

N° 225 JUILLET - AOÛT 2025

Cuisine et Vins

DE FRANCE

90
RECETTES
GOURMANDES

**COMME UN AIR
DE VACANCES**
Escapade à Cassis

**ON CUISINE
TOUT
EN PLEIN AIR
AVEC LE BRASERO**

**C'EST LA SAISON
DES ROSES**
NOTRE TOUR D'HORIZON
DANS LE VIGNOBLE FRANÇAIS

**LES
VIGNERONNES
DU SUD**
NOUS INVITENT
À LEUR TABLE
AUTOUR D'UN MENU
PROVENÇAL

PLEIN SOLEIL

OBJECTIF DÉTENTE

SE RÉGALER AVEC DES RECETTES SAVOUREUSES, SANS PASSER DES HEURES EN CUISINE

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 225 - F: 4,90 € - RD



L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



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

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

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

INDEX DES RECETTES

JUILLET – AOÛT 2025

ENTRÉES

Avocado toast p. 93
Beignets d'aubergine p. 111
Caponata p. 111
Caviar d'aubergine p. 110
Crème d'aubergine fumée p. 111
Flans à la tomate p. 109
Houmous de pois chiches p. 69
Pissaladière d'aubergines et oignons p. 83
Salade d'aubergine estivale p. 110
Salade de crevettes et melon p. 98
Salade de haricots verts aux framboises p. 26
Salade de haricots verts aux giroles p. 60
Salade de pastèque à la feta p. 69
Salade de rubans de concombre p. 108
Shoot de melon p. 108
Soupe d'aubergine p. 111

PLATS

Aubergines à la vapeur p. 111
Aubergines au cumin p. 110
Aubergines farcies p. 111
Aubergines grillées, sauce au yaourt p. 111
Aubergines, sauce miso p. 111
Aubergine laquée au miso p. 39
Brochettes de poulet à la libanaise p. 70
Camembert rôti p. 39
Ceviche de sériole au concombre p. 90
Chipirons comme à l'avant comptoir p. 38
Côtelettes de porc laquées p. 38
Côtes d'agneau en croûte de pesto p. 100
Curry d'aubergine p. 111
Daube de bœuf à la provençale p. 66
Épaule d'agneau confite, ragout de pois chiches et artichauts p. 65
Flan aux haricots verts p. 26
Haricots verts à la flamme, foie gras et pickles p. 38
Lamelles de bœuf à la provençale p. 39
Melanzane d'aubergine p. 111
Moussaka express p. 111
Mousse de mer, langoustine de Bretagne, risotto au roquillo et tomates p. 75
Moules à la tomate p. 109
Panzanella p. 82
Penne à l'arrabiata p. 109
Petits farcis de Provence, bouillon au basilic p. 62
Poisson à la chermoula, semoule verte p. 100
Poivrons grillés aux anchois p. 24
Quiche au saint-marcellin p. 109
Risotto à la tomate p. 84
Riz et haricots verts sauce satay p. 26
Rougets et caponata, beignets de fleurs de courgette p. 64
Roulés d'aubergine et veau p. 99
Salade de haricots verts aux framboises p. 26
Salade de haricots verts aux giroles p. 60
Salade de pastèque à la feta p. 69
Salade de rubans de concombre p. 108
Salade de crevettes et melon p. 98
Shoot de melon p. 108
Spaghettis alla puttanesca p. 25
Tartare de légumes et gambas, velouté de courgette p. 61
Tarte tatin aux poivrons et brousse p. 99
Tataki de canard, kiwi et gingembre p. 38
Thon cru, noisettes p. 89
Tofu doré p. 39

DESSERTS

Cheesecake aux pêches p. 27
Fruits d'été gratinés aux dragées p. 85
Gâteau au chocolat sans gluten p. 71
Mousse à la cerise p. 101
Pêches au vin p. 28
Pêches façon Melba p. 28
Pêches rôties au miel p. 39
Pommes cuites à la braise, crème crue p. 39
Tarte aux abricots et crème pistache p. 101
Tarte aux pignons p. 67
Tartelettes mousses au yaourt et aux fraises p. 80

