 s'intéresse aux poisons, mais aussi à l'appétit de Jacques Chirac, à la cuisine chinoise, etc.

***GARGANTUA*, TRIMESTRIEL, EN LIBRAIRIES ET RELAY H. 132 P., 18 €**

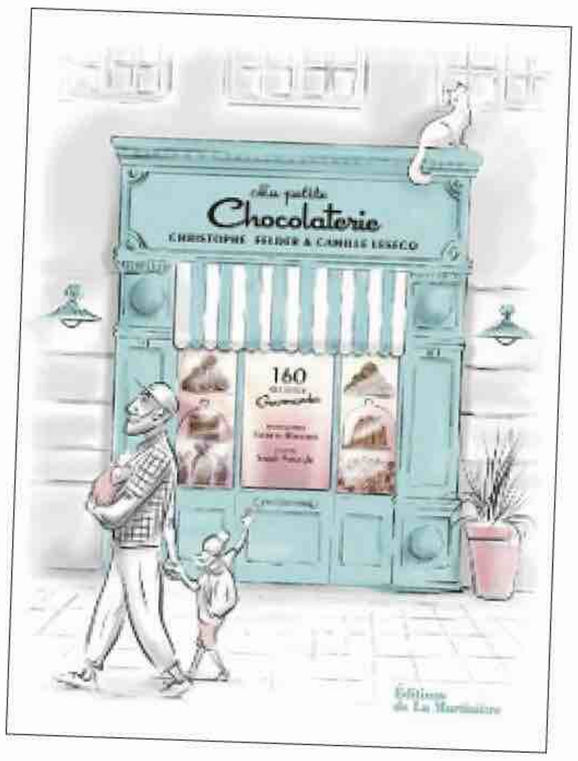




C'est la saison !

Beaucoup plus qu'un livre de recettes, c'est une immersion dans le monde joyeux et coloré de l'Alsace éternelle, émaillé de portraits, de belles histoires, de dessins pleins de fraîcheurs. On y sent toute l'énergie et la passion de l'auteure. Hop la, on y va ?

***HOP LA, MANGER ALSACIEN*, DE FLORIANE DUMEN, ED. FIRST, 240 P., 28,95 €.**



Petite… mais bien remplie

Le duo de choc des pâtissiers de Mutzig poursuit son entreprise d'évangélisation gourmande avec un nouvel ouvrage incontournable. Après les biscuits et les gâteaux, voici des créations au chocolat irrésistibles et réalisables. On plonge !

***MA PETITE CHOCOLATERIE*, DE CHRISTOPHE FELDER ET CAMILLE LESECQ, LA MARTINIÈRE, 352 P., 35 €.**

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

REINE DE DIJON

MOUTARDES DEPUIS 1840

La Moutarde aux graines

100% FRANÇAISES

SANS CONSERVATEUR

www.reinededijon.fr

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR



© MARION SAUPIN

IL N'Y A PAS D'ÂGE POUR TUTOYER LES ÉTOILES

Et si un déjeuner dans un bon restaurant changeait des vies ? L'association Étoilés et Solidaires offre à des personnes âgées isolées un moment de convivialité et de plaisir autour de belles tables, réveillant des plaisirs et des gestes oubliés.

TEXTE **CAMILLE OGER**

Marie Guillois a été sensibilisée très jeune à l'isolement des personnes âgées. *« Quand j'étais petite, ma maman m'emmenait tous les mercredis dans des maisons de retraite pour apporter le goûter, faire un gâteau… »* Lors de ses études et expériences professionnelles dans le domaine sanitaire et social, les aînés lui confiaient leurs rêves des bonnes tablées, l'un des derniers plaisirs accessibles à partir d'un certain âge. *« Je voulais créer une association joyeuse qui replace nos aînés au cœur de la société. »* C'est ce qu'elle a fait avec Étoilés et Solidaires, fondée il y a cinq ans.

LES CHEFS JOUENT LE JEU

L'association organise plusieurs déjeuners par semaine au sein de beaux restaurants (à Paris, en Rhône-Alpes, Occitanie et Hauts-de-France) pour des personnes âgées prises en charge par des structures associatives ou publiques, comme les centres communaux d'action sociale ou les plateformes de répit. *« Les chefs jouent tous le jeu ! À commencer par Pierre Gagnaire, notre parrain, qui nous accompagne depuis le début »*,



© MARION SAUPIN

s'enthousiasme Marie Guillois. Ces repas peuvent prendre différents formats, comme « La table de nos aînés », avec un chef qui accueille un groupe de 10 à 15 aînés isolés, ou « Inviter un aîné à déjeuner », qui consiste à offrir un repas en tête-à-tête à un duo aîné et auxiliaire de vie, aidant familial ou jeune en colocation intergénérationnelle.

RÉVEILLER LES PAPILLES

L'impact positif commence avant même le repas. *« Cette invitation permet de retrouver une certaine estime de soi : les aînés se pomponnent pour aller au restaurant, réapprivoisant des gestes complètement oubliés*, explique Marie Guillois. *Nous ne gérons pas les déplacements, donc ils doivent réapprendre à rechercher un itinéraire, trouver le bon moyen de transport… Tout cela réveille le plaisir d'être autonome. »* Pendant le déjeuner, ils communiquent et interagissent, ce dont ils ont perdu l'habitude à force de passer leurs journées seuls, réveillent leurs papilles, retrouvent l'envie de se nourrir… Un vrai moyen de lutter contre la dénutrition. Ils repartent avec l'envie de sortir de chez eux plus souvent, de cuisiner de nouveau, et de participer à des activités de groupe. Les subventions publiques permettant de financer ces repas se faisant de plus en plus maigres, **l'association fait appel aux dons des particuliers et surtout des entreprises**. C'est dans ce cadre qu'Étoilés et Solidaires a créé l'initiative « La table de nos aînés x salariés » chère à Marie Guillois : *« Une entreprise partage un repas avec un groupe de personnes âgées, et voit directement les bienfaits de ces évènements qui changent la vie des aînés. »* ■

POUR AIDER L'ASSOCIATION **ÉTOILÉS ET SOLIDAIRES :**
Etoilesetsolidaires.fr
Instagram : @etoilesetsolidaires
Tél. 06 15 13 00 09.

« Je voulais créer une association joyeuse qui replace nos aînés au cœur de la société. »

#ENSEMBLEONYARRIVERA
EN PARTENARIAT AVEC

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

Laurent

Vigneron à Gaujac (30)

Convaincu que ses blancs aussi ont un grand avenir.

DU CÔTÉ DES TERROIRS QUI SORTENT DES SENTIERS Bbattus

Cofinancé par l'Union européenne

CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

wonDERful - ©Richard Sprang - Tous droits réservés - 08/2023

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

Les déesses de la Bresse

Depuis 1862, à l'approche de Noël, chapons et poulardes de Bresse paradent dans des concours de beauté organisés dans quatre villes de l'Ain et de la Saône-et-Loire. C'est le temps des Glorieuses où défilent les plus belles volailles de France. Quand la tradition flirte avec la haute couture…

TEXTE ET PHOTOS **JEAN-PAUL FRÉTILLET**

La poularde (sur la photo) est une volaille femelle. Son envergure est moins imposante que celle du chapon, un mâle castré qui atteint 3 à 4 kg après plumage. Quant à la finesse de leur chair, elle est défendue par les amateurs des deux volailles. À vous de juger !





UNE GAULOISE **HISTORIQUE**

Longtemps, la volaille de Bresse a été la seule à bénéficier d'une AOP. Outre son terroir d'élevage (étendu sur trois départements, l'Ain, le Jura et la Saône-et-Loire), une race spécifique et historique caractérise cette volaille d'élite : la gauloise blanche à crête rouge vif, dont les pattes sont bleues comme l'ardoise. Elle est engraissée en liberté pendant plusieurs semaines (plus de six mois pour les chapons et les poulardes).
Depuis 2022, le poulet du Bourbonnais a lui aussi accédé au prestige de l'AOP.

À quelques jours de Noël 2022, il gèle à pierre fendre à Louhans, petite bourgade de Saône-et-Loire. Un froid de canard, de dinde, d'oie, de poularde et de chapon. Au choix ! Ils sont tous présents sous l'ancienne halle aux grains. C'est leur jour de gloire, ou plutôt de Glorieuse… Emmaillotés dans leur linceul en toile de lin, ils n'en jouiront pas, sauf au paradis des volatiles. Les éleveurs, qui les ont choyés des mois durant, sont arrivés bien avant l'aube. Comme des élèves, la veille d'un concours, ils n'ont pas dormi. Ils ont accouru de toute la Bresse. Les regards sont fiévreux et concentrés. Sous une lumière qui n'est pas à leur avantage, les volailles sont alignées sur les tables, ajustées au millimètre pour offrir l'angle le plus convaincant. Dans un silence total, les éleveurs les apprêtent pour la parade : un dernier coup de peigne et de sèche-cheveux dans la houppe, une ultime épilation pour les débarrasser d'un plumet inopportun. Jusqu'à la dernière minute, ils examinent leurs sujets sous toutes les coutures. Le diable se niche dans les détails. Les retardataires ne jouent pas dans la même cour. La mine ensommeillée, les cheveux ébouriffés comme la houppe en bataille de leurs poulardes, un ruban noué maladroitement autour du jabot, pour eux, les jeux sont faits. Ils ne repartiront pas avec le vase de Sèvres.

À l'heure du gong, le jury entre en piste par petits groupes, cornaqués par un président qui prend les allures d'un coq passant en revue sa basse-cour. Les plus expérimentés portent le menton haut et le torse bombé. Dans un mouvement saccadé, la tête pivote d'une volaille à l'autre. Quand l'œil frise, c'est qu'il a repéré une gagnante. Les discussions ont beau aller bon train entre les inspecteurs des Glorieuses, le nom des ▶





4 JOURS **DE GLORIEUSES**

À l'approche des fêtes, la Bresse célèbre sa volaille dans des concours de beauté. Leur histoire typiquement française remonte à 1862. Ces Glorieuses sont organisées dans quatre villes, et se terminent toujours par Bourg-en-Bresse – considéré comme le concours le plus prestigieux – après Louhans, Pont-de-Vaux et Montrevel-en-Bresse, dans un ordre variant d'une année à l'autre. Tous les éleveurs de volailles de Bresse (AOP), de l'oie à la dinde, en passant par le canard, la poularde et le chapon peuvent participer à ces Glorieuses. Ils sont jugés sur l'esthétique de leurs volailles, la qualité du plumage, la finesse de la peau, l'éclat des yeux, l'engraissement, le soin apporté au roulage (l'emmaillotage). Après le défilé de la confrérie des Poulardiers et des Ambassadeurs dans les rues de la ville organisatrice, le palmarès est dévoilé et le vainqueur repart avec le vase de Sèvres offert par la Présidence de la République. Dès lors, la vente des volailles est ouverte au public.

> *« J'élève des volailles de Bresse comme mes grands-parents me l'ont appris. Rien n'a vraiment changé depuis leur époque »*
>
> Christophe Vuillot



lauréats ne fait pas longtemps débat. Non qu'il y ait une quelconque triche. Les futurs gagnants dominent la compétition par la beauté et la « finesse » (un mot qui court sur toutes les lèvres) de leurs volailles. Christophe Vuillot sera le grand vainqueur de cette édition et repartira avec plusieurs prix.

DEUX HEURES PAR VOLAILLE

Nous le retrouvons quelques mois plus tard sur sa ferme à Saint-Étienne-du-Bois. La chaleur étouffe le paysage de bocage. Les volailles se sont réfugiées dans la fraîcheur des haies. Des téméraires arpentent la prairie et picorent. Elles sont majestueuses dans leurs mouvements. Dans quelques mois, Christophe Vuillot choisira les plus belles pour la parade des Glorieuses 2023. Sur les murs de sa ferme, les médailles et les coupes, à l'étroit dans une vitrine, témoignent des exploits de l'éleveur. Il n'en tire aucune gloire excessive. *« Cela fait toujours plaisir »,* dit-il d'une voix douce, timide, mais le regard ardent. Des photos en noir et blanc de ses grands-parents sont exposées non loin des trophées. Ils lui ont tout appris, d'abord l'élevage en liberté de ces volailles prestigieuses, leur finition « en épinette »(au lait de Bresse et au maïs), l'abattage puis le plumage soigné et l'emmaillotage dans une toile de lin. *« Il faut compter deux heures de travail pour chaque volaille »,* précise-t-il. C'est dire combien le prix de ces poulardes de luxe n'est pas volé ■





UNE VOLAILLE « BIEN ROULÉE »

Après l'abattage et le plumage, les poulardes et les chapons sont emmaillotés (ou roulés) dans une toile de lin. *« Cette méthode est l'ancêtre de la conservation sous-vide »,* explique Christophe Vuillot. Corseter la volaille de la sorte permet de favoriser la pénétration des graisses dans la chair et de l'attendrir. *« Ma grand-mère faisait toujours les premiers points et mon grand-père terminait le travail pour bien serrer le fil, un geste qui exige de la poigne »,* précise l'éleveur.

LE ROULAGE, UNE METHODE ANCESTRALE DE CONSERVATION DE LA VOLAILLE BRESSANNE.







Christophe Vuillot, éleveur de volaille depuis 1992 à la ferme des Pommiers dans l'Ain.



LA POULARDE SELON **PHILIPPE MICHEL**

En fin d'année, les réfrigérateurs de Philippe Michel regorgent de volailles de Bresse. Son restaurant étoilé La Mirande, une belle maison bourgeoise, se situe près de Tournus, dans le sud de la Bourgogne, à la croisée des poulardes, des chapons, du chardonnay et du pinot noir. Sa cuisine est classique et tout en élégance, de celle qui régale et réconforte au coin d'un feu.





Poulet de Bresse, saveurs de Noël

Recette de Philippe Michel, chef du restaurant La Mirande

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 1 H 10 **CUISSON** 1 H 45

DÉLICAT

1 poulet de Bresse de 1,8 kg • 200 g d'un mélange de chair hachée de porc et de veau • 200 g de salsifis • 4 choux de Bruxelles • 100 g de cèpes à l'huile (en bocal) • 6 châtaignes cuites • 3 échalotes • 2 citrons • 10 pistaches • 160 g de beurre • 20 cl de fond de volaille • 5 cl de porto • 1 petite truffe fraîche • 10 cl d'huile • Farine • Gros sel • Sel et poivre au moulin.

● Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle et ajoutez les échalotes entières épluchées. Roulez-les dans le beurre chaud pendant 2 min pour les colorer. Salez. Baissez le feu, couvrez et laissez confire les échalotes pendant 30 min.

● Levez les cuisses de poulet et désossez-les, tout en conservant la peau de manière à former 2 escalopes. Ficelez le coffre.

● Mixez les cèpes, les châtaignes, les pistaches et les échalotes confites. Incorporez la chair de porc et de veau et 1 œuf. Salez et poivrez.

● Préchauffez le four à 160 °C. Posez cette farce sur les cuisses désossées et formez deux rôtis en les ficelant. Faites fondre 40 g de beurre dans une sauteuse et faites-y colorer les 2 rôtis de cuisse de volailles, puis le coffre ficelé. Salez et poivrez. Placez le tout dans un plat et enfournez pour 40 min environ. Réservez au chaud. Versez le jus de cuisson dans une casserole.

● Faites blanchir les choux de Bruxelles dans une eau salée pendant 2 min. Plongez-les dans une eau glacée et effeuillez-les.

● Pelez les salsifis, coupez-les en tronçons et plongez-les dans un saladier d'eau avec le jus de 1 citron. Dans une casserole, délayez 1 c. à soupe de farine dans 2 l d'eau, l'huile, le jus de l'autre citron et 1 poignée de gros sel. Portez à ébullition et ajoutez les salsifis. Comptez 20 min. Stoppez la cuisson quand ils sont juste tendres.

● Déglacez le jus de cuisson avec le fond de volaille et le porto. Faites-le réduire et fouettez-le avec 100 g de beurre. Rectifiez l'assaisonnement.

● Découpez les rôtis en 2, prélevez les suprêmes et tranchez-les. Dressez sur des assiettes chaudes avec les salsifis et les feuilles des choux. Nappez de jus. Ajoutez quelques lamelles de truffes et servez avec un gratin de pommes de terre ■

LA SAISON BLANCHE SERA DORÉE

Pour les fêtes, un univers magique s'installe. Entre or brillant et blanc immaculé, les tables s'illuminent de doré et réchauffent l'instant avec douceur.

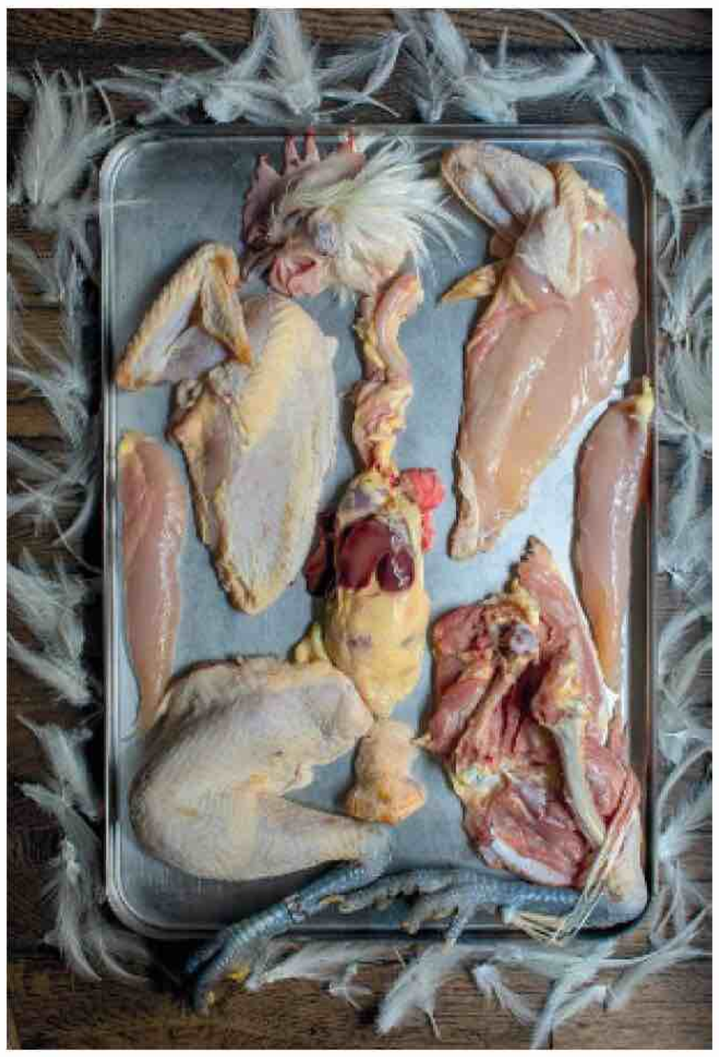
LES ARTS DE LA TABLE
Le Collectif

CRÉATEUR D'INSPIRATIONS

DÉCOUVREZ LES TENDANCES
ET TOUT L'UNIVERS
DES ARTS DE LA TABLE

FRANCECLAT





LE POULET DÉCONSTRUIT **DE MASAFUMI NOMOTO**

À Paris, Nomoto San (ou Monsieur Nomoto) est l'empereur du *yakitori* de haute volée. Son restaurant Charbon Kunitoraya est le théâtre de la mini-brochette de poulet. Pas n'importe lequel ! Du poulet de Bresse. Le chef japonais l'adore et utilise toutes les parties de la volaille, ou presque, de la tête au croupion (le meilleur selon lui) pour garnir ses brochettes. Au japon, les *yakitoris* sont un plat très populaire.

Ailes de poulet de Bresse aux truffes

Recette de Nomoto San, chef du restaurant Charbon Kunitoraya

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 30 MIN **CUISSON** 10 MIN

DÉLICAT

4 ailes de poulet • ½ céleri-rave • 1 truffe • 1 citron • Sansho (poivre japonais) • Sel et poivre au moulin.

- Pelez et tranchez le céleri-rave en bâtonnets. Plongez-le dans une eau citronnée.
- Désossez avec soin les ailes de poulet de manière à former des escalopes tout en conservant la peau. Étalez-les sur un plan de travail. Salez-les et poivrez-les. Disposez par-dessus des bâtonnets de céleri-rave et des lamelles de truffes. Roulez-les sur elles-mêmes pour les refermer. Maintenez-les avec une pique en bois puis salez-les.
- Faites-les cuire au gril, de préférence au charbon de bois (comme c'est de tradition au Japon) pour profiter des parfums de fumée. Comptez une dizaine de minutes en retournant les brochettes régulièrement. À la fin, la peau doit être bien colorée.
- Servez les brochettes avec quelques lamelles de truffes et un peu de *sansho* moulu ■



ARIAKÉ

BOUILLON PRÊT À L'EMPLOI

100% NATUREL*

SANS ARÔME AJOUTÉ, SANS ADDITIFS

NOUVEAU ! NOUVEAU !





Ariake – RCS 177525519 – 25/11147 – agence BIG SUCCESS

AU RAYON SOUPE

*Bouillon élaboré à partir d'ingrédients d'origine naturelle

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

BULLES NOCTAMBULES

Les cocktails à la James Bond font fureur et les liqueurs d'hier reprennent des couleurs. On redécouvre l'alchimie des fluides, bulles en tête pour faire la fête, en version tradi, trendy ou sans alcool. Shake it, shake it baby !

RECETTES, RÉALISATION ET STYLISME **JULIE SCHWOB**
PHOTOS **AMÉLIE ROCHE**
MERCI À LA BOUTIQUE **OOGY WAWA**,
POUR LE PRÊT DES VERRES



CHACUN SA PLACE **DANS LE SHAKER**

- En premier, versez les alcools tranquilles (sans bulles), les jus et les épices…
- Ajoutez des glaçons puis frappez bien pour rafraîchir la préparation.
- Filtrez les glaçons et versez la préparation dans le verre de service.
- Ajoutez les boissons pétillantes à la fin, directement dans le verre de service, pour préserver les bulles au maximum.

LE BON **DOSAGE**

Toutes les recettes qui suivent sont proposées pour 1 personne.

SHOPPING : VERRES MAISON DU MONDE

...en 3 versions

1

2

3

UTILISEZ UN PILON, OU **MUDDLER**

Il sert à écraser les herbes, agrumes et fruits… au fond des verres ou du shaker. Il peut être en bois, en inox ou en plastique.

L'Alpine spritzer

1 TRADI
Versez dans un verre **6 cl de vermouth blanc, 2 cl de génépi.** Ajoutez **8 cl d'eau gazeuse** et **1 glaçon** pour le décor.

2 TRENDY
Pilonnez dans le fond du shaker **1 quartier de citron jaune bio, 1 quartier de citron vert bio** et **1 brin de romarin** puis ajoutez **4 cl de génépi, quelques glaçons,** frappez puis filtrez. Ajoutez **10 cl d'eau gazeuse** et **1 branche de romarin** pour le décor.

3 SANS ALCOOL
Pilonnez **2 feuilles de menthe, 2 feuilles de persil frais, 2 feuilles d'estragon frais, le jus de 1 citron vert, 2 cl de sirop de sucre de canne** dans le fond du shaker, ajoutez **quelques glaçons,** frappez puis filtrez. Ajoutez **10 cl de limonade** et **1 sommité de menthe fraîche** pour le décor.

La sangria de Noël

...en 3 versions

TRADI

Mélangez **150 g de framboises** (surgelées ou fraîches) réduites en coulis puis filtrées au chinois étamine pour retirer les grains, **le jus et le zeste de 2 oranges bio, 8 cl de cointreau, 70 g de sucre, 20 cl de limonade, 1 bâton de cannelle** et **2 anis étoilé.** Réservez le mélange au frais pendant au moins 1 h. Au moment de servir, ajoutez **1 bouteille de cava** (vin pétillant espagnol) bien fraîche et **quelques morceaux d'orange** pour le décor.

1 TRENDY

Mélangez **30 cl de jus d'orange, 20 cl de jus de cranberry, 15 cl de vodka, 1 anis étoilé, 1 bâton de cannelle, 1 clou de girofle** et **des morceaux de fruits.** Réservez ce mélange au frais pendant minimum 1 h. Juste avant de servir, ajoutez **37 cl de champagne, quelques cranberries fraîches et des tranches d'oranges bio** pour le décor.

2 SANS ALCOOL

Mélangez **20 cl de jus de pomme, 4 cl de sirop de mûre, 12 cl de jus de myrtille, 1 bâton de cannelle** et **½ orange bio coupée en morceaux.** Réservez au frais au minimum 1 h. Ajoutez juste avant de servir **25 cl d'eau gazeuse bien fraîche** et **quelques glaçons fleurs** pour le décor.





1

2



LES GLAÇONS **FLEURS** OU **FEUILLES**

Faites des glaçons avec des fleurs comestibles, des pétales de rose, des feuilles de menthe. Pour des glaçons bien transparents, utilisez de l'eau filtrée.

SHOPPING : CARAFE MONOPRIX

...en 3 versions

Le Moscow mule

1 TRADI
Versez dans un verre **6 cl de vodka** et **le jus de 1 citron vert.** Ajoutez **12 cl ginger beer** puis **1 rondelle de citron vert bio** et **quelques brins de menthe fraîche** pour le décor.

2 TRENDY
Mélangez **4 cl de crème de mûre, 1 pincée de gingembre en poudre** et **1 mûre fraîche** dans un verre. Ajoutez **12 cl de ginger beer, 4 cl de champagne, 1 glaçon** et servez.

3 SANS ALCOOL
Versez dans un verre **2 cl de jus de citron vert, 2 cl de jus de pamplemousse.** Ajoutez **16 cl de ginger soda, 1 zeste de citron vert bio** et **1 tranche de concombre** pour le décor.

LES **ZESTES**

Veillez à n'utiliser que des agrumes bio ! Plutôt en déco sur le verre que dans le cocktail où ils risquent d'apporter de l'amertume, sauf si c'est l'effet recherché.

...en 3 versions

SHOPPING : VERRE OOGY WAWA, SAUT À GLACE MONOPRIX

Le Spritz

1 TRADI
Versez dans un verre **6 cl d'Aperol, 2 cl de prosecco** et **1 trait d'eau gazeuse.** Ajoutez **quelques glaçons** et **½ rondelle d'orange bio** pour le décor.

2 TRENDY
Versez dans un verre **4 cl de limoncello, 8 cl de prosecco** et **6 cl d'eau gazeuse.** Ajoutez **quelques glaçons, 1 brochette de cerise confite et 1 zeste de mandarine** pour le décor.

SANS ALCOOL
Versez dans un verre **4 cl de Sanbitter sans alcool (San Pellegrino), 3 cl de jus d'orange, 4 cl de vin pétillant sans alcool** et **4 cl de limonade.** Ajoutez **quelques glaçons** et **quelques rondelles d'orange bio** pour le décor.

CERISES **CONFITES**
Brillantes et de couleur vive, elles sont extrêmement sucrées, elles peuvent être placées au fond d'un verre pour sucrer un cocktail mais servent généralement de décor.

SAVEURS DE FÊTES !



HUÎTRES
Marennes Oléron
OSTRÉICULTEURS AFFINEURS

ET VOUS,
QUELLE HUÎTRE
EST FAITE
POUR VOUS ?

HUITRESMARENNESOLERON.COM

Région Nouvelle-Aquitaine

© SYMAPS/ATLANTIQUE

Harmonie champagne-agrumes

UNE RECETTE EXCLUSIVE DE VINCE STEINER

Le mixologue Vince Steiner a mis au point pour Régal une expérience de dégustation en accord avec le foie gras. Elle se déroule en trois temps avec un cocktail au champagne, des cristallines de kumquat et un shot d'agrumes.

1. LE COCKTAIL CHAMPAGNE

PAR CONVIVE • **1 cl de liqueur de Mandarine Napoléon • 10 cl de champagne Perrier-Jouët.**

2. LES CRISTALLINES DE KUMQUAT

Des kumquats

POUR LE SIROP • **50 cl de jus d'orange frais • 50 cl d'eau • 1,3 kg de sucre blanc • 1 gousse de vanille • 2 bâtons de cannelle • Quelques clous de girofle • Quelques baies de poivre de Sichuan.**

Dans une casserole, versez l'ensemble des ingrédients du sirop. Portez à ébullition jusqu'à obtenir une texture sirupeuse. Tranchez finement vos kumquats, déposez-les dans la préparation et faites-les confire dans le sirop hors du feu pendant au minimum 12 h.

Filtrez les tranches (réservez le sirop) puis disposez-les sur un tapis de cuisson et laissez sécher au four à 90 °C pendant environ 2 h Vos cristallines de kumquat sont prêtes ! Attention à ne pas les conserver au réfrigérateur cela les ferait fondre.

Dans une boîte en fer, c'est parfait !

3. LE SHOT DOUCEUR D'AGRUMES

PAR CONVIVE • **1 zeste de pamplemousse bio • 2 cl de jus de kumquat • 1 cl de sirop filtré de la préparation des cristallines • 1 cl de porto.**

Pour réaliser mon shot « Douceurs d'agrumes », exprimez un zeste de pamplemousse au-dessus d'un verre à shot *(voir ci-dessous).* Puis versez le jus de kumquat, le sirop de cristalline et le porto.

Pour bien exprimer un zeste : taillez un zeste de 4 cm dans le fruit à l'aide d'un zesteur puis disposez vos doigts de chaque côté pour venir le plier en deux au-dessus du verre. Seule l'essence du fruit sera projetée sur votre verre, ce qui amènera une fraîcheur lors de la dégustation.

Astuce : préparez une bouteille en fonction de votre nombre de convives et conservez-la au frais jusqu'au dernier moment. Exprimez les zestes au dernier moment.

• Servez 4 cl de « Douceurs d'agrumes » dans un petit verre et disposez 8 cristallines de kumquat sur une coupelle.

• Pour la dégustation, servez votre foie gras puis les trois préparations. Terminez en servant le champagne sur la liqueur de mandarine ■





VINCENT STEINER

LE GOÛT DU MIX AUDACIEUX

Vincent Steiner a grandi dans le 93, à Rosny-sous-Bois. Il partage avec son ami d'enfance Danny Khezzar, finaliste de « Top Chef » 2023, le goût pour les mix créatifs et audacieux. Liquides, solides, sonores… S'il commence par des études à l'école hôtelière Médéric, il révèle très vite un don pour la mixologie. Ses débuts au Marriott Saint-Jacques à Paris sont couronnés de succès. Il gagne la médaille d'argent au concours du Meilleur apprenti barman. En 2015, il décide de quitter la France pour découvrir l'Asie et l'Australie. Il devient alors chef barman du Ternary, le bar du fameux hôtel Pyramide de la baie de Sydney. De retour en Europe, il pose ses valises à Genève, où il rejoint Danny Khezzar, récemment nommé Chef du Bayview, le restaurant étoilé de Michel Roth. Les deux amis d'enfance montent l'agence Genève & Communication pour proposer leurs savoureux conseils aux restaurants et hôtels de la région.

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

© GENEVE&COMMUNICATION

Maison MONTFORT
GASTRONOMIE DE CANARD

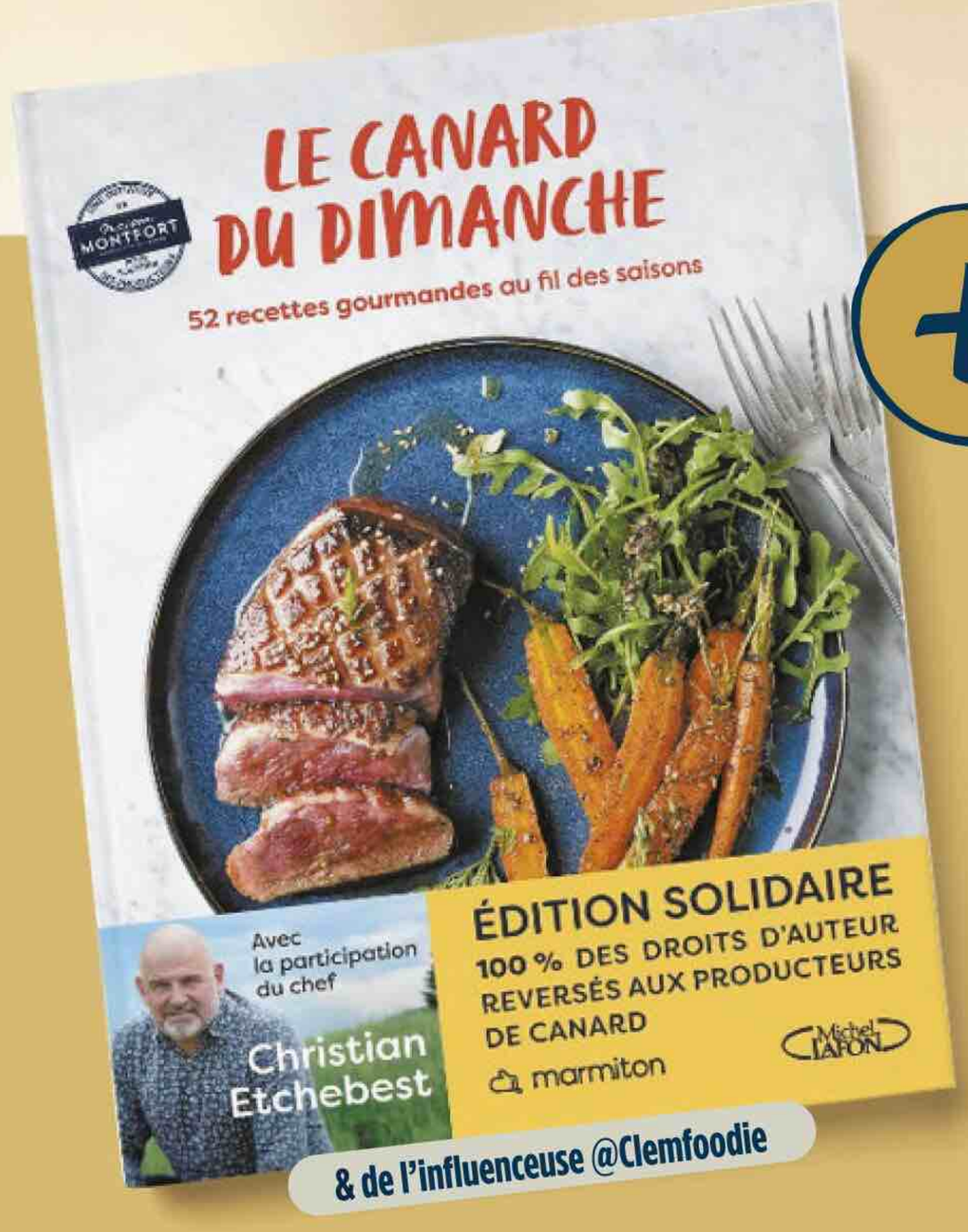
Le goût DES MOMENTS FORTS

Maison Montfort soutient ses producteurs et célèbre la cuisine du canard



Une bourse dédiée à financer et à mettre en lumière les projets engageants de nos producteurs

Bien-être animal, respect de l'environnement, biodiversité et conditions de travail.



+ LE LIVRE DE LA GASTRONOMIE DE CANARD

100% des droits d'auteur reversés à nos producteurs.

52 de nos producteurs vous partagent
52 recettes gourmandes et faciles à cuisiner
au fil des saisons.

Retrouvez tous
NOS ENGAGEMENTS

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

La saint-jacques

d'octobre à mai

Elle se reconnaît à sa grande taille et à sa forme particulière avec une valve supérieure plate. Ne lui faites pas l'injure d'une cuisson longue. Crue ou à peine cuite, sa chair délicate offre une texture et une finesse incomparables. Royale saint-jacques…

TEXTE **EVE-MARIE ZIZZA-LALU**

POINTS DE REPÈRE

• **La vraie coquille saint-jacques est la *Pecten maximus*.** Il vaut mieux ouvrir l'œil depuis que l'OMC a autorisé, en 1996, l'appellation « saint-jacques » pour d'autres espèces comme les pétoncles. La question se pose uniquement quand elles sont vendues surgelées ou en plat cuisiné. En préférant une origine française, vous éviterez aussi les saint-jacques réfrigérées sur des bateaux qui partent pour des campagnes d'une semaine.

• **Si vous choisissez des coquilles fraîches,** elles doivent être vivantes. Si elles bâillent, vérifiez qu'elles se referment dès que vous les touchez. Lorsque vous achetez des noix (le muscle seul), elles doivent être propres – sans résidus ni viscères –, d'un beau blanc nacré. En période de fête, le prix des saint-jacques décoquillées approche les 40 € le kilo. Choisissez-les avec la coquille, elles seront deux à trois fois moins chères. Vous pouvez les acheter à l'avance et les congeler.

• **La noix de saint-jacques révèle toute sa finesse** crue en carpaccio, avec quelques grains de caviar… Snackée, poêlée ou à la vapeur, une à deux minutes de cuisson suffisent pour exalter ses saveurs délicatement iodées.

LABEL ROUGE

La coquille saint-jacques de Normandie, fraîche et entière, bénéficie d'un Label Rouge depuis 2002. La noix de saint-jacques fraîche et sans corail de la baie de Saint-Brieuc a obtenu un Label Rouge en 2021.

>>> Un concentré de bienfaits

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

© DESGAGES / PHOTOCUISINE

TOUS NOS CONSEILS POUR BIEN ACHETER SUR WWW.RÉGAL.FR - TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

CRISTEL®
FRANCE

1826
COLLECTION

FABRIQUÉE EN FRANCE

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert. 6019453

INSPIRÉE DU PASSÉ
ANCRÉE DANS LA MODERNITÉ

EPV

Le tourteau
toute l'année

Appelé « dormeur » en Bretagne, le tourteau est un crabe qui se distingue par sa grande taille et ses larges pinces. Après cuisson, sa carapace au rouge intense est du plus bel effet sur un plateau de fruits de mer. On raffole de sa chair tendre et juteuse à la saveur délicatement iodée.

TEXTE **EVE-MARIE ZIZZA-LALU**



POINTS DE REPÈRE

• **La belle saison du tourteau s'étend de mai à octobre**, même s'il est disponible toute l'année. Préférez la pêche au casier, où l'animal entre volontairement dans le piège et ne subit aucun dommage. Outre qu'elle racle les fonds marins, la pêche au filet risque de lui arracher des pattes.

• **La pêche au tourteau se pratique entre 20 et 300 m** de profondeur. Elle est réglementée dans tous les pays d'Europe. Si l'espèce n'est globalement pas menacée, certains stocks, notamment en Irlande et au Royaume-Uni, commencent à souffrir de surexploitation. Préférez le tourteau français, en particulier de Bretagne, région privilégiée pour la pêche au tourteau.

• **Choisissez-le bien vigoureux** – il doit bouger les pattes dès que vous le retournez –, pas trop pâle et lourd comme un melon. En attendant de le plonger dans l'eau, saisissez-le par le dos et placez-le dans l'évier, où il ne risque pas de pincer. Prévoyez de le cuire au plus tôt pour un goût incomparable. Il tiendra 48 heures au frais sur un lit d'algues dans une poche remplie de glace.

FACILE À CUIRE

Plongez-le dans une grosse marmite d'eau bouillante salée, avec du thym et du laurier. Maintenez-le avec une écumoire dans le fond quelques secondes. Laissez cuire 10 min à frémissement. Laissez-le reposer dans l'eau 10 min à couvert. Sortez-le à l'écumoire et laissez-le refroidir. Vous pouvez l'endormir au congélateur avant ou démarrer sa cuisson à l'eau froide pour que pattes et pinces ne se détachent pas.

>>> Comment le préparer ?

Détachez les pattes et les pinces. Brisez-les d'un coup sec avec un marteau pour en extraire la chair. Insérez ensuite la lame du couteau entre le corps et la carapace, et faites levier pour les séparer. Ôtez les branchies, récupérez la chair en la débarrassant du cartilage blanc.

© PORTOSTOCK // GETTY IMAGES

TOUS NOS CONSEILS POUR BIEN ACHETER SUR WWW.RÉGAL.FR - TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

Les fruits de mer, une culture parisienne

Du repas d'affaire au souper après le spectacle, il existe une vraie tradition des fruits de mer à Paris. Iodez vos sorties avec ces établissements, qui vous permettent aussi d'emporter vos plateaux chez vous !

