

**Numéro
exceptionnel**

Décembre - Janvier N° 155 - 3,40 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

Cuisine et Vins *de France*

M 01068 - 155 - F : 3,40 € - RD



**100 VINS ET
CHAMPAGNES**
choisis pour vous,
à partir de 6 €

108
recettes
plaisir

Spécial fêtes RÉVEILLONS À LA CARTE

**En famille, entre copains... Nos recettes
de rêve pour tous les talents et tous les budgets**



Velouté de topinambours au confit



Terrine de foie gras tradition



Chapon farci rôti



Cheese-cake griottes-pistaches

ALL **U** : **U** NEED



NEW **U** : **U** MILK

La nouvelle machine *Nespresso* possède un système lait intégré pour obtenir une mousse de lait incroyablement onctueuse.

*Un Espresso, du lait... L'essentiel



IS MILK



NESPRESSO
What else?

Le Guérandais

La Fleur de sel qui fait pétiller les saveurs.



ILLUSTRATION : PCS MANIERE 780 143 707 - CREDIT PHOTO : STEVEN GARNIER



Retrouvez nos recettes sur www.leguerandais.com

Photo : Jean-Luc Barrie

LA RÉDACTION DE CUISINE ET VINS DE FRANCE, DE GAUCHE À DROITE : CLOTILDE COQUET, ALEXANDRA MARCHAND, FRANCIS SEGUIN, SYLVIE DUVAL, IRÈNE KARSENTY, KARINE VALENTIN, CLAUDIA RENZO, CATHERINE GERBOD ET PASCALE MOSNIER.

Noël à la carte

Comment résister à la morosité avec les jours qui raccourcissent à toute vitesse, le froid qui s'installe et les petits soucis quotidiens ? En pensant à Noël et aux fêtes de fin d'année ! Quoi de plus réjouissant que d'imaginer les cadeaux qu'on va donner ou recevoir, les belles réunions de famille ou la fête que l'on va faire pour l'arrivée de la nouvelle année. Notre mission, à Cuisine et Vins de France, c'est justement de vous offrir le meilleur et de vous aider à préparer au mieux ces repas de fin d'année pour qu'ils soient un succès et que tous vos invités soient comblés. Pour cela, inutile de vous ruiner ni de passer des jours en cuisine, il vous suffira de piocher dans la mine d'idées que nous vous donnons.

Vous êtes en petit comité, en famille, entre copains, vous manquez de temps ou vous souhaitez adopter la formule buffet, on a tout prévu ! Une salade César à la langouste, un vol-au-vent de fruits de mer, un koulibiac de saumon, un chapon farci, des médaillons de lotte,

une charlotte After Eight, une bûche tiramisù... Et si vous ne trouvez pas votre bonheur dans ce grand dossier, vous pourrez être inspirée par nos recettes de magret en habits de fête ou encore nos recettes bluf-fantes à petits prix.

Nous n'avons pas oublié les vins qui vont accompagner ces divins repas : à chaque recette (plus de 100 dans ce numéro exceptionnel), nous vous indiquons un vin en accord parfait. Faites aussi confiance à notre sélection de champagnes que nous avons voulue rigoureuse et sans compromis. Enfin, notre balade dans le vignoble nous emmène dans la région de Condrieu où l'on trouve un des plus grands vins blancs du monde. Goûtez, si vous le pouvez, un de nos condrieux coup de cœur (voir page 125). Il vous laissera un souvenir inoubliable !

Toute la rédaction de Cuisine et Vins de France vous remercie pour votre fidélité constante et vous souhaite des fêtes magiques et une très belle nouvelle année.

Irène Karsenty

Retrouvez notre index des recettes du numéro à la fin du magazine

Quenelle de langoustines bretonnes, velouté de cresson sauvage et caviar d'Aquitaine.

Ingrédients pour 4 personnes :

Quenelles : 130 g de bar, 300 g de langoustines, 240 g de crème, 1 blanc d'oeuf, 8 g de sel, 100 g de beurre / Crème de cresson : 3 kg de queues de cresson, 2 poireaux, 2 oignons, 2L de fond de volaille, 2L de crème liquide, 100 g de beurre, huile d'olive / Chlorophylle de cresson : 2 kg de feuilles de cresson, eau salée, glaçons.

Réalisation :

Quenelles : mixer tous les ingrédients. Lisser. Réaliser les quenelles. Enfourner 8 min au four combi-vapeur à 155°C, 80% d'humidité. Crème de cresson : émincer les poireaux et les oignons. Faire suer à l'huile et au beurre. Ajouter les queues de cresson. Laisser étuver 10 min. Mouiller avec le fond de volaille et la crème liquide. Laisser cuire 30 min, puis infuser 30 min, hors du feu. Mixer, passer. Réduire à feu doux. Chlorophylle : blanchir les feuilles de cresson 14 min. Refroidir. Presser les feuilles pour retirer l'eau. Mixer avec des glaçons. Au dressage, chauffer la crème de cresson, sans la bouillir et ajouter la chlorophylle. Dressage : déposer la quenelle dans le fond de l'assiette. Y poser une langoustine. Verser le velouté de cresson autour de la quenelle. Décorer de grains de caviar d'aquitaine. Servir.



Qualité sans compromis et finition parfaite font de Gaggenau le partenaire des plus grands chefs.



Entre ciel et terre, perché sur les hauteurs du Vieux Lyon, Davy Tissot trouve son inspiration dans les produits du terroir de la vallée du Rhône. Le Chef crée chaque jour de nouvelles émotions gustatives où se mêlent passion du métier et saveurs oubliées de nos régions.

« Gaggenau, ce sont des produits à la pointe de la technologie, très simples d'utilisation avec un design contemporain : une qualité professionnelle pour les passionnés. »

Davy Tissot, un macaron au Guide Michelin, chef de cuisine* de la Villa Florentine* et MOF 2004

GAGGENAU



29



55



109



111

5 EDITO

12 BLOC-NOTES LECTEURS

14 SHOPPING GOURMAND

Des cadeaux à partir de 3,50 €

28 MARCHÉ DE SAISON

Saint-jacques, potimarron et butternut, dinde et orange,
en 12 recettes et le plein d'infos

38 DÉGUSTATION DE PÉTILLANTS

18 champagnes et 8 créchants
toutes les bulles de la fête

46 INFO PRATIQUE 21 conseils pour bien préparer vos repas de fête

51 UNE ENTRÉE – UN VIN

Escalopes de foie gras sauce cacao avec un moulin-à-vent ou un barsac

55 UN PLAT – UN VIN

Blanquette exotique de gambas et volaille avec un mercurey ou un côtes-du-rhône blancs

58 ZOOM SUR le cognac

63 DOSSIER Réveillons à la carte

64 Réveillon en petit comité

69 Nos accords pour un réveillon en petit comité

70 Réveillon en famille

75 Nos accords pour un réveillon en famille

76 Réveillons à prix léger avec les copains

83 Nos accords pour un réveillon entre copains

84 Réveillon autour d'un buffet chic

93 Nos accords pour un buffet chic

94 Réveillon pour gens pressés

99 Les bons accords d'un réveillon pour gens pressés

100 CUISINES À VIVRE Un mariage audacieux

106 PETIT COURS DE PÂTISSERIE Les pains de fête

107 SECRETS DE CHEF Mathieu Pacaud à L'Ambroisie, à Paris

111 QUE SERVIR AVEC la terrine de foie gras

La recette et 11 accompagnements

115 EN VEDETTE Le magret de canard, morceaux choisis en 6 recettes tendance

SOMMAIRE

Décembre 2013 – janvier 2014 N° 155

Spécial fêtes



72



85



14



98



Flashez ce code et retrouvez plus de recettes pour les fêtes, avec les accords mets et vins. Cliquez sur l'onglet spécial Noël de www.cuisineetvinsdefrance.com



DÉCOUVREZ LA
SENSATION*



* LA FINESSE DES BULLES ET LA LÉGÈRETÉ DE LA MOUSSE DONNENT CETTE SENSATION CRÉMEUSE À LA CUVÉE DES MOINES

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



106



121



137



157

122 AVANT LA POIRE

Fromages chics et vins à l'unisson

124 LES COURS DE CUISINE CVF

A l'Atelier Guy Martin

125 DÉTOUR PAR... Condrieu

Grand blanc de la Vallée du Rhône

132 QUE FAIRE AVEC... des marrons au naturel

14 recettes pour savourer ces princes de l'hiver

134 RACONTEZ-MOI UNE SAGA

La madeleine

136 SUIVEZ LE CHEF Le chocolat vu par Eric

Frechon, chef trois étoiles au Bristol, à Paris

138 ENVIE DE... fruits exotiques en 14 recettes

140 TROIS INGRÉDIENTS MAXI

4 recettes épatantes avec 3 petites courses et les basiques du placard

144 ECHAPPÉE BELLE à Nice, si douce Riviera

149 et 173 Nos offres d'abonnement

150 UN ARTISAN DU GOÛT Le saumon fumé de l'Adour, de Jacques Barthouil

152 BANC D'ESSAI Foie gras de canard en semi-conserve en grande surface

154 SI VITE FAIT, SI BON

7 recettes épatantes en 30 minutes chrono

158 BEAUX MARIAGES

avec un alsace Vendanges tardives

160 LES PETITS SECRETS DU VIN

Les Crus Bourgeois, et plein d'autres infos

162 BLUFFANT À PETIT PRIX 4 recettes sympas accompagnées de vins abordables

164 BALADE GOURMANDE La Forêt-Noire Terre allemande de légendes et d'hospitalité

172 NOTRE CARNET D'ADRESSES

174 LA BOUTIQUE CVF

176 INDEX DES RECETTES de ce numéro

177 DANS NOTRE PROCHAIN NUMÉRO

178 LES BONS PLANS DU NET

SOMMAIRE

Suite



136



93

69



125

166



Dans ce numéro, un encart **Franprix**, jeté de 4 pages, diffusion kiosques et abonnés Ile-de-France (43 177 exemplaires) ; un encart **abonnement multitrans GMC**, jeté de 6 pages diffusé en kiosques en France métropolitaine (215 000 exemplaires) et abonnés France (56 000 exemplaires).

Cuisine et Vins de France

arte

parraine l'émission **CUISINES DES TERROIRS**

Des reportages dans les régions et les terroirs, là où cuisine, gastronomie, vins et art de vivre ont leurs racines. Là où champs, prés, rivières et mers fournissent les produits que les Européens cuisinent et mettent à leur table. Ne manquez donc pas cette émission qui propose une approche sensuelle de l'art culinaire et qui nous en apprend beaucoup sur le contenu des assiettes de nos voisins européens ! Horaires de l'émission **CUISINES DES TERROIRS** : tous les dimanches à 18 h 30.


COOKING CHEF

Ce robot est vraiment unique

Un robot de cuisine ? Oui ! ... mais lequel ? Choisissez celui qui vous aidera à tout réussir : mélanger, pétrir, fouetter, battre, émulsionner, râper... et cuire, au degré près.

Unique par sa polyvalence, le Cooking Chef de Kenwood est LE super robot cuiseur. Doté de 15 fonctions, il sait mélanger, mixer, remuer, moulin, hacher, émulsionner, battre, pétrir, fouetter, râper (3 tailles), émincer (2 tailles), réaliser des juliennes de légumes, cuire... et plus encore, grâce aux fonctions proposées en option. Pas de doute : c'est l'assistant idéal pour les amateurs de cuisine, celui qui autorise toutes les audaces culinaires.

Expert en boulangerie pâtisserie, le Cooking Chef est un véritable pétrin qui reproduit parfaitement les gestes des boulangers et des pâtisseries. Avec le Kit pâtisserie, vous réalisez pains, brioches, sabayons, macarons, crèmes, choux et toutes les pâtisseries, comme les professionnels. Bénéficiez de l'expertise de Kenwood, fabricant de robots pâtisseries depuis 1950.



Pour un repas convivial et goûtu, utilisez le blender verre thermoresist et préparez des blancs de poulet à la mexicaine.



Avec le bol multifonction livré avec votre Cooking Chef, savourez en famille ou entre amis un délicieux rougail saucisse concocté en un tour de main.

Grâce à la cuisson à induction située sous le bol, vous maîtrisez la température au degré près. Avec ses 6 modes de cuisson, vous pouvez tout faire : cuire à basse température, cuire à la vapeur, bouillir, saisir, rissoler et mijoter. Avec ce robot hors norme, faites fondre le chocolat en toute délicatesse à 20°C... ou rissolez des légumes à 140°C. La montée en température est rapide et précise.

Unique par ses performances, le Cooking Chef rend des services inestimables. Avec son bol d'une capacité exceptionnelle (6,7 litres !), on cuisine facilement pour toute la famille. Inutile de surveiller la cuisson : on le programme jusqu'à 3 heures... il s'arrête de cuire et de mélanger à l'heure définie. Pour tout savoir sur le nouveau Cooking Chef Premium et ses nombreux accessoires :

www.cookingchef.fr

**Le nouveau COOKING CHEF
PREMIUM KM089**

est encore plus polyvalent !

Il est équipé d'un blender
en verre et d'un bol multifonction
doté de couteaux et de 6 disques
pour hacher, râper et émincer.
Pour tout savoir sur le nouveau
Cooking Chef Premium
et ses nombreux accessoires :

www.cookingchef.fr



**L'ESPACE
DÉMO**

Découvrez le Cooking Chef
ou perfectionnez-vous
au Cook & Coffee, à Paris :
un Chef y enseigne ses secrets
de cuisine. Les cours sont gratuits,
sur réservation au **01 53 75 44 44**
ou sur **www.cookandcoffee.fr**

KENWOOD

CASSE-TÊTE

Chaque année, lorsque j'achète du foie gras, je suis un peu perdue. Pouvez-vous m'éclairer sur ce qu'on appelle le bloc de foie gras ? Pourquoi son prix est-il inférieur à celui du foie gras entier ?

Le bloc de foie gras est un mélange de plusieurs lobes de foies gras issus d'animaux différents. Ce mélange est assaisonné, émulsionné afin d'obtenir une texture lisse et homogène. Le foie gras entier est lui confectionné à partir du foie d'un même animal, il est donc plus cher.



Au repos

Dans la majorité des recettes qui nécessitent une pâte à tarte, comme dans votre numéro 152, il est écrit qu'il faut laisser reposer la pâte. A quoi cette étape sert-elle ?

Qu'il s'agisse de pâte brisée, pâte sablée, pâte à crêpes... les recettes préconisent un temps de repos de une à deux heures. Cela laisse à l'eau le temps de s'introduire dans les grains d'amidon de la farine pour les faire gonfler. La pâte est ainsi beaucoup plus facile à travailler, plus souple et moins élastique.

OÙ EST LA MARINADE ?

Dans le n° 153, vous dites de réserver la marinade de la terrine de volaille, p. 36 du dossier. Or je ne la retrouve plus dans le reste de la recette... Suzanne, Internet

En effet, nous avons omis de la verser en même temps que les aiguillettes de poulet dans la farce.



Foire aux dates

Dans votre hors-série vins 2013, vous annonciez p. 100 la foire au vins chez Auchan à partir du 18 septembre. Quelle ne fut pas ma déconvenue lorsque je me suis présentée ce matin de bonne heure, afin d'acheter mes vins sélectionnés, d'apprendre que la foire aux vins est commencée depuis dimanche 15. Résultat : le côté-rôtie Tardieu n'est plus disponible. Car 4 jours après la mise en vente, et à ce prix, les acheteurs ont raflé le stock. J'ai fait confiance à vos infos et suis déçue d'avoir raté cette affaire. D'où vient cette erreur de date ? Martine, Internet

C'est bien le 18 septembre qui était indiqué sur le dossier de presse et tous les communiqués envoyés par l'enseigne. Nous sommes conscients de ce problème récurrent : la plupart des enseignes ouvrent en réalité leurs foires aux vins en soirées d'avant-première, invitations à des préventes pour leurs meilleurs clients... sans communiquer ces infos aux journalistes. Il y a de quoi être déçu. Nous déplorons ces pratiques et sommes désolés de votre mésaventure.

ENVIE DE CARPACCIO

Vous donnez quelquefois des recettes de carpaccios de poissons que mes enfants adorent. J'en fais donc très souvent mais je n'arrive jamais à couper des tranches assez fines. Auriez-vous une astuce ?

Une astuce permet de réaliser des tranches transparentes : placez le poisson au congélateur une demi-heure avant de le découper afin que sa chair se raffermisse. L'idéal est ensuite d'utiliser une trancheuse ou un couteau bien aiguisé.

Ecrivez-nous à : **Cuisine et Vins de France,**

43-47, rue du Gouverneur-Général-Eboué, 92137 Issy-les-Moulineaux Cedex

par mail : cvfredac@gmc.tm.fr ou via notre site Internet : www.cuisineetvinsdefrance.com

Cuisine et Vins de France

43-47, rue du Gouverneur-Général-Eboué,
92137 Issy-les-Moulineaux Cedex.
Tél. 01 41 46 88 88. Fax 01 41 46 84 68.
Internet : www.cuisineetvinsdefrance.com
E-mail rédaction : cvfredac@gmc.tm.fr
E-mail abonnements :
groupe.marieclaire@everli.com

DIRECTRICE DE LA RÉDACTION :
Irène Karsenty

DIRECTION ARTISTIQUE :
Francis Seguin

SERVICE CUISINE :
Pascale Mosnier (chef de service),
et Alexandra Marchand (stagiaire)

SERVICE VINS :
Karine Valentin (chef de service)

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION :
Claudia Renzo

SECRÉTARIAT DE RÉDACTION :
Karine Benhamou, Clotilde Coquet, Dominique Roux

MAQUETTE : Sylvie Duval

ICONOGRAPHIE : Francis Rieth

ASSISTANTE : Pauline Vandevyver

RÉDACTION : Tél. 01 41 46 84 39

DIRECTION ET ÉDITION

DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ
DU GROUPE MARIE CLAIRE :
Jean-Paul Lubot

ASSISTÉ DE Martine Legal

ADMINISTRATEUR ET DIRECTRICE
COMMERCIALE FRANCE ET INTERNATIONALE :
Véronique Depéry-Savarit

PUBLICITÉ : Tél. 01 41 46 84 35

DIRECTRICE COMMERCIALE ADJOINTE :

Ghislaine Dichey

DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ : Florence Moine

CHEF DE PUBLICITÉ : Claire Jalmain

RETENUE D'ESPACES : Carène Grand Dechaux

SERVICE PUBLICITÉ VINS EN DIRECT :

Richard Caron, Audrey Aubinel Balagué

Sophie Di Gesso, Nicolas Robine,

Hubert Vidalies

DIRECTRICE MARKETING : Valérie Chebassier

MARIE-CLAIRE DIFFUSION :

Tél. 08 00 20 80 56

Jean-Luc Filegon (directeur), David Belkowski

CHARGÉE DE COMMUNICATION :

Elisabeth Provost Tél. 01 41 46 87 72

GMC CREATIVE

DIRECTRICE : Isabelle Hadida

Tél. 01 41 46 87 92

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE :

Claire Mabire Tél. 01 41 46 88 30

SITE INTERNET : Tél. 01 41 46 83 98

Almaric Poncet (directeur digital et Internet),

Lé Thi Mai Allafort

PUBLICITÉ INTERNET : Tél. 01 41 46 89 57

Sabine Doutriaux, Alexandre Kergroach

ÉVÉNEMENTS ET PROMOTION :

Yvan Tran (directeur)

DIRECTEUR COPYRIGHT ET DIVERSIFICATION :

Thierry Lamarre

ASSISTÉ DE Yolande Boulanger Tél. 01 41 46 89 44

S. Kaim, V. Philippe Tél. 01 41 46 88 07

BOUTIQUE : Laurence de Girardier, Béatrice

Ferreira, Oumou Sow. Tél. 01 41 46 88 69

ANCIENS NUMÉROS ET ABONNEMENT

Tél. 03 44 62 52 40 (prix d'un appel local).

De l'étranger : 00 33 3 44 62 52 40

FABRICATION : Benoît Carlier (directeur),

Emmanuel Dezert. Tél. 01 41 46 88 99

PHOTOGRAPHIE : Alliage/Groupe Almathéa

IMPRIMERIE : Roto France Impression

IMPRIMÉ EN FRANCE / PRINTED IN FRANCE

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Arnaud de Contades

Cuisine et Vins de France est édité par
marie claire Album S.A. Capital 4 347 640 €.

Siège : 10, bd des Frères-Voisin, 92792 Issy-les-Moulineaux
Cedex 9. Tél. 01 41 46 88 88.

Durée 65 ans du 2.02.55. N° 552 062 770

R.C.S. Nanterre

Principal action : Holding Evelynne Proust. SA.

Président : Evelynne Proust-Berry.

Directeur général : Arnaud de Contades

Dépôt légal : 4^e trimestre 2013.

Commission paritaire : 0417 K 85024.

N° ISSN : 0337-8810. Distribué par Transports Presse.

Cuisine et Vins de France est adhérent à l'ARPP.

Les marques et adresses figurant dans ces pages sont libres

de toute publicité. TVA : 2,10 %

Abonnement (6 n°) France : 16,50 €. Étranger, nous consulter.

Audience mesurée par
AUDIPRESSE





PLUS VOUS L'UTILISEZ,
PLUS IL DEVIENT BEAU.

Mélangez à la perfection grâce à son mouvement planétaire et ses 59 points de contact. Robot sur socle Artisan.



KitchenAid

www.kitchenaid.fr

LADURÉE
Paris



MORDORÉE

Cette coque ciselée renferme de délicieuses truffes à base de cacao grand cru. Or Série, Michel Cluizel. 12 € les 98 g (6 truffes) ou 21,80 € les 186 g (10 truffes), comptoirs Cluizel.

PRÉCIEUX

Réunies dans un coffret de deux flacons de 50 ml, une huile d'olive vierge extra pure et une huile d'olive aromatisée à la truffe.

Château Estoublon, coffret 2x50 ml 26 €, Lafayette Gourmet et sur Internet.



Délicat

Jolie porcelaine à motifs dorés pour ce duo de mugs en habits de fête... Mugs carat, 7,90 € les 2, chez Fly.

ENFANTINES

Elles vont plaire aux enfants, ces nouvelles boîtes collector garnies de Cigarettes russes, Délichoc et autres biscuits iconiques de la marque. Delacre, boîtes or, 1 kg de biscuits, 11,49 €, en supermarchés.



Acidulée

Aux oranges douces et amères, au citron, au gingembre et à la cannelle... Une confiture très chic qui peut même accompagner un gibier. Un soir de Noël, Fauchon, pot de 245 g, 7,50 €.

**Des cadeaux
à partir de 3,50 €**



UNE FORME DE PERFECTION

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



CRÉATION ÉPHÉMÈRE, CETTE SPÉCIALITÉ AUX DEUX MOUTARDES ET AU SAUTERNES SUBLIMERA FOIE GRAS, SALADES COMPOSÉES OU VOLAILLES. MAILLE, 20,90 € LE POT DE 125 ML.



Duo parfait

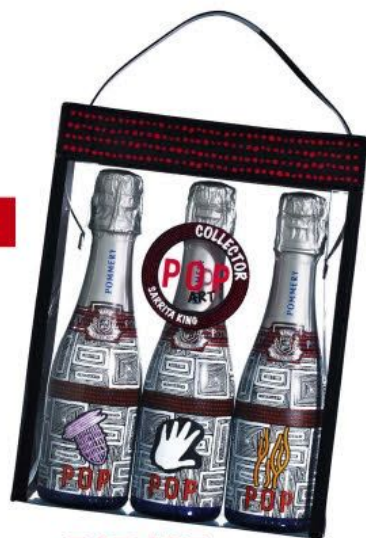
Ecrin d'exception à partager : un grand blanc, le pessac-léognan Chateau Larrivet Haut-Brion 2009, une boîte de 20 g de caviar Perlita, 2 cuillères de dégustation en nacre. 120 € le coffret.

Photo : Francis Gallard / DR.



DÉTONANT

Difficile à croire, et pourtant... Les caves Baragnaudes nous proposent ce coffret de roquefort à déguster avec des petites de chocolat pétillant. Coffret édition limitée. En décembre 2013, au rayon fromages à la coupe des supermarchés. Société, 272 g de roquefort et 30 g de chocolat, 9,95 €.



Habit chic

Collection de coffrets de chocolats de toutes tailles, existent en vert, noir ou rouge. Jeff de Bruges, ci-dessous, boîte carrée de 435 g, 33 €.

POP ART

Le décor de ces trois minibouteilles de champagne a été créé par l'artiste australienne Sarrita King pour Pommery. Pop art collector, Pommery 52,50 € le coffret de trois bouteilles de 20 cl.



Photos : DR.

Grands Vins

De la terre d'Alsace
et de Wolfberger

Il y a plus d'un siècle, naissait en terre d'Alsace la Maison Wolfberger et, avec elle, une tradition d'excellence qui se perpétue de nos jours. Entouré d'œnologues chevronnés et producteur de Grands Crus d'Alsace avec 15 terroirs classés, Wolfberger reste fidèle à sa légende et cultive la typicité de ses vins, issus des meilleurs terroirs alsaciens.

Tous les coffrets et offres spéciales sur wolfberger.com

Wolfberger
GRANDS VINS,
CRÉMANTS & EAUX-DE-VIE D'ALSACE

6 Grand'Rue - 68420 EGUISHHEIM - Tél. 03 89 22 20 20 - E-mail : contact@wolfberger.com



ITALIEN

Motta a emballé le traditionnel panettone dans deux boîtes collector, blanche ou en alu brossé.

Panettone Motta, en grandes et moyennes surfaces. 9,90 € les 750 g.



LUXE SUPRÊME À METTRE SUR UNE TABLE DE FÊTE,
CE FLACON DE VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC,
PAILLETÉ D'OR. FERNANDO PENSATO, 29 € (25 CL), LAFAYETTE GOURMET.



VINTAGE

Nouvel écrin haute couture pour la cuvée Celebris 2002 de Gosset, un grand champagne escorté d'un duo de flûtes à champagne en cristal, gravé d'un monogramme.

160 € le coffret. Cavistes et vente directe.



CHOCOMANIA

Nouveaux coffrets chez Chapon. Avec de délicieux chocolats aux multiples saveurs : ganache fondante, praliné croquant ou pâte d'amande onctueuse. Choc'century, coffrets de 12, 24 ou 36 chocolats, de 22,50 à 39 €. Internet, Grande Epicerie du Bon Marché, Lafayette Gourmet...



Grains de luxe

Coffret cadeau en forme de boîte à chapeau, contenant 15 g de caviar, une coupelle à glace, et une petite cuillère en vinyle. Caviar Sturia, 39 €. Par téléphone et sur Internet.

www.canard-duchene.fr

NATURELLEMENT. NOBLE



FRANCE

LE PARC DE LA MAISON CANARD-DUCHÊNE
À LUDÈS



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



PANDORO

Moins connue en France que le panettone, cette spécialité de Vérone, brioche au beurre couverte de sucre glace, est un délice. Chioistro di Saronno, 750 g, 16,99 €, exclusivité Monoprix.

Emmitouflé

Votre thé ou votre café resteront au chaud grâce à ce mug douillet. Mug tricoté Nature et Découvertes, contenance 30 cl. 6,95 €.



GOURMAND

Un assortiment de douceurs pour goûters chics. 26 sachets de thé goût russe aux agrumes sur une base de thé vert Sencha, un pot de confiture artisanale d'abricot aux éclats d'amandes (330 g), et une jolie boîte de minicallissons de Provence, mininougats et caramels au beurre salé (180 g). Coffret Au Temps des tsarines, Comptoirs Richard, 28 €.



POUR UNE TABLE AUX COULEURS DE NOËL,
OPTEZ POUR CES ASSIETTES À DESSERT JINGLE BELLS,
GENEVIÈVE LETHU, 49 € LES 6.



Bulles

Toute l'élégance du champagne Delamotte que les amateurs connaissent bien, avec ce coffret contenant trois demi-bouteilles de blanc de blancs et un seau Bulles pour les rafraîchir. Delamotte, 78 € le coffret (22 € la demi-bouteille achetée séparément).

SUBTIL

Un spray pour assaisonner de façon créative vos recettes, de l'apéritif au dessert. Au choix, rhum, whisky, cognac, poire williams... Brumes gourmandes 10 cl, 18,90 €. Epicerie fines.



Créateurs de Champagnes *de génération en génération*



Chaque bouteille de Champagnes de Vignerons recèle un Champagne rare au caractère toujours authentique et élégant, issu d'un terroir d'exception.

Derrière cette marque collective, 5000 vignerons partagent leur savoir-faire et élaborent des Champagnes tous uniques avec la même exigence de qualité et la même passion.



www.champagnesdevignerons.com

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



Résonance



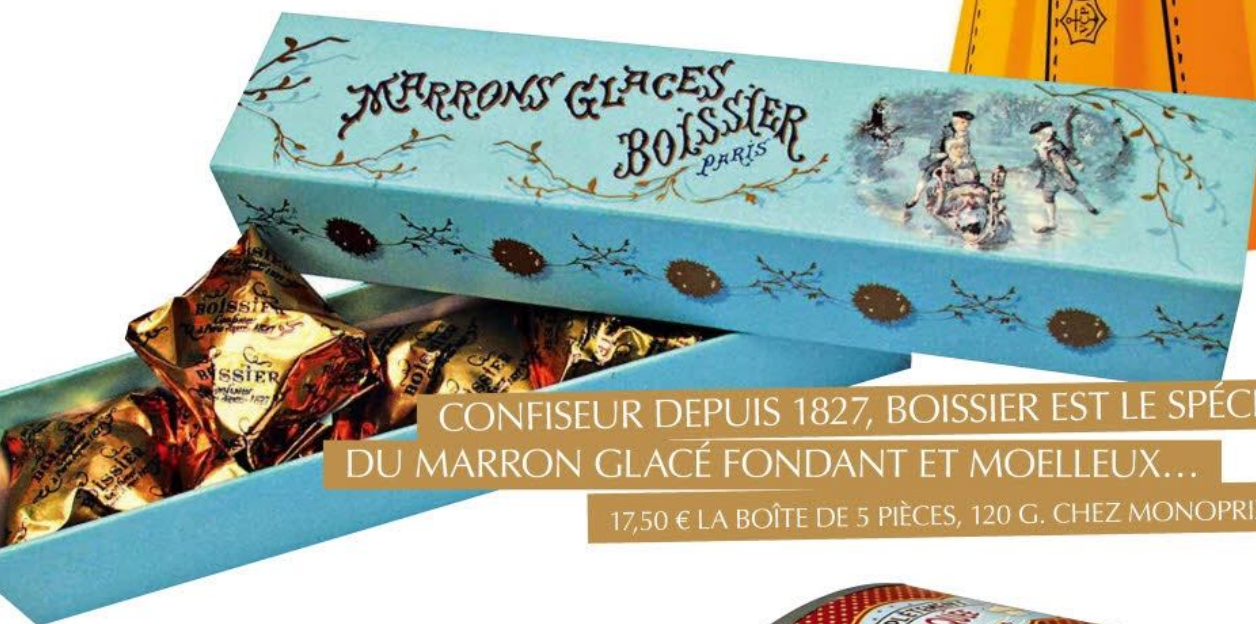
Esprit bistrot

Les amoureux de la rive gauche, fans du Café de Flore ou des Deux Magots, pourront s'y croire !

Coffret de 6 tasses à café Bistrot, Comptoir de famille. Contenance 9 cl, 39,90 € les 6.

IT BAG

Seau à rafraîchir éphémère, ce nouvel étui de l'emblématique champagne Veuve Clicquot, parfaitement étanche supporte les glaçons et la bouteille de brut Carte Jaune. Veuve Clicquot, 49 € l'étui et sa bouteille.



CONFISEUR DEPUIS 1827, BOISSIER EST LE SPÉCIALISTE DU MARRON GLACÉ FONDANT ET MOELLEUX...

17,50 € LA BOÎTE DE 5 PIÈCES, 120 G. CHEZ MONOPRIX.



TROP CHOU

Les apprentis pâtissiers retrouveront avec bonheur des recettes de cupcakes dans ces petits livres réalistes. Minilivres cupcakes raffinés, gourmands, fruités... 3,50 € l'un (58 p.). Ed. Larousse chez Cultura.



Rétro

Comme au bar ou sur les tables des coffee shops américains, ce distributeur contient jusqu'à 100 serviettes en papier. Toquée, Natives, livré avec 40 serviettes, 11,90 €.

Bordeaux. Des vins, un style.



Avec ses milliers de châteaux,
le vignoble de Bordeaux offre une belle diversité de goûts et de saveurs.

BORDEAUX

Bordeaux.com



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

XXL

44 boules Lindor dans une sphère transparente. Un cadeau ludique et résolument généreux à petit prix. Lindor, Lindt, 14,99 € la boule de 550 g, En supermarchés.



Chapeau!

Elégante boîte à recycler, garnie de douceurs pour de délicieux moments cocooning. Exemple d'assortiment : 2 sachets de spéculoos, 4 sachets de cacao, minitablettes assorties et 1 mug. Chocolat Café-Tasse, boîte à chapeau Noël, 26,82 €, épicerie fines.

ROYAL

La marque Château de Versailles Epicerie Fine propose dans sa gamme d'objets gourmands ce sirop de rose.

Gourmandises de la reine, 250 ml 11,90 €. En vente sur Internet.



Deux en un

Association gagnante pour un foie gras de canard entier de 180 g (4 parts), un pot de 50 g de fleur de sel de Noirmoutier, présentés dans un pochon en coton et tarlatane. Les Bouriettes, 29,80 €.



DECLINAISON DE THÉS NOIRS DANS DES EMBALLAGES DE RÊVE : CHRISTMAS PUDDING, SEXY TEA, BLACK OPERA... MARIAGE FRÈRES, 25 € LA BOÎTE DE 90 G DE THÉ EN VRAC.



Sapin malin

Un tableau noir pense-bête en forme de sapin sur socle, de 40 cm de hauteur, livré avec une craie et un petit chiffon pour effacer. *Becquet*, 19,90 €.

Pétillantes

Nouvelle gamme Les Parisiennes, pour ce spécialiste de la truffe en chocolat. Celles-ci, innovantes, pétillent en bouche. *Chocolat Mathez*, 9 € la boîte de 200 g, en supermarchés.



COMME CENDRILLON

Cocotte citrouille de Staub, en fonte, couleur cannelle, garantie à vie. Elle passe au lave-vaisselle et s'adapte à tous types de chaleur. 4,8 kg, 3,45 l. *Staub*, 219 €. Grands magasins, magasins spécialisés et dans la Boutique Zwilling J.A. Henckels.

Voir nos adresses en fin de journal
Dans ce numéro, tous les prix sont donnés à titre indicatif.

Pure expression d'élégance

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

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



FAMOUS Les Explorateurs

VinsAlsace.com

Crémant
d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN

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

Fines bulles & mets

par Jean-Pierre Vigato,

Associer chaque Grand Cru de champagne G.H.MUMM à une création exclusive... c'est l'expérience gastronomique à laquelle s'est prêté Jean-Pierre Vigato en cuisine. Interview.

Comment vous est venu votre intérêt pour le vin de champagne ?

Je m'étais initié par plaisir à l'œnologie, en plus de mon apprentissage en cuisine. Et alors que je faisais mes armes au restaurant 2 étoiles « chez Albert », je me suis vu confier la responsabilité de la cave. 30 000 bouteilles. Une expérience qui a beaucoup compté et qui m'a donné l'occasion de découvrir les champagnes G.H.MUMM.

Qu'appréciez-vous en particulier dans les champagnes G.H.MUMM ?

L'exigence de qualité de cette célèbre Maison de champagne fait écho à mes propres exigences de Chef. J'aime à imaginer ces champagnes de haute gastronomie en association avec mes créations culinaires.

Parmi les champagnes G.H.MUMM, lesquels recommanderiez-vous ?

Bien sûr, le nom G.H.MUMM est intimement lié au mythique Cordon Rouge. Mais les cuvées prestige, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs et surtout Brut Sélection sont 3 Grands Crus d'exception qui forment une belle trilogie à découvrir.

Quelles associations culinaires vous inspirent-elles ?

Parce que c'est un champagne complet, dans l'esprit des grands champagnes, **Brut Sélection** est le champagne gastronomique par excellence. Il est à la fois frais et intense.

d'excellence

chef étoilé de l'Apicius.

Je conseille de le servir à une température légèrement plus élevée qu'à l'habitude, dans un verre à vin. Cela révèle toute sa complexité aromatique. Je le marie avec les viandes blanches ou les gibiers d'eau. Aujourd'hui, je l'ai choisi pour accompagner cette entrée de langoustines, cuites en toute simplicité dans leurs coques, relevées de leur corail au beurre salé, accompagnées d'un tartare de langoustines au couteau.

Le **Blanc de Blancs**, par son élégance, sa fraîcheur, sa finesse, m'évoque la dentelle. Je l'associerais volontiers à une préparation iodée ou, plus inattendu, une salade de cèpes et de girolles !

Le **Blanc de Noirs** est plus structuré, audacieux. Je le marierais avec une jolie volaille, un homard puissant ou des ris de veau.

1- Retrouvez les cuvées d'exception G.H.MUMM au restaurant l'Apicius, au rez-de-chaussée de l'ancien hôtel de Talhouet Royau, 20 rue d'Artois, à Paris.

2- BRUT SÉLECTION, la sélection unique de 5 Grands Crus historiques de la Maison G.H.MUMM, issus des meilleures parcelles de Verzenay, Bouzy, Aÿ, Avize et Cramant.



Grands Crus G.H.MUMM, des cuvées exclusives.

Connu et reconnu pour son emblématique Cordon Rouge, G.H.MUMM vous invite aujourd'hui à découvrir ses cuvées prestige. Classés 100% sur l'échelle des Grands Crus, ces vins de champagne bénéficient d'un vieillissement exceptionnel de 5 ans. Des cuvées exclusivement disponibles chez une sélection de cavistes et dans les meilleurs restaurants.

NOTES GUSTATIVES :

Brut Sélection
Gourmand & Sophistiqué
58% Pinot noir, 42% Chardonnay

Robe: couleur jaune vive, aux nuances dorées.

Nez: arômes frais et acidulés, vanille, fruits blancs charnus.

Palais : puissance en bouche immédiate puis sensation de fraîcheur.

Finale : longue et délicate.

Blanc de Blancs
Fin & Élégant

100% Chardonnay du village de Cramant

Robe: éclat doré, bulles exceptionnellement légères, fines et délicates.

Nez: fleurs blanches, fruits frais, citron.

Palais : attaque en bouche subtile et minérale.

Finale: riche et expressive.

Plusieurs fois primé lors de concours internationaux.

Blanc de Noirs
Puissant & Frais

100% Pinot noir de Verzenay

Robe: reflets doux jaune tendre.

Nez: notes de fruits secs, nougat, café, vanille.

Palais : attaque franche, liant structure et fraîcheur.

Finale: pointue et longue.

Pour en savoir plus: facebook.com/champagne.GH.MUMM



santé, à consommer avec modération

Potimarron et butternut

Dans la grande famille des cucurbitacées, ces deux courges ont une image très chic grâce à leur forme, leur saveur douce et leur texture fine.

Photos : Laurent Rouvrais - Réalisation et stylisme : Catherine Madani
Recettes : Irène Karsenty - Texte : Catherine Gerbod

Le potimarron et la courge butternut ne sont pas portés sur le gigantisme comme le potiron. Sur les étals, ces courges se vendent entières. Elles pèsent en général entre 800 g et 1,5 kilo et rarement plus de 3 kilos. Leur nom donne des indices sur leur saveur une fois cuites. Sous son écorce rouge brique, le potimarron cache une chair ferme, très douce et un peu sucrée évoquant le... marron (ou châtaigne). "Butternut", ou noix de beurre en anglais, évoque la texture fondante de cette variété de courge musquée aussi appelée "doubeyre". Sa peau est beige et sa chair moins sucrée que celle du potimarron. Si ce dernier ressemble à une grosse toupie, l'éplucher n'est pas très amusant tant sa peau est dure, même si elle est fine. Mais la corvée peut se limiter à découper le potimarron en morceaux et à le débarrasser de ses graines car, contrairement à celle des autres courges, sa peau est comestible une fois cuite. Les deux courges sont délicieuses en soupe, purée, gratin, cocotte ou au four, mais aussi en version sucrée.

Bien les choisir

Leur peau doit être exempte de taches. Ils sont parfois vendus par moitié. Leur chair jaune-orangée doit être ferme et, si des petites gouttes perlent en surface, c'est signe de fraîcheur. Entières, ces courges se gardent plusieurs semaines à 15-20°. Une fois entamées, le réfrigérateur s'impose. *Autour de 3 € le kilo.* ■

Côté diététique

Leur apport calorique n'excède pas 30 kcal aux 100 g. Leur chair orange recèle de la provitamine A (ou bêta-carotène), une vitamine aux propriétés antioxydantes. Le potimarron en détient deux fois plus que la carotte. Potassium et fibres douces sont leurs autres atouts.



Côté vins

En soupe ou avec une viande, optez pour le caractère fruité et léger d'un rouge du Beaujolais ou de Touraine. En gratin avec du fromage, préférez un blanc solaire du Languedoc ou des Côtes du Rhône. En dessert, un blanc avec un peu de sucre résiduel comme beaucoup de pinots gris d'Alsace.

L'idée recette du maraîcher

Frites de butternut au miel et aux épices

Pour 4 personnes. Préchauffez le four à 210° (th 7). Coupez une courge butternut d'environ 1 kg en tranches épaisses de 1 cm. Enlevez la peau puis détaillez-les en grosses frites. Mettez-les dans un saladier avec 10 cl d'huile, 2 cuil. à café de coriandre moulue, 1 cuil. à café de cumin moulu et 2 cuil. à soupe de miel d'acacia. Poivrez, salez. Mélangez bien pour que les frites soient enrobées d'huile et d'épices. Garnissez la plaque du four de papier cuisson. Etalez les frites en une seule couche. Enfourez pour 15 à 20 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Servez avec un rôti de porc.





Soupe de potimarron au gingembre

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 50 MIN

POUR 6 PERSONNES

1,5 kg de potimarron • 100 g de lardons fumés • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 1 échalote • 2 cm de gingembre frais • 1 cuil. à café de poudre de curry • 1 cuil. à café de graines de moutarde • 25 cl de crème liquide • 10 cl de lait de coco • 10 cl d'huile d'olive • 100 g de beurre froid • 1/2 citron • 1,5 tablette de bouillon de volaille • piment d'Espelette • sel • poivre

DÉTAILLEZ LE POTIMARRON en cubes, sans le peler, en l'épépinant. Pelez et émincez l'oignon. Dans un faitout, faites-le revenir, avec 5 cl d'huile, les lardons et 800 g de potimarron (réservez le reste). Ajoutez 40 cl d'eau chaude et

1 tablette de bouillon. Laissez frémir 20 min. Mixez puis filtrez. **VERSEZ** la soupe dans le faitout avec la crème et portez à ébullition. Ajoutez le beurre froid en cubes, sel et poivre. Mixez à nouveau puis réservez au chaud. **PELEZ ET HACHEZ** l'ail, le gingembre et l'échalote. Dans une sauteuse, mettez les graines de moutarde à griller avec le reste d'huile. Ajoutez le hachis, du piment, le reste de potimarron, le lait de coco, le curry, la 1/2 tablette de bouillon et 15 cl d'eau. Laissez frémir 15 min. Versez le jus du citron et salez. Versez dans des bols le potimarron épicé puis le velouté. Servez chaud.

NOTRE BON ACCORD : un touraine blanc (Vallée de la Loire).

C'est bon avec...

...une quenelle de chantilly assaisonnée de sel et piment.



Gratin de butternut à la fourme

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

1 kg de courge butternut ou de potimarron • 150 g de fourme d'Ambert • 100 g de cerneaux de noix • 15 cl de crème liquide • 1 œuf • 3 gousses d'ail • 80 g de parmesan fraîchement râpé • 20 g de beurre • sel • poivre

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 180° (th 6). Epluchez la courge et coupez-la en gros dés.

BEURREZ UN PLAT À GRATIN, déposez les morceaux de courge, émiettez la fourme dessus. Concassez grossièrement les noix au rouleau à pâtisserie.

DANS UN BOL, battez à la fourchette l'œuf avec la crème liquide, salez et poivrez. Nappez

le plat à four du contenu du bol, parsemez avec les noix concassées et le parmesan. Couvrez le plat d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour une trentaine de minutes.

10 MIN AVANT LA FIN de la cuisson, retirez le papier sulfurisé pour que le gratin soit doré.

VÉRIFIEZ LA CUISSON du gratin en enfonçant la pointe d'un couteau dans la courge, elle doit être tendre. Dégustez à la sortie du four.

NOTRE BON ACCORD : un côtes-du-rhône blanc.

Les conseils de CVF

● Ce gratin se marie bien avec une viande blanche ou une volaille.

● Vous pouvez remplacer la fourme par un autre fromage persillé : roquefort ou gorgonzola.

La coquille Saint-Jacques

Dès que la saison est ouverte, elle se déguste avec délice et sans risque d'épuiser les ressources marines grâce à sa durée de pêche limitée.

Photos : Laurent Rouvrais - Réalisation et stylisme : Catherine Madani
Recettes : Irène Karsenty - Texte : Catherine Gerbod

La coquille Saint-Jacques fait partie des pectinidés, une vaste famille qui comprend aussi le pétoncle. Entre ces deux-là, c'est la guerre depuis qu'en 1996 le pétoncle vendu sans coquille a le droit de s'appeler aussi noix de saint-jacques. Moins cher et moins charnu, il est le plus souvent importé. La véritable coquille Saint-Jacques a pour nom scientifique *Pecten maximus*. Il doit être inscrit sur l'étiquette.

En France, elle est surtout pêchée dans la Manche et l'Atlantique Nord d'octobre à mai. Entière ou en noix, elle bénéficie d'un label Rouge "coquille Saint-Jacques de Normandie", qui garantit fraîcheur et qualité supérieure. L'autre paradis de ce coquillage, c'est la Bretagne, surtout Erquy dans les Côtes-d'Armor. Sa réputation de cherté est à relativiser par rapport à d'autres produits de la mer. Une fois la coquille enlevée, tout se mange, même le corail dont la présence signale la proximité d'une période de reproduction. Poêlée, pas plus de 1 min par face, elle offre sa chair fine et fondante aux amateurs. Très fraîche, elle se consomme crue, en carpaccio.

Bien la choisir

En coquille, elle doit être bien fermée ou se refermer lorsqu'on l'effleure. Elle se conserve à plat, côté bombé dessous, dans le bas du réfrigérateur, sous un torchon. Vendue en noix, elle doit être ferme et nacrée, le corail d'une teinte lumineuse. Environ 6 € le kilo de coquilles (5 à 6 noix).

Côté diététique

Sa chair apporte protéines, fer, sélénium, magnésium, phosphore, calcium, zinc, potassium, vitamine B12 et acides gras oméga-3 pour seulement 78 kcal pour 100 g. La présence du corail renforce encore son intérêt nutritionnel.



Côté vins

Tous les blancs secs lui conviennent. Avec des noix poêlées, visez la Bourgogne. En carpaccio, optez pour un riesling d'Alsace ou un vouvray sec. Les bulles d'un champagne brut renforcent son côté chic.



L'idée recette du poissonnier

Brochettes saint-jacques et morteau

Pour 4 personnes. Coupez 1 **sau-cisse de Morteau** en rondelles fines. Faites-les griller au four (préchauffé à 210°, th 7) 5 min. Faites dorer 16 **noix de saint-jacques** dans une poêle bien chaude avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 min par face. Salez, poivrez, égouttez. Déglacez la poêle avec 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique. Laissez réduire 5 min puis ajoutez 10 g de beurre et remuez vivement cette sauce. Sur des piques de bois, alternez saint-jacques et morteau. Passez les brochettes 1 min à four chaud. Servez avec la sauce et des endives braisées.



Saint-jacques au cidre, pommes confites

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 25 MIN

POUR 4 PERSONNES

12 coquilles Saint-Jacques ● **4 pommes pink-lady** ● **20 cl de cidre** ● **1 cuil. à soupe de sucre** ● **60 g de beurre demi-sel** ● **sel** ● **poivre blanc**

DEMANDEZ AU POISSONNIER de décoquiller et de nettoyer les saint-jacques.

PRÉCHAUFFEZ le four à 200° (th 7). Rincez les noix de saint-jacques et le corail sous un filet d'eau froide et épongez-les soigneusement dans du papier absorbant.

RINCEZ LES POMMES, évidez-les à l'aide d'un vide-pomme, entaillez-les sur le côté (pour éviter qu'elles n'éclatent). Disposez-les

dans un petit plat à four, parsemez-les de 40 g de beurre en parcelles et saupoudrez-les de sucre. Versez le cidre et enfournez pour 20 min.

SORTEZ ensuite les pommes du four, dressez-les sur un plat et tenez au chaud sous une feuille de papier-alu. Récupérez le jus de cuisson.

FAITES FONDRE le reste de beurre dans une poêle, saisissez les noix et le corail 30 secondes sur chaque face, ajoutez le jus de cuisson des pommes, salez et poivrez et poursuivez la cuisson pendant 1 min.