DIVERS

Aïoli p. 63
Anchoïade p. 25
Dip à l'avocat p. 103
Dip aux cacahuètes p. 103
Marinade pour barbecue p. 103
Marinade aux herbes p. 103
Moutarde au miel et aux épices p. 109
Petites crêpes au sarrasin p. 105
Sauce au basilic p. 103
Sauce au bleu de Bresse p. 103
Sauce au curry p. 103
Sauce au miel et au miso p. 103
Sauce au sésame p. 103
Sauce au yaourt et à la menthe p. 102
Sauce chimichurri p. 102
Sauce mousseline p. 102
Sauce à l'orange et au gingembre p. 103
Sauce aux poivrons et au chorizo p. 103
Thé glacé aux fruits p. 109
Vinaigrette à la tapenade p. 102
Vinaigrette au citron et aux câpres p. 103

L'ÉDITO



En rentrant de Cassis où je m'étais arrêtée pour « dénicher » les bonnes adresses de la jolie cité, j'ai quitté la côte pour m'enfoncer dans les terres. Je devais rejoindre Paris pour continuer mon travail. Nous étions le 30 avril, je remontais vers le nord alors que tout le monde descendait dans le Sud pour profiter de quelques jours de vacances. Sur la route, je réfléchissais à ce numéro d'été à venir. Des recettes à préparer sur le brasero, une sélection de rosés de tous les vignobles de France à mettre au frais, une balade à Chablis pour découvrir comme ses vins se marient bien avec fruits de mer et poissons. J'avais rencontré une cheffe merveilleuse en Bretagne. Sud-Africaine, elle a tout quitté pour investir un château qu'elle et sa famille ont mis quatre ans à recréer à leur image. Et puis j'ai bifurqué avant de prendre l'autoroute au Mûy, j'avais encore un dernier rendez-vous. Au Château Sainte Roseline, Aurélie Bertin, la propriétaire du vignoble provençal, avait réuni ses amies vigneronnes. La table était mise sous les platanes centenaires, les effluves de cuisine s'échappaient des grandes fenêtres ouvertes. Pas un nuage dans le ciel azur, les rires fusaient, les verres se remplissaient. Certes, j'étais là pour travailler. Nous devions mettre en scène ce qui se déroulait sous mes yeux. Les recettes se terminaient, le photographe était prêt. Et, tout d'un coup, l'été était là, un peu en avance avec ses couleurs, sa lumière, son indolence. J'ai arrêté de regarder ma montre, les plats et la journée ont défilé, et j'ai vu la joie, la complicité de toutes ces femmes du vin. Je me suis sentie en vacances, comme vous bientôt.

SOPHIE MENUT YOVANOVITCH
@sophiemenuityovanovitch

SOMMAIRE

JUILLET - AOÛT 2025 N°225

Photo couverture:
Sophie Menut Yovanovitch



3 ÉDITO ET INDEX DES RECETTES

NEWS GOURMANDES

8 SHOPPING

14 ON AIME

16 RESTOS

18 LECTURES À DÉVORER

20 DANS MON PANIER

Anchois, haricots verts, pêche

28 TÊTE D'AFFICHE

Le brasero des copains

38 TROUVAILLES

Deux collioure inattendus

40 DANS MON VERRE

Que boire avec... une paella ?

42 DANS LES VIGNES

Chablis, pureté et élégance

48 DÉGUSTATION

35 rosés de la Loire à la Provence

52 DANS MON BAR

Pastis, un air de vacances

54 À CHACUN SA BOUTEILLE

Bien accompagner...

des mezze libanais

56 INSPIRATIONS

Un déjeuner au Château

Sainte Roseline en Provence

66 BEAUX MARIAGES

L'été sans souci

RETROUVEZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT
P. 77 ET P. 114



LES 4 RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION

Riz et haricots verts sauce satay p. 25

Côtelettes de porc laquées p. 36

Gâteau au chocolat sans gluten p. 69

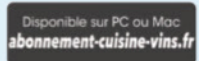
Mousse de mer, risotto au rooibos p. 73



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

Abonné au magazine papier ?

