

N° 224 MAI - JUIN 2025

Cuisine et Vins

DE FRANCE

JEUX-CONCOURS
GAGNEZ
UN WEEK-END
DANS UN RELAIS
ET CHÂTEAUX OU
UN AN DE FORMATION
AU CORDON BLEU
À PARIS

EN UN MENU
*On s'envole
pour le Maroc*

**ON NE S'EN
LASSE PAS
LES PÂTES
EN VERSION
TECHNICOLOR**

**NOTRE SÉLECTION
DE BOUTEILLES**
À MOINS DE 20 EUROS
POUR SUBLIMER LES PLATS
DES BEAUX JOURS

**SPÉCIAL
ÉLECTRO-
MÉNAGER**
LA RÉDACTION
VOUS PARTAGE
SES COUPS
DE CŒUR

**75 DÉLICIEUSES
RECETTES À CROQUER**

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 224 - F: 4,90 € - RD



L'OR

Succombez
À LA GOURMANDISE
DE NOS CAFÉS AROMATISÉS



JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LA GAMME



ou lorespesso.fr

INDEX DES RECETTES

MAI – JUIN 2025

ENTRÉES

Agnolottis à la betterave p. 35
Artichauts en marinade p. 103
Beignets de fleurs de courgette p. 103
Carottes à la cannelle et au persil p. 65
Focaccia p. 109
Focaccia rustique aux olives p. 59
Fricassée de pointes d'asperge verte p. 108
Gaspacho d'amandes à l'ail p. 55
Merda de can p. 103
Pâte papillon, aubergines et poulpe p. 35
Pissaladière p. 103
Saumon gravlax à la betterave et aneth p. 57
Salade d'artichauts poivrée et de fèves p. 110
Salade d'asperges vertes p. 98
Salade de pousse d'épinard et fraise p. 26
Salade niçoise p. 103
Salade zaalouk p. 65
Socca p. 103
Tarte à l'oignon p. 88
Tarte aux artichauts et comté p. 99
Tarte du potager p. 83
Tartine aux fèves et petits pois crus p. 110
Troughia p. 103
Velouté de petits pois p. 111
Velouté froid aux herbes et fanes de radis p. 82

PLATS

Agneau épicé à la menthe et au concombre p. 105
Blanc de poulet à la grenade p. 25
Blanc de poulet, noix de coco à la thaï p. 24
Caillettes au lapin p. 103
Ceviche aux fèves p. 111
Cocotte de fèves et petits pois p. 111
Côte de cochon rôtie, purée de lentilles p. 92
Daube p. 103
Épigrammes d'agneau confits façon boulangère p. 100
Farfalles au citron p. 35
Fèves à l'andalouse p. 111
Fricassée de fèves aux tomates p. 111
Gâteau de blette au saumon p. 84
Gâteau de courgettes au chabichou p. 99
Gnocchis au céleri, crème de parmesan p. 34
Jardinière de légumes p. 111
Mezzo paccheri poivrés et tomates p. 34
Montecaos p. 67
Nouilles soba crevettes et citron p. 34
Omelette aux petits pois p. 110
Papillote de saumon p. 100
Pâtes fraîches en couleur p. 35
Penne au pesto de pistache et petits pois p. 34
Petits farcis p. 103
Petits pois à l'anglaise p. 111
Pommes de terre tièdes au haddock p. 23
Pommes de terre, sauce à la roquette p. 22
Purée de pomme de terre aux olives p. 23
Saumon gravlax à la betterave et aneth p. 57
Seiches aux petits pois p. 111
Tacos de poulet p. 25
Tagliatelles au safran p. 35
Tajine d'agneau aux abricots et pois chiches p. 66
Texture de seiche, émulsion d'ail p. 71
Trofie verte au gorgonzola p. 35
Spaghettis au tarama p. 35

DESSERTS

Brioche aux pralines roses p. 91
Cheesecake au cottage cheese, compote de rhubarbe p. 85
Clafoutis printanier p. 111
Crème framboise et caramel p. 101
Fraises à l'orange p. 27
Fraises déguisées p. 108
Frisée à l'orange et à la menthe p. 65
Massepain aux herbes du potager p. 80
Pancakes chantilly basilic et sa compotée de rhubarbe p. 101
Tomates farcies aux fraises p. 27

DIVERS

Gelée de petits pois à la menthe p. 110
Losanges de polenta au parmesan p. 109
Petits sablés au parmesan p. 109
Pistou p. 109
Tuiles au parmesan p. 109

L'ÉDITO



« J'abandonne sur une chaise le journal du matin. Les nouvelles sont mauvaises d'où qu'elles viennent... [...] Elle m'a dit qu'elle voulait, si je le permettais, déjeuner en paix. » On l'a tous fredonnée, cette chanson de Stephan Eicher, succès musical de 1991 dont les paroles sont toujours tristement d'actualité. Lorsque le monde ne tourne pas très rond, cela nous fait du bien de nous retrouver autour de la table. Ces repas quotidiens, il faudrait les instituer comme des rituels et des moments de sérénité. La table, c'est un moment d'échanges et de respiration. On prend le temps de s'asseoir, on ne regarde pas son téléphone, on ne parle pas des mauvaises notes en maths du dernier... Si on évoquait plutôt nos futures vacances et les recettes que l'on va préparer pour fêter nos mamans ? On dit souvent que lorsqu'on sourit aux autres, ils nous renvoient notre sourire. Je vous invite à vous rendre page 76 de notre magazine, pour découvrir le quotidien d'Antoine, barman différent. Trisomique, il partage sa joie et son empathie avec son équipe et ses clients. Lorsqu'il n'est pas là, l'ambiance n'est pas la même, affirment ses patrons. Une vraie leçon de vie. Et, parce que les beaux jours sont là, restons joyeux, fêtons nos parents, investissons dans de nouveaux appareils électroménagers en suivant les conseils de la rédaction, mettons de la couleur dans nos assiettes avec les recettes que vous allez découvrir, et n'oublions pas de faire des repas des moments heureux.

SOPHIE MENUT YOVANOVITCH
@sophiemenuityovanovitch

SOMMAIRE

MAI - JUIN 2025 N°224

Photo couverture:
Stylisme Séverine Augé.
Photo Fabrice Besse.



3 ÉDITO ET INDEX DES RECETTES

NEWS GOURMANDES

8 SHOPPING

14 LECTURES À DÉVORER

16 ON AIME

18 RESTOS

20 DANS MON PANIER

Blanc de poulet, pomme de terre, fraise

28 TÊTE D'AFFICHE

Les pâtes en technicolor

36 DANS MON VERRE

Que boire avec... un poulet tikka masala ?

37 TROUVAILLES

Deux picpoul de gastronomie

38 DANS LES VIGNES

Touraine, une douceur royale

44 DÉGUSTATION

4 plats, 3 accords possibles

48 DANS MON BAR

Les bières d'abbaye, le goût authentique

50 À CHACUN SA BOUTEILLE

**Bien accompagner... un poulpe de roche
caramélisé sauce bongo, piment végétarien**

53 INSPIRATIONS

**La sélection d'ustensiles et
électroménager de notre rédaction**

64 BEAUX MARIAGES

**Direction le Maroc pour un déjeuner
dépayçant**

**RETROUVEZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT
P. 63 ET P. 114**

8



24

LES 4 RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION

Blanc de poulet, noix de coco à la thaï p. 24
Penne au pesto de pistache et petits pois p. 30
Tajine d'agneau aux abricots et pois chiches p. 66
Texture de seiche, émulsion d'ail p. 71



30



66



71



**Retrouvez l'édition digitale
de votre magazine sur votre
smartphone ou tablette**

Abonné au magazine papier ?

L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

Disponible sur PC ou Mac
abonnement-cuisine-vins.fr

Réveillez
vos instincts
gourmands



LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.

ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche. - Tél. 03 80 90 35 00 - www.lacanche.fr

68 EN COULISSES

**Ilane Tinchant, L'Oursin
à Carry-le-Rouet**

72 RENCONTRE

**Traou Mad, l'héritage gourmand
de Pont-Aven**

76 VIS MA VIE

Une journée avec Antoine Talamoni

80 C'EST DU GÂTEAU

**Massepain aux herbes
du potager d'Adrien Salavert**

82 4 RECETTES
SIMPLISSIMES... AVEC
3 ingr  max**86** ESCAPADE

Vienne historique et dynamique

94 ENVIE D'AILLEURS

**Le domaine de Marie, une évasion
entre  enotourisme et art de vivre**

98 1 SEMAINE
EN CUISINE**102** ENVIE DE
Cuisine niçoise**104** EN FORME
Les micropousses**106** BANC D'ESSAI
Le saucisson sec**108** TRUCS &
ASTUCES**110** UN PRODUIT,
10 RECETTES
Les fèves et les petits pois**112** QU SACO
Le hyuganatsu**113** CARNET
D'ADRESSES**114** OURS

80



82



86



94



102

CECI N'EST PAS UNE MARGUERITE.
C'EST UN CRU CLASSÉ*
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.

**CHÂTEAU
SAINTE MARGUERITE**
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

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

Assiette Bellagio,
Sema design, 11,90 €.



8 Infusions bio autour de la feuille d'olivier,
Les infusions du Verger, **Brémond fils**,
8 € la boîte de 8 infusettes.



Bière au limoncellu et citron de
Corse **Pietra Limoncella**, 1,99 € les
33 cl ou 5,99 € le pack de 3 X 33 cl.

Bouchée glacée Il Gianduiotto, **Amorino**,
1,70 € l'unité ou 8,70 € le coffret de 12.



DÉLICES DES BEAUX JOURS

PILE DANS LA SAISON !

Cuvée rosée Rubans
Édition limitée
Laurent-Perrier,
99 €.



Liqueur à la clémentine
L.N. Mattei, 27,90 €.



Set de table Octagon
en lin enduit 38 x 38 cm, 25 €.
Serviette Octagon en lin 43 x 43 cm,
25 €, **La Gallina Matta**.



Cœur, tropézienne citron-fraises, disponible du 15 au 26 mai, spécial fête des mères, **La tarte tropézienne**, 35 €.

Bloc de 5 timbres
Cœur Ispahan, **La Poste**
& **Pierre Hermé**, 6,95 €.



Tablette de chocolat noir et éclat de framboises à la folie, **Weiss**, 6,45 € les 90 g.



Néo Spritz à la fraise rhubarbe, **Wolfberger**, 18,30 € les 100 cl.



Huile d'olive Aliva Nera, **Domaine de Murtoli**, à partir de 23 € les 250 ml.

Limoncello **Villa Cardea**, 10,95 €, les 70 cl.



Sucre Muscovado brun **Daddy sucre**, 2,49 € les 500 g.



Rhum brun de Cuba 5 ans d'âge, **Carto Oro, Eminente**, 38,50 €, les 70 cl.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

INSPIRATION BEAUX JOURS

ON CÉLÈBRE LA NATURE.

Par Sophie Menut Yovanovitch



Tartineur Ricky en bois d'olivier
Roger Orfèvre, **Mathon**, 12,68 €.



Assiette plate Summer,
motif citrons, en grès.
27 cm, **Table Passion**, 7,99 €.



Serviette Tie & Dye
Selana en lin lavé
Caravane, 20 € l'unité.



Planche à découper,
salaison **Le Régat**, 51 €.



Coffret de 15 madeelines,
Maison colibri, 25 €.



Coussin rectangulaire
Livres français 40 X 50 cm,
Fragonard, 45 €.



Presse-citron en inox
poisson **Octaveo**, 18 €.



Sirop saveur fleur
de sureau **Monin**,
9,80 € les 70 cl.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



RCS Numéro 542 088 067



Provocateur de papilles.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR



Filets de thon au citron vert et gingembre, **Rio mare**, 3,99 € les 130 g.



Pesto basilico et mozzarella **Barilla**, 2,59 € les 90 g.



Sauce apéro fines herbes, **Hénaff**, 9,25 € le coffret de 2 pots + crackers.



Rillettes de truite au citron confit, **Les Nouvelles Fermes**, 5,90 € les 90 g.

DÉLICES EN BOCAUX

ON SE RÉGALE EN UN CLIC.



Beurre de cacahuète **Menguy's**, 3,95 € les 454 g.



Marinade Shawarma, **Ottolenghi**, 13,95 € les 100 g.



Tartinable aux algues, **Le Comptoir du caviar**, 4,50 € les 90 g.



Sardines Millésime 2024, **Pointe de Penmarch**, 4,90 € les 115 g.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

VINS DE BOURGOGNE TELLEMENT



Juste une petite salade.
Mais accompagnée
d'un vin blanc de Bourgogne
tout aussi frais et fruité,
c'est quelque chose.

FRAIS



Cofinancé par
l'Union européenne



Découvrir toutes
nos **AOP** de Bourgogne
accessibles et nos **terroirs**
sur vins-bourgogne.fr



TELLEMENT VINS DE
BOURGOGNE

Lectures À DÉVORER

DES OUVRAGES QUI NOUS EMMÈNENT SOUVENT AILLEURS,
BOURRÉS DE CONSEILS, PARTAGEANT TRADITIONS ET NOUVEAUTÉS,
TOUJOURS AVEC GOURMANDISE.

Par Sophie Menut Yovanovitch

TRUCS ET ASTUCES EN CUISINE

Quelle vinaigrette pour quelle variété de salade, comment la préparer, comment mélanger ? Comment réussir son omelette à la perfection ? Sa confiture de fraise, faut-il la faire cuire à feu doux, à gros bouillons ? Comment préparer un steak, quel morceau choisir... Toutes ces questions sur les recettes de notre quotidien, nous nous les posons et Tara y répond avec force détails : ne battez pas trop longuement votre pâte à crêpes au risque qu'elles durcissent à la cuisson, ajoutez des glaçons à vos pois chiches encore chauds en mixant pour donner une consistance crémeuse à votre houmous. 50 leçons indispensables.

Comment cuire un œuf ?, de Tara Wigley (Hachette cuisine, 18 €), parution le 12 mars 2025.



LA CUISINE DE L'ITINÉRANCE

Pas toujours facile de bien se nourrir lorsqu'on part marcher ou pédaler dans la nature et qu'on a souvent besoin de bien « manger pour avancer ». L'ouvrage de Nicolas est pensé comme un véritable kit d'organisation. À la liste indispensable de l'équipement à emporter, s'ajoutent les quantités pour chaque repas, en passant par les types d'aliments nécessaires. L'auteur nous partage ses recettes : des barres d'avoine aux fruits secs en cas de coup de pompe, des boulettes de polenta à la tomate à déguster avec les doigts, une fondue au chocolat bien méritée, avec en prime un petit glossaire sur les plantes sauvages à cuisiner.

Food rando, de Nicolas Leroux (Glénat, 17,95 €), le 16 avril 2025.



TRANSMISSIONS ET PATRIMOINE DE L'AFRIQUE DU NORD

Bien plus que de la cuisine, un livre qui raconte une histoire intime et sociologique et tente, en 50 recettes, du Maroc à l'Algérie en passant par la Tunisie, de nous partager l'essentiel de l'Afrique du Nord, ces pays où ce sont essentiellement les femmes, souvent cuisinières hors pair, qui sont les passeuses de savoir-faire et de traditions, essentiels à la préservation de ce riche patrimoine. Harira, loubia, tchicha merguez, makrout, crêpes mille trous... des plats intemporels.

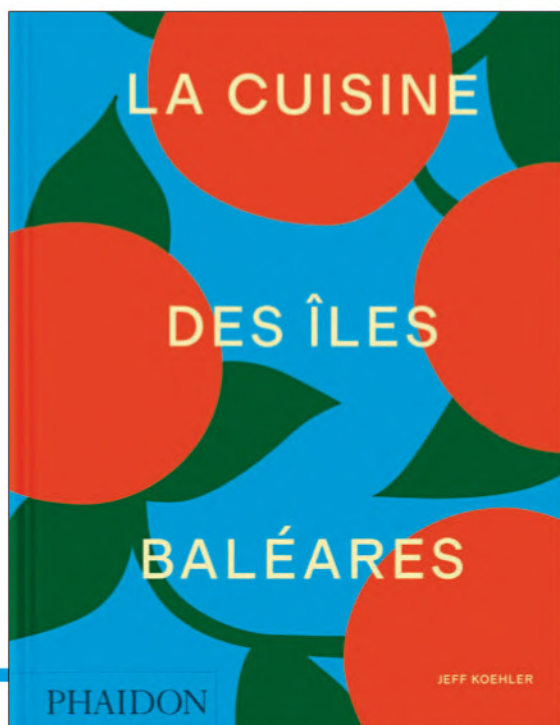
Cuisines d'Afrique du Nord, de Farah Keram et Nina Medioni (Flammarion, 29,90 €), le 23 avril 2025.



BALÉARES GOURMANDES

On les confond souvent, les quatre îles de ce bel archipel espagnol, au large de la Méditerranée, et pourtant, elles ont chacune une identité forte et des cultures culinaires différentes. L'auteur de ce livre ensoleillé vit une partie de l'année à Minorque et propose de découvrir, à partir de 150 recettes, la gastronomie des Baléares, d'abord façonnée par l'isolement, les produits locaux et les saisons. Boulettes de viande à la soubressade, soupe à la langouste, escargots mijotés, moules vapeur, gâteau au fromage frais et biscuits fleurs, ce ne sont pas seulement des recettes mais aussi l'histoire de chacune des îles que nous découvrons.

La Cuisine des îles Baléares, de Jeff Koehler (Phaidon, 34,95 €), parution le 13 mars 2025.



VIGNERONNES EN CUISINE

Dans toute la France, les femmes vigneronnes, œnologues ou encore cavistes fondent des associations 100 % féminines. En Alsace, elles sont 70 diVInes et 30 d'entre elles partagent, dans ce joli ouvrage, leurs recettes et leurs cuvées coups de cœur pour les accompagner. Lorsque l'on connaît l'adaptabilité des cépages alsaciens en matière d'accord mets et vins, on n'est pas surpris de passer de la tradition locale à la cuisine indienne, chinoise, espagnole, suédoise ou marocaine avec beaucoup de convivialité.

Les diVInes cuisinent, collectif (I.D. Éditions, 18 €), le 25/09/2024.



MADELEINE DE PROUST

Qu'on l'aime ce moment de la journée où l'on prend le temps de s'asseoir autour d'une tasse de thé ou de café pour se régaler d'un petit ou grand gâteau qui nous ramène en enfance. Le pâtissier

Jean-François Feuillet nous partage ses recettes incontournables de cake au citron, quatre-quarts, madeleine, beignet, palmier, gaufre, cannellé et autre mousse au chocolat. Inratables avec ses conseils, elles font partie des bases que tout(e) bon(ne) pâtissier(ère) se doit de maîtriser.

C'est l'heure du goûter, de Jean-François Feuillet (Éditions du Rocher, 14,95 €), le 9 avril 2025.



CUISINEZ SOUS LE SOLEIL

Les beaux jours annoncent le retour des planchas. Dès qu'il fait beau, on peut absolument tout cuisiner sur cette maligne petite plaque à gaz ou électrique : viandes et poissons bien sûr, que l'on saisit parfaitement, mais aussi légumes, œufs et fromages. Rondelles de poireaux et blinis, röstis, boulettes de poisson, moules, camembert pané, pancakes aux myrtilles, brioche grillée à l'orange nous régaleront en mode sain. Fini les allers-retours en cuisine. Tout se passe ici, sous le soleil, exactement !

Les Dimanches à la plancha, de Pierre Manas (First Éditions, 16,95 €), le 20 mars 2025.



LA CUISINE MAROCAINE 2.0

Qu'il est bien emmené cet ouvrage mêlant tradition et modernité. La cuisine marocaine sous le prisme d'Aïda et Kenza Tazi, deux sœurs marocaines élevées en France. Elles ont étudié la cuisine à l'institut Paul Bocuse à Lyon et remettent, en 60 recettes, leur héritage culinaire au goût du jour en partageant des plats généreux et authentiques revus selon leur sensibilité de jeunes femmes d'aujourd'hui. Green chakchouka, brousse et croûtons, cigare salé courgette et citron confit, salade de gambas au fenouil croquant, pastilla au tourteau, carpaccio de daurade argan et rose... Des épices et de l'amour... le secret d'un certain bonheur culinaire.

Love & harissa, d'Aïda et Kenza Tazi (Webedia, 24,90 €), parution le 13 février 2025.



LA LISTE DE NOS ENVIES

C'EST NOUVEAU, C'EST DE SAISON ET ÇA NOUS PLAÎT !

Par Sophie Menut Yovanovitch



Bérangère et Louise Loiseau.

LOISEAU VOLE TOUJOURS

Il y a cinquante ans, Bernard Loiseau reprenait les rênes de la célèbre Côte-d'Or, à Saulieu, avec l'ambition de redonner ses lettres de noblesse à l'ancienne auberge de campagne. Pari réussi : quelques années plus tard, il lui accrochait 3 étoiles Michelin. Après son décès, son épouse Dominique reprend vaillamment l'affaire et renomme le lieu Relais Bernard Loiseau. Aujourd'hui, Bérangère, leur fille aînée, est à la tête de l'institution. Dîner à quatre mains, création d'un menu 100 % végétal par le nouveau chef Louis-Philippe Vigilant, clin d'œil à celui qu'avait imaginé Bernard en 1984, collection d'art de la table, ouvrages en préparation et célébrations à l'étranger honorent le talent et l'énergie du grand chef.

COUR RHEOUM, ODE A LA RHUBARBE

Lorsque Chanael et Rémi décident de revenir à leurs origines ardennaises, ils se lancent dans la plantation de rhubarbe avec l'idée de proposer une gamme de boissons avec ou sans alcool. S'inspirant des méthodes traditionnelles de la Champagne voisine pour vinifier dans leur cuverie leurs différentes variétés de *Rheum rhubarbarum*, ils proposent une gamme à bulles, un ratafia de rhubarbe, une liqueur à base d'eau-de-vie et de jus de rhubarbe. Côté sans alcool, nectar ou pétillant régale aussi. Les deux jeunes gens ont été lauréats 2025 des étoiles de l'agriculture et de la viticulture.



MERVEILLEUSE HÉDONIE

Vous connaissez peut-être l'épicerie Hédonie à Paris, ouverte par Sylvie Auber, véritable caverne d'Alibaba où dénicher les meilleurs produits, fruits, légumes et vins impeccablement choisis. Juste en face, Sylvie vient d'ouvrir Hédonie côté cour. Un lieu plein de douceurs, dans la déco et dans les propositions gourmandes. Bien plus qu'un salon de thé, c'est un vrai lieu de vie ouvert de 11 h à 19 h. On vient y grignoter de belles salades, des plats chauds, des tartines, des brioches au pavot... mais d'où l'on peut aussi partir avec des créations artisanales, des bougies, des bols de la céramiste Margot Lhomme, des thés matcha...



LYON STREET FOOD FESTIVAL

Rendez-vous désormais incontournable de la gastronomie, le festival lyonnais fête sa neuvième édition et se tiendra cette année du 25 au 29 juin. Plus de 200 recettes de chefs à goûter, de la musique, du spectacle vivant, le Brésil et l'Irlande comme pays invités, une scène en plein air et un lancement assuré par Philippe Etchebest et son groupe Chef and the Gang.



UNE CERTAINE VISION DU CHAMPAGNE

Du 22 mai au 12 juin, la maison de champagne Lombard fête son centenaire. Thomas Lombard, arrière-petits-fils du fondateur, n'a de cesse de développer l'approche parcellaire de ces champagnes toujours peu dosés. Au cœur de Saint-Germain-des-Prés, à Paris, le grand public se verra plongé dans l'univers de la maison à travers des ateliers et masterclasses, des dégustations thématiques, des expériences interactives... ou comment s'immerger dans les bulles.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS OUVRE SES PORTES

Les 13, 14 et 15 juin, plus de 50 domaines ouvrent leurs portes et leurs tables aux visiteurs. Repas dans une cave, à l'intérieur d'un château, à ciel ouvert dans les vignes, concoctés par des chefs locaux. Ils vous attendent la table garnie et un verre à la maison. **Toutes les infos sur Bienvenue-en-beaujonomie.fr**



CÉLÉBRONS NOS FORÊTS

Du 6 au 22 juin, dans 250 forêts partout en France, des expériences immersives permettent de découvrir notre merveilleux patrimoine naturel de 26 millions d'hectares (avec les Dom). L'occasion de se rappeler que nos forêts participent à la lutte contre le changement climatique, nous fournissent le bois et tous ses dérivés, offrent des espaces ruraux et de loisir et sont notre poumon vert. **www.nuitdesforets.com**



PICNIC BY VEUVE CLICQUOT

Sur la terrasse du 7^e étage du grand magasin parisien le Printemps Haussmann, la maison de champagne célèbre les beaux jours et les pique-niques, sur des nappes et dans des assiettes imaginées par la maison Souleïado. Deux cuvées au choix, Carte jaune ou Brut rosé, des verres et des couverts, il ne vous reste plus qu'à composer votre menu sur la carte de la cheffe Ella Afialo.

LONGINES PARIS EIFFEL JUMPING 2025

Lorsque l'équitation rencontre la gastronomie. Du 20 au 22 juin, le célèbre concours hippique se tiendra à Paris, au pied de la tour Eiffel, pour sa 10^e édition. La cheffe française Hélène Darroze et Morena Leite, cheffe brésilienne, orchestreront des dîners de gala dans le restaurant éphémère : le pavillon Eiffel. Une excellence culinaire à la hauteur de la compétition.

Pariseiffeljumping.com



TASTE PARIS FESTIVAL FÊTE SES 10 ANS !

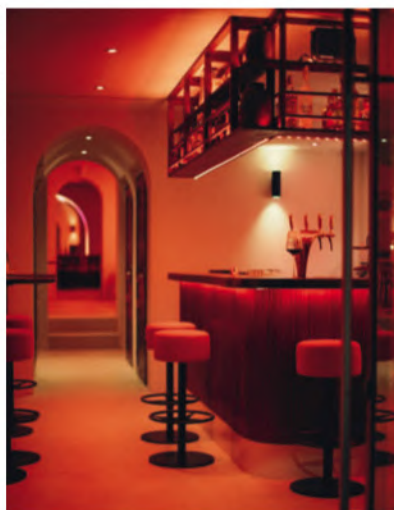
Le désormais incontournable festival de la gastronomie s'installe du 8 au 11 mai 2025 au Grand Palais à Paris. Au programme, chefs et pâtisseries stars, talents bistrologiques, nouvelle génération... régaleront plus de 30 000 gastronomes avisés avec leurs plates signatures dans une effervescence bon enfant et plus que gourmande. En bonus, la table éphémère de la maison Laurent-Perrier.

PASSONS à table

CHANGEMENT DE CHEF,
DE CONCEPT, OUVERTURE.
LES COUPS DE CŒUR
DE LA RÉDACTION !

Par Sophie Menut Yovanovitch

À PARIS



JANETTE, BAR DE LA MER

Vous entendez le bruit des vagues ? Presque ! Lorsque l'on pénètre chez Janette, on comprend aussitôt que l'on va se régaler en mode iodé et on se laisse embarquer dans ce joli bateau, ou plutôt cette cabane ostréicole. Petite sœur et voisine du célèbre Marius et Janette, Janette Bar de la mer propose banc d'huîtres et de fruits de mer bien sûr, mais il faut goûter aussi les plats canailles sacrément généreux à prix doux comme l'araignée gratinée, le lobster roll frites maison, le fish and chips de cabillaud, les linguines à la poutargue, les coquillettes bolognaises homard. On finit avec un éclair géant ou un riz au lait et mousse au chocolat à partager, l'air marin ça donne faim !

Plateau de différentes huîtres à déguster à partir de 45 €, à la carte 50 € env.



VINELLO

Le trio de Vinello aime à dire que son bistro n'est pas italien mais transalpin. Le chef Roberto surfe très librement sur les inspirations de son pays d'origine avec ses techniques apprises dans les gastros parisiens. Il revisite avec brio le vitello tonnato que l'on croyait connaître, prépare les pâtes fraîches maison, allie les câpres au ris de veau et citron confit. Côté vins, on se laisse guider par le choix très pro et original - nature et biodynamie sont mis en avant. Des plats et des vins de plaisir, servis avec bonne humeur, dans un cadre contrastant entre murs bruts et tables impeccablement dressées. Une belle idée de liberté.

Menu 4 temps 50 €, à la carte 75 € env.



STOCK

Le restaurant a été ouvert par quatre copains animés par l'envie de proposer un lieu hybride qui leur ressemble. Dans ce repaire branché, on vient se régaler de la cuisine clairement méditerranéenne du chef niçois Théo Badalucco, d'origine sicilienne. Les saveurs dans l'assiette ont la même personnalité que la déco joyeuse et solaire. Le soir, la musique monte et on vient clairement ici pour s'amuser entre deux bouchées et une gorgée de cocktail maison, tous plus originaux les uns que les autres et aux noms évocateurs de maracuja ou tzatziki. Si vous rêvez d'un dîner intimiste, au calme et en tête à tête, passez votre chemin.

Formule entrée-plat à 19 €, entrée-plat-dessert à 24,90 €.

AILLEURS



PEPPINO

C'est aux beaux jours qu'il faut s'attabler sur l'immense terrasse de cette osteria moderne à deux pas des quais de Seine, à Puteaux. Tous les classiques de la botte sont là, interprétés par le chef formé chez Big Mamma : daurade marinée aux agrumes, burrata aux légumes, tagliata de bœuf, osso buco, pâtes faites maison et pizzas cuites au feu de bois. On y va sans façon, en famille, entre amis pour un apéro ou un dîner romantique. Aux jours frais, la salle façon théâtre italien offre des coins plus intimes. La dolce vita 7 jours sur 7. Pizza à partir de 15 €, à la carte 40 € env.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

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



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

L'ÂME DE LA PROVENCE



LE MARCHÉ de saison

LES BONNS PRODUITS, LES COULEURS, LES PARFUMS, LES SAVEURS,
MAIS AUSSI L'AMBIANCE... LES MARCHÉS DONNENT ENVIE
DE CUISINER. SUIVEZ NOS CONSEILS ET NOS RECETTES POUR PROFITER
DE LA POMME DE TERRE NOUVELLE, DU BLANC DE POULET ET DE LA FRAISE.

Textes et recettes Sophie Menut Yovanovitch. Styliste Séverine Augé. Photos Fabrice Besse.

LE BLANC DE POULET

La volaille est la viande la plus consommée en France et le blanc de poulet est toujours très apprécié pour sa polyvalence. Il a le vent en poupe chez ceux qui cherchent à augmenter leur apport en protéines tout en limitant les graisses puisqu'il est faible en calories. Il contient des vitamines B, notamment la niacine et la vitamine B6, qui sont importantes pour le métabolisme et la santé du système nerveux. Attention de le consommer assez rapidement après achat pour éviter les risques de contamination. Choisissez-le élevé en plein air et aux grains si possible, sa chair sera plus saine et goûteuse.

Mariages heureux : sa texture tendre et son goût neutre lui permettent de s'associer facilement à une variété d'épices et de sauces. Polyvalent (grillé, rôti, poché, sauté ou même en soupe), il est apprécié en cette saison dans les salades caesar et les wraps des premiers pique-niques.



LA POMME DE TERRE NOUVELLE

Également appelée première ou primeur, c'est une pomme de terre récoltée avant sa pleine maturité. Primeur, elle est récoltée 90 jours après sa plantation, nouvelle, elle reste en terre durant 120 jours. Grenaille, son calibre est inférieur à 40 mm. On les trouve sur les étals à partir de la fin avril. La France est le deuxième producteur d'Europe de l'Ouest. Amandine, charlotte ou ratte ont en commun une peau fine et délicate que l'on peut conserver à la cuisson. Elles possèdent une saveur douce et fondante et une chair plus ferme que les grosses pommes de terre farineuses. Conservez-les dans un lieu frais et sombre et consommez-les rapidement, elles ne se gardent pas aussi longtemps que les variétés plus matures. Jeunes, elles ont une teneur réduite en glucides et une concentration en vitamine C deux fois plus élevées que les autres pommes de terre.

Mariage heureux : elles sont délicieuses cuites à la vapeur et consommées avec une noisette de beurre salé, rôties dans un peu d'huile d'olive et des herbes, en salade, en purée...

LA FRAISE

Rapportées du Chili au XVIII^e siècle et symboles du printemps qui arrive, les fraises françaises sont souvent cultivées dans des conditions respectueuses de l'environnement. De nombreux producteurs privilégient l'agriculture biologique.

Les régions productrices (Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur) cultivent des fraises au profil gustatif varié, de sucré à acidulé, de rouge vermillon à rouge brique... La mara des bois (sucrée et juteuse), la gariguette (sucrée et parfumée), la charlotte (idéale pour les confitures), la ciflorette (à déguster fraîche) et la cléry (sucrée) sont les variétés que vous trouverez le plus souvent.

Mariage heureux : elles sont un régal dégustées seules et avec le moins d'apprêts possible, dans une salade de fruits, sur un fond de pâte sablée ou pourquoi pas en accord sucré salé.



POMMES DE TERRE, SAUCE À LA ROQUETTE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 15 MIN • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

• Une vingtaine de pommes de terre nouvelles • 125 g de petit pois écosés • 3 poignées de roquette • 5 brins de basilic
• 1 gousse d'ail • 5 cl d'huile d'olive + 3 c. à soupe • 1 c. à soupe de vinaigre • Huile pour friture • Sel • Poivre

1. Lavez les pommes de terre et essuyez-en 5. Coupez-les finement à la mandoline avec leur peau. Réservez.
2. Faites cuire le reste des pommes de terre dans 1 grande casserole d'eau salée pendant 15 min. Épluchez-les encore tièdes et coupez-les en 2 ou en 4 si elles sont trop grosses.
3. Faites blanchir les pousses de roquette dans 1 casserole d'eau bouillante pendant 3 min. Égouttez-les et placez-les dans le bol d'un mixeur avec la gousse d'ail, le basilic, le vinaigre et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mixez fortement (au besoin, ajoutez un peu d'eau).
4. Faites blanchir les petits pois dans 1 casserole d'eau bouillante pendant 5 min, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.

5. Faites dorer les lamelles de pommes de terre dans l'huile de friture brûlante pendant 2 min. Égouttez-les.

6. Disposez un peu de sauce verte dans le fond de 4 assiettes creuses. Ajoutez les pommes de terre encore tièdes et les petits pois puis répartissez les chips de pomme de terre. Salez, poivrez et arrosez le tout d'un peu d'huile d'olive. Décorez avec quelques feuilles de basilic restant.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez faire pocher 4 œufs et en ajouter un dans chaque assiette au-dessus des pommes de terre juste avant de déguster : voilà un vrai plat complet et équilibré.

NOTRE BON ACCORD : un sancerre rosé (Loire).

POMMES DE TERRE TIÈDES AU HADDOCK

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 200 g de haddock • 12 pommes de terre • 4 poireaux crayons ou 3 blancs de poireau
• 1 échalote • 10 brins de ciboulette • 25 cl de lait • 25 cl de crème fraîche épaisse
• 30 g de beurre • Sel • Poivre du moulin

1. Faites dessaler le haddock dans le lait.

2. Cuisez les pommes de terre avec leur peau dans 1 casserole d'eau bouillante salée pendant 15 min.

3. Émincez les poireaux et faites-les fondre avec le beurre dans 1 sauteuse pendant 5 min. Égouttez le poisson et coupez-le en lamelles. Ajoutez-le aux poireaux et poursuivez la cuisson pendant encore 3 min.

