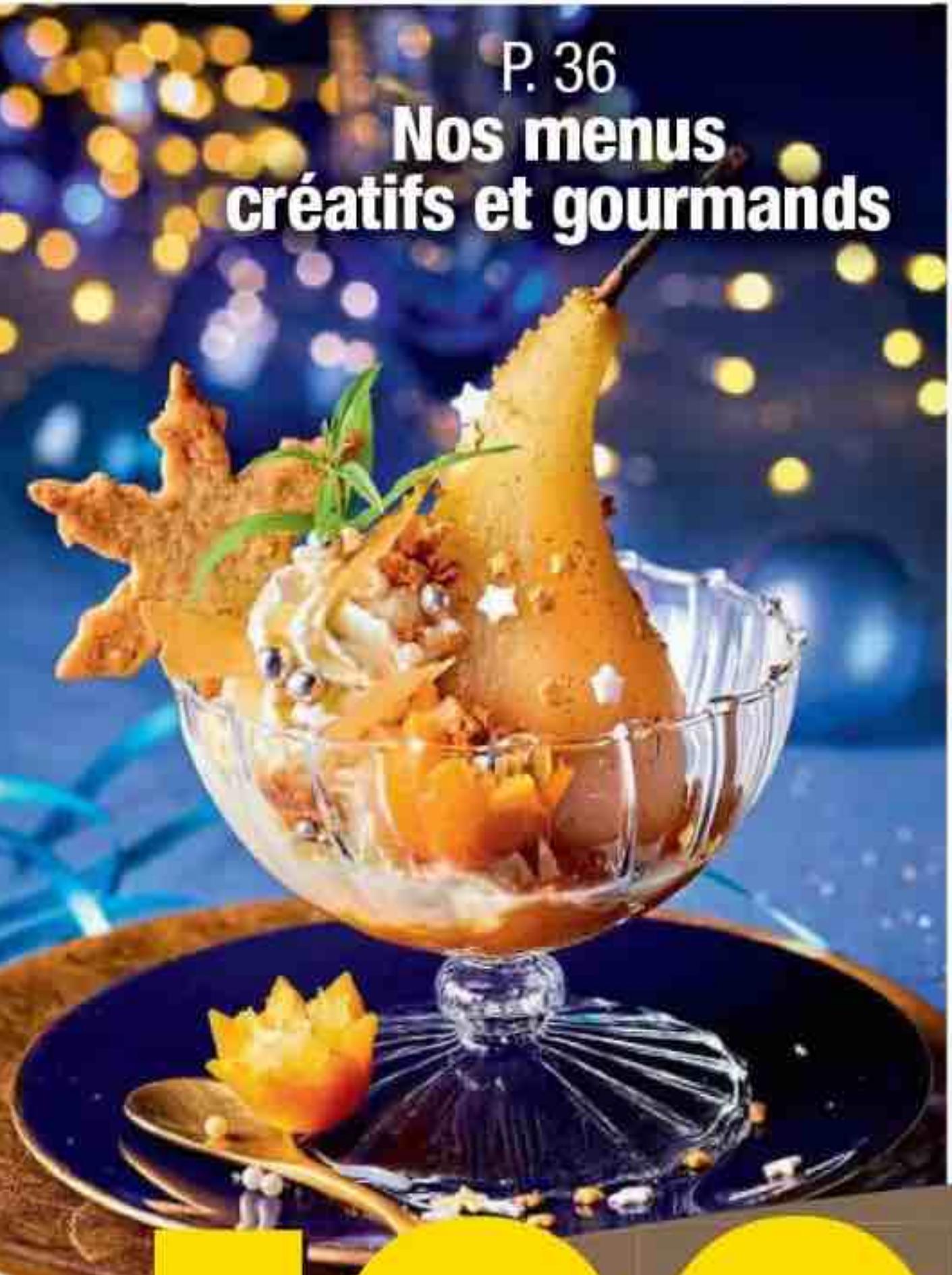


# HORS-SÉRIE *Maxi*



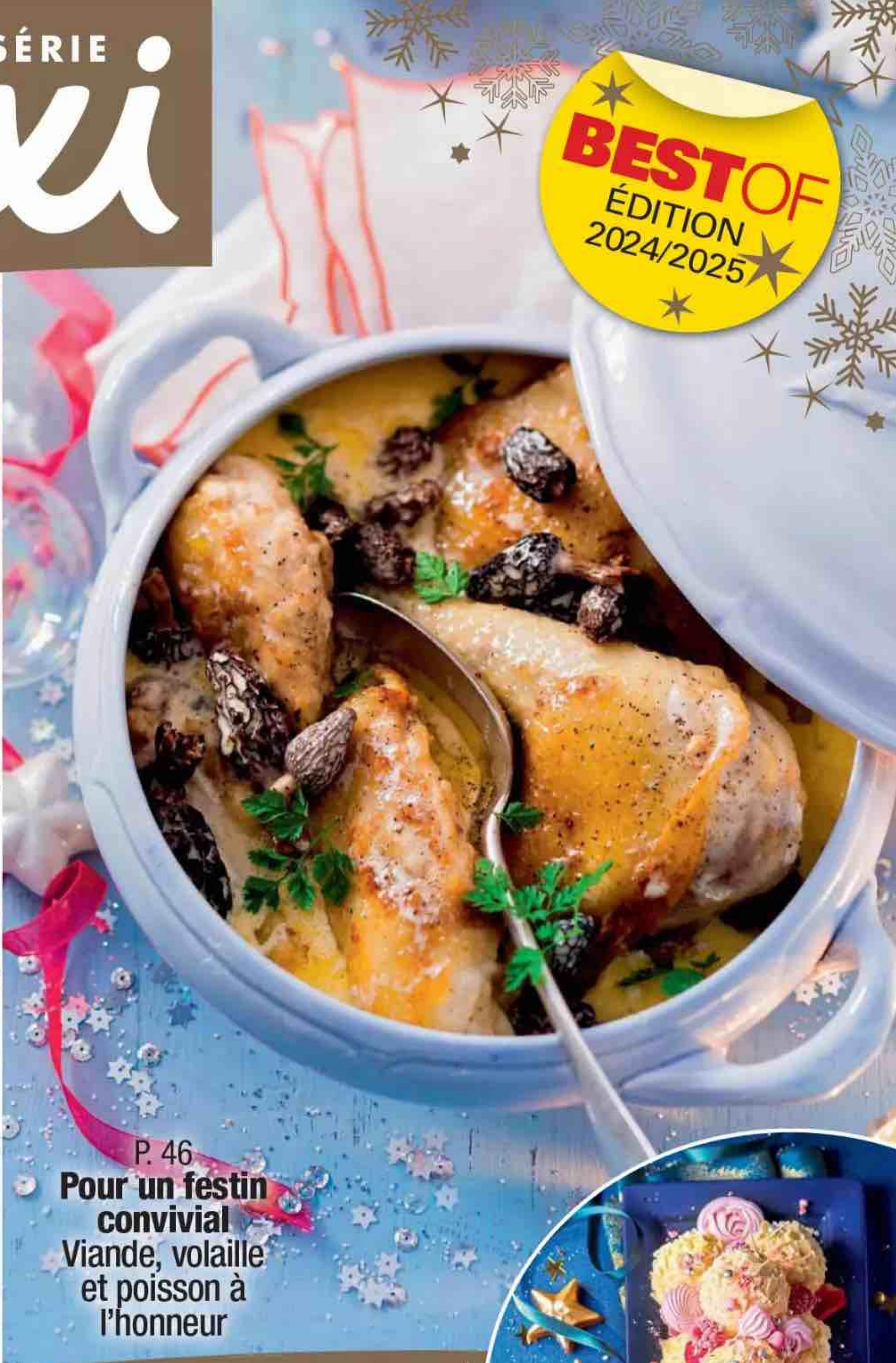
P. 12

**Faites sensation !**  
Apéritifs chics et chaleureux



P. 36

**Nos menus**  
créatifs et gourmands



P. 46

**Pour un festin convivial**  
Viande, volaille et poisson à l'honneur

## 120 RECETTES DE FÊTE

**MERVEILLEUSES ENTRÉES** Des idées pour éveiller vos papilles

**CÔTÉ DÉCO**  
Créez une ambiance enchantée

**POUR LE NOUVEL AN**  
Un buffet facile et élégant

**BÛCHE, COURONNE, MOELLEUX...**  
Nos desserts magiques !



DÉCEMBRE 2024 - JANVIER 2025 BAUER MEDIA CPPAP

L 19159 - 62 H - F: 3,80 € - RD

BB 4,40 € / P 028654 - CH 7,70 CHF / VDZ 14555 - LUX 4,40 €  
DOM A 6,30 € - DOM B 4,30 € - TOM A 1 420 XPF - TOM B 920 XPF  
MAR 53 MAD - TUN 6,80 TND - ZAA 5 500 CFA - ZA 8 4900 CFA

# L'Appenzeller<sup>®</sup>, le fromage le plus corsé de Suisse.

RCS Paris B 422 496 018 – Document contractuel – Septembre 2024

Puissant et aromatique, le fromage Appenzeller<sup>®</sup> offre une saveur aussi étonnante qu'incomparable, grâce à un lent affinage avec une saumure à base d'herbes des montagnes d'Appenzell. La recette de son goût reste secrète.



**Appenzeller<sup>®</sup>**  
SWITZERLAND

[www.appenzeller.ch](http://www.appenzeller.ch)



Rejoignez-nous sur notre page Facebook/Instagram



Suisse. Naturellement.

**Les Fromages de Suisse.** +  
[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Maxi

Hors-série cuisine

## Un joli moment suspendu

Ah, Noël ! Cette période où les étoiles brillent un peu plus fort et où les cuisines se transforment en ateliers de magie culinaire.

Imaginez-vous, entourée de vos proches, à concocter des plats qui réchauffent le cœur et à échanger des rires autour d'un bon verre de vin chaud. Que diriez-vous d'un repas où chaque bouchée est une promesse de bonheur ? Les recettes que nous vous proposons cette année sont conçues pour satisfaire vos papilles et faire briller vos yeux.

Alors enfilez vos tabliers, ils seront un peu plus serrés après les fêtes, merci foie gras et bûches, mais tant pis, l'essentiel est de partager des moments inoubliables !

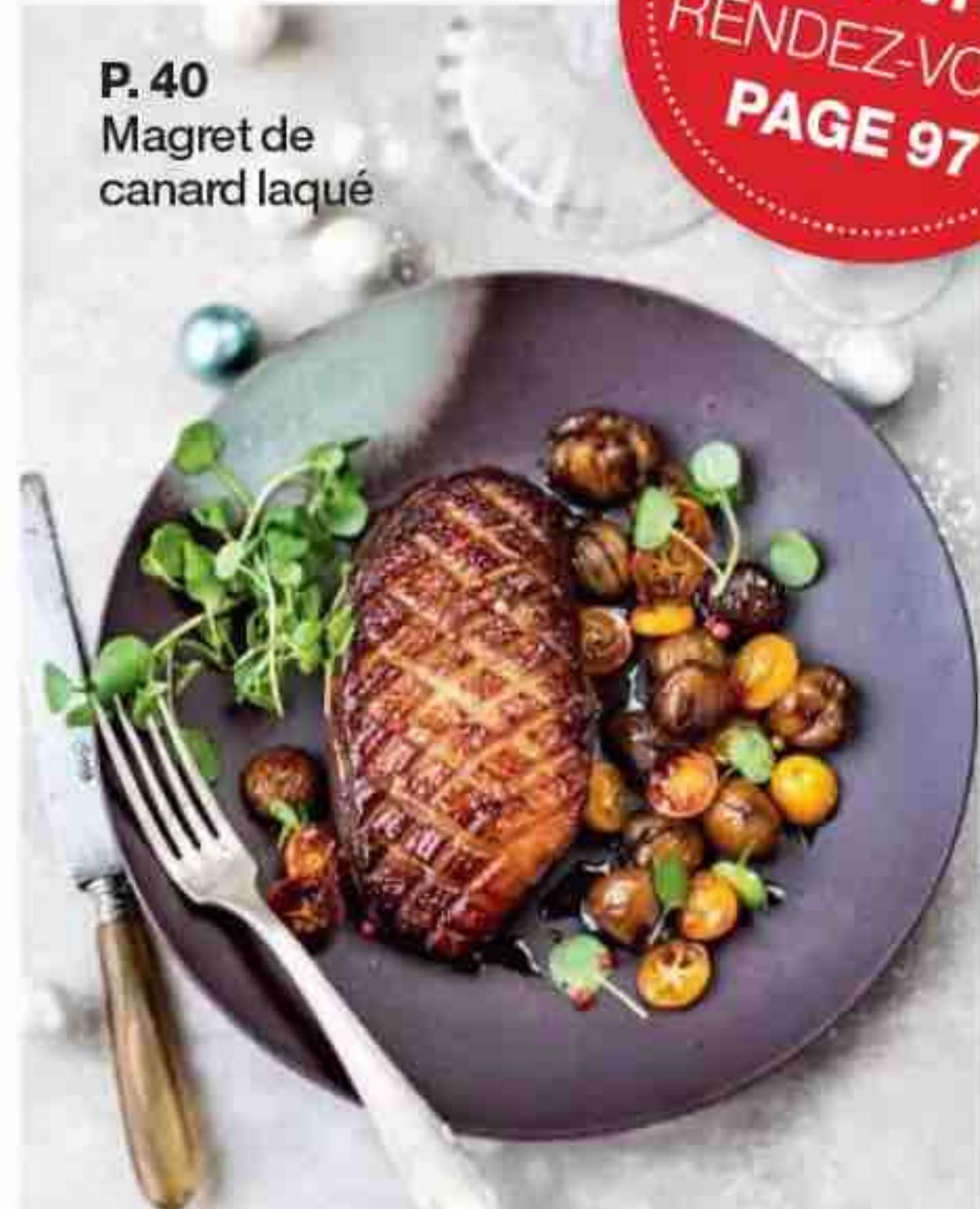
Très joyeuses fêtes !



**Olivia Delaunay**  
Rédactrice en chef  
olivia.delaunay@bauermedia.fr

P. 40

Magret de canard laqué



P. 50

Poularde au vin jaune et morilles

ABONNEZ-  
VOUS VITE  
RENDEZ-VOUS  
PAGE 97



## SOMMAIRE

### 6 Les actus du moment

### 8 Partage et solidarité

### 10 Un apéritif inoubliable

Pour bien commencer la fête  
10 recettes de cocktails

### 18 L'entrée est servie

La Maison Barthouil, le goût de l'excellence  
Jolies recettes

8 idées avec du foie gras

Bien choisir son foie gras

### 32 Côté déco

La maison au naturel

### 34 Idées cadeaux

### 36 Faites votre choix

3 menus festifs

### 42 Côté boissons

Notre sélection pour faire la fête

### 44 Viande, volaille ou poisson

Des idées pour tous les goûts

### 54 Leçon de savoir-vivre à la française

### 56 Côté déco

La table joue l'originalité

### 58 Merveilleux desserts

Rencontre avec la cheffe pâtissière

Claire Heitzler

Recettes à tomber

10 idées de desserts fruités

### 72 Picard, le rêve accessible depuis 50 ans

### 74 Notre sélection gourmande

Nouveaux produits testés

### 76 Les courges en tenue de gala

Régal facile à cuisiner

### 80 Bonne année !

Un buffet pour bien démarrer

### 86 Moments gourmands

Petits biscuits et bonnes galettes

### 94 Nos trucs et conseils pour simplifier la cuisine

### 96 Feuilletage gourmand

Nouveaux livres

### 97 Abonnez-vous vite !

### 98 Infos & adresses

P. 13

Tartare de daurade



P. 61

Forêt enchantée



Retrouvez toutes nos recettes dans l'index page suivante ►

P. 78



## APÉRITIF INOUBLIABLE

Boules apéritives	16
Bûchettes marines	16
Crème de betterave	14
Dip de chorizo, feuilletés aux graines	15
Pain d'épices au foie gras	12
Salade gourmande	16
Sapin au saumon	12
Tartare de daurade	13
Tartelettes au boudin blanc	15
Tartelettes saumon-avocat	14
Trop choux marins	13

## L'ENTRÉE EST SERVIE

Au sabayon de champagne	29
Bouchées à la reine	23
Boule de neige	28
Carpaccio à la fève tonka	25
Cassolettes marines à l'ananas	22
Corolles bretonnes	24
Gambas en kadaïf, sauce aux herbes	22
Huîtres fruitées	23
Œufs brouillés marins	27
Papillotes vanillées	27
Raviolis de volaille	28
Saumon gravlax à la betterave	26
Tarte fine au camembert	40
Tatin d'oignons rouges	25
Terrine aux 2 saumons	39
Terrine de foie gras maison	20
Trifle au saumon crémeux	21
Velouté forestier	26
Velouté de girolles	36

## VIANDE, VOLAILLE OU POISSON

Blanquette de chapon	48
Délice de la mer au safran	49
Magret de canard laqué	40
Magret en sucré-salé	46
Mijoté de porc à la crème	47
Papillotes marines	52
Petits parmentiers crémeux	52
Poularde au vin jaune et morilles	50
Poule au pot	38
Poule au pot à la truffe	53

## 120 savoureuses recettes !



P. 63

Mini-forêts-noires	70
Mon bon sapin	63
Passion chocolat	62
Poires délicates	63
Poires pochées à la vanille	41
Roulé framboises et pistaches	68
Sabayon au pamplemousse	70

## COURGES EN HABIT DE GALA

Butternut farcie	78
Houmous de potiron	78
Huîtres tièdes	79
Little Jack cocotte	78
Poulet en sucré-salé	79
Tourte au boudin blanc	79

## BUFFET NOUVEL AN

Bouchées crabe et avocat	82
Bouchées de tartare de thon	83
Cônes à la chantilly fumée	83
Dip de chorizo, feuilletés aux graines	85
Pop cake en habit	85
Sapins de riz soufflé	84
Terrine de la mer	82
Toastés épices au roquefort	84
Toastés festifs	84

## MOMENTS GOURMANDS

Aux éclats de caramel	88
Biscuits pain d'épices	88
Bonhomme de fête	87
Couronne des rois	92
Galette à la frangipane	90
Galette au chocolat	93
Mini-sapins coco-chocolat	89
Nid savoureux	89
Sucettes à la crème d'amandes	91
Truffes au chocolat	87

## ET ENCORE

10 idées de cocktails	17
8 idées avec du foie gras	30
8 idées de desserts fruités	71

Adresse de la rédaction :  
7, rue Watt, 75013 Paris  
Tél. : 01 40 22 75 00Directeur de la publication :  
Nicolas SauzayRédactrice en chef :  
Olivia DelaunayDirectrice artistique :  
Karine CoquinRédaction :  
Nathalie Bezou,

Vanina Denizot,

Agnès Taravella

Rédaction graphique :  
Isabelle Godinet,  
Vincent Olivier,  
Sylvain Giovagnoli

SR : Corinne Trézéguet

Fabrication :  
Florian Fauconnet  
et Odile LeboubeDirectrice de la communication :  
Désirée Furnion,  
assistée de Sonia FaupCommission paritaire :  
1028 K 83857

Dépôt légal : à parution.

Numéro d'ISSN : 0981-6836

Diffusion : MLP

Imprimerie : NEWSPRINT

1, bd d'Italie, 77127 Lieusaint

Bauer Media Group est une publication hebdomadaire de BAUER MEDIA FRANCE, SCS au capital de 1 053 500 €

Principaux associés :  
Heinrich Bauer Verlag  
Beteiligungs GmbH et Bauer Auslands Beteiligungs GmbH Hamburg, AllemagneDirecteur commercial,  
marketing et diffusion :  
Marc Lemius,  
assisté de Lélia Racine

Responsable des ventes

au numéro et réseau :  
Hélène Dencausse

Responsable marketing et

fidélisation clients :  
Candice Asseraf,

Responsable marketing

direct : Carine Petit

Tarifs abonnements :  
1 an, 82 nos France, 104,90 €  
Offre couplée avec 4 Maxihors-série Cuisine : 114,90 €  
Service abonnement : Maxi,

60643 Chantilly Cedex

Tél. : 01 58 10 34 45

Courriel :  
abo.maxi@abobauer.comDom Tom, Etranger :  
abo@bauer.comAbonnements Belgique,  
Edigroup : +32 (0)70 233 304Abonnements Suisse,  
Dynapresse :  
+41 (0)22 860 84 05Publicité :  
Bauer Media Régie

7, rue Watt, 75013 Paris

Tél. : 01 47 70 55 66

Direction générale :  
Anouk DiamantopoulosDirection commerciale :  
Sabine Horsin

Certifié PEFC

www.pefc-france.org

Pays d'origine du papier : Allemagne.  
Contient 52 % de fibres issues de papier recyclé.

«Eutrophisation» ou «Impact sur l'eau» :

P<sub>tot</sub> 0,003 kg/tonne.

La rédaction ne peut être tenue pour responsable des textes, documents et photos qu'elle n'a pas commandés.

LE CONCOURS DE

HORS-SÉRIE CUISINE  
**Maxi**

DU 4 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE



# GAGNEZ 6 nutribullet® Air Fryer Double Bac

NBA081B

Prix public  
indicatif  
**199€99**



Pour un Noël savoureux,  
découvrez des recettes festives  
qui raviront vos convives.



Découvrez le meilleur allié nutrition pour des recettes saines et variées, en un minimum d'effort.

Grâce à ses **deux bacs de 4 litres**, créez une combinaison infinie de repas complets en quelques minutes : faites cuire simultanément vos aliments à des réglages différents ou synchronisez vos bacs pour une cuisson identique. Simple d'utilisation, faites votre choix parmi les **8 modes de cuisson** préenregistrés ou réglez manuellement la température et le temps de cuisson selon vos envies !

**nutribullet®**

[www.nutribullet.fr](http://www.nutribullet.fr)

POUR JOUER AVEC **MAXI**, C'EST FACILE !

par téléphone

**0 892 681 107**

Service 0,80 €/min  
+ prix appel

par SMS envoyez **maxi20** au 74400\* ou (flashez) ce QR CODE

 **74400\***  
(0,75€ par SMS + prix d'un SMS x 4)



Code SMS :  
**MAXI20**

Jeu gratuit sans obligation d'achat du 04/11/24 au 31/12/24. Règlement disponible sur [www.maximag.fr/reglement](http://www.maximag.fr/reglement). Remboursement possible, sur justificatifs, des frais d'affranchissement postal et/ou de service sms/voix en numéro surtaxé, en écrivant à l'adresse figurant à cet effet dans le Règlement du jeu. Selon la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données à caractère personnel vous concernant et faisant l'objet de traitement en écrivant à la société organisatrice BAUER MEDIA FRANCE SNC. Photos non contractuelles (suggestions de présentation). Du seul fait de votre participation, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions commerciales de BAUER MEDIA France. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre  ou des offres commerciales de nos partenaires, si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre  Merci de nous l'indiquer par courriel à l'adresse suivante : [infopromo@bauermedia.fr](mailto:infopromo@bauermedia.fr)

Les gagnants seront définis par instants gagnants (tirage au sort en direct).  
**Vous saurez immédiatement si vous avez GAGNÉ !**

# ZOOM SUR DES INFOS *très festives*

## LE CADEAU LE PLUS REDOUTÉ EST...

33 % des femmes n'aimeraient pas recevoir un équipement électroménager à Noël ; 22 % d'entre elles redoutent tout particulièrement de se voir offrir un appareil du type aspirateur ; 22 % des hommes n'ont pas envie de trouver un cadeau lié à la mode, notamment des vêtements (16 %).

46 % des Français en ont marre de recevoir des cadeaux en lien avec leurs passions.

Toutefois, 32 % des personnes interrogées estiment que c'est l'intention qui compte et qu'un cadeau fait toujours plaisir.

Enquête IFOP/FLASHS pour [Hostinger.fr](https://Hostinger.fr), déc. 2023.



## LA REVANCHE DE LA MORILLE

Selon la Maison Sabarot, qui commercialise des produits bons, sains et naturels, la truffe initialement servie sur les grandes tables et à certaines occasions a perdu de sa superbe car on la trouve partout aujourd'hui : huile, pâtes, fromage, moutarde, chips... L'image de luxe de la truffe est devenue un filon prospère, qui permet aux professionnels d'augmenter les prix, mais cela se fait au détriment de l'image de ce produit. La mention « arôme naturel de truffe » estampillée sur les packagings est en général trompeuse, puisque ces produits, pour la plupart, ne contiennent pas de truffe mais des arômes créés. Voilà pourquoi peu à peu, la truffe est délaissée par les chefs et les consommateurs, au profit de la morille.

## Seconde main, une pratique en plein essor

Offrir un cadeau de seconde main est une pratique qui s'impose en France pour des raisons économiques mais aussi pour lutter contre la surconsommation. Offrir un cadeau de seconde main est assumé, 8 personnes sur 10 qui ont offert ce genre de cadeau ont été transparentes sur la nature du bien offert. 79 % des personnes ayant offert ce type de cadeaux n'ont pas ressenti de gêne ou de honte en offrant l'objet en question.

Sondage Ifop pour Leboncoin, nov 2023.

## Côté cadeaux

Quelques infos sur les achats de Noël 2023 permettent d'imaginer la tendance pour cette année.

- ✓ Le budget moyen pour les achats de Noël en 2023 s'est élevé à 529 € (-19 € vs. 2022) pour 7 cadeaux en moyenne.

*Buybox/ Le marché de la carte-cadeau à Noël en France.*

## Les cadeaux les plus offerts à Noël ?

- ✓ Les jouets (42 %)
- ✓ Les livres (35 %)
- ✓ Les cartes-cadeaux (34 %)
- ✓ Les articles et accessoires de mode (33 %)
- ✓ Les produits de beauté (30 %)
- ✓ Les articles high-tech (26 %)

- ✓ Les articles pour la maison (24 %)
- ✓ Les produits d'épicerie fine et boissons (22 %)

*Selon une étude Ipsos réalisée en 2021 auprès de 5 pays.*

## La carte-cadeau

En 2023, elle fait toujours partie des cadeaux préférés en France. La e-carte cadeau se démocratise avec une adoption de plus de 16 %. 38 % des ventes des cartes-cadeaux se font sur Noël en moyenne, pour un montant moyen de 91 €.

*Buybox/ Le marché de la carte-cadeau à Noël en France.*





+10 %

C'est la croissance sur les 3 dernières années qu'a connue le marché pour les morilles sèches. La Maison Sabarot a enregistré une progression de + 100 % en 1 an !

42 %

des Français déclarent avoir déjà reçu un cadeau de seconde main, dont 27 % à plusieurs reprises.

Près de 4 Français sur 10, en ont déjà offert.

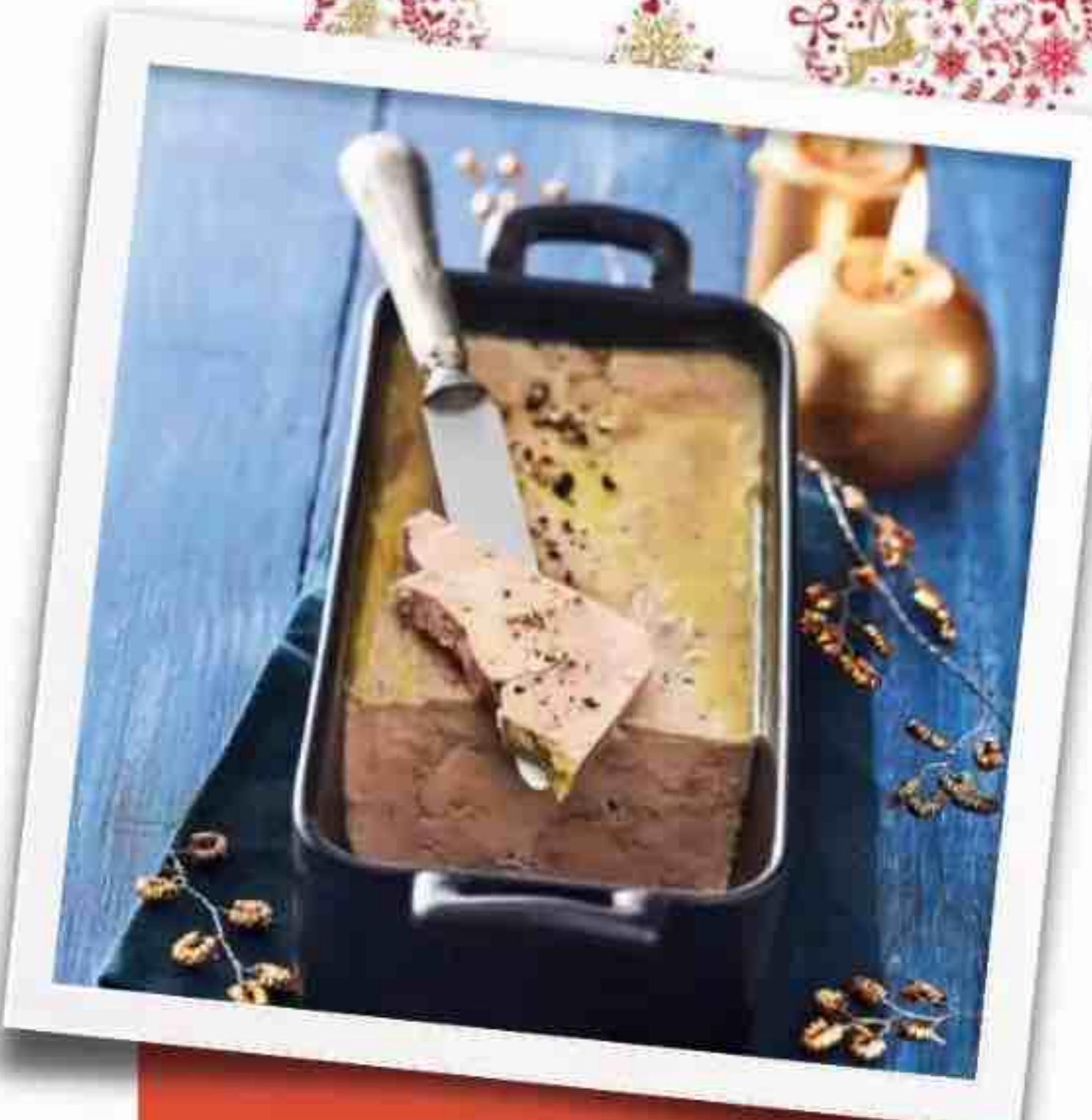
Nos adresses p. 98



## La pâtisserie française à l'honneur

Avec ce joli carnet de timbres, mettant en avant les emblématiques pâtisseries françaises, la Poste va faire rayonner la gourmandise !

Carnet Pâtisseries Françaises, 15,48 € (12 timbres), La Poste.



## Le foie gras, un succès tellement français

Le foie gras est résolument inscrit dans le mode de vie des Français !

Top 3 des traditionnels de fête :  
74 % des Français le jugent incontournable pour les fêtes de fin d'année  
68 % pour le saumon  
64 % pour la bûche  
Retrouvez la recette page 20 !

Source CIFO/CIA, décembre 2023



## INCROYABLE MAIS VRAI !

Quand une gourde devient un véritable phénomène... À l'origine imaginée par Stanley, une marque américaine vendant glacières, Thermos et mugs, pour les baroudeurs, la gourde Stanley Quencher, rebaptisée Stanley Cup sur TikTok est devenue l'accessoire tendance ces 2 dernières années. Ces gobelets XXL ont été vendus à plus de 10 millions d'exemplaires en 2023, La Quencher a rapporté 750 millions de dollars de chiffre d'affaires en 2023, selon la chaîne de télévision américaine CNBC. C'est en 1913, que William Stanley invente un Thermos baptisé *vacuum flask*, qui connaît un beau succès auprès des ouvriers. Mais c'est en 2020 que tout va changer grâce à la fondatrice d'un blog de shopping, Ashlee LeSueur, qui loue réguliè-

rement une gourde grand format, capable de conserver le chaud 7 h et le froid pendant 11 h et qui se glisse dans le porte-gobelet des voitures. Celle-ci s'insurera car la marque retire du marché le gobelet XXL, faute de succès. Le

nouveau directeur de Stanley lui confie alors 5 000 exemplaires que ce groupe d'influenceuses écoule très rapidement. La Stanley Cup apparaît sur TikTok, et une vidéo montrant une voiture brûlée dans laquelle reste intacte la Cup, avec encore des glaçons à l'intérieur fera le reste... Un vrai phénomène life style, qui met en avant le côté écolo, puisque la gourde est garantie à vie, que l'on peut l'emporter partout au bureau, sur le vélo ou en balade. Avec ses couleurs instagrammables et même en 2024, un partenariat pour créer la BARBIE™ ICON !, le succès risque de continuer encore un peu !

Sources Madame Figaro, janv 2024 / Ouest-France.fr / 25 janv 2024.



## VERS DES FÊTES

# *plus généreuses*

Certes, nous manquons de temps, certes, nous nous réservons pour passer de jolis moments en famille ou entre amis, mais si nous donnions un petit coup de pouce, un peu de fraternité, à ceux qui en ont besoin ? L'effet papillon, c'est un petit geste qui peut apporter un peu ou beaucoup de joie aux plus démunis ou aux plus fragiles. Lorsqu'on reçoit, on veut alors donner à son tour ! Quelques idées d'actions à entreprendre ou à encourager...

## Devenir bénévole

De nombreuses associations ont besoin d'aide pour organiser des soirées, banquets et réveillons tout au long du mois de décembre. Ce type d'événements demande beaucoup d'organisation, et chacun peut facilement trouver une tâche qui lui convient : cuisine, service, ou animation, il y en a pour tous les goûts ! Et lorsque l'on commence le bénévolat, en général on ne s'arrête pas !

D'autres opérations existent pour contribuer à lutter contre l'isolement, notamment la rédaction de cartes postales distribuées lors de maraudes. Enfin, les appels aux dons sont nombreux, afin de pouvoir distribuer des cadeaux lors de réveillons solidaires.

Vous pouvez vous rapprocher d'associations de vos quartiers, mais aussi chercher sur le site gouvernemental « [jeveuxaider](#) », sans oublier Les Petits Frères Des Pauvres qui proposent toutes sortes d'actions pour sortir les personnes de l'isolement.

## Le cracker qui fait rêver les enfants

Les Compagnons du Goût, réseau de 500 artisans bouchers-charcutiers-traiteurs sélectionnés parmi les meilleurs de France, profitent des fêtes de fin d'année pour s'engager aux côtés de l'association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Offrez, déposez au pied du sapin, savourez ce joli cracker rempli de papillotes. Du 22 novembre au 22 décembre, le prix de ce cracker vendu 3 € sera intégralement reversé à l'association Petits Princes.

Cracker «Crackez, Savourez», 3 € (du 22/11 au 22/12), chez les Compagnons du Goût.





## Une belle idée

# Le calendrier de l'Avent inversé

Lancé sur les réseaux sociaux, **Will for Change** a pour objectif de faire des actions afin d'offrir quelque chose qui nous est propre et que nous souhaitons partager par pur plaisir, comme on le ferait pour nos proches. Le principe est de proposer ou de participer à un challenge : partager un gâteau avec ses voisins ; nettoyer un coin de nature, offrir un livre avec un mot à un inconnu... il y en a pour tous les goûts et toutes les envies, l'essentiel est le plaisir de partager et de le faire avec le sourire. Depuis 2020, le calendrier de l'Avent inversé est l'opération phare des fêtes de fin d'année ! Les 32 000 cadeaux distribués aux personnes démunies ont rempli de nombreux coeurs.

### Comment ça marche ?

Trouvez un point de collecte sur le site, ou proposez-vous comme point de collecte.

Prenez une boîte en carton, assez grande (environ 45/35 cm). Pour les cadeaux à destination des personnes sans-abri vous pouvez prendre un sac à dos.

Ajoutez chaque jour un objet utile ou agréable, ceci est une indication, le nombre est facultatif tant que la boîte est faite avec amour. Des petites choses qui font du bien au corps, au ventre, au cœur et à l'âme : produits d'hygiène, vêtements chauds, bonnet, écharpe, gants, couverture, tasse, boîtes de conserve, chocolat, café, thé, livres, jeu de cartes, baume à lèvres, feutres...

### N'hésitez pas y insérer des mots doux

L'objectif est d'offrir un véritable cadeau à une personne qui traverse une période de très grande précarité et de lui apporter de la reconnaissance et un soupçon de magie pour ces fêtes de fin d'année.

Décorez votre boîte en laissant exprimer votre créativité ou celle de vos enfants. Indiquez si c'est pour un homme, une femme ou un enfant en mettant un H, F ou U (Unisexe/Mixte) et pour les enfants Eh ou Ef avec la tranche d'âge au-dessus. Faites un joli paquet qui fera pétiller les yeux de la personne qui le recevra.