DISEPOSEZ les noix de saint-jacques avec leur sauce et les pommes confites dans des assiettes, et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un cidre brut.



Saint-jacques poêlées à la crème de safran

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES

12 à 16 noix de saint-jacques fraîches sans corail ● **2 pincées de filaments de safran** ● **2 échalotes** ● **4 cuil. à café de fumet de poisson en poudre** ● **10 cl de vin blanc sec** ● **20 cl de crème liquide** ● **40 g de beurre** ● **quelques brins de ciboulette** ● **sel** ● **poivre**

RINCEZ LES NOIX de saint-jacques, épongez-les et réservez. Dans un bol, faites tremper le safran dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Pelez et émincez les échalotes. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette.

FAITES FONDRE le beurre dans une poêle. Dès qu'il mousse, saisissez les saint-jacques 30 secondes sur chaque face. Retirez-les et réservez-les.

DANS LA MÊME POÊLE, faites revenir les échalotes doucement, sans les faire colorer 5 min. Saupoudrez avec le fumet, versez le vin et le safran avec son eau de trempage. Salez, poivrez. Portez à frémissements et laissez réduire jusqu'à évaporation presque totale du liquide. Ajoutez la crème, mélangez et laissez épaissir 1 min. Remettez les noix dans la poêle, juste pour les réchauffer.

RÉPARTISSEZ LES NOIX dans 4 assiettes, nappez de sauce, garnissez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un vin blanc sec (blanc de Loire).

La dinde

Toute l'année, elle se vend en découpes mais lors des réveillons, elle se présente entière pour rassasier les grandes tablées familiales.

Photos : Laurent Rouvrais - Réalisation et stylisme : Catherine Madani
Recettes : Irène Karsenty - Texte : Catherine Gerbod

Dans le poulailler, elle a fière allure avec son plumage et son poids de 2,5 à 3,5 kilos. Mais son mauvais caractère lui vaut d'être peu valorisée dans le langage courant : une "dinde" est une femme idiote et vaniteuse tandis qu'être "le dindon de la farce", c'est être dupé !

La dinde a bien meilleure notoriété en cuisine. Malgré son allure dodue, c'est la plus maigre des volailles. Ses blancs sont les alliés des régimes minceur, mais elle est à l'aise dans les menus de fêtes. Elle a d'ailleurs longtemps trôné sur les tables des rois, comme au banquet de mariage d'Henri II et de Catherine de Médicis en 1533. Pas étonnant qu'elle aime les farces sophistiquées avec du foie gras, des cèpes voire des truffes ou des fruits secs. Sa chair est moelleuse si on la cuit doucement. Sortez-la du réfrigérateur une bonne heure avant. Démarrez la cuisson à four froid et à 180° (th 6). Comptez 40 min par kilo. Arrosez-la toutes les 15 min. Pour une chair encore plus fondante, pochez-la 1 heure au préalable et réduisez alors le temps de cuisson au four.

Bien la choisir

La dinde française née, élevée et préparée en France est identifiable par le logo Volaille française. Gage de qualité gustative supérieure, la dinde fermière label Rouge se distingue par le choix de races à croissance lente, un élevage en plein air à moindre densité et une alimentation faisant la part belle aux céréales. Elle est élevée 140 jours, soit le deux fois plus temps qu'une dinde standard. Autour de 9 à 11 € le kg de dinde label Rouge. ■

Côté diététique

Pour 100 g, elle n'apporte que 2,5 g de lipides et 114 kcal. C'est une excellente source de protéines bien dotées en acides aminés, vitamines du groupe B, acides gras insaturés, oligoéléments et minéraux.



Côté vins

Puisqu'elle est associée aux jours de fête, mariez sa chair délicate à un grand cru de la Côte de Beaune comme un volnay ou un savigny-lès-beaune, ou à la suavité d'un châteauneuf-du-pape. Si elle est cuisinée avec des marrons, choisissez un cornas (Rhône) ou un médoc.



Photo : Michael / StockFood / StudioX

L'idée recette du volailler

Dinde farcie à la mangue et au foie gras

Pour 6 à 8 personnes. Dans une jatte, mélangez **100 g de pain d'épice** émietté et **10 cl de nectar de mangue**. Laissez gonfler, puis ajoutez **250 g de chair à saucisse**, **2 échalotes émincées** et **1 mangue** taillée en dés. **Salez, poivrez**. Garnissez l'intérieur de **1 dinde fermière** (3 kg environ) avec la moitié de la farce, tassez bien, ajoutez **1 petit lobe de foie gras cru** puis le reste de la farce. Posez la dinde dans un plat à four, arrosez **d'huile d'olive**, **salez, poivrez**. Enfouissez pour **1 h de cuisson à 180° (th 6)** puis **1 h 30 de cuisson à 160°**. **Arrosez et retournez la dinde régulièrement en cours de cuisson.**



Dinde au chocolat

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 1 h 45

POUR 8 PERSONNES

1 dinde fermière de 4 kg coupée en 8 morceaux • 1 cuil. à café de cacao amer en poudre • 1 à 2 cuil. à soupe de purée de piment (selon votre goût) • 100 g d'amandes mondées • 1 oignon • 250 g de tomates • 50 g de raisins secs • 3 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 pincée de grains d'anis vert • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 2 clous de girofle • 12 grains de coriandre • 12 grains de poivre • 1 tablette de bouillon de volaille • 80 g de saindoux • sel

METTEZ LES MORCEAUX DE DINDE dans une grande cocotte, couvrez à hauteur d'eau salée. Laissez frémir 1 h.

PENDANT CE TEMPS, pelez et émincez l'oignon. Ebouillantez les tomates 10 secondes pour les peler, épépinez-les. Dans le bol d'un robot, mettez l'oignon, les tomates, les amandes, les raisins, la moitié du sésame, l'anis, la cannelle, les clous de girofle, la coriandre et le poivre. Mixez pour réduire en purée. Versez dans une casserole avec le piment, 50 cl d'eau, la tablette émiettée, le cacao et laissez réduire sur feu vif de moitié (10 à 15 min).

ÉGOUTTEZ les morceaux de dinde, égouttez-les. Faites-les rissoler dans la cocotte vidée avec le saindoux. Ajoutez ensuite le contenu de la casserole, mélangez et laissez mijoter 30 min.

VERSEZ dans un plat creux, parsemez de sésame et servez.

NOTRE BON ACCORD : un châteauneuf-du-pape (rouge de la Vallée du Rhône).



Dinde farcie rôtie au beurre d'escargot

ASSEZ FACILE, ABORDABLE

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 3 h

POUR 8 PERSONNES

1 dinde fermière de 3 à 4 kg • 700 g de farce fine • 5 cl de cognac • 200 g de beurre • 2 échalotes • 3 gousses d'ail • 1 petit bouquet d'estragon • 1 petit bouquet de persil plat • sel • poivre

MÉLANGEZ LA FARCE avec le cognac. Garnissez-en l'intérieur de la dinde, cousez l'ouverture (ou fermez-la avec des piques en bois).

PRÉPAREZ LE BEURRE D'ESCARGOT : travaillez 150 g de beurre à la fourchette pour qu'il soit mou. Pelez et hachez finement les échalotes et l'ail. Ciselez le persil et l'estragon. Travaillez ensuite

l'ensemble pour bien mélanger, salez et poivrez.

A L'AIDE D'UN BON COUTEAU, décollez la peau de la dinde sur les cuisses et la poitrine. Faites glisser sous la peau le beurre d'escargot. Posez la dinde dans un plat à four, glissez dans le four froid et allumez à 180° (th 6). Comptez 3 h de cuisson. Au besoin, entourez la dinde de papier-alu pour qu'elle ne colore pas trop.

EN FIN DE CUISSON, posez la volaille sur un plat de service. Déglacez le plat de cuisson avec 10 cl d'eau en grattant les sucs à la spatule. Fouettez ce jus avec les 50 g de beurre en parcelles, versez sur la dinde et servez-la accompagnée d'une purée de céleri ou de patates douces.

NOTRE BON ACCORD : un savi-gny-lès-beaune rouge (Bourgogne).

L'orange

Il est loin le temps où ce fruit était un cadeau de Noël merveilleux et rare. Avec la pomme et la banane, il se dispute la place du fruit le plus consommé et on ne s'en lasse pas.

Photos : Laurent Rouvrais - Réalisation et stylisme : Catherine Madani
Recettes : Irène Karsenty - Texte : Catherine Gerbod

L'orange brille dans les plats salés ou sucrés grâce à son zeste, sa chair ou son jus. L'hiver, lorsque l'étal des fruits est clairsemé, elle triomphe grâce à sa couleur attirante et sa célèbre teneur en vitamine C. D'origine chinoise, l'orange douce ou *Citrus sinensis* est arrivée au xv^e siècle en Europe. Elle est devenue un fruit méditerranéen. La bigarade, ou orange amère, était, elle, connue depuis déjà plusieurs siècles. Dans les demeures royales, des orangeries ont été conçues en son honneur. Aujourd'hui, elle vient d'Espagne, du Maroc, de Tunisie, d'Israël ou encore d'Afrique du Sud. D'Italie, elle est souvent bio. Il existe aussi une petite production en corse et dans les Pyrénées-Orientales.

La navel, avec sa peau fine et peu de pépins, est l'orange de table par excellence. De forme un peu ovale, la naveline est adaptée à la table autant qu'aux jus, tout comme la navel late. Les oranges blondes telles la valencia late ou la salustiana sont à jus. Les oranges sanguines comme la maltaise, la sanguinelli, la moro ou la tarocco charment par leur chair pigmentée rouge à violacée selon les variétés, et leur caractère juteux et acidulé.

Bien la choisir

Vérifiez la fermeté du fruit et l'absence de pourriture sur la peau. La présence de pigments verts ne signifie pas sous-maturité, et la couleur plus ou moins intense dépend des variétés. Pour utiliser le zeste, préférez les oranges AB ou sans traitement après récolte. Autour de 2,50 € le kg. ■

Côté diététique

C'est le fruit d'hiver vitaminé antifatigue par excellence. Aliment de référence pour l'apport en vitamine C, l'orange apporte aussi des minéraux comme le calcium, rendu très assimilable par la présence d'acides organiques. Sans oublier des polyphénols, du potassium, du magnésium et des fibres. Et tout ça pour 45 kcal aux 100 g.



Côté vins

Avec une viande, optez pour un rouge type chinon ou bandol. En dessert, sa pointe d'acidité s'allie à la douceur de liquoreux : sauternes, monbazillac, jurançon, vouvray, pacherenc-du-vic-bilh, coteaux-du-layon, ou alsace Vendanges tardives. Pensez aussi aux liqueurs à l'orange type Grand Marnier ou Cointreau.



L'idée recette du maraîcher

Salade de carottes, oranges et oignons

Pour 4 personnes. Faites cuire 4 min à l'eau bouillante salée **6 carottes** en rondelles. Faites revenir 3 min **1 échalote** et **1 gousse d'ail** hachées dans une sauteuse avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**, salez. Ajoutez les carottes égouttées. Prolongez la cuisson 3 min. Epluchez et tranchez **3 oranges** à vif au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus. Ajoutez les carottes et **1 pincée de piment d'Espelette**. Juste avant de servir, ajoutez les tranches d'orange, **1 oignon rouge** émincé, **1 bouquet de menthe ciselé**, **100 g d'olives noires**, **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** et le jus de **1/2 citron**.



Salade de fonds d'artichauts à l'orange

FACILE ET BON MARCHÉ
Prêt à l'avance PRÉPARATION : 20 MIN
 CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES

2 oranges bios • 12 fonds d'artichauts violets surgelés (type Picard surgelés) • 4 gousses d'ail • 1 dose de safran • le jus de 1 citron • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 pincée de sucre • sel • poivre

PELEZ L'AIL, coupez les gousses en lamelles. Rincez les oranges. Coupez-en une en fines lamelles et pelez la seconde à vif. Détachez les quartiers.

DANS UNE SAUTEUSE, mettez l'ail à fondre doucement avec l'huile. Quand il commence à dorer, versez le jus de citron et 20 cl d'eau. Assaisonnez de sucre,

sel, poivre et safran. Portez à ébullition puis ajoutez les fonds d'artichauts. Laissez cuire à feu moyen et à découvert 20 min.

AU BOUT DE 10 MIN, ajoutez les lamelles d'orange, puis, en toute fin de cuisson, les quartiers d'orange. La sauce réduite doit avoir un aspect sirupeux. Laissez refroidir avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un Grand Marnier.

Le bon geste

Pour peler une orange à vif (c'est-à-dire sans aucune peau), glissez la lame d'un couteau-scie entre la peau et la chair. Détachez ensuite les quartiers en passant le couteau entre les fines membranes transparentes qui les retiennent.



Cake à l'orange

FACILE ET BON MARCHÉ
Prêt à l'avance PRÉPARATION : 20 MIN
 CUISSON : 30 MIN

POUR 1 CAKE

2 oranges bios • 200 g de farine • 3 œufs • 160 g de beurre • 120 g de sucre glace • 1/2 sachet de levure chimique

PRÉCHAUFFEZ le four à 180° (th 6). Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Lavez les oranges, râpez finement leur zeste au-dessus d'une jatte, pressez un fruit.

DANS LA JATTE, ajoutez la farine, le sucre (sauf 3 cuil. à soupe), la levure, le beurre fondu, les œufs battus, les zestes et le jus d'orange

(sauf 2 cuillerées à soupe). Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Versez dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé et enfournez pour 25 à 30 min (il doit rester très moelleux).

DÉMOULEZ LE CAKE sur une grille. Fouettez le jus d'orange et le sucre glace réservés pour obtenir un glaçage épais. Etalez-le sur le cake refroidi, laissez sécher.

NOTRE BON ACCORD : un pachenc-du-vic-bilh moelleux (vin du Sud-Ouest).

Le conseil de CVF

Vous pouvez aussi faire confire le zeste d'une orange bio dans un sirop de sucre pour décorer le cake.

Retrouvez nos
offres spéciales d'abonnement p.149, p.173
 et sur : <http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>

WINE SPECTATOR
A SÉLECTIONNÉ 100 VINS ET
UN SEUL
Champagne.

Classement Wine Spectator's Most Exciting Wine 2012.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA



SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



6 champagnes de vigneron

Issus d'un seul domaine, et parfois d'un seul village, ces champagnes intimes sont le reflet du terroir et du talent du vigneron.

Texte : Karine Valentin - Photo : Laurent Rouvrais

Thierry Robion **Brut Spéciale - 15,40 €**

Les vignes de Robion sont situées sur la Montagne de Reims qui, avec la Côte des Blancs, possède les meilleurs terroirs classés en Grands Crus. Chardonnay à 50 %, pinots meunier et noir en complément, forment l'assemblage de ce champagne d'apéritif frais et délicat. Une bulle parfaitement maîtrisée et des notes d'agrumes légères et rafraîchissantes. **Au domaine**

Jeanaux-Robin **brut Prestige - 18 €**

Entre Côte des Blancs et Sézannais, ce domaine possède 5 ha plantés sur le village de Talus-Saint-Prix. Si la région produit surtout du pinot meunier, cette cuvée est dominée par le chardonnay. Les vins sont vinifiés en bois, ce qui donne à ce *Prestige* un corps particulier, des notes de fruits mûrs, une pointe de menthol et d'épices sur une finale un peu fumée. Parfait en entrée sur du saumon. **Au domaine**

Chassenay d'Arce **Brut Cuvée Première - 18,90 €**

Cette coopérative regroupe plus de 140 adhérents et produit entre autres ce brut dominé par 60 % de pinot noir. Composé d'un assemblage de cuvées dont certaines des années 1990, l'ensemble est complexe, vineux, avec un milieu de bouche rond et persistant, des notes de poire williams. Plus vive, minérale, la finale laisse sa place au chardonnay de l'assemblage. **Au domaine**

Françoise Bedel - Brut **Dis « Vin Secret » - 30 €**

Françoise Bedel produit des raisins en bio-dynamie pour des champagnes pleins et gourmands. Issu en majorité de 2003, sous une bulle lumineuse et rapide, le nez de celui-ci offre fruits exotiques et agrumes. Le pinot meunier, raisin dominant de la Vallée de la Marne, apporte une structure particulière sur un corps svelte aux notes citronnées. **Au domaine**

Alexandre Penet Grand Cru **Brut nature - 36 €**

Les 2/3 des pinots noirs et le 1/3 des chardonnays qui composent cette cuvée sont de Grands Crus. Aucun dosage pour ce champagne qui reste très nature en bouche, tonique et vivant, sous une bulle légère et une structure aromatique qui l'est tout autant sur les fruits rouges, une pointe de brioche et de noisette. Délicat, il se place seul en apéritif ou en entrée pour des huîtres. **Au domaine**

Eric Rodez Blanc de noirs - 40 €

Au sud-est de la Montagne de Reims, Ambonnay est un village classé 100 % Grand Cru. Eric Rodez est un vigneron classé 100 % bio. Il produit des champagnes hors normes, esthétiques et poétiques. Cinq millésimes, dont le plus ancien est un 99, entrent dans cette cuvée vinifiée en majorité sous bois. L'amplitude et la vivacité s'y équilibrent, laissant s'exprimer le fruit radieux. **Au domaine**

Voir nos adresses en fin de journal

Le Gruyère AOC suisse, provocateur de gourmandise ! Un fromage de caractère

Sans le savoir-faire ancestral des maîtres-fromagers, Le Gruyère AOP suisse n'aurait pas sa noblesse de caractère. Il est au lait cru, et son goût fin, de fruité à corsé, varie grâce à son lent affinage de 5 à 18 mois. Il sublime vos talents en cuisine ... et il est né en Suisse !



Pas de trou... que du goût !

www.gruyere.com



Retrouvez + de 270 recettes sur le site www.fromagesdesuisse.com ou en flashant ici



Suisse. Naturellement.



Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr



6 champagnes originaux

Ces champagnes-là ont un grain de folie qui les rend hors norme, à moins que ce ne soit un grain de raisin...

Texte : Karine Valentin - Photo : Laurent Rouvrais

Duval-Leroy Brut Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France - 37 €

Les Premiers et Grands Crus de la maison sont assemblés dans cette cuvée qui vient couronner l'engagement de Duval-Leroy aux côtés des sommeliers, notamment dans le concours du Meilleur Ouvrier de France. Sur une base de 2008, la cuvée, soutenue par les pinots, possède l'expression aromatique du chardonnay, une association pétillante qui ira bien avec du parmesan. **Cavistes**

Drappier Brut Quattuor - 44 €

Le vignoble Drappier est situé dans l'Aube, c'est là que des cépages auraient disparu sans la persévérance du vigneron qui réunit ici quatre raisins historiques : l'arbane, le petit meslier, le blanc vrai (pinot blanc) et le classique chardonnay. Assemblés à parts égales, chacun apporte sa tonalité à cette cuvée aux notes de pierre à fusil, d'agrumes, au palais exotique et épicé, assez complexe pour la table. **Au domaine**

Besserat de Bellefon Brut BdeB - 55 €

Assemblée par Cédric Thiébault, le chef de cave, la dernière née de la maison sparnacienne commémore le 170^e anniversaire de la marque. La cuvée reprend les fondamentaux de la maison avec une lichette de modernité. Une bulle pimpante sur une structure aromatique d'une belle précision. Tout seul à l'apéritif... et jusqu'au bout de la nuit. **Cavistes**

Billecart-Salmon Brut sous bois - 58 €

Chardonnay, pinot noir et pinot meunier ont été vinifiés en fûts suivant un savoir-faire ancestral maîtrisé par les connaissances modernes. Le brut possède une robe lumineuse, or foncé, marque de sa vinification. Richement doté d'arômes de beurre, brioche et pain grillé, le nez reste subtil et expressif. Crémeuse et tonique, la bouche compose un champagne de caractère à placer à table. **Au domaine**

G.H. Mumm Blanc de noirs Mumm de Verzenay - 66 €

Audace et surprise pour ce champagne issu de pinots noirs d'une parcelle en Grand Cru achetée par Georges Hermann Mumm en 1840. Isolée par le chef de cave, Didier Mariotti, pour sa complexité, son ampleur, sa distinction, et issue d'une seule année, la cuvée intimiste est réservée aux amateurs de champagne expressif et mûr. A déguster avec un foie gras. **Au domaine**

AR Lenoble Grand Cru Blanc de blancs Les Aventures - 75 €

Unique par sa bulle crémeuse à la légèreté de sucre glace alors qu'il est quasi non dosé (3 g). Unique par son assemblage de millésimes d'exception : le 2002, complexe, au grand potentiel de garde, associé à l'élégant 2006. Seules 2000 bouteilles pour cette cuvée dont la prise de mousse s'est faite sous bouchon de liège. Pour des ris de veau panés. **Au domaine**

Voir nos adresses en fin de journal

Secret de Grands Chefs



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

www.champagne-gosset.com



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



6 champagnes millésimés

Produits avec les raisins d'un seul millésime, irréprochable, ces cuvées sont taillées pour la garde, et destinées à la table.

Texte : Karine Valentin - Photo : Laurent Rouvrais

Pannier Brut Vintage 2005 - 30 €

Le millésime 2005 a marqué les mémoires pour son équilibre climatique parfait entre chaleur et fraîcheur. La couleur dorée et le côté gourmand de cette cuvée sont là pour témoigner de l'été ensoleillé. Si ses notes fruitées et briochées lui donnent un style charnu, la fraîcheur est là, impeccable. Il peut accompagner des mets chics comme un brie truffé. **Cavistes**

Piper-Heidsieck Vintage Brut 2006 - 42 €

La maison joue toujours la carte du charme et 2006 encore plus. Les pinots noirs sont à part égale avec les chardonnays pour un assemblage encore plus harmonieux. Dans ce Vintage bienveillant vieilli 6 années en cave, l'abricot et les fruits rouges s'expriment derrière une touche épicée avec des notes légères et grillées. Dans ce millésime fait pour le chardonnay, tout est en équilibre. **Cavistes**

Pol Roger Brut Extra Cuvée de Réserve 2004 - 51 €

L'élégance minérale est le fil conducteur de cette cuvée où s'assemblent 60 % de pinot noir et 40 % de chardonnay bien nés. Bien dans le style maison, le côté intense attendu d'un millésimé se dévoile en finesse sous les bulles sveltes. Fleurs d'acacia, brioche, poire williams s'épanouissent avant que le pomélo prenne le relais dans une longue finale. **Cavistes**

Bruno Paillard Assemblage 2004 - 54,50 €

En cave 9 ans sur lies, ce champagne s'est étoffé et se livre sur un mode soyeux. 2004 est une année plutôt froide et sèche et la fin de saison consacre le millésime. Peu dosée, cette cuvée s'inscrit dans un équilibre fraîcheur-intensité avec les notes de fruits rouges du pinot dominant. La bouche, harmonieuse et grillée, s'allie à des saint-jacques, du homard. **Cavistes**

Gosset Celebris Vintage extra brut 2002 - 116 €

2002 est sûrement le millésime le plus réussi de la décennie. Les chardonnays possèdent minéralité et fruit radieux, et les pinots noirs puissance et notes épicées. Les deux assemblés donnent un équilibre harmonieux pour cette cuvée aux délicates notes de fleurs blanches et d'abricot, sous une touche torréfiée. La bulle franche et gourmande s'arrondit au palais pour un vin racé. **Cavistes**

Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2005 - 150 €

2005, année chaude, abondante et saine, avait tous les atouts pour produire un grand *Comtes de Champagne Rosé*. La cuvée rosée est la plus confidentielle de la maison issue de chardonnays de la Côte des Blancs, de pinots noirs de la Montagne de Reims et d'une touche de vins rouges. Luxueux, soyeux et harmonieux, un vin capable de vieillir encore. **Cavistes**

Voir nos adresses en fin de journal

THIÉNOT

"...MA VISION POUR LE CHAMPAGNE THIÉNOT :
QUALITÉ, EXIGENCE, SÉLECTIVITÉ..."

GARANCE THIÉNOT
VITICULTRICE



www.thienot.com

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



8 bulles de fêtes

Dans tous les vignobles de France, on déniché des vins classiques ou surprenants, dotés de personnalités affirmées pour d'autres plaisirs effervescents.

Texte : Catherine Gerbod - Photo : Laurent Rouvrais

Crémant de Bourgogne Vitteaut-Alberti, brut Blanc de blancs - 7,90 €

Cette maison élabore des crémants depuis 1951, d'où un solide savoir-faire. Finesse, droiture, vivacité, jolies notes de fruits blancs... il y a tout ça dans ce crémant d'un excellent rapport qualité-prix. A ouvrir à l'apéritif. **Au domaine**

Crémant d'Alsace Ginglinger-Fix brut 2010 - 8,40 €

Avec son élégance impériale et son équilibre harmonieux, ce crémant offre des bulles parfaitement calibrées pour la convivialité. Régulièrement médaillée, cette cuvée est devenue l'un des fleurons du domaine. Pour un apéritif de fête avec du saumon fumé, des crevettes ou du parmesan. **Au domaine**

Crémant d'Alsace Domaine Dirlinger-Cadé Nature 2010 - 10,20 €

Les blancs de Ludivine et Jean Dirlinger, issus de Grands Crus et de lieux-dits cultivés en biodynamie, sont bien connus des amateurs de grands blancs d'Alsace. Leur crémant Nature offre un bel équilibre entre intensité et finesse, qui souligne la sensation de pureté aromatique. **Au domaine**

Crémant d'Alsace Frey-Sohler - Riesling 2010 - 10,30 €

Les crémants d'Alsace 100 % riesling sont rares. Celui-ci nous rappelle la double nature du cépage : fruité éclatant et fraîcheur. Il permet de jolis accords sur les poissons comme une lotte aux légumes grillés. **Au domaine**

Crémant du Jura Champ Divin, Cuvée Chanson - 12 €

Ce rosé exalte le plaisir du fruit rouge avec des notes très gourmandes de cassis et de fruits rouges. Mais rien à voir avec un kir ! La fraîcheur née de sa fine acidité est là pour marier l'éclat du fruit à la finesse. Une bouteille originale pour un dessert aux framboises ou myrtilles mais aussi un plat exotique. **Au domaine**

Crémant de Loire brut Domaine de la Paleine - 12,10 €

Vinosité, vigueur mais aussi volupté se mêlent dans cette bouteille d'allure corpulente. Ses bulles toutes fines et sa texture veloutée caressent le palais mais dessous, il y a du fond ! Dès l'apéritif puis à table sur une volaille ou un risotto. **Au domaine**

Vouvray brut Domaine Vincent Carême, L'Ancestrale - 15,50 €

Carême sait la magie du chenin, il le décline en secs, moelleux et pétillants... Son Ancestrale est parmi les meilleurs de France. Un bouquet grillé de fruits mûrs et une bulle un peu crémeuse comme poudrée. De l'apéritif jusqu'à la fin du repas. **Cavistes**

Touraine Domaine Mériaux Jean Boa - 16 €

Connu pour ces rouges originaux, Boa Moa ou Cent Visages, Jean-François Mériaux produit deux pétillants dont ce « petnat », un vin qui pétille naturellement grâce à ses sucres, assemblage de chenin et chardonnay vieilles vignes. Saveurs intenses, fruits blancs et subtilité de bulles fines. Pour l'apéritif. **Au domaine**

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Clairette de Die

« Unique
et pétillante,
mes notes fruitées
sont
surprenantes ! »



La Clairette de Die
existe aussi en bio*

*Vin biologique certifié par FR-BIO-01



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

21 conseils pour bien préparer vos repas de fêtes

Texte : Catherine Gerbod

1 Bien choisir les menus

Pensez aux ustensiles à mobiliser au même moment (casseroles, faitouts, plats à four...) et assurez-vous qu'ils ont la taille requise, pour être équipé du matériel adéquat le jour J. Vérifiez aussi qu'un même espace de cuisson ne sera pas réquisitionné par deux plats simultanément. Intégrez au menu des recettes prêtes à l'avance, ainsi vous serez plus libre.

2 Détailler les recettes

Prendre le temps de lire en détail les recettes bien avant la fête permet d'organiser la préparation des plats, de repérer d'éventuels temps de repos ou de réfrigération, de prévoir les ingrédients compliqués à trouver...

3 Adapter les quantités

La fête est synonyme d'abondance, mais prévoir trop est un gâchis d'énergie et d'argent. Au-delà du nombre de convives et de leur appétit, modulez les proportions selon le nombre de plats du menu.

4 Anticiper le stockage

Une ou deux semaines à l'avance, faites de la place dans les placards, et surtout dans le réfrigérateur, qui va être très sollicité. Nettoyez-le afin de stocker produits et bouteilles dans de bonnes conditions. Idem pour le congélateur.

5 Les bons produits

Les huîtres se gardent 10 jours, bien à plat et au frais, après la date de leur conditionnement. Optez pour un foie gras entier d'origine française IGP, qualité extra. Pour le saumon fumé, l'origine importe moins que sa préparation : salage au sel sec, tranchage à la main, fumage lent sont signes de qualité, tout comme le label Rouge. De même, privilégiez les volailles labellisées.

6 Faire des listes

Repérez ce qui peut être acheté à l'avance plutôt que dans la cohue des derniers jours, pour déjouer les ruptures de stock. Pensez aussi aux vins pour qu'ils puissent reposer après transport. Examinez vos réserves d'épicerie de base, pour ne pas être à court ni tomber sur un produit périmé. Enfin, n'hésitez pas à commander fruits de mer, poissons et viandes.

7 Faire étinceler verres et couverts

Pour redonner du lustre à des couverts en argent, les nettoyants express type Starwax, agissant par trempage, donnent de très bons résultats. Pour des verres ternis, un bain d'eau chaude additionnée de vinaigre blanc suivi d'un rinçage à l'eau très chaude vous épargnera l'essuyage. Reste à les poser sur un torchon propre, et à ne pas peaufiner avec un linge qui peluche !

8 Préparer la table

Comptez au minimum 60 cm d'espace par convive. Prévoyez un verre pour le rouge, un autre pour le blanc, en plus du verre à eau. Le pain se pose à gauche de l'assiette. Evitez les bougies et les bouquets très odorants ou trop hauts qui risquent de vous gêner... Prévoir un plan de table garantit que les invités ne resteront pas debout à tergiverser pendant de longues minutes alors que le repas est prêt à servir.

9 Le sens des fourchettes

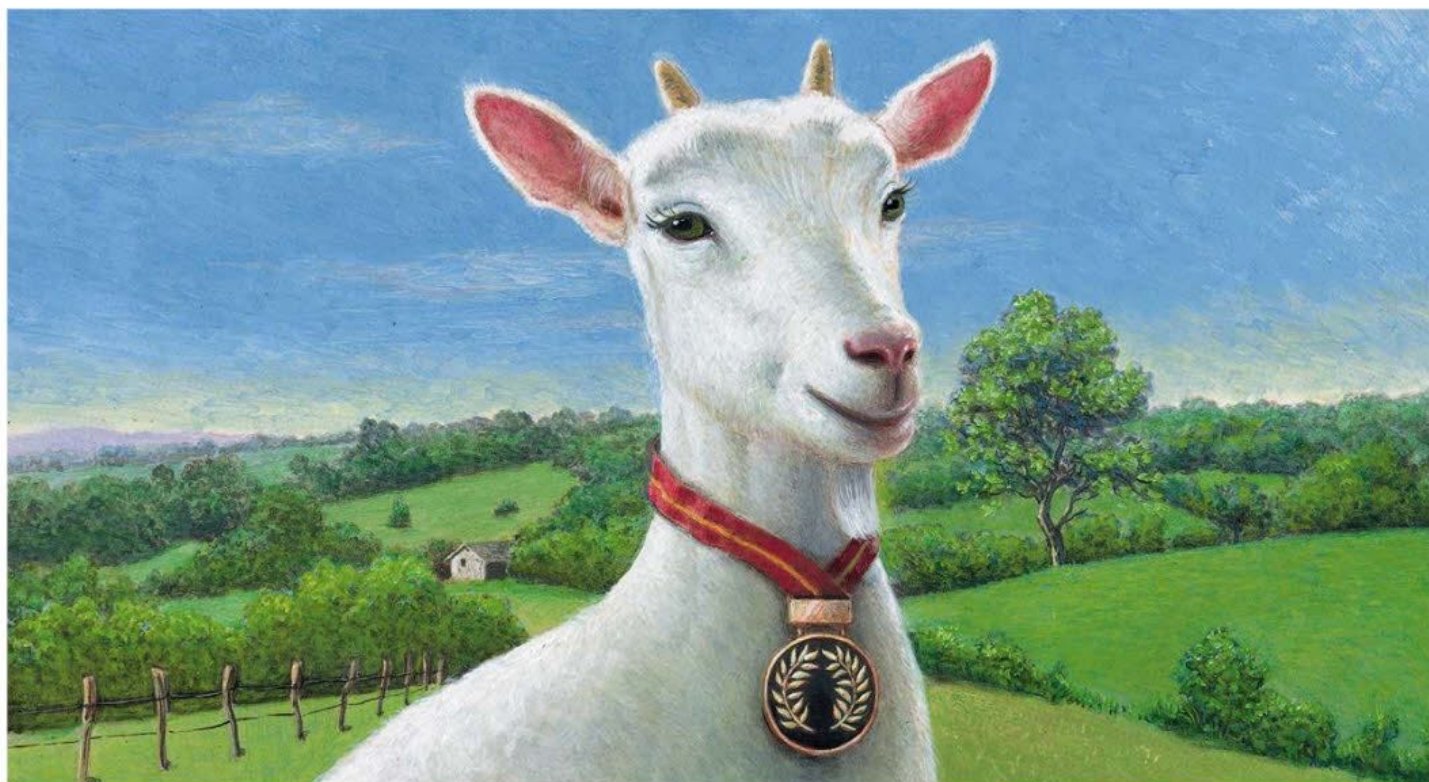
En posant les fourchettes à gauche des assiettes, il faut choisir son camp ! Les dents vers la nappe, c'est à la française. On montrait mieux ainsi les blasons des familles gravés au dos des fourchettes en argent. L'habitude est restée. Les dents vers le ciel, c'est à l'anglaise. Les nappes fragiles préfèrent !

10 Soigner les bulles

Comptez 1 bouteille de champagne ou autres bulles pour 6 personnes. Réfrigérez au moins 1 h 30 avant. Efficace, le seau à champagne garni de glaçons et d'eau fait passer la bouteille de 20° à 8° en 15 min. Bannissez le congélateur (trop brutal). Pour servir, oubliez les coupes, préférez flûtes ou verres tulipe.

11 Surveiller la température

On ne le dira jamais assez, la température de service est essentielle pour apprécier le vin. Ayez en tête qu'en hiver, nous le dégustons dans des pièces surchauffées ! Un rafraîchisseur, sorte de fourreau avec un accumulateur de froid à placer au préalable au congélateur, est très pratique pour rectifier la température en cours de repas. Un champagne non millésimé se sert à 6-8°, une grande cuvée à 9-10°. Un blanc sec simple à 10°-12°, un vin blanc riche et gras autour de 13°. Un rouge fruité se sert autour de 14°, les plus complexes et charnus plutôt à 16°-18°, qu'ils soient souples ou tanniques. Les blancs moelleux et liquoreux se dégustent eux autour de 10°. ●●●



LOWE STRATFUS Illustration : Jean-Paul Letellier

TOUT SIMPLEMENT INIMITABLE.

Le secret de Petit Billy ?

Un fromage moulué manuellement à la louche à partir de lait collecté à moins de 70 km de la fromagerie garantissant ainsi un fromage extra frais, et une texture unique.

Découvrez des recettes originales et faciles sur petitbilly.com

RECOMMANDÉ PAR
Gault & Millau



PETIT BILLY, LE PLUS CHÈVRE C'EST LUI.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr



0,50€

de réduction immédiate
sur l'achat d'un fromage Petit Billy
Offre valable du 15/11/13 au 31/01/14



Sur présentation de ce coupon à la caisse pour l'achat d'un produit Petit Billy. L'acceptation de ce coupon pour tout autre achat donnera lieu à des poursuites. Valable en France métropolitaine. Triballat Noyal RCS Rennes B 709 200 307.

Optimiser les vins

Une belle bouteille peut passer inaperçue si son service n'est pas adapté. Les rouges s'ouvrent 1 ou 2 heures avant. 15 min suffisent si le vin a plus de 10 ans, mais laissez la bouteille debout 48 h à l'avance, pour que le dépôt retombe. En carafe, les vins jeunes s'oxygéneront mieux. Mettez les blancs dans un seau à champagne garni de glace et d'eau. Comptez 1 bouteille pour 8 verres.

Innover pour les fromages

Optez pour 1 ou 2 fromages parfaitement affinés plutôt qu'un plateau surchargé. Choisissez un fromage adapté au vin du plat précédent ou au dessert pour éviter de multiplier les bouteilles. C'est la pleine saison des laguiole, salers, tomes de vache et de brebis, saint-nectaire, pâtes persillées comme le roquefort, les fourmes d'Ambert ou de Montbrison. Comté et beaufort de 12 mois d'affinage et, bien sûr, le mont-d'or sont au summum. Etonnez vos invités en préparant 1 ou 2 jours à l'avance un mont-d'or à la truffe, un brie aux pistaches ou un camembert aux noix.

Une belle déco faite maison

Les plus jolies idées ne sont pas forcément les plus chères. Improvisez des ronds de serviettes originaux avec des lianes de lierre, des chutes de galons ou de rubans, des boutons ou des perles enfilés sur du fil de laiton. Recrutez les enfants pour dessiner des menus, composer de petits cartons d'invités dont les noms seront écrits à l'aide de pâtes à potage collées. Fournissez-vous en minicaissettes dorées et napperons en dentelle de papier, qui font leur effet pour présenter des desserts ou des plats. Il y a du choix chez les pros du matériel de cuisine comme Mora.

Réveiller les jus de fruits

La fin de repas s'est éloignée, la soif se fait sentir. Offrez des jus de fruits. Oubliez le sempiternel jus d'orange, pensez aux jus ou nectars de pêche, poire, abricot... Succombez aux parfums originaux comme le nectar de groseille, nectar de litchi ou jus de raisin blanc sauvignon signés Alain Milliat en vente chez les cavistes ou épicerie fines.

Ruser avec la truffe

À défaut d'avoir une bonne filière pour se fournir en truffes, un filet d'huile parfumée à la truffe peut donner à de simples pommes de terre, à une soupe de potiron ou des toasts aux œufs brouillés un air de fête. Fournissez vous chez Aix&Terra, Oliviers & co, Première Pression Provence...

Etre attentionné

Des petits cadeaux destinés aux invités et posés sur la table rendent le repas encore plus mémorable. À défaut d'avoir le temps de les créer vous-même, fournissez vous en petites boules de plexiglas à garnir, miniplantes vertes, minibocaux, petites boîtes. Vous trouverez tout sur les sites Internet spécialisés (voir page adresses).

Tenter les cocktails

Pour l'apéritif, proposez un cocktail en trouvant une recette parmi les 3 000 répertoriées dans *La Bible des cocktails* (éditions Marabout, 25 €). Pour des versions non alcoolisées, piochez des idées sur le site Internet de la marque de sirops Monin.

Stopper les taches

Pour éviter les taches de vin si difficiles à nettoyer sur la nappe, posez les bouteilles sur des soucoupes. Equipez les goulots d'un bouchon-verueur ou d'un stop-goutte, petit disque souple à rouler et glisser dans le goulot (cavistes, l'Atelier du vin). Chic et pas cher : nouez un petit mouchoir autour du goulot. En cas d'accident, absorbez le plus de vin possible à l'aide de papier absorbant, tamponnez la tache avec un chiffon imbibé d'eau gazeuse. Sitôt la nappe enlevée, trempez la tache dans du lait chaud puis du vinaigre blanc, ou frottez-la avec du jus de citron et du savon de Marseille, ou encore du jus de citron additionné de bicarbonate de soude.

Se réchauffer avec du thé et des infusions

En fin de repas, vrai café et décaféiné ont leurs inconditionnels. Les fans de thés sont de plus en plus nombreux. Le soir, servez-leur des thés pauvres en théine comme les oolongs, ou du rooibos : cette plante, assimilée au thé mais dépourvue de théine, se prête très bien aux préparations aromatisées. Côté tisanes, si les infusions en sachets sont pratiques, les mélanges en vrac sont beaucoup plus aromatiques. Anis, camomille, cumin, fenouil, mélisse, menthe, romarin, sauge, thym et verveine sont réputés pour leurs vertus digestives. Pour une touche exotique, servez un "café blanc" à la libanaise, mélange d'eau chaude et d'eau de fleur d'oranger, ou un thé à la menthe, façon marocaine.

Redécouvrir les digestifs

C'est le moment de revenir aux charmes d'un vieux cognac, armagnac, rhum ou whisky. Au verre ballon, préférez un petit verre tulipe et servez à température ambiante. Encore plus oubliées, les eaux-de-vie de fruits ou de plantes. Quelques gouttes d'une bonne eau-de-vie de poire williams, framboise ou griotte suffisent pour délivrer de belles sensations aromatiques. Servez-les rafraîchies tout comme les liqueurs de menthe à servir sur glace.

"MA" LE CREUSET

© Glow Cuisine - Le Creuset

www.lecreuset.fr

Oui, on dit "MA" Le Creuset et on continuera de le dire...
Même si la légendaire cocotte orange Le Creuset prend aujourd'hui des couleurs
avec la nouvelle collection "Mate à croquer" :  Coton  Bleu minéral  Sisal



FRANCE - 1925

Croquez la vie
sans
culpabiliser.

Lipoféine

GÉLULES

Capte les graisses
de l'alimentation

Favorise
la perte de poids

Réduit l'absorption
du cholestérol

Le chitosan contenu
dans Lipoféine gélules
**ABSORBE
800 FOIS
SON POIDS
EN GRAISSE*.**



DISPOSITIF MÉDICAL - Demandez conseil à votre pharmacien.

Lire attentivement la notice. Réservé à l'adulte. Ne pas utiliser chez la femme enceinte ou qui allaite.

Lipoféine Gélules - 60 gélules - ACL 3401598267474 - Fabricant : Arkopharma. Date de mise à jour du texte : Septembre 2013.

Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte, au titre de cette réglementation le marquage CE. www.arkopharma.fr - *Données in vitro

Escalopes de foie gras sauce cacho,

et un moulin-à-vent ou un barsac

Rouge pimpant ou blanc sucré intense, deux options qui feront merveille avec cette entrée aux notes d'orange et de chocolat.

Photos : Loïc Nicoloso - Stylisme et réalisation : Sabine Paris - Recette : Irène Karsenty - Accords vins : Karine Valentin





FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 35 MIN

CUISSON : 25 MIN

POUR 6 PERSONNES

1 foie gras cru de canard (600 g environ) • 1 belle orange bio • 20 g de chocolat noir de couverture à 85 % de cacao • 1 cuil. à soupe d'armagnac • 60 g de sucre • 1 tablette de bouillon de volaille • sel • poivre

RINCEZ L'ORANGE. Prélevez son zeste en prenant soin de laisser la peau blanche. Coupez le zeste en fins bâtonnets. Faites-les blanchir 3 min dans une petite casserole d'eau bouillante, égouttez. Changez l'eau et faites-les blanchir une seconde fois, 3 min. Egouttez à nouveau. Videz l'eau de la casserole, mettez-y le sucre et 15 cl d'eau. Portez à ébullition et ajoutez les zestes blanchis. Laissez confire à feu doux 15 min.

DANS LE MÊME TEMPS, préparez la sauce : diluez la tablette de

bouillon de volaille dans 20 cl d'eau en ébullition et laissez réduire ce liquide de moitié. Ajoutez le chocolat, l'armagnac et poivrez. Mélangez pour faire fondre le chocolat et retirez du feu une fois la texture homogène. Réservez au chaud.

COUPEZ LE FOIE GRAS en 6 escalopes. Salez et poivrez-les. Faites chauffer une poêle antiadhésive. Quand elle est bien chaude, mettez les escalopes de foie gras à cuire 1 min de chaque côté.

VERSEZ UN PEU DE SAUCE CACAO dans 6 assiettes de service, dis-

posez dessus les escalopes de foie gras et garnissez des zestes d'orange confits égouttés. Servez aussitôt.

Les conseils de CVF

Choisissez un foie gras blanc ivoire, sans taches. Découpez-le bien froid, vous obtiendrez des tranches plus nettes. Si des veines se présentent, ôtez les à la pince ou avec la pointe d'un couteau. Enfin, mettez les escalopes très froides à la poêle, elles seront mieux saisies.

Le rouge chic



Moulin-à-Vent - Albert Bichot, Rochegrès 2011 - 15 €

La Côte d'Or est le terrain de prédilection d'Albéric Bichot, sixième du nom à la tête de la maison Albert Bichot, négociant beauinois. Il fait parfois de brillantes incursions en terres beaujolaises. Rochegrès est un clos de Moulin-à-Vent, le plus bourguignon des Crus du Beaujolais. Ses gamays sont de vieilles vignes qui lui donnent de la profondeur. Scintillant et parfumé avec ses petites notes de pistache, de noisette et sa pointe de pain grillé, il est juteux, doté d'un fruit rouge complexe et puissant. Ce vin gourmand à la bouche soyeuse reste désaltérant et frais. Pimpant, il possède l'énergie indispensable à cette entrée. Au domaine.

Le blanc choc

Barsac Château de Rolland 2009 - 21 €

Les accords avec les vins de Sauternes et Barsac sont toujours d'intenses moments de découverte : le vin puissant, complexe et caractériel, a plus d'alliés qu'on ne le pense. Et lorsque que, comme ici, le sauternes n'est ni trop opulent ni trop riche, ayant conservé sa fraîcheur, il se mariera aussi avec des crevettes à la thaïe, du jambon Iberico, du poulet rôti à l'ail, du fromage... Sur cette recette très particulière de foie gras, ses notes d'agrumes et d'écorce d'orange font le lien avec les zestes confits. Vous le servirez sur notre entrée et le conserverez sur un fromage bleu et le dessert. Chez Nicolas, ou au domaine.



Photos : Thierry Legay

Si vous avez dans votre cave... des vins doux naturels, type maury, rasteau, banyuls, rivesaltes, vous pourrez les servir avec ce foie gras, pourvu qu'ils soient très frais pour amoindrir l'effet du sucre en début de repas.



Une Grande signature
d'Espagne

www.marquesdecaceres.com

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

PESCANOVA

Saveurs marines...



De la Mer à la Table...

Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales sur notre site pescanova.fr

Blanquette exotique de gambas et volaille et un mercurey ou un côtes-du rhône blanc

Sur ce classique, revisité au lait de coco et aux crustacés, l'accord en blanc est idéal, du fin bourgogne au côtes-du-rhône velouté.

Photos : Loïc Nicoloso - Stylisme et réalisation : Sabine Paris - Recettes : Irène Karsenty - Accords vins : Karine Valentin





UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 15 MIN

POUR 6 PERSONNES

3 blancs de volaille fermière • 6 gambas • 2 tomates • 25 cl de lait de coco • 20 g de gingembre frais • 2 cuil. à soupe de cacahuètes • 1 tablette de bouillon de volaille • 1 bouquet d'herbes : basilic (thaï de

préférence), citronnelle, coriandre, ciboule... • 1 pincée de poudre de curry • 3 cuil à soupe de crème liquide • 1 filet de jus de citron • 2 cuil à soupe d'huile • sel • poivre

PELEZ LE GINGEMBRE, émincez-le en fines lamelles. Ebouillantez les tomates 10 secondes puis pelez, épépinez-les et coupez la chair en dés. Concassez grossièrement les cacahuètes. Ciselez le bouquet d'herbes. Détaillez les blancs de volaille en gros morceaux.

DANS UNE COCOTTE, faites dissoudre la tablette de bouillon de volaille dans 50 cl d'eau en ébullition, ajoutez le lait de coco et la crème liquide. Faites réduire d'un tiers sur feu moyen.

PENDANT CE TEMPS, salez et poivrez les morceaux de volaille et les gambas. Saisissez-les vivement à la poêle dans l'huile chaude, sans les cuire.

DÉPOSEZ LE CONTENU DE LA POÊLE dans la cocotte avec le bouillon réduit. Ajoutez une pincée de curry et les lamelles de gingembre. Salez, poivrez et laissez

mijoter 5 min sur feu doux. Ajoutez ensuite les herbes ciselées, les cacahuètes, les dés de tomate et terminez par un filet de jus de citron. Mélangez et servez.

Sur une idée de Jean-Pierre Vigato.

Les conseils de CVF

● Pour un plat encore plus festif, vous pouvez remplacer les gambas par 2 queues de homard de 500 g chacune, non décortiquées.

● Le lait de coco se trouve facilement au rayon exotique des grandes surfaces.

Le blanc chic



Mercrey "En Pierrelet"

Château de Chamirey 2011 - 22,30 €

Le Château de Chamirey, propriété de la famille Devillard est le porte-étendard de Mercrey, appellation à la proue de la Côte chalonnaise. Les rouges du vignoble vigoureux, presque rustiques, se sont affinés depuis quelques années. Mais c'est sur les blancs que la progression qualitative est la plus notable. La preuve avec ce climat "En Pierrelet", qui donne un chardonnay bourguignon étoffé, enrobé par un boisé délicat sans élevage prétentieux ; juste la finesse et le peps indispensable pour relever la blanquette. Du gras, des notes grillées, du fruit et de la vivacité, tout est fait pour porter le plat. Au domaine.