4. Égouttez les pommes de terre et, sans les éplucher, coupez-les en 2. Ajoutez le contenu de la sauteuse et mélangez. Ajoutez la ciboulette hachée. Poivrez et versez la crème fraîche sur le dessus juste avant de servir bien chaud.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez remplacer le haddock par du saumon fumé que vous ajouterez dans ce cas au dernier moment. Les pommes de terre aiment se marier au côté fumé de ces deux poissons.

NOTRE BON ACCORD : un muscadet (Loire).

LA RECETTE EN +

PURÉE DE POMME DE TERRE AUX OLIVES

POUR 4 PERS. Faites cuire 600 g de pommes de terre avec leur peau pendant 20 min. Épluchez-les rapidement après les avoir égouttées. Écrasez-les à la fourchette dans 1 saladier tout en versant 8 cl d'huile d'olive en mince filet. Concassez 75 g d'olives noires dénoyautées, hachez 5 brins de basilic, ajoutez-les dans la purée avec 1 c. à café d'herbes de Provence. Salez, poivrez.



BLANC DE POULET, NOIX DE COCO A LA THAI

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 10 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 blancs de poulet • 1 noix de coco bien fraîche • 1 poignée de fèves
• 1 citron vert • 12 cacahuètes • 3 brins de coriandre • 40 cl de lait de coco
• 100 g de vermicelles de riz thaï • 50 cl de bouillon de poule • 1 petit pot
de curry rouge • 1 c. à soupe d'huile neutre • Sel

1. Faites gonfler les vermicelles de riz pendant 5 min dans 1 bol d'eau bouillante.

2. Coupez les blancs de poulet en lamelles fines et faites-les sauter dans 1 wok avec l'huile pendant 5 min.

3. Blanchissez les fèves pendant 6 min dans 1 casserole d'eau bouillante, rafraîchissez-les et pelez-les.

4. Concassez grossièrement les cacahuètes et ciselez la coriandre.

Ajoutez la pâte de curry rouge, versez le lait de coco, le bouillon et mélangez bien. Au bout de 2 min, ajoutez les fèves puis les pâtes. Pressez le citron au-dessus de la préparation et salez légèrement.

5. Récupérez la pulpe de la noix de coco, coupez-la en morceaux et ajoutez-la dans la préparation. Mélangez bien le tout. Parsemez de coriandre et de cacahuètes.

NOTRE BON ACCORD : un pinot gris d'Alsace.



LA RECETTE EN +

TACOS DE POULET

Pour 4 pers. Coupez 2 blancs de poulet en lamelles et faites-les saisir dans 1 c. à soupe d'huile neutre pendant 10 min. Écrasez 2 avocats bien mûrs à la fourchette, ajoutez le jus d'1 citron vert, 1 tomate pelée et coupée en dés et 10 brins de coriandre ciselée. Sur 4 tortillas, étalez 1 c. à soupe de crème fraîche, puis un peu de guacamole. Répartissez les lamelles de poulet et roulez les tacos sur eux-mêmes.

BLANCS DE POULET



BLANC DE POULET À LA GRENADE

POUR 2 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 blancs de poulet • 1 cébette • 1 gousse d'ail • 1 noix de gingembre frais • 1/2 citron
• 1/2 grenade • 5 cl de jus de grenade • 3 brins de coriandre • 1 c. à soupe de miel liquide
• 1 pincée de cannelle • 1 pincée de 4 épices • 1 pincée de noix de muscade râpée • 2 clous
de girofle • 1/2 c. à café de thym • 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180 °C. Faites chauffer l'huile dans 1 poêle et saisissez les blancs de poulet pendant 2 min de chaque côté. Réservez.

2. Ciselez les brins de coriandre. Placez la gousse d'ail, le gingembre, les épices (sauf la coriandre), le jus de grenade, le miel et le jus du citron dans le bol d'1 petit mixer. Mixez fortement pour obtenir une pâte.

3. Posez les filets de poulet dans 1 plat à gratin. Tartinez la surface avec la préparation et enfournez pour 15 min.

4. Juste avant de servir, répartissez les graines de grenade, la coriandre et la cébette émincée et assaisonnez d'un peu de sel et de poivre.

NOTRE CONSEIL : si vous avez une centrifugeuse, préparez vous-même le jus de grenade. Servez ce plat avec du pain plat libanais et un peu de graines de couscous aux herbes.

NOTRE BON ACCORD : un brouilly (Beaujolais).

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARD ET FRAISES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 2 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 200 g de pousses d'épinard • 250 g de fraises • 3 c. à soupe d'amandes effilées • 2 brins de menthe • 1 paquet de billes de mozzarella • 1 c. à soupe de miel • 4 c. à soupe de vinaigre balsamique • 6 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez les pousses d'épinard et égouttez-les. Rincez les fraises très rapidement et équeutez-les. Coupez-les en 2 si elles sont trop grosses.

2. Faites dorer les amandes dans 1 poêle sans matière grasse pendant 1 à 2 min.

3. Faites chauffer le vinaigre balsamique dans 1 petite casserole pour le faire réduire de moitié. Arrêtez le feu et versez le miel pour le faire fondre dans le vinaigre encore chaud.

Laissez refroidir et ajoutez l'huile. Salez, poivrez.

4. Disposez les épinards dans 1 plat creux, ajoutez les fraises et les billes de fromage égouttées et coupées en 2.

5. Décorez de feuilles de menthe et agrémentez de vinaigrette.

NOTRE CONSEIL : choisissez des fraises gariguettes ultra parfumées et remplacez la mozzarella par du fromage de chèvre frais émietté.

NOTRE BON ACCORD : un bordeaux clair.



LA RECETTE EN +

TOMATE FARCIE AUX FRAISES

Pour 4 pers. Coupez les chapeaux de 4 grosses tomates, évidez-les et retournez-les afin qu'elles s'égouttent. Rincez rapidement 200 g de fraises sous l'eau froide et coupez-les en petits cubes ou en lamelles fines. Ciselez 2 brins de basilic et ajoutez-les aux fraises. Saupoudrez de 2 c. à soupe de sucre. Mélangez délicatement l'ensemble et farcissez les tomates.



FRAISES À L'ORANGE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • SANS CUISSON
• FACILE • ABORDABLE

• 500 g de fraises • 6 oranges • 30 g de pistaches
décortiquées et non salées • 2 brins de menthe
• 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 60 g de sucre
en poudre blond

1. Lavez rapidement les fraises sous l'eau froide. Essuyez-les et coupez-les en lamelles.
2. Épluchez 4 oranges à vif. Ôtez leur écorce puis leur peau et détachez les membranes pour obtenir des segments. Mélangez délicatement les oranges et les fraises.
3. Pressez le jus des oranges restantes, ajoutez le sucre et l'eau de fleur d'oranger et mélangez. Versez-le sur la salade. Répartissez les fruits dans des coupes transparentes.
4. Hachez grossièrement les pistaches. Ciselez les feuilles de menthe. Répartissez les fruits secs et la menthe dans chaque coupe. Servez frais.

NOTRE BON ACCORD : un macvin du Jura.



LES PÂTES EN TECHNICOLOR

POUR DES ASSIETTES AUSSI GRAPHIQUES QUE SAVOUREUSES, JOUEZ
AVEC LES COULEURS ! LES PÂTES VOUS INVITENT À LAISSER LIBRE
COURS À VOTRE IMAGINATION ! Recettes et photos Lucas Camporese

**Nouilles
soba aux
crevettes et
au saumon**

NOTRE BON ACCORD



**IGP Terres du Midi
Les Jamelles,
Les Petites Jamelles,
blanc 2024, 5,85 €.**
Un blanc très frais
aux notes de citron
et bergamote.

**Gnocchis
au céleri
et aux
champignons,
crème de
parmesan**



NOTRE BON ACCORD



**IGP Alpilles,
Abbaye Sainte Marie
de Pierredon, Donna
Rosa 2024, 19 €.**
Un rosé fruité et minéral
à la finale délicate.



**Penne
au pesto
de pistache
et petits pois**

NOTRE BON ACCORD

**IGP Var Mira Luna,
Expression syrah
2024, 22 €.**
Le premier rouge
de la maison, élevé
en amphore, des notes
de garrigue et une
bouche soyeuse.



**Mezzo
paccheri aux
poivrons et
tomates**

NOTRE BON ACCORD



**Gaillac rouge Domaine
Carcenac braucol,
16,50 €.**
Toute la puissance du
cépage braucol pour une
bouche charpentée aux
notes de fruits mûrs.



**Pâtes
papillon
aux
aubergines
et au
poulpe**



**IGP Pays d'Oc Lorigeril,
Clair de Garille, 9 €.**
Un vin rouge original tout
en fruit et en fraîcheur
à déguster à 12 °C.

**Agnolottis
à la betterave**



Bordeaux, Château
Malescasse, Simone de
Malescasse 2023, 12 €.
Un rouge de plaisir
à déguster sans façon,
gourmand et frais.



NOUILLES SOBA AUX CREVETTES ET AU SAUMON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 12 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 400 g de nouilles soba
- 2 pavés de saumon sans la peau
- 24 crevettes roses cuites décortiquées
- 1 patate douce
- 40 g de beurre
- 2 c. à soupe de graines de sésame grillées
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile neutre
- Poivre

1. Épluchez la patate douce et coupez-la en bâtonnets. Cuisez-les dans la moitié du beurre pendant 10 min. Débarrassez et laissez au chaud.
2. Coupez le saumon en gros cubes. Dans la même poêle, sans la rincer, faites fondre le beurre restant et faites sauter le saumon à feu vif pendant 2 min. Ajoutez les crevettes et versez le sirop d'érable et la sauce soja. Laissez cuire encore pendant 3 min.
3. Faites cuire les nouilles soba pendant 5 min dans 1 grande casserole d'eau salée. Égouttez-les et graissez-les avec l'huile.
4. Versez le contenu de la poêle avec la sauce ainsi que les patates douces sur les pâtes. Poivrez et saupoudrez de graines de sésame.
CONSEIL : les nouilles soba, fabriquées à base de sarrasin, nous viennent du Japon. Très digestes, elles cuisent vite. Idéales pour préparer une soupe ou un plat à la dernière minute.



GNOCCHIS AU CELERI, CRÈME DE PARMESAN

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 15 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 600 g de gnocchis frais
 - 6 champignons de Paris
 - 1/2 céleri boule
 - 8 billes de mozzarella di bufala
 - 10 cl de lait
 - 10 cl de crème liquide
 - 50 g de parmigiano reggiano
 - 30 g de beurre
 - Sel
 - Poivre
- 1.** Épluchez le céleri et coupez-le en petits dés. Faites-les cuire à l'anglaise (dans 1 casserole d'eau bouillante salée) pendant 5 min. Égouttez-les et laissez au chaud.
2. Coupez 4 champignons en cubes et faites-les revenir pendant 5 min dans 1 poêle avec le beurre. Mélangez-les aux cubes de céleri et tenez au chaud.
3. Coupez les champignons restants en fines lamelles et les billes de mozzarella en 4.
4. Faites chauffer le lait et la crème. Dès que le liquide est chaud, ajoutez le parmesan puis le céleri et les champignons. Salez, poivrez.
5. Plongez les gnocchis dans 1 casserole d'eau bouillante et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.
6. Répartissez les gnocchis égouttés dans 4 assiettes et ajoutez la crème aux légumes. Décorez les assiettes avec les lamelles de champignons.
CONSEIL : une recette très douce qui pourrait réconcilier les récalcitrants avec le céleri. Préparez-la aussi avec des panais, fenouil, carottes blanches, salsifis...



PENNE AU PESTO DE PISTACHE ET PETITS POIS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 15 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 600 g de penne
 - 3 poignées de petits pois frais
 - 1 dizaine de pousses d'épinard
 - 1 dizaine de feuilles de roquette
 - 75 g de pistaches émondées nature
 - 50 g de fromage frais de chèvre
 - 2 gousses d'ail
 - 5 brins de basilic
 - 8 cl d'huile d'olive
 - Sel
 - Poivre
- 1.** Concassez les pistaches et faites-les griller pendant 5 min dans le four préchauffé à 200 °C. Réservez 2 c. à soupe et placez le reste dans le bol d'un mixer. Ajoutez le basilic, l'ail épluché, la moitié de la roquette et des épinards. Versez l'huile, salez, poivrez et faites tourner pour obtenir une consistance grumeleuse.
2. Faites cuire les pâtes dans l'eau salée pendant 1 min de moins que le temps indiqué sur le paquet. 3 min avant la fin de la cuisson, jetez les petits pois écosés.
3. Égouttez les pâtes en conservant 3 c. à soupe d'eau de cuisson. Reversez-les dans la casserole. Ajoutez le pesto, l'eau et mélangez pendant 2 min.
4. Dans les assiettes, parsemez les pâtes des pistaches restantes, du reste de la roquette et des épinards et de morceaux de fromage.
CONSEIL : pignons de pin, noisettes, amandes... feront aussi l'affaire pour préparer le pesto.



MEZZO PACCHERI POIVRONS ET TOMATES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 25 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 600 g de mezzo paccheri
 - 1/3 de chorizo doux ou fort
 - 2 poivrons
 - 1 oignon rouge
 - 2 tomates
 - 75 g de pecorino
 - 25 cl de coulis de tomates
 - 1/2 c. à café de piment d'Espelette
 - 3 cl d'huile d'olive
 - Sel
 - Poivre
- 1.** Lavez et ôtez les graines des poivrons. Coupez-les en lanières fines. Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le dorer pendant 3 min dans 1 sauteuse avec l'huile. Ajoutez les poivrons et continuez la cuisson pendant 5 min. Pelez les tomates, épépinez-les et coupez-les en cubes, ajoutez-les. Versez le coulis. Salez, poivrez ajoutez le piment. Laissez cuire à couvert pendant 15 min.
2. Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet (env. 12 min).
3. Ôtez la peau du chorizo, coupez-le en 2 dans la longueur, puis recoupez-le en tranches. Faites-les sauter pendant 5 min dans 1 poêle sans matière grasse.
4. Mélangez les pâtes, la sauce au poivron et le chorizo. Prélevez des copeaux dans le pecorino et ajoutez-les au-dessus. Rectifiez l'assaisonnement.
CONSEIL : remplacez le chorizo par une boîte de thon en miettes pour en faire une tout autre recette.



PÂTES PAPILLON, AUBERGINE ET POULPE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION
15 MIN • CUISSON 20 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 600 g de pâtes papillon
à l'encre de seiche • Une
dizaine de petits poulpes
à l'huile • 1 oignon rouge
• 2 aubergines • 3 brins de
thym • 50 g d'olives noires
dénoyautées • 5 cl d'huile
d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez les aubergines
et coupez-les en cubes. Émincez
l'oignon. Faites-le blondir dans
1 sauteuse avec l'huile pendant
5 min puis ajoutez les cubes
d'aubergine et le thym.
Continuez la cuisson
encore pendant 15 à 20 min.
Salez, poivrez.

2. Faites cuire les pâtes
comme indiqué sur le paquet
(env. 12 min). Égouttez-les.
Ajoutez les aubergines
et les olives et mélangez.
Salez, poivrez.

3. Au moment de servir, ajoutez
les poulpes sur les pâtes.

CONSEIL : si vous en trouvez
(en épicerie fine), ajoutez
de l'encre de seiche aux pâtes
juste avant de les servir.
Voilà une recette très simple
à réaliser qui fait toujours
beaucoup d'effet lorsqu'on
la pose sur la table.



AGNOLOTTIS À LA BETTERAVE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION
15 MIN • CUISSON 7-8 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 500 g d'agnolottis frais à la
ricotta • 1 grosse betterave
cuite • 1/2 grenade • 25 cl de
crème liquide • 3 c. à soupe
de parmesiano reggiano râpé
• 2 c. à soupe d'huile d'olive
• Sel • Poivre

1. Épluchez la betterave et
coupez-la en dés. Coupez 1 moitié
en petits cubes et réservez-les.
Coupez l'autre moitié
grossièrement et placez-la
dans le bol d'un robot. Ajoutez
2 c. à soupe d'eau et le parmesan.
Salez, poivrez et faites tourner
pour obtenir une crème lisse.
Réservez.

2. Faites cuire les pâtes comme
indiqué sur le paquet (7-8 min).
Pendant ce temps, réchauffez
la crème à la betterave pendant
2-3 min. Égouttez les pâtes
et versez l'huile dessus.

3. Récupérez les graines
de la grenade en tapant sur
l'écorce avec 1 cuillère en bois.

4. Répartissez la crème
de betterave dans le fond
de 4 assiettes. Ajoutez les
agnolottis. Parsemez les
assiettes de cubes de betterave
et de graines de grenade.

CONSEIL : on trouve la betterave
quasiment toute l'année.
En soupe, assaisonnement,
sauce... il suffit de la mixer
avec les ingrédients de son choix.
Elle apporte douceur et couleur
à nos assiettes.

+

5 RECETTES à savourer

Pâtes fraîches en couleur

POUR 2 PERS. Préparez 1 pâte en mélangeant 250 g
de farine de blé, 12 cl d'huile d'olive, 6 cl d'eau et du sel.
Ajoutez 15 cl de jus de betterave ou 75 g de pousses
d'épinard ébouillantées ou 75 g de pulpe de potiron selon
que vous souhaitez obtenir des pâtes rouges, vertes ou jaunes
et mixez. Passez ensuite la boule de pâte au laminoir.

Spaghettis au tarama

POUR 4 PERS. Faites cuire 500 g de spaghettis
al dente. Juste avant de servir, ajoutez 125 g de tarama,
le jus d'1 citron et mélangez. Ajoutez 50 g d'œufs de truite.
Poivrez et mélangez légèrement.

Trofie verde au gorgonzola

POUR 4 PERS. Faites tomber 4 poignées d'épinards dans
1 sauteuse, hachez-les grossièrement. Faites cuire 15 tiges de
cresson dans 1 casserole d'eau chaude. Égouttez-les et mixez-les.
Écrasez 125 g de gorgonzola. Faites cuire 500 g de trofie
pendant 12 min et égouttez-les. Mélangez les pâtes, les épinards,
le coulis de cresson et le fromage. Salez, poivrez et mélangez bien.

Tagliatelles au safran

POUR 4 PERS. Faites cuire 500 g de tagliatelles dans
1 casserole d'eau avec 1 c. à soupe de curcuma pendant 8 min.
Épluchez 4 gousses d'ail et taillez-les en pétales à la mandoline.
Faites-les dorer pendant 2 min dans 5 cl d'huile d'olive brûlante,
ajoutez 6 pistils de safran. Versez sur les pâtes, ajoutez
du parmesiano reggiano, salez, poivrez et mélangez bien.

Farfalles au citron

POUR 4 PERS. Faites cuire 500 g de farfalles dans 1 casserole
d'eau bouillante. Prélevez les zestes de 2 citrons et pressez
le jus d'1 seul. Faites chauffer 20 cl de crème liquide et ajoutez
le jus et les zestes de citron et 100 g de gruyère râpé.
Salez, poivrez et versez sur les pâtes.

QUE BOIRE AVEC... un poulet tikka masala ?

Par Jean-Michel Brouard

UN MOT

ENHERBEMENT.

Qu'il soit naturel ou issu de semis, l'enherbement, de plus en plus pratiqué, consiste en un couvert végétal entre les rangs de vigne. Ses vertus sont nombreuses : lutte contre la chaleur et l'érosion des sols, apport de matière organique après fauchage, captage de carbone...

UN CÉPAGE CONNU

UGNI BLANC.

Cépage blanc très tardif originaire d'Italie où il est communément appelé trebbiano. Il donne des vins relativement neutres, utilisés en assemblage. En Charentes, sa forte acidité et ses bas degrés d'alcool s'avèrent parfaits pour la production du cognac et en ont fait la star du vignoble.

UN RAISIN OUBLIÉ

PRUNELARD.

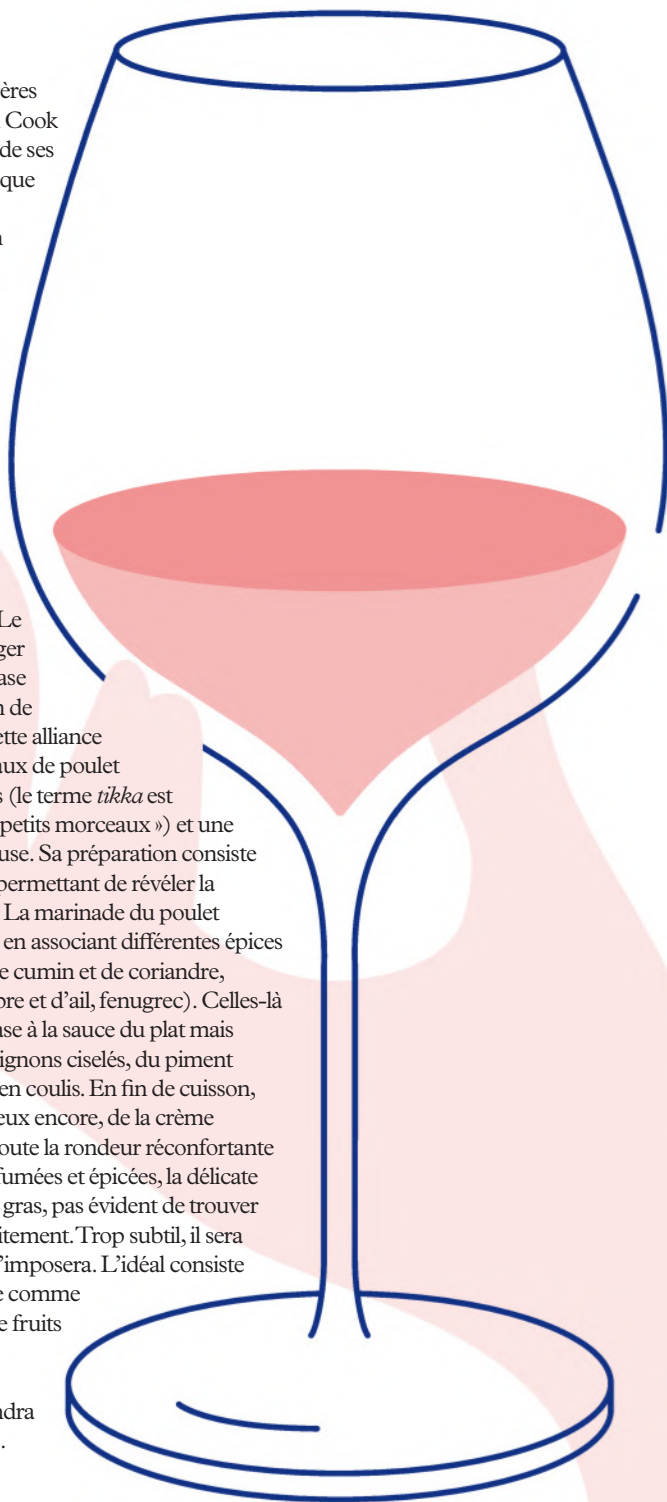
Ce cépage noir autochtone du Sud-Ouest de la France est le père du malbec. Historiquement réputé pour ses vins très colorés aux arômes de fruits noirs et de bonne garde, il a presque disparu après la crise du phylloxéra. Il a réapparu il y a quinze ans, notamment à Gaillac

UN MILLÉSIME

2011.

Complexe, souvent chaud et sec, marqué par l'hétérogénéité dans les vignobles. Les vins sont corrects en Bourgogne et à Bordeaux (exception faite des très jolis liquoreux), les meilleures réussites se trouvant dans le Beaujolais, le Rhône, le Roussillon et la Champagne.

Lorsque le ministre des Affaires étrangères britannique Robin Cook déclare en 2001 dans l'un de ses discours demeuré célèbre que « le poulet tikka masala est devenu un plat national en Grande-Bretagne », il en a résumé toute l'originalité. Sans avoir été totalement tranché, le débat sur ses origines évoque le plus souvent un chef pakistanais émigré au Royaume-Uni qui, au début des années 1970, a innové pour satisfaire l'un de ses clients. Ce dernier trouvait que son poulet tikka était trop sec. Le chef eut l'idée de le mélanger à une sauce onctueuse à base de tomate et de yaourt afin de l'attendrir. Ainsi naissait cette alliance magique entre des morceaux de poulet marinés, épicés puis grillés (le terme *tikka* est issu du persan et signifie « petits morceaux ») et une sauce riche et très savoureuse. Sa préparation consiste en de nombreuses étapes permettant de révéler la complexité de ses saveurs. La marinade du poulet présente déjà du caractère en associant différentes épices (garam masala, poudres de cumin et de coriandre, curcuma, pâte de gingembre et d'ail, fenugrec). Celles-là mêmes qui serviront de base à la sauce du plat mais auxquelles on ajoute des oignons ciselés, du piment et de la tomate, fraîche ou en coulis. En fin de cuisson, de la crème fraîche ou, mieux encore, de la crème de cajou, finit d'apporter toute la rondeur réconfortante à la sauce. Entre les notes fumées et épicées, la délicate sucrosité de la tomate et le gras, pas évident de trouver un vin qui s'accorde parfaitement. Trop subtil, il sera dominé, trop tannique, il s'imposera. L'idéal consiste en un vin rosé de caractère comme un tavel dont les arômes de fruits rouges et d'épices douces se marieront à merveille, quand sa structure soutiendra la puissance de l'ensemble.



Istock Photo

DEUX PICPOUL de gastronomie

TROP LONGTEMPS CANTONNÉ À UN VIN D'ÉTÉ, SIMPLE ET DÉSALTÉRANT, LE PICPOUL-DE-PINET N'EN FINIT PAS DE SE RÉINVENTER AVEC, NOTAMMENT, DES CUVÉES PLUS COMPLEXES TOUT INDIQUÉES POUR SUBLIMER LA TABLE. Par Jean-Michel Brouard

Domaine Gaujal

CUVÉE PACIÈNCIA 2023

Difficile de faire plus ancré sur son territoire que ce domaine historique, le plus ancien de l'appellation, fondé en 1744 à Pinet, au cœur de l'aire du picpoul-de-pinet. Depuis 2013, Laurent Gaujal, représentant la 11^e génération, est à la tête de cet illustre domaine familial labellisé bio depuis 2023. Décidé à faire bouger les lignes, il n'hésite pas à expérimenter des élevages différents (cuves, fûts d'acacia, jarres en grès...) pour faire naître des vins aux personnalités complémentaires. Cette cuvée Paciència permet de découvrir un picpoul-de-pinet issu de vieilles vignes vendangées quinze jours plus tard et élevé plusieurs mois sur lies, ce qui lui confère un profil suave et ample. Derrière sa robe or pâle, il dévoile un nez finement anisé qui évolue rapidement vers quelques notes florales ainsi qu'une pointe exotique et d'agrumes. Rond et élégant, ce vin offre une matière pleine, très homogène, aux notes de fruits jaunes gourmandes, qui s'étire sur une finale sapide et persistante évoquant la pomme mûre. Un vin qui démontre toute la capacité de l'appellation à produire des vins appelant des accords mets-vins plus recherchés.

COMMENT LE BOIRE ?

Large et droit, ce vin révélera toute son harmonie avec un bar rôti accompagné d'un gratin de fenouil.

LE PRIX 14€

Mas Saint Laurent

LE GINESTET 2022

Situé dans le nord de l'appellation, ce domaine familial labellisé bio sur le millésime 2024 s'épanouit dans un cadre idyllique, à seulement 40 minutes de Montpellier, là où la garrigue déploie ses plantes odorantes. Les 32 hectares de vignes côtoient 2 ha d'oliviers et 54 ruches pour former un modèle vertueux de polyculture. Revenu il y a dix ans pour épauler son père, Julien Tarroux en assure désormais la destinée, pratiquant l'enherbement des vignes et s'essayant à la biodynamie. Depuis près de quarante ans, la volonté ici a été de montrer tout le potentiel qualitatif des picpoul-de-pinet en recherchant notamment des maturités parfaitement abouties, comme en témoigne cette cuvée, née sur une parcelle de 3 ha à 800 mètres de l'étang de Thau, avec sa robe dorée et sa belle texture profonde soulignée par de fins amers très digestes. Le fruité (agrumes, fruits jaunes) est mûr mais ne se dépareille pas d'une acidité intégrée, plus perceptible sur la finale. Bien que généreuse et large, la bouche demeure ainsi déliée et énergique, rémanente sur des notes de coing et d'amande fraîche. Une cuvée surprenante de caractère.

COMMENT LE BOIRE ?

La richesse de ce vin appelle un plat ayant du répondant tels des gambas grillées ou des supions à la provençale.

LE PRIX 11,20€





TOURAINÉ, UNE DOUCEUR ROYALE

ENTRE LA SOLOGNE ET TOURS, LE VIGNOBLE RECOUVRE UNE DIVERSITÉ DE TERROIRS. DE QUOI PERMETTRE AUX VIGNERONS DE PROPOSER AUTANT D'EXPRESSIONS DIFFÉRENTES DES GRANDS CÉPAGES QUI ONT FAIT LA RENOMMÉE DE LA TOURAINÉ : LE SAUVIGNON BLANC, LE CÔT ET LE GAMAY. Par Béatrice Delamotte

«Honte à qui n'admirerait pas ma joyeuse, ma belle, ma brave Touraine dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin », s'exclamait Honoré de Balzac dans *Les Deux Amis*. L'enthousiasme de l'écrivain se justifie certes par ses origines tourangelles, mais aussi par l'excellence des vins produits dans la vaste appellation régionale. Nommée Coteaux de Touraine lors de sa création en 1939, la zone géographique s'étend au fil des décennies suivantes jusqu'à devenir tout simplement Touraine en 1953. Aujourd'hui à cheval sur les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, l'aire géographique va de la Sologne à l'Anjou d'un côté, du Cher à la Loire de l'autre, un vaste territoire qui présente une grande diversité de terroirs et donc de vins aux aromatiques spécifiques.

Les Romains ne s'y étaient pas trompés

Pourtant, l'histoire de la viticulture en Touraine remonte, comme souvent, aux Romains, véritables détecteurs d'excellents terroirs. Un pressoir daté du I^{er} siècle de notre ère a même été retrouvé près de Blois. Sous l'influence des premiers évêques chrétiens, notamment

Martin de Tours, la viticulture se répand largement dans la région avec la multiplication, au Moyen Âge, des monastères. Au fil des siècles, la culture de la vigne se développe pour atteindre plusieurs milliers d'hectares au XVIII^e siècle, pour des vins largement exportés hors de la Touraine grâce au trafic fluvial sur la Loire notamment. Comme partout, le phylloxéra viendra donner un coup d'arrêt à cette belle histoire. La Touraine est massivement atteinte dès les années 1880, d'autant que la reproduction des vignes s'effectuait essentiellement par provignage, une sorte de marcottage. Des dizaines de milliers d'hectares sont arrachés et il faudra une vraie remise en question pour que les vins de Touraine retrouvent leur réputation.

Une remise en question bénéfique

Au XX^e siècle, l'obtention d'une AOC (appellation d'origine contrôlée), une production maîtrisée avec la réduction des surfaces plantées, la réorganisation des types de vins, entre blancs et rouges tranquilles et cuvées effervescentes, et l'accent mis sur la qualité signent le retour des vins de Touraine dans l'univers des grands vins accessibles.

- **APPELLATION** : AOC Touraine (1953).
- **COULEURS** : blanc, rouge, rosé, bulles.
- **SUPERFICIE** : 5 000 hectares.
- **CÉPAGES** : pour les blancs, sauvignon, chenin et chardonnay. En rouge, côt (malbec), gamay, cabernet franc et pinot noir dominant.
- **CLIMAT** : océanique.
- **ALTITUDE** : de 80 à 120 mètres.
- **À TABLE** : les blancs frais et vifs

accompagneront à merveille fruits de mer et poissons grillés, mais aussi les asperges et les fromages de chèvre. Quant aux rouges, le gamay est assez tout-terrain et s'associe aussi bien aux viandes blanches qu'aux quiches ou même au poulet rôti. Plus intense, le côt soulignera des grillades, une tourte au lapin voire du poulet à la thaï pour jouer les contrastes.

C. Ananiquian

COUP D'ŒIL

NOTRE SÉLECTION

TOURAINES SAUVIGNON

J. DE VILLEBOIS

Sauvignon blanc 2023, 10,60 €.

Entre sensation délicatement végétale et fruits blancs croquants, le bouquet évolue sur des notes florales suaves (jasmin). La bouche est plus variétale, avec des notes herbacées fraîches comme un bord de rivière. La finale acidulée rappelle le zeste de citron de Menton et fait saliver.

XAVIER FRISSANT

Massale des Pierres 2023, 13 €.

Les citrus et le pamplemousse composent un bouquet expressif, tout en tension et en intensité. La bouche est plus apaisée. Même si l'acidité est bien en place, elle est contenue par un fruit blanc juteux qui apporte de la douceur.

DOMAINE DES PIERRETTES

Chemin de Loire La Moine 2023, 18 €.

La fraîcheur du cépage s'exprime pleinement entre sensation végétale noble et grain de la pulpe de poire, avant des arômes plus floraux. On retrouve des notes d'herbe fraîchement coupée avant une finale acidulée qui rappelle le zeste de citron.

DOMAINE OCTAVIE

Sauvignon blanc 2023, 9 €.

La poire d'été croquante et juteuse, le maracuja et la pêche blanche participent à un bouquet tout en fraîcheur et en énergie. La bouche est très expressive, toujours avec cette énergie et du dynamisme. Un côté trublion qui ne laisse pas indifférent. La finale s'apaise et laisse une sensation acidulée et saline sur le palais.

DOMAINE DELOBEL

Exponentielle 2023, 18 €.

Subtilité de la peau d'orange sanguine, salinité du citron vert et sensation de lécher une pêche de vigne, le bouquet est remarquablement séduisant. La bouche est un délice avec un côté soyeux luxueux, un boisé remarquablement intégré qui apporte de la longueur et de l'amplitude. Un style qui pourrait être bourguignon.

PARIS SIMONEAU

Réserve 2024, 5,65 €.

Une brassée d'herbes odorantes participe à un nez frais et intense, entre menthe poivrée et basilic thaï. La bouche est plus marquée par les agrumes (citron vert, pamplemousse) et une touche anisée qui apporte de la sapidité à la finale.

DOMAINE RAPHAËL MIDOIR

Sauvignon blanc 2023, 10 €.

Ce blanc bio dévoile un nez expressif et



DOMAINE LA PIFFAUDIÈRE OLIVIER BELLANGER

Fils de vigneron, Olivier Bellanger a décidé non pas de reprendre les vignes familiales, mais de créer son propre domaine en 2008. Dès son installation, il entame une conversion en bio et développe son parcellaire pour atteindre aujourd'hui 17 hectares, un chiffre qui fluctue au fil des restructurations. Pour financer son achat, Olivier Bellanger décide de vendre son raisin sur pied jusqu'en 2017, avant de se lancer dans la vinification de ses vins qu'il commercialise essentiellement en France auprès des cavistes et des restaurateurs. Il y a quelques mois, son jeune fils Justin l'a rejoint et tente d'imposer ses idées. En attendant, on se régale avec la cuvée Nuits blanches 2023 (18 €). Le sauvignon, élevé pendant onze mois en barriques de 400 litres, offre un bel équilibre entre fruité et tension, avant une finale intensément minérale. Quant au Touraine gamay (12,50 €), il n'est qu'élégance, entre arômes floraux et fruités. La matière tout en soyeux s'étire longuement en finale pour un maximum de plaisir.