L'Auberge Dab
161, avenue Malakoff - Paris 16e - Tel. 01 45 00 32 22
7/7 jours - Service de 12h à 15h et de 19h à minuit
Service continu le week-end de 12h à minuit - Voiturier
www.auberge-dab.com

Congrès Maillot
80, av. de la Grande Armée - Paris 17e - Tel. 01 45 74 17 24
7/7 jours - Service continu de 7h30 à minuit - Voiturier
www.congres-maillot.com

Congrès Auteuil
144, boulevard Exelmans - Paris 16e - Tel. 01 46 51 15 75
7/7 jours - Service continu de 8h00 à 23h - Voiturier
www.congres-auteuil.com

Le Wepler
14, place Clichy - Paris 18e - Tel. 01 45 22 53 24
7/7 jours - Service continu de 7h30 à minuit
www.wepler.com

Sébillon
20, av. Charles-de-Gaulle - 92200 Neuilly - Tel. 01 46 24 71 31
7/7 jours - Service de midi à 15h00 et de 19h00 à 23h
Voiturier
www.sebillon.com

L'Européen
21 bis, boulevard Diderot - Paris 12e - Tel. 01 43 43 99 70
7/7 jours - Service continu de 7h30 à minuit
www.l-europeen.com



Design by Agence Portofino • Crédit photo Francis Hammond

groupe-joulie.com

Parade pour l'an neuf

Caviar, poutargue, œufs de poule, de caille ou de saumon… la grande famille des œufs nous inspire des idées neuves. Un brin de couleur, un grain de folie ou un mariage subtil transforment nos classiques en tableaux de fête.

RECETTES, RÉALISATION ET STYLISME **AUDREY COSSON** ASSISTÉE D'**ALICIA MORET**
PHOTOS **EMANUELA CINO**



RECETTE À COMMENCER… *la veille !*

Un vin blanc sec, tranquille ou effervescent, aromatique et frais : AOC crémant, champagne brut, bordeaux blanc, montlouis ou vouvray.

ŒUFS DURS & ŒUFS DE LUMP

Œufs mimosa colorés

>>> recette page 40

CAVIAR

Huîtres sauce vierge aux pickles de betterave et caviar

>>> recette page 40

PLUS D'IDÉES

Vous pouvez conserver le reste de pickles de betteraves pour une utilisation future ; ils seront délicieux en accompagnement de vos recettes de carpaccios, terrines, salades d'hiver…

35 min
+ 5 min

Un blanc sec puissant, structuré, salin et tonique : AOC alsace riesling, saumur, chablis, savennières, bourgogne aligoté ou cour-cheverny.

Un vin blanc sec puissant, onctueux et crémeux :
AOC meursault, puligny-montrachet, beaune, pouilly-fuissé, saint-joseph blanc ou crozes-hermitage blanc.

SUGGESTION

Pour ajouter une touche d'élégance, disposez des œufs de truite ou de saumon sur vos œufs Bénédicte juste avant de les servir.



Œufs Bénédicte de fête

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 35 MIN **CUISSON** 30 MIN

ASSEZ FACILE

100 g de cœur de saumon • 4 tranches épaisses de brioche • 4 œufs extra-frais • 20 g de beurre • Quelques brins d'aneth • 1 c. à soupe de vinaigre blanc.

POUR LA SAUCE HOLLANDAISE

• 3 jaunes d'œufs • 18 cl de beurre fondu • 1 c. à café de jus de yuzu • Poivre du moulin.

● **Préparez la sauce hollandaise.** Versez les jaunes d'œufs et 3 c. à soupe d'eau dans un bain-marie. Fouettez jusqu'à ce que la texture soit mousseuse, épaississe et qu'elle nappe une cuillère. Retirez aussitôt du feu et ajoutez le beurre fondu et le jus de yuzu sans cesser de fouetter pour émulsionner. Poivrez, couvrez de film alimentaire au contact et maintenez au chaud.

● **Faites bouillir une grande casserole** d'eau remplie aux ¾. Cassez un œuf dans un petit bol. Lorsque l'eau commence à frémir, baissez le feu et versez le vinaigre dans l'eau. Mélangez l'eau avec une cuillère à soupe afin de créer un tourbillon au centre. Versez délicatement l'œuf dans le tourbillon afin qu'il ne se disperse pas dans l'eau. Aidez l'œuf à coaguler au début de la cuisson en poussant vers le centre le blanc qui s'étend, à l'aide d'une spatule. Laissez cuire l'œuf 3 à 4 min, sortez-le à l'écumoire et plongez-le directement dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Faites de même pour les 4 œufs. Réservez.

● **Faites fondre le beurre** dans une poêle et faites-y dorer les tranches de brioches sur les deux faces. Découpez le cœur de saumon en tranches pas trop fines.

● **Au moment de servir,** placez une tranche de brioche encore chaude sur chaque assiette. Répartissez les tranches de saumon. Disposez délicatement un œuf poché par-dessus puis couvrez-le de sauce hollandaise. Parsemez d'aneth, poivrez et servez sans attendre ■

Coques au beurre fumé et œufs de saumon

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 20 MIN **REPOS** 30 MIN **CUISSON** 8 MIN

FACILE

1,5 kg de coques • 100 g d'œufs de saumon • 1 échalote • 3 cm de gingembre • 3 tiges d'estragon • 20 g de beurre au sel fumé Bordier (en épicerie fines ou crèmeries) • 20 cl de vin blanc • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Poivre du moulin.

● **Faites dégorger les coques** dans de l'eau froide pendant 30 min puis rincez les plusieurs fois et égouttez-les. Pelez et hachez finement l'échalote et le gingembre. Effeuillez l'estragon.

● **Chauffez l'huile d'olive et le beurre** dans une sauteuse ou une poêle. Faites revenir l'échalote et le gingembre pendant 3 min. Ajoutez les coques, le vin blanc et couvrez. Baissez à feu moyen et laissez les coques s'ouvrir en mélangeant de temps en temps, pendant environ 5 min. Poivrez, ajoutez la moitié de l'estragon, mélangez et ôtez du feu.

● **Répartissez les coques** dans des assiettes creuses avec un peu de leur jus de cuisson, disposez les œufs de saumon par-dessus et parsemez du reste de feuilles d'estragon. Servez sans attendre avec le reste de jus ■

ALTERNATIVE

Si vous ne trouvez pas de beurre au sel fumé, vous pouvez ajouter une pointe de paprika fumé dans du beurre au sel de Guérande au moment de le faire fondre dans la poêle...

Un vin blanc sec, frais, puissant, à base de chenin ou de chardonnay : AOC anjou blanc, savennières, chablis, chablis 1er cru ou montagny.

ŒUFS DE SAUMON

20 min + 40 min

Carpaccio de saint-jacques, pomme, verveine et poutargue

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 25 MIN **REPOS** 1 H

TRÈS FACILE

1 dizaine de noix de saint-jacques sans le corail • 50 g de poutargue • 1 pomme acidulée • Le jus de 1 citron • 5 tiges de verveine fraîche + quelques feuilles pour servir • 2 cl d'huile d'olive.

- **Placez les saint-jacques** au congélateur pendant 30 min.
- **Effeuillez la verveine.** Mixez les feuilles et l'huile d'olive au mixeur ou écrasez-les dans un mortier.
- **Découpez la pomme** sans l'éplucher en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Faites aussitôt tremper les tranches dans le jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- **Découpez les noix de saint-jacques** en tranches d'environ 2 à 3 mm. Avec une mandoline, râpez la poutargue en très fines lamelles translucides.
- Mélangez l'huile à la verveine et le jus de citron ayant servi pour les pommes. Répartissez les tranches de pomme et de saint-jacques dans des assiettes plates en les faisant se chevaucher légèrement. Versez le mélange avec l'huile par-dessus, filmez les assiettes et placez-les 30 min au réfrigérateur.
- **Au moment de servir,** parsemez de lamelles de poutargue et du reste de feuilles de verveine ■



Un vin blanc sec, vif, intensément parfumé, aux arômes de fruits verts : AOC pouilly-fumé, sancerre, bourgogne chardonnay, petit chablis ou champagne blanc de blancs.

ASTUCE

Si vous n'en trouvez pas sur les étals, la verveine peut très bien être remplacée par une autre herbe aromatique comme le cerfeuil.

PRATIQUE

Cette recette peut se préparer la veille pour gagner du temps le jour J. Placez les œufs déjà enrobés de leur panure au réfrigérateur toute la nuit et faites-les frire juste avant de servir !

ŒUFS DE CAILLE

45 min
+ 40 min

Un vin blanc sec charnu, parfumé, plutôt du Sud :
AOC corse blanc, côtes-de-provence blanc, bandol blanc ou collioure blanc.

Scotch eggs d'œufs de caille à la tapenade verte

>>> recette page 40

Œufs mimosa colorés

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION 35 MIN **CUISSON** 15 MIN
REPOS 1 NUIT

FACILE

9 œufs • 50 g de mayonnaise de bonne qualité • Petites pousses et herbes variées (moutarde, coriandre, thym…) • Poivre du moulin. POUR LES ŒUFS À LA BETTERAVE • 20 g d'œufs de lump noirs • 25 cl de jus de betterave • 15 cl de vinaigre blanc • 1 échalote ciselée • 1 feuille de laurier. POUR LES ŒUFS AU SOJA • 20 g d'œufs de lump rouges • 15 cl d'eau • 5 cl de sauce soja salée • 3 cl de mirin • 1 c. à café de sucre semoule. POUR LES ŒUFS AU CURCUMA • 20 g d'œufs de tobiko au wasabi (en épiceries fines) • 25 cl d'eau • 25 cl de vinaigre blanc • 1 c. à café de miel • 1 c. à soupe de curcuma en poudre. USTENSILE • 1 poche à douille cannelée.

● **La veille.** Faites cuire les œufs 10 min dans de l'eau bouillante puis refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Une fois totalement refroidis, écalez-les et mettez-les par trois dans trois récipients creux.

● **Préparez les marinades.** Faites chauffer dans 3 casseroles différentes (ou en trois fois) tous les ingrédients chaque marinade sans les œufs de poisson. Portez à ébullition et mélangez pour dissoudre le sucre ou le miel. Retirez du feu et laissez complètement refroidir. Versez chaque marinade dans un des récipients contenant les œufs. Filmez-les et placez-les une nuit au réfrigérateur.

● **Le jour J.** Égouttez les œufs puis découpez-les en deux. Récupérez les jaunes, placez-les dans le même bol et émiettez-les avec une fourchette. Ajoutez la mayonnaise, salez très légèrement, poivrez et mélangez. Garnissez la poche à douille de ce mélange.

● **Répartissez les blancs d'œufs** dans un plat, garnissez chaque trou avec la préparation, puis disposez les œufs de poisson sur chacun. Parsemez de pousses ou herbes et servez ■



Huîtres sauce vierge aux pickles de betterave et caviar

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 35 MIN **CUISSON** 5 MIN

FACILE

1 douzaine d'huîtres n° 2 ou 3 • 15 g de caviar POUR LA SAUCE VIERGE • Le jus et le zeste de 2 citrons verts bio • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 5 tiges d'aneth • 2 c. à café d'huile d'olive. POUR LES PICKLES DE BETTERAVE • 200 g de betterave crue • 15 cl de vinaigre de cidre • 1 c. à soupe de graines de coriandre • 1 c. à soupe de graines de fenouil • 2 étoiles de badiane • 1 c. à café de poivre en grains • 1 c. à café de clous de girofle • 1 feuille de laurier • 30 g de sucre roux • 1 c. à café de sel.

● **Préparez les pickles de betterave.** Épluchez les betteraves et coupez-les en tout petits dés. Placez-les dans un bocal. Faites chauffer le vinaigre et 10 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez les graines de coriandre et de fenouil, la badiane, le poivre, les clous de girofle, le laurier, le sucre et le sel. Portez à ébullition en mélangeant pour dissoudre le sucre. Versez le mélange sur les betteraves pour les recouvrir et laissez refroidir à température ambiante.

● **Préparez la sauce vierge.** Pelez l'échalote et ciselez-la finement. Épluchez l'ail, dégermez-le et hachez-le finement. Ciselez l'aneth. Dans un bol, mélangez l'échalote, l'aneth, l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron vert.

● **Au moment de servir,** ouvrez les huîtres, jetez leur première eau et répartissez-les sur un plat de service. Disposez sur chaque huître un peu de sauce vierge, quelques pickles de betteraves, un peu de caviar et parsemez d'aneth ■



Scotch eggs d'œufs de caille à la tapenade verte

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION 45 MIN
CUISSON 8 À 10 MIN **REPOS** 30 MIN

ASSEZ FACILE

18 œufs de caille • 1 œuf • 100 g de farine • 100 g de panure panko (en épicerie asiatique) • Huile de friture. POUR LA TAPENADE • 200 g d'olives vertes dénoyautées • ½ gousse ail dégermée et pressée • 4 à 5 filets d'anchois à l'huile • 1 c. à soupe de câpres au sel rincées • 1 pointe de jus de citron • 4 cl d'huile d'olive. POUR LA SAUCE AU YAOURT • 4 c. à soupe de yaourt grec • Le jus de ½ citron • Fleur de sel et poivre du moulin.

● **Préparez la tapenade.** Mixez les olives avec l'ail, les anchois égouttés, le jus de citron et les câpres. Continuez à mixer en ajoutant l'huile petit à petit.

● **Faites cuire les œufs de caille** 3 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Écalez-les et séchez-les avec du papier absorbant. Roulez chaque œuf dans la farine, puis dans la tapenade pour l'enrober, puis dans la chapelure. Repassez-les dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure pour faire une double panure un peu épaisse. Placez-les ensuite 30 min au réfrigérateur.

● **Mélangez tous les ingrédients de la sauce** dans un bol.

● **Chauffez l'huile de friture** dans une casserole (à 180 °C). Faites frire les œufs, en procédant en plusieurs fois, 1 min et posez-les sur du papier absorbant. Servez-les sans attendre avec la sauce ■

COMMUNIQUÉ

AVEC LES MINIS BRIOCH'BURGERS FIGUES ET LES BLINIS MOELLEUX

La Fournée Dorée lance deux éditions limitées pour des apéritifs festifs

À L'OCCASION DE CETTE FIN D'ANNÉE, LA FOURNÉE DORÉE PROPOSE UNE VASTE GAMME DE GOÛTS ET DE TEXTURES POUR ANIMER VOS APÉRITIFS DE FÊTES. AVEC LES MINIS BRIOCH'BURGERS FIGUE ET LES BLINIS MOELLEUX, VOUS ALLEZ POUVOIR PROPOSER DE NOUVELLES SAVEURS GOURMANDES À VOTRE FAMILLE COMME À VOS AMIS. MAIS NE TARDEZ PAS : CE SONT DES ÉDITIONS LIMITÉES, DISPONIBLES UNIQUEMENT PENDANT CES FÊTES !

Qui dit fêtes de fin d'année dit fêtes de la gourmandise. Chez La Fournée Dorée, vous disposez déjà toute l'année de plusieurs incomparables Minis Brioch'Burgers : vous avez en effet le choix entre les saveurs Nature, Sésame et Saveur Provençale.

Cette année, à l'occasion de ces fêtes, La Fournée Dorée vous permet de concocter des apéritifs festifs et savoureux avec deux nouveautés



proposées en édition limitée : les Minis Brioch'Burgers Figue et les Blinis Moelleux, aussi bons chauds que froids.

Fidèle à sa réputation, La Fournée Dorée a conçu en France ces deux nouveautés à la texture moelleuse avec des ingrédients de qualité, des œufs frais et de la farine de blé française, et toujours sans huile de palme.

Nous vous suggérons, ci-dessous, deux recettes faciles et gourmandes pour animer vos apéritifs. Ces Minis Brioch'Burgers Figue et ces Blinis Moelleux s'accorderont évidemment avec toutes vos idées pour surprendre vos convives et vous permettront de passer, tous ensemble, d'excellentes fêtes de fin d'année !

★ DEUX SUGGESTIONS POUR DES APÉRITIFS DE FÊTES PLUS GOURMANDS ★

Blinis mousse de curcuma à l'aneth et saumon fumé



Préparation : 10 min. Facile.
Recette pour 24 blinis

- *24 Blinis Moelleux La Fournée Dorée*
- *30 cl de crème fleurette*
- *4 tranches de saumon fumé*
- *1 citron vert*
- *1 c. à café de curcuma*
- *3 branches d'aneth*
- *Sel et poivre*

1. Prélever le zeste du citron vert avant de le presser et hacher l'aneth.
2. Monter la crème fleurette en chantilly et y incorporer le curcuma, la moitié des zestes de citron vert, l'aneth, le sel et le poivre.
3. Détailler le saumon fumé en lanières et toaster les blinis.
4. Surmonter les Blinis Moelleux d'une cuillerée de crème fouettée au curcuma, rehausser d'une lamelle de saumon fumé, arroser du jus de citron vert et parsemer des zestes restants.
5. Servir.

Minis Burgers Figue, Ossau-Iraty, moutarde à l'ancienne et orange

Préparation : 15 min.
Cuisson : 5 min. Facile. Recette pour 10 Minis Brioch'Burgers

- *10 Minis Brioch'Burgers Figue La Fournée Dorée*
- *250g de viande hachée*
- *4 tranches d'Ossau-Iraty*
- *40g de marmelade d'orange*
- *1 poignée de roquette*
- *2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne*
- *Huile d'olive*
- *Sel et poivre*



1. Façonner 10 petits steaks de viande hachée et détailler 10 cercles du diamètre de ces derniers dans les tranches d'Ossau-Iraty.
2. Poêler les mini steaks hachés dans un filet d'huile d'olive et assaisonner.
3. À 2 minutes de la fin de cuisson, les recouvrir d'Ossau-Iraty préalablement badigeonné de moutarde à l'ancienne.
4. Toaster les Minis Brioch'Burgers Figue, tartiner les bases de marmelade d'orange, disposer le steak haché surmonté de fromage, déposer quelques feuilles de roquette et refermer les burgers.
5. Servir.

Les 7 tendances qui ont fait le buzz en 2023

DORÉ, ÉMAILLÉ, DÉPAREILLÉ, DESIGN… AVANT DE GLISSER UN SERVICE À DESSERT SOUS LE SAPIN, SAVEZ-VOUS QUE LE MONDE DES ARTS DE LA TABLE VIT UNE PETITE RÉVOLUTION DEPUIS LES ANNÉES COVID ? BLANDINE FRANC NOUS DIT TOUT SUR CES CHANGEMENTS QUI PARLENT AUSSI DE NOUS.

SÉLECTION ET TEXTE **CATHERINE LAMONTAGNE**



ATELIER MONOCHROME

<<< EMBELLIR CHAQUE SERVICE

Les périodes de confinement ont redonné de la valeur à nos intérieurs. On n'attend plus les grandes occasions pour se faire plaisir, on veut du beau tout le temps. La ménagère aux 60 pièces intemporelles qui dormait dans le placard reprend vie au quotidien. Les styles changent en fonction des envies et des moments. On ose des pièces rares et uniques qui donnent du cachet à nos tables.



© C. WEBER

Blandine Franc, présidente de la Commission Développement France « Arts de la Table » de Francéclat, comité professionnel qui fait la promotion de l'art de vivre à la française au niveau national et international.

>>> L'IMPERFECTION FAIT LA PERFECTION

On aime les pièces aux tons dégradés qui s'harmonisent sans se ressembler. La technique de l'émail réactif provoque de légères variations de formes et de couleurs. Elles appartiennent à la même famille, mais sont toutes différentes. On ne pose plus simplement des assiettes sur la table, on pose une vaisselle de caractère où les défauts sont beaux.



JARS



SERAX

© SISKA VANDECASTEELE

<<< PLACE À LA JEUNESSE

Si les grandes marques font régulièrement appel à des designers de renom pour des collaborations originales, on note aussi une émergence d'artistes, de céramistes ou de couteliers qui proposent des créations uniques, aux formes ou aux matières parfois assez pointues (coupelles nacrées, rafraîchisseur en béton, manches en matériaux recyclés). Proches des producteurs locaux jusque dans la déco, les chefs exposent souvent leurs créations et on en profite.

OBJECTIF **SECONDE VIE**

Rapporter, racheter, réparer, louer… l'économie circulaire s'immisce dans les arts de table. Si les essais sont encore timides à travers des opérations caritatives, de la vente de seconde main ou des expériences de location, les acteurs du marché sont bien conscients qu'une des valeurs clefs d'un produit c'est sa durée de vie et la multiplication de ses usages. Vaisselle et couverts de qualité ont tout pour être des produits durables. À quand des initiatives qui bousculent les codes ?

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

JABUGO

Appellation d'Origine Protégée

PLUS QU'UN NOM, UNE ÉMOTION



Le Jambon AOP Jabugo est le fruit d'un écosystème d'une grande biodiversité dans le sud de l'Espagne, des dehesas à perte de vue peuplées de remarquables chênes. Ces vastes pâturages offrent aux cochons de pure race ibérique un espace de liberté où ils se régalent de glands, les fameuses bellotas, trésors de cet habitat exceptionnel à l'origine des saveurs si caractéristiques des jambons bellota 100% ibériques **AOP Jabugo**.

Une manière de faire l'Europe

www.dopjabugo.es/fr

Fonds Européen de Développement Régional (FEDER)

ICEX GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO UNION EUROPÉENNE

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE

www.mangerbouger.fr

>>>

LE CHIC SE CACHE DANS LES DÉTAILS

Qui dit mieux que le grand retour du rond de serviette pour se sentir accueilli ? Entourant la serviette en tissu (antigaspi), le rond de bois, de papier, d'argent, de cuivre ou le lien naturel ne s'adresse qu'à vous, faisant aussi souvent office de marque-place. Autre accessoire qui revient en force, le porte-couteau. Initialement pensée pour ne pas salir la nappe, cette petite barre de porcelaine, métal, bois ou simple coquillage ou galet, donne de l'élégance à la table. À quand le retour des couverts à poissons et des ramasse-miettes ?



© DR

UN CHAT DANS MA BOTTE

1,5 milliard d'euros HT

C'est le chiffre d'affaires de la production française d'arts de la table en 2022, dont 59 % à l'export, soit une augmentation de 23 % par rapport à 2021.

Source : Observatoire Francéclat-Xerfi Spécific

LE RETOUR DE LA SOUPIÈRE

Bien sûr, la soupière de grand-mère relève de la tendance vintage, mais elle est aussi en lien avec le plaisir des retrouvailles, des grandes tablées et des plats à partager. Alors profitez des fêtes pour faire une place aux grands contenants, assiettes de service, soupières et grands saladiers qui reprennent du service après avoir parfois joué les vide-poches ou les porte-plantes le reste de l'année !



BHV



© CHLOÉ LAPEYSSONNIE

OSEZ LE « MIX AND MATCH »

Ouvrez les placards et laissez votre imagination faire le reste, direction : le mélange qui vous va. Adieu le total look, faites-vous confiance et mixez les styles, les époques, les formes… le tout dans un mélange audacieux et joyeux, loin du protocole. Verres en cristal et assiettes en grès, carafe en cristal et design scandinave, serviette en dentelle noué par un lien en lierre… Méfiez-vous juste de la surcharge si vite arrivée, l'excès de déco tue la déco.



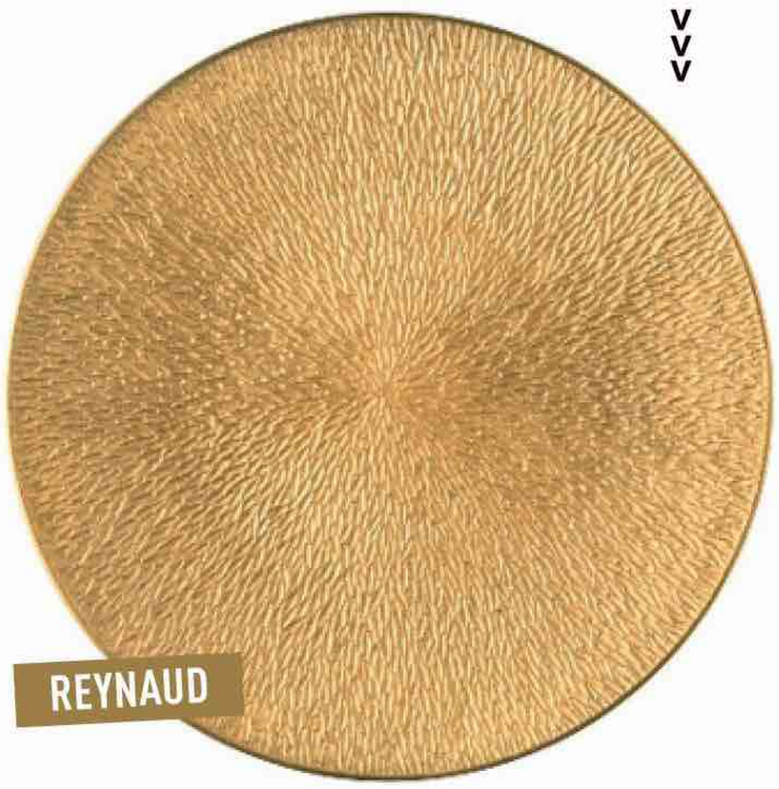
Plus d'infos sur les tendances déco de la saison dans **Maison Créative** novembre-décembre à retrouver chez les marchands de journaux.

SURFEZ, DÉCOUVREZ, ACHETEZ…

Lancé par la Confédération des arts de la table en 2022, le site **ensembleatable.fr** a pour objectif de mettre en lumière toute la diversité des marques sur une plateforme unique. Vous y découvrirez des marques exclusivement françaises, historiques ou plus récentes. Une fois votre choix fait, vous pouvez procéder à une e-réservation dans une boutique proche de chez vous (sans obligation d'achat), ou basculer vers le site marchand de la marque. L'idée phare est le soutien au commerce hexagonal, mais on y découvre aussi une foule d'informations sur la fabrication, le savoir-faire ou les tendances du moment.

2023, UNE ANNÉE EN OR

Tel un soleil d'hiver, l'or vient briller sur nos tables, en les réchauffant de mille éclats. Chic et élégant, il se pose en touches précieuses, souligne les bords des assiettes et des plats, met les verres et les couverts en valeur… jouant avec les reflets et la lumière. En accord avec le blanc, il dépoussière le traditionnel duo vert et rouge, ou rouge et or. Un peu bling-bling au quotidien, l'or prend tout son sens à ce moment de l'année. Une élégance fastueuse à distiller par petites touches.



REYNAUD

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

La planète est notre amie



C'est la seule où poussent des tomates



Découvrez notre nouvelle recette
de purée de tomates, sans additifs,
sans conservateurs, sans résidu de pesticides.

MUTTI

Solo Pomodoro, Solo Mutti.*

*Rien que de la tomate, rien que Mutti

TOMATES DE PRODUCTION CERTIFIÉE 100% ITALIENNES
ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES*

Toutes les idées recettes sur www.mutti-parma.com/fr

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

Des cadeaux en or

COULEUR PRÉCIEUSE POUR DES INSTANTS QUI LE SONT TOUT AUTANT, CET HIVER ON JOUE LA RUÉE VERS L'OR.

SÉLECTION ET TEXTE **CATHERINE LAMONTAGNE**



ALLIANCE TERRE & MER

Quand la finesse du bar rencontre la puissance de la truffe d'été (5 %), nos papilles tombent sous le charme de ce tartinable élégant.
GROIX ET NATURE, RILLETTES DE BAR, 100 G, 9 €, ÉPICERIES FINES ET VENTE EN LIGNE.

TEA TIME AU COIN DU FEU >>>

Esprit cocooning pour ce thé noir bio réchauffé par des notes d'épices, d'agrumes, de rose et d'amande. Un élixir gourmand à boire au coin du feu.
PALAIS DES THÉS, THÉ N° 25, 110 G, 16 €, EN BOUTIQUES ET VENTE EN LIGNE.





© FABIEN QUINARD

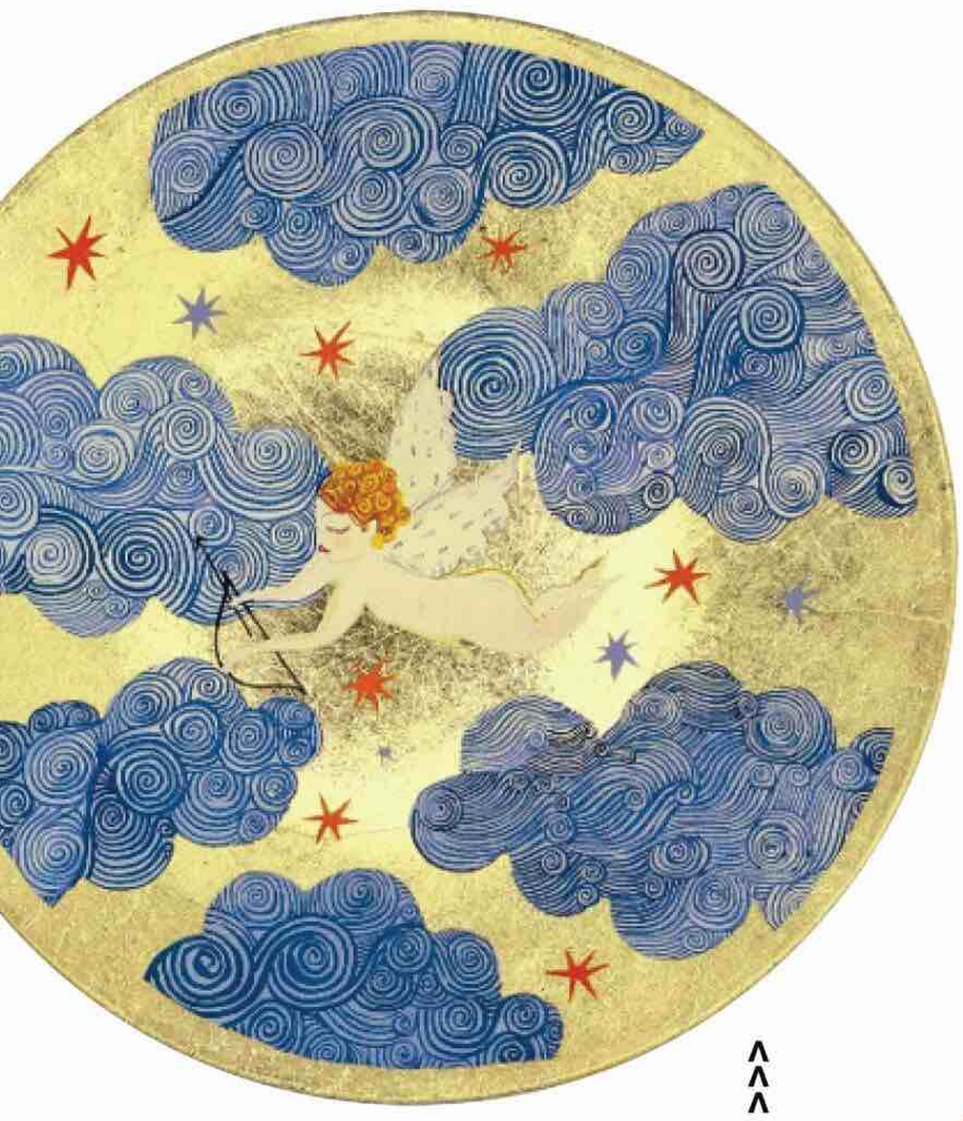
TRAIT DE LUMIÈRE

Réunissant des fruits récoltés sur des arbres jeunes et centenaires, cette huile d'olive de Haute-Provence présente des notes de peau de banane, d'artichaut et de pomme verte à déguster à froid sur des légumes ou des potages. Son flacon étincelle sur la table. **MAISON BRÉMOND 1830, HUILE DE NOËL (ÉDITION LIMITÉE À 500 LITRES), 500 ML, 29,90 €**

FASTE AU QUOTIDIEN

Des couverts qui brillent pour réveiller la table pendant les longs mois d'hiver.
MAISONS DU MONDE, COFFRET DE 24 COUVERTS « LONDRES » ACIER, 74,99 €, EN BOUTIQUES ET VENTE EN LIGNE.





AU BONHEUR DES ANGES

Et sous le carpaccio de saint-jacques, surgit soudain un bel angelot voletant dans le ciel doré…
FRAGONARD, ANGES, LE LOT DE 4 ASSIETTES EN VERRE DÉCORÉ, 17 CM Ø, 32 €, BOUTIQUES ET VENTE EN LIGNE.

EFFET CAPITONNÉ >>>

Vieilli 3 ans en fûts de chêne américains et fûts de bourbon, ce whisky single malt français distille des notes aromatiques de miel, de cacao et de tabac blond qui illuminent les jours trop courts.
ARLETT, ORIGINAL, 70 CL, 43,90 €, CAVISTES ET VENTE EN LIGNE.



<<< UN CLASSIQUE EN ROBE DU SOIR

Une rotation à mouvement planétaire, un moteur puissant et une carrosserie métal pour l'iconique Kitchenaid personnalisé en noir et or. Un joyau durable qui habillera la cuisine 365 jours par an…
KITCHENAID, ARTISAN 4,7 L, 748 €.

TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

PRINCE de BRETAGNE

LES MARAÎCHERS

RÉCOLTÉ EN BRETAGNE

Derrière chaque chou-fleur il y a un producteur

de Nature ENGAGÉS, de Culture PASSIONNÉS

CERAFEL N° DE SIRET 777 572 702 00028 / STUDIO MR. BISCOTO / CRÉDIT PHOTO : L'ŒIL DE PACO

Des volailles bien dans leur peau

S'il y a bien une famille que l'on invite volontiers à la table de fête, c'est la famille des volailles ! Dinde, poule, pintade, chapon… à chacun sa recette. Choisissez selon le nombre de convives et le temps imparti. Succès garanti.

RECETTES, STYLISME ET RÉALISATION **MANUELLA CHANTEPIE**
PHOTOS **FABRICE BESSE**

45 min
+ 40 min

Le canard

Ballottines de canard au foie gras et fruits secs, endives braisées

>>> recette page 58

Un champagne riche et tendre, à dominante de chardonnay : Vranken, Demoiselle, Tête de cuvée E.O.

Cailles farcies en croûte de pain, poêlée de céleri, coings et raisins

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 1 H **CUISSON** 1 H 05 À 1 H 15

FACILE

4 cailles • 150 g de farce de porc dans l'échine • 200 g de raisins frais • 1 coing • 600 g de céleri-rave • 500 g de pâte à pain (chez votre boulanger) • 40 g de beurre salé • 50 g de riz venere • 1 oignon moyen • 1 échalote • 1 pincée de pistils de safran • Piment d'Espelette • Sel et poivre.

● **Préparez la farce.** Faites cuire le riz venere comme indiqué sur le paquet. Mélangez le porc, le riz cuit et l'oignon pelé et haché. Salez, poivrez. Farcissez-en l'intérieur des cailles.

● **Faites cuire le coing pendant 35 min** à l'eau bouillante. Égouttez-le.

● **Divisez la pâte à pain en 4 pâtons.** Étalez-les sur un plan de travail fariné. Enroulez chaque caille dans un disque de pâte. Salez et ajoutez du piment d'Espelette. Fermez hermétiquement la pâte en humidifiant les jointures. Laissez pousser la pâte 30 min.

● **Préchauffez le four à 240 °C.** Humidifiez la pâte avec de l'eau et enfournez les cailles 20 à 25 min.

● **Pelez le coing et coupez-le en 8.** Pelez le céleri et taillez-le en petits cubes. Pelez et hachez l'échalote, égrappez le raisin. Dans une poêle, faites revenir l'échalote dans le beurre. Ajoutez le céleri, le safran, mélangez bien et laissez cuire 5 min sur feu moyen.

● **Ajoutez le coing,** poursuivez la cuisson 5 min et ajoutez enfin le raisin. Versez 5 cl d'eau, couvrez et laissez cuire encore 5 min. Rectifiez l'assaisonnement et vérifiez la cuisson.

● **Une fois les cailles sorties du four,** laissez-les reposer une dizaine de minutes avant de les servir avec la poêlée de céleri, coings et raisins ■



Un champagne structuré, intense, longuement vieilli, type millésimé : Lanson, Le Vintage, 2012.







TRUCS ET ASTUCES

- Pour que les feuilles de brick ne sèchent pas lors de la préparation (ce qui risquerait de les casser), couvrez-les d'un torchon légèrement humide.
- Vous pouvez préparer les samosas à l'avance et les congeler avant de les cuire.
- Pour la cuisson, le meilleur moyen est la friture, mais il est tout à fait possible de les faire cuire dans une poêle avec de l'huile ou bien au four.
- Vous pouvez servir les samosas tels quels ou avec une sauce au yaourt parfumée aux épices, herbes, ail…





Samosas à la dinde, au potimarron, à l'orange et au gingembre

POUR 20 PIÈCES
PRÉPARATION 35 MIN **CUISSON** 20 MIN

ASSEZ FACILE

200 g de dinde (ou de restes de dinde) • 10 feuilles de bricks • 180 g de potimarron • 1 petite orange • 1 échalote • 1 morceau de 2 cm de gingembre • 2 c. à soupe de coriandre fraîche ciselée • 1 pincée de quatre-épices • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 1 blanc d'œuf (facultatif) • Piment en poudre (facultatif) • Sel.

- **Hachez grossièrement la dinde** au couteau, réservez-la. Pelez et hachez l'échalote et le gingembre. Taillez le potimarron en tout petits dés. Pressez l'orange.
- **Chauffez 2 c. à soupe d'huile d'olive** dans une poêle et faites-y revenir la dinde, l'échalote et le gingembre 2 à 3 min à feu moyen. Ajoutez le potimarron et le jus d'orange. Salez, ajoutez la coriandre, le quatre-épices, un peu de piment si vous le souhaitez et remuez. Poursuivez la cuisson encore 3 min à feu doux.
- **Préchauffez le four à 200 °C** en mode chaleur tournante. Coupez les feuilles de bricks en 2, puis repliez-les en 2 de manière à obtenir un long rectangle. Disposez un peu de farce sur une des extrémités et pliez le bord du rectangle en forme de triangle *(voir ci-contre)*. Continuez en pliant toujours en triangle et en serrant bien. Collez avec du blanc d'œuf si besoin et repliez la fin du rectangle à l'intérieur du pli. Répétez l'opération avec les autres feuilles de brick puis badigeonnez les samosas au pinceau avec le reste d'huile d'olive. Enfournez-les 15 min sur une plaque couverte de papier cuisson. Dégustez sans attendre ■

Un champagne aromatique, tonique, consistant, à dominante de chardonnay :
Lenoble, grand cru blanc de blanc Mag 18.

La dinde

35 min
+ 20 min

Samosas à la dinde, au potimarron, à l'orange et au gingembre >>> recette ci-contre

RECETTE À COMMENCER... **la veille !**

1h +1h50

Terrine de pintade, foie gras, artichaut et noisettes

>>> recette page 58

La pintade

Un champagne blanc de blancs, longuement vieilli ou un peu patiné : Palmer, blanc de blancs.

LE SAVIEZ-VOUS ?

À mi-chemin entre la volaille et le gibier, la pintade possède un goût marqué, presque sauvage. Sa puissance peut surprendre. Le mode d'abattage a aussi un impact : la pintade « au sang » (étouffée et non vidée), a un goût plus prononcé, presque faisandé.

LE CASTING

La poule est plus économique que les autres volailles de Noël. Cette recette est idéale pour faire une pause légère entre les repas de fêtes.

La poule

20 min
+ 2 h 30

Un champagne intense, fruité, à dominante de pinot noir : Besserat de Bellefon, blanc de noirs Grand Cru.

Poule au pot de Noël dans un bouillon d'herbes

POUR 4 PERSONNES **PRÉPARATION** 25 MIN **CUISSON** 2 H 30 À 2 H 35

TRÈS FACILE

1 poule d'environ 1,5 kg • 100 g de pâtes riso ou langue d'oiseau • 3 carottes • Les zestes et le jus de 1 citron bio • 1 mélange d'herbes fraîches (cerfeuil, persil, laurier, estragon, sauge…) • 1 bouquet garni • Gros sel.

● **Placez la volaille dans une cocotte** et couvrez-la d'eau froide. Ajoutez le gros sel, le bouquet garni et portez à ébullition. Écumez.

● **Pelez les carottes** et taillez-les en tout petits dés. Faites-les cuire 2 h 20 environ à petits bouillons puis ajoutez les pâtes et poursuivez la cuisson 10 à 15 min. Ajoutez les zestes et le jus du citron ainsi que les herbes fraîches ciselées.