Le blanc abordable

**Côtes du Rhône Tardieu-Laurent
Les Becs Fins 2011 - 7,80 €**

Michel Tardieu n'a derrière lui ni lignée de vignerons ni terres familiales. Il a devant lui ses enfants et un farouche sens de l'esthétisme doublé d'un savoir vigneron acquis auprès des meilleurs. Incollable sur les terroirs du Rhône, sa patrie, il achète les raisins de vignes âgées et produit une gamme de vins de la Vallée du Rhône qu'il élève ensuite et sur lesquels il pose son nom. Les Becs Fins est sa signature, même s'il produit des crus plus prestigieux. Viognier et grenache, roussanne et clairette, sur ces terroirs, donnent un vin parfumé en diable, velouté au palais et vif en finale : trois atouts majeurs avec la blanquette. Au domaine.



Photos : D.R.

Si vous avez dans votre cave... d'autres blancs (pessac-léognan, meursault ou chassagne-montrachet), ils conviendront. Vous préférez un rouge ? Prenez un gamay délicat ou un pinot noir frais du Jura ou de Loire.



“ Nous sommes 6 000 éleveurs de volailles Label Rouge à être convaincus que la tradition a du bon. Alors, nous élevons nos volailles comme autrefois.”

Yves Robert, éleveur à Saint Martin des Noyers

Ce choix est exigeant, il faut de l'espace pour élever nos volailles, car elles doivent sortir tous les jours et vivre en plein air ou en liberté. Il faut de la patience aussi pour leur laisser le temps d'atteindre leur maturité.

Tout cela exige un savoir faire et tout cela a un coût. C'est le coût d'une qualité fermière. C'est le coût du goût. Et nous sommes sûrs que vous apprécierez pleinement leur qualité fermière, leur goût d'autrefois.

FranceAgriMer



**Volailles Label Rouge.
Fermiers avant tout !**

Le cognac autrement

Un vent de renouveau souffle sur l'eau-de-vie charentaise : elle s'émancipe du créneau très étroit du digestif, et permet des accords chics. Nos 5 idées pour explorer la tendance.

Texte : Catherine Gerbod

L'idée qu'à l'instar du whisky ou du rhum une bouteille de cognac peut sortir du placard dès l'apéritif perce enfin en France. C'est pourtant naturel depuis longtemps hors de nos frontières, où se consomme plus de 95 % du plus célèbre spiritueux français. Les maisons de cognac diversifient les styles en jouant sur l'élevage et les assemblages afin de s'adapter à des moments de consommation variés.

Avec des glaçons

Cet alcool est si sacralisé qu'y ajouter un glaçon était presque un délit pour les grands amateurs de cognac. Mais désormais, même les spécialistes considèrent que le froid apporte d'autres sensations aromatiques tandis que réchauffer le verre dans ses mains renforce la puissance de l'alcool.

Pour essayer : un cognac VSOP (eaux-de-vie de plus de 4 ans) aux arômes peu boisés ; le Ice Cognac ABK6 (38 €) issu d'eaux-de-vie en fûts non neufs, ce qui préserve son expression fruitée et florale.

Allongé

En long drink, c'est-à-dire additionné d'eau plate, gazeuse ou de soda (type Schweppes ou ginger ale) et de glaçons, il a beaucoup de succès hors de France. Chez nous, le whisky trône encore ce créneau.

Pour essayer : les cognacs jeunes de type VS (eaux-de-vie de 2 ans minimum) ; le Hennessy Fine de Cognac (38 €) aux notes de fleurs et de mangue qui s'intègre aussi aux cocktails à base de thé.



A table

Rafraîchi et servi à petite dose (1 à 2 cl), les cognacs sur la rondeur, avec des notes de fruits secs, d'épices, finement boisés, font des accords chics sur des mets festifs : saumon fumé, carpaccio de saint-jacques, foie gras, fromages à pâte persillée.

Pour essayer : le Baron Otard VSOP (42 €), aromatique avec sa pointe épicée ; le Courvoisier VSOP Exclusif Cognac (42 €), rond, aux notes de café et prune ; le Léopold Gourmel Age du Fruit (57 €), onctueux, aux notes d'abricot et d'agrumes.

Au dessert

Les vieux cognacs, aux notes complexes de rancio, vanille, cacao, orange, épices et fruits secs, se marient aux desserts au

chocolat, aux amandes, à la châtaigne, les crèmes brûlées, macarons au beurre salé.

Pour essayer : le Rémy Martin XO Excellence (153 €), boisé et vanillé ; le François Voyer XO Gold (96 €), souple et puissant ; le Frapin XO Château de Fontpinot (83 €), fin et complexe. ■

En cocktail

Le cocktail fait partie de l'histoire du cognac, celui-ci a inspiré le mythique sazerac, inventé à La Nouvelle-Orléans vers 1859. Depuis quelques années, les cognacs sont de retour dans les shakers, et pas seulement les jeunes (VS)... les plus matures sont tout aussi légitimes car leurs arômes persistent dans le cocktail.

Pour essayer : le cognac Leyrat Assemblage N° 1 (42 €) rond, velouté et complexe pour réaliser le sazerac. Le Merlet Brothers Blend Cognac (47 €) composé d'eaux-de-vie de 4 à 12 ans est idéal pour revisiter le side-car. Le Pierre Ferrand 1840 Original Formula (40 €) primé l'an dernier au plus grand salon mondial des cocktails, Tales of the Cocktail.

Question de verre

Inutile de se faire offrir pour Noël les traditionnels verres à cognac de forme ballon avec un pied court. Le verre tulipe, moins large, plus effilé, est beaucoup plus favorable à l'expression de la finesse aromatique, même pour les vieilles eaux-de-vie. En long drink, optez pour les verres à whisky. Et pour les cocktails, tout est permis, selon la recette !

Voir nos adresses en fin de journal

CROISIÈRE GASTRONOMIQUE

ÉDITION 2014

Cuisine et Vins *de France*



Avec la participation
exceptionnelle
d'Hélène DARROZE



LISBONNE - BORDEAUX

Du 4 au 12 mai 2014 à bord du BORÉAL, yacht 5*

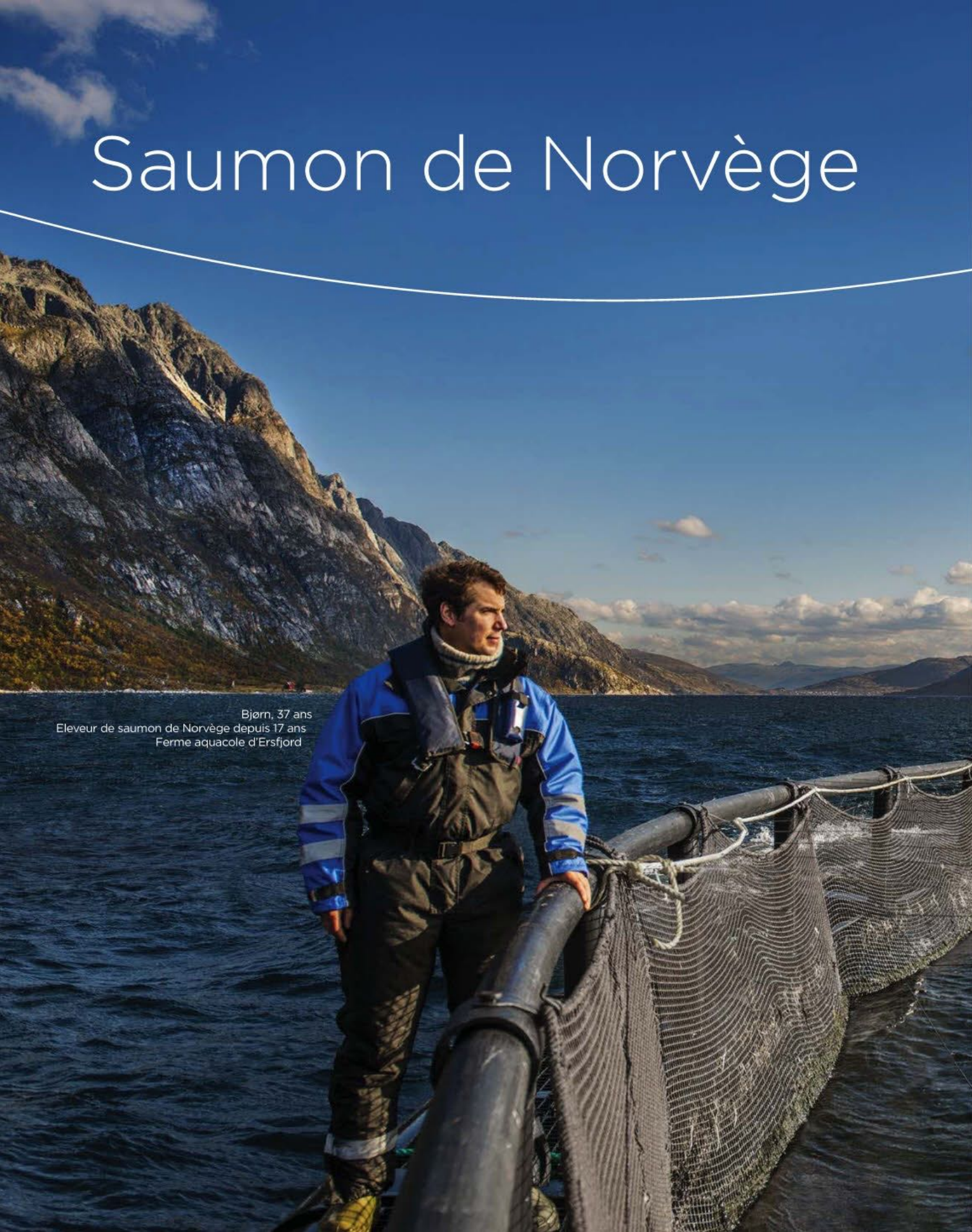
à partir de 1 790 €⁽¹⁾ /personne

A bord du BORÉAL, luxueux yacht de 132 cabines et suites, vivez l'expérience d'une croisière gastronomique aux saveurs du sud. Au programme : dîners de gala réalisés par de prestigieux chefs tels que **Hélène DARROZE** (2 étoiles Michelin), **Jean SULPICE** (2 étoiles Michelin), **Nicolas MAGIE** (1 étoile Michelin). Mais aussi, dégustations de grands vins en présence de **Philippe FAURE-BRAC** et **Paolo BASSO** (élus meilleurs sommeliers du monde)... Au fil d'escales ensoleillées, d'ateliers culinaires en découvertes gustatives raffinées : embarquez pour une Odyssée gourmande privilégiée, signée **Cuisine et Vins de France**.



Saumon de Norvège

Bjørn, 37 ans
Eleveur de saumon de Norvège depuis 17 ans
Ferme aquacole d'Ersfjord





Nous sommes fiers de partager avec vous 40 ans de savoir-faire

40 années d'aquaculture nous ont permis de développer un véritable savoir-faire pour vous garantir un saumon de première qualité. Forts de notre expérience et riches de notre patrimoine naturel préservé, nous offrons au saumon de Norvège un cadre de vie privilégié.

Soucieux de répondre au mieux à ses besoins, nous veillons à respecter son cycle de vie naturel et sélectionnons soigneusement son alimentation : poisson, huiles végétales, vitamines et minéraux.

Un système de contrôle rigoureux certifie que notre saumon est conforme aux réglementations en vigueur. Une traçabilité complète est également assurée de sa naissance à l'étal de votre poissonnier.

C'est pourquoi vous pouvez choisir le saumon de Norvège en toute confiance.



3

C'est le nombre d'années pour élever notre saumon. Il grandit d'abord un an en eau douce puis deux ans en eau de mer.

11 000

C'est le nombre de tests aléatoires réalisés chaque année sur le saumon de Norvège par des organismes indépendants.

20

C'est le nombre de nutriments essentiels apportés par le saumon de Norvège. Protéines, vitamines, Oméga-3... en font un partenaire idéal pour votre santé.

Pour plus d'informations et des idées recettes, visitez notre site sur
www.poissons-de-norvege.fr

TERRE ÉTOILÉE[®]
— céramique culinaire —

Prêt à cuisiner
collection
2013-2014



Céramique culinaire
en France depuis 1830

www.terre-etoilee.com

— TERRE À FEU —



Céramique Culinaire de France SAS - Soufflenheim, France - +33 3 88 05 75 75

Réveillons à la carte

Petite tablée ou grand buffet, en famille ou entre amis, tradition ou modernité, prodigue ou un peu fauché, bien organisé ou pressé... choisissez la fête qui vous ressemble, réalisez nos irrésistibles recettes et accompagnez-les de notre belle sélection de vins.
A chacun son réveillon !

Réveillon en petit comité

Vous avez décidé de passer les fêtes de fin d'année avec quelques convives ? Voici un menu sur mesure pour les tablées intimes.

Photos, réalisation et stylisme : Catherine Madani assistée de Judith Clavel
Recettes : Irène Karsenty et Pascale Mosnier

Tartare de saint-jacques à la passion

Prêt à l'avance

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES

● 400 g de noix de saint-jacques sans corail ● 2 fruits de la passion ● 1/3 de boule de céleri-rave ● 1 combava bio (ou, à défaut, 1 citron vert bio) ● 1 petit piment (ou à défaut quelques gouttes de Tabasco) ● 1 botte de ciboulette ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● fleur de sel

PELEZ LE CÉLERI, coupez-le en petits dés. Faites-les blanchir 10 min à l'eau bouillante, puis égouttez-les.

COUPEZ LES FRUITS DE LA PASSION EN 2, tamisez leur jus et leur pulpe en l'écrasant pour en extraire tout le jus. Lavez le combava, râpez son zeste et pressez le fruit.

DANS UN BOL, préparez une vinaigrette avec le jus de fruit de la passion, le jus et le zeste de combava, l'huile, le piment émincé, la ciboulette ciselée et du sel.

RINCEZ ET ÉPONGEZ LES SAINT-JACQUES. Coupez-les en petits dés. Dans un saladier, mélangez-les au céleri et arrosez de vinaigrette. Répartissez dans des verrines et placez au frais jusqu'au moment de servir.

NOTRE BON ACCORD: un savennières (blanc de la Vallée de la Loire).

Huîtres en gelée, chantilly au caviar

**UN PEU DÉLICAT
ET UN PEU CHER**

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 5 MIN

ATTENTE : 1 H

POUR 4 PERSONNES

8 huîtres creuses n° 2 • 20 g de caviar • 10 cl de crème liquide entière très froide • 1 feuille de gélatine (2 g) • gros sel • poivre blanc du moulin

OUVREZ LES HUÎTRES, détachez les mollusques et réservez-les dans un bol. Récupérez leur eau dans une petite casserole. Gardez les coquilles creuses. Laissez ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Placez un saladier et les batteurs d'un fouet au frais pour la chantilly.

DANS UNE CASSEROLE, mettez à chauffer l'eau des huîtres. Poivrez. Dès que l'eau frémit, glissez-y les huîtres (4 par 4) pendant 45 secondes. Epongez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Filtrez l'eau de cuisson. Réchauffez-la légèrement, jetez-y la gélatine bien essorée entre vos mains. Remuez, laissez tiédir cette gelée.

DÉPOSEZ UNE HUÎTRE dans chaque coquille. Nappez du jus à la gélatine. Laissez prendre en gelée au moins 1 heure au réfrigérateur.

QUELQUES MINUTES avant de servir, montez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez-lui délicatement les grains de caviar.

AU MOMENT DE SERVIR, placez les huîtres en coquilles sur des assiettes garnies de gros sel. Surmontez chaque huître d'un toupet de chantilly au caviar.

NOTRE BON ACCORD : un champagne brut.



Tournedos de biche façon Rossini

UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES

● 4 tournedos de biche bardés (120 g chacun)
 ● 4 escalopes de foie gras cru de 50 g chacune
 (fraîches ou surgelées) ● 1 petite truffe (fraîche de
 préférence) ● 10 cl de madère (ou de porto) ● 1 cuil.
 à soupe d'huile ● 20 g de beurre ● sel ● poivre

SORTEZ LES TOURNEDOS du réfrigérateur 20 min avant de
 les mettre à poêler. Gardez le foie gras au frais.

DANS UNE POÊLE, faites chauffer l'huile et saisissez
 les tournedos à feu vif 1 min sur chaque face.

Retirez l'excédent d'huile, remplacez-le par
 le beurre, puis remettez la viande à poêler à feu
 doux 2 min sur chaque face. Salez et poivrez.

Réserved-les au chaud dans un plat couvert
 d'une double feuille de papier-alu.

VERSEZ LE MADÈRE dans la poêle de cuisson de
 la viande, grattez les sucs avec une spatule et laissez
 réduire 2 min. Dans le même temps, dans une autre
 poêle, saisissez les escalopes de foie gras sur feu vif
 1 min sur chaque face. Salez et poivrez.

COUPEZ LA TRUFFE EN RONDELLES. Dressez les tournedos
 débardés dans des assiettes, déposez une escalope
 de foie gras sur chaque pièce, puis une rondelle de
 truffe. Nappez de madère réduit et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD: un lalande-de-pomerol
 (rouge du Libournais).

Pour accompagner

Servez avec des navets glacés au miel. Coupez
 12 petits navets en gros bâtonnets. Dans une
 casserole, portez à ébullition 1 l d'eau avec 40 g
 de beurre, du sel et du poivre. Ajoutez les navets
 et laissez cuire 20 à 25 min. A-mi cuisson, versez
 une cuil. à soupe de miel et le jus de 1/2 citron.



Cheese-cake griottes-pistaches

Prêt à l'avance

**ASSEZ FACILE ET
BON MARCHÉ**

PRÉPARATION : 30 MIN

ÉGOUTTAGE : 30 MIN

CUISON : 1 H 15

RÉFRIGÉRATION : 4 H

POUR 4 À 6 PERSONNES

400 g de fromage frais (type Philadelphia ou St Môret) • 500 g de fromage blanc en faisselle à 40 % MG • 1 paquet de sablés bretons (type Roudor) • 200 g de griottes dénoyautées (décongelées ou en bocal) • 25 Griottines (petites cerises à l'eau-de-vie) • 50 g de pistaches décortiquées non salées • 4 œufs • 50 g de beurre mou + 15 g pour le moule

● 150 g de sucre en poudre ● 30 g de sucre glace ● 1 cuil. à soupe de Maïzena

ÉGOUTTEZ LE FROMAGE en faisselle dans une passoire au moins 30 min. Allumez le four à 150° (th 5), glissez-y les pistaches et faites-les torréfier quelques minutes, puis laissez-les refroidir.

DANS LE BOL D'UN MIXEUR, mettez 30 g de pistaches et le sucre glace. Faites fonctionner l'appareil par à-coups pour obtenir une pâte poudreuse. Concassez le reste des pistaches et réservez-les pour le décor.

BEURREZ UN MOULE à manqué démontable à bord articulé et

tapissez-en le fond d'un disque de papier sulfurisé beurré. Mixez les biscuits avec le beurre et étalez cette pâte au fond du moule avec le dos d'une cuillère ou du bout des doigts. Réservez au réfrigérateur.

ÉGOUTTEZ LES GRIOTTINES en réservant leur jus. Mettez les œufs entiers dans le bol d'un robot avec le sucre en poudre, le fromage frais, le fromage en faisselle égoutté, la pâte de pistache et la Maïzena délayée dans 2 cuillères à soupe du jus de Griottines. Mixez à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

VERSEZ la moitié de cette pâte dans le moule, répartissez-y les

griottes dénoyautées, puis versez le reste de la préparation.

ENFOURNEZ POUR 1 H 15 ENVIRON. Si le milieu du cheese-cake vous semble trop souple, vous pouvez prolonger la cuisson de quelques minutes. Laissez refroidir le gâteau, et réservez-le au moins 4 h au réfrigérateur.

DÉMOULEZ DÉLICATEMENT le cheese-cake : glissez la pointe d'un couteau sous le papier sulfurisé pour décoller le biscuit et posez-le sur un plat de service. Parsemez le dessus de pistaches concassées, décorez avec les Griottines. Servez bien frais.

NOTRE BON ACCORD : un monbazillac (liqueureux du Sud-Ouest).

MUSCADET^{AOC}

à la moindre
ouverture,¹
IL REDÉVOILE
son corps.²

¹ **Ouverture** : désigne l'épanouissement d'un vin révélant ses arômes.

² **Corps** : caractère d'un vin qualifiant sa consistance, son intensité et sa puissance.



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

WWW.VINSVALDELOIRE.FR

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



**Champagne brut
Bollinger, Spécial**

Cuvée - 25 € (37,5 cl)

Savoureux et fruité, c'est le meilleur brut sans année selon les amateurs de champagnes vigneux issus en majorité de pinots noirs, spécialité de la maison Bollinger. Le flaconage particulier rétrécit pour le bonheur des amoureux. Il se garde... mais une demi-bouteille se boit sur-le-champ. **Cavistes**

un miniflacon pour les huitres en gelée



Lalande de Pomerol

La Fleur de Boïard

2009 - 30 €

Le voluptueux merlot apporte du charme à cette appellation voisine de la star Pomerol. Ce domaine équipé d'un chai tout neuf offre une belle collection de millésimes récents, dont ce 2009, très amène avec ses tanins moelleux et sa profondeur qui enveloppent la biche et le foie gras. **Au domaine**

avec le tournedos de biche façon Rossini

Nos accords pour un réveillon en petit comité

Contenants réduits ou vins intimistes, nous avons trouvé pour chacune de nos recettes le flacon qui vaut le coup.

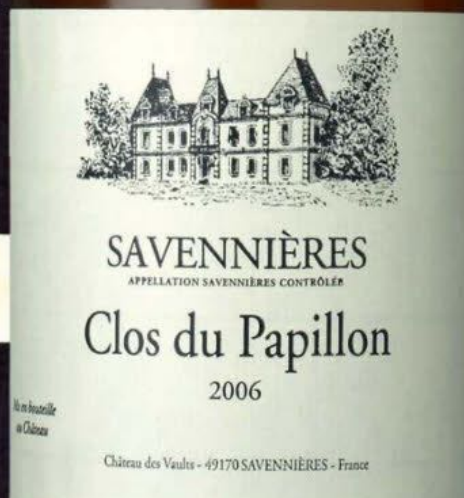
Texte: Karine Valentin

Monbazillac Château les Hauts

de Caillevet, NCIS 2011 - 25 € (50 cl)

On est presque dans une série américaine, sauf que non, on est en fait au cœur du Bergeracois en compagnie de l'un des meilleurs liquoreux du coin. Et en plus, performance notable, le vin doux n'est pas sulfité d'où son nom, No Contains Inside Sulfites. **Au domaine**

pour finir en beauté sur le cheese-cake



Savennières

Château des Vaults, Clos

du Papillon 2006 - 27,90 €

Le chenin, le raisin de ce vin, sait vieillir sur ses lies pour prendre une profondeur intéressante. Elevé 2 ans en barrique, le blanc une fois soutiré prend une légère pointe oxydative et des notes exotiques. Il a la complexité nécessaire à cet accord, surtout que le vin est aussi doté de nervosité, et légèrement citronné, pour le combava et le citron vert. **Au domaine**

pour accompagner le tartare de saint-jacques

Réveillon en famille

C'est votre tour de recevoir... Régalez petits et grands avec de belles et bonnes recettes classiques, ponctuées d'une touche de fantaisie.

Photos: Jean-François Mallet - Réalisation et stylisme: Corinne Morin - Recettes: Pascale Mosnier



Rouleaux de saumon au fenouil

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 15 MIN

PAS DE CUISSON

RÉFRIGÉRATION : 1 H

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES

- 6 grandes tranches de saumon fumé
- 1 petit bulbe de fenouil
- 1 cuil. à soupe de sésame au wasabi (épicerie asiatiques)
- 1 citron bio
- 250 g de mascarpone
- sel
- poivre

LAVEZ ET ESSUYEZ LE CITRON, râpez finement la moitié de son zeste (vous n'utiliserez pas le reste du fruit ici). Epluchez le fenouil et hachez-le au couteau en tout petits dés.

METTES CES INGRÉDIENTS DANS UNE JATTE, avec le mascarpone, du sel et du poivre. Mélangez bien.

COUPEZ LES TRANCHES DE SAUMON en deux. Répartissez dessus la farce au fenouil, et roulez sans serrer pour obtenir des cigares.

RÉSERVEZ au moins 1 h au réfrigérateur avant de parsemer de graines de sésame et de servir frais.

NOTRE BON ACCORD : un touraine blanc (Loire).

Vol-au-vent aux fruits de mer

UN PEU DÉLICAT MAIS ABORDABLE
PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 20 MIN

POUR 6 PERSONNES :

- 1 croûte en pâte feuilletée de 25 cm de diamètre (à commander chez le pâtissier) ● 500 g de moules
- 500 g de grosses crevettes roses cuites ●
- 3 quenelles de brochet sous vide (type Giraudet) ●
- 750 g de noix de pétoncles ● 3 échalotes ● 300 g de sauce pour crustacés surgelée (type Picard) ●
- 10 cl de vin blanc sec ● 15 cl de crème épaisse ●
- 150 g de girolles (surgelées) ● 60 g de beurre ●
- 8 brins de cerfeuil ● sel ● poivre

BRASSEZ LES MOULES sous l'eau courante, égouttez-les.

Pelez et émincez les échalotes, mettez-en la moitié dans une cocotte avec les moules et le vin. Remuez 6 à 8 min sur feu vif, le temps que les moules s'ouvrent.

PENDANT CE TEMPS, décortiquez les crevettes. Egouttez les moules, filtrez leur jus de cuisson et réservez-le.

Laissez tiédir les moules puis décoquillez-les.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 130 ° (th 4-5). Effeuiliez le cerfeuil. Détaillez les quenelles en rondelles d'environ

2 cm d'épaisseur. Faites-les revenir avec 20 g de beurre dans une cocotte pendant 4-5 min en remuant souvent. Salez, poivrez et réservez au chaud.

EPONGEZ les pétoncles. Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle. Mettez-y le reste des échalotes à fondre doucement 5 min, puis les pétoncles et faites sauter 3 min à feu moyen. Salez, poivrez. Egouttez et réservez.

DANS LA MÊME POÊLE, faites dorer les girolles 6 min avec le reste de beurre en remuant souvent. Salez, poivrez.

RÉCHAUFFEZ AU FOUR la croûte de pâte feuilletée.

PENDANT CE TEMPS, faites réchauffer le jus de moules filtré dans une cocotte puis mettez-y les galets de sauce crustacés à décongeler sur feu doux. Remuez régulièrement au fouet. Lorsque la sauce est homogène, ajoutez la crème épaisse, remuez encore et ajoutez-y les moules, les quenelles, les crevettes et les pétoncles. Laissez réchauffer 3 min sur feu doux.

DISPOSEZ LA CROÛTE DE PÂTE réchauffée sur un plat de service et versez dedans le contenu de la cocotte (s'il y en a un peu trop, présentez le reste en saucière). Décorez avec les girolles et le cerfeuil, servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un savigny-lès-beaune blanc (vin de Bourgogne).



Plus de détails sur nos accords vins en page 75.

Chapon farci rôti, fonds d'artichauts et champignons

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 2 H

POUR 6 PERSONNES :

● 1 chapon fermier (environ 3 kg) ● 150 g d'échine de porc ● 150 g d'épaule de veau ● 200 g de foies de volaille ● 12 fonds d'artichauts surgelés ● 750 g de champignons de Paris ● 1 carotte ● 2 oignons ● 6 échalotes ● 1 œuf ● 2 tranches de pain de mie ● 20 cl de lait ● 1 bouquet de persil plat ● 1 bouquet garni ● 1 clou de girofle ● 30 g de parmesan fraîchement râpé ● 1 tablette de bouillon de volaille ● 50 g de beurre ● sel ● poivre

PELEZ LA CAROTTE, coupez-la en morceaux. Pelez 1 oignon et piquez-le du clou de girofle. Mettez-les dans un grand faitout rempli d'eau bouillante salée. Ajoutez la tablette de bouillon et le bouquet garni. A l'ébullition, plongez-y le chapon, laissez frémir 20 min.

PENDANT CE TEMPS, préchauffez le four à 180° (th 6). Préparez la farce : dans un bol, faites gonfler le pain émietté dans le lait. Hachez les viandes. Coupez les foies de volaille en dés et faites-les sauter 1 min à la poêle dans 20 g de beurre. Salez, poivrez et réservez.

PELEZ ET HACHEZ les échalotes et l'autre oignon séparément. Effeuiliez et ciselez le persil. Dans une jatte, mélangez le pain égoutté, les viandes, les foies de

volaille, l'œuf, la moitié du persil, l'oignon et la moitié des échalotes pour obtenir une farce homogène.

EGOUTTEZ LE CHAPON (réservez le bouillon). Farcissez-le, fermez l'ouverture avec 2 piques en bois ou cousez-la. Posez-le dans un plat à four, salez, poivrez et ajoutez 20 cl du bouillon et enfournez pour 1 h 30. Pendant la cuisson, retournez régulièrement le chapon : 20 min sur chaque cuisse, puis 30 min sur le ventre et 20 min sur le dos. Arrosez-le souvent avec son jus.

DANS LE MÊME TEMPS, rincez et épongez les champignons, coupez-les en dés. Faites revenir le reste d'échalotes hachées dans une cocotte avec le reste de beurre 5 min. Ajoutez les champignons, salez, poivrez, laissez-les cuire à feu moyen. Quand leur eau s'est évaporée, remuez encore 5 min à feu vif et ajoutez le reste de persil ciselé. Réservez au chaud.

SORTEZ LE CHAPON DU FOUR, laissez-le reposer 15 min dans son plat sous une double feuille de papier-alu.

FAITES CUIRE LES FONDS D'ARTICHAUTS surgelés à l'eau bouillante salée, 8 min à partir de la reprise du frémissement puis égouttez-les. Garnissez les fonds d'artichauts avec les champignons et parsemez-les de parmesan râpé.

DÉCOUPEZ LE CHAPON, sortez la farce, disposez les fonds d'artichauts autour du chapon et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un saint-émilion Grand Cru (rouge du Bordelais).





Pavlova choco-poires-marrons

**UN PEU DÉLICAT MAIS
BON MARCHÉ**

PRÉPARATION : 50 MIN

RÉFRIGÉRATION : 12 H

CUISSON : 2 H 30

POUR 6 PERSONNES

POUR LA MERINGUE : 6 blancs d'œufs • 50 g de sucre en poudre

• 120 g de sucre glace

POUR LA GARNITURE : 2 poires •

160 g de chocolat noir amer •

5 œufs extra-frais • 1 cuil. à

soupe de crème épaisse • 20 g de

beurre • 40 g de sucre glace •

4 marrons glacés • sel

LA VEILLE, préparez la mousse au chocolat : cassez le chocolat dans une casserole, ajoutez la crème épaisse et faites fondre à

feu doux en remuant sans cesse. Quand la préparation est homogène, versez-la dans un saladier et laissez tiédir.

PENDANT CE TEMPS, cassez les œufs en séparant le jaune du blanc. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un au chocolat, en fouettant longuement, puis incorporez les blancs montés, délicatement, en soulevant la masse. Réservez cette mousse au réfrigérateur 12 h.

AU MOINS 3 H AVANT DE SERVIR, préparez la meringue : fouettez les 6 blancs d'œufs au batteur électrique dans une grande jatte d'abord lentement, puis augmentez la vitesse. Lorsqu'ils prennent en masse, incorporez petit à petit

le sucre en poudre, puis le sucre glace, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que les blancs forment des pics.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 100° (th 3-4). Tapissez une plaque à four de papier sulfurisé. Avec la moitié des blancs, formez un disque d'environ 20 cm de diamètre.

A L'AIDE D'UNE POCHE À DOUILLE de préférence, disposez le reste des blancs en couronne d'environ 3 cm de hauteur sur le bord du disque comme si vous posiez une bouée dessus.

GLISSEZ LA PLAQUE DANS LE FOUR et laissez la porte entrouverte (calée avec une cuillère en bois). Après, 2 h 15 de cuisson, la meringue doit être bien sèche, sinon poursuivez un peu la cuisson.

PENDANT CE TEMPS, pelez les poires, coupez-les en quatre et éliminez le cœur et les pépins. Recoupez les quartiers en lamelles. Faites chauffer le beurre et les 40 g de sucre glace dans une poêle, mettez-y les lamelles de poire à caraméliser doucement en les retournant souvent. Laissez refroidir.

RÉSERVEZ UN MARRON GLACÉ entier pour le décor, émiettez les autres. Mélangez ces miettes avec la mousse au chocolat.

GARNISSEZ LA COQUE DE MERINGUE refroidie avec la mousse au chocolat, recouvrez avec les lamelles de poires caramélisées, décorez avec le marron glacé, servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un rive-saltes hors d'âge (vin doux naturel du Roussillon).



NÉ DANS LA TRADITION,
ÉLEVÉ AVEC PASSION.

Malesan
BORDEAUX DE CARACTÈRE*



**Saint-Émilion
1er Grand Cru
Classé Château La
Gaffelière 2010 - 65 €**

Classique entre tous, le millésime 2010 va comme un gant aux saint-émilion des Malet Roquefort. Le vignoble restructuré et la cave en cours de reconstruction affirment encore plus la qualité de ce cru. Plutôt discret, bien construit et équilibré sur la finesse d'une structure veloutée, ce 2010 est parfait sur la farce du chapon.

Au domaine.

en accord avec le chapon farci



**Savigny-lès-Beaune 1er Cru
"Hauts Marconnets"
Domaine Chanson
2011 - 27 €**

La commune de Savigny produit d'ordinaire plus de rouges que de blancs. Mais sur ce terroir, Chanson a décidé de planter des chardonnays pour produire un blanc lumineux, rond, suave et gras légèrement beurré, juste associé à de fines notes boisées qui s'installent sur la pâte feuilletée.

Au domaine.

pour accompagner le vol-au-vent aux fruits de mer

**Rivesaltes Terrassous,
Hors d'âge 6 ans - 9,50 €**

En dessert, pour les fêtes, vous pourrez servir une eau-de-vie de raisin, cognac ou armagnac, de canne à sucre, rhum ou whisky de grain. Envie de plus de douceur ? Pensez aux vins doux naturels, du Roussillon par exemple, comme ce rivesaltes hors d'âge, et ouvrez la bouteille dès le fromage.

Au domaine.
pour alléger la pavlova choco-poires

**Touraine Clos Roche
Blanche, Sauvignon N° 2**

2012 - 10 €

Même en vieillissant, la N° 2 possède toujours cette fraîcheur, et puis, quelle joie de profiter d'un blanc qui sent plus le sol que le raisin. Le domaine, en bio depuis longtemps, propose pureté et précision sur les herbes aromatiques, particulièrement intéressantes avec le fenouil.

Au domaine.

avec les rouleaux de saumon au fenouil



Nos accords pour un réveillon en famille

De Loire, de Bourgogne, de Bordeaux ou du Sud, que de superbes classiques pour faire plaisir aux beaux-parents !

Texte: Karine Valentin



Reveillons à prix léger avec les copains

Des recettes gourmandes, de l'apéritif au dessert, et des proportions généreuses pour passer un bon moment entre amis sans se ruiner.

Photos : Pierre-Louis Viel - Réalisation et stylisme : Valéry Drouet - Recettes : Pascale Mosnier



Palmiers aux noisettes grillées et au paprika

Prêt à l'avance

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 30 MIN

RÉFRIGÉRATION : 30 MIN - CUISSON : 15 MIN

POUR 8 PERSONNES

- 250 g de pâte feuilletée (à commander chez le boulanger ou décongelée) ● 80 g de noisettes décortiquées non salées ● 4 cuil. à soupe de paprika ● 30 g de farine

FAITES GRILLER LES NOISETTES à sec dans une poêle.

Laissez refroidir, puis concassez-les grossièrement.

ÉTALEZ LA PÂTE sur le plan de travail fariné pour former un grand rectangle, sur une épaisseur

de 3 mm. Parsemez-le de noisettes concassées et saupoudrez de paprika.

ROULEZ LES DEUX PLUS GRANDS CÔTÉS du rectangle vers le milieu jusqu'à se toucher, puis emballez ce boudin de pâte dans du film étirable.

Réservez au frais au moins 30 min.

PENDANT CE TEMPS, préchauffez le four à 200° (th 6-7).

Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez-la en tranches de 1 cm d'épaisseur. Posez les palmiers, sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé et enfournez pour 15 min environ.

À LA SORTIE DU FOUR, laissez les palmiers refroidir sur une grille. Servez-les à l'apéritif.

NOTRE BON ACCORD : un poiré ("cidre" de poire).



Salade de crevettes, avocat et pamplemousse, sauce cocktail

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
PRÉPARATION : 30 MIN - PAS DE CUISSON

POUR 8 PERSONNES

● 32 crevettes roses cuites ● 4 avocats ●
2 pomélos ● 1 jaune d'œuf extra-frais ● 1 cuil. à
soupe de moutarde ● 3 cuil. à soupe de ketchup ●
2 cuil. à soupe de cognac ● 15 cl d'huile neutre ●
1 cuil. à soupe de jus de citron ● sel ● poivre

PRÉPAREZ LA SAUCE COCKTAIL : fouettez au batteur électrique le jaune d'œuf, la moutarde, du sel et du poivre. Incorporez l'huile en filet en fouettant. Lorsque votre mayonnaise est ferme, ajoutez sans cesser de battre le ketchup et le cognac. Réservez au frais.

DÉCORTEZ LES CREVETTES. Pelez les pomélos à vif, détachez les quartiers en enlevant leur membrane. Coupez les quartiers en 3 morceaux. Coupez les avocats en deux, dénoyautez-les et, à l'aide d'une cuillère, sortez chaque moitié sans abîmer la chair ni la peau. Coupez la chair des avocats en tranches, citronnez-les (pour éviter qu'ils ne noircissent).

DISPOSEZ UN PEU DE SAUCE COCKTAIL au fond de chaque demi-coque d'avocat. Ajoutez 2 crevettes et quelques morceaux de pomélo. Posez dessus les tranches d'avocat, 2 autres crevettes et le reste des morceaux de pomélo. Terminez en décorant de sauce cocktail autour des tranches d'avocat. Servez rapidement.

NOTRE BON ACCORD : un côtes-de-gascogne blanc (vin IGP du Sud-Ouest).



Mousseline de chou-fleur cru et cuit au saumon fumé

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 10 MIN - CUISSON : 20 MIN

POUR 8 PERSONNES

- 2 choux-fleurs (environ 2 kg au total)
- 300 g de cœur de filet de saumon fumé
- 6 cuil. à soupe rases de mascarpone
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- sel
- poivre

RÉSERVEZ QUELQUES BOUQUETS de chou-fleur pour le décor. Plongez le reste dans de l'eau bouillante avec les tablettes de bouillon et laissez frémir 20 min.

PENDANT CE TEMPS, mixez par à-coups les bouquets de chou-fleur cru dans le bol d'un robot afin d'obtenir une chapelure grossière. Détaillez le saumon en dés.

VÉRIFIEZ QUE LE CHOU-FLEUR EST CUIT (il doit être tendre à cœur sous la pointe d'un couteau). Egouttez-le en réservant 20 cl du bouillon de cuisson. Mixez-le (au blender ou au mixeur-plongeant), en incorporant le mascarpone et le bouillon réservé pour obtenir un velouté. Salez et poivrez.

RÉPARTISSEZ LE VELOUTÉ très chaud dans des bols. Parsemez de dés de saumon et de chapelure de chou-fleur. Servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un minervois blanc (vin du Languedoc).

Une autre présentation

Vous pouvez aussi décorer en disposant de très fines tranches de chou-fleur sur le velouté.



Dinde dorée au curry et riz exotiques à l'ananas

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 2 H 20

POUR 8 PERSONNES

1 dinde fermière (environ 3,5 kg) ● **1 ananas** ● **400 g de riz mélangés** (type sélection 3 riz Taureau Ailé) ● **4 cuil. à soupe de curry en poudre (mild)** ● **1 carotte** ● **1 oignon** ● **1 gousse d'ail** ● **1 bouquet garni** ● **1 tablette de bouillon de volaille** ● **2 cuil. à soupe de noix de coco râpée** ● **80 g de beurre** ● **sel** ● **poivre**

PELEZ L'OIGNON, l'ail et la carotte et coupez-les en morceaux. Placez la dinde dans un grand faitout, ajoutez les morceaux de carotte, d'ail et d'oignon, 3 cuillerées à soupe de curry, le bouquet garni, et la tablette de bouillon.

COUVREZ LARGEMENT D'EAU FROIDE, salez, poivrez et portez à ébullition, puis laissez cuire à frémissements pendant 40 min.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 150 ° (th 5). Egouttez la dinde, filtrez le bouillon et réservez-le. Mettez la dinde dans un plat à four. Du bout des doigts, étalez régulièrement 30 g

beurre sur la peau, saupoudrez avec le reste du curry. Salez et ajoutez 25 cl du bouillon réservé.

ENFOURNEZ POUR 1 H 40 en arrosant régulièrement la dinde avec son jus à l'aide d'une louche. Pour qu'elle prenne un aspect bien doré, augmentez la chaleur du four à 180 ° (th 6), environ 15 min avant la fin de la cuisson.

PENDANT CE TEMPS, épluchez l'ananas et coupez-le en tranches épaisses. Recoupez les tranches en petits morceaux. Faites-les caraméliser dans 20 g de beurre à la poêle. Réservez au chaud.

15 MIN AVANT LA FIN DE CUISSON de la dinde, faites cuire le riz 15 min dans une grande quantité du bouillon réservé.

EGOUTTEZ LE RIZ, mélangez-le avec le reste du beurre et un peu de jus de la dinde. Découpez la dinde et décorez-la de noix de coco râpée et servez aussitôt avec le riz et l'ananas.

NOTRE BON ACCORD : un jurançon (moelleux du Sud-Ouest).

Le conseil de CVF

Vous pouvez accompagner ce plat d'un chutney de mangue.

Charlotte After Eight

Prêt à l'avance

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 15 MIN
RÉFRIGÉRATION : 12 H

POUR 8 PERSONNES

- 1 boîte d'After Eight (300 g) ● 5 jaunes d'œufs ●
- 30 cl de crème liquide très froide ● 50 cl de lait
- 50 g de sucre en poudre ● 3 feuilles de
- gélatine (6 g) ● 1 cuil. à soupe de sucre glace

PRÉPAREZ UNE CRÈME ANGLAISE : faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole. Dans un saladier, fouettez longuement les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez dessus le lait chaud en filet, en fouettant. Reversez le tout dans la

casserole et remuez sur feu moyen, sans laisser bouillir, jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

HORS DU FEU, ajoutez la gélatine essorée dans vos mains et la moitié des After Eight émiettés. Remuez bien puis mixez au mixeur-plongeant. Laissez refroidir.

PENDANT CE TEMPS, montez la crème liquide très froide en chantilly. Lorsque la crème aux After Eight est froide, incorporez-lui délicatement la chantilly. Versez dans un moule à manqué d'environ 24 cm de diamètre et réservez au moins 12 h au réfrigérateur.

AU DERNIER MOMENT, démoulez la charlotte sur un plat de service, en trempant le fond du moule dans l'eau chaude. Décorez du reste des After Eight et servez aussitôt, après avoir poudré de sucre glace.

NOTRE BON ACCORD : une liqueur de menthe.



Pâtissier & Multifonction



Fabriqué en France, le Pâtissier Multifonction est une innovation brevetée Magimix. Compact et complet, il révèle vos talents culinaires pour la cuisine du quotidien comme la pâtisserie.

magimix.com/patissier

magimix®

le plaisir de cuisiner comme un chef

HAUSSMANN

GRAND VIN DE BORDEAUX



CRÉATION : JULES COUET - CREDIT PHOTO : HAUSSMANN FAMILLE

Nathalie Haussmann
PRÉFÉRENCES

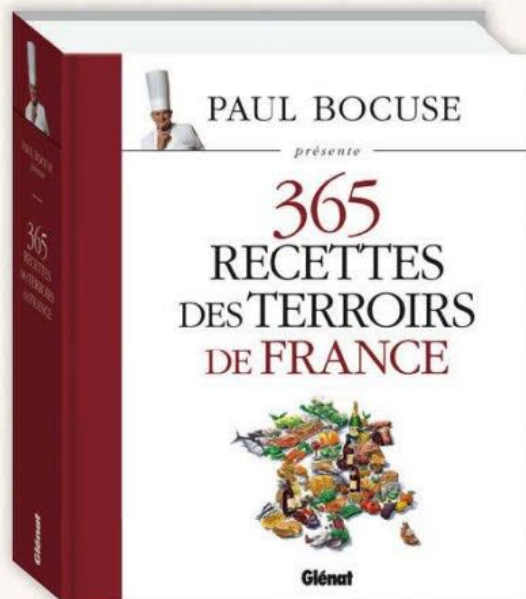
www.haussmann-baron-eugene.com



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



PAUL BOCUSE
présente



560 PAGES - 19,90 EUROS
DISPONIBLE EN LIBRAIRIE



Glénat

www.glenatlivres.com

Côtes de Gascogne
Domaine Chiroulet
Terres blanches
2012 - 6,25 €

La générosité typique des blancs de l'appellation est là avec des notes de pêche, de fleurs d'acacia, de pamplemousse... Elle se double d'une finesse et d'une fraîcheur minérale dignes des repas de fêtes, pour ce vin qui triomphait déjà dans les apéritifs de l'été. **Au domaine et cavistes.**

pour la salade de crevettes



Jurançon

Lionel Osmine & Cie
Foehn 2009 - 16,90 €

C'est un jurançon typique, né de l'union des cépages mansengs (le petit et le gros) et du foehn, ce vent sec et chaud venu de l'autre côté des Pyrénées. En conjuguant acidité tonique et notes gourmandes d'ananas et de mangue, il relève avec brio le défi du moelleux sur un plat principal. **Au domaine et cavistes.**

avec la dinde dorée au curry

Poiré Kystin,
Cuvée Pûr - 12 €

Le poiré est élaboré comme un cidre mais à partir de poires et non de pommes. Une jeune cidrerie lui redonne ses lettres de noblesse. D'une sublime élégance, ce poiré aux arômes subtils et aux bulles délicates évoque l'univers du champagne. Un début de repas festif tout en légèreté (2 % d'alcool). **Sur Internet et en épicerie fines.**

en apéritif avec les palmiers aux noisettes



Nos accords pour des réveillons à prix léger avec les copains

Loin des étiquettes ronflantes, ces bouteilles sauront animer les dîners de fêtes entre amis sans grever votre budget...

Texte : Catherine Gerbod

Liqueur
Menthe-Pastille
Giffard - 12 €

Comme l'After Eight, cette liqueur est vintage ! Née en 1885, elle a su se rendre indémodable par ses qualités aromatiques. Servie sur de la glace pilée, elle fait un accord ton sur ton avec le dessert tout en dynamisant les papilles par ses saveurs de menthe poivrée. Un soufflé ultrafrais bienfaisant pour clore le repas. **En grandes surfaces**

à déguster avec la charlotte After Eight



Minervois

Château Coupe Roses 2012 - 8 €

Son côté suave et gras répond à la douceur de la recette tandis que sa vivacité renforce l'effet fraîcheur du saumon fumé. Un blanc savoureux d'une belle persistance pour un accord construit à la fois sur les arômes et les sensations tactiles. **Au domaine et cavistes**

en accord avec la mousseline de chou-fleur



Voir nos adresses en fin de journal

Réveillon autour d'un buffet chic

Vous êtes trop nombreux pour dresser une table de fête ? Voici 5 délicieuses recettes qui changent, à déguster assis... ou debout !

Photos, réalisation et stylisme : Catherine Madani assistée de Juliette Lecomte. Recettes : Pascale Mosnier et Catherine Madani

Velouté de topinambours au confit grillé

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 40 MIN - CUISSON : 40 MIN

POUR 8 PERSONNES

- 1,5 kg de topinambours ● 4 cuisses de confit de canard ● 2 cuil. à soupe de crème épaisse ● 2 échalotes ● 6 brins de cerfeuil ● 1 tablette de bouillon de volaille ● sel ● poivre

PELEZ LES TOPINAMBOURS, coupez-les en morceaux et rincez-les. Faites bouillir 1,5 l d'eau avec la tablette de bouillon dans un faitout, plongez-y les topinambours, couvrez à demi et laissez frémir 30 min.

PENDANT CE TEMPS, rincez les cuisses de canard sous l'eau chaude pour les dégraisser (réservez 1 cuillerée à soupe de graisse). Éliminez la peau et les os (c'est très facile), puis émiettez la chair avec les doigts pour obtenir des filaments très fins.

PELEZ ET HACHEZ FINEMENT les échalotes. Dans une sauteuse, faites chauffer la graisse réservée, mettez les échalotes à revenir doucement, puis ajoutez les miettes de canard. Remuez de temps en temps, et laissez rôtir 15 min sur feu doux.

VÉRIFIEZ LA CUISSON des topinambours qui doivent être bien tendres sous la pointe d'un couteau, égouttez-les (réservez 20 cl de leur bouillon de cuisson). Ajoutez-leur la crème épaisse et le bouillon réservé, mixez le tout (au mixeur-plongeant ou au blender), pour obtenir un velouté. Salez et poivrez-le, laissez-le au chaud sur feu très doux dans le faitout.