DOMAINE DE LA RENAUDIE CHARLOTTE DENIS

Jeune maman d'une petite Colline, Charlotte Denis est la quatrième génération à travailler sur le domaine. Si son arrière-grand-père pratiquait la polyculture, c'est son grand-père qui s'est concentré sur la vigne avant que ses parents n'initient une politique d'export qui représente aujourd'hui la moitié des ventes. En 2016, alors en Australie, la trentenaire revient précipitamment après un accident de son père et reprend les 30 hectares, plantés pour plus de la moitié en sauvignon blanc. Adeptes d'une utilisation très modérée du soufre, Charlotte se régale à élaborer une douzaine de cuvées et à collectionner les médailles, dont deux obtenues lors du dernier concours général de l'agriculture. L'une fut décernée à son sauvignon 2024 (7,60 €). Ce blanc s'ouvre sur un nez frais et expressif, qui marie arômes floraux et de bergamote. La matière se révèle ultra-gourmande, sur le zeste de citron confit, avant une finale saline et minérale. Sa cuvée Duo 2022 (7,40 €) associe côtes et cabernet franc dans un assemblage suave au fruit éclatant et juteux. Cerise et cassis se partagent une bouche charnue, aux tanins veloutés.

DOMAINE BIET

JULIE ET HUGO BIET

Depuis que Julie Biet a repris le domaine familial en 2018, elle incarne la cinquième génération à s'occuper de la propriété, passée de 5 ha du temps de son grand-père à 40 ha aujourd'hui, dont un tiers cultivé en bio. Récemment rejointe par son petit frère Hugo, la jeune femme produit autant de blancs que de rouges, à partir d'un grand nombre de cépages qui lui permettent d'élaborer une large gamme aussi bien en appellation Touraine qu'en vin de France. Parallèlement à une vente au négoce, Julie Biet accueille ses clients au caveau. Les particuliers représentent 40 % de son chiffre d'affaires, aussi bien auprès de ses clients fidèles que des nombreux touristes qui visitent le zoo de Beauval voisin. Son Touraine sauvignon 2023 (5,90 €) s'ouvre sur de jolis arômes de fruits blancs mûrs tandis que la matière est plus tendue, avec des notes de citrus et une finale très saline. Côté rouge, on hésite entre son Touraine gamay 2022 (5,30 €), frais et fruité, relevé d'épices douces, et la cuvée Juline 2022 (7,20 €), un vin produit uniquement les meilleures années. Assemblage de vieilles vignes de côtes, cabernet franc et pinot noir, il s'ouvre sur des parfums suaves de rose et de violette avant de développer des arômes de fruits noirs et de quetsche. Finesse et élégance signent une matière soyeuse, longue et élancée.



LES PIERRES D'AURÈLE

PIERRE-ANDRÉ FROT

Dès son adolescence, Pierre-André Frot se passionne pour le vin, fréquente les salons, goûte, achète et se constitue une belle cave, avec le rêve secret d'acheter un jour son propre domaine. Mais après des études à SupAgro à Montpellier, il devient finalement banquier pendant quelques années jusqu'à avoir l'opportunité de racheter, en 2010, la

propriété de ses rêves : 15 ha de vignes et une activité de chambres d'hôtes. Les premières années sont difficiles, avec le gel qui détruit la moitié de sa vendange en 2012 et 2013 et un gel total en 2017. Cette année-là, son épouse Aurélie reprend pourtant de son côté 17 ha. Aujourd'hui, chacun est à la tête de 20 ha et leurs vins sont commercialisés sous une bannière commune : Les Pierres d'Aurèle, même si Aurélie garde une part d'indépendance commerciale. Et comme si Pierre-André n'avait pas assez d'occupations, il a aussi ouvert une cave à Montrichard qui propose un millier de références,

dont la moitié de vins de Touraine, parmi lesquels son sauvignon, la cuvée Vingt mars 2023 (9 €) au bel équilibre entre fruits blancs et arômes citronnés, dans une matière tout en rondeur. Ce charnu se retrouve dans la cuvée C'est super difficile de faire une belle étiquette de vin 2022 (15 €). Puissance et fraîcheur saline se partagent une matière aux notes de fruits rouges et noirs mûrs.

frais qui évoque les agrumes et les fruits exotiques (mangue, passion) avec une touche de rose. Ronde et aromatique, la bouche offre une jolie matière tendue et juteuse, très flatteuse avant une finale légèrement acidulée.

DOMAINE DES CORBILLIÈRES

Sauvignon 2023, 9 €.

Frais et raffiné, le bouquet s'ouvre sur des arômes floraux délicats. En bouche, les fruits blancs et les agrumes s'équilibrent dans une matière à la belle fraîcheur persistante. Il fera merveille avec des asperges.

DOMAINE FRANÇOIS CARTIER

Sauvignon 2023, 6,50 €.

Les fruits exotiques (ananas, passion, mangue) et les agrumes participent à un bouquet frais et dynamique, adouci par les fruits à chair blanche. En bouche, l'acidité est présente, mais modérée par une matière très rafraîchissante, avant une finale saline.

DOMAINE VILLEMARIE

La Romaine 2022, 12 €.

Après dix mois en fûts de 400 litres, le sauvignon donne un bouquet tout rond et dodu porté par des fruits croquants et des fleurs blanches. La bouche garde cependant de la tension et une belle minéralité en finale.

TOURNAINE GAMAY

DOMAINE OUDART

Apicula 2023, 10 €.

Les fruits rouges frais et compotés composent un nez remarquablement gourmand, qui attise la curiosité. Entre très jolis tanins, sensation kirschée et toujours ces fruits rouges bien mûrs, la plénitude est au rendez-vous. La finale reste sapide.

DOMAINE SAUVÈTE

Solaris 2023, 18,85 €.

Le gamay à parfaite maturité adopte un côté pinot noir frais, tendre et gourmand, remarquablement excitant. La bouche est particulièrement juteuse, soulignée par des tanins d'une finesse toute bourguignonne. La finale sur la cerise griotte ajoute une touche de plaisir.

DOMAINE JACKY MARTEAU

Gamay 2023, 7 €.

Très friand sur le fruit rouge mûr, le bouquet déploie des parfums délicats de violette. Cette sensation fruitée se retrouve dans une matière fine et délicate, qui offre un côté très glouglou aux tanins bien enrobés.

LA BROSSETTE

Gamay 2023, 11 €.

Premier contact floral qui évolue rapidement sur les fruits rouges

DANS LES VIGNES

et les épices douces. On retrouve une belle acidité en bouche, soulignée par des notes de fraise et de groseille. La texture soyeuse participe à un côté friand et gourmand.

TOURAINES ROUGE

DOMAINE DE LA MÉCHINIERE

Côt 2019, 15 €.

Entre cerise au marasquin, crème de cassis et une sensation de foin frais, le nez intrigue et rappelle un vin nature, mais sans aucune déviance. Grosse intensité en bouche, avec des tanins veloutés et une texture puissante, structurée. On retrouve la cerise cuite et le cassis jusqu'en finale.

DOMAINE DE LA GARRELIÈRE

Cinabre 2019, 19 €.

Un bouquet de fleurs délicatement parfumées se confronte à des notes de poivron rouge mûr pour une expérience olfactive intense et originale. Tout en séduction, la bouche a définitivement opté pour le côté floral et une trame légèrement acidulée, comme une poignée de groseilles. Un vin très salivant, qui appelle un second verre.

DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES

Les ailes pourpres 2020, 20 €.

Les fruits rouges et noirs mûrs s'équilibrent avec un côté plus réglissé et épicé (safran, poivre blanc). Plus primesautière, la bouche reprend ces arômes animés par une trame fraîche et acidulée en finale, qui fait saliver.

DOMAINE DE FONTENAY

La Réserve de Jean 2022, 11,10 €.

Très joli nez floral et tendre, mais qui ne manque pas de caractère, avec des notes épicées légèrement vanillées. C'est en bouche que la puissance du vin s'impose, avec des notes de fruits noirs intenses et juteux, des tanins veloutés et une finale qui fait patte de velours.

PÉGASE

Le Puissant 2023, 16 €.

Les épices s'imposent dès les premiers arômes, avec des notes puissantes de poivre du Sichuan et de chipotle. La bouche est d'une suavité et d'une douceur qui étonne d'autant plus que le nez est intense. Un vin qui se révèle finalement d'une grande élégance. Finale sur la cerise juteuse.

COMPLICES DE LOIRE

Subtil équilibre 2022, 12 €.

Entre cerise au marasquin, pruneau, figue séchée et cassis, le nez est d'une superbe complexité. La bouche, soulignée par une jolie texture soyeuse et un grain fin, n'est que gourmandise et fruit noir mûr. Finale sur le jus de cassis pour ce 100 % côté.

DOMAINE MÉRIEAU JEAN-FRANÇOIS ET ÉMILIE MÉRIEAU

Créé par Georgina, l'arrière-grand-mère de Jean-François Mérieau, qui s'est retrouvé veuve à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, le domaine a fait de la vente aux particuliers l'essentiel de sa commercialisation. Arrivé sur le domaine en 2000 et rejoint par son épouse Émilie en 2013, Jean-François a lui-même mis sur l'export. Avec succès d'ailleurs, puisque les ventes à l'international représentent aujourd'hui la

moitié de son chiffre d'affaires avec des points de vente en Europe, en Amérique du Nord et en Asie, notamment au Japon, à Hong Kong et au Vietnam. De son côté, Émilie a développé l'œnotourisme, aussi bien sur le domaine avec de nombreuses activités tout au long de l'année (balades à mobylette dans les vignes, murder party et concerts notamment), qu'à la cave ouverte à Montrichard. Avec Boa le rouge 2019 (20,90 €), on se croirait face à un pinot noir, charnu et juteux, parfaitement épicé (poivre). La bouche révèle une superbe texture qui marie avec bonheur acidité, croquant et une ampleur qui se révèle petit à petit. C'est juste délicieux ! Le gamay de la cuvée Le Bois Jacou 2022 (12 €), fraîche et gouleyante, fait la part belle aux petits fruits. En bouche, les épices prennent le dessus, mais la fraîcheur finale fait plaisir à boire.



DOMAINE JOËL DELAUNAY THIERRY DELAUNAY

Dans la famille Delaunay, tout commence dans les années 1970 avec l'intuition de Joël Delaunay de l'importance de mettre lui-même en bouteille. Un autre tournant sera pris au début des années 1980 avec la participation à l'une des premières éditions du salon des vins de Loire, un tremplin vers les exportations. Aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale, Thierry Delaunay a poursuivi le travail et l'entreprise est l'un des plus gros metteurs en marché de vins de Touraine, essentiellement des sauvignons qui représentent les deux tiers de l'encépagement des 45 ha de la propriété. Installé en 1998, Thierry a toujours cru au potentiel des cuvées en blanc, qui séduisent de plus en plus, aussi bien en France qu'à l'international. Pour



répondre aux attentes des différents marchés, il a d'ailleurs créé une structure de négoce qui représente aujourd'hui 70 % de l'activité, notamment à l'export. Et grâce à l'acquisition de 3 ha voisins, une gamme de vins bio s'est ajoutée en 2010, sous le nom de La Brossette. Le Touraine sauvignon 2023 (11 €) s'ouvre sur un nez frais et délicat aux arômes de fruits blancs et de parfums floraux. Très soyeux en bouche, il s'équilibre entre fraîcheur des agrumes et matière satinée.



DOMAINE THOMAS FRISSANT THOMAS FRISSANT

Pas facile d'être « fils de », surtout quand votre père a présidé l'appellation Touraine pendant plusieurs années. C'est pour cela que Thomas Frissant a commencé par faire ses armes dans d'autres régions, en Bourgogne, Côtes du Rhône et Provence, mais aussi en Australie

et en Nouvelle-Zélande, avant de revenir dans sa région d'enfance et de s'installer en 2019. Il reprend alors 15 hectares qu'il restructure à sa main, acquiert l'un des fermages de son père et quelques parcelles qualitatives après la fermeture d'une coopérative locale. Engagé dans une conversion en bio, certifié sur 90 % des vignes, Thomas Frissant dégage une énergie vibrante qui le conduit à vendre ses vins aussi bien en Touraine que dans le reste de l'Hexagone et à l'export. Ses cuvées sont présentes aussi bien en Europe qu'au Mexique, au Brésil qu'à l'île Maurice. L'énergie du jeune homme se retrouve dans ses vins. Son sauvignon Le Chapeau Comte 2023 (9 €), par exemple, montre un profil très

bourguignon, avec du gras et de la rondeur, avant une finale minérale et saline. Son gamay Les Rosiers 2022 (20 €), issu d'une parcelle âgée de 70 ans, se révèle très floral, puis les épices apportent de l'intensité. En bouche, c'est un ravissement total, avec une matière intense et soyeuse, une extraction délicate qui laisse une sensation de plaisir intense.

DOMAINE VINCENT DENIS VINCENT DENIS

Le domaine de Montlouis existait déjà à la Révolution. C'est donc tout naturellement que Vincent Denis a repris l'exploitation familiale en 1999. Comme souvent, les terres étaient cultivées en polyculture et la vigne ne représentait pas l'essentiel, ce qui est toujours le cas. Aux 50 ha de vignes s'ajoutent 120 ha de céréales. Un double travail qui conduit Vincent Denis à ne produire qu'une faible quantité de bouteilles, l'essentiel de sa production étant confié à Maison Laudacius, la coopérative de Montlouis. Depuis 2019, l'homme a décidé de se couper de son ancienne clientèle locale pour toucher de nouveaux cavistes et restaurants, aussi bien à Paris qu'à Nantes, mais aussi au Japon ou encore en Finlande. Une montée en gamme qui s'accompagne de travaux différents à la vigne, avec des vendanges manuelles et un élevage en fûts pour certaines cuvées. On salive avec Les Terres profondes 2022 (15 €), un assemblage de vieilles vignes de côté et de gamay aux arômes de rose ancienne, floraux et poivrés à la fois, avec une touche de confiture de framboise. Une très jolie matière tout en finesse se révèle en bouche avant une finale suave.



CARNET D'ADRESSES

Les Pierres d'Aurèle

Dans un ancien corps de ferme, Pierre-André et Aurélie Frot ont créé cinq grandes chambres douillettes, dont une suite familiale. Entre meubles chinés, poutres apparentes et vue sur les vignes, le repos est total. Pour les amateurs d'ambiance plus moderne et d'indépendance, le couple propose également cinq cottages installés en bordure des vignes. Dans tous les cas, Pierre-André se fait un plaisir de faire déguster les vins du domaine. À Saint-Georges-sur-Cher.

La Botte d'asperges

Le chef Stéphane Bureau a posé ses casseroles en 2019 dans cet établissement gastronomique, hors des routes trop fréquentées. En salle, son épouse Maud veille sur les convives et la carte des vins, tandis que son mari apporte lui-même les plats et se fait volubile pour expliquer ses recettes (menus à partir de 26 € au déjeuner). Le chariot des desserts, dressés minute, fait oublier toute envie de régie. Au Controis-en-Sologne.

Chez Bruno

Au pied du château royal d'Amboise, Frédéric Plou, vigneron au Château de Montdomaine, a ouvert sa propre table. Dans les assiettes, une cuisine bistrot à base de produits frais, une carte courte qui change régulièrement et un menu déjeuner à partir de 19 €. Le service est dynamique et attentif et les places sont rares si l'on n'a pas réservé. Quant à la carte des vins, si ceux de Montdomaine sont bien sûr présents, elle offre aussi un large choix d'appellations de toute la France. À Amboise.

Le Mange grenouille

Comme son nom l'indique, ici les cuisses de grenouilles sont la spécialité du chef qui les propose, selon les arrivages, aussi bien en entrée qu'en plat. Pour ceux qui n'apprécient pas ce mets, la carte permet de se régaler de plats locaux et de saison (menus à partir de 43 €) dans un cadre convivial aux poutres et pierres apparentes. À Saint-Aignan.

Domaine des tonneaux

À quelques kilomètres d'Amboise, la belle demeure du XVIII^e siècle permet de séjourner dans un cadre exceptionnel avec un parc de 7 ha. Les 29 chambres (à partir de 75 €) permettent de se reposer après une journée de dégustation, de profiter du spa ou d'un bain finlandais dans la forêt avant de s'attabler au restaurant du chef Didier Herembert. À Mosnes.

6 plats, 3 ACCORDS POSSIBLES



LES APÉROS VÉGÉTAUX

Les légumes font un retour en force sur les étals et sur les tables. Qu'on les préfère en dips pour leur croquant et leur fraîcheur, plus crémeux en houmous classique, ou plus original avec les premiers petits pois, par exemple, avec un guacamole... l'apéritif adopte le végétal !



LES PLANCHES DE CHARCUTERIE

Apéro improvisé ou qui se prolonge... les charcuteries sont indissociables de ces moments de convivialité et de partage. Entre la douceur d'un jambon aux herbes, la rondeur d'un bon saucisson ou la richesse d'une coppa artisanale, on peut soit jouer sur l'accord soit, au contraire, miser sur les contrastes. Tout est affaire de goût.



BUGEY

Domaine Monin, Rosé 2023, 7,80 €.
Ce pur pinot noir bio dévoile une belle robe œil-de-perdrix. Les fruits frais et les agrumes dynamisent le bouquet légèrement fumé. Des notes qui se retrouvent dans une matière fraîche et tendre, comme une corbeille de petits fruits tout juste cueillis. Parfait pour commencer tout en légereté.



BEAUJOLAIS-VILLAGES

Château de Poncié, Cuvée 949 blanc 2021, 16 €.
La robe d'or pâle laisse place à un bouquet tout en fruits jaunes et fleurs blanches, relevé par une touche de pain grillé. La bouche est fraîche et élégante, soulignée par une trame saline. On retrouve des notes gourmandes d'abricot et de beurre frais.



VIN DE FRANCE

Château Coupe-Roses, Claret Net 2024, 13 €.
La tendresse de cet assemblage de cépages, dont certains originaux (aramon, ribeyrenc) et sa fraîcheur feront merveille avec le côté rond et parfois gras du houmous et du guacamole, tout en résistant au côté salé des tortillas pour déguster vos préparations.



CÔTES DE GASCogne

Plaimont, Paparoc 2024, 7 €.
Ne vous fiez pas à la délicatesse de la robe rouge clair, cette cuvée a un vrai caractère. Si le bouquet évoque les petits fruits rouges et des parfums floraux tendres, la bouche garde une énergie très Sud-Ouest et une fraîcheur tout océanique. Un vin glouglou, idéal avec les charcuteries.



CÔTES-DU-JURA

Domaine des Ronces, Florale 2019, 17 €.
Les vieilles vignes de chardonnay expriment ici toute la douceur potentielle du cépage. Dès les premiers arômes, le parfum des fleurs blanches enchante les narines, accompagné par l'abricot mûr. La bouche garde une trame fraîche qui souligne la minéralité de la matière et les jolis amers en finale.



PÉTILLANT NATUREL

Armand Heitz x Ngozi Elobuiké, Épistémé 2024, 14 €.
Collaboration entre le vigneron de Chassagne-Montrachet et une étudiante américaine de la School of Wine de Dijon, cette cuvée très originale mise sur la fraîcheur du gamay soulignée par une fine effervescence. Fruits rouges et gourmandise avant une finale sapide.

C'EST AVEC BONHEUR QUE L'ON RETROUVE LES ÉTALS GARNIS DE LÉGUMES CROQUANTS ET DE FRUITS JUTEUX, QUI ANNONCENT DES PLATS PLEINS DE FRAÎCHEUR. QUANT AUX BBQ, ILS REPRENnent DU SERVICE ET PRÉSAGENT DE MOMENTS DE CONVIVIALITÉ. Par Béatrice Delamotte



LES SALADES COMPOSÉES

Que vous souhaitiez faire un détour par la Côte d'Azur et sa célèbre salade niçoise ou vous laisser inspirer par vos découvertes au marché, les beaux jours célèbrent la période de toutes les recettes de salades. Que celles-ci associent le croquant des petits légumes ou la fraîcheur iodée des fruits de mer.



LES PREMIÈRES GRILLADES

Avec le retour des belles journées, on ressort barbecue et plancha. Au menu, que l'on préfère des côtes d'agneau, une belle pièce de bœuf ou des brochettes de viande blanche, il est indispensable de dénicher le vin qui accompagnera ce grand moment de convivialité, sans prise de tête.



VIN DE FRANCE Château Desmirail, La Perle de Desmirail 2023, 15 €.

Ce blanc de noirs, assemblage des trois cépages bordelais, révèle un bouquet au fruit délicat, entre arômes floraux et de pêche blanche. En bouche, la matière offre une belle fraîcheur et une rondeur appréciable avant une finale longue et persistante.



IGP MÉDITERRANÉE Domaine Les Amoureuses, Loverose 2024, 13,50 €.

Le grenache confère à cette cuvée ses arômes fruités et gourmands, tandis que la syrah apporte de la texture et du gras à la matière. En bouche, on retrouve la fraîcheur de la pêche blanche et des agrumes. La finale s'équilibre entre acidité et aromatique.



COTEAUX D'AIX-EN- PROVENCE Château La Bégude, Jove blanc 2024, 17 €.

Assemblage de rolle, d'ugni blanc et de grenache blanc, cette cuvée dévoile un bouquet marqué par les fruits exotiques, les fleurs de sureau et un zeste de bergamote. Ronde et suave, la matière est dynamisée par une trame fraîche et saline, très gourmande.



IGP ATLANTIQUE Berticot, Daguet de Berticot, Merlot 2023, 4,20 €.

Un cépage unique pour un vrai vin de camaraderie et de partage. Le merlot révèle un bouquet ample et charnu autour des fruits rouges et des épices. Une aromatique qui se retrouve dans une matière sympathique, aux tanins souples et fondus.



CAHORS Clos La Coutale, La Griotte 2023, 14 €.

Expression parcellaire du malbec, ce vin est une véritable ode aux petits fruits, cerise burlat et bourgeon de cassis notamment, assaisonnés d'une touche d'orange sanguine pour la fraîcheur. La matière se fait velours avec des tanins raffinés avant une finale désaltérante.



VIN DE FRANCE Paon Perché, Horizontal 2023, 14 €.

Ce pinot noir sur sols calcaires, dans le Haut Poitou, s'ouvre sur des arômes frais de rose, de framboise et de fruits rouges. En bouche, la matière est plus intense. On retrouve les fruits soulignés par des notes épicées dans une matière soyeuse. Il magnifiera une belle pièce de bœuf.



CARPACCIO, CEVICHE ET TARTARE DE POISSON

Rien de tel qu'un beau poisson pour préparer, selon son humeur et les arrivages, un carpaccio de dorade, un ceviche de bar ou un tartare de saumon. La rondeur de la chair du poisson se marie avec l'acidité du citron ou la douceur du lait de coco pour des plats pleins de délicatesse.



LES FRUITS DE PRINTEMPS

Quel plaisir de retrouver sur les étals ces fruits annonciateurs de l'été ! Fraise, cerise, abricot et melon sont enfin de retour et donnent envie de salades fraîches et croquantes, de tartes gourmandes ou, pourquoi pas, de sorbets maison. La fraîcheur est de mise.



CHABLIS

La Chablisienne, La Pierrelée 2021, 14 €.

Le silex et la noisette grillée ouvrent un bouquet qui évolue rapidement sur des arômes aériens de fruits blancs et de rose. Volumineuse, la matière s'équilibre entre des notes d'orange amère qui apportent de l'énergie et une trame tout en finesse, avant une finale saline. Un vin qui soulignera la délicatesse de la chair d'un poisson blanc ou la texture de crevettes à la thaï.



CÔTES CATALANES

Famille Lafage, Cantaca 2022, 20 €.

Chardonnay, petit manseng et chenin composent un bouquet exotique aux arômes fruités qui se mêlent à des notes florales et de cèdre. Autant de parfums qui se retrouvent dans une matière à la belle longueur, soutenue par une grande fraîcheur, avant une finale sapide et gourmande. Sa salinité réveillera un ceviche au lait de coco ou un saumon gravelax.



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Sainchargny, Les Crays 2018, 15 €.

Voilà un blanc de blancs extra-brut plein d'énergie. Tout en fruit, le bouquet décline les arômes de pêche, de mirabelle et de citron mûr. Après un premier contact crémeux, la bouche se révèle aérienne, soulignée par une belle trame acidulée et tendue. Le citron vert, indissociable du ceviche, sera adouci par son effervescence crémeuse et révélera la texture du poisson, bar ou dorade.



VIN DE FRANCE

Calmel & Joseph, Amstramgram Le Roi Cinsault 2024, 12 €.

Ce pur cinsault fera des merveilles avec les premières salades de fruits qui associent cerise, abricot et petites baies, autant d'arômes qui se retrouvent dans cette cuvée gourmande et croquante. Souple et droite, la matière rappelle la badiane, la fleur de thym et une touche poivrée. De quoi donner un coup de peps aux desserts fruités et révélera leurs parfums.



CHAMPAGNE

Chassenay d'Arce, Cuvée Expression, rosé brut, 28,60 €.

Le pinot déploie ses arômes de fraise des bois et de framboises fraîches dans un bouquet plein de dynamisme et de tendresse à la fois. Tout en rondeur, la matière n'est que gourmandise et reprend toute une palette de fruits rouges et la suavité d'un bonbon à la violette, tel un souvenir d'enfance. Ce champagne sublimerait les premières soupes de fruits.



CÔTES-DE-GASCOGNE

Domaine Tariquet, Amplitude 2023, 11 €.

Le gros manseng, ici vinifié en sec, dévoile des arômes intenses d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. Grâce à un élevage sur lies fines, la matière se montre complexe et riche, avec une texture gourmande qui rappelle les fruits à noyau. La trame fraîche apporte de la structure et entraîne vers une finale tout en rondeur. De quoi accompagner les premiers clafoutis aux cerises.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

LE BIO SUBLIMÉ



© Pedro Podestà

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol - Côtes de Provence - France

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



LES BIÈRES D'ABBAYE, LE GOÛT AUTHENTIQUE

ISSUES DE LA TRADITION MONASTIQUE, LES BIÈRES D'ABBAYE ONT SU GARDER, AU FIL DES SIÈCLES, LES RECETTES QUI ONT FAIT LEUR SUCCÈS. UNE FAÇON DE DÉCOUVRIR L'ESSENCE MÊME DU SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL. Par Béatrice Delamotte

Les amateurs de bières authentiques peuvent remercier saint Benoît. C'est en effet au fondateur de l'ordre monastique des Bénédictins que l'on doit la règle qui impose aux moines d'offrir le gîte et le couvert aux voyageurs et aux pèlerins. Pour générer des revenus, les moines décident alors de proposer de la bière à leurs hôtes de passage. Les bières deviennent symbole d'hospitalité et, peu à peu, la réputation d'une abbaye se fonde sur la qualité de sa boisson attirant plus ou moins de visiteurs. Chaque monastère se dote ainsi d'une brasserie sous l'impulsion de Charlemagne et les premières recettes écrites voient le jour ainsi que l'utilisation généralisée du houblon. La grande épidémie de peste va donner un coup d'accélérateur à la consommation de bière puisque l'eau, bouillie pour le brassin, est débarrassée de virus et donc plus saine. Les brasseries d'abbaye tournent alors à plein régime. Et aujourd'hui ? Toutes les bières d'abbaye proviennent-elles vraiment d'établissements monastiques ? Pas vraiment. La législation a évolué au fil du temps et l'expression « bière

d'abbaye » désigne avant tout une bière produite dans un contexte monastique avéré... même si une licence peut être vendue par une abbaye à un brasseur, ce qui lui donne le droit d'apposer le nom du lieu sur l'étiquette et de s'en servir pour sa communication.

Un style plutôt qu'une origine

Il existe même des bières dont le monastère n'existe plus ou n'a jamais existé. En fait, il s'agit plutôt d'un type, généralement des blondes gouleyantes et fortes, puissantes en goût et en alcool. Si la Belgique et les Pays-Bas proposent encore plusieurs bières d'abbaye, la France n'en compte qu'une seule authentique, celle de Saint-Wandrille. Les moines bénédictins de Normandie se sont lancés en 2016 dans le brassage. Aujourd'hui, le monastère propose trois références éditées en petites quantités et embouteillées dans un flacon réemployable. Un souci environnemental qui permet aussi à l'établissement de réduire ses émissions de carbone et sa facture énergétique.

NOTRE SÉLECTION



Leffe
Prestige 1240, 7,50 €
(6 x 25 cl)

Cette bière blonde intense, avec ses 8,5 % d'alcool, déploie des arômes épicés et maltés très agréables. La mousse onctueuse reprend ces notes d'épices douces, doublées de banane mûre, de vanille, d'agrumes et de la fraîcheur de la coriandre. Elle brillera avec des fromages affinés.

Affligem
Blanche, 6 €
(6 x 25 cl)

Brassées depuis près de 1000 ans en Belgique, les bières Affligem se déclinent en plusieurs versions, dont cette blanche, tout en fraîcheur. La part importante de malt de blé lui donne une pâleur plaisante, compensée par des notes d'agrumes.



Saint-Wandrille
Scottici Generis, 7,35 €
(50 cl)

C'est la seule abbaye française qui brasse sa bière, et quelle bière ! Une brune puissante et charnue, noire comme une nuit sans lune. Après un nez délicatement torréfié, on découvre une matière plus moelleuse, aux notes de chocolat noir, de fruits rouges, avant une finale fraîche.

Chimay
Bleue 2024, 3,60 €
(33 cl)

À l'origine, cette brune était brassée pour Noël, mais devant son succès, les moines de l'abbaye de Scourmont en ont fait une référence permanente. Entre chocolat, caramel, épices et raisins secs, c'est un dessert à elle seule, qui se bonifiera au fil des ans.



Grimbergen
Ambrée, 6 €
(6 x 25 cl)

Fondée en 1128, l'abbaye de Grimbergen, en Belgique, élabore depuis 2021 cinq bières (dont une sans alcool) dans sa nouvelle brasserie. Riche et maltée, la version ambrée révèle une amertume prononcée, tempérée par des notes de réglisse et de caramel, d'orange amère et de prune macérée, de fruits mûrs.

Abbaye de Vaucclair
Impériale, 3,19 €
(75 cl chez Lidl)

Tout en fraîcheur, cette blonde s'ouvre sur des arômes intenses de coriandre et d'orange. La matière onctueuse offre une belle amertume qui se fond dans une texture moelleuse. Une bière qui n'est pas très complexe, mais fonctionnera parfaitement avec un saumon grillé.



Westmalle
Trappiste Tripel, 8 € (75 cl)

Brassée depuis 1934 en Belgique, cette bière trappiste blonde se montre plutôt complexe, entre arômes de banane mûre et la délicate amertume du houblon. Crémeuse en bouche, elle cache bien ses 9,5 % d'alcool. La fin de bouche se montre délicieusement longue et sèche, tout en finesse et en élégance.

Abbaye de Crespin
Fruits rouges, 4,99 € (6 x 33 cl chez Aldi)

Si l'abbaye de Crespin existe bien, elle est désormais en ruine et la bière est produite par la Brasserie de Saint-Omer. La version aux fruits rouges a de quoi séduire les amateurs de faible amertume qui apprécieront ses parfums intenses de fraise. Plutôt rafraîchissante.



ABBAYE OU TRAPPISTE ?

Si les premières sont produites dans des abbayes ou sous licence par des brasseries industrielles, les secondes le sont exclusivement au sein des abbayes trappistes et sont reconnaissables grâce au label « Produit Trappist® » décerné par l'Association internationale trappiste. Les recettes doivent être affectées aux besoins de la communauté monastique, au réinvestissement dans la brasserie et au soutien de projets caritatifs. À ce jour, il n'existe que onze bières trappistes, essentiellement produites en Belgique, mais aussi aux Pays-Bas, en Espagne et en Italie.

BIEN ACCOMPAGNER...

UN POULPE DE ROCHE CARAMÉLISÉ, SAUCE BONGO, PIMENT VÉGÉTARIEN



ON SE RETROUVE RIVE GAUCHE À PARIS, DANS LE RESTAURANT FLAMBANT NEUF DE PIERRE SIEWE, TABLE PENJA. ORIGINAIRE DE DOUALA, AU CAMEROUN, LA VILLE DU POIVRE, LE CHEF A NOMMÉ SON LIEU EN HOMMAGE À CETTE PETITE BAIE. Texte Sophie Menut Yovanovitch. Photos Josselin Rocher.

Une vaste salle lumineuse où le bois, la terre cuite et les joyeuses fresques de l'artiste camerounais Fred Ebami donnent le ton. Pierre Siewe, fils de restaurateurs, s'est perfectionné chez le chantré de la bistronomie, Yves Camdeborde. De sa cuisine ouverte, il propose des recettes inspirées de la cuisine française mais dans lesquelles on retrouve toujours un ingrédient africain. Poudre de baobab, tamarin, hibiscus, curcuma, corossol, épice pèbè... apportent une vraie touche personnelle. Autour de la table avec moi, Valérie Befve, nouvellement

nommée directrice générale du Château Dassault à Saint-Émilion, Léa Rouyet, œnologue et responsable technique du Château Gassier, au pied de la montagne Sainte-Victoire en Provence, et Emmanuel Laurent, directeur général du Château Gigognan, au cœur de la vallée du Rhône. Un vin rouge bien sûr dans les mains de Valérie, un rosé pour Léa, un blanc de Châteauneuf-du-Pape pour Emmanuel et un chablis de Bourgogne pour moi, chacun avec l'espoir de trouver le meilleur accord pour un plat dans lequel beaucoup d'ingrédients nous étaient inconnus.



FRAÎCHEUR*Le choix de Léa*

**Côtes-de-Provence
Sainte Victoire,
Le Pas du moine
rosé 2024, 18,90 €.**

J'apporte un vin dans un tout nouvel habillage. Une bouteille dont les angles font référence aux cinq générations du domaine et aux cassures des pentes de la Sainte-Victoire. C'est une cuvée très intense au nez, elle possède beaucoup de fruit, d'élégance et de finesse. Un jus à la belle tension auquel le terroir apporte beaucoup d'acidité. Il pourrait faire le jeu des épices du plat.

PUISSANCE MAÎTRISÉE*Le choix de Valérie*

**Saint-Émilion
Grand Cru
Château Dassault
2019, 50 €.**

Je trouvais intéressant de marier un rouge avec un produit de la mer. Nos parcelles sont orientées au Nord et bénéficient de beaucoup de fraîcheur, même sur une année chaude comme l'a été 2019. Le cabernet, qui rentre majoritairement dans l'assemblage à côté des merlots et des sauvignons, apporte beaucoup d'élégance et je parie sur son côté baies noires et épices pour s'aligner avec la recette.

MATURITÉ*Le choix d'Emmanuel*

**Châteauneuf-du-Pape
Château Gigognan
Lieu-dit Terre ferme,
blanc 2019, 48 €.**

Je confesse que l'intitulé du plat et ses nombreux ingrédients m'ont assez perturbé. J'ai choisi un vin blanc plutôt mature. Le château possède une parcelle de 6,5 hectares sur le terroir historique de Terre ferme, planté en majorité de grenaches blancs très anciens, accompagnés de roussanne et de clairette blanche et rose. Produit en quantité limitée, c'est un vin élevé sous-bois avec un peu d'évolution et une belle tension.

MINÉRALITÉ*Le choix de Sophie*

**Chablis 1^{er} cru
Vaucoupin Gruhier
& Delaunay, Grand
Calcaire 2021, 42 €.**

J'avais envie de jouer la carte de la minéralité avec ce chablis issu d'un 1^{er} cru qui s'étend sur seulement 45 hectares. Vin de garde, il a pourtant dès sa jeunesse une belle structure, le volume suffisant, une bouche crayeuse et une finale saline qui pourrait se marier au poulpe, animal marin. J'imagine une sauce un peu dense et l'acidité de mon vin devrait équilibrer la richesse du plat.