L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



Le Réserve & Nicolas François 2012

Disponibles chez les cavistes indépendants et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr

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

70 EN COULISSES
Chantel Dartnall au Château
des Tesnières, à Torcé

74 RENCONTRE
Martin-Pouret, une maison
qui a du piquant

78 C'EST DU GÂTEAU
Tartelettes mousseuses au yaourt
et aux fraises de Valentin Fabry

80 4 RECETTES
SIMPLISSIMES... AVEC
3 ingréd max

84 ESCAPADE
Lumineuse Cassis

92 ENVIE D'AILLEURS
Rioja Alta, rendez-vous
en terres espagnoles

96 1 SEMAINE
EN CUISINE

100 ENVIE DE
Vinaigrette, marinade, dips...

102 EN FORME
Le sarrasin

104 BANC D'ESSAI
La glace au café

106 TRUCS &
ASTUCES

108 UN PRODUIT,
UNE HISTOIRE

110 UN PRODUIT,
10 RECETTES
L'aubergine

112 QUÈSACO
La violette de Toulouse

113 CARNET
D'ADRESSES

114 OURS



78



83



84



92



96



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

UN CHÂTEAU EN CHAMPAGNE
RÉCOLTANT-MANIPULANT • CÔTE DES BAR



www.champagnechateaubligny.com

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

COULEURS ET SAVEURS

POUR UNE EXPLOSION DE FRAÎCHEUR.

Par Sophie Menut Yovanovitch

Thé vert glacé aux fleurs
de cerisier en sachets,
7,50 € + pichet en verre,
ouverture filtrante, 43,50 €,
Dammann Frères.



Assiette « Fruit du Jour »
en céramique Shafford
(1987), **Octaevo**, 45 €.



Assiette à dessert Dolce Vita,
Gifi, 1,29 €.



Eau pétillante à domicile
Ensö de **Sodastream**, 189,99 €.



Glace Mystère caramel,
glacier **Louise**,
1 boule 7,50 €,
19,90 € en bac de 50 cl.



Coffret de 12 macarons
Ladurée & Maison Matisse, 39 €.

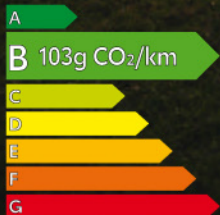


Spritz **Italicus**
à la liqueur
de bergamote
et de cédrat,
39,70 €, les 70 cl.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Lexus sweet Lexus.*

Lexus LBX



LEXUS

Gamme Lexus LBX : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO₂ combinées (g/km) selon norme WLTP : de 4,5 à 4,8 L/100 et de 102 à 110 g/km.

*Lexus, bienvenue chez vous.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. Pensez à covoiturer.
Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

Sachet refermable d'olives dénoyautées
ail basilic, Les maxi plaisirs, **Le Brin
d'olivier**, 5,89 € les 350 g.



Sardines entières à l'huile
d'olive vierge extra bio
Puget, issues de la pêche
durable, **Parmentier**,
2,05 € les 70 g.



Corbeille en céramique
Maison Pichon Uzès, 459. €



Brie aux figues et noix
La ferme des 30 arpents,
**Edmond de Rothschild
Héritage**, 19,50 €
les 375 g.

LE GOÛT DES BONNES CHOSES

LA GOURMANDISE ET LE STYLE.



Pâte à tartiner aux spéculoos
Colombus Café & Co,
2,65 € les 400 g.

Liqueur de menthe
française **De Michellot**
36 € les 70 cl.



Tartinable à la thaï **Sud & Sol**,
3,10 € les 165 g.



Bouillon de volailles
fermières prêt à l'emploi,
à déguster ou à cuisiner,
Maison Bouillon,
7,40 € les 475 ml.



Assiette homard en faïence,
décor peint à la main,
Au bain Marie, 42 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

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

FÊTER L'ÉTÉ

DES SAVEURS SUBTILES ET
LA DÉCO ADAPTÉE POUR METTRE
EN VALEUR VOS TABLES.

Pichet poisson en céramique
réalisé à la main, contenance 1,3 l,
hauteur 25 cm, **Molleni**, 75 €.



Gin **Melifera** distillé
avec des fleurs
d'immortelle,
45 € les 70 cl.



Glace artisanale à l'eau
(fraise, poire, mirabelle,
pêche) Papino **La Mère
de Famille**, 4,50 € le tube.

Plateau émaillé
11 X 17 cm **Paradisio
imaginarium**, 20 €.



Persillade au houblon
d'Alsace **Georges
Colin**, 11,30 € la boîte
de 40 g.