EFFEUILLEZ ET CISELEZ grossièrement le cerfeuil.

Versez le velouté dans de grands verres, répartissez le canard grillé dessus, décorez de cerfeuil et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un montravel blanc (vin du Sud-Ouest).

Salade César à la langouste

UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 30 MIN

POUR 8 PERSONNES

● 4 queues de langoustes surgelées ● 2 salades romaines ● 3 cuil. à soupe de mayonnaise (maison ou en bocal) ● 80 g de parmesan ● 3 filets d'anchois à l'huile ● 2 tranches de pain de mie ● 1 gousse d'ail ● le jus de 1/2 citron ● 1 sachet de court-bouillon ● 30 g de beurre ● sel ● poivre

METTEZ les queues de langoustes surgelées dans un faitout, couvrez d'eau froide, ajoutez le sachet de court-bouillon. Portez sur feu moyen et comptez 30 min de cuisson frémissante. Éteignez le feu et laissez les langoustes refroidir dans leur bouillon.

PENDANT CE TEMPS, pelez et hachez la gousse d'ail. Egouttez les anchois, coupez-les en morceaux.

Mettez le tout avec la moitié du parmesan coupé en dés et la mayonnaise dans le bol d'un robot. Faites fonctionner l'appareil, en ajoutant peu à peu du jus de citron pour obtenir une crème. Goûtez, salez (peu à cause des anchois), poivrez. Réservez cette sauce.

ÔTEZ LA CROÛTE DU PAIN DE MIE, coupez le en cubes (ou détaillez-y des formes à l'emporte-pièces, par exemple en étoile), faites-les dorer à la poêle avec le beurre. Éliminez les feuilles extérieures de la salade, lavez-la et coupez-la en lanières un peu grosses.

EGOUTTEZ les queues de langoustes refroidies, décortiquez-les et coupez leur chair en médaillons. Détaillez le reste de parmesan en copeaux (à l'aide d'un couteau-économiste).

DISPOSEZ LA SALADE et les médaillons de langouste dans un saladier. Versez la sauce et remuez. Parsemez des copeaux de parmesan et des croûtons et servez.

NOTRE BON ACCORD : un champagne brut.



Terrine de dinde au foie gras et aux marrons

Prêt à l'avance

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISON : 20 MIN

RÉFRIGÉRATION : 12 H

POUR 8 PERSONNES

1 kg de filets de dinde • **200 g de marrons au naturel (en boîte ou sous-vide)** • **200 g de foie gras mi-cuit en terrine** • **8 très fines tranches de poitrine fumée** • **10 cl de vin blanc sec** • **2 échalotes** • **1 botte de ciboulette** • **1/2 bouquet de persil plat** • **2 sachets de gelée au madère (type Maggi)** • **1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre** • **30 g de beurre** • **1 cuil. à soupe d'huile** • **sel** • **poivre**

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 180° (th 6). Pelez et ciselez les échalotes. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse. Saisissez-y les filets de dinde rapidement pour les colorer (procédez en plusieurs fois), puis égouttez-les.

A LEUR PLACE, faites revenir les échalotes à feu doux, puis mouillez avec le vin et 10 cl d'eau, diluez-y le fond de veau. Remettez les filets de dinde dans cette sauce, couvrez et laissez mijoter 15 min. Ajoutez les marrons et laissez refroidir la volaille dans la sauce.

DANS LE MÊME TEMPS, posez les tranches de poitrine fumée sur une plaque à four, posez une autre plaque par-dessus et enfournez pour 10 min environ, le

lard doit être grillé et rester bien plat. Egouttez les tranches sur du papier absorbant.

CISELEZ SÉPARÉMENT LE PERSIL et la ciboulette. Détaillez le foie gras en lamelles, à l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude.

PRÉPAREZ LA GELÉE selon les instructions du sachet. Versez-en 1 cm dans une terrine en porcelaine ou un grand moule à cake. Faites prendre au réfrigérateur.

EGOUTTEZ LES ESCALOPES et les marrons. Faites réduire la sauce de cuisson si besoin, elle doit être épaisse. Ajoutez le persil et laissez refroidir. Coupez les escalopes en lanières, salez et poivrez-les.

SORTEZ LA TERRINE du réfrigérateur. Sur la gelée, déposez une couche

de sauce au persil, puis une couche de lanières de dinde, parsemez de ciboulette, puis une couche de foie gras. Recouvrez de tranches de lard et parsemez de marrons. Recommencez en alternant volaille, ciboulette, foie gras, lard, marrons et sauce au persil.

LORSQUE LA TERRINE EST REMPLIE, versez de la gelée pour qu'elle couvre juste les ingrédients. Couvrez de film étirable et placez 12 h au moins au réfrigérateur.

DÉMOULEZ LA TERRINE (trempez le fond quelques secondes dans de l'eau chaude), coupez-la en tranches un peu épaisses et servez avec une salade d'herbes.

NOTRE BON ACCORD : un crozes-hermitage rouge (Rhône).

www.foiegras-perigord.com



“Exigez la qualité
et l'origine
certifiées Périgord”



Toutes les informations sur le site internet et sur l'application smartphone
disponible sur Apple Store (également pour iPad) et Google Play-Android

iPhone est une marque déposée d'Apple Inc.
Tous droits réservés.





Koulibiac de saumon

**UN PEU DÉLICAT MAIS
BON MARCHÉ**

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 40 MIN

POUR 8 PERSONNES

750 g de pâte feuilletée (décongelée ou commandée chez le pâtissier) • 600 g de filet de saumon frais sans peau • 250 g de riz basmati • 400 g d'épinards en branches surgelés • 16 œufs de caille • 1 bouquet de persil plat • 1 brin d'estragon • 50 g de farine pour le plan de travail • 20 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel • poivre

POUR LA SAUCE : 60 cl de crème liquide • le jus de 1 citron • 8 brins de ciboulette

METTEZ LES ÉPINARDS à décongeler (au micro-ondes). Faites cuire le riz 10 min à l'eau bouillante salée.

DANS LE MÊME TEMPS, plongez délicatement les œufs de caille dans une autre casserole d'eau bouillante 5 min, rafraîchissez-les à l'eau froide. Ecalez-les. Préchauffez le four à 210 ° (th 7), et tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé beurrée.

ÉGOUTTEZ LES ÉPINARDS en les pressant entre vos mains pour en extraire l'eau, hachez-les au couteau.

CISELEZ LE PERSIL et l'estragon, mélangez-les au riz égoutté.

COUPEZ LE SAUMON EN TRANCHES. Divisez la pâte feuilletée en deux. Sur un plan de travail fariné, étalez-en un morceau pour former

un rectangle de 25 x 35 cm environ. Placez-le sur la plaque à four. Disposez dessus une couche de saumon (en vous arrêtant à 1 cm des bords), recouvrez avec les épinards. Répartissez les œufs de caille, couvrez-les de saumon puis de riz aux herbes. Salez et poivrez entre chaque couche.

ÉTALEZ L'AUTRE MORCEAU de pâte feuilletée plus finement, et découpez-le pour former un couvercle à la taille du koulibiac. Réservez les chutes pour le décor.

POSEZ LE COUVERCLE DE PÂTE et soudez fermement les bords avec la base en les pinçant entre les doigts. Découpez des décors dans les chutes de pâte et posez-les sur le koulibiac.

BADIGEONNEZ LE DESSUS avec le jaune d'œuf (battu avec un peu d'eau) au pinceau, et enfournez pour 30 min, le koulibiac doit bien dorer.

5 MIN AVANT DE SERVIR, faites chauffer la crème liquide dans une casserole, salez et poivrez. Ajoutez le jus de citron, fouettez et versez dans une saucière préchauffée. Parsemez de ciboulette ciselée. Servez avec le koulibiac encore chaud.

NOTRE BON ACCORD : un courcheverny (blanc de Loire).

Le conseil de CVF

Vous pouvez ajouter dans le koulibiac une couche de champignons de Paris préalablement hachés et sautés au beurre à la poêle.

UN COFFRET EXCEPTIONNEL SUR 9 DES PLUS GRANDS CHEFS !

**BARBOT - BRAS - GAGNAIRE - GUÉRARD
PASSÉDAT - ROELLINGER - SANTINI - TROISGROS**

9 FILMS DE PAUL LACOSTE / 10 DVD

« Intelligent et appétissant ! »

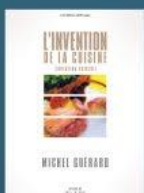
Le Figaro

« Du pur bonheur dans l'intimité
créatrice des chefs. »

Version Femina

« Un hymne à la cuisine !
Une ode au palais et
aux papilles ! »

DVD Home



COFFRET DVD COLLECTOR

- Édition limitée (3000 ex) -



Bûche tiramisù

Prêt à l'avance

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 45 MIN

CUISISON : 10 MIN - RÉFRIGÉRATION : 8 H

POUR 8 PERSONNES

POUR LE BISCUIT : 4 œufs • 120 g de farine • 125 g de sucre en poudre • 15 cl de café fort • sel

POUR LA CRÈME : 3 jaunes d'œufs extra-frais • 250 g de mascarpone • 25 cl de crème liquide très froide • 100 g de sucre glace • 3 feuilles de gélatine (6 g)

POUR LE DÉCOR : cacao en poudre • billes de sucre

PRÉPAREZ LE BISCUIT : préchauffez le four à 180 ° (th 6).

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel, incorporez le sucre à la fin. Battez rapidement les jaunes à la fourchette et ajoutez-les aux blancs en neige. Incorporez délicatement la farine en pluie.

ÉTALEZ UNIFORMÉMENT CETTE PÂTE sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé, enfournez pour 10 min.

SORTEZ LE BISCUIT DU FOUR, retournez-le à plat sur un torchon humide, ôtez le papier sulfurisé et roulez le biscuit en vous aidant du torchon. Laissez refroidir.

PRÉPAREZ LA CRÈME : laissez ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Fouettez longuement les jaunes d'œufs avec le sucre glace puis incorporez le mascarpone.

MONTEZ LA CRÈME LIQUIDE bien froide en chantilly.

Egouttez la gélatine en la pressant dans vos mains. Diluez-la dans 2 cuillerées à soupe d'eau très chaude. Laissez tiédir, et mélangez avec 2 cuillerées à soupe de chantilly. Incorporez ce mélange à la crème au mascarpone, puis ajoutez-y délicatement la chantilly.

DÉROULEZ LE BISCUIT, ôtez le torchon. Imbibez légèrement le biscuit de café, au pinceau. Étalez les 3/4 de la crème en couche de 5 mm environ puis roulez le biscuit bien serré dans du film étirable. Réservez au moins 8 h au frais.

AU DERNIER MOMENT, recouvrez la bûche avec le reste de crème, saupoudrez de cacao et de billes, servez frais.

NOTRE BON ACCORD : un rhum vieux.

**Les grands crus ne se conservent
pas tous à la cave.**



Mamie Nova, il n'y a que toi qui me fais ça.

* Sud de France

En Languedoc,
4 Crus
sont reconnus.
Ce n'est qu'un début.



AOC Corbières Boutenac
AOC Minervois La Livinière
AOC Saint-Chinian Berlou
AOC Saint-Chinian Roquebrun

Le nouveau monde des Grands Vins

AOC Languedoc La Clape
AOC Languedoc Grès de Montpellier
AOC Languedoc Montpeyroux
AOC Languedoc Pézenas
AOC Languedoc Pic Saint Loup
AOC Languedoc Saint-Drézéry
AOC Languedoc Saint-Georges d'Orques
AOC Languedoc Terrasses du Larzac
AOC Limoux Blanc
AOC Faugères "Grand Terroir de Schiste"

Après 30 ans d'efforts, de passion et d'innovation,
les vignerons sont fiers de vous présenter
leurs AOC Languedoc, Grands Vins et Crus.
La consécration, enfin !



CRUS DU
LANGUEDOC



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

Champagne Grand Cru
R&L Legras, Blanc de blancs
Cuvée Hommage - 29,90 €

Cette splendide cuvée a patienté 10 ans avant de se dévoiler. La patine du temps lui a donné du corps sans altérer son intense fraîcheur. D'où une sensation de plénitude. Sa place est à table. La chair ferme et délicate de la langouste est à la mesure de son élégance. **Cavistes et sur Internet**

avec la salade César à la langouste

Crozes-Hermitage Domaine
des Lises, Equis 2011 - 21 €

Pas de tanins accrocheurs... ce vin 100 % syrah a choisi le camp du plaisir aromatique. Notes de myrtille, violette, graphite, terre mouillée, encens, bois de santal, poivre de Sichuan, pointe de girofle explosent en bouche. Aucun risque qu'elles saturant le palais grâce à la fraîcheur du vin. **Cavistes**

à déboucher pour la terrine de dinde



Rhum Plantation

Jamaica 2001 - 42 € (70 cl)

Ce rhum a grandi sous le climat des Caraïbes avant de s'affiner en Charente, en fûts de cognac. Cette double vie le rend particulièrement riche, puissant et suave. On succombe forcément au charme exotique de ce nectar jamaïcain aux arômes envoûtants de caramel brun, de gousse de vanille et de cannelle. **Cavistes**

pour la bûche au tiramisù



Nos accords pour un réveillon autour d'un buffet chic

Un champagne Grand Cru, trois vins frais et équilibrés, un rhum vieux et suave... La gourmandise est là !

Texte : Catherine Gerbod



Montravel Château
Moulin Caresse, Cent pour
100 - 2012 - 13,20 €

Les blancs de cette appellation bergeracoise sont justement réputés. Unis dans cette cuvée, sauvignons gris et blanc élevés en barrique donnent un vin complexe et fin, taillé pour des accords raffinés, comme cette recette elle aussi aux tonalités du Sud-Ouest. **Domaine et cavistes**

avec le velouté de
topinambours au confit



Cour-Cheverny

Domaine de Montcy 2010 - 11,50 €

Le romorantin, cépage attitré de cette appellation ligérienne, est ici en grande forme et compose un vin puissant où l'on sent la force du terroir (cultivé en bio). Face à la chair du saumon, au jaune d'œuf dur, au feuilletage... son bel équilibre entre densité et fraîcheur ne faiblira pas. **Cavistes**

avec le koulibiac de saumon



Réveillon pour gens pressés

Pas de cérémonie en cuisine, mais des recettes rapides à préparer, originales et gourmandes qui raviront vos invités.

Photos - Loïc Nicoloso - Réalisation, stylisme et recettes : Marie Leteuré



Verrines de saumon aux fruits

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN
PAS DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

- 3 grosses pommes granny smith bios ● 250 g de saumon fumé
- 1 petit bocal (80 g) d'œufs de saumon ● le jus de 1 citron
- 1 morceau de gingembre frais de 3 cm ● 125 g de framboises
- 25 cl de crème liquide ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 4 brins d'aneth ● sel ● poivre

PELEZ LE MORCEAU DE GINGEMBRE et râpez-le.

Ciselez les brins d'aneth après en avoir ôté la tige. Détaillez le saumon fumé en fines lanières.

LAVEZ LES POMMES sous l'eau chaude, essuyez-les soigneusement. Râpez-les à l'aide d'une mandoline de préférence ou coupez-les en très fins bâtonnets.

METTES LES POMMES dans un saladier. Ajoutez le jus de citron, la crème liquide, l'aneth ciselé, le gingembre râpé et l'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez bien puis ajoutez les lanières de saumon, les œufs de saumon et les framboises, mélangez délicatement.

RÉPARTISSEZ DANS DES VERRINES et servez rapidement.

NOTRE BON ACCORD : un alsace-riesling.



Bouchées de foie gras aux fruits secs

Prêt à l'avance

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISON : 5 MIN

POUR 6 PERSONNES

● 1 bloc de foie gras mi-cuit rectangulaire de 300 g ● 1 cuil. à soupe de noisettes mondées ● 1 cuil. à soupe de pistaches mondées ● 1 cuil. à soupe de graines de courge ● 1 cuil. à soupe de graines de pavot ● 4 cuil. à soupe de confiture de prunes

FAITES UN PEU TORRÉFIER les noisettes, les pistaches et les graines de courge à sec dans une petite poêle, chacune leur tour, puis laissez-les refroidir et mixez-les grossièrement, séparément. Disposez-les dans 3 bols. Mettez les graines de pavot dans un autre.

COUPEZ LE FOIE GRAS EN DÉS, passez-les dans la confiture pour les enrober légèrement puis roulez-les chacun dans un des bols, pour obtenir des bouchées de couleurs différentes.

POSEZ LES CUBES sur un plateau, placez au frais jusqu'au moment de servir avec des mini-fourchettes.

NOTRE BON ACCORD : un sauternes (liqueux de Bordelais)



Médillons de lotte aux légumes rôtis

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 35 MIN

POUR 6 PERSONNES

900 g de filets de lotte • 12 très fines tranches de poitrine fumée • 4 carottes • 2 panais • 1 rutabaga • 4 petits navets • 2 petites betteraves crues • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • piment d'Espelette • sel • poivre

COUPEZ LES FILETS DE LOTTE en 12 médaillons épais ou demandez à votre poissonnier de le faire pour vous.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 210° (th 7). Pelez tous les légumes, émincez-les avec une mandoline ou un couteau-économe. Faites blanchir ces lanières de légumes 5 min à la vapeur ou dans de l'eau bouillante puis égouttez-les.

SALEZ ET POIVREZ LES MÉDAILLONS de lotte, enroulez-les bien serrés dans les tranches de lard et posez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Répartissez tous les légumes autour, salez, poivrez, parsemez d'un peu de piment, arrosez d'un filet d'huile d'olive et de 15 cl d'eau. Enfouez pour 30 min en arrosant de temps en temps et en retournant les morceaux de poisson.

SERVEZ TRÈS CHAUD et accompagnez éventuellement de semoule de couscous aux raisins et aux abricots secs.

NOTRE BON ACCORD : un saint-péray (blanc de la Vallée du Rhône).



Goût et saveur, c'est le Bœuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse

Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se retrouve dans le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse.

Vous reconnaitrez le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indication Géographique Protégée). Le programme IGP est une initiative européenne assurant l'authenticité d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. C'est votre garantie de qualité et d'origine.



www.viandesdecosse.com
gms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00





Bûche à la confiture de lait

FACILE ET BON MARCHÉ

Prêt à l'avance

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISON : 8 MIN

RÉFRIGÉRATION : 4 H

POUR 6 PERSONNES

POUR LE BISCUIT : 4 œufs • 70 g de sucre en poudre • 75 g de farine • 25 g de beurre • 1 sachet de sucre vanillé

POUR LA GARNITURE : 250 g de confiture de lait • 250 g de mascarpone • 2 cuil. à soupe de sucre glace

PRÉPAREZ LE BISCUIT : préchauffez le four à 200° (th 6-7) et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Faites fondre le beurre. Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige ferme avec le sucre vanillé et réservez au frais. Fouettez longuement les jaunes avec le sucre en poudre, ajoutez la farine puis le beurre fondu. Incorporez délicatement les blancs en neige à la spatule souple. **ÉTALEZ LA PÂTE** en un grand rectangle sur la plaque. Enfourez pour 8 min.

SORTEZ LE BISCUIT DU FOUR, posez aussitôt un torchon humide dessus, retournez-le, ôtez le papier cuisson et roulez le biscuit sur lui-même en vous aidant du torchon.

DANS UNE JATTE, mélangez la confiture de lait et le mascarpone. Déroulez le biscuit refroidi et tartinez-le de ce mélange. Roulez à nouveau le biscuit et emballez-le bien serré dans du film étirable pour lui donner une forme de bûche bien arrondie. Réservez au moins 4 h au réfrigérateur.

POUR SERVIR, déballez la bûche et poudrez-la de sucre glace.

NOTRE BON ACCORD : un whisky.

Les conseils de CVF

- Vous pouvez réserver la bûche seulement 1 h 30 au congélateur, et la sortir 20 min avant de la déguster.
- Pour raffiner le décor, préparez un caramel blond et faites-le couler en filet très fin sur la bûche.

Plus de détails sur nos accords vins en page ci-contre.



Single malt scotch whisky

The Balvenie Doublewood 12 ans

spécial 43° édition - 44 € (70 cl)

Ce whisky doit sa personnalité ronde et savoureuse à sa maturation successive en fûts de chêne traditionnels puis fûts de xérès. Cette édition à 43° est plus intense que la classique à 40°. Ses notes suaves mêlent boisé, vanille, épices et fruits secs. **Chez Nicolas**

avec la bûche à la confiture de lait

Alsace Riesling

Domaine Mittnacht frères

Les Fossiles 2011 - 12,90 €

Fruité et minéral, ce riesling sec est dans l'éclat de sa jeunesse. Ses notes de fruits blancs, de raisin mûr, d'agrumes et sa pointe mentholée expriment finesse et pureté. Un superbe équilibre entre rondeur et fraîcheur à l'unisson des notes acidulées de la recette. **Cavistes et Internet**

pour les verrines de saumon



Les bons accords d'un réveillon pour gens pressés

Un whisky et de jolis blancs, fins ou aromatiques, pour ce menu qui met foie gras et poissons à l'honneur...

Texte : Catherine Gerbod

Saint-Péray Colombo & fille 2012 - 12,95 €

Ce vin rhodanien très aromatique et gras, d'un style moderne, est capable par sa rondeur de conquérir les papilles de toute la tablée, y compris ceux qui font la moue devant un verre de blanc. Ses notes boisées font écho au grillé des légumes et sa fraîcheur est adéquate pour la lotte. **Monoprix**

avec les médaillons de lotte

Colombo & fille
SAINT-PÉRAY
2012

Sauternes

Château Guimbalet 2010 - 14,95 €

Il est parfait pour cet accord symbolique des périodes de fête. Le nez et la bouche sont tout en gourmandise sur l'orange confite et l'ananas bien mûr. La matière veloutée contrastera avec le croquant des fruits secs. Servez-le à 8°-10° pour amplifier sa pointe fraîcheur finale. **Magasins U**

pour les bouchées de foie gras





Un mariage audacieux

Une verrière de style industriel alliée à des éléments en bois patiné mat et à un rouge profond : cette cuisine tout en contrastes a un charme fou.

Photos : Christine Fleurent - Styliste : Céline Hassen

Les carreaux à l'ancienne du sol adoucissent l'aspect usine de la verrière (Groz). Chandelier en métal façon bronze vieilli (Grand Siècle, haut. 48 cm, 80 €, Point à la Ligne), verres Chehoma (collection Lombardie, 8,75 € et 9,50 €). Tissu à pois signé Jean-Paul Gaultier pour Lelièvre (91,50 € le mètre en 138 cm de large).



Lacanche signe **la cuisinière et la hotte**. Les placards bas portent un plan de travail en pierre de Bourgogne conçu par Rocamat. Terrine Staub (30 x 11 cm, 129 €), torchon en lin Le Jacquard Français (17,30 €), coupe sur pied (40 €) et bougeoir (30 €) de la gamme Victoria de Point à la Ligne.

Gâteau brioché aux fruits confits, le **panettone** est un dessert de Noël traditionnel en Italie. Ici, il devient un élément de décor, dressé dans un plat à gâteau en verre, collection Infinity (diam. 31 cm, 17 €, Ambiance & Styles). Panettone Motta (750 g, vendu dans sa boîte collector, 9,90 €), boule mercurisée Chehoma (28 €).



Les étagères, tout comme l'ensemble de la cuisine, ont été réalisées en **bois de sapin patiné**. L'aspect mat du matériau crée un contraste avec le brillant des **carreaux de terre cuite émaillée** (Lapeyre). Verres à pied Comptoir de famille (22 cl, 34,90 € les 6).



Sous un disque de chocolat noir rempli de **fruits de mendiants** (120 g, 24 €, La Maison du chocolat), une assiette Blanc d'Ivoire (ancienne collection).



De saison, ces cuillères à café et à dessert aux **motifs typiques de Noël** (sapin, ruban ou étoile) sont moulées dans un plastique aux coloris irisés et passent au lave-vaisselle ! (longueur 15 cm, 4 € pièce, Sabre). **Guirlande électrique** en perles blanches, 1,8 m, 16,99 €, (Izaneo).

Des **couverts originaux** en acier inox mat (XY Black, dès 103 € les 6, Guy Degrenne).



Il sait tout faire !

AVEC CUISINE COMPANION®, MIXEZ HACHEZ, MÉLANGEZ, PÉTRISSEZ
ET... MIJOTEZ, RISSOLEZ, UN SEUL APPAREIL POUR TOUT RÉUSSIR !

CUISINE COMPANION®

vous permet de tout réussir en cuisine grâce à ses programmes ou à son mode manuel. Vous pourrez enfin épater vos convives avec cette sauce aussi mythique que délicieuse.

La sauce hollandaise

Munissez-vous de 150 g de beurre coupé en petits morceaux, 3 cuil. à soupe de jus de citron, 4 jaunes d'œufs et 4 cuil. à soupe d'eau. Versez dans le bol muni du batteur, salez, poivrez et lancez d'un simple geste le programme sauce : 8 minutes plus tard, votre fameuse sauce hollandaise est prête à déguster.



les sauces
les soupes
les mijotés
la vapeur
les pâtes
les desserts

QUELQUES ASTUCES

- La sauce mousseline est une variante de la sauce hollandaise : ajoutez-y un blanc d'œuf en neige ou de la chantilly.
- En remplaçant le citron par du jus d'orange sanguine, on obtient une sauce maltaise.
- Utilisez des ingrédients de première qualité : œufs extra-frais et beurre extra-fin.
- La sauce hollandaise ne se réchauffe pas, mais peut se garder au chaud 20 min au bain-marie très doux.

JUSQU'À 1 MILLION DE MENUS, DANS UN BEAU LIVRE

Complément direct de votre Cuisine Companion®, ce livre inclus avec le robot vous propose 300 recettes (100 entrées, 100 plats et 100 desserts), à mixer ensemble selon vos envies grâce à un astucieux système de bandeaux, pour composer 1 million de menus. Simples ou plus raffinées, classiques ou exotiques... Le livre et le robot vous accompagnent. Vous êtes entre de bonnes mains. À vous le succès sans souci au quotidien.



Moulinex®

la vie devient plus facile

www.cuisinecompanion.moulinex.fr



On ose le **mélange de l'argenterie de famille avec des objets colorés et contemporains.**

Coupe sur pied Victoria (20,5 cm x 29 cm, 40 €, Comptoir de famille). Boîtes Betjeman & Barton (12,80 € la rouge, vendue vide, et 17,60 € la dorée contenant 125 g du mélange "Il était une fois Noël").

Une panier se dissimule dans ce **tiroir en trompe l'œil**, fait de trois ardoises portant des inscriptions au pochoir. Plateau rectangulaire en ardoise (30 x 20 cm, 15,90 €) et **lyre à foie gras** Newcook Preci (16,50 €), les deux Guy Degrenne. Foie gras Larnaudie (environ 110 € le kilo), Poivre noir de Madagascar dans sa jolie boîte (70 g, 6 €, Terre Exotique).



Look d'hiver pour ce **photophore** qui projette, en ombre portée, une forêt aux branches dénudées... (diam. 8 cm, hauteur 10 cm, 6 €, Ombres du Jardin d'Ulysse).



La boule de Noël du chocolatier Arnaud Larher cache sous sa coque de chocolat une crème au chocolat noir infusée au thym, associée à un biscuit moelleux au chocolat (6,50 €). Assiette en faïence (Pont aux choux de Gien, diam. 22,5 cm, 76,20 €), cuillère Sabre (4 €).

Un air de famille



Un **KIT DE CRÉDENCE** en inox composé de 2 barres murales de 60 cm de long, 6 crochets, 4 supports de fixation, 1 étagère (L. 30 cm, P. 16,5 cm, H. 31,5 cm) et 1 porte-couverts. Très pratique pour tout avoir à portée de main dans la cuisine ! Factory, 35,90 €, chez Castorama.

Elégante, l'**ASSIETTE À DESSERT "Étincelles"** est en porcelaine. Son décor argenté lui donne une touche de fête. Diam. 21 cm, 5,90 €, Ambiance & Styles.



La **LYRE À FOIE GRAS** est un ustensile idéal pour couper des tranches fines impeccables. Ce modèle propose une lyre fixée à son plateau en bambou, pour un rangement facile. 10,99 €, La Ruche des Passions.

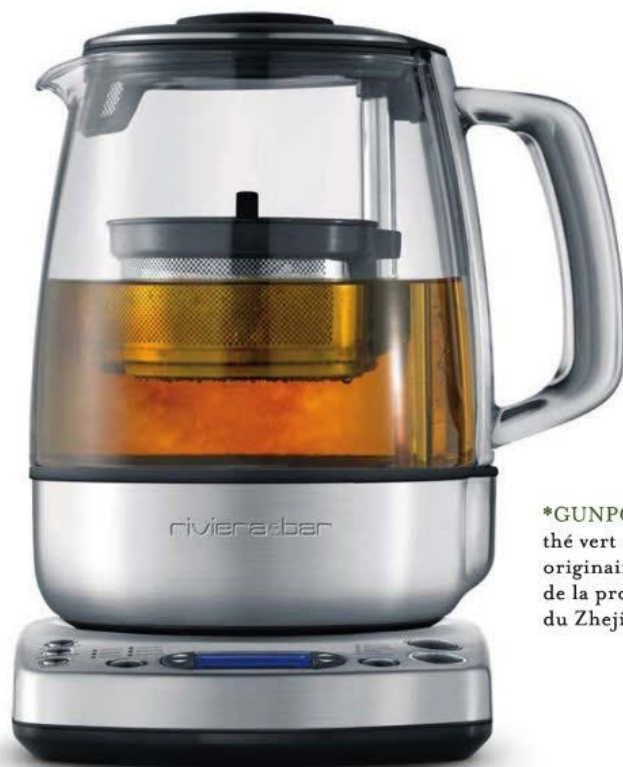


Ces **ZELLIGES TRAMÉS**, préassemblés sur un filet de 30 x 30 cm, permettent de créer facilement une crédence. Carrés de terre cuite émaillée du Maroc. À partir de 75 €, atelier Zelij.



Photos : DR.

Nous n'avons pas inventé
LA POUDRE À CANON*
mais nous savons en tirer
LE MEILLEUR



*GUNPOWDER
thé vert chinois
originaire
de la province
du Zhejiang

NOUVELLE THÉIÈRE ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE ET PROGRAMMABLE

- > 5 TEMPÉRATURES D'INFUSION ET 3 FORCES PRÉRÉGLÉES
- > TEMPÉRATURES ET DURÉES D'INFUSION PERSONNALISABLES
- > CYCLE AUTOMATIQUE : CHAUFFE / DESCENTE / INFUSION / REMONTÉE
- > DÉPART DIFFÉRÉ ET MAINTIEN À TEMPÉRATURE



Infos et vidéo :
www.riviera-et-bar.fr

riviera&bar
objets d'art culinaire

Pains de fête

Réussir un pain de Noël à partir d'ingrédients simples et sains est un jeu d'enfants. Alors, de là à le multiplier... il n'y a qu'un pâton.

Photos, réalisation et stylisme : Catherine Madani assistée de Judith Clavel - Recette : Pascale Mosnier

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 30 MIN

ATTENTE : 1 H

CUISSON : 15 MIN

Prêt à l'avance

POUR 3 PAINS

1 kg de farine + 1 cuil. à soupe ●
1/2 cube de levure de boulanger
(environ 20 g) ● 1 œuf entier +
1 jaune ● 2 cuil. à soupe de
graines de sésame blanc et noir
mélangées ● 1 cuil. à soupe de
graines de pavot ● 130 g de
sucre ● 15 cl d'huile ● 1 cuil. à
soupe rase de sel

1 EMETTEZ LA LEVURE dans 15 cl d'eau tiède. Dans le bol d'un robot pétrisseur, versez la farine, le sel, le sucre, l'huile, la levure avec son eau et l'œuf entier. Pétrissez en ajoutant un peu d'eau pour que la pâte soit homogène et se détache des bords du bol.

2 SÉPAREZ LE PÂTON en 3 parts égales. Mettez-en une sur le plan de travail fariné et façonnez-la en pain d'environ 30 cm de long. Coupez-le en 3 dans la longueur et tressez ces 3 bandes.

FAITES DE MÊME avec les 2 autres pâtons. Posez-les sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé en les écartant bien. Laissez lever 1 h dans un endroit tiède.

3 PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 180° (th 6). Lorsque les pains ont doublé de volume, badigeonnez-les de jaune d'œuf. Sur deux d'entre eux, répartissez les graines de sésame et, sur le dernier, les graines de pavot. Enfournes pour 12 min. Laissez refroidir sur une grille.

Sur une idée de Nathalie Dray.





Mathieu Pacaud

à l'Ambroisie, à Paris

Sur la magnifique place des Vosges, ce restaurant, dont le nom évoque une nourriture réservée aux dieux grecs, est une adresse mythique, comme un secret très réputé...

Luxueuse et discrète, cette grande maison est un temple de la cuisine française.

Texte : Pascale Mosnier - Photos : Jean-François Mallet



Dans la famille Pacaud, tout commence par Bernard, le père. Son restaurant appartient au club très sélectif des trois étoiles depuis vingt-cinq ans. Un quart de siècle d'élégance et de grande cuisine de tradition française. Ce chef discret, qui fit son apprentissage chez *La Mère Brazier*, a ouvert sa maison en 1987, avec sa femme, Danièle, rencontrée au *Vivarois* à Paris. La cuisine, chez les Pacaud, c'est une éthique, sacralisation du produit, rigueur absolue dans son interprétation, équilibre avec trois saveurs au plus, quête de perfection dans la simplicité... Une religion du luxe sans tapage qui a trouvé d'innombrables adeptes.

Vient ensuite Mathieu, le fils, qui a débuté par le piano classique, une autre école de la rigueur. Pas facile de succéder à Bernard, Mathieu le sait, qui a commencé tout en bas de l'échelle à l'*Ambroisie*, avant de s'accorder la légitimité de chef en 2009. Avec lui, c'est juste un petit souffle de modernité sur la carte, une évolution qui ne déroge pas aux codes de cette cuisine authentique et totalement artisanale. "Chez nous, pas de sous-vide, nous n'avons même pas de congélateur", précise Mathieu. Le goût et rien que le goût, telle est la devise du père et du fils, et après avoir goûté leurs plats, personne ne la contestera!

1 3 ET 4 BOISERIES, TENTURES, TAPIS, CRISTAL ET ARGENTERIE, DANS CE BEAU DÉCOR CLASSIQUE, ON A L'IMPRESSION D'ÊTRE REÇU DANS UNE MAISON PRIVÉE. LE SPECTACLE COMMENCE DANS LA SALLE, AVANT DE SE POURSUIVRE DANS L'ASSIETTE.

2 L'ENTRÉE DU RESTAURANT, CHIC ET DISCRÈTE, À L'IMAGE DE CETTE GRANDE MAISON.

5 ET 6 CONCENTRÉ, LE CHEF A DÉMOULÉ LES COQUES DE BLANCS D'ŒUFS AVANT DE LES CREUSER POUR LES GARNIR AVEC LES JAUNES.



Voir nos adresses en fin de journal



Un livre précieux...

220 pages, plus de 50 recettes superbement illustrées, *L'Ambroisie* de Bernard et Mathieu Pacaud est surtout l'histoire d'une passion à partager, celle de la cuisine.

Photos de Jacques Gavard. Ed. Glénat. 49 €.



Œufs en neige à la truffe

UN PEU DÉLICAT ET CHER

PRÉPARATION : 50 MIN

CUISSON : 1 H

POUR 4 PERSONNES

4 œufs extra-frais • 200 g de topinambours • 30 cl de crème liquide • 40 g de pain de mie • 40 g de truffe fraîche • 80 g de beurre • sel • poivre

PELEZ LES TOPINAMBOURS et coupez-les en deux. Mettez-les dans une casserole avec la crème liquide sur feu moyen et laissez frémir 1 h.

PENDANT CE TEMPS, clarifiez le beurre : faites-le fondre à feu doux, puis écumez le dépôt blanc au-dessus et versez-le doucement dans un bol, en laissant le petit-lait au fond de la casserole. Réservez.

MIXEZ LES TOPINAMBOURS avec leur crème de cuisson, filtrez dans une passoire fine et réservez.

CASSEZ LES ŒUFS en séparant les blancs des jaunes. Réservez les jaunes au frais.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 140° (th 4-5). Montez les blancs en neige ferme en ajoutant 5 g de sel. Répartissez-les dans des demi-sphères en silicone (diamètre 10 cm), posées sur une plaque à four. Enfouissez pour 4 min.

SORTEZ LA PLAQUE DU FOUR, laissez reposer 15 min, puis démoulez délicatement les blancs.

PRÉLEVEZ UNE CUILLERÉE de blanc au centre des demi-sphères pour obtenir une cavité. Mettez les jaunes d'œufs dans ces cavités. Réchauffez le tout au micro-ondes, 20 secondes à pleine puissance.

TAILLEZ LE PAIN DE MIE en brunoise régulière (tout petits dés). Faites-les dorer dans le beurre clarifié.

DÉTAILLEZ 16 FINES TRANCHES de truffe, à l'aide d'une mandoline de préférence.

RÉCHAUFFEZ la crème de topinambour dans une casserole sur feu doux, puis émulsionnez-la au mixeur-plongeant, pour obtenir une belle mousse en surface.

DISPOSEZ LES BLANCS EN NEIGE garnis des jaunes d'œufs au centre de 4 assiettes creuses, entourez de crème de topinambours mousseuse, parsemez les jaunes de croûtons, dressez les lamelles de truffe autour et servez.

NOTRE BON ACCORD : le meursault du Domaine Bernard-Bonin, Les Tillets 2011.

Le conseil du chef

Si vous ne possédez pas de moules en silicone en demi-sphère, dressez la neige sur la plaque à four tapissée de papier cuisson, à l'aide d'une poche à douille, pour former des monticules aussi ronds que possible et d'environ 10 cm de diamètre.

Méthode Dioise Ancestrale CLAIRETTE DE DIE

L'élégance en Héritage



CAROD
FRÈRES

CAVES CAROD - RD 93 - 26340 VERCHENY
WWW.CAVES-CAROD.COM

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

Informations commerciales

Les concentrés **MUTTI**

Les concentrés de tomates Mutti apportent couleur, saveur et texture à tous les plats du quotidien. Idéal pour obtenir un goût de tomate prononcé, le concentré est élaboré selon une méthode ancienne et naturelle. L'eau est évaporée pour pouvoir concentrer toutes les propriétés bénéfiques de la tomate. Il faut 6 kg de tomates fraîches pour produire un kilo de double concentré. Le triple concentré en nécessite un de plus, soit 7 kg.

Prix conseillé du double concentré (en tube et conserve)

140 g : 0,90 € ; 440 g : 2,55 €

Produit disponible en grande surface



BLUE BATAK de L'Or Espresso

L'Or Espresso Sumatra blueatak est un espresso d'excellence. D'intensité 7, cet espresso exotique révèle des arômes persistants d'épices mêlés à des notes prononcées de chocolat noir et de fruits des bois. Rond, équilibré et soyeux, sa texture est sirupeuse et laisse en bouche une note de caramel.

Prix conseillé pour la boîte de 10 capsules : 5,99 €

Edition Limitée disponible en GMS en novembre et décembre 2013, en quantités limitées.



Marqués de Cáceres lance deux nouveaux millésimes

Cristina Forner, présidente et propriétaire des bodegas Marqués de Cáceres a le plaisir de vous présenter le Marqués de Cáceres Crianza 2010, ainsi que notre cuvée prestige Marqués de Cáceres Reserva 2009 : deux grands millésimes ! Le Crianza provient de vignes de 25 ans d'âge et le Reserva d'une sélection parcelle à parcelle de vieilles vignes et d'un grand terroir. L'excellence du millésime 2009 offre un bouquet intense de fruits noirs, une bouche riche et volumineuse, tout en gardant un très bel équilibre.

Prix de vente conseillé

du Crianza 2010 : 8 €

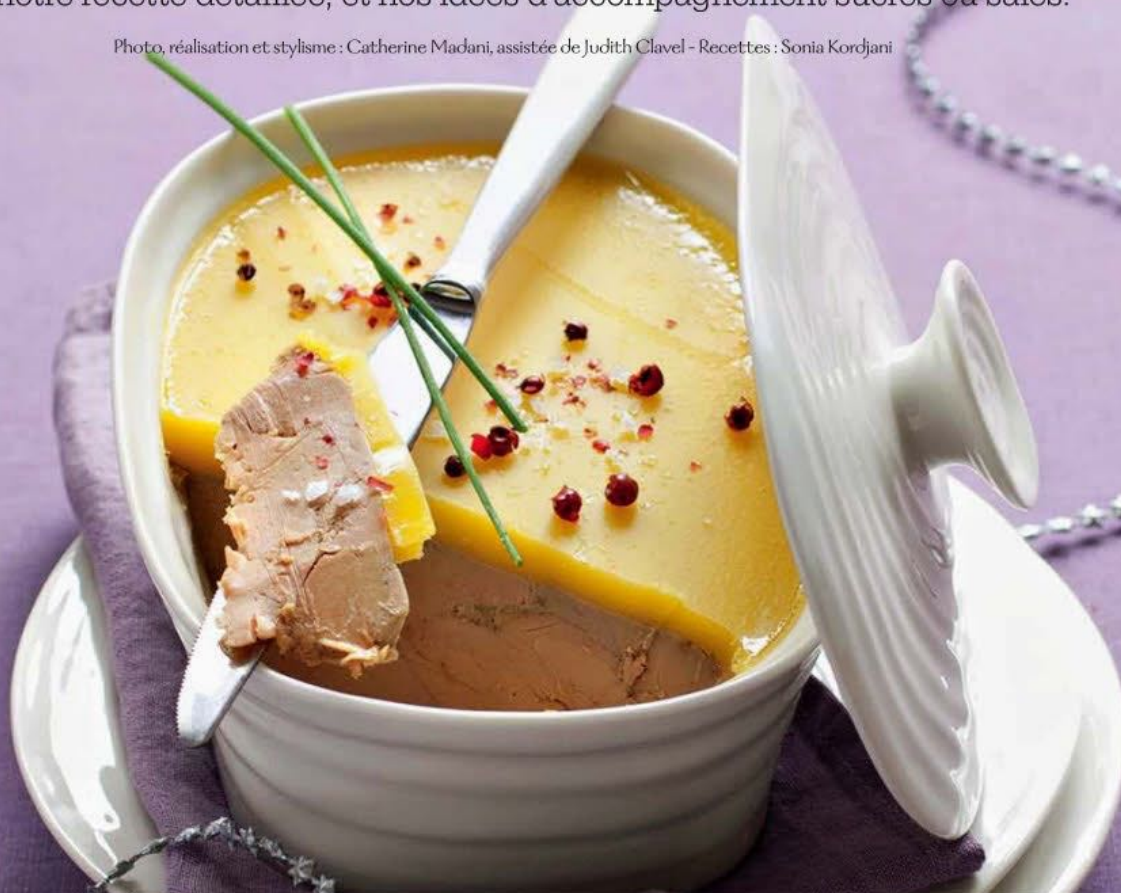
Prix de vente conseillé du Reserva 2009 : 15 €



Que servir avec une terrine de foie gras

Incontournable, et tellement meilleure lorsqu'on la prépare soi-même ! Lancez-vous avec notre recette détaillée, et nos idées d'accompagnement sucrés ou salés.

Photo, réalisation et stylisme : Catherine Madani, assistée de Judith Clavel - Recettes : Sonia Kordjani



La terrine de foie gras tradition

**UN PEU DÉLICAT ET
ABORDABLE**

A RÉALISER 4 JOURS AVANT
PRÉPARATION : 30 MIN
+ MARINADE : 12 H
CUISSON : 50 MIN

Prêt à
l'avance

POUR 8 À 10 PERSONNES

2 foies gras crus de canard (500 g chacun environ) • 1 cuil. à soupe de porto rouge • 1 cuil. à soupe d'armagnac • 1 cuil. à café rase de sucre • 1 pincée de noix de muscade râpée • 2 pincées de quatre-épices • 1/4 de cuil. à café de poivre blanc en poudre • 15 g de sel fin

PRÉVOYEZ UNE PLANCHETTE aux dimensions de votre terrine. Faites dégorger les foies 1 h dans de l'eau glacée.

ÉGOUTTEZ LES FOIES. Séparez à la main les petits lobes des gros. Posez un lobe côté lisse sur une planche et incisez-le au centre sur toute la longueur, sur 1 cm de profondeur. Soulevez le réseau de veines avec un couteau et retirez-les. Déveinez de même tous les lobes, puis disposez-les dans un large plat.

DANS UN BOL, mélangez le sel, le sucre, les épices, le poivre et les 2 alcools. Versez en filet sur les

lobes. Retournez-les, couvrez de film étirable et placez 12 h au frais (retournez-les une fois).

1 H AVANT LA CUISSON, sortez le plat du réfrigérateur. Préchauffez le four à 150° (th 5). Placez un gros lobe et un petit lobe dans une terrine (24 cm de long environ). Recouvrez-les avec les 2 autres lobes, côté lisse au-dessus.

ENFOURNEZ UN PLAT à four à demi rempli d'eau. Quand l'eau est à 70° (utilisez un thermomètre alimentaire), placez-y la terrine sans couvercle. Laissez cuire 50 min en surveillant que l'eau ne dépasse pas 70°.

SORTEZ LA TERRINE DU FOUR, laissez tiédir, jetez un peu de gras de cuisson. Placez la planchette dessus, couvrez, lestez avec des poids (boîtes de conserve) et mettez au frais 6 h. Otez les poids et laissez encore au moins 3 jours au frais avant de déguster.

NOTRE BON ACCORD : un sauternes (liqueureux du Bordelais).

Le conseil de CVF

La qualité des foies crus est fondamentale, choisissez toujours des foies français, qualité extra, origine Sud-Ouest certifiée.

QUE SERVIR AVEC une terrine de foie gras

Une gelée de sauternes

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES Versez 1 l de sauternes dans une grande casserole. Portez à ébullition et faites flamber pour évacuer l'alcool. Ajoutez 300 g de sucre à confiture, 1 dose de safran et 3 g d'agar-agar. Portez à ébullition en remuant 5 à 6 min. Laissez refroidir et coupez la gelée en dés pour servir.

Une confiture d'oignons

Prêt à l'avance

POUR 6 À 8 PERSONNES Dans une casserole, faites fondre 40 g de beurre. Ajoutez 500 g d'oignons émincés et 100 g de sucre. Remuez 5 min sur feu moyen pour faire caraméliser. Ajoutez 10 cl de vin rouge, 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique, salez et poivrez. Laissez compoter 1 h à feu très doux en remuant souvent. Servez tiède ou froid.

Une salade de haricots verts

POUR 4 PERSONNES Faites cuire 300 g de haricots verts frais équeutés à l'eau bouillante salée 12 min. Egouttez-les, passez-les sous l'eau froide (pour qu'ils gardent leur belle couleur). Dans un saladier, mélangez 1 échalote pelée et hachée, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe d'huile de noisette, 1 cuil. à soupe de vinaigre, quelques gouttes de jus de citron, du sel et du poivre. Ajoutez les haricots froids, mélangez. Répartissez dans des assiettes et parsemez de 40 g de noisettes concassées. Servez rapidement.

Un pain d'épice

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES Dans une jatte, délayez 250 g de miel dans 10 cl d'eau tiède. Ajoutez 250 g de farine en mélangeant au fouet puis incorporez 50 g de sucre vergeoise, 1 œuf, 1 cuil. à café bombée d'épices à pain d'épice, 1 pincée de sel et 1 pincée de bicarbonate de soude. Mélangez et versez la pâte dans un moule à cake beurré. Enfourez pour 35 min (four chaud à 190°, th 6-7).

Un chutney de dattes

Prêt à l'avance

POUR 1 POT Dénoyautez 200 g de dattes et détaillez-les en dés. Faites revenir 1 oignon émincé à la poêle avec 20 g de beurre. Ajoutez les dattes, 1/2 cuil. à café de quatre-épices, 15 g de sucre, salez et poivrez. Remuez, versez 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin et laissez confire sur feu très doux 20 min environ, pour obtenir une confiture onctueuse. Servez tiède ou froid.

Une gelée de pommes au gingembre

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES Versez 1 l de jus de pomme frais dans une grande casserole. Ajoutez 300 g de sucre à confiture, 30 g de gingembre frais pelé et râpé et 3 g d'agar-agar. Mélangez et portez à ébullition 5 à 6 min. Filtrez, laissez prendre dans un plat creux au réfrigérateur. Coupez la gelée en dés pour servir.

Bien servir le foie gras

Le foie gras se déguste à température ambiante. Sortez-le du réfrigérateur 15 min à l'avance. Découpez des tranches de 1 cm environ à l'aide d'un fil à couper spécial foie gras (une lyre) ou d'un couteau à lame fine, sans dents, trempé dans de l'eau chaude. Pour réaliser des copeaux, utilisez une petite cuillère également trempée dans l'eau chaude. Parsemez les tranches d'un peu de fleur de sel et de poivre concassé avant de servir.