● **Égouttez la volaille,** coupez-la en morceaux et servez-la avec le bouillon ■



LA POULARDE

Moelleuse et goûteuse, la poularde est une poule qui a été engraissée avant d'avoir pondu. Elle est produite exclusivement pendant les fêtes. Sa chair est nacrée, plus tendre et délicate qu'à l'accoutumée… Pour bien la choisir, vérifiez que la graisse est équitablement répartie sous la peau, sur toute la surface de l'animal. Un animal de 3 kg nourrit 8 personnes. Le *nec plus ultra* : la poularde de Bresse, chouchoutée et élevée en liberté pendant 5 mois, contre 4 pour une Label Rouge *(voir notre article détaillé page 14)*.



Poularde truffée, farce aux champignons, noix, marrons et lard

POUR 5 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION 50 MIN **CUISSON** 2 H 15
REPOS 10 À 15 MIN

ASSEZ FACILE

1 poularde de 2 kg • 2 petites truffes • 15 g de beurre • Sel et poivre. POUR LA FARCE • 100 g de poitrine fumée • 150 g d'un mélange de champignons, de cèpes ou de morilles surgelés • 200 g de marron en bocal ou sous vide • 2 échalotes • 50 g de noix • 25 g de beurre • 1 œuf • 2 c. à soupe de cognac • Noix de muscade.

- **Sortez la volaille et le beurre** au moins 1 h avant de débuter la recette.
- **Émincez finement la truffe,** soulevez délicatement la peau de la poularde pour la décoller des filets. Répartissez les truffes entre la chair et la peau.
- **Préparez la farce.** Faites suer les champignons dans une poêle pour qu'ils décongèlent et rendent leur eau. Hachez-les ensuite avec la poitrine fumée et les échalotes. Faites revenir les ingrédients hachés 10 min à la poêle à feu moyen dans 25 g de beurre. Émiettez les marrons. Concassez les noix. Dans un saladier, mélangez intimement la poêlée, les marrons, les noix, un peu de noix de muscade râpée, le cognac et l'œuf.
- **Glissez la farce à l'intérieur de la poularde,** refermez-la avec du fil de cuisine et une grosse aiguille et placez-la dans un plat à four. Massez toute la poularde avec 15 g de beurre mou puis salez-la et poivrez-la. Ajoutez 1 verre d'eau dans le plat, couvrez de papier aluminium et enfournez pour 1 h 15 à 150 °C en chaleur tournante sans préchauffer le four. Ôtez ensuite la feuille d'alu et laissez cuire encore 45 min. Il doit toujours y avoir du jus dans le plat. Ajoutez de l'eau si besoin.
- **Sortez la poularde du plat,** couvrez-la avec de l'aluminium et laissez-la reposer 10 à 15 min. Ajoutez ½ verre d'eau dans le plat de cuisson, décollez les sucs de cuisson et versez la sauce dans une saucière.
- **Servez avec une polenta,** une purée de céleri-rave ou des légumes de saison… ■

LE BON RÉFLEXE

Il est impératif de sortir la volaille du réfrigérateur 1 à 2 heures à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante au moment de la cuisson. Trop froide, elle durcira fatalement et aucune farce ne lui rendra son moelleux. N'oubliez pas de laisser reposer la viande 20 à 30 min avant de la servir.

La poularde

50 min
+ 2 h 25

Poularde truffée, farce aux champignons, noix, marrons et lard

>>> recette ci-contre

Un champagne blanc de noirs, puissant, vineux, longuement vieilli : Philipponnat, Blanc de noirs, Extra-Brut, 2016.



LE CHAPON

Cette volaille mâle élevée en plein air est nourrie principalement avec des céréales et castrée à 8 semaines. Un mois avant son abattage, elle est engraissée avec des produits laitiers, afin de rendre sa chair plus grasse et goûteuse. Si les chapons de poulet sont les plus nombreux, on peut aussi trouver des chapons de pintade. Ils cumulent les avantages : la chair tendre des chapons, et le caractère prononcé des pintades. Si vous en trouvez, foncez !



Chapon farci aux foies de volaille, carottes, citron confit et curcuma

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION 45 MIN **CUISSON** 2 H 35
REPOS 30 MIN

ASSEZ FACILE

1 chapon de 3 kg • 250 g de foies de volaille • 1 œuf • 1 oignon • 3 carottes • 25 g de gingembre • ½ bouquet de persil • 2 citrons confits • 1 c. à café de curcuma • 1 pincée de safran • 1 bouquet garni • Huile d'olive • Gros sel • Sel et poivre.

- **Sortez la volaille du réfrigérateur** au moins 1 h avant de commencer la recette.
- **Préparez la farce.** Pelez les carottes et le gingembre puis mixez-les grossièrement avec le persil, les citrons confits, le curcuma, le safran, du sel du poivre. Réservez. Pelez et hachez l'oignon. Hachez grossièrement les foies de volaille au couteau. Faites blondir l'oignon dans une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les foies de volaille et laissez cuire 2 à 3 min à feu moyen en remuant. Ajoutez ensuite le mélange mixé ainsi que l'œuf puis mélangez bien la farce.
- **Remplissez l'intérieur du chapon de farce,** refermez-le avec du fil de cuisine et une grosse aiguille puis pochez-le 30 min à l'eau bouillante dans un grand faitout avec le bouquet garni et du gros sel.
- **Égouttez le chapon et disposez-le dans un plat.** Badigeonnez-le avec de l'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez 1 verre d'eau dans le fond du plat, couvrez de papier aluminium et enfournez pour 1 h 30 dans le four froid en le réglant à 150 °C en mode chaleur tournante. Retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson 30 min de plus. Vérifiez la cuisson en piquant dans l'articulation, le jus qui s'écoule doit être transparent. S'il est rosé poursuivez un petit peu la cuisson. Il doit toujours y avoir du jus dans le plat donc ajoutez de l'eau si besoin.
- **Sortez le chapon du plat** et enveloppez-le dans de l'aluminium. Laissez-le reposer 30 min afin que la chair se détende. Versez ½ verre d'eau dans le plat de cuisson et grattez les sucs. Versez la sauce dans une saucière.
- **Découpez le chapon.** Servez-le avec la farce et accompagnez-le de purée de potimarron, de fondue de poireau ou de pommes de terre ■

Un champagne complexe, épanoui et légèrement épicé : Alfred Gratien, Brut.

LA BONNE MÉTHODE

L'idéal est de cuire la volaille à basse température pour le moelleux, de l'arroser souvent et de la retourner au cours de la cuisson pour que tous les côtés soient croustillants. Compter 30 min par livre en moyenne. Il est conseillé de pocher une volaille 30 min avant un rôtissage lorsque celle-ci fait plus de 3 kg.

Le chapon

45 min
+ 3 h 05

Chapon farci aux foies de volaille, carottes, citron confit et curcuma

>>> recette ci-contre

Ballottines de canard au foie gras et fruits secs, endives braisées

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 45 MIN **CUISSON** 40 MIN

ASSEZ FACILE

2 magrets de canard • 150 g de foie gras cru • 40 g d'abricots secs • 30 g de pistaches • 6 endives • 35 g de beurre salé • 50 cl de fond de viande ou de bouillon de légumes • 10 cl d'armagnac • 5 cl de vinaigre de noix • 1 c. à soupe de sucre de canne • Piment d'Espelette • Sel et poivre.

● **Coupez les abricots secs** en petits morceaux. Taillez le foie gras en 2 bâtons. Retirez la peau des magrets. Filmez la peau et réservez-la au frais. Fendez les filets dans l'épaisseur sans les séparer pour obtenir une escalope. Aplatissez-les avec un maillet pour les affiner. Posez chaque escalope sur un film alimentaire, placez sur chacune un bâtonnet de foie gras, salez et saupoudrez généreusement de piment d'Espelette. Répartissez les pistaches et les morceaux d'abricots puis roulez deux ballottines bien serrées. Entourez-les de plusieurs tours de film en serrant bien les extrémités. Faites-les cuire 10 min dans l'eau frémissante puis réservez-les.

● **Coupez le pied des endives** puis fendez-les en deux. Dans une sauteuse à feu vif, faites-les caraméliser 2 min de chaque côté dans le beurre salé. Saupoudrez de sucre, versez le vinaigre de noix, poivrez et baissez le feu. Poursuivez la cuisson 15 min à feu doux.

● **Chauffez une poêle avec la peau des magrets.** Retirez le film des ballottines et faites-les dorer dans le gras rendu par la peau. Débarrassez-les et maintenez-les au chaud dans un papier aluminium. Déglacez les sucs de cuisson avec l'armagnac, ajoutez le fond ou le bouillon et laissez réduire de moitié.

● **Coupez les ballottines en 4 tronçons.** Servez-les avec les endives braisées et arrosez-les de sauce ■



UNE BALLOTTINE AU TOP

● Faites rouler la ballotine sur le plan de travail, en maintenant fermement le film aux deux extrémités, pour obtenir un joli boudin bien serré et ferme.

● Piquez la première couche de film alimentaire avec un cure-dent pour chasser l'air. Placez ensuite la ballottine sur un autre film alimentaire, et renouvelez l'opération pour la rendre complètement étanche.

● Pour finir, faites des nœuds bien serrés aux 2 extrémités avec de la ficelle de cuisine.



Terrine de pintade, foie gras, artichaut et noisettes

POUR 6 À 8 PERSONNES
PRÉPARATION 45 MIN **CUISSON** 1 H 40
REPOS 24 H

ASSEZ FACILE

400 g de pintade désossée et sans peau • Le foie de la pintade • 400 g de gorge de porc • ½ lobe de foie gras cru déveiné • 2 œufs • 6 à 8 cœurs d'artichauts (selon la taille) • 50 g de noisettes • 1 c. à soupe de persil haché • Sauge • 1 c. à café de poivre noir moulu • 2 c. à soupe de cognac • 18 g de sel fin • Fleur de sel et poivre du moulin.

La veille ● Hachez grossièrement les noisettes et grillez-les à sec dans une poêle. Laissez-les refroidir. Faites cuire les cœurs d'artichauts 5 min à l'eau bouillante salée puis égouttez-les.

● Hachez finement la moitié de la pintade, le foie de la pintade et le gras de porc. Hachez grossièrement le reste de la pintade au couteau. Rassemblez l'ensemble dans un saladier. Ajoutez le sel fin, le poivre moulu (gardez-en un peu pour assaisonner le foie gras), les œufs, le cognac, le persil et mélangez soigneusement. Salez et poivrez le lobe de foie gras puis enrobez-le de noisettes hachées.

● **Préchauffez le four à 160 °C.** Tapissez le fond d'une terrine de la moitié de farce, couvrez avec les cœurs d'artichaut puis avec le foie gras et enfin avec le reste de farce. Tassez bien, décorez avec la sauge. Posez la terrine dans un plat haut et remplissez-le d'eau chaude pour faire un bain-marie. Mettez le couvercle de la terrine (ou à défaut couvrez avec une feuille de papier aluminium) et enfournez pour 45 min.

● **Retirez le couvercle** et poursuivez la cuisson 45 min supplémentaires. Vous pouvez vérifier la température avec une sonde qui doit être à 80 °C à cœur. Laissez refroidir et placez la terrine au moins 24 h au réfrigérateur.

Le jour J ● Coupez la terrine en tranche, assaisonnez-les de fleur de sel et de poivre du moulin et dégustez avec un bon pain de campagne ■

FROMAGER AFFINEUR
1948
EntreMont

Mmmm !

REFERMABLE
& Facile à verser

SPÉCIAL
PIZZA

Mozzarella, Emmental, Gran Leo

POIDS NET : 125g

Passez d'une pizza à une pizza autrement bonne !

Sélection de 3 fromages pour plus de goût et de fondant.

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

En excellente compagnie

Et si on donnait le beau rôle aux accompagnements ? Légume entier, en gratin ou en tourte, pommes duchesse et pains citrouille… Mariez-les avec une belle volaille rôtie, un poisson au four ou faites-les briller en solitaire. Surprise du chef !

RECETTES, STYLISME ET RÉALISATION **MARION CHATELAIN**
PHOTOS **LOUIS-LAURENT GRANDADAM**
MERCI À **LAURETTE BROLL** POUR SES CÉRAMIQUES SENSIBLES ET ÉLÉGANTES

AVEC > **POISSONS GRILLÉS, VOLAILLES, MIJOTÉS …**

QUESTION **DE GOÛT**

Vous pouvez tester cette recette avec d'autres variétés de choux et l'agrémenter d'un beurre parfumé selon vos envies (moutarde, pesto rouge, épices, fruits secs, zeste et jus de clémentine…).

35 min
+ 30 min

Chou-fleur rôti au beurre parfumé

>>> recette page 62

AVEC > **VOLAILLE RÔTIE, POISSONS GRILLÉS...**

ORGANISATION

Vous pouvez cuire les tourtelettes à l'avance et les faire réchauffer à four doux avant de les servir (pendant que la volaille repose par exemple). Sinon, préparez en amont les moules garnis de pâte, les décorations et la farce aux légumes (à réserver au frais) afin de les garnir pour une cuisson « minute », elles seront meilleures !

40 min + 30 min

Tourtelettes végétariennes

POUR 8 À 10 TOURTELETTES (SELON LA TAILLE DES MOULES)
PRÉPARATION 40 MIN **CUISSON** 30 À 40 MIN

FACILE

350 à 375 g de pâte brisée • Quelques légumes de saison (2 carottes, 1 poireau et quelques champignons par exemple) • 2 échalotes • 1 poignée d'herbes aromatiques (persil, cerfeuil…) • 3 c. à soupe de ricotta (ou de chèvre frais) • 1 petit bol de fromage râpé • 2 œufs + 1 jaune • Huile d'olive • Fleur de sel et poivre du moulin. USTENSILES • 8 ou 10 moules à tartes individuels.

- **Pelez les carottes** et taillez-les en petits dés. Hachez finement les champignons, le poireau et les échalotes. Faites-les tous revenir à la poêle 6 à 7 min dans un filet d'huile d'olive. Laissez tiédir.
- **Préchauffez le four à 190 °C.** À l'aide d'un verre ou bol de diamètre plus grand que les moules individuels, détaillez des ronds de pâte et foncez chaque moule avec. Découpez ensuite des décorations (feuilles par exemple) dans les chutes de pâte. Placez-les avec les moules au frais.
- **Fouettez la ricotta** avec les 2 œufs entiers, le fromage râpé et 1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez les légumes et les herbes ciselées puis mélangez.
- **Répartissez la préparation** dans les moules puis disposez les décorations faites dans la pâte.
- **Badigeonnez les tourtes** avec le jaune d'œuf battu et enfournez-les pour 25 à 30 min■

Chou-fleur rôti au beurre parfumé

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 35 MIN
CUISSON 30 À 35 MIN

TRÈS FACILE

1 chou-fleur • 125 g de beurre demi-sel mou • 3 gousses d'ail • 3 cm de gingembre frais • 1 citron bio • 1 orange bio • Quelques brins de persil • ½ c. à café de curcuma • ½ c. à café de paprika • Poivre du moulin.

● **Enlevez les feuilles extérieures du chou-fleur** puis coupez la base de manière qu'il tienne bien à plat. Remplissez une grande cocotte d'eau (votre chou-fleur doit y tenir entier), salez et portez à ébullition. Plongez dedans le chou-fleur entier (la partie tige vers le haut) et, dès que l'eau bout à nouveau, comptez 10 min de cuisson. Sortez votre chou-fleur et laissez-le s'égoutter, tige vers le bas, pendant quelques minutes.

● **Pressez les gousses d'ail.** Pelez et râpez finement le gingembre. Prélevez les zestes des agrumes puis coupez-les en rondelles. Détendez légèrement le beurre avant d'y incorporer les zestes, le curcuma, le paprika et quelques tours de moulin à poivre.

● **Préchauffez le four à 240 °C** (chaleur tournante). Placez le chou-fleur dans un plat de cuisson, puis badigeonnez-le avec cette préparation, à l'intérieur (généreusement) comme à l'extérieur. Ajoutez les rondelles d'agrumes autour et enfournez pour 20 à 25 min, en surveillant et arrosant régulièrement.

● **Servez le chou-fleur rôti bien chaud,** parsemé de persil finement ciselé et découpez-le comme un gâteau ■





AVEC > DU SAUMON FUMÉ, DU FOIE GRAS, LE PLATEAU DE FROMAGES...

Petits pains « citrouille »

POUR 8 PETITS PAINS
PRÉPARATION 50 MIN
REPOS 2 H **CUISSON** 15 MIN

FACILE

250 g environ de purée de courge • 300 g de farine de blé • 150 g de farine de châtaigne • 2 sachets de levure de boulanger (10 g) • 2 c. à soupe de sirop d'érable • 2 c. à soupe d'épices moulues (paprika, curry…) • ½ c. à café de sel • Poivre du moulin.
USTENSILE • Ficelle de cuisine.

● **Mélangez les farines, le sel et la levure** dans un saladier (ou le bol d'un robot muni du crochet). Ajoutez 7,5 cl d'eau, la purée de courge, le sirop d'érable et les épices. Poivrez et mélangez pour obtenir une pâte souple et lisse. Sur un plan de travail fariné ou dans le bol du robot, pétrissez de nouveau la pâte pendant environ 10 bonnes minutes. Placez-la dans un saladier fariné, couvrez-la d'un torchon propre et laissez-la lever environ 1 h 30 à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.

● **Couvrez votre plaque de cuisson** de papier sulfurisé. Coupez 32 morceaux de ficelle de 30 cm (4 pour chaque petit pain). Farinez légèrement vos mains et divisez la pâte en 8 boules. Sur un plan de travail fariné. Formez les petits pains. Posez un pain sur une des ficelles et enroulez-le comme un paquet en faisant un nœud sur le dessus. Répétez l'opération avec 3 autres ficelles en décalant les fils afin que la boule soit nouée en 8 quartiers de taille égale. Faites de même avec les autres boules et posez-les sur la plaque. Couvrez-les de film alimentaire et laissez-les lever encore 30 min (chaque boule de pâte va prendre la forme d'une courge).

● **Préchauffez le four à 170 °C.** Placez un bol rempli d'eau sur la lèchefrite et enfournez les pains au milieu du four pour environ 15 min. Laissez refroidir sur une grille puis enlevez délicatement la ficelle ■



PLUS D'IDÉES

Vous pouvez varier les parfums de vos pains (cumin, ras el-hanout ou autre), y incorporer des fruits secs ou jouer sur la couleur en réalisant ces pains avec d'autres purées, épinard ou betterave, par exemple. Préparez vos petits pains à l'avance et conservez-les dans un linge propre à température ambiante.

Mini-tatins d'oignons

POUR 6 MINI-TATINS **PRÉPARATION** 35 MIN **CUISSON** 40 À 45 MIN

FACILE

1 pâte feuilletée pur beurre
• 25 à 30 petits oignons (selon la taille)
• 1 jaune d'œuf • 2 à 3 c. à soupe de miel
• Pousses et herbes aromatiques (roquette, betterave, ciboulette…)
• Vinaigre balsamique • Huile d'olive
• Fleur de sel et poivre du moulin.
USTENSILES • 6 moules à tartelettes.

● **Pelez et coupez chaque oignon** en 2 dans la hauteur. Disposez-les, côté face coupée, dans plusieurs poêles avec un filet d'huile d'olive. Faites-les dorer à feu moyen quelques minutes en veillant à ce que les anneaux ne se détachent pas. Ajoutez un filet de vinaigre balsamique puis le miel, et laissez caraméliser à feu doux pendant 8 min environ.

● **Préchauffez votre four à 180 °C.** Disposez délicatement les demi-oignons, faces caramélisées vers le haut, dans le fond des moules à tartelettes. Couvrez-les de ronds découpés dans la pâte feuilletée en rabattant soigneusement les bords de la pâte à l'intérieur du moule.

● Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la pâte. Enfournez pour 25 à 30 min■

AVEC > **VOLAILLES, VIANDES MIJOTÉES, GIBIERS…**

35 min + 40 min

ASTUCES

Vous pouvez préparer les ronds de pâte et cuire les oignons à l'avance. Il ne vous restera plus qu'à assembler avant cuisson. Démoulez à chaud en utilisant une petite assiette pour retourner les tatins.



Pommes duchesse de saison

POUR 4 À 5 PERSONNES **PRÉPARATION** 30 MIN **CUISSON** 1 H

ASSEZ FACILE

450 g de pommes de terre • 200 g de potimarron • 2 œufs + 1 jaune • 75 g de beurre • ½ c. à café de noix de muscade râpée • 1 petit bol de baies roses • Fleur de sel et poivre du moulin.
USTENSILE • 1 poche à douille cannelée.

● Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés. Lavez le potimarron et coupez-les aussi en dés. Faites cuire les pommes de terre et le potimarron à la vapeur environ 35 min puis passez-les au presse-purée. Salez et poivrez.

● **Préchauffez le four à 200 °C.** Récupérez l'enveloppe des baies roses et ajoutez-les avec la muscade dans la purée. Incorporez ensuite le beurre coupé en dés, en mélangeant à la spatule jusqu'à ce que tout le beurre soit parfaitement fondu. Ajoutez, un à un, les œufs et le jaune au mélange.

● **Transvasez cette purée** dans la poche à douille. Faites des petites rosaces sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 25 min en surveillant la coloration ■

VARIEZ **LES PLAISIRS**

Vous pouvez tester cette recette avec d'autres variétés de courges ou mixer les pommes de terre avec d'autres purées (marron, carotte, etc.). Avant de les enfourner, vous pouvez aussi les saupoudrer de poudre d'épices, de parmesan ou de gruyère râpé.



BON **À SAVOIR**

Ces pommes duchesse peuvent se préparer un peu à l'avance (réservez la poche au frais) pour être cuites « minute » ou la veille (faites-les alors tiédir au four avant de servir).

Dauphinois en écailles

POUR 6 À 8 PERSONNES **PRÉPARATION** 50 MIN **CUISSON** 1 H

FACILE

6 belles pommes de terre • 1 courge (butternut, potimarron ou autre) • 1 petit céleri-rave • 80 g de beurre • 25 cl de crème liquide • 10 cl de lait • 1 citron bio • 2 gousses d'ail • Quelques branches de thym • 1 branche de romarin • 1 c. à soupe de graines de cumin • 1 c. à café rase de noix de muscade râpée • Fleur de sel et poivre du moulin.

● **Pelez les pommes de terre,** lavez-les et coupez-les en très fines rondelles au robot ou à la mandoline. Pelez la courge (sauf si c'est un potimarron), épépinez-la et taillez-la en fines rondelles également.

● **Prélevez le zeste du citron.** Pelez, dégermez et hachez l'ail. Effeuillez le thym et ciselez les feuilles du romarin. Mélangez les zestes, l'ail, les herbes, la crème, le lait, le cumin et la muscade. Salez et poivrez.

● **Pressez le jus du citron** et versez-le dans un grand saladier rempli au ¾ d'eau. Épluchez le céleri. Coupez-le en très fines rondelles en les disposant, au fur et à mesure, dans le saladier d'eau citronnée.

● **Préchauffez le four à 210 °C.** Beurrez un plat à gratin. Garnissez-le de couches successives de pommes de terre, de céleri et de courge en les arrosant d'un peu de mélange crémeux à chaque fois. Terminez le gratin en parsemant le beurre détaillé en petits dés.

● **Enfournez pour 1 h.** Surveillez la cuisson et couvrez d'un papier sulfurisé si les légumes colorent trop vite ■

AVEC > **VOLAILLES, POISSONS, RÔTIS...**

50 min +1 h

PRATIQUE !

Vous pouvez cuire votre gratin la veille et le faire réchauffer doucement au four (après y avoir ajouté ⅓ de verre de lait) le jour J avant de servir.

ÇA MARCHE **AUSSI**

Variez le casting des parfums (zestes de clémentine, herbes aromatiques, paprika, moutarde…), des légumes de saison ou des fruits secs (éclats de cacahuètes, cajou, cranberries…). Vous pouvez aussi ajouter de la ricotta ou du mascarpone à la préparation pour une texture plus onctueuse.

AVEC > **MAGRET POÊLÉ, GIBIERS MIJOTÉS**

50 min +2 h

Couronne de légumes pistachée, épices et agrumes

POUR 8 PERSONNES **PRÉPARATION** 50 MIN **CUISSON** 30 À 35 MIN **REPOS** 1 H 30

ASSEZ FACILE

600 g de potimarron • Quelques légumes de saison : par exemple 4 carottes, 400 g de champignons, 2 poireaux… • 220 g de polenta • 100 g de parmesan • 1 petit verre de lait (ou de crème soja fluide) • 1 citron bio • 1 orange bio • 2 oignons • 100 g de pistaches entières • 2 c. à soupe de curry en poudre • 1 c. à café de curcuma • Graines de courges • Huile d'olive • Fleur de sel et poivre du moulin. USTENSILE • 1 moule à savarin.

● **Coupez le potimarron en dés.** Faites-le cuire à la vapeur 20 min et écrasez en purée fine. Salez et poivrez.

● **Hachez les oignons.** Taillez les carottes en petits dés (ou râpez-les), émincez les poireaux et hachez les champignons. Faites-les tous revenir à la poêle 7 à 8 min dans un filet d'huile. Laissez tiédir.

● **Décortiquez les pistaches.** Coupez l'orange et le citron. Réservez une fine rondelle de chacun. Prélevez leurs zestes puis pressez leur jus. Hachez finement les zestes et mélangez-les avec le parmesan, le curry et le curcuma. Badigeonnez soigneusement le moule d'huile.

● **Placez la purée potimarron dans un grand faitout** avec le jus des agrumes, le lait et un filet d'huile. Faites chauffer à feu moyen. Versez la polenta en pluie, mélangez bien puis laissez épaissir, sans cesser de remuer, pendant 4 à 5 min.

● **Ajoutez les pistaches** et le mélange avec le parmesan dans la purée. Mélangez bien puis versez-en un peu dans le fond du moule, en le tapotant pour bien répartir la préparation.

● **Ajoutez les légumes sautés** dans la purée, mélangez, versez dans le moule et tassez pour lisser la surface. Placez au moins 1 h 30 au frais.

● **Faites tiédir la couronne au four** et servez-la décorée de graines de courge et de rondelles d'agrumes ■



Découvrez le brocoli Bimi®

1. Le Bimi® est un légume qui se marie à la perfection avec toutes les saveurs !

2. Rapide et facile à cuisiner, le Bimi® cuit en quelques minutes, qu'il soit à la vapeur, à l'eau, rôti, ou encore frit !

3. Riche en vitamines antioxydantes (vitamines A, C et E) il est l'allié santé par excellence !

4. Le Bimi® peut être dégusté de la tige aux fleurettes, zéro déchets, il demande peu de préparation ! C'est le légume croquant, doux et surprenant qu'on adore.

Pâtes au brocoli Bimi® et citron

5 minutes / 2 personnes

Ingrédients

200 g de brocolis Bimi®
250 g de spaghettis
1 verre de tomates séchées
1 citron

Préparation

1. Faire cuire les spaghettis.
2. Faire cuire les brocolis Bimi® dans une poêle avec un peu d'huile pendant 2 minutes.
3. Ajoutez les tomates séchées en petits morceaux et l'ail finement haché. Salez et poivrez. Faire revenir environ 8 minutes.
4. Ajoutez dans la poêle le zeste et 1 c. à s. de jus de citron ainsi que 8 c. à s. d'eau de cuisson des pâtes et portez à ébullition.
5. Ajoutez les spaghettis cuits et parsemez de feta, parmesan ou mozzarella.

C'est prêt !



GOURMETS de FRANCE APPROUVÉ

LA NOTE DU JURY 4,4/5 APPRÉCIATION GÉNÉRALE

Bimi®

Du brocoli mais en mieux

Bimi® est disponible sur la France chez Leclerc, Carrefour, Cora, Monoprix. En région Parisienne ?
Retrouvez également Bimi® chez Grand Frais et sur les plateformes de livraison rapide Frichti et La Belle Vie.

bimibrocoli.fr

À l'entrée du Vieux-Lille, le beffroi de la Chambre de commerce constitue un phare pour se repérer parmi toutes les bonnes adresses de la ville. Difficile de faire en choix tant il y en a, y compris du côté du talentueux Florent Ladeyn, que vous ne croiserez pas dans ce numéro. Place aux petits nouveaux !

Lille
Tout nouveau, tout beau

La capitale des Hauts-de-France, région européenne de la gastronomie en 2023, est en ébullition : nouveaux lieux, nouvelles têtes, bars, bistrots, étoilés, en centre-ville ou juste à côté… Si votre dernière virée date de plus de deux ans, vous avez tout à découvrir !

TEXTE **HÉLÈNE PIOT** PHOTOS **AURELIO RODRIGUEZ**





Rozó prend ses Marcq

Il y a trois ans, Diego Delbecq et Camille Pailleau étaient à la tête d'un restaurant étoilé dans le Vieux-Lille. **En 2023,** ce premier Rozó a fermé, laissant la place à un nouveau Rozó juste à côté, à Marcq-en-Barœul. Déménagement couronné d'une étoile dès sa première année !

Par pitié, dites à vos lecteurs de ne pas venir "tester" le restaurant. Ni le nôtre, ni un autre, d'ailleurs. On ne vient pas "tester" un restaurant. On vient manger, passer un bon moment, ressentir des émotions… » Le ton est donné. Ce qui importe à **Diego Delbecq et Camille Pailleau**, 35 ans et 29 ans, c'est d'installer une ambiance, de faire comprendre qui ils sont avant de faire apprécier ce qu'ils font. C'est pour cette raison qu'ils ont quitté les murs étroits du Vieux-Lille chic, où ils s'étaient installés en 2017, pour la banlieue cossue de Marcq-en-Barœul. « *À Lille, notre cuisine mesurait 27 m². Ici, elle s'étend sur 120.* » Surtout, elle fait face aux clients et à cette salle lumineuse qui évoque irrésistiblement une cathédrale moderne. « *C'est récent, à notre arrivée, c'était une imprimerie toute noire* », rigole Camille. Au-dessus des cuisines, un bar sous le toit en verre offre aux clients un sas où commencer ou finir le repas. Car un déjeuner ou un dîner chez Rozó, c'est effectivement toute une expérience. Peu importe qu'il s'agisse du premier menu du déjeuner à 45 € ou du dîner en six services à 120. La carte où s'affichent des « Plats singuliers » annonce la couleur. Incroyable chips d'encornet ; tartare de veau au wasabi servi dans une coquille d'huître surmontée d'une délicate écume iodée ; volaille, pressé de topinambours, ail noir et tagète : la cuisine, de haut vol, ravit l'œil autant que le palais.

Même souci de l'étonnement et de l'harmonie dans les desserts de Camille : son association de prunes (fraîches et en marmelade), thé noir et bergamote n'a rien à voir avec les pruneaux au thé de Mémé. Aussi jeune soit-il, le duo a des bases solides, et la capacité de s'en affranchir. Formés dans les plus beaux palaces (ils se sont rencontrés ▶

Dans une très belle vaisselle signée Seija *(lire p. 79)*, les desserts de Camille Pailleau comme ce « Figue, amandes, hibiscus », nappé d'un coulis praliné aux amandes, sont encore plus beaux. Parmi les autres ingrédients fétiches de la pâtissière : le miel de bruyère, le poivre de timut et la crème fermière épaisse.









« *Nos produits sont essentiellement locaux mais ils sont surtout éthiques. Si les meilleures volailles viennent de Bresse, c'est là que je les achète.* » Diego Delbecq

Les partis pris singuliers de Rozó sont aussi visibles dans l'étonnante architecture du restaurant que dans celle des plats. L'Encornet, citron confit au sel et algues de Jean-Marie Pédron au Croisic, s'accompagne d'une spectaculaire chips d'encornet, aussi diaphane que puissante en goût. Les desserts de Camille Pailleau sont au diapason.

au Meurice), ils citent leurs mentors comme on réciterait un mantra : Arnaud Donckele à Plénitude Cheval Blanc Paris (« *à chaque plat, on est scotché* »), Tom Meyer chez Granite (« *MOF cuisinier à 29 ans, il a tué le* game »), Jessica Prealpato au San Régis (« *ses nouveaux concepts ont tout changé* »), Marc Meurin, Christophe Saintagne, Jérôme Banctel, Julien Dumas…

Étoilé, mais décontracté

Bien dans l'air du temps, ils ne se plient pas pour autant aux diktats de l'époque, comme le locavore. « *Nos choix sont davantage guidés par l'éthique que par l'obsession locale,* assume Diego. *J'ai grandi près d'ici, à Hazebrouck, mais entre un turbot pêché à la ligne au large de la Vendée, et un autre au chalutier hollandais et vendu à Boulogne, je choisirai toujours le premier. Nos escargots viennent de chez Fabien Lesaffre à Comines (13 km), nos aromates de chez Dries Delanote en Belgique (30 km), mais si j'estime que les meilleures volailles viennent de Bresse chez Miéral, c'est là que je les achète.* » En salle, la décontraction est inhabituelle aussi dans un étoilé. Le directeur, sourire aux lèvres, a un net air de famille : c'est Manuel, le frère de Diego, qui assure un lien complice entre les clients et la cuisine. « *Tout est plus chaleureux dans le Nord,* constate Camille la Parisienne. *Ce n'est pas une légende, les gens sont plus détendus qu'ailleurs. Même à cette saison, il y a toutes les raisons de venir : la citadelle l'hiver, le marché de Noël, les décos sur la Grand-Place, l'accueil souriant partout…* » et le pâté en croûte ou les poires confites de Camille et Diego ! ■

Ginko s'enracine

Il y a trois ans, c'était un bar à concerts réputé.
En 2023, le restaurant a ouvert début septembre. Le lieu s'appelait Vinci, il a été rebaptisé Ginko, du nom du seul arbre capable de résister aux explosions atomiques. Autant dire que le 70, rue de l'Hôpital Militaire inspire la robustesse !



Ils sont humbles, réservés mais on les sent solides, **Valentina Giacobbe et Julien Ingaud-Jaubert**. Aucun des deux n'est Nordiste : elle est Italienne avec une enfance en Asie (Japon, Corée du Sud et Philippines), il a grandi à Perpignan. Mais l'attrait du Nord a été le plus fort. Débarquée à Lille dans les valises de Diego Delbecq lorsqu'il a ouvert le premier Rozó dans le Vieux-Lille, Valentina a été sa sous-cheffe avant de partir briller dans d'autres adresses locales très sympas (Solange, Café Bellot). Julien, lui, a travaillé ses desserts dans de grandes maisons du secteur comme Marc Meurin, la Laiterie ou le Clarance. Elle en cuisine, lui en pâtisserie, le duo est diablement complémentaire depuis sa rencontre dans les cuisines de Pierre Gagnaire à Paris. Conquis, le couple n'a pas envisagé de redescendre à la capitale au moment d'ouvrir un restaurant bien à eux. *« On a sauté sur l'annonce immobilière moins d'une heure après sa publication ! Tout nous plaît dans le Nord : la lumière, les copains, l'émulation avec toutes les belles tables qui ouvrent, les produits. »* Lesquels ? Valentina aime les grands classiques : *« Moules, endives, tarte au sucre »*. Julien réfléchit : *« Argousier de la baie de Somme, chicorée, sureau »*.



Animée d'un bel esprit, la jeune garde lilloise avance groupée. Valentina Giacobbe est l'ancienne sous-cheffe de Diego Delbecq (Rozó) ; Julien a créé les confitures de L'Ogre de Carrouselberg *(lire p. 79)* ; et ils sont installés à 50 mètres du restaurant Brigand (*« des copains »*). Le décor de Ginko est volontairement épuré pour mieux se concentrer sur les trois menus de 65 à 85 €, avec de beaux accords mets-vins entre 35 et 55 €.

Fausse insouciance et vrai talent

Perchés dans leur cuisine avec vue sur la salle tout en longueur, ils déclinent une partition acidulée de l'entrée au dessert avec une ambition gastronomique déclarée. Le « Croquant de petit épeautre, tartare de moules, poivre sansho, œuf confit et herbes iodées » en est un bel exemple, tout comme le « Biscuit amande et jus de reine-claude ». Les plats, très architecturés, ont l'air dressés à la hâte, spontanément, comme à la maison. Fausse insouciance et vrai talent : ce Ginko va monter très haut ■









Arborescence grandit

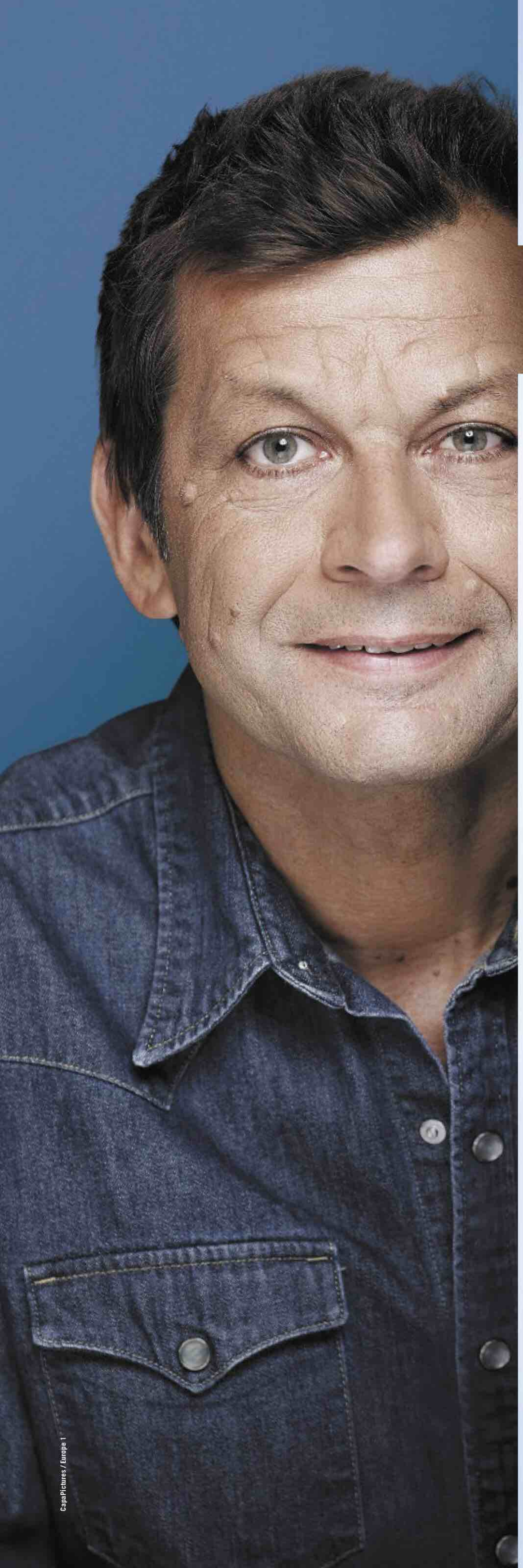
Il y a trois ans, c'était une ancienne usine textile dans une friche industrielle entre Lille et Roubaix. **En 2023,** c'est l'une des tables les plus en vue de la métropole.