LE VERDICT

Grosse surprise lorsque nous dégustons la recette. Le poulpe a un léger côté fumé, tendre et grillé à la fois. La sauce bongo est très foncée, à base de poisson et d'épices, aux notes d'ail, de boisé et de noisettes. En sus, des graines de moutarde infusées à l'hibiscus et une réduction de pomelo. En bouche, une grande cohérence et beaucoup de douceur qui se marient au croquant. Mon chablis a beaucoup d'acidité, comme prévu, il est très minéral et crayeux, des notes de chèvre-feuille qui le disqualifie un peu car rien de floral dans cette

recette. Le saint-émilion tempère sa force par beaucoup de fruit, un côté poivré et baies noires. Sa matière se marie très bien avec la sauce hollandaise du plat et avec le grillé du poulpe. Le blanc d'Emmanuel a une bouche grasse et beurrée très gourmande, équilibrée par de la tension et une très belle finale saline. Sa fraîcheur de fin de bouche accompagne bien le plat opulent. Mais c'est le rosé de Léa qui nous séduit le plus. Il apporte du peps à la recette avec son aromatique agrumes, son côté charnu et vif à la fois. On se sent en vacances !

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



ELIA

- ☒ FRAIS
- ☒ LÉGER
- ☒ NATURELLEMENT
BAS EN ALC00L 9°



PLAIMONT
VIGNERONS EN GASCogne
& PIÉMONT PYRÉNÉEN

  
plaimont.com

 
Suivez ELIA



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

Sélection ustensiles et électroménager La rédaction a testé pour vous!



LE PRINTEMPS NOUS DONNE ENVIE DE CHANGEMENT.
APRÈS AVOIR NETTOYÉ ET RANGÉ PLACARDS, ÉTAGÈRES
ET PLAN DE TRAVAIL, IL EST TEMPS DE NOUS ÉQUIPER
AVEC LE MEILLEUR DU MOMENT ! Par la rédaction



Mes coups de cœur et indispensables

Par Sophie Menut Yovanovich

JE SUIS L'ÉDITRICE DU MAGAZINE CUISINE ET VINS DE FRANCE. J'AI TOUJOURS PENSÉ QUE LA QUALITÉ DU MATÉRIEL EST TRÈS IMPORTANTE. CELA NOUS PERMET DE GAGNER DU TEMPS. JE VOUS PARTAGE LES PRODUITS QUI M'ACCOMPAGNENT DEPUIS LONGTEMPS OU CEUX QUE JE VIENS DE DÉCOUVRIR. CUISINE BIEN ÉQUIPÉE, RECETTES AU TAQUET !



SORBETIÈRE MALIGNE

25 minutes, montre en main, pour préparer une délicieuse glace ou un sorbet avec cette machine qui ne prendra pas tout votre plan de travail. Je congèle le bol. Je place ma préparation et je fais tourner. Elle se range et se lave facilement. Un seul bouton on/off, on devient glacier en un clin d'œil, sans se ruiner. Sorbetière Solo Coops, Cuisinart, 49,99 €.

THÉIÈRE ÉLECTRIQUE

Je l'ai achetée d'abord chez Riviera & Bar qui était la première marque à la commercialiser il y a presque quinze ans. D'autres marques en font aussi aujourd'hui, comme Sage. Je ne pourrais pas m'en passer, moi qui bois au moins 2 litres de thé par jour. Je la programme le soir et mon thé est tout chaud et infusé comme il faut le matin à mon réveil. Selon les types de thé, vous pouvez programmer l'infusion, la température de l'eau et le maintien au chaud. Elle fait aussi bouilloire pour y glisser des sachets lorsqu'on est pressé. Théière automatique en acier inoxydable brossé, Sage 259 €.



COUTEAU DE CHEF

Je suis fidèle à la coutellerie familiale installée en Auvergne. La gamme de leurs couteaux est énorme, on peut personnaliser certains d'entre eux en choisissant le type de couteau, la forme du manche, l'essence du bois, la gravure... Superrésistante, la lame reste bien affûtée longtemps. C'est un vrai plaisir de l'avoir en main. Mon dernier coup de cœur est celui avec un manche en palissandre. Gamme de 7 couteaux Evolution Déglon, à partir de 45 €.





BARBECUE NOUVELLE GÉNÉRATION

Peu encombrant et très polyvalent, voilà un barbecue d'extérieur très urbain. Inutile de posséder un grand jardin, il se pose aussi sur un balcon. Ses atouts : sa montée en puissance. Il cuit jusqu'à 315 °C et possède une fonction vapeur. Pour les mordus de saveurs grillées, il est équipé d'une fonction fumage. Il cuit aussi à la vapeur ou à l'eau et se range super facilement après son utilisation.

Barbecue électrique Lumin, 599 €.

SANS FIL, PLUS DE LIBERTÉ

Lorsque les beaux jours arrivent, c'est tellement bien de cuisiner dehors, sans être contraint par un fil électrique. C'est possible avec toute la gamme de petit électroménager sans fil. Mixeur, batteur, hachoir et blender se rechargent grâce à un câble USB. Il est possible d'utiliser la même batterie au lithium pour toute la gamme. Parfait pour les cuisiniers nomades !

Gamme sans fil Kitchengo, à partir de 149 €.



MACHINE À CAFÉ FILTRE

Une machine à café filtre astucieusement dotée d'un broyeur en céramique qui permet d'utiliser du café fraîchement moulu. Dotée d'un écran LCD et d'une fonction minuteur pour plus de précision. Sa grande capacité permet de préparer jusqu'à 1,5 l de café. La machine parfaite à poser dans un bureau ou chez une famille où les buveurs de café sont nombreux.

Aroma Fresh Pro II Melitta, 209,95 €.

ROBOT DE CUISINE MULTIFONCTION

Plus de vingt ans que je le possède. Si l'achat est au départ onéreux, il a été bien rentabilisé ! Je ne compte plus les soupes que j'ai mixées pour mes enfants qui n'aimaient pas les morceaux. Grâce au panier vapeur, je prépare mes yaourts. Dans le bol, des glaces express, une purée de pomme de terre onctueuse, mes pâtes à tarte, c'est mon ami de tous les jours.

Thermomix TM6, 1499 €.



LA RECETTE AVEC UN ROBOT

GASPACHO D'AMANDES À L'AIL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

- 3 gousses d'ail • 2 brins de cerfeuil
- 150 g d'amandes émondées • 75 cl de lait d'amande • 1/2 baguette de pain rassis
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Coupez le pain en petits morceaux. Versez le lait d'amande dessus et laissez ramollir pendant 10 min. Épluchez les gousses d'ail et dégermez-les.
2. Placez le pain dans le bol d'I robot, ajoutez les amandes entières et l'huile. Salez, poivrez et faites tourner fortement afin d'obtenir un mélange bien lisse. Au besoin, rajoutez de l'eau si le mélange est trop épais.
3. Laissez prendre au frais pendant au moins 4 h. Versez la préparation dans des petits bols, ajoutez quelques brins de cerfeuil, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive.

LES CONSEILS DE SOPHIE : servez en accord un vin espagnol comme un verdedero, vif, floral et minéral. Je prépare le gaspacho la veille afin que les saveurs infusent entre elles. Ajoutez quelques gouttes de mûsse de grenade juste avant de servir et quelques croûtons de pain dorés.





Quotidien ou grandes occasions Mes chouchous

Par Béatrice Delamotte

JOURNALISTE SPÉCIALISÉE EN VINS ET SPIRITUEUX, J'ADORE CUISINER DES METS BIEN FRANÇAIS, MAIS AUSSI INSPIRÉS DE MES VOYAGES. ET COMME UNE TOUCHE DE COULEUR NE NUIT JAMAIS, J'AI CHOISI DE METTRE EN AVANT DES USTENSILES AUX TONS ÉNERGIQUES. VOICI MA SÉLECTION.



UN PLAT À TAJINE AUX COULEURS POP

Idéal pour 6/8 personnes, ce plat s'utilise sur tous les feux, sans avoir besoin de le faire tremper comme l'original en terre cuite. Léger, avec sa base en aluminium recyclé revêtu de céramique antiadhésive (et sans PFAs), il se pose directement sur la table.
Plat à tajine Atlas, Peugeot, 149,90 €.

FAIRE LE VIDE, ET LE BON

Depuis que j'ai acheté ma première machine sous-vide, j'ai découvert un nouvel univers. Pratique et facile à utiliser pour conserver plus longtemps fruits et légumes ou pour réaliser des recettes à basse température, cette machine est un indispensable, d'autant qu'elle s'utilise aussi bien avec des sachets que des bocaux.

Kit sous-vide Le Parfait, 109,90 €.



POUR GARDER LE FIL

Pas de bons artisans sans bons outils, dit-on. Alors pour garder tous mes couteaux parfaitement aiguisés, j'ai longtemps utilisé un fusil... jusqu'à ce que je découvre cet aiguiser universel. Grâce à plusieurs angles, toutes les lames y passent.
Aiguiser Horl@3, 169 €.





DU RIZ TOUJOURS PARFAIT

C'est au Japon que j'ai découvert le rice cooker, ou comment obtenir du riz toujours parfaitement cuit à la bonne température. Et comme j'adore préparer sushi et onigiri, cet appareil a trouvé tout naturellement sa place dans ma cuisine. Sa décoration japonisante apporte en plus une touche de gaieté. Avec ses nombreux accessoires, il permet de réaliser facilement toutes les recettes à base de riz, qu'il soit rond comme pour les makis, ou long, à la thaï, par exemple. On peut aussi l'utiliser pour cuire des légumes à la vapeur.

Rice Cooker Sushi Party, Brandt, 69,99 €.

UN MEUBLE À VIN PLUTÔT QU'UNE CAVE

J'ai longtemps pensé que la plupart des caves à vin n'avaient pas un look décoratif. Mais j'ai enfin trouvé un meuble qui est à la fois beau à voir et parfait pour le service du vin. Cette cave coche toutes les cases : avec ses deux compartiments, on peut garder les blancs, les rosés et le champagne d'un côté entre 6 et 12 °C et les rouges de l'autre de 12 à 18 °C. La niche centrale permet de ranger son coravin, des verres ou même un seau à champagne. En plus, elle est personnalisable, avec plusieurs choix de finition de porte, d'habillage, de réglette de finition et même de couleur pour la niche centrale. Une cave qui a toute sa place dans le salon, à l'instar d'une desserte.

Eurocave Harmonie, à partir de 19 920 €.



UN BRASERO HAUT EN COULEUR

Oui, j'aime la couleur ! Et ce brasero m'a tout de suite tapé dans l'œil. Produit en Isère, celui-ci s'utilise aussi bien sur un balcon qu'au jardin. Sa cuve en fonte assure une combustion idéale au bois, au charbon ou avec des sarments de vigne. En plus, il passe de brasero à barbecue grâce à sa double plancha en inox et ses grilles interchangeables. Avec son couvercle, il se transforme en table basse d'appoint.

Brasero Aluvy SAM, 1 300 €.



LA RECETTE AVEC UNE MACHINE SOUS-VIDE SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE ET ANETH

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN, LA VEILLE
• PAS DE CUISSON • FACILE • ABORDABLE

600 g de filet de saumon • 200 g de betterave • 1 citron vert • 2 c. à café d'aneth effeuillé • 1 c. à café de graines d'anis • Cannelle en poudre • 50 g de sucre en poudre • 75 g de gros sel • Poivre noir

1. Dans 1 mixeur, déposez les betteraves coupées en gros dés, le zeste du citron vert, l'anis, la cannelle, l'aneth et du poivre moulu. Mixez pour obtenir une sorte de pâte. Ajoutez le gros sel et le sucre, mélangez.
2. Dans 1 sac de mise sous vide, déposez le filet de saumon sans la peau, répartissez la préparation à la betterave dessus et dessous. Malaxez un peu le tout. Ôtez l'air du sac et soudez-le. Mettez-le au frais pendant 24 h.

3. Sortez le saumon de son sac, nettoyez-le en l'épongeant avec du papier absorbant. Découpez le saumon en fines tranches et déposez-les sur le plat de service. Décorez avec quelques pluches d'aneth.

LES CONSEILS DE BÉATRICE :

je sers cette entrée rafraîchissante avec des tranches de pain de seigle grillées et des quartiers de citron vert. En accord, privilégiez un blanc vif et tendu, bourgogne aligoté ou bordeaux blanc à base de sauvignon.



Le top de mes indispensables en cuisine

Par Marie Martin

JE SUIS LA SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA RÉDACTION DE CUISINE ET VINS DE FRANCE. JE SUIS UNE ADEPTE DE CE QUI NOUS PERMET DE CUISINER VITE ET BIEN ! RIEN NE VAUT DES APPAREILS DE BONNE QUALITÉ, POUR LES GRANDES OCCASIONS COMME LES RECETTES DU QUOTIDIEN. JE VOUS PRÉSENTE MES ESSENTIELS AINSI QUE MES DERNIERS COUPS DE CŒUR !

L'APPAREIL DEVENU INCONTOURNABLE !

Ma cuisine est petite. Alors comme beaucoup de monde, j'ai succombé à l'appel du airfryer, pour mon plus grand bonheur. Avec ses deux cuves indépendantes de 4 litres, le Nutribullet Air Fryer Double Bac cuit deux plats en même temps avec des températures et durées adaptées à chaque aliment. Je peux donc enfourner simultanément des légumes dans un compartiment et du poulet dans l'autre, sans mélange de saveurs. Avec sa puissance de 2300 W, cette friteuse à air chaud assure une cuisson rapide et homogène, sans huile superflue, pour des plats croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Seul bémol, cet appareil est plus adapté au foyer solo qu'à une famille nombreuse !

Nutribullet Air Fryer Double Bac (NBA081B), 199,99 €.



DES GRILLADES COMME UN PRO, ET BIEN PLUS ENCORE !

Les beaux jours arrivent, et avec eux les déjeuners en famille ou entre copains dans le jardin. L'occasion de se régaler de grillades dignes d'un professionnel grâce à ce multigrill. Ses trois positions de chauffe permettent une cuisson sur mesure. Il ne se limite pas à la viande : la plaque plancha est parfaite pour les pancakes et les œufs au plat et la plaque grill s'adaptent aussi aux légumes.

Multigrill 9 Pro, Braun, 269,99 €.



UN MOULE POUR TOUTES LES OCCASIONS

J'apprécie les moules Flexipan pour la cuisson homogène et le démoulage parfait. Antiadhérents et faciles d'entretien, ils durent dans le temps grâce à leur silicone de haute qualité. Le moule quatre-quarts conçu avec le chef Dominique Ansel permet de confectionner des cakes aux formats généreux (27 X 13 cm).

Moule quatre-quarts (collection Signature), Flexipan, 29,90 €.



DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION

Dans ma famille, les ustensiles Cristel se transmettent de mère en fille depuis des générations. J'utilise depuis toujours mon faitout de cette marque connue mondialement pour ses articles culinaires haut de gamme en inox. Avec sa finition brossée sur le corps et ses poignées fixes polies, la nouvelle collection 1826 joue sur les contrastes avec un design conique en inox 18/10. La chaleur est répartie uniformément sur tous les types de feux, y compris l'induction. Son accumulateur de triple épaisseur permet une cuisson sans eau ni graisse, garantissant des saveurs préservées et une performance thermique optimale. Elle est compatible avec le four et le lave-vaisselle.

Faitout avec couvercle en verre, collection 1826 de Cristel, diamètre : 16, 18, 20 et 24 cm, à partir de 109,90 €.

COMMENT JOUER AU BARRISTA

J'ai un vrai coup de cœur pour cette toute nouvelle machine à café. Ultra simple d'utilisation et compacte, elle est très intuitive.

À la clé : six recettes de café et, surtout, la possibilité de préparer une mousse de lait à ajouter sur les boissons. Les grains de café sont broyés à la minute, on peut régler l'intensité de la boisson selon ses goûts,

on verse lait de vache ou végétal pour se sentir comme dans un coffee-shop. En prime, la machine se nettoie automatiquement.

Sensation lait de Krups, 599,99 €.

JAMAIS SANS MA BOUILLLOIRE

Je bois du thé tout au long de la journée. Le format généreux de 1,7 litre mais aussi et surtout la fonction de maintien au chaud de 60 minutes de cette bouilloire en inox sont un vrai plus pour ceux qui aiment savourer leur boisson à leur rythme. Élégante et performante, elle permet un réglage précis de la température, au degré près. Un indispensable pour les amateurs de thé et d'infusions !

Bouilloire Thomson THK17, exclusivité Darty, 59,99 €.



Happy Apéro à l'airfryer. First éditions

LA RECETTE AVEC UN AIRFRYER FOCACCIA RUSTIQUE AUX OLIVES

POUR 3/4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• REPOS 10 MIN • CUISSON 22/25 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- Une dizaine de petites olives • 30 g de tomates séchées hachées grossièrement
- Quelques rondelles d'oignon jaune • Persil haché • 1 boule de pâte à pizza surgelée
- 1 c. à soupe de pesto liquide • 1 filet d'huile d'olive • Fleur de sel • Poivre

1. Décongelez la pâte à pizza. Sur un plan de travail, posez un papier cuisson fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 cm. Découpez le papier autour de la pâte de sorte qu'il dépasse de 5 cm. Posez la pâte dans le airfryer, étirez-la aux dimensions du tiroir pour qu'elle puisse lever uniformément. Arrosez-la d'un filet d'huile d'olive, ajoutez du sel et du poivre. Faites des trous dans la pâte avec les doigts et enfoncez les olives. Salez et poivrez. Laissez reposer sur la grille du airfryer sans l'allumer pendant 10 min.

2. Lancez la cuisson pendant 22 à 25 min à 160 °C. À mi-cuisson, parsemez avec les tomates séchées et les oignons, coulez le pesto un peu partout puis continuez la cuisson jusqu'à ce que le fond de la focaccia soit cuit tout en restant moelleux. Parsemez de persil et de fleur de sel. Servez tiède.

LES CONSEILS DE MARIE : je sers cette focaccia à l'apéro avec quelques gouttes d'huile d'olive, des tomates cerise et de la mozzarella, comme en Italie !



Mes must-have et coups de cœur

Par David Nunes Ruano

DIRECTEUR ARTISTIQUE DE VOTRE MAGAZINE PRÉFÉRÉ, JE SUIS PASSIONNÉ DE CUISINE. POUR MOI, C'EST AVANT TOUT UN MOMENT DE PLAISIR ET DE CONVIVIALITÉ. JE CROIS QUE L'ÉQUIPEMENT DE QUALITÉ FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. JE VOUS PARTAGE MES PRODUITS PRÉFÉRÉS, CEUX QUI M'ACCOMPAGNENT AU QUOTIDIEN OU QUE JE VIENS DE DÉCOUVRIR.

UN COMPAGNON CONNECTÉ ET INTUITIF

Depuis son lancement il y a plus de dix ans, j'ai toujours suivi avec enthousiasme l'évolution de ce robot cuiseur multifonction. Récemment, j'ai décidé de franchir le pas en adoptant le I-Companion Touch XL. Ce qui m'a séduit, c'est son écran tactile qui offre un accès à plus de 1600 recettes. Avec lui, plus de panne d'idée pour les repas. Il permet de mijoter, cuire à la vapeur, faire dorer, mélanger, pétrir et bien plus encore. Son bol de grande capacité est idéal pour préparer des repas pour les grandes tablées entre amis. En somme, avec ce robot cuiseur, je peux enfin dire adieu aux plats brûlés et aux pâtes trop cuites.

Robot cuiseur Moulinex, I-Companion Touch XL, 1199,99 €.



ADIEU CAPSULES, BONJOUR GRAINS

Amateur de café, j'ai troqué ma machine à capsules pour la Philips Baristina, plus écologique car sans capsules. Compacte et élégante, elle moud les grains à la demande grâce à son broyeur intégré, offrant un café frais à chaque tasse. Simple d'utilisation, il suffit de remplir le réservoir, choisir Espresso ou Lungo et actionner la poignée. Facile à entretenir, elle allie plaisir du café fraîchement moulu et respect de l'environnement.

Expresso avec broyeur Philips, BAR300/00 Baristina blanc, 299,99 €.



EN UN TOUR DE MAIN

Le must-have de ma cuisine, le moulin à poivre Maestro. En plus de choisir la taille de la mouture, il permet d'alterner les saveurs grâce aux différents réservoirs en verre dévissables et interchangeables.

Maestro Peugeot, moulin à sel u'Select, 54,90 € (réservoirs interchangeables vendus séparément).





UN CHOIX FILTRÉ POUR UNE EAU CLAIRE

J'ai choisi la carafe filtrante Aarke pour son design moderne et épuré qui s'intègre parfaitement à ma cuisine. Son filtre à charbon actif élimine les impuretés et réduit le goût de chlore, offrant ainsi une eau de qualité, pure et agréable à boire. Fabriquée à partir de matériaux durables, elle est écologique et conçue pour durer, avec un filtre facile à remplacer. Sa simplicité d'utilisation et son efficacité en font un choix idéal pour améliorer la qualité de l'eau au quotidien.

Grande carafe d'eau filtrante Aarke, Purifier Large, 116 €.



Microplane

QUAND LA TECHNOLOGIE S'INVITE DANS MA CUISINE

J'ai récemment découvert le four encastrable Vapeur 900 ProAssist avec SteamPro d'Electrolux lors d'une présentation, et j'ai eu un vrai coup de cœur. Ses fonctionnalités sont bluffantes, notamment la cuisson sous vide, qui permet d'obtenir des résultats dignes d'un chef à la maison, et la cuisson vapeur combinée, grâce à laquelle tout le moelleux des aliments est conservé, sans jamais les dessécher. Mais ce que j'ai vraiment adoré, c'est la connectivité. Grâce à l'application My Electrolux Kitchen, je peux lancer et surveiller la cuisson à distance... même depuis le jardin, et ça change vraiment la façon de cuisiner.

Four encastrable Vapeur Electrolux 900 ProAssist avec SteamPro®, 2 599,99 €.



TOUT SIMPLEMENT INDISPENSABLE !

C'est la râpe la plus populaire parmi les chefs professionnels et les amateurs de cuisine du monde entier et elle est devenue indispensable ! Le zesteur Microplane est un incontournable des accessoires de cuisine. D'une efficacité incomparable, elle est idéale pour râper tout ce que vous souhaitez, gingembre, citron, fromage à pâte dure, noix de muscade, chocolat...

Le Zesteur Premium Classic Microplane, 24,99 €.

LA RECETTE AVEC UNE MICROPLANE

CARPACCIO DE NAVET BOULE D'OR

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ
• 8 navets boules d'or • 10 radis • Le vert de 2 cébettes • 1 citron vert • 4 brins de cerfeuil • 4 c. à soupe d'huile au curcuma
• Sel • Poivre

1. Épluchez les navets et coupez leur chapeau. Taillez-les très finement à l'aide d'un mandoline. Coupez le bout des radis et taillez-les également le plus finement possible.
2. Sur 4 assiettes plates, répartissez les lamelles de navet en les faisant se chevaucher un peu. Au centre, ajoutez les rondelles de radis.
3. À l'aide de la râpe microplane, prélevez les zestes du citron et pressez son jus. Mélangez le jus du citron avec l'huile au curcuma, salez, poivrez.
4. Versez la vinaigrette sur les carpaccios et répartissez les zestes de citron sur le dessus. Décorez avec les brins de cerfeuil et rectifiez l'assaisonnement.

LES CONSEILS DE DAVID : je verse la vinaigrette au moins 30 min avant de servir pour que les légumes s'en imprègnent un peu. L'hiver, je prépare le même carpaccio avec des radis noirs.



À GAGNER

Une inscription au Grand diplôme de l'Institut Le Cordon Bleu Paris

CUISINIERS AMATEURS, L'ÉCOLE LE CORDON BLEU PARIS VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ DE RÉALISER VOTRE RÊVE !

Envie de changer de métier, de faire de votre passion une activité ? À l'occasion de son 130^e anniversaire, la célèbre école de cuisine vous offre une bourse d'études de 18 mois en cuisine et pâtisserie. Une formation complète d'une valeur de 63 000 euros qui constitue un véritable tremplin pour une carrière dans l'univers de la gastronomie.

INSCRIVEZ-VOUS !

Du 1^{er} mai au 30 juin, inscrivez-vous en ligne sur le site officiel www.cordonbleu.edu/paris/bourse/fr

Calendrier

- Le 21 juillet : annonce des 32 demi-finalistes
- Fin septembre : demi-finale à l'Institut (entretien, quiz, défi sensoriel...)
- Octobre : grande finale à l'Institut pour les 12 personnes retenues et désignation du(de la) gagnant(e)

Modalités de la participation

- Résider en France
- Avoir 18 ans ou plus
- Être disponible pour les étapes de sélection (demi-finale & finale), frais de déplacement non pris en charge
- Être amateur (ne pas avoir d'expérience professionnelle)



ABONNEZ-VOUS À
Cuisine et Vins
DE FRANCE

EN CADEAU

2 COFFRETS DE TISANE

25€
SEULEMENT

Cet été
faites une
pause détente et
laissez-vous
réconforter par le
calme des tisanes
Provence
d'Antan.



1 AN - 6 NUMÉROS
VERSIONS NUMÉRIQUES
INCLUSES



BULLETIN D'ABONNEMENT

A RETOURNER SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE À : SERVICE ABONNEMENTS CUISINE ET VINS DE FRANCE, 60643 CHANTILLY CEDEX

OUI, JE M'ABONNE 1 AN AU MAGAZINE CUISINE ET VINS DE FRANCE (6 N°) POUR 25 € AU LIEU DE 87,50€*
EN CADEAU 2 COFFRETS DE TISANE PROVENCE D'ANTAN

224P01

Je choisis de régler :
PAR CARTE BANCAIRE

en scannant ce QR CODE pour un paiement
rapide, facile et sécurisé.



PAR CHÈQUE

à l'ordre de Cuisine et Vins de France
à renvoyer avec ce bulletin complété.

Je renseigne mes coordonnées (EN MAJUSCULES)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail* :

Téléphone :

*Indispensable pour la gestion de votre abonnement et de vos versions numériques

☐ J'accepte de recevoir les emails des offres promotionnelles de CUISINES ET VINS DE FRANCE ☐ J'accepte de recevoir les offres des partenaires de CUISINE ET VINS DE FRANCE

Offre valable 3 mois, du 1er avril au 30 juin 2025, uniquement en France Métropolitaine. Pour l'étranger, consulter le service abonnements au 09 86 86 07 21 ou rendez-vous sur notre site <https://abonnement-cuisine-vins.fr/>. Photos non contractuelles. L'envoi de votre premier numéro et de votre cadeau se fera sous un délai de 3 à 4 semaines à compter de la date de réception de votre règlement. Ce magazine est édité par la société YOVACOOK (RCS Nanterre 453 972 242). Conformément à l'article L.221-18 du Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation pendant un délai de 14 jours ouvrés à compter de la réception du magazine. Une telle demande devra être adressée au Service Client par courrier à Service Abonnements Cuisine et Vins de France - 60643 CHANTILLY CEDEX. Les informations collectées sont destinées à la société YOVACOOK, responsable de traitement. Elles sont utilisées à des fins de traitement et de gestion de votre abonnement. Le cas échéant, ces données pourront être communiquées à ses partenaires commerciaux à des fins de prospection seulement si un consentement exprès a été donné en ce sens, lequel peut être retiré à tout moment. En application de la réglementation en vigueur relative à la collecte au traitement des données personnelles, vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Pour exercer vos droits, veuillez contacter la société YOVACOOK à l'adresse mail dpd@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

Olga Bontarek/Getty Images/Stockphoto, Yovacook.

DIRECTION LE MAROC

POUR UN DÉJEUNER DÉPAYSANT

LES BEAUX JOURS QUI ARRIVENT NOUS DONNENT ENVIE DE PARTIR EN VACANCES. EN ATTENDANT QU'ELLES ARRIVENT, SOPHIE NOUS EMMÈNE AU MAROC.

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

Un pays où les effluves des plats qui mijotent et les parfums des herbes et des épices qui s'échappent des maisons font saliver les passants. Au Maroc, les grandes tablées proposent des plats qui se partagent sans façon. Si le temps le permet, on déjeune dehors et je pose un magnum de rosé car nous sommes nombreux à nous disputer les petites salades. Ce magnum produit à seulement 600 exemplaires est issu de l'excellent Domaine Saint-Maur, au cœur du golfe de Saint-Tropez. Premier millésime rosé du clos Saint-Vincent, le flacon tout de noir vêtu est somptueux. Riche et gourmand, il ouvre les festivités avec toute sa flamboyance. Le plat principal, avec sa richesse et ses notes douces et épicées en même temps, appelle un vin de tempérament. Rouge ou rosé de Provence ou de Corse auraient bien fonctionné. Mais j'ai un petit faible pour l'appellation Saint-Joseph et ses coteaux granitiques et c'est au Domaine Christophe Pichon que je l'ai trouvé. Créé en 1961, ce dernier excelle dans la production des Condrieu. Corentin, qui représente la troisième génération, y a retrouvé son père il y a déjà dix ans. Enfin, je souhaitais de la fraîcheur pour équilibrer ce repas généreux. Les biscuits du dessert se croquent sans façon et je les associe avec un crémant de Loire de la maison familiale Bouvet Ladubay, premier producteur de bulles à Saumur, aujourd'hui portée avec passion par Juliette Monmousseau. Bénéficiaire d'un approvisionnement généreux, les cuvées de la maison, à l'instar de celle élue, allient la qualité du terroir et la technologie. Créée en 2020 pour célébrer le millénaire, elle exprime tout le savoir-faire de la maison. Et pour terminer, que diriez-vous d'un thé à la menthe ?



CAROTTES À LA CANNELLE ET AU PERSIL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 botte de carottes fanes • 1 gousse d'ail
• 1 orange • 10 brins de persil • 4 pincées de cannelle • 5 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Épluchez les carottes et coupez-les en tronçons. Placez-les dans le bol d'un robot afin de les hacher grossièrement. Débarrassez-les.

2. À la place, disposez dans le bol du robot la gousse d'ail épluchée et les feuilles de persil lavées. Mixez-les et ajoutez-les aux carottes. Pressez le jus de l'orange et fouettez-le avec l'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez la cannelle.

FRISÉE À L'ORANGE ET À LA MENTHE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

• 1 salade frisée • 4 oranges • 2 cébettes
• 4 brins de menthe • 4 c. à soupe de d'huile d'olive • 2 c. à soupe de vinaigre de miel
• Sel • Poivre

1. Lavez la salade et essorez-la, recoupez les feuilles en 2 ou 3.

2. Épluchez les oranges à vif en ôtant leur membrane et recoupez-les en quartiers en prenant soin de conserver leur jus.

3. Émincez les cébettes, effeuillez les brins de menthe. Fouettez le vinaigre avec l'huile et le jus des oranges.

4. Disposez les oranges sur la salade et répartissez les cébettes et la menthe, arrosez au dernier moment avec la vinaigrette. Salez, poivrez.

SALADE ZAALOUK

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 aubergines • 1 oignon • 2 gousses d'ail
• 10 brins de persil • 1 c. à soupe de cumin
• 5 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez les aubergines, coupez-les en lamelles et recoupez-les en dés. Faites-les cuire pendant 10 min à la vapeur.

2. Hachez l'oignon et l'ail. Faites-les blondir pendant 5 min dans 1 sauteuse avec l'huile et ajoutez les aubergines. Laissez cuire 10 min.

3. Hachez le persil et ajoutez-le, salez, poivrez et continuez la cuisson encore 10 min en mélangeant souvent afin que cela n'accroche pas.

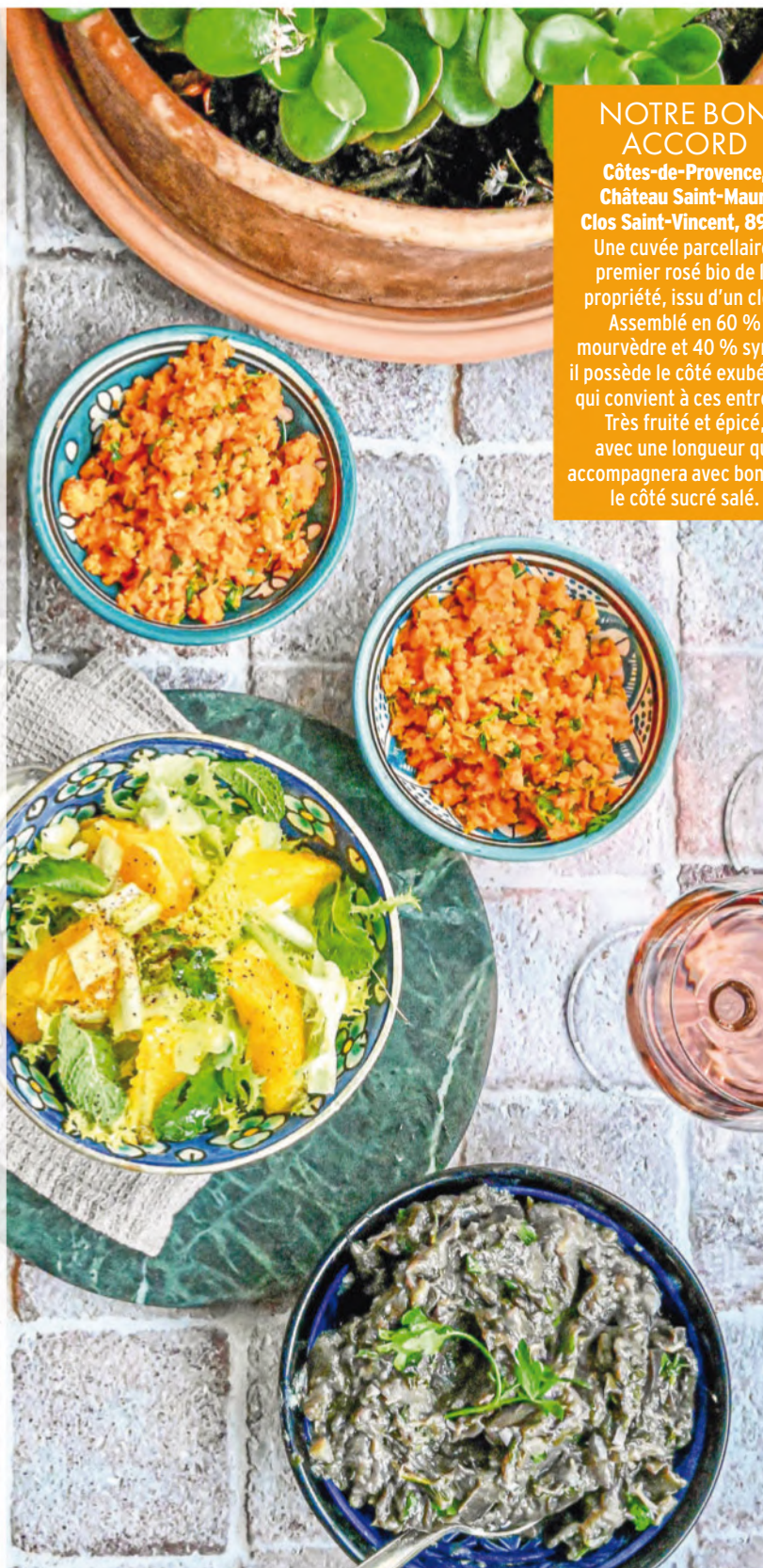
NOTRE BON ACCORD

Côtes-de-Provence, Château Saint-Maur, Clos Saint-Vincent, 89 €.