Une salade de mâche au sirop d'airelle

POUR 4 PERSONNES Faites bouillir 1 l d'eau et 150 g de sucre. Plongez-y 400 g d'airelles fraîches ou surgelées et laissez cuire 10 min. Egouttez-les, réservez un peu de jus de cuisson. Dans une poêle, faites caraméliser 10 min les airelles avec 150 g de sucre. Mixez-les avec le jus de cuisson réservé. Dans une jatte, mélangez 400 g de mâche à 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, 1 cuil. à soupe de vinaigre de framboises, sel et poivre. Disposez-la dans des assiettes, avec des dés de pain d'épice et arrosez de sirop d'airelle.

Des poires confites au liquoreux

POUR 4 PERSONNES Dans une casserole, faites bouillir 1 l de vin blanc moelleux, 200 g de sucre, 1 bâton de cannelle, 4 graines de cardamome et 2 étoiles de badiane. Plongez-y 4 poires épluchées. Baissez le feu et laissez-les confire 20 min environ. Servez tiède.

Une compote fraise-rhubarbe

Prêt à l'avance

POUR 2 POTS Mélangez 250 g de rhubarbe épluchée et tronçonnée à 100 g de sucre dans un saladier. Dans un autre, mélangez 250 g de fraises en morceaux, le jus de 1 citron et 100 g de sucre. Couvrez et laissez macérer 24 h au frais. Passé ce temps, faites cuire la rhubarbe 10 min à feu moyen dans une casserole à fond épais, puis ajoutez les fraises et leur jus et laissez épaissir 15 min, en remuant. Placez en pots au frais et servez avec le foie gras.

Un pain aux figues

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES Dans un saladier, mélangez 250 g de farine à 1 sachet de levure de boulanger et 1 cuil. à café de sel. Versez 15 cl d'eau chaude en filet et 1 cuil. à soupe d'huile d'olive en remuant bien. Sur un plan de travail fariné, malaxe la pâte 8 à 10 min et façonnez-la en boule en ajoutant un peu de farine si nécessaire. Laissez reposer 1 h sous un linge, dans un endroit tiède. Pétrissez alors à nouveau en incorporant 150 g de figues sèches moelleuses en morceaux. Laissez lever 1 h sur une plaque de cuisson et enfourez pour 20 min (four chaud à 200°, th 6-7).

Un caramel balsamique

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES Faites chauffer à feu vif 100 g de sucre en poudre avec 10 cl de vinaigre balsamique dans une petite casserole. Au frémissement, baissez le feu et laissez caraméliser 15 min pour obtenir un sirop (déposées sur une assiette, les gouttes doivent se figer). Gardez au frais, et disposez-le en filet autour des tranches de foie gras.

Quels pains pour le foie gras ?

L'accompagnement idéal est un bon pain de campagne légèrement grillé. Si vous souhaitez des associations plus originales, vous pouvez aussi le servir avec des pains aux noix, aux figues, aux raisins ou aux abricots secs, à la farine de châtaigne, du pain d'épice... Toutefois, proscrivez les pains de mie ou pains briochés, trop sucrés, qui desserviraient sa saveur. Pour finir, ne tartinez jamais un foie gras, posez-le délicatement sur le pain.

EN VENTE ACTUELLEMENT

marie claire

N° 466 - DÉCEMBRE 2013/JANVIER 2014
WWW.MARIECLAIREMAISON.COM

Maison

L'hiver, c'est chic

Vive la fête

Plus de 100 cadeaux
qui font mouche
Un Noël qui étincelle
Des décors cuivrés et irisés
Néons et pampilles

Scènes d'intérieur

Le chalet de rêve
de Cendrine Dominguez
Un loft deux en un à Londres
Un atelier extravagant
en Australie
Une demeure délirante
en Louisiane

Entrez dans l'émotion

Informations commerciales

La pause **Tuc Break**

Tuc Break propose 8 pochons individuels de 5 mini TUC qui ont tout pour nous faire craquer. Idéal pour préserver croustillant et saveur, découvrez une portion adaptée pour une pause salée irrésistible et pratique. À savourer en deux versions : original et romarin huile d'olive.

Poids : 250 g

Prix de vente conseillé en

grande surface : 2,09 €

Pour découvrir d'autres produits
www.lulechampdespossibles.fr



Du 2 au 31 décembre 2013, **Franprix** fête « Noël en ville ».

Une multitude de nouveautés gourmandes s'invitent dans les rayons pour les repas de fêtes.

Cette année, la marque Franprix dévoile des produits hauts en couleurs et en saveurs : pain surprise aux notes sucrées et salées, billes de fromage de chèvre garnies de miel et de figue, saumons label Rouge, foies gras du Sud-Ouest IGP, tablettes gourmandes de chocolat aux éclats de biscuit ou de caramel, sans oublier l'incontournable bûche de Noël aux deux chocolats et

son croustillant à la noisette... Alors vite, pas le temps de résister, surtout quand le plaisir se fait à prix tout doux !

La bûche de Noël Franprix, 6-8 personnes
au rayon surgelés, 900 ml

Prix de vente conseillé : 7,95 €



Déjeuner en ville de **Linvosges**

S'installer autour d'une belle table, n'est-ce pas la plus agréable façon d'être ensemble ?

Au quotidien comme pour les grands dîners, Déjeuner en ville est une nappe aussi raffinée par son impression ton sur ton que facile à vivre par son traitement antitaches.

Cette nappe imprimée donne à la table une véritable élégance au quotidien.

Finition ourlet simple, Coton / Polyester antitaches,
nappe 180 x 250 cm : 79 €
www.linvosges.fr



Salon **SAVEURS 2013**

Marché de référence, lieu de convivialité et de plaisir, votre rendez-vous gourmand à ne pas manquer du 6 au 9 décembre à Paris Espace Champerret. Venez rencontrer près de 350 producteurs et préparer les fêtes de fin d'année grâce à une sélection de produits raffinés et de qualité.

Salon **SAVEURS** du 6 au 9 décembre à l'Espace Champerret
75017 Paris.



Philips Soup Maker

20 minutes suffisent à la réalisation d'une délicieuse préparation maison chaude ou froide. Dans son bol inox de 1,2 litre, le Soup Maker cuit et mixe en même temps les légumes ou fruits préalablement coupés et nécessaires à la réalisation soupes, compotes ou smoothies. Avec un résultat toujours irratable !

Chez tous les spécialistes

Prix de vente : 100 €





Le magret

morceaux choisis

Juste grillé, en brochettes, en rôti ou en tournedos... le magret de canard est très simple à préparer et sa chair goûteuse s'invitera avec plaisir sur les tables de réveillon.

Photos : Valéry Guedes - Recettes, réalisation et stylisme : Valéry Drouet



Magrets de canard au sirop de balsamique et aux fruits secs

Voir recette page suivante



Brochettes de magret au sésame et semoule de Noël aux raisins moelleux

Voir recette page suivante

Magrets au sirop de balsamique



ASSEZ FACILE, ABORDABLE

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

2 gros magrets de canard ●
40 cl de vinaigre balsamique ●
8 figues sèches moelleuses ●
75 g d'amandes non mondées ●
75 g de cerneaux de noix ●
1 cuil. à soupe de sucre ● 30 g de beurre ● sel ● poivre

Coupez les figues en 2 dans l'épaisseur. Laissez-les gonfler dans de l'eau tiède. Faites un peu torréfier les amandes et les noix à sec dans une poêle.

Faites réduire le vinaigre avec le sucre dans une casserole sur feu moyen pour obtenir une consistance sirupeuse. Ajoutez 30 g de beurre en morceaux en fouettant. Réservez la sauce au chaud.

Préchauffez le four à 200° (th 6-7). Salez et poivrez les magrets. Posez-en un sur le plan de travail côté peau en dessous, couvrez-le de lamelles de figues égouttées. Recouvrez avec l'autre magret et ficelez l'ensemble en rôtissant. Saisissez-le dans une poêle, sans matière grasse, environ 10 min en le retournant une fois. Posez le rôti dans un plat à four et enfournez pour 10 min.

Enveloppez le rôti dans une double feuille de papier-alu et laissez-les reposer 8 à 10 min. Ajoutez les noix et les amandes dans la sauce balsamique.

Servez le rôti tranché, très chaud, avec la sauce, accompagné de sautés au beurre.

NOTRE BON ACCORD : un pic-saint-loup rouge (Languedoc).

Brochettes de magret



FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 15 MIN

POUR 4 PERSONNES

2 magrets de canard ● 100 g de graines de sésame ● 240 g de semoule moyenne ● 100 g de raisins secs blonds ● 10 cl de jus d'orange ● 3 cuil. à soupe de miel ● 1 cuil. à café de cumin ● 1/2 cuil. à café de cannelle ● 2 brins de coriandre ● 3 cuil. à soupe de sauce soja ● 10 cl d'huile d'olive ● sel ● poivre

Faites tremper des brochettes en bois dans l'eau 10 min pour éviter qu'elles ne collent aux aliments. Dégraissez les magrets : éliminez un peu de gras dans l'épaisseur. Coupez-les en gros cubes. Enfilez-les sur les brochettes. Salez, poivrez et roulez-les dans le sésame.

Ciselez la coriandre. Dans un saladier, mélangez la semoule avec les raisins secs, l'huile, du sel et du poivre. Versez de l'eau bouillante à hauteur de la semoule, couvrez, laissez-la gonfler 8 à 10 min. Egrainez à la fourchette, ajoutez le jus d'orange, les épices et la coriandre. Egrainez à nouveau pour aérer la semoule.

Faites cuire les brochettes 6 à 8 min dans une poêle sans matière grasse. Egouttez-les. Jetez le gras de la poêle, versez le miel. Laissez caraméliser un peu, ajoutez la sauce soja, faites réduire 1 min sur feu vif. Remettez les brochettes dans la poêle, enrobez-les de sauce, servez avec la semoule.

NOTRE BON ACCORD : un minervois rouge (vin du Languedoc).



Petits choux farcis au magret fumé et à l'oignon confit

UN PEU DÉLICAT MAIS BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

POUR LES CHOUX : 15 cl de lait ● 75 g de beurre ● 90 g de farine tamisée ● 3 œufs ● sel
POUR LA FARCE : 24 tranches de magret de canard fumé ● 40 g de cerneaux de noix ● 20 cl de crème liquide très froide ● 150 g de confit d'oignons (en bocal) ● 1 cuil. à café rase de piment d'Espelette

Préparez les choux : dans une casserole, faites bouillir le lait, le beurre en morceaux et une grosse pincée de sel. Jetez-y la farine d'un coup en remuant, puis faites un peu dessécher la pâte sur feu doux, sans cesser de remuer. Ajoutez les œufs un par un en remuant longuement.

Préchauffez le four à 180° (th 6) et tapissez la plaque de papier

sulfuré. Remplissez de pâte à choux une poche à douille lisse et déposez de gros tas sur la plaque. Enfourez pour 25 à 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée. Sortez la plaque du four et laissez refroidir les choux. Coupez un chapeau aux choux refroidis.

Dans une poêle, faites un peu griller à sec les cerneaux de noix, puis laissez-les refroidir et concassez-les grossièrement. Montez la crème liquide très froide en chantilly bien ferme au batteur électrique. Salez-la, relevez-la de piment. Réservez-la au réfrigérateur.

Éliminez le gras des tranches de magret. Garnissez la base des choux avec la chantilly, ajoutez un peu de confit d'oignons dessus puis 2 tranches de magret. Parsemez de noix concassées puis posez les chapeaux dessus. Servez rapidement.

NOTRE BON ACCORD : un saint-aubain rouge (vin de Bourgogne).

Tournedos de magret aux fruits rouges

ASSEZ FACILE ET

ABORDABLE

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISON : 45 MIN

POUR 4 PERSONNES

4 petits magrets de canard ●
120 g de mélange de fruits
rouges surgelés ● 6 endives ●
60 cl de madiran (rouge corsé du
Sud-Ouest) ● 60 g de sucre ●
60 g de beurre ● 1 cuil. à soupe
d'huile ● 1 oignon ● 1 branche
de céleri ● sel ● poivre

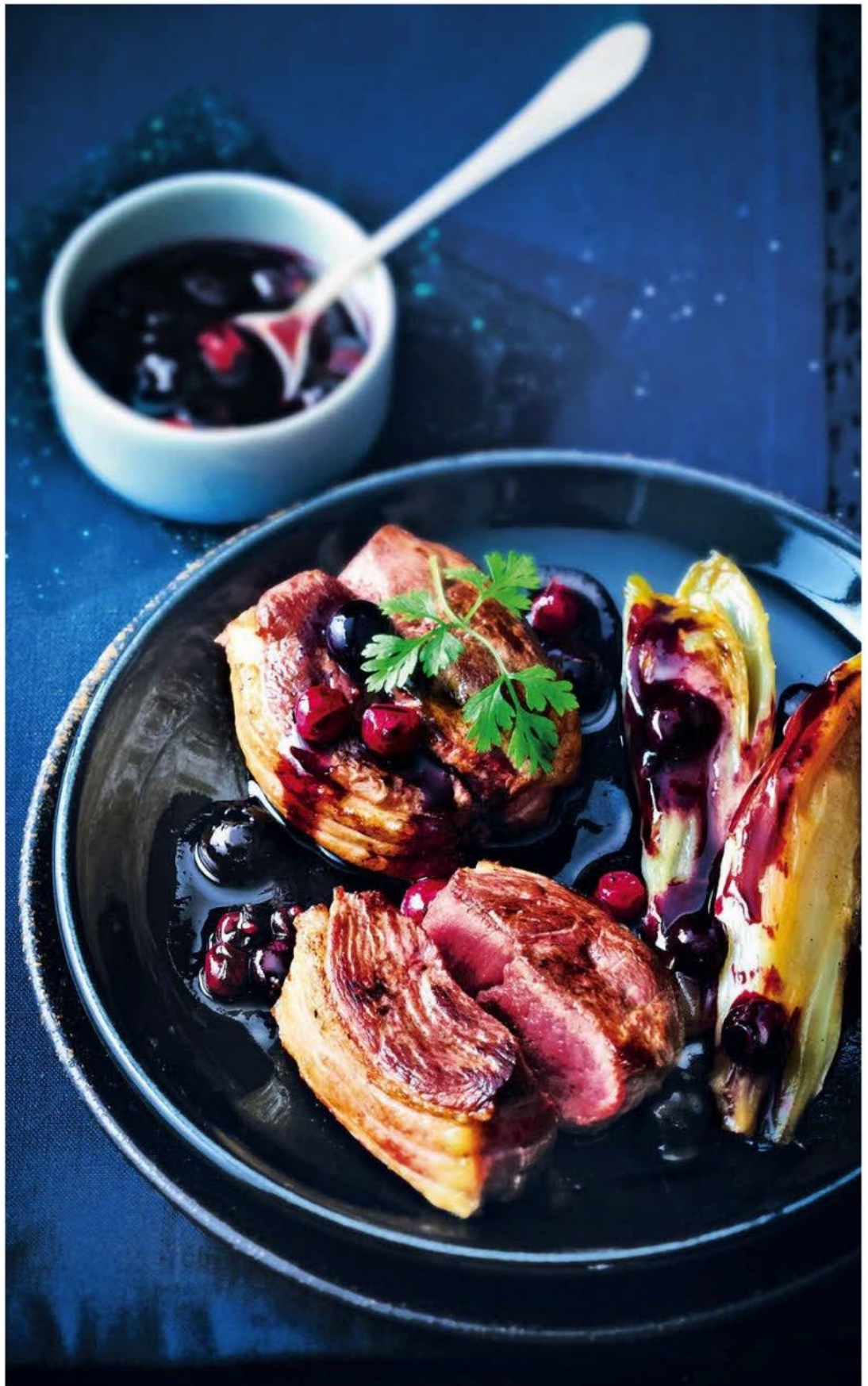
OTEZ LES PREMIÈRES FEUILLES des endives et creusez un cône à la base. Coupez-les en deux dans la longueur. Faites-les dorer 5 min dans une grande poêle avec la moitié du beurre. Ajoutez la moitié du sucre, salez, poivrez, laissez caraméliser puis versez 30 cl d'eau dans la poêle. Couvrez les endives avec du papier sulfurisé, laissez cuire 20 min en les retournant à mi-cuisson.

PELEZ ET HACHEZ L'OIGNON, épluchez et taillez le céleri en dés. Mettez-les dans une casserole avec le vin, le reste de sucre, du sel et du poivre. Faites réduire pour obtenir 20 cl de vin.

FILTREZ LE VIN RÉDUIT, remettez-le à bouillir sur feu moyen en ajoutant le reste de beurre tout en fouettant vivement. Ajoutez les fruits rouges encore surgelés et gardez la sauce au chaud.

SALEZ ET POIVREZ LES MAGRETS, placez-les par deux, chair contre chair. Ficelez-les fermement pour obtenir deux petits rôtis. Coupez 8 tournedos épais au total. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Mettez-y les tournedos à cuire 4 à 5 min de chaque côté. Servez aussitôt avec la sauce et les endives caramélisées.

NOTRE BON ACCORD : un fronsac (rouge du Bordelais).





Tatin de pommes aux magrets fumés

ASSEZ FACILE ET

BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 40 MIN

POUR 4 PERSONNES

1 rouleau de pâte feuilletée • 24 tranches fines de magret fumé • 3 pommes golden • 2 gousses d'ail • 60 g de beurre + 10 g pour les moules • 50 g de sucre en poudre • sel • poivre

PELEZ L'AIL, détaillez-le en bâtonnets. Epluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Faites-les saisir 3 min dans une poêle avec le beurre. Poudrez-les de sucre, mélangez pour qu'ils soient bien enrobés, baissez le feu, salez, poivrez légèrement, ajoutez l'ail. Mettez à confire les pommes 10 min sur feu moyen à découvert. Laissez refroidir.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 180° (th 6). Beurrez 4 moules à tartelette. Éliminez le gras des tranches de magret. Déroulez la pâte, taillez 4 disques un peu plus grands que les moules.

RÉPARTISSEZ harmonieusement les pommes et les tranches de magret fumé dans les moules. Déposez un disque de pâte feuilletée sur chaque moule en rabattant les bords à l'intérieur. Enfouez pour 25 min.

SORTEZ LES TARTELETTES, laissez-les tiédir avant de les démouler. Servez-les tièdes.

NOTRE BON ACCORD : un mont-louis demi-sec (blanc de la Vallée de la Loire).

C'est bon avec...

...du mesclun assaisonné d'une vinaigrette à l'huile de noix.

Le magret nous prend dans son filet

A peine une petite quarantaine d'années que nous dégustons ce délicieux morceau de canard issu du filet (muscle de la poitrine) de l'animal engraisé pour son foie gras.

● Choisissez un magret avec une graisse de couleur uniforme et ne présentant aucune trace de sang côté chair. Pour vous assurer de sa qualité, préférez-le estampillé d'un label Rouge (Landes, Gers, Périgord ...) ou de l'IGP magret du Sud-Ouest.

● Facile à préparer, le magret peut être tout simplement grillé, la chair devant rester rosée. Il se présente avec la peau et la graisse sous-cutanée, indispensable à la cuisson, car c'est ce qui le rend si moelleux. Il est donc calorique (280 kcal aux 100 g), mais il renferme une bonne graisse, pauvre en acides gras saturés. Et surtout, rien ne vous empêche de la retirer après la cuisson.

H.L.P.

Abonnez-vous !

p.149, p.173 et sur

<http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>

[cuisineetvinsdefrance.com](http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com)

Magret farci au foie gras, sauce tonka

UN PEU CHER MAIS

ASSEZ FACILE

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISON : 45 MIN

POUR 4 PERSONNES

2 gros magrets de canard ●
200 g de foie gras de canard mi-cuit ● **1/2 fève tonka (type Terre Exotique, en épicerie fine)** ●
2 cuil. à soupe de fond de volaille en poudre ● **30 g de beurre froid**
 ● sel ● poivre du moulin

DÉTAILLEZ LE FOIE GRAS en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Dégraissez un peu les magrets en éliminant du gras dans l'épaisseur. Ouvrez-les en deux en portefeuille. Salez et poivrez l'intérieur puis farcissez-les avec les tranches de foie gras. Ficelez chaque magret avec du fil de cuisine sans trop serrer, réservez-les au frais.

DANS UNE CASSEROLE, diluez le fond de volaille dans 50 cl d'eau bouillante. Poivrez, laissez réduire de moitié sur feu moyen. Râpez la fève tonka au-dessus de la casserole, laissez encore un peu réduire pour obtenir un fond assez épais. Ajoutez le beurre froid en parcelles en fouettant. Gardez la sauce au chaud au bain-marie.

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 200° (th 6/7). Faites saisir les magrets côté gras dans une poêle, sans matière grasse, environ 5 min. Déposez-les ensuite dans un plat à four, enfournez pour 10 min (pour une cuisson rosée. Comptez 5 min de plus pour une cuisson à point).

SORTEZ LES MAGRETS DU FOUR, enveloppez-les dans une double feuille de papier d'aluminium, laissez-les reposer 6 à 8 min. Passé ce temps, retirez les ficelles, coupez-les en tranches et servez avec la sauce tonka. Accompagnez d'une purée de céleri ou d'un écrasé de pommes de terre au beurre d'herbes.

NOTRE BON ACCORD : un bergerac rouge (vin du Sud-Ouest).



Fromages chics et

Qu'ils viennent de Suisse, d'Angleterre ou d'une de nos belles
Que vous les dégustiez ensemble sur un plateau ou en solo,

Textes : Pascale Mosnier et Karine Valentin -

La tête-de-moine

La fabrication de ce fromage suisse à pâte pressée cuite remonte au XVII^e siècle. Son nom viendrait d'une ancienne coutume de l'abbaye de Bellelay, dans le Jura suisse, où le prieur recevait chaque année une portion de fromage par "tête de moine". Doté d'une Appellation d'origine protégée, il est affiné au moins 2 mois sur des planchettes d'épicéa. Son goût beurré et légèrement salé ne se révèle que lorsqu'il est présenté en fleurs ou "rosettes", obtenues à l'aide d'une girole, l'accessoire indispensable pour déguster ce fromage, nature. 27 € le kilo.

CÔTÉ VINS

Une corolle que chacun se fabrique... la tête-de-moine est le fromage le plus ludique de tous. On lui associe un vin tout aussi malicieux, un champagne frais et bien vif et surtout désaltérant car ce fromage a un goût délicat et léger. En vins tranquilles, optez pour un blanc droit et aérien (un riesling sec suisse ou alsacien, un sancerre ou pouilly-fumé de Loire). Fromage peu affiné, il garde ses saveurs fruitées, il lui faudra donc un vin jeune.

La mimolette extra-vieillie

La mimolette extra-vieillie ou boule-de-lille est une grosse boule (environ 3 kg) à croûte grise dont la Hollande et la France se disputent la paternité. Vieillie généralement durant 2 ans, elle offre une pâte orange (grâce à une touche de carotène), cassante avec une saveur prononcée et un goût de noisette. Pour que le fromage respire durant son long affinage, des cirons (des micro-acariens sans aucun danger pour la santé) sont pulvérisés sur la croûte, qu'ils grignotent, permettant ainsi à la pâte de s'aérer. Le fromage est

régulièrement brossé pour que les cirons restent en surface. 29 € le kilo.

CÔTÉ VINS

La mimolette, plus ça devient vieux, plus ça devient bon. Il lui faut un vin de structure aux tanins moelleux. Les cabernets francs de Chinon et Bourgueil seront parfaits, ainsi que les grands bordeaux. On va chercher dans la cave un vieux millésime de Saint-Estèphe, Pauillac ou Saint-Julien, c'est l'un des rares fromages qui n'abîme pas les vieux vins.



vins à l'unisson

régions, ces fromages-là ont une saveur et un caractère exceptionnels. ils seront des compagnons de choix pour des vins de belle nature.

Photo : Jean-François Mallet

Le blue stilton

Appelé le roi des fromages dans son pays d'origine, l'Angleterre, le blue stilton (une version white stilton, moins connue, existe) est très ancien, élaboré à base de lait de vache et du champignon *Penicillium roqueforti* qui lui donne ses belles veines bleues. Il faut 78 litres de lait pour obtenir un fromage de 8 kg après au moins 9 semaines d'affinage. Seules 6 fromageries sont habilitées à fabriquer du stilton, l'un des rares fromages britanniques à bénéficier d'une Appellation d'origine protégée, et produit dans trois régions du centre de l'Angleterre. Il tire son nom du village de Stilton dans le Cambridgeshire, bien

qu'il n'y ait jamais été fabriqué... Crémeux et parfumé, il s'accorde avec des fruits secs et des crackers. 25 € le kilo.

CÔTÉ VINS

A Porto, la tradition anglaise du service du célèbre vin doux naturel répond à un rituel précis, il est proposé en fin de repas avec le stilton. On se passe, de convive en convive, la bouteille ou carafe sans que celle-ci ne touche la table. Les portos Vintage ou les Late Bottle Vintage, vieillis plusieurs années, sont les plus exceptionnels, il faut qu'ils aient perdu une grande partie de leur sucre mais restent moelleux pour le stilton.

Le vacherin

Nommé aussi mont-d'or (très proche de la version suisse qui s'appelle vacherin du Mont d'Or), il est fabriqué au lait cru, entre août et mars, quand les vaches, retournées à l'étable, ne produisent plus assez de lait pour faire de grandes meules comme le comté. Il est donc vendu de septembre à mai. Garanti par une AOP, il est fabriqué à partir de 700 m d'altitude dans les chalets et fruitières du Haut-Doubs. Cercle d'écorce d'épicéa, il se présente en cylindre plat (allant de 500 g à 3 kg), dans une boîte de sapin. Sa croûte beige est un peu plissée, sa pâte, onctueuse, coulante, révèle un goût crémeux, boisé. A déguster nature ou chaud (emballez la boîte dans du papier-alu et passez-la 20 min au four). 19 € le kilo.

CÔTÉ VINS

Il est le plus voluptueux de tous. Son goût de noisette et de bois exige un blanc issu de chardonnay, de Bourgogne, un chassagne-montrachet, un santenay, un côte-de-nuits, un savigny-lès-beaune ou un pouilly-fuissé.



INSCRIVEZ-VOUS VITE!

Les cours de **Cuisine et Vins** *de France* à L'Atelier GUY MARTIN

VOUS RÊVEZ DE CUISINER COMME UN CHEF ? CUISINE ET VINS DE FRANCE VOUS PROPOSE SES COURS PERSONNALISÉS EN PARTENARIAT AVEC L'ATELIER GUY MARTIN, GRAND CHEF ÉTOILÉ DU GRAND VÉFOUR, À PARIS.

**Lors des prochains cours,
retrouvez 3 belles recettes de réveillon
de ce numéro exceptionnel**



Tartare de saint-jacques à la passion. Escalopes de foie gras sauce cacao et zestes confits. Bûche tiramisù.



COMMENT S'INSCRIRE

Les lecteurs peuvent s'inscrire dès à présent sur
www.atelierguymartin.com

- Tarif par personne : **60 € TTC**
- Cours : jeudi 21 novembre et jeudi 12 décembre 2013 de 19 h à 21 h.
- Durée des cours : 2 heures + dégustation sur place autour de la table d'hôte. Les vins (inclus) qui accompagnent la dégustation sont sélectionnés par le sommelier du Grand Véfour.
- Le lieu : Atelier Guy Martin, 35-37, rue de Miromesnil, 75008 Paris. Tél. 33 (0)1 42 66 33 33.

Une question, un tour de main, une astuce, besoin d'un conseil de grand chef... n'hésitez pas à poser votre question directement à Guy Martin, chef étoilé du Grand Véfour à Paris, à notre adresse redactionweb_cvf@gmc.tm.fr



Soyez complice de notre gourmandise

Condrieu

Vertige du viognier

Il y a vingt ans, la patrie du meilleur viognier au monde prenait un nouveau départ. Aujourd'hui, vignes et vignerons ont vieilli et c'est à la gloire du raisin.

Texte : Karine Valentin - Photos : Jean-Luc Barde

Christine Vernay et son père, Georges,
GRÂCE À QUI LE VIGNOBLE
DE CONDRIEU A SUBSISTÉ.

DÉTOUR EN Vallée du Rhône

Georges sort lentement de la voiture. A 86 ans, il a le temps. A peine gêné par la canne dont il se sert maintenant pour soulager ses genoux. La vigie de Condrieu est un vieux monsieur. Une vingtaine de pas le séparent de la terrasse de granit piquée de vignes portées par un mur de pierre où il s'assoit pour attendre sa fille. Christine n'a pas le temps ! Elle vendange. C'est à elle désormais, ainsi qu'aux vignerons de sa génération, que revient la charge de veiller sur le viognier, chef d'œuvre en péril qui aurait disparu sans l'entêtement de Georges Vernay à préserver le raisin planté sur des coteaux à pic, piégés entre le mont Pilat et le Rhône. Comme si l'expansion des montagnes avait été stoppée net par la cassure du fleuve insoumis qui unit la Méditerranée à l'Europe : le relief est formé de terrasses vertigineuses et de plateaux spacieux où les colonies romaines plantèrent fruitiers et ceps de vigne.

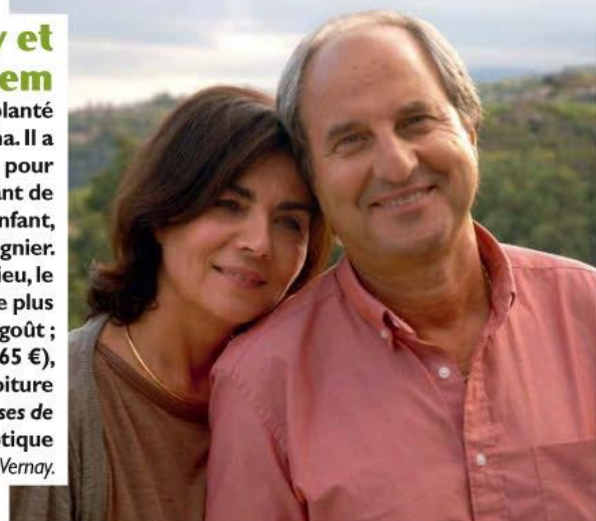
La démesure du travail

Un temps plus lucratifs, les vergers ont menacé la vigne, ingrate. "Tu iras vendanger les chaillées de l'enfer", la phrase sur le bail signé par Georges Vernay en 1953, résonne comme un alexandrin de Victor Hugo et signe la démesure du travail à accomplir pour voler de rares raisins à ces vignes ligotées aux échelas, dressées vers le ciel, luttant contre la gravité, outrage magnifique à la loi de la pesanteur... La vapeur et le rail ayant anéanti les marinières du Rhône, sa rive industrielle a capturé la main d'œuvre agricole brisée par le labeur exténuant des coteaux. Le phylloxéra, la guerre, les caprices de la vigne, le manque de notoriété et le manque de rémunération ont failli purger le vignoble de son âme besogneuse. En 1976, il ne restait que 10 hectares en production... ●●●



Christine Vernay et Paul Amsellem

Le coteau de Vernon est enfin replanté dans son entier : 10 ans pour 2 ha. Il a fallu courage et moyens pour reconstruire les chaillées avant de replanter sur cette côte où, enfant, Christine apprenait le goût du viognier. Placé au sommet de Condrieu, le Coteau de Vernon (80 € le 2011), le plus ciselé, un paragon du bon goût ; Les Chaillées de l'Enfer 2011 (65 €), mirabelle et truffe blanche, la droiture sur un fil de soie ; enfin Les Terrasses de l'Empire (43 € le 2012), plus exotique mais toujours affûté. Dom. Georges Vernay.



Domaine Vallet Rouelle-Midi 2012 - 21 €

Finesse et délicatesse pour ce prototype du condrieu moderne, à la fraîcheur intense qui soulève l'opulence d'un blanc fait pour être bu dans sa jeunesse. A cheval sur Saint-Joseph et Condrieu, dans la pure tradition locale, Louis Vallet, coopérateur, s'est installé en 1990. Son fils Anthony l'a rejoint en 2000. Enfin en 2009, la cave était prête pour les blancs.



Domaine Richard L'Amaraze 2012 - 23,50 €

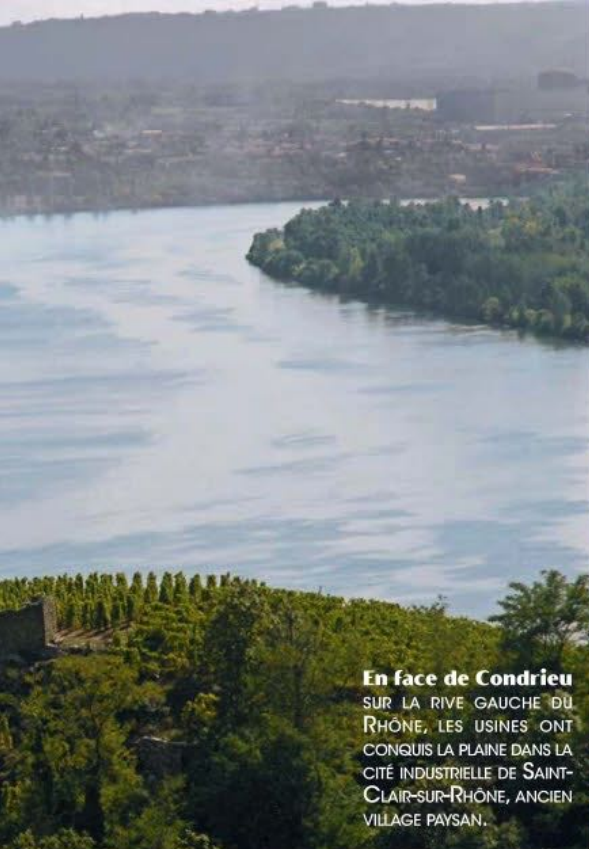
Comme beaucoup, les prédécesseurs d'Hervé Richard étaient vignerons-arboriculteurs. Hervé ne sera que vigneron mais attaché à ses racines, il donne à sa cuvée de vieilles vignes le nom du grand-père : *M de Martial* (26,50 €), au nez fin, riche et puissant. Plus simple mais tout aussi viognier dans l'âme, cet *Amaraze* est pur jus de fruit.



Domaine Louis Chèze Pagus Luminis 2011 - 25 €

Depuis 1978, Louis Chèze, conscient du potentiel de ses coteaux, investit dans son vignoble pour rentrer des viogniers dignes des meilleurs. A partir de vignes de 20 ans, il vinifie et élève 9 mois cette cuvée qui reste boisée avec de jolies notes de noisette, une bouche tendre et presque moelleuse à la pointe exotique. L'acidité en finale confirme la fraîcheur.





En face de Condrieu
SUR LA RIVE GAUCHE DU
RHÔNE, LES USINES ONT
CONQUIS LA PLAINE DANS LA
CITÉ INDUSTRIELLE DE SAINT-
CLAIR-SUR-RHÔNE, ANCIEN
VILLAGE PAYSAN.



Stéphane Ogier

Les jeunes vigneron arrivés il y a 15 ans ont grandi, mûri en même temps que leurs vignes. Les ceps se sont enracinés dans le granit friable, les producteurs ont pris confiance, commis des erreurs, rectifié le tir et le condrieu a changé. Plus fin, plus ciselé, plus précis, c'est le lot de ceux de Stéphane qui a rejoint Michel, son père, après un diplôme d'œnologie à Beaune. Maintenant reconnu, son vignoble ne lui suffit pas, il achète donc un peu de raisins et travaille son boisé comme jamais, des foudres neufs de chez Stoeckinger sont entrés dans la cave pour des vins de plus en plus frais. **La Combe de Mallevall 2011** (30 €), comme un grand bourgogne blanc. *Domaine Michel et Stéphane Ogier.*



Autrefois village batelier, CONDRIEU RETROUVE SON PASSÉ DEPUIS QUE LE COMMERCE FLUVIAL DEVENU ÉCOLOGIQUEMENT CORRECT EST RÉHABILITÉ.

Domaine du Chêne 2012 - 25 €

A la fin des années 1980, les pentes derrière les villages de Chavanay, Condrieu et consorts, étaient une aubaine pour des vigneron courageux. De jeunes couples comme Dominique et Marc Rouvière ont planté des ceps de viognier qui, aujourd'hui âgés d'une trentaine d'années, entrent dans le bel âge pour donner un vin velouté, doté d'une finale rafraîchissante.



Domaine du Monteillet

Les Grandes Chaillées 2011 - 28 €

Stéphane Montez a le Pilat dans le dos et le Rhône à ses pieds: «durant un an, j'ai voyagé dans le monde et en revenant, je me suis dit, bon sang, quelle chance!» La chance sourit aussi au dégustateur des *Grandes Chaillées*, monstre d'équilibre, frais, juste gras en milieu de bouche. *Chanson 2011* (33,50 €), poli par 20 mois d'élevage, truffe blanche, abricot, pain d'épice.



Photo : DR

Domaine Mouton

Côte Chatillon 2012 - 29 €

Sur l'un des terroirs de prédilection du Condrieu, ce domaine propose l'un des meilleurs vins du millésime 2012. Ample, fin et ciselé, le nez, ou plutôt le bouquet floral, reste complexe et légèrement boisé, sur un volume presque beurré. En bouche, des notes de poire et mirabelle signent la gourmandise d'un viognier moderne, dressé sur sa fraîcheur.



●●● Pourtant, depuis vingt ans, le fleuve a réussi à calmer le courroux de ses deux rives. Laissant dans la plaine la vie industrielle qui sourd tandis que le vignoble prend de la hauteur jusqu'à 450 mètres, pour toiser de sa superbe végétale un monde d'acier et de feu. Les pirates, ces braconniers du Rhône, ont disparu : Condrieu a perdu ses bateliers, pas ses vignerons. Ils reviennent plus nombreux, plus jeunes, plus volontaires, plus ambitieux, plus travailleurs, se jouant du fait qu'ici un homme n'est capable de travailler qu'un seul hectare contre 10 dans la plaine. En 2012, ils ont produit 6265 hectolitres versus 65 en 1976 !

Une nouvelle jeunesse

Un syndicat de défense du cru a permis aux jeunes d'accéder aux vignes et élargi l'aire d'appellation dans les limites du supportable pour le viognier. Si les 165 hectares cultivés aujourd'hui ne sont qu'une tête d'épingle dans le monde du vin, les sirènes de sa renommée chantent de la Californie jusqu'en Australie. Le marché du Condrieu est cher, rémunérant le vigneron à la hauteur de sa tâche. Le coût d'exploitation est le triple sur les coteaux de granit décomposé du vignoble de Condrieu. Sa pente, édifiée de murets de pierres sèches, les chaillots, où nul tracteur n'accède, frôle les 50 %.

Les vignerons sont les bâtisseurs de leur vignoble et les architectes de leur cru qui, né de la domination romaine, a retrouvé en vingt ans une nouvelle jeunesse. A partir d'un raisin qui a tendance à faire du sucre – au début du xx^e siècle, le viognier était récolté à la Toussaint et donnait un vin doux – ils parviennent à assembler un édifice plus fin que par le passé, plus moderne, où la transparence revient sur les fondations solides d'un raisin dont les vignes ont, depuis, vieilli.



Le coteau de Vernon,
VIEILLES ET JEUNES VIGNES :
IL A FALLU 10 ANS AUX VERNAY POUR REFAIRE LES MURS DE PIERRES, RÉHABILITER LES TERRASSES ET PLANTER 2 HA DE VIOGNIER EN SÉLECTION MASSALE.

Domaine Pichat La Caille 2012 - 30 €

Stéphane Pichat débute en 2000 avec 900 bouteilles. Aujourd'hui ce sont 15 000 cols de condrieu et côte-rôtie qui sont produits sur 4 ha. Sur un coteau exposé plein sud, *La Caille* donne un vin dans les canons de Condrieu alliant fraîcheur et rondeur. Après un nez de tilleul et verveine, le vin offre un grain croquant et de jolis arômes sur l'amande.



Domaine de Bonserine 2012 - 30 €

Propriété de la maison Guigal, Bonserine ne possède qu'un seul hectare à Condrieu, le reste est en Côte Rôtie. Ce 2012 offre un bouquet agréable de fleurs et fruits mûrs sur une tension délicate. En bouche, le caractère reste tendre avec de la souplesse et du gras, une belle franchise et de la finesse surtout dans l'expression de sa finale acidulée.



Domaine Fauray 2012 - 31 €

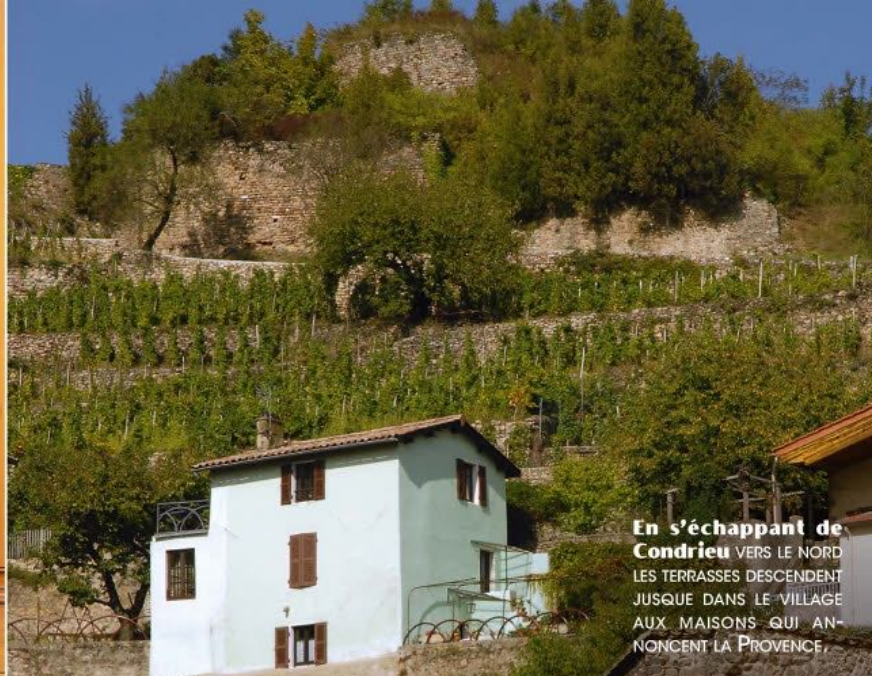
Dans le hameau de la Ribaudy, Lionel Fauray produit un condrieu en cuve et en fûts de 500 à 600 litres, il bâtonne régulièrement ses cuves pour remettre en suspension les lies fines. De cette vinification traditionnelle sort un vin concentré en milieu de bouche assorti à de beaux amers. Gai, presque spirituel, le vin propose de beaux arômes d'abricot, de pêche et de violette.





Julien Pilon

Négociant sur mesure, c'est le nom que Julien Pilon pourrait mettre sur sa carte de visite. Mais son truc à lui, c'est plutôt globe-trotter. Après avoir vinifié chez des grands ailleurs et parcouru le monde des vins, il rentre pour acheter du raisin, le meilleur, et produire 35000 bouteilles annuelles. A Condrieu, ils sont quatre à lui vendre leurs viogniers, qu'il ramasse lui-même, vinifie en barriques et fûts de 400 à 500 litres. Chez lui, pour 18 €, on trouve un vin de pays des Collines de l'Ardèche, délicat, floral et tendu. Son condrieu Vernon 2012 (50 €), longiligne avec de beaux amers en fin de bouche, est un must. Plus délicat, sensuel et minéral, Lône 2012 (32 €).



En s'échappant de Condrieu VERS LE NORD LES TERRASSES DESCENDENT JUSQUE DANS LE VILLAGE AUX MAISONS QUI ANNONCENT LA PROVENCE.



Christophe Pichon

Depuis le mois de mai, les vignerons de Condrieu ont un nouveau président, Christophe Pichon. Dans la pure tradition du village, la famille Pichon était en polyculture, Christophe n'est plus que vigneron à la tête de 14 ha dont 5 en Condrieu. Désormais maître à bord, il utilise le bois neuf. Ses vins sont ainsi marqués, mais la droiture de la matière première est telle que le bois leur fait du bien. Son 2011 (28 €), encore sous le joug du viognier, sent la truffe blanche, l'amande fraîche et le citron avec le squelette du condrieu moderne et les amers qui signent les bons vignerons. Caresse 2011 (42 €), plus puissant et volumineux, est un 100 % bois neuf qui sait rester fin.

Patrick et Christophe Bonnefond

Côte Chatillon 2012 - 32 €

Les frères Bonnefond élaborent du condrieu depuis 1998. Jeunes acteurs du renouveau, ils tirent de leurs viogniers plus âgés la minéralité que l'on trouve d'ordinaire dans les grands blancs bourguignons. Beau nez grillé vanillé, ample et dodu, qui s'appuie sur une bouche toute en fine élégance.



François Villard

Les Grands Vallons 2012 - 34 €

François est un aventurier du vin, un franc-tireur de la grappe. Depuis vingt ans, il a le désir de poser ses vins au sommet. Il fait partie des quelques vignerons incontournables du Rhône septentrional. Si cette cuvée est encore un peu fermée, c'est pour mieux s'ouvrir dans quelques mois et offrir des fruits, des fleurs et de la minéralité en pagaille, sauce Villard.



Guigal 2012 - 35 €

Le négociant installé dans le merveilleux château d'Ampuis dont la terrasse domine le Rhône place toujours une appellation dans le peloton de tête des dégustations, à fortiori à Condrieu, son fief. Cuvée de tête, *La Doriane* s'efface ici au profit du générique aux critères aromatiques du cru : fleur, violette, fruits. Plus grillé en bouche, le vin affiche le gras et la fraîcheur du 2012.



Voir nos adresses en fin de journal

DÉTOUR EN Vallée du Rhône

AU CŒUR DE L'APPELLATION, UN VIRAGE EN LACET, LE ROC D'UN COTEAU, IL EST LÀ : **Château Grillet**, IMMENSE CÉLÉBRITÉ POUR UNE TOUTE PETITE APPELLATION DE 4 HA RACHETÉE PAR FRANÇOIS PINAULT. CURNONSKY L'A CLASSÉ PARMI LES CINQ MEILLEURS BLANCS AU MONDE.



Yves Cuilleron

Le président Cuilleron a fait trois mandats à la tête du syndicat du cru. Il vient de laisser son siège, mais garde un œil sur l'appellation. Logique, il est l'un des acteurs du renouveau de Condrieu où il possède 18 ha issus du vaste domaine familial regroupant tous les crus septentrionaux. On retrouve la sensualité du viognier avec *Vertige 2011* (53 €) qui, par tant de puissance maîtrisée, signe la pureté du raisin. *La Petite Côte 2012* (28 €) donne la mesure du talent Cuilleron, et *Les Chaillots 2012* (38 €) le style aérien.

Domaine André Perret Chéry 2011 - 38 €

Son premier millésime date de 1983, André était à l'époque en polyculture comme tous, mais le raisin a vite pris le dessus. Son coteau de Chéry, l'un des trois terroirs historiques de Condrieu, a rallié les plus réticents à la cause du viognier. Son 2011 est toujours sur la poire et l'abricot comme un fruit éternel, puis le vin s'envole pour finir sur un amer radieux.



M. Chapoutier Invitare 2012 - 38,50 €

Pour les amateurs de viognier, *Invitare* est leur vin fétiche chez Chapoutier, dont toutes les étiquettes sont aussi écrites en braille. Le raisin de Condrieu imprime sa forte personnalité au vin avec une bouche très grasse pour un blanc parfumé, long et puissant, avec la fraîcheur dominant la finale. C'est le condrieu dans toute la splendeur du cépage.



Paul Jaboulet Aîné Domaine des Grands Amandiers 2011 - 51 €

Un nez ample et de belle nature, des notes de cire et une jolie longueur, une belle vivacité citronnée et une pointe de bois, de la longueur et du volume sur des saveurs grillées d'amandes... Ce 2011, produit par la réputée maison de négoce, est un beau spécimen qui rentre dans les canons de l'appellation.



CE MOIS-CI DANS LA RVF

Champagne

Le dossier le plus complet jamais
consacré aux grandes marques



LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE
www.larvf.com

BORDEAUX 2004
Commencez à les boire !

Dégustation à l'aveugle
Comment les Belges sont
devenus champions du monde

Palmarès inédit
Les 50 meilleures
maisons de
Champagne
De Roederer à Vranken,
le classement de référence

1855.com
Débâcle d'un vendeur
de vin en ligne

Caves Legrand
Le plus chic des
cavistes parisiens

Chardonnays
du Jura
Ils rivalisent avec
les bourgognes

Bandol : la subtile
évolution des rouges
Les nouveaux profils du mourvèdre

EN KIOSQUE LE 22 NOVEMBRE

Que faire avec ... des marrons au

Le fruit du châtaigner, âne pas confondre avec celui du marronnier, ne se limite pas à accompagner la traditionnelle dinde de Noël... Voici 14 recettes faciles, salées ou sucrées, qui font la part belle à sa saveur si douce.

Photo : Loïc Nicoloso - Recettes : Sonia Kordjani

Salade marrons et chèvre chaud

POUR 4 PERSONNES Dans un saladier, mélangez **2 cœurs de feuilles de chêne** en lanières, **150 g de marrons au naturel** émiettés et une vinaigrette (3 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique, 1 échalote hachée, sel et poivre). Disposez le tout dans 4 assiettes. Passez **4 petits chèvres frais** posés sur des **toasts** 2 min sous le grill du four, et posez-les sur la salade. Servez sans attendre.