### Déposez votre boîte dans un des points de collecte.

Pour toutes les infos, suivre l'actualité sur Facebook. Will For Change



## Le café qui a du cœur

Dans son nouveau concept magasin, Franprix propose de rendre la pause-café joyeuse et solidaire, en proposant exclusivement du café en libre-service de la marque Joyeux. Une initiative qui vient compléter les produits de la marque déjà installés dans ses rayons. Les ventes permettront d'ouvrir des cafés-restaurants qui embauchent et forment des équipiers Joyeux, porteurs de handicap. 1 000 000 paquets de café vendus = ouverture d'un café-restaurant 1 café-restaurant = en moyenne 7 équipiers Joyeux embauchés Objectif d'ici 2025 : 30 cafés-restaurants et plus de 300 équipiers en CDI

4 références Café Joyeux (moulu, 5,45 €, 250 g), (en grains, 9,95 €, 500 g), (en dosettes souples, 6,45 €, 36 pièces), Franprix.

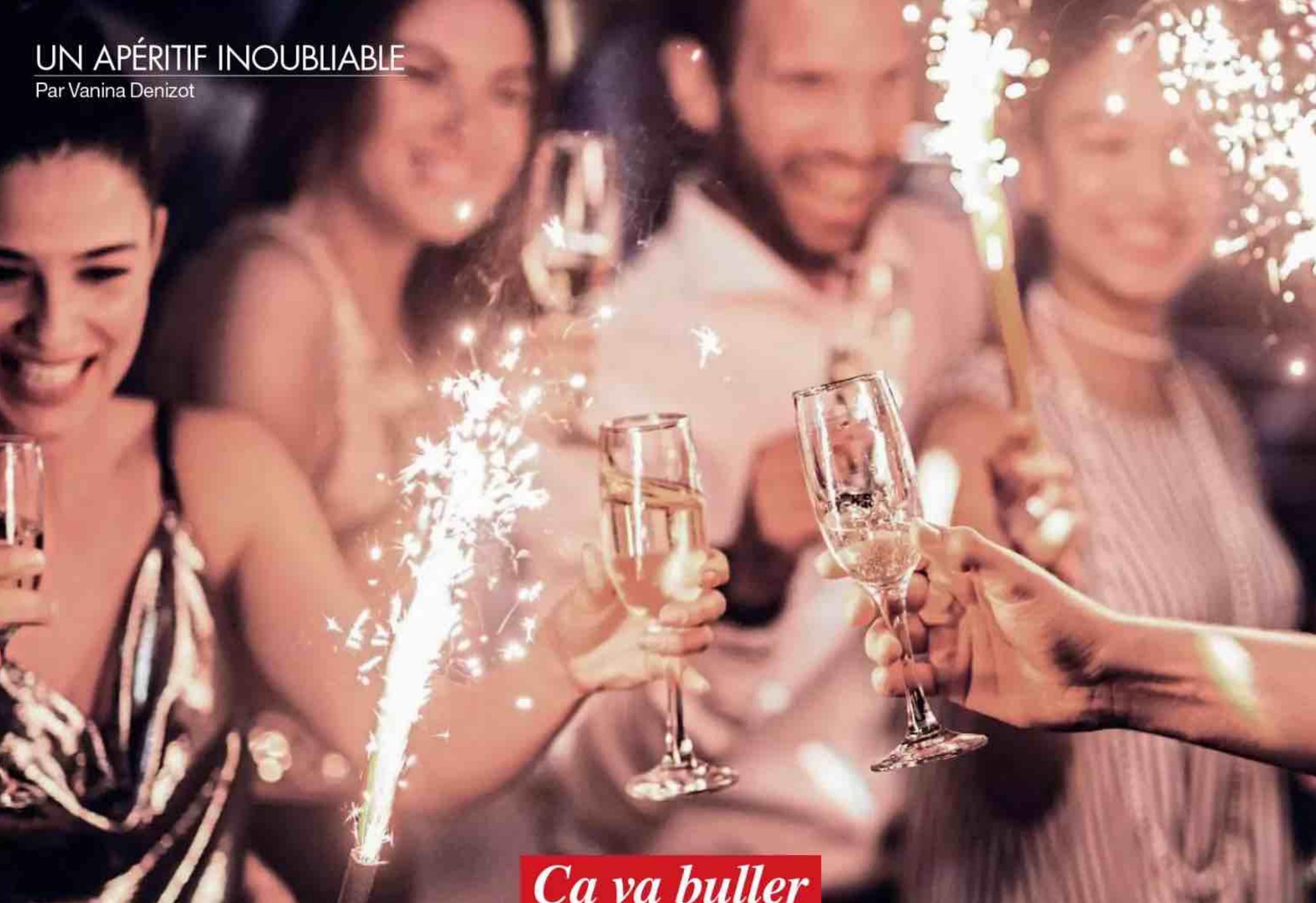
Pour rappel les Cafés Joyeux, c'est : la première famille de cafés-restaurants et marque de café qui contribue à l'inclusion professionnelle de personnes en situation de handicap mental et cognitif. C'est une entreprise solidaire, à but non lucratif qui a pour mission l'inclusion de la fragilité dans le monde du travail et la rencontre. Et pour ambition de développer une famille de cafés-restaurants de qualité pour recruter et former des personnes en situation de handicap mental et cognitif.

24

cafés-restaurants solidaires.  
186 équipiers Joyeux.  
119 managers et professionnels de la restauration qui les accompagnent et les forment.



Nos adresses p. 98



*Ça va buller*

# Champagne ! L'ALLIÉ DE NOS JOYEUSES TABLEÉES

Une appellation d'origine contrôlée (AOC) unique pour une myriade de possibilités.

Face à cette infinie diversité de cépages et d'assemblages, à quoi ressemble le champagne idéal, celui qui saura s'accorder à la perfection à vos menus de réveillons ?

Pas de panique, on vous explique.

Trois questions à **Brigitte Batonnet**, du Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

## Comment le sélectionner ?

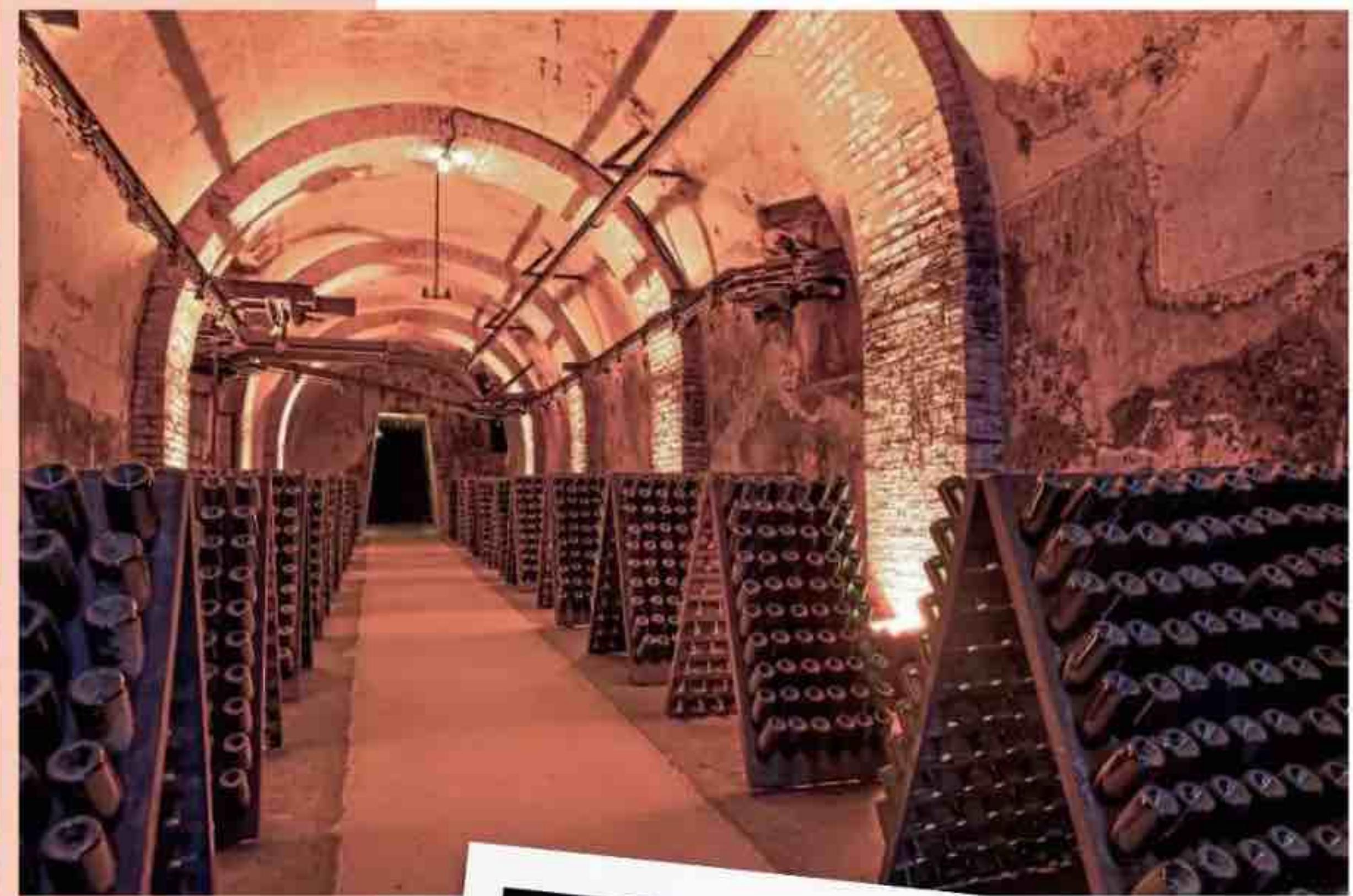
Pour trouver le champagne idéal selon vos goûts, les circonstances et les mets servis lors du repas, il est préférable de vous adresser à un caviste qui saura vous orienter. Les blancs de blancs, élaborés uniquement avec des cépages blancs

(chardonnay), sont des vins aériens avec une certaine vivacité. Les blancs de noirs, à base de raisins noirs (pinot noir et/ou meunier), sont puissants, ronds, gourmands. Le champagne rosé possède des notes fruitées, un palais plus charnu. Les millésimés, des cuvées caractéristiques d'une année, sont vieillis plus longtemps et offrent des arômes plus briochés de fruits secs ou mûrs. Quant au dosage qui correspond à la quantité de sucre conte-

nu dans le champagne (non dosé, brut, sec, demi-sec...), il apporte une dimension supplémentaire aux cuvées.

## De quelle façon le déguster pendant les fêtes ?

Le champagne brut, voire extra-brut ou non dosé, est parfait à l'apéritif. Il est léger et n'alourdit pas le palais en début de repas. Un blanc de blancs brut qui convient



### INDISCRÉTIONS AUTOUR DU CHAMPAGNE

La filière :

16 200 vignerons

25 coopératives

390 maisons  
de champagne

L'encépagement :

31 % de chardonnay

31 % de meunier

38 % de pinot noir

La consommation :

42,6 % en France

57,4 % à l'export

**299**  
*millions*

C'est le chiffre des expéditions totales de bouteilles de champagne en 2023, soit une baisse

8,2 % par rapport à l'année précédente.

Un ralentissement certain, mais qui s'apparente plutôt à un retour à la normale, avant la crise sanitaire.

Nos adresses p. 98

Le champagne est un véritable compagnon à l'apéritif. Bien à l'apéritif est le compagnon idéal des fruits de mer et poissons. Pour le foie gras, on privilégiera un vin millésimé plutôt à base de raisins noirs ou avec une vinification sous bois. Il mettra tout autant en valeur volailles, gibiers, mets truffés. Sur les fromages, il ne faut pas hésiter à tester un brut rosé. Aux côtés de desserts peu sucrés, par exemple à base de fruits frais, privilégiez un champagne rosé un peu plus dosé. Les bûches traditionnelles s'accompagnent d'un blanc demi-sec voire doux... attention, champagne et chocolat ne font pas bon ménage ! L'important étant de vous faire plaisir, osez aussi tester des associations inattendues avec des cuisines japonaise ou coréenne par exemple ; ou la cuisine orientale avec du champagne rosé, à condition qu'elle ne soit pas trop épicée.

### Comment le conserver et le servir ?

Si l'on peut s'amuser avec les mariages mets-vins, il est préférable d'être rigoureux pour la conservation et le service.



Après achat, stockez les bouteilles debout ou couchées, dans un endroit frais (10/15 °C), à l'abri de la lumière et des vibrations. Dans de bonnes conditions de stockage, les vins de Champagne se conservent facilement 3 à 5 ans et même plus pour les millésimés. Pour la dégustation, le champagne doit être servi frais (8-10 °C) dans des verres adaptés. C'est-à-dire larges à la base pour laisser évoluer les bulles et resserrés en haut pour concentrer les arômes. Plus que la coupe ou la flûte, la forme tulipe est parfaite et ne doit pas être remplie à plus des deux tiers du verre pour permettre de humer le breuvage.

Pour ouvrir la bouteille, enlevez le muselet et son habillage à l'aide de la bande d'arrachage prévue à cet effet en veillant à maintenir le bouchon, puis saisissez le corps de la bouteille, toujours en maintenant le bouchon, et tournez la bouteille pour dégager le bouchon du goulot sans le laisser échapper ; le tout sans diriger la bouteille vers quelqu'un ! Une fois ouverte, elle ne se conserve guère au-delà de quelques heures, même avec un bouchon stoppeur.

# APÉRITIF INOUBLIABLE

Par Nathalie Bezou et Olivia Delaunay

## Sapin au saumon

 6 pers.  20 mn  20 mn

- 2 pâtes feuilletées • 4 à 6 tranches de saumon fumé • 80 g de chèvre frais • 1/2 citron • 1 brin d'aneth
- 1 jaune d'œuf • sel et poivre.

**Eeffeuillez et ciselez l'aneth (réservez-en)**, pressez le citron. Mélangez-les avec le chèvre frais. Salez, poivrez.

**Étalez les pâtes**, recouvrez-en une de préparation au fromage frais, en laissant une marge. Ajoutez les tranches de saumon et couvrez de la seconde pâte, en scellant. Badigeonnez de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.

**Découpez un sapin dans le feuilleté** et des étoiles dans les chutes. Coupez des bandes de chaque côté et torsadez-les. Couvrez et réservez au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Enfournez le sapin 20 mn et les étoiles 10 mn.



## CULTURE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE

Si pour 85 % des Français, le foie gras est un moyen de partager les moments de fêtes et de plaisir, pour 86 % d'entre nous, il participe au rayonnement de la culture gastronomique française.

Source CIFOG

## Pain d'épices au foie gras

 6 pers.  20 mn

- 6 tranches de pain d'épices • 3 tranches de terrine de foie gras mi-cuit • 1 mangue • fleur de sel.

**Pelez la mangue**, retirez-en le noyau en passant la lame d'un couteau entre le noyau et la chair. Coupez chaque moitié de mangue en deux dans l'épaisseur.

**Toastez les tranches de pain d'épices.** Laissez refroidir, déposez du foie gras sur 3 tranches, salez. Déposez de la mangue, puis couvrez des tranches de pain d'épices en appuyant.

**Découpez les pains d'épices** en 3 bandes, puis chaque bande en trois. Piquez-les d'une jolie pique et servez.



## Trop choux marins

6 pers. 40 mn 35 mn

- 220 g d'œufs (4 à 5) • 125 g de farine
- 80 g de beurre • 80 g de thon au naturel
- 2 tranches de saumon fumé • 150 g de St Môret • 2 échalotes • 1/2 citron • 1 c. à soupe de moutarde • 30 g de roquette • sel et poivre.

Portez à ébullition 25 cl d'eau avec le beurre en morceaux et 5 g de sel. Hors du feu, ajoutez la farine en mélangeant. Faites dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus aux parois, transvasez dans une jatte.

Préchauffez le four à 220 °C. Incorporez les œufs un à un, placez dans une poche à douille. Dressez des éclairs et des choux sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 25 mn. Laissez refroidir sur une grille.

Pelez les échalotes. Mixez-en une avec la moutarde, la moitié du St Môret et de la roquette. Ajoutez le thon émietté, salez et poivrez. Garnissez-en les éclairs.

Mixez la seconde échalote avec le reste de St Môret et de roquette. Taillez le saumon en mini-dés, pressez le citron. Ajoutez-les, salez et poivrez. Garnissez-en les choux.

### NUMÉRO 1

### DES CONSERVES DE POISSONS

Les consommateurs de conserves de poissons choisissent en premier lieu des conserves de thon (88 % en consomment), suivies des sardines (75 %) et des maquereaux (62 %). Source [conservedepoissons.fr](http://conservedepoissons.fr).

## Tartare de daurade

6 pers. 20 mn 15 mn

- 500 g de filets de daurade (ou autre poisson) • 2 petits oignons frais • 1/2 bouquet d'herbes mélangées (persil plat, cerfeuil, aneth) • 50 g de noisettes grillées • 1 citron • huile d'olive • sel et poivre.

Pelez et ciselez les oignons avec 5 cm de leurs tiges. Eeffeuillez et ciselez les herbes. Pressez le citron. Lavez et séchez les filets de daurade. Retirez les arêtes à l'aide d'une pince à épiler.

Taillez le poisson en mini-dés. Mélangez-les avec le jus du citron, les oignons, avec les tiges, et les herbes. Versez un filet d'huile, salez et poivrez. Couvrez et réservez 15 mn au frais.

Au moment de servir, concassez les noisettes. Mélangez-les avec le tartare de daurade et répartissez dans des verrines.



Photo: Delphine, Marjorie/Photodisc/REA. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



## Tartelettes saumon-avocat

6 pers. 25 mn 10 mn

- 2 pâtes brisées ou feuilletée • 3 tranches de saumon fumé • 2 avocats • 1 oignon rouge frais (ou échalote) • 6 brins de ciboulette • 1/4 de citron • 10 cl de crème épaisse • piment en poudre • beurre et farine • sel.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Étalez les pâtes et coupez-en de petits disques. Garnissez-en des empreintes à tartelette beurrées et farinés. Piquez-les avec une fourchette et enfournez 10 mn. Laissez refroidir.

**Pelez l'oignon et coupez-le en morceaux.** Dénoyauz et pelez les avocats et prélevez-en la chair. Mixez-la avec l'oignon, la crème et 4 brins de ciboulette. Arrosez de jus de citron, salez, poivrez et pimentez.

**Garnissez les fonds de tartelette** de préparation à l'avocat. Coupez les tranches de saumon en lanières, enroulez-les. Placez-les sur la crème d'avocat. Ciselez le reste de ciboulette, parsemez-la.

### VIVE LE SAUMON FUMÉ !

65 % de la population consomment du saumon fumé.  
8 % déclarent même que c'est le produit aquatique qu'ils consomment le plus.

Source : Enquête 2023 Toluna-Harris Interactive  
« Les Français et les produits aquatiques »

## Crème de betterave

6 pers. 20 mn 15 mn

- 400 g de betteraves cuites • 150 g de fromage frais (St Môret ou Philadelphia)
- 65 g de farine • 65 g de beurre (mou)
- 50 g de graines de sésame (ou mélange de graines) • 1 c. à café d'huile de noix
- 65 g de parmesan • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique • graines germées (facultatif)
- sel et poivre.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Râpez le parmesan. Mélangez-le du bout des doigts avec la farine, le beurre en morceaux, les graines de sésame, du sel et du poivre.

**Répartissez sur une plaque** couverte de papier cuisson et enfournez 15 mn. Laissez refroidir.

**Pelez la betterave** et coupez-la en morceaux, puis mixez-les, de préférence au blender, avec le fromage frais, le vinaigre et l'huile de noix. Salez, poivrez. Répartissez dans des verrines, parsemez le crumble au sésame. Décorez éventuellement de graines germées.





### Des petites graines pour notre santé

Les graines de lin ont de nombreuses vertus pour notre forme : anti-inflammatoire, antioxydante, laxative... Autant de bienfaits qui luttent contre l'ostéoporose, les troubles cutanés, la constipation, la fatigue, les maladies cardiovasculaires... Elles se consomment de deux façons : entières pour favoriser leur impact sur le transit intestinal, moulues et crues pour bénéficier davantage de leurs nutriments.

## Dip de chorizo, feuilletés aux graines

6 pers. 15 mn 10 mn

- 300 g de pâte à pizza • 200 g de chorizo
- 150 g de fromage frais (type St Môret)
- 100 g de coulis de tomate • 200 g de comté (ou gruyère, Etorki...) • 1 brin de basilic • 2 c. à soupe de graines de pavot
- 2 c. à soupe de graines de lin • huile d'olive.

Préchauffez le four à 200 °C. Râpez le comté. Étalez la pâte, badigeonnez-la d'huile. Parsemez-le comté, les graines de pavot et de lin. Coupez des bandes de 2 cm de large sur 15 cm de long.

Roulez-les sous la paume de vos mains et placez les gressins sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 à 15 mn, ils doivent être dorés. Laissez refroidir.

Retirez la peau du chorizo, coupez-le en morceaux. Eeffeuillez le basilic. Mixez l'ensemble avec le coulis de tomate et le fromage frais. Placez dans un joli contenant et servez avec les gressins.

## Tartelettes au boudin blanc

6 pers. 15 mn 30 mn

- 1 pâte feuilletée « pur beurre » • 2 boudins blancs (truffes, morilles, nature...) • 2 c. à soupe de miel • 2 oignons moyens • 25 g de beurre
- 2 brins d'origan (ou marjolaine) • sel et poivre.

Étalez la pâte, coupez-la en rondelles (ou autre forme) à l'aide d'un emporte-pièce. Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et réservez au frais. Pelez et ciselez les oignons, faites-les revenir dans le beurre.

Dès qu'ils sont translucides, ajoutez 1 c. à soupe de miel. Salez et poivrez. Laissez compoter 10 mn à feu doux, en remuant régulièrement. Laissez tiédir. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les boudins en rondelles.

Répartissez le confit d'oignons sur les tartelettes, ajoutez une rondelle de boudin. Badigeonnez le dessus de miel, salez et poivrez. Enfournez 10 mn environ. Parsemez d'origan et dégustez.

### VIVE LES OIGNONS LABELLISÉS

Deux variétés d'oignons bénéficient d'une AOP qui délimite l'aire géographique et différents critères de culture. L'oignon rose de Roscoff, dont la fête s'est déroulée cette année les 24 et 25 août ; et l'oignon doux des Cévennes qui est fêté chaque année le 1<sup>er</sup> dimanche de septembre soit le 8, cette année.





## Boules apéritives

6 pers. 1 h 20 mn 1 h

• 6 tranches de pain de mie • 2 tranches de saumon fumé • 120 g de chair de crabe • 8 crevettes cuites • 50 g de riz rond • 2 échalotes • 1 avocat • 1 c. à soupe de mayonnaise • 1 citron • 6 brins de coriandre • 4 brins de ciboulette • 10 g de beurre • 30 cl de fumet de poisson • 10 cl de crème épaisse • 15 g de parmesan râpé • 100 g de fromage frais • 2 feuilles de gélatine • sel et poivre • 24 empreintes demi-sphères (Ø 3 cm).

**Faites revenir 1 échalote avec le riz** 2 mn dans le beurre. Versez le fumet, remuez, jusqu'à ce que le riz soit cuit. Incorporez la crème et le parmesan. Laissez refroidir. Tapissez de saumon 8 empreintes. Garnissez-les de riz et placez au frais.

**Mélangez le crabe** avec le fromage frais, la ciboulette et 1 c. à soupe de jus du citron. Répartissez dans 8 empreintes. Réfrigérez. Réhydratez la gélatine dans de l'eau.

**Râpez la moitié du zeste**, pressez la moitié du citron. Ciselez 2 brins de coriandre. Taillez les crevettes en mini-dés, ciselez l'échalote et mélangez-les à la mayonnaise.

**Mixez l'avocat** avec le reste de jus de citron et de coriandre. Ajoutez la gélatine fondu au micro-ondes. Tapissez-en 8 empreintes, réfrigérez 30 mn. Garnissez de préparation aux crevettes, réfrigérez.

**Servez sur le pain de mie** toasté et taillé en disques. Décorez d'herbes ciselées.

## Salade gourmande

6 pers. 30 mn

• 90 g de magrets de canard • 300 g de petites betteraves crues (chioggia, rouge et/ou blanches) • 2 carottes (jaune & rouge) • 1/2 grenade • 1 petite mangue • 1 orange bio • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1/2 bouquet de coriandre • sel et poivre.

**Pelez les betteraves et les carottes**, taillez-les en julienne (bâtonnets). Pelez et dénoyautez la mangue, taillez-en la moitié en bâtonnets. Pelez la moitié de l'orange à vif, dégarez les suprêmes et coupez-les en mini-dés. Retirez les grains de grenade, effeuillez et ciselez la coriandre. Mélangez l'ensemble. Couvrez et réservez au frais.

**Râpez finement le zeste de la demi-orange**, pressez-la. Mixez la mangue restante avec le jus d'orange et l'huile. Salez, poivrez. Ajoutez le zeste. Répartissez la préparation aux crudités dans des verrines, ajoutez le magret. Servez avec la sauce.

### LA BELLE ITALIENNE

Originaire d'une ville côtière d'Italie dont elle tire son nom, ronde à la chair particulièrement sucrée, la betterave chioggia présente de multiples anneaux de couleur blanche et rose vif !

Crue, elle est très décorative mais sa chair devient rose une fois cuite.

## Bûchettes marines

6 pers. 20 mn 6 h

• 400 g de filet de saumon cru • 6 grandes tranches de saumon fumé • 1 ou 2 betteraves rouges cuites (suivant la taille) • 6 tranches de pain de mie (ou polaire) • 150 g de fromage frais (St Môret, Carré Frais...) • 1/2 citron vert bio • 20 g d'œufs de saumon (ou truite) • 3 brins d'aneth • roquette • sel et poivre.

**Râpez le zeste du citron, pressez-le**. Eeffeuillez et ciselez l'aneth (réservez-en pour le décor). Mélangez le tout avec le fromage frais. Salez peu, poivrez. Pelez et coupez la betterave en fines rondelles, à l'aide d'une mandoline.

**Coupez le saumon frais en tranches d'environ 1/2 cm**. Aplatissez le pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la préparation au fromage frais dessus. Couvrez de saumon cru, puis de betterave.

**Roulez l'ensemble en serrant**, enveloppez-les de film alimentaire. Réservez au moins 6 h au frais. Retirez le film, recouvrez les bûchettes de saumon fumé. Décorez d'œufs de saumon, d'aneth réservé et de roquette.

# 10 IDÉES DE cocktails

Par Olivia Delaunay

## LE MIMOSA

**Mélangez dans une flûte 8 cl de champagne, 4 cl de jus d'orange frais et 2 cl de Cointreau.**

## LE JAMES BOND

**Versez dans un shaker 5 cl de vodka et 5 cl de vermouth (type Martini), des glaçons, secouez jusqu'à ne plus entendre les glaçons et servez dans un verre à bords évasés avec 3 olives piquées en brochette.**

## LE BLACK PEARL

**Mélangez directement dans un verre à vin ou flûte 10 cl de champagne, 1,5 cl de cognac et 1,5 cl de Kahlua (liqueur de café).**

## LE FLORIDE

**Mélangez dans un verre 6 cl de tequila, 4 cl de limonade, 2,5 cl de jus de citron vert, 2 cl de sirop de sucre de canne, le jus d'1/2 pamplemousse et servez avec des glaçons, un quartier de pamplemousse et les bords du verre salés.**

### Le savez-vous ?

C'est aux États-Unis que les « mocktails » ont fait leur apparition. Le mot mocktail vient d'une contraction anglo-saxonne de mock qui signifie imitation et du mot cocktail qui lui veut dire mélange.

Le mocktail est né lors de l'interdiction de la consommation d'alcool dans le pays, c'est à ce moment-là qu'on a pu observer l'apparition des cocktails sans alcool dans les bars et restaurants.

## FAÇON PUNCH

**Coupez 2 pommes en dés, posez-les dans un pichet avec 1 poignée de cranberries fraîches, 40 g de sucre en poudre et 2 brins de romarin. Versez dessus 1 bouteille de vin pétillant bien frais, remuez et servez.**

## CALYPSO

**Remplissez un shaker de glaçons avec 2 cl de jus de citron et 4 cl de jus d'ananas. Complétez avec un crémant et un trait de sirop de grenadine. Shakez et servez.**

## KIR DES MILLE ET UNE NUITS

**Versez un peu de sirop de rose dans des flûtes, complétez par du champagne ou un crémant et un trait d'eau gazeuse.**

## NIGHT AND DAY

**Versez dans un verre 9 cl de champagne ou crémant bien frais, avec 1,5 cl de Campari et 1,5 cl de Grand Marnier, mélangez et servez aussitôt.**

## Et sans alcool

### VIRGIN MOJITO

**Pressez les jus de 4 citrons verts, versez-les dans les verres. Découpez 1 autre citron vert en 8 quartiers. Lavez, séchez et effeuillez 1 bouquet de menthe (réservez 4 brins). Dans chaque verre, ajoutez 1 c. à soupe de sucre de canne, 1/4 des feuilles de menthe. Écrasez, au pilon, longuement les feuilles dans le mélange jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Complétez les verres d'eau gazeuse, de glaçons et des quartiers de citron.**



## ON AIME ÇA !

83 % de la population française dit consommer des cocktails alcoolisés. Ce chiffre est encore plus élevé en Île-de-France avec un taux de 89 %, tandis que dans la région Sud-Est, ils ne sont que 78 % à déclarer en boire. D'après une enquête menée par Nielsen, 82 % des Français consomment des cocktails de manière assez régulière. Source : [modelesdebusinessplan.com/Rayon\\_Boissons](http://modelesdebusinessplan.com/Rayon_Boissons)

## TOP 3 DES COCKTAILS PRÉFÉRÉS

(source [réussir.fr](http://réussir.fr))

- ✓ Le mojito
- ✓ La sangria
- ✓ La piña colada

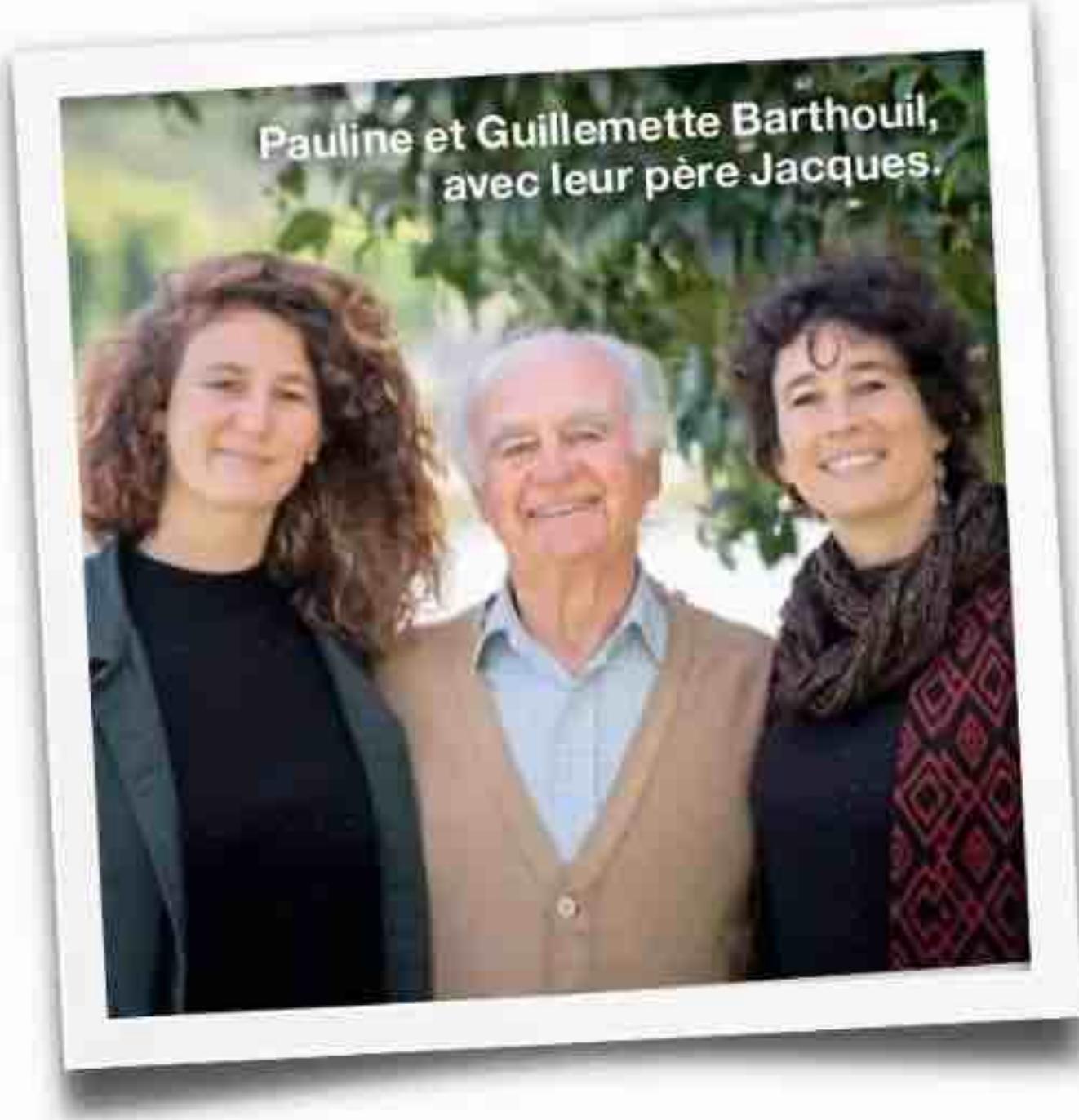
## MOCKTAIL AU PAMPLEMOUSSE

Faites chauffer 10 cl d'eau gazeuse, ajoutez 10 g de sucre de canne. Dès que le sucre est dilué, ajoutez 2 branches de romarin, stoppez le feu et laissez le sirop refroidir. Remplissez 1 verre avec 2 cuillerées de glace pilée, ajoutez 2 cuillerées à soupe de sirop de romarin et 10 cl de jus de pamplemousse. Complétez avec 10 cl d'eau pétillante et recommencez pour les autres verres.



# LE GOÛT DE *l'excellence*

Si de nos jours le mot artisanat se décline à toutes les sauces, chez Maison Barthouil, il est loin d'être galvaudé. Il est le fil conducteur d'une lignée qui, depuis 1929 et trois générations, vibre pour le goût, rien que le goût. Pauline, désormais à la tête de l'entreprise aux côtés de sa sœur Guillemette, nous raconte cette saga familiale, auréolée du label Entreprise du Patrimoine Vivant.



## TRADI MAIS VISIONNAIRE

**Il était une fois, une famille de bateliers et bouchers-charcutiers** du Sud-Ouest. S'inscrivant dans la tradition, le grand-père de Pauline et Guillemette, Gaston, fonde la charcuterie Barthouil à Peyrehorade, sur les bords des Gaves pyrénéens et de l'Adour.

L'histoire aurait pu s'arrêter là, ou plutôt se poursuivre de cette façon. Mais Gaston Barthouil va prendre des décisions audacieuses : travailler le saumon fumé, en plus du produit phare qu'est le canard. Et pour cela, organiser un voyage au Danemark, pour acquérir le savoir-faire en fumaison

des spécialistes du genre. « Il a saisi l'opportunité offerte par le territoire, puis l'a transformée en quelque chose de novateur. Partir si loin à l'époque, quelle aventure ! Il a appris des gestes ancestraux. 70 ans plus tard, nous les reproduisons toujours. » La suite s'écrit avec leur père, Jacques, qui refuse de céder aux sirènes de l'industrialisation. « Dans les années 80-90, on l'a pris pour un gars de la campagne qui n'y comprenait rien. En réalité, préférer l'artisanat à l'époque était ambitieux et visionnaire. Puis, il nous a laissé faire nos choix, à ma sœur et moi, sans pression pour reprendre les rênes. C'était



La mise en bocaux du foie gras.



La découpe du saumon.



La boutique Barthouil, en 1938, à Peyrehorade.

40 %

du chiffre d'affaires de la maison Barthouil est réalisé sur le mois de décembre.

Nos adresses p. 98

## Les conseils de Pauline pour vos entrées de fête

**Le foie gras mi-cuit :** très beurré, il est particulièrement agréable à déguster pour les fêtes. Pauline déconseille un vin moelleux et lui préfère un rouge léger ou blanc du Jura.

**Le tarama :** des œufs ultra-frais sans colorant ni conservateur. On s'en délecte sur des blinis, du pain de seigle ou accompagné de crudités comme du radis noir. Le tout avec un vin blanc sec ou du champagne.

**Le saumon :** comme un grand cru, le saumon sauvage fumé fort en saveurs se déguste seul, en tranches fines avec un blanc sec aux notes minérales. Quant à celui d'élevage à la texture plus fondante, on le prépare façon sashimi, accompagné de zestes de citron et d'une crème montée façon chantilly.