Une cuvée parcellaire, premier rosé bio de la propriété, issu d'un clos.

Assemblé en 60 % mourvèdre et 40 % syrah, il possède le côté exubérant qui convient à ces entrées.

Très fruité et épicé, avec une longueur qui accompagnera avec bonheur le côté sucré salé.



NOTRE BON ACCORD

**Saint-Joseph, Domaine
Christophe Pichon, Palisse
2022, 32 €.**

Puissant et souple à la fois, des notes de violette, des arômes acidulés de cassis, clin d'œil à son terroir pour ce vin en 100 % syrah. Ses notes d'épices se marient à ce plat de caractère qui joue les alliances sucrées salées.



TAJINE D'AGNEAU AUX ABRICOTS ET POIS CHICHES

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 1 H 20 • FACILE • UN PEU CHER

• 1 épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux • 4 oignons • 300 g d'abricots secs • 100 g de raisins secs • 400 g de pois chiches cuits • 2 gousses d'ail • 1 noix de gingembre frais • 2 c. à soupe de cumin • 2 c. à soupe de 4 épices • 3 pincées de piment • 4 pistils de safran • 2 sachets de thé noir • 1 cube de bouillon de veau • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet de coriandre.

POUR L'ACCOMPAGNEMENT : • 75 g de beurre • 125 g d'amandes émondées • 500 g de couscous fin • Sel.

1. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans 1 cocotte et faites dorer les morceaux de viande pendant 7 à 8 min sur chaque côté. Débarrassez-les dans 1 saladier.
2. Plongez les sachets de thé dans 1 grand saladier d'eau chaude et ajoutez les raisins et les abricots. Faites-les gonfler pendant 5 min.
3. Épluchez les oignons, l'ail et le gingembre, faites-les blondir pendant 4 à 5 min dans la même cocotte avec 2 c. à soupe d'huile. Remettez la viande dans la cocotte et mélangez encore.
4. Ajoutez les épices. Faites dissoudre le cube de bouillon dans 25 cl d'eau, ajoutez les pistils de safran et versez le tout dans la cocotte. Salez, poivrez et couvrez.

5. Placez la cocotte dans le four préchauffé à 180 °C. Au bout de 20 min, ajoutez les pois chiches, les abricots et les raisins ainsi qu'un peu de thé. Continuez la cuisson pendant encore 30 min. Env. 5 min avant la fin, ajoutez la coriandre ciselée.

6. Versez env. 50 cl d'eau très chaude sur la graine de couscous. Laissez-la gonfler pendant 5 min, égrenez-la à l'aide d'une fourchette ou en la faisant rouler entre vos mains. Faites-la cuire pendant 15 min à la vapeur, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Salez et mélangez bien.

LE CONSEIL DE SOPHIE : parsemez la graine de couscous d'amandes entières. Ajoutez des raisins secs et des oignons cuits doucement dans le couscous pour un mariage sucré salé comme l'aiment les Marocains.



NOTRE BON ACCORD

Crémant de Loire, Bouvet Ladubay, Instinct extra-brut Saumur, 16,50 €.

Assemblé en 85 % chenin et 15 % chardonnay, ce crémant a été élevé en fûts de chêne et est resté 36 mois sur lattes. Très pur, il a des notes pâtisseries, beurrées, de miel et d'épices. Peu dosé, il claque dans le palais et le rafraîchit après ces riches agapes.

MONTECAOS

POUR UNE VINGTAINE DE BISCUITS • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 270 g de farine de blé T 45 • 150 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c. à café d'extract de vanille • 2 c. à soupe de cannelle • 15 cl d'huile d'arachide

1. Dans 1 saladier, mélangez soigneusement la farine et les sucres, versez l'huile en filet en continuant de mélanger. Vous pouvez utiliser le batteur électrique, cela sera plus facile. Si la pâte est trop collante, ajoutez de la farine. Si elle est trop sèche, versez un peu d'huile.
2. Formez des boules de la taille d'1 grosse noix et aplatissez-les légèrement. Posez-les sur 1 plaque de cuisson recouverte d'1 tapis silicone en les espaçant un peu. Avec le doigt, appuyez légèrement au milieu.
3. Enfournez-les au four préchauffé à 180 °C pour 15 min de cuisson. Laissez-les refroidir et saupoudrez-les au milieu avec un peu de cannelle.

LE CONSEIL DE SOPHIE : le nom de ce petit sablé vient de l'espagnol *manteca*, qui veut dire saindoux. À l'origine, cet ingrédient a sans doute remplacé l'huile. Si ces biscuits sont andalous, on les trouve souvent dans la cuisine du Maghreb. Vous pouvez ajouter des zestes de citron dans la pâte.



Les jeunes cuisiniers d'Ilane Tinchant n'ont pas hésité à quitter leurs places pour rejoindre le chef dans le restaurant à la salle tout en longueur et aux couleurs maritimes. Aux beaux jours, on profite de la terrasse face à la mer.



ILANE TINCHANT

chez L'Oursin à Carry-Le-Rouet

PERCHÉ AU-DESSUS DU PORT DE PLAISANCE ET PENSÉ COMME UN NAVIRE À QUAI, LE LIEU REND HOMMAGE À LA MÉDITERRANÉE QUI FAIT TOUT LE PAYSAGE. LE CHEF, ILANE TINCHANT, ASSISTÉ DE SON ÉQUIPAGE, TIENS LA BARRE DU RESTAURANT L'OURSIN.

Par Sophie Menut Yovanovitch

Non loin de Marseille et d'Aix-en-Provence, la côte Bleue reste un lieu authentique et préservé.

C'est là que l'hôtel Bleu a ouvert ses portes il y a à peine un an.

Pour tenir la barre de son restaurant L'Oursin, il a choisi Ilane Tinchant.

Né il y a à peine 28 ans, très grand prématuré, le jeune chef, peut-être parce qu'il a miraculeusement survécu, semble vouloir dévorer la vie, impatient de réussir et de se frotter à la cour des chefs étoilés.

Petit déjà, il est passionné de cuisine.

Son père ne comprend pas son engouement jusqu'à ce qu'il tombe sur l'émission *Top Chef* à la télévision. Cuisiner, inventer, bien faire, gagner, voilà ce qui plaît à Ilane.



Enfant du Sud

C'est dans le Sud, à Marseille, au sein de deux maisons emblématiques, qu'il commence à travailler, puis il suit le chef Sylvestre Wahid dans ses aventures gastronomiques à Courchevel. Au moment où il s'apprête à faire le grand saut et rejoindre les équipes de la cheffe Dominique Crenn à San Francisco, il apprend que l'hôtel Bleu et son restaurant sortent de terre. Changement de cap.

Il postule pour la place et l'entente avec le directeur de l'établissement est immédiate.

En à peine un an, Ilane a trouvé ses marques. Son équipe a moins de 30 ans et fait partie de sa garde rapprochée.

Tous ces jeunes cuisiniers ont quitté sans hésiter leur place respective pour venir l'épauler dans cette nouvelle aventure. La salle du restaurant est face à la mer, tout en longueur.

Aux beaux jours, on se régale sur la terrasse en admirant le va-et-vient des bateaux dans le port.

Ode marine

Bleu, blanc, bois... couleurs et matériaux font un clin d'œil appuyé à la *mare nostrum*.

De la cuisine ouverte, on admire le ballet des moussaillons.

Sur les nappes immaculées, les plats se succèdent, clairement inspirés par le terroir marin, et la technique d'Ilane nous le propose sous un autre angle.

En vrai compétiteur, le jeune chef a de la suite dans les idées

et une haute exigence. Sa cuisine, il veut qu'elle soit parfaite et les assiettes sont dressées au cordeau.

À la bonne saison, il travaille avec Damien, le dernier pêcheur d'oursin de la région, et propose un menu autour du merveilleux échinoderme. Alex, son maraîcher, se trouve à 5 km du restaurant. Aurore lui apporte les fleurs comestibles qu'elle cultive à proximité. Le végétal ne fait pas simplement de la figuration dans les assiettes d'Ilane, il est ancré dans son ADN et représente la parfaite complémentarité avec le côté iodé de ses créations.

« Je veux que la pression soit un moteur et non un frein dans ma vie professionnelle », confesse Ilane avec un grand sourire. Apparemment, le boxeur amateur a le sens de la gagne et le désir d'éblouir et régaler ses convives. À contempler le ciel et la mer qui se fondent l'un dans l'autre, sur la terrasse de l'Oursin, on se dit devant tant de beauté que tous les rêves sont possibles.

12 QUESTIONS À...

ILANE TINCHANT

● **Votre principale qualité ?**

L'empathie, essentielle en cuisine. Ce métier repose avant tout sur le partage et l'écoute : comprendre les attentes d'un client, ressentir les émotions que peut procurer un plat, être à l'écoute de son équipe.

● **Votre principal défaut ?**

La ténacité. Je vais au bout de mes idées, parfois avec trop d'obstination. Cette force me pousse à perfectionner chaque détail.

● **Où vous sentez-vous bien ?**

À Marseille, face à la mer. C'est ma ville, mes racines, mon équilibre. J'aime son énergie brute, son mélange de cultures, sa lumière unique. J'aime travailler des produits de la mer, jouer avec les saveurs acidulées et les épices.

● **Jamais sans ? Votre instrument de cuisine préféré ?**

Mon fouet, simple mais indispensable, surtout pour les sauces. Une belle sauce, c'est comme une signature culinaire.

● **Vous avez toujours dans votre frigo ?**

Des agrumes. Citron, combava, orange ou pamplemousse apportent cette touche de fraîcheur et d'acidité qui équilibre un plat. Une goutte de jus ou un zeste peut réveiller une sauce, adoucir une marinade ou apporter du contraste dans une assiette.

● **Si vous étiez un plat ?**

La seiche, mon plat signature. Il demande une vraie maîtrise technique. Il faut trouver le juste équilibre pour révéler sa texture et son goût délicat. Cet ingrédient me ressemble : discret en apparence mais qui, bien préparé, peut être surprenant.

● **Le plat que vous auriez aimé inventer ?**

Le gargouillou de Michel Bras ou la Balade gourmande de Yannick Alléno. Ces plats racontent une histoire, subliment les produits sans les dénaturer. J'admire cette capacité à composer une assiette comme une œuvre d'art, à travailler chaque ingrédient pour en révéler toute la subtilité.

● **Votre boisson préférée ?**

Un grog au gingembre, curcuma, miel et citron, une boisson à la fois réconfortante et énergisante. Le gingembre et le curcuma apportent du peps, le miel adoucit le tout et le citron équilibre avec son acidité. Je le bois pour me réchauffer en hiver ou booster mon système immunitaire.

● **Le cuisinier qui vous inspire ou vous a inspiré ?**

J'ai eu la chance d'apprendre auprès de grands chefs. Julien Diaz, avec sa sensibilité méditerranéenne, m'a appris à respecter les produits et à travailler avec sincérité.



Guillaume Sourrieu m'a initié aux subtilités de la cuisine de la mer et à l'exigence des saveurs justes. Sylvestre Wahid m'a ouvert à une cuisine plus audacieuse, avec un jeu sur les textures et les épices.

● **Si vous n'étiez pas cuisinier ?**

Styliste dans la mode, ou un métier qui unit l'art et le voyage. La créativité est au cœur de tout ce que j'aime : composer des harmonies de couleurs, de matières...

● **Votre livre préféré ?**

Le livre *Champignons*, de Régis Marcon. Cet ingrédient apporte à la fois du goût et une vraie complexité aux plats.

● **Votre loisir préféré ?**

La boxe. C'est un sport exigeant. Comme dans la cuisine, il faut être précis, savoir anticiper, garder son calme sous pression.

VOS 4 INGRÉDIENTS FÉTICHES

**La cébette**

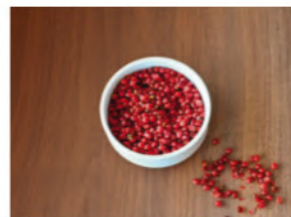
J'aime son croquant et son goût subtil. Sur des viandes rôties, avec une touche de gingembre, elle relève les saveurs. Dans un tartare de bœuf, elle apporte fraîcheur et texture.

**Le citron vert**

C'est mon exhausteur de goût naturel. Son zeste apporte une touche de fraîcheur incomparable. Dans des marinades, il rehausse le poisson ou donne du relief à une sauce.

**L'huile d'olive**

Indispensable ! C'est l'âme de la Méditerranée. Dans les assaisonnements, pour la cuisson ou sur du pain, à l'italienne. Chaque huile a sa personnalité. J'aime ses nuances.

**Les baies roses**

Une découverte que je dois à Sylvestre Wahid. Leur goût sucré et poivré apporte une douceur épicée qui complète à merveille les produits de la mer, mais aussi les viandes blanches.



TEXTURE DE SEICHE, ÉMULSION D'AIL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 2 H • UN PEU DÉLICAT • BON MARCHÉ

• 3 seiches entières • 3 têtes d'ail • 2 échalotes • 1 citron vert • 2 brins de thym citron • 50 g de beurre • 10 cl de vin blanc • 50 cl d'encre de seiche • 1 l de fond blanc • 4 c. à soupe d'huile d'olive • 5 c. à soupe d'huile pour friture • Sel • Poivre

1. Lavez et nettoyez les seiches. Coupez 2 seiches en petits cubes et faites-les cuire pendant 2 h dans le vin blanc et l'encre de seiche. Réservez le ragoût.
 2. Épluchez et hachez l'ail, émincez les échalotes. Faites revenir l'ail dans 2 c. à soupe d'huile d'olive et le beurre. Juste avant qu'il n'accroche, ajoutez les échalotes et mouillez avec le fond blanc. Laissez cuire pendant 5 min, puis laissez infuser pendant 1 h. Passez la préparation au chinois, salez et poivrez.
 3. Quadrillez la chair de la seiche restante et faites-la mariner dans 2 c. à soupe d'huile d'olive avec le thym pendant 30 min. Égouttez-la, coupez les tentacules et mettez-les de côté. Faites snacker la seiche avec l'huile de la marinade. Taillez-la en petits cubes et arrosez-les de jus de citron. Faites frire les tentacules dans l'huile pour friture bien chaude.
 4. Répartissez le ragoût dans 4 assiettes creuses. Déposez au-dessus les cubes de seiche snackée. Fouettez la préparation à l'ail pour bien l'émulsionner et recouvrez-en les seiches. Déposez 1 tentacule frit au-dessus au dernier moment.
- NOTRE BON ACCORD :** un cassis (Provence).

LE CONSEIL D'ILANE

Je prépare un voile de seiche en mixant le blanc avec de la crème liquide. Je l'étales entre deux papiers et je fais cuire à la vapeur pendant 5 min. Je dépose ces disques au-dessus des assiettes.

TRAOU MAD

L'HÉRITAGE GOURMAND DE PONT-AVEN

DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE, LA BISCUITERIE BRETONNE PERPÉTUE UNE TRADITION CULINAIRE UNIQUE. SES GALETES ET PALETS SONT FABRIQUÉS SELON DES RECETTES INCHANGÉES AVEC DES INGRÉDIENTS LOCAUX SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

Texte et photos : Maeva Destombes/Hans Lucas

A quelques centaines de mètres de la fabrique de Pont-Aven, aucun doute n'est permis ! Les doux effluves chauds et sucrés qui parviennent déjà aux narines des visiteurs les guident vers ce temple de la gourmandise. Une odeur rassurante qui s'accroît au fil des pas auxquels vient s'ajouter le plaisir des yeux dans la boutique aux étales bien rangés. Les sens se mettent en éveil. Quelques souvenirs d'enfance refont surface avec régularité.

Les bijoux sucrés de la Cité des peintres

Nichée au sud-est du Finistère, Pont-Aven attire depuis toujours. Connue pour son école de peinture du XX^e siècle, qui réunissait de grands noms comme Gauguin, la ville abrite également deux trésors gastronomiques qui font la fierté de ses habitants : la galette bretonne de Pont-Aven, fine, dorée et croustillante à souhait, et le traou mad, à l'origine un palet bien épais et bien beurré. Les recettes n'ont pas pris une ride depuis leur création. Si parfois la marque ose des inédits, comme les galettes bio ou au caramel, les produits historiques restent les plus plébiscités. Ce qui fait leur extraordinaire goût réside dans leurs matières premières sélectionnées parmi les meilleures. *Traou mad*, « bonnes choses » en breton, est 100 % français et ses ingrédients frais, le beurre doux, le lait entier et les œufs, originaires de Bretagne. « Nous travaillons avec des œufs entiers pour la galette et du jaune uniquement, pour le palet », précise Estelle Le Coz, responsable d'exploitation. Le sel vient de Guérande, le sucre du Nord de la France et le blé est transformé en farine en Bretagne.

Ingrédients et temps : un mélange précis

« Chaque jour, ce sont 1,5 tonne de beurre, 1/2 tonne de sucre et 3 tonnes de farine qui transitent dans les ateliers », détaille-t-elle. Le beurre séjourne au minimum 24 heures dans une salle dont la température oscille entre 20 et 25 °C, pour devenir plus malléable lors du mélange des ingrédients. C'est l'un des « secrets » de fabrication !

>>>





2.



3.

1. et 2. Les biscuits sont triés à la main. Trop ou pas assez cuits, ils sont mis de côté et seront vendus en vrac. Pour les aider à évaluer la couleur et l'aspect, les pâtisseries se servent d'un nuancier. 3. Une fois pesés avec minutie, les ingrédients sont mélangés et malaxés, à raison d'une pâte toutes les demi-heures. 4. La pâte est peaufinée à la main et sa texture évaluée au toucher. 5. La mise sous blister par quatre.



4.



5.



1.



2.



3.

1. Estelle Le Coz, responsable d'exploitation. 2. Les moules des palets. 3. Poinçon en métal pour estampiller les biscuits. 4. Les boîtes en métal se parent d'œuvres plus modernes même si Paul Gauguin reste incontournable.

« Le beurre, suivant les lots, les saisons et le taux de matière grasse, change de texture. » Ce temps de tempérage varie et seul le responsable de production, tel un maître affineur, sait si le beurre est prêt. Dans le laboratoire, un dosage automatisé permet aux ingrédients, calibrés en fonction de la recette, de se mélanger dans un pétrin. « Le palet est plus riche en beurre, à hauteur de 33 %, tandis que la galette affiche 29 % de cette matière. » Les pâtissiers peaufinent le pétrissage de la pâte à mains nues pour déterminer si la texture est bonne. Elle est alors placée dans la « trémie » de la coupeuse à fil traditionnel pour être dressée sur plaque.

Un savoir-faire centenaire préservé

Depuis 1920, date de fondation de l'entreprise, les ateliers sont restés dans leur jus. « Les machines anciennes fonctionnent toujours à plein régime, insiste Estelle Le Coz. Les fours ne doivent jamais s'arrêter. Les lignes de production non plus ! Les équipes font donc les trois-huit. » La ligne historique numérotée 60 doit son nom à la largeur de 60 cm de ses plaques, tandis que les deux autres lignes (81 et 82) nécessitent des plaques de 80 cm. « Deux lignes produisent quotidiennement 300 000 galettes bretonnes, la troisième est consacrée à la fabrication de 125 000 palets. » Cet écart de production s'explique par le temps de cuisson. Alors qu'il faut sept minutes pour cuire une galette, il en faut douze pour les palets. Avant le passage au four, les galettes sont estampillées avec la signature et affinées. Du lait est vaporisé sur les produits pour leur donner un joli éclat. En fin de parcours, les biscuits sont brassés à l'air pour refroidir et emballés immédiatement. Ils garderont ainsi tout leur croustillant. Ceux qui ne répondent pas au cahier des charges seront vendus en vrac ou en brisure. Traou Mad, véritable institution reprise en 2012 par l'entreprise familiale Loc Maria Biscuits et labellisée EPV (Entreprise du patrimoine vivant) en 2013, continue de séduire les gourmands du monde entier tout en ayant su préserver son authenticité et son savoir-faire.



TRAOU MAD, VITRINE DE L'ART

Le génie de Jean Mentheour, qui racheta l'entreprise en 1985 à Marguerite Le Villain, la fille des fondateurs Francine Le Gall et Alexis Le Villain, fut sans conteste d'allier la gourmandise à l'art. En 1987, les boîtes métalliques se parent d'une peinture de Gauguin, *La Ronde des petites Bretonnes*. Tombée dans le domaine public, cette œuvre est exploitable sans droits d'auteur. Ce packaging connaît un véritable succès. Aujourd'hui, ce tableau a été stylisé en logo et repris dans le marketing de l'entreprise. Depuis, l'imagerie des boîtes collector s'est toujours parée du patrimoine culturel breton à travers des scènes de vie locales illustrées par les œuvres d'artistes parfois contemporains comme Bernard Morinay. Les boîtes en fer, qui préservent les biscuits de l'humidité, font le bonheur des collectionneurs qui les réemploient. Une économie circulaire avant-gardiste !

Cuisine et Vins
DE FRANCE

Grand Jeu

À GAGNER DU 10 MAI AU 30 JUIN 2025

1 SÉJOUR À LA CHENEAUDIÈRE - HÔTEL SPA 5*

Une nuit pour deux personnes en Top-Suite avec bain à remous privatisé sur la terrasse, les petits-déjeuners au grand buffet avec live-cuisine, ainsi qu'un dîner au restaurant gourmand et l'accès au « Nature-Spa »*.

Valeur moyenne indicative : 1.550,00 €



Entre Strasbourg et Colmar, à 500 mètres d'altitude, la Cheneaudière se situe à Colroy-la-Roche, un petit village calme et paisible près des sommets vosgiens. Cette maison de charme, membre de la prestigieuse association des Relais & Châteaux, dispose de 45 chambres, de 2 restaurants qui mettent à l'honneur les produits locaux et d'un Nature-Spa de 2 500 m² avec 4 piscines, 5 saunas, 2 hammams, un flotarium, bain en bois, douches à sensations, plage pétillante, nids de repos suspendus... pour vivre un moment hors du temps !

cheneaudiere.com



Cheneaudière
HÔTEL SPA 5*



**RELAIS &
CHATEAUX**



Code SMS :
GOURMET

POUR JOUER, RÉPONDEZ À NOS 2 QUESTIONS

par **SMS** en envoyant **GOURMET** au **74400** * ou en **FLASHANT** le **QR CODE** ci-dessus
0,75 € par SMS + coût d'un SMS x 4

À vous de jouer !

*Séjour valable jusqu'au 30/04/26, pour une arrivée du lundi au jeudi inclus, hors périodes rouges. Yovacook SA organise du 10/05/25 au 30/06/25 un jeu sans obligation d'achat. Le gagnant sera déterminé par tirage au sort en fin de jeu. Règlement du jeu, disponible sur www.reglementsjeux.fr ou en écrivant à - Jeu Cuisine et Vins de France - 117 av Victor Hugo - 92100 Boulogne Billancourt. La valeur du séjour est communiquée à titre unitaire et indicatif. Photos et coloris non contractuels. Conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données personnelles (RGPD) vous disposez des droits d'accès, rectification, effacement, suppression de vos données que vous pouvez exercer en écrivant à l'adresse du jeu.





UNE JOURNÉE AVEC... **ANTOINE TALAMONI**

ON SUIT LE QUOTIDIEN D'ANTOINE TALAMONI, 25 ANS, BARMAN AU CAFÉ DU COMMERCE À PARIS DEPUIS 2018. SA FORMIDABLE EMPATHIE NOUS DÉMONTRE COMBIEN DANS LA VIE, L'AMOUR PEUT ÊTRE LA RÉPONSE ! Par Sophie Menut Yovanovitch

7h30 Je prends une douche froide pour me réveiller.

8h J'habite chez mes parents. Selon notre rituel, mon père Jean-Pierre ou ma mère Sophie m'apportent mon petit déjeuner qu'ils posent sur mon lit. Je mange toujours la même chose : un sandwich de pain suédois jambon-fromage frais, un jus d'orange-pamplemousse fraîchement pressé, un café et je prends mon Lévothyrox pour réguler ma thyroïde.

9h15 On quitte la maison avec mon père pour être à 10 h au Café du commerce. Je ne peux pas conduire, je suis trop distrait. J'ai suivi une scolarité presque normale dans la même école que ma sœur et qui m'a accueilli les bras ouverts. J'ai continué dans des classes aménagées à l'école Lazamazou dans le 16^e arrondissement à Paris, puis à l'école Stanislas dans une autre classe aménagée. Je me suis très vite distingué car je suis très doué en informatique. J'ai alors suivi un programme dit Passerelle. J'ai été accepté à l'école Mederic (école hôtelière de Paris).

J'ai fait l'ouverture de la première classe pour enfant différent. Je voulais être en lien avec les autres. Et l'école Mederic m'a orienté vers le Café du commerce. J'ai rencontré Étienne Gueraud, qui en était le propriétaire depuis vingt ans – le restaurant appartient aujourd'hui au groupe Joulie. Il m'a dit ok, je t'embauche, mais viens faire un test car il faut que toi aussi tu aies envie de travailler avec nous.

10h Lors de ma première journée, tous les employés avaient la trouille car ils craignaient ma différence. Ils ne savaient pas trop comment se comporter avec moi. Au bout d'une heure, personne ne se posait plus de questions. Je sais que les patrons ont dit à mes parents que l'ambiance était toujours meilleure quand j'étais là. Avant 11 h 30, je dois préparer mon bar. Je m'occupe du réassort des bouteilles, de faire griller le pain et de remplir les pots de tapenade. Mon père aime rester avec moi un petit quart d'heure et il me donne un coup de main.

11h On déjeune avec toutes les équipes, je suis un peu leur mascotte. À chaque

service, nous sommes 25. Lorsque je rentre de vacances de Corse, je leur rapporte toujours des produits locaux. Pendant le confinement, j'ai créé mon propre cocktail qui porte mon nom, à base de jus de pomme, manzana, vodka, citron vert et sucre de canne. Mes patrons l'ont goûté et approuvé et tous les habitués en raffolent.

11 h 30 Le briefing commence juste avant le début de service. Tout le monde sait ce qu'il à faire. Mon boss m'a dit lorsque je suis arrivé : « Ici, c'est une équipe, il n'y a pas de meilleure place qu'une autre. Et, tout le monde doit faire son boulot comme les autres. » Je l'ai toujours en tête.

12 h 30 C'est le rush, il faut que je me concentre. Nous faisons entre 250 et 300 couverts le midi, c'est le coup de feu. Quand on voit que je suis débordé, il y a toujours quelqu'un pour venir m'épauler. Et moi, je peux aussi aider à la plonge ou faire les cafés.

15 h C'est un peu plus calme... Mon bar doit être nickel. Je range tout. Dans mon travail comme dans la vie, je fais preuve d'une empathie extraordinaire, c'est peut-être pour cela que j'ai toujours eu des personnes bienveillantes autour de moi, car je pense que la gentillesse attire la gentillesse. Je n'hésite pas à aller vers les clients et j'arrive à me faire comprendre, même des étrangers.

16 h Mon père vient me chercher et je m'endors dans la voiture. Comme il est sympa, il me laisse dormir encore un peu dans la voiture lorsqu'on arrive à la maison. Je travaille quatre jours par mois, de 10 h à 16 h, et je gagne 870 euros par semaine. Ce sont mes parents qui gèrent mes finances mais j'ai une carte bleue qui me sert à acheter des cadeaux à mes parents et à ma sœur et j'aime bien payer au restaurant (même si mon père me rembourse après !).

17 h Je range ma chambre, car je suis très organisé et je n'aime pas le désordre. Je m'allonge un peu, je joue à des jeux vidéo, aux échecs avec mon père ou à la pétanque lorsqu'il fait beau, je regarde des séries. Je peux aussi aller jouer au foot. Je fais partie du club de Sèvres. Ils ont une section handicap, ce sont des personnes bénévoles qui s'occupent de nous et nous emmènent participer à des matches, ils sont tous tellement à notre écoute, c'est génial. Je suis fan du club de Paris Saint-Germain et sur ma page Facebook, je poste souvent mes commentaires d'après match.



19 h Je mets la table pour toute la famille, et puis je me fais couler un bain et je reste une heure et demie dedans avec mes sudokus. Je rêve un peu, et ça me fait du bien.

20 h 30 Ma mère et ma sœur sont rentrées et on dîne tous ensemble. C'est mon père qui cuisine et ma mère et moi, nous rangeons. J'aime bien ce moment avec elle tous les deux. Je considère que je n'ai pas de handicap mais que je suis différent, j'en suis conscient, cela ne me pèse pas parce que j'ai toujours vécu dans la bienveillance et j'ai fini par accepter de ne pas être comme tout le monde.

23 h Avant de m'endormir, je regarde TikTok. Je souhaite exercer ce travail toute ma vie. Ici, je me sens utile et c'est un vrai plaisir pour moi de constater que ma vie a un sens malgré ma différence. J'ai des copains, différents comme moi, qui vivent en foyer sans leurs parents pendant la semaine et qui retournent chez eux le week-end. Ils ont chacun leur chambre et dans les pièces communes, des adultes peuvent les aider. Ils ont pris goût à cette liberté. Mes parents m'ont proposé de tenter l'expérience mais pour le moment, je pense que c'est trop tôt, je suis trop jeune. Je pourrais me gérer seul, mais par exemple, je suis du genre glouton et mes repas ne seraient pas équilibrés. J'adore manger, c'est un de mes exutoires et j'aurais tendance à plonger rapidement dans la nourriture. Je suis très heureux, mais j'aimerais avoir une amie, même si j'ai conscience que ce n'est pas simple pour moi. Si vous côtoyez les personnes qui ont la même « différence » que moi, vous verrez que nous sommes toujours pleins d'amour.



Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Croisière gastronomique en partenariat avec *Cuisine et Vins de France*,
le magazine de référence de la gastronomie.

Embarquez à bord du *Bougainville* pour une croisière inédite dans les Caraïbes, en compagnie de Marcel Ravin, le chef doublement étoilé du Blue Bay à Monaco, et Eddie Benghanem, le chef pâtissier de l'Hôtel Warldorf Astoria à Versailles. Sillonnez les eaux paradisiaques, et découvrez des îles à la beauté époustouflante, des rivages enchanteurs de la Guadeloupe aux plages immaculées des îles Vierges britanniques. Une croisière qui invite à la détente et à la gourmandise. À bord, tout au long du séjour, vous vous régalez de dîners de gala orchestrés par Marcel Ravin, et des desserts concoctés par Eddie Benghanem. Les deux chefs proposeront des masterclass. Sophie Menut Yovanovitch,



Sophie Menut Yovanovitch

Éditrice du magazine *Cuisine et Vins de France*, partagera aussi avec vous ses connaissances sur la gastronomie, se chargera des accords mets et vin et interviewera les chefs présents à bord.

éditrice du magazine *Cuisine et Vins de France* se chargera des accords mets et vins. Enfin, pour aller plus loin, une dégustation de différents rhums vous sera proposée. À chaque escale, laissez-vous émerveiller par la faune marine exceptionnelle et plongez

dans la culture vibrante de cette région, entre villages créoles, héritage colonial et légendes de piraterie. Un voyage inoubliable, où nature et patrimoine s'entrelacent pour vous immerger dans les trésors caribéens. Un moniteur de plongée expérimenté, présent à bord durant toute la durée

de la croisière, vous permettra de vous adonner en toute sécurité aux joies de la plongée sous-marine (Niveau 1 ou Plongeur CMAS 1 étoile ou équivalent).



TEMPS FORTS

- Deux dîners de gala avec accords mets et vins, des démonstrations culinaires orchestrées par le chef étoilé Marcel Ravin, et le chef pâtissier Eddie Benghanem, ainsi qu'une dégustation de rhums.
- Nature majestueuse (plages immaculées de White Bay, rochers granitiques de The Bath, etc.), fonds marins foisonnants, sites historiques emblématiques (dont Nelson's Dockyard à Antigua).

Parmi vos excursions incluses⁽¹⁾ : visite du chantier naval d'Antigua - classé Unesco, découverte d'une distillerie à Marie-Galante, visite du parc national de Deshaies, etc.

NOS INVITÉS D'HONNEUR



Marcel Ravin

*Chef deux étoiles du Monte-Carlo
Bay Hotel & Resort*



Eddie Benghanem

*Chef-pâtissier de l'hôtel Waldorf
Astoria Versailles - Trianon*

VOYAGER EST UN ART

avec PONANT

État-major français, gastronomie, bien-être, service attentionné, invités d'exception... À bord de yachts à taille humaine, PONANT invite à explorer le monde au cours de voyages où raffinement, authenticité et instants privilégiés avec les invités d'honneur sont au cœur de l'expérience.



Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Fort-de-France • Fort-de-France
Du 16/12/2026 au 23/12/2026
8 jours / 7 nuits

Contactez votre agent de voyage
ou appelez au 04 91 16 16 27





MASSEPAIN AUX HERBES DU POTAGER D'ADRIEN SALAVERT

Texte Sophie Menut Yovanovitch. Photos Josselin Rocher.



**CHEF PÂTISSIER
AUX BELLES PERDRIX
À TROPLONG MONDOT**

C'est dans le laboratoire de pâtisserie face aux vignes du château Troplong Mondot, en plein cœur de Saint-Émilion, que l'on retrouve Adrien Salavert. Originaire de Dordogne, il rêvait, petit, de devenir boulanger. Adolescent, il travaille tous les étés dans une boulangerie et découvre alors le monde de la pâtisserie. Cela ne l'empêche pas de passer un bac général, puis d'obtenir une licence en ressources humaines et un CAP pâtisserie. Bordeaux, puis le Pyla comme première place, il décide d'aller voir ce qui se fait de mieux à Paris et travaille trois ans comme chef pâtissier du chef triplement étoilé Jérôme Banctel à la Réserve Paris. Pendant le confinement, il quitte la capitale et rejoint Les Belles Perdrix pour retrouver le chef David Charrier. Tout est à construire. Le restaurant vient de rouvrir et n'a plus d'équipes, plus d'étoiles. En 2022, il obtient la distinction « Passion Dessert » décernée par le guide Michelin. Aujourd'hui, le chef (récompensé d'une étoile) et lui travaillent main dans la main. Les desserts ponctuent les repas avec le même tempo. Le potager de l'hôtel et le terroir les inspirent tous deux. Les desserts d'Adrien sont un vrai hymne à la nature, aussi (apparemment) simples que beaux. Sa recette de massepain va devenir un de vos classiques !

POUR 8 PERS.

- PRÉPARATION 1 H 30 ● CUISSON 35 MIN
- UN PEU DÉLICAT ● ABORDABLE

MATÉRIEL : • Poche à douille
• Moule à kougelhof.

POUR LA CRÈME ANGLAISE : • 25 cl de lait • 25 cl de crème • 5 jaunes d'œufs
• 100 g de sucre • 1 gousse de vanille.

POUR LE MASSEPAIN : • 1 quinzaine d'amandes entières avec leur peau
• 15 g de poudre d'amande
• 5 g de mélange d'herbes séchées (thym, verveine, sauge, citronnelle...)
• 3 gros œufs • 100 g de beurre
• 110 g de sucre semoule • 110 g de farine
• 15 g de fécule de pomme de terre
• 100 g de sucre cassonade.

POUR L'ACCOMPAGNEMENT :
• 500 g de fraises.



1. Préparez la crème anglaise (photo 1). Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille ouverte et fendue en 2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre à la main, dans 1 saladier. Versez le mélange lait-crème chaud dans le saladier puis renversez-le dans la casserole. Remettez à chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère. Ôtez la gousse de vanille et laissez refroidir la crème.