Huile de noix de cajou
Maison Guénard, 15,30 € les 25 cl.



Griottines au rhum
Saint James, distilleries
Peureux, 16,55 € les 35 cl.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



Escapade gastronomique dans les Caraïbes

Croisière 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 Waldorf 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**, éditrice du magazine Cuisine et Vins de France vous partagera ses connaissances sur la gastronomie, se chargera des accords mets et vins et interviewera les chefs. 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. Un voyage inoubliable, où nature et patrimoine s'entrelacent pour vous immerger

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

(1) Excursions incluses à pré-réserver environ deux mois avant le départ, dans la limite des places disponibles. Document non contractuel. Droits réservés PONANT. ©Studio PONANT - Aurélie Court, Elvia Giannitelli / © Adeline Monier. IM013120040.



VOYAGER EST UN ART

avec PONANT EXPLORATIONS

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 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
Explorez sur [PONANT.COM](https://www.ponant.com)

En partenariat avec
PONANT
EXPLORATIONS

LA LISTE DE NOS ENVIES

C'EST LE MOMENT DE PROFITER ET DE DÉCOUVRIR.

Par Gilles Brochard, David Nunes Ruano et Sophie Menut Yovanovitch



RITZ PARIS LE COMPTOIR S'INVITE RIVE GAUCHE

Après la rue Cambon, le Ritz Paris Le Comptoir traverse la Seine et s'installe au cœur du Paris littéraire, face au Bon Marché. Une nouvelle adresse signée François Perret, pensée pour offrir aux gourmands de la rive gauche l'excellence à emporter : feuilletés longilignes, mille-feuille-to-go, madeleines iconiques et boissons pâtisseries ultra-gourmandes. Pour l'ouverture, une collection inédite d'éclairs en trompe-l'œil vient surprendre les palais, avec en exclusivité l'éclair au café imaginé autour du premier blend signé Ritz Paris Le Comptoir. Une adresse qui conjugue raffinement, audace et plaisir... à emporter.



LE CHAMPAGNE EN FÊTE

Depuis dix ans, les coteaux, maisons et caves de champagne sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. 2025 est l'année de la célébration collective. Le 4 juillet, le chef Arnaud Lallement prépare le gâteau d'anniversaire. Épernay accueille la soirée blanche le 14 juillet, Reims organise le concert pique-nique des Flâneries musicales le 19 juillet et aux Riceys, on fête la route du champagne les 26 et 27 juillet.

**Plus d'infos sur Champagne-
patrimoinemondial.org/**

PASSION PISTACHE

Fondateur des célèbres marques L'Occitane et Oliviers & Co et président du groupe Territoire de Provence, Olivier Baussan a toujours été un ardent défenseur de sa région et de ses richesses. Après avoir été à l'initiative du plan de relance de l'olivier et de l'amande, il développe aujourd'hui la filière pistache en Provence. Plus de 500 hectares ont été replantés depuis 2018 et un espace dédié a vu le jour à Valensole, à proximité des pistachiers. La Maison de la pistache invite à découvrir ce petit fruit sous toutes ses formes : en coque, aromatisé, émondé, grillé, en pâte sous forme de biscuits et de pralines.



DR



PIZZERIA **AMBULANTE**

Vous aimez la pizza ? Que diriez-vous si une équipe de pizzaiolos venait les préparer chez vous ? Louis Ganivet a eu la bonne idée de fonder Hokis. Particulier, société, pour des déjeuners, dîners ou fiestas, il se déplace avec son équipe pour vous préparer des pizzas sur mesure grâce à ses fours ambulants. Pâte maison et ingrédients irréprochables. Il n'y a plus qu'à s'asseoir, se laisser gagner par l'ambiance et la gourmandise. Mamma mia qu'elles sont bonnes, ces pizzas !

Prestation à la carte à réserver en avance sur Paris et la petite ceinture.



TABLÉES **IMMERSIVES**

Marion Gaignard, cheffe engagée, a lancé le concept Champs de Table. Dans la campagne lyonnaise, on se retrouve au milieu des vignes, dans une grange, une ferme, sous les arbres fruitiers ou dans un potager autour de tables éphémères, chez des producteurs et des vignerons. Un menu saisonnier célèbre le terroir et le travail des paysans : un dialogue gourmand entre cuisine et territoire.