### À retenir

- ✓ Environ 100 tonnes de saumon (soit la production du plus gros acteur du marché en 1 semaine).
- ✓ 8 jours d'élaboration pour un saumon fumé, contre 48 h en standard.
- ✓ 25 000 canards transformés auprès des 5 éleveurs gaveurs.

lonté est de recréer un modèle paysan en autarcie. » Même sens de la maîtrise avec les saumons. La Maison ne travaille que sur des poissons frais entiers – pour mesurer la qualité du produit – et poursuit la technique danoise de fumaison (filetage main et salaison à sec, montage à l'aiguille, fumaison au bis d'aulne, tranchage à la main). Des procédés uniques sur le marché français qui permettent de livrer des produits d'exception. « Pour une émotion et un plaisir mémorables à la dégustation. »

Et la suite ? Contrairement à de nombreuses entreprises, les soeurs Barthouil n'ont pas la prétention de se développer. « Maintenir ce niveau d'exigence est impossible si l'on grandit. Tout est dans le juste équilibre ; pour garantir la qualité, nos procédés doivent s'adapter au produit et non l'inverse. Notre rêve ultime se construit chaque jour : créer une économie vertueuse basée sur une gestion durable qui se nourrit de son territoire et fait vivre les gens localement. Pour moi, c'est l'économie de demain. »

intelligent de sa part. » Les deux sœurs vont finalement s'inscrire dans la tradition familiale en allant chercher le savoir-faire ailleurs. Ingénierie-agronome, Pauline travaille notamment en Bolivie dans une coopérative de café équitable, tandis que Guillemette enchaîne des études de Slow Food en Italie, un Master à La Sorbonne, avant de se former dans le laboratoire de recherche du restaurant Noma... à Copenhague. Le binôme à la tête de Maison Barthouil depuis deux ans est complémentaire. « On est parti loin... pour mieux revenir ! »

## LE SENS DES GESTES

Qu'il s'agisse de canard, saumon ou tarama, rien n'est laissé au hasard. « Pour le canard, nous travaillons avec cinq éleveurs à moins de 40 km d'ici en exclusivité en ayant établi une relation durable pleine de confiance. On leur demande de se limiter à 400 bêtes, de produire le maïs qui les nourrira, de gérer leur élevage, comme leur gavage pour leur éviter tout transport et stress inutile. Notre vo-

## Terrine de foie gras maison

6 pers. 30 mn 20 mn 2 à 4 jours 30 mn

- 1 foie gras cru (environ 500 g pour du canard et 700 g pour de l'oie) • 1 c. à soupe de cognac (ou armagnac) • 2 c. à soupe de rivesaltes (ou porto) • 1 c. à café de sel • ½ c. à café de poivre du moulin • 1 pincée de noix de muscade • 1 pincée de mélange quatre-épices.

**Laissez le foie gras** 30 mn à température ambiante. Séparez les deux lobes, saisissez les veines principales à l'aide de papier absorbant. Tirez doucement en retirant les ramifications en vous aidant d'un petit couteau pointu.

**Mélangez les épices** avec le sel et le poivre, par-semez-en les lobes. Arrosez-les des alcools. Posez le plus petit lobe dans le fond d'une terrine et le plus grand dessus. Couvrez.

**Préchauffez le four à 90 °C** en y glissant un bain-marie. Enfournez la terrine 20 à 30 mn suivant la cuisson désirée. Laissez refroidir et placez au frais 12 h. Récupérez le gras sur le dessus de la terrine, versez une fine couche sur le foie gras. Replacez au moins 36 h au frais.





## Trifle au saumon crémeux

• 9 mini-blinis • 4 tranches de saumon fumé • 1 pamplemousse • 1 navet boule d'or • 1 panais • 1 botte de cresson (ou 80 g de pousses d'épinards) • ½ oignon rouge • ½ bouquet de ciboulette • ½ bouquet de cerfeuil • 10 cl de fromage blanc • 10 cl de crème épaisse • 20 g de parmesan • 2 c. à soupe de vinaigre blanc • 4 c. à soupe d'huile • sel et poivre.

**Pelez et râpez le panais et le navet**, émincez finement l'oignon. Mélangez-les. Pressez le pamplemousse, mélangez la moitié du jus avec les légumes, le vinaigre et l'huile. Salez, poivrez. Nettoyez le cresson, émincez le saumon.

**Effeuillez et ciselez les herbes**, râpez le parmesan. Mélangez-les avec 2 c. à soupe de jus de pample-

6 pers. 30 mn

mousse, la crème et le fromage blanc. Salez, poivrez. Taillez les blinis en dés, répartissez-les dans 6 verres ou verrines.

**Arrosez-les du reste de jus de pamplemousse**. Ajoutez la moitié de la crème aux herbes, du cresson et le saumon. Terminez par la crème aux herbes, puis du cresson. Servez bien frais.

## Gambas en kadaïf, sauce aux herbes

12 pers. 20 mn 10 mn

- 300 g de kadaïf, ou « cheveux d'ange » (au rayon cuisine du monde)
- 12 gambas crues • 50 g de feuilles de menthe
- 30 g de feuilles de coriandre • 10 g de gingembre • 3 c. à soupe de vinaigre • huile d'olive • fleur de sel • sel et poivre.

**Pelez et râpez le gingembre.** Mixez-le finement avec les herbes, le vinaigre et 12,5 cl d'huile d'olive, 1 pincée de fleur de sel et un peu de poivre. Réservez au frais.

**Décortiquez les gambas** en laissant le bout de la queue, ôtez le filament noir sur le dos. Salez, poivrez.

**Versez de l'eau bouillante sur le kadaïf** en suivant les indications du paquet. Entourez les gambas de ces vermicelles. Entourez-les de film alimentaire et réfrigérez-les jusqu'au moment de servir.

**Saisissez les gambas quelques minutes** dans un fond d'huile d'olive en les retournant, pour qu'elles soient roses et le kadaïf doré. Égouttez sur du papier absorbant. Assaisonnez et servez avec la sauce aux herbes.

### LA CONNAISSEZ-VOUS ?

Présentée sous forme de vermicelles, la pâte à kadaïf est composée de farine de blé, d'amidon de maïs, d'eau et de sel. Appelée « cheveux d'ange », elle porte différents noms selon les pays : *konafa*, *kadayif* (Turquie), *kenafeh* (pays arabes). Elle est utilisée pour la préparation de recettes sucrées et salées, nids et beignets, en Grèce, en Turquie, dans les Balkans et dans de nombreux pays du Moyen-Orient, et dans des soupes et beignets dans la cuisine asiatique.



## Cassolettes marines à l'ananas

6 pers. 35 mn 35 mn

- 12 noix de saint-jacques • 24 crevettes cuites décortiquées • 1 ananas Victoria • 2 blancs de poireaux • 2 échalotes • 1 citron (jus) • 5 brins de cerfeuil • 1 jaune d'œuf • 30 cl de crème liquide entière • 50 g de beurre • 200 g de pâte feuilletée
- 15 cl de vin blanc sec • 1,5 c. à soupe de féculle de maïs • sel et poivre.

**Préchauffez le four à 190 °C.** Nettoyez et émincez les blancs de poireaux. Pelez et hachez les échalotes. Pressez le citron. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez la moitié du cerfeuil.

**Chauffez 10 g de beurre dans une casserole.** Faites-y rissoler le poireau et les échalotes 3 mn, puis ajoutez le vin et le jus du citron. Laissez réduire 2 mn.

**Délayez la féculle dans la crème en fouettant.** Incorporez dans les poireaux, salez et poivrez. Cuisez jusqu'à épaississement sans cesser de mélanger, puis filtrer.

**Chauffez une grande poêle avec 40 g de beurre**, puis saisissez-y les noix de saint-jacques 1 mn à feu vif de chaque côté. Versez-les avec les crevettes dans la sauce à la crème. Pelez l'ananas et coupez la chair en morceaux. Ajoutez-les et mélangez. Rectifiez l'assaisonnement, réchauffez à feu doux et répartissez dans 8 ramequins beurrés.

**Abaissez la pâte et détaillez-la** en 6 disques du diamètre des ramequins. Déposez-les sur la garniture, incisez-les pour laisser la vapeur s'échapper.

**Fouettez le jaune d'œuf avec un filet d'eau** et badigeonnez-en la pâte. Enfournez 15 à 20 mn jusqu'à bien les dorner. Effeuillez le reste de cerfeuil, parsemez-le.



## Huîtres fruitées

6 pers. 25 mn

- 18 huîtres • 1 mangue • 2 citrons verts bio • 1 oignon rouge
- 1 petit piment rouge • 3 brins de coriandre • 8 cl d'huile d'olive • 2 c. à soupe de cidre brut • poivre.

**Pelez et détaillez la mangue en petits dés.** Nettoyez et zestez 1 citron, puis pressez les 2. Pelez l'oignon, épépinez le piment, puis hachez-les. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez la coriandre.

**Ouvrez les huîtres**, attendez quelques secondes et jetez leur eau. Détachez les mollusques de leur coquille, replacez-les dedans.

**Mélangez les dés de mangue**, l'oignon, le piment et la coriandre. Répartissez la préparation dans les huîtres.

**Fouettez ensemble le jus de citron**, le zeste, l'huile, le cidre et du poivre. Versez sur le tartare de mangue, puis sur les huîtres au moment de servir.

### L'HUÎTRE CHINOISE !

80 % des huîtres produites dans le monde sont élevées et consommées en Chine, soit près de 3,7 millions de tonnes. Les autres principaux producteurs sont le Japon (260 000 tonnes), la Corée du Sud, les USA et la France.

Source [globometer.com](http://globometer.com)



## Bouchées à la reine

6 pers. 15 mn 30 mn 1 h 30

- 6 coques feuilletées • 50 g de morilles sèches • 400 g de quenelles aux morilles (ou nature) • 15 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de volaille • 40 g de farine • 2 jaunes d'œufs • 45 g de beurre • sel et poivre.

**Faites tremper les morilles** 30 mn dans de l'eau chaude. Égouttez-les, remettez-les à nouveau à tremper 1 h dans 50 cl d'eau chaude. Égouttez-les et filtrer l'eau. Coupez les quenelles en morceaux.

**Diluez le cube de bouillon dans 45 cl d'eau des morilles.** Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez 2 mn. Versez le bouillon et faites épaissir tout en remuant. Mélangez la crème avec les jaunes d'œufs, ajoutez-les. Salez, poivrez. **Ajoutez les morilles et les quenelles**, prolongez la cuisson de 5 mn. Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez 10 mn les coques feuilletées, garnissez-les, repositionnez le chapeau et enfournez à nouveau 5 mn.

### LA RECETTE DE LA RECONQUÊTE ?

Délaissée au profit de Madame de Pompadour et du Barry, la reine de France, épouse de Louis XV, demanda à son cuisinier de concocter une recette qui réveille les ardeurs du roi. Son cuisinier aurait alors reçu la consigne de revisiter, en version salée, les puits d'amour. Malgré cela, Louis XV cumula les infidélités jusqu'à la fin de sa vie.



## Corolles bretonnes

6 pers. 30 mn 30 mn

- 6 galettes de sarrasin • 4 boudins blancs • 600 g de trompettes-de-la-mort (ou girolles, chanterelles...) • 6 échalotes • 4 brins de persil plat • 6 brins de ciboulette • 100 g de mâche
- 80 g de beurre • 1 c. à café de sucre • sel et poivre.

**Pelez et émincez les échalotes.** Faites-les confire dans 20 g de beurre, le sucre, du sel, du poivre et 2 c. à soupe d'eau à feu doux jusqu'à obtenir une compotée dorée.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Découpez dans chaque crêpe deux grands disques de pâte. Faites fondre 40 g de beurre. Badigeonnez-en les disques de galettes de sarrasin de deux côtés. Superposez-les deux par deux dans des moules à tartelettes ou de larges ramequins. Enfournez-les 10 à 12 mn. Laissez-les refroidir dans les moules.

**Nettoyez les trompettes.** Faites-les revenir à la poêle jusqu'à évaporation de leur eau de végétation, puis ajoutez le beurre restant et les boudins coupés en rondelles et pelés ou non suivant les goûts. Réchauffez 3 à 4 mn en remuant souvent. Salez, poivrez. Ciselez les herbes.

**Démoulez les corolles,** déposez-les dans six assiettes avec un peu de mâche autour. Répartissez la compotée d'échalotes, la poêlée de champignons-boudins, parsemez d'herbes et servez.

## Tatin d'oignons rouges à L'Etivaz AOP

4 pers. 10 mn 50 mn

- 1,5 kg d'oignons rouges • 1 rouleau de pâte brisée
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique • 2 cuillerées à soupe de miel • 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 100 g de L'Etivaz AOP • thym • sel et poivre.

**Pelez les oignons et coupez-les horizontalement.** Faites-les revenir dans de l'huile d'olive bien chaude 5 mn, puis ajoutez le miel, le vinaigre balsamique, un peu de thym, du sel et du poivre. Couvrez et laissez cuire à feu doux 15 mn. Vous pouvez ajouter un peu d'eau.

**Badigeonnez un moule à tarte d'huile d'olive.** Lorsque les oignons sont tendres, disposez-les dans le moule à tarte, puis déposez des lamelles généreuses de L'Etivaz AOP. Ajoutez un peu de thym, puis recouvrez de pâte brisée en rabattant bien les bords à l'intérieur.

**Enfournez pendant 30 mn à 180 °C.** Attendez que la tarte tiédisse avant de la retourner.

### EN PROVENANCE DE SUISSE

L'Etivaz AOP est un fromage d'alpage à pâte dure, fabriqué au lait cru de mai à octobre, dans plus de cent alpages des Alpes vaudoises. Sa saveur est fruitée, avec un léger goût de noisette, qui varie selon le terroir. Il est affiné entre 5 et 13 mois.

Les meules pèsent de 15 à 35 kg.



## Carpaccio à la fève tonka

6 pers. 25 mn 1 h

- 12 belles noix de saint-jacques • 1 fève tonka • ½ grenade
- 1 citron vert bio • 5 c. à soupe d'huile d'olive • fleur de sel
- poivre du moulin.

**Placez les noix de saint-jacques** 30 mn au congélateur pour les raffermir. Retirez la peau de la fève tonka, râpez-en finement la moitié. Mélangez-la avec l'huile d'olive. Couvrez et réservez au frais.

**Détaillez les noix de saint-jacques en rondelles** de 5 mm d'épaisseur, avec un couteau à grande lame bien aiguisée. Disposez-les dans un plat et râpez le zeste du citron directement dessus.

**Prélevez les graines de la grenade** en tapotant sur la peau ou en les dégagéant à l'aide d'une fourchette. Répartissez sur les saint-jacques. Arrosez d'huile parfumée, poivrez. Couvrez et réservez 30 mn au frais.

**Saupoudrez de fleur de sel**, poivrez si nécessaire et servez.

### EN DIRECT D'AMAZONIE

La fève tonka, petite pépite noire, est une épice parfumée. Ses arômes chocolatés et vanillés en font une alliée de desserts délicats et gourmands.



## Velouté forestier

6 pers. 30 mn 40 mn

- 500 g de champignons (mélange forestier ou de Paris)
- 1 oignon • 30 cl de lait • 10 cl de crème épaisse • 30 g de beurre • 30 cl de bouillon de légumes • 120 g de chèvre frais
- 1 feuille de laurier • 1 c. à soupe d'huile de noisette
- crackers aux graines • graines germées et baies roses (facultatif) • sel et poivre.

Retirez le bout terieux des champignons, nettoyez-les avec un linge humide. Coupez les plus gros en morceaux. Pelez et émincez l'oignon, faites-le revenir dans le beurre. Ajoutez les champignons, mélangez 5 mn.

Versez le lait et le bouillon, ajoutez le laurier. Salez peu, poivrez. Couvrez et laissez mijoter 30 mn à feu doux. Ajoutez la crème, retirez le laurier et mixez en un fin velouté.

Répartissez dans des assiettes, émiettez le chèvre frais dessus, ajoutez 1 trait d'huile de noisette. Accompagnez de crackers et décorez des graines germées et baies roses.

### CHAMPION, LE CHAMPIGNON !

Riche en vitamines, protéines et en sels minéraux, faible en lipides et en glucides, il présente d'excellentes teneurs en minéraux et vitamines telles que les vitamines du groupe B. Le champignon de Paris est faiblement calorique, ce qui en fait un aliment idéal pour une cuisine saine et légère.

## Saumon gravlax à la betterave

6 pers. 25 mn 36 h

- 1 filet de saumon sans peau (env. 700 g) • 2 betteraves (crues ou cuites) • 250 g de gros sel • 100 g de cassonade
- 10 brins d'aneth • 15 g de poivre en grains • 3 c. à soupe de vodka • 2 c. à soupe de baies roses • 1 oignon rouge frais
- 20 cl de crème épaisse • sel et poivre.

Pelez et râpez les betteraves, concassez les grains de poivre et la moitié des baies roses. Eeffeuillez et ciselez 6 brins d'aneth. Mélangez l'ensemble avec le gros sel, la cassonade et la vodka. Répartissez la moitié de cette préparation dans un plat. Placez le filet de saumon dessus, recouvrez-le du reste de la préparation aux betteraves. Couvrez de film alimentaire et réservez 36 h au frais.

Rincez le filet de saumon, essuyez-le avec du papier absorbant. Pelez et émincez finement l'oignon en anneaux, effeuillez 2 brins d'aneth. Répartissez-les sur le saumon, avec quelques baies roses.

Concassez les baies roses restantes, effeuillez et ciselez le reste d'aneth. Mélangez-les avec la crème épaisse. Salez, poivrez. Servez le saumon avec cette crème.

### LE SAUMON ENTERRÉ !

Gravlax vient du suédois qui signifie saumon enterré (*grava* et *lax*). Son origine remonte au Moyen Âge, époque à laquelle conserver du poisson était une préoccupation. Il existait la technique du fumage et celle qui consistait à saler les filets de poissons et à les enterrer dans un trou.





## Œufs brouillés marins

4 pers. 10 mn 5 mn 10 mn

- 8 œufs • 4 cuillerées à soupe de crème fraîche • 4 tranches de pain grillé ou de brioche • 1 pot d'œufs de poisson (lump ou saumon) • 35 g de beurre • sel et poivre

**Cassez les œufs dans un bol**, battez-les en omelette. Ajoutez la crème fraîche et 2 cuillerées à café d'œufs de poisson, laissez infuser 10 mn au frais.

**Faites chauffer 25 g de beurre** dans une casserole, salez et poivrez les œufs, puis versez-les dans la casserole, mélangez avec une spatule en réchauffant doucement. Retirez du feu quand les œufs sont légèrement baveux. Servez-les dans des jolis ramequins, ajoutez les œufs de poisson. Accompagnez de pain grillé (ou de brioche) légèrement beurré.

### UNE VALEUR SÛRE

En 2023, la consommation d'œufs en France a atteint des niveaux records. En moyenne, chaque Français a consommé 229 œufs par an, ce qui marque une augmentation par rapport aux années précédentes, où la consommation était de 224 œufs par habitant en 2022 par exemple. source CNPO

## Papillotes vanillées

6 pers. 20 mn 20 mn

- 30 noix de saint-jacques • 1 gousse de vanille • 100 g de beurre mou • 4 carottes • 2 poireaux • sel et poivre.

**Fendez et grattez la gousse de vanille**, mélangez les graines avec le beurre. Filmez et réservez au frais. Pelez les carottes et taillez-les en julienne. Nettoyez les poireaux, coupez-les en tronçons et émincez-les finement.

**Faites cuire les légumes** 10 mn à la vapeur. Préchauffez le four à 210 °C. Lavez et séchez les noix de saint-jacques.

**Répartissez les légumes**, puis les saint-jacques, dans 6 grands carrés de papier cuisson. Salez, poivrez. Ajoutez le beurre vanillé, coupé en parcelles. Fermez les papillotes et enfournez 10 mn.

### FAITES LE BON CHOIX

Pour choisir une bonne gousse de vanille, celle-ci doit être souple, charnue et brillante, son odeur devrait être forte et parfumée.

Une gousse sèche et cassante ne sera pas très parfumée.



## Raviolis de volaille

6 pers. 55 mn 15 mn

- 1 paquet de raviolis chinois (ou 20 feuilles de lasagnes fraîches) • 250 g de blancs de volaille • 100 g de ricotta (ou brousse) • 30 cl de lait de coco
- 15 cl de crème liquide • 1 jaune d'œuf • 1 cube de bouillon • 1/2 bouquet de coriandre • piment en poudre • huile d'olive • sel et poivre.

**Faites cuire les blancs de volaille** dans une poêle huilée, sans trop de coloration, assaisonnez.

**Coupez-les en morceaux et mixez-les avec la ricotta.** Eeffeuillez et ciselez la coriandre (réservez-en), ajoutez-la. Salez, poivrez et pimentez. Déposez de la farce au centre de la moitié des raviolis (ou demi-feuilles de lasagne).

**Badigeonnez les bords de jaune d'œuf** dilué dans de l'eau. Couvrez des autres raviolis en scellant. Découpez des étoiles avec un emporte-pièce. Chauffez le lait de coco avec la crème, salez et poivrez.

**Portez un grand volume d'eau à frémissement**, avec le cube de bouillon. Plongez-y les raviolis 2 à 3 mn. Égouttez-les. Diluez la crème de coco avec un peu de bouillon, émulsionnez. Servez les raviolis nappés d'émulsion de coco. Décorez de coriandre et de piment.



## Boule de neige

6 pers. 30 mn 11 mn

- 200 g de terrine de foie gras • 4 poires
- 2 tranches de pain d'épices • 40 cl de crème liquide entière (très froide) • 100 g de parmesan
- 20 g de beurre • 2 c. à soupe de vinaigre balsamique.

**Pelez les poires** et coupez-les en dés, faites-les compoter 10 mn dans le beurre. Versez le vinaigre, mélangez et laissez refroidir. Râpez le parmesan et montez la crème en chantilly.

**Mixez le foie gras**, mélangez-le délicatement à la moitié de la chantilly. Incorporez 60 g de parmesan au reste de chantilly. Dans une poêle à sec, formez 1 disque avec 25 g de parmesan. Laissez cuire 1 mn, laissez refroidir.

**Toastez le pain d'épices**, émiettez-le. Répartissez la compotée de poire dans des boules ou verrines. Ajoutez la mousse de foie gras, puis de la chantilly. Parsemez le reste de parmesan, le pain d'épices et la tuile en morceaux.

### UN PAIN QUI A VOYAGÉ !

Le pain d'épices tel que nous le connaissons serait d'origine chinoise et aurait porté le nom « mi-kongï » (pain au miel). Au XIII<sup>e</sup> siècle, les Arabes le découvrirent en Chine et les Occidentaux en Terre Sainte, lors des croisades. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la ville de Reims était réputée pour son pain d'épices grâce aux miels champenois et au savoir-faire inimitable des fabricants. Les Rémois ont d'ailleurs été baptisés les « mangeurs de pain d'épices ».



## Au sabayon de champagne

6 pers. 25 mn 15 mn

- 6 coquilles Saint-Jacques (ouvertes et nettoyées) • 6 crevettes roses cuites • 25 cl de champagne (ou vin blanc sec ou moelleux)
- 5 jaunes d'œufs • 25 g de beurre • graines germées • sel et poivre.

**Faites fondre le beurre.** Dans un bain-marie, fouetez les jaunes d'œufs en versant le champagne peu à peu, jusqu'à ce qu'il triple de volume, soit mousseux et onctueux. Incorporez le beurre en fouettant, salez et poivrez. Maintenez au chaud.

**Préchauffez le four en position gril.** Rincez et séchez les noix de saint-jacques et leur coquille. Décortiquez les crevettes en laissant le bout de leur queue.

**Placez 1 crevette et 1 noix de saint-jacques** dans les coquilles. Nappez-les de sabayon. Calez les coquilles sur un lit de papier aluminium froissé. Enfournez et faites gratiner 5 à 7 mn. Décorez de graines germées et servez.

### MADE IN ITALIE

Le sabayon est un entremets d'origine italienne qui remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. Plusieurs légendes existent sur sa création, gardons celle d'un père franciscain. Pasquale Baylon aurait inventé le mélange jaunes d'œufs, sucre et marsala pour ses pénitentes désireuses de requinquer leurs époux fatigués. Cette préparation fut alors nommée « sanbajon » qui se transforma ensuite en « zabaione ». Aujourd'hui, la recette est interprétée en version sucrée ou salée.

# 8 IDÉES AVEC DU *foie gras*

Par Olivia Delaunay

## VERRINES AUX POIRES

**Faites compoter 4 poires avec 1 cuillerée à soupe de miel.** Répartissez dans de jolies verrines, surmontez d'un morceau de foie gras cuit. Parsemez de pain d'épices émietté.

## CRÈME DE CHÂTAIGNES

**Faites revenir 4 échalotes émincées 5 mn dans une casserole huilée.** Ajoutez 500 g de châtaignes cuites au naturel, 30 cl de bouillon de volaille, 50 cl de lait, 2 pincées de sucre et 2 de muscade. Assaisonnez, laissez frémir 25 mn. Ajoutez 30 cl de crème liquide et 200 g de foie gras mi-cuit, mixez. Faites griller quelques châtaignes cuites au naturel dans une poêle beurrée, concassez-les et décorez-en les crèmes. Poivrez.

## EN CRÈMES BRÛLÉES

**Coupez 8 figues en petits dés, mélangez-les 1 c. à soupe de cognac.** Chauffez 35 cl de crème liquide, faites-y fondre 200 g de foie gras et mixez. Ajoutez 3 jaunes d'œufs battus, salez et poivrez. Répartissez les figues dans 8 ramequins beurrés. Versez l'appareil au foie gras. Enfournez 35 mn, à four chaud (110 °C). Laissez refroidir et réfrigérez 3 h. Décorez de pain d'épices.

## CROUSTILLANTS

**Réduisez en chapelure 4 tranches de brioche toastées.** Hachez 8 figues sèches. Écrasez grossièrement 250 g de foie gras à la fourchette, incorporez les figues, poivrez et mélangez. Façonnez-en 8 cylindres, roulez les cylindres dans la brioche. Réfrigérez 30 mn. Badigeonnez 8 feuilles de brick de beurre fondu. Déposez un cylindre de farce sur un côté de chaque. Rabattez les bords latéraux dessus et enroulez chaque feuille sur elle-même. Faites-les dorer 4 mn dans une poêle huilée.

## BOUDIN BLANC FEUILLETÉ

**Découpez dans 2 pâtes feuilletées 8 disques identiques.** Mélangez 5 c. à soupe de crème fraîche, 2 c. à soupe de moutarde et 4 brins de persil ciselé. Étalez sur les disques, réfrigérez. Taillez 4 boudins blancs, peau ôtée, en rondelles épaisses. Pelez et émincez 1 pomme verte, citronnez-la. Intercalez boudin blanc et pommes sur les disques. Enfournez 15 mn à four chaud (190 °C). Ajoutez 200 g de foie gras en lamelles épaisses sur les tartelettes et servez.

## MINI-BOUCHÉES

**Découpez 24 disques dans 2 pâtes feuilletées.** Réfrigérez 15 mn. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau, puis empilez les pâtes 2 par 2. Enfournez à four chaud (180 °C), 10 mn. Laissez refroidir 1 h, puis découpez les chapeaux de chaque feuilleté. Nappez les bases de confit d'oignons et garnissez de lamelles de foie gras et de tranches de magret séché. Refermez les bouchées et servez bien frais.

### Légende ou réalité ?

Gioacchino Rossini, ce musicien de génie, décide à 38 ans de prendre une sorte de retraite et de s'installer à Paris. Gastronome, il est connu de tous les grands restaurants parisiens. La légende veut qu'un jour à la Maison Dorée, il demande de créer un plat pour lui, en salle. Le maître d'hôtel et le chef lui auraient alors tourné le dos pour faire cuire sur un simple réchaud la composition. Ainsi serait né le tournedos Rossini : une tranche de filet de bœuf, du foie gras frais, des truffes, un déglaçage de sauce au madère.



## VIVE LE FOIE GRAS

Même si un sondage indique que 6 Français sur 10 seraient favorables à l'interdiction du gavage en 2023 ([mrmondialisation.org](http://mrmondialisation.org)), les ventes de foie gras ont augmenté de 8,1 % en valeur lors de la saison festive 2023, surpassant les autres produits festifs en grande distribution. Avec une préférence marquée pour les produits premium. La catégorie « Foie Gras entier » a progressé de 9,9 % en volume et 17,9 % en valeur. Source LSA

## POÊLÉ AUX FIGUES

**Huilez 8 tranches de pain aux fruits secs, faites-les dorer au four.** Décongelez dans une casserole 400 g de quartiers de figues surgelées, 5 mn et égouttez. Saisissez 30 s de chaque côté, dans une poêle à sec, 8 escalopes de foie gras cru, posez-les sur des assiettes et décorez de figues, assaisonnez. Faites des croûtons des tranches de pain, ajoutez-les.

## SAINT-JACQUES ROSSINI

**Faites réduire de moitié 25 cl de fond de veau avec le jus d'1 bocal (20 g) de briesures de truffes.** Ajoutez les briesures, fouettez avec 100 g de beurre, salez et poivrez. Saisissez 4 escalopes de foie gras cru, 1 mn dans une poêle chaude. Faites dorer 12 noix de saint-jacques dans une poêle beurrée. Salez. Servez les saint-jacques et le foie gras sur des assiettes, assaisonnés et nappés de la sauce fouettée.

*Nos conseils pour...*

# BIEN CHOISIR SON *foie gras*

Incarnant la tradition culinaire française, le foie gras contribue largement au prestige des fêtes de fin d'année. Marie-Pierre Pé, directrice du Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG), nous explique comment le sublimer sans le dénaturer.

## PLUTÔT CRU, MI-CUIT OU CUIT ?

« Vous pouvez acheter un foie gras cru entier sous vide chez votre boucher. Privilégiez un produit de qualité Extra qui se comportera bien à la cuisson. Autre option, choisir un foie gras cuit, prêt à l'emploi, en conserve ou bocal. Cuit et stérilisé, il se garde à température ambiante. On peut aussi le préférer mi-cuit, (cuit à basse température), prêt à l'utilisation,

également à conserver au frais. Les deux sont parfaits à déguster sur des toasts à l'apéritif. »

## AUX FOURNEAUX, CELA DONNE QUOI ?

« Le foie gras cru se prépare en terrine. En premier lieu, retirez les veines qui irriguent les deux lobes, opération un peu délicate. Ensuite, assaisonnez-le avec du sel, du poivre, un peu d'armagnac si vous souhaitez le parfumer, et dans ce cas, ajoutez un peu de sucre. Puis reconstituez le foie gras dans une terrine en verre ou en terre cuite plongée dans un bain-marie au four à 160 °C durant 30 à 45 mn, selon vos préférences en termes de cuisson et la taille de la terrine. Une préparation à réaliser plusieurs jours à l'avance (au minimum 48 heures) et à conserver au frais. Autre astuce pour les fêtes : les portions individuelles de foie gras congelées. Au départ pensées pour les grands



restaurateurs à l'étranger, elles sont l'assurance de travailler des produits d' excellente qualité. Disposez directement l'escalope de foie gras dans la poêle pour une cuisson à feu doux, sans matière grasse. Dès que la couleur est bien dorée, vérifiez l'intérieur avec la lame d'un couteau : s'il n'y a pas de résistance, c'est qu'il est cuit. Pour une entrée festive, disposez-le sur une crème de poti-

ron ou de marron, agrémenté de sel de Guérande et de baies roses ; en plat, en version Rossini avec une viande rouge : tournedos de bœuf, filet de pigeon, magret de canard, pavé de biche... Rapides à cuire, ces escalopes de foie gras congelées s'achètent à l'avance et se stockent ensuite : parfait pour éviter l'inflation du prix du foie gras, inévitable en période de fêtes. »

## Fête au sommet !

92 % des Français disent consommer du foie gras, et 85 % le considèrent, comme un moyen de partager des moments de fêtes et de plaisir avec leurs proches. D'après 86 % des Français, il contribue au « rayonnement de l'art de vivre et de la culture gastronomique française dans le monde ». Source : CIFOG/CSA décembre 2023



### Façon nichoir

Belle suspension en bois à mettre dans votre sapin... on ne sait jamais ! *Suspension maison, en bois, H. 4 cm, 1,99 €, Botanic.*



### Trio brillant

Des pommes de pin naturelles, mais avec des paillettes. *Lot de 3 suspensions, pommes de pin et peinture, 9,99 €, Actuel by Auchan.*



### Effet de matière

Cette belle boule à lamelles est en bois. *Boule de bois, en bois responsable, D. 8 cm, 2,99 €, Maisons du Monde.*



### Poétique

Cette suspension embellira votre sapin ou tout autre endroit de la maison !

*Flocon, en papier, D. 30 cm, 4,24 €, Sostrene Grene.*



### Design

Plus écologique et moins cher que ceux en plastique, il est très pratique car il peut se mettre sur une table ! *Sapin, en bois, H. 87 cm 26,99 €, Truffaut.*



### Mignon

Tout en rondeur, ce cerf aidera les petits à attendre le Père Noël !

*Cerf décoratif, en bois de peuplier, H. 15 cm, 6,50 €, Gamm Vert.*

# INSPIRATION *nature*

Et si vous choisissiez cette année une décoration de Noël où le sapin est partout présent et les couleurs douces et feutrées ?  
Une belle façon de célébrer la nature !



**Féérique**  
À accrocher sur la porte comme à l'intérieur de la maison ! *Couronne naturelle (vendue sans décoration), en sapin, D. 30 cm, 11,99 € ; guirlande givrée feuillage et perles, en acrylique, L. 130 cm, 19,99 € et guirlande eucalyptus artificielle, L. 165 cm, 16,99 €, le tout Truffaut.*

### Mise en scène

Créez un petit univers autour de la forêt, avec bougie et boules dorées ! *Bougeoir TAO, en métal, H. 25 cm, 14,99 € ; pack de 30 boules or, en plastique, D. 6 cm, 9,99 € ; guirlande Copper lumineuse à piles, L. 100 cm, 1,99 €, le tout Conforama.*



## Une forêt dans la maison !

L'accumulation de sapins de taille et de style différents permet de mettre en valeur l'arrivée des cadeaux ! Sapin artificiel « Huez » enneigé ou non, à partir de H. 150 cm à 119 € ou « Tignes », à partir de H. 150 cm à 115 € ou sapin design, en épicéa, H. 160 cm, 141 €, Jardiland.



## Touche végétale

Cette branche aux petites baies roses viendra créer une ambiance naturelle très délicate. *Tige artificielle kristi, L. 65 cm, 7 €, Alinéa.*



## Naturelles

Des boules enroulées de cordage brut pour un effet très matière. *Boules Davao, D. 8 cm, 3 €, Alinéa.*



## Médaillon

Tout en bois, à l'image de la forêt représentée.

*Suspension, en bois responsable, D. 10,3 cm, 1,99 €, Maisons du Monde.*

## Tressée

Cette étoile du berger tressée est à placer tout en haut du sapin !

*Étoile en rotin, 9,99 €, Actuel by Auchan.*



## Cachés sous la neige

Cerf, écureuil, chouette, renard et hérisson ! Il y a du monde sous la neige de cette boule ! *Boule de Noël, en verre, H. 12 cm, 5,99 €, But.*



## Origami

Un joli sapin à poser partout, où vous le voulez ! *Sapin, en papier, H. 15 cm, 4,49 €, Botanic.*

## Belle lumière de la forêt

Cette belle décoration trouvera sa place au centre de votre table !

*Décoration de table « Nature », en polymousse, pomme de pin et verre, L. 54 cm, 22,90 €, Gamm Vert.*



## Haie d'honneur

Pourquoi ne pas recréer aussi une petite forêt sur votre table ou sur votre buffet ? *Centre de table « Forêt de sapins », en bois et en plastique, L. 30 cm, H. 18 cm, 12,99 €, Ecloz chez Jardiland.*

# C'EST CADEAU !

Par Olivia Delaunay



## Rituel du thé

Fabriqué au Japon, cet ensemble en grès vous permettra une véritable pause-thé. Composé d'une théière de 0,6 l avec filtre en Inox et d'une tasse de 12 cl. *Théière et tasse Ishigaki, 60 €, Palais des Thés.*



## Tablette XL

Cette tablette au chocolat noir Grand Cru de Tanzanie renferme un praliné noisette, allié à une délicieuse ganache yuzu subtilement acidulée... On fond ! *Banquise à croquer, 29 € (220 g), Edward Chocolatier.*



## Embruns bretons

Une boîte qui contient 8 recettes gourmandes pour tous les amateurs de produits de la mer : anchois à l'huile, sardines à l'ancienne, soupe de poisson...

*Coffret du pêcheur, 35,30 €, Pointe de Penmarc'h.*

# JOYEUX Noël !

Petite attention ou gros présent, il y en a pour tous les goûts, toutes les bourses et toutes les envies !