Aucune enseigne n'indique la présence d'un restaurant. Mais depuis juin 2022, date de son ouverture, tous les gastronomes locaux savent qu'Arborescence se cache sous le donjon en briques de l'ancien « château textile » situé à Croix, entre Lille et Roubaix. Les abords sont déroutants : jardin asiatique zen, tintement de cloches, poèmes suspendus qui annoncent le menu… La brique et l'Asie : c'est un (très court) résumé de **Félix et Nidta Robert**. Il a grandi à Lille, elle en Thaïlande. En couple depuis le lycée hôtelier de Montreuil, le duo a passé six ans à La Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil (deux étoiles), pour finir respectivement responsable de la salle et de la cave (Nidta), et sous-chef d'Alexandre Gauthier (Félix). Après une année dans un trois-étoiles à Tokyo, temple du poisson, une autre aux côtés des Troisgros à Roanne et un tour de France des vignobles pour Nidta, sommelière d'exception, les voilà fin prêts à partager leurs obsessions. Une cuisine énigmatique, dont les intitulés font référence au visuel des plats plutôt qu'à leur contenu : « Peau de Tigre » pour un carré d'agneau du Quercy, abricots grillés et ail noir, par exemple. Un goût marqué pour les recettes monochromes, sans céder à la facilité : le « Rouget sur un rocher » n'est pas posé sur une tomate ou un poivron, mais sur de la pastèque grillée. Le terroir ? *« Je préfère parler de territoire,* nuance Félix : *tout ce que le sol et le climat de la région nous permettent de cultiver. Comme le galanga, a priori exotique, qui pousse très bien dans notre potager. »* Pour autant, les produits locaux attirent forcément ce Nordiste aux faux airs de Thomas Dutronc. *« J'adore travailler l'endive "crue-cuite", le stade entre les deux est super intéressant : ce n'est plus une salade, ce n'est pas encore mou, c'est la finesse dans la fragilité. »* Comme un écho au haiku qui orne l'une des salles du restaurant : *« Sous la lumière, l'ombre se dessine. La cuisine est imaginaire. »*

Nuoc-mâm cristallisé

Intellectuels (Félix arrive à parler *« d'épanadiplose d'oseille »*, quand elle est servie en entrée percutante et en dessert givré), le chef et la sommelière n'en oublient pas la gourmandise. Elle peut se lover dans un très bel accord mets-vins entre un montagny 1er cru du domaine Cottenceau et une coque au basilic thaï et nuoc-mâm cristallisé, dans un pain approuvé par le grand boulanger Alex Croquet, ou dans un dessert réconfortant à la crème de maïs, yuzu et fenouil. Sans partir dans tous les sens, ils empruntent plusieurs chemins. Comme une arborescence… ■

Plutôt que de reprendre un restaurant existant, Nidta et Félix Robert avaient à cœur de créer un lieu bien à eux qui soit le reflet de leurs uivers respectifs. Les clients sont accueillis dans un couloir zen et sombre (une surprise les attend au bout) avant d'être guidés vers les deux salles lumineuses de part et d'autre. Au mur sont suspendus les dessins de Nidta. Au crayon blanc sur carton noir, elle esquisse tous les plats de Félix, comme le « Rouget sur un rocher » *(en haut à gauche)*.



CapaPictures / Europe 1

Écoutez

LAURENT MARIOTTE ET *SAVOUREZ*

SAMEDI 11H - 12H30

LA TABLE DES BONS VIVANTS

Europe 1





Vitamin'herb, la serre qui nourrit

Il y a trois ans, c'était une roseraie à l'abandon à Verlinghem, à dix minutes de Lille. **En 2023,** c'est une serre de 5 000 m² d'herbes aromatiques rares. Une passionnée y cultive une idée simple et géniale : un système inédit de location de plantes aromatiques rares destiné aux professionnels de la gastronomie. Bonne nouvelle, le grand public peut en profiter aussi.

Depuis que Cécile Girerd-Jorry a abandonné avec bonheur la direction de grandes entreprises, elle multiplie les rencontres avec les chefs et les pâtissiers qui la fascinent. « *C'est la trois-étoiles Anne-Sophie Pic qui m'a fait découvrir le géranium rosat*, se souvient-elle avec émotion. *Mais les plantes aromatiques rares ne doivent pas être l'apanage des grands chefs. À la maison, elles sont une source de fraîcheur et de bien-être au quotidien.* » Besoin d'inspiration ? Cécile organise à la serre des ventes directes et des ateliers enfants ou adultes sur la cuisine, les infusions, les arômes…

L'hiver ? Mais c'est une super saison pour les herbes aromatiques ! » Penchée sur ses verveines, **Cécile Girerd-Jorry** n'a pas l'air d'en douter. Et nous qui étions persuadés du contraire… Ingénieure agronome de formation, cette Nordiste a fait taire sa passion pour les plantes pendant trente ans, le temps de devenir directrice financière d'entreprises internationales : Castorama, Monsieur Bricolage… C'est au moment où elle devait prendre la direction générale de Kookaï, en 2019, que le végétal a pris sa revanche. « *Soudain, je me suis demandé ce que j'allais apporter à ce poste. Je courais tout le temps. Ma pause, c'étaient les 400 plantes que je cultivais dans mes deux jardins, à Lille et à Valence. J'avais envie de créer. L'idée s'est imposée d'elle-même : combiner les plantes et l'entreprise.* » **Vitamin'herb** était né.

Conseils personnalisés

Son concept est simple, mais génial : plutôt que de vendre aux chefs et aux barmen des pots qu'ils jettent sitôt la plante utilisée, pourquoi ne pas leur proposer un abonnement ? Chaque semaine ou chaque mois, récupérer les plantes dépouillées de leurs feuilles pour les replanter dans sa serre de Verlinghem, près de Lille, et les remplacer par d'autres, toutes fraîches, identiques ou différentes, en tout cas toujours de saison. Avec un accompagnement horticole pour indiquer comment s'en occuper, où couper, et surtout une oreille attentive pour savoir quelle variété conseiller en fonction du style de cuisine ou de cocktails de chacun. « *Gérald Guille, le chef du restaurant Pureté dans le Vieux-Lille, est fan de tagète mandarine. Pas très loin, à La Laiterie à Lambersart, Édouard Chouteau adoucit l'amertume des endives avec une verveine sucrante pour son plat de saint-jacques aux clémentines. Baptiste Renouard, de L'Ochre, à Rueil-Malmaison, ne jure que par la sarriette citron. Le Lucas Carton, à Paris, a mis en place un chariot de plantes, comme un chariot de fromages ou de desserts, pour proposer plusieurs types d'infusions fraîches minute*, énumère la cheffe d'entreprise. *Par rapport à des plantes séchées, c'est le jour et la nuit…* »

Une raclette à la sarriette

Côté palette d'arômes, aucun risque d'uniformité : *« Rien que dans l'espace "goût de citron", je peux vous faire déguster un géranium, une lavande, une sarriette, un thym, un basilic, une mélisse, une verveine, une citronnelle… »* Un peu plus loin, un géranium au goût d'orange bluffe totalement nos papilles. La puissance de l'agrume est incroyable ! *« Et encore, ça, c'est classique,* s'amuse Cécile. *Certaines ont le goût de saucisson, de fromage, de champignon… Il y a même des plantes anesthésiantes qui font office de trou normand, en remettant les papilles à zéro. »* Ne cherchez pas de persil plat parmi ses centaines de pots : « l'aromacultrice » n'aime que les plantes rares, *« et puis j'ai un voisin, Pierre Lefebvre, qui fait ça très bien ici même, à Verlinghem ».* Son message est ailleurs : *« Je veux montrer qu'il y a des espèces disponibles toute l'année, et qu'il y a mille façons de les utiliser : telles quelles, découpées ou hachées, infusées à froid ou à chaud dans de l'eau, des huiles, des crèmes, des bouillons… Bien sûr, l'origan frais, l'été, sur la pizza, c'est merveilleux. Mais essayez la sarriette sur une raclette cet hiver, vous verrez ! »*

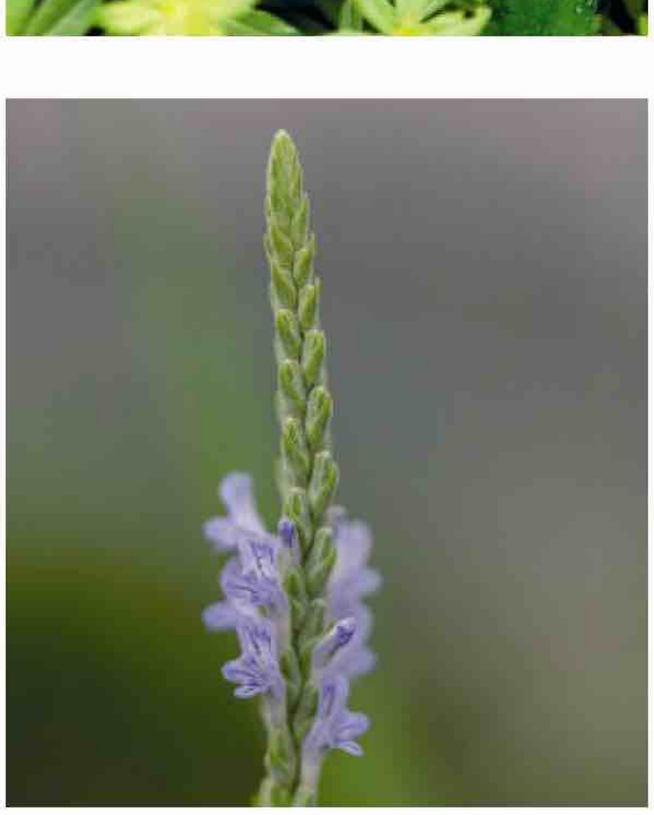
À tester en ce moment aussi, l'aspérule odorante aux notes de fève tonka, la verveine des Antilles avec sa minuscule fleur aux allures de fraise des bois qui a un goût de réglisse, puis d'agrumes et enfin de menthe au bout de quelques instants… et toutes les variétés persistantes, comme la nepita, le thym, le romarin ou la sarriette. *« Elles sont toutes immunodéfensives, avec de nombreux bienfaits pour la santé »*, détaille la spécialiste.

Des plantes sur abonnement

La serre n'est pas chauffée (*« Pourquoi faire ? La nature ne chauffe pas, moi non plus »*), et les plantes sont cultivées naturellement, sans chimie évidemment, mais aussi sans label *« parce qu'il y a des produits que je n'aime pas dans le bio »*.
Développé dans un premier temps uniquement dans le Nord, le service a commencé à être mis en place pour les chefs d'Île-de-France. Les particuliers de toute la France, eux, peuvent acheter les plantes sur le site de Vitamin'herb. Le choix est plus restreint que celui des professionnels mais ils peuvent souscrire un abonnement pour en recevoir, ou en offrir, toute l'année. *« Et nos plantes ne sont jamais vendues avant un an, contre quelques mois chez la plupart de pépiniéristes. En termes d'enracinement, donc de robustesse et de longévité, cela change tout »*, souligne Cécile Girerd-Jorry. On en souhaite autant à son entreprise ■

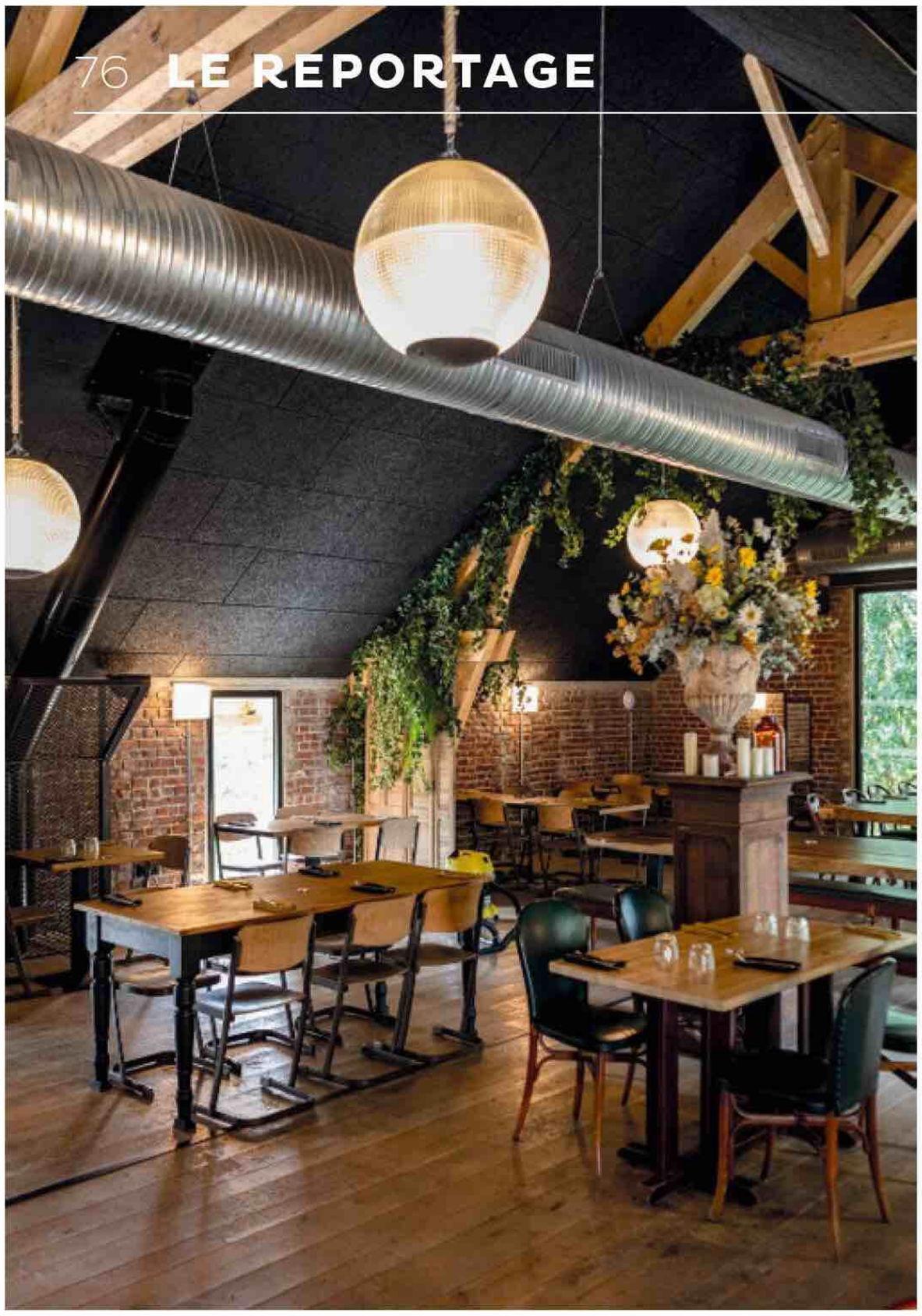






Sauge sage et séduisant sedum
Client régulier de Vitamin'herb, **Alex Croquet**, boulanger star dont les pains sont encensés dans le monde entier bien qu'ils ne soient vendus qu'à Lille, craque pour les variétés rares de Cécile. Sa tarte aux deux citrons et sauge ananas *(photo page de gauche)* est un best-seller.

« Je cisèle la sauge ananas et je la pose sur le dessus, comme un condiment. *J'ai essayé d'en faire une crème à part entière, mais elle est si puissante que c'était trop ! Pour nous les artisans, une telle diversité, c'est une source d'inspiration incroyable. La lavande citron que je viens de goûter, je l'imagine immédiatement dans un macaron tendre à l'amande »*, s'enthousiasme Alex Croquet. Alors que son érudition est sans limite, la nature le bluffe toujours. *« À chaque fois que je viens, je découvre de nouvelles variétés. Il y a les goûts, mais aussi les textures : moelleuses, craquantes, juteuses, duveteuses… Et puis les formes : le sedum ultra-piquant, on dirait des dreadlocks ! »* À ne pas fumer, quand même…





Des bistrots comme on en rêve

Il y a trois ans, on faisait déjà la fête à Lille, mais aucun de ces lieux n'existait.
En 2023, ces trois coups de cœur font partie des spots qu'on aimerait tous avoir en bas de chez nous.
Vivants, joyeux, parfaitement approvisionnés : du bonheur en barre et au comptoir.

Un banquet chez Uderzo

C'est un peu comme ça qu'on imagine la grand-place du village de Petibonum, les jours de fête. Astérix, Obélix, tout un monde qui va, vient, rigole, descend des cervoises et dévore des sangliers fumés (bon, d'accord, des côtes de bœuf ou des cochons de lait, le plus souvent) à côté des rôtissoires. Été comme hiver, ça chante, ça s'invective pour de rire autour des fléchettes, du baby-foot ou de la pétanque, les enfants courent partout, et des monceaux de frites maison disparaissent en un clin d'œil sur les tables disséminées à l'extérieur, au bar ou sur les deux étages que compte le restaurant. **Les Enfants terribles**, c'est le nom autoproclamé de la bande de copains qui a mis sur pied ce projet XXL à Marquette-lez-Lille, à 10 minutes en voiture du centre de Lille. **Pauline, Fred, Olivier et Ludovic**, venus de la grande distribution, de la restauration, de la bière et de l'événementiel, ont eu un coup de cœur en 2020 pour cette ferme de 2000 m². *« On a flashé sur tout,* s'enthousiasme Ludo, la quarantaine décoiffée et l'accent ch'ti en fin de phrase : *les cinq bâtiments qui entourent la cour comme une place de village, le corps de ferme de 1876, la localisation qui permet d'avoir un très grand parking… »*

Trois ans de travaux et cinq millions d'euros plus tard, le tiers-lieu a ouvert ses portes en janvier dernier. Restaurant, bar, brasserie artisanale, espace de séminaires et de *coworking*, ateliers bien-être, salle de spectacles… *« Le fil rouge, c'est qu'on se marre ! »* Pari tenu : dans la grange de 200 places, les têtes d'affiche (en novembre : Laurent Baffie, Stéphane Guillon…) succèdent aux nouveaux talents et aux pièces de théâtre. Au resto, le mobilier de récup' amalgame fauteuils du George V et tables de McDo. Ouvert dès 8 h 30, le lieu est plus que convivial : *« Tu peux y aller, la cuisine est taillée pour 250 couverts ! Le soir, on arrête les réservations à 180, pour pouvoir toujours accueillir les 50 ou 70 qui déboulent sans prévenir. »* Végétariens bienvenus : on y a mangé le meilleur chou-fleur rôti de ces six derniers mois.

Aux Enfants terribles, la vaisselle chinée et les meubles dépareillés ajoutent encore à l'impression de joyeux bazar.
Entre le bâtiment qui abrite le restaurant et celui qui héberge la brasserie artisanale, un « biéroduc » achemine les brassins permanents ou éphémères. Deux des associés, Frédéric Deceuninck et Ludovic Flipo, sont des anciens des 3 Brasseurs, à Lille, et collaborent volontiers avec les collègues de la région pour créer de nouvelles bières.

Bienvenue au caveau

« Assieds-toi, bois un coup, on discutera après ! » On se connaît ? Non, mais derrière le comptoir en bois bleu pervenche de **Silex**, **Romain Courchelle** a le tutoiement facile et la bonne humeur communicative. L'ex-directeur de salle du Witloof, très belle adresse bistronomique au sud de Lille, s'est *« rendu compte qu'il n'existait pas à Lille de lieu où on puisse choisir sa bouteille à emporter ou à consommer sur place, avec des assiettes sympas de vraie cuisine. »* Qu'à cela ne tienne : deux pointures du fourneau et du cellier s'associent immédiatement au projet. Le premier, **Damien Laforce**, est propriétaire du Braque, également à Lille. Le jeune chef de 28 ans s'est fait connaître par sa maestria, son amour de la chasse et de la cueillette, son caractère affirmé et ses participations à « Top Chef ». Le deuxième, **Fabien Faucheux**, est son sommelier. Ancien du Pré Catelan à Paris, formé par le Meilleur sommelier du monde Olivier Poussier, c'est lui qui a choisi la centaine de flacons proposés à l'ouverture de Silex, début septembre. Objectif : 250 références à terme. *« Le principe, si on consomme le vin sur place, c'est qu'un droit de bouchon de 15 € s'applique sur toutes les bouteilles, qu'elles coûtent 12 ou 200 € »*, expose-t-il. Un prix particulièrement intéressant sur les magnums, voire les jéroboams comme le beaujolais-villages La Galoche du domaine Saint-Cyr, ou le bourgogne générique d'Armand Heitz.





Florine Verhellen et Frédéric Le Bordays se sont rencontrés à Paris, chez Artisan, belle adresse créée par Fredéric qui alliait vins nature, cocktails pointus et assiettes branchées. On retrouve ces caractéristiques à Lille, avec la même bande-son soul, jazzy ou rock, selon l'envie du moment, qui met tout de suite de bonne humeur et n'empêche pas les conversations.

Comme les Trois Mousquetaires, les responsables de Silex sont au nombre de 4 : outre **Romain Courchelle, Sabri da Silva et Fabien Faucheux** *(de gauche à droite)*, le chef Damien Laforce est également de la partie mais gère les fourneaux du Braque, sa première adresse. Silex ouvre sa partie caviste dès 16 h, et accueille les clients au bistrot à 18 h.



En cuisine, c'est **Sabri da Silva**, le chef exécutif de Damien Laforce, qui officie. Les assiettes, de 6 à 22 €, ont du punch et l'accent flamand : beignets d'oignons à la bière et mayo fumée, maquereau brûlé au yaourt et à la moutarde, œuf coulant à l'émulsion de maroilles… L'endroit est tout petit (25 couverts), mais deux caves voûtées en briques peuvent accueillir les gourmands pour manger un morceau entouré de bouteilles. Situé dans la très remuante rue de Gand, presque entièrement jalonnée de restos et d'estaminets, ce Silex pourrait bien devenir le plus pointu du quartier.

Une brigade, des Brigands

Brigand ? *« C'est mon grand-père qui m'appelait comme ça, enfant. »* On imagine bien la petite **Florine Verhellen** miser sur le charme rieur de ses yeux bleu-violet pour faire passer ses briganderies. Une trentaine d'années plus tard, elle n'a pas beaucoup changé. Toujours rieuse et toujours déterminée, la cheffe de ce bistrot canaille du centre-ville a eu une première vie dans la communication. Après un CAP obtenu en candidat libre, elle enchaîne les postes à Paris et y rencontre **Frédéric Le Bordays**, mixologue de renom. Quand vient l'envie d'ouvrir un resto, elle entraîne à Lille, sur les terres de son enfance, celui qui est devenu son amoureux. Ouvert au printemps 2021, Brigand leur ressemble : simple et lumineux, convivial et terriblement exigeant dans l'assiette. Au menu : un millefeuille de pommes de terre et harengs, sans pâte, fondant et ultra-croustillant (ci-dessus), impossible à enlever de la carte : *« Les clients nous ont engueulés, alors on l'a remis »*. Le boudin blanc, crème de champignons, pleurotes et pickles de prunes est tout aussi addictif. Charge à Fred de trouver le vin parfait, ou le cocktail idéal. Vive les brigands !





Monsieur Biltong Le goût de l'Afrique du Sud

Il y a trois ans, Pierre Gaignard élaborait son projet d'entreprise. **En 2023,** ce Nordiste de 33 ans a lancé Monsieur Biltong, un snack de viande séchée épicée, typique d'Afrique du Sud où il a grandi.

J'ai découvert le biltong à 4 ans, un lundi matin. » Le souvenir est précis ! « *Mon père, ingénieur, nous faisait beaucoup déménager. On arrivait dans un pays un dimanche soir, on commençait l'école dès le lendemain. Et l'école, en Afrique du Sud, c'est synonyme de biltong.* » Ces petits morceaux de viande de bœuf séchés et épicés sont proposés tout le temps, partout. « *Les profs en distribuent avant et après le sport, il y en a à la cantine, dans tous les bistrots, on en trouve même en pharmacie !* », énumère **Pierre Gaignard**. Après la maternelle, Pierre retourne deux fois séjourner en Afrique du Sud, au collège puis après ses études. Six années en tout : « *suffisamment pour être accro au biltong, et convaincu qu'il peut cartonner en France* ».

Africain mais made in Flandres

Désormais installé dans le Nord où réside sa famille, le jeune homme lance **Monsieur Biltong** en 2021, avec des principes dans l'air du temps. Le premier : produire local et éthique. « *Le bœuf, élevé en plein air, vient d'Annœullin, à 20 km d'ici. Les épices (sel de Guérande, ail, cumin, poivre de Cayenne…) sont françaises à 70 %. Tout comme l'ensemble du packaging : emballage, graphisme, même les sachets absorbeurs d'oxygène !* » Les quartiers de viande, soigneusement découpés en tranches, sont mis à mariner dans du vinaigre de cidre avec des épices et un peu de sucre roux bio pendant 1 à 2 jours, puis lentement séchés, entre 5 à 10 jours, pour que le produit reste tendre, contrairement au jerky américain à mâchouiller avec de bonnes dents et du temps devant soi. « *L'important, c'est que ce n'est pas un produit déshydraté mais séché,* précise Pierre. *C'est ce qui fait toute la différence en bouche. La texture doit rester agréable, comme celle d'un saucisson sec.* » Sans le gras, puisqu'il ne s'agit pas de cochon mais de gîte de bœuf, un morceau tendre et très peu gras dans le haut de la cuisse.

Résultat : le biltong made in Nord connaît un joli lancement. Distribués sur le site Internet de l'entreprise, dans les épiceries fines et les boucheries, les sachets de 70 ou 150 g sont également proposés par des cavistes ou des bars à vins à l'heure de l'apéro. Certains chefs locaux ont commencé à s'y intéresser, pour réveiller un *welsh rarebit*, par exemple (plat au fromage fondu et à la bière, aussi délicieux que roboratif). Comme un pont gustatif entre Lille et Pretoria !

L'originalité du biltong de Pierre Gaignard *(à gauche)* commercialisé par Noa Vandenberghe *(à droite)*, tient à l'extrême finesse des minitranches de bœuf. « *À cause de ça, mes copains sud-africains le jugent très français, c'est pour ça qu'on l'a appelé Monsieur Biltong* », s'amuse Pierre. Déclinées pour le moment en 5 recettes, les minitranches de bœuf pourraient l'être à la truffe ou au pain d'épices au moment de Noël. Plus original que le foie gras pour démarrer le repas du réveillon !

À DÉVORER DES YEUX... POUR COMMENCER



L'Ogre et le poussin

« L'ogre de Carrouselberg, c'est l'histoire d'un dévoreur d'enfants qui change de régime le jour où il découvre les fruits, bien meilleurs pour son palais comme pour sa santé. Pour nos clients, on voudrait que ce soit un peu pareil : qu'une fois qu'ils ont goûté nos gâteaux, ils arrêtent les cochonneries sucrées ! » Hilare, **Matthieu Buchalski** plaisante mais se sent investi d'une mission : convaincre les gourmands qu'un faible taux de sucre peut tout de même être délectable. À lui le faire-savoir ; à sa compagne, Stéphanie Touzet, le savoir-faire. C'est elle la pâtissière, avec un CV de Dame Tartine : le Café Pouchkine à Paris, l'institution lilloise Méert… Le best-seller de ces trentenaires est un miracle de légèreté : un petit chou ovale garni d'une crème légère à la vanille de Madagascar et fleur d'oranger. Baptisé Ptit Pouchin, comme la comptine ch'ti *« Dors min P'tit Quinquin, min P'tit Pouchin… »* qui a bercé l'enfance de Matthieu, ce p'tit poussin est l'un de deux piliers permanents de la boutique, avec une Merveilleuse (clin d'œil aux Merveilleux meringue-chantilly très sucrés) au citron et noisettes. À leurs côtés, une gamme volontairement très courte de cinq gâteaux change à chaque saison. Dans le Vieux-Lille, où les belles pâtisseries sont légion, l'offre a de quoi surprendre. Mais elle a vite conquis les clients, séduits par l'approvisionnement local des fruits utilisés : fraises de Phalempin l'été, poires de Dunkerque l'hiver… et aucun ogre à l'horizon ■

Seija, la vaisselle des chefs

C'est à Rozó *(voir p. 69)* qu'on a repéré sa très jolie vaisselle. Et puis on s'est souvenu : le Vert Mont, le Bloempot (les restaurants de Florent Ladeyn), l'excellent bistrot Ripaille, la très élégante Laiterie… **Seija**, contraction de **Séverine Jacob**, a séduit bon nombre de chefs de la métropole lilloise. Ingénieure chimiste de profession, elle a tout plaqué pour faire de son hobby un métier. De quoi donner envie de visiter son atelier Faubourg de Béthune, au sud de Lille. Un lieu zen au bout d'une impasse, face à un grand parc, vue dégagée sur le ciel qui se reflète dans le bleu gris de ses assiettes. *« Momentanément, j'y suis moins présente car je m'installe à Montreuil-sur-Mer, le temps de donner naissance à mon bébé. Mais ensuite j'y reviendrai chaque semaine »*, annonce la jolie brune. En attendant, c'est **Hélène Ouvrard** *(ci-dessous)*, autre céramiste talentueuse, qui tient avec fierté la boutique. *« Séverine est incroyablement créative. Elle achète tous ses ingrédients bruts (oxyde de zinc, magnésie, talc, oxydes de fer… pour faire elle-même ses émaux. Elle a imaginé les fèves de la galette des rois de l'Ogre de Carrouselberg, les tasses du café célèbre torréfacteur lillois Muda… »* Un talent à guetter, et un très joli souvenir à rapporter d'une belle virée lilloise ■





TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

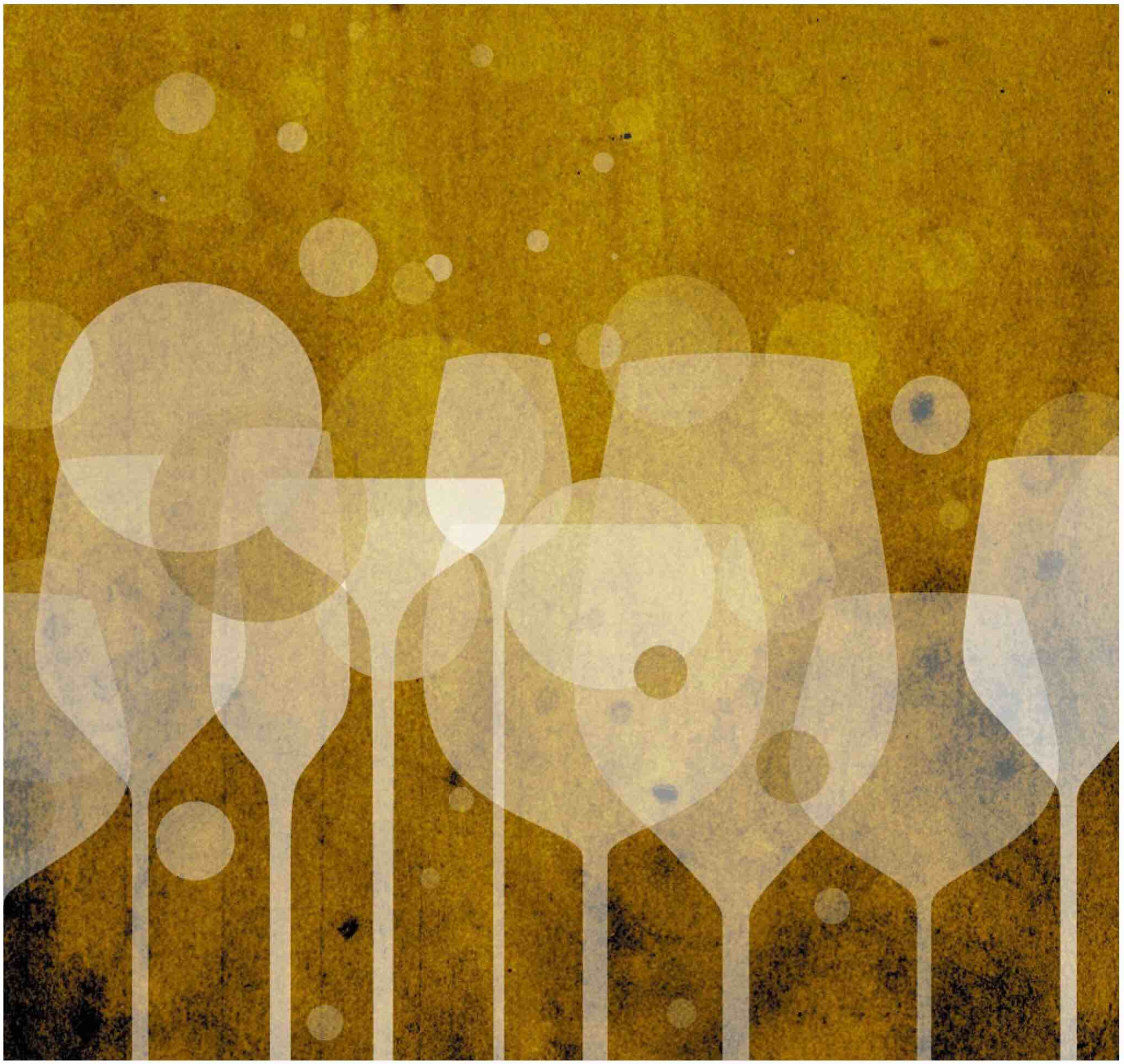
GRANDS TERROIRS



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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© ENGIN KORKMAZ / ADOBE STOCK

Vins de fête

Des idées neuves

Fin d'année ? Champagne, bien sûr, mais pas n'importe lesquels… Ceux qui sont issus d'une démarche durable, respectueuse des sols, des hommes et de nos papilles impatientes. Nous partons également à la rencontre des nouveaux papes de la bulle avant de savourer des vins inédits assortis à nos recettes festives. Tchin tchin !

PAR **SÉBASTIEN DURAND-VIEL**, **OLIVIER BORNEUF**, **LA TULIPE ROUGE** ET **LA RÉDACTION DE RÉGAL**.



© ANGELO CHIARIELLO / ADOBE STOCK

Un champagne **toujours plus vert**

Avec le dérèglement climatique, la Champagne est à un tournant de son histoire. En s'y adaptant rapidement et en optant pour des pratiques durables, elle pourrait même en tirer parti !

PAR **SÉBASTIEN DURAND-VIEL**

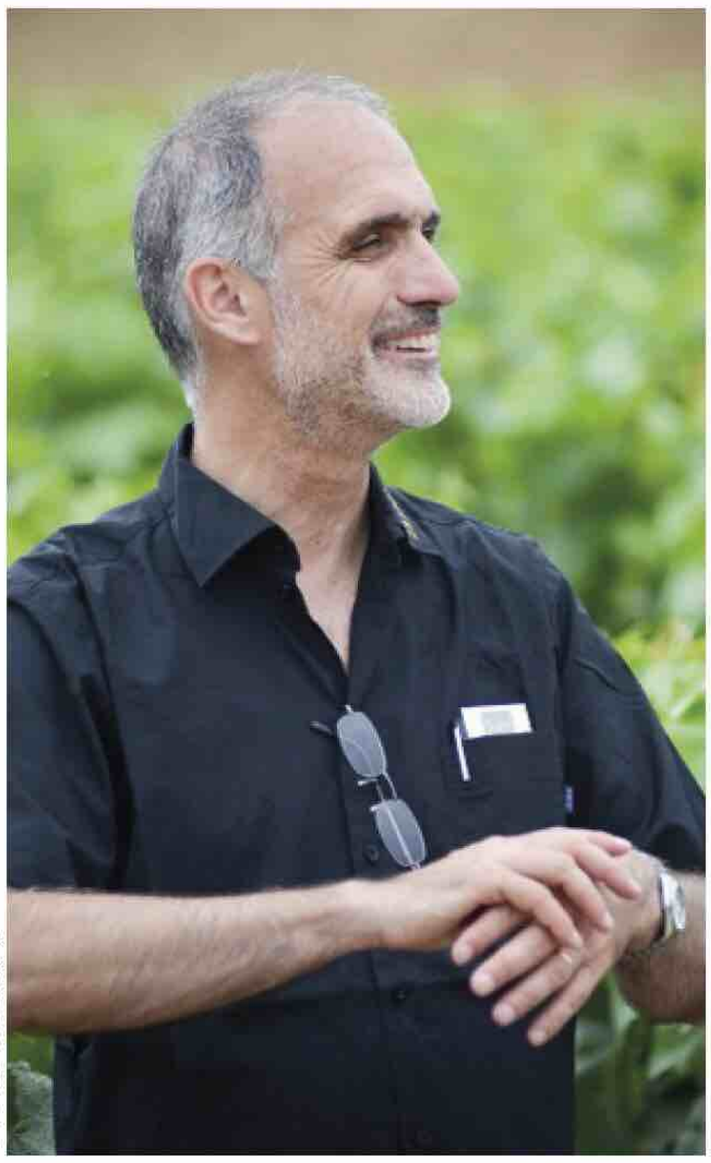
À quelques jours des vendanges, Florent Collet inspecte ses rangs de pinot noir, goûte ses raisins, peste contre une nuée de drosophiles. Quelques grappes sont atteintes de maladies mais la vigne a belle allure. *« On y travaille toute l'année »*, souligne le vigneron, avant de s'extasier sur la taille phénoménale des grappes (220 g en moyenne en Champagne, un record !). *« C'est une année compliquée mais généreuse, il faut que ça tienne jusqu'à vendredi. »* Ce qui devrait être le cas : le ciel est azur, le thermomètre est bien calé sur les 27 °C et devrait allègrement dépasser les 30 °C toute la semaine. Début septembre, entre Épernay et Troyes, ça n'est pas exactement la norme. Mais la norme climatique, cette génération de vignerons ne sait pas trop ce que c'est. *« J'ai rejoint le domaine familial en 2010, on était déjà dans l'époque du réchauffement, donc je n'ai pas le recul du passé. »* Ce qui n'est pas le cas de Michel Drappier, 65 ans, à la tête de la maison éponyme située dans l'Aube. *« En 49 vendanges, je n'ai jamais connu des températures aussi élevées en septembre. »* Même son de cloche chez David Pehu dans la Montagne de Reims : *« C'est du jamais-vu. »* C'est là l'une des formes que revêt le changement climatique. Vigneron en Champagne, il faudrait être sacrément gonflé pour se dire climatosceptique : les changements sont évidents, rapides.

Les vertus du réchauffement

Un marqueur est spectaculaire : les dates de vendanges. Chef de cave des champagnes Feuillatte, Guillaume Roffiaen les a étudiées : *« On a gagné près de 28 jours par rapport à la décennie 1980, et ça s'accélère. Les raisins que l'on cueillait dans les années 90 et 2 000 ne sont plus du tout ceux que l'on a aujourd'hui. »* On vendange désormais volontiers fin août-début septembre, et ça n'est pas sans conséquence : des étés plus chauds, ce sont des fruits plus vite sucrés, moins acides. Le champagne tel qu'on le connaît, vif, léger, stimulant, serait-il en sursis ? *« Non,* assure Florent Collet, *on a de la marge. Notre climat tend à s'aligner sur celui du nord de la Bourgogne, on conserve de belles acidités. »* Ce supplément de soleil est même le bienvenu dans une région où faire mûrir le raisin n'avait rien d'une évidence. *« Le réchauffement proprement dit, c'est plutôt une bonne chose pour la qualité de nos vins »,* ajoute Hugo Drappier, le fils de Michel. Vigneron dans l'Aube, Michel Jacob (Champagne Serge Mathieu) ne dit pas autre chose : *« C'est bénéfique pour l'équilibre du raisin, mais aussi pour les récoltes. On a de meilleures floraisons depuis 10 ou 15 ans. On arrive à faire des récoltes exceptionnelles. »*

Des champagnes meilleurs ?

Au passage, les champagnes s'améliorent-ils ? Difficile de généraliser, mais des raisins plus mûrs ce sont, en moyenne,



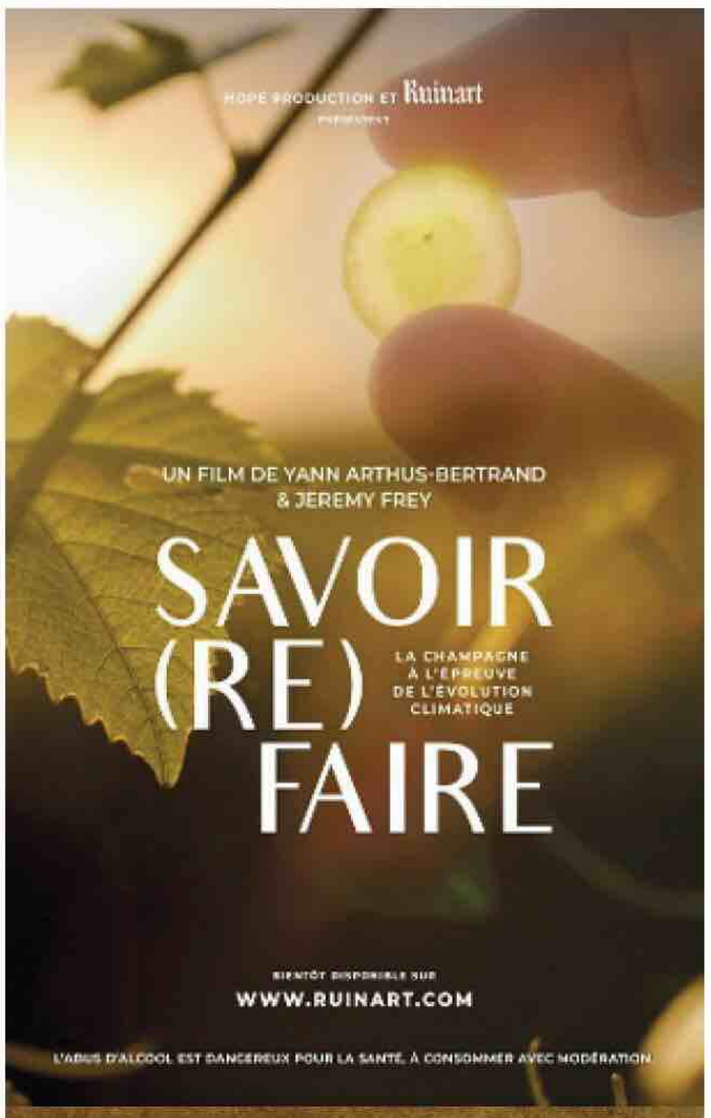
© VINCENT DUTERME

> *« On se rend compte que des parcelles qui mûrissaient mal, tardives, à l'ombre, deviennent très intéressantes en année de grande chaleur. »*
>
> Michel Drappier

des vins plus pleins, moins incisifs. Signe de cette meilleure maturité, la chaptalisation (ajout de sucre) a reculé et les dosages ont baissé. Les Collet les ont divisés par six mais *« nos goûts ont changé aussi »*. *« Je trouve les vins meilleurs aujourd'hui »*, concède Michel Jacob, tout en précisant que la Champagne a aussi progressé en matière de vinification. Et de tempérer : *« Si le réchauffement continue à s'amplifier, on arrivera à un point de bascule qui sera négatif. »* Une menace anticipée par tous. Pour Michel Drappier, *« l'avenir passe par un réexamen du parcellaire. On se rend compte que des parcelles qui mûrissaient mal, tardives, à l'ombre, deviennent très intéressantes en année de grande chaleur. »* Son fils évoque d'autres pistes : le choix des porte-greffes, l'encépagement… Les Drappier exploitent d'ailleurs les sept cépages champenois, et même les huit, depuis l'autorisation d'expérimenter le petit dernier, le voltis, conçu pour résister aux maladies. David Pehu, lui, teste des techniques nouvelles de palissage et table à l'avenir sur l'agroforesterie *« à condition d'y aller fort »*. Tous s'accordent sur un point : il faudra être créatif et réactif.