2. Préparez le massépain (photo 2). Beurrez le moule à l'aide d'un pinceau en le badigeonnant de beurre mou sur les parois (photo 3). Versez le sucre cassonade dans le moule (photo 4) et faites-le tourner entre vos mains pour bien imprégner les parois. Ôtez le surplus du sucre. Disposez les amandes entières dans le fond du moule (photo 5).



3. Dans le bol d'un robot muni d'un fouet, mélangez les œufs entiers avec le sucre semoule (photo 6). Posez le bol au bain-marie à 45° et faites chauffer pendant 3-4 min pour faire fondre le sucre. Arrêtez le feu et continuez à monter la préparation au batteur pendant 5 min.

4. Pendant ce temps, tamisez la farine (photo 7) avec la fécule de pomme de terre et la poudre d'amande au-dessus d'un cul-de-poule. Préchauffez le four à 170 °C. Mixez les herbes (photo 8) dans 1 petit mixer ou 1 moulin à café afin d'obtenir 1 poudre fine.



5. Une fois que le mélange œufs-sucre a quadruplé de volume (env. 5 min), ajoutez aussitôt les poudres tamisées en mélangeant très rapidement et délicatement pour éviter que la masse ne retombe (photo 9). Ajoutez la poudre d'herbes (photo 10), mélangez encore délicatement.

6. Transférez l'appareil dans 1 poche à douille et garnissez le moule (photo 11) régulièrement sans taper pour éviter que la préparation ne retombe. Enfourez pour 18 min à 170 °C. Démoulez à chaud. À l'aide d'un pinceau, « nettoyez » un peu le haut du massépain pour faire ressortir les amandes (photo 12). Servez le massépain avec la crème anglaise et les fraises.



LES CONSEILS D'ADRIEN

- Le massépain est un gâteau de voyage et se conserve très longtemps.
- Préparez la crème anglaise la veille. Si vous n'avez pas de moule à kougelhof, utilisez un moule à manqué.
- Il est très important de beurrer et sucrer (avec du sucre semoule ou de la cassonade) les parois du moule pour obtenir une croûte croustillante à la sortie du four.
- Si vous n'avez pas d'herbes séchées, utilisez le contenu d'un sachet d'infusion.
- Ajoutez de la crème de tarte dans les œufs pour stabiliser les blancs et conserver leur structure.

3 INGRÉDIENTS max

LE PARI DE LA RÉDACTION ? TROIS PETITES COURSES ET LES BASIQUES DU PLACARD POUR DES IDÉES QUI DONNENT ENVIE DE CUISINER.

Recettes Sophie Menut Yovanovitch.
Stylisme et photos Camille aime la food

VELOUTÉ FROID AUX HERBES ET FANES DE RADIS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

VOUS DEVEZ ACHETER : • 1 courgette

- 1 poignée de feuilles d'épinards
- 5 cl de lait de coco.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 1 pomme de terre

- Les fanes d'1 botte de radis • 4 verts de poireau • 1 oignon • 3 brins de persil • 1 cube de bouillon de légumes • 1 morceau de pain rassis • 2 c. à soupe d'huile • Sel • Poivre.

1. Lavez la courgette et coupez-la en morceaux. Rincez les épinards, le persil, les fanes de radis, les verts de poireau. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en petits morceaux.

2. Épluchez et émincez l'oignon. Faites chauffer l'huile dans 1 grande casserole et ajoutez l'oignon. Laissez-le blondir pendant 4 min. Coupez les verts de poireau et ajoutez-les dans la casserole avec tous les autres légumes.

3. Faites chauffer 1 litre d'eau avec le bouillon de légumes et versez-le dans la casserole. Laissez cuire le tout pendant 15 à 20 min. Salez, poivez et mixez fortement pour obtenir une texture crémeuse et veloutée.

4. Hachez grossièrement le pain au robot ou au couteau. Faites dorer les grosses miettes obtenues dans le four préchauffé à 180 °C pendant 10 min en surveillant.

5. Versez le velouté dans des assiettes creuses ou des bols. Sur le côté, parsemez les assiettes de miettes de pain et versez un trait de lait de coco. Ajoutez quelques feuilles de persil mis de côté. Donnez un tour de moulin et dégustez.

NOTRE CONSEIL : voilà une soupe spécial recyclage. Le printemps est la meilleure saison des légumes verts et vous pourrez la préparer en ajoutant des cosses de petits pois, des feuilles d'ortie ou de salade. Froide, elle a plus de caractère. Pour remplacer les miettes de pain, ajoutez des petits pois ou des fèves crues.

NOTRE BON ACCORD : un vacqueyras rosé (Rhône).



Des épinards, une courgette,
du lait de coco.



Des tomates cerise, des radis et un fromage de chèvre frais.

TARTE DU POTAGER

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

NOTRE BON ACCORD : • 1 botte de radis
• 1 barquette de tomates cerise • 1 fromage de chèvre frais.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 150 g de beurre
• 4 petits-suisse • 1 botte de persil
• 2 gousses d'ail • 350 g de farine
• 8 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Préparez la pâte. Mélangez la farine et 1/2 c. à café de sel. Creusez 1 cratère au centre et ajoutez le beurre ramolli et 1/2 verre d'eau. Formez 1 boule, sans pétrir et du bout des doigts. Laissez-la reposer 30 min puis étalez-la dans 1 moule à tarte et laissez-la reposer au froid pendant 30 min. Piquez-la par endroits et faites-la cuire à blanc au four pendant 30 min à 180 °C. Laissez-la refroidir.

2. Fouettez le fromage de chèvre et les petits-suisse au batteur électrique avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et étalez au fond de la tarte refroidie.

3. Lavez les radis et ôtez leurs fanes, coupez-les en lamelles à l'aide d'une mandoline. Lavez et coupez les tomates en 4.

4. Préparez le pesto. Lavez le persil et prélevez les feuilles. Mixez-les avec les gousses d'ail et l'huile restante.

5. Disposez les rondelles de radis et les quartiers de tomate harmonieusement en les intercalant sur la tarte. Versez un peu de pesto de persil sur le dessus et le reste en saucière.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez opter pour une pâte feuilletée pour plus de légèreté.

NOTRE BON ACCORD : un sylvaner (Alsace).





GÂTEAU DE BLETTE AU SAUMON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN • CUISSON 50 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

VOUS DEVEZ ACHETER : • 1 pavé de saumon sans la peau • 4 belles feuilles de blette • 300 g d'orge perlée.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 1 oignon • 40 g de fromage râpé • 2 œufs • 1 c. à soupe d'aneth déshydraté • 1 cube de bouillon de légumes • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Séparez le vert des côtes des blette. Ôtez le fil des côtes et émincez-les très finement.
2. Hachez l'oignon et faites-le suer avec les côtes pendant 5 min dans 1 sauteuse avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'orge.
3. Faites chauffer 75 cl d'eau avec le cube de bouillon. Versez le bouillon dans la sauteuse. Laissez cuire la préparation en remuant souvent pendant env. 15 min ou jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Salez, poivrez.
4. Coupez le saumon en petits cubes. Fouettez les œufs et le fromage et ajoutez le tout avec l'aneth dans la préparation en mélangeant bien.

5. Faites blanchir le vert des blettes pendant 2 min dans 1 casserole d'eau bouillante salée. Rafraîchissez-les sous l'eau froide.

6. Huilez 1 moule à manqué ou des ramequins individuels et tapissez le fond avec les feuilles de blette en les faisant dépasser. Garnissez avec la préparation à l'orge. Rabattez les feuilles. Enfouissez à 180 °C pour 35 min. Servez tiède ou froid après avoir démoulé.

NOTRE CONSEIL : afin que vous puissiez démouler facilement la préparation, déposez 1 disque de papier sulfurisé dans le fond du moule et huilez-le bien avant de poser les feuilles de blette.

NOTRE BON ACCORD : un pouilly fumé (Loire).



*Des blettes, du saumon
et de l'orge perlée.*

CHEESECAKE AU COTTAGE CHEESE, COMPOTE DE RHUBARBE

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• TEMPS DE PAUSE 4 H • FACILE • BON MARCHÉ

VOUS DEVEZ ACHETER : • 1 citron jaune
• 250 g de cottage cheese • 150 g de biscuits sablés.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 75 g de beurre
• 25 cl de crème liquide • 2 brins de menthe
• 1 pot de compote de rhubarbe • 100 g de sucre en poudre • 4 feuilles de gélatine.

1. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans 1 verre d'eau. Écrasez les biscuits. Mélangez les biscuits et le beurre mou coupé en petits cubes. Étalez la pâte dans le fond d'un moule amovible.

2. Râpez les zestes du citron et exprimez son jus. Mélangez le cottage cheese, le sucre, les zestes de citron (réservez-en quelques-uns) et le jus au fouet électrique.

3. Égouttez la gélatine et faites-la fondre au micro-ondes avec 1 c. à soupe d'eau. Ajoutez-la dans la préparation.

4. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la préparation. Garnissez le moule avec la crème au fromage. Laissez prendre au froid pendant au moins 4 h.

5. Démoulez le cottage cheese et décorez la surface avec un peu de zestes de citron conservés et des feuilles de menthe. Servez les parts accompagnées de compote de rhubarbe.

NOTRE CONSEIL : voilà une version allégée de la célèbre recette. Vous pouvez préparer le fond de tarte avec des spéculoos ou des sprits et décorez selon la saison avec des framboises, des fraises, des écorces d'oranges confites.

NOTRE BON ACCORD : un muscat de Beaumes de Venise (Rhône).



Du cottage cheese, un citron jaune et des biscuits sablés.



VIENNE HISTORIQUE, DYNAMI

À SEULEMENT 30 KM DE LYON, VIENNE JOUIT D'UN EMPLACEMENT GÉOGRAPHIQUE FORMIDABLE. LA PETITE VILLE GALLO-ROMAINE DE 30 000 HABITANTS OFFRE UNE PROGRAMMATION, ENTRE CULTURE, GASTRONOMIE ET VIGNOBLES ALENTOUR, DIGNE D'UNE GRANDE CITÉ. Textes Sophie et photos Menut Yovanovitch.



QUE ET GOURMANDE



Dans les vestiges du théâtre romain, chaque année à la fin juin, la ville vibre au son des grands noms du jazz pour un festival désormais incontournable. ViaGusta, un itinéraire gourmand de 9 km, à parcourir à pied ou à vélo, le précède, le 17 mai. De l'apéritif au dessert, on s'y régale au cours de cinq étapes. Le 24 mai, Vienn'à table est l'occasion, pour dix-huit restaurants, cafés et bars à vins, de sortir le grand jeu en deux parcours de neuf étapes. Et puis, aux beaux jours, les vignobles des appellations prestigieuses de côte-rôtie et condrieu ouvrent leurs portes pour des apéros, des concerts de jazz ou de la danse, des randonnées, des brunchs et des dégustations. Il ne faudra pas louper le marché du samedi matin, où plus de 400 étals font courir les gourmands de toute la région. Pour vous mettre en appétit, on vous emmène en baladé pour explorer les adresses qui font la richesse de Vienne, où vous découvrirez le sens du mot hospitalité.



BISTROT 17, RESTAURANT À VIENNE

Fabien, le propriétaire, a ouvert ce bistrot en 2016 par amour de la table. Ici, la cuisine flirte clairement avec la gastronomie. Les assiettes sont aussi visuelles que gourmandes, parfaitement exécutées par le chef Jordan. Comme Fabien aime bien l'éclectisme et qu'il est grossiste en vin, de ce côté-là, on se réjouit aussi. Les flacons changent en fonction des plats de saison. Dans la salle très aérée en plein centre-ville, autour des tables en bois blond, sur les banquettes ou les mange-debout, le service est alerte et bon enfant et tous les clients semblent se connaître. **Menus à partir de 20 €, plat 16 €.**

LA TARTE À L'OIGNON DE JORDAN AU BISTROT 17

POUR 4 PERS. Préparez 1 **pâte brisée** en y ajoutant **thym et origan**. Étalez-la et disposez-la dans 4 moules à tarte individuels. Faites caraméliser 4 **oignons** coupés en 4 dans 2 c. à soupe d'**huile**. Recouvrez-les de **crème liquide** à hauteur et laissez-les cuire pendant 30 min. Salez, poivrez et mixez fortement pour obtenir une texture lisse. Faites confire 4 **oignons** entiers épluchés au four dans 1 cocotte fermée hermétiquement avec un peu d'**huile**, sel et poivre pendant 1 h à 140 °C. Faites cuire les fonds de tarte à blanc pendant 25 min. Laissez refroidir un peu, versez la crème d'oignon dans le fond puis posez 1 oignon. Brûlez-le au chalumeau et déposez des **pousses de petits pois** sur le dessus.



MAISON AVENEL, BOUCHERIE-CHARCUTERIE, À VIENNE

Les tripiers sont de plus en plus rares et la petite ville a la chance d'en avoir un de qualité avec la maison Avenel. Le vaste étal de la boutique offre également bien d'autres tentations. Loïc et son épouse Isabelle ont repris l'entreprise familiale et proposent des viandes maturées - en saison, la viande d'exception et d'appellation le Fin Gras du Mézenc -, des pâtés en croûte, caillettes, gratons, saucisses... toutes les spécialités de la région.





PANEL

CHOCOLATERIE, À VIENNE

L'entreprise a vu le jour il y a plus de 100 ans à Grigny, non loin de Vienne. Aujourd'hui, les deux sœurs Panel, Géraldine et Charlotte, représentent la quatrième génération. Géraldine fabrique les bonbons au chocolat et les confiseries lorsque Charlotte vend. Il faut venir pour toutes les douceurs et ne pas manquer de repartir avec les fameux Galets du Rhône, une gourmandise créée par Fleury Panel en 1930. Cette coquille de nougatine garnie de praliné amande et noisette et enrobée de couverture noire constitue un petit chocolat élaboré encore totalement artisanalement et emballé dans un papier doré, que la reine d'Angleterre a aussi savouré. Hautement addictif.



JEAN-JACQUES DUBERNARD

POTERIE, À VIENNE

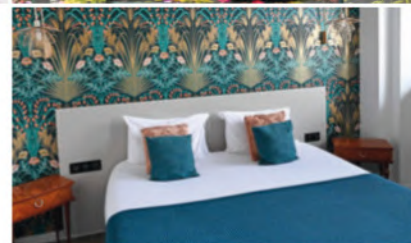
Jean-Jacques est beaucoup plus que potier, c'est un sacré personnage qui a beaucoup d'humour. Il faut prendre le temps lorsque l'on pousse la porte de son échoppe. D'abord parce qu'elle déborde de ses créations, pichets, plats de service, soupières et autres objets de décoration comme ses personnages et animaux en céramique, mais aussi parce qu'il a tant à raconter. Il arrête ses études quinze jours avant de passer son bac et, un peu par chance et par hasard, rentre en apprentissage chez un potier des environs en 1976. Il devait y rester trois ans, il loue la maison de 1985 à 2020, année de son déménagement en plein centre de Vienne. Vous pourrez l'observer tourner dans sa boutique et même, juste à côté, suivre ses cours et ses conseils qu'il prodigue aux amateurs le week-end dans son petit atelier. Une halte où le temps s'arrête.



GRAND HÔTEL DE LA POSTE

HÔTEL, À VIENNE

Pousser la porte de cet hôtel, c'est se retrouver comme chez des amis. Estelle, ancienne d'Air France, a complètement rénové cet ancien relais de poste avec Vincent, son mari. Fan de déco, elle lui a donné un air vintage avec un clin d'œil appuyé au style cottage anglais. Les 36 chambres sont toutes différentes mais toutes dotées de papier peint fleuri et de meubles chinés. Difficile d'élire sa préférée. Aux beaux jours, le jardin intérieur fait oublier qu'on se trouve en plein cœur de la ville, à portée de toutes les bonnes adresses. Accueil au diapason de la déco chaleureuse. **Chambres à partir de 79 €.**





LA FROMAGERIE VIENNOISE

FROMAGERIE, À VIENNE

Lionel est un fromager heureux. La situation géographique de la ville lui garantit le meilleur de notre pays. Depuis 2004, il met l'accent sur la production locale, parmi les 150 références qu'il détient. Difficile de résister lorsqu'on admire la vitrine. À côté des propositions traditionnelles, l'amateur découvrira rigotte de Condrieu ou du Pilat, grizou du Cevenol, grand charmellin, picodon d'Ardèche, chamoise, charolais et autres petits délices parfaitement affinés.



VIENNA PÂTISSERIE CHOCOLATERIE, À VIENNE

Le numismate (expert en monnaies modernes françaises) Christophe, propriétaire de la boutique Aurom Omnès, a eu l'idée de cette collaboration avec la célèbre institution Vienna. Des pièces de monnaie de sa collection datant du XIII^e siècle ont servi de modèle pour imaginer le denier de Saint-Maurice, deux faces gravées en chocolat Valhona fourrées de praliné. Pour célébrer l'histoire de la ville tout en gourmandise.



CASA FLORES

FLEURISTE, À VIENNE

Qu'elle est poétique et charmante, cette boutique. Les associés Benjamin et Nolwenn ont tous deux fait un virage professionnel à 360 degrés et sont devenus fleuristes écoresponsables. Ils adhèrent au collectif de la Fleur française et, en plein cœur de l'hiver, tous leurs bouquets sont confectionnés avec des végétaux originaires de France ou du nord de l'Italie. Des plantes en pot qu'ils récupèrent un peu fatiguées sont bichonnées par leurs soins. Nolwenn, ancienne peintre, confectionne des cache-pots en fibres végétales. Une fois leurs créations chez vous dans un vase, c'est certain, elles égayeront votre lieu bien plus que trois jours.



MAISON HENRIROUX, LA PYRAMIDE, HÔTEL-RESTAURANT, À VIENNE

L'établissement a été fondé il y a deux siècles et seulement quatre familles s'y sont succédé, dont celle du fameux chef Fernand Point, premier cuisinier à décrocher 3 étoiles Michelin en France. À son décès, en 1955, son épouse Mado poursuit l'œuvre du pionnier de la nouvelle cuisine et maintient les 3 étoiles. Leur fille ne parviendra plus à gérer l'affaire et lorsque Patrick et Pascale Henriroux arrivent en 1989, tout est à refaire. Le talent de Patrick et leur sens de l'hospitalité redonnent au lieu sa splendeur. Aujourd'hui, Leslie et Boris, leurs enfants, sont associés à l'aventure. Le restaurant brille de 2 étoiles depuis 35 ans, à côté

du bistrot PH3 (parce que 3 entrées, 3 plats, 3 desserts) qui ne désemplit pas. On commence ou on finit la soirée au lounge bar le Blue Pearl comme la couleur du décor de ses petits salons cosy. Aux beaux jours, on se régale dehors, sur la terrasse surplombant le jardin, chose rare dans un 2 étoiles. Enfin, 19 chambres chaleureuses, confortables et modernes invitent à prolonger l'expérience. Patrick, passionné, est partout, du petit déjeuner pour confectionner les œufs au plat jusqu'au dîner pour assembler homards et artichauts. Il saura aussi vous conseiller un vieux porto issu de sa grande collection de flacons mythiques.

Chambres à partir de 283 €. Menu du marché à 97 €, menu gastronomique à partir de 199 €.



BRIOCHE AUX PRALINES ROSES

UNE SPÉCIALITÉ EMBLÉMATIQUE

La brioche aux pralines roses est originaire de la région de Lyon. Les amandes enrobées de sucre coloré ont en effet été créées au XVII^e siècle par un confiseur lyonnais, Louis Durand. Au fil du temps, ces douceurs ont été intégrées dans diverses recettes, comme dans la brioche que l'on servait lors d'occasions spéciales et que l'on trouve aujourd'hui dans toutes les bonnes pâtisseries.

LA RECETTE

Dans 1 bol, émiettiez **20 g de levure** dans **10 cl de lait** tiède et laissez reposer pendant environ 10 min. Dans 1 grand saladier, mélangez **500 g de farine**, **70 g de sucre** et **1 pincée de sel**. Faites un puits au centre et ajoutez **4 œufs** et le mélange de lait et de levure. Pétrissez la pâte pendant env. 10 min, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Ajoutez **200 g de beurre** ramolli petit à petit tout en continuant à pétrir. La pâte doit devenir homogène et brillante. Incorporez **150 g de pralines roses** concassées à la pâte. Formez 1 boule et placez-la dans 1 saladier légèrement fariné. Couvrez d'1 torchon et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 h, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Dégagez la pâte en la pétrissant légèrement et placez-la dans 1 moule à brioche beurré. Couvrez à nouveau et laissez lever pendant environ 30 à 45 min. Préchauffez votre four à 180 °C. Enfournez la brioche pendant 25 à 30 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.



DOMAINE DE CLAIREFONTAINE

HÔTEL RESTAURANT, À CHONAS-L'AMBELLAN

Le 21 septembre 1983, Philippe Girardon, fraîchement débarqué du navire où il effectuait son service militaire, arrive dans la maison familiale où il a grandi (un ancien manoir datant du XVII^e siècle qui a été transformé en restaurant en 1961). Le lendemain, il rentre en cuisine. Cette année, il a fêté ses 42 ans de service au domaine. Dix ans après ses débuts, il obtenait une étoile au guide Michelin. Aujourd'hui, si ses parents ne sont pas loin, c'est avec Laurence, son épouse, et leurs enfants qu'il continue l'aventure. À côté du restaurant, 18 chambres luxueuses bénéficient d'un décor régulièrement repensé par Laurence. Côté cuisine, la tradition française est à l'honneur.

Chambres à partir de 110 €. Menu à partir de 98 €.

À quelques pas du Domaine, le couple a lancé Le Cottage de Clairefontaine. Une ancienne ferme complètement rénovée et très moderne. Le restaurant au Bib gourmand Michelin possède une vaste terrasse où l'on se régale aux beaux jours de la cuisine du marché.

Cottage de 10 chambres à partir de 99 € la nuit. Menu à partir de 21 €.





DOMAINE STEPHAN VIGNERON, À TUPIN-ET-SEMONS

Seul vignoble produisant des vins nature dans l'appellation côte-rôtie, au Domaine Stephan, on travaille en famille. Le long du Rhône, Romain et maintenant son frère ont rejoint l'aventure. Romain a toujours voulu être vigneron. À 11 ans, il conduisait déjà le tracteur. Leurs vignes comptent 12 hectares, principalement sur les pentes de côte-rôtie, et sont travaillées en biodynamie, plantées en syrah, le cépage roi, viognier et serine, le cépage à l'origine de la syrah qui n'a jamais été cloné. Les étiquettes des bouteilles reprennent les dessins d'enfants de Romain et son frère, que leur maman a précieusement conservés. Leurs vins ne sont que finesse et velours, denses et profonds, aux tanins soyeux. Sans fard ni artifice, ils sont l'expression même de leur terroir. Si les 37 pays dans lesquels ils exportent leur laissent un peu de stock, leur caveau mérite une visite.



BRUNETON

CONFITURIER, À LONGES

Où que vous alliez dans la ville, vous trouverez les confitures du célèbre artisan qui fait la fierté de la région. Philippe Bruneton, élu meilleur confiturier de France, travaille avec les petits producteurs de la région qui lui apportent leurs plus beaux fruits. Inspiré par la célèbre confitière alsacienne Christine Ferber, il décide de se lancer avec sa femme en 1997. Il utilise plus de fruits que de sucre et les cuit aussitôt cueillis pour préserver leur goût au maximum. Des plus classiques framboise et abricot, ses créations comprennent les griottes au chocolat noir, poire et orange, griotte et ananas... Le plus simple pour comprendre, c'est de les goûter !

LES GAGÈRES RESTAURANT, À TUPIN-ET-SEMONS

Dans la continuité de la philosophie de la maison Stephan, le restaurant Les Gagères a vu le jour il y a un plus d'un an, bénéficiant d'une vue imprenable sur le vignoble environnant à travers les larges baies vitrées. Ici, tout est local, les produits à 80 % bio, rien n'est jeté, tout est recyclé, mais surtout, les assiettes et les vins sont délicieux. Le chef propose une cuisine entre gastro et bistrot, authentique et originale. La carte des vins comprend ceux du domaine, bien sûr, mais aussi des pépites de France et d'ailleurs issues du domaine qui, sans être forcément nature, sont travaillées dans le même état d'esprit. Service plus qu'adorable. Une super adresse à partager.

Menu à partir de 29 €.



CÔTE DE COCHON RÔTIE, PURÉE DE LENTILLES

POUR 4 PERS. Faites cuire un train de côtes de porc mis sous vide au bain-marie à 88 °C pendant 25 h. Le jour même, faites cuire des lentilles pendant 30 min avec un bouquet garni et mixez-les fortement avec 1 c. à café de 4 épices. Faites dorer les côtes de cochon coupées en 4 dans 1 poêle pendant 5 min de chaque côté. Récupérez leur jus de cuisson et faites-le réduire. Répartissez la purée de lentilles, puis posez 1 morceau de viande et arrosez de jus. Salez et poivrez.



LE CAVEAU DU CHÂTEAU

CAVE À VINS, À AMPUIS

Amateur de belles quilles, vous êtes au bon endroit dans ce magnifique lieu. Bien plus qu'un simple caveau de dégustation, dirigé avec sourire et bonne humeur par Marielle, la bâtisse était l'ancienne résidence de vacances de la famille Vidal Fleury depuis 1781, avant que Philippe et Ève Guigal ne le transforment. Une vaste terrasse et un jardin clos où l'on peut déguster en plein air. À l'étage, dans une salle cenogastronomique, on apprend à allier les accords mets et vins avec des chefs invités. Une autre salle est dédiée aux séminaires et aux conférences. Au sous-sol, un musée historique permet de découvrir les pratiques culturelles d'antan, à travers 600 pièces de la collection familiale et offre la possibilité de déguster les cuvées des cinq domaines, répartis sur seize appellations appartenant à la famille ; des côtes-du-Rhône, à saint-joseph en passant par vacqueyras, condrieu et côte-rôtie. Des bouteilles de 8,50 € à 450 €, comme un instantané de l'excellence à la française. L'été, des soirées danse, rire et gastro sont organisées dans le jardin.



MAISON COLOMBIER

DISTILLATEUR, À VILLETTE-DE-VIENNE

En 1930, Joannès Colombier était arboriculteur et métayer à Villette-de-Vienne. La propriétaire du domaine, folle de poires williams, en avait planté dans son grand verger. En voyant certaines poires à terre au moment de la récolte, et sous l'impulsion du célèbre chef Fernand Point, Joannès eut l'idée

de les utiliser pour élaborer de l'eau-de-vie. Aujourd'hui, Sophie et Stéphane perpétuent ce savoir-faire. Elle, ingénieure de formation, et lui, cartographe d'avalanche, ont décidé de reprendre les rênes de la société en 2006 en partant de zéro. Sur leurs 7 hectares de verger, poussent plus de 6 000 arbres (parmi lesquels les plus vieux poiriers français, datant de 1893) qui les aident à produire, les bonnes années, quelque 10 000 bouteilles d'eau-de-vie. Les poires sont ramassées à partir du 15 août, pour être mises à fermenter,

puis pressées et distillées. La maison élabore la précieuse poire emprisonnée : le fruit encore minuscule est glissé et suspendu dans une bouteille, elle-même attachée dans l'arbre. Il continuera à y grossir. Douze étapes manuelles sont nécessaires pour réussir un flacon. La distillerie vend aussi jus de poire, poiré, confiture de poire et tous les produits locaux des producteurs environnants, farine, lentilles, chocolat, fromage, charcuterie... comme une vraie épicerie qui manque à nos campagnes.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



Plusieurs terrasses permettent aux hôtes de profiter des vignes et de la roseraie en déjeunant à proximité. Les visiteurs ont la chance de voir Carlos à l'ouverture du potager et même de l'aider à ramasser les nouvelles récoltes. Le séchoir permet de conserver toutes les propriétés des fleurs et des plantes cueillies.



LE DOMAINE DE MARIE

Une évasion entre œnotourisme et art de vivre

NICHÉ AU CŒUR DU LUBERON, À DEUX PAS DE MÉNERBES, ENTRE GORDES ET BONNIEUX, CE VÉRITABLE HAVRE DE PAIX EST LE LIEU IDÉAL POUR SE RECONNECTER À LA NATURE. Textes et photos par Sophie Menut Yovanovitch.

Quelque 24 hectares de vignes, 1000 oliviers, un potager, des ruches, des chênes truffiers, une bastide, les chambres et le restaurant offrent une expérience immersive unique aux amateurs de vin, de gastronomie et de nature. Lorsque en 1999, Jocelyne Sibuet et son mari Jean-Louis arrivent de Megève où ils ont fondé avec succès leur groupe hôtelier, ils tombent immédiatement amoureux de la région et de cette maison qui appartenait à une famille du coin. Très vite, ils ont le projet de doubler le nombre de chambres, d'augmenter la production agricole, de bichonner les oliviers et les chênes truffiers. Ils recrutent Arnaud Bressy pour s'occuper des 8 hectares de vignes, dont la production est vendue à la coopérative locale. Aujourd'hui, la surface des vignes a triplé. La ferme technique a été complètement repensée. Sur son toit végétalisé poussent des herbes aromatiques qui vont être déshydratées dans le séchoir pour créer des infusions ou distillées dans l'alambic pour élaborer des huiles essentielles. La propriété a fait le choix de la phyto-épuration pour assainir les eaux usées. Les vingt ruches produisaient 5 kg de miel lors de leur installation. Aujourd'hui, les abeilles en donnent 12 kg.

Un vignoble d'exception

Le vignoble du Domaine de Marie est le cœur battant de cet endroit enchanteur. Cultivés selon des méthodes respectueuses de l'environnement, douze cépages produisent des vins de qualité, reflétant le terroir unique du Luberon. Cuves inox, ovoïdes en béton, fûts de chêne, jarres en terre cuite participent à l'élevage et aux essais de vinification. Les vins de Provence classiques côtoient une cuvée assemblée avec les cépages gewürztraminer, >>>



1. Arnaud Bressy, le directeur du domaine vinicole.
2. Les vins de la propriété prennent le prénom de la fille des créateurs de la maison Sibuet.
3. Les cuves en béton servent à l'élaboration des vins de la propriété.

viognier et muscat, aussi originale que gourmande. Les visiteurs peuvent participer à des visites guidées du vignoble, où ils découvrent les secrets de la vinification, de la récolte à la mise en bouteille. Les dégustations de vins, accompagnées de fromages locaux et de charcuteries, permettent d'apprécier pleinement les arômes et les saveurs des cuvées élaborées sur place. Bientôt, pour prolonger l'expérience et proposer un domaine au sens large, jouxtant le chai, un restaurant agricole va voir le jour.

Un potager fertile

À quelques pas des vignes, le potager du Domaine de Marie est un véritable jardin d'Éden de 2 000 mètres carrés. Cultivé en permaculture, sans entrant chimique, il produit une variété de légumes, d'herbes aromatiques et de fruits qui sont utilisés dans les cuisines du restaurant du domaine, garantissant des plats frais et de saison. Les visiteurs peuvent également participer à des ateliers de jardinage, apprenant les techniques de culture biologique et l'importance de la biodiversité.

Un hôtel au charme provençal

L'hôtel du Domaine de Marie est une invitation à la détente et à la sérénité ; peu de chambres et quelques villas sont élégamment décorées dans un pur style provençal. Toutes possèdent une vue imprenable sur les vignes et les collines environnantes, pour une expérience inoubliable. Les hôtes peuvent profiter de la piscine, se ressourcer dans le jardin ou se laisser tenter par un massage relaxant. L'atmosphère paisible du domaine en fait un lieu idéal pour se déconnecter du quotidien et se reconnecter à la nature. Comme chez des amis, on s'allonge sur une des chaises longues avec le projet de lire, pour finir par s'assoupir en toute bonne conscience.

Une restauration raffinée

Un véritable voyage culinaire vous attend au Domaine de Marie. Le chef, François Martin, met un point d'honneur à utiliser les produits du potager et les ingrédients locaux pour élaborer des plats savoureux et créatifs. Le menu, qui change au gré des saisons, propose des spécialités provençales revisitées, accompagnées des vins du domaine. Les repas peuvent être savourés en terrasse, avec une vue panoramique sur les jardins et les vignes, ou le soir dans l'élégante salle à manger en pierre. Le Domaine de Marie est bien plus qu'un simple vignoble, c'est un lieu où l'œnotourisme et l'art de vivre se rencontrent pour offrir une expérience authentique et enrichissante, que vous soyez passionné de vin, amateur de gastronomie ou simplement en quête de tranquillité.



ARTICHAUTS BARIGOULE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 4 tranches de lard de colonnata
- 12 artichauts poivrade • 4 carottes
- 1 oignon • 1 citron • 4 brins de basilic
- 20 tomates cerise confites • 25 g de beurre
- 25 cl de vin blanc • 5 cl de bouillon de poule
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Tournez les artichauts, ôtez les premières feuilles et le foin, coupez-les en 4 et placez-les dans 1 saladier d'eau avec le jus de citron.
2. Épluchez l'oignon et hachez-le. Épluchez les carottes et coupez-les en sifflets. Faites revenir le tout dans l'huile d'olive sans coloration. Au bout de 4 min, ajoutez les artichauts égouttés et 2 brins de basilic. Déglacez avec le vin blanc. Lorsque le mélange frémit, versez le bouillon de poule et ajoutez le beurre. Laissez cuire pendant 12 min, salez, poivrez. Égouttez les légumes et faites réduire le jus de moitié.
3. Répartissez les légumes, ajoutez les tomates confites coupées en 2, 1 tranche de lard et les feuilles de basilic restantes.
LES CONSEILS DU CHEF : je coupe très finement des tranches de pain rassis que je fais griller au four, à servir dans les assiettes. Je fais réduire le jus avec 1 c. de coulis de basilic ou 1 c. à soupe de tapenade.
NOTRE BON ACCORD : un côtes-de-Provence rosé.

1. On se régale des légumes tout juste cueillis dans le potager. 2. La terrasse en pleine nature invite à la détente. 3. Le soir, on dîne dans la salle à manger avec vue sur le jardin éclairé.

Mon Carnet futé!

Mon carnet futé

**UNE SEMAINE
DE RECETTES**
UNE IDÉE PAR JOUR

MICROPOUSSES
LE PLEIN DE VERTUS
NUTRITIONNELLES

8 SAUCISSONS
AU BANC D'ESSAI

LE FRÉKÉ
UNE CÉRÉALE
À DÉCOUVRIR

BIENTÔT L'ÉTÉ!
*Le retour des fruits
et légumes à croquer*

UNE SEMAINE EN CUISINE

PAS FACILE DE TROUVER CHAQUE JOUR DES IDÉES POUR CUISINER. DÉCOUVREZ DES RECETTES FACILES ET ORIGINALES POUR DES REPAS SAVOUREUX ET RÉCONFORTANTS.



SALADE D'ASPERGES VERTES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 10 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 2 bottes d'asperges vertes • 3 oranges • 2 échalotes • 2 brins de persil • 12 œufs de caille • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Épluchez délicatement les asperges, recoupez leurs pieds. Faites-les cuire pendant 8 min tête en haut dans 1 grande casserole d'eau.
2. Faites durcir les œufs de caille pendant 5 min dans 1 casserole d'eau. Laissez-les refroidir sous l'eau froide.
3. Épluchez les oranges à vif et recoupez-les en quartiers. Conservez leur jus. Recoupez les asperges en 2 ou 3 morceaux. Épluchez et émincez les échalotes.
4. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans 1 poêle et faites blondir les échalotes. Au bout de 3 min, ajoutez les asperges et continuez la cuisson pendant 2 min en mélangeant délicatement.
5. Ciselez le persil, écalez les œufs et coupez-les en 2. Fouettez le jus d'orange avec l'huile restante et le vinaigre. Répartissez les asperges, les oranges et les œufs dans 4 assiettes, ajoutez le persil, salez, poivez et versez la vinaigrette sur le tout.