## Destination magique

Une bouchée créée par le chocolatier Nicolas Closeau, au lait praliné amande noisette et pâte de noix aux éclats de noix, vanille et brisures de crêpe dentelle... *Bouchée Rose Des Vents, 30 € (100 g), La Maison Du Chocolat.*



## Délicat

Cette jolie boîte en métal au décor raffiné à l'ancienne renferme de délicieux sablés pur beurre frais agrémentés de pépites d'abricot. *Écrin Trésor, 16,90 € (175 g), La Sablésienne.*

**Intemporelle**  
Cette cocotte durera le temps d'une vie et sera toujours apte à mijoter de bons petits plats ! Elle passera de la cuisson à la table sans avoir à rougir ! *Cocotte Blanc, à partir de 249 € (20 cm), Le Creuset.*



## Craquant

Ce coffret détient des bouchées chocolatées : noisettes enrobées, Palets Or, Praliné amandine, orangettes et nougastelles. *Coffret les Merveilles, 53 € (340 g), Weiss.*



### Dans la forêt enchantée

Un joli plateau rond, en bois, qui servira l'apéritif ou le café. *Plateau rond Féerie d'hiver, 45 € (38 cm), Fragonard.*



### Ça croustille

Dans cette jolie boîte en métal, c'est un mélange de crêpes dentelle lait & noix de coco et chocolat noir auquel personne ne résistera. *Gavottes®, Coffret boîte métal, 12,99 € (400 g), Loc Maria.*



### Tout frais

Fraîchement préparés, de ces marrons glacés réalisés à partir de châtaignes d'Ardèche AOP, vous ne ferez que quelques bouchées ! *Édition limitée Coffret La Roseraie, 27 € (+ 6 € frais de port), Sabaton.*



### Gourmand

Dans ce coffret, 27 chocolats noir et lait, pralinés à l'ancienne... 27 façons de craquer. *Coffret carré exploration, 41,90 €, Maison Caffet.*



### Tea time quand on veut !

Avec ce kit mug et chauffe-mug à la bougie, votre boisson favorite restera toujours bien au chaud ! *Sixtea, 19,90 € (4 coloris), Cookut.*



### Chaleureux

Le nouveau coloris du robot KitchenAid s'inscrit dans une tendance plus naturelle. Le corps, dans un vert profond mat, se marie avec un bol en bois de noyer, au veinage unique à chaque bol. Noble et performant, c'est lui qu'il nous faut ! *Robot pâtissier multifonction Evergreen série DESIGN, 999 €, KitchenAid.*



### Vive la tradition

Direction la Provence et ses 13 desserts, dans cette boîte métal en forme de calisson. Un voyage provençal entre amandes, noisettes, raisins secs, calissons d'Aix, orangettes... *Coffret 13 desserts de Provence, 56,95 €, Le Roy René.*



### Coffret des merveilles

Avec ce joli coffret qui renferme une ravissante bouteille d'huile d'olive et une douceur de vinaigre au champagne, vos mets ne resteront pas sans saveur. *Étoiles de Noël, 38,90 €, Oliviers & Co.*

Nos adresses p. 98

### Ravissantes brindilles

Comme on aimerait pouvoir ramasser ce type de brindilles dans la forêt ! Au chocolat noir, praliné noisette et cajou, praliné noisette et chocolat au lait. *Plumier Brindilles de Noël, 23 € (9 pièces), Pierre Marcolini.*



## Menu Classique chic

### Velouté de girolles

6 pers. 15 mn 15 mn

- 600 g de girolles • 2 échalotes • 35 g de beurre
- 3 c. à soupe de fond de veau • 180 g de crème épaisse • ciboulette • sel et poivre.

**Brossez les champignons** et les recoupez en 2 si nécessaire. Pelez et ciselez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, puis ajoutez champignons et échalotes. Faites suer 5 mn à feu vif. Retirez quelques girolles pour la décoration. **Saupoudrez de fond de veau** et versez de l'eau à hauteur. Mélangez, couvrez et laissez cuire 10 mn. Mixez finement, puis ajoutez la crème, du sel et du poivre. Mixez à nouveau.

**Ciselez la ciboulette.** Répartissez le velouté dans des bols, décorez de girolles et de ciboulette et servez.



### Rôti de lotte enlardé

6 pers. 25 mn 40 mn

- 1 queue de lotte ouverte en deux et désossée d'environ 2 kg • 16 fines tranches de lard • 1,4 kg de carottes de différentes couleurs • 200 g de pousses d'épinards • 1 citron bio • 1 gousse d'ail • 4 brins de thym
- 10 g de beurre • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de baies roses
- sel et poivre.

**Pelez les carottes, précuisez-les 10 mn** à l'eau bouillante salée. Lavez, puis essorez les épinards. Pelez et pressez l'ail. Dans une poêle avec 10 g de beurre, faites fondre les épinards et l'ail 2 mn.

**Préchauffez le four à 190 °C.** Fendez les carottes en quatre dans la longueur. Égouttez les épinards en pressant les feuilles. Nettoyez, zestez et pressez le citron.

**Mélangez les épinards, le zeste, 1 c. à soupe de jus de citron, 1 c. à soupe d'huile, du sel et du poivre.** Dans un grand plat creux, étalez les tranches de lard en les faisant se chevaucher. Disposez les deux moitiés de queue de lotte et répartissez les épinards entre les deux. Reconstituez la queue de lotte, puis rabattez les tranches de lard dessus.

**Ficelez si nécessaire et retournez le rôti de poisson.** Disposez les carottes autour, puis effeuillez le thym sur le tout. Arrosez de l'huile restante. Salez et poivrez. Enfournez 25 à 30 mn selon l'épaisseur de la queue.

**Coupez le rôti de lotte en médaillons.** Concassez les baies roses, parsemez-en l'ensemble et servez.



### DE GÈNES OU D'ESPAGNE ?

L'histoire s'amuse avec la recette de la génoise. En 1749, Domenico Pallavicini, ambassadeur de la République de Gênes invité par le roi Ferdinand, fait préparer par son chef personnel Giovanni Battista Cabona, un gâteau en l'honneur du roi d'Espagne pour gagner sa sympathie, en lui faisant croire à un dessert original alors qu'il était déjà connu à Gênes. Ce gâteau, auquel le jeune pâtissier génois a apporté de petites modifications, sera plus tard connu sous le célèbre nom de Pan di Spagna. Dans un premier temps, le gâteau a été baptisé « Pâte génoise » par la cour du roi.

## Bûche aux marrons

6 pers. 40 mn 10 mn

- 3 œufs • 100 g de sucre en poudre • 50 g de lait
- 100 g de farine • 1/2 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel • 500 g de crème de marrons
- 5 marrons glacés • 4 petites meringues.

**Séparez les jaunes et les blancs d'œufs.** Fouettez les jaunes avec le sucre et le lait, puis ajoutez la farine et la levure.

**Montez les blancs en neige** ferme avec le sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente en soulevant la masse avec une maryse.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Versez la pâte sur une

plaqué à génoise, lissez à la spatule et enfournez 10 mn.

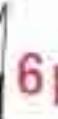
**Démoulez la génoise** sur un torchon humide. Tartinnez toute la surface de crème de marrons et roulez en vous aidant du torchon.

**Laissez refroidir, puis posez** sur un plat et lissez le reste de crème de marrons sur toute la surface en faisant des stries. Décorez de marrons glacés et de meringues. Réservez au frais jusqu'à la dégustation.



## Menu Gourmand

### Poule au pot



6 pers.



25 mn



2 h 30

• 1 grosse poule • 1 bouquet garni • 1 oignon • 5 clous de girofle • 3 carottes • 3 navets ronds • 4 pommes de terre • croûtons • sel et poivre.

**Disposez la poule** dans une grande cocotte et couvrez d'eau. Portez à ébullition en écumant, puis ajoutez l'oignon pelé et piqué de clous de girofle, le bouquet garni, sel et poivre. Laissez cuire 1 h 30 à frémissement.

**Pendant ce temps, épandez** les carottes, les navets et les pommes de terre. Coupez-les en gros morceaux.

**À la fin de la 1<sup>re</sup> cuisson**, ajoutez les légumes et laissez cuire encore 1 h à partir de l'ébullition.

**Coupez la poule en morceaux** et servez avec les légumes, le bouillon et des croûtons.



### CONSOMMATION EN HAUSSE

La France confirme sa place de championne européenne de la consommation de volailles. Sur les 5 premiers mois 2023, la consommation (achats des ménages + consommation hors domicile) de volailles en France augmente de + 1,4 % par rapport à la même période en 2022. Rappel 2022 : près de 28 kg de volailles consommées par habitant.

Sources : [/interpro-anvol.fr/](http://interpro-anvol.fr/) ITAVI d'après Eurostat et sources nationales.



### Forêt-noire



6 pers.



1 h 15



20 mn

**Pour la génoise :** • 4 œufs • 100 g de sucre en poudre • 70 g de farine • 50 g de féculle de maïs • ½ sachet de levure chimique • 1 pincée de sel • beurre pour le moule.

**Pour la crème :** • 40 cl de crème entière liquide très froide • 250 g de mascarpone • 90 g de sucre glace • 100 g de cerises amarena au sirop.

**Pour la garniture :** • 250 g de pâte à tartiner • 200 g de chocolat noir pâtissier.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Séparez les jaunes et les blancs d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment, puis incorporez la farine, la féculle et la levure. Montez les blancs en neige ferme avec le sel. Ajoutez un peu de blanc dans les jaunes et mélangez pour détendre la pâte, puis ajoutez le reste des blancs en soulevant la masse avec une maryse pour ne pas faire retomber les blancs. Versez dans un moule à manqué préalablement beurré. Enfournez 20 mn. Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

**Faites fondre le chocolat** au bain-marie. Étalez-le finement sur du papier cuisson et réservez au frais pendant la suite des préparations.

**Montez la crème et le mascarpone** avec le sucre glace en chantilly. Faites ramollir la pâte à tartiner au micro-ondes 15 sec.

**Coupez la génoise en 4** dans l'épaisseur. Badigeonnez la base de la génoise de sirop d'amarena, puis tartinez d'une couche de pâte à tartiner. Mettez un disque de génoise par-dessus et badigeonnez-le de sirop d'amarena, puis étalez une couche épaisse de chantilly en incluant quelques cerises. Recommez l'opération pour les 2 autres disques de génoise.

**Étalez le reste de chantilly** en couche épaisse sur le dessus et le pourtour du gâteau en lissant à la spatule. Décourez d'un cordon de pâte à tartiner et de cerises. Cassez des bandes dans la tuile en chocolat et disposez-les autour du gâteau. Réservez au frais jusqu'à la dégustation.

## FAUX AMI

Souvent appelée poivre rose, la baie rose désigne plusieurs variétés de *schinus*. La plus consommée est le *Schinus terebinthifolia* ou *terebinthifolius*. Le *schinus* est originaire d'Amérique du Sud et appartient à la famille des Anacardiaceae. C'est un arbre pouvant atteindre 7 mètres de haut. La baie est extrêmement fragile. Les principaux pays producteurs sont Madagascar, le Brésil, le Pérou et la Réunion.

## Terrine aux 2 saumons

6 pers. 25 mn 50 mn

- 700 g de saumon frais sans peau
- 1 bouquet de ciboulette
- 25 cl de crème entière liquide
- 3 œufs
- 200 g de saumon fumé
- baies roses
- aneth
- sel et poivre.

**Coupez le saumon** en cubes. Ciselez la ciboulette. Mixez, pas trop finement, le saumon, la ciboulette, la crème, les œufs, du sel et du poivre. Ajoutez quelques baies roses et mélangez.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Versez la moitié de la préparation dans le moule, puis posez les tranches de saumon fumé par-dessus et couvrez avec le reste de préparation.

**Couvrez le moule d'une feuille de papier aluminium.** Disposez-le dans un plat à gratin et remplissez le plat d'eau pour créer un bain-marie.

**Enfournez 45 mn**, puis 5 mn en retirant le papier aluminium. Laissez tiédir, puis réservez au frais 4 h avant de décorer d'aneth et de servir.





#### EMBLÈME DE LA FRANCE

Ce petit fromage normand reste un incontournable de nos tables. Les deux tiers des Français en consomment et ils en achètent huit fois par an en moyenne.

Panel consommateurs Kantar / octobre 2023.

### Tarte fine au camembert

6 pers. 25 mn 45 mn

- 2 pâtes feuilletées • 250 g de cranberries • 200 g de sucre à confiture
- 2 camemberts • 50 g de noisettes • persil • poivre.

**Taillez 6 disques** dans les pâtes feuilletées. Coupez les camemberts en portions. Réservez au frais.

**Lavez et mettez les cranberries** dans une casserole avec le sucre. Faites cuire 20 mn à feu doux. Laissez refroidir.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Posez les disques de pâte sur une plaque chemisée de papier cuisson. Tartinez les fonds de pâte de confiture de cranberries en laissant un bord libre de 1 cm. Disposez des morceaux de camembert par-dessus et parsemez de noisettes. Enfournez en bas du four 25 mn.

**Poivrez et décorez de feuilles** de persil au moment de servir.

### Menu Original

#### Magret de canard laqué

6 pers. 25 mn 25 mn

- 6 petits magrets de canard • 6 c. à soupe de miel liquide • 300 g d'oignons grelots (bocal)
- 150 g de kumquats • baies roses • sel et poivre.

**Incisez la peau des magrets en quadrillage** sans entamer la chair. Faites chauffer une poêle, puis posez les magrets côté peau et laissez cuire à feu moyen 5 mn. Retournez-les et prolongez la cuisson encore 5 mn. Débarrassez dans un plat à gratin. **Videz la moitié de la graisse** de cuisson, puis ajoutez le miel et des baies roses. Laissez cuire à feu doux 5 mn.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Rincez et égouttez les oignons. Coupez les kumquats en rondelles. Ajoutez les kumquats et les oignons dans le plat, assaisonnez. Arrosez le magret et la garniture de miel. Enfournez 10 mn et servez.



#### TOUS FANS !

8 Français sur 10 consommateurs de magret de canard

Le magret de canard est très apprécié des Français : ils sont 84 % à en consommer, et même 61 % à en savourer au minimum deux fois par an. La plupart des Français préfèrent cuire le magret à la poêle (44 %), loin devant le four (13 %), la plancha (11 %) et le barbecue (11 %), ils sont 83 % à estimer que le magret se prête à de multiples recettes.

Source CIFOG/CSA, décembre 2023

## PRESQUE STAR

La poire conférence est le fruit du hasard. Elle est apparue dans un semis réalisé à partir d'une autre variété. En 1895, elle remporte le premier prix de la conférence internationale de la poire de Londres, c'est de là qu'elle tient son nom. À partir de là, elle a conquis les vergers jusqu'à devenir la variété la plus cultivée en Europe de l'Ouest.



## Poires pochées à la vanille

6 pers. 30 mn 35 mn 6 h

• 6 poires (type conférence) • 1 gousse de vanille • 1 citron vert bio • 20 cl de crème liquide entière (très froide) • 3 c. à soupe de mascarpone • 50 g de beurre demi-sel mou • 45 g de farine • 45 g d'amandes en poudre • 170 g de sucre • 25 g de sucre glace • 5 Gavottes • perles et étoiles sucrées pour le décor.

**Râpez le zeste du citron.** Mélan-gez-le avec le beurre, puis la farine, les amandes, 50 g de sucre et 3 Gavottes émiettées. Étalez sur 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Réservez au moins 6 h au frais.

**Pelez les poires** en conservant les queues. Portez 1,2 l d'eau à ébullition avec le sucre restant, le jus de citron et la gousse de vanille fendue et grattée.

**Ajoutez les poires** et faites-les pocher 25 mn à frémissement. Laissez-les refroidir dans le sirop, couvrez et réservez

au frais. Préchauffez le four à 180 °C. Découpez des étoiles dans la pâte et enfournez 10 mn environ.

**Montez la crème liquide en chantilly** avec le mascarpone. Incorporez le sucre glace en fin de montage. Placez dans une poche à douille.

**Placez les poires égouttées** dans des coupes. Déposez de la chantilly et une étoile. Émiettez les autres biscuits ainsi que les Gavottes restantes. Parsemez-les sur les poires et décorez de perles et étoiles sucrées.



# NOTRE SÉLECTION pour faire

C'est la fête !

Et c'est une bonne raison pour choisir un breuvage qui se mariera avec les bonnes petites recettes que vous avez préparées !

## CÔTÉ BULLES

### 1. DÉLICAT

Ce crémant aux bulles fines et vives accompagnera avec plaisir l'apéritif ou se servira pour le dessert.

*Crémant d'Alsace, Cœur de Lune, 22 € (magnum), Bestheim.*

### 2. SANS ALCOOL

De fines bulles qui accompagneront vos apéritifs avec plaisir et sans culpabilité aucune ! *Cuvée Blanche sans alcool, 3,45 €, Festillant.*

### 3. DU CHARME

Avec son nez intense de pêche blanche et d'amande, sa délicate effervescence dévoile de jolis arômes de fruits d'été et notes briochées.

Parfait à l'apéritif. *Crémant de Bordeaux, Blanc de Noirs, 12,50 €, Louis-Vallon.*

### 4. RAFFINÉ

Ce saumur demi-sec floral et fruité sera le compagnon idéal des desserts festifs, surtout ceux aux fruits exotiques. *Saumur demi-sec, 7,95 €, Dumnacus Vignerons.*

### 5. FINESSE

Ce 100 % chenin blanc aux fines bulles et aux notes florales est parfait à l'apéritif, avec une entrée au saumon ou pour finir le repas avec une bûche.

*Touraine Fines Bulles Blanc, 8,50 €, Domaine Desroches-Mançois.*



# la fête

## CÔTÉ BLANCS

### 6. AMPLE

Une robe or intense, des arômes de fruits blancs, de biscuits et d'amandes, la bouche est équilibrée et aromatique. Avec des crustacés ou des poissons festifs en sauce. *Le Pallet 100 % melon de Bourgogne, 8,30 €, Palatio.*

### 7. COMPLEXE

Ce 100 % viognier au nez puissant et aux notes complexes de pêches, mangues, miel et noisettes est élégant et s'associe à un poisson aux amandes, un plat de crustacés, de la volaille à la crème, ou un dessert au chocolat. *IGP Vaucluse, Perle Blanche, 14,90 €, Les Vignerons de Saint-Marc-Canteperdrix.*

### 8. ÉLÉGANT

Un nez puissant, la bouche est fraîche et porte des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et d'abricots. Savoureux avec des noix de saint-jacques. *IGP Val de Montferrand 2023, Bergerie de l'Hortus blanc, 15 €, Domaine de l'Hortus.*

### 9. ONCTUEUX

Ce vin doux de Loire s'harmonisera avec le foie gras, un dessert aux poires, un fromage à pâte persillée. *Coteaux-du-Layon, Les Deux Vallées, 6,45 €.*



## CÔTÉ ROUGES

### 10. PUISSANT

Du caractère et de la structure, mariez ce vin rouge à des plats de gibiers à plume ou à poils ou encore, une viande rouge ou un fromage de caractère. *Crozes-hermitage, Délice, 11,50 €, Domaine des 7 chemins.*

### 11. CROQUANT

Avec sa robe rouge rubis, et ses arômes de fruits noirs, ce vin sera le bon compagnon pour des amuse-bouches apéritifs, mais aussi avec une volaille ou un rôti de veau. *Haut-Médoc 100 % Malbec, Fabre On The Rocks, 13,50 €, Domaine Fabre.*



### 12. CHALEUREUX

Un vin élégant et puissant aux arômes de fruits noirs et d'épices. Il s'associe naturellement aux gibiers, mais aussi à de la viande rouge, aux plats épicés ou encore à un dessert très chocolaté. *Costières de Nîmes 2020, Harmonie, 19 €, Château Beaubois.*

### 13. CONVIVIAL

Une belle longueur en bouche, des saveurs de fruits rouges et noirs, ce vin se marie à une belle viande rouge en croûte ou non. *AOC Chinon rouge, 8,50 €, Dunnacus Vignerons.*

Nos adresses p. 98



# OUI AUX CLASSIQUES *de prestige*

Cette année comme toujours, la volaille, le saumon, l'agneau ou encore le bœuf feront partie des incontournables de nos assiettes de fêtes. Notre conseil ? Tout miser sur l'exemplarité, autrement dit la qualité et la traçabilité de produits labellisés.

**P**our recevoir notre entourage autour d'un festin de fête, on vise le meilleur ! Est considéré comme bio, tout produit issu de l'agriculture biologique qui répond aux exigences de la législation européenne. Via un cahier des charges, le produit est contrôlé à chaque étape de la chaîne, de la production à la transformation, et à la distribution.

## C'EST QUOI UN POISSON OU UNE VIANDE BIO ?

Opter pour le bio, c'est la garantie de bénéficier d'une viande ou d'un poisson de qualité, mais aussi de prendre en compte le bien-être de l'animal. Ainsi, en élevage bio, l'animal a accès à des parcours extérieurs et dispose d'une

surface minimum, d'air et de lumière. La quasi-totalité de son alimentation – il existe toutefois quelques disparités selon les espèces – est issue de l'agriculture biologique. L'utilisation d'antibiotiques se fait uniquement à titre curatif, encadrée par un vétérinaire, et l'homéopathie et la phytothérapie sont toujours privilégiées pour booster ses défenses naturelles.



12  
milliards

d'euros, c'est le poids que le marché du bio pesait en 2023

Selon les chiffres de l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique.

Les produits issus de la chasse et de la pêche sauvage ne peuvent jamais être considérés comme bio, car il est impossible de contrôler leur alimentation et les conditions d'élevage.

## COMMENT SONT VÉRIFIÉS LES PRODUITS BIO ?

Pour contrôler un produit, on s'appuie sur un cahier des charges bio agronomique établi par l'Union européenne. Cela veut dire concrètement que les règles qui encadrent le mode de production biologique sont désormais les mêmes dans toute l'Europe. Dix organismes certificateurs (OC) agréés et supervisés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) sont chargés de vérifier si le cahier des charges est bien respecté. Pas toujours simple de faire le tri entre les différents labels et sigles. Pourtant, pour reconnaître un produit bio en un coup d'œil, il faut en réalité se fier au logo européen l'Eurofeuille ou au logo AB (propriété du Ministère de l'agriculture française). Ils peuvent ensuite être complétés par d'autres labels ou sigles qui, eux, ne seront pas officiels mais privés. Ces derniers garantissent la qualité du produit en obéissant à d'autres critères de sélection, via d'autres cahiers des charges. C'est le cas par exemple du Label Rouge qui, lui, récompense un produit reconnu pour sa qualité gustative supérieure à d'autres produits similaires.



### POUR S'Y retrouver

**Le label AB,** pour les denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique.

**L'Indication géographique protégée (IGP)** identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

**Le Label Rouge** est un signe national vous permettant d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires. Ce label existe depuis près de 60 ans.

## Et le foie gras dans tout ça ?

Un des autres mets favoris en période de fête. Marie-Pierre Pé, directrice du Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras (CIFOG) nous aiguille : « L'Indication Géographique Protégée (IGP) Foie Gras de Canard du Sud-Ouest est un sigle garantissant un cahier des charges qualitatif. Il assure l'origine du foie gras produit et transformé dans le grand Sud-Ouest. Ce label européen peut être décliné par des appellations IGP départementales (Chalosse, Gascogne, Landes, Périgord, Quercy). Parmi l'IGP Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, 20 % d'entre eux bénéficient également d'un Label Rouge, signe distinctif d'une qualité supérieure avec des exigences encore plus strictes. Enfin, l'Interprofession du Foie Gras représentée par le CIFOG a lancé en 2019 un logo collectif Foie Gras de France afin de permettre aux consommateurs d'identifier facilement l'origine hexagonale et les distinguer des produits des pays de l'Est. »

## Le cahier des charges bio en chiffres :

0 % de chimie de synthèse

57 substances phytosanitaires autorisées en bio, sur les 455 disponibles en Europe

0 % d'OGM

100 % des animaux ont accès à l'extérieur et mangent bio

56 additifs d'origine naturelle autorisés, pour cuisiner en bio sur les 320 autorisés en Europe

Plus de détails sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

## Magret en sucré-salé

6 pers. 15 mn 15 mn

• 3 magrets de canard • 1 petit chou rouge • 3 clémentines • 200 g d'ananas en tranches • 25 cl de jus de fruit (multivitaminé) • 150 g de châtaignes au naturel • 3 c. à soupe de vinaigre de cidre • 5 brins de ciboulette • 2 c. à soupe de miel • huile d'olive • sel et poivre.

**Incisez la peau des magrets**, versez le jus de fruits et réservez. Pelez les clémentines, retirez la peau. Taillez l'ananas en morceaux. Retirez les feuilles abîmées du chou, émincez-le finement (ou râpez-le).

**Mélangez le miel avec le vinaigre de cidre**, versez de l'huile en filet tout en émulsionnant. Salez, poivrez. Égouttez les magrets, faites-les cuire 8 à 10 mn côté peau. Videz le gras de cuisson, faites cuire la seconde face 3 à 5 mn.

**Faites revenir le chou avec l'ananas**, les châtaignes et les clémentines dans un filet d'huile. Versez la vinaigrette au miel, prolongez la cuisson de 5 mn. Servez les magrets tranchés, avec le chou et décorez de ciboulette.





## Mijoté de porc à la crème

• 1,2 kg de morceaux de porc à mijoter (épaule ou filet) • 30 cl de crème liquide • 200 g de bleu de Gex • 4 poireaux • 2 oignons rouges • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 50 g de beurre • 400 g de marrons cuits en conserve • 30 cl de vin blanc sec • sel et poivre.

Faites fondre le beurre dans une cocotte. Collez les morceaux de viande de tous côtés en remuant régulièrement. Pelez et coupez les oignons



6 pers.



20 mn



45 mn

en 6. Pelez et hachez l'ail. Nettoyez et émincez les poireaux.

**Retirez la viande et réservez-la.** À la place, faites fondre 10 mn les oignons, l'ail et les poireaux. Replacez la viande, puis ajoutez le vin et le bouquet garni. Laissez frémir 15 mn.

**Ajoutez la crème, les marrons et le bleu dans la cocotte,** cuisez encore 10 mn à feu doux. Servez chaud.



## Blanquette de chapon

6 pers. 30 mn 2h15 6h

- 1 chapon coupé en morceaux (env. 2,5 kg) • 1 blanc de poireau • 7 carottes • 3 panais • 200 g de châtaignes au naturel (en bocal) • 1 bouquet garni • 2 clous de girofle
- 1 oignon • 20 cl de crème épaisse • 100 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs • 30 g de farine • 10 g de sucre • sel et poivre.

**Coupez 1 carotte pelée en tronçons**, ainsi que le poireau. Piquez l'oignon pelé des clous de girofle. Mettez-les dans un faitout avec le chapon et le bouquet garni. Mouillez d'eau « à fleur », salez et poivrez. Laissez cuire 1 h 30 à frémissement. Laissez refroidir, transvasez dans un plat. Réservez 6 h au frais.

**Placez les carottes et panais pelés et coupés en 4** dans la longueur dans une sauteuse avec les châtaignes. Répartissez dessus 60 g de beurre et le sucre. Mouillez d'eau « à fleur », couvrez de papier cuisson percé au centre. Laissez mijoter 30 mn à feu doux, en les retournant régulièrement. Salez, poivrez.

**Réchauffez le chapon, puis réservez la viande**, filtrez le bouillon. Mélangez le beurre restant et la farine. Incorporez 60 cl du bouillon, faites épaissir en remuant. Mélangez la crème et les jaunes d'œufs, versez dans la sauce. Salez, poivrez. Remettez la volaille, réchauffez à feu doux et servez.

### DE L'HISTOIRE ANCIENNE

Un chapon est un coq d'élevage qui a été castré jeune afin d'augmenter sa masse et la tendreté de sa viande.

Le terme est aussi utilisé pour d'autres volailles castrées, comme la pintade. Cette technique d'élevage est ancienne : on en retrouve les traces dans un texte de Pline l'Ancien, écrit en 162 avant notre ère, à Rome.

## Saumon farci aux blettes

6 pers. 30 mn 30 mn 4h

- 1 saumon levé en filets (env. 1,6 kg) • 1 botte de blettes
- 2 échalotes • 2 citrons bio • 200 g de ajvar (ou sauce aux poivrons et aubergines) • 15 cl de crème épaisse • 6 brins de coriandre • huile d'olive • sel et poivre.

**Séparez les feuilles des côtes de blettes**, réservez les côtes pour une autre recette. Émincez les feuilles. Pelez et ciselez les échalotes, mettez-les à revenir dans un filet d'huile. Ajoutez les feuilles de blettes, mélangez 2 à 3 mn.

**Taillez 1 citron en petits dés**. Ajoutez-les aux blettes avec 5 cl de crème. Salez, poivrez et laissez refroidir. Coupez le second citron en fines rondelles.

**Salez et poivrez la chair des filets de saumon**. Recouvrez l'un d'eux de préparation aux blettes. Posez le second filet dessus, ajoutez les rondelles de citron. Ficelez l'ensemble. Enveloppez le saumon de film alimentaire et réservez au moins 4 h au frais.

**Préchauffez le four à 160 °C**. Placez le saumon sur une plaque couverte de papier cuisson. Arrosez-le d'un filet d'huile et enfournez 25 mn environ.

**Mélangez l'ajvar avec le reste de crème**, faites réchauffer à feu doux. Effeuillez et ciselez la coriandre, ajoutez-la. Servez avec le saumon.

### LE CONNAISSEZ-VOUS ?

À base de poivrons grillés rouges, le ajvar, cavier rouge des Balkans, est un condiment populaire en Serbie, au Monténégro, en Croatie... Doux ou relevé, il est dégusté en entrée, étalé sur une tranche de pain, il accompagne aussi les plats ou les viandes.

Sa recette se transmet de génération en génération.





## Rôti de veau aux pruneaux

6 pers. 25 mn 2h

- 1,2 kg de poitrine de veau désossée • 180 g de cerneaux de noix • 180 g de jambon blanc • 120 g de pruneaux dénoyautés • 2 oignons • 1 gousse d'ail • 8 brins de persil • 1 brin de romarin • 1 gros œuf • 12 cl de lait • 70 g de beurre • 1 c. à soupe de crème fraîche • 180 g de mie de pain • 2 c. à soupe d'huile d'olive • sel et poivre.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Pelez et hachez l'ail et les oignons et faites-les fondre 10 mn dans une sauteuse avec la moitié du beurre. Dans un bol, versez le lait sur la mie de pain pour l'imbiber.

**Concassez les cerneaux de noix.** Hachez le jambon. Rincez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Essorez la mie de pain entre vos doigts.

**Mélangez dans un saladier le contenu de la sauteuse,** les noix, le jambon, la crème, l'œuf, le pain, le persil, du sel et du poivre. Garnissez-en la poitrine de veau, ajoutez les pruneaux et roulez la viande en rôti. Ficelez-la.

**Chauffez l'huile dans une cocotte allant au four** et faites-y dorer le rôti de tous côtés. Disposez dessus le reste du beurre en parcelles, couvrez et enfournez 1 h 50 environ suivant sa taille. Présentez, découpé en rondelles et parsemé de feuilles de romarin.

## Délice de la mer au safran

6 pers. 30 mn 35 mn 4 h

- 600 g de queue de lotte (sans arête, ni peau) • 6 filets de sole (sans peau) • 24 crevettes roses (cuites) • 25 cl de vin blanc sec • 50 cl de fumet de poisson • 1 dose de safran (de préférence en pistils) • 40 cl de crème liquide • 1 c. à soupe de Maïzena • 3 échalotes • 2 fines carottes • 15 g de beurre • sel et poivre.

**Pelez et taillez les carottes en rondelles.** Pelez et ciselez (hachez) les échalotes. Coupez la queue de lotte en morceaux de 50 g et les filets de sole en deux, dans la longueur. Enroulez-les et maintenez avec une pique.

**Mettez ces poissons dans un plat avec les carottes,** les échalotes, le vin et le safran. Couvrez et réfrigérez 4 h. Égouttez les poissons, filtrez le vin. Récupérez la garniture et faites-la revenir dans le beurre.

**Versez le vin, laissez-le réduire de moitié.** Saupoudrez la Maïzena, versez le fumet et mélangez. Salez, poivrez. Laissez réduire 10 mn. Décortiquez les crevettes.

**Ajoutez la lotte, prolongez la cuisson de 10 mn à frémissement.** Mettez les roulés de sole et les crevettes, versez la crème. Assaisonnez, laissez cuire 5 mn.



### L'ÉPICE LA PLUS CHÈRE DU MONDE

Le prix du safran français varie entre 30 000 € et 45 000 € le kilo. Le prix se justifie car le processus de récolte est réalisé à la main. Chaque matin, les nouvelles fleurs sont cueillies et il faut environ 150 000 à 200 000 fleurs pour récolter 1 kg de safran sec pur filament.

## UN VIN PRESQUE UNIQUE

Le vin jaune du Jura est un blanc sec issu exclusivement du cépage blanc local, le savagnin. Seules quatre appellations d'origine contrôlée (AOC) sont autorisées à le produire sur le vignoble du Jura: Arbois, Côtes-du-Jura, Château-Chalon et l'Étoile.



### Poule au vin jaune et morilles

6 pers. 15 mn 1 h

• 1 poule coupée en morceaux • 100 g de morilles sèches (ou 400 g de fraîches) • 25 cl de vin jaune (savagnin ou béthanie) • 15 g de farine • 50 g de beurre • 30 cl de crème épaisse • 4 brins de cerfeuil • sel et poivre.

**Laissez les morilles se réhydrater** dans de l'eau tiède. Préchauffez le four à 180 °C. Salez, poivrez et farinez les morceaux de poule. Faites-les colorer dans le beurre. Couvrez et enfournez 40 mn à feu doux.

**Réservez les morceaux de poule**, versez le vin jaune à la place et grattez les sucs

de cuisson. Ajoutez la crème et les morilles égouttées. Rectifiez l'assaisonnement, mélangez et remettez les morceaux de poule. Enfournez à nouveau pour 15 mn de cuisson.

**Décorez de pluches de cerfeuil** et servez avec une purée de céleri ou du riz.



## Rôti de magrets au foie gras

4 à 6 pers. 20 mn 30 mn

- 2 magrets de canard • 100 g de foie gras mi-cuit • 500 g de marrons cuits (en boîte ou surgelés) • 8 clémentines • 20 g de beurre • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de miel
- thym et origan • sel et poivre

**Préchauffez le four à 180 °C.** Retirez une fine couche de graisse sur les 2 magrets avec un couteau tranchant. Salez et poivrez-les généreusement sur toutes les faces.

**Posez le premier magret côté chair dessus.** Déposez au centre 2 médaillons de foie gras. Recouvrez avec le second magret chair dessous, de façon à former un rôti.

**Ficelez joliment, puis posez le rôti dans un plat.** Émiettez le thym et l'origan. Enfournez 30 mn, en le retournant à mi-cuisson.

**Pelez les clémentines, blanchissez-les 10 mn** dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et épongez-les sur du papier absorbant.

**Rincez et égouttez les marrons.** Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Versez les marrons et les clémentines, laissez cuire 5 mn, assaisonnez et ajoutez le miel, mélangez et faites dorer légèrement 5 mn. Servez le rôti entouré de la poêlée.



## Saumon en habit feuilleté

6 pers. 25 mn 25 mn 2 h

- 1 filet de saumon sans peau (environ 1,5 kg) • 450 g de pâte feuilletée « pur beurre » • 1 jaune d'œuf • 1 bouquet de persil plat • 1 bouquet de cerfeuil • 1 bouquet d'aneth • 400 g de fromage blanc (ou skyr) • 10 cl de crème liquide • 1 citron • beurre • sel et poivre.

**Effeuillez et ciselez le persil, le cerfeuil et la moitié de l'aneth.** Étalez la pâte en un grand carré, plus grand que le saumon. Placez sur une plaque couverte de papier cuisson beurré.

**Posez le filet de saumon sur une moitié de la pâte.** Salez, poivrez. Recouvrez-le des herbes et rabattez le reste de pâte. Scellez les bords. Badigeonnez de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Couvrez et réservez au moins 2 h au frais.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Faites des décos sur la pâte avec un couteau. Badigeonnez-la de jaune d'œuf et enfournez 25 mn environ. Pressez le citron, effeuillez et ciselez l'aneth restant. Mélangez-les avec le fromage frais et la crème. Salez, poivrez. Servez avec le saumon.

### UN CLASSIQUE REVISITÉ

**Le koulibiac, ramené de Russie au XIX<sup>e</sup> siècle, a été à ce point apprécié par le célèbre Auguste Escoffier que ce dernier l'a intégré à son premier livre de recettes, *le Guide culinaire*. La recette originale est à base de saumon ou d'esturgeon, avec du riz ou du sarrasin (appelé *kasha* en russe) et des œufs durs, le tout enveloppé d'une belle pâte feuilletée.**



## Rôti de dinde farci

6 pers. 40 mn 1 h 20 3 h

- 1 rôti de dinde (env. 1,2 kg) • 200 g de veau haché • 250 g de chair à saucisse
- 3 échalotes • 2 oignons • 1 œuf
- 7 fines tranches de jambon cru • 100 g de beurre • 1 c. à soupe de paprika
- 8 brins de thym frais • 15 cl de bouillon de volaille • 10 cl de vin blanc sec • 5 cl d'armagnac (ou cognac) • sel et poivre.

**Pelez et ciselez les échalotes**, effeuillez 3 brins de thym et hachez 3 tranches de jambon. Mélangez-les avec les viandes, l'armagnac et l'œuf. Salez, poivrez. Déroulez le rôti de dinde, salez et poivrez.

**Faites fondre le beurre**, mélangez-le avec le paprika et le reste de thym effeuillé. Badigeonnez-en les 2 faces de la viande. Recouvrez la face côté chair du jambon restant. Ajoutez la farce, roulez le tout et ficellez en rôti. Badigeonnez de beurre aromatisé. Enveloppez de film alimentaire et réservez 3 h au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C**. Pelez et émincez les oignons, mettez-les dans un plat à four. Posez le rôti, arrosez du vin et du bouillon. Enfournez 1 h 15 en arrosant souvent. Récupérez le jus de cuisson, faites-le réduire 2 mn. Ajoutez le reste de beurre épice, en fouettant. Servez le rôti avec la sauce.