CONCERT **DANS LES VIGNES**

En Provence, le 19 juillet, le domaine Gavoty célèbre la douzième édition de son concert de musique classique. Les musiciens de l'orchestre philharmonique de Radio France unissent leurs talents pour interpréter un programme de haute volée autour de Mozart, Beethoven, Rossini et Haendel. Après le concert, une dégustation de grands millésimes du domaine et un buffet raffiné attendent les visiteurs. Une belle façon de mêler grands vins et belle musique pour 79 € la soirée.

CAFÉS **DE LÉGENDE**

Les hauts plateaux de Colombie et du Kenya, les montagnes amazoniennes du Pérou, les collines d'Éthiopie, le sud de l'Inde, au nord de Cochin... Toutes ces origines de café, soit 35 terroirs, ont été sélectionnées par la maison Bacha Coffee, née à Marrakech, au palais Dar el Bacha. Elle vient d'ouvrir sur les Champs-Élysées un vaste comptoir doublé d'un salon de café d'une soixantaine de places dans un décor oriental très élégant. Après le comptoir du Ritz Paris, voici l'un des plus beaux lieux au monde pour choisir son pur arabica et déguster plus de 200 références pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou le goûter d'après-midi. Le chef pâtissier Richard Bourlon (ex-Meurice et La Mamounia), qui travaille pour la marque depuis 2019, défend la devise « Le meilleur café avec le meilleur croissant », proposant cette viennoiserie à la pistache, au café ou à la crème brûlée, et un appétissant chariot de desserts. Quelque 12 cuisiniers, 9 pâtisseries et 6 boulangers ont été recrutés pour ce splendide lieu réparti sur trois étages.



À TABLE

Nos coups de cœurs

CHANGEMENT DE CHEF, DE CONCEPT, OUVERTURE.
LA SÉLECTION DE LA RÉDACTION.

Par Sophie Menut Yovanovitch et Clotilde Roux

AILLEURS



LE BISTROT DE JAN, Nice

Le chef sud-africain Jan Hendrik van Der Westhuizen est bien connu des Niçois. Son restaurant Jan ouvert en 2023, derrière le port, dans le quartier des foodies, brille d'une étoile. À deux pas, il vient d'ouvrir son bistrot. Une déco chaleureuse et feutrée, un peu théâtrale à l'intérieur, une terrasse accueillante à l'extérieur. Un service plus qu'empressé et une cuisine délicieuse. Le chef qui a fait de Nice sa ville de cœur mêle les inspirations avec bonheur. Les beignets de fleur de courgette côtoient la tourte au poulet, le céleri rémoulade, le bobotie de lentilles. Il n'est pas interdit de manger avec les doigts les plats de partage. Cela vient d'ouvrir et on s'y bouscule déjà. Formule déjeuner 32 €, à la carte 60 € env.



BEC, Paradou

Installé dans un mas provençal de charme, BEC poursuit sa mue gourmande. Cinq ans après sa reprise par Jessica Cogoni et Édouard Beaufils, l'adresse ouvre un nouveau chapitre avec l'arrivée du chef Erik Marchesan. Originaire d'Italie, ce jeune talent insufflé à la carte courte et de saison, une touche végétale enrichie d'influences transalpines. Au menu, une cuisine élégante, engagée, qui fait honneur aux producteurs de la région. Édouard intensifie la démarche engagée avec le terroir alentour. Une adresse vivante et sincère au cœur des Alpes. Menus 65 et 90 €.



GOUSTUT, Capbreton

Au port, Goustut est une table chaleureuse où le chef passionné Charles Guillou célèbre la mer avec une cuisine bistronomique, gourmande et engagée. Ses plats à partager, spécialités de la maison, mêlent cuisson à la braise, pêche durable et produits bio locaux. La carte créative et inspirée change chaque jour au gré des arrivages. Influences régionales et touches asiatiques dynamisent les mezze, comme avec la bonite marinée servie avec artichauts en barigoule et pickles de piments doux, ou encore le lieu jaune au barbecue accompagné d'une sauce XO et d'épinards asiatiques. Le tout s'inscrit dans une démarche durable antigaspi. Vins nature et boissons artisanales complètent l'expérience dans une ambiance décontractée. Formule déjeuner 28 €, grand mezze 55 €.