Les défis du dérèglement

« La stratégie que je définis au mois de janvier pour les vignes, elle est toujours fausse. Je dis à mes gars "Cette année, on va mettre ça et ça et ça en place", et à chaque fois, je me plante parce que les conditions météo ne le permettent pas », déplore Michel Jacob. Le réchauffement



YANN ARTHUS-BERTRAND, RUINART ET LE CLIMAT

Le photographe et militant du climat s'est associé au réalisateur Jérémy Frey pour se plonger pendant des semaines dans la réalité du dérèglement climatique en Champagne. Comment une maison centenaire comme Ruinart s'adapte-t-elle à ce défi majeur ? Quelles conséquences sur le champagne, sur les humains ? À la clé : un beau film de 30 minutes, à voir sur **www.ruinart.com**

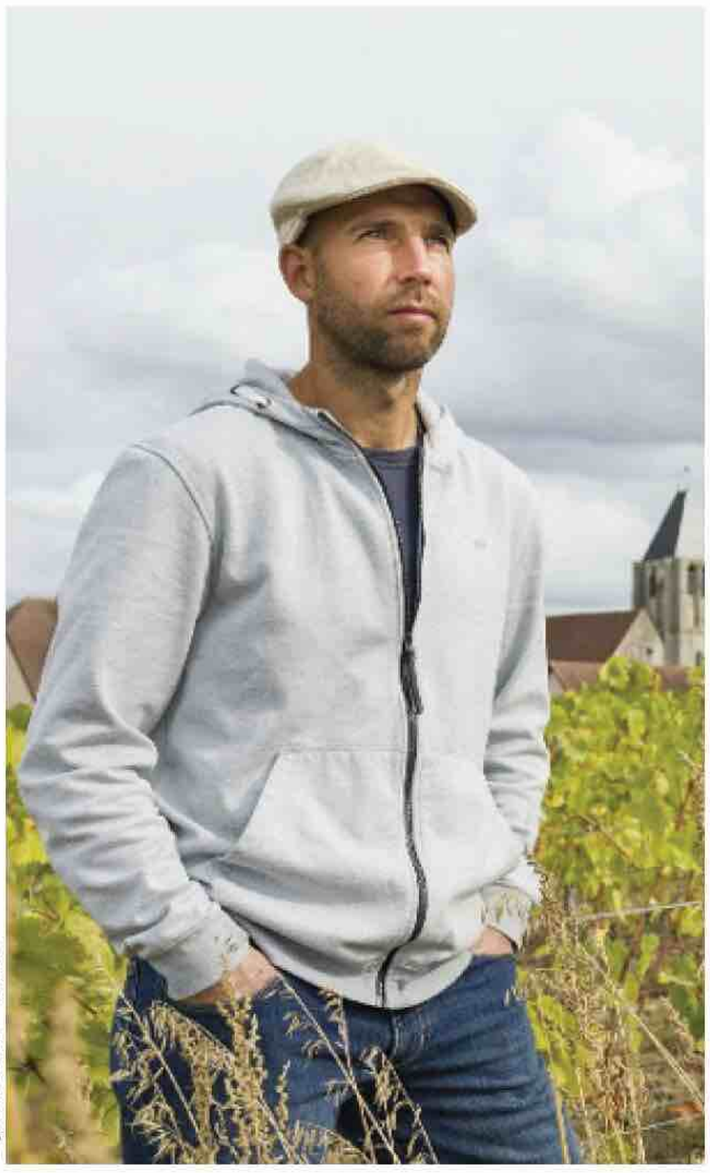
PAS FORCÉMENT BIO MAIS PLUS DURABLE

Hors bio, 60 % du vignoble champenois (et 30 % des exploitations) arborent l'une des deux certifications environnementales, **Haute valeur environnementale (HVE)** et/ou **Viticulture durable en Champagne (VDC)**. Un succès qui s'explique par un cahier des charges léger qui limite mais n'interdit pas le recours aux produits phytosanitaires. *« Greenwashing »* pour les uns, *« mieux que rien »* pour d'autres, elles ont un mérite : mettre le pied de certains vignerons à l'étrier et, pour quelques-uns, faciliter la transition vers le bio.



© JM LECLÈRE - REIMS

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



© JM LECLÈRE - REIMS

> « Le dérèglement, ce sont des excès en tout : des risques accrus de gelées en avril ou d'orages de grêle, des épisodes de canicule et puis ces étés à la fois très chauds et humides. »
>
> Florent Collet

est une chose, le dérèglement en est une autre. Le dérèglement, ce sont des excès en tout genre : *« des risques accrus de gelées en avril, d'orages de grêle, des épisodes de canicule et puis ces étés à la fois très chauds et humides »*, égrène Florent Collet. 2023 en est une belle illustration : le mois d'août quasi tropical a démultiplié les champignons comme le mildiou, vraie plaie du vignoble. Le climat a changé, les pratiques aussi. Michel Jacob se rappelle qu'il a été « viticulteur chimique » à ses débuts. *« On se sentait tout puissant, on avait des produits hyperefficaces contre les maladies, contre certaines souches de mildiou en particulier qui ont disparu et qui ont laissé la place à d'autres beaucoup plus résistantes et agressives. » « Il y a cinq ans, tu ne voyais pas un brin d'herbe,* explique Michel Jacob. *Maintenant, tu vois énormément de vignes enherbées, beaucoup de vignerons ne désherbent plus chimiquement. Il y a une prise de conscience. »* Longtemps à la traîne en matière de viticulture vertueuse, la Champagne voit la courbe du bio décoller : 1 400 ha en 2019, plus du double aujourd'hui. C'est peu (9 % du vignoble), mais c'est mieux et la dynamique est lancée. Pour Michel Drappier, qui vient d'achever la conversion de son vignoble, le déclic a été les années 1990 et la naissance de ses enfants : *« À l'époque, les bios étaient ultra-minoritaires, pris pour des fous. J'ai eu un conflit dur avec mon père. Il considérait que c'était du laisser-aller et craignait pour la pérennité de l'entreprise. »* Le spectre de la misère a disparu depuis longtemps en Champagne, mais l'argent reste l'un des nerfs de la guerre : passer en bio, c'est plus d'heures de travail dans les vignes et moins de raisins à l'arrivée. Pour les viticulteurs qui vivent de la vente lucrative de raisins aux maisons de négoce, difficile de renoncer facilement à cette manne. Mais pour Michel Jacob, c'est justement parce qu'elle est prospère que la Champagne devrait être exemplaire. Les jeunes générations sont plus sensibles à l'argument. *« On était pressé de fermer la parenthèse chimique »*, confirme Florent Collet, pour qui le passage au bio s'est fait naturellement. *« On avait déjà mis beaucoup de choses en place. Certes, le bio induit une perte de rendement, mais en Champagne on a de la marge, et on valorise mieux nos vins. »*

Solidarité oblige

Mais rien ne se fera sans l'appui des maisons qui commercialisent l'essentiel des champagnes. Et là aussi, le pli semble pris. Roederer a été pionnier, en convertissant son vignoble en bio et biodynamie. Bien d'autres, telles Ayala, Vranken, Henriot, Canard-Duchêne ou Lanson, s'engagent dans la voie d'une viticulture responsable selon différentes modalités. Beaucoup encouragent leurs apporteurs de raisins à franchir le pas en valorisant d'autant le prix du kilo de raisins bio. Les coopératives prennent aussi le tournant : Nicolas Feuillatte, géant de Champagne qui fédère quelque 5 000 vignerons, accompagne les viticulteurs dans la conversion. Résultat : les surfaces cultivées en bio restent encore modestes, mais elles ont doublé en un an ■

OBJECTIF : **UN BON BILAN CARBONE**

C'est le défi pour une viticulture vraiment durable. Même bio, la viticulture laisse forcément une empreinte. *« Le zéro défaut, c'est impossible »*, dit Michel Jacob (Champagne Serge Mathieu). Il faut donc trouver ailleurs le moyen de compenser ce que l'on émet dans le vignoble. Les Drappier y sont : leur maison a été la première à afficher un bilan carbone neutre, à grand renfort de panneaux solaires, réduction au minimum de la consommation de fuel, système de ventilation innovant, bouteilles allégées… Preuve que champagne et écologie peuvent aller de pair.



© DR

NOTRE SÉLECTION **DE 8 CHAMPAGNES PLUS DURABLES**



SERGE MATHIEU
Extra-Brut. En conversion bio.
Isabelle Mathieu et Michel Jacob signent un extra-brut croquant, aux notes de pomme fraîche, relevé d'une touche revigorante de citron.
> *Apéro.*
> 21,50 €

V&G DUPONT
L'Éclat de nos Terroirs, blanc de noirs brut. En conversion bio.
Frais, ample, au dosage bien intégré, ce champagne issu à 80 % de pinot meunier affiche des proportions harmonieuses qui lui offrent une belle place à table. Plaira au plus grand nombre.
> *Très polyvalent à table.*
> 28,50 €

COLLET & FILS
Nord-Sud, brut. BIO
Un joli fruit, une touche pâtissière, de la rondeur et une longue finale dynamique.
> *Bien à l'apéritif, excellent sur une terrine de foie gras.*
> 34 €

DRAPPIER
Carte d'Or, brut. BIO
Beaucoup de fruits jaunes et rouges dans ce brut généreux, savoureux qui possède la chair et la carrure des bons pinots noirs de l'Aube.
> *Très polyvalent à table.*
> 36 €

NICOLAS FEUILLATTE
Organic, extra-brut. BIO
Un assemblage chardonnay-pinot noir aux notes briochées et fruitées.
> *Idéal avec des fruits de mer ou du fromage.*
> 39 €

LANSON
Green Bio-Organic. BIO
Issu d'une parcelle de 16 ha, un champagne dynamique à dominante de pinot noir.
> *Très apéritif.*
> 51 €

PEHU SIMONET
Fins Lieux n° 2, Les Crayères de la Voie de Reims, blanc de noirs 2015. BIO
Des parfums bourguignons dans un écrin de soie, le tout porté par la fraîcheur des crus du nord de la Montagne de Reims.
> *Apéritif et huîtres.*
>52 €

LARMANDIER-BERNIER
Longitude, 1er cru, extra-brut. BIO
Une matière délicate et crémeuse en attaque, savoureuse et saline en fin de bouche, qui appelle le deuxième verre. Une référence.
> *Parfait pour l'apéritif.*
> 65 €

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

Les nouveaux **papes de la bulle**

Ils sont l'image d'une maison et les garants de la tradition. Pérenniser, innover, faire le lien entre la vigne et la bouteille : les chefs de cave doivent savoir tout faire. Comme au football, un mercato agite chaque année la Champagne pour recruter les meilleurs d'entre eux. Focus sur 4 nouvelles têtes bien faites. PAR SÉBASTIEN DURAND-VIEL



© ELIOT THOMAS

Julian Gout
Champagne Ayala

Une formation d'œnologue, les pieds sur terre (vigneron sur les terres familiales), 34 ans mais déjà expérimenté (il a fait ses armes chez Taittinger, Henri Giraud et Anselme Selosse, entre autres), Julian Gout a tout du chef de cave idéal. Passionné de vin (en particulier de la Toscane) et de chardonnay (son parcours en atteste), il rejoint la maison Ayala comme adjoint-chef de cave en 2018. En charge du vignoble maison, il participe activement à la conversion bio du vignoble (22 ha) avant de prendre la responsabilité de la production après le départ de la cheffe de cave Caroline Latrive pour la maison Deutz.
Devenu chef de cave en 2022, il a trouvé dans le style pur, élancé et définitivement chardonnay de la maison un challenge à la hauteur de son exigence et de sa passion.



L'EMBLÈME MAISON
Ayala Blanc de blancs 2016.
Issu exclusivement de premiers et de grands crus, ce 100 % chardonnay, vieilli 6 ans sur lies, illustre parfaitement le style Ayala : des arômes purs et citronnés, délicatement crémés en bouche, au dosage minimaliste. Un champagne frais, raffiné et en même temps très facile à savourer.
> 58 €



© ALEXIS ATTIMONT

Christophe Constant
Champagne Brice

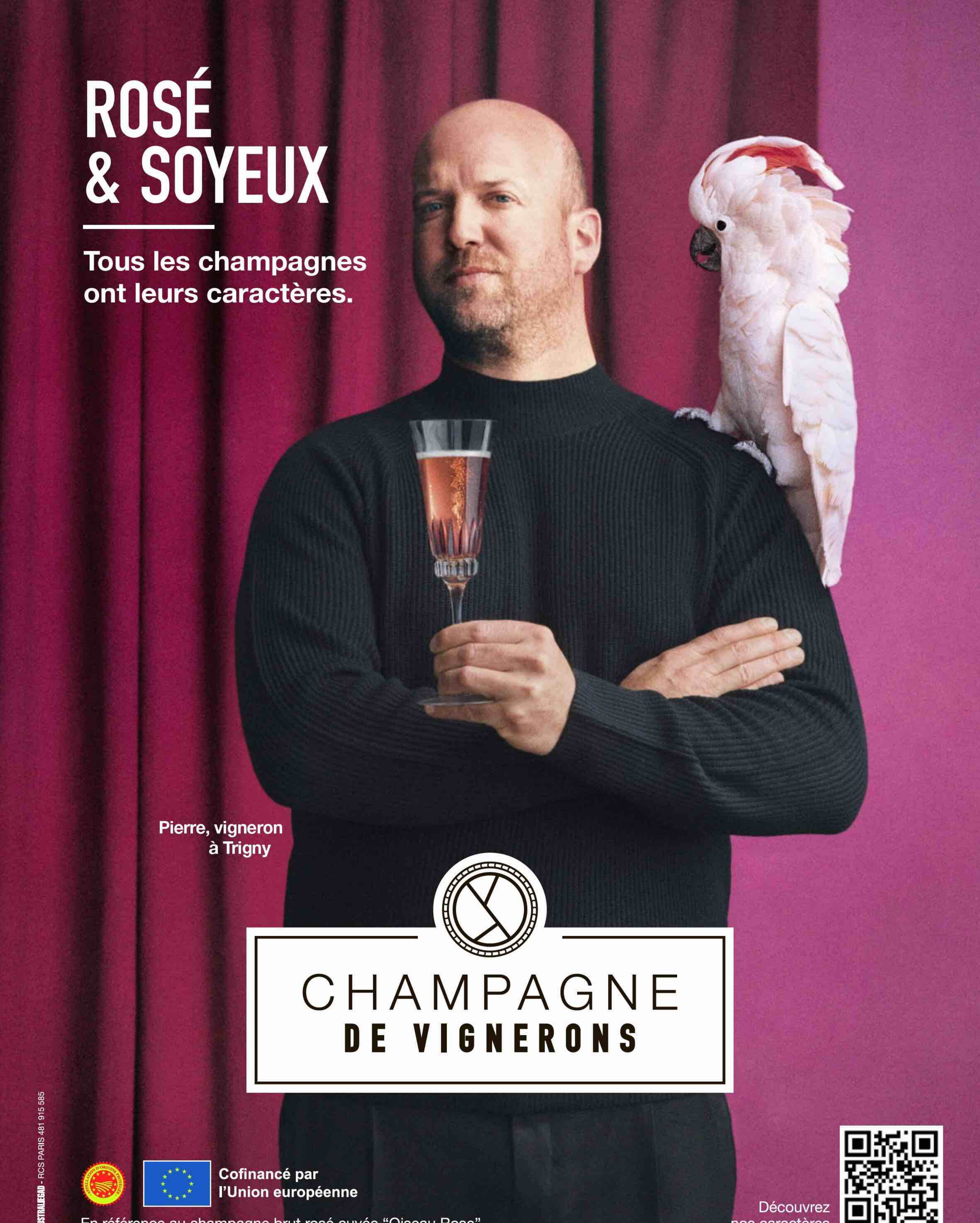
Il n'aurait pas dû être chef de cave, mais chef tout court. Arrivé dans le vin par la gastronomie, Christophe Constant se passionne pour la grande cuisine avant d'accepter sa destinée en devenant œnologue. Sans regret. Sa passion du goût, il la développe dans le champagne, ou plutôt *« dans le vin, avant de faire des bulles »* comme il aime à le rappeler. Dès ses débuts (chez Jean-Louis Vergnon au Mesnil-sur-Oger), il est convaincu que la maturité du raisin, non pas analytique, mais celle d'un fruit que l'on aime manger (la cuisine n'est jamais loin !), est la bonne stratégie.
Après avoir hissé la maison Vergnon parmi les meilleures, il décide de changer de cap en rejoignant en 2019 la maison familiale Brice, basée à Bouzy et spécialiste du pinot noir, en tant que chef de cave. En 2020, il entérine la conversion bio déjà commencée par Jean-René Brice, avant de réorganiser les vendanges, persuadé que les grands champagnes se font à la vigne et sur la table de tri avant de se finaliser dans les assemblages. L'analogie avec la cuisine est évidente. « Ses » premiers champagnes se distinguent par une plus grande précision, à l'image d'un grand chef en quête de perfection.



L'EMBLÈME MAISON
Champagne Brice Héritage EP.
Élaborée après un élevage prolongé (le fameux « EP ») avant que le vin n'acquière ses bulles, cette cuvée complexe, ample et saline appelle, on s'en serait douté, une cuisine goûteuse et épicée.
> 35 €

ROSÉ & SOYEUX

Tous les champagnes ont leurs caractères.



Pierre, vigneron à Trigny

CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

AUSTRALE CHAMPAGNE - RCS PARIS 481 915 585

Cofinancé par l'Union européenne

En référence au champagne brut rosé cuvée “Oiseau Rose”.

Découvrez nos caractères

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

Les nouveaux **papes de la bulle**



© WEARETHEGOODCHILDREN

Alice Tétienne
Champagne Henriot

L'une des rares cheffes de cave à n'être pas issue d'une famille vigneronne, Alice, née en 1989 à Châlons-en-Champagne, est l'une des têtes d'affiche les plus prometteuses du moment. Passionnée d'agronomie et de géologie, elle intègre un cursus pointu en viticulture et accumule les connaissances sur la terre avant de réaliser que, sans œnologie, elle ne peut comprendre la finalité de la vigne. C'est ainsi qu'elle devient œnologue. Après quelques années au Comité interprofessionnel du vin de Champagne, puis dans les grandes maisons (Laurent-Perrier, Krug), elle rencontre le regretté Laurent Fresnet, alors chef de cave sur le départ de la maison Henriot. Ce dernier voit en Alice son successeur idéal. Le slogan d'Henriot *« Le vin s'écrit à la vigne »* finit de la convaincre, et elle prend ses responsabilités en 2020. S'appuyant sur l'histoire de la maison, elle construit le projet Alliance Terroir, qui place le vignoble (en conversion bio dès son arrivée), le climat et le personnel au cœur de toutes les décisions. Avec l'arrivée d'Alice, la maison Henriot voit désormais son futur s'écrire dans les vignes.



L'EMBLÈME MAISON

Champagne Henriot L'Inattendue 2016.
Ce 100 % chardonnay Avize grand cru, fin et plein d'énergie, démontre que la maison Henriot excelle aussi dans le champagne de terroir. Réussite totale pour cette toute nouvelle cuvée, au prix en accord.
> 110 €



© DR

Denis Bunner
Champagne Bollinger

Fils de vignerons, petit-fils d'un fondateur de coopérative, Denis Bunner a du vin dans les veines ! Bien qu'il ait manipulé ses premières bouteilles de crémant dans la cave de papy, Denis Bunner est loin de se douter que les bulles vont devenir le centre de sa vie quand, durant ses études, il rencontre Michel Valade, chercheur au Comité interprofessionnel du vin de Champagne. Séduit par ses travaux, il passe dix ans à ses côtés et rencontre Gilles Descôtes. En 2013, sur le point de devenir chef de cave de la maison Bollinger, Gilles trouve en Denis l'adjoint idéal. Parmi les missions de la jeune recrue : restaurer l'inestimable réserve de vieux millésimes. Un travail de titan qui le lie intimement à la marque. Autre chantier marquant, la viticulture, au-delà des certifications, trop limitantes aux yeux des deux hommes. En 2022, après le départ de Gilles Descôtes, Denis Bunner prend officiellement la direction des vins. Un projet s'impose : honorer la mémoire de son prédécesseur, décédé cette année, en perpétuant le savoir-faire d'excellence de la maison.



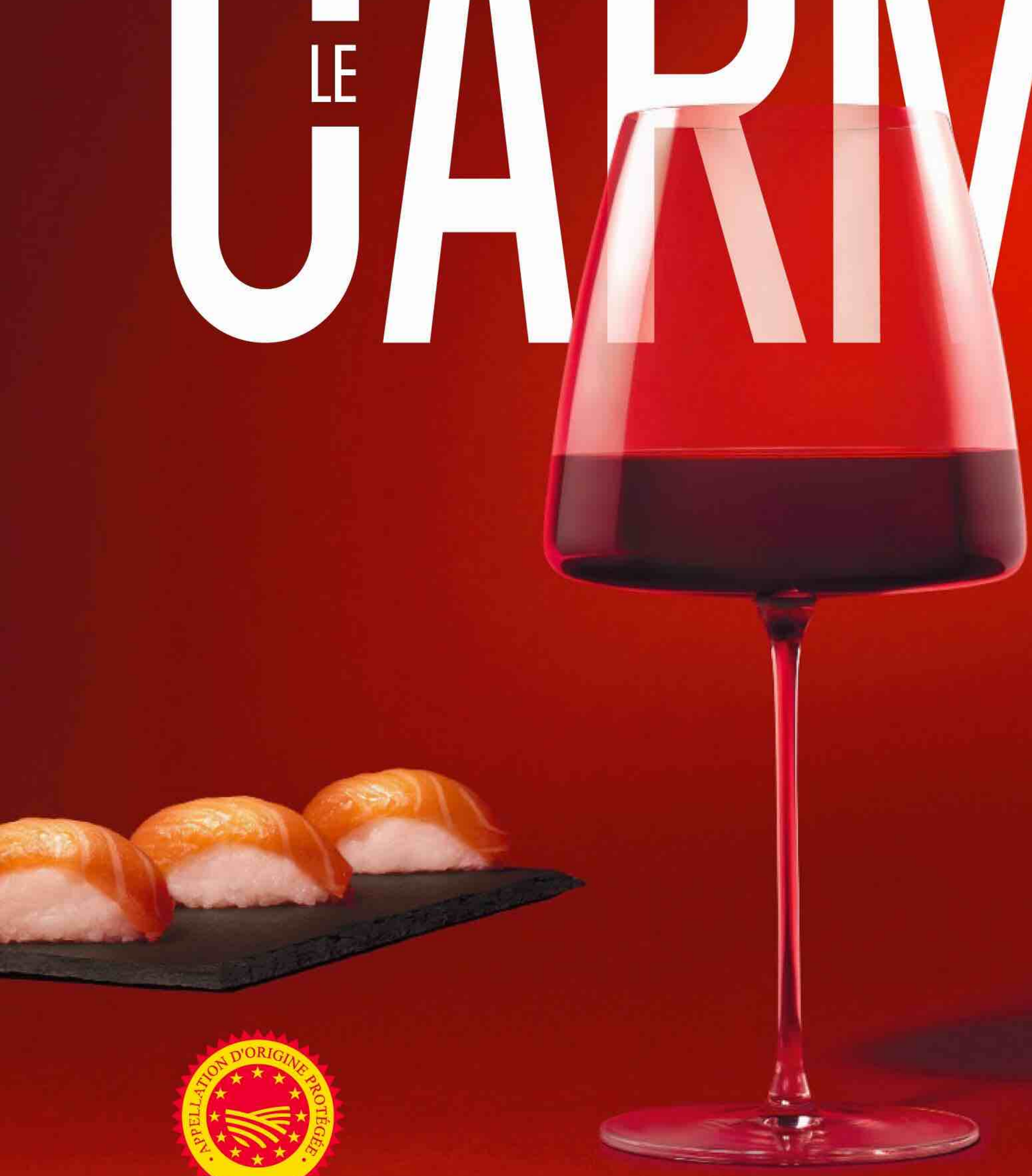
L'EMBLÈME MAISON

Champagne Bollinger R.D. 2008.
La cuvée RD (pour « Récemment Dégorgé », ici fin 2022, après un vieillissement de 14 ans !) est l'une des pépites de la Champagne moderne. Un vin d'exception (son prix aussi), à la fois dense et aérien, qui gagne au fil des secondes des saveurs gastronomiques.
> 400 €

TERROIRS DE BORDEAUX :
DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

LE CARMIN

CUVÉES RAFFINÉES
ET COMPLEXES



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

COFINANCÉ PAR
L'UNION EUROPÉENNE

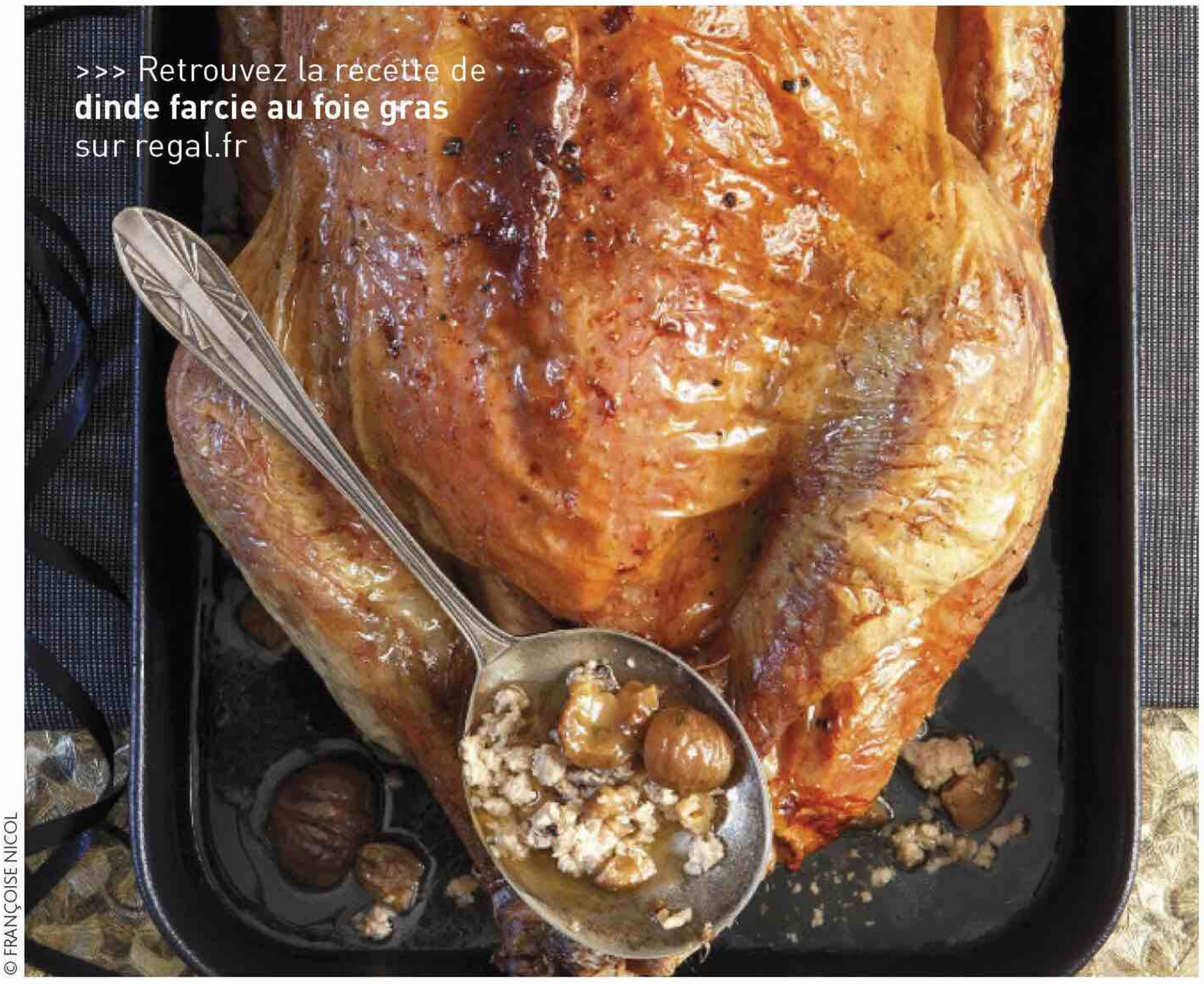
VINS DE BORDEAUX

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

Nos plus **beaux accords**

Les grandes règles, on les connaît à peu près toutes… mais quand il s'agit de trouver LA bonne bouteille, c'est plus délicat. Voici trois types d'accords mets-vins, classiques, insolites ou petits prix, construits en collaboration avec notre partenaire La Tulipe Rouge, autour de nos recettes de fête. Des bouteilles coups de cœur dont la majorité ne dépasse pas 18 €. C'est cadeau !

DOSSIER RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC LA **TULIPE ROUGE** - TEXTE **OLIVIER BORNEUF**



>>> Retrouvez la recette de **dinde farcie au foie gras** sur regal.fr

© FRANÇOISE NICOL

UNE SÉLECTION **EXIGEANTE**

Née en 2021, ***La Tulipe Rouge*** est une collection de guides qui ne ressemble à aucune autre. Elle réunit une équipe de dégustateurs passionnés qui s'adresse aux amateurs et aux professionnels.
Région par région, celle-ci déguste et établit des sélections avec une attention particulière portée aux vins à moins de 20 €.
Organisées dans les vignobles, les dégustations s'effectuent à l'aveugle et en totale indépendance, sans influence publicitaire.
Pour en savoir plus : tulipe-rouge.com

Que boire avec… **les volailles et les viandes blanches ?**



L'ACCORD
CLASSIQUE
Domaine Altugnac, Limoux – Terres Amoureuses 2021.
Limoux dans toute sa splendeur : citron, poire, raisin, calcaire et iode, le tout animant une bouche dense, tonique et pulpeuse qui se prolonge sur des notes pâtissières.
> *Une dinde farcie au foie gras ou des suprêmes de volaille aux morilles.*
> 13 €



L'ACCORD
INSOLITE
Château Salettes, Bandol - Rosé 2022.
Un rosé à Noël ? Oui s'il a, comme ce vin, des arômes de mandarine et de fraise, un toucher velouté, des notes poivrées et anisées en finale… Rafraîchissant et gastronomique à la fois.
> *Un chapon rôti aux patates douces, sauce coco-curry.*
> 18 €



L'ACCORD
PRIX MALIN
Château Turcaud, Bordeaux – Cuvée Majeure 2022.
Issu du triangle d'or des meilleurs sauvignons de la région, voici peut-être l'un des plus beaux bordeaux blancs qui soient.
D'inspiration bourguignonne dans l'élaboration, il s'avère parfumé, dense, crémé et précis.
> *Un filet mignon et des pommes de terre grenailles rôties au four.*
> 10,80 €



© FABRICE BESSE

>>> Retrouvez la recette des **saint-jacques dans leur coquille, condiment algues-kumquat** sur regal.fr

Que boire avec... **les poissons et les produits de la mer ?**



L'ACCORD
CLASSIQUE
Domaine Charly Nicolle,
Chablis – Per Aspera 2021.
Ce 2021 est une réussite : minéral, salin et floral, il délivre une matière souple, équilibrée, tout en légèreté avant la finale agréablement citronnée.
> *Il fera merveille avec l'incontournable plateau de fruits de mer.*
> 21 €

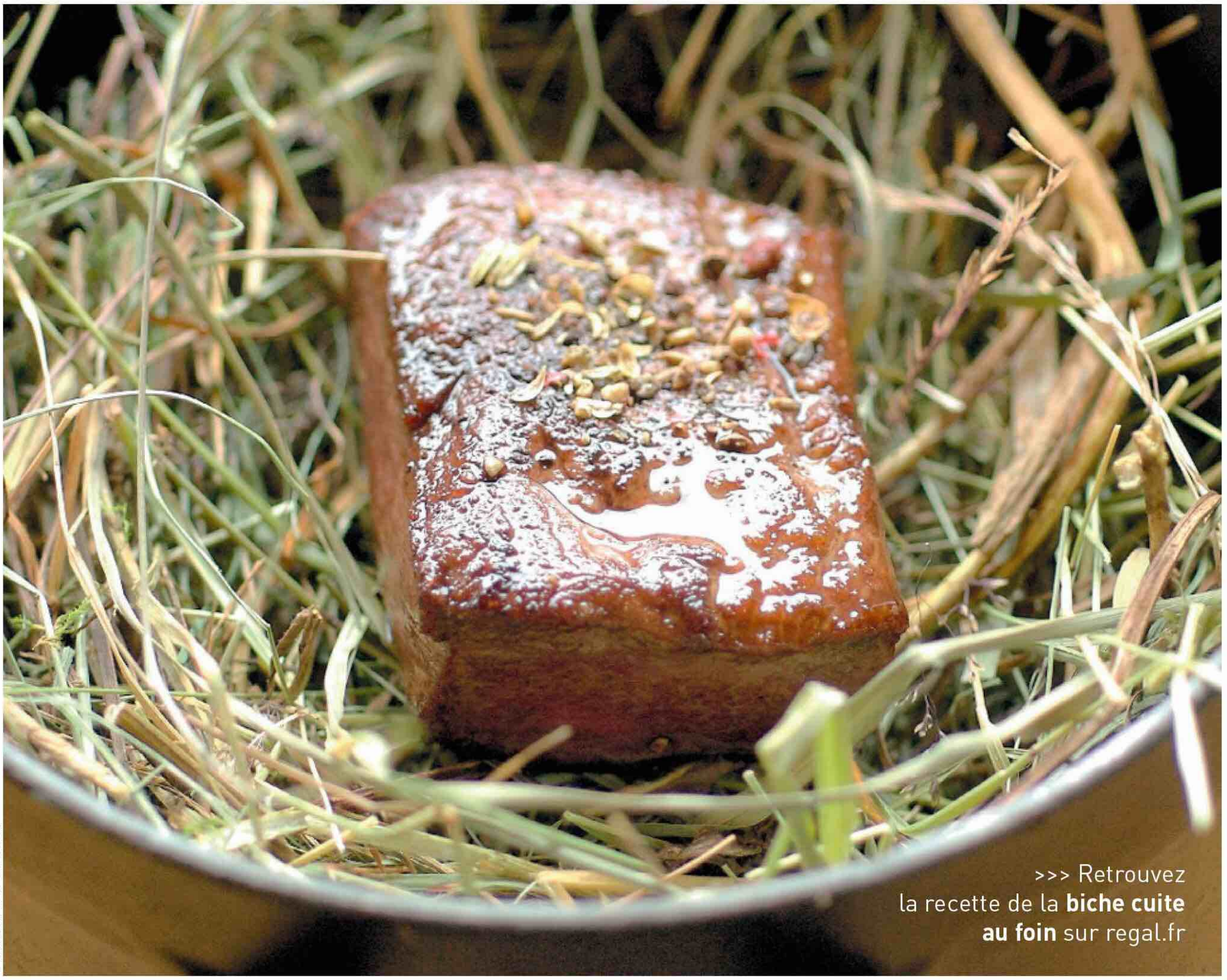


L'ACCORD
INSOLITE
Domaine Boisson, Cairanne – Les Trois Terroirs 2021.
Un velouté et une générosité dignes de Châteauneuf du Pape, avec ce qu'il faut de tanins ! Du style et de l'élégance pour ce 2021 au-dessus de la moyenne du millésime.
> *Des calamars sautés à l'ail, chorizo et piment d'Espelette.*
> 14 €



L'ACCORD
PRIX MALIN
Domaine Raspail Jean-Claude et Fils, Clairette-de-die – Grande Tradition.
Tonique et formidablement fruitée, cette clairette tient toutes ses promesses avec générosité, mais sans lourdeur. Le sucre, parfaitement intégré, répond admirablement aux notes d'ananas et de poire confite.
> *Des saint-jacques dans leur coquille, condiment algues-kumquat.*
> 11,20 €

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



© MALLET / PHOTOCUISINE

>>> Retrouvez la recette de la **biche cuite au foin** sur regal.fr

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



L'ACCORD
CLASSIQUE
Château le Cèdre,
Cahors
– Le Cèdre 2019.
Une texture caressante, des tanins fins parfaitement extraits enrobés de fruit, une finale tonique qui incite franchement à se resservir : une combinaison éclatante de concentration, d'élégance et de naturel.
> *Des cailles aux champignons et polenta truffée.*
> 36 €



L'ACCORD
INSOLITE
Maison Louis Picamelot,
Crémant-de-bourgogne
– En Chazot 2018.
Les bulles peuvent très bien fonctionner avec une viande rouge si le vin est bien construit. Ici : orange sanguine, fruits noirs et brioche, une bouche ronde et une finale très fraîche sur la griotte.
> *Un tartare de canard, estragon et piment d'Espelette.*
> 18 €



L'ACCORD
PRIX MALIN
Château La Peyruche,
Côtes-de-bordeaux
– 2020.
Franc, moderne et sans concession, ce vin séduit et fédère, surtout à ce prix. Très bonne entrée en matière pour (re)découvrir le merlot dans ce qu'il a de meilleur.
> *Pavé de biche cuite au foin ou gigot d'agneau aux cèpes et foie gras.*
> 8,50 €



© PLOTON / PHOTOCUISINE

>>> Retrouvez la recette du **strudel aux pommes facile** sur regal.fr

Que boire avec... **les desserts de fête ?**



L'ACCORD
CLASSIQUE
Château du Cros,
Loupiac – 2020.
Le vrai liquoreux comme on l'aime, exhalant des parfums nobles d'abricot et de marmelade dans un ensemble gourmand mais équilibré, sublimé en finale par une touche de caramel au beurre salé.
> *Une pavlova aux fruits exotiques.*
> 12,20 €



L'ACCORD
INSOLITE
Poulet et Fils,
Vin de France – Divine Rosée.
Franche, framboisée et délicatement acidulée, cette cuvée affiche des courbes irrésistiblement suaves, relevée en finale d'un zeste de pomelos.
> *Un pétillant naturel chic qui fera merveille avec un dessert aux framboises.*
> 13,50 €



L'ACCORD
PRIX MALIN
Villa Dria,
Côtes-de-gascogne – Jardin Secret 2022.
Ananas, agrumes et zeste sont portés par un équilibre sucre-acide millimétré, dans un ensemble délicat et longiligne : c'est tout simplement délicieux, pour un prix épatant.
> *Un strudel aux pommes, une croustade gasconne ou une galette des rois.*
> 7,50 €

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

La bûche de Noël de Lilie Bakery

AVEC PRÈS DE 74 000 FANS SUR INSTAGRAM, AURÉLIE BRESSET FÉDÈRE LES PASSIONNÉS DE PÂTISSERIE PAR SON APPROCHE DIDACTIQUE, ÉLÉGANTE ET ULTRA-GOURMANDE. SON BLOG LILIEBAKERY.FR CARTONNE AU MOMENT DES FÊTES EN METTANT LES BÛCHES À LA PORTÉE DE TOUS. VOICI LA BÛCHE EXCLUSIVE DE LILIE POUR LES LECTEURS DE RÉGAL.