### EN DIRECT DES ÉTATS-UNIS

Le poids moyen d'une dinde américaine pour Thanksgiving est de 7 kg, mais la plus grosse, répertoriée dans *le Livre des Records*, pesait 42 kg.



## Petits parmentiers crémeux

6 pers. 30 mn 35 mn

- 400 g de restes de volaille au vin jaune (voir p. 50) • 400 g de restes de crème aux morilles • 1 kg de pommes de terre (chair farineuse) • 130 g de beurre • 20 cl de lait • 1 poignée de noisettes grillées • 3 échalotes • 1 brin de romarin • 15 cl de bouillon de volaille • sel et poivre.

**Faites cuire les pommes de terre 25 mn à l'eau bouillante salée**. Pelez-les et réduisez-les en purée. Chauffez-la à feu doux en incorporant le lait et 100 g de beurre. Salez, poivrez.

**Réchauffez la crème aux morilles et effilochez la volaille**. Effeuillez et ciselez le romarin, réservez-en. Pelez et ciselez les échalotes, faites-les revenir dans le beurre restant. Ajoutez la volaille, versez le bouillon, poivrez. Laissez cuire jusqu'à évaporation presque totale.

**Dressez les parmentiers dans des assiettes** à l'aide d'emporte-pièce en alternant volaille et purée. Démoulez, décorez de romarin et de noisettes concassées, servez avec la crème aux morilles.

### CUEILLETTE DIFFICILE !

La morille ne se ramasse pas en grande quantité. Elle aime se cacher, il n'est donc pas facile de la détecter. De plus, sa saison est courte : 1 ou 2 poussées, en général en avril.



## Papillotes marines

6 pers. 25 mn 15 mn

- 300 g env. de restes de saumon aux agrumes • 400 g de pousses d'épinards
- 12 fines tranches de poitrine fumée
- 22 feuilles de filo • 4 échalotes
- 20 cl de vin blanc sec • 15 cl de fumet de poisson • 20 cl de crème épaisse
- 2 brins d'aneth • huile d'olive • sel et poivre.

**Préchauffez le four à 200 °C**. Pelez et ciselez la moitié des échalotes, faites-les revenir dans un filet d'huile. Ajoutez les épinards, mélangez 2 mn. Incorporez 5 cl de crème, salez et poivrez.

**Coupez le saumon en 6 parts, enveloppez-les dans 2 tranches de poitrine**. Huilez 18 feuilles de filo, superposez-les par trois. Répartissez les épinards, ajoutez 1 saumon au centre et enveloppez-les de filo.

**Huilez les feuilles de filo restantes**, taillez-les en lanières. Chiffonnez-les sur chaque « papillote ». Enfournez 10 mn, laissez dans le four éteint.

**Effeuillez et ciselez l'aneth**. Pelez et ciselez les échalotes restantes, faites-les revenir dans un filet d'huile. Versez le vin et le fumet, laissez réduire d'un tiers. Incorporez le reste de crème, réchauffez 2 à 3 mn. Salez, poivrez et ajoutez l'aneth.

**Servez les papillotes avec la crème** et accompagnez éventuellement d'un risotto crémeux.

## UN CHAMPIGNON SI RARE

La truffe est réputée pour sa saveur unique, et est souvent assimilée à un ingrédient de luxe, avec un prix peu accessible. Le prix de la truffe noire varie tout au long de l'année, il est donc compliqué d'établir un montant fixe.

Cependant, il avoisine généralement les 1 000 € le kg. Les truffes les plus chères sont les truffes blanches d'Alba (*Tuber Magnatum*), avec un montant pouvant atteindre jusqu'à 5 000 € le kg. Moins précieuses et savoureuses, les truffes d'été ou truffes de la St Jean (*Tuber Aestivum*) s'estiment entre 100 et 200 € le kg.



### Poule au pot à la truffe

8 pers. 25 mn 3h

- 2 poules fermières • 40 g de brisures de truffe • 1,5 kg de poireaux • 1,2 kg de carottes • 500 g de navets
- 2 oignons • 1/2 botte d'estragon • 1 bouquet garni • 4 clous de girofle • sel et poivre.

**Pelez les carottes et les navets**, puis supprimez les 2/3 du vert des poireaux. Lavez ces légumes et coupez-les en tronçons. Pelez les oignons et piquez-les des clous de girofle.

**Déposez les poules dans un grand faitout**. Couvrez largement d'eau et portez à ébullition. Écumez. Ajoutez les oignons, les légumes, le bouquet garni et 3 brins d'estragon. Salez et poivrez généreusement. Couvrez et laissez mijoter 2 h 45 à 3 h jusqu'à ce que la viande se détache des os.

**Sortez les volailles et les légumes**. Filtrez le bouillon, versez-le dans une casserole avec les brisures de truffe et leur liquide de trempage, puis portez à frémissement.

**Réunissez les poules et les légumes** sur le plat de service puis arrosez du bouillon truffé. Rincez et séchez l'estragon, puis effeuillez-le dessus. Salez légèrement, poivrez et servez avec du riz.



# L'ART DE LA TABLE à la française

Et si cette année, les repas de fêtes vous offraient une formidable occasion de mettre les petits plats dans les grands et de recevoir à la française ? Pas de clinquant, rien de tape-à-l'œil ; que du chic et du bon goût, évidemment.



Jacqueline Queneau,  
spécialiste du  
savoir-vivre  
à la française

Pour un savoir-vivre « à la française », autant consulter la spécialiste du genre, on a nommé Jacqueline Queneau. Cette historienne des arts de la table a consacré de nombreux livres au sujet et anime régulièrement séminaires et conférences de bienséance, dans lesquels elle dispense ses conseils avisés. C'est dans son tout dernier ouvrage, *Savoir-vivre, comment recevoir à la française*\* que nous nous sommes plongés pour (re)découvrir les codes et les usages d'une réception raffinée. Si Jacqueline Queneau y aborde une foultitude de points essentiels pour recevoir dans les règles de l'art, concentrons-nous sur un élément primordial des fêtes, le dressage de la table.

## LA NAPPE

Elle est un indispensable de vos réceptions du soir. « Toujours blanche pour un dîner classique, pour lequel l'élégance d'une nappe damassée, voire brodée, s'imposera. »

## LE CENTRE DE TABLE

« Logiquement, ce décor sera rond, sur une table ronde, et en longueur sur une table rectangulaire. Si celle-ci est très longue, on disposera plusieurs bouquets ou plusieurs décors. Ces compositions

peuvent être animées d'un surtout ancien (centre de table), enrichi de personnages en porcelaine, en biscuit, en argent. Si vous n'en possédez pas, placez simplement des fleurs et accessoires en accord avec la saison () Fruits frais ou confits, fleurs, herbes folles peuvent s'entremêler avec grâce. » Avec les compositions, Jacqueline préconise d'éviter certaines fleurs au parfum trop entêtant comme les lys ou camélias.

## LES BOUGIES

C'est la recommandation de l'historienne, pour éclairer le repas d'une touche à la fois féerique et chaleureuse. Avec quelques précautions toutefois : « (...) posées sur



d'élégants flambeaux, ou dans des photophores si le dîner est servi à l'extérieur. (...) La flamme des bougies doit toujours être au-dessus du regard de vos convives : une bougie trop basse durcit les traits du visage (...) ».

## LES ASSIETTES DE PRÉSENTATION

**Elles n'ont leur place que sur les grandes tables**, car elles sont beaucoup plus larges que les autres assiettes et doivent être espacées, les unes des autres, d'au moins 60 centimètres. « Apparues depuis quelques décennies, elles (...) sont disposées sous la première assiette et restent sur la table pendant tout le repas. Ainsi la table, entre chaque changement d'assiette, ne paraît pas dégarnie. »

## LES COUVERTS ET LES VERRES

**Et qu'en est-il du reste de la vaisselle ?** On ne vous fera pas l'affront de vous rappeler que la fourchette se place à gauche de l'assiette, le couteau à droite. Mais pour une disposition « à la française », Jacqueline apporte quelques précisions : « La fourchette se pose les dents sur la nappe et le dos du cuilleron de la cuillère est tourné vers le plafond. » Et pour les verres ? Placés en haut de l'assiette, de façon décroissante : « À gauche, le verre le plus grand est destiné à l'eau, vient ensuite un verre un peu plus petit pour le vin rouge, puis un autre encore plus petit pour le vin blanc. La flûte à champagne se place légèrement décalée à droite derrière les autres verres. »



*Savoir-Vivre :  
Comment recevoir  
à la française,  
Jacqueline  
Queneau,  
17,90 €, Éditions  
La Martinière,  
2024.*

## Trois petits plus qui font la différence

**Vous vous en doutez, l'imprévu n'est pas vraiment la tasse de thé de Jacqueline. On accorde donc beaucoup d'attention aux détails. Objectif : zéro impro.**

- 1. La semaine qui précède l'événement, envoyez un mail ou carte de visite, où seront précisées toutes les infos pratiques, suivies ou précédées de la mention « Pour Mémoire ».**
- 2. Bichonnez le service des vins. Les bouteilles sont déposées sur la table avant le service, ouvertes avant d'être servies (dix minutes pour un vin blanc, dix à vingt minutes pour un rouge), à la bonne température.**
- 3. Privilégiez un nombre pair de convives, de préférence en respectant la parité femmes hommes. Évidemment, le placement des invités ne tolère aucun hasard, cela se prépare !**

Il est important d'éviter les préparations de dernière minute. On leur préfère des plats mitonnés qui permettent aux hôtes de rester auprès de leurs convives

**Grand classique**

Il s'accordera avec n'importe quel style ! Verre « Lady Diamond », en cristallin, 22,90 € les 6 verres à eau (27 cl) ou les 6 verres à vin (19 cl) ou les 6 flûtes à champagne (15 cl), [E.Leclerc](#).

**Ethnique**

Un beau vase bleu pour accueillir les bouquets reçus de vos invités ou de belles branches de sapin pour un bouquet de Noël ! Vase Onega, en céramique, H. 42 cm, 69 €, [AM.PM.](#)

**Diadème étoilé**

Cette sous-assiette donnera un air de fête à n'importe quelle assiette. Assiette hôtesse étoiles, en polypropylène, D. 33 cm, 1,60 €, [Auchan](#).

**Belle harmonie**

Alternez sur cette jolie table des bleus profonds et des vert d'eau. Puis rehaussez le tout par des éléments dorés ou argentés.

Bleu Odyssée et Vert audacieux, en grès, grande assiette, 22 €, petite assiette, 18 €, assiette creuse, 22 €, et mini-bol, 9 €, [Céladon](#).

# LA TABLE JOUE *l'originalité*

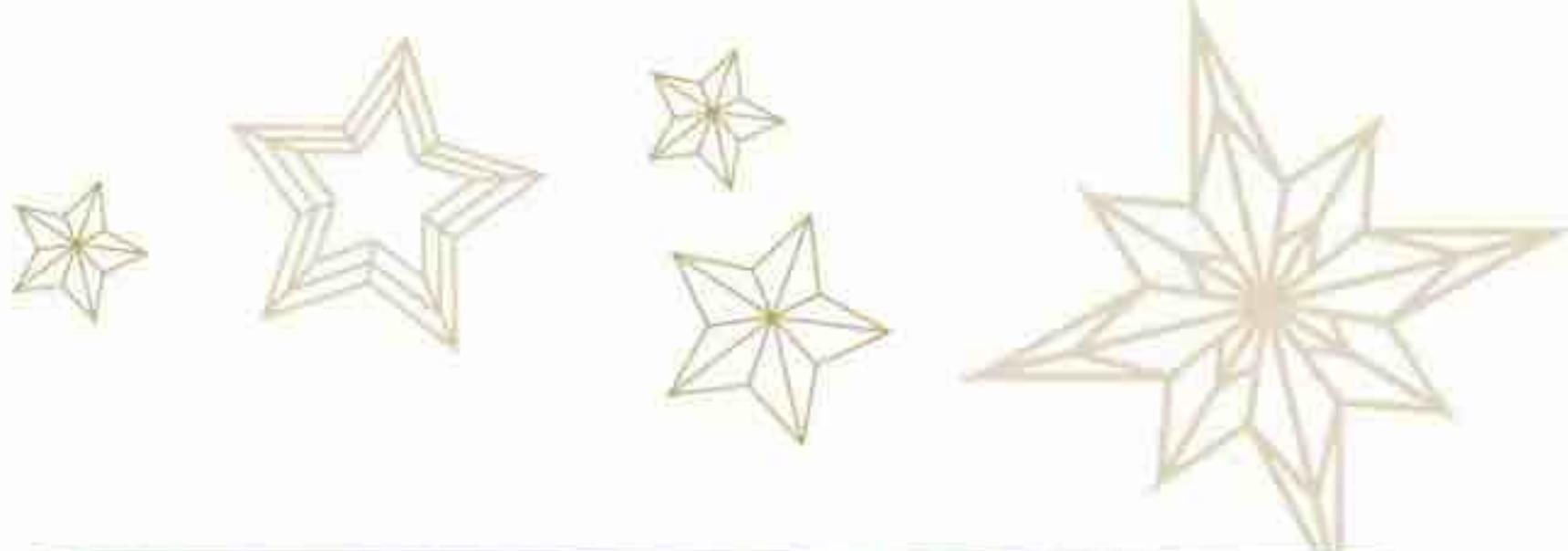
Mariez le bleu, très tendance cette année, avec les couleurs traditionnelles de Noël pour une table tout en élégance !

**Élégant**

Il ne lui manque plus qu'une bougie chauffe-plat ! Photophore, en verre, H. 7,5 cm, 6 €, [Alinéa](#).

**Service de roi**

Pour servir vos plus beaux desserts, il faut bien cette belle pelle à tarte ! Pelle à tarte, en acier inoxydable, 22 cm, 2,49 €, [Conforama](#).



### Sucré ou salé ?

Ce plat, au bleu profond, fera ressortir de façon élégante, aussi bien vos bouchées apéritives que les mignardises au moment du café. *Plat rectangulaire Chicago, en grès réactif, L. 32 cm, l. 14 cm, 22,99 €, Bouchara.*



### Azur

Très bel effet matière pour cette assiette bleutée. *Assiette Gastro, en grès, D. 21 cm, 14,95 €, Bitz.*

### Cuir chic

Ce set de table est non seulement beau, mais en plus il est en cuir recyclé ! *Set de table, en cuir recyclé, D. 35 cm, 14,95 €, Muji.*

### Mon beau sapin

Cette décoration permettra un beau jeu de reflet et de transparence, tout en apportant de belles nuances de vert à votre table.

*Sapin décoratif Lisandru, H. 25,5 cm, 10 €, Alinéa.*



### Multifonction

Ce joli petit bol peut être présent sur la table du petit déjeuner de Noël, ou au déjeuner ou au dîner, pour accueillir bouchées apéritives ou petites douceurs !

*Bol sapin, en grès, D. 13 cm, H. 8 cm, 5,50 €, Gamm Vert.*



**RETOUR À LA NATURE**  
Cette belle composition est à mettre sur votre table... ou à offrir comme centre de table à votre hôte, histoire de changer des fleurs coupées ! *Composition naturelle avec un petit sapin, et deux plantes vertes, D. 15 cm, à partir de 27,99 €, Jardiland.*

Nos adresses p. 98



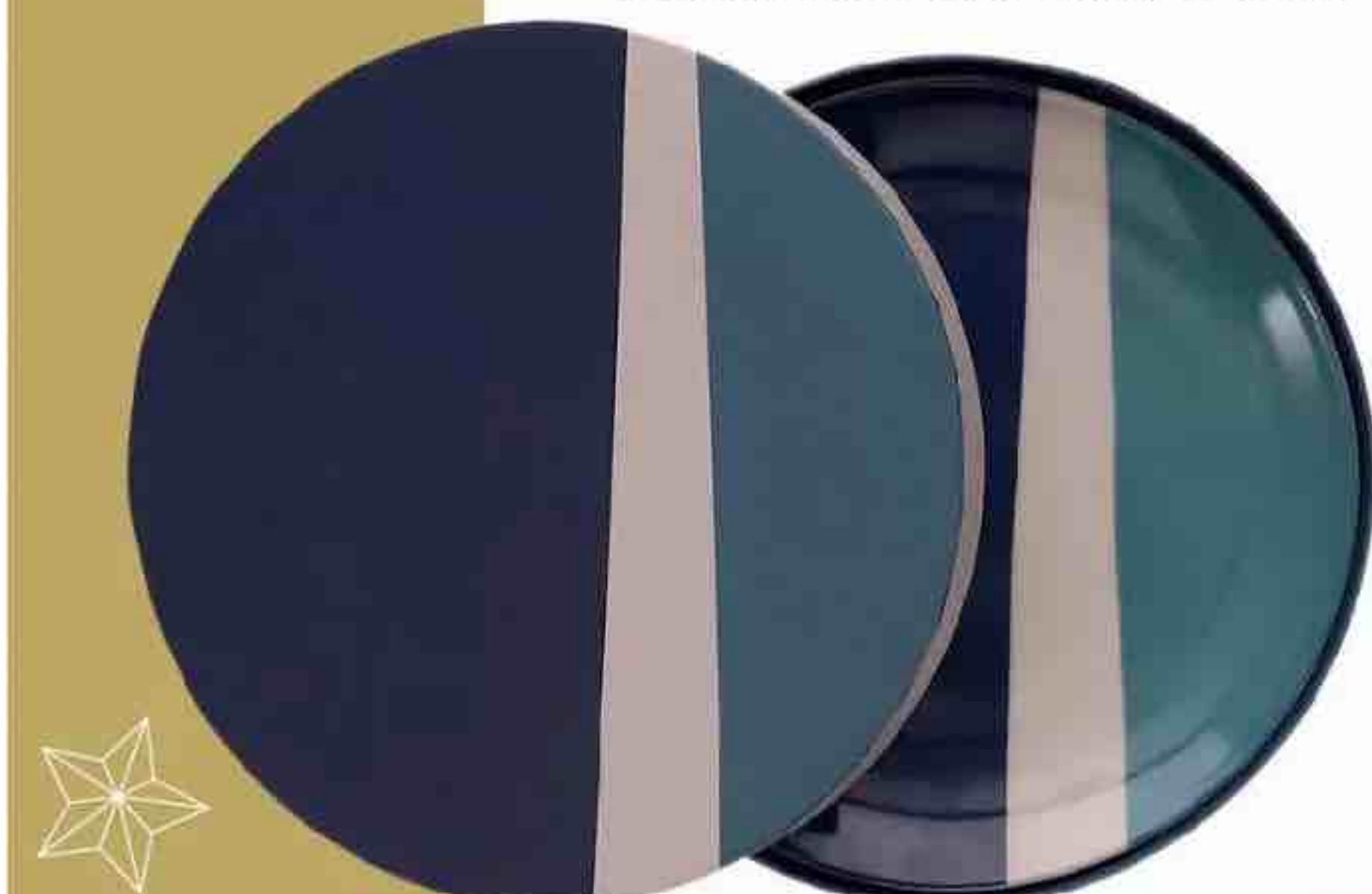
### Stylées

Parfait pour déguster une bonne bûche... mais aussi des huîtres bien charnues ! *Lot de 4 fourchettes à dessert, en acier laitonné, 18,80 €, Bitz.*



### Rayonnant

Ce bougeoir à l'ancienne avec cette large anse vous permettra de transporter une bougie allumée pour la déposer sur la table ! *Bougeoir Solstice, en métal, H. 6 cm, 1,99 €, Conforama.*



### Graphiques

Les rayures, mais en version contemporaine presque picturale ! *Coffret 4 assiettes à dessert Travel multicolore, en porcelaine, D. 20 cm, 24,99 €, Bouchara.*

# UN NOËL ACIDULÉ AVEC LA CHEFFE PÂTISSIÈRE *Claire Heitzler*



Pour Claire Heitzler, la cuisine est une affaire de transmission. Dans sa région, l'Alsace, on la célèbre en grand apparat. Et dans sa famille : « Mes parents cuisinaient beaucoup, ensemble. Et on aime toujours autant les grands repas qui s'éternisent. » Pour nous, la cheffe revient sur son parcours exemplaire et dévoile ses créations pour l'hiver.

Par un hasard qui fait très bien les choses, la petite Claire grandit à Niedermorschwihr, les papilles aux aguets, le nez rivé sur l'atelier-boutique de la pâtissière alsacienne Christine Ferber, réputée notamment pour ses confitures d'anthologie. « Je passais des heures à observer par la lucarne la transformation des produits dans son laboratoire, cela me passionnait. » Le reste du temps, elle l'occupe chez des amis restaurateurs de ses parents, à aider en salle. C'est donc naturellement à la sortie du collège qu'elle enchaîne école hôtelière, BEP et BAC professionnel, avant de se spécialiser dans la pâtisserie, dont la « rigueur et la précision la rassurent », elle encore si jeune.

### CHEFFE GLOBE-TROTTEUSE

Les expériences se succèdent, aux côtés de Thierry Mulhaupt à Strasbourg,

de Michel Troisgros à Roanne, ou encore de Jean-Paul Abadie à Lorient. La cheffe l'admet : « J'ai la bougeotte. Dès que quelque chose est acquis, j'ai besoin de renouveau. » Aucun défi n'est trop grand, pas même celui qui, a seulement 24 ans, l'emmène à Tokyo pour prendre les rênes de la pâtisserie du restaurant Beige Alain Ducasse. Trois ans qu'elle qualifie de complexes, mais extrêmement formateurs, et même décisifs dans son parcours : « C'était très perturbant car les recettes et ma façon de travailler ne correspondaient pas aux goûts des Japonais. J'ai découvert un pays férus de fruits, très attaché à la traçabilité, à la saisonnalité des produits. Ils ont également un sens de la délicatesse, de l'esthétisme accordé au détail qui m'a beaucoup touchée. J'ai appris à moins assaisonner, moins sucrer les desserts, à travailler les fruits différemment... cela m'a marquée profon-

dément et encore maintenant, beaucoup de clients disent retrouver une influence nippone dans mes créations. »

### ODE AU NATUREL ET AU VIVANT

Justement, son style, parlons-en. Après une énième expérience à l'international cette fois-ci pour l'illustre maison Ladurée, désormais à son compte, Claire Heitzler, à la sortie du confinement, lance une boutique-atelier sans vitrine réfrigérée, qui reflète sa philosophie. Les clients récupèrent chaque jour leurs pâtisseries commandées en amont et préparées le jour même dans le laboratoire attenant. Dans cet écrin responsable, elle exprime pleinement sa pâtisserie de saison, au juste équilibre, au goût à la fois délicat et brut. Le cake au yuzu, création phare, y est bien évidemment présent, ouvrant la voie à une gamme de





Tous les produits sont réalisés dans l'atelier de pâtisserie ou viennent directement des producteurs avec qui elle aime collaborer.



Le Mont-Blanc revisité par Claire Heitzler.



Racine : croustillant aux fèves de cacao, avec un biscuit moelleux aux amandes, une mousse au chocolat aérienne ainsi qu'un crémeux à la vanille.



Gâteau de l'amitié : à base d'amandes, garni d'un cœur de marmelade au yuzu « maison ».

“ La bûche de Noël doit rester un dessert qui séduit le plus grand nombre, car elle se déguste en famille ”

créations évolutive, sans cesse renouvelées selon les saisons et les produits disponibles, notamment les agrumes que la cheffe apprécie tout particulièrement travailler. La nature est la reine de chaque dessert, inspiré des fruits mais aussi des fleurs. « Concilier le bien et le beau en respectant la nature et les hommes qui en prennent soin, telle est notre devise », résume en un sourire la cheffe.

## SES CRÉATIONS POUR NOËL

Sur leur 31, les bûches de Claire Heitzler viennent clôturer nos réveillons avec pres-



\* Le flocon de vanille : 62 € (6-8 pers), 8,50 € (individuel).

tige. « Je veille à ce que la bûche ne soit pas trop sucrée, car le repas qui la précède a souvent été riche ! Tous les ans, bien sûr, nous proposons une bûche aux agrumes qui est en quelque sorte notre création signature. Cette année, elle sera associée à la noisette du Piémont. Les fruits utilisés varient selon la récolte des producteurs avec lesquels je collabore, donc je ne sais jamais à l'avance le produit que je vais travailler et mes clients découvrent souvent des agrumes qui leur sont encore inconnus. Cette année, nous avons également élaboré une bûche tout chocolat, un dessert réconfortant, ainsi qu'une bûche vanille\*, mon épice préférée. »

Nos adresses p. 98

## Merveilleuse bûche

6 pers. 1 h  
1 h 30 4 h

- 4 blancs d'œufs • 200 g de sucre • 1 c. à café de Maïzena • 125 g de framboises • 30 cl de crème liquide entière (très froide)
- 100 g de mascarpone
- 180 g de chocolat blanc
- colorant alimentaire rouge.

**Fouettez les blancs d'œufs** 5 mn à faible vitesse avec 1 c. à soupe de sucre en poudre. Augmentez à vitesse moyenne et fouettez 5 mn en incorporant le reste de sucre peu à peu et la Maïzena. Puis serrez les blancs 5 mn à grande vitesse. Les blancs doivent être fermes et brillants.

**Ajoutez quelques gouttes de colorant.** Recouvrez les parois de 18 empreintes demi-sphère en silicone, sur 1 cm d'épaisseur. Formez des fleurs de meringues à l'aide d'une poche à douille. Préchauffez le four à 90 °C et enfournez 1 h 30 environ. Laissez refroidir dans le four éteint.

**Réservez 6 framboises au congélateur**, coupez le reste en morceaux. Montez la crème en chantilly ferme avec le mascarpone. Incorporez les morceaux de framboises dans la moitié de la chantilly. Prélevez des copeaux dans le chocolat. Garnissez les demi-sphères de chantilly fruitée, scellez-les par deux.

**Couvrez les boules de chantilly nature**, puis de copeaux de chocolat. Formez une bûche et réservez 4 h au frais. Décorez de meringues et des framboises surgelées, servez.





## Forêt enchantée

6 pers. 40 mn 5 mn 1 h

- 12 biscuits cônes (pour glace) • 400 g de framboises • 30 cl de crème liquide entière (très froide) • 100 g de mascarpone • 250 g de chocolat noir • 70 g de sucre glace • décos : noix de coco râpée, vermicelle blanc, perles de sucre, sucre doré...).

**Coupez la base de quelques cônes** afin qu'ils aient des tailles différentes et soient stables. Cassez le chocolat en morceaux, faites-les fondre au bain-marie.

**Enrobez chaque cône de chocolat**, saupoudrez-les aussitôt de décoration, en les variant. Laissez figer.

**Écrasez grossièrement les framboises.**

Montez la crème liquide en chantilly ferme, avec le mascarpone. Ajoutez le sucre glace en fin de montage. Incorporez les framboises.

**Garnissez les cônes de chantilly aux framboises**, placez-les au moins 1 h au frais. Saupoudrez de sucre glace et servez.



**UN SUCCÈS FOU !**

En 2023, la consommation de mascarpone en France a connu une augmentation significative par rapport à l'année précédente : les achats des ménages français pour leur consommation à domicile de mascarpone ont atteint 13 078 tonnes, ce qui représente une hausse de 6,5 % par rapport à 2022.

Source FranceAgriMer 2024

## Couronne épicee, crème citronnée

6 pers. 30 mn 20 mn 1 h

- 300 g de farine • 2 c. à café de mélange pour pain d'épices
- 125 g de miel • 140 g de cassonade • 170 g de beurre
- 3 œufs • 1 c. à café de levure chimique • 4 citrons bio • 15 cl de crème liquide entière (très froide) • 50 g de mascarpone
- 1 c. à café de sucre glace • 1 clémentine • meringue.

**Chauffez le miel 5 mn avec 60 g de cassonade et 60 g de beurre.**

Laissez refroidir. Incorporez les épices, 1 œuf, la farine et la levure. Enveloppez de film alimentaire, réservez 1 h au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur, découpez-y un disque de 20 cm Ø. Percez le centre avec un emporte-pièce de 8 cm Ø. Découpez des bonshommes dans les chutes. Placez le tout sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn environ. Laissez refroidir.

**Râpez le zeste de 2 citrons**, pressez tous les citrons. Mélangez-les avec le reste de cassonade et d'œufs. Faites-les cuire à feu doux en fouettant, en une crème nappant une cuillère. Laissez tiédir, incorporez le beurre restant. Mixez, couvrez et réservez au frais. Placez la crème citronnée dans une poche à douille.

**Montez la crème liquide en chantilly avec le mascarpone**, en ajoutant le sucre glace à la fin. Placez dans une poche à douille. Garnissez la couronne de crème citronnée en l'alternant avec de la chantilly.

**Pelez et taillez la clémentine en dés.** Répartissez-les sur la couronne avec des éclats de meringue. Servez avec les bonshommes.



## Passion chocolat

6 pers. 45 mn 2h 8h

- 5 fruits de la Passion • 250 g de chocolat noir • 4 blancs d'œufs • 250 g de sucre • 50 cl de crème liquide entière.

**Montez les blancs d'œufs en neige** 5 mn à vitesse faible avec 1 c. à soupe de sucre. Augmentez la vitesse en incorporant peu à peu 190 g de sucre. Au bout de 5 mn, serrez les blancs en fouettant encore 5 mn à vitesse maximum. Placez dans une poche à douille.

**Préchauffez le four à 90 °C.** Formez 2 cercles égaux de meringue en commençant par le centre. Enfournez 2 h. Laissez refroidir dans le four éteint, porte ouverte.

**Râpez le chocolat.** Faites chauffer 20 cl de crème liquide, versez-la sur le chocolat et mélangez parfaitement. Incorporez le reste de crème, couvrez et réservez au moins 4 h au frais.

### Le savez-vous ?

**La cassonade est un sucre cristallisé roux obtenu directement à l'issue de la première cuisson du jus de canne.** Ce sucre est appelé sucre de canne, sucre roux ou sucre roux de canne.

**Le mot cassonade** vient de l'ancien vocable « casson » utilisé au XVI<sup>e</sup> siècle pour désigner du sucre brut ou granuleux.

**Ouvrez et récupérez la pulpe des fruits de la Passion.** Filtrez-en une partie. Faites cuire 2 mn environ avec le sucre restant, laissez refroidir. Fouettez la crème chocolatée en chantilly.

**Recouvrez chaque meringue d'1/3 de ganache montée**, superposez-les. Nappez entièrement le gâteau de ganache, placez le reste dans une poche à douille. Dressez des dômes sur le dessus et réservez au frais 4 h.

**Au moment de servir**, nappez de coulis de fruits de la Passion.

## Mon bon sapin

6 pers. 40 mn 20 mn 3 h

• 300 g de farine + 5 g • 40 g de cacao non sucré • 150 g de sucre • 220 g de beurre + 5 g • 1 œuf + 1 jaune • 250 g de chocolat noir • 25 cl de crème liquide • 40 g de noisettes grillées • sucre glace.

**Mélangez la farine avec le cacao et le sucre.** Ajoutez 150 g de beurre en parcelles, travaillez du bout des doigts en un sable grossier. Incorporez l'œuf et le jaune. Enveloppez de film alimentaire et réservez 2 h au frais.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Étalez les 2/3 de la pâte, garnissez-en un cercle à pâtisserie (env. 16-18 cm Ø) beurré et fariné, posé sur du papier cuisson. Étalez le reste de pâte sur 3 mm d'épaisseur, découpez-y 6 demi-sapins, avec un pied de 3 cm de haut. Enfournez 20 mn environ, laissez refroidir.

**Hachez le chocolat.** Chauffez la crème, versez-la sur le chocolat en remuant. Une fois la préparation lisse et brillante, incorporez le beurre restant en parcelles. Concassez les noisettes.

**Mélangez-les avec la ganache,** garnissez-en le fond de tarte et lissez. Réfrigérez au moins 1 h. Plantez les demi-sapins en créant un sapin. Décorez de sucre glace.



## Poires délicates

6 pers. 50 mn 1 h 05 1 h

• 6 poires (type williams) • 250 g de farine • 100 g de sucre glace + pour le décor • 190 g de beurre • 2 œufs + 1 jaune • 170 g de sucre • 70 g d'amandes en poudre • 125 g d'amandes effilées • 2 gousses de vanille • 1 badiane • 2 capsules de cardamome • 1/2 orange bio.

**Mélangez la farine avec le sucre glace.** Ajoutez 125 g de beurre et travaillez en un sable grossier. Incorporez 1 œuf, filmez et réservez 1 h au frais. Pelez les poires et évidez-les par le fond, en laissant la queue.

**Portez 1 litre d'eau à ébullition avec 100 g de sucre,** la badiane et la cardamome écrasée, le zeste de l'orange et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Faites-y pocher les poires 25 mn à frémissement. Laissez-les refroidir dans le sirop.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Étalez la pâte sablée, découpez-y 6 disques et garnissez-en 6 cercles individuels à pâtisserie. Enfournez 10 mn.

**Travaillez le beurre restant en pommade.** Incorporez le reste de sucre, les amandes en poudre, les graines de la seconde gousse de vanille et l'œuf entier restant et le jaune. Répartissez dans les fonds de tarte et enfournez 20 mn.

**Piquez les poires d'amandes effilées,** disposez-en une dans chaque tartelette. Prolongez la cuisson de 5 à 10 mn, les amandes doivent être colorées. Laissez refroidir, démoulez et saupoudrez un voile de sucre glace au moment de servir.

### MERCI LA CARDAMOME !

Elle possède d'excellentes vertus anti-inflammatoires, analgésiques et antispasmodiques, permettant de lutter contre les spasmes musculaires et leurs douleurs. Elle est aussi très efficace pour lutter contre les aigreurs d'estomac et calmer les remontées acides qui peuvent apparaître après les repas.

## Bûche au chocolat et clémentines

6 pers. 40 mn 15 mn 2 h

• 150 g de farine • 25 g de cacao • 190 g de sucre • 200 g de beurre • 4 œufs + 3 jaunes • 3 clémentines bio • 30 cl de jus de clémentine • 40 g de Maïzena • 5 cl de Cointreau • 200 g de marmelade de clémentine • 200 g de chocolat noir • 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin • clémentines confites.

**Préchauffez le four à 170 °C.** Faites fondre 60 g de beurre. Séparez le blanc de 4 jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige avec 120 g de sucre. Incorporez les 4 jaunes, la farine et le cacao.

**Étalez sur une plaque couverte de papier cuisson** et enfournez 8 mn. Retournez la génoise sur un linge humide, enroulez-la et laissez refroidir.



### L'unique Française

La clémentine de Corse est l'unique clémentine française. On la reconnaît à ses petites feuilles, sa petite taille, son écorce lisse, fine et brillante et sa saveur fruitée.



**1-Râpez fin le zeste des clémentines,** mélangez-les avec le jus de clémentine et faites chauffer.



**3-Placez la crème dans la cuve d'un robot,** incorporez le Cointreau et le beurre restant en parcelles, tout en fouettant.



**5-Roulez la bûche en vous aidant du linge.** Placez-la 2 h au frais, enveloppée dans le linge.



**2-Fouettez les 3 jaunes d'œufs avec le sucre restant,** ajoutez la Maïzena. Versez le jus de clémentine en remuant et faites épaissir sans cesser de remuer. Laissez refroidir.



**4-Déroulez la génoise,** badigeonnez-la de marmelade, puis de la crème aux clémentines.



**6-Faites fondre le chocolat en morceaux,** ajoutez l'huile. Laissez tiédir et recouvrez-en la bûche. Puis pratiquez des stries à l'aide d'une fourchette et décorez de clémentines confites.



## Cheesecake aux griottes

6 pers. 30 mn  
1 h 30 1 h 30 mn 30 mn

- 400 g de fromage frais
- 500 g de fromage blanc faisselle • 150 g de sablés bretons • 400 g de griottes en bocal (ou cerises surgelées) • 60 g de pistaches mondées
- 4 œufs • 50 g de beurre mou + 10 g • 150 g de sucre en poudre • 30 g de sucre glace • 1 c. à soupe de Maïzena.

**Mettez la faisselle et les griottes à égoutter** 30 mn. Faites torréfier les pistaches dans une poêle à sec. Laissez refroidir, mixez-en 30 g en poudre avec le sucre glace. Préchauffez le four à 150 °C.

**Mixez les sablés avec le beurre.** Garnissez-en un moule à fond amovible tapissé de papier cuisson beurré. Réservez au frais. Fouettez les œufs avec le fromage frais, la faisselle, le sucre en poudre et les pistaches mixées.

**Diluez la Maïzena dans 2 c. à soupe de jus des griottes,** ajoutez-les. Versez-en la moitié dans le moule. Répartissez les griottes, réservez-en pour le décor. Versez le reste de l'appareil, lissez. Enfournez 1 h 30 environ.

**Laissez refroidir le cheesecake,** réservez-le au moins 4 h au frais. Concassez les pistaches restantes. Démoulez le cheesecake, parsemez les pistaches et décorez du reste des griottes.