NOTRE BON CONSEIL : les asperges vertes (qui ont donc vu la lumière) arrivent sur les étals avant les blanches. Elles se cuisent moins longtemps et, contrairement aux blanches, elles sont meilleures encore croquantes.



NOTRE BON ACCORD

Coteaux champenois, Mailly, Grand Cru Blanc de pinot noir, 65 €.

Cépage : pinot noir.

Un vin blanc tranquille, tout nouveau dans la gamme de la maison et produit en édition limitée. Lumineux et tout en rondeur, fruitée et minéral, c'est un vrai plaisir à déguster.

TARTE AUX ARTICHAUTS ET COMTÉ

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 25 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA TARTE : • 1 petit bocal de cœurs d'artichauts
• 1 petit bocal de fonds artichauts • 50 g de pignons de pin
• 1 gousse d'ail • 150 g de crème fraîche • 100 g de comté • 1 œuf
• 1 pâte feuilletée • Noix de muscade. **POUR LA SALSA VERDE**
AU COMTÉ : • 1 bouquet de basilic • 3 gousses d'ail • 60 g de pignons
de pin • 100 g de comté • 10 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Égouttez les cœurs d'artichauts et coupez-les en 2. Égouttez les fonds d'artichauts, conservez-les entiers s'ils sont petits.
2. Chemisez 1 moule à tarte avec la pâte feuilletée, piquez le fond.
3. Pelez et pressez l'ail dans 1 grand bol. Ajoutez la crème fraîche et l'œuf battu. Salez, poivrez, râpez un peu de noix de muscade et mélangez bien. Étalez cette préparation sur le fond de tarte.
4. À l'aide d'un économe, émincez la moitié du comté en copeaux sur la tarte, placez les morceaux d'artichauts et recouvrez avec le reste du comté. Parsemez de pignons de pin. Enfourez pour 25 min à 180 °C.
5. Préparez la salsa verde. Émincez les gousses d'ail et mixez-les avec les pignons, l'huile et le comté. Salez, poivrez, ajoutez le basilic et mixez à nouveau. Servez avec la tarte encore chaude.

NOTRE BON CONSEIL : vous pouvez réaliser une salsa rossa, en remplaçant le basilic par un poivron rouge.

NOTRE BON ACCORD

AOC Pouilly-Fumé, Domaine Landrat-Guyolot, La Rambarde blanc 2023, 17 €.

Cépage : sauvignon blanc.

Une cuvée issue d'un assemblage de terroirs. Belle expression du sauvignon tout en aromatique et finesse sous tendue par la minéralité.



Anne Verouédan / Ciel

GÂTEAU DE COURGETTES AU CHABICHOU

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 40 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 100 g de lardons • 500 g de courgettes • 1 petit oignon
• 2 gousses d'ail • 1 chabichou (150 g) • 5 œufs • 125 g de farine
• 1 sachet de levure • 1 c. à soupe d'huile • 1 c. à café d'origan
• Sel • Poivre

1. Épluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail. Lavez les courgettes. Coupez une demi-courgette en fines rondelles et râpez les autres.
2. Faites chauffer l'huile dans 1 poêle, ajoutez l'oignon, l'ail et les lardons et laissez cuire pendant 5 min à feu moyen. Ajoutez les courgettes râpées, augmentez à feu vif, salez, poivrez, ajoutez l'origan et laissez cuire pendant 5 min en remuant régulièrement. S'il reste beaucoup de liquide, égouttez le tout avant de le verser dans 1 saladier et laissez légèrement tiédir. Préchauffez le four à 180° C.
3. Dans 1 autre bol, mélangez la farine et la levure.
4. Ajoutez les œufs dans le saladier, mélangez, puis ajoutez la farine. Ajoutez enfin la moitié du chabichou coupé en dés de 2 cm et versez dans 1 plat d'environ 20 x 20 cm chemisé de papier cuisson. Répartissez sur le dessus les rondelles de courgettes restantes et l'autre moitié du chabichou émietté. Poivrez et enfourez pour 30 min. Laissez refroidir puis découpez en petits carrés et servez.

NOTRE BON CONSEIL : vous pouvez remplacer le chèvre par du brie, du fromage bleu ou du bleu de Bresse coupé en dés.



Anne Verouédan - Julie Mechat / Ciel



NOTRE BON ACCORD

IGP pays-d'hérault, côtes-du-brian, Champ du roy, Éclat de coupe roses 2024, 9,50 €.

Cépages : 50 % grenache blanc, 20 % grenache gris, 20 % muscat petit grain, 10 % clairette blanche.

Un joli nom pour un vin sans façon aux notes fruitées. Le muscat lui apporte des notes florales qui le rendent très délicat.



Suzi Wan

PAPILLOTE DE SAUMON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 30 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 4 pavés de saumon • 2 carottes • 1 pomme granny
- 300 g de légumes verts (chou pak choï, pois gourmands, haricots...) • 1 oignon • Quelques brins de ciboule • 15 cl de lait de coco Suzi Wan • 300 g de riz basmati • 1 c. à café de curry
- 1 c. à café de fécule de maïs • Sel • Poivre

1. Faites cuire le riz et maintenez-le au chaud. Préchauffez le four à 180 °C. Rincez les légumes à l'eau claire. Épluchez les carottes et émincez-les.
2. Dans 1 casserole, faites chauffer le lait de coco, ajoutez le curry, salez et poivrez. Prélevez 1 petite louche de lait de coco pour délayer la fécule de maïs. Remettez le tout sur le feu et laissez épaissir légèrement.
3. Découpez 4 rectangles de papier cuisson et déposez les pavés de saumon. Ajoutez les légumes et nappez le tout de sauce au lait de coco. Fermez la papillote et enfournez pour 20 min. Au moment de servir, décorez de ciboule et de pomme granny finement taillée en brunoise.



NOTRE BON ACCORD

Côtes-de-Provence, Château du Seuil, Cézanne chez lui blanc 2024, 15 €.

Cépages : rolle, grenache, ugni blanc.

Un vin très juteux, salivant et charnu au nez d'agrumes qui va relever la douceur de cette recette.



Jean-François Mallet © Interbev

ÉPIGRAMMES D'AGNEAU CONFITS FAÇON BOULANGÈRE

POUR 4 À 6 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN • CUISSON 2 H
• FACILE • BON MARCHÉ

- 4 épigrammes d'agneau bio désossées • 4 tomates • 900 g de grosses pommes de terre • 4 branches de thym • 4 gousses d'ail rose
- 1/4 de litre de vin blanc • 80 g de beurre • Sel • Poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les épigrammes d'agneau en morceaux, pelez les gousses d'ail et coupez-les en deux. Coupez les tomates en tranches épaisses, pelez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles.
2. Beurrez 1 plat ou 1 cocotte en fonte, salez et poivrez le fond, ajoutez un peu de thym et d'ail, étalez une couche de pommes de terre et de tomates, couvrez-la de morceaux d'épigrammes, étalez le reste des pommes de terre, d'ail, de thym et de tomates et terminez en ajoutant le reste des épigrammes.
3. Salez, versez le vin blanc, ajoutez 2 verres d'eau et enfournez pour 2 h. Prolongez la cuisson si besoin, la viande et les pommes de terre doivent être fondantes sous la pointe d'un couteau.

NOTRE BON CONSEIL : préparez les épigrammes en avance et réchauffez-les au moment de passer à table. Remplacez les épigrammes par des côtes secondes ou une épaule désossée bio.



NOTRE BON ACCORD

Saint-Émilion, Clos la Gaffelière 2020, 28 €.

Cépages : 85 % merlot, 15 % cabernet franc.

Un vin profond et digeste aux notes de réglisse et de noix, fruits noirs et chocolat. Une belle maturité tendue par la fraîcheur. Très bon rapport qualité prix.

PANCAKES CHANTILLY BASILIC ET SA COMPOTÉE DE RHUBARBE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN • TEMPS DE PAUSE 15 MIN
• CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LES PANCAKES : • 2 œufs • 100 ml de lait • Beurre • 2 c. à soupe de sucre • 1/2 c. à café d'extrait de vanille • 4 c. à soupe de farine • 1/2 c. à café de levure chimique. **POUR LA CHANTILLY :** • 3 branches de basilic • 25 cl de crème fraîche entière • 3 c. à soupe de sucre glace. **POUR LA COMPOTÉE DE RHUBARBE :** 2 côtes de rhubarbe • 3 c. à soupe de sucre.

1. Préparez la compotée de rhubarbe. Dans 1 casserole remplie de 100 ml d'eau, placez la rhubarbe coupée en tronçons et le sucre et laissez cuire environ 20 min à feu vif en remuant de temps en temps, laissez refroidir.
2. Préparez les pancakes. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille. Mélangez la farine et la levure chimique et ajoutez-les, puis le lait. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse. Montez les blancs en neige bien fermes et incorporez-les délicatement à l'appareil à l'aide d'1 spatule. Laissez reposer la pâte pendant 15 min au réfrigérateur.
3. Préparez la chantilly. 10 min avant de la monter, mettez le saladier et le fouet du batteur au congélateur. Effeuillez le basilic, lavez et séchez les feuilles. Mixez-les jusqu'à en extraire le jus, filtrez-le au besoin. Fouettez la crème fraîche pendant 3 min, ajoutez le jus de basilic et le sucre glace. Continuez de battre pendant 5 à 7 min, le temps que la crème monte et soit bien ferme. Mettez la chantilly dans 1 poche à douille.
4. Faites chauffer 1 mini-poêle à feu doux avec un peu de beurre. Versez de la pâte à pancake, couvrez la poêle avec 1 couvercle et laissez cuire pendant 4 à 5 min. Retournez délicatement le pancake et laissez-le cuire de nouveau pendant 4 à 5 min. Déposez les pancakes encore chauds sur 1 rouleau à pâtisserie pour qu'ils prennent une forme de tuile.
5. Garnissez les pancakes de chantilly, ajoutez un peu de compotée de rhubarbe, quelques feuilles de basilic et servez.

NOTRE BON CONSEIL : vous pouvez remplacer le basilic par des feuilles de menthe pour aromatiser votre chantilly.



Anne Kerouédan / Criel



NOTRE BON ACCORD

Château Fourcas Hosten, blanc 2023, 28 €.

Cépages : 65 % sauvignon blanc, 20 % sauvignon gris, 15 % sémillon.

Un vin très aromatique et velouté qui se marie à la gourmandise de ce dessert, un côté fruit exotique qui joue l'équilibre avec les agrumes.

CRÈME FRAMBOISE ET CARAMEL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 2 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

• 150 g de framboises • Quelques amandes effilées grillées
• 50 cl de lait demi-écrémé • 25 g de Floraline
• 50 g de caramel au beurre salé • 40 g de cassonade

1. Mixez les framboises pour obtenir une purée. Gardez-en 4 pour la décoration.
2. Dans 1 casserole, faites chauffer le lait et la cassonade. Quand le mélange est frémissant, coupez le feu et ajoutez la Floraline. Mélangez continuellement pendant 3 min jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez tiédir.
3. Dans 4 verrines, déposez une couche de caramel, une couche de Floraline, une couche de purée de framboise et une dernière couche de Floraline. Décorez les verrines avec une framboise et quelques amandes. Servez frais.



Floraline

NOTRE BON ACCORD

Champagne Alexandre Penet, 1^{er} cru rosé extra-brut, 48 €.

Cépages : 50 % pinot noir, 25 % meunier, 25 % chardonnay.

Un flacon assemblé avec la réserve perpétuelle de la maison, aux arômes entre fruits rouges et épicés, plein de charme et de gourmandise.



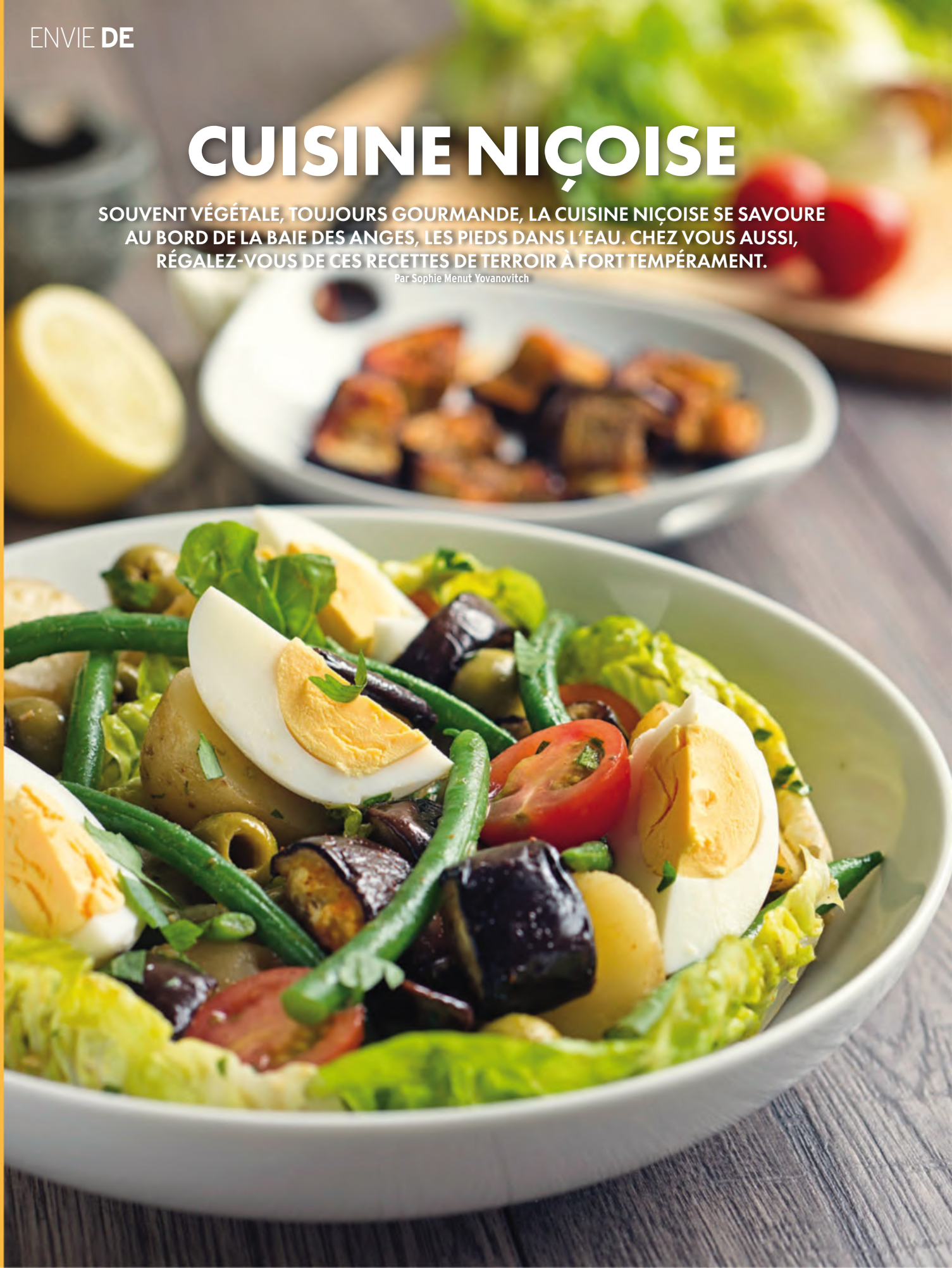
ENVIE DE

CUISINE NIÇOISE

SOUVENT VÉGÉTALE, TOUJOURS GOURMANDE, LA CUISINE NIÇOISE SE SAVOURE
AU BORD DE LA BAIE DES ANGES, LES PIEDS DANS L'EAU. CHEZ VOUS AUSSI,
RÉGALEZ-VOUS DE CES RECETTES DE TERROIR À FORT TEMPÉRAMENT.

Par Sophie Menut Yovanovitch

Mon carnet fûté



SALADE NICOISE

POUR 4 PERS. Émincez **3 tiges de céleri** et **2 cébettes**. Épépinez **1 poivron rouge** et coupez-le en lamelles. Taillez **4 tomates** en quartiers. Émincez et écossez **500 g de fèves**. Coupez **2 artichauts poivrads** en lamelles. Arrosez le tout de **5 cl d'huile d'olive** et de **3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge**. Mélangez. Faites durcir **4 œufs** pendant 10 min dans 1 casserole d'eau bouillante. Écalez-les, coupez-les en 2 et répartissez-les. Émiettez **250 g de thon en boîte**, ajoutez **12 filets d'anchois** et décorez avec des **feuilles de basilic**.

ARTICHAUTS EN MARINADE

POUR 2 BOCAUX. Effeuillez les premières rangées de **10 artichauts poivrads**, coupez les queues et parez les fonds. Coupez-les en 4, retirez éventuellement le foin. Placez-les dans 1 saladier d'eau additionnée du jus de **2 citrons**. Faites bouillir 2 l d'eau et ajoutez le jus de **2 citrons** et **1 c. à soupe de sel**. Plongez-y les artichauts égouttés. Laissez-les cuire pendant 10 min. Égouttez-les et placez-les dans les bocaux. Ajouter le jus de **2 citrons** et recouvrez d'eau. Fermez hermétiquement et faites stériliser pendant 10 min.

Socca

POUR 6 PERS. Mélangez **250 g de farine de pois chiche**, 50 cl d'eau et **6 cl d'huile d'olive**, salez et poivrez. Laissez reposer pendant 30 min. Huilez 1 plaque de cuisson et étalez la pâte dessus. Enfourez à 240 °C pour 10 à 15 min en surveillant. Coupez en morceaux et mangez avec les doigts.

PISSALADIÈRE

POUR 6/8 PERS. Pelez **1,6 kg d'oignons** et coupez-les finement. Pelez et écrasez **2 gousses d'ail**. Faites-les suer dans 1 grande cocotte avec **5 c. à soupe d'huile d'olive** et **1 branche de thym** à feu très doux. L'ensemble doit cuire et dorer doucement pendant environ 20 min. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez **12 filets d'anchois**, poivrez et salez légèrement. Préchauffez le four à 180 °C et étalez 1 rouleau de pâte feuilletée ou à pizza dans le fond d'1 moule. Faites quelques trous avec les dents d'1 fourchette. Enfourez et faites cuire la pâte à blanc pendant 10 min. Renversez le contenu de la poêle sur la pâte et enfourez de nouveau pour encore 10 min. Dégustez chaud ou à température ambiante.

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

POUR 4 PERS. Mélangez **2 œufs** et **300 g de farine de blé** au fouet. Versez **15 cl de lait tiède** et 10 cl d'eau. Salez et poivrez. Laissez reposer pendant 30 min. Faites chauffer l'huile dans 1 friteuse. Trempez les **fleurs de courgette** dans la pâte à beignet, secouez-les légèrement afin d'ôter l'excédent de pâte avant de les faire frire pendant 2 min. Égouttez-les sur du papier absorbant. Salez juste avant de les déguster avec les doigts accompagnés d'une **salade de mesclun**.

TROUCHIA

POUR 4 PERS. Faites tomber **1 kg de vert de blettes** coupé en lanières dans 1 grande sauteuse avec **1 gousse d'ail** écrasée et **1 peu d'huile**. Renversez-les dans 1 passoire. Fouettez **6 œufs** avec **100 g de parmigiano reggiano**, ajoutez les blettes et **75 g de pignons grillés**. Salez et poivrez. Faites cuire l'omelette dans 1 poêle avec **1 peu d'huile d'olive**. Servez avec une **salade de mesclun**.

MERDA DÉ CAN

POUR 6 PERS. Faites bouillir **2,5 kg de pommes de terre** à chair farineuse pendant 30 min. Faites blanchir **1 kg de vert de blettes** dans de l'eau bouillante salée pendant 5 min. Égouttez-les et hachez-les

finement. Égouttez les pommes de terre encore chaudes, écrasez-les à la fourchette. Mélangez leur pulpe avec **500 g de farine**, **2 œufs entiers** battus et les blettes. Ajoutez **1 filet d'huile d'olive**, du sel et du poivre. Formez 1 pâte en ajoutant de la farine si elle est trop humide. Laissez reposer pendant 30 min. Roulez-la en cigare, découpez des petits cubes et roulez-les sous vos doigts pour leur donner 1 forme oblongue. Faites-les cuire pendant 10 min dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les et servez-les avec **1 sauce tomate** et du **parmesan**.

PETITS FARCIS

POUR 4 PERS. Ciselez **1 bouquet de persil** et **1 bouquet de basilic**. Hachez **5 gousses d'ail** et **3 oignons** puis faites revenir le tout dans 1 cocotte avec **4 c. à soupe d'huile d'olive**. Ajoutez **500 g de veau haché** et **1 c. à soupe d'herbes de Provence**, salez, poivrez. Laissez cuire pendant 25 min sur feu doux. Coupez le sommet de **3 poivrons**, **3 tomates** et **4 courgettes rondes**. Épépinez les poivrons, conservez l'intérieur des autres légumes. Préchauffez le four à 200 °C. Badigeonnez l'intérieur des légumes d'un peu d'huile. Salez, poivrez et retournez-les sur 1 plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 10 min. Faites ramollir **3 tranches de pain** dans **15 cl de coulis de tomate**. Mixez la chair des légumes avec le pain ramolli. Mélangez avec la farce de veau, assaisonnez et garnissez les légumes avec la préparation. Saupoudrez-les d'un peu de **chapelure** et enfourez dans 1 grand plat à gratin pour 45 min.

CAILLETES AU LAPIN

POUR 4 PERS. Faites tremper **1 crépine** dans 1 saladier d'eau. Désossez **4 cuisses de lapin** et coupez la chair en petits morceaux. Hachez **150 g de porc** et **2 gousses d'ail** épluchées. Faites blanchir **500 g d'épinards** et **1 bouquet de persil** pendant 5 min. Égouttez-les et pressez-les bien. Hachez-les. Dans 1 saladier, mélangez les viandes avec les herbes cuites et **1 c. à soupe de romarin**. Salez, poivrez et arrosez avec **5 cl de cognac**. Laissez mariner pendant au moins 2 h. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la crépine et découpez des carrés de 10 cm X 10 cm. Déposez un peu de farce sur chaque carré et emprisonnez-la. Aplatissez légèrement les caillettes et posez-les au fur et à mesure sur 1 plaque du four huilée ou dans 1 grand plat. Versez **25 cl de vin blanc** et enfourez pour 45 min. Dégustez froid avec du pain grillé.

DAUBE

POUR 6 PERS. La veille, placez **1 kg de paleron de bœuf** coupé en morceaux dans 1 grand saladier. Ajoutez **1 litre de vin rouge**, **1 verre de cognac**, **2 oignons** et **2 carottes** coupés en lamelles, **1 bouquet garni**, salez et poivrez. Le jour même, égouttez la viande et les légumes. Faites gonfler **75 g de cèpes secs** dans 1 bol d'eau chaude. Faites dorer les oignons et la carotte avec **1 gousse d'ail** écrasée. Ajoutez **200 g de lardons fumés**, le bœuf, les champignons, **1 ruban d'écorce d'orange**, **2 c. à soupe de concentré de tomate** et versez le vin. Complétez avec du bouillon de bœuf. Enfourez à 160 °C pour 3 h. Servez avec des pommes de terre ou des pâtes fraîches.

PATRIMOINE CULINAIRE

En 2019, le label « Cuisine nissarde » a récompensé les pratiques culinaires niçoises qui font partie de l'Inventaire national du Patrimoine culturel immatériel. À Nice, 29 restaurants sont labellisés et répondent aux critères de cuisine authentique, de qualité, de saisonnalité des produits en circuit court, du terroir et de l'accueil.





LES MICROPOUSSES: PETITES MAIS COSTAUDES

APPARUES IL Y A SEULEMENT UNE QUINZAINE D'ANNÉES EN FRANCE, LES MICROPOUSSES, AUX INTÉRESSANTES VERTUS NUTRITIONNELLES, TENDENT À SE DÉVELOPPER, NOTAMMENT AUPRÈS DES CHEFS QUI APPRÉCIENT LEUR ESTHÉTIQUE MAIS AUSSI LEUR GOÛT UNIQUE. Par Jean-Michel Brouard

Parler d'invention des micropousses serait un non-sens évident puisque celles-ci constituent tout simplement l'un des stades de croissance des plantes semées, juste après la germination de la graine. Toutefois, personne ne s'était jamais véritablement posé la question de l'intérêt de ce végétal naissant avant les années 1980. C'est à cette époque aux États-Unis, et plus précisément en Californie, que l'on situe généralement l'apparition de ce nouveau produit dans l'alimentation. Puis des structures se sont créées, à l'instar de la Ferme pousse-menu

fondée en 1988 à Montréal. Cette culture s'est ensuite fait attendre en Europe. Les Français ont pu découvrir l'incroyable saveur concentrée des centaines de variétés de micropousses grâce à des pionniers comme le Paysan urbain, installé en 2015 à Romainville (aujourd'hui à Paris) ou bien encore Hydropousse, également en région parisienne.

Aujourd'hui, le maillage de producteurs sur le sol national ne cesse de se développer, avec des entreprises comme Neopouss à Toulouse et Marseille, La Pousse-raie à Nice ou bien encore Les Petites

Pousses dans le Calvados. Chacune contribue à accompagner l'engouement croissant pour ces drôles de petites plantes.

DIFFÉRENTS MODES DE CULTURE

Une fois semée, la germination constitue la première étape du processus de croissance et peut être effectuée dans deux environnements différents. Certains, à l'instar du Paysan urbain, choisissent d'utiliser du terreau (classique ou de feuilles mortes) comme substrat pour les futures micropousses. D'autres vont

recourir à l'hydroponie, une technique hors-sol qui voit les végétaux se développer dans un substrat neutre et inerte (fibres de chanvre ou de coco, par exemple) et sont arrosés en circuit fermé. Une variante, dite aquaponie, que pratique La Pousseraie, consiste à associer des poissons dans des aquariums dont les déjections vont apporter les éléments nutritifs nécessaires aux plantes via l'eau des bassins qu'elles filtrent et qui circule là encore en circuit clos.

La germination dure quelques jours dans un espace chaud et ventilé puis vient la phase de pousse. De quelques jours à plus de deux semaines selon les variétés, les micropousses apparaissent alors et se composent d'une tige avec un cotylédon, c'est-à-dire les deux premières feuilles primordiales. Sous serre, les aléas climatiques (chaleur, luminosité) impactent la croissance qui sera plus variable que dans des espaces clos sous lampes LED. C'est ce dernier modèle qui est le plus souvent choisi, favorisant une croissance plus rapide et permettant de verticaliser la production, notamment en milieu urbain, dans des lieux aussi improbables que d'anciens parkings, comme c'est le cas pour Wesh-Grow dans le quartier de la Chapelle, dans le nord de la capitale.

DU BEAU ET DU BON

Une fois parvenues à un stade optimal où elles mesurent *a maxima* dix centimètres, les micropousses sont soit coupées et conditionnées, soit vendues directement sur leur substrat. Leur consommation est généralement locale car le produit est fragile et se conserve

le plus souvent une dizaine de jours au réfrigérateur, idéalement la boîte retournée pour éviter une stagnation d'eau et donc un possible pourrissement.

EXPLOSION DE COULEURS

Nous mangeons donc des plantes miniatures qui viennent puiser une grande partie de leur énergie dans la graine, en retirent une quantité très importante de nutriments et concentrent incroyablement le goût. Ces micropousses présentent une variété de textures et de couleurs : tige rose intense et feuilles vertes pour la betterave, pourpre profond pour l'amarante, vert tendre pour le pois, reconnaissable à ses vrilles... Un régal pour les yeux. Mais c'est aussi l'intensité de leurs saveurs qui permet de sublimer de nombreux plats. Goût d'oignon et de sous-bois pour les micropousses d'agastache, légèrement mentholé pour celles de chia, finement sucré et poivré pour celles de chou-fleur ou bien piquant s'agissant des micropousses de cresson.

Les possibilités d'utilisation sont infinies : incorporées à une salade, un sandwich, du houmous ou dans une omelette, parsemées sur un poisson ou sur de la viande, l'important est de ne pas les faire cuire pour conserver tous leurs bienfaits.

Hypocaloriques, elles recèlent sous leur air fragile une quantité très importante de vitamines (C, A, E, K), les championnes toutes catégories étant les micropousses de coriandre, de radis vert daikon, de brocoli, de chou rouge et d'amarante grenat. Elles constituent aussi une très bonne source de minéraux (cuivre, zinc, magnésium, manganèse) dont les teneurs

sont souvent supérieures à celles des légumes matures, et renferment des quantités notables d'antioxydants, en particulier dans les micro-pousses de chou rouge. En somme, du beau dans l'assiette, du bon pour nos papilles et du bénéfique pour notre santé.

AGNEAU ÉPICÉ A LA MENTHE ET AU CONCOMBRE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 5 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 200 g de filet d'agneau • 100 g de micro-pousses de chou rouge • 1 concombre
- 1 oignon rouge • 2 tiges d'oignons frais
- 1/2 citron • 1 bouquet de menthe
- 1 c. à soupe de sauce chili • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre du moulin



1. Coupez l'agneau en lamelles. Mélangez la sauce chili, l'huile d'olive et le jus du 1/2 citron. Faites mariner les lamelles de viande pendant 15 min dans ce mélange.
 2. Émincez l'oignon rouge en fines lamelles. Faites de même avec les oignons frais. Coupez le concombre sans l'éplucher en tranches les plus fines possible. Équeutez les feuilles de menthe. Mélangez les tranches de concombre, l'oignon rouge et les feuilles de menthe.
 3. Égouttez les lamelles d'agneau et faites-les dorer sans matière grasse à feu vif pendant 5 min. Conservez la marinade. Disposez les micro-pousses de chou rouge dans 1 grand plat ou des assiettes individuelles. Répartissez la salade et les lamelles de viande, parsemez de lamelles d'oignons frais. Versez la marinade restante sur l'ensemble. Salez, poivrez et dégustez.
- CONSEIL :** ce plat très frais peut également se réaliser avec du poulet ou des cubes de saumon.
- NOTRE BON ACCORD :** un bellet blanc (côtes-de-provence).

LANÇEZ-VOUS !

Il est très simple de produire des micropousses chez soi. Certaines se cultivent plus facilement, à l'instar du radis, de la roquette, du pois, de la moutarde ou bien encore du petit pois et du basilic. Les graines sont d'abord mises à germer puis disposées sur du terreau dans un contenant positionné près d'une fenêtre. Arrosées régulièrement, elles livreront vite de séduisantes micropousses. Attention toutefois, toutes les plantes ne peuvent pas être utilisées, certaines ayant des feuilles toxiques. C'est le cas de la rhubarbe, de la pomme de terre, de la tomate, de l'aubergine, du poivron ou encore du soja jaune.



LE SAUCISSON SEC

8 SAUCISSONS CHOISIS DANS LES LINÉAIRES DE NOS GRANDES SURFACES
ET DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE. VERDICT ! Par Sophie Menut Yovanovitch

Roi de l'apéro, symbole de nos traditions françaises, que seraient nos vies sans saucisson ? Apprécié pour sa saveur et sa texture, il fait partie des produits traditionnels de la charcuterie française. Ses nombreuses variétés, allant du saucisson sec au saucisson à l'ail, aromatisé au fromage ou aux noix, en passant par le saucisson de Lyon ou celui de montagne, appartiennent à chaque région, ce qui en fait un aliment riche en diversité.

LA LÉGISLATION FRANÇAISE

En France, la production de saucisson est régie par des normes strictes pour garantir la qualité et la sécurité des aliments. Les ingrédients, la méthode de fabrication et l'étiquetage sont contrôlés. Par exemple, pour qu'un saucisson soit considéré comme « sec », il doit sécher et mûrir selon des critères spécifiques. Les appellations d'origine protégée (AOP) assurent aux consommateurs une qualité et un savoir-faire reconnus.

SAVOIR-FAIRE

Le charcutier boucher choisit des morceaux de viande de porc de qualité, souvent issus de races sélectionnées pour leur goût et leur texture. Ils sont ensuite hachés, généralement à l'aide d'une grille de taille. On ajoute des épices, du sel et parfois des herbes ou de l'ail, selon la recette. C'est cette étape qui donne au saucisson son goût unique. Le mélange garantit une répartition homogène des saveurs.

Il est introduit dans un boyau naturel ou synthétique, qui sera ensuite noué à ses extrémités. Le saucisson est suspendu dans un environnement contrôlé pour fermenter. Cette étape cruciale développe les arômes et la texture. Puis il est séché pendant plusieurs semaines pour concentrer les saveurs et obtenir la consistance désirée. Une période d'affinage supplémentaire développera encore plus de complexité dans le goût.

DÉROULEMENT DU TEST



Wally Montay, « notre experte goût », et moi-même nous sommes retrouvés au bistrot parisien « Chez Bertrand ». Thomas, le directeur, et sa cheffe Margaux proposent une vraie carte de bistrot où tous les classiques que l'on aime sont mis en avant : pâté en croûte, œuf mayo, macaronis au jambon et aux truffes, cabillaud aux herbes réjouissent les gourmands. L'accueil bon enfant, la déco chaleureuse et la carte des vins font le reste.

DÉGUSTATION : LE CHOIX DES EXPERTS



ORIGINE MONTAGNE
27,96 €/kg. Fabriqué en Ardèche. Viande de porc française. 346 kcal/100 g.

Né d'une association de 98 éleveurs de montagne engagés dans une démarche solidaire, un produit au bel aspect et parfum agréable, couleur sombre, beaucoup de viande, des grains de poivre alléchant, sans sel nitrité, le vin apporte un vrai plus. Délicieux.

LE PLUS : une belle longueur en bouche.

LE MOINS : un peu cassant.



LÉON CHAILLET
23,97 €/kg. Fabriqué en Ardèche. Viande de porc française. 455 kcal/100 g.

Un saucisson pour copains nombreux, conditionné en format de 300 g. Un bel aspect, plus de viande que de gras, on aperçoit les grains de poivre qui le relèvent. Un goût équilibré qui ne triche pas et une belle chair brillante.

LE PLUS : un côté rustique agréable.

LE MOINS : il faut être nombreux à l'apéro !



VALFOR
35,35 €/kg. Fabriqué dans le Puy-de-Dôme. Viande de porc française. 428 kcal/100 g.

Le seul saucisson présenté sans emballage, avec seulement une bague de papier. Bonne odeur et un aspect artisanal, une couleur assez sombre et pas trop de gras, un goût équilibré même si un poil trop salé.

LE PLUS : un côté rustique.

LE MOINS : on aurait aimé qu'il soit mieux protégé.



ARDECHE GOURMANDE
27,80 €/kg. Fabriqué en Ardèche. Viande de porc française. 347 kcal/100 g.

Une belle couleur pour ce saucisson à la forme dodue et au bon nez de salaison, peu de gras visible. Le vin et le kirsch qu'il contient lui apportent de beaux arômes.

LE PLUS : les grains de poivre entiers.

LE MOINS : manque un peu de caractère.



MONOPRIX GOURMET
27,96 €/kg. Fabriqué dans le Mâconnais. Viande de porc française. 449 kcal/100 g.

Le saucisson est un peu noyé en surface par un fleurage artificiel qui simule les moisissures sur le boyau. Il est assez équilibré, mais trop passe-partout pour sortir du lot.

LE PLUS : son côté standard.

LE MOINS : trop plat.



LE PETIT CHAMBOST
27,96 €/kg. Fabriqué dans les monts du Lyonnais. Viande de porc française. 381 kcal/100 g.