PROPOS RECUEILLIS PAR **EVE-MARIE ZIZZA-LALU** RECETTE, RÉALISATION, STYLISME ET PHOTOS **AURÉLIE BRESSET**



D'où vient votre passion pour la pâtisserie ?

Aurélie Bresset : J'ai toujours été attirée par le sucré, pourtant je n'avais pas prévu d'en faire mon métier. J'ai fait un parcours dans le marketing international. Un jour, j'ai ouvert un blog au retour d'un voyage aux États-Unis. J'adore leurs desserts ! Petit à petit, j'ai commencé à publier mes recettes sur liliebakery.fr et je me suis perfectionnée dans la photographie culinaire. Je suis vraiment autodidacte.

Comment travaillez-vous ?

Je suis le calendrier des produits de saison et je m'adapte à ce que je trouve sur les étals. J'ai aussi pris l'habitude de regarder les cartes des restaurants pour trouver de l'inspiration. En photo, j'aime mettre en valeur les textures, plonger dans la matière. Ça donne de la gourmandise.

La bûche a un statut à part…

Ce sont des desserts techniques, moins instinctifs. Pourtant, il n'y a pas besoin d'être un pro pour se lancer. Il faut suivre les étapes pas à pas et respecter scrupuleusement les proportions. C'est l'approche que je propose sur mon blog.

RECETTE À COMMENCER... la veille !



CHECK LIST

Inutile de se lancer dans la réalisation d'une bûche sans matériel adapté.
Pour cette recette, il vous faut : **1 moule à insert**
• 1 moule à bûche de 25 cm x 8 cm x H 6,7 cm
• 1 thermomètre de cuisson
• 1 plaque de cuisson
• 1 ou 2 poches à douille.

1h20 +4h55

La bûche citron vert, noix de coco, vanille

POUR 6 À 8 PERSONNES **PRÉPARATION** 1 H 20 **CUISSON** 25 MIN **CONGÉLATION** 8 H **DÉCONGÉLATION** 4 H 30 À 6 H 30

DÉLICAT

POUR L'INSERT DE GELÉE DE CITRON VERT • 2 citrons verts bio • 50 g de sucre semoule • 2 feuilles de gélatine (de 1,9 g chacune).
POUR LA DACQUOISE NOIX DE COCO-CITRON VERT • 2 gros blancs d'œufs • ½ citron vert bio • 37 g de poudre d'amande • 37 g de noix de coco râpée • 45 g de sucre glace • 15 g de farine • 15 g de sucre semoule.
POUR LE CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC • 90 g de chocolat blanc pâtissier de qualité • 9 g d'huile (neutre en goût) • 45 g de crêpes dentelle.
POUR LA MOUSSE NOIX DE COCO-VANILLE • 245 g de chocolat blanc pâtissier de qualité • 27 cl de crème liquide 30 % MG très froide • 22 cl de crème de coco • 2,5 feuilles de gélatine (de 1,9 g chacune) • 1 gousse de vanille.
POUR LE DÉCOR • 100 g de noix de coco râpée • Copeaux de noix de coco • Zestes et quartiers de citron vert…

LA PRÉPARATION & LES 4 ÉTAPES DE MONTAGE

L'INSERT ● **La veille.** Faites tremper la gélatine 10 min dans de l'eau froide. Zestez 1 citron vert (en évitant la partie blanche). Pressez le jus des 2 citrons pour obtenir 55 g de jus avec pulpe. Versez-les dans une casserole avec les zestes, le sucre et 2 c. à soupe d'eau. Portez à petite ébullition. Ôtez du feu, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez bien et versez dans le moule à insert. Laissez tiédir et congelez au moins 2 h.

LA DACQUOISE ● **Préchauffez le four à 180 °C** en mode convection naturelle. Mélangez la poudre d'amande, la noix de coco râpée, le sucre glace, la farine et le zeste du demi-citron vert. Dans un autre saladier, battez les blancs en neige en ajoutant le sucre semoule dès qu'ils moussent. Ils doivent rester souples. Versez les ingrédients secs dans les blancs en mélangeant délicatement à la maryse. Versez dans une poche à douille. Dressez un rectangle un peu plus grand que le moule à bûche, sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 15 min environ. Laissez complètement refroidir. Découpez ensuite à la taille exacte du moule.

LE CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC

● **Faites fondre le chocolat blanc** puis ajoutez l'huile. Incorporez les crêpes dentelle émiettées. Étalez ce mélange sur une plaque couverte de papier sulfurisé, en faisant un rectangle de la taille du moule à bûche, sans qu'il soit trop épais. Réfrigérez-le (ou congelez-le pour une prise plus rapide). Découpez ensuite à la taille exacte du moule.

LA MOUSSE NOIX DE COCO VANILLE

● **Faites ramollir la gélatine** 10 min dans de l'eau froide. Portez à petite ébullition la crème coco et les graines de la gousse vanille. Hors du feu, incorporez la gélatine égouttée en fouettant. Versez en deux fois sur le chocolat blanc coupé en petits carrés, en mélangeant à la maryse. Le mélange doit redescendre à 35 °C.

● **Fouettez la crème en chantilly** bien ferme. Incorporez-la délicatement à la maryse, en 3 fois, dans le chocolat à 35 °C. Transférez dans une poche à douille et procéder au montage rapidement.



● **Versez la mousse** jusqu'à la moitié du moule à bûche. Si la mousse est trop liquide, faites-la prendre quelques minutes au congélateur.



● **Disposez ensuite l'insert** de gelée de citron vert, en appuyant légèrement.



● **Couvrez l'insert de mousse** puis disposez le croustillant chocolat blanc.

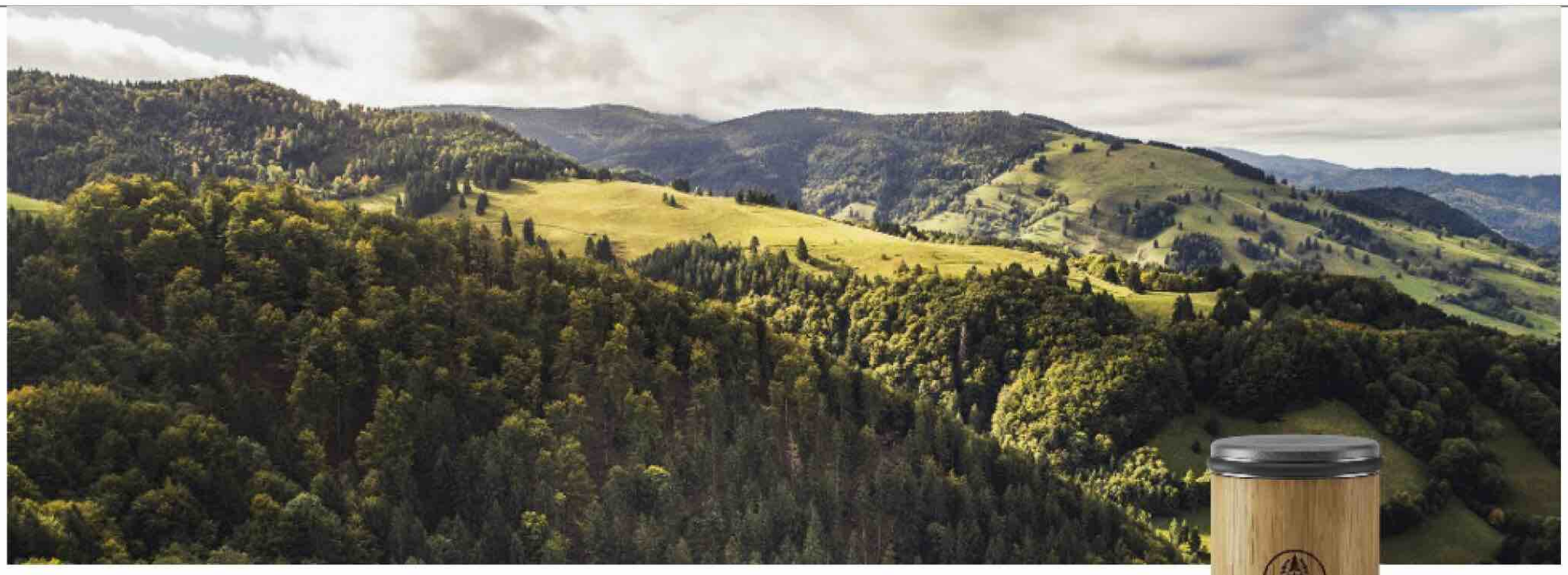


● **Disposez la dacquoise** en appuyant légèrement pour combler les côtés. Placez au congélateur au moins 6 h.

● **Le jour J.** Démoulez la bûche et laissez-la 30 min à température ambiante afin de bien faire adhérer la noix de coco râpée sur toute la bûche.

● **Placez-la au frais 4 à 6 h** pour qu'elle continue à décongeler lentement.

● **Au moment de servir,** décorez la bûche de noix de coco, de zestes et de quartiers de citron vert ■





LES AIGUISEURS HORL®
DE LA FORÊT-NOIRE AUX CUISINES ÉTOILÉES

Nés en Allemagne au cœur de la Forêt-Noire, les aiguiseurs HORL®2 ont conquis de nombreux cuisiniers aussi bien amateurs que pros. La recette du succès ? Une facilité d'utilisation couronnée par un résultat professionnel.

Le HORL®2 est révolutionnaire : un système ingénieux composé d'un aiguiseur cylindrique et d'un support magnétique. Ce dernier, biseauté aux deux extrémités, permet de garantir un angle constant et reproductible au cours de l'aiguisage, à 15° ou 20°, selon les exigences du couteau. Côté utilisation, rien de plus facile.



Il suffit d'apposer la lame contre le s-pad en silicone du support magnétique, afin que celle-ci soit maintenue en toute sécurité pendant la séance d'aiguisage. Avec une main, on tient délicatement le support magnétique, tandis qu'avec l'autre, on fait glisser la surface en diamant de l'aiguiseur le long de la lame du couteau. Une fois que chaque côté de la lame est affûté, on utilise la surface d'émorfilage en céramique afin d'affiner le résultat obtenu et d'éliminer les poussières d'aiguisage. Il suffit ensuite de nettoyer la lame avec un torchon de cuisine ou un cuir et le tour est joué : le couteau a retrouvé un tranchant d'exception.

UN OUTIL PLÉBISCITÉ PAR LES CHEFS

Devenu incontournable pour l'entretien des couteaux chez de nombreux cuisiniers amateurs, les aiguiseurs HORL® ont rapidement trouvé une place dans les cuisines des plus grands restaurants. Dans les cuisines étoilées du K2 Collections à Courchevel, les commentaires positifs affluent. "Une facilité déconcertante pour un aiguisage et un résultat bluffant", s'enthousiasme le Chef Jean-Rémi Caillon, tandis que son collègue Sébastien Vauxion vante "l'avantage d'avoir une qualité d'affûtage de professionnel, sans l'être et rapidement surtout." Tout aussi convaincue, la Cheffe Justine Piluso a enfin trouvé une solution d'aiguisage qui lui convient après 15 ans de recherche infructueuse. "Cet objet en plus d'être joli est d'une efficacité redoutable et facile d'utilisation, bref c'est un bijou", témoigne-t-elle. Le finaliste de Top Chef 2023, Danny Khezzar, en est aussi un fervent utilisateur. Les aiguiseurs HORL® font même partie des produits vendus dans la boutique de la Cheffe Anne-Sophie Pic à Valence, une vraie reconnaissance pour la marque après seulement six ans d'existence.



Fabriquée en Forêt-Noire à partir de matériaux de la plus haute qualité, la collection HORL®2 est composée de trois aiguiseurs : le modèle polyvalent HORL®2 Cruise, le modèle flexible HORL®2 et l'aiguiseur haut de gamme HORL®2 Pro. Plus d'informations sur **www.horl.com**.

Devine qui fait la bûche ce soir ?

**Poser sur la table une bûche de pâtissier en disant : « *C'est moi qui l'ai faite !* »
Un rêve qui devient réalité cette année, grâce à nos trois chefs pâtissiers invités.
Laquelle de ces trois créations réalisées en exclusivité pour Régal choisirez-vous ?
Prévenez-nous, on arrive…**

TEXTES **EVE-MARIE ZIZZA-LALU** ET **HÉLÈNE PIOT** PHOTOS **DELPHINE CONSTANTINI**
ADAPTATION DES RECETTES **PAULINE PETILLO**

RECETTE À COMMENCER… *la veille !*

2 h +2 h 30

DES RECETTES **ADAPTÉES**

Pour rendre les recettes de nos trois chefs pâtissiers accessibles, nous avons adapté les préparations. Il est donc normal que vous n'obteniez pas tout à fait le même résultat visuel chez vous.
Ne transigez pas sur le matériel ni sur la qualité des produits. Vous trouverez dans notre carnet d'adresses en page 126 toutes les références pour vous procurer les ingrédients suivis d'un astérisque.

L'éclair XXL vanille noix de pécan…
>>> recette page 104

TELLEMENT CHOU

Pourquoi l'éclair ? C'est évidemment la première question que l'on pose à l'homme qui a transformé ce classique sans âge en pâtisserie signature ultra-tendance… « *La demande d'un client et l'envie de proposer quelque chose de nouveau.* » Il n'en fallait pas plus pour convaincre Christophe Adam du potentiel de l'éclair. De la garniture au glaçage, en passant par le décor, toutes les fantaisies sont permises… La machine est lancée en 2012 avec sa première boutique **L'Éclair de Génie** à Paris, déclinée aujourd'hui en trois points de vente à Paris et neuf à l'étranger… L'enseigne s'enrichit aujourd'hui de **L'Éclair de génie Café** rue Montmartre à Paris (IX^{e}). Et parce que Christophe est un homme plein d'appétit, il a également lancé **Dépôt Légal** en 2017, un concept de restauration mixant habilement salé et sucré. Deux autres Dépôt Légal ont ouvert, dont un en début d'année à la gare de Lyon à Paris.

… par Christophe Adam

2 h
+ 3 h 55

RECETTE À COMMENCER...
2 jours avant

La bûche pistache griotte...

>>> recette page 104

LES SENS EN ÉVEIL

Nicolas Paciello a su très tôt qu'il était fait pour la pâtisserie. Après une place inespérée de commis chez Fauchon, son parcours est jalonné de rencontres décisives : Christophe Adam, Yann Couvreur, Stéphanie Le Quellec… Façonné par leur intransigeance et leur *« folie pâtissière »* Nicolas raconte qu'aujourd'hui encore, lorsqu'il crée un nouveau dessert, leurs voix l'accompagnent dans ses choix… Son talent et sa puissance de travail lui permettent d'atteindre la finale de MOF pâtissier en 2018. Après un passage au Fouquet's en 2019, le chef décide d'ouvrir sa propre pâtisserie. Il la baptise **CinqSens**, en écho à sa démarche inédite : faire découvrir les produits bruts qui se cachent derrière ses desserts. Sa boutique parisienne du XV^{e} arrondissement a laissé place à un nouveau lieu ouvert en septembre dernier à Pantin : le **CinqSens Café**, adossé à la fabrique d'où sort tous les jours une collection de desserts, choux à la crème, gâteaux de voyages… à dévorer. Vous pourrez aussi les savourer dans la boutique historique de Boulogne-Billancourt.

… par Nicolas Paciello

RECETTE À COMMENCER... *la veille !*

2 h +3 h 55

Les fleurs de lait au chocolat noir...

POUR 10 PERSONNES **PRÉPARATION** 2 H **CUISSON** 35 MIN ENVIRON **REPOS** 1 NUIT + 3 H 20

DÉLICAT

POUR LE BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT
• 214 g de blancs d'œufs • 180 g de jaunes d'œufs • 90 g d'œufs entiers • 214 g de sucre • 35 g de farine • 35 g de poudre de cacao • 71 g de poudre de noisette • 53 g de praliné noisette* • 53 g d'huile de pépins de raisin.

POUR LE CROUSTILLANT GRUÉ
• 55 g de beurre • 60 g de chocolat noir • 55 g de praliné noisette* • 115 g de gruée de cacao* • 55 g de sucre glace • 16 g de fécule de pomme de terre • 55 g de Maïzena • 1 g de fleur de sel.

POUR LA COMPOTÉE DE CERISE
• 300 g de purée de cerise* • 60 g de sucre • 5 g de pectine pour nappage*.

POUR LA MOUSSE CHOCOLAT
• 150 g de chocolat noir 65 % • 195 g de crème liquide entière très froide pour la chantilly + 75 g de crème liquide entière à température ambiante • 6,5 cl de lait entier • 75 g de glucose* • 4 g de gélatine en poudre (Vahiné).

POUR LE MONTAGE • 600 g de chocolat noir fondu • 400 g de confiture de lait + un peu pour la finition • Feuilles d'or*.

USTENSILES • 1 plaque de cuisson de 40 x 35 cm (ou 2 petites) • 1 emporte-pièce de 3,5 cm de ø • 10 moules demi-sphères de 3,5 cm de ø • 10 moules à cannelés en silicone • 1 poche à douille • 1 thermomètre de cuisson.

PRÉPARATION • Voir page 104.

OBJECTIF LUNE

Elle aurait dû être boulangère, une allergie à la farine en a décidé autrement. De très mauvaise grâce, elle s'oriente alors vers la pâtisserie, où elle est moins exposée. *« Il m'a fallu du temps pour me faire une raison… »* La persévérance a payé : depuis, elle a bluffé tous les grands noms avec qui elle a travaillé. François Perret au Ritz, Georges Kousanas et Jérémy Massing qui ont représenté la France pour la Coupe du Monde de pâtisserie, jusqu'à Jacques Maximin qui a envoyé en personne son CV au chef Julien Dumas, au **Saint-James** à Paris, où elle est arrivée fin 2022.

À tout juste 24 ans, Jeanne a une idée très claire de ce qui fait un dessert d'exception : peu de sucre, beaucoup de fraîcheur, et le moins d'ingrédients exotiques possible. Capable de créer un dessert maïs-piments (cueillis dans le potager du Saint-James), elle puise sa motivation dans les challenges, toujours prête à aller plus haut. Les étoiles n'attendent qu'elle.

… par Jeanne Lecourt

Les fleurs de lait au chocolat noir

de Jeanne Lecourt

INGRÉDIENTS • Voir page 102.

LA VEILLE

LE BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT

● Préchauffez le four à 160 °C. Blanchissez les œufs entiers et les jaunes avec la moitié du sucre. Montez les blancs en neige avec l'autre moitié du sucre. Tamisez la farine avec la poudre de cacao puis ajoutez la poudre de noisette. Incorporez-les en trois fois aux œufs blanchis, avec une maryse. Ensuite procédez de la même façon avec les blancs montés. Mélangez le praliné et l'huile. Ajoutez-les en mélangeant bien à la maryse. Débarrassez sur une grande plaque de 40 x 35 cm (ou sur deux plus petites) pour que ce ne soit pas trop épais. Enfournez pour 12 à 15 min.

LE CROUSTILLANT GRUÉ ● Réglez le four à 180 °C. Réalisez un streusel en mélangeant du bout des doigts le beurre coupé en morceaux, 55 g de grué de cacao, le sucre glace, la fécule, la Maïzena et le sel. Étalez le mélange sur une plaque du four couverte de papier cuisson et enfournez pour 20 à 25 min. Laissez refroidir puis concassez le streusel. Faites fondre le chocolat et mélangez-le au praliné. Ajoutez le streusel et le restant de grué de cacao. Étalez sur 4 mm d'épaisseur sur une plaque et placez au frais.

LA COMPOTÉE DE CERISE ● Chauffez la purée de cerise jusqu'à 45 °C. Ajoutez alors en pluie fine le sucre mélangé à la pectine. Portez à ébullition, puis mixez. Laissez refroidir et réservez au frais.

LA MOUSSE CHOCOLAT ● Mélangez la gélatine et 24 g d'eau froide. Laissez reposer 20 min au frais. Faites ensuite bouillir le lait, 75 g de crème et le glucose. Versez sur le chocolat concassé et la masse de gélatine. Mélangez puis laissez refroidir à 30 °C. Montez au batteur les 195 g de crème liquide bien froide. Incorporez ensuite délicatement à la maryse la crème montée dans la préparation au chocolat. Réservez au frais au moins 1 h.

LE MONTAGE ● Remplissez les moules demi-sphères de confiture de lait et placez-les au congélateur. Détaillez des ronds de biscuit chocolat avec l'emporte-pièce. Procédez de la même façon pour le croustillant grué. Pochez 30 g de compotée de cerise sur le dessus de chaque biscuit chocolat et couvrez de croustillant grué. Placez-les aussi au congélateur, pendant au moins 2 h.

● Transférez la mousse au chocolat dans une poche à douille et pochez 90 g de mousse dans les moules cannelés de sorte qu'elle adhère bien aux bords. Tapotez les moules pour éviter les bulles d'air. Insérez un dôme de confiture de lait, puis ajoutez l'insert biscuit-compotée-croustillant. Placez les moules 1 nuit au congélateur.

LE JOUR J

● Faites fondre le chocolat noir. Démoulez les entremets. Pour remplacer l'effet flocage que vous voyez sur la photo, trempez-les dans le chocolat fondu puis placez-les 1 h au frais.

AU MOMENT DE SERVIR ● Décorez avec une goutte de confiture de lait et de la feuille d'or ■



L'éclair XXL vanille-noix de pécan

de Christophe Adam

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION 2 H
REPOS 1 NUIT + 2 H 30

DÉLICAT

POUR LA PÂTE À CHOUX • **150 g de farine • 220 g d'œufs sans la coquille • 100 g de beurre doux • 4 g de sucre • 2 g de sel.**

POUR LA GANACHE MONTÉE VANILLE • **340 g de chocolat blanc • 13 g de gélatine en poudre (Vahiné) • 4 gousses de vanille • 1,5 l de crème liquide entière.**

POUR LA CRÈME VANILLE • **57 g de lait entier • 4 gousses de vanille • 8 g de sucre • 3 g de Maïzena • 7 g de jaune d'œuf • 1 g de gélatine en poudre (Vahiné) • 18 g de beurre doux.**

POUR LE BISCUIT AMANDE • **85 g de blancs d'œufs • 60 g de sucre • 43 g de poudre d'amande • 13 g de farine.**

POUR LA FEUILLETINE NOIX DE PÉCAN • **90 g de praliné aux noix de pécan* (ou de praliné noisette) • 30 g de crêpes dentelle type Gavottes • 2 carrés de chocolat au lait.**

POUR LE DÉCOR • **Feuilles d'or*, décors au choix (boules, meringues…)**

USTENSILES • **1 thermomètre de cuisson • 3 poches munies d'une douille cannelée taille 14, d'une douille ronde et d'une autre douille cannelée • 1 cadre à pâtisserie, si possible de 4 x 25 cm.**

LA VEILLE

LA GANACHE MONTÉE VANILLE

● Mélangez la gélatine et 78 g d'eau froide. Faites bouillir 75 cl de crème liquide avec les gousses de vanille fendues. Retirez du feu, filmez la casserole et laissez infuser 10 min. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Réchauffez la crème infusée puis passez-la au chinois. Versez-la sur le chocolat blanc fondu et mixez. Incorporez la masse de gélatine et mixez à nouveau. Ajoutez les 75 cl de crème restante, mélangez puis filmez au contact et placez au frais 1 nuit (ou au moins 8 h).

LE JOUR J

LA CRÈME VANILLE ● Mélangez la gélatine et 6 g d'eau froide. Réservez. Faites bouillir le lait avec les gousses de vanille fendue. Hors du feu, filmez et laissez infuser 20 min. Passez au chinois. Fouettez le jaune avec le sucre et la maïzena. Versez le lait infusé par-dessus et remettez à cuire en fouettant jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajoutez la masse de gélatine et remuez. Incorporez le beurre coupé en dés lorsque la crème est à 40 °C. Filmez au contact et réservez au frais pendant minimum 2 h. ▶

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



La bûche pistache griotte

de Nicolas Paciello

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION 2 H **CUISSON** 15 MIN
REPOS 2 NUITS + 3 H 40

DÉLICAT

POUR LA GANACHE MONTÉE AU PRALINÉ PISTACHE • 60 g de chocolat blanc • 35 g de praliné pistache* (ou à défaut de pâte de pistache) • 2 feuilles de gélatine (soit 4 g en tout) • 24 cl de crème liquide entière.

POUR LE CROUSTILLANT SPÉCULOOS • 75 g de praliné noisette • 75 g de brisures de spéculoos • 75 g de brisures de petits-beurre • 25 g de beurre de cacao ou de beurre doux.

POUR LE FINANCIER PISTACHE • 60 g de beurre doux • 4 blancs d'œufs • 110 g de sucre glace • 45 g de farine • 40 g de poudre de pistache • 20 g de praliné pistache (ou à défaut de pâte de pistache) • 2 g de levure chimique • 1 pincée de sel.

POUR LE CONFIT À LA CERISE • 120 g de purée de cerise* • 1,5 cl de jus de citron • 10 g de sucre • 4 g de pectine pour nappage • 2 feuilles de gélatine (4 g).

POUR LE DÉCOR • 1 c. à café de poudre de pistache • 4 griottes coupées en quatre.

USTENSILES • 1 moule gouttière à bûche de 28 cm • 1 moule à cake de 4 x 25 cm • 1 cadre à pâtisserie de 6 x 28 cm • 1 thermomètre de cuisson • 1 poche à douille saint-honoré.

L'AVANT-VEILLE

LA GANACHE ● Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min. Chauffez 12 cl de crème puis versez-la sur le chocolat blanc concassé, le praliné pistache et la gélatine essorée. Mélangez d'abord au fouet pour faire fondre le chocolat et la gélatine, puis mixez 5 à 6 min pour réaliser une émulsion. Ajoutez ensuite le reste de crème, mixez à nouveau. Filmez au contact et conservez au frais pendant 1 nuit.

LA VEILLE

LE CROUSTILLANT SPÉCULOOS ● Faites fondre le beurre de cacao. Mélangez les brisures de spéculoos et de petits-beurre. Ajoutez le praliné et le beurre de cacao fondu. Mélangez bien puis étalez dans le cadre. Laissez figer puis démoulez et conservez au frais.

LE FINANCIER PISTACHE ● Préchauffez le four à 155 °C. Chauffez le beurre afin de le rendre noisette. Mélangez les blancs d'œufs, le sucre glace, la farine, la poudre de pistache, la levure et le sel. Ajoutez le praliné pistache puis le beurre noisette. Mélangez puis versez dans le moule à cake chemisé. Enfournez pour 15 min. Une fois cuit, démoulez le financier et replacez-le dans le moule. Laissez-le refroidir.

LE CONFIT À LA CERISE ● Trempez la gélatine dans de l'eau très froide pendant 20 min. Dans une casserole, chauffez la purée de cerise. Une fois à 40 °C, incorporez la pectine mélangée au sucre. Portez à ébullition sans cesser de fouetter pendant 2 min. Ajoutez ensuite la gélatine essorée puis le jus de citron. Versez dans le moule sur le financier et placez au congélateur pendant 3 h. Démoulez puis conservez au congélateur.

● Montez la ganache bien froide au fouet pendant 2 à 3 min jusqu'à obtenir une texture ferme et soyeuse. Garnissez la moitié du moule à bûche avec la ganache. Insérez au centre le financier pistache couvert de confit de cerise. Recouvrez l'insert de ganache et lissez à ras du moule. Placez-le 1 nuit au congélateur. Réservez le reste de ganache au réfrigérateur.

LE JOUR J

● Démoulez la bûche puis placez-la sur le croustillant spéculoos. Pochez le reste de ganache sur le dessus et décorez de poudre de pistache et de morceaux de griottes ■

LA PÂTE À CHOUX ● Préchauffez le four à 220 °C. Faites bouillir 25 cl d'eau avec le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Tamisez la farine et incorporez-la hors du feu. Remettez sur feu doux et mélangez vigoureusement avec une spatule pendant 2 min. Débarrassez ensuite dans un cul-de-poule et incorporez les œufs petit à petit jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. À l'aide de la poche munie de la douille cannelée 14, pochez un éclair de 30 cm de long en réalisant d'abord 2 boudins de pâte à choux côte à côte puis un troisième boudin par-dessus à cheval sur les deux autres pour former comme une pyramide. L'épaisseur de la pâte à chou doit être de 3 cm avant cuisson. Enfournez, en baissant le four à 170 °C, pour 35 min puis entrouvrez la porte du four et poursuivez la cuisson pendant 20 min.

LE BISCUIT AMANDE

● Réglez le four sur 165 °C. Montez les blancs avec 17 g de sucre. Une fois les blancs bien fermes, incorporez à l'aide d'une maryse la farine, la poudre d'amande et les 43 g de sucre restant. Étalez dans le cadre à pâtisserie sur 1 cm d'épaisseur. Enfournez pour 12 min.

LA FEUILLETINE ● Faites fondre le chocolat. Mélangez-le au praliné aux noix de pécan et aux crêpes gavotte émiettées.

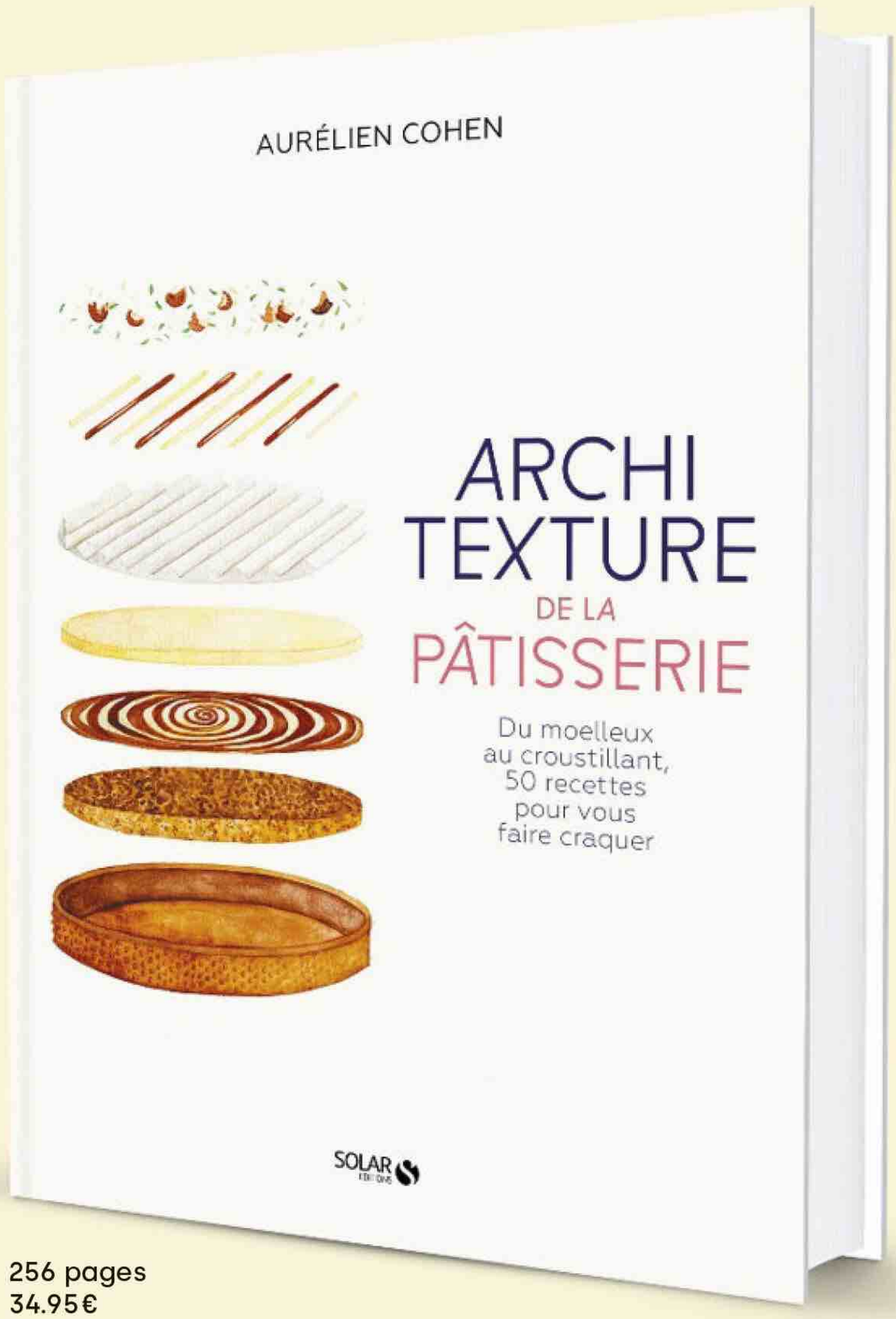
LE MONTAGE ● Taillez une bande de biscuit amande de 4 cm x 25 cm. Étalez le praliné feuilletine par-dessus et réservez au frais.

● Découpez un rectangle dans le dessous de l'éclair, sur toute la longueur. Fouettez la crème vanille et garnissez-en l'intérieur de l'éclair. Insérez ensuite le biscuit amande avec la face feuilletine contre la crème et la face biscuit à l'extérieur, tassez et retirez l'excédent de crème. Retournez l'éclair et disposez-le sur le plat de service. Montez la ganache vanille bien froide au fouet électrique pendant 2 à 3 min jusqu'à ce qu'elle devienne ferme et soyeuse. Débarrassez-la dans une poche munie d'une douille ronde et une autre avec une douille cannelée.

● Pochez la ganache sur le dessus de l'éclair comme sur la photo puis disposez vos décorations ■

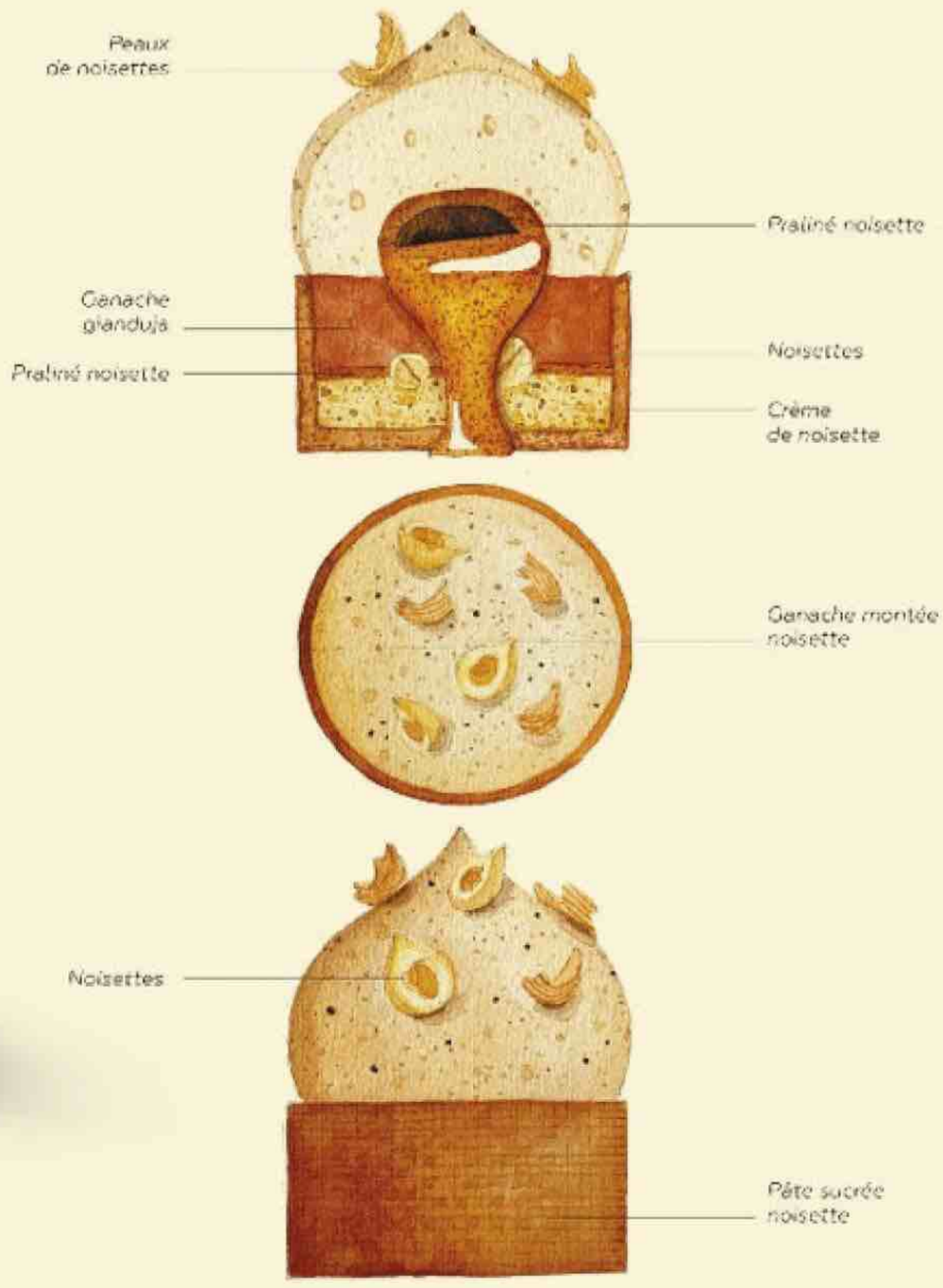
« La pâtisserie est comme une oeuvre d'art
que l'on construit, faite d'associations
de saveurs et de textures. »

AURÉLIEN COHEN



256 pages
34.95€

DÉCOUVREZ
les secrets de ses
50 recettes signature !



SOLAR EDITIONS

C'EST DANS LA BOÎTE !

Pas de Noël sans bredele. Ces petits biscuits alsaciens se déclinent en une multitude de formes et de recettes. Vous faites les mêmes chaque année ? Élargissez votre palette avec les biscômes, crinkles et autres brunsli aux épices. Et si leur nom est trop difficile à retenir, croquez-les…

RECETTES, RÉALISATION, STYLISME ET PHOTOS **CATHERINE MADANI** ET **RINA NURRA**

LE SAVIEZ-VOUS ?

La recette du biscôme est née en 1541, dans les cantons de Fribourg et de Berne. Elle est désormais réalisée dans toute la Suisse et associée à la Saint-Nicolas et à Noël.

RECETTE À COMMENCER...
la veille !

50 min
+ 10 min

Biscômes
RECETTE PAGE 112

Lemon crinkles / *Biscuits craquelés au citron*

POUR UNE VINGTAINE DE BISCUITS **PRÉPARATION** 30 MIN **REPOS** 45 MIN **CUISSON** 9 MIN

FACILE

300 g de farine • 120 g de sucre semoule • 100 g de beurre mou • 1 œuf • Le jus et le zeste de 1 citron bio • 1 bol de sucre cristal • 1 bol de sucre glace • ½ sachet de levure chimique • Un peu de colorant jaune (facultatif).

- Fouettez le beurre et l'œuf. Incorporez soigneusement le jus et le zeste du citron. Ajoutez le sucre semoule puis la farine et la levure mélangées. Terminez éventuellement par le colorant. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
- Couvrez de papier film et réfrigérez 30 min.
- Prélevez des boules de pâte d'environ 30 g. Roulez-les dans le sucre cristal puis dans le sucre glace. Disposez les boules sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé en les espaçant de quelques centimètres. Placez la plaque 15 min au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez les biscuits pour 9 min jusqu'à ce qu'ils se craquellent. Ils doivent rester encore un peu mous car ils vont durcir en refroidissant ■

30 min + 55 min

ASTUCES

Pour une saveur plus citronnée, ajoutez le zeste d'un deuxième citron. Rouler les biscuits dans le sucre cristal avant le sucre glace permet à ce dernier de bien coller.

ÇA MARCHE **AUSSI**

Vous pouvez remplacer le mélange cinq-épices par de la cannelle et des clous de girofle, comme dans le classique brunsli de Bâle, à l'origine de cette recette.