### UNE CERISE PEUT EN CACHER UNE AUTRE

Les griottes sont les fruits du griottier, aussi appelé cerisier acide ou cerisier aigre. Ce petit arbre forme souvent des buissons au sein de haies à l'état sauvage.

## Charlotte croustillante au chocolat

6 pers. 1 h 15 mn 6 h

- 300 g de chocolat blanc • 250 g de biscuits bâtonnets chocolat au lait (type Finger) • 4 œufs • 120 g de farine + 10 g
- 120 g de sucre en poudre • 1/2 sachet de levure chimique
- 40 cl de crème liquide entière • 250 g de mascarpone • 10 cl de sirop de sucre de canne • beurre • sucre glace pour le décor.

**Concassez le chocolat.** Portez la crème à ébullition, versez-la sur le chocolat et mélangez en une préparation lisse. Incorporez le mascarpone, couvrez et réservez 4 h au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation double de volume. Incorporez délicatement la farine et la levure. Versez dans un moule (env. 16 cm de diamètre) beurré et fariné.

**Enfournez 15 mn environ** en testant la cuisson. Démoulez et laissez refroidir. Coupez le biscuit en deux disques, badigeonnez-les de sirop de sucre de canne.

**Montez la crème au chocolat** en une chantilly ferme. Disposez les bâtonnets au chocolat le long des parois d'un moule à fond amovible (diamètre : 18 cm). Posez 1 disque de biscuit au fond et recouvrez d'un tiers de mousse. Renouvez l'opération. **Couvrez la charlotte**, placez le reste de mousse dans une poche à douille. Réservez-les 2 h au frais. Au moment de servir, démoulez la charlotte. Décorez le dessus de mousse et d'un voile de sucre glace.



## Cheesecakes enneigés

6 pers. 45 mn 2 h 35 24 h

- 200 g de palets bretons • 600 g de fromage frais (Philadelphia, St Môret) • 70 g de beurre • 1 citron bio + pour le glaçage • 3 œufs + 2 blancs • 25 g de Maïzena • 10 cl de crème épaisse • 250 g de sucre en poudre • 50 g de sucre glace. Facultatif : citron confit.

**Faites fondre le beurre.** Émiettez les biscuits, mélangez-les avec le beurre. Répartissez dans 6 cercles à pâtisserie posés sur une plaque couverte de papier cuisson. Réservez au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Râpez finement le zeste du citron, pressez le fruit. Fouettez le fromage frais avec la crème, 150 g de sucre en poudre, le zeste et le jus de citron. Incorporez les œufs entiers un à un, terminez par la Maïzena.

**Répartissez la préparation dans les cercles**, lissez. Enfournez les cheesecakes, baissez la chaleur du four à 90 °C. Faites cuire 1 h 30. Laissez refroidir les cheesecakes dans le four éteint, porte fermée. Couvrez et réservez 24 h au frais.

**Préparez la meringue avec les blancs d'œufs** et le reste de sucre en poudre (voir recette p. 62). Placez dans une poche à douille, préchauffez le four à 90 °C.

**Répartissez la meringue dans les alvéoles** d'un moule à cônes, ou formez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 1 h, laissez refroidir dans le four éteint.

**Incorporez du jus de citron au sucre glace**, jusqu'à obtenir un glaçage un peu épais. Démoulez les cheesecakes, décorez-les de meringues nappées légèrement de glaçage et éventuellement de citron confit.

### LE PRODUIT CULTE

Le Philadelphia est devenu culte aux États-Unis, car c'était la seule spécialité fromagère que l'on pouvait tartiner sur les fameux bagels. Sa naissance remonte à 1872, et son arrivée sur le marché français à 2011. Il est composé de lait entier pasteurisé, crème fraîche et de sel.



## Bûche pralinée

6 pers. 40 mn 15 mn 2 h

- 4 œufs • 90 g de sucre • 90 g de farine • 1 gousse de vanille
- 110 g de chocolat praliné • 80 g de pâte pralinée • 20 cl de crème liquide • 80 g de pralin • billes croustillantes (ou autre décor).

**Préchauffez le four à 180 °C.** Fendez et grattez la gousse de vanille. Récupérez les graines et fouettez-les avec les œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Incorporez délicatement la farine.

**Versez la pâte** sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn environ. Retournez la génoise sur un linge humide, enroulez l'ensemble. Laissez refroidir.

**Faites fondre le chocolat**, ajoutez la pâte pralinée et laissez refroidir, mais pas figer. Montez la crème liquide en chantilly ferme, incorporez délicatement le chocolat. Déroulez la génoise, recouvrez-la des 3/4 de la mousse. Roulez et réservez 2 h au frais.

**Recouvrez la bûche** du reste de mousse pralinée. Roulez-la dans le pralin, décorez de billes croustillantes et coupez les extrémités. Réservez au frais jusqu'au service.



## Douceur glacée mangue et framboises

6 pers. 20 mn 1 mn 2 h

- 4 mangues • 150 g de brisures de framboises surgelées
- 1 litre de crème glacée à la vanille (ou framboises)
- 2 blancs d'œufs • 120 g de sucre glace.

**Laissez ramollir la crème glacée**, mélangez-la aux brisures de framboises. Pelez et retirez les noyaux des mangues, coupez-les en tranches ou en dés. Répartissez-en un tiers dans 6 verrines.

**Renouvelez l'opération** en ajoutant de la mangue et de la glace. Terminez par de la mangue. Couvrez et réservez 1 h au congélateur.

**Montez les blancs d'œufs en neige** en incorporant le sucre glace. Ils doivent être fermes et bien brillants. Placez la meringue dans une poche à douille large et lisse, couvrez-en le dessus des verrines. Réservez à nouveau au moins 1 h au congélateur.

**Sortez les verrines du congélateur**, 10 mn avant de servir, et dorez légèrement la meringue au chalumeau, ou sous le gril du four.

### Lutter contre le gaspillage

Produit de luxe il y a encore dix ans, la mangue est entrée dans le top 5 des fruits les plus consommés au monde. Les Français consomment 30 000 tonnes de mangues chaque année. Bon nombre de fruits arrivent dans nos pays piqués et ils étaient jusqu'à présent jetés (en 2016, dans l'Union européenne, près de 4 000 tonnes de mangues ont été détruites). Certaines initiatives sont prises comme depuis 2015 à Abidjan, où Caroline Hien transforme chaque année 5 tonnes de mangues jetées en confitures et les vend sous son label Carol's. D'autres produisent du vin de mangue et même du cuir de mangue, moins cher que le cuir animal.

Source France 5/Le Figaro.

## Roulé framboises et pistaches

• 300 g de framboises • 80 g de pistaches non salées • 4 œufs • 125 g de farine • 125 g de sucre en poudre • 250 g de mascarpone • 5 cl de crème liquide • 50 g de sucre glace + pour le décor • 1 sachet de sucre vanillé • 1 c. à soupe de liqueur de framboise.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes 2 mn avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Montez les blancs en neige, incorporez-les délicatement. Terminez par la farine.

**Versez la pâte sur une plaque** couverte de papier cuisson. Enfournez 10 mn environ. Retournez le biscuit sur un linge humide, enroulez l'ensemble. Laissez refroidir.

**Fouettez le mascarpone** avec la crème liquide et le sucre glace. Mixez grossièrement 55 g de pistaches. Déroulez le biscuit, étalez dessus la crème au mascarpone. Parsemez les pistaches et les framboises.

**Roulez la bûche en serrant**, enveloppez-la de film alimentaire. Réservez au moins 4 h au frais. Mixez le reste de pistaches en une poudre. Coupez les extrémités de la bûche, placez-la sur un

plat de service.

**Mélangez la liqueur de framboise** avec 1 c. à soupe d'eau. Badigeonnez-en la bûche. Saupoudrez de sucre glace et décorez de poudre de pistaches. Servez.

### Ne pas en abuser !

Si les pistaches sont beaucoup plus intéressantes sur le plan nutritionnel qu'une barre de chocolat, la pistache reste un fruit sec avec une densité énergétique élevée. Il faut compter environ 189 calories pour une poignée de pistaches de 30-40 g.





## Îles enchantées

6 pers. 30 mn 15 mn 6 h

• 1,25 l de lait entier • 4 œufs + 4 jaunes • 260 g de sucre • 4 c. à café de pâte de pistaches • 3 c. à soupe de pralines roses concassées • 1 pincée de sel.

**Portez 1 litre de lait à ébullition.** Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Battez les 8 jaunes 2 minutes avec 200 g de sucre. Puis versez le lait en filet, en fouettant.

**Faites épaissir sans cesser de remuer,** la crème doit napper le dos d'une cuillère. Hors du feu, incorporez la pâte de pistaches. Laissez refroidir, couvrez et réservez 6 heures au frais.

**Montez les 4 blancs d'œufs en neige** avec le sel et le sucre restant, jusqu'à ce qu'ils soient fermes, lisses et brillants. Portez à frémissement le reste de lait avec 25 cl d'eau.

**Déposez-y une à une 6 îles de blancs en neige** et faites-les pocher 1 mn sur chaque face. Égouttez-les délicatement sur du papier absorbant. Filtrez la crème à la pistache, répartissez-la dans des coupes. Déposez une île et parsemez de pralines.

### SPÉCIALITÉ LYONNAISE

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, un pâtissier lyonnais aurait été inspiré par les roseraies du Rhône et aurait teinté ses pralines d'un rose similaire en utilisant sa machine à mélanger le cuivre.



## Étoiles rouges

6 pers. 45 mn 15 mn 7 h

• 2 œufs • 230 g de sucre • 60 g de farine • 600 g de fruits rouges mélangés • 200 g de framboises + pour le décor

• 10 feuilles de gélatine • 80 cl de crème liquide entière (très froide) • groseilles (facultatif) et étoiles sucrées pour le décor.

**Préchauffez le four à 190 °C.** Battez les œufs 15 mn avec 60 g de sucre, le mélange doit tripler de volume. Incorporez délicatement la farine, versez sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn environ. Laissez refroidir.

**Réhydratez 8 feuilles de gélatine** dans de l'eau froide. Faites cuire les fruits rouges 2 mn avec 90 g de sucre. Mixez et filtrez. Ajoutez la gélatine essorée, laissez refroidir. Montez 60 cl de crème en chantilly, incorporez-la délicatement.

**Découpez 12 étoiles dans la génoise,** à l'aide de 6 cercles à pâtisserie en forme d'étoiles. Placez-en 6 dans les cercles, versez-y la moitié de la mousse. Renouvez l'opération, couvrez et réservez au frais 4 h.

**Mettez le reste de gélatine à réhydrater.** Mixez les framboises avec le reste de sucre, filtrez. Faites-en chauffer 1 c. à soupe, incorporez la gélatine essorée. Ajoutez le reste de coulis et de crème.

**Nappez-en les étoiles** et replacez 3 h au frais. Démoulez, décorez d'étoiles sucrées et servez accompagné de groseilles et framboises.

## MERVEILLEUX DESSERTS



### Cheesecake exotique

4 pers. 25 mn 1 h 2 h

• 20 cl de crème de coco • 10 cl de coulis de mangues • 800 g de fromage frais type St Môret • 125 g de sucre en poudre • 4 œufs • 100 g de féculle de maïs • beurre pour le moule.

**Pour la décoration :** • mangue fraîche • carambole • copeaux de noix de coco. **Mélangez la crème de coco** et le coulis de mangues. Préchauffez le four à 160 °C. **Dans un grand saladier, fouettez le fromage frais** avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez ensuite les œufs, un par un, puis la féculle et le mélange coco/mangue. **Versez la préparation dans un moule à manqué** préalablement beurré. Enfournez environ 1 h (il doit être bien doré). **Laissez tiédir, puis réservez au frais 2 h** avant de démouler. Décorez de tranches de mangue, de carambole et de copeaux de coco au moment de déguster.

#### LAIT OU CRÈME ?

**Le lait de coco est la pulpe de noix de coco pressée et mélangée à de l'eau (environ 40 %) pour obtenir une texture légère et liquide qui ressemble à du lait.** **La crème de coco est fabriquée selon le même processus que le lait de coco, mais on y ajoute moins d'eau (environ 10 %).** Elle est donc plus dense et plus onctueuse que le lait de coco.

### Mini-forêts-noires

6 pers. 35 mn 30 mn

• 4 œufs • 125 g de farine • 175 g de sucre • 25 g de beurre • 25 g de cacao • 150 g de chocolat noir • 30 cl de crème liquide entière (très froide) • 400 g de griottines (petites cerises à l'eau-de-vie) • 2 c. à soupe de sucre glace.

**Préchauffez le four à 190 °C.** Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs 2 mn au batteur électrique avec 125 g de sucre. Placez dans un bain-marie et continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume. Hors du bain-marie, battez jusqu'à refroidissement. Tamisez la farine avec le cacao, incorporez-les et terminez par le beurre. Versez la pâte sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn. Laissez refroidir.

**Égouttez les griottines, réservez-en 6 et le sirop.** Faites-les compoter 20 mn avec le reste de sucre. Laissez refroidir. Montez la crème en chantilly bien ferme, en incorporant le sucre glace en fin de montage. Garnissez-en une poche à douille. **Découpez 12 cercles dans la génoise,** badigeonnez-les de sirop de cerises. Recouvrez-en 6 de compotée, puis de chantilly. Couvrez du reste de génoise.

**Prélevez des copeaux dans 30 g de chocolat.** Faites fondre le reste, laissez refroidir et nappez-en les desserts. Décorez de chantilly, des cerises et des copeaux.

#### TRADITION ALLEMANDE

Les copeaux de chocolat sur le sommet du dessert représenteraient les épines des résineux, tandis que le trio de couleurs (noir, blanc et rouge) serait une référence au costume des jeunes filles célibataires de Forêt-Noire.

### Sabayon au pamplemousse

4 pers. 25 mn 10 mn

• 2 pamplemousses • 4 jaunes d'œufs • 100 g de sucre en poudre.

**Pelez à vif les pamplemousses.** Prélevez les suprêmes en récupérant le jus. **Dans un saladier, fouettez** les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et triplent de volume. Ajoutez le jus de pamplemousse et fouetter à nouveau.

**Posez le saladier** sur une casserole d'eau à peine frémisante et fouettez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis hors du feu jusqu'à refroidissement.

**Répartissez dans des ramequins** et disposez les suprêmes de pamplemousse en rosace. Brûlez au chalumeau ou sous le gril du four 2 mn. Servez aussitôt.

#### Faites le plein de peps !

Très désaltérant pour un faible apport calorique, le pamplemousse est également riche en fibres. Très grande source de vitamine C mais aussi de vitamines du groupe B, le pamplemousse ou pomélo apporte aussi des caroténoïdes, limonoïdes et flavonoïdes qui sont des substances riches en antioxydants.

# 8 IDÉES DE DESSERTS fruités

Par Olivia Delaunay

## TARTE FINE

**Émincez la chair de 3 mangues.** Disposez-les sur une pâte feuilletée saupoudrée de poudre d'amandes et de sucre roux. Répartissez 50 g de beurre coupé en dés et enfournez 30 mn à 200 °C.

## CARPACCIO D'ANANAS

**Tranchez finement un ananas Victoria à la mandoline.** Mélangez le jus de 2 citrons verts, 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à café de rhum et les graines d'1 gousse de vanille. Dans une assiette, versez la moitié de ce mélange, disposez les tranches d'ananas dessus en les chevauchant. Versez le reste du jus. Décorez avec quelques feuilles de menthe et des zestes de citron vert.

### Le savez-vous ?

À l'origine, le carpaccio est une recette italienne de viande de bœuf crue avec du parmesan. C'est un chef italien Giuseppe Cipriani qui, composant une recette à la va-vite pour une comtesse qui ne pouvait manger de viande cuite, la nomma ainsi en référence au peintre Vittore Carpaccio qui utilisait des peintures très rouges pour ses tableaux.

## SABAYON DES ÎLES

**Pelez 2 mangues, 2 kakis et 1 kiwi,** puis prélevez des billes avec une cuillère parisienne. Dans un saladier, fouettez 4 jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez 1 c. à café de vanille en poudre et fouettez. Placez le saladier au bain-marie et continuez de fouetter jusqu'à épaississement. Ajoutez 2 c. à soupe de crème fraîche, 2 c. à soupe de rhum et mélangez. Répartissez les fruits dans 4 plats individuels et versez le sabayon. Passez sous le gril chaud 10 mn.

## CAKE CRÉMEUX

**Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 200 g de mascarpone,** 100 g de sucre et les graines d'1 gousse de vanille. Émincez la chair de 3 mangues. Montez le parfait dans un moule à cake en disposant une couche de petits-beurre, de la mangue et l'appareil au mascarpone. Réfrigérez 5 h.

## TIRAMISU EXOTIQUE

**Découpez en petits cubes 2 kiwis et 1/2 ananas.** Fouettez 250 g de mascarpone et 25 cl de crème liquide bien froide en chantilly, en incorporant 25 g de sucre en poudre et 1 c. à café d'extrait de vanille. Portez à ébullition 20 cl d'eau, 50 g de sucre, les grains d'1 gousse de vanille et le jus d'une orange, laissez refroidir. Trempez-y une dizaine de biscuits à la cuillère et disposez-les dans 4 à 6 verrines (selon la taille). Recouvrez en alternant la moitié de crème vanillée et de fruits coupés, puis recommencez le montage.

### Douceur coco

**Mixez la chair de 3 mangues avec 30 cl de lait de coco, 2 c. à soupe de jus de citron et 100 g de sucre.** Incorporez 20 cl de crème montée en chantilly avec 3 c. à soupe de sucre glace. Répartissez dans des coupelles et réfrigérez 3 h.



### Panna cotta

**Faites ramollir 4 feuilles d'agar-agar dans 2 c. à soupe d'eau froide.** Portez à ébullition 60 cl de crème liquide avec le zeste d'1 citron vert et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Couvrez, laissez infuser 10 mn, puis filtrez. Ajoutez les feuilles d'agar-agar essorées et fouettez pour les faire fondre. Répartissez la panna cotta dans des verrines, couvrez et réfrigérez 6 h. Pelez et découpez 2 mangues en dés. Répartissez-les sur les verrines et servez avec un coulis de mangue.

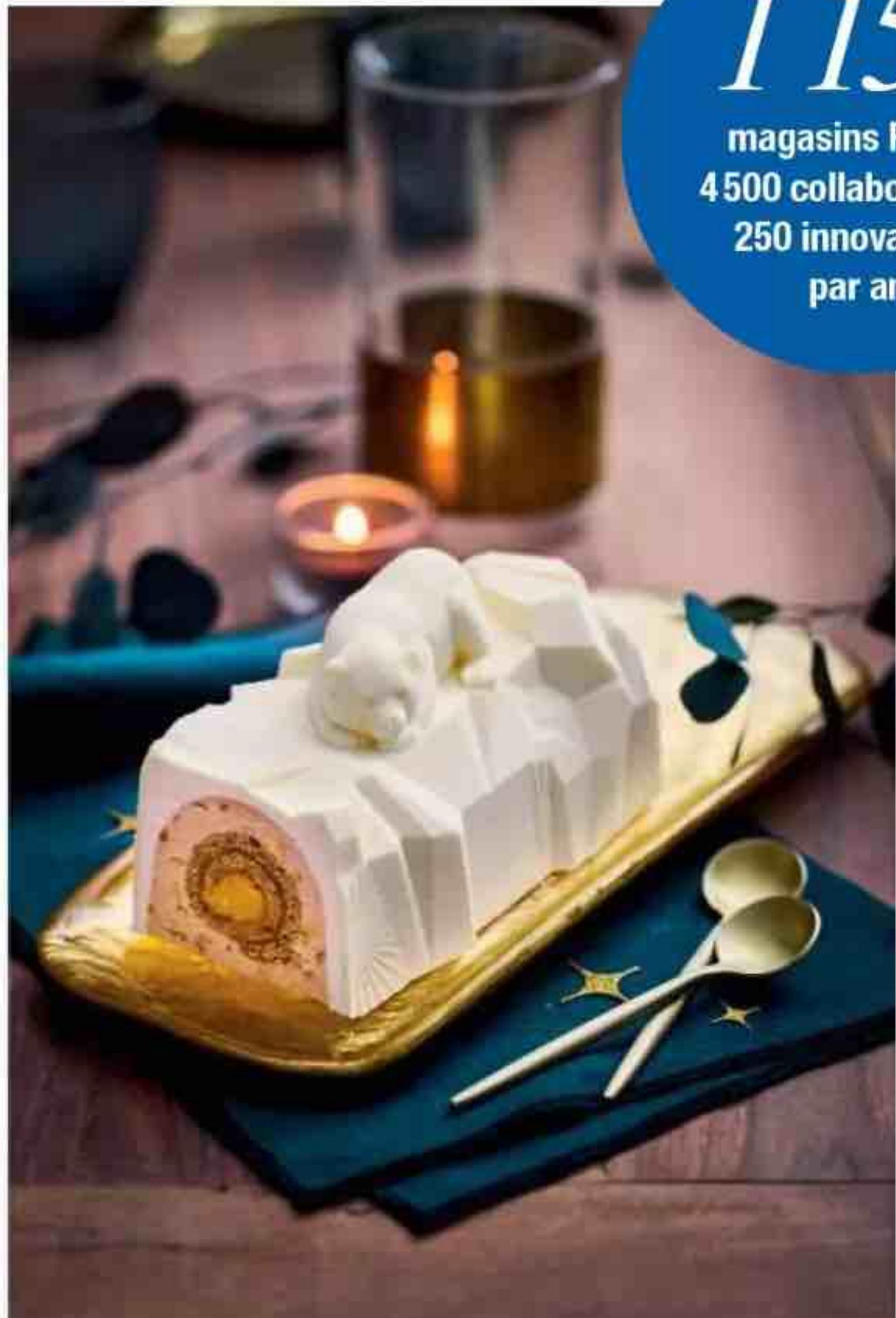
## ANANAS RÔTI

**Pelez un ananas mûr et retirez les yeux.** Coupez-le en 4 en retirant le cœur, puis en morceaux. Faites fondre dans une poêle 40 g de beurre demi-sel, déposez l'ananas, saupoudrez de cassonade. Faites dorer, ajoutez une larme de rhum. Servez avec une boule de glace à la vanille.

### Drôle de nom pour un fruit !

**Le mot Ananas est un dérivé de Nana, un terme amérindien signifiant littéralement « fruit délicieux ».**

**La France est un pays producteur d'ananas, notamment grâce aux cultivateurs de La Réunion, Guyane, Mayotte, mais aussi de Guadeloupe.** La variété Cayenne lisse est originaire de Guyane. Les îles de La Réunion et de Mayotte exportent principalement la variété Victoria. En Guadeloupe, une variété dite « ananas bouteille » se distingue par sa forme allongée.



1150

magasins Picard  
4500 collaborateurs  
250 innovations  
par an

## Interview

# PICARD FÊTE ses 50 ans



**Directrice Marketing Produit, R&D et Qualité chez Picard, Delphine Alazard-Courtier connaît très bien la maison, puisqu'elle y officie depuis 28 ans.**

**Avec nous, elle partage les secrets des fêtes, période plus que jamais essentielle pour l'entreprise qui souffle ses 50 bougies cette année.**

**Que représente la période des fêtes de fin d'année pour Picard ?**

**D.A-C** C'est la plus belle vitrine de l'année. On travaille dessus près d'un an et demi à l'avance et c'est très galvanisant. C'est l'occasion pour nous de dévoiler tout notre savoir-faire et notre créativité. Dès cet été, nous avons donc commencé à brainstormer sur Noël 2025.

**Comment identifiez-vous les futures tendances et les produits attendus ?**

**D.A-C** Nous avons la chance d'avoir une équipe qui a acquis son expertise au long cours. On a pu observer nos échecs, nos succès. Nous sommes en perma-

nence à l'affût des nouveautés culinaires et nous analysons les tendances émergentes, qui sont parties pour durer, à l'image des produits végétariens ou vegan. On analyse également tout particulièrement les deux derniers Noël et nous cherchons toujours à nous adapter aux nouvelles consommations des Français. Désormais, on fête Noël plusieurs fois, en petit comité. Voilà pourquoi, depuis dix ans, nous développons aussi des produits cuisinés individuels. Enfin, il y a toujours un thème principal qui permet d'élaborer toute notre gamme. Cette année, le fil conducteur est le flocon. Il incarne l'ADN Picard, mais évoque aussi la

féerie de l'hiver ; il ponctue toutes nos créations, de l'apéritif à la bûche.

**Quels produits emblématiques de Noël allons-nous retrouver chez vous ?**

**D.A-C** Nos clients trouveront bien sûr du foie gras, du saumon, des volailles farcies, des accompagnements de légumes, des bûches... Sur ce produit précis, nous sommes particulièrement attendus avec chaque année 21 références, essentiellement glacées dont la moitié sont des nouveautés. Il y a toujours une bûche « Trois chocolats », très réconfortante, qui plaît aux petits et grands. Mais aussi, des desserts plus légers à base de sorbets de fruits



exotiques, ou fruits rouges. En fait, nous essayons de trouver le juste équilibre entre best-sellers et nouveautés, en renouvelant nos produits emblématiques. Nous allons travailler les recettes, les saveurs, les formats, le visuel...

**Justement la sensibilité au goût autant qu'à la présentation et au visuel est une tendance de fond, comment l'intégrez-vous dans votre réflexion ?**

**D.A-C** L'avantage du surgelé, c'est que l'on n'a pas besoin d'additif, de conservateur, on peut s'amuser, être sur la création pure. Notre volonté est que le client trouve le produit beau dès qu'il le retire

## NOËL CHEZ PICARD EN CHIFFRES

En 2023, le chiffre d'affaires de l'entreprise sur la fin d'année a augmenté de 6 % par rapport à la précédente avec les bûches et les références apéritives qui ont été particulièrement plébiscitées. Au total cette année, près de 190 nouveautés aux couleurs des fêtes sont attendues. Picard espère réitérer son exploit de saison : deux fois plus de ventes en décembre que les autres mois de l'année.

## 50 ans, ça se fête !

Toute l'année, le chef étoilé Thierry Marx a accompagné la marque pour célébrer cet anniversaire pas ordinaire. Pour Noël, il livre une bûche intitulée « *Neige enchantée* ». Sa coque de chocolat blanc dissimule une crème glacée à l'amande avec inclusions de noisettes-amandes-pistaches et une crème glacée vanille. Cette bûche a demandé un savoir-faire particulier avec un insert qui représente « un vrai challenge technologique et un cœur coulant qui apporte la fraîcheur acidulée de la mandarine », précise Delphine Alazard. Une bûche inspirée des 13 desserts provençaux de Noël, à la fois féerique et solidaire, puisque pour chaque produit acheté 1 € sera reversé au réseau des Banques Alimentaires. (29,99 € - 545 g - 8 parts.)

de son emballage. Pour cela, on va se concentrer sur les moindres détails : créer le moule en collaboration avec un mouliste, peaufiner la forme, la couleur... Je répète souvent à mes équipes, que nous n'avons pas de limites.

**Cette année n'est pas tout à fait ordinaire : Picard fête ses 50 ans...**

**D.A-C** Oui, nous avons souhaité égrener cet anniversaire tout le long de l'année, à travers des thèmes différents selon les saisons. C'est surtout l'occasion de parler de nous et d'expliquer tout le travail qui est accompli au sein de Picard. Notre objectif reste plus que jamais d'accompagner tous les âges, à tous les moments de leur vie.

# SÉLECTION FESTIVE ET GOURMANDE

Par Olivia Delaunay



## En 9 mn au four !

Une cuisson douce à basse température pour une viande tendre, sublimée par une sauce à la truffe... Voilà de quoi passer un délicieux réveillon sans salir sa cuisine ! *Confit de canard, sauce truffe, 9€ (2 cuisses), Montfort.*



## Intense

Cette bûche saura ravir les papilles des gourmets, elle est à la crème glacée au chocolat noir de Sao Tomé, associée à une crème glacée infusée en barrique de chêne. *Bûche crème glacée chocolat Sao Tomé / crème glacée Chêne, 9,99€ (500g), L'Angelys.*

## Que la fête commence !

Ce charmant village coloré nous invite à passer un joli moment apéritif, en dégustant ces mini-sandwichs aux garnitures variées : fromage frais saumon, mangue et citron vert ; houmous à la fève de soja et zeste de citron semi-confit... et des sablés au parmesan reggiano et mélange de céréales. *Pain surprise le village, 13,99€ (24 pièces + 4 biscuits), Picard.*



# APÉRITIF, ENTRÉE, PLAT, *dessert...*

## Fine fleur suisse

Présentées en coffret festif, les délicates rosettes de Tête de Moine AOP auront fière allure sur nos tables ! *Coffret rosettes de Tête de Moine AOP « 1 sphère », 7,50€ (200g), Fromages de Suisse.*



Pour chaque moment festif, vous trouverez de quoi faire plaisir à vos convives, faites vos choix !

## Délice lyonnais

Ces gourmandes quenelles, préparées à partir de saumon du Grand Nord, régaleront vos invités. Accompagnez-les de la sauce, préparée avec un fumet d'écrevisses, au citron et fines herbes, pour un plat au top ! *4 quenelles fraîches de saumon, bio, 6,55€ (4 x 80g), sauce citron, 4,55€ (250g), Giraudet.*



## Pour plateau festif

Onctueux et délicat le Petit Cœur d'Isigny est un camembert associé à l'intensité de la truffe... La parole est aux papilles ! *Petit Cœur aux Truffes, 7,96 € (150 g), Isigny Ste Mère.*



## Millésimé

Après un tri rigoureux issu du meilleur de la production de la Maison Lafitte, ce foie gras de canard entier est préparé à l'ancienne avec uniquement du sel, du poivre et des épices. *Le Foie Gras de canard, Millésimé 2024, 34,50 € (180 g), Lafitte.*

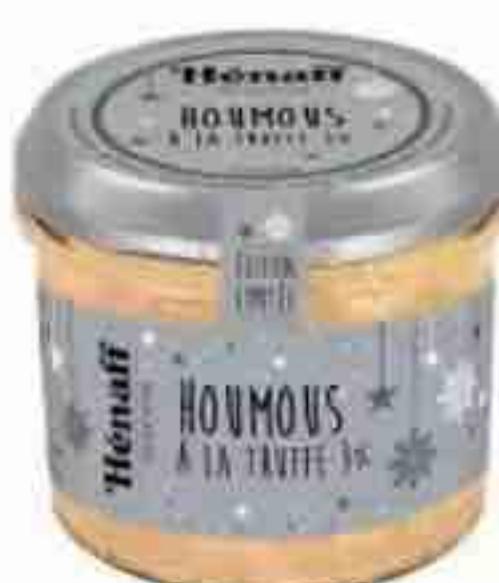
## Mini tout chauds !

Trois recettes pour ces mini-croques surgelés, Comté et Truffe Blanche, Fromages et Girolles ou encore Fromage à Raclette et Lardons Fumés. *Les Mini-Croques en Fête, 8,50 € (150 g), EntreMont.*



## Houmous sur son 31 !

Le houmous est revisité pour avoir fière allure sur nos tables de fêtes, il est préparé à la truffe pour enchanter nos apéros ! *Tartinable Houmous à la truffe, 5,70 € (90 g), Hénaff.*



## Entrée fraîche

Avec ce joli tartare de saumon aux échalotes et fines herbes, votre entrée sera délicate et légère. *Tartares de saumon aux échalotes & fines herbes, 8,49 € (2 pièces), Petit Navire.*



## Fondant

C'est le chef Michel Sarran qui a créé cette recette de foie gras. Issu de canard des Landes, il est assaisonné d'épices de Noël et relevé par les notes fruitées d'une liqueur d'armagnac à l'orange, la Pousse-Rapière. *Noël à ma façon, Spécialité à base de foie gras de canard, torchon, 31,90 € (180 g), Delpeyrat.*



Nos adresses p. 98



## Craquants

Sous leur manteau de crème glacée vanille à la crème fraîche origine France, un sorbet Plein Fruit fruits rouges 50 % qui renferme un cœur sauce fruits rouges... Adorables... Et dire que l'on va les dévorer ! *2 Oursons Glacés Vanille Fruits Rouges, 5,99 € (135 g), Maison Thiriet.*



## Croustillant

Crêpe croustillante Boursin ail & fines herbes, Fromage du Jura & saveur noix, ou encore Mini Petit-Beurre chèvre, miel & pavot, voilà de quoi satisfaire les palais affamés ! *Plateau Fromager, 6,99 € (3 x 80 g), Gavottes.*



## Délicieux

Ce tarama avec 70 % d'œufs de cabillaud fumé au bois d'aulne, au lait bio et mie de pain, sans conservateurs ni colorant, est préparé à la main à la commande et expédié le lendemain. *Tarama Ultra-frais au Piment d'Espelette, 6,40 € (100 g), Maison Barthouil.*

# CUCURBITACÉES *souveraines*



Les courges sont les reines de la saison et c'est toujours le cas quand sonnent les douze coups de minuit (n'en déplaisent à certaines histoires de princesses). Voici quelques-unes d'entre elles, à déguster à l'envi dans vos menus de fête.

## Butternut

**Aspect :** longue, légèrement courbée, à l'extrémité bombée, orange tirant parfois sur le marron clair.

**Saveurs et texture :** un goût sucré aux délicates notes beurrées.

**Bienfaits :** riche en potassium, phosphore, calcium, fer, manganèse, vitamines B6 et C... On n'a pas fini d'énumérer ses vertus.



## Citrouille

**Aspect :** la plus célèbre des courges. Ronde, d'une jolie nuance orangée, elle se distingue du potiron avec lequel elle est souvent confondue par son pédoncule épais et fibreux.

**Saveurs et texture :** un goût doux rehaussé d'une pointe sucrée et une texture filandreuse.

**Bienfaits :** riche en phosphore, en fer et en vitamines aux propriétés antioxydantes.



## Bleu de Hongrie

**Aspect :** une couleur gris bleuté mais à l'intérieur, on retrouve la chair orangée. Une courge de 3 à 10 kg.

**Saveurs et texture :** une chair dense, légèrement farineuse, un arrière-gout de châtaigne.

**Bienfaits :** pauvre en calories, mais riche en fibres, vitamines, sels minéraux et oligo-éléments.



207 466

tonnes toutes espèces confondues ont été produites en 2022

(Source Agreste).

## Potimarron

**Aspect:** une jolie toupie orangée dont l'extrémité se termine par un épais et robuste pédoncule.

**Saveurs et texture:** une courge d'hiver qui se déguste avec la peau, fine, lisse et bourrée de nutriments... à condition de la consommer bio ! Sa chair, épaisse et veloutée, évoque le goût de la châtaigne.

**Bienfaits:** rassasiant et peu calorique, des propriétés anti-inflammatoires et des vitamines (A, C, E) qui boostent le système immunitaire et hydratent notre peau.

45 %

des courges françaises proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur qui arrive en tête des régions productrices.



## Pâtisson

**Aspect:** sa forme circulaire et aplatie inspire toute une série de petits surnoms charmants tels qu'artichaut d'Espagne, bonnet-de-prêtre, bonnet d'électeur ou encore couronne impériale. On le trouve fréquemment vêtu d'un joli blanc crème, mais il peut se parer d'autres couleurs (jaune orangé, vert bouteille...).

**Saveurs et texture:** une note de noisette, un goût légèrement sucré... il se déguste lisse et ferme et plus il est petit, plus sa chair est tendre et délicate.

**Bienfaits:** digeste et peu calorique, le pâtisson est particulièrement riche en potassium, vitamine A et bêta-carotène.



## Courge spaghetti

**Aspect:** allongée à la façon d'un ballon de rugby, d'un joli jaune vif.

**Saveurs et texture:** on a bien envie de lui donner la palme de la cucurbitacée la plus surprenante car une fois cuite sa chair, devenue filandreuse, imite à la perfection les pâtes italiennes... d'où son petit nom !

**Bienfaits:** très peu caloriques, riches en fibres, voici des spaghetti garantis sans gluten, boursés de vitamines, minéraux et oligo-éléments.

## À SAVOIR SUR les courges

Bourrées de bienfaits, les graines de courges ne se jettent pas ! Nettoyées, séchées, assaisonnées (sel et épices), on les enfourne sur une plaque de cuisson pendant 15 mn à 180 °C pour les déguster grillées à l'apéro.



## Potiron

**Aspect:** côtelé et dodu, grand format, il est l'un des spécimens de courges les plus répandus.

**Saveurs et texture:** avec ses notes sucrées et son goût plein de finesse, ce délicieux légume d'automne-hiver se cuisine aussi en dessert.

**Bienfaits:** une excellente source de glucides pour fournir de l'énergie, des fibres pour faciliter la digestion et des antioxydants qui luttent contre le vieillissement... il a tout bon !

# COURGES EN HABIT DE GALA

Par Nathalie Bezou et Olivia Delaunay



## Little Jack cocotte

4 pers. 15 mn 30 mn

- 4 courges Jack Be Little • 4 gros œufs
- 20 cl de crème liquide • 2 tranches de jambon fumé • 80 g de comté • noix de muscade • 2 brins de persil plat
- sel et poivre.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Coupez un chapeau aux courges, retirez leurs pépins avec une cuillère à soupe. Salez, poivrez et enfournez 15 mn. Râpez le comté, hachez grossièrement les tranches de jambon. **Faites chauffer la crème**, incorporez-y 50 g de comté et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Salez, poivrez et parfumez de muscade. Répartissez le jambon dans les courges, versez la crème.