MASLOW TEMPLE, Paris 3

Et de deux pour l'équipe de Maslow dont le premier restaurant ne désemplit pas quai de la Mégisserie à Paris. Cette fois-ci, les trois fondateurs voient les choses en grand et la déco en rouge ! Avec les mêmes convictions écoresponsables et un sourcing en circuit court, ils sont capables de proposer des recettes végétariennes hautement désirables. On se bouscule ici, sur trois étages et dans la bonne humeur, pour déguster les assiettes de partage. Il faut goûter le pithiviers de champignon, les churros de pomme de terre ou l'artichaut dip pour réaliser qu'on peut se régaler sans viande ni sans poisson. *Assiettes entre 4 et 13 €, dessert à partir de 9 €, cocktail à partir de 8 €.*



COLVERT, Paris 6

Le cuisinier Baptiste Borderie vient d'arriver chez Colvert. Après quinze ans passés chez les grands chefs, le voilà à la tête du sympathique bistrot. Il a tout de suite compris la feuille de route et sa cuisine mixe classique et canaille, gourmandise et fraîcheur. Pâté en croûte, poireaux coquillage, maquereau à la flamme, truite confite à la mélisse régaleront habitués et touristes. Le sommelier Hugo Oliver a concocté une magnifique carte des vins truffée de pépites avec un clin d'œil appuyé aux amateurs de champagne. Service aux petits soins. *Menu dégustation 75 €.*



SPITI SOU, Paris 6

Le lieu, « comme à la maison » en grec, réinventé par deux passionnés de ce pays, propose avec talent un vrai dépaysement. Ici, à deux pas de la Seine, dans un décor chic mariant bois, marbre et banquettes en tissu bleu, on se régale de la cuisine authentique et sincère du chef franco-grec Paul Evangelopoulos, en commençant par les mezze (beignets de courgette, dorade crue, tarama incroyable, manitaria...), un poulpe ou des côtelettes d'agneau grillés au barbecue, gouvietsi façon osso buco, poulet mariné, délicieuses pâtes du pêcheur à l'orzo, le tout accompagné de vins exclusivement grecs et servis avec le sourire, afin que le voyage soit total. *À la carte env. 70 €.*



L'IZAKAYA DASSAI, Paris 7

On connaît la passion du chef Yannick Alléno pour le Japon et son expertise en matière de cuisine nipponne. En plein cœur du VII^e arrondissement à Paris, on se retrouve dans l'atmosphère conviviale des tables populaires. Une déco épurée et brute qui répond aux plats que l'on partage comme le veut la tradition des izakayas. Sashimi, onigiri, poulet frit karaage, teriyaki grillé au binchotan, ramen et des recettes plus confidentielles comme l'oyakodon et le tsukemono parfaitement exécutés par les chefs japonais et accompagnés d'une proposition d'une douzaine de sakés. On sort du lieu repu, mais léger, étonné et charmé en se demandant si on est bien à Paris. *Menu 69 €, à la carte très variable selon les choix.*

Lectures À DÉVORER

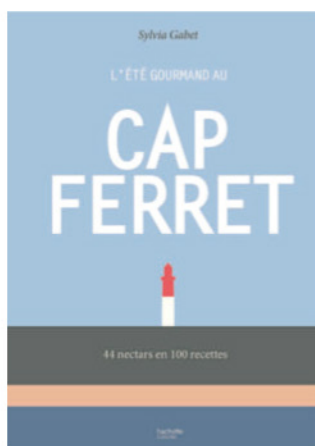
DES OUVRAGES POUR SAVOURER L'ÉTÉ, ADAPTÉS AUX GROSSES CHALEURS, QUI NOUS EMMÈNENT AILLEURS, TOUJOURS AVEC GOURMANDISE.