25 min
+ 12 min

Brunsli / *Étoiles aux épices*

POUR ENVIRON 18 GROS BISCUITS **PRÉPARATION** 25 MIN **CUISSON** 12 MIN

FACILE

270 g de poudre d'amande • 260 g de sucre semoule • 40 g de sucre glace • 40 g de cacao en poudre non sucré • Le zeste de 1 orange bio • 2 blancs d'œufs gros • 1 c. à café d'extrait de vanille • 1,5 c. à café de cinq-épices • 1 belle pincée de sel. **USTENSILES** **• Des emporte-pièces étoiles.**

● Préchauffez le four à 170 °C en mode chaleur tournante. Mettez dans le bol du robot équipé du crochet : la poudre d'amande, 250 g de sucre semoule, le sucre glace, le cacao, les zestes, le cinq-épices et le sel. Mélangez à vitesse moyenne puis en laissant tourner, ajoutez les blancs d'œufs et la vanille. Continuez à mélanger 1 à 2 min, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

● Étalez la boule sur un plan de travail fariné. Formez un disque d'environ 3 cm d'épaisseur et enveloppez-le avec du film alimentaire. Laissez-le reposer 1 h au réfrigérateur.

● Découpez 2 morceaux de papier sulfurisé de 40 x 40 cm. Déballez la pâte de son film, placez-la entre les 2 feuilles de papier et étalez-la pour former un cercle d'environ 22 cm de ø et de 1,5 cm d'épaisseur. Retirez le papier qui est sur la pâte, et mettez-le sur la plaque de cuisson.

● Découpez des étoiles avec les emporte-pièces et placez-les sur la plaque. Saupoudrez-les avec 10 g de sucre semoule et enfournez-les pour 12 min. Le fond doit être légèrement croustillant et le milieu tendre.

● Laissez refroidir sur une grille et conservez jusqu'à 5 jours dans une boîte à l'abri de l'air ■

Cookies au gingembre

POUR 40 COOKIES ENVIRON
PRÉPARATION 20 MIN **CUISSON** 12 MIN

TRÈS FACILE

270 g de farine • 100 g de sucre semoule + un peu pour enrober les cookies avant la cuisson • 100 g de sucre brun • 90 g de beurre pommade • 1 œuf • 3 c. à soupe de mélasse (en magasins bio) • 1 c. à soupe de miel • 1 c. à café de bicarbonate de soude • 2 c. à café de gingembre moulu • ½ c. à café de cannelle moulue • 1 pincée de sel.

● Préchauffez le four à 180 °C. Couvrez une plaque du four de papier sulfurisé. Fouettez le beurre et les sucres semoule et brun jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. Ajoutez l'œuf puis la mélasse, le miel, les épices et le sel. Mélangez la farine et le bicarbonate. Incorporez-les au mélange précédent.
● Formez des boules de pâte de la taille d'une noix en les roulant dans la paume de la main. Mettez un peu de sucre semoule dans un bol. Enrobez-en les boules de pâte en les roulant dans le bol et posez-les sur la plaque du four en les espaçant de 3 cm.
● Enfournez-les pour 12 min, jusqu'à ce que les cookies gonflent et se craquellent (ils doivent rester mous car ils vont durcir en séchant). Sortez-les du four et laissez-les refroidir avant de les conserver à l'abri de l'air, dans une boîte ou dans un sachet plastique ■

Croissants aux noisettes

POUR 15 À 20 CROISSANTS
PRÉPARATION 25 MIN **REPOS** 1 H
CUISSON 15 MIN

FACILE

130 g de farine • 100 g de beurre mou • 60 g de poudre de noisette • 3 c. à soupe de sucre semoule • 1 sachet de sucre vanillé • Sucre glace • 1 pincée de sel.

● Mélangez les ingrédients secs, sauf le sucre glace. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule, mettez-la dans un bol, filmez-le et placez-le 1 h au réfrigérateur.
● Préchauffez votre four à 180 °C. Couvrez une plaque cuisson avec du papier sulfurisé. Formez les croissants : prélevez une grosse noix de pâte, faites-en un boudin puis pliez un peu les bords afin d'obtenir un croissant. Faites des petits traits avec la lame d'un couteau pour décorer.
● Posez les croissants sur la plaque et enfournez-les pour 15 min. À la sortie du four saupoudrez-les de sucre glace. Ils se conservent jusqu'à 1 mois dans une boîte hermétique ■

Biscômes / Pain d'épices

POUR 30 BISCÔMES ENVIRON
PRÉPARATION 50 MIN
REPOS 24 H **CUISSON** 8 À 10 MIN

FACILE

580 g de farine • 100 g de sucre • 35 g d'épices à pain d'épices • 12 g de bicarbonate de soude • 6 cl de crème liquide • 5 cl de lait • 25 cl de miel liquide • 80 g de mélasse (en magasins bio) • 1 œuf • Un peu de crème ou de lait pour faire briller. POUR LE DÉCOR • 125 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • Des billes en sucre. USTENSILES • 1 poche à petite douille pour écrire • Des emporte-pièces étoile, sapin…

LA VEILLE ● Mélangez les ingrédients secs dans le bol d'un robot muni de la feuille (le batteur plat). Faites tiédir la crème et le lait. Ajoutez le miel, la mélasse et l'œuf puis mélangez. Versez ce mélange liquide dans le mélange sec, activez le robot pendant 3 à 4 min. La pâte sera collante. Emballez-la dans du papier film et laissez reposer au réfrigérateur 24 h minimum.
LE JOUR J ● Préchauffez le four à 180 °C. Couvrez une plaque du four de papier cuisson. Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 1,5 cm environ. Taillez les biscuits avec les emporte-pièces farinés et posez-les sur la plaque. Badigeonnez-les d'un peu de crème ou de lait et enfournez-les pour 8 à 10 min. Ils doivent être bien gonflés. Laissez refroidir sur une grille.
● Pour le glaçage, battez le blanc d'œuf en neige et ajoutez à la fin le sucre glace en pluie tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Transférez-le dans la poche à douille.
● Décorez vos biscômes avec le glaçage et les billes. Laissez sécher le glaçage avant de déguster. Vous pouvez conserver les biscômes dans une boîte hermétique ■

Sablés spirale choco-vanille

POUR 40 SABLÉS ENVIRON
PRÉPARATION 35 MIN **REPOS** 4 H
CUISSON 10 À 12 MIN

FACILE

POUR LA PÂTE VANILLE • 300 g de farine • 150 g de sucre • 100 g de beurre mou • 1 œuf • 2 c. à soupe de lait • 2 c. à café d'extrait de vanille.
POUR LA PÂTE CHOCOLAT • 270 g de farine • 150 g de sucre • 30 g de cacao en poudre non sucré • 100 g de beurre mou • 1 œuf • 4 c. à soupe de lait.

LA PÂTE VANILLE ● Mélangez la farine et le sucre. Ajoutez le beurre puis l'œuf battu, le lait et la vanille. Pétrissez le tout jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Filmez-la et laissez-la reposer 1 h au frais.
LA PÂTE CHOCOLAT ● Mélangez la farine, le sucre et le cacao. Ajoutez le beurre puis l'œuf battu et enfin le lait. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Filmez-la et laissez-la reposer 1 h au frais.
● Sortez les pâtes du réfrigérateur 10 min avant de les étaler. Pétrissez la pâte cacao pour la ramollir un peu, abaissez-la sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie en un rectangle sur 3 mm d'épaisseur. Faites de même avec la pâte blanche.
● À l'aide d'un pinceau, enduisez la pâte blanche avec l'œuf battu. Placez ensuite la pâte de cacao sur la pâte blanche. Égalisez les bords avec un couteau pour former un rectangle avec les 2 pâtes l'une sur l'autre sur toute la surface. Enduisez la pâte cacao d'œuf battu. Enroulez cette double pâte sur elle-même pour former un boudin. Posez le boudin sur un film alimentaire et roulez-le en serrant bien puis placez-le au congélateur pendant 3 h.
● Préchauffez le four à 160 °C. Sortez le boudin du congélateur puis découpez-le en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Placez-les sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 10 à 12 min. La pâte doit rester blanche. Laissez refroidir sur une grille ■

Biscômes, cookies au gingembre, croissants aux noisettes et sablés spirale choco-vanille

RECETTES PAGE CI-CONTRE

PURE **TRADITION**

Il existe une formidable variété de ces petits biscuits festifs. Créez vos assortiments préférés et glissez-les dans des petits sachets pour en faire des cadeaux gourmands.



Irlande

IRISH DÉLICES

TEXTE ET PHOTOS **JEAN-PAUL FRÉTILLET**



À gauche, le phare de Hook Head. Au centre, Birgitta Curtin s'apprête à fumer un superbe saumon d'au moins quatre kilos. À droite, un irish coffee… Trois symboles de l'Irlande qui n'ont pas pris une ride en 2023.



Saumons, homards, whisky et fromages fermiers… Parcourir le sud de l'Irlande par la côte est le meilleur moyen de nourrir son imaginaire en dévorant le meilleur de l'île. Heureux qui comme Ulysse a fait un beau voyage !

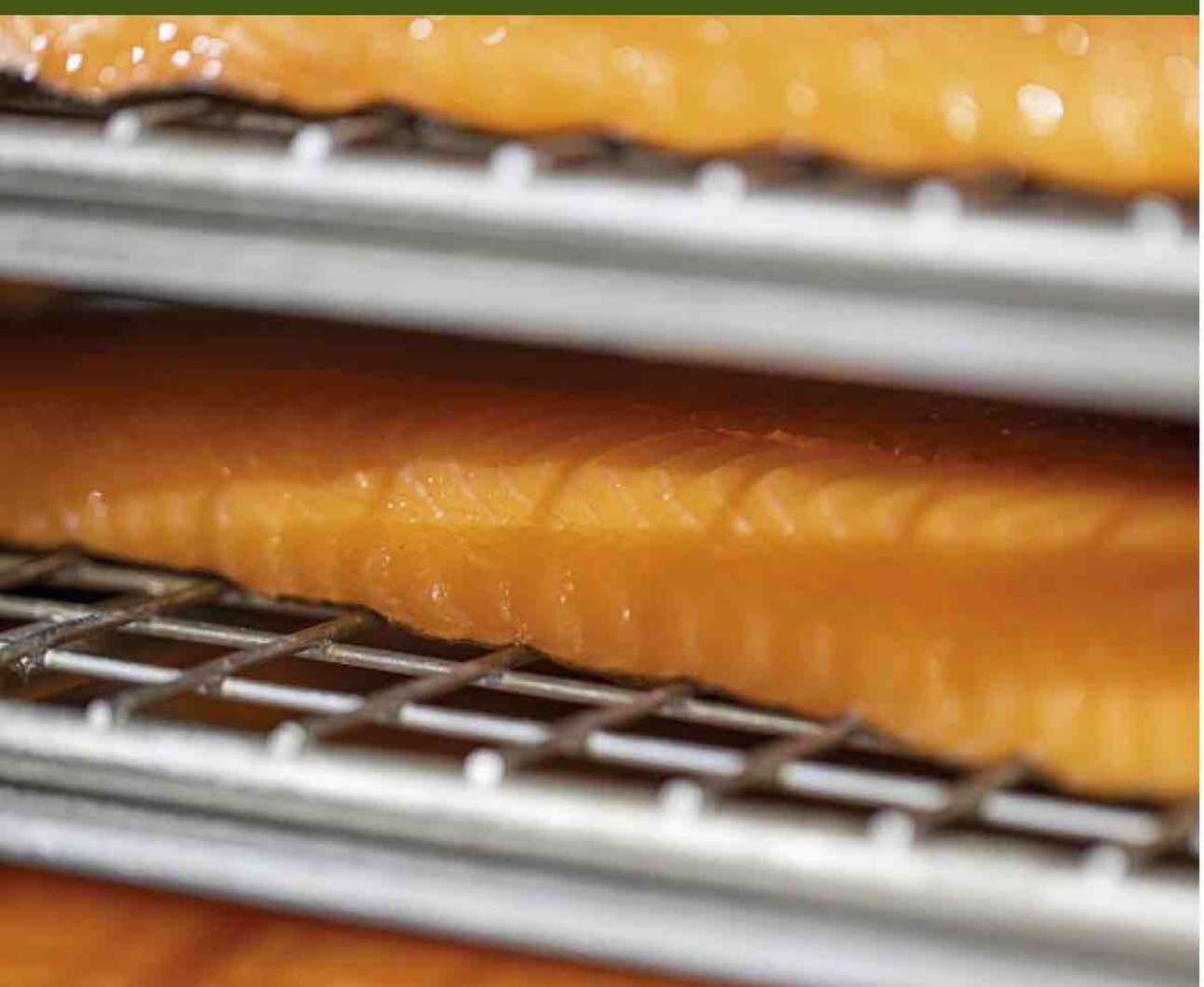
« Tout a commencé ici, exactement ici », raconte **Birgitta Curtin** en désignant une des tables du pub, joignant plusieurs fois le geste à la parole. Les lambris sont jaunis par les sédiments du vieux tabac. Une odeur moite se mêle aux effluves de bière de la veille. Les murs sont couverts de photos encadrées. Chaque image raconte un épisode de la longue histoire de cette taverne de Lisdoonvarna, un petit village au pays des falaises de Moher. Ces gratte-ciel de pierre tombent à pic dans l'Atlantique, face aux trois îles d'Aran, dernières landes avant l'Amérique.

« Tout a commencé ici sur cette banquette, j'arrivais de Suède, j'étais en vacances et j'étais venue écouter de la musique traditionnelle irlandaise car on m'avait dit que ce pub était ▶



DES SAUMONS BIO FUMÉS À FROID

La **Burren Smokehouse** de **Birgitta et Peter Curtin** respecte la tradition d'un fumage à la scandinave. Les saumons bio d'élevage sont salés au sel sec et, après une période de repos, sont fumés à la chaleur douce d'un feu alimenté par de la sciure de bois, à plat et non suspendus, pour un gain de place, et parce que, selon Birgitta, la texture obtenue est meilleure.



Dans la région de Cork, à l'ouest de l'Irlande, le paysage côtier suit le contour découpé par les nombreuses péninsules. Ici, celle de Sheeps' head.



l'endroit indiqué. J'ai commandé une bière et je l'ai vu derrière le comptoir. » Les yeux de Birgitta brillent comme la flamme d'une bougie dans une nuit de Noël scandinave. À l'autre bout du pub, Peter, le « *coup de foudre d'il y a quarante-deux ans* », grommelle, un verre de bière à la main : « *Make short a long story ! (Résume !)* ». Les cheveux ont blanchi, les formes se sont arrondies et les rides se sont creusées, mais tout cela n'enlève rien au charme espiègle de l'Irlandais, qui présente les stigmates d'une vie que l'on devine d'excès et de gourmandise. **Peter Curtin** est un sacré personnage à Lisdoonvarna, un monument de bonhomie, un rieur, un farceur et un conteur, en plus d'être le mari de Birgitta et le patron de ce pub dont la réputation a depuis longtemps franchi les frontières du comté de Clare.

IL ÉTAIT UNE FOIS UN PUB

« *Je me souviens de cet Américain qui un jour est venu à bout de soixante rouleaux de pellicule pour me tirer le portrait. Je n'ai jamais su s'il y était parvenu parce que je n'ai jamais vu la photo* », raconte-t-il, hilare. Comme tout bon conteur, Peter maîtrise l'art de l'exagération. Il nous parle de sa naissance au-dessus du pub en 1953, de son grand-père boulanger qui, en 1865 (à l'époque de la grande famine en Irlande), a posé ses valises dans cette taverne, avant de céder l'enseigne à son fils John en 1944, puis à Peter quand il avait une vingtaine d'années.

Ce lieu de réjouissances, où la bière coule et où s'exprime la folie joyeuse des Irlandais, a permis à la famille Curtin de survivre à la Grande Dépression de l'après-guerre. Peter raconte comment J.R.R Tolkien se serait inspiré des paysages lunaires de Burren, situés à quelques kilomètres, pour camper quelques chapitres du *Seigneur des Anneaux*. Du moins il en est convaincu, et pour l'attester, il montre une image accrochée au mur, sur laquelle on devine l'écrivain posant en compagnie de jeunes voyageurs. Birgitta observe son mari avec un regard mi-attendri, mi-agacé. Un éclair métallique traverse ses yeux et durcit les traits du visage scandinave. Combien de fois a-t-elle entendu ces histoires ? « *J'avais 18 ans quand je suis arrivée, je ne suis pas repartie et voilà comment des années plus tard, je me retrouve à*





FUMEUR ET BRASSEUR

Peter Curtin est une légende à Lisdoonvarna. Son pub, **The Roadside Tavern**, est dans la famille depuis 1865. C'est un haut lieu de la musique traditionnelle irlandaise. La bière issue de sa propre brasserie y coule à flots. On y mange le saumon fumé de sa production dans des plats simples de taverne.

fumer des saumons dans un petit village dans l'ouest d'un pays où tout m'était étranger. J'étais jeune, folle et amoureuse. » Ainsi va l'Irlande quand le voyage débute à Lisdoonvarna.

LA FIN DES **SAUMONS SAUVAGES** ?

Une petite route en pente raide conduit à la fumaison de Birgitta et Peter. Le méandre des normes sanitaires européennes ne laisse aucune chance à la magie du décor. Les poissons sont salés dans une salle aussi enthousiasmante qu'un bloc opératoire. « *J'ai commencé dans ma cuisine,* raconte Birgitta. *C'était l'appel du pays, la nostalgie de la Suède. Quand j'étais jeune, je pêchais l'anguille et le maquereau avec mon père et après on les fumait.* » Salaison et fumaison sont les deux mamelles de la Scandinavie. Peter a, de son côté, le pied marin. Il a un bateau et il pêche. Mais depuis que les saumons sauvages se font aussi rares dans les eaux irlandaises que les esturgeons dans la mer Caspienne, les Curtin fument des poissons d'élevage. « *Ils sont bio et bien nourris* », précise Birgitta en empoignant un sujet d'au moins quatre kilos, « *il n'y a pas mieux que les eaux turbulentes et pures de la baie de Galway pour les faire grossir.* »

Derrière les fumoirs, **Mark Flynn** alimente le four en sciure de bois. Son visage rougi par la chaleur est une carte postale de l'Irlande : les traits affirmés, un sourire franc et des yeux hésitant entre le bleu et le vert. Le maître fumeur, puisque tel est son titre, explique que la méthode emprunte à la technique scandinave d'un fumage à froid (comprendre selon une chaleur douce). Ce faisant, la fumée du bois n'écrase pas le goût originel de la chair du saumon.

DES SAINT-JACQUES AU BOUDIN NOIR

Sur les hauteurs de Lisdoonvarna, l'ambiance change radicalement au **Sheddy's Hotel**. Dans la salle à manger, des groupes de voyageurs sont installés et, d'une table à l'autre, on échange les souvenirs de la journée. Les parquets cirés de la maison victorienne, les nappes blanches immaculées, un service affable et attentionné évoquent une pension de famille comme savait les décrire Agatha Christie dans son cher Devon. Mais la comparaison s'arrêtera là au risque de fâcher nos hôteliers irlandais, toujours prompts, en souvenir du passé, à se démarquer en tout point de leurs voisins britanniques.

Le pain dans la corbeille exhale des parfums de levain et, dans l'assiette, la cohabitation audacieuse des noix de saint-jacques poêlées dans du beurre et des tranches de boudin noir agréablement poivrées, sonne comme une évidence. L'auteur de ce plat est **John Sheedy**, dont la famille possède ▶



UN FROMAGE À CROÛTE LAVÉE

À Durrus, dans la région de Cork, **Jeffa Gill** est l'une des pionnières des fromages fermiers en Irlande. Jusque dans les années 1970, le pays était cantonné à la production de beurre. Jeffa a puisé son inspiration un peu partout pour mettre au point sa recette. Son **Durrus**, comme il se nomme, est une pâte molle à croûte lavée, entre un livarot et un maroilles.



Jeffa Gill en est convaincue : il ne peut y avoir de bons et authentiques fromages sans un travail manuel, de la fabrication à l'affinage en cave.



l'établissement depuis plus de 300 ans. *« Ma grand-mère Alice a ouvert le restaurant en 1930 »,* explique le chef, le dos un peu voûté par le poids des services inscrits au compteur. Le visage est empreint de timidité et s'empourpre insensiblement sous la pluie de louanges, qu'il doit considérer comme imméritée. **John Sheedy** *(ci-contre à droite)* raconte ses jeunes années de commis de cuisine dans un palace parisien et dans un établissement de province dont il a oublié le nom. Était-ce à Rennes ou à Fougères ? C'était en Bretagne, croit-il se rappeler. En revanche, il n'a rien perdu de ce qu'il apprit. Il ouvre une boîte et en extirpe une petite fiche bristol sur laquelle la main d'un jeune cuisinier a griffonné la recette d'un soufflé au Grand-Marnier. *« C'était il y a plus de 40 ans en France et j'ai beaucoup de fiches comme celle-ci, je les regarde de temps en temps »,* ajoute John dont les yeux se voilent à l'évocation de ces souvenirs anciens.

FROMAGÈRES PIONNIÈRES

La route grimpe en lacets vers le sommet d'une petite colline. Au passage du col, le regard embrasse un paysage gigantesque gratifié par la lumière d'un ciel presque sans nuage. Cette beauté sauvage, que les cheminées d'une raffinerie de pétrole au loin ne parviennent pas à saper, invite à la méditation. Les randonneurs ne s'y sont pas trompés et, au passage du col, déposent, sur un dolmen, un caillou dont la somme finit par former un édifice pyramidal. La fromagerie de **Jeffa Gill** se situe au pied de la colline, sur l'autre versant, au carrefour de Sheep's Head et de Mizen Head, deux des très nombreuses péninsules qui déchirent le paysage côtier de Cork au sud de l'Irlande. *« Vous avez pris le chemin de traverse. Vous auriez été plus rapide en passant par le village de Durrus. Mais au moins vous avez pu apercevoir notre région, et peut-être quelques-unes des vaches de notre producteur laitier »,* remarque Jeffa, qui n'a rien perdu de la fougue bohème de sa jeunesse. Elle est née en Grande-Bretagne dans une famille de fermiers du Worcestershire. *« Mais je suis une citoyenne irlandaise, mes parents se sont installés dans la région quand j'avais 10 ans »,* s'empresse-t-elle d'ajouter. Les années 1970 ne sont pas roses en Irlande, sauf pour la musique. La pauvreté chasse les gens des villes. Jeffa quitte Dublin et s'installe



À Lisdoonvarna, **John Sheedy** et ses exquises saint-jacques au boudin noir.

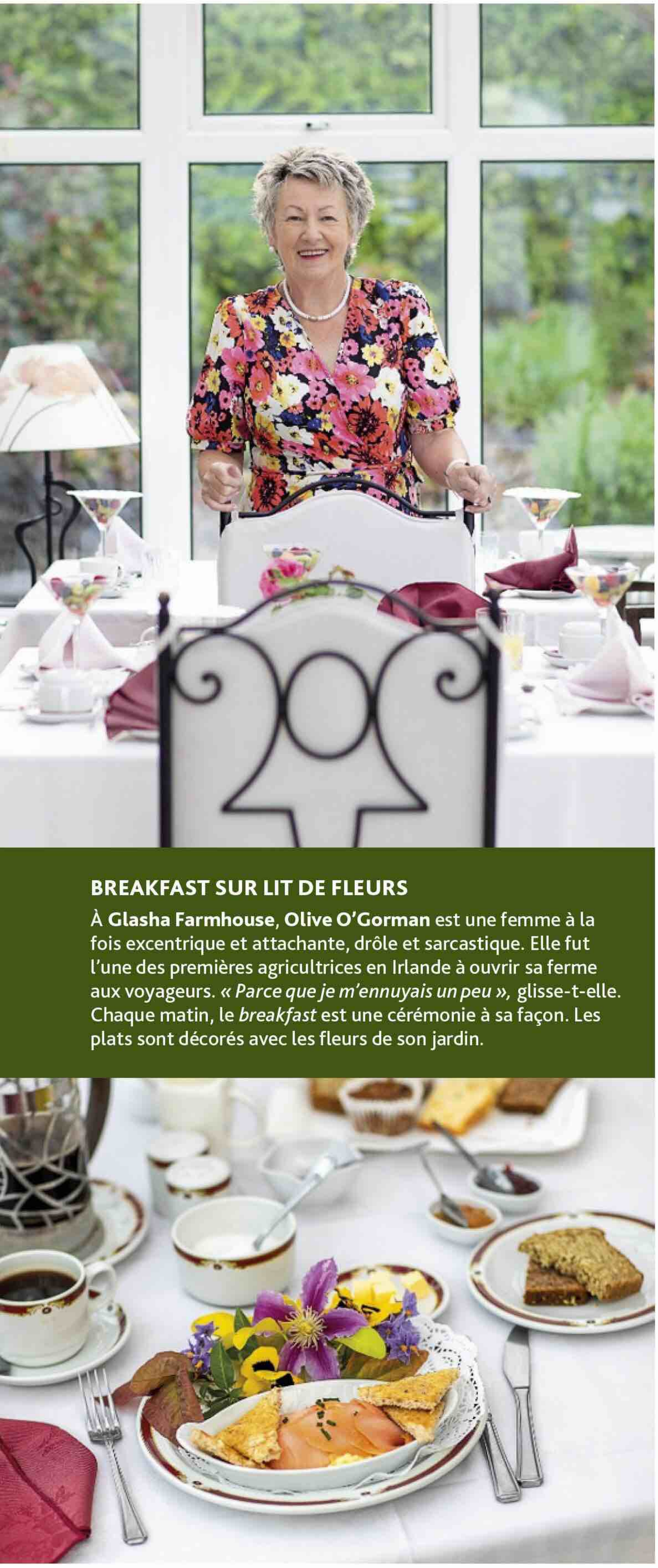


dans une petite ferme des environs, élève quelques vaches et commence à fabriquer des tommes *« avec les moyens du bord »*. *« J'avais lu un vieux livre sur les fromages dans le Wisconsin et je m'en suis inspiré pour la recette qui changeait tous les jours au gré de mes erreurs, de mes tâtonnements et de la qualité du lait des vaches. »* Veronica Steel, plus tard célébrée comme la pionnière des fromages fermiers en Irlande, est sa voisine. Elle devient son amie et son mentor, et l'encourage tandis que l'activiste se démène à Dublin pour que le gouvernement soutienne cette nouvelle économie naissante. *« Les Irlandais étaient des beurriers, par tradition, les Anglais nous avaient cantonnés dans cette production, eux fabriquaient les fromages qu'ils envoyaient dans tout l'empire. »* Comme le beurre ne s'exporte pas, l'Irlande ne tirait qu'un frugal avantage de cette économie partagée.

LA REVANCHE IRLANDAISE

Quand les premiers fromages fermiers irlandais apparaissent sur les marchés, les gens de la campagne manifestent *« une grande excitation »*. Des journalistes accourent. *« Nous avons eu une belle publicité. Des photographes sont venus de Dublin »*, raconte Jeffa. Dans la petite boutique, attenante à l'atelier, une image accrochée au mur en témoigne. Elle montre Jeffa et sa fille Sarah, encore très jeune, dans la lande, batifolant devant une table exposant des meules et des tomes de fromages pour les besoins d'une photographie trop fabriquée.

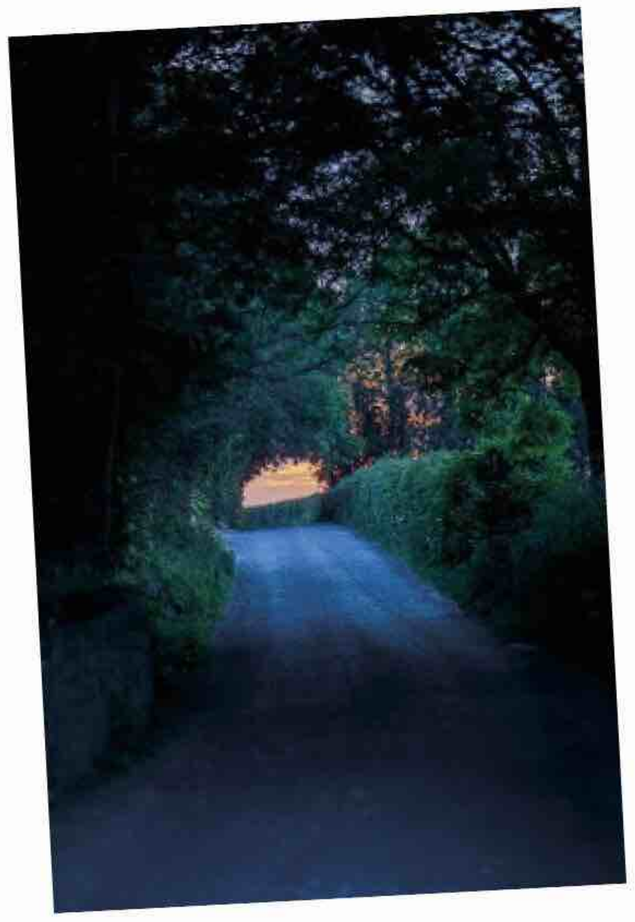
Trente ans après ce cliché, Sarah est sur le point de succéder à sa mère. Elle a rejoint la fromagerie il y a sept ans avec un sens plus aiguisé du « marketing ». La mère et la fille ne sont pas de la même génération, indéniablement. Mais les fromages **Durrus** – c'est leur nom, et il n'a pas été déposé – n'ont rien perdu de leur authenticité. Pour les avoir découverts et goûtés, il y a quinze ans chez Neal's Yard Dairy, l'auteur de ces lignes peut le certifier. Être vendu dans la boutique londonienne – qui est aux fromages fermiers ce que Savile Row est aux costumes sur mesure – vaut toutes les reconnaissances et constitue une revanche certaine sur les Anglais.



BREAKFAST SUR LIT DE FLEURS

À **Glasha Farmhouse**, **Olive O'Gorman** est une femme à la fois excentrique et attachante, drôle et sarcastique. Elle fut l'une des premières agricultrices en Irlande à ouvrir sa ferme aux voyageurs. *« Parce que je m'ennuyais un peu »,* glisse-t-elle. Chaque matin, le *breakfast* est une cérémonie à sa façon. Les plats sont décorés avec les fleurs de son jardin.

Les routes en Irlande sont étroites et bordées de haies dressées comme des murailles. Cette tradition du paysage bocager rend la nature plus mystérieuse et envoûtante.



À l'extrême opposé de Durrus, sur la pointe orientale de l'Irlande, les bateaux rentrent au port de Kilmore Quay, un village de pêcheurs, après la marée. Les maisons traditionnelles habillées de toits de chaume et le charme de Ballyteige Burrow, une longue bande côtière ourlée de dunes, attirent les touristes et la foule des grands jours lors du festival annuel des fruits de mer en juillet. À travers les fenêtres de **Leslie Bates** *(page de droite),* l'océan est caché par un mur de sable et il est impossible d'apercevoir au loin les deux îles Saltee (la grande et la petite), même par temps clair. *« C'est un endroit propice à la pêche aux homards »,* explique Leslie dont le large sourire laisse apparaître les dents du bonheur. L'Irlandais est sympathique et accueillant (comme souvent de ce côté du canal Saint-Georges qui sépare l'Irlande de la Grande Bretagne). Son entreprise, qu'il codirige avec Lorcan Barden, pratique le mareyage. Elle achète aux pêcheurs locaux et revend, la plupart du temps à l'exportation.

HOMARDS DORMEURS À PRIX D'OR

Chris est un marin de Kilmore Quay. Les sillons creusés sur le visage du pêcheur font écho à la dureté du métier. La mer est dure, en Irlande encore plus qu'ailleurs. Il apporte les homards qu'il a capturés dans la nuit. Dans la caisse en plastique, ils sont inertes mais vivants. Un sommeil encore plus long les attend. Leslie Bates ouvre la porte de la chambre forte. L'expression n'est pas exagérée. Plusieurs fois, des maraudeurs ont tenté de forcer l'entrée. Que venaient-ils chaparder ? Des homards ! Les crustacés valent de l'or, ou presque. Dans cette chambre de stockage, ils sont des milliers, couchés par trois ou quatre, immergés dans des bacs, plongés dans un hypersommeil. Une machinerie sophistiquée orchestre ce spectacle hallucinant et assure la survie des homards assoupis pendant plusieurs mois. De la sorte, un crustacé capturé en août au large de Kilmore Quay peut parader encore vivant sur l'étal d'un poissonnier parisien à Noël. *« Je peux vous garantir qu'ils sont presque aussi frais qu'à la sortie du bateau »,* assure Leslie qui réveille ses homards pour les vendre quand le marché est à son zénith. À Noël, les prix s'affolent et l'Irlandais en profite.







LES IRLANDAIS NE MANGENT PAS DE HOMARD

Leslie Bates est le codirigeant de **Sofrimar**, une société de mareyage, située à Kilmore Quay, à l'est de l'Irlande. Le homard est la grande spécialité de son entreprise. Il est bleu comme en Bretagne ou en Normandie. C'est la même espèce et les pêcheurs irlandais le capturent de la même manière que les Français. Au large de Kilmore Quay, et autour des deux îles de Saltee, ils jettent leurs casiers dans lesquels ils ont placé un appât. Du poisson mort, en général, car le homard se repaît de nourriture faisandée. L'été, il est plus actif. C'est pourquoi les captures sont plus abondantes. L'hiver, les pêcheurs hésitent à jeter les casiers dans une mer trop mouvementée, au risque de les perdre. Une énigme demeure. Pourquoi les Irlandais ne mangent-ils pas ou si peu les homards que les pêcheurs capturent ? *« Je me suis longuement posé la question,* admet Leslie Bates. *L'Irlande a longtemps a été un pays pauvre et chaque fois que l'on pouvait exporter un produit pour gagner de l'argent on le faisait. Et puis, ce n'est pas dans notre habitude d'acheter un homard pour le cuire à la maison. On préfère aller le manger au restaurant. »* Comme au **Mary Barry's** à proximité de Kilmore Quay *(photo ci-dessus à droite)*.



LE MAÎTRE DES ALAMBICS

Neil Conway est maître distillateur à la distillerie **Waterford Whisky**. Il prend la pose devant l'un des énormes alambics et dans son verre, le liquide limpide est le jeune spiritueux fraîchement distillé. Cette maison défend des whiskys de terroir issus de l'orge d'une même exploitation. Une initiative révolutionnaire dans l'univers des spiritueux.



Cette croix, cerclée d'un anneau, est symbolique du christianisme celtique. Elle est plantée devant les ruines de Templetown church, près du phare de Hook Head.



Sur la route de Waterford, un crochet par Hook Head s'imposait. De très loin, le phare strié de bandes sombres nous indique le point d'aboutissement. Des champs d'un vert insolent se déroulent jusqu'au pied de l'édifice. C'est de l'orge en épi brassée par le vent. Si proche des vagues, elle en capte l'air marin qu'elle transmettra par bouffées au whisky dont elle sera à l'origine. **Martin Foley**, cultivateur en biodynamie, livre son orge à la distillerie de Waterford, **Waterford Whisky**, située à une soixantaine de kilomètres vers le nord. Sa céréale n'est pas mélangée aux autres orges. Elle est traitée à part, d'abord maltée, brassée puis distillée, un peu comme le raisin d'un même vigneron. Le whisky qui coule de l'alambic est un *single malt* et surtout un *single farm* (issu de la production d'une seule ferme).

LA RÉVOLUTION DES WHISKYS DE TERROIR

C'est une petite révolution que ces whiskys de terroir, fabriqués par la distillerie de Waterford depuis 2016. Elle jette une lumière crue sur une industrie dont la transparence laisse parfois à désirer, notamment sur l'origine des céréales, matière première des spiritueux. Rares sont les distilleries qui peuvent certifier ne serait-ce que l'origine nationale de leur matière première ! Mais un whisky peut-il exprimer l'empreinte de son terroir avec la même intensité qu'un vin, sachant qu'une partie essentielle de sa typicité se fixe au contact du bois dans le tonneau ? **Neil Conway**, le maître distillateur à Waterford, décoche cette réponse : « *La question est au cœur de nos réflexions. Dès les premières barriques, nous avons nous-mêmes été surpris par l'intensité de l'expression du terroir des* single farm. *Mais je dois dire qu'au savoir-faire du fermier s'ajoute un travail particulier de ces orges à la distillerie : une fermentation très poussée jusqu'à la malolactique, une double distillation très lente et le choix des tonneaux de vieillissement.* » Pour mieux extraire les saveurs de l'orge sans qu'elles soient noyées dans le goût du bois. La subtilité est la marque de fabrique de ces nouveaux whiskys. Ils rafraîchissent quand les spiritueux vanillés à l'excès entêtent. Une simplicité qui rappelle les mots de l'Irlandais Oscar Wilde : « *J'ai les goûts les plus simples du monde, je me contente du meilleur.* »





LES NOUVELLES STARS DE DUBLIN

À Dublin, **Eoin Cluskey** *(ci-contre)* a mis plus de distance avec le terroir. La nouvelle star de la boulangerie en ville est également coauteur de *The United nation of cookies*, tout un programme… Des cris de mouettes déchirent le silence matinal et dominical, entre le passage de deux métros aériens. Les oiseaux nous rappellent que Dublin est une ville au bord de la mer. Au numéro 41 de Pearse Street, des touristes nombreux et des locaux ensommeillés patientent avant l'ouverture de la boulangerie. À l'intérieur, tout est calibré, la musique trop forte, le décor épuré, et les vendeurs, déjà épuisés avant d'avoir commencé. Les clients se ruent sur les *cruffins* à la fraise (le *nec plus ultra* selon la rumeur). La viennoiserie est une hybridation entre le croissant et le muffin, une invention d'un boulanger australien et une réponse au *cronut* (mariage d'un croissant et d'un donut du Franco-New-Yorkais Dominique Ansel). Sitôt acheté, sitôt instagramé, faire savoir passe avant de se régaler. Le boulanger surgit, pressé comme un lapin de garenne. Eoin Cluskey a perdu son accent irlandais dans son tour du monde des boulangeries. Ses fabrications ne déméritent pas mais elles n'ont rien de local. C'est le paradoxe de ces adresses qui professent la proximité des ingrédients mais reproduisent presque à l'identique un pain au levain (au goût acide trop puissant) et des viennoiseries fabriqués dans les *bakeries* à la mode de San Francisco, New York, Copenhague ou Tel-Aviv.

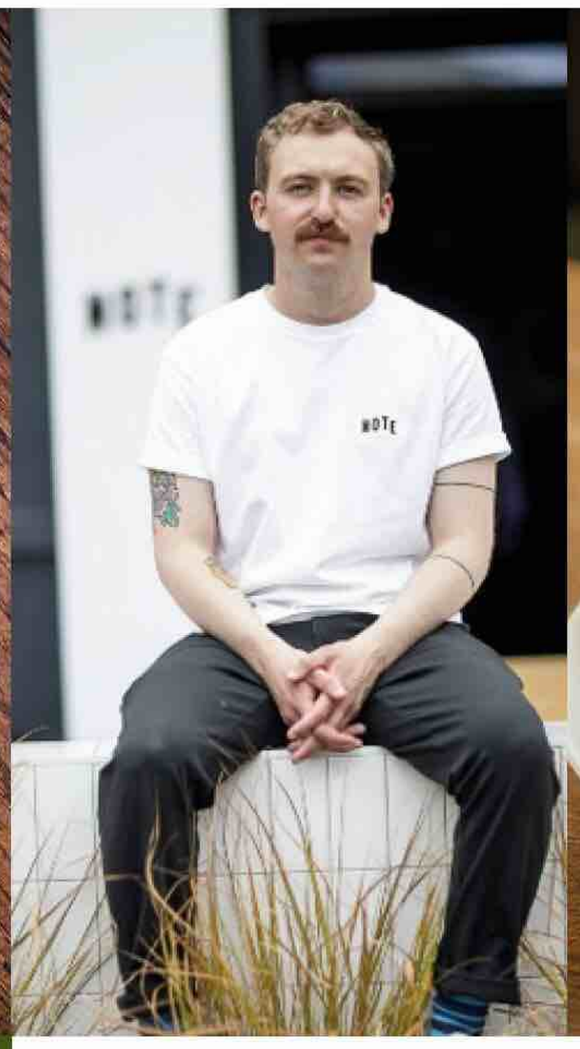
Essa Fakhry *(page suivante)* ne joue pas dans la même catégorie. L'architecture de son restaurant, **Note**, n'a rien de victorien et ce parallélépipède charbonneux, comme posé au milieu de la rue, est bien la figure de proue d'un quartier en voie de gentrification. N'était la consonance de son prénom et de son nom, rien ne

VOUS AVEZ DIT CRUFFIN ?