**Séparez les blancs des jaunes d'œufs.** Ajoutez les blancs sur la crème et enfournez 10 mn. Déposez les jaunes, parsemez le reste de comté et poivrez. Prolongez la cuisson de 2 à 3 mn. Efeuillez et ciselez le persil, parsemez-le.

### EN DIRECT D'HALLOWEEN

La courge Jack Be Little vient des États-Unis, où on l'utilise beaucoup en décoration lors d'Halloween. Son nom fait référence à Jack O'Lantern, la fameuse citrouille évidée et éclairée de l'intérieur avec une bougie, formant un visage grimaçant...

## Houmous de potiron

4 pers. 20 mn 20 mn

- 300 g net de potiron • 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de tahini • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1/2 c. à café de cumin
- graines de grenade, de sésame et de courges • cerfeuil • noisettes
- sel et poivre.

**Épluchez, retirez les graines** et coupez le potiron en cubes. Faites-le cuire environ 20 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez en réservant l'eau de cuisson. **Pelez l'ail.** **Dans le bol du mixeur**, mettez le potiron, l'ail, le tahini, l'huile d'olive, le cumin, du sel et du poivre. Mixez en incorporant un peu d'eau de cuisson progressivement jusqu'à l'obtention d'une purée fine.

**Transvasez dans un grand bol** et décorez de graines de courges, de sésame et de grenade, de cerfeuil ciselé et de noisettes concassées.

### LE CONNAISSEZ-VOUS ?

Le tahini est une purée de graines de sésame. Originaire du Moyen-Orient, c'est une pâte utilisée pour apporter de la texture et du goût aux plats.

## Butternut farcie

4 pers. 25 mn 1 h 05

- 1 butternut • 1 oignon • 1 bouquet de persil • 3 tranches de pain de mie
- 8 cl de lait • 500 g de chair à saucisse
- 200 g de lardons • 1 œuf • huile d'olive
- 4-épices • sel et poivre.

**Lavez le butternut** et faites-le cuire, entier, 20 mn à la vapeur.

**Pendant ce temps**, pelez et hachez l'oignon. Efeuillez et ciselez le persil. Dans un saladier, humidifiez le pain de mie avec le lait. Ajoutez la chair à saucisse, les lardons, l'oignon, le persil, l'œuf, 1/2 c. à café de 4-épices, du sel et du poivre. Mélangez.

**Coupez les extrémités du butternut** et creusez l'intérieur en retirant les graines. Remplissez le trou de farce en tassant bien.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Posez le butternut dans un plat, arrosez d'huile et parsemez de 4-épices. Enfournez 45 mn.

### DOUBLE IDENTITÉ

Particulièrement appréciée pour son goût subtil et légèrement sucré, la courge butternut, aux jolies courbes en forme de poire, est également appelée en France « doubeurre » en référence à sa texture crémeuse naturelle.



## Poulet en sucré-salé

4 pers. 20 mn 1 h

- 1 potimarron • 1 poulet coupé en morceaux • 2 coings • 150 g d'oignons grelots • 2 cm de gingembre frais • 1 c. à café de coriandre moulue • 1 c. à café de paprika • 4 brins de coriandre • 60 cl de bouillon de volaille • huile • sel et poivre.

**Pelez les oignons** et coupez-les en 2. Pelez (ou lavez) le potimarron, épépinez-le et coupez-le en morceaux. Pelez et épépinez les coings, taillez-les en lamelles un peu épaisses. Pelez et râpez le gingembre. **Faites colorer les morceaux de poulet** dans un filet d'huile. Ajoutez les oignons et les coings. Parsemez les épices, salez et poivrez. Mélangez. Versez le bouillon en grattant les sucs de cuisson. Couvrez et laissez mijoter 30 mn à feu doux. **Ajoutez le potimarron**, rectifiez l'assaisonnement et prolongez la cuisson de 20 mn. Parsemez de coriandre ciselée et servez.

### MYTHE OU RÉALITÉ ?

Le gingembre a une réputation de plante aphrodisiaque. Si aucune preuve scientifique n'est venue étayer cette croyance, il est dit que le contenu en gingérol, ce serait cette substance qui lui conférerait ces vertus en exerçant une action stimulante et revitalisante sur l'organisme.

## Huîtres tièdes

4 pers. 30 mn 20 mn

- 12 huîtres • 200 g net de potimarron • 20 g de beurre • 5 cl de crème fleurette • graines de fenouil • baies roses • sel et poivre.

**Ouvrez les huîtres** au-dessus d'une passoire posée sur un saladier afin de récupérer leur 1<sup>re</sup> eau. Posez-les dans leur coquille sur un plat et laissez-les rejeter leur 2<sup>e</sup> eau.

**Pendant ce temps**, épluchez et coupez en cubes le potimarron. Faites-le cuire à la vapeur 20 mn, puis mixez-le, encore chaud, avec le beurre, du sel et du poivre.

**Décoquillez les huîtres**, lavez et séchez les coquilles. Déposez 1 c. à soupe de purée de potimarron dans chaque coquille.

**Récupérez toute l'eau** des huîtres et portez-la à ébullition (complétez avec un peu d'eau si nécessaire), baissez le feu et pochez les huîtres 1 mn. Égouttez-les et posez-les sur la purée.

**Arrosez d'un filet de crème**, décorez de graines de fenouil et de baies roses et dégustez.

## Tourte au boudin blanc

4 pers. 35 mn 1 h 05

- 600 g net de courge • 250 g de jeunes pousses d'épinards • 200 g de champignons de Paris • 1 gousse d'ail • 40 g de beurre • 1 pâte feuilletée rectangulaire • 2 boudins blancs • 1 jaune d'œuf • sel et poivre.

**Coupez la courge en cubes**. Lavez et séchez les épinards. Brossez et coupez en 2 les champignons. Pelez et écrasez l'ail.

**Faites fondre 20 g de beurre** dans une sauteuse et faites dorer la courge 3 mn. Salez, poivrez et ajoutez 15 cl d'eau. Laissez cuire, à couvert, 15 mn, puis égouttez.

**Faites fondre le reste de beurre**, ajoutez les épinards, puis les champignons et l'ail. Laissez cuire 5 mn à feu vif. Égouttez et laissez refroidir. Préchauffez le four à 180 °C. **Étalez la pâte** sur une plaque chemisée de papier cuisson. Posez, au centre, les épinards, puis la moitié de la courge, les boudins et le reste de courge. Humidifiez le pourtour avec un peu d'eau et refermez en serrant bien. Badigeonnez de jaune d'œuf. Enfournez 40 mn.

### LE SAVEZ-VOUS ?

90 000 tonnes de champignons de Paris sont produites chaque année en France, soit 95 % des volumes de champignons cultivés dans le pays.



# LE TRIOMPHE *des traditions*



Il fait froid, les microbes sont de sortie, la nuit tombe dès le milieu d'après-midi... Est-ce pour autant qu'on se laisserait aller à une petite déprime de saison ? Non évidemment, puisqu'on fait la fête ! Entre Noël et le Nouvel An, place aux coutumes et traditions. Mais d'où viennent-elles ?

**E**n cette période de fin d'année, il y a quelque chose de sacré. Outre l'aspect religieux, Noël et le 31 sont des jours symboliques, nimbés de croyances et de coutumes immuables. Chez *Maxi*, on a voulu revenir sur ces petites cérémonies pleines de magie qui font de la fin d'année une période remplie de bonnes résolutions, tournée vers un avenir riche de promesses. Alors, on trinque ?

## LES VŒUX

Jules César ayant fixé la date du Nouvel An au 1<sup>er</sup> janvier, on s'échangeait déjà des



vœux le premier jour de l'année. Et avant les Romains, les Chinois accrochaient à leur porte des « sentences parallèles », laissant dévoiler des vœux de bonheur et de prospérité.

En France, au XV<sup>e</sup> siècle, on avait coutume les premières semaines de l'année de rendre visite à ses proches... Sacré gain de temps, les tournées de Nouvel An furent remplacées par des cartes ! C'est un Anglais, Sir Henry Cole, qui intronisa la tradition de la carte de vœux par voie postale en 1843... Avec l'essor de l'imprimerie, elle se répandit dans toute l'Europe.



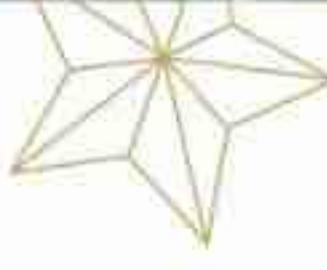
## PLUTÔT GUI OU HOUX ?

**La branche de gui n'est pas toujours synonyme de fortune et de félicité...** Elle nous promet aussi quelques moments embarrassants ! Car d'où vient cette coutume de s'embrasser sous une branche de gui ? Remontant à l'Antiquité, cette tradition porte bonheur. Le gui est en effet considéré comme une plante magique au feuillage toujours vert même en hiver ; symbole de paix et d'immortalité, il est plus que jamais plébiscité par les Celtes qui le préfèrent... au houx ! Très décoratif, mais pas seulement, celui-ci est porteur d'un autre symbole, chrétien cette fois : il représente la couronne du Christ et ses baies, les gouttes de sang. Suspendu au pas de la porte, il préserve la maisonnée des mauvais auspices.



## LES ÉTRENNES

**C'est à la Rome antique que l'on envoie aux magistrats en guise de respect des rameaux cueillis** dans le bois sacré de la déesse Strena, lors des calendes de janvier. Les étrennes sont nées ! Progressivement, ce rituel va évoluer ; on offre à son entourage, des dattes, figues ou miel, puis par la suite des monnaies et des médailles d'argent pour encourager la bonne fortune. Avec le temps, les enfants s'emparèrent de la tradition, faisant la tournée des maisons pour réclamer leurs étrennes, puis ce furent le tour des gardiens d'immeuble, ou encore des pompiers, facteurs, éboueurs, qui sonnent à la porte en proposant leur sempiternel calendrier. Son ancêtre, l'almanach était apparu dès 1760 avec les facteurs.



## QUAND LES US ET COUTUMES CHANGENT

**D'après une récente étude\*, les Français reconnaissent leurs traditions de fin d'année** et 63 % d'entre eux déclarent qu'elles ont évolué ces dernières années. Ils réduisent notamment leurs dépenses et optent pour moins de faste. En cause, pour 38 % d'entre eux, la hausse des prix, mais aussi une prise de conscience écologique (5 Français sur 10). Se dessine alors une nouvelle carte des traditions. Désormais, 33 % des sondés n'achètent des cadeaux que pour certains membres de la famille, notamment les enfants ; 30 % se fixent un budget limite pour les cadeaux ; 26 % ont réduit le nombre de cadeaux pour lutter contre la surconsommation ; 19 % ont choisi d'essayer d'être plus durables en offrant des cadeaux éthiques et en réduisant les déchets. D'autres rituels font leur apparition, comme fabriquer ses propres décos de Noël (20 %) et ou encore organiser un Secret Santa en famille (14 %) ! Des plaisirs simples qui perpétuent la magie des fêtes.

\*Étude YouGov commanditée par PayPal du 19 au 21 octobre 2023 en France auprès de 1 009 individus français de 18 ans et plus.

## Et la galette ?

**Elle descend d'une fête païenne qui perdura au fil du temps malgré les efforts de l'église pour la faire disparaître. Ainsi, lorsque les Romains fêtaient les Saturnales, ils désignaient le roi ou la reine d'un jour, au moyen d'une fève blanche ou noire cachée dans une galette. Une tradition qui apparut pour la première fois en France au Moyen-Âge et s'imposa au fil des siècles.**

## IDÉES POUR BUFFET

Par Nathalie Bezou et Olivia Delaunay



### Terrine de la mer

6 pers. 25 mn 5 mn 5 mn 12h

• 500 g de cabillaud • 250 g de noix de pétoncles • env. 250 g de tranches de saumon fumé • 1 l de fumet de poisson • 3 feuilles de gélatine (6 g) • 1 brin d'estragon • 1 brin d'aneth • 1 citron • 320 g de fromage frais • 10 cl de crème épaisse • 2 c. à café de baies roses • sel et poivre.

**Portez le fumet à frémissement.** Coupez le cabillaud en morceaux, plongez-les dans le fumet 5 mn, retirez du feu et ajoutez les pétoncles. Laissez pocher 5 mn environ, ils doivent être juste cuits. Égouttez-les.

**Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide.** Ciselez les herbes (réservez-en pour le décor) et concassez la moitié des baies. Émiettez la chair du cabillaud. Taillez 2 tranches de saumon fumé en dés. Mélangez le cabillaud, la crème, le fromage frais, les herbes ciselées et les baies concassées. Ajoutez les pétoncles et les dés de saumon. Pressez le citron, faites chauffer le jus avec 2 ou 3 c. à soupe de fumet. Incorporez-y la gélatine essorée et mélangez avec la préparation. Salez, poivrez. **Chemisez une terrine** de film alimentaire, puis de tranches de saumon. Versez la préparation au cabillaud, lissez. Recouvrez de saumon fumé, filmez, réservez 12 h au frais. Démoulez la terrine, décorez d'herbes réservées et de baies roses.

### SAINT-JACQUES OU PÉTONCLE ?

Toujours sauvage, la coquille Saint-Jacques « pecten maximus » est vendue entière, vivante ou sous forme de noix fraîche uniquement du 1<sup>er</sup> octobre au 15 mai. Le terme « pétoncle » est un vaste fourre-tout et depuis 1996, on peut commercialement appeler « saint-jacques » et « noix de saint-jacques » toutes sortes de pétoncles sauvages ou d'élevage du monde entier. Alors attention, la véritable saint-jacques est obligatoirement étiquetée « pecten maximus » !

### Bouchées crabe et avocat

6 pers. 35 mn 5 mn

• 5 pinces de tourteau cuit (ou env. 120 g de crabe en boîte) • 1 avocat • 1 citron vert • 1 oignon frais • 2 cm de gingembre frais • 3 œufs + 1 jaune • 1 c. à soupe de fromage blanc • 50 g de chapelure • farine • 1 c. à café de moutarde • 5 brins de coriandre • huile neutre • bain de friture • sel et poivre.

Mélangez jaune d'œuf et moutarde, avec un trait de jus de citron, du sel et du poivre. Fouettez en versant de l'huile en filet, jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme. Eeffeuillez et ciselez 3 brins de coriandre, ajoutez-les. Couvrez et réservez au frais.

Décortiquez les pinces de crabes, émiettez la chair. Eeffeuillez et ciselez le reste de coriandre (réservez-en pour le décor). Pelez et ciselez finement l'oignon, râpez le gingembre. Dénoyautez et pelez l'avocat, taillez la chair en petits dés. Citronnez-les. Mélangez-les avec le crabe, le fromage blanc, 1 œuf battu, 1 c. à soupe de mayonnaise, la coriandre, l'oignon et le gingembre. Salez, poivrez.

Faites chauffer l'huile de friture. Battez les œufs restants. Façonnez des billes de préparation, farinez-les. Passez-les dans la chapelure, puis dans les œufs. Plongez-les 2 mn dans l'huile de friture, égouttez-les sur du papier absorbant.

Parsemez de la coriandre, servez avec la mayonnaise.





## Cônes à la chantilly fumée

6 pers. 25 mn 5 mn 20 mn 4 h

- 6 feuilles de brick • 30 cl de crème liquide entière (très froide)
- 8 fines tranches de poitrine fumée • 100 g de mascarpone
- 1/2 bouquet d'herbes mélangées (ciboulette, cerfeuil, persil)
- 20 g de beurre • poivre.

Portez la crème à ébullition avec 5 tranches de poitrine fumée. Poivrez et laissez infuser 20 mn. Mixez et filtrez. Laissez refroidir et réservez au moins 4 h au frais.

Préchauffez le four à 200 °C. Faites fondre le beurre. Découpez dans chaque feuille de brick, 3 carrés de 10 x 10 cm, badigeonnez-les de beurre. Découpez 18 carrés dans du papier cuisson, formez des cônes et agrafez-les.

Réalisez des cônes avec les carrés de brick, glissez-les dans les cônes en papier. Enfournez 5 mn pour les doré. Laissez refroidir, ôtez le papier cuisson. Eeffeuillez et ciselez les herbes, réservez-en pour le décor.

Faites croustiller les tranches de poitrine fumée restantes dans une poêle à sec. Égouttez-les et émincez-les. Montez la crème fumée en chantilly avec le mascarpone. Incorporez les herbes et placez dans une poche à douille.

Garnissez les cônes de chantilly et parsemez la poitrine fumée croustillante.

## Bouchées de tartare de thon

6 pers. 10 mn

- 300 g de thon frais • 1 brin d'aneth • 1/2 citron vert • 2 c. à soupe d'huile de sésame • 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à café de wasabi (ou moutarde forte) • 1 c. à café de baies roses • 2 pincées de gingembre en poudre • chips à la crevette • sel et poivre.

Détaillez le thon frais en petits dés. Eeffeuillez et ciselez le brin d'aneth. Râpez le zeste du 1/2 citron vert et pressez-le. Mélangez le tout avec l'huile de sésame, la sauce soja, le wasabi, les baies roses concassées et le gingembre en poudre. Salez et poivrez. Répartissez sur des chips à la crevette et servez bien frais.



### Mercure, méthylmercure et recommandations

Le mercure présent à de faibles concentrations dans l'eau est appelé méthylmercure, il peut se concentrer très fortement dans les organismes aquatiques. La consommation de poisson constitue la principale source d'exposition alimentaire de l'homme au méthylmercure. L'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) estime que la consommation de poissons ne présente pas de risque pour la santé au regard du risque lié au méthylmercure, elle recommande de :

- consommer du poisson deux fois par semaine dont les poissons gras (saumon, maquereau, sardine, anchois, truite fumée, hareng...);
- diversifier les espèces de poissons consommées.



## Toasts épices au roquefort

6 pers. 20 mn

- 12 tranches de pain d'épices • 100 g de roquefort • 5 cl de crème liquide
- 4 abricots secs • 1 c. à soupe de raisins secs • 20 g de cerneaux de noix • 20 g d'amandes grillées • cerfeuil ou persil plat pour le décor • 30 g de beurre • poivre.

**Écrasez le roquefort à la fourchette**, mélangez-le avec la crème liquide. Mixez les abricots et les raisins secs (pas trop fin, ni trop gros), ajoutez-les à la préparation au roquefort. Poivrez et formez des boules. **Faites toaster les tranches de pain d'épices**, laissez-les refroidir et beurrez-les. Découpez dans chacune au moins 2 étoiles avec un emporte-pièce.

**Concassez les noix et les amandes**, mélangez-les dans une assiette. Roulez-y les boules au roquefort. Déposez-les sur les étoiles de pain d'épices et décorez de cerfeuil ciselé.

### UN GOÛT UNIQUE PROTÉGÉ

Le roquefort bénéficie d'une AOP depuis 1925, seules 8 laiteries fournissent le lait de brebis nécessaire et ce sont seulement 7 fabricants « maisons de tradition » qui fabriquent et commercialisent ce fromage.



## Sapins de riz soufflé

6 pers. 20 mn 5 mn

- 300 g de chocolat blanc • 150 g de riz soufflé nature • 50 g de pistaches mondées • 50 de cranberries séchées • sucre glace.

**Formez des cônes dans du papier cuisson**. Faites griller les pistaches dans une poêle à sec, concassez-les grossièrement. Hachez les cranberries (pas trop fin).

**Cassez le chocolat en morceaux**, faites-les fondre aux 3/4 dans un bain-marie. Laissez-le finir de fondre, hors du bain-marie. Ajoutez le riz soufflé, les pistaches et les cranberries. Mélangez parfaitement.

**Répartissez aussitôt la préparation dans les cônes**, en tassant. Laissez figer au réfrigérateur. Au moment de servir, retirez le papier cuisson et saupoudrez un voile de sucre glace.

### FACILE !

Le riz soufflé est une céréale soufflée généralement obtenue en chauffant les grains de riz sous haute pression en présence de vapeur d'eau. Il paraît que c'est très facile à faire à la maison !



## Toasts festifs

6 pers. 20 mn 5 mn

- 350 g de boudin noir • 200 g de foie gras mi-cuit • 8 à 10 tranches de brioche • 15 cl de porto • 2 c. à soupe de cacao non sucré • 3 feuilles de gélatine (6 g) • 4 brins de ciboulette • 20 g de beurre • sel et poivre.

**Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide**. Faites chauffer le porto avec le cacao, hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Salez, poivrez. Mélangez parfaitement et laissez refroidir.

**Découpez 18 rondelles de boudin**, faites-les revenir 2 mn dans le beurre. Laissez tiédir, ôtez la peau. Toastez la brioche, découpez-y 18 disques d'environ Ø 3 cm. Taillez 18 médaillons de 3 cm de diamètre dans le foie gras. Déposez-les sur les brioches, ajoutez délicatement du boudin.

**Nappez-les de gelée au porto** et réservez au frais jusqu'au service, servez décoré de ciboulette ciselée.

### FÊTE ANNUELLE

Le 3<sup>e</sup> week-end de mars, le village de Mortagne-au-Perche est à la fête autour de sa spécialité culinaire : le boudin noir. Sous l'égide de la Confrérie Des Chevaliers Du Goûte-Boudin, y est organisé le concours international du meilleur boudin noir.

## Pop cake en habit

6 pers. 10 mn 2 mn 15 mn

- 250 g de cake au chocolat (ou brownie, quatre-quarts...) • 125 g de fromage frais (St Môret, Philadelphia) • 1 c. à soupe de cacao non sucré • 200 g de chocolat noir
- 1/2 boîte de crêpes dentelle • 1 boîte de Mikado au chocolat noir.

**Mixez le cake au chocolat**, mélangez-le avec le cacao, puis le fromage frais. Formez des boules de même taille en les roulants entre vos mains. Placez-les 15 mn au congélateur.

**Faites fondre le chocolat en morceaux**, laissez-le tiédir. Émiettez les crêpes dentelle. Plantez 1 boule de cake sur un Mikado. Trempez-les dans le chocolat et parsemez-les de crêpes dentelle. Laissez figer sur une feuille de papier cuisson.



## Dip de chorizo, feuilletés aux graines

6 pers. 15 mn 10 mn

- 300 g de pâte à pizza • 200 g de chorizo (doux ou fort) • 150 g de fromage frais (type St Môret) • 100 g de coulis de tomate • 200 g de comté (ou gruyère, Etorki...) • 1 brin de basilic • 2 c. à soupe de graines de pavot • 2 c. à soupe de graines de lin • huile d'olive.

**Préchauffez le four à 200 °C.** Râpez le comté. Étalez la pâte, badigeonnez-la d'huile. Parsemez le comté, les graines de pavot et de lin. Coupez des bandes de 2 cm de large sur 15 cm de long.

**Roulez-les sous la paume de vos mains** et placez les gressins sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 à 15 mn, ils doivent être dorés. Laissez refroidir.

**Retirez la peau du chorizo**, coupez-le en morceaux. Effeuillez le basilic. Mixez l'ensemble avec le coulis de tomate et le fromage frais. Placez dans un joli contenant et servez avec les gressins.

### ON CHOISIT L'AUTHENTIQUE

Premier marché pour la charcuterie de chorizo et salaisons en Espagne, la France représente 200 millions d'euros d'exportation de charcuterie espagnole. Mais tous les chorizos ne se valent pas, pour reconnaître un vrai chorizo, le Consorcio du Chorizo Espagnol a créé le label « Chorizo Espagnol » en 2015. Cette appellation regroupe 20 entreprises spécialisées dans l'exportation de produits carnés et particulièrement de chorizo espagnol.

# ON AIME *la galette!*

Symbole de partage et de gourmandise, cette jolie ronde dorée représentait le soleil et la fin des longues nuits d'hiver... Difficile de connaître quelqu'un qui n'aime pas ça, et pourtant elle a connu une baisse de ses ventes l'an dernier en raison d'une forte inflation. Retour sur celle qu'on adore !

## QUE DE SYMBOLES !

### La date

**Le 6 janvier est retenu par le Père de l'Église**, Épiphane de Salamine, au IV<sup>e</sup> siècle comme date de naissance de Jésus. Célébrée chaque année le 6 janvier, c'est l'occasion de déguster la fameuse galette des Rois.

### Le partage

Partager la galette, faisait partie des célébrations autour du solstice d'hiver, propice aux divinations. Le partage du gâteau était souvent célébré le 5 janvier\* au

soir. Durant ces fêtes, au moment du solstice d'hiver, maîtres et esclaves étaient sur un pied d'égalité et tout le monde mangeait à la même table. Un roi était élu, celui qui trouvait une fève dans un gâteau et donnait des gages.

\*Le Vatican II a décidé que l'Epiphanie serait célébrée le premier dimanche suivant le 1<sup>er</sup> janvier.

tout qui contenait comme l'œuf, un embryon. En 1875, apparaissent les fèves en porcelaine de Saxe. En 1913, celles des ateliers de Limoges. Il s'agissait de poupées, de baigneurs, puis de bébés emmaillotés, signe de fécondité... d'animaux, de symboles de chance.

## Sublimes créations !



Ambassadrice du beurre Charentes-Poitou AOP, la Meilleure Pâtissière du Monde 2023 et 2024, **Nina Métayer**, sublime le beurre, ingrédient incontournable de la galette des rois et dévoile ses magnifiques créations pour l'Epiphanie 2025 !

**La Galette « Boussole »**, allie la délicatesse du Beurre Charentes-Poitou AOP aux poudres et au grué de cacao qui évoquent le sud de l'Amérique, et le sarrasin venu d'Asie. 65 € (6 personnes).

**La Galette « Notre-Dame »**, ornée d'une rosace, au feuilletage délicat au Beurre Charentes-Poitou AOP et à la frangipane aux notes légères de cannelle caramélisée qui lui confèrent un petit goût épice, invite à une douce transition de l'esprit de Noël à l'Epiphanie. 42 € (6 personnes).

**La Galette « Ambrée »** réveille subtilement les notes profondes d'un rhum de qualité qui développe des nuances délicatement florales et fruitées. 34 € (6 personnes).

**30 millions**

de galettes des rois sont vendues chaque année

La galette à la frangipane (ou à la crème d'amande, donc sans la crème pâtissière) est la plus consommée en France.

[Leséchos.fr](http://Lesechos.fr)



Adresses p. 98



### LE SAVEZ-VOUS ?

Il n'y a pas que les biscuits pendant l'Avent, il y a les incontournables calendriers proposés par toutes les marques ! Depuis quelques années, le phénomène calendrier de l'Avent n'est plus réservé aux enfants, les offres pour adultes se multiplient.

Entre les cosmétiques, les chocolats, les bières, les fromages... le calendrier de l'Avent coquin s'est vite fait une place de choix !

## Bonhomme de fête

6 pers. 30 mn 15 mn 1 h

• 300 g de farine • 2 c. à café de mélange pour pain d'épices • 125 g de miel • 60 g de cassonade • 60 g de beurre • 1 œuf • 1 c. à café de levure chimique • 1/2 citron • 150 g de sucre glace • 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire vert et rouge.

Faites chauffer doucement le miel avec la cassonade et le beurre en morceaux, jusqu'à ce que la cassonade soit dissoute. Laissez refroidir. Incorporez les épices, l'œuf, la farine et la levure. Travaillez l'ensemble en une pâte lisse et homogène. Couvrez-la et placez 1 h au frais. Préchauffez le four à 180 °C.

Étalez la pâte, découpez-y des biscuits avec un emporte-pièce en forme de bonhomme. Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson, enfournez 10 mn environ. Laissez refroidir.

Mélangez le sucre glace avec un peu de jus de citron, en un mélange un peu épais. Mélangez 2 c. à café avec le colorant rouge et 2 c. à café avec le colorant vert. Laissez le reste blanc.

Placez séparément les 3 glaçages dans des poches à douille de 1 mm et décorez-en les biscuits. Laissez figer avant de déguster.

## Truffes au chocolat

6 pers. 15 mn 3 mn 4 h

• 250 g de chocolat noir (ou au lait selon votre choix) • 10 cl de crème liquide entière • 8 g de beurre. Pour l'enrobage au choix : • cacao en poudre non sucré • noix de coco râpée • crêpes dentelle émiettées • sucre glace...

Râpez le chocolat noir dans une jatte.

Portez la crème liquide à ébullition. Retirez du feu et versez sur le chocolat râpé, tout en mélangeant. Ajoutez le beurre ramolli (mais pas fondu). Mélan-gez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Placez la pâte au réfrigérateur 3 h.

Formez des boules en chocolat en les roulant entre la paume de vos mains. Roulez-les dans les enroba- ges de votre choix.

Posez les truffes sur un plat, couvrez et placez au frais.



## Biscuits pain d'épices

6/8 pers. 30 mn 15 mn 1 h

- 300 g de farine • 2 c. à café de mélange d'épices pour pain d'épices • 125 g de miel • 60 g de sucre • 60 g de beurre (mou)
- 1 jaune d'œuf • 1 sachet de levure chimique • 100 g de sucre glace • jus de citron • perles sucrées (ou autre décor).

**Réunissez le miel**, le sucre et le beurre en morceaux. Faites-les fondre à feu doux, en remuant régulièrement. Laissez refroidir, ajoutez les épices et le jaune d'œuf. Puis incorporez la farine et la levure.

**Travaillez l'ensemble** en une pâte lisse et homogène. Enveloppez-la de film alimentaire et réservez au moins 1 h au frais. Préchauffez le four à 180 °C.

**Étalez la pâte**, découpez-y des biscuits à l'aide d'emporte-pièces en bonhomme et/ou en étoile (ou autre forme). Disposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez 10 mn environ, ils doivent être dorés. Laissez refroidir.

**Mélangez le sucre glace** avec du jus de citron. Badigeonnez-en les biscuits et décorez-les éventuellement de perles sucrées.



## Aux éclats de caramel

6/8 pers. 25 mn 20 mn 2 h

- 250 g de farine • 180 g de beurre demi-sel • 50 g d'amandes en poudre • 50 g de noisettes en poudre • 200 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé • 1/2 c. à café de bicarbonate
- 80 g de chocolat noir • 30 g de noisettes mondées.

**Laissez cuire 150 g de sucre** en un caramel doré. Étalez-le sur une plaque de papier cuisson et laissez-le durcir. Mélangez le beurre en morceaux, avec les sucres restants, les noisettes et amandes en poudre. Ajoutez la farine et le bicarbonate, mélangez en une pâte homogène.

**Cassez le caramel en éclats**, ajoutez-les à la pâte. Formez un ou deux boudins, enveloppez de film alimentaire. Réservez 2 h au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Retirez le film alimentaire, coupez la pâte en tronçons d'environ 1 cm et placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez 10 mn environ. **Faites griller les noisettes dans une poêle à sec**, concassez-les. Faites fondre le chocolat en morceaux. Trempez-y les biscuits à moitié et saupoudrez-les de noisettes. Laissez durcir sur du papier cuisson et conservez dans une boîte en métal.

## LA POUDRE MAGIQUE

Le bicarbonate de sodium, appelé bicarbonate de soude, est une poudre blanche, sans odeur, soluble dans l'eau. Crée à partir de sel et de calcaire, il est utilisé depuis toujours à de multiples occasions : du nettoyage de presque tout, à la cuisine pour faire gonfler les préparations, rendre plus digestes certains plats et limiter l'acidité de certains aliments...



### UNE TRADITION, DES SYMBOLES

Outre leur goût délicieux, les petits biscuits ont longtemps été porteurs de symboles. Pendant le solstice d'hiver, les paysans les préparaient en forme d'étoiles, de coeurs, de croissants ou de triangles, car leurs extrémités pointues protégeaient des maléfices, chassaient les mauvais esprits et portaient bonheur pour la nouvelle année. Dans plusieurs territoires, ces douceurs sont associées à Saint Nicolas, fêté le 6 décembre, qui les distribuait à dos d'âne aux enfants sages. Les biscuits à forme humaine, eux, renvoient à l'inquiétant Père Fouettard. Puis, peu à peu, les familles ont pris l'habitude d'en laisser quelques-uns près du sapin, avec un verre de lait, pour requinquer le Père Noël lors de sa tournée de distribution de cadeaux.

## Nids savoureux

 6/8 pers.  20 mn  15 mn  1 h

- 300 g de farine • 120 g d'amandes en poudre
- 50 g d'amandes mondées • 200 g de beurre (mou) • 100 g de sucre glace • confiture au choix.

**Mélangez le beurre**, en morceaux, avec le sucre glace. Fouettez dans le bol d'un robot en incorporant la farine, puis les amandes en poudre peu à peu. Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez au moins 1 h au frais.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Prélevez de la pâte, formez une boule et aplatissez-la légèrement. Creusez le centre, placez-les au fur et à mesure sur une plaque couverte de papier cuisson.

**Concassez les amandes mondées**, parsemez-les sur les biscuits. Garnissez le centre de confiture et enfournez 15 mn environ. Laissez refroidir avant de déguster.

### L'AMANDE FRANÇAISE VEUT PRENDRE SA PART

97,5 % des 45 000 tonnes d'amandes consommées chaque année en France proviennent de l'étranger, le plus souvent des amandiers plantés en Californie. Historiquement, la Provence et l'Occitanie sont des terres propices à la culture de cet arbre nécessitant un fort ensoleillement et peu d'humidité mais elle a disparu depuis les années 50. Réinvestir dans l'amande « Made in France », avec des variétés locales et des circuits courts, tel est le projet de la Compagnie des Amandes, démarré en 2021.



## Mini-sapins coco chocolat

 6 pers.  15 mn  30 mn

- 240 g de noix de coco râpée • 240 g de sucre • 4 blancs d'œufs
- 150 g de chocolat noir • pralin (facultatif) • 1 pincée de sel.

**Dans un bain-marie frémissant**, fouettez le sucre avec les blancs d'œufs et le sel, jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

**Incorporez la noix de coco**, mélangez bien et retirez du feu. Laissez tiédir. Préchauffez le four à 150 °C.

**Façonnez des boules** avec la préparation à la noix de coco, puis formez des petits cônes. Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson.

**Enfournez 20 mn**, couvrez dès que les sapins commencent à colorer. Laissez refroidir.

**Cassez le chocolat en morceaux**, faites-les fondre au bain-marie. Plongez-y une partie des sapins et trempez-y simplement le fond pour le reste.

**Parsemez éventuellement** les sapins au chocolat de pralin et laissez figer le tout.

ET NOUS DISONS  
VIVE LA GALETTE FAITE  
*à la maison !*

### LE PRIX, SUJET Épineux !

De 25 à 30 € pour une galette des rois de 6 personnes en boulangerie artisanale... contre seulement 7 à 9 € en grande distribution ! La comparaison est douloureuse pour les professionnels attachés au « fait maison » ! Au total, ce serait près de 60 millions de galettes qui seraient vendues entre décembre et janvier, tous circuits confondus.

Source [lemondedesboulangers.fr](http://lemondedesboulangers.fr)

## À la frangipane

6 pers. 30 mn 40 mn 1 h

- 2 pâtes feuilletées « pur beurre » • 2 œufs + 4 jaunes • 150 g de sucre • 125 g de beurre mou • 125 g d'amandes en poudre • 25 cl de lait • 1 gousse de vanille • 30 g de farine • 1 fève.

**Étape 1** Portez le lait à ébullition avec la vanille fendue et grattée. Fouettez les œufs entiers avec 50 g de sucre. Ajoutez la farine, versez le lait en filet en fouettant. Faites épaissir sans cesser de remuer. Laissez refroidir.

**Étape 2** Travaillez le beurre en pommade avec le reste de sucre. Ajoutez 3 jaunes d'œufs, puis les amandes en poudre. Incorporez la crème pâtissière à la crème d'amandes. Placez dans une poche à douille.

**Étape 3** Étalez 1 pâte feuilletée, garnissez-la

de frangipane en formant une spirale, du centre et jusqu'à 2 cm du bord. Insérez 1 fève.

**Étape 4** Badigeonnez le bord de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Étalez la seconde pâte.

**Étape 5** Soudez les bords au ras de la frangipane, en vous aidant d'un saladier. Badigeonnez la pâte de jaune d'œuf dilué. Réservez 1 h au frais.

**Étape 6** Préchauffez le four à 200 °C. Enfournez la galette 10 mn, baissez le four à 180 °C et prolongez la cuisson de 25 mn environ.

# Sucettes à la crème d'amandes

6 pers. 25 mn 25 mn 30 mn

- 2 pâtes feuilletées « pur beurre » • 125 g d'amandes en poudre • 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs + 1 jaune • 1 c. à soupe de rhum (facultatif) • 1 fève.

Travaillez le beurre en pommade avec les sucres.

Ajoutez les amandes en poudre, puis les œufs entiers. Parfumez éventuellement de rhum.

**Étalez les pâtes, découpez dans chacune**

**6 formes** (cercles, étoiles) à l'aide d'emporte-pièces. Garnissez-en la moitié de crème d'amandes, en laissant une marge. Badigeonnez celle-ci de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.