Par Sophie Menut Yovanovitch

LE CAP FERRET COMME SI VOUS Y ÉTIEZ

Sylvia Gabet, critique gastronomique et auteure culinaire, nous emmène découvrir le cap Ferret authentique qu'elle connaît depuis plus de 30 ans, grâce à ses recettes aux influences iodées. Elle a classé les produits phares de la presqu'île en 44 « nectars ». Bar de ligne, sardine, huître, dorade, thon, bigorneau, cochon, asperge, canard... se cuisinent dans la tradition ferret-capienne. Les belles photos nous donnent envie de la rejoindre, et de se mettre à table. Bien plus que de simples recettes, Sylvia aimerait que cet ouvrage invite les touristes qui y passent en hordes l'été en comprennent l'histoire et les traditions, pour encore mieux l'aimer et le respecter.

L'Été gourmand au cap Ferret, de Sylvia Gabet (Hachette, 39,95 €), sortie le 23/04/25.



LES CLÉS DE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

Quels produits, quel matériel, comment préparer les sauces, les confitures de base, comment faire germer ses graines, confectionner un tofu, le griller, le glisser dans une sauce, réhydrater des algues sèches, utiliser l'agar-agar... ? La journaliste

culinaire Estérelle Payany nous guide sur le chemin de la cuisine végétarienne et des produits phares qui la composent, ou comment se régaler en 100 recettes originales, pour changer du gratin de chou-fleur.

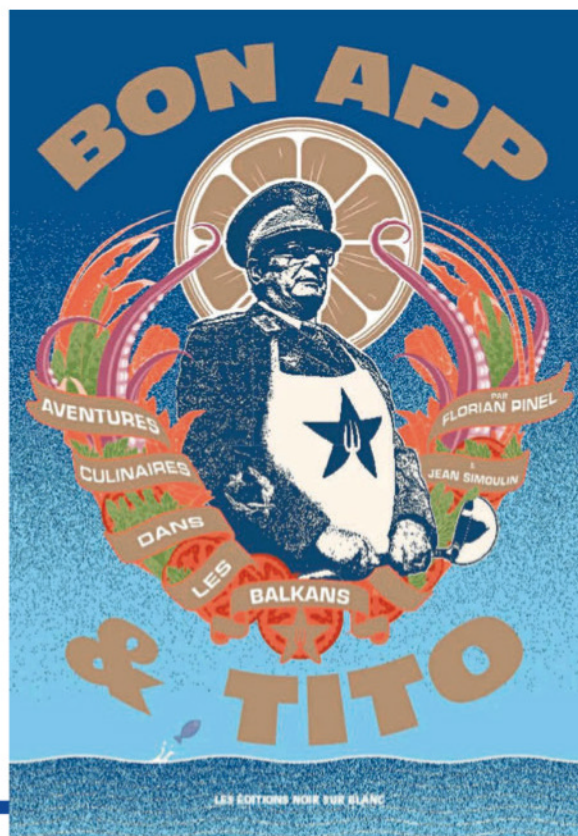
La Cuisine végétarienne, d'Estérelle Payany (Flammarion, 35 €), sortie le 07/05/2025.

VOYAGE CULINAIRE DANS L'EX-YOUGOSLAVIE

Bien plus qu'un livre de recettes, ce gros ouvrage original peut aussi être vu comme un guide de voyage. Les deux auteurs avaient déjà sévi avec *L'Archipel du goulache*, un livre sur la cuisine de l'ex-URSS.

Les voilà partis dans les Balkans, nous offrant un carnet de route truculent, entre anecdotes et recettes, la plupart probablement inconnues de vous. De la Dalmatie à l'Albanie, en passant par la Serbie et la Croatie, ils partagent leurs aventures et découvertes. Des villages et des villes loin des sentiers battus, des vignobles, des spécialités et des traditions culinaires. Accrochez vos ceintures, vous sortirez bien plus cultivés après ce voyage. Cevapi, podvarak, tavë kosi, burek, kajmak et autre ajvar n'auront plus de secrets pour vous, *da* !

Bon App & Tito, aventures culinaires dans les Balkans, de Florian Pinel et Jean Simoulin (Les Éditions Noir sur Blanc, 39 €), sortie le 15/05/25.





CHASSE AUX TRÉSORS

Les beaux jours inaugurent la belle saison des plantes. Mathilde Simon nous initie à la cueillette sauvage. Apprenez à ouvrir l'œil. La nature nous offre ses richesses. Avec un peu de connaissance, apprise dans ce petit manuel, vous allez découvrir l'alliaire, l'armoise commune, le chénopode blanc, l'épine-vinette, l'impératoire, le lierre terrestre, l'ortie... Tous ont en commun d'être comestibles. Où les trouver, comment les reconnaître, quand les cueillir, comment les déguster, les cuisiner, cueillir les plantes c'est se rattacher au monde.