Bouchées au roquefort et marrons

POUR 8 PERSONNES Dans 1 rouleau de pâte feuilletée, réalisez des disques de 4 cm de diamètre. Posez-les sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé et enfournez pour 10 min (four chaud 180° th 6). Parsemez les disques de **200 g de roquefort** en dés et d'une poignée de **marrons au naturel** émiettés. Remettez 1 min à four chaud.

Rôti de porc farci aux marrons

POUR 8 PERSONNES Mixez 400 g de marrons au naturel avec 100 g de beurre mou, 50 g de chapelure, 1/2 bouquet de persil, 2 gousses d'ail pelées et 2 cuil. à soupe d'armagnac. Salez et poivrez. Entaillez 1 rôti de porc (1,5 kg) et glissez-y la farce. Ficelez-le et placez-le dans un plat à four, arrosez d'huile, versez 20 cl d'eau, couvrez de papier-alu et enfournez pour 20 min (four chaud 210°, th 7), puis baissez à 180° (th 6), et laissez cuire 45 min, en ôtant le papier-alu 10 min avant la fin pour que le rôti dore.

Crème de marrons

POUR 2 POTS DE 500 G

ENVIRON Versez 600 g de sucre et 30 cl d'eau dans une casserole. Ajoutez les graines de 1 gousse de vanille et laissez frémir 10 min. Dans le bol d'un robot, mixez 600 g de marrons au naturel. Versez peu à peu le sirop bouillant et mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Mettez en pots et laissez refroidir. Se conserve 1 mois au frais.

Prêt à l'avance

Galette des rois aux marrons

POUR 8 PERSONNES Travaillez 70 g de beurre mou et 60 g de sucre. Incorporez 100 g de poudre d'amandes, 2 œufs et 100 g de crème de marrons. Déroulez 2 rouleaux de pâte feuilletée. Posez-en une sur une plaque avec son papier cuisson. Etalez la crème dessus en laissant 2 cm de bord libre. Parsemez de 100 g de marrons au naturel concassés. Humidifiez le bord libre et recouvrez avec l'autre pâte en soudant bien. Entaillez au couteau le centre de la galette et badigeonnez-la de jaune d'œuf. Enfournez (four chaud à 200°, th 6-7) pour 25 min environ.

Prêt à l'avance

naturel

Risotto aux cèpes et marrons

POUR 4 PERSONNES Dans une sauteuse, faites dorer 3 min **3 échalotes** hachées avec **5 cl d'huile d'olive**. Ajoutez **250 g de riz à risotto** et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Versez **10 cl de vin blanc sec**, remuez jusqu'à évaporation. Versez **1 l de bouillon de volaille**, laissez frémir 18 min à couvert. Faites poêler 3 min **1 gousse d'ail** pelée et **200 g de cèpes surgelés** avec **20 g de beurre**. Ajoutez **200 g de marrons au naturel**, **1 cuil. à soupe de persil ciselé** et versez dans le risotto avec **40 g de parmesan râpé** et **40 g de beurre** en dés. Mélangez, laissez reposer 2 min à couvert et servez.

Embeurrée de chou aux marrons et lardons

POUR 4 PERSONNES Emincez **1 chou vert** en fines lamelles. Dans une cocotte, faites fondre **100 g de beurre** à feu doux puis faites-y revenir **1 oignon pelé** et haché 4 à 5 min. Ajoutez le chou, **salez, poivrez** et laissez

mijoter à couvert 45 min en ajoutant **200 g de lardons** à mi-cuisson et en mélangeant souvent. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez **300 g de marrons au naturel** et mélangez. Servez chaud avec une volaille.

Mini-cakes au potiron et aux marrons

POUR 4 PERSONNES Préchauffez le four à 180° (th 6). Pelez **300 g de potiron** et coupez-le en dés. Faites-les cuire à la vapeur 6 à 8 min. Mixez au robot. Dans un saladier, mélangez cette purée à **2 œufs**, **150 g de farine** et **1/2 sachet de levure chimique**. Incorporez **50 g de beurre fondu**, **5 cl de lait**, **sel**, **poivre** et **1 grosse pincée de noix muscade**. Ajoutez **150 g de marrons au naturel concassés** et **50 g de comté râpé**. Mélangez et versez dans des petits moules à cake en silicone. Enfourez pour 20 à 25 min. Laissez refroidir avant de démouler et servir.

Prêt à l'avance

Dinde aux marrons et fruits secs

POUR 6 À 8 PERSONNES Préchauffez le four à 150° (th 5). Salez et poivrez **1 dinde de 3 kg** prête à cuire. Glissez à l'intérieur **1 gousse d'ail pelée**, **2 brins de thym** et **1 feuille de laurier**. Placez-la dans un plat à four. Arrosez-la d'**huile** et ajoutez **20 cl d'eau**. Couvrez de papier-alu et enfourez pour 3 h, en la retournant et l'arrosant souvent. 30 min avant la fin, ôtez l'alu, montez le four à 180° (th 6) et répartissez dans le plat **500 g de marrons au naturel**, **12 abricots secs**, **1 oignon haché**, **80 g de miel** et **1 cuil. à soupe de quatre-épices**. Une fois la dinde cuite, laissez-la reposer 15 min hors du four sous du papier-alu et servez.

Parmentier de canard aux marrons

POUR 4 PERSONNES Pelez et coupez en cubes **1 kg de pommes de terre à purée**. Faites-les cuire à la vapeur 20 min, écrasez-les au presse-purée et mélangez-les à **20 cl de lait**, **50 g de beurre** en morceaux. Salez et poivrez. Dans une poêle, faites revenir 2 min la chair de **3 cuisses de canard confites** débarrassées de leur

graisse et effilochées. Ajoutez **12 marrons au naturel concassés**, **1 cuil. à soupe de persil haché**, **sel** et **poivre**. Versez dans un plat à gratin. Recouvrez de purée et poudrez de **2 cuil. à soupe de chapelure fine**. Enfourez pour 10 à 15 min (four chaud à 180°, th 6) jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Servez chaud.

Coupes glacées façon ardéchoise

POUR 4 PERSONNES Montez en chantilly (au batteur électrique) **20 cl de crème liquide** très froide avec **2 cuil. à soupe de sucre glace** et **1 cuil. à café de vanille liquide**. Dans 4 coupes, répartissez **1 boule de glace vanille** et **1 boule de glace aux marrons**. Parsemez de **150 g de marrons au naturel concassés**, ajoutez **1 cuil. à soupe de crème de marrons** par coupe et couvrez de chantilly. Servez aussitôt.

Muffins fourrés aux marrons

Prêt à l'avance

POUR 8 MUFFINS Fouettez **2 œufs** et **150 g de sucre roux**. Ajoutez **1 yaourt nature**, **150 g de farine** et **1/2 sachet de levure chimique**. Mixez au robot **200 g de marrons au naturel** et **2 cuil. à soupe de rhum brun**, et mélangez-les à la pâte. Répartissez-en la moitié à mi-hauteur de moules à muffins beurrés. Enfourez (four chaud à 180°, th 6). Sortez les muffins au bout de 10 min, déposez **1 cuil. à café de crème de marrons** dans chaque moule et recouvrez du reste de pâte. Faites cuire 10 min de plus et laissez refroidir.

Velouté de châtaignes au foie gras

POUR 4 PERSONNES Pelez **1 oignon** et **1 carotte**, lavez **1 branche de céleri** et coupez le tout en dés. Faites-les revenir 10 min à feu doux dans une grande casserole avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**. Ajoutez **500 g de marrons au naturel**, **2 brins de thym** et **1 feuille de laurier**. Couvrez avec **1,5 l d'eau**, **salez, poivrez**, portez à ébullition et laissez mijoter 20 min. Ajoutez ensuite **2 cuil. à soupe de crème épaisse** et mixez. Versez le velouté bien chaud dans 4 bols. Parsemez de **40 g de foie gras cru coupé en dés** et de **30 g de noisettes concassées**. Servez aussitôt.

Fondant choco-marrons

Prêt à l'avance

POUR 6 À 8 PERSONNES Préchauffez le four à 180° (th 6). Dans une casserole, faites fondre **100 g de chocolat noir** et **100 g de beurre** en lissant bien le mélange. Hors du feu, ajoutez **350 g de crème de marrons** puis **3 œufs** et **10 g de farine** en mélangeant à chaque étape. Incorporez **150 g de marrons au naturel concassés**. Versez dans un moule carré beurré et fariné. Enfourez pour 20 min. Laissez refroidir avant de démouler.

La madeleine

le petit gâteau-nostalgie

Cette célèbre spécialité lorraine est tout autant une star de notre patrimoine culinaire qu'une héroïne littéraire.

Texte : Catherine Gerbod

Avec sa jolie forme de coquille et son aspect généreusement dodu, la madeleine est unique en son genre. Mais elle ne serait pas aussi mythique sans le rôle que lui a assigné l'écrivain Marcel Proust en 1913 dans *Du côté de chez Swann*, la première partie de son chef-d'œuvre *A la recherche du temps perdu*. Il décrit de façon magistrale comment une bouchée de madeleine trempée dans une tasse de thé fait ressurgir toute son enfance. Depuis, ce gâteau est doté de pouvoirs magiques. Il est systématiquement associé au souvenir de quelque chose d'agréable et l'expression "madeleine de Proust" fait partie du langage courant. Qui n'a pas

sa petite "madeleine", un mets dont le goût rappelle la douceur des jeunes années ? La madeleine a bien failli passer à côté de cette formidable destinée car Proust avait d'abord choisi un simple morceau de pain grillé, comme l'attestent ses brouillons !

Du côté de la Lorraine

L'origine de la madeleine semble très ancienne puisque des moules en forme de coquille ont été retrouvés à Pompéi. Que le prénom féminin Madeleine lui ait donné son nom fait consensus. L'identification précise de la Madeleine est plus controversée. Est-ce une jeune Madeleine du Moyen Âge, distribuant aux pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle un gâteau moulé dans une coquille Saint-Jacques, leur emblème ? A Saint-Yrieix-

la-Perche, au cœur du Limousin,

où la madeleine est une spécialité depuis le milieu du

xix^e siècle, cette version

plaît bien car la petite

ville est sur la route

du fameux pèleri-

nage. Mais les

Madeleine d'origine

lorraine ont beau-

coup plus de crédit.

Madeleine Simo-

nin, cuisinière au

service du cardinal de

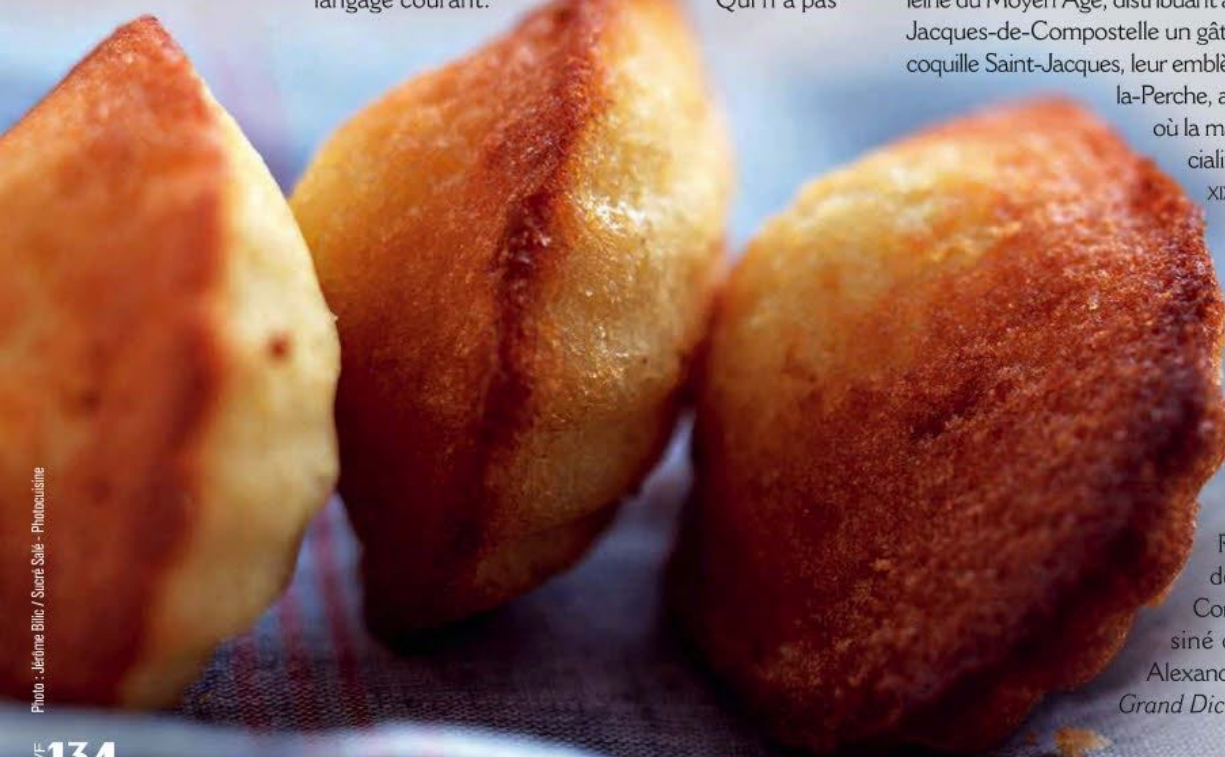
Retz assigné à rési-

dence au château de

Commercy, lui aurait cui-

siné ce gâteau en 1661.

Alexandre Dumas, dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*,



désigne plutôt une Madeleine Paumier, ancienne cuisinière d'une certaine M^{me} Perrotin de Baumont, comme en ayant régalé le roi de Pologne en exil, Stanislas Leszczynski, vers 1730. La version la plus répandue met en vedette une jeune servante au service du même Stanislas, alors duc de Lorraine. En 1755, elle confectionna le gâteau selon une recette familiale, le chef pâtissier colérique ayant claqué la porte, risquant de priver le très gourmand Stanislas et sa cour de dessert. Plébiscité, le gâteau fut baptisé du prénom de sa créatrice, et de Commercy, son village natal.

Un succès commercial

Seule certitude, Commercy est devenu l'épicentre de la diffusion de la madeleine au cours du XVIII^e siècle. Grâce à quelques maisons dynamiques, elle a connu un véritable âge d'or au XIX^e siècle et jusqu'à la veille de la Seconde Guerre mondiale. Rangées dans des boîtes ovales en bois, les madeleines arboraient sur leur étiquette la cloche de l'église de Commercy dont Stanislas était le parrain. Les voyageurs s'y arrêtant en train s'en voyaient proposer sur le quai par des nuées de vendeuses. D'autres



villes ont tenté de concurrencer Commercy. A Liverdun, toujours en Lorraine, elle a le statut de spécialité depuis la fin des années 1920 mais sa diffusion est restée locale. A Dax, la maison Cazelle vend depuis 1906, dans les mêmes boîtes en carton roses ou bleues un peu désuètes, des madeleines parfumées au citron inspirées par la recette de celles de

Commercy. Le succès venant, les Cazelle ont déposé le nom Madeleine de Dax et s'en considèrent *de facto* comme l'unique fabricant. Mais la ville compte d'autres faiseurs, comme les madeleines Lamothe, vendues en boîtes vertes. En Espagne, la madeleine est ronde ou oblongue, anciennement fabriquée à l'huile d'olive et parfumée de graines d'anis, de zestes de citron. En France, elle est devenue

une référence de base du rayon des pâtisseries industrielles, qu'elle soit en forme de coquille ou allongée. Aujourd'hui, comme bien d'autres desserts, elle est redécouverte par les chefs pâtissiers. Certains bistrot branchés l'ont aussi remise au goût du jour et la servent tiède pour accompagner des desserts légers. ■

Philippe Conticini, inventeur de génie

GÉNIAL PÂTISSIER DE LA PÂTISSERIE DES RÊVES, PHILIPPE CONTICINI INVENTE DES GÂTEAUX RICHES EN ÉMOTIONS GUSTATIVES RAPPELANT LA DOUCEUR DE L'ENFANCE. LA MADELEINE L'A BIEN SÛR INSPIRÉ. IL DIVULGUE SA RECETTE DANS LE PETIT LIVRE LA MADELEINE DE TANTE LÉONIE, SIGNÉ MARCEL PROUST ET PHILIPPE CONTICINI®.

Quels souvenirs vous évoque la madeleine ?

Elle fait partie des gâteaux que je mangeais petit. C'était la madeleine au beurre salé vendue en vrac dans des sacs. Les miennes sont meilleures, mais c'est cette madeleine qui a pour moi le goût de l'enfance. Avec ma femme, nous continuons à en manger le week-end et notre fille a pris le virus !

Comment avez-vous imaginé la madeleine de la Pâtisserie des rêves ?

J'ai repris les 18 recettes de madeleine que j'avais

faites dans d'autres maisons, mais aucune ne m'allait car je ressentais les choses différemment. J'avais envie d'une madeleine structurée, construite avec une densité importante, pour qu'elle soit comme un gâteau et qu'elle fonde longtemps en bouche. J'ai voulu que la vanille et l'agrumes soient discrets pour que l'on sente avant tout le goût de gâteau. C'est une grosse madeleine pour reproduire dans la main d'un adulte la sensation d'une madeleine dans la main d'un enfant.

Quels sont vos petits secrets de fabrication ?

Pour l'agrumes, j'utilise du zeste de la variété main-de-bouddha (une variété de cédrat, ndlr). Il intervient comme un condiment plutôt que comme un arôme, pour apporter une légère amertume acide et souligner le goût des autres ingrédients. J'utilise plusieurs sortes de matières grasses. Il y a du beurre, bien sûr, pour le goût et la texture. J'ajoute aussi de l'huile de tournesol car elle ne fige pas au froid. Ainsi, quelle



Photo : DR

que soit la température, ma madeleine reste moelleuse et soyeuse. Pour obtenir une belle bosse, il faut préparer la pâte 24 heures à l'avance et créer un choc thermique lors de la cuisson, en posant le moule sur une plaque très chaude.

* La madeleine de tante Léonie, Agnès Viénot éditions.

Le chocolat

vu par Eric Frechon

Le chef trois étoiles de l'hôtel très parisien *Le Bristol* aime toujours cuisiner les produits les plus simples et se prête au jeu avec talent, pour CVF.

Recettes : Eric Frechon - Photos recettes : Jean-François Mallet - Réalisation et stylisme : Corinne Morin



Photo : Jean-Luc Bardi



Parole de chef

“Inutile de le préciser, j’adore le chocolat ! C’est une palette de saveurs incroyable avec laquelle on peut jouer tant sur la texture que sur l’équilibre entre amertume, sucre et gras. Beurre et crème sont des alliés indispensables, mais il faut veiller à maintenir un bon équilibre entre les deux. Pour moi, le chocolat, c’est toujours noir avec au moins 72 % de cacao. Enfin, pour réussir tous mes desserts, je garde une règle très simple en tête : ne jamais surchauffer le chocolat (pas plus de 42°), et le faire fondre dans un bain-marie doux.”

Photo : Christine Fleurent / CVF

Tartelettes au chocolat mi-cuites

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 4 À 5 MIN

POUR 4 PERSONNES

- 120 g de chocolat noir ● 110 g de beurre + 20 g pour les moules ● 3 œufs ● 120 g de sucre semoule ● 50 g de farine + 20 g pour les moules
- 1 cuil. à soupe de sucre glace

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR à 200° (th 6-7). Beurrez et farinez 4 moules à tartelette.

DANS UNE JATTE, fouettez les œufs avec le sucre, 3 min. Hachez grossièrement le chocolat au couteau, puis mettez-le dans un saladier (résistant à la chaleur). Coupez le beurre en dés. Ajoutez-les dans le saladier.

PLACEZ LE SALADIER sur un bain-marie à peine frémissant et faites fondre en remuant, en prenant soin de ne pas trop faire chauffer le mélange. Laissez tiédir, puis incorporez petit à petit la préparation aux œufs et ajoutez la farine tamisée, pour obtenir un mélange homogène.

VERSEZ LA PRÉPARATION dans les moules et enfournez pour 4 à 5 min. Les tartes doivent être coulantes au milieu. Laissez tiédir sur une grille et poudrez d'un voile de sucre glace avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un rasteau (vin doux naturel du Roussillon).



Rubans : Mokuba - serviette : 3 Saisons - assiette : Habitat

Bonbons croustillants au chocolat

ASSEZ FACILE, BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 40 MIN

RÉFRIGÉRATION : 1 H

CUISSON : 5 MIN

POUR ENVIRON 24 BONBONS

- 100 g de chocolat à 70 % de cacao ● 10 feuilles de pâte filo (au rayon pâtes à tarte) ● 20 cl de crème liquide ● 80 g de beurre mou ● 2 jaunes d'œufs
- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de sucre glace + 1 cuil. à soupe ● 20 g de Maïzena

HACHEZ LE CHOCOLAT, mettez-le dans une jatte avec 50 g de beurre. Faites bouillir la crème dans une casserole, versez-la sur le chocolat et remuez longuement en incorporant la poudre d'amandes, les 60 g de sucre, la Maïzena et, à la fin, les jaunes d'œufs.

TAPISSEZ UN MOULE carré ou rectangulaire de papier cuisson et versez-y la pâte sur 1 cm d'épaisseur.

Réservez 1 h au moins au réfrigérateur.

PASSÉ CE TEMPS, préchauffez le four à 220° (th 7-8).

DÉTAILLEZ LES FEUILLES DE FILO en rectangles d'environ 8 x 15 cm aux ciseaux. Sortez la pâte chocolatée du réfrigérateur et coupez-la en bâtonnets de 3 x 1 cm.

SUPERPOSEZ LES RECTANGLES DE FILO 2 PAR 2. Beurrez-les légèrement au pinceau avec le reste de beurre. Placez un bâtonnet au chocolat sur chaque rectangle, fermez et torsadez le filo pour former des bonbons.

POSEZ LES BONBONS sur une plaque et faites dorer au four pour 3 min environ. Laissez-les tiédir sur une grille, poudrez de sucre glace avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un sauternes (liqueureux du Bordelais).

Les conseils du chef

Pour varier les plaisirs, ajoutez à la pâte de chocolat une cerise à l'eau de vie, un éclat de noix de pécan... S'il vous reste de l'appareil au chocolat, congelez-le pour une prochaine utilisation.



Ruban : Mokuba - serviette : 3 Saisons - cuillères : Zora Home

Retrouvez nos

offres spéciales d'abonnement p.149, p.173

et sur : <http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>

Envie de ... fruits exotiques

Et si vous conviez ces fruits venus d'ailleurs à vos tables de réveillon ?
A l'apéritif, en salade ou en dessert, ils apporteront une touche de soleil.

Recettes : Sonia Korcjani

Kumquats confits

Prêt à l'avance

POUR 1 BOCAL Dans une casserole, faites bouillir 50 cl d'eau et 500 g de sucre. Laissez refroidir ce sirop. Lavez 500 g de kumquats. Faites 10 trous dans chacun avec une aiguille. Dans une autre casserole, couvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition puis égouttez-les. Renouvelez cette opération 2 fois. Plongez-les ensuite dans le sirop froid et portez à ébullition. Éteignez le feu, laissez refroidir et recommencez l'opération ébullition-refroidissement 6 fois. Conservez dans un bocal.

Chips banane plantain aux épices

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES

Epluchez 2 bananes plantain et détaillez-les en très fines tranches. Faites chauffer 1 l d'huile dans une sauteuse. Plongez-y les rondelles de banane par poignées. Faites-les frire des 2 côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Egouttez-les sur du papier absorbant. Salez et saupoudrez-les d'épices à colombo. Servez au moment de l'apéritif.

Salade thaïe de crevettes et de mangue

POUR 4 PERSONNES Epluchez et râpez 1 grosse mangue pas trop mûre et 2 petites carottes. Disposez un lit de feuilles de salade sur un plat de service et répartissez-y les carottes et la mangue. Dans une poêle, faites revenir 2 à 3 min à feu vif 12 grosses crevettes roses cuites décortiquées avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et 1 gousse d'ail pelée et hachée. Ajoutez 2 cuil. à soupe de sauce soja et répartissez cette préparation sur la salade. Parsemez de 1 poignée de cacahuètes non salées pilées et de 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée. Dans un bol, mélangez 2 cuil. à soupe de jus de citron vert, 1 cuil. à café de sucre en poudre, 1 cuil. à soupe de sauce nuoc-mâm, 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et 1 pincée de piment de Cayenne. Mélangez, versez sur la salade et servez sans attendre.

Mousse au chocolat-coco et pétales de litchis

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES Dans une casserole, faites fondre 200 g de chocolat noir et 50 g de beurre en remuant. Laissez tiédir hors du feu. Ajoutez 6 jaunes d'œufs puis 30 g de noix de coco râpée. Mélangez. Montez 6 blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les à la préparation. Versez dans des verrines et placez 3 à 4 h au frais. Egouttez 1 boîte de litchis au sirop. Coupez-les en 2 et dénoyautez-les. Disposez-les en rosaces sur les mousses avant de servir.

Mendiants aux kumquats confits

Prêt à l'avance

POUR 1 VINGTAINÉ DE PIÈCES

Concassez grossièrement 30 g d'amandes mondées et 30 g de pistaches entières non salées. Coupez 50 g de kumquats confits (cf. recette ci-dessus) en petits dés. Faites fondre au bain-marie 180 g de chocolat noir en lisant à la spatule. Avec 1 cuil-

lère à soupe, étalez alors des petits disques de chocolat fondu sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Répartissez les fruits secs et les kumquats sur les disques. Laissez durcir à température ambiante, puis conservez ces mendiants dans une boîte hermétique.

Verrines crabe et kiwi

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES

Mélangez 240 g de miettes de crabe, 1 cuil. à soupe de mayonnaise maison, 1 cuil. à café de curcuma, sel et poivre. Mettez dans 4 verres. Mélangez 2 kiwis en petits dés à 2 cuil. à soupe de jus de citron vert et 1 cuil. à café de menthe ciselée. Parsemez-en le crabe. Servez frais.

Bananes rôties rhum-raisins

POUR 4 PERSONNES Préchauffez le four à 180° (th 6).

Epluchez 4 bananes et coupez-les en 2 dans la longueur. Dans une poêle, faites chauffer 20 g de beurre et faites-y colorer les bananes avec 4 cuil. à soupe de cassonade pendant 1 min environ de chaque côté. Une fois bien dorées, disposez les demi-bananes dans un plat à four. Dans la poêle de cuisson, versez 3 cuil. à soupe de raisins secs et 1 cuil. à soupe de vanille liquide. Remuez et déglacez avec 3 cuil. à soupe de rhum brun. Versez ce mélange sur les bananes et enfournez 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elles deviennent bien fondantes. Servez tiède avec une boule de glace vanille ou rhum-raisins.

Financiers au gingembre et kumquats confits

Prêt à l'avance

POUR 12 PIÈCES Dans une jatte, mélangez 100 g de sucre glace, 100 g d'amandes en poudre et 40 g de farine. Montez 3 blancs d'œufs en neige pas trop ferme et mélangez-les à la préparation. Incorporez 50 g de miel et 1 cuil. à café de gingembre en poudre. Dans une petite casserole, faites fondre 100 g de beurre à feu très doux jusqu'à obtenir un beurre noisette (brun foncé mais pas brûlé). Incorporez-le à la pâte puis versez-la dans des moules à mini-financiers en silicone. Enfournez (four chaud à 180°, th 6) pour 15 min. A mi-cuisson, parsemez les financiers de 50 g de kumquats confits (cf. recette p. ci-contre) coupés en lamelles, en les enfonçant un peu dans la pâte. Laissez refroidir avant de servir.

Tiramisù kiwi-spéculoos

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES Ecrasez 12 spéculoos et répartissez-en la moitié dans 4 verrines. Mixez la chair de 6 kiwis avec 2 cuil. à soupe de sucre. Répartissez-en également la moitié dans les verrines. Dans un saladier, fouettez 2 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à ce qu'ils

blanchissent. Ajoutez 250 g de mascarpone, mélangez puis incorporez 2 blancs d'œufs battus en neige. Versez la moitié de cette crème dans les verrines. Recouvrez du reste de spéculoos puis de purée de kiwi. Terminez par une couche de crème. Placez 4 h au frais avant de servir.

Foie gras poêlé au confit d'oignons rouges et grenade

POUR 4 PERSONNES Coupez 2 grenades en 2, pressez-les (réservez quelques grains pour le décor), puis filtrez le jus. Dans une casserole, faites revenir 2 oignons rouges émincés à feu très doux 10 min environ pour qu'ils s'attendrissent. Ajoutez le jus de grenade, 30 g de sucre et laissez confire à couvert 20 min en remuant. Laissez refroidir. Faites décongeler 4 escalopes de foie gras cru de 45 g pièce (type Picard). Salez, poivez et faites-les colorer à la poêle 1 min de chaque côté. Servez aussitôt avec le confit d'oignon et les grains de grenade réservés.

Carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES Rincez et épongez 12 noix de saint-jacques sans corail. Détaillez-les en rondelles très fines et disposez-les sur 4 assiettes. Coupez 3 fruits de la passion en 2 et répartissez leur pulpe sur les saint-jacques. Pilez 1 cuil. à café de baies roses et parsemez-en les carpaccios. Arrosez de 1 filet d'huile d'olive, couvrez et placez au frais. Parsemez de fleur de sel avant de servir.

Salade d'ananas et de grenade

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES Faites chauffer 20 cl d'eau avec 200 g de sucre, 1 cuil. à café de mélange d'épices pour pain d'épice et les graines de 1 gousse de vanille. Faites frémir le sirop jusqu'à épaississement puis mélangez-le au jus de 1 orange. Réservez. Coupez 1 ananas en dés. Dans un saladier, mélangez-les avec les graines de 1 grenade et 1 cuil. à soupe de menthe ciselée. Nappez du sirop, placez au frais au moins 1 h avant de servir.

Nems de bananes, sauce caramel-beurre salé

POUR 4 PERSONNES Epluchez et écrasez 2 bananes avec 50 g de cassonade. Coupez 4 feuilles de brick en 2 et rabattez les parties arrondies afin de former 8 bandes. Répartissez la banane écrasée au centre de chaque bande puis roulez-les en nems. Disposez-les sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé, badigeonnez-les de beurre fondu et poudrez-les de sucre glace. Enfournez (four chaud à 200°, th 7) pour 15 min environ. Dans une casserole, faites chauffer à sec 80 g de sucre jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Faites tiédir 10 cl de crème liquide au micro-ondes et versez-la sur le caramel en fouettant. Ajoutez 50 g de beurre salé en parcelles et remuez sans cesse sur feu doux jusqu'à ce que le caramel fonde et devienne lisse. Servez cette sauce avec les nems tièdes.

Panna cotta coco-passion

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES

Dans une casserole, faites chauffer 10 min à feu très doux 40 cl de lait de coco avec 40 cl de crème liquide et 40 g de sucre. 2 min avant la fin de la cuisson, ajoutez 2 g d'agar-agar en poudre et portez à frémissement en remuant. Versez la crème dans 4 verrines et laissez refroidir. Coupez 6 fruits de la passion en 2 et versez leur jus filtré dans une autre casserole avec 60 g de sucre. Faites chauffer à feu doux avec 1 cuil. à café de Maïzena en remuant. Une fois le coulis épaissi, sortez-le du feu et laissez-le refroidir avant de le répartir sur les panna cotta. Placez au frais au moins 3 h avant de servir.

3 ingrédients maxi

4 recettes épatantes!

Le pari de la réaction dans ces pages ? Juste trois petites courses et les basiques du placard pour des idées gourmandes qui donnent envie.

Photos : Loïc Nicoloso - Réalisation et stylisme : Sabine Paris - Recettes : Pascale Mosnier



Cuillères au foie gras et pomme confite

Prêt à l'avance

FACILE ET ABORDABLE
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 15 MIN

POUR 4 PERSONNES

VOUS DEVEZ ACHETER : 100 g de foie gras de canard cru ● 4 spéculoos ● 1 grosse pomme (type granny smith)

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 30 g de beurre ● 1 pincée de cannelle ● 1 cuil. à soupe rase de sucre ● sel ● poivre

PELEZ LA POMME, coupez-la en petits dés réguliers. Faites chauffer le beurre et le sucre dans une petite cocotte. Mettez-y les pommes, mélangez et laissez cuire 10 à 12 min à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pommes soient confites et tendres.

ASSAISONNEZ les dés de pommes de sel, poivre et cannelle, et répartissez-les dans des cuillères apéritives.

COUPEZ LE FOIE GRAS en cubes. Saisissez-les à feu vif sur toutes leurs faces dans une poêle chaude en les retournant rapidement. Salez et poivrez. Disposez-les dans les cuillères.

ECRASEZ LES SPÉCULOOS au rouleau pour obtenir une chapelure grossière. Parsemez-en les cuillères. SERVEZ À L'APÉRITIF à température ambiante.

NOTRE BON ACCORD : un vou-vray (blanc moelleux de Loire).



Foie gras de canard cru, spéculoos, granny smith

Soufflés au crabe et au citron

**ASSEZ FACILE ET
ABORDABLE**

PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

VOUS DEVEZ ACHETER : 200 g de chair de crabe (décongelée ou sous vide) ● 1 citron vert bio

● 10 cl de crème épaisse

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 3 œufs

+ 1 jaune ● 60 g de beurre

● 30 g de farine ● 1 pincée de

piment de Cayenne ● 20 cl de

lait ● sel

LAVEZ ET ESSUYEZ LE CITRON, râpez finement son zeste. Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole, jetez la farine en pluie, et fouettez 1 min. Versez ensuite le lait en filet sans cesser de fouetter, pour obtenir une béchamel épaisse et lisse. Salez, relevez de piment et ajoutez la crème. Laissez tiédir. CASSEZ LES ŒUFS en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les 4 jaunes à la béchamel en remuant longuement, puis le crabe émietté et le zeste râpé.

PRÉCHAUFFEZ le four à 180° (th 6) et beurrez copieusement un moule à soufflé (ou 4 moules individuels).

MONTÉZ les 3 blancs d'œufs en neige. Incorporez-les délicatement au mélange précédent, à la spatule. Versez dans le(s) moule(s), enfournez pour 30 min (20 min pour les petits moules), sans ouvrir le four. Si le résultat n'est pas assez gonflé, poursuivez la cuisson. Servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un pouilly-fuissé (blanc de Bourgogne).



Chair de crabe, citron vert bio, crème épaisse





Gratin de macaronis à la langouste

**UN PEU CHER
MAIS ASSEZ FACILE**
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 40 MIN

POUR 4 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 350 g de macaronis • 2 queues de langouste crues (env. 500 g, fraîches ou décongelées) • 1 sachet (200 g) de sauce crustacés surgelée (type Picard)
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 30 g de beurre • 2 échalotes • 20 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe de cognac • sel • poivre

FENDEZ LA CARAPACE des queues de langouste côté ventre, puis dé-

cortiquez-les délicatement. Coupez la chair en médaillons épais. Concassez grossièrement les carapaces. Pelez et émincez les échalotes.

DANS UNE COCOTTE, faites fondre 15 g de beurre, mettez les morceaux de carapace et les échalotes à revenir à feu vif. Faites-les flamber avec le cognac préalablement chauffé. Mouillez avec 15 cl d'eau et faites frémir 10 min. Filtrez ce jus.

DANS LE MÊME TEMPS, préchauffez le four à 180° (th 6) et beurrez un plat à four. Faites cuire les macaronis dans un faitout d'eau bouillante salée (7 à 10 min selon les marques).

DANS UNE CASSEROLE, faites décongeler la sauce crustacés à feu doux, puis versez la crème liquide et le jus de carapace, mélangez bien et versez cette sauce dans un grand saladier.

EGOUTTEZ LES MACARONIS en secouant bien la passoire, puis versez-les dans le saladier et mélangez longuement pour qu'ils soient enrobés de sauce.

VERSEZ-EN LA MOITIÉ dans le plat à four, posez les médaillons de langouste dessus et recouvrez avec le reste des macaronis.

ENFOURNEZ POUR 20 MIN, et servez très chaud.

NOTRE BON ACCORD : un meursault (blanc de Bourgogne).



Macaronis, queues de langouste crues, sauce crustacés surgelée

Tarte au chocolat blanc et clémentines confites

**ASSEZ FACILE ET
BON MARCHÉ**

PRÉPARATION : 35 MIN

CUISSON : 50 MIN

REPOS : 4 H

Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES

VOUS DEVEZ ACHETER : 4 clémentines bios ● 250 g de chocolat blanc à dessert ● 1 rouleau de pâte sablée

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 300 g de sucre ● 20 cl de crème liquide

DANS UNE CASSEROLE, faites chauffer le sucre avec 30 cl d'eau jusqu'à frémissement,

puis laissez refroidir le sirop obtenu. Lavez les clémentines et essuyez-les. Coupez-les en rondelles fines et placez-les dans le sirop froid. Portez à ébullition puis laissez chauffer à petit bouillon 20 min environ jusqu'à ce que le sirop épaississe. Laissez refroidir les clémentines dans le sirop puis égouttez-les sur une grille.

PENDANT CE TEMPS, préchauffez le four à 180° (th 6). Disposez la pâte dans un moule à tarte avec son papier de cuisson. Piquez-la, recouvrez-la d'un disque de papier sulfurisé, puis de haricots

secs. Enfourez pour 20 min. A mi-cuisson, retirez le papier et les haricots. Laissez refroidir.

DANS UNE CASSEROLE, faites chauffer la crème liquide avec le chocolat en morceaux. Lissez à la spatule puis versez sur la tarte et laissez refroidir. Placez au moins 4 h au réfrigérateur.

AU MOMENT DE SERVIR, disposez les clémentines confites sur la tarte. Ornez éventuellement de petites touches de feuilles d'or.

NOTRE BON ACCORD : un saussignac (blanc moelleux du Sud-Ouest).

Sur une idée de Sonia Kordjani.



Pâte sablée, clémentines bios, chocolat blanc à dessert



Nice

Si douce en hiver

Française depuis 1860 seulement, la ville garde sa belle humeur et son accent chantant, offre les couleurs de ses marchés et le charme de sa gourmandise façon Riviera.

Texte : Gilles Pudlowski

Photos : Jean-Daniel Sudres/Voyage-Gourmand

LE NEGRESCO

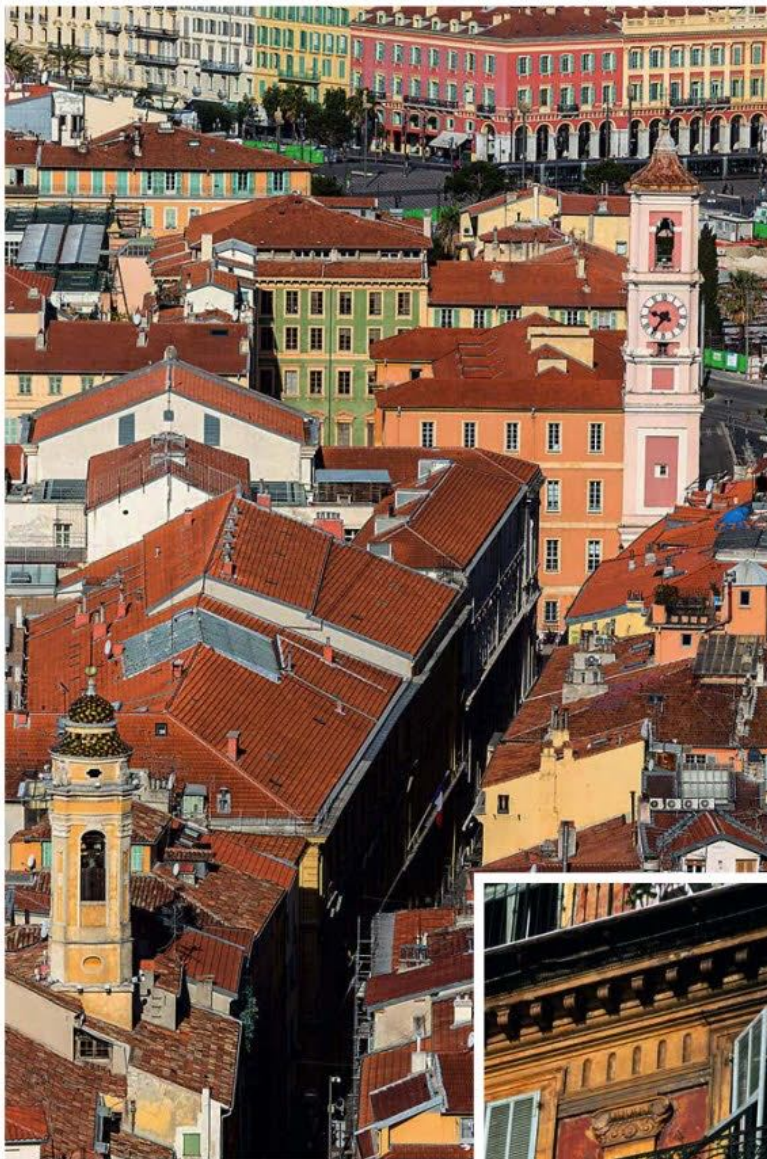
Le Negresco, PALACE MYTHIQUE DE LA BELLE ÉPOQUE, EMBRASSE TOUTE LA BAIE DES ANGES...

La vieille ville

Toute la magie d'une cité italienne s'offre en une vue mémorable depuis le belvédère panoramique de la colline du Château : toits orangés, venelles étroites, arches de la place Masséna, murs ocre, tour Saint-François.

Couleur locale

Le mimosa jaune d'or est l'un des trésors odorants du marché aux fleurs, qui se tient tous les matins dans la vieille ville, sur le cours Saleya.



Fiers citrons

Ceux de Menton, toute proche, sont l'une des vedettes hivernales des étals.

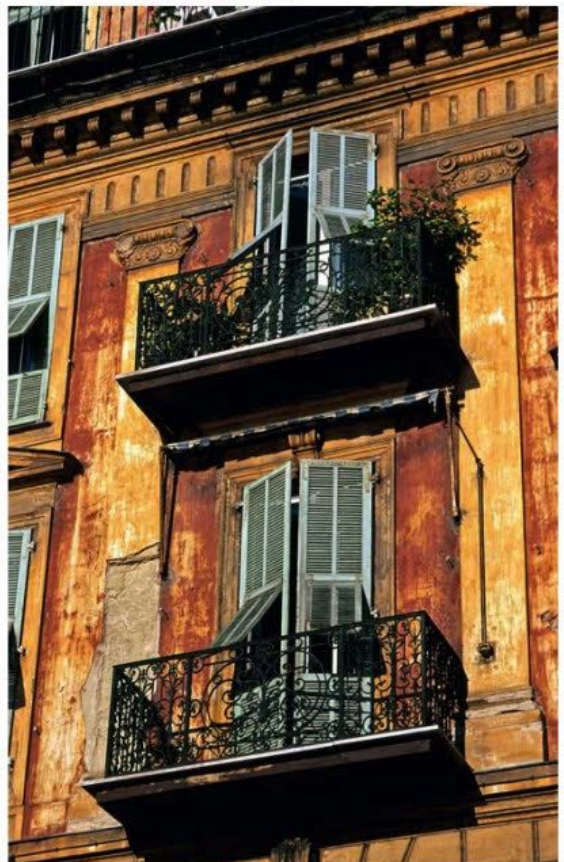


Table avec vue

Le **Coco-Beach** est une institution en balcon sur la mer. N'oubliez pas **La Réserve**, vue splendide et jolis mets. Ni **Les Pêcheurs**, sur le port.

Ocre et rouge

Les vieux immeubles du port évoquent une cité charmante de la voisine Ligurie.





Beauté du port

Depuis la place de l'Île de Beauté, le port fait rêver aux voyages. Les "vrais" pêcheurs ne manquent pas à l'appel.



Jolie poutine

Les alevins, spécialité niçoise, côtoient crustacés, coquillages et mollusques au marché aux poissons, place Saint-François.

Le cours Saleya

Ses étals sont emblématiques de la gourmandise de la ville. On trouve ici de superbes fruits, mais aussi les légumes qui permettent de préparer la meilleure ratatouille...



Panisses

Les fines galettes de pois chiches (présentées ici avant cuisson) jouent les stars, au côté des raviolis, à la maison Quirino, fondée en 1925.

Lou Pilla Leva	
SIOCCA	2,10
PISSALADIÈRE	3,40
FARCIS	5,10
PIZZA	3,00
BEIGNETS DE SARDINES	4,40
BEIGNETS (Courgettes et Aubergines)	3,50
TOURTE de BLETES (Sole Barale)	3,00
TOURTE de COURGETTES	3,50
PAN BAGNAT	4,00
SALADE NICOISE	11,50
ASSORTIMENT NICOIS	9,20
TARTE du JOUR	3,00
SUGGESTIONS :	

Menus rituels

Tourte aux blettes, beignets de sardines : les tables proches du marché offrent une anthologie des spécialités niçoises au quotidien.

La pissaladière

Rodolphe Chevalier prolonge, au **Jardin d'Hélène**, le souvenir d'Hélène Barale, qui fut "la" mère niçoise, et de sa fameuse pissaladière à l'oignon.



MICRO PRIX TGV

VOYAGEZ À PRIX PREM'S* TOUTE L'ANNÉE.



RÉSERVEZ 3 MOIS À L'AVANCE VOS BILLETS PREM'S.

Plus vous vous y prenez tôt, mieux c'est !
En réservant 90 jours à l'avance, bénéficiez
de places à petits prix avec TGV.

PARTEZ EN WEEK-END OU EN VACANCES AVEC LES TGV 100% PREM'S.

Tous les week-ends du jeudi au lundi
soir et pendant les vacances scolaires
en heures creuses, voyagez à bord
de ces TGV 100% Prem's où toutes
les places en 1^{re} et en 2^{de} classe sont
disponibles à prix Prem's.

OFFREZ-VOUS UN ALLER-RETOUR À PRIX PREM'S DANS LA JOURNÉE DU SAMEDI.

Profitez des Samedis de TGV et partez
à 1h ou 2h de chez vous pour découvrir
une région, voir une exposition ou pour
rendre visite à votre famille et vos amis.
Billets aller-retour de 30€* à 50€* selon les
destinations, valables pour des voyages
aller-retour dans la journée du samedi.

Exemples de prix aller simple en 2^{de} classe : Exemples de prix aller simple en 2^{de} classe : Exemples de prix aller simple en 2^{de} classe :

DÈS 20€* | AVIGNON < > NICE
DIJON < > NICE

DÈS 20€* | PARIS < > BORDEAUX
STRASBOURG < > MARSEILLE

DÈS 30€* | LYON < > NÎMES
LYON < > AVIGNON

DÈS 25€* | LYON < > NICE
PARIS < > NICE

DÈS 25€* | MARSEILLE < > PARIS
PARIS < > NICE

DÈS 40€* | LYON < > MARSEILLE
PARIS < > METZ

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR SNCF.COM

*Prix Prem's à partir de, valable pour une personne, en 2^{de} classe sur une sélection de destinations en France, certains jours et dans certains trains, non cumulable avec toute autre promotion en cours. Billets non échangeables et non remboursables. En vente en gares, boutiques SNCF, par téléphone au 3635 (0,34€ TTC/min, hors surcoût éventuel) ou auprès des agences de voyages agréées SNCF. Retrouvez l'ensemble des conditions particulières de chaque offre dans votre point de vente habituel ou sur SNCF.com

TGV® est une marque déposée de SNCF. Tous droits de reproduction réservés.

SNCF - 2 place aux Étoiles - C.S. 70001 - 93633 LA PLAINE SAINT-DENIS CEDEX - R.C.S. BOBIGNY B 552 049 447





Vue sur la rade

Les palmiers, la mer, le port au soleil couchant, les montagnes en contrepoint : c'est la vue irréaliste qu'offre la terrasse du **Coco-Beach**.



Flânez

Près du cours Saleya, ne manquez pas les adresses gourmandes de la ville : **La Merenda** de Dominique le Stanc, **L'Univers** de Plumail et **La Petite Maison de Nicole**.



Socca de star

Sa galette fine et chaude à la farine de pois chiches est un régal. La douce Thérèse est la star non dite du Cours Saleya, et possède aussi une boutique rue Droite.



Magie d'antan

Dans la vieille ville, les nombreuses enseignes d'autrefois apportent un charme désuet.



Exotisme slave

La majestueuse cathédrale orthodoxe russe Saint-Nicolas, ses croix dorées, ses coupoles vertes à bulbe du XIX^e siècle rappellent que Nice fut toujours une cité révéérée des étrangers, l'hiver, pour la douceur de son climat.

19,90€
seulement
au lieu de ~~32,20€~~
soit près de 40 %
d'économie



2 ans d'abonnement avec les 4 livres !

Suivi des commandes : 03 44 62 52 40 (prix d'un appel local)

- E55A

- E55B

Date et signature obligatoires :

Vous pouvez acheter séparément le magazine au prix unitaire de 3,40 € + 2,50 € de frais de port et chacun des livres au prix de 5,90 € + 2,50 € de frais de port.

Le saumon fumé

par Jacques Barthouil

A Peyrehorade, au cœur des Landes, un fumeur artisan de tradition, voué à la cause du bon poisson d'eau douce, est devenu le pédagogue du saumon et l'artiste de son registre.