**Glissez une fève dans l'une des galettes.** Posez dessus les autres pâtes, en respectant les formes. Scellez bien et badigeonnez le dessus de jaune d'œuf dilué. Pratiquez des décors et réservez 30 mn au frais.

**Préchauffez le four à 190 °C.** Enfournez les galettes 25 mn environ, elles doivent être bien dorées. Glissez un bâtonnet et servez tiède.



1



2



3



4



5



6



## Couronne des rois

6 pers. 30 mn 55 mn 3h

- 250 g de farine • 2 œufs + 1 jaune • 175 g de sucre • 3 cl de lait • 10 g de levure fraîche de boulanger • 2 c. à café d'eau de fleur d'oranger • 125 g de beurre • 12 cerises confites • 1 orange bio • 1 citron bio • sucre en grains • 1 fève.

### Étape 1 Diluez la levure dans le lait tiédi.

Dans le bol d'un robot, mélangez 5 mn la farine avec la levure, les œufs entiers et 25 g de sucre. Ajoutez le beurre en parcelles, la moitié des zestes râpés des agrumes et la fleur d'oranger. Mélangez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois.

**Étape 2 Couvrez d'un linge et laissez lever 2 h à température ambiante.** Coupez les agrumes restants en demi-quartiers, ébouillantez-les 2 mn. Faites cuire le sucre restant en sirop avec 20 cl d'eau, faites-y confire les agrumes 30 mn. Égouttez-les.

**Étape 3 Aplatissez la pâte avec la paume de**

**la main, ajoutez 1 fève.** Formez un boudin en scellant les bords afin d'obtenir une couronne. Placez-la sur une plaque couverte de papier cuisson et laissez lever 1 h dans un endroit tiède.

**Étape 4 Préchauffez le four à 190 °C.** Badigeonnez la couronne de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau, pratiquez des entailles avec une paire de ciseaux.

**Étape 5 Parsemez la couronne de grains de sucre.** Enfournez 25 mn environ, elle doit être dorée.

**Étape 6 Badigeonnez la couronne de sirop aux agrumes, laissez refroidir.** Décorez-la des cerises et agrumes confits, en les alternant.

## Au chocolat

6 pers. 30 mn 35 mn 30 mn

- 2 pâtes feuilletées « pur beurre »
- 2 œufs + 1 jaune • 125 g de noisettes en poudre (ou amandes)
- 100 g de beurre mou • 200 g de chocolat noir • 80 g de sucre • 1 fève.

**Cassez le chocolat en morceaux**, faites-les fondre au bain-marie. Travaillez le beurre en pommade avec le sucre. Ajoutez les noisettes en poudre, les œufs entiers et le chocolat. Mélangez bien entre chaque ajout.

**Étalez 1 pâte, garnissez-la de crème au chocolat** en laissant une marge. Badigeonnez celle-ci de jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau. Glissez votre fève dans la pâte.

**Étalez la seconde pâte, posez-la sur la garniture** en scellant les bords. Badigeonnez le dessus de jaune d'œuf dilué et pratiquez des dessins. Placez 30 mn au frais. Préchauffez le four à 190 °C et enfournez 30 mn environ.





# PETITS GESTES POUR *grand plaisir*

Avec quelques trucs, facilitez-vous la cuisine et adoptez des gestes antigaspi !

## CHIPS TUTTI COLORI

**Mettez de la couleur à votre apéritif festif et pour cela :**

- ✓ privilégiez des légumes à chair ferme : pomme de terre colorée, betterave crue, carotte, panais... ;
- ✓ coupez-les finement, idéalement à la mandoline ;
- ✓ séchez et farinez chaque tranche ;
- ✓ préférez la friture à la cuisson au four. Et, comme pour les frites, trempez-les au moins deux fois – et jusqu'à quatre fois – dans l'huile grésillante.

## CANAPÉS BIEN CONSERVÉS

**Pour ne pas être en cuisine alors que tout le monde prend l'apéritif, on préfère**

préparer nos toasts apéritifs à l'avance. Mais comment les garder bien frais ? Petits secrets de traiteur :

- ✓ les congeler s'ils sont fins, car le pain décongèle vite, mais pas forcément ce qu'il y a dessus... ;
- ✓ couvrir la garniture d'une fine couche de gelée, elle évite ainsi oxydation et dessèchement ;
- ✓ les conserver sur une grille, couverts de film alimentaire, dans la partie la moins froide du réfrigérateur ;
- ✓ enfin, on peut opter pour un grand plateau garni de petits bols de tartinades, pains variés finement coupés, chiffonnades de jambon cru, salade effeuillée, beurre pommade... Chacun se prépare ses toasts !

## GRAVLAX COLORÉ

**Pour colorer joliment le saumon, utilisez des fruits rouges décongelés. Couvrez le poisson d'un mélange gros sel, aneth, sucre et d'une couche de fruits. Laissez mariner 12 à 24 h.**

## CREVETTES DÉCORTIQUÉES

**Elles sont de tous les plateaux, mais les amateurs les préfèrent déjà décortiquées.** Pour ôter la carapace des crevettes, oubiez la tête et exercez une torsion au milieu du corps, là où le dos est le plus bombé. Puis tirez sur l'extrémité de la queue, la crevette est extraite !



## SAINT-JACQUES AU TOP

Pour les cuire parfaitement, séchez les noix avec du papier essuie-tout. Poêlez-les 1 mn au beurre, à feu vif, puis retournez-les et poursuivez la cuisson 1 mn à feu plus doux. Salez, poivrez et arrosez de beurre fondu et/ou de jus de citron.

## PRÉSENTATION ORIGINALE

**Pour donner une touche raffinée à ses entrées chaudes, c'est simple !** Faites cuire des feuilles de pâte à lasagnes fraîches au dernier moment et déposez-en une au fond de chaque assiette (légèrement huilée). Puis disposez votre garniture, façon raviole ouverte.

## PAIN GRILLÉ MINUTE

**Avoir toujours sous la main des tranches de pain bien fraîches à griller, c'est possible.** Coupez un ou plusieurs pains, reconstituez-les, puis glissez-les dans des sacs congélation. Prélevez les tranches qu'il vous faut – laissez le reste au congélateur – et faites-les dorer, encore congelées, sur une grille, à four très chaud.

## BEURRE POMMADE EXPRESS

**Vous avez oublié de sortir le beurre du frigo** et vous devez préparer une pâte rapidement ? Râpez-le ! En quelques minutes, il aura la texture idéale pour se fondre dans les ingrédients.

## PAIN D'ÉPICE BIEN CUIT

**Le saviez-vous ?** On n'enfourne jamais un pain d'épices dans un four préchauffé, mais à froid. C'est une cuisson lente et douce qui permet de réussir parfaitement ce gâteau pas comme les autres.

## TARTE ÉLÉGANTE

**Pour décorer le pourtour de pâte d'une tarte** de façon originale, utilisez une chaîne à gros maillons ou un collier de perles que vous pressez contre la pâte. Évidemment, veillez à bien laver le bijou au préalable !



## Que faire de nos restes

### Vin rouge

**On congèle les restes** dans des bacs à glaçons pour préparer une sauce ultérieurement, mais on peut aussi préparer pour le lendemain une soupe de vin avec des fruits en morceaux.

### Biscuits apéritifs

**Ne les jetez pas !** Mettez-les dans un sac alimentaire et réduisez-les en miettes avec un rouleau à pâtisserie. Vous vous en servirez en chapelure pour les gratins ou dans les farces.

### Foie gras

**Intégrez-le en lamelles, dans une salade d'endives** avec quelques noix, ou dans des œufs cocotte. Ou préparez des petits triangles de pâte feuilletée, dans lesquels vous glisserez du foie gras en cubes, super-apéritif en vue !

### Saumon frais ou fumé

**Il n'y a rien de plus simple que de le réutiliser :** dans des pâtes, du risotto, dans une quiche, omelette ou encore dans une jolie salade !

### Viande, volaille et poisson

**Vous pouvez les préparer de différentes façons** : émiettés ou hachés dans des boulettes, effilochés dans des parmentiers ou quiches, tranchés sur une pizza ou des gratins, enrobés de chapelure pour confectionner des nuggets.

### Pain rassis

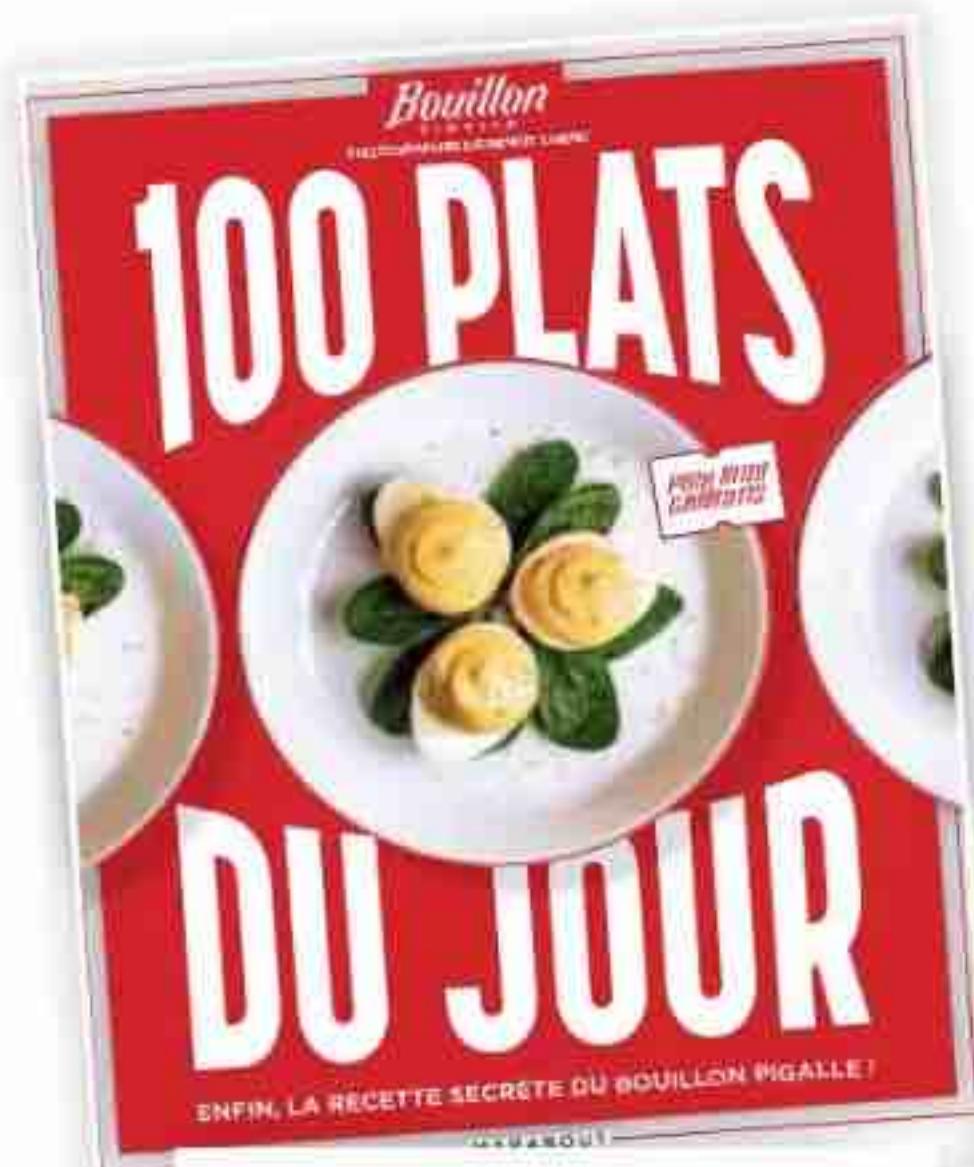
**Émiettez-le pour en faire de la chapelure.** Vous pouvez également préparer le brunch du lendemain avec : pain perdu, toasts grillés, croûtons pour la soupe ou bruschettas.

### Fromage

**Rien de tel que des restes de fromages** pour préparer une bonne sauce à mettre dans des pâtes, à servir sur une viande, une volaille... Ils garniront généreusement une tarte salée, une salade composée ou une pizza.

### Le champagne... sans bulles

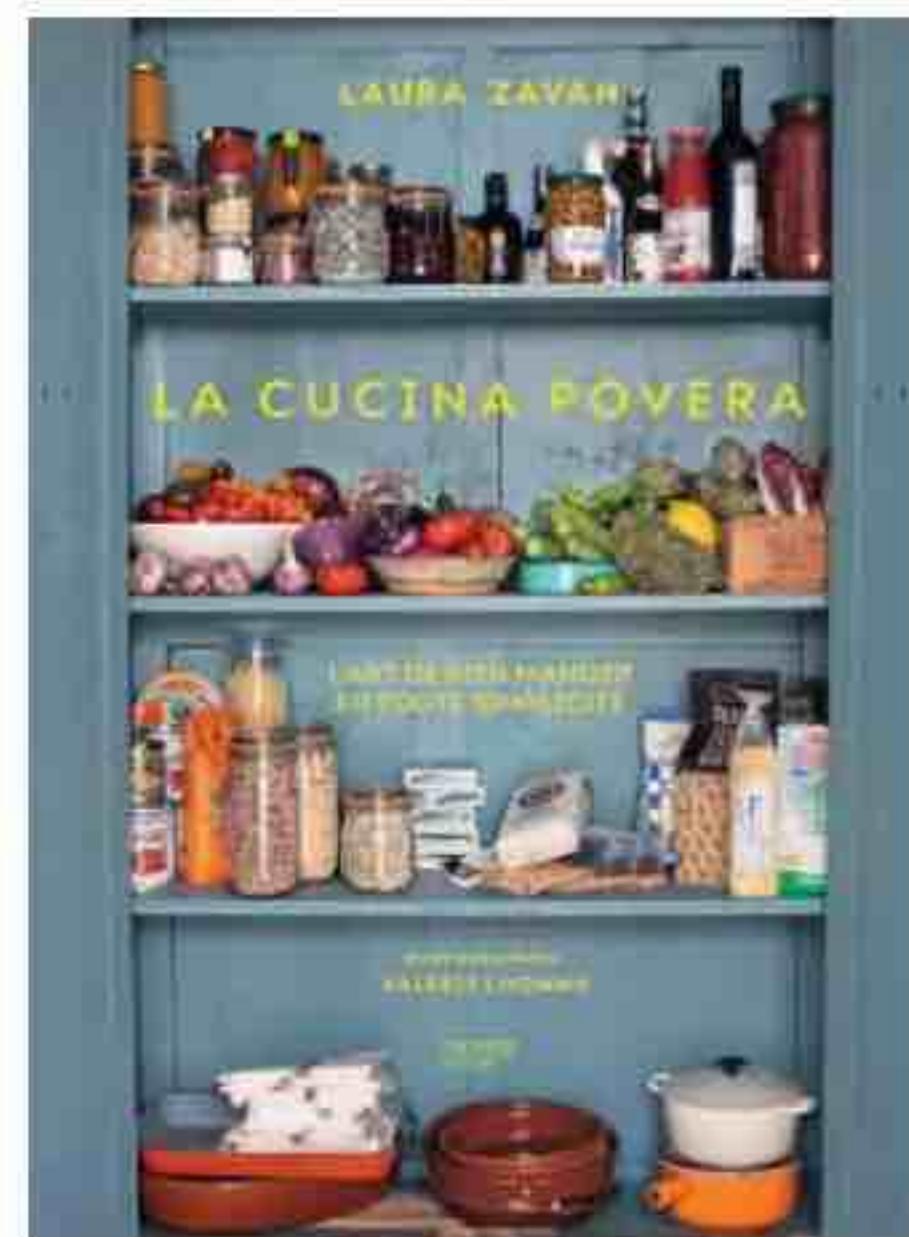
**Réalisez un sorbet chic et agréable** en mélangeant le champagne avec un sirop (de citron ou de rose par exemple). Placez minimum 2 h au congélateur et servez avec des fruits exotiques.



### Le bistro à la maison

Tous les classiques de la cuisine bistro, merveilleusement préparés, avec des listes de courses, des conseils de préparation, des idées de menu, de quoi se régaler toute l'année !

*100 Plats du jour*, Bouillon Pigalle, 19,90 €, Marabout.



### Italie paysanne

Plongeons dans l'Italie profonde, qui accorde les restes pour en faire de grands plats familiaux, savoureux et nourrissants. Une cuisine vraie, simple et vraiment bonne. *La Cucina Povera*, de Laura Zavan, 24,95 €, Hachette Cuisine.



### Chaud devant !

Qu'ils soient doux ou sévèrement piquants, vous saurez tout sur les piments et surtout vous aurez de quoi préparer des sauces, des apéros, des plats et des desserts inoubliables !

*Piments Piments Piments*, de Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel, 27,95 €, Mango éditions Cuisine.

# PAGE APRÈS page

Découvrir, se délecter et se mettre à cuisiner. Ces nouveaux livres vont une nouvelle fois vous donner envie de les offrir, de les partager et de passer à table ensemble !



### Le plein de gourmandise

Avec ce livre, inutile de chercher à faire un régime minceur... Ici règne le plaisir de partager des gâteaux et autres douceurs, faciles à préparer et tellement gourmands !

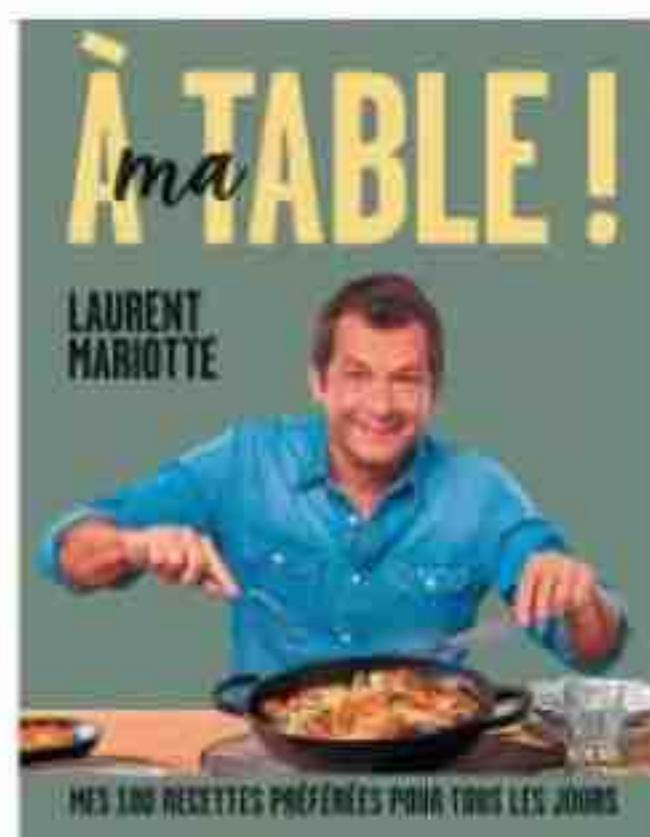
*Delicieux gâteaux et desserts*,

Les Inratables, 22,95 €, Larousse.



### Cassons la croûte !

Le gagnant de la 14<sup>e</sup> saison de *Top Chef* nous propose un livre qui revisite la croûte traditionnelle, en déclinaisons gourmandes et originales, sucrées ou salées. *Tout en croûte*, d'Hugo Riboulet, 19,90 €, Albin Michel.



### Le partage

On ne présente plus cet animateur culinaire qui nous délivre des recettes depuis des années. Il a compilé pour notre plus grand plaisir, 100 recettes faciles, rapides, avec peu d'ingrédients et surtout, 100 recettes que l'on partagera avec délice. *À ma Table !*, de Laurent Mariotte, 22,90 €, Solar.



### Totallement régressif

Onctueux, merveilleusement savoureux... Ce dessert de notre enfance revisité par 49 chefs de cuisine = 50 façons de plonger nos cuillères ! *Le Riz au lait, c'est mon dessert préféré*, de Philippe Toinard, 22,90 €, Éditions de La Martinière.

# Amoureux de cuisine ?



**ABONNEZ-VOUS VITE  
À MAXI CUISINE POUR**

**29€90  
SEULEMENT !**

**PLUS DE  
39%  
DE RÉDUCTION\* !**

Retrouvez dans chaque numéro nos recettes savoureuses, faciles à réaliser avec nos leçons de cuisine en images et notre sélection des bons produits de saison et du terroir.

## 8 N° DE MAXI CUISINE



**4 HORS-SÉRIES CUISINE DE MAXI**



LES VERSIONS NUMÉRIQUE,  
AUDIO & PODCASTS **OFFERTS**

## bulletin d'abonnement

**OUI**, je m'abonne à l'offre **Gastronome** pour 8 N° de **Maxi Cuisine** + 4 hors-séries Cuisine de Maxi pour **29,90 €** au lieu de **49,44 €** dont 8,04€ de frais de livraison compris soit **39,50% de réduction\***. + les versions numérique, audio & podcasts **offerts**

Mes coordonnées  Mme  M.

Prénom

Nom

Adresse

Code postal

Ville

J'indique mon numéro de téléphone et mon mail (indispensable pour accéder aux versions numérique, audio et Podcasts) et pour le suivi de mon abonnement.

Tél.

Date de naissance

E-mail

MXPPHSC62

Je choisis mon mode de règlement

**POUR S'ABONNER C'EST FACILE !**

**+ RAPIDE**

**ABONNEMENT PAR CARTE BANCAIRE EN LIGNE**

Rendez-vous à l'adresse [www.abobauer.com](http://www.abobauer.com), renseignez le code express **HSC62W** dans l'emplacement ci-dessous :



Pour un paiement en douceur, vous pouvez payer en ligne par carte bancaire **en 2 fois sans frais**.

[abobauer.com](http://abobauer.com)



Flashez-moi  
pour vous  
abonner

**ABONNEMENT PAR COURRIER**

- 1 Je m'abonne en renvoyant ce bulletin d'abonnement avec mon règlement par chèque à l'ordre de MAXI CUISINE à : **MAXI CUISINE - 60643 Chantilly cedex**
- 2 Je recevrai dans un délai de 4 à 6 semaines, le premier numéro de mon abonnement à domicile.

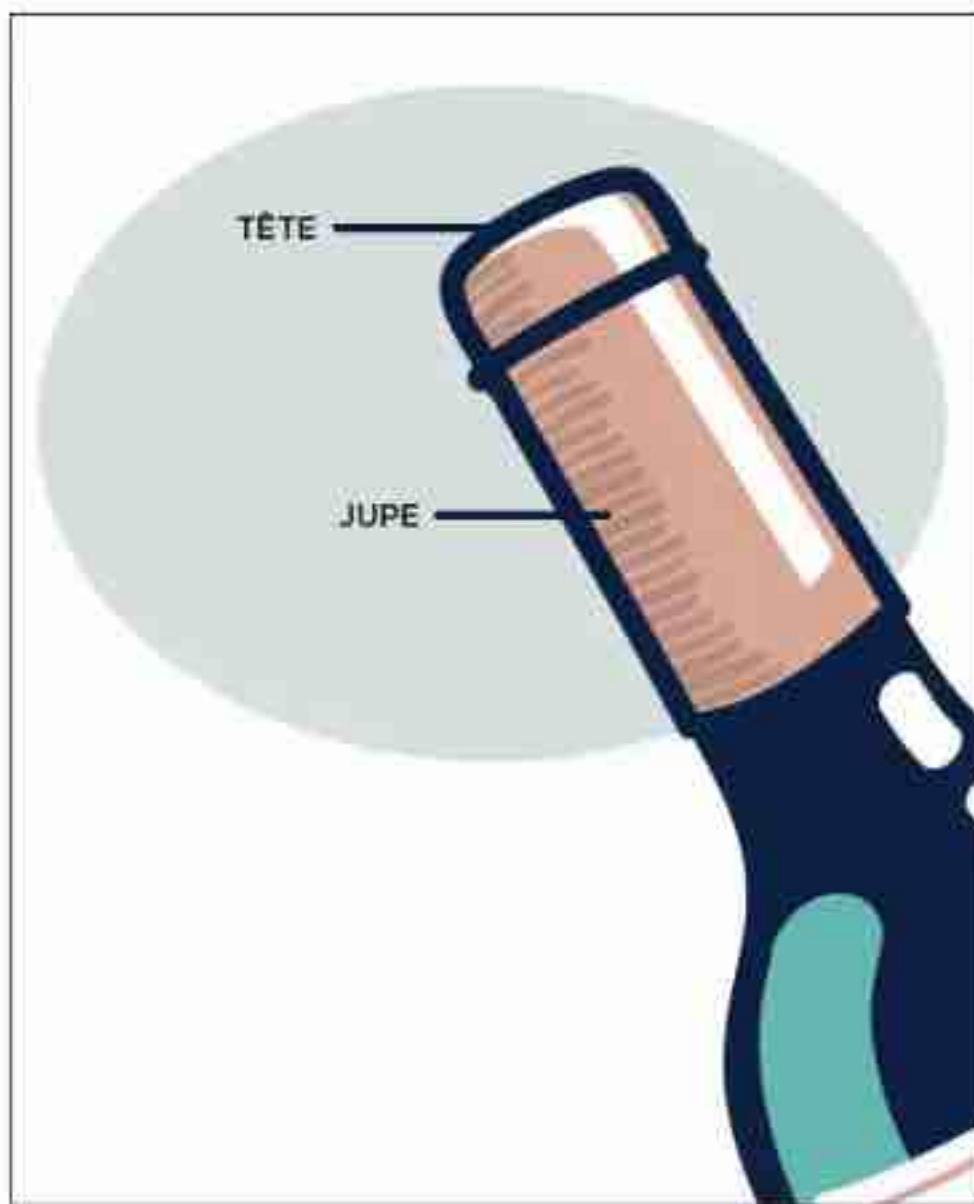
Vous pouvez aussi vous  
abonner par téléphone au

**01 58 10 34 47**

## En savoir plus...

# VOUS SAUREZ TOUT sur la capsule

**La capsule, composée de la tête et de la jupe et également appelée **collerette**, est l'enveloppe protectrice en haut d'une bouteille de vin. Utilisée par les producteurs de vin, elle permet de protéger le bouchon des contaminations extérieures et garantit l'origine du vin.**



### À QUOI SERT-ELLE ?

**Hygiène** : la capsule protège contre la poussière, les germes et les bactéries.

**Sécurité** : la capsule scelle la bouteille et garantit son origine.

**Repérage** : la capsule permet de se repérer dans les linéaires de vin.

**Valorisation** : la capsule valorise le travail du vigneron.

**Rituel d'ouverture** : la capsule marque le début d'une dégustation.



### ADOPTER LE BON GESTE, D'OUVERTURE ET DE RECYCLAGE

- ✓ Choisir la bouteille de vin adéquate.
- ✓ S'équiper d'un tire-bouchon « couteau de sommelier » ou d'un couteau à dents.
- ✓ Poser la bouteille sur une surface plane.
- ✓ Passer la lame du couteau sous la bague de la bouteille, repasser une fois à deux fois si nécessaire.
- ✓ Retirer la tête de la capsule et déboucher le vin.
- ✓ Je jette ma capsule dans la poubelle jaune.



## Nos adresses

**C'EST D'ACTU, P. 6** Maison Sabarot : [sabarot.com](http://sabarot.com)  
Stanley Cup : [eu.stanley1913.com](http://eu.stanley1913.com)

**PARTAGE ET SOLIDARITÉ, P. 8**  
Will For Change : [willforchange.fr](http://willforchange.fr)  
Cracker : [compagnonsdugout.fr](http://compagnonsdugout.fr) [petitsprinces.com](http://petitsprinces.com)  
Café Joyeux : [cafejoyeux.com](http://cafejoyeux.com)  
Bénévolat : [jeveuxaider.gouv.fr/](http://jeveuxaider.gouv.fr/)  
[petitsfreresdespauvres.fr](http://petitsfreresdespauvres.fr)

**UN APÉRITIF INOUBLIABLE, P. 10**  
Vins de Champagne : [champagne.fr](http://champagne.fr)

**L'ENTRÉE EST SERVIE, P. 18**  
Maison Barthouil : épices fines, charcuteries-traiteurs, poissonniers et [barthouil.fr](http://barthouil.fr)

**CÔTÉ DÉCO, P. 32** Actuel by Auchan : [auchan.fr](http://auchan.fr)  
Alinéa : [alinea.com](http://alinea.com)  
Botanic : [botanic.com](http://botanic.com)  
But : [but.fr](http://but.fr)  
Conforama : [conforama.fr](http://conforama.fr)  
Gamm Vert : [gammvert.fr](http://gammvert.fr)  
Jardiland : [jardiland.com](http://jardiland.com)  
Maisons du Monde : [maisonsdumonde.com](http://maisonsdumonde.com)  
Sostrene Grene : [sostrenegrene.com](http://sostrenegrene.com)  
Truffaut : [truffaut.com](http://truffaut.com)

**NOS IDÉES CADEAUX, P. 34** Cookut : [cookut.com](http://cookut.com)  
Edwart Chocolatier : [edwart.fr](http://edwart.fr)  
Fragonard : [fragonard.com](http://fragonard.com)  
Gavottes ® : GMS  
KitchenAid : [kitchenaid.fr/00 800 3810 4026](http://kitchenaid.fr/00 800 3810 4026)  
La Maison Du Chocolat : [lamaisonduchocolat.com](http://lamaisonduchocolat.com)  
La Sablésienne : [sablesienne.com](http://sablesienne.com)  
Le Creuset : [lecreuset.fr](http://lecreuset.fr)  
Le Roy René : [calisson.com](http://calisson.com)  
Maison Caffet : [maison-caffet.com](http://maison-caffet.com)  
Oliviers&Co : [oliviers-co.com](http://oliviers-co.com)  
Palais des Thés : [palaisdesthes.com](http://palaisdesthes.com)  
Pierre Marcolini : [pierremarcolini.com](http://pierremarcolini.com)  
Pointe de Penmarc'h : [pointedepenmarch.com](http://pointedepenmarch.com)  
Sabaton : [sabaton.fr](http://sabaton.fr)  
Weiss : [weiss.fr](http://weiss.fr)

**CÔTÉ BOISSONS, P. 42**  
Bergerie de l'Hortus blanc : [domaine-hortus.fr](http://domaine-hortus.fr)  
Cœur de Lune : [bestheim.com](http://bestheim.com)  
Délice/Les Deux Vallées : [E.Leclerc](http://E.Leclerc)  
Dumnacus Vignerons, saumur demi-sec : [E.Leclerc](http://E.Leclerc) et Système U  
Dumnacus Vignerons, chinon rouge : Système U  
Fabre On The Rocks : [info@domaines-fabre.com](mailto:info@domaines-fabre.com)/05 56 59 58 16  
Harmonie : [cavistes et chateaubeaupois@orange.fr](mailto:cavistes et chateaubeaupois@orange.fr)  
Légende de Louis-Vallon : [caves.bordeauxfamilies.fr](http://caves.bordeauxfamilies.fr)  
Le Pallet : Carrefour  
Perle Blanche : [vignerons-saint-marc-canteperdrix.fr](http://vignerons-saint-marc-canteperdrix.fr)  
Touraine Fines Bulles Blanc, Domaine Desroches-Mançois : cavistes

**CÔTÉ DÉCO, P. 56** Alinéa : [alinea.com](http://alinea.com)  
AM.PM : [laredoute.fr](http://laredoute.fr)  
Auchan : [auchan.fr](http://auchan.fr)  
Bitz : [bitzliving.com](http://bitzliving.com)  
Bouchara : [bouchara.com](http://bouchara.com)  
Céladon : [celadon-paris.com](http://celadon-paris.com)  
Conforama : [conforama.fr](http://conforama.fr)  
Gamm Vert : [gammvert.fr](http://gammvert.fr)  
Jardiland : [jardiland.com](http://jardiland.com)  
Muji : [muji.eu](http://muji.eu)

**MERVEILLEUX DESSERTS, P. 58**  
Claire Heitzler & Producteurs : 9, rue du Parc, 92300 Levallois-Perret. Pour commander en ligne les pâtisseries : [www.patisserie-claire.com](http://www.patisserie-claire.com)

**PICARD, CRÉATEUR DE RÊVE, P. 72** [picard.fr](http://picard.fr)

**SÉLECTION GOURMANDE, P. 74**  
Coffret Rosettes de Tête de Moine : GMS et fromagers Delpeyrat/EntreMont/Gavottes/Giraudet/Isigny Ste Mère/L'Angélis/Montfort/Petit Navire : GMS Lafitte : [lafitte.fr](http://lafitte.fr)  
Maison Barthouil : [barthouil.fr](http://barthouil.fr)  
Maison Thiriet : [thiriet.com](http://thiriet.com)  
Picard : [picard.fr](http://picard.fr)

SÉRIE DOCUMENTAIRE INÉDITE

Bonnie Gaultier

Claire Brelot

# Un déjeuner avec **Elvira** **KITCHENMANIA**

La nouvelle chaîne  
des passionnés de cuisine

Un service de streaming **Mediawan**



**free**

**prime video** | CHANNELS

DISPONIBLE EN OUTRE-MER SUR

**my CANAL**

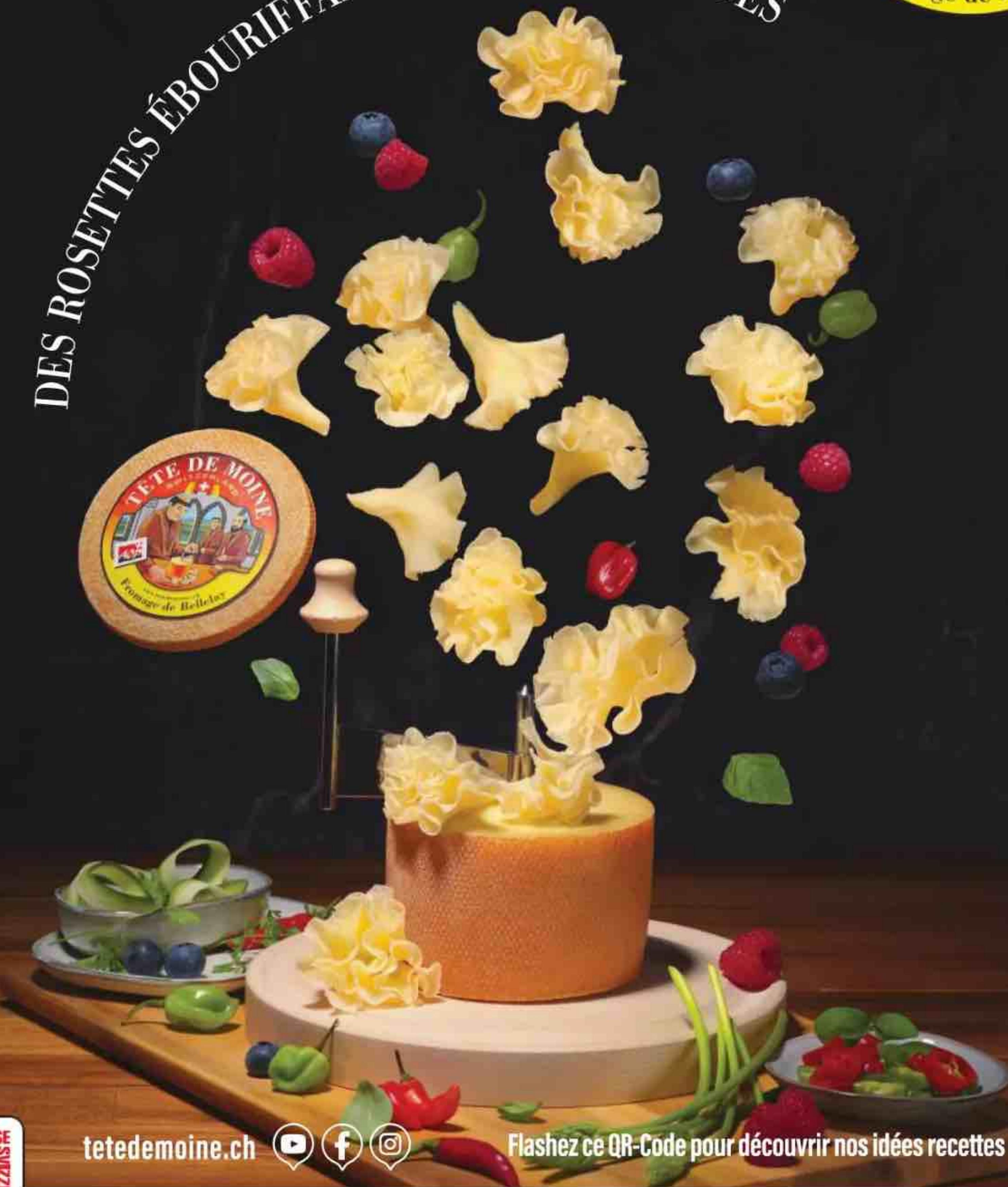


LA FINE FLEUR DU JURA SUISSE

JUSTE UNIQUE



DES ROSETTES ÉBOURIFFANTES ET GOURMANDES



ROSSI CONSEIL - RCS PARIS B 422 496018. Juillet 2024



Suisse. Naturellement.

[tetedemoine.ch](http://tetedemoine.ch)



Flashez ce QR-Code pour découvrir nos idées recettes



Les Fromages de Suisse. 

[www.fromagesdesuisse.fr](http://www.fromagesdesuisse.fr)

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)