Une odeur assez neutre, une chair un peu molle. Il a un côté saucisson de pique-nique trop standard et manque clairement de caractère.

LE PLUS : le contraste entre la viande et le gras.

LE MOINS : un petit goût d'andouillette.



PÈRE & FILS
35,86 €/kg. Fabriqué en Ardèche. Viande de porc française. 403 kcal/100 g.

L'emballage de ce saucisson l'emprisonne un peu et l'empêche de respirer. Un parfum très fort dû au manque d'air du paquet. Le manque d'affinage le rend gras et un peu fade.

LE PLUS : un bel aspect artisanal.

LE MOINS : trop de gras.



GALIBIER
29,59 €/kg. Fabriqué en Savoie. Viande de porc française, sans colorant. 349 kcal/100 g.

Ses bagues en inox nous font penser qu'il est plutôt industriel. On a du mal à croire que le boyau qui l'enveloppe est naturel. Un goût assez fade, où le gras remonte.

LE PLUS : sa petite taille, nomade.

LE MOINS : trop de fleur de surface qui le blanchisse artificiellement.

L'ÉTIQUETAGE

Vérifiez les ingrédients. Un bon saucisson doit contenir principalement de la viande, du sel, des épices et éventuellement des conservateurs naturels. Évitez ceux qui contiennent trop d'additifs, de produits chimiques ou de fleur de surface à base d'amidon de riz ou de calcium qui imitent « les moisissures sauvages » poussant sur le boyau naturel du porc.

Ceux que nous avons trouvés dans les grands magasins étaient protégés par des emballages en plastique ou en papier, à l'exception d'un seul. Les tailles et le poids sont très différents, même si la grande majorité pèse 250 g. Tous sont issus de viandes françaises.

ET+ ENCORE

DE SAISON

FRAISES DÉGUISÉES

Faites fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie avec 1 c. à café d'eau.
 Préparez un caramel.
 Lavez et séchez soigneusement 24 grosses fraises en conservant leur queue. Trempez 12 fraises dans le chocolat en laissant 1 cm découvert. Trempez 12 autres fraises dans le caramel encore chaud.
 Posez les fruits sur 1 feuille de papier cuisson afin de les faire sécher. Croquez-les à la fin d'un dîner ou accompagnées d'un verre de champagne.



ZOOM SUR

L'ASPERGE

La saison de votre meilleur allié minceur est courte, alors profitez-en vite ! L'asperge est bourrée de fibres, de minéraux et de vitamines. Verte, elle vient le plus souvent du sud-est de la France. Blanche, c'est souvent depuis le Val de Loire ou le sud-ouest de l'Alsace qu'elle nous régale. À déguster cuite à l'anglaise, accompagnée d'une sauce au citron ou d'une mayonnaise, en velouté, en soufflé, en gratin, en omelette, en flan, en tarte, sautée au beurre... et si vous en voulez encore pendant l'hiver, conditionnez-la en bocaux ou congelez-la après l'avoir fait blanchir 2 min à l'eau bouillante.



LA RECETTE QUI LUI VA BIEN

FRICASSÉE DE POINTES D'ASPERGES VERTES



POUR 4 PERS. Faites pocher les pointes d'1 **botte d'asperges vertes** pendant 5 min dans 1 casserole d'eau bouillante salée. Elles doivent rester bien croquantes. Égouttez-les. Faites-les sauter vivement dans 1 poêle avec un peu d'**huile** pendant 2 min afin de les enrober de matière grasse. Salez et poivrez et laissez-les de côté. Coupez **12 tomates cerise** en 2 et **12 mini-épis de maïs** en 2 ou 3 lamelles en diagonale. Faites pocher **4 œufs** dans 1 casserole d'eau frémissante pendant environ 3 min. Égouttez-les. Répartissez les asperges encore tièdes dans chaque assiette. Placez 1 œuf mollet délicatement au centre. Entourez-le de quelques tomates, de maïs et de **croûtons de pain**. Ciselez **10 brins de ciboulette** et parsemez-les sur l'ensemble. Ajoutez des lamelles de **pecorino**. Arrosez d'1 trait d'**huile d'olive** et de quelques gouttes de **vinaigre balsamique**. Dégustez aussitôt.

POUR CHANGER DES CACAHUËTES À L'APÉRO

APÉRO À L'ITALIENNE AVEC LA FOCACCIA



Mélangez **400 g de farine** et **10 cl d'huile d'olive**. Ajoutez **25 cl d'eau tiède** dans laquelle vous aurez mélangé **30 g de levure de boulangerie**. Pétrissez au robot et ajoutez du **sel** et **des graines de fenouil**. Laissez gonfler pendant 1 h puis garnissez 1 moule rectangulaire avec la pâte. Faites des petits trous avec vos doigts et enfournez à **220 °C** pour 20 min. À la sortie du four, ajoutez un peu de romarin et des cristaux de sel. Dégustez en tranches à l'apéro avec un verre de Prosecco.

SIMPLISSIME

JAMAIS SANS MON PISTOU !

Indissociable des recettes provençales, le pistou est une préparation à base de basilic. *Pista* en niçois signifie « écraser », « broyer », puisque dans la recette traditionnelle, on le prépare dans un mortier. En se servant d'un pilon, on écrase des feuilles de basilic avec des gousses d'ail et de l'huile d'olive. L'ajout de fromage râpé est facultatif et si on y ajoute des pignons de pin, alors il prend l'accent italien et devient *pesto*.

La bonne idée : conditionnez le pistou dans les alvéoles d'une boîte à œuf en plastique et placez-la au congélateur,

vous n'aurez qu'à prélever la quantité souhaitée pour assaisonner vos pâtes.



ANTI-GASPI

IL VOUS RESTE DU PARMESAN

Petits sablés au parmesan

Mixez finement **100 g de parmesan frais**. Ajoutez **100 g de farine** et **100 g de beurre** et mélangez le tout. Saupoudrez d'1 pincée de **thym frais** et de **poivre**. Mélangez bien et pétrissez pour obtenir 1 pâte. Roulez-la en boudin et enfermez-la dans du film alimentaire. Placez-la au réfrigérateur pendant 1 h. Coupez des rondelles de 1 cm de largeur dans le boudin. Placez-les sur 1 plaque en les espaçant et enfournez-les à **180 °C** pour 15 min. Croquez-les à l'apéro ou en accompagnement d'une soupe.

Tuiles au parmesan

Mélangez **100 g de parmesan râpé** et **1 c. à café de thym**. Faites chauffer 1 grande poêle et déposez-y des tas de la préparation en les espaçant. Laissez-les cuire pendant 1 à 2 min de chaque côté en les retournant et en les surveillant bien. Déposez-les sur 1 rouleau à pâtisserie dès que vous les ôtez de la poêle et laissez-les refroidir. Agrémentez ainsi une salade caesar ou un risotto.

Losanges de polenta au parmesan

Faites chauffer 15 cl d'eau ou de lait avec du **sel** et du **poivre**. Versez **100 g de polenta express** et laissez-la cuire sans cesser de mélanger jusqu'à ce qu'elle ait absorbé le liquide. Ajoutez **70 g de parmesan** et **1/2 c. à café d'origan séché**. Étalez l'ensemble sur 1 plaque de cuisson huilée et laissez refroidir pendant 2 h. Découpez des losanges dans la polenta refroidie et faites-les dorer dans 1 poêle avec un peu d'**huile d'olive**. Servez à l'apéritif avec une *tapenade*.



LES FÈVES ET LES PETITS POIS

CROQUANTS ET TENDRES À LA FOIS, CES LÉGUMES DU PRINTEMPS NOUS FONT CRAQUER. MÊME SI LES ÉCOSSEUR DEMANDE UN PEU DE TRAVAIL, LEURS SAVEURS NOUS RÉCOMPENSENT LARGEMENT. Par Sophie Menut Yovanovitch

GELÉE DE PETITS POIS À LA MENTHE

POUR 6 PERS. Faites cuire **500 g de petits pois** écosés dans **50 cl de bouillon de légumes** pendant 10 min. Assaisonnez et mixez finement avec **4 brins de menthe**. Faites ramollir **4 feuilles de gélatine** dans 1 verre d'eau froide, égouttez-les et faites-les fondre dans la purée chaude. Tamisez la préparation et répartissez-la dans des petits verres transparents. Laissez au frais pendant au moins 2 h avant de déguster.

SALADE D'ARTICHAUTS POIVRADE ET DE FÉVETTES

POUR 2 PERS. Ôtez les premières feuilles d'**1 bouquet d'artichauts poivrade**. Tournez autour du cœur, coupez le haut à mi-hauteur et émincez-les finement. Citronnez-les afin qu'ils ne noircissent pas. Écossez **3 belles poignées de fèves**. Ciselez **3 cébettes**. Mélangez l'ensemble, ajoutez **50 g d'olives de Nice** et **3 brins de basilic** ciselés. Salez, poivrez et arrosez généreusement d'huile d'olive.

TARTINE AUX FÉVETTES ET PETITS POIS CRUS

POUR 2 PERS. Faites griller **2 belles tranches de pain de campagne**. Tartinez-les généreusement de **100 g de ricotta**. Parsemez-les de **fèves** et de **petits pois crus**. Ajoutez les zestes d'**1 citron**, quelques gouttes d'**huile d'olive** et des **feuilles de basilic**. Saupoudrez de **fleur de sel** et d'**1 tour de moulin à poivre**.

OMELETTE AUX PETITS POIS

POUR 4 PERS. Fouettez **8 œufs** avec les feuilles ciselées de **6 brins de menthe** et assaisonnez. Plongez **150 g de petits pois** écosés dans 1 casserole d'eau bouillante salée pendant 2 min. Égouttez-les et faites-les sauter pendant 2 min avec **2 cébettes** émincées dans 1 poêle avec de l'**huile d'olive**. Débarrassez-les. Dans la même poêle, versez les œufs et laissez cuire afin d'obtenir une omelette baveuse. 1 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois et les cébettes au centre. Roulez l'omelette sur elle-même.



VELOUTÉ DE PETITS POIS

POUR 4 PERS. Écossez **1 kg de petits pois**. Faites cuire les cosses, recouvertes d'eau, dans 1 casserole avec **des verts de poireau** et **2 branches de thym** pendant 30 min. Filtrez le bouillon et faites cuire les petits pois dedans pendant 10 min. Mixez fortement avec **1 pot de yaourt grec**, passez au tamis, salez, poivrez et parsemez de quelques **feuilles de menthe** avant de servir.

CEVICHE AUX FÉVETTES

POUR 4 PERS. Émincez **2 filets de poisson blanc** le plus finement possible en lamelles. Disposez-les sur 4 assiettes. Parsemez chaque morceau de poisson d'**1 douzaine de févettes** et de lamelles de **radis**. Fouettez le jus d'**1 citron** avec **4 c. à soupe de jus de pamplemousse** et **4 c. à soupe d'huile d'olive**. Arrosez les assiettes de cette vinaigrette, salez, poivrez et ajoutez quelques **fleurs de thym frais**.

PETITS POIS À L'ANGLAISE

POUR 4 PERS. Jetez **1 kg de petits pois** dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée et laissez-les cuire pendant env. 10 min. Égouttez-les et rafraîchissez-les sous un filet d'eau froide. Ciselez **5 brins de menthe** et **2 cébettes**. Ajoutez-les aux petits pois et mélangez. Arrosez d'**huile d'olive**. Salez et poivrez et dégustez bien frais.

CLAFOUTIS PRINTANIER

POUR 4 PERS. Faites cuire **300 g de petits pois** et **8 pointes d'asperges vertes** pendant 3 min dans 1 casserole d'eau bouillante.



Égouttez-les. Faites de même avec **1 brocoli** détaché en fleurette pendant 5 min. Coupez **1 courgette** en cubes et faites-les revenir avec **1 oignon haché** pendant 5 min dans 1 poêle. Battez **3 œufs** dans 1 jatte. Ajoutez **3 c. à soupe de farine**, **100 g de poudre d'amande**, **2 c. à soupe de pesto** et **40 cl de crème liquide**. Salez, poivrez et mélangez bien. Versez l'appareil à clafoutis dans 1 grand plat creux, mélangez les légumes et étalez-les dessus. Saupoudrez de **fromage râpé** et enfournez à **180 °C** pour 35 min.

FÈVES À L'ANDALOUSE

POUR 4 PERS. Écossez **2 kg de fèves** et ôtez leur enveloppe. Ébouillantez-les pendant 30 sec et rafraîchissez-les. Détaillez **250 g de jambon cru de Bayonne** en petits dés. Faites revenir **1 oignon doux** haché dans **3 cl d'huile d'olive** pendant 3 min, ajoutez les dés de jambon et poursuivez la cuisson pendant 3 min. Ajoutez alors les fèves. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 5 min. Faites durcir **2 œufs** et prélevez les jaunes. Écrasez-les à la fourchette, ajoutez **2 gousses d'ail** et **5 brins de persil hachés**. Mélangez. Ajoutez-les à la préparation aux fèves et mélangez à nouveau. Servez tiède.

FRICASSÉE DE FÈVES AUX TOMATES

POUR 4 PERS. Émincez **4 oignons nouveaux** et faites-les blondir dans 1 cocotte avec **2 c. à soupe d'huile d'olive**. Ajoutez **2 kg de févettes** écosées, le cœur d'**1 céleri branche** émincé et les feuilles d'**1 salade romaine**. Versez **10 cl de bouillon de volaille**, ajoutez **50 g de tomates séchées**, **2 brins de thym** et **1 gousse d'ail** entière. Salez, poivrez. Laissez mijoter pendant 10 min. Juste avant de servir, parsemez d'**1 peu de marjolaine**.

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

POUR 4 PERS. Faites suer **2 oignons nouveaux** dans un peu d'**huile d'olive**. Au bout de 2 min, ajoutez **125 g de petits lardons fumés**, puis **3 navets** et **3 carottes** pelées et coupées en cubes. Poursuivez la cuisson pendant 4 min, puis ajoutez **300 g de petits pois** écosés et **1 cœur de laitue** coupé en deux. Mouillez avec **1 verre de bouillon de volaille** et **1 verre de vin blanc**, salez, poivrez et continuez la cuisson pendant 10 min. Ajoutez **1 poignée de févettes** juste avant de servir.



SEICHES AUX PETITS POIS

POUR 4 PERS. Faites blanchir **1 kg de petits pois** écosés pendant 5 min à l'eau bouillante. Égouttez-les. Pelez et épépinez **1 kg de tomates**, coupez-les en cubes, faites-les revenir dans **2 c. à soupe d'huile d'olive** avec **1 oignon haché**. Salez et ajoutez **1/2 c. à soupe de sucre**. Faites sauter **500 g de seiches** nettoyées et coupées en lanières avec **1 c. à soupe d'huile d'olive** pendant 5 min. Mélangez les petits pois, les tomates et les seiches dans la même sauteuse, ajoutez **1 belle noix de beurre**, assaisonnez avec un peu de **piment d'Espelette**, du sel, du poivre et 1 giclée d'**huile d'olive**.

COCOTTE DE FÈVES ET PETITS POIS

POUR 6 PERS. Écossez **1,5 kg de petits pois** et **1,5 kg de fèves**. Nettoyez **1 botte de petits oignons nouveaux** et coupez-les dans la longueur. Faites fondre **30 g de beurre** avec **3 c. à soupe d'huile d'olive** dans 1 cocotte et ajoutez les petits oignons. Au bout de 5 min, ajoutez les petits pois et les fèves. Couvrez avec un peu de **bouillon de volaille** et laissez cuire pendant 8 min. Salez et poivrez et ajoutez quelques **copeaux de parmesan** juste avant de servir.

TOUT EST BON... DANS LE **HYUGANATSU** !

LE PAYS DU SOLEIL LEVANT EST UN ÉDEN POUR LA PRODUCTION D'AGRUMES. ON Y TROUVE DES PÉPITES, SOUVENT MÉCONNUES EN FRANCE, À L'IMAGE DU SURPRENANT HYUGANATSU, DONT L'ENSEMBLE DU FRUIT SE CONSOMME. Par Jean-Michel Brouard



Certains agrumes nippons sont des stars, quand d'autres n'ont pas voix au chapitre. C'est le cas du hyuganatsu dont l'importation en France sous forme de fruit frais n'est pas encore autorisée. Rien d'anormal, donc, si ce nom un peu compliqué ne vous dit rien. L'origine de *Citrus tamurana* remonte au début du XIX^e siècle, sur l'île de Kyushu, au sud de l'archipel. Et plus particulièrement dans la préfecture de Miyazaki, à l'est, où a été identifié pour la première fois en 1820 ce fruit tout à fait singulier. Son nom japonais évoque l'ancien nom de la préfecture de Miyazaki (« Hyuga ») et l'été (« natsu »), rappelant qu'il appartient à la famille des agrumes tardifs. Sa récolte s'étale généralement de mars à mai, annonçant l'arrivée prochaine de la saison estivale. Sa robe jaune éclatante est semblable à celle du yuzu. Certains scientifiques ont avancé l'idée qu'il pourrait être le fruit de l'hybridation de ce dernier avec un pomelo, mais rien n'a jusqu'ici été prouvé. Il pourrait tout aussi bien être une espèce endémique. Quoi qu'il en soit, les fruits sont plus gros que des yuzus, mesurant généralement 8 à 10 centimètres et pesant de 150 à 250 grammes. Plutôt rond, parfois légèrement aplati, il dévoile une chair pleine, particulièrement juteuse, aux pépins quasiment absents et exhalant des notes florales et fruitées, suggérant le pamplemousse mais sans son amertume. Il est délicatement acidulé, sans la vivacité du citron, et doté d'une belle sucrosité naturelle presque miellée. Sa grande particularité réside dans son albedo, la partie blanche sous l'écorce qui, elle aussi sucrée, se déguste avec le reste du fruit.

UNE CULTURE EN SURSIS

Olivier Derenne, directeur général de la société d'importation de produits japonais Nishikidori, ne tarit pas d'éloge sur la magie de cet agrume qu'il a découvert lors de séjours au Japon il y a trente ans. « La consommation du hyuganatsu a connu une importante croissance dans la seconde moitié du XX^e siècle. Sa production est montée jusqu'à 8 000 tonnes par an mais celle-ci décroît depuis plusieurs années pour atteindre aujourd'hui moins de 5 500 tonnes. Il est majoritairement consommé par les habitants vieillissants des campagnes qui le considèrent

bon pour la santé du fait de ses teneurs en vitamines A et C mais aussi pour ses antioxydants et son huile essentielle. » Si des essais de cultures ont été initiés dans d'autres parties de l'île de Kyushu ainsi qu'au sud de Honshu, Miyazaki demeure sa terre d'élection grâce à un climat doux très favorable. Historiquement, il faisait partie des cadeaux offerts par les voyageurs japonais venus dans la région et retournant dans leur famille, selon la tradition du omiyage. Convaincu du grand intérêt de cet agrume, notamment sur le marché français, Olivier Derenne a initié des travaux avec un laboratoire certifié pour pouvoir monter un dossier d'importation qui, s'il est validé, devrait permettre de découvrir le fruit dès l'an prochain. A priori essentiellement sous forme de jus, plus facile à transporter et moins cher à l'arrivée.

DES POSSIBILITÉS INFINIES

En attendant, le célèbre pépiniériste Schaller dans le Languedoc en fait pousser quelques arbres et permettra prochainement aux particuliers de les découvrir, parmi des centaines d'autres cultivars sur les deux hectares de la propriété. De quoi rêver à tous les accords possibles en cuisine. En pâtisserie, en glace, en accompagnement de volailles, de fruits de mer, de crabe, de saint-jacques, il se marie divinement aux épices, peut être poêlé ou même trempé dans de la sauce soja. Son jus se déguste tel quel et il s'accorde parfaitement à d'autres agrumes. Un caméléon gastronomique qui lui promet, espérons-le, une future place dans nos assiettes.

ACCORD PARFAIT AVEC LE YUZU

Parmi les nombreux secrets du hyuganatsu, il en est un qui devrait attirer l'attention de tous les gastronomes fondus de yuzu. Le jus de cet agrume japonais aujourd'hui très prisé, notamment des chefs, offre une acidité mordante. On parle ainsi de « yuzusu », ou vinaigre de yuzu, pour le qualifier. Et lorsque l'on veut en faire exploser les saveurs tout en lui conférant une rondeur plus aimable, il est de notoriété d'ajouter une touche de jus de hyuganatsu, entre 10 % et 15 %, pour parvenir à un assaisonnement parfait.

P. 8 SHOPPING

Amorino : Amorino.com
Barilla : Barilla.com/fr-fr
Brasserie Pietra : Brasseriepietra.com
Brémond fils : Maisonbremond.com
Caravane : Caravane.com
Daddy sucre : Daddy.fr/
Domaine de Murtoli : boutiquemurtoli.com
Eminente : Eminente.com
Fragonard : Fragonard.com/fr La Gallina
Hénaff : henaff.com/
La Gallina Matta : www.lagallinamatta.com
La Grande épicerie : lagrandeepicerie.com
La Tarte tropézienne : Latartetropezienne.fr/fr/
Laurent-Perrier : Laurent-perrier.com/fr/
Le Comptoir du caviar : Shoplecomptoirducaviar.com
Le Régat : le-regal.eu
Les Nouvelles Fermes : lesnouvellesfermes.com/
L.N. Mattei : distilleriemattei.com
Maison Colibri : Maison-Colibri.com
Mathon : Mathon.fr/
Menguy's : Menguys.fr/
Monin : monin.fr
Octaveo : Octaveo.com
Ottolenghi : Ottolenghi.co.uk/
Pointe de Penmarch : pointedenpennmarch.com
Pour de bon : Pourdebon.com
Rio mare : riomare.fr/
Sema design : Semadesign-deco.fr
Table Passion : Tablepassion.fr/
Villa Cardea : Villacardea.com/
Weiss : Chocolat-weiss.fr/fr
Wolfberger : Wolfberger.com/

P. 18 RESTOS

Stock : 88, rue de Richelieu, Paris 2. Tél. : 01 86 04 30 96.
Janette Bar de la mer : 6, avenue George V, Paris 8. Tél. : 01 40 70 11 76. janette-bardelamer-paris.com
Vinello : 106, rue Nollet, Paris 17. Tél. : 01 42 26 01 02
Peppino : 9, place de l'Église, Puteaux. Tél. : 07 83 39 97 22

P. 16 ON AIME

Hédonie côté cour : 6, rue Mézières Paris 6
Lombard : 70, rue du Cherche-Midi Paris 6
 www.champagne-lombard.com
Relais Bernard Loiseau : Saulieu
 www.cour-rheoum.com
Les grandes Locos : 10, rue Gabriel Péri, La Mulatière, Lyon

P. 38 DANS LES VIGNES

Domaine Biet : 38, route de Bel Air, Seigy. Tél. : 02 54 75 34 34
Domaine La Piffaudière : 96, route des Caves, Monthou-sur-Cher. Tél. : 02 54 71 89 19
Domaine de la Renaudie : 115, route de Saint-Aignan, Mareuil-sur-Cher. Tél. : 02 54 75 18 72
Domaine Thomas Frissant : 1, rue du Chemin Neuf, Mosnes. Tél. : 06 70 90 74 33
Domaine Joël Delaunay : 48, rue de la Tesnière, Pouillé. Tél. : 02 54 71 45 69

Domaine Vincent Denis : 54-56, rue de la Pouterie, Montlouis-sur-Loire. Tél. : 02 47 45 07 17
Domaine Mérieau : 69, route de Vierzon, Montrichard. Tél. : 02 54 32 14 23
Les Pierres d'Aurèle : 1, la Chauverie, Saint-Georges-sur-Cher. Tél. : 02 54 75 94 73
La Botte d'asperges : 52, rue Pierre-Henri Mauger, Le Controis-en-Sologne. Tél. : 02 54 79 50 49
Chez Bruno : 40, place Michel Debré, Amboise. Tél. : 02 47 57 73 49
Le Mange grenouille : 10, rue Paul Boncour, Saint-Aignan. Tél. : 02 54 71 74 91

P. 50 À CHACUN SA BOUTEILLE

Table Penja : 2 Rue Sedillot, Paris 7. Tél. : 01 45 51 95 82

P. 53 INSPIRATIONS

Aluvy : Aluvy-design.com
Brandt : Brandt.fr/
Braun : Braun.com/
Cristel : Cristel.com/
Cuisinart : Cuisinart.fr/
Dégion : Deglon.fr/fr/
Eurocave : eurocave.fr/fr
Flexipan : Flexipan.eu/
Hori3 : Hori3.com/fr/fr
Kitchengo : Kitchen-go.com/
Le Parfait : Leparfait.com
Melitta : Melitta.fr/
Nutribullet : Nutribullet.com/fr-fr
Peugeot : Boutique.peugeot.fr/
 maison/art-de-la-table.html
Sage : Sageappliances.com/fr-fr
Thermomix : Vorwerk.com/fr/fr
Thomson : Mythomson.com/fr

P. 44 DÉGUSTATION

Domaine Monin : 255, chemin des Vignes, Vongnes. Tél. : 04 79 87 92 33
Château de Poncié : 1087, route de Poncié, Fleurie. Tél. : 04 74 69 83 33
Château Coupe-Roses : 4, rue de la Poterie, La Caunette. Tél. : 04 68 91 21 95
Plaimont : 199, route de Corneillan, Saint-Mont. Tél. : 05 62 69 62 87
Domaine des Ronces : 9, impasse du Rochet, Beaufort-Orbagna. Tél. : 03 84 25 09 76
Armand Heitz : 21, place de l'Église, Pommard. Tél. : 09 62 67 89 59
Château Desmirail : 28, avenue de la V^e République, Margaux-Cantenac. Tél. : 05 57 88 34 33
Domaine Les Amoureuses : 1429, chemin de Vinsas, Bourg-Saint-Andéol. Tél. : 04 75 54 51 85
Château La Bégude : 901, avenue de la Bégude, Rousset. Tél. : 04 42 93 69 06
Berticot : route de Sainte-Foy-la-Grande, Duras. Tél. : 05 53 83 75 47
Clos La Coutale : Vire-sur-Lot. Tél. : 05 65 36 51 47
Domaine Paon Perché : La Vaudiot, Jaunay-Marigny. Tél. : 06 47 44 53 61
La Chablisienne : 8, boulevard Pasteur, Chablis. Tél. : 03 86 42 89 89

Famille Lafage : Rond-point Mas Miraflores, Perpignan. Tél. : 04 68 80 35 82
Sainchargny : 995, rue des Charmes, Lugny. Tél. : 03 85 33 22 85
Calmel & Joseph : Chemin de la Madone, Montirat. Tél. : 04 68 72 09 88
Chassenay d'Arce : 11, rue du Pressoir, Ville-sur-Arce. Tél. : 03 25 38 30 70
Domaine Tariquet : Château du Tariquet, Eauze. Tél. : 05 62 09 87 82

P. 76 VIS MA VIE

Café du commerce : 151, rue du commerce, Paris 15. Tél. : 01 45 75 03 27

P. 68 EN COULISSES

Hôtel Bleu : 1 bd des Moulins, 13 620 Carry-Le-Rouet
 Tel : 04 51 68 00 00 www.hotelbleucarry.com

P. 80 C'EST DU GÂTEAU

Les Belles Perdrix : Château Troplong-Mondot, Saint-Émilion. Tél. : 05 57 55 38 28.

P. 86 ESCAPADE

Maison Colombier : 523, route de Marennes Vilette de Vienne. Tél. : 04 74 57 98 05
Bistrot 17 : 19, rue du Musée, Vienne. Tél. : 09 81 65 18 82

La Cave du château : 6, route de la roche, Ampuis. Tél. : 04 58 17 08 71

Grand Hôtel de la Poste : 47, cours Rometang, Vienne. Tél. : 04 74 85 02 04

Maison Stephan : 20 bis, route de Lyon Tupin et Semons. Tél. : 04 74 56 62 66

Les Gagères : 1, ancienne route de Semons, Tupin et Semons. Tél. : 07 86 80 26 53

La Fromagerie viennoise : 18, rue Clémentine, Vienne. Tél. : 04 74 53 98 92

Chocolaterie Panel : 14, place de Gaulle, Vienne. Tél. : 04 72 24 15 80

Casa Flores : 47, rue des Clercs, Vienne. Tél. : 07 77 12 60 95

Maison Avenel : 4, place Miremont, Vienne. Tél. : 04 74 85 15 92

Maison Henririoux : Restaurant La Pyramide, 14, Bd Fernand Point, Vienne. Tél. : 04 74 53 01 96

Le Domaine de Clairefontaine : 105, chemin des Fontanettes, Chonas-L'Ambellan. Tél. : 04 74 58 81 52

Le Cottage de Clairefontaine : 616, chemin du Marais, Chonas-L'Ambellan. Tél. : 04 74 58 83 28

Poterie Dubernard : 24, rue des Clercs, Vienne. Tél. : 06 66 17 97 62

Confiturier Bruneton : 80, route de sainte Croix, Longes. Tél. : 04 37 22 64 67

Vienna : 2, rue des Orfèvres, Vienne
 Tél. : 04 74 85 02 63

P. 104 EN FORME

La Pousseraie : Lapousseraie.fr/

Les Petites Pousses : lespetitespousses.com

Le Paysan urbain : Lepaysanurbain.fr/

Wesh Grow : Wesh-grow.com/

P. 106 BANC D'ESSAI

Chez Bertrand : 99 Av. des Ternes, Paris 17. Tél. : 01 45 74 10 57

OFFRE D'ABONNEMENT

Cuisine et Vins DE FRANCE

6 NUMÉROS/AN

LE MAGAZINE DE RÉFÉRENCE
EN MATIÈRE DE GASTRONOMIE,
VINS ET ART DE VIVRE



VERSIONS
NUMÉRIQUES
INCLUSES

BULLETIN D'ABONNEMENT

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE À LIBELLER À L'ORDRE DE CUISINE ET VINS DE FRANCE ET À RETOURNER,
SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE, À :
SERVICE ABONNEMENTS CUISINE ET VINS DE FRANCE, 60643 CHANTILLY CEDEX



2 ANS D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE (12 n°)

35€

PAGBA



1 AN D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE (6 n°)

22€

PAGBI

Je renseigne mes coordonnées (EN MAJUSCULES)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

E-mail :

*Indispensable pour la gestion de votre abonnement et de vos versions numériques

☐ J'accepte de recevoir les emails des offres promotionnelles de CUISINES ET VINS DE FRANCE ☐ J'accepte de recevoir les offres des partenaires de CUISINE ET VINS DE FRANCE

Offre valable 3 mois en France Métropolitaine. Pour l'étranger, consulter le service abonnements au 09 86 86 07 21 ou rendez-vous sur notre site <https://abonnement-cuisine-vins.fr/>. Photos non contractuelles. L'envoi de votre premier numéro se fera sous un délai de 3 à 4 semaines à compter de la date de réception de votre règlement. Ce magazine est édité par la société YOVACOOK (RCS Nanterre 453 972 242). Conformément à l'article L.221-18 du Code de la Consommation, vous disposez d'un droit de rétractation pendant un délai de 14 jours ouvrés à compter de la réception du magazine. Une telle demande devra être adressée au Service Client par courrier à Service Abonnements Cuisine et Vins de France - 60643 CHANTILLY CEDEX. Les informations collectées sont destinées à la société YOVACOOK, responsable de traitement. Elles sont utilisées à des fins de traitement et de gestion de votre abonnement. Le cas échéant, ces données pourront être communiquées à ses partenaires commerciaux à des fins de prospection uniquement si un consentement exprès a été donné en ce sens, lequel peut être retiré à tout moment. En application de la réglementation en vigueur relative à la collecte ou traitement des données personnelles, vous disposez des droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Pour exercer vos droits, veuillez contacter la société YOVACOOK à l'adresse mail abo@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

Pannow/Getty Images/Stockphoto. Yovacook.

Cuisine et Vins DE FRANCE

117, AVENUE VICTOR HUGO,
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT.
Site web : www.abonnement-cuisine-vins.fr
E-mail rédaction : courrier@yovacook.fr
E-mail abonnements : abo@cuisine-et-vins.fr

MAGAZINE RÉALISÉ PAR YOVACOOK
117, avenue Victor Hugo, 92100 Boulogne-Billancourt

RÉDACTION

Rédactrice en chef : **Sophie Menut Yovanovitch** (sophie@yovacook.fr)
Directeur artistique : **David Nunes Ruano** (david@yovacook.fr)
Secrétaire générale de rédaction : **Marie Martin** (marie@yovacook.fr)

ONT COLLABORÉ

Séverine Augé, Fabrice Besse, Jean-Michel Brouard,
Luca Camporese, Camille aime la food, Béatrice Delamotte,
Maeva Destombes/Hans Lucas, Josselin Rocher,
Valérie Lhomme, Pierre Alexandre.

PUBLICITÉ

Olivier Duchalard : olivier@yovacook.fr (06 70 35 40 99)
Marc de Brébisson : marc@yovacook.fr (07 60 60 86 75)

SERVICE RELATIONS ABONNÉS

Vous pouvez nous contacter :

Par courrier :

Service Abonnements Cuisine et Vins de France 60 643 CHANTILLY cedex

Par téléphone : 09 86 86 07 21

Horaires d'ouverture : 9h00/18h00, du lundi au vendredi

Par mail : abo@cuisine-et-vins.fr

VENTE (RÉSERVÉE AUX MARCHANDS DE JOURNAUX)

MP Conseil

Laurent Boudierlique <boudierlique@mercuripresseconseil.fr>
Tél : 01 42 36 87 78

Imprimerie : **Roto France Impression**
Imprimé en France / Printed in France

PRÉSIDENTE DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : SOPHIE MENUT YOVANOVITCH

**Cuisine et Vins de France est édité par
YOVACOOK Medias capital 10 000 €.**

Siège : 117, av. Victor Hugo, 92100 Boulogne Billancourt.

« Cuisine et Vins de France est une marque de Marie Claire Album,
Paris, France. Le magazine Cuisine et Vins de France et ses hors-séries
sont publiés par YOVACOOK sous licence. »

Dépôt légal : à parution. Commission paritaire : 0427 K 85024.

N° ISSN : 0337-8810. Distribué par MLP.

Les marques et adresses figurant dans ces pages

sont libres de toute publicité. TVA : 210 %

Abonnement France : 1 an (6 n°) 22 € au lieu de 29,40 € (prix de vente au n°)

Et 2 ans (12 n°) 35 € au lieu de 58,80 € (prix de vente au n°)

Pour l'étranger, consulter le site abonnement-cuisine-vins.fr



HORS ENCARTS

Origine du papier : Autriche
Taux de fibres recyclées : 40 %
Certification : PEFC
Eutrophisation : Plot 0,018 kg/tonne



CHATEAU ROUBINE

- CRU CLASSÉ -



4216 Route de Draguignan • 83510 Lorgues

Tel. +33 (0)4 94 85 94 94

oenotourisme@chateauroubine.com • www.chateauroubine.com

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



PHOTO: M. ALAIN / 06 80 72 28 - 5 RUE DE LA GALLIE, 92000 NANTERRE - ROSA PARIS



Olivier Dumont à Saint-Gilles, 30
à nos côtés depuis 20 ans

**POUR VOUS PROPOSER
DES PRODUITS DE QUALITÉ,
NOUS TRAVAILLONS EN DIRECT AVEC
PLUS DE 1 000 PRODUCTEURS FRANÇAIS
PASSIONNÉS.**

**COMME OLIVIER QUI N'A PAS PEUR DE SE FAIRE DÉVORER
PAR LES MOUSTIQUES.**