Texte : Gilles Pudlowski – Photos : Jean-Daniel Sudres/voyage-gourmand.com

On s'est levé tôt pour aller ramasser les filets sur le fleuve en compagnie de Christian Betbeder. On a parcouru à la hâte le chemin qui mène, de Peyrehorade à Sainte-Marie-de-Gosse, où Christian est pêcheur professionnel depuis quelque trente-cinq ans, comme avant lui son père et son grand-père. Les traditions landaises ont la peau dure. Qu'il vente ou pleuve, Christian, qui est également agriculteur, élève des vaches et produit des kiwis, demeure fidèle au poste.

La pêche d'estuaire

Ils ne sont plus, cependant, que six à poursuivre le métier, suivant, de novembre à juillet, la pêche réglementée. Alose (cette grosse sardine qui se plaît en eau douce), lamproie (cette anguille mastodonte qui se cuisine en civet et se conserve aisément), pibale – les alevins d'anguille qu'on nomme civelle en Charentes ou "angulas" en Espagne et se proposent avec huile, ail, tout en délicatesse – sont prolifiques dans l'Adour. Nous sommes à une demi-heure de Bayonne, où la large rivière se jette dans l'Océan. Et l'on parle ainsi de la pêche d'estuaire. Les rares pêcheurs ici sont tous des vigies qui cernent les espèces menacées, dénombrent leurs proies autorisées. Ils sont devenus les gardiens de la biodiversité du fleuve.

Jacques Barthouil, dont Christian Betbeder est l'un des fournisseurs, prend chez lui le saumon sauvage, celui qui assure depuis des lustres le renom de son enseigne. Son père, Gaston, avait créé la

demeure de Peyrehorade, sur les berges des gaves de l'Adour, en 1929. Jacques continue le métier, le développant, mettant en avant la technique de fumage du saumon de qualité. Il mêle désormais poisson d'élevage et poisson sauvage.

Mais seuls les meilleurs spécimens ont droit de cité chez lui. Sa méthode est fidèle aux traditions ancestrales. Il y a d'abord la mise en filet manuelle, puis

l'écaillage patient et le rinçage soigneux, la scarification minutieuse, le salage au sel sec par un frottement à la main. Ensuite le lent séchage, puis le fumage en suspens au bois d'aulne dans des fours traditionnels durant vingt heures au moins, avec une fumée renouvelée, garantissant une vraie douceur au poisson.



Un saumon sauvage DES GAVES DE L'ADOUR JUSTE FUMÉ, PRÉSENTÉ AVEC SA PEAU : UN RÉGAL ROYAL !

Délicatesse et qualité

Dernière étape, le tranchage délicat à la main. Délicat : c'est l'adjectif qui convient le mieux pour cet artisan régional devenu gros négociant et exportateur d'importance sans renoncer à la minutie d'antan. Sa Maison du Saumon retrace, de pédagogique façon, la vie du saumon sauvage, sa

migration, son retour vers les torrents pyrénéens. Une leçon de choses qui donne envie de visiter les Landes et l'Adour en sa compagnie.

Devenu le spécialiste du fumage de qualité, Jacques Barthouil ne se contente pas de travailler le saumon à l'ancienne, il propose tous les produits landais de tradition. Tels foie gras, pâté de canard au poivre vert, confit, magret fumé, terrine ou anguille, sans parler d'un tarama aux truffes, tous pareillement à fondre. ■



1 LE FUMAGE PATIENT DU SAUMON EN FILETS BIEN TRANCHÉS DANS LES GRANDS FUMOIRS DE JACQUES BARTHOUIL À PEYREHORADE.

2 AUX ENVIRONS DE SAINTE-MARIE-DE-GOSSE, SUR L'ADOUR, UN PÊCHEUR PROFESSIONNEL VIENT DE CAPTurer UN SAUMON.

3 CHRISTIAN BETBEDER, AGRICULTEUR ET PÊCHEUR, EXCELLE DEPUIS 35 ANS DANS LA PÊCHE AU SAUMON ET À L'ALOSE.

4 FUMAGE CHEZ JACQUES BARTHOUIL À LA MAISON DU SAUMON.



Le saumon de l'Adour

Son origine ? Un mystère. Son existence ? Un voyage, perpétuel comme un retour. Il peut naître dans des mers lointaines, celle des Sargasses, du Labrador, d'Irlande, au large du Groenland, rejoint, en traversant l'Atlantique, les gaves pyrénéens, se baigne dans l'Adour, se reproduit dans les frayères des gaves de Pau ou d'Oloron. Sa chair grasse rose clair et son faible nombre d'arêtes en font la star du genre. Les frères Coussau, les deux étoiles de Magescq, le proposent en darne à cuire au grill, comme un steak. On ôte la peau et on sert avec une béarnaise joliment "estragonée". Un must ! Saumon fumé de l'Adour de Jacques Barthouil, environ 20,50 € les 100 g (2 tranches), en boutiques et sur Internet.

8 foies gras de canard entiers

A cette période de l'année, ce mets de fête par excellence est en vedette. Nous avons testé les semi-conserves vendues en grandes surfaces.

Texte et réalisation : Catherine Gerbod

Nous avons choisi des produits en semi-conserve, c'est-à-dire qui se stockent au frais entre 0 et 4°. Ils représentent près de 60 % des ventes en grandes surfaces. Au sein de cette famille, nous n'avons sélectionné que des foies gras de canard entiers : le haut de gamme. Ces produits sont faits à partir du foie d'un seul canard par opposition au simple foie gras, composé de morceaux de lobes de différents canards, et contrairement au bloc, constitué lui de foie émulsionné et de bouts de lobe (lorsqu'il est avec morceaux).

Un produit complexe

Ce type de produit est aussi baptisé mi-cuit. Il est pasteurisé et cuit autour de 85°. Il se conserve en principe 6 mois

maximum. Mais la réalité est plus compliquée ! Certains affichent des durées de conservation de plus de un an. Tout dépend du barème de cuisson (rapport entre la durée de cuisson/pasteurisation et la température) choisi par le fabricant. Les bocalux se gardent davantage que le sous-vide.

Une cuisson très précise

Assaisonnés de façon traditionnelle, les produits testés étaient de présentations variées : bocalux, lobe sous vide, moulés en barquette... Selon nos jurés, la présentation n'est pas primordiale. La qualité du foie, le savoir-faire lors de sa préparation, la justesse de l'assaisonnement et la précision de sa cuisson sont beaucoup plus déterminants.

Nos jurés ont été dans l'ensemble plutôt critiques sur les produits testés. Les produits IGP canard à foie gras du Sud-Ouest représentent 60 % des ventes en grandes surfaces, d'où leur forte présence dans notre banc d'essai.

Seul Feyel, marque alsacienne, ne précise pas la provenance du foie, tandis que Leader Price se contente d'un "origine France", flou, qui n'est pas reporté dans la liste d'ingrédients. En tant que matière première, les foies gras IGP sont plus chers que les français non IGP, et que les importés, car leur cahier des charges est bien plus contraignant. Enfin, le foie gras étant devenu un produit très marketing, les prix font le grand écart, de 36,63 € à 109,50 € le kilo, cela sans logique avec la qualité constatée. ■



15/20

Reflets de France
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest - 25,80 € le lobe sous vide de 300 g (86 € le kg)
Chez Carrefour

Pour : aspect authentique et artisanal ; couleur et odeur appétissantes, ferme, bien assaisonné. Beaucoup de présence.

Contre : légèrement pâteux, un peu rustique, trop de poivre en surface, traces de veines.



13/20

Nos régions ont du talent
Foie gras entier de canard du Sud-Ouest à l'ancienne - 19,75 € les 300 g (65,83 € le kg)
Chez Leclerc

Pour : jolie couleur, appétissant avec le poivre bien dosé, parfum fin, épicé. Ferme et moelleux, grain fin, touche d'alcool bien dosée, fondant en bouche.

Contre : assez friable, trop salé, poivre qui peut déplaire.



11,5/20

Monoprix Gourmet
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit au Sauternes - 10,59 € les 180 g (58,83 € le kg)
Chez Monoprix

Pour : on reconnaît le foie entier, bien rosé, parfum agréable quoique léger, texture, soyeuse ferme, assez fondante.

Contre : trop persistant en bouche, trop salé, granuleux. Quelques bulles d'air visibles.



10,5/20

Montfort
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest Gastronomie - 21,90 € les 200 g (109,50 € le kg)
En grandes surfaces

Pour : aspect régulier, jolies marbrures, texture très lisse, tendre, fondante. Peu de gras autour. Assez puissant, relevé.

Contre : parfum peu flatteur au nez, très rose, le gras domine en bouche, amertume finale.



Photos : CVF / Jean-François Maillet

Notre jury

Julien Duboué, chef, et Bruno Dumont, chef de cuisine, tous deux du restaurant *Dans les Landes* (Paris 5^e). Jacques Boudin, chef du restaurant *L'Atelier des Compères* (Paris 8^e) et auteur de *Vins et Gibiers* (éd. Montbel). Caroline Chanfreau-Philippon, amatrice de foie gras et viticultrice dans le Bordelais (Château Lestage et Château Fonréaud). Pascale Mosnier, Catherine Gerbod et Alexandra Marchand pour Cuisine et Vins de France.

Déroulement du test

La dégustation s'est déroulée au restaurant *Dans les Landes*. Les foies gras ont été sortis de leurs emballages 20 minutes à l'avance et dégustés à l'aveugle.



10/20

Labeyrie

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest à l'ancienne Pure Tradition
24,99 € les 275 g (90,87 € le kg)

En grandes surfaces

Pour : parfum agréable bien que discret, assaisonnement équilibré, tranchage facile, texture homogène, saveur agréable.

Contre : traces de gras à l'intérieur, terne voire un peu gris, mou et fugace en bouche.



10/20

Feyel

Foie gras de canard entier
14,90 € les 180 g (82,78 € le kg)

En grandes surfaces

Pour : fondant, grain fin, odeur puissante, goûteux si on dépasse l'aspect visuel. Bien équilibré, les épices ne masquent pas le produit d'origine.

Contre : aspect rebutant, évoque plutôt un bloc, trop pâle, fond trop vite en bouche.



10/20

Leader Price

Foie gras de canard entier
10,99 € le lobe sous vide de 300 g
(36,63 € le kg) Chez Leader Price

Pour : texture ferme fondante et plaisante, bonne odeur, goût agréable et consensuel. Facile à trancher.

Contre : très pâle, évoque un foie reconstitué et moulu. Assaisonnement réussi mais trop présent, un peu pâteux en finale.



9/20

Delpyrat

Foie gras de canard entier du Pêrigord à l'armagnac
19,95 € les 200 g (99,75 € le kg)

En grandes surfaces

Pour : tranches nettes à la découpe, bel aspect marbré, très fondant en attaque.

Contre : odeur un peu rustique, traces de veines, texture granuleuse, présence d'alcool trop marquée, peu de finesse.

Photos : Thierry Legay et DLR

7 recettes en moins de 30 minutes

Nos idées gourmandes associent des produits frais et festifs – langouste, saumon fumé, marrons... – à des sauces toutes prêtes, légumes surgelés ou autres sachets... Ainsi, vous n'aurez pas besoin de passer des heures en cuisine et pourrez profiter d'une belle fin d'année !

Photos : Valéry Guedes - Réalisation et stylisme : Valéry Drouet
Recettes : Pascale Mosnier

Velouté d'asperges au lait d'amandes

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION ET
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

600 g d'asperges vertes surgelées (type Picard) ● 1 cuil. à soupe d'oignons émincés (frais ou surgelés) ● 1 tablette de bouillon de volaille ● 25 cl de lait d'amandes (au rayon bio) ● 50 g d'amandes effilées ● 20 g de beurre ● sel ● poivre

COUPEZ LES ASPERGES en tronçons à l'aide d'un couteau-scie. Faites chauffer le beurre dans une cocotte. Mettez-y à blondir les oignons émincés 5 min.

AJOUTEZ LES ASPERGES dans la cocotte et faites-les également revenir quelques minutes. Couvrez d'eau chaude juste à hauteur, émiettez la tablette de

bouillon, salez, poivrez. Mélangez, portez à ébullition et laissez frémir 20 min.

PENDANT CE TEMPS faites un peu torréfier les amandes à sec dans une poêle.

LORSQUE LES ASPERGES sont tendres, égouttez-les en récupérant leur jus de cuisson. Mettez-les dans un blender avec le lait d'amandes et faites fonctionner l'appareil pour obtenir un velouté onctueux (ou utilisez un mixeur-plongeant). Allongez-le d'un peu de jus de cuisson réservé pour obtenir la texture que vous souhaitez.

RECTIFIEZ L'ASSAISONNEMENT en sel et poivre, répartissez le velouté dans des verres de service, parsemez d'amandes grillées et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un alsace-pinot-blanc.





Blinis madame au saumon et radis noir

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION ET
CUISON : 20 MIN

POUR 4 PERSONNES

8 blinis moyens • 1/2 radis noir
• 2 grandes tranches de saumon fumé • 150 g de fromage frais aux fines herbes • 8 œufs de caille • le jus de 1/2 citron • 20 g de beurre • sel • poivre

EPLUCHEZ LE RADIS NOIR et râpez-le (grosse grille). Détaillez le saumon en lanières.

FAITES CHAUFFER LE BEURRE dans une poêle et cassez-y les œufs de caille. Faites-les cuire "au plat" environ 1 min, salez et poivrez-les.

DANS LE MÊME TEMPS, réchauffez les blinis au micro-ondes. Tartinez-les de fromage aux herbes, répartissez dessus le saumon et le radis râpé. Déposez un œuf

de caille au-dessus, poivrez et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un côtes-du-jura blanc (blanc fruité).

La recette bonus:

Blinis maison

Dans une jatte, émiettez 20 g de levure de boulanger dans 10 cl de lait tiède, incorporez 100 g de farine. Laissez ce levain doubler de volume dans un endroit tiède couvert d'un torchon (environ 1 h 30). Dans un saladier, versez 200 g de farine et 10 g de sucre. Ajoutez le levain, 4 jaunes d'œufs et 40 cl de lait. Mélangez bien, incorporez 2 blancs d'œufs battus en neige molle et laissez lever 2 h dans un endroit tiède. Faites cuire les blinis dans une petite poêle beurrée, comme des crêpes.

Bouillon corsé de langouste et de bœuf

UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION ET
CUISON : 20 MIN

POUR 4 PERSONNES

2 queues de langoustes crues, environ 250 g pièce (fraîches ou décongelées) • 20 tranches de carpaccio de bœuf • 1 bouquet d'herbes thaïes (ciboulette thaïe, basilic thaï, coriandre) • 1 cuil. à soupe de jus de citron • 1 bâton de cannelle • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre • 1 clou de girofle • 1 étoile de badiane (anis) • 3 tablettes de bouillon de bœuf dégraissé

DILUEZ LES TABLETTES de bouillon dans 1 l d'eau bouillante, ajoutez les épices, laissez frémir le

temps que vous préparez les autres ingrédients.

FENDEZ LA CARAPACE des queues de langouste côté ventre, puis décortiquez-les délicatement. Coupez la chair en cubes. Rincez, épongez et ciselez les herbes thaïes.

RÉPARTISSEZ les tranches de carpaccio dans 4 assiettes creuses, placez les cubes de langouste au centre, parsemez d'herbes ciselées, et arrosez les assiettes de quelques gouttes de jus de citron.

PLACEZ les assiettes à table. Filtrez le bouillon et versez-le très chaud dans les assiettes.

NOTRE BON ACCORD : un pouilly-fumé (blanc de Loire).

Sur une idée de Jean-Pierre Vigato.





Salade folle new-look

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION
ET CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

4 huîtres creuses n° 2 ● 120 g de foie gras mi-cuit en terrine ● 3 cuil. à soupe de panko (chapelure japonaise) ● 12 asperges vertes (surgelées, type Picard) ● 2 œufs ● 2 cuil. à soupe de farine ● 2 petits oignons frais ● le jus de 1/2 citron ● 2 cuil. à soupe de jus de poulet rôti ● 15 cl d'huile ● 1 cuil. à soupe ● 1 pincée de sucre ● sel ● poivre

FAITES CUIRE les asperges 8 min à l'eau bouillante salée, égouttez et passez-les sous l'eau froide. Epongez-les, coupez-les en tronçons.

DANS UN BOL, mélangez la moitié du jus de citron, le sucre, la cuillerée d'huile et du poivre. Nappez-en les asperges.

OUVREZ LES HUITRES, épongez-les, récupérez leur eau, filtrez-la, réservez-en 3 cuillerées à soupe. Battez les œufs en omelette.

FAITES CHAUFFER l'huile dans une casserole. Passez les huîtres dans la farine, puis dans l'omelette et enfin dans le panko. Faites-les frire 1 min, égouttez-les sur du papier absorbant, salez.

DÉTAILLEZ LE FOIE GRAS en copeaux, coupez les oignons en quatre.

DANS UN BOL, émulsionnez à la fourchette l'eau des huîtres, le reste de jus de citron, du sel et le jus de poulet. Disposez tous les ingrédients de la salade dans un plat de service, arrosez de la sauce et servez.

NOTRE BON ACCORD : un pessac-léognan blanc (vin du Bordelais).

Sur une idée de Daniel Rose.

Les conseils de CVF

● A défaut de jus de poulet, diluez 1/2 cuil. à café de fond de volaille dans 3 cuil. à soupe d'eau bouillante.

● La chapelure japonaise panko, très croustillante grâce à ses gros grains, se trouve facilement dans les épiceries asiatiques.

Tournedos aux morilles

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION
ET CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

4 tournedos de bœuf (environ 130 g pièce) ● 300 g de morilles (surgelées) ou 30 g de morilles séchées ● 200 g de sauce au foie gras surgelée (type Picard) ● 2 cuil. à soupe d'échalotes hachées (fraîches ou surgelées) ● 50 g de tomates confites ● 2 brins de persil plat ● 2 cuil. à soupe de cognac ● 20 g de beurre ● 1 cuil. à soupe d'huile ● sel ● poivre

SI VOUS UTILISEZ des morilles séchées, réhydratez-les 20 min dans de l'eau tiède. Egouttez-les. Effeuiliez le persil.

COUPEZ EN PETITS MORCEAUX les morilles et les tomates. Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte. Mettez les échalotes à revenir doucement, puis ajoutez les champignons et les tomates. Salez, poivrez, mélangez, laissez mijoter 15 min.

DANS LE MÊME TEMPS, faites réchauffer la sauce au foie gras comme indiqué sur l'emballage.

FAITES CHAUFFER le reste de beurre et l'huile dans une poêle. Saisissez-y les tournedos 1 min 30 (pour une viande saignante) par face à feu vif. Eteignez le feu. Salez et poivrez la viande, faites-la flamber avec le cognac préalablement chauffé.

LAISSEZ LES TOURNEDOS reposer 5 min dans la poêle. Disposez-les ensuite dans des assiettes de service chaudes. Versez leur jus de cuisson dans la cocotte de morilles, mélangez et versez ce mélange sur la viande. Entourez d'un cordon de sauce au foie gras, parsemez de pluches de persil et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un pomerol (rouge du Bordelais).

Le conseil de CVF

Accompagnez d'une purée de céleri, ou de marrons cuits avec les morilles, ou encore de pommes de terre grenailles sautées au beurre salé.



Monts-blancs au café

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 15 MIN
PAS DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

8 cuil. à soupe de crème de marrons • 40 cl de glace au café arabica • 20 cl de crème liquide très froide • 4 cuil. à soupe de Kalhua (liqueur de café) • 2 marrons glacés

MONTÉ LA CRÈME LIQUIDE très froide en chantilly et réservez-la au frais dans une poche à douille munie jusqu'au moment de servir.

RÉPARTISSEZ LA CRÈME DE MARRONS dans 4 coupes. Dans chacune d'elles, ajoutez une boule de glace au café. Versez la liqueur de café sur la glace, surmontez

chaque boule d'un toupet de chantilly et décorez d'un demi-marron glacé. Servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un whisky.

D'autres idées

- Dans le mont-blanc traditionnel, la crème de marrons est présentée en vermicelles : pour cela, mettez-la très froide dans une poche à douille munie d'un petit embout lisse.
- Vous pouvez remplacer la liqueur de café par une sauce chocolat ou caramel.
- Pour une texture croquante, parsemez les coupes d'amandes effilées pilées ou de pralin en poudre.

Neigeux framboises-cacao

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 15 MIN
PAS DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

35 cl de crème liquide très froide • 1 barquette de framboises • 50 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de cacao en poudre • 4 feuilles de menthe

MONTÉ LA CRÈME LIQUIDE bien froide en chantilly très ferme, et incorporez le sucre glace en pluie à la fin.

RINCEZ ET ÉPONGEZ les feuilles de menthe, hachez-les au couteau.

METTEZ UNE COUCHE DE CHANTILLY dans des coupes ou des verres transparents. Parsemez de

framboises et de menthe hachée, recouvrez de chantilly, poudrez délicatement de cacao à l'aide d'une petite passoire, décorez avec une framboise. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

NOTRE BON ACCORD : un champagne rosé.

Sur une idée de Jean-François Mallet.

L'idée de CVF

Plus croustillant : remplacez le cacao par des amandes mondées, grossièrement hachées au couteau et que vous aurez juste fait caraméliser à la poêle avec un peu de sucre glace.



Retrouvez nos
offres spéciales d'abonnement p.149, p.173
et sur : <http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>

Beaux ...avec un alsace

Seuls quatre raisins ramassés tard dans l'automne sont autorisés à produire ces unions de douceur et de fraîcheur.

Texte : Karine Valentin - Photos : Laurent Rouvrais

Comme s'il n'existait que lui, le gewurztraminer domine les autres lorsque, vinifié en surmaturation, il la ramène avec son bouquet exubérant et ses saveurs exotiques. Arrogant, il condescend parfois à laisser la place à trois de ses frères : pinot gris, riesling et muscat. Leur richesse naturelle en sucre est si élevée qu'après fermentation, il reste 50 grammes de sucre par litre. Bourrées d'audace, les baies peuvent attendre encore jusqu'à botrytiser pour produire les Sélections de grains nobles, sorte de super Vendanges tardives. Après 18 mois d'élevage, les vins sont agréés et peuvent être dégustés jeunes, même si après quelques années d'élevage, on les apprécie au plus juste de leur liqueur sur des homard, blanquette de veau, volaille aux truffes.

Des liaisons particulières

Suivant le raisin, amusons-nous à des accords différents : chaleureux comme un dîner aux chandelles, le gewurz prend des airs de fête sur des saveurs orientales, thaïes et indiennes, un munster, des châtaignes grillées ou une crème de thé au jasmin. Plus sage, le pinot gris sait rester à sa place, en entrée sur notre mille-feuille de roquefort ou avec du foie gras. Réputé plus vif, un riesling en Vendanges tardives supporte un prétendant salé : homard sauce tomate safranée, crevettes au gingembre... Opulent mais rare, le muscat s'apprécie sur une terrine de foie gras au chutney ou sur les treize desserts.

L'association avec une recette fruitée est la plus simple mais, juste pour frimer, on poussera l'accord dans les tonalités de fruit que possède le vin : banane et ananas avec un pinot gris ; agrumes avec un riesling ; datte, fruit de la passion, mangue, kiwi, rose avec un gewurztraminer ; raisins secs et fruits confits avec un muscat. ■

RIBE AU VILLÉ
CAVE DE
DEPUIS 1895
ALSACE
APPELLATION ALSACE CONTRÔLÉE

Riesling
Vendanges Tardives

2009

GRANDE RESERVE

mariages...

Vendanges tardives

Nos coups de cœur

Cave de Ribeauvillé
Riesling Vendanges
tardives
2009 - 15,55 € (50 cl)

Cette coopérative sélectionne des parcelles pour produire ce vin au nez sur les agrumes, délicat, dans la pure lignée des rieslings. Finale longue et cristalline idéale sur un dessert au citron.

Henri Schoenheitz
Riesling Herrenben
Vendanges tardives Adrien
2007 - 25,30 €

Un riesling surmûri sur une parcelle en altitude. Parfait sur les recettes salées avec sa belle tonicité, sa finesse, ses notes de pomme, sa pointe d'agrumes, et sa fin de bouche citronnée.

Domaine du Manoir
Pinot gris Vendanges
tardives
Clos du Letzenberg
2010 - 15 € (50 cl)

Le Letzenberg, colline de 326 m d'altitude, donne un pinot gris au nez de miel et pain d'épice, sur un palais d'abricot acidulé avec une délicate pointe d'amer en finale.

Domaine Schoffit
Pinot gris Rangen
Vendanges tardives, Clos
Saint Théobald 2007 - 42 €

Issu d'un Grand Cru, le Rangen possède des arômes de grillé et une pointe de moka et de fumé, fruits et parfums de fleurs en finale. Ses amers et sa note briochée valorisent un homard flambé.

Paul Ginglinger
Gewurztraminer
Vendanges tardives
2011 - 25,30 €

Son premier nez de loukoum s'assagit et devient plus complexe, avec des notes de rose, de fruits confits et d'épices. Sa liqueur est bien équilibrée et délicate. Pour des fromages puissants.

Valentin Zusslin
Gewurztraminer
Bollenberg Vendanges
tardives 2009 - 25,50 €

Dans ce millésime solaire et sur le lieu-dit magnifique du Bollenberg, le domaine a su préserver sa fraîcheur. Plutôt du côté épicé, élégant, peu exubérant, le vin finit sur une légèreté louable.

Prêt à l'avance

Union sucrée

Petits pots de crème au thé au jasmin

Pour 4 personnes. Faites bouillir 40 cl de lait entier dans une casserole. Versez-y 2 cuil. à soupe de thé au jasmin, couvrez, éteignez le feu et laissez infuser 5 min. Filtrez le lait et réservez au chaud. Dans une jatte, cassez 3 œufs et fouettez-les avec 80 g de sucre et

1 cuil. à soupe de miel. Versez le lait très chaud sans cesser de fouetter. Répartissez la préparation dans 4 ramequins et faites-les cuire au bain-marie 35 à 40 min, four chaud à 160 ° (th 5-6). Laissez-les refroidir avant de les placer au moins 1 h au réfrigérateur.

Voir nos adresses en fin de journal



L'accord parfait

Mille-feuille de roquefort et fruits secs au pain d'épice

**UN PEU DÉLICAT MAIS
BON MARCHÉ**
PRÉPARATION : 30 MIN
PAS DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

1 pain d'épice non tranché ●
250 g de roquefort ● 200 g de
mascarpone ● 50 g de raisins
secs blonds ● 75 g de cerneaux
de noix ● 6 figues sèches moelleuses ● 10 cl de porto ● poivre
mignonnette

SI VOUS ACHETEZ LE PAIN D'ÉPICE chez le boulanger, demandez-lui de le trancher très fin avec sa machine. A défaut, coupez-le vous même aussi finement que possible, avec un bon couteau. A l'aide d'un emporte-pièce, formez des disques dans les tranches.

METTES LES RAISINS à tremper dans un bol avec le porto.

Faites un peu griller les noix à sec dans une poêle, laissez refroidir puis concassez-les.

DANS UN SALADIER, émiettiez le roquefort à la fourchette et travaillez-le avec le mascarpone pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez les raisins avec le porto, les figues coupées en dés et les noix concassées. Poivrez, mélangez bien.

TOASTEZ RAPIDEMENT les disques de pain d'épice. Montez les mille-feuilles sur des assiettes de service : disposez un premier disque de pain d'épice sur chaque assiette, étalez une couche de la préparation au roquefort par-dessus, posez un nouveau disque de pain d'épice et une nouvelle couche de préparation au fromage. Terminez par un disque de pain d'épice. Servez en entrée ou à la place d'un plateau de fromage.

Les petits secrets du vin

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le vin sans jamais oser le demander... vous le trouverez enfin dans cette rubrique. Piochez parmi ces infos au gré de votre humeur.

Texte : Karine Valentin - Illustration : Marianne Maury-Kaufmann



Photo : CVF / Jean-Luc Barte

KARINE VALENTIN
Chef de service vins de CVF

LES CRUS BOURGEOIS ENFIN RECONNUS

La classification de 1855, qui hiérarchise les crus du Médoc en 5 rangs, fait foi depuis sa proclamation. A Saint-Emilion, ce classement qui ne fait pas l'unanimité est même l'objet d'une procédure en justice. Pour les Crus Bourgeois du Médoc produits au sein des **8 appellations communales** (Haut-Médoc, Listrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe et Médoc), chaque millésime est évalué avant d'obtenir le label Cru Bourgeois validé par le bureau Veritas, organisme indépendant. Il garantit le respect du cahier des charges et des qualités organoleptiques du vin. La dénomination remonte au **Moyen Age**. Les bourgeois de Bordeaux étaient exonérés des charges sur la vente des vins de leurs vignes. Ils s'enrichirent et devinrent propriétaires des meilleures terres de la région. La Révolution française abolit les privilèges, mais le commerce des Crus Bourgeois se maintient.

Au XIX^e siècle, ils sont 248 et se vendent plus cher que les crus artisans et paysans. Leur nombre passe à **444 en 1932** grâce aux courtiers bordelais qui reconnaissent la mention pas encore homologuée. Enfin, en 2003, un *modus vivendi* est trouvé, et un arrêté ministériel divise les propriétés en Crus Bourgeois, Crus Bourgeois Supérieurs et Crus Exceptionnels. Mais

la cour d'appel de Bordeaux annule le classement au motif que la dégustation était partielle car faite par des professionnels ! Las, les meilleurs d'entre eux, les Exceptionnels, sortent presque tous de l'appellation.

En 2009 la reconnaissance des Crus Bourgeois est enfin homologuée par les pouvoirs publics sur la base d'une dégustation annuelle (faite par un organisme indépendant). A

force de ténacité, cette marque historique du Bordelais a **trouvé son identité moderne**. Etre bourgeois aujourd'hui, c'est sans cesse remettre sur l'établi son travail, tout en sachant que rien n'est acquis ; que si le terroir donne du sens au vin, la main de l'homme est tout aussi importante. Des appellations comme Moulis et Listrac, n'ayant jamais eu de Crus Classés, bénéficient à juste titre de ce label. Les Crus Bourgeois sont peu exportés, et savent rester abordables tout en tutoyant le prestige.

Ma sélection en 2010 : château-la-cardonne, château-fleur-la-mothe, château-castera, château-de-panigon, château-saint-christoly, château-bel-air, château-belle-vue, clos-la-bohème, château-du-retout, château-la-garricq, château-mongravey, château-la-tour-de-mons, château-haut-bages-monpélou, château-clauzet, château-lilian-ladouys, château-sérilhan, château-tour-de-peze.



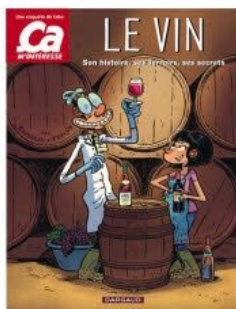
ET ÉDUCUER

INFORMER

Restons vigilants...

...pour que le vin conserve toute la place qu'il mérite en France. Le courant moralisateur qui sourd dans les rangs des hygiénistes l'assimile à une drogue et le juge dangereux pour la santé. Il a même failli éradiquer toute communication viticole sur Internet. Interdire le vin dans sa patrie, où il est l'emblème du patrimoine, alors que le monde entier nous l'envie, est une mesure inepte. La filière s'est mobilisée à travers l'association Vin et Société, et le gouvernement a compris l'absurdité de la mesure. Deux sites (cf. notre carnet d'adresses) créés par Vin et Société ont pour but d'aider le vin à retrouver la place qu'il mérite, dans la concertation et l'éducation.

LE VIN ET LA SCIENCE



La meilleure façon de faire la nique à tous ceux qui jugent la consommation du vin nocive et entendent l'interdire est de s'instruire. Il y a peu, un numéro des *Cahiers de Science & Vie* était consacré aux "Sources du vin et de l'ivresse", insistant sur sa place dans l'histoire de l'humanité.

Numéro exceptionnel, toujours en vente sur Internet

Moins intellectuelle mais ludique et pratique, la BD *Le Vin, son histoire, ses terroirs, ses secrets*, propose un cours magistral sur le vin.

Une Enquête du labo *Ca m'intéresse*, éd. Dargaud, 9,99 € en librairie.



Protection rapprochée

Vous êtes heureux, vous possédez une cave plutôt humide. et d'aucuns savent votre goût prononcé pour les grands vins. La chance vous sourit, car Noël approche, et quelques crus exceptionnels apparaîtront sous le sapin. Le coffret Label Skin contient des films en vinyle à poser sur vos bouteilles pour protéger les étiquettes de l'humidité, des taches et des insectes. Commandez-le vite sur Internet. 19 €.

D'EXCEPTION

UN MENU



Photo : D.R. / Fabrice Rambert

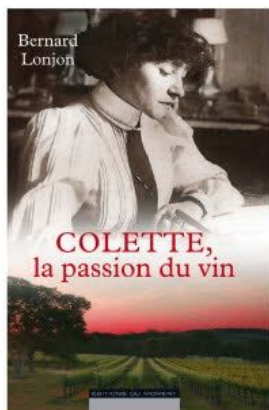
Big five

Curnonsky, de son vrai nom Maurice Edmond Sailland (président-fondateur de *Cuisine et Vins de France*), fit vibrer sous sa plume éclairée de critique la gastronomie française. Elu prince des gastronomes en 1927 par 4000 chefs, il distingua en 1930 les cinq meilleurs vins blancs au monde : le château-d'yquem à Sauternes, le Montrachet en Bourgogne, la coulée-de-serrant en Anjou, le château-grillet en Vallée du Rhône et le château-chalon dans le Jura. Le Taillevent, étoilé parisien où Curnonsky avait sa table, lui rend hommage avec un menu incluant les cinq crus pour 1 200 € par couvert ! Certes, il faut avoir goûté les *big five* une fois dans sa vie de gastronome, mais les cinq le même jour, c'est beaucoup pour le palais, non ? Sans parler de la bourse !

LE PIVOT EN IMAGES

L'ancienne version du *Dictionnaire Amoureux du Vin* de Bernard Pivot, de l'Académie Goncourt, respirait l'intelligence. Cette nouvelle édition abrégée s'appuie sur un choix tout aussi pertinent d'illustrations, photos originales, tableaux, dessins... Chaque entrée s'ouvre sur la photo d'un verre, comme pour expliquer que chez Pivot, le vin se boit avant tout. Au diable les abstinences !

Ed. Plon/Flammarion, 29,90 €.



ÉTERNELLE COLETTE

Personne n'a jamais écrit sur le vin comme Colette, de manière si poétique et sensible. Personne n'a trouvé dans le vin une source d'inspiration aussi joyeuse à son œuvre. Partant de la correspondance de Colette avec Jean Guillermet, éditeur en Beaujolais, Bernard Lonjon croise dans son livre les trois passions de la vie de Colette : la littérature, les hommes et le vin. Il nous emmène de sa Bourgogne natale au Jura avec Willy, son premier mari, de la Bretagne avec Missy, son amante, à la Corrèze avec Henri de Jouvenel, sans oublier les voyages avec Bertrand de Jouvenel, la Provence avec Maurice Goudek, le Beaujolais avec les Guillermet... Jusqu'au bout, le vin sera bu. Colette, la passion du vin. Ed. du Moment, 17,95 €.



Sac à vin

Pour trémousser les soirs de fête une bouteille de vin ou de champagne à température idéale, soit 12°, dans le métro, en voiture ou à vélo, le Fresh Baladeur, avec son anse très pratique, est la bonne idée d'une fête réussie. L'Atelier du Vin, 19,50 €.

Photos : D.R.

Bluffant



5,80 €
PAR PERSONNE

à petit prix

Des recettes à 6 € maximum par personne, des bouteilles à partir de 3,90 € ! La rédaction s'est dépensée sans compter pour vos réveillons.

Photos : Pierre-Louis Viel - Réalisation et stylisme : Valéry Drouet
Recettes : Pascale Mosnier - Sélection vins : Karine Valentin

Carpaccio de saint-jacques au sirop d'érable

FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

PAS DE CUISSON

RÉFRIGÉRATION : 1 H

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES

400 g de grosses noix de saint-jacques sans corail • 1 cœur de laitue sucrine • 2 cuil. à soupe de sirop d'érable • 1 citron vert bio • 2 cuil. à soupe de noisettes grillées salées (type apéritives) • 2 cuil. à soupe d'huile de noisette • 2 cuil. à soupe d'huile neutre • fleur de sel • poivre mignonnette

RÂPEZ LA MOITIÉ DU ZESTE de citron dans un bol. Pressez le fruit au-dessus d'un plat creux. Versez le sirop d'érable et les huiles. Mélangez. Rincez et épongez les saint-jacques, détaillez-les en rondelles fines. Mettez-les dans le plat, mélangez, couvrez de film étirable et laissez 1 h au frais.

PENDANT CE TEMPS, concassez les noisettes au couteau et coupez le cœur de laitue en lamelles.

DISPOSEZ LE CARPACCIO, sa marinade et la laitue dans des assiettes, parsemez de zestes, sel, poivre et noisettes. Servez aussitôt.

LE VIN À PETIT PRIX Le **Château Haut-Rian 2012** est un **bordeaux blanc** frais, à la bouche assez puissante pour contrebalancer le sirop d'érable. **5,60 € Nicolas.**

Soupe de poires au praliné

FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 10 MIN

POUR 4 PERSONNES

8 demi-poires au sirop • 120 g de chocolat praliné à pâtisser (type Pralinoise) • 50 g de noisettes mondées non salées • 1 cuil. à soupe de mascarpone

creuses et posez 2 demi-poires sur chacune des assiettes. Appuyez légèrement pour les ouvrir en éventail. Réservez au frais.

FAITES TORRÉFIER LES NOISETTES à sec dans une poêle, puis laissez-les refroidir. Coupez-les en rondelles avec un couteau aiguisé.

DANS UNE PETITE CASSEROLE, faites fondre le chocolat praliné avec le mascarpone à feu doux, en remuant sans cesse.

EGOUTTEZ et épongez les demi-poires. Posez-les sur une planche et coupez-les en lamelles sans aller jusqu'au bout pour qu'elles restent solidaires. Préparez 4 petites assiettes

DÈS QUE LE CHOCOLAT A FONDU et que la préparation est homogène, répartissez-la au centre des assiettes, parsemez de rondelles de noisettes et servez aussitôt.



2 €
PAR PERSONNE

LE VIN À PETIT PRIX Le **Listrac-médoc 2004** du **Château Fourcas-Hostens** est à ouvrir maintenant sur le plat principal et à garder au dessert. **8,99 € Leader Price.**



4,50 €
PAR PERSONNE

Fricassée blanche à l'huile de truffe

FACILE

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 40 MIN

POUR 4 PERSONNES

300 g de boudin blanc truffé • 250 g d'escalope de dinde • 500 g de champignons de Paris • 1 kg de pommes de terre grenailles • 2 échalotes • 20 cl de vin blanc sec • 1 cuil. à soupe de fond de volaille en poudre • 1 cuil. à soupe de cognac • 40 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile neutre • quelques gouttes d'huile de truffe • sel • poivre

PELEZ LES POMMES DE TERRE. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient à cœur (20 min).

DANS UNE CASSEROLE, portez le vin et 15 cl d'eau à ébullition, puis ajoutez le fond de volaille. Re-

muez, laissez frémir 5 min, flambez avec le cognac préalablement chauffé. Réservez hors du feu.

COUPEZ LES ESCALOPE en aiguillettes. Nettoyez et émincez les champignons. Pelez et hachez les échalotes. Coupez le boudin en rondelles. Dans une cocotte, faites revenir les échalotes avec 20 g de beurre, puis mettez les champignons à dorer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

DANS LE MÊME TEMPS, faites chauffer le beurre restant dans une poêle, faites-y dorer la dinde et le boudin à feu vif en remuant sans cesse pendant 5 min. Salez, poivrez.

DANS LA COCOTTE des champignons, ajoutez la dinde, le boudin, les pommes de terre et la sauce. Réchauffez 5 min à feu doux, puis, hors du feu, versez l'huile de truffe. Servez très chaud.

LE VIN À PETIT PRIX Le **côtes-du-lot IGP 2012 Rigal L'Instant Truffier**, issu de malbec, juste pour rappeler les notes de truffe du boudin blanc. **3,90 €** Grandes surfaces.



2,50 €
PAR PERSONNE

Croquants aux amandes

ASSEZ FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN

CUISSON : 50 MIN

POUR 4 PERSONNES

200 g d'amandes mondées non salées • 8 blancs d'œufs • 125 g de beurre mou • 250 g de farine tamisée • 250 g de sucre en poudre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • sel

HACHEZ LES AMANDES au couteau. Préchauffez le four à 180° (th 6). Tapissez de papier sulfurisé une plaque à four de 30 x 40 cm. Montez les blancs en neige ferme en ajoutant une pincée de sel et en incorporant la farine tamisée en pluie, au fur et à mesure.

DANS LE BOL D'UN MIXEUR, fouettez le beurre, le sucre et la cannelle, puis ajoutez les amandes. Mélangez les deux préparations.

VERSEZ CETTE PÂTE sur la plaque à four et égalisez la surface avec une spatule. Baissez le four à 160° (th 5/6), et enfournez pour 30 min. Sortez le plat du four (ne l'éteignez pas), laissez tiédir, démoulez et coupez le gâteau en tranches de 1 cm d'épaisseur.

POSEZ CES TRANCHES sur une grille et faites-les sécher une vingtaine de minutes au four. Laissez refroidir les croquants. Gardez-les dans une boîte.

Sur une idée de Jean-Luc Rocha.

Les conseils de CVF

Ces croquants, que vous pouvez aussi préparer la veille, se marient très bien avec un café, un cappuccino, un chocolat chaud moussoux ou une glace vanille nappée de sirop de cassis et décorée de quelques fruits rouges.

LE VIN À PETIT PRIX Si vous n'êtes pas amateur de café, optez pour le **côtes-de-gascogne 2012 du Domaine de Pellehaut**, un blanc du Sud-Ouest au nez très expressif qui est une gourmandise à lui tout seul. **6,25 €** Au domaine.



Magie d'hiver en *Forêt-Noire*

Un pays de montagne aux ressources inépuisables, une terre de légendes, de gourmandise, d'hospitalité heureuse : découvrez cette région authentique, proche du Rhin, qui est aussi la partie la plus méridionale de l'Allemagne.

Texte : Gilles Pudlowski - Photos : Jean-Daniel Sudres/voyage-gourmand.com

Au Dorfstuben de l'hôtel Bareiss, à BAIERSBRONN, COMME DANS LES FAMEUSES SALLES DE PENSION AUX BOISERIES CARACTÉRISTIQUES, LA MISE DE TABLE EST SOIGNÉE ET LE SERVICE FÉMININ EN DIRNDL TRADITIONNEL.

Noir, ce territoire ouvert ? Il est vert émeraude au printemps ou en été, doré à l'automne, blanc éclatant l'hiver, la saison reine. Mais la Forêt-Noire est d'abord le pays des sombres légendes, des ogres et des princesses, des seigneurs conquérants, des christs en croix sur les chemins, des abbayes perdues dans les vallons, des fermes à grande toiture, des façades couvertes de bardeaux, des intérieurs boisés et des coucous, des auberges aux larges enseignes de fer forgé, aux lits douillots, aux grosses couettes dans les alcôves.

La Forêt-Noire ? Ce sont des montagnes douces qui culminent à près de 1 500 mètres – 1 493 au sommet du Feldberg, 1 414 au Belchen. Cousine des Vosges, dont elle est séparée par la cuvette d'effondrement du Rhin, elle voisine avec l'Alsace. Mais n'oubliez pas qu'avec ses nombreux hôtels de luxe, la région figure une sorte de "côte d'azur" de l'Allemagne.

Des sentiers vertigineux

Pour la découvrir, on peut emprunter, depuis la gare de Fribourg, le petit train qui serpente à travers la montagne vers Hinterzarten. Au lieu-dit Höllental (Val d'enfer) succèdent le village et la petite gare pittoresque d'Himmelreich (Royaume du ciel). Entre les deux, alors que la neige a recouvert d'un épais manteau la campagne fribourgeoise déjà haute en altitude, on se frotte les yeux : sur la route, c'est bien un cerf qui nargue le voyageur, même s'il est sculpté en bronze. Le *Jägerpfad* (sentier du chasseur) lui succède, escarpé jusqu'à donner le vertige, comme taillé dans la roche.

Les merveilles ici ? Elles sont d'abord gourmandes. Ainsi, le speck, tel que celui de l'enseigne Heinrich Kramer. Ce charcutier virtuose en propose six variétés. Le *Breitseite* - le "large morceau" - c'est le ventre. Le *Schwarzwalderbauerspeck*, c'est ●●●

●●● le lard paysan classique, confectionné ici avec le dos du porc. Le *Bauchspeck*, c'est le ventre encore, fait avec du maigre. Le *Kochspeck*, le ventre toujours, mais moins fumé, destiné à la choucroute. Le *Speckfett*, c'est le gras pur, qui permet de donner du goût aux sauces comme aux plats de gibier. Enfin, le *Speck Würfel*, c'est du speck coupé en dés, confectionné avec du maigre. Toute une science !

Les autres spécialités locales sont également le reflet des produits du pays, de leur goût précis et net, des richesses de leurs fruits. Ainsi, le fameux gâteau Forêt-Noire, confectionné avec des griottes marinées dans l'alcool que l'on étale sur une couche de génoise, après une couche de chocolat, puis de crème. Ces cerises aigres (*sauer*), au nez d'amande, sont l'orgueil de la région.

Une loi allemande stipule que seules les cerises provenant de la région peuvent donner naissance au *Kirschwasser*. Mais la prunelle, la quetsche, la framboise sauvage, la poire ou la mûre, telles qu'elles se rencontrent chez Schladerer, à Staufen, ou dans de petites unités artisanales, sont pareillement délectables.

Le grand spectacle de la neige

La production à l'ancienne liée au modernisme, dans un cadre romantique qu'on dirait figé dans la neige, c'est ce que propose la brasserie d'Etat Rothaus. Le site, à 1000 mètres d'altitude, dans un environnement solitaire, impressionne. La bière se goûte avec une tranche de pain de campagne et une lichette de *Schmalz*, la graisse de porc. On admire, derrière la fenêtre, le grand spectacle de la neige. A moins de redescendre vers la proche vallée de Münstertal.

Là, il y aura bien une auberge pour vous accueillir. Elle sera chic et luxueuse comme les *Bareiss*, *Traube Tonbach* ou *Dollenberg*, campagnarde et *gemütlich* – terme incluant agrément, confort et convivialité –, tels le *Auerhahn* ou le *Spielweg* de Münstertal. La Forêt-Noire prend ici son sens, accueillant le voyageur avec affabilité et gourmandise, proposant randonnées en raquettes, courses en luge et batailles de boules de neige, sans omettre les plaisirs gourmands de l'après-ski.

Voilà une région d'hiver où le bien-vivre semble aller de soi, et où la gourmandise, à coup de kirsch, pichets de vin blanc, bière excellentement tirée, beaux gibiers, charcuteries savantes, pâtisseries délicieuses, paraît un cadeau de la nature. ■





5



1 A DURBACH, LE SPECTACLE DU VIGNOBLE ENNEIGÉ DEPUIS LE SCHLOSS STAUFENBERG.

2 AU DOLLENBERG, LA SOIRÉE DE LA SAINT-NICOLAS, FÊTE POUR PETITS ET GRANDS.

3 LA FAÇADE DU BAREISS ENNEIGÉ, VRAIE CARTE POSTALE.

4 ET 5 LA SOUPE AUX ESCARGOTS AUX CROÛTONS DE LA KÖHLERSTUBE (SALLE DES CHARBONNIERS), AU STYLE CHIC ET RUSTIQUE.

6 TYPIQUES, LES CLOCHES ACCROCHÉES AU SPIELWEG.

7 DANS LA VALLÉE DE HÖLLENTAL, LE MARCHÉ DE NOËL SOUS LE VIADUC.

8 LA "DATSCHKUCHEN" OU TARTE AU FROMAGE BLANC ET LARDONS SUR PÂTE À PAIN.

Voir nos recettes en fin d'article



7



6



8



1 JOLIE FAÇADE DE L'HÔTEL *BAREISS* À MITTELTAI, UN HAMEAU DE BAIERSBRONN.

2 LES PETITS SABLÉS AU GOÛT DE PAIN D'ÉPICE, TYPIQUES BREDELE DE NOËL.

3 ALENTOURS DE L'ÉGLISE BAROQUE D'HINTERZARTEN.

4 MAISONNETTES EN CHOCOLAT D'EBERHARD HOLZ.

5 LA HAUTE ABBAYE DE GENGENBACH.

6 RÔTI DE CERF AUX AIRELLES, UNE RECETTE DE JÖRG LAWERENZ, CHEF ÉTOILÉ DU *WALK'SCHES HAUS*.

7 LES ALAMBICS DE LA LÖCHERHANSENHOF À BAD PETERSTAAL.

Voir nos recettes ci-contre



4 recettes de la Forêt-Noire



Soupe aux escargots du pays de Bade

FACILE ET ABORDABLE

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 6 PERSONNES

une trentaine d'escargots (en conserve) sans coquille • 1 carotte • 1 branche de céleri • 1 blanc de poireau • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 10 cl de bière • 5 cl de Noilly Prat • 5 cl de pastis • 1/2 bouquet de persil plat • 40 cl de crème liquide • 40 g de beurre • 1 tablette de bouillon de poule • 1 cuil. à café de Maïzena • noix de muscade • sel • poivre

EMINCEZ les échalotes et l'ail. Epluchez la carotte et coupez-la en dés. Emincez le céleri et le poireau. Hachez grossièrement les escargots. Ciselez le persil.