Eoin Cluskey et sa collaboratrice **Dilia** fabriquent du pain au levain, de la baguette et une variété astronomique de viennoiseries. **Bread 41** est la boulangerie à la mode de Dublin. Le fameux *cruffin* à la fraise *(ci-dessous)*, croisement du croissant et du muffin, est l'une de ses spécialités « instagrammable ».









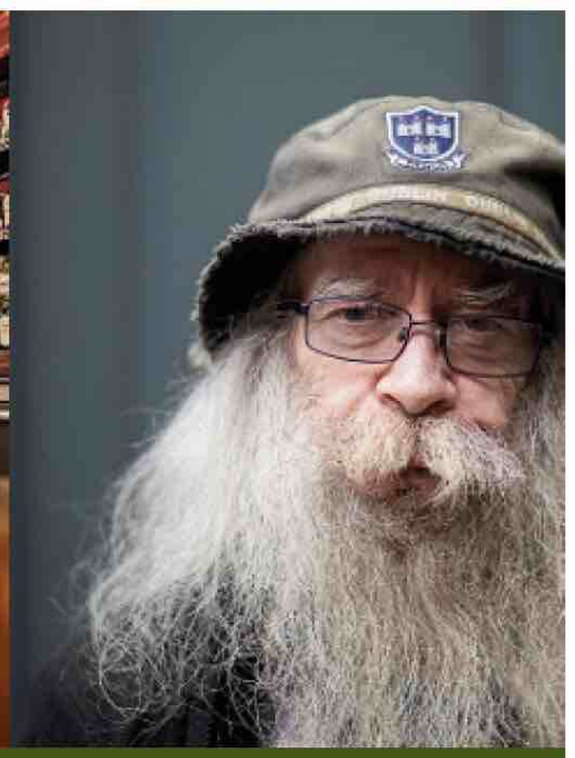
L'AVANT-GARDE DUBLINOISE

En haut, à droite, **Essa Fakhry** sert une cuisine irlandaise contemporaine influencée par la France, l'Italie et l'Orient. Ci-dessous, **Laszlo Kiss**, d'origine hongroise, prépare une cuisine végétarienne inspirée *(ci-dessus)*. Son restaurant **Glas** est situé dans le cœur historique de Dublin. Il est devenu cuisinier pour contrarier ses parents !



laisserait supposer les origines irakiennes d'Essa. Yeux clairs et blondeur toute irlandaise, regard empli de douceur, le jeune homme s'explique, assis sur l'une des banquettes extérieures de son restaurant : *« Ma mère est née à Dublin et mon père à Bagdad, mais j'ai grandi ici »*. À 29 ans, Essa est un chef accompli puisqu'il a commencé à cuisiner à l'âge de quinze ans. Le résultat est époustouflant, comme ce mariage inattendu entre une huître du Connemara et de la rhubarbe, ces oreilles de porc croustillantes, son anguille fumée au raifort, ou son étourdissante terrine de pommes de terre rôties… La cuisine de Essa Fakhry est ancrée dans le terroir irlandais, elle est moderne et énergique, très personnelle, même si le chef intègre volontiers les influences de la France, de l'Italie, et de son Orient lointain. De l'importance de rester fidèle à ses origines, souvent multiples ■





PUBS ET GENS DE DUBLIN

Ci-dessus, l'un des plus vieux pubs de Dublin, **The Long Haul** (qui distille son propre whisky). À droite, un *Dubliner* comme on en rencontre à Dublin et dans les livres de James Joyce (*Les Gens de Dublin*, justement, ou *Ulysse*, deux recommandations de lecture avant de partir).
Merci à Tourisme Irlandais **www.irlande-tourisme.fr**

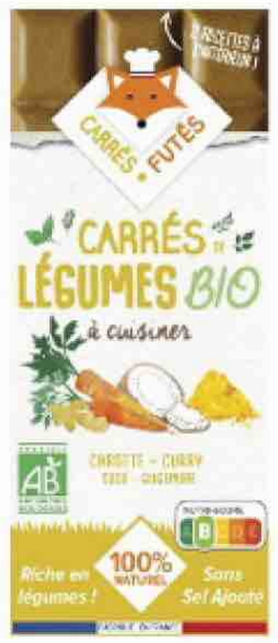
TOUTES NOS ADRESSES PAGE 126

Tofu tout flamme !



Un tofu gourmand facile à cuisiner ? Ça existe et vous allez adorer avec les **Délice Tofu** de Céréales Bio. Difficile de choisir entre la version Tomates Mozzarella & Basilic agrémentée de graines de Tournesol, avec un bon plat de pâtes, et la version Chèvre Miel & Noisettes, avec une belle salade… Autre bonne nouvelle, Délice Tofu est fabriqué en France et élaboré à base de soja bio du Sud-Ouest – une filière réunissant 350 agriculteurs français engagés pour la défense de la biodiversité. **Plus d'infos sur www.cerealbio.fr**

Fini les bouillons en cubes industriels !



Avec les **Carrés Futés**, vous allez découvrir une aide culinaire naturelle, végétale et fabriquée en France. À détailler comme des carrés de chocolat, ces tablettes sont garanties sans colorant ni conservateur. Elles peuvent être utilisées fondues pour préparer un bouillon, donner du goût à une sauce salée ou sucrée, râpées pour rehausser un plat… Plusieurs saveurs sont disponibles : tomate curry, carotte-poivron, poireau-céleri, fraise-framboise.

Plus d'infos sur www.carresfutes.fr

Le vrai goût de la tomate



Mutti, qui doit sa réputation de marque premium à la qualité de ses produits d'exception labellisés AOP et IGP, fait progresser ses recettes en supprimant le sucre de ses sauces cuisinées gourmandes pour garantir le goût authentique de la tomate fraîche.

Les nouvelles sauces tomate cuisinées se déclinent en 6 recettes savoureuses : basilic AOP de Gênes, Parmigiano Reggiano AOP et piment de Calabre entre autres. Elles sont garanties sans sucre ajouté pour notre plus grand plaisir.

Plus d'infos sur www.mutti-parma.com

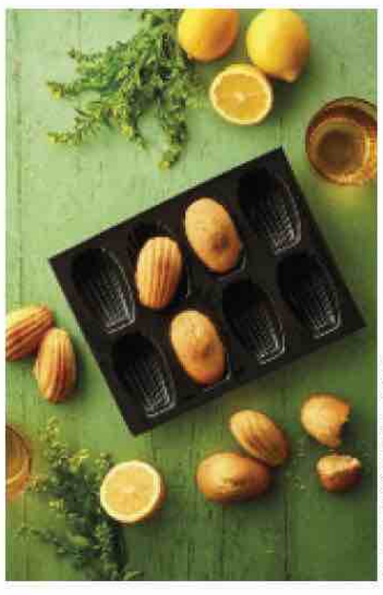
Un lait pas comme les autres



Le **Lait Ribot** n'est pas un lait classique ! Il est préparé avec du lait de Bretagne et des Pays de la Loire auxquels on ajoute des ferments lactiques. Son goût se rapproche d'un yaourt à boire nature et sa texture onctueuse est plus épaisse qu'un lait. Cette boisson rafraîchissante est un vrai allié en cuisine. Elle apporte du moelleux aux pâtisseries et de l'onctuosité aux plats.

Retrouvez-le au rayon laits frais de votre magasin et découvrez plein d'idées recettes sur le site www.paysanbreton.com

Moulé, démoulez, c'est aisé



© CHARLY DESLANDES

Conçu en 1991 grâce à un savoir-faire artisanal unique, le moule **Flexipan** est 100 % made in France. Ce moule haute technologie, associant silicone et fibres de verre, est fabriqué dans les ateliers Maison Demarle. Adopté depuis longtemps par les chefs, il assure une excellente tenue au remplissage et une antiadhérence optimale. Il peut être utilisé en cuisson comme en surgélation (-40 °C à 240 °C), se nettoie facilement et présente une longévité à toute épreuve !

Plus d'infos sur www.flexipan.fr

Miam, les petits pains malins du matin



Les **pains au lait frais sans sucres ajoutés La Boulangère** sont parfaits pour les petits-déjeuners du quotidien. Cette recette plus légère ne transige pas avec le plaisir : la mie offre un parfum frais et une texture bien moelleuse. Les produits sont élaborés à partir de lait frais français. Ces Pains au lait sont déjà fendus pour être plus facilement tartinés ou garnis selon les envies. Ne vous battez pas, il en restera pour tout le monde !

Plus d'infos sur www.laboulangere.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Actus

Une pincée de magie p. 6

- **Alain Milliat.** alain-milliat.com
- **Artisans de la Truffe.** lahalledesgourmets.fr
- **Gli Aironi, chez Eataly.** eataly.fr
- **Hédène.** Épiceries fines et vente en ligne. hedene.fr
- **L'Etuverie.** Épiceries fines et vente en ligne. letuverie.com
- **La Plantation.** Épiceries fines et vente en ligne. laplantation.com
- **Terre Exotique.** terreexotique.fr

Avent, pendant et après… p. 8

- **Bien Manger.** bienmanger.com
- **Dammann Frères.** dammann.fr
- **Godard.** foie-gras-godard.fr
- **Hugo & Victor.** hugovictor.com
- **La Maison du whisky.** whisky.fr
- **Thiriet.** thiriet.com
- **Valrhona.** boutique.citeduchocolat.com et valrhona-ensemble.fr
- **Vignobles Edonis.** lesvignoblesedonis.com

La saison

Les déesses de la Bresse p. 14

- **Charbon Kunitoraya.** 5, rue Villédo, 75001 Paris. Tél. 01 47 03 07 74. kunitoraya.com
- **La Marande.** Hameau de Mirande, 71260 Montbellet. hotel-restaurant-la-marande.com
- **Volailles de Bresse de Christophe Vuillot.** Pommier, 01370 Saint Étienne du Bois. Tél. 04 74 25 85 58.

Cocktails de fête

Bulles noctambules p. 22

- **Oogy Wawa.** 4, rue Auguste Dorchain, 75015 Paris. oogywawa.net

Courses en tête

Les 7 tendances qui ont fait le buzz en 2023 p. 42

- **Francéclat.** franceclat.fr ou lesartsdelatable.fr

Des cadeaux en or p. 46

- **Groix et Nature.** groix-et-nature.com
- **Palais des Thés.** palaisdesthes.com
- **Maison Brémond 1830.** mb-1830.com
- **Maison du Monde.** maisonsdumonde.com
- **Fragonard.** fragonard.com
- **Arlett.** whisky.fr
- **KitchenAid .** kitchenaid.fr

Reportage

Lille, tout nouveau, tout beau p. 68

- **Ginko.** ginkorestaurant.fr
- **Arborescence.** r-arborescence.com
- **Aux Enfants terribles.** auxenfantsterribles.fr
- **Brigand.** bistrot-brigand.com
- **Domaine Armand Heitz.** Armandheitz.com
- **Domaine Maxime Cottenceau.** 06 78 05 37 52.
- **Domaine Saint-Cyr.** Beaujolais-saintcyr.com
- **L'Ogre de Carrouselberg.** www.ogre-de-carrouselberg.com
- **Monsieur Biltong.** monsieurbiltong.com
- **Rozò.** restaurant-rozo.fr
- **Seija.** seijaceramics.com
- **Silex.** instagram.com/silex_lille
- **Vitamin'herb**. vitaminherb.fr

Régal en bouteille

Vins de fête. Des idées neuves p. 81

- **Champagne Ayala.** champagne-ayala.fr
- **Champagne Collet.** champagne-collet.com
- **Champagne Drappier.** champagne-drappier.com
- **Champagne Nicolas Feuillatte.** nicolas-feuillatte.com
- **Champagne Lanson.** lanson.com
- **Champagne Larmandier-Bernier.** larmandier.fr
- **Champagne Pehu Simonet. Verzenay.** Tél. 03 26 49 43 20.
- **Champagne Serge Mathieu.** champagne-serge-mathieu.fr
- **Champagne V&G Dupont.** vgdupont.com
- **Champagne Vranken.** vrankenpommery.com
- **Château du Cros.** chateauducros.com
- **Château La Peyruche.** chateau-lapeyruche.com
- **Château du Cèdre.** chateauducedre.com
- **Château Salettes.** salettes.com
- **Château Turcaud.** chateauturcaud.com
- **Domaine Altugnac.** altugnac.com
- **Domaine Boisson.** domaineboisson.com
- **Domaine Charly Nicolle**. chablis-charlynicolle.com
- **Domaine Raspail Jean-Claude et Fils**. raspail.com
- **Maison Louis Picamelot.** louispicamelot.com
- **Poulet et Fils.** poulet-et-fils.com
- **Villa Dria.** villadria.com

Desserts de chefs

Devine qui fait la bûche ce soir ? p. 98

- **Saint-James.** saint-james-paris.com
- **L'Éclair de Génie.** leclairdegenieshop.com
- **CinqSens.** cinqsensparis.com

Où trouver les ingrédients utilisés par les chefs pâtissiers ?

Quelques suggestions de marques :

- Praliné noisette, praliné pistache, praliné aux noix de pécan : **Patisdécor, Valrhona**
- Grué de cacao : **Cacao Barry, Weiss**
- Purée de cerise : **Monin, Capfruit**
- Pectine pour nappage : **Vahiné, Scrapcooking**
- Feuilles d'or : **Patisdécor, Scrapcooking**

Sur les sites et boutiques suivantes :

- **Alice Délice**. www.alicedelice.com
- **Cuisine Addict**. cuisineaddict.com
- **Patisdecor**. www.cerfdellier.com
- **Du Bruit dans la Cuisine**. dubruitdanslacuisine.fr
- **La Boutique des Chefs.** laboutiquedeschefs.com
- **Mora**. mora.fr

Ailleurs

Irlande. Irish délices p. 114

- **Burren Smokehouse et Roadside Tavern.** burrensmokehouse.com
- **Sheedy's Hotel & Restaurant**. sheedys.com
- **Durrus cheese.** Coomkeen, Durrus, Co. Cork. durruscheese.com
- **Glasha Farmhouse.** glashafarmhouse.com
- **Mary Barry's Bar.** Ballask, Kilmore, Co. Wexford. marybarrys.ie
- **Waterford Distillery.** waterfordwhisky.com
- **Bread 41.** 41 Pearse St, Dublin. bread41.ie
- **Note.** 26 Fenian Street, Dublin. notedublin.com
- **Glass.** 16 Chatham Street, Dublin. glasrestaurant.ie
- **The Long Haul.** 51 South Great George's Street, Dublin.



ABONNEZ-VOUS À Régal



1 AN
D'ABONNEMENT
6 numéros

~~43,50€~~

19,90 €

SEULEMENT

54 % de réduction

+ version numérique **OFFERTE**

+ En cadeau
Un rafraîchisseur de bouteille



Ce rafraîchisseur de bouteille sera votre allié pour des boissons toujours parfaitement fraîches. Son design élégant et ses capacités de refroidissement feront de chaque dégustation un moment inoubliable.

Retrouvez cette offre sur :
store.uni-medias.com/regal-magazine.html

OU

scannez ce QR code

ou retournez le bulletin ci-dessous avec votre règlement sous enveloppe non affranchie à : Uni-médias - Régal - Libre réponse 10373 - 41109 Vendôme Cedex.

OUI, JE M'ABONNE À RÉGAL 1 an + le rafraîchisseur de bouteille

1S ❑ 6 n° au prix de **19,90 €** au lieu de ~~43,50 €~~ soit 54% de réduction.

1C ❑ 6 n°+ 2 hors-séries au prix de **27,90 €** au lieu de ~~53,40 €~~ soit 48% de réduction.

J'indique mes coordonnées

* mentions obligatoires

☐ Mme ☐ M. Nom* : .....

Prénom* : .....

Tél. |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| Date de naissance |__|__|__|__|__|__|__|__|

E-mail : .....

Adresse* : .....

..... Code postal* |__|__|__|__|__|

Ville* : RC116

☐ **J'accepte de recevoir par e-mail les offres de la part des partenaires d'Uni-Médias.**

c ❑ Je joins mon règlement par chèque **à l'ordre d'Uni-médias**

OUI, J'OFFRE 1 an d'abonnement À RÉGAL un an + le rafraîchisseur de bouteille

1S ❑ 6 n° au prix de **19,90 €** au lieu de ~~43,50 €~~ soit 54% de réduction.

1C ❑ 6 n°+ 2 hors-séries au prix de **27,90 €** au lieu de ~~53,40 €~~ soit 48% de réduction.

J'indique les coordonnées du bénéficiaire

* mentions obligatoires

☐ Mme ☐ M. Nom* : .....

Prénom* : .....

Tél. |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| Date de naissance |__|__|__|__|__|__|__|__|

E-mail : .....

Adresse* : .....

..... Code postal* |__|__|__|__|__|

Ville* : .....

RPRG116

Date et signature OBLIGATOIRES

Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 31/12/2024 dans la limite des stocks disponibles. Le rafraîchisseur de bouteille au prix de 19,80€ vous sera livré dans un délai de 4 semaines. (1) Vous pouvez acquérir séparément chaque exemplaire de Régal au prix de 3,95 € et le hs à 4,95 € sans cadeau kiosque. Les informations collectées par Uni-médias directement auprès de vous font l'objet d'un traitement automatisé ayant pour finalité la gestion de fichiers clients-prospects. *Les informations marquées d'un astérisque sont obligatoires pour la finalité poursuivie. À 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 : droit d'accès, droit de rectification, droit à l'effacement (droit à l'oubli), droit d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité. Vous pouvez également définir des directives relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de vos données à caractère personnel après votre décès. Pour exercer vos droits, merci d'adresser votre demande à l'adresse Uni-médias – DPO – 22 rue Letellier 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 N°Cristal 09 69 32 34 40 (appel non surtaxé). Régal est édité par Uni-médias, SAS au capital de 7 116 960 €. R.C.S. Paris B 343 213 658 - I.C.S. FR38ZZZ104183. filiale de Crédit Agricole SA. Uni-médias est éditeur des magazines Merci pour l'info , Santé Magazine, Parents, Régal, Détente Jardin, Maison Créative, Détours en France, Plus de Pep's magazine, Secrets d'Histoire, Naturissime, Les Petits Plats de Laurent Mariotte et Les Maternelles.

Apéritif

Œufs mimosa colorés 40
Samosas à la dinde, au potimarron, à l'orange et au gingembre 50
Scotch eggs d'œufs de caille à la tapenade verte 40

Entrées

Œufs Bénédicte de fête 36
Carpaccio de saint-jacques, pomme, verveine et poutargue 38
Coques au beurre fumé et œufs de saumon 37
Huîtres sauce vierge aux pickles de betterave et caviar 40
Terrine de pintade, foie gras, artichaut et noisettes 58

Plats

Ailes de poulet de Bresse aux truffes 20
Ballottines de canard au foie gras et fruits secs, endives braisées 58
Cailles farcies en croûte de pain, poêlée de céleri, coings et raisins 49
Chapon farci aux foies de volaille, carottes, citron confit et curcuma 56
Poularde truffée, farce aux champignons, noix, marrons et lard 54
Poule au pot de Noël dans un bouillon d'herbes 53
Poulet de Bresse, saveurs de Noël 18

Plats végétariens / accompagnements

Chou-fleur rôti au beurre parfumé 62
Couronne de légumes pistachée, épices et agrumes 66
Dauphinois en écailles 65
Mini-tatins d'oignons 63
Petits pains « citrouille » 62
Pommes duchesse de saison 64
Tourtelettes végétariennes 61

Biscuits

Biscômes / Pain d'épices 112
Brunsli / Étoiles aux épices 111
Carrés au citron et sucre glace 130
Cookies au gingembre 112
Croissants aux noisettes 112
Lemon crinkles / Biscuits craquelés au citron 110
Sablés spirale choco-vanille 112

Desserts

Bûche citron vert, noix de coco, vanille de Lilie Bakery 95
Bûche pistache griotte de Nicolas Paciello 105
Bundt cake au citron 130
Carrot cake 130
Éclair XXL vanille noix de pécan de Christophe Adam 104
Fleurs de lait au chocolat noir de Jeanne Lecourt 103
Tartelettes meringuées aux agrumes 130

Cocktails et mocktails

Alpine spritzer tradi 23
Alpine spritzer trendy 23
Alpine spritzer sans alcool 23
Cocktail champagne 28
Cristallines de kumquat 28
Moscow mule tradi 25
Moscow mule trendy 25
Moscow mule sans alcool 25
Sangria de Noël tradi 24
Sangria de Noël trendy 24
Sangria de Noël sans alcool 24
Shot douceur d'agrumes 28
Spritz tradi 26
Spritz trendy 26
Spritz sans alcool 26

LES PRODUITS

Artichauts 58 Betterave 40 Beurre fumé 37 Cacao 112 Caille 49 Canard 58 Carotte 56, 61, 66, 130 Caviar 40 Céleri 49, 65 Champignons 54, 61, 66 Chapon 56 Chocolat 103 Chou-fleur 62 Citron 66, 110, 130 Citron confit 56 Citron vert 95 Coing 49 Confiture de lait 103 Coques 37 Courge 62, 65 Dinde 50 Endive 58 Foies de volaille 56 Foie gras 58 Fruits secs 58 Gingembre 50, 112 Griottes 105 Huître 40 Kumquat 28 Lard 54 Marron 54 Noisettes 58 Noisettes 112 Noix 54 Noix de coco 95 Noix de pécan 104 Œufs de caille 40 Œufs de poule 36, 40 Œufs de saumon 37 Oignons 63 Olives 40 Orange 50, 66, 130 Pâtes 53 Pintade 58 Pistaches 66, 105 Pomme 38 Pomme de terre 64, 65 Potimarron 50, 64 Poudre d'amande 111 Poularde 54 Poule 53 Poulet de Bresse 18, 20 Poutargue 38 Raisin 49 Saint-jacques 38 Saumon 36 Truffe 18, 20 Vanille 95, 104, 112 Verveine 38

Régal

Bimestriel n° 116 - novembre décembre 2023

Une publication du groupe

Président Gérald Grégoire
Directrice générale, directrice de la publication Nicole Derrien

Contactez le service clients abonnement

N° Cristal 09 69 32 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
Secrétaire de rédaction Marion Bonnet
Social media editor Suzanne Méthé
Ont collaboré Pauline Petillo, Sophia Mejdoub

Développement Jean-Michel Maillet
Directeur commercial réseau Jean-Luc Samani

Régie Publicitaire Véronique Dusseau
MEDIAOBS 01 44 88 97 70
Directrice Générale Corinne Rougé (93 70)
DGA Commerce Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directrice de Publicité Alexandra Horsin (89 12)
Chef de Projet Jean-Benoît Robert (97 79)
Business Manager web Baptiste Mirande (89 06)
Studio Clémentine Encontre (97 77)
Facturation Estelle Ramand (89 21)
www.mediaobs.com

Audiovisuel - Communication Farid Adou

Vente au numéro Xavier Costes

Numérique marketing Joffrey Ricome
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 Aït 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 2023
Distribution MLP

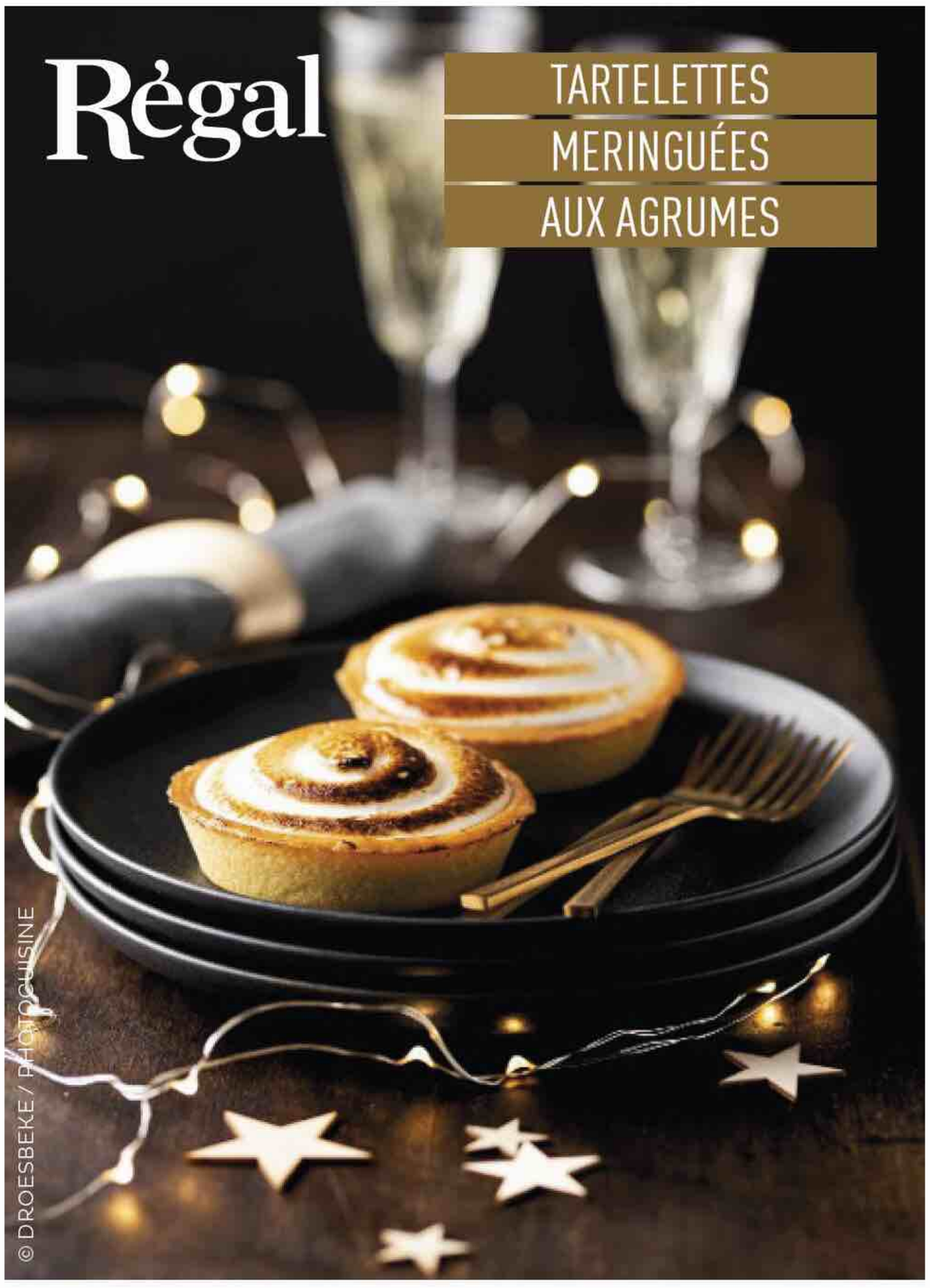
© Uni-médias 2023. Tous droits de reproduction, même partielle, par quelque procédé que ce soit, réservés pour tous les pays. La rédaction n'est pas responsable des textes et des photos qui lui sont communiqués. Les informations rédactionnelles sont libres de toute publicité. Les prix mentionnés sont donnés à titre indicatif et s'entendent "environ". Ceux des vins s'entendent départ cave. Toutes les recettes sont © Uni-médias 2023, sauf indication contraire.



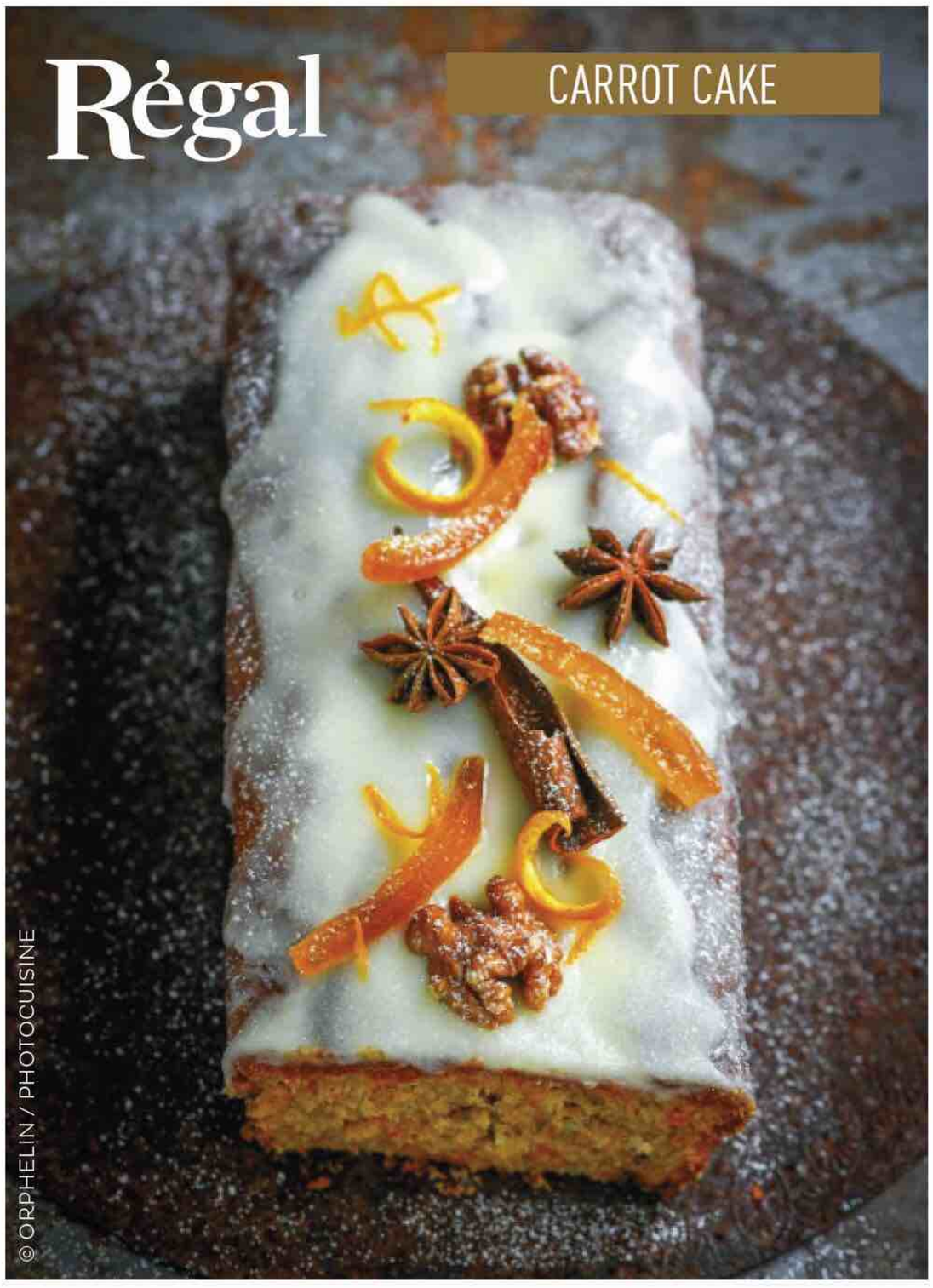
Délices aux agrumes



Délices aux agrumes



Délices aux agrumes



Délices aux agrumes

Régal RECETTE

CARRÉS AU CITRON ET SUCRE GLACE

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN **REPOS** 1 H **CUISSON** 40 MIN

150 g de farine • 100 g de beurre doux froid • 3 citrons bio • 3 œufs • 180 g de sucre semoule • 60 g de sucre glace + 2 c. à soupe • 2 c. à soupe de maïzena • 1 pincée de sel. USTENSILE • 1 moule carré ou rectangulaire.

- Tamisez la farine avec le sel et les 60 g de sucre glace. Sablez le tout du bout des doigts avec le beurre froid coupé en petits morceaux. Tapissez-en le fond du moule préalablement chemisé puis filmez-le et placez-le au frais pendant 30 min.
- Préchauffez le four à 180 °C puis enfournez le fond de tarte pour 20 min.
- Mettez le sucre semoule dans une casserole hors du feu. Zestez par-dessus 2 citrons puis ajoutez les œufs et fouettez. Pressez 1 citron, diluez la maïzena dans le jus et incorporez-les au mélange dans la casserole. Pressez les 2 autres citrons, ajoutez leur jus et faites épaissir le tout pendant 5 min sur feux doux. Versez dans le moule sur le fond de tarte et enfournez pour 15 min.
- Laissez refroidir complètement puis saupoudrez généreusement le dessus de sucre glace tamisé. Découpez ensuite des carrés ■

Délices aux agrumes

Régal RECETTE

BUNDT CAKE AU CITRON

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN **CUISSON** 45 MIN

250 g de farine • 220 g de cassonade • 200 g de sucre glace • 2 citrons • 4 œufs • 60 cl de lait • 250 g de beurre doux mou • 1 sachet de levure chimique • 1 pincée de sel. USTENSILE • 1 moule à Bundt cake.

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Mélangez la farine, la levure et le sel. Zestez les citrons dans la cassonade. Pressez le jus d'un citron dans le lait.
Fouettez le beurre avec la cassonade, puis incorporez-y les œufs un par un. Versez ensuite le mélange avec la farine en trois fois en alternant avec le mélange lait-citron.
- Graissez le moule et farinez-le si nécessaire. Versez-y l'appareil puis enfournez pour 45 min environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez tiédir avant de démouler.
- Mélangez le sucre glace avec le jus du deuxième citron. Versez le glaçage sur le gâteau refroidi ■

Délices aux agrumes

Régal RECETTE

CARROT CAKE

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 25 MIN **CUISSON** 40 À 50 MIN

280 g de carottes râpées • 4 œufs • 150 g de noix • 12 cl d'huile de pépins de raisins • 260 g de farine • 140 g de sucre brun • 100 g de sucre glace • 1 orange bio • 30 g d'oranges confites • 1 c. à café de cannelle moulue • 1 c. à café d'épices pour pain d'épices • 11 g de levure chimique • 2 g de sel.

- Préchauffez le four à 180 °C. Graissez et chemisez un moule à cake.
- Mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez la cannelle et les épices pour pain d'épices. Taillez les oranges confites en cubes. Concassez grossièrement les noix.
- Zestez l'orange dans le sucre brun puis ajoutez les œufs et fouettez. Versez ensuite l'huile, mélangez puis ajoutez les carottes. Incorporez enfin le mélange avec la farine et terminez en ajoutant les noix et les oranges confites. Versez l'appareil dans le moule puis enfournez pendant 40 à 50 min.
- Laissez refroidir complètement. Mélangez le sucre glace et un peu de jus d'orange. Versez le glaçage sur le cake et décorez-le selon votre inspiration ■

Délices aux agrumes

Régal RECETTE

TARTELETTES MERINGUÉES AUX AGRUMES

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 55 MIN **REPOS** 1H20 **CUISSON** 25 À 30 MIN

POUR LA PÂTE SABLÉE • 250 g de farine • 100 g de beurre doux froid • 1 œuf • 100 g de sucre glace • 1 pincée de sel. POUR LE CRÉMEUX AUX AGRUMES • 2 citrons bio • 1 orange bio • 50 g de beurre doux • 4 œufs • 200 g de sucre. POUR LA MERINGUE • 2 blancs de gros œufs (soit 80 g) • 160 g de sucre. USTENSILES • 4 moules à tartes individuels • 1 thermomètre de cuisson • 1 poche à douille • 1 chalumeau de cuisine.

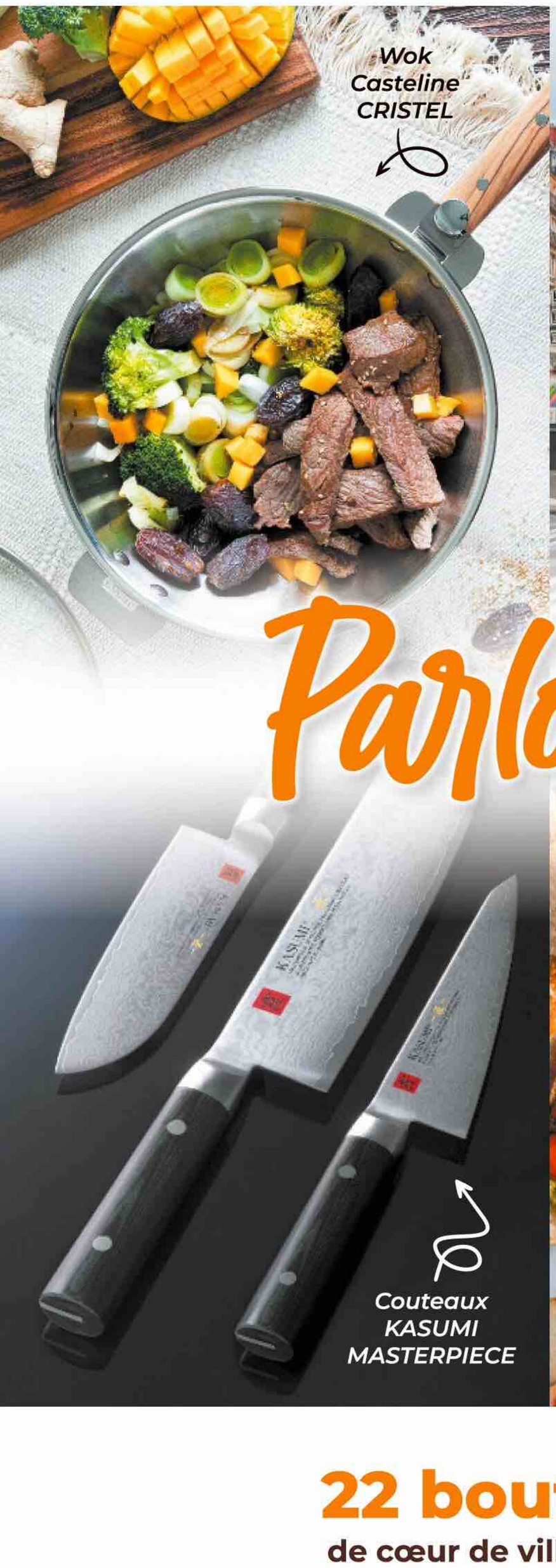
- **La pâte sablée.** Préparez la pâte en sablant la farine, le sucre glace, le sel et le beurre coupé en dés. Ajoutez ensuite l'œuf et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Filmez-la et placez-la 30 min au frais.
- Graissez et chemisez le fond des moules. Foncez-les avec la pâte, piquez-la et placez les moules au congélateur pendant 20 min.
- Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez les tartelettes pour 15 à 20 min.
- **Le crémeux.** Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez les zestes et les jus des citrons et de l'orange. Placez au bain-marie et fouettez pendant 10 min jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporez le beurre coupé en dés. Versez le crémeux dans les tartelettes et placez-les au frais pendant 30 min.
- **La meringue.** Faites bouillir 8 cl d'eau et 100 g de sucre jusqu'à ce que le sirop atteigne 118 °C. Pendant ce temps, fouettez les blancs d'œuf et une fois mousseux, incorporez le reste de sucre en 2 fois. Versez ensuite délicatement le sirop de sucre tout en fouettant.
- Pochez la meringue sur les tartelettes à l'aide de la poche à douille puis dorez-la à l'aide d'un chalumeau (ou 1 min sous le gril du four) ■

Délices aux agrumes

TOC

TROUBLE OBSESSIONNEL CULINAIRE

USTENSILES ET MATÉRIEL DE CUISINE





TOC Paris Les Halles



Parlons Cuisine !

22 boutiques

de cœur de ville en France !

06 Antibes - **06** Nice - **13** Marseille - **17** La Rochelle - **18** Bourges
19 Brive - **21** Dijon - **31** Toulouse - **33** Bordeaux - **44** Nantes
45 Orléans - **49** Angers - **59** Lille - **67** Strasbourg - **68** Mulhouse
69 Lyon - **74** Annecy - **75** Paris - **76** Rouen - **92** Boulogne-Billancourt

SHOP EN LIGNE

toc.fr

CLICK&COLLECT

MAISON LANSON
1760

Hervé Dantan, Chef de Caves,
dévoile le millésime 2004
qui a patienté près de
deux décennies en caves.



NOBLE
CHAMPAGNE

LA VRAIE NOBLESSE EST ÉTERNELLE

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