FAITES CHAUFFER LE BEURRE dans un faitout, faites-y blondir les échalotes, l'ail et les escargots. Ajoutez les légumes et faites revenir 3 min en remuant. Poudrez alors de Maïzena, versez le pastis, le Noilly et la bière, Faites réduire de moitié.

VERSEZ ALORS 50 CL D'EAU, ajoutez la tablette de bouillon émiettée et portez à ébullition. Ajoutez la crème, sel, poivre et muscade râpée. Parsemez de persil ciselé et de petits croûtons de pain blanc rôtis au beurre avant de servir.

LE BON ACCORD : un permand-vergelesses blanc (vin de Bourgogne).

Recette de Henry Oskar Friede du Köhlerstube, au Traube Tonbach.



Datschkuchen (tarte à la crème et au lard)

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 20 MIN
EGOUTTAGE : 30 MIN
CUISSON : 15 MIN

POUR 4 PERSONNES

400 g de pâte à pain (à commander chez votre boulanger) • 200 g de lard fumé (de Forêt-Noire si possible) • 500 g de fromage blanc en faisselle • 20 cl de crème épaisse • poivre

METTEZ LA FAISSELLE à égoutter au moins 30 min. Préchauffez le four à 240° (th 8). Otez la couenne du lard et détaillez-le en lardons.

DIVISEZ LA PÂTE en 4 pâtons égaux. Appuyez dessus avec votre poing pour les aplatis ("datschen") en forme de disques puis piquez-les avec les dents d'une fourchette. Placez les tartes sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisée.

DANS UNE JATTE, mélangez la faisselle égouttée et la crème, poivrez. Répartissez ce mélange et les lardons sur les tartes. Enfourez pour 10 à 12 min. Servez dès la sortie du four.

NOTRE BON ACCORD : un pinot noir d'Alsace.

Recette de la boulangerie au four à bois Klostermühle à Gengenbach.

CVF vous en dit plus

Cette tarte typique est la cousine de la fameuse flammekueche alsacienne, mais ici la pâte est plus épaisse.



Rôti de cerf aux aïrelles

UN PEU CHER MAIS FACILE

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

POUR 4 PERSONNES

500 g de filet de cerf ou de biche • 225 g d'aïrelles fraîches • 500 g de choux de Bruxelles • 125 g de sucre • 1 cuil. à café de cacao en poudre • 50 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile • 5 cl de bon vinaigre de vin • 5 cl d'eau-de-vie de fruit • sel • poivre

RINCEZ et égouttez les aïrelles. Faites-les cuire 15 min sur feu moyen dans une casserole avec le sucre et l'eau-de-vie. Réservez.

FAITES BLANCHIR les choux 15 min à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, coupez-les en 2 et réservez.

ASSAISONNEZ le filet de cerf de sel, poivre et cacao sur toutes les faces. Dans une cocotte, faites chauffer 30 g de beurre et l'huile. Mettez la viande à dorer 5 à 6 min en la retournant. Couvrez la cocotte à demi, baissez le feu et continuez la cuisson 10 min.

DRESSEZ LE RÔTI sur un plat préchauffé et laissez reposer 10 min sous du papier-alu. Déglacez le jus de cuisson de la cocotte avec le vinaigre et le coulis d'aïrelles, ajoutez le reste de beurre et les choux. Mélangez et faites réchauffer doucement. Disposez le tout dans le plat de viande et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un pommar (rouge de Bourgogne).

Recette de Jörg Lawerenz, du Walk'sches Haus.



Petits sablés au goût pain d'épice

FACILE ET BON MARCHÉ

PRÉPARATION : 20 MIN
REPOS : 1 H
CUISSON : 10 MIN

Prêt à l'avance

POUR 20 BISCUITS ENVIRON

350 g de farine + 20 g pour étaler • 100 g de miel liquide • 100 g de sucre en glace • 45 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'épices à pain d'épice • 100 g de sucre glace • 1 citron bio • 1 œuf • sel

RÂPEZ finement le zeste du citron. Pressez le fruit. Faites fondre à feu doux le miel dans une casserole. Mettez-le dans une jatte avec la farine, l'œuf, le sucre en poudre, les épices, le zeste et 1 pincée de sel. Malaxez en une pâte homogène. Emballez-la dans du film étirable et placez-la au moins 1 h au frais.

PASSÉ CE TEMPS, préchauffez le four à 180° (th 6). Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur au rouleau. Découpez des formes à l'emporte-pièce, et posez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Enfourez pour 10 min environ. Laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

VERSEZ LE SUCRE GLACE dans un bol, ajoutez quelques gouttes de jus du citron et mélangez, le glaçage doit être épais. Etalez-le à la spatule sur les biscuits. Laissez sécher avant de déguster. Vous pouvez conserver les sablés dans une boîte hermétique.

NOTRE BON ACCORD : un crémant d'Alsace.

Recette et photo : Catherine Madani.

Nos bonnes adresses en Forêt-Noire

Se renseigner

OFFICE NATIONAL ALLEMAND DU TOURISME.

21, rue Leblanc. 75015 Paris. Tél. 01 40 20 01 88. www.germany.travel

SCHWARZWALD TOURISMUS. Habsburgerstr. 132, Freiburg. Tél. + 49 761 896 460. www.schwarzwald-tourismus.info

Haltes de charme

BAREISS. Un paradis hôtelier : chambres coquettes (à partir de 186 €), sauna, piscines, tables stylées (dont un 3 étoiles). Magnifiques petits déjeuners. A *Mitteltal*. Tél. + 49 (0) 7442 470 et www.bareiss.com

SPIELWEG. Un condensé de Forêt-Noire en une seule auberge : boiseries, chambres avenantes (97-153 €), service costumé, cuisine soignée. A *Münstertal*. Tél. + 49 (0) 7636 7090 et www.spielweg.com

TRAUBE TONBACH. Les Finkbeiner veillent sur chambres de luxe (240 €) design ou rustiques, tables variées, piscines et salles de remise en forme. *Tonbach-Baiersbronn*. Tél. + 49 (0) 7442 492 622. www.traube-tonbach.de

FORSTHAUS AUERHAHN. Un bonheur d'auberge en forêt. Accueil typique, sauna réputé, chambres (80-190 €) et salles rustiques. *Hinterlangenbach 108, Baiersbronn*. Tél. + 49 (0) 7447 9340. www.forsthaus-auerhahn.de (fermé du 24 nov au 20 déc.).

DOLLENBERG. Relais de luxe dédié à la gourmandise et aux cures d'eau (Ch. 140 €). *Bad Peterstal, Griesbach*. Tél. + 49 (0) 7806 780. www.dollenberg.de

Belles visites

LE VIGNOBLE BADOIS : du Kaiserstuhl à Durbach et au château de Staufenberg.

FRIBOURG : cathédrale, Rathaus, musée des Augustins. Triberg et ses coucous.

LES BOURGS : Staufen (ancien château, maison du Dr Faust), Hinterzarten (église baroque, musée du ski), Bernau (musée Hans Thoma), Glottertal (maisons anciennes), Gengenbach (abbaye), Sulzburg (ancienne synagogue et cimetière juif), Badenweiler (ruines).

DEPUIS LE BELCHEN ET LE FELDBERG : panoramas des lacs (Titisee, Schluchsee).



Paniers gourmands

DR KLAUS ZIMMERMANN. Un artisan distillateur réputé pour son kirsch et sa quetsche. A *Mitteltal*. Tél. + 49 (0) 7442 81 203 et www.brennerei-zimmermann.de

ALFRED SCHLADERER. Grande maison de distillation d'eaux-de-vie. Visites guidées. A *Staufen im Breisgau*. Tél. + 49 (0) 7633 8320 et www.schladerer.de

METZGEREI HEINRICH KRAMER. L'artiste du speck en six versions propose jambon Forêt-Noire et saucisses sorties de son fumoir. *Adlerweg 2, Hinterzarten*.

Tél. + 49 (0) 7652 345 et www.metzgerei-alfred-kramer.de

ROTHAUS. La brasserie d'Etat, fabrique, en altitude, depuis trois siècles, l'une des grandes bières de la région. A *Rothaus*. Tél. + 49 (0) 7748 5220 et www.rothaus.de

BÄCKEREI UND KONDITOREI EBERHARD HOLZ. Délicieuses figurines en chocolat. *Murgtalstraße 65 I, Schönmünzach*. Tél. + 49 (0) 7447 427 et www.schokomanufaktur.de

LÖCHERHANSENHOF. Une ferme traditionnelle et sa distillerie de fruits locaux. A *Bad Peterstal-Griesbach*. Tél. + 49 (0) 7806 518 et www.schwarzwalddestillate.de

FRANK PFAU. Spécialiste du jambon fumé de la Forêt-Noire. *Postrasse 17, à Herzogsweiler*. Tél. + 49 (0) 7445 64 82. www.pfau-schinken.de

Bonnes tables

DORFSTUBEN. La table rustique du Bareiss joue les stars de son registre avec son cadre boisé, son service féminin et ses spécialités badoises (superbes tripes en aigre doux). Carte : 30 €. A *Mitteltal*.

Tél. + 49 (0) 7442 470. www.bareiss.com

SCHWARZWALDSTUBE. Le trois étoiles du Traube Tonbach, sous la houlette d'Harald Wolfhart (Menu : 170 €). La *Bauernstube* ou la *Köhlerstube*, juste à côté, pour des agapes moins coûteuses (de 35 à 75 €). A *Tonbach-Baiersbronn*. Tél. + 49 (0) 7442 492 604 et www.traube-tonbach.de

HIRSCHEN. Dans une maison du XVIII^e siècle, superbe cuisine de Douce Steiner. Menus à 92 et 130 €. A *Sulzburg*. Tél. + 49 (0) 7634 8208 et www.douce-steiner.de

RITTER STUBE. Dans un village vigneron, auberge ancienne doublée d'un hôtel moderne avec cuisine soignée dans ses salles traditionnelles. A *Durbach*. Tél. + 49 (0) 7819 3230 et www.ritter-durbach.de

WALK'SCHES HAUS. Cuisine soignée et étoilée de Jörg Lawrenz (carte : 90 €), *Marktplatz 7, à Karlsruhe-Weingarten*. Tél. + 49 (0) 7244 70370 et www.walksches-haus.de

A faire

DU SKI : à Ruhstein et à Bernau.

PROFITER DES THERMES : sources d'eau chaude de la région, à Badenweiler (Cassiopea), ou à Baden-Baden, aux thermes typiques de Friedrichsbad et de Caracalla.

EN VENTE
ACTUELLEMENT

marie claire

Scarlett
ELLE N'A PEUR
DE RIEN

NAPLES
COMMENT
J'AI ÉCHAPPÉ
À LA MAFIA

fêtes
vous
plaisir!

VOYAGES, SORTIES, SHOPPING
ET 1 001 IDÉES INATTENDUES
POUR UN NOËL AUTREMENT

CHEVEUX
ALLURE
MAKE-UP
LE DÉTAIL
QUI
CHANGE
TOUT

ENQUÊTE
POURQUOI
LES GARÇONS
SONT MOINS
BONS
À L'ÉCOLE

Spécial
shoes
50
TENTATIONS
GLAM

BEAUTÉ
ON CÈDE TOUTES
À LA FOI

NOUVEAU
2,20€
SEULEMENT

LE MONDE, LA MODE, LA VIE

www.marieclaire.fr

ANCIENS NUMÉROS ET SERVICE ABONNEMENT

Il vous manque un numéro de Cuisine et Vins de France ? Vous avez des questions concernant votre abonnement ? Pour tout renseignement, téléphonez au 03 44 62 52 40 (prix d'un appel local) et, depuis l'étranger, au 00 33 3 44 62 52 40. Ou envoyez un mail à groupe.marieclaire@everial.com



SHOPPING GOURMAND p. 14

Becquet : vente par tél au 03 20 10 17 96 et sur Internet : www.becquet.fr
Boissier : 184, av Victor-Hugo, 75116 Paris. Tél. 01 45 03 50 77 et points de vente sur www.maisonboissier.com
Boutique Brumes gourmandes : www.boutique.bumes-gourmandes.com
Café-Tasse store : tél. 02 25 02 49 07. www.cafe-tasse.com
Château d'Estoublon : 13990 Fontvieille. Tél. 04 90 54 64 00. www.estoublon.com
Château de Versailles épicerie fine : tél. 05 56 30 61 00. www.chateauversailles-epiceriefine.com
Château Larriwet Haut-Brion : Tél. 05 56 64 99 87. Coffret en vente sur www.frenchcaviarbordeaux.fr
Chapon : tél. 01 42 22 95 98. www.chocolat-chapon.com
Comptoir de famille : tél. 01 47 70 51 12. www.comptoir-de-famille.com
Comptoirs Richard : tél. 01 40 65 20 07. www.comptoirsrichard.fr
Cultura : tél. 0 826 468 469. Vente en ligne et liste des points de vente sur www.cultura.com
Delacre : tél. 01 47 78 58 01. www.delacre.fr
Delamotte : tél. 03 26 57 51 65. www.salondelamotte.com
Faucher : 26-30 pl. de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. 01 70 39 38 00. www.faucher.com
Fly : tél. 03 89 62 35 07. www.fly.fr
Galerias Lafayette : 40, bd Haussmann, 75009 Paris. Tél. 01 42 82 34 56. www.galeriaslafayette.com
Geneviève Lethu : tél. 05 46 66 18 84. www.genevievelethu.com
Gosset : tél. 03 26 56 99 56. www.champagne-gosset.com
Guy Degrenne : liste des points de vente au 02 31 66 44 00 et sur www.guydegrenne.fr/
Jeff de Bruges : points de vente sur www.jeff-de-bruges.com
Le comptoir des Bourliettes : 46600 Martel. Tél. 05 63 37 42 01. www.lesbourliettes.com
Lindt : 5, bd de la Madeleine, 75001 Paris. Tél. 01 58 62 36 36. et www.lindt-shop.fr
Mariage frères : tél. 01 43 47 18 54. www.mariagefreres.com
Motta : www.gourmandismemotta.fr
Natives : tél. 01 47 70 51 12. www.comptoir-de-famille.com
Cluizel : 201, rue Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. 01 42 44 11 66. www.cluizel.com
Mathez : tél. 02 41 69 55 55. www.mathez.fr
Pommery : 51100 Reims. Tél. 03 26 61 62 63. www.vrankenpommery.fr
Roquefort : Société des Caves, tél. 0 810 58 58 58. www.roquefort-societe.com
Staub : boutique Zwingli J.A. Henckels, 12, place de la Madeleine 75009 Paris. Tél. 01 42 68 68 00. www.staub.fr/fr/home.html
Sturia : points de vente au 05 57 34 45 40 et sur www.sturia.com
Veuve Clicquot : 51100 Reims. www.veuve-clicquot.com
Villars : tél. 0041 26 426 65 00. www.chocolat-villars.com

DÉGUSTATION

Champagnes de vigneron p. 38
Françoise Bedel : 02310 Crouettes-sur-Mame. Tél. 03 23 82 15 80.
Chassenay d'Arce : 10110 Ville-Sur-Arce. Tél. 03 25 38 30 70.
Jeanaux-Robin : 51270 Telus-Saint-Prix. Tél. 03 26 52 80 73.

Penet Chardonnet : 51380 Verzy. Tél. 03 26 97 94 73.
Thierry Robion : 51170 Lhéry. Tél. 03 26 97 43 36.
Eric Rodez : 51150 Ambonnay. Tél. 03 26 57 04 93.
Champagnes originaux p. 40
AR Lenoble : 51480 Damery. Tél. 03 26 58 42 60.
Besserat de Bellefon : 51200 Epernay. Tél. 03 26 78 52 16.
Billecart-Salmon : 51160 Mareuil-sur-Ay. Tél. 03 26 52 60 22.
Drapier : 10200 Urville. Tél. 03 25 27 40 15.
Duval-Leroy : 51130 Vertus. Tél. 03 26 52 10 75.
G.H. Mumm : 51100 Reims. Tél. 03 26 49 59 69.
Champagnes millésimés p. 42
Pannier : 02400 Châteauihy. Tél. 03 23 69 51 30.
Piper-Heidsieck : 51100 Reims. Tél. 03 26 84 30 00.
Poi Roger : 51206 Epernay. Tél. 03 26 59 58 00.
Gosset : 51200 Epernay. Tél. 03 26 56 99 56. En vente sur www.wineandoo.com
Taittinger : 51100 Reims. Tél. 03 26 85 45 35.
Bulles de fêtes p. 44
Vitteau-Alberti : 71150 Rully. Tél. 03 85 87 23 97.
Ginglinger-Fix : 68420 Voegtlinshoffen. Tél. 03 89 49 30 75.
Domaine Dierler-Cadé : 68500 Bergholtz. Tél. 03 89 76 91 00.
Frey-Sohler : 67750 Scherwiller. Tél. 03 88 92 10 13.
Champ Divin : 39750 Gevingey. Tél. 03 84 24 93 41.
Domaine de la Paleine : 49260 Le Puy-Notre-Dame. Tél. 02 41 52 21 24.
Domaine Vincent Carême : 37210 Vernou-sur-Brenne. Tél. 02 47 52 71 28.
Domaine Mériaux : Vignoble des BoisVaudons, 41400 Saint-Julien-de-Chédon. Tél. 02 54 32 14 23.

INFO PRATIQUE p. 46

L'Atelier du vin : www.atelierduvin.com
A déposer sur la table : www.mesinvites.com et www.lespetitscadeaux.com
Mora : 13, rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. 01 45 08 19 24 et www.mora.fr
Monin : www.monin.com
Aix&terra : tél. 04 42 09 43 81 et www.aixeterra.com
Oliviers&co : points de vente au 0 800 03 28 96 et sur www.oliviers-co.com
Première pression Provence : n° conso 01 57 40 69 58 et www.ppp-olive.com

UNE ENTRÉE – UN VIN p. 51

Les vins
Albert Bichot : 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 37 37 et www.albert-bichot.com
Château de Rolland : 33720 Barsac. Tél. 05 56 27 15 02. Et chez Nicolas.
La vaisselle
Blanc d'Ivoire : 104, rue du Bac, 75007 Paris. Tél. 01 45 44 41 17 et www.blancdivoire.fr
Maisons des rêves : 11, rue Coëtlogon, 75006 Paris. Tél. 01 45 44 16 79. www.maisonsdesreves.com

UN PLAT – UN VIN p. 55

Les vins
Château de Chamirey : 71640 Mercurey. Tél. 03 85 45 21 61 et www.chateaudechamirey.com
Tardieu-Laurent : 84160 Lourmarin. Tél. 04 90 68 80 25 ou www.tardieu-laurent.com.
La vaisselle
Blanc d'Ivoire : 104, rue du Bac, 75007 Paris. Tél. 01 45 44 41 17 et www.blancdivoire.fr
Maisons des rêves : 11, rue Coëtlogon, 75006 Paris. Tél. 01 45 44 16 79. www.maisonsdesreves.com

ZOOM SUR Le cognac p. 58

Baron Otard : chez les cavistes et sur www.baron-otard.cognatheque.com
Courvoisier : 16200 Jarnac. Tél. 05 45 35 55 55.
Ferrand : 16130 Ars. Tél. 05 45 36 62 50 et chez les cavistes.
Frappin : 16130 Segonzac. Tél. 05 45 83 40 03 et cavistes.
Léopold Gourmel : 16130 Gente. Tél. 05 45 83 76 60 et www.leopold-gourmel.com
Hennessy : cavistes et grandes surfaces
Ice Cognac ABK6 : 16440 Claix. Tél. 05 45 66 35 72 et www.icecognac.com
Leyrat : 16440 Claix. Tél. 05 45 66 35 72 et sur www.finespirits.fr
Rémy Martin : cavistes et grandes surfaces
Distillerie Merlet & Fils : 17610 Saint-Sauvant. Tél. 05 46 91 50 36.
François Voyer : 16130 Verrières. Tél. 05 45 83 02 98.
Sites spécialisés : www.cognatheque.com, www.cognac-only.com et www.finespirits.fr

DOSSIER RÉVEILLONS p. 63

Nos accords pour petit comité p. 69
La Fleur de Boüard : BP 7, 33500 Pomerol. Tél. 05 57 25 25 13 et www.lafleurdebouard.com
Château les Hauts de Callevet : 24240 Pomport. Tél. 05 53 73 92 72.
Château des Vauts : Domaine du Closel, 49170 Savennières. Tél. 02 41 78 81 00.

Réveillon en famille p. 70

Bernardaud : points de vente au 01 43 12 52 00 et sur www.bernardaud.fr
Casa : 92, rue Saint-Lazare, 75009 Paris. Tél. 01 49 70 01 90. Autres points de vente sur www.casashops.com
Mokuba : 18 rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. 01 40 13 81 41.
Zara Home : 2, bd de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. 01 58 18 38 20 et www.zarahome.com

Nos accords en famille p. 75

Chanson Père et fils : 21200 Beaune. Tél. 03 80 25 97 97. www.domaine-chanson.com
Château La Gaffelière : 33330 St-Emilion. Tél. 05 57 24 72 15. www.chateau-la-gaffeliere.com
Clos Roche Blanche : 41110 Mareuil-sur-Cher. Tél. 02 54 75 17 03.
Terrassous : 66302 Terrats. Tél. 04 68 53 02 50. www.terrassous.com

Nos accords entre copains p. 83

Domaine Chiroulet : Famille Fezas, 32100 Larroque-sur-l'Osse. Tél. 05 62 28 02 21. www.chiroulet.com
Château Coupe Roses : 34210 La Caunette. Tél. 04 68 91 21 95. www.coupe-roses.com
Giffard : 49240 Avrillé Cedex. Tél. 02 41 18 85 00. www.giffard.com
Kystin : en vente sur www.kystin.net par 3 bouteilles de 75 cl (16 €/l) ou par 6 (13,33 €/l), livraison comprise, ou en épicerie fines.

Lionel Osmin & Cie : 64160 Morlaas. Tél. 05 59 05 14 66. www.osmin.fr

Nos accords pour un buffet chic p. 93

Château Moulin Caresse : 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh. Tél. 05 53 27 55 58.
Domaine des Lises : 26600 Pont-de-Lisère. Tél. 04 75 55 13 49.
Domaine de Montcy : 41700 Cheverny. Tél. 02 54 44 20 00. Points de vente sur www.vinibegood.com
R&L Legras : au Repaire de Bacchus, points de vente sur www.lerepairedebacchus.com

Réveillon pour gens pressés p. 94

Habitat : tél. 0 826 107 207 et www.habitat.fr
Ikea : rens. au 0 891 67 00 37 et www.ikea.fr
Marché Saint-Pierre : 2, rue Charles-Nodier, 75018 Paris. Tél. 01 46 06 92 25.
Mercl : 111, bd Beaumarchais, 75003 Paris. Tél. 01 42 77 00 33. Et www.mercl-mercl.com
Mokuba : 18, rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. 01 40 13 81 41. www.mokuba.fr
Zara home : 2, bd de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. 01 58 18 38 20 et www.zarahome.com
Zero one one : 2, rue Marengo, 75001 Paris. Tél. 01 49 27 00 11 et www.zerooneone.blogspot.com

Accords réveillon pour gens pressés p. 99

Mittnacht Frères : au Repaire de Bacchus, 12, cité Bernier, 75008 Paris. Tél. 01 42 66 34 12 et www.lerepairedebacchus.com

CUISINES À VIVRE p. 100

Ambiance & Styles : tél. 01 49 58 42 10 et www.ambianceetstyles.com
AMPM : tél. 08 92 35 03 50 et www.ampm.fr
Arnaud Larher : A Paris : 53, rue de Caulaincourt 18^e. Tél. 01 42 57 68 08 ; 93, rue de Seine, 6^e. Tél. 01 43 29 38 15 et 57, rue Darnémont 18^e. Tél. 01 42 55 57 97 et aussi Lafayette Gourmet et www.arnaud-larher.com
Zelij : tél. 05 62 48 18 09 et www.zelij.com
Beljeman & Barton : tél. 01 42 65 86 17 et beljemanandbarton.com
Chehoma : rens. au + 32 68 65 96 96 et sur www.chehoma.com
Comptoir de famille : tél. 04 74 83 56 66 et www.comptoir-de-famille.com
Daniel Grox : 69660 Collonges-Mont-Or, tél. 04 78 22 03 75.
Faïencerie de Gien : Gien. Points de vente au 02 38 05 21 50 et www.gien.com
Lafayette Gourmet : 97, rue de Provence, 75009 Paris. Tél. 01 40 23 52 67.
Guy Degrenne : rens. au 02 31 66 44 00 et sur www.guydegrenne.com
Izaneo : tél. 0970 82 80 80 www.izaneo.com
Jardin d'Ulysse : tél. 04 72 26 59 59 et www.jardindulyse.com
L'Atelier du Vin : www.atelierduvin.com
La Grande Coutellerie : www.lagrandecoutellerie.fr
La Maison du chocolat : 19, rue de Sèvres, 75006 Paris. Tél. 01 45 44 20 40 et www.lamaisonduchocolat.fr
Lacanche : tél. 03 80 90 35 00 et www.lacanche.com
Larnaudie : tél. 0 800 300 191. Vente sur Internet : www.larnaudie.com/fr/boutique
Le Jacquard Français : points de vente au 01 43 38 00 88 ou www.le-jacquard-francais.fr
Lelièvre : tél. 01 43 16 88 00 et www.levieureu.com
Point à la ligne : tél. 05 57 26 45 45 et www.pointalaligne.fr
Rocamat : 93450 L'Île-Saint-Denis. Tél. 01 49 33 26 00 et www.rocamat.com

CVF SUR IPAD

Retrouvez votre magazine en version digitale sur iPad et les autres tablettes numériques (ainsi que sur Mac et sur PC) pour 2,39 € le numéro ! Vous pouvez aussi vous abonner (le coût au numéro sera alors de 1,99 €). Pour cela, connectez-vous sur www.relay.fr ou www.zinio.com Bon feuilletage numérique !



VOTRE MAGAZINE SUR INTERNET

Des recettes et des actus...
Retrouvez Cuisine et Vins de France sur
www.cuisineetvinsdefrance.com

Sabre : tél. 01 30 09 50 00 et www.sabre.fr
Staub : tél. 01 42 68 88 00 et sur www.staub.fr
Terre exotique : en vente aux Galeries Lafayette Gourmet. Rens. au 02 18 75 10 86.
Vente en ligne sur www.terreexotique.fr

SECRETS DE CHEF p. 107

L'Ambroisie : 9, place des Vosges, 75009 Paris. Tél. 01 42 78 51 45 et www.ambroisie-paris.com
Meursault Domaine Bernard Bonin : 21190 Meursault. Tél. 03 80 21 68 99.

DÉTOUR PAR Condrieu p. 125

Patrick et Christophe Bonnefond : 69420 Ampuis. Tél. 04 74 56 12 30.
Domaine de Bonserine : 69420 Ampuis. Tél. 04 74 56 14 27.

M. Chapoutier : 126600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 08 28 65 ou 04 75 08 92 61.

Domaine du Chêne : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 27 34.

Domaine Louis Chêze : 07340 Limony. Tél. 04 75 34 02 88.

Cave Yves Cuilleron : 58RD, 1086 Verlieu, 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 02 37.

Domaine Faury : La Ribaudie, 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 02 37.

Guigal, Château d'Ampuis : 69420 Ampuis. Tél. 04 74 56 10 22.

Paul Jaboulet Aîné : 26600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 84 68 93.

Domaine de Montelliet : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 24 57.

Domaine Mouton : 69420 Condrieu. Tél. 04 74 87 82 36.

Domaine Michel et Stéphane Ogier : 69420 Ampuis. Tél. 04 74 56 01 75.

Domaine André Perret : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 24 74.

Domaine Pichat : 69420 Ampuis. Tél. 04 74 48 37 23.

Christophe Pichon : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 06 78.

Julien Pilon : 69420 Condrieu. Tél. 06 75 77 55 66.

Domaine Richard : 3 RD, 86 Verlieu, 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 07 75.

Domaine Anthony Vallet : 07340 Serrières. Tél. 04 75 34 04 64.

Georges Vernay : 69420 Condrieu. Tél. 04 74 56 81 81.

Domaine François Villard : 42410 Saint-Michel-sur-Rhône. Tél. 04 74 56 83 60.

CVF RACONTE La madeleine p. 134

La Pâtisserie des Rêves : 93, rue du Bac, 75007 Paris. Tél. 01 42 84 00 82. Et 111, rue de Longchamp, 75016 Paris. Tél. 01 47 04 00 24. www.lapatisserielesreves.com

SUIVEZ LE CHEF p. 136

Hôtel Le Bristol : 112, rue du Fg-St-Honoré, 75008 Paris. Tél. 01 53 43 43 00.

La vaisselle Habitat : points de vente au 0 826 107 207 ou sur www.habitat.fr.

Mokuba : 18 rue Montmartre, 75001 Paris. Tél. 01 40 13 81 41.

Zara Home : 2, bd de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. 01 58 18 38 20 ou www.zarahome.com

3 INGRÉDIENTS MAXI p. 140

Absolument maison : au BHV ou aux Galeries Lafayette

Alix D. Reynis : au BHV. Tél. 06 26 18 12 69 ou 01 45 21 40 90 et www.alixdreynis.com

BHV : 52, rue de Rivoli, 75004 Paris. Tél. 01 42 74 90 00 et www.bhv.fr

Chilewich : au BHV et au Printemps. Autres points de vente sur www.chilewich.com

Galeries Lafayette : 40, bd Haussmann, 75009 Paris. Tél. 01 42 82 34 56. www.galerieslafayette.com
Printemps : 64, bd Haussmann, 75009 Paris. Tél. 01 42 82 50 00.
Serax : au BHV. Autres points de vente sur www.serax.com

ECHAPPÉE BELLE à Nice p. 144

Le Chantecler et La Rotonde, au Negresco : 37, promenade des Anglais. Tél. 04 93 16 64 00 et www.negresco.com

Coco-Beach : 2 av. Jean-Lorrain. Tél. 04 93 89 39 26 et www.cocobeach.fr

La Réserve de Nice : 60 bd Franck Platte. Tél. 04 97 08 14 80 et www.lareservedenice.com

Les Pêcheurs : 18, quai des Docks. Tél. 04 93 89 59 61 et www.lespêcheurs.com

La Merenda : 4, rue Raoul Bosio. Pas de tél.

La Petite Maison de Nicole : 11, rue Saint-François-de-Paule. Tél. 04 93 92 59 59.

L'Univers : 54 bd Jean-Jaurès. Tél. 04 93 62 32 22 et www.christian-plumail.com

Le Jardin d'Hélène : 15, rue de Orestis. Tél. 04 93 89 17 94 et www.lejardindhelene-nice.com

Maison Quirino : 10, rue Bavastro. Tél. 04 93 89 71 07. www.maisonquirino.fr

Theresa : tous les matins sauf lundi sur le cours Saleya, et 28 rue Droite. Tél. 04 93 85 00 04.

Confiserie Auer : 7 rue St-François-de-Paule. Tél. 04 93 85 77 98 et www.maison-auer.com

Glacier Fenocchio : 2 place Rossetti. Tél. 04 93 80 72 52 et www.fenocchio.fr

Moulin à huile Alziari : 14, rue St-François-de-Paule. Tél. 04 93 85 76 92 et www.alziari.com.fr

UN ARTISAN DU GOÛT p. 150

Maison Barthouil : 40300 Peyrehorade. Tél. 05 58 73 00 78 et www.barthouil.fr

Boutique Barthouil Des saumons et des ailes : 41, rue Charlot, 75003 Paris. Tél. 01 42 78 32 88 et www.dessaumonsetdesailes.com

BANC D'ESSAI Le foie gras p. 152

Un grand merci au restaurant Dans les Landes, pour son accueil. 119, bis rue Monge 75005 Paris. Tél. 01 45 87 06 00.

L'Atelier des Compères : 56, rue Gallée, 75008 Paris. Tél. 01 47 20 75 56.

BEAUX MARIAGES p. 158

Cave de Ribeaupville : 68152 Ribeaupville Cedex. Tél. 03 89 73 61 80.

Domaine du Manoir : 68040 Ingersheim. Tél. 03 89 27 23 69.

Paul Ginglinger : 68420 Eguisheim. Tél. 03 89 41 44 25 et www.paul-ginglinger.fr

Vins Schoenheit : 68230 Wih-au-Val. Tél. 03 89 71 03 96 et www.vins-schoenheit.fr

Domaine Schoffit : 69000 Colmar. Tél. 03 89 24 41 14.

Domaine Valentin Zusslin : 68500 Orschwihr. Tél. 03 89 76 82 84.

PETITS SECRETS DU VIN p. 160

Sites pour défendre le vin : www.cequivairimentsaulesfrancais.fr et vinsociete.fr

Numéro spécial Science et Vie : www.laboutiquesciencesetvie.com

Etiquettes Labelskin : à commander sur www.labelsink.com

BLUFFANT À PETIT PRIX p. 162

Le vin Domaine de Pellehaut : 32250 Montréal-du-Gers. Tél. 05 62 29 48 79 et www.pellehaut.com

Offre spéciale

1 an d'abonnement

6 numéros (20,40 €)*



Offrez-vous les hors-série pour 5€ de plus seulement !
A choisir dans votre bon d'abonnement ci-dessous

Je m'abonne !

Par Internet : <http://abonnement.cuisineetvinsdefrance.com>

Par téléphone : 03 44 62 52 40 (prix d'un appel local)

Par courrier en retournant ce bulletin avec votre règlement sous enveloppe non affranchie à
CVF - Libre réponse 23210 - 80647 Chantilly Cedex

Suivi des commandes : 03 44 62 52 40 (prix d'un appel local)

☐ OUI, je m'abonne à Cuisine et Vins de France pour 6 numéros au prix spécial de 16,50 € au lieu de 20,40€, soit 19% d'économie. E55Y

☐ OUI, je m'abonne à Cuisine et Vins de France pour 6 numéros (20,40 €) + le hors-série cuisine 2014 (3,90 €) + le hors-série vins 2014 (3,90 €) pour 21,50 € au lieu de 28,20 €, soit 23% d'économie. E55Z

Mes coordonnées ☐ Mme ☐ Mlle ☐ M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Téléphone

E-mail

☐ J'accepte de recevoir par e-mail les offres des sites partenaires sélectionnés par le Groupe Marie Claire

Je choisis mon mode de règlement

☐ Par chèque à l'ordre de Cuisine et Vins de France

☐ Par carte bancaire N°

Expire à fin

Notez les 3 derniers chiffres

au dos de votre carte

Date et signature
obligatoires :

* prix de vente au numéro en kiosque : 3,40 €

Offre valable 3 mois, réservée à la France métropolitaine. Pour l'étranger, nous consulter. Vous recevrez le premier numéro de votre abonnement dans un délai de 6 semaines après réception de votre règlement.

Conformément à la loi Informatique et libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part auprès du service Abonnement, ces informations pourront être utilisées par des tiers.

Vous pouvez acheter séparément le magazine au prix unitaire de 3,40 € + 2,50 € de frais de port, les hors-série au prix unitaire de 3,90 € + 2,50 € de frais de port.

La boutique

Cuisine et Vins

de France

Frais de port offerts
à partir de
59 €*.

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION D'ACCESSOIRES DE QUALITÉ ET DE LIVRES,
À OFFRIR OU À S'OFFRIR SUR www.boutiquecuisineetvinsdefrance.com
ET LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION ♥



■ Chocolat - 100 desserts

Editions Marie Claire

Origine, fabrication, vertus et méthode de dégustation, ce livre est une mine d'informations pour tous les passionnés du chocolat. Mousses, fondants, tartes... 100 recettes irrésistibles pour déguster les meilleurs chocolats sous toutes leurs formes.

192 p. Format : 195 x 240 mm
20,90 € Réf. : 076098



■ Bouilloire électrique.

Incidence

Cette bouilloire électrique en acier inoxydable et au design rétro allie praticité et efficacité. Sans fil, elle est dotée d'un socle multidirectionnel à 360°, sa poignée est ergonomique et ultrarésistante. Arrêt automatique à ébullition. Filtre amovible et lavable. Dim. : Ø 19,5 x H 28 cm

59,90 € Réf. : 068825



la bonne
AFFAIRE!



■ Eplucheur 3 lames. Joseph Joseph

Très pratique et compact, cet éplucheur offre une coupe rapide et propre. Ses 3 lames en acier inoxydable permettent d'éplucher toutes sortes de fruits ou légumes et de les couper en julienne. Passe au lave-vaisselle. Dim. : 10 x 8 x 2 cm.
12,25 € au lieu de 17,50 € soit 30 % de réduction. Réf. : 068565.

■ Minifontaine chocolat.

Incidence

Régalez-vous autour de cette minifontaine à 2 niveaux ! Parfaite pour préparer des desserts originaux pour 2 à 4 personnes, elle dispose d'une fonction maintien au chaud et de pieds anti-glisse. Dim. : Ø 14,5 cm x H 22 cm. Puissance: 230 V - 65 W.

34,90 € Réf. : 068824



■ Coffret crème brûlée Ghislaine Arabian

À offrir ou à s'offrir, un coffret comprenant un chalumeau de cuisine de précision, équipé d'un bouton de sûreté, et 4 ramequins en céramique, compatibles lave-vaisselle, four et micro-ondes. Idéal pour caraméliser vos crèmes brûlées. Coffret : 28 x 18 x 9 cm 24,90 € Réf. : 068850



■ Pannière chauffante

Mastrad

Avec cette pannière chauffante, gardez au chaud plus longtemps vos toasts et viennoiseries. Passez le disque chauffant (en brique), dans sa housse, au micro-ondes pendant 30 secondes. Déposez-le alors au fond de la pannière, il maintiendra le tout au chaud jusqu'à 45 min !

39,90 € Réf. : 068776



224 p. Format : 198 x 280 mm
33,25 € Réf. : 076101



Le Nez du vin 12 arômes vins blancs Réf.: 051102 **69 €**



Un subtil mélange à saupoudrer sur vos toasts ou à utiliser dans la préparation de votre terrine.
Ingrédients : poivres de Penja, baies roses, poivre et fleur de sel de Madagascar, sucre roux des Mascareignes, piment de Jamaïque. Contenance : 60 g.



Suivi des commandes :
boutiquemarieclaire@orium.com

** Colossimo access

Offre valable jusqu'au 31/05/2014 (dans la limite des stocks disponibles), réservée à la France métropolitaine. DROM-COM, autres pays et relais-colis : www.boutiquecuisineetvinsdefrance.com Expédition sous 48 heures à réception du règlement.

Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part à : Groupe Marie Claire / SIC, BP 60051, 49140 Beaucouze-sur-le-Loir, ces informations pourront être utilisées par le Groupe Marie Claire ou par des tiers.

Photos non contractuelles

Index des recettes

Décembre 2013 - janvier 2014

NOS ENTRÉES

- Blinis madame au saumon et radis noir p. 155
- Bouchées de foie gras aux fruits secs p. 95
- Bouillon corsé de langouste et de bœuf p. 155
- Carpaccio de saint-jacques au sirop d'érable p. 162
- Carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion p. 139
- Cuillères au foie gras et pomme confite p. 140
- Escalopes de foie gras sauce cacao et zestes confits p. 52
- Foie gras poêlé au confit d'oignons rouges et grenade p. 139
- Huîtres en gelée, chantilly au caviar p. 65
- Mille-feuille de roquefort aux fruits secs et au pain d'épice p. 159
- Mousseline de chou-fleur cru et cuit au saumon fumé p. 78
- Œufs en neige à la truffe p. 109
- Petits choux farcis au magret fumé et à l'oignon confit p. 118
- Rouleaux de saumon au fenouil p. 70
- Salade César à la langouste p. 85
- Salade de carottes, oranges et oignons p. 34
- Salade de crevettes, avocat et pamplemousse, sauce cocktail p. 77
- Salade de fonds d'artichauts à l'orange p. 35
- Salade de haricots verts p. 112
- Salade de mâche au sirop d'ailles p. 112
- Salade marrons et chèvre chaud p. 132
- Salade folle new-look p. 156
- Salade thaïe de crevettes et de mangue p. 138
- Soufflés au crabe et au citron p. 141
- Soupe de potimarron au gingembre p. 29
- Soupe aux escargots du pays de Bade p. 169
- Tartare de saint-jacques à la passion p. 64
- Tatin de pommes aux magrets fumés p. 120
- Terrine de foie gras tradition p. 111
- Velouté d'asperges au lait d'amandes p. 154
- Velouté de topinambours au confit grillé p. 84
- Verrines crabe et kiwi p. 139
- Verrines de saumon aux fruits p. 94
- Vol-au-vent aux fruits de mer p. 71
- Velouté de châtaignes au foie gras p. 133

NOS PLATS

- Blanquette exotique de gambas et volaille p. 56
- Brochettes de magret au sésame et semoule de Noël aux raisins moelleux p. 118
- Brochettes saint-jacques et morteau p. 30
- Chapon farci rôti, fonds d'artichauts et champignons p. 72
- Datschkuchen (tarte à la crème et au lard) p. 169
- Dinde au chocolat p. 33
- Dinde aux marrons et fruits secs p. 133
- Dinde dorée au curry et riz exotiques à l'ananas p. 79
- Dinde farcie à la mangue et au foie gras p. 32
- Dinde farcie rôtie au beurre d'escargot p. 32
- Embeurrée de chou aux marrons et lardons p. 133
- Fricassée blanche à l'huile de truffe p. 163
- Gratin de butternut à la fourme p. 29
- Gratin de macaronis à la langouste p. 142
- Koulbiac de saumon p. 88
- Magret farci au foie gras, sauce tonka p. 121



- Magrets au sirop de balsamique et aux fruits secs p. 118
- Médallions de lotte aux légumes rôtis p. 96
- Parmentier de canard aux marrons p. 133
- Risotto aux cèpes et marrons p. 133
- Rôti de cerf aux aïelles p. 169
- Rôti de porc farci aux marrons p. 132
- Saint jacques poêlées à la crème de safran p. 31
- Saint-jacques au cidre, pommes confites p. 31
- Terrine de dinde au foie gras et aux marrons p. 86
- Tournedos aux morilles p. 156
- Tournedos de biche façon Rossini p. 66
- Tournedos de magret aux fruits rouges p. 119

NOS DESSERTS

- Bananes rôties rhum-raisins p. 139
- Bûche à la confiture de lait p. 98
- Bûche tiramisù p. 90
- Cake à l'orange p. 35
- Charlotte After Eight p. 80
- Cheese-cake griottes-pistaches p. 67
- Coupes glacées façon ardéchoise p. 133
- Fondant choco-marrons p. 133
- Galette des rois aux marrons p. 132
- Monts-blancs au café p. 157
- Mousse au chocolat-coco et pétales de litchis p. 138
- Muffins fourrés aux marrons p. 133
- Neigeux framboises-cacao p. 157
- Nems de bananes, sauce caramel-beurre salé p. 139
- Panna cotta coco-passion p. 139
- Pavlova choco-poires-marrons p. 73
- Petits pots de crème au thé et au jasmin p. 159
- Salade d'ananas et de grenade p. 139
- Soupe de poires au praliné p. 162
- Tarte au chocolat blanc et clémentines confites p. 143
- Tartelettes au chocolat mi-cuites p. 137
- Tiramisù kiwi-spéculoos p. 139

DIVERS

- Blinis maison p. 155
- Bonbons croustillants au chocolat p. 137
- Bouchées au roquefort et marrons p. 132
- Caramel balsamique p. 112
- Chips banane plantain aux épices p. 138
- Chutney de dattes p. 112
- Compote fraise-rhubarbe p. 112
- Confiture d'oignons p. 112
- Crème de marrons p. 132
- Croquants aux amandes p. 163
- Financiers au gingembre et kumquats confits p. 139
- Frites de butternut au miel et aux épices p. 28
- Gelée de sauternes p. 112
- Gelée de pommes au gingembre p. 112
- Kumquats confits p. 138
- Mendiants aux kumquats confits p. 138
- Mini-cakes au potiron et aux marrons p. 133
- Pain aux figues p. 112
- Pain d'épice p. 112
- Pains de fête p. 106
- Palmiers aux noisettes grillées et au paprika p. 76
- Petits sablés au goût pain d'épice p. 169
- Poires confites au liquoreux p. 112

Dès le 23 janvier

VOTRE NOUVEAU

Cuisine et Vins
de France

PLUS **PROCHE** DE VOUS

PLUS **BEAU**

PLUS **COMPLET**

PLUS **RICHE**

PLUS **PRATIQUE**

ET ENCORE PLUS **GOURMAND**

*Nouveau look, nouvelles rubriques,
des recettes toujours créatives,
et notre expertise unique en vin.*

NOTRE PROCHAIN NUMÉRO **À NE PAS MANQUER**
en kiosque le 23 janvier 2014

Les bons plans du Net

Les cadeaux gastronomiques sont périssables, mais tellement bons ! En commandant sur la Toile, vous éviterez l'épreuve des magasins bondés. Sélection d'idées...

Texte : Catherine Gerbod

VINS EN FÊTE

En boîte

Nous avons déjà évoqué dans cette rubrique les sites de "box" de vins. C'est un cadeau tout trouvé pour un amateur ouvert à la découverte.

Chez **www.lepetitballon.com**, la sélection mensuelle est signée de Jean-Michel Deluc, ancien maître sommelier du palace parisien *Le Ritz*. Elle s'accompagne de fiches précises et de vidéos au ton décontracté. L'abonnement est sans engagement et s'active quand on le souhaite (à partir de 19,90 € pour une box de 2 bouteilles "L'âge de raisin").



Grand format

www.byzancewines.com Ce site propose uniquement des bouteilles de vin de grands formats. Aux côtés de classiques magnums (1,5 litre) ou jéroboams (3 litres), osez les plus rares réhoboams (4,5 litres) ou mathusalems (6 litres). Groupez-vous pour offrir un salmanazar (9 litres) de champagne Laurent Perrier (516 €) ou un nabuchodonosor (15 litres) de champagne Drappier à 1079 € !

LIVRES MAISON

www.boutiquecuisineetvinsdefrance.com On y déniché des ustensiles liés à la cuisine et au vin, idéaux pour des cadeaux dans l'air du temps et à prix raisonnables. On s'y procure aussi les livres de cuisine signés Cuisine et Vins de France (22 €). Derniers parus : *Recettes pour recevoir*, *Chocolat 100 desserts* et *Gâteaux faits maison*.



Thés d'hiver

Sur **www.jardinsdegaia.com**, l'hiver prend des couleurs avec une sélection de thés et tisanes bios aux noms évocateurs (Feu de bois, Premiers flocons, Neiges de l'Himalaya...) conditionnées dans des tubes aux teintes vives (à partir de 7,60 € la boîte de thé de 100 g), et de théières japonaises en fonte émaillée également colorées (à partir de 65,45 € la théière de 55 cl).

LA CRÈME

www.whisky.fr C'est le site parfait pour combler un amateur de whisky, avec des bouteilles exceptionnelles, élues par les spécialistes passionnés de la Maison du whisky. Grands classiques côtoient des cuvées rarissimes. L'Ecosse est très représentée mais un whisky australien, canadien, japonais, suédois, indien ou taïwanais fera grand effet au pied du sapin !

Le goût de la Provence

www.aixetterra.com

Aix&terra élabore des produits d'une grande finesse gustative, sans colorants, ni conservateurs. Tendance, le coffret de pâtes à tartiner sucrées "Sans commentaires" (citron, crème caramel et fleur de sel de camargue) (17 €) est un must ! "Tu tires ou tu pointes" (20,70 €) réunit un délice de tomates, une "poivronnade" et une "artichonade" aux saveurs remarquables. Et quand on aime, on ne compte pas : l'excellente huile à la truffe noire (29,50 €, 20 cl) s'intègre aussi à un coffret avec 1 truffe de 40 g et 2 produits à la truffe (149,50 €).



Photos : D.R.

Pour fan de pâtisserie

www.cluizel.com Cuisiner avec de beaux ingrédients originaux est encore plus motivant. Cette chocolaterie familiale renommée propose une gamme "Secrets de pros", ultra sélectionnée. Creusets et coques en chocolat noir à 72 % (6,75 €, 64 g), billes de crues de chocolat à faire fondre (32,50 € le kg), gruë de cacao bio (9,70 €, 125 g), pâte au praliné 89 % (9,70 €, pot de 250 g)...





Une autre idée du légume

AGENCE DUFFRENE CORREAN SCAULETT - Suggestion de présentation.



— “Ma sélection de Haricots Verts tout en finesse,
délicatement cueillis et rangés à la main.
Cette ligne parfaite, tout mon portrait !” —



www.cassegrain.com

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

CHAMPAGNE
VRANKEN
CUVÉE DIAMANT



Détail du lustre de la Villa Demoiselle à Reims.

PRECIOUS CHAMPAGNE

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