Sauvages et comestibles, 50 plantes à cueillir, 50 recettes à cuisiner, de Mathilde Simon (Solar, 19,90 €), sortie le 24/04/2025.



MADE IN TAÏWAN

On connaît la cuisine chinoise, thaïlandaise, vietnamienne, mais beaucoup moins la cuisine taïwanaise. Virginia est née à Taïpei et habite en France. En bonne ambassadrice de son pays, après avoir créé son atelier de cuisine, elle le transforme en restaurant en plein cœur de Paris et, étape supplémentaire, nous partage ses recettes : bubble tea, bœuf sauce saté, gua bao (pain cuit à la vapeur et fourré), pâtes de riz sautées, wontons : les recettes essentielles pour découvrir et se régaler de la cuisine made in Taïwan.

Taïwan, plats incontournables et voyage culinaire, de Virginia Chuang (Mango, 10 €), sortie le 13/06/2025.



DE SAISON

Elle s'en va et elle revient... Dès que l'on peut cuisiner dehors, la plancha est le symbole des vacances et du plein air. Ce mode de cuisson sain convient pour préparer les œufs au plat du matin ou les boulettes de bœuf, pour faire griller nos légumes et même nos fruits. En mode carnivore ou végétarien, elle se plie à tous nos désirs. Voilà 100 recettes pour vous donner des idées si vous aviez oublié depuis l'été dernier.

Plancha, collectif (Larousse, 24,99 €), sortie le 16/04/2025.

RECETTES CANICULAIRES

Il fait trop chaud pour cuisiner... ou presque. Yves Geisenberger, l'auteur de cet ouvrage, s'il aime comme nous les plats mijotés et autres grillades à la braise, nous conseille quoi cuisiner lorsque le mercure flirte avec les hautes températures. Des plats légers, rafraîchissants, rapides à préparer quand on n'a pas envie de rester enfermé dans sa cuisine mais plutôt de se mettre à l'ombre.

Des cocktails rafraîchissants, des salades, du cru, des soupes et des terrines froides... tout ce qu'on aime par temps chaud.

Canicule, recettes fraîcheur pour temps chaud, d'Yves Geisenberger (Éditions Sud-Ouest, 10 €), sortie le 2/05/25.



LE SOLEIL TAPE ENCORE

Si vous êtes à court d'idées, voilà un deuxième ouvrage pour préparer des recettes faciles, à savourer, par exemple, au bord d'une piscine : tartare de thon rouge aux framboises, pimientos del padrón, inspiration pan-bagnat, gambas grillées au pastis, sauce feta, glace à la pêche... vivement que le soleil soit là !

Cagnard, 70 recettes à cuisiner quand ça cogne fort, de Chloé Josso et Emanuela Cino (Éditions de La Martinière, 27 €), sortie le 2/05/25.

LE MARCHÉ de saison

LES BONS 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
DES HARICOTS VERTS, DES ANCHOIS ET DES PÊCHES.

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

HARICOTS VERTS

Originaires d'Amérique centrale et du Sud, les haricots verts se récoltent généralement en été, de juin à septembre. C'est à ce moment-là qu'ils sont les plus tendres. Ils sont riches en vitamines A, C et K ainsi qu'en fibres et légers en calories, ce qui font d'eux les légumes minceur de l'été.

Mariage heureux : ils peuvent être cuits à la vapeur, sautés ou ajoutés à des salades, apportant croquant et couleur à vos plats. Deux options tout aussi délicieuses : faites-les cuire à l'anglaise pendant quelques minutes pour les garder bien verts (en les jetant après cuisson dans un saladier d'eau glacée) et croquants. Ou bien, après les avoir égouttés, faites-les sauter avec des échalotes et du beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient fondants.



PÊCHES

Originaires de Chine, excellentes sources de vitamines A et C et riches en antioxydants, juteuses et sucrées, elles sont meilleures en été, de juin à août. En France, on ne cultive pas moins de 300 variétés de pêche : jaunes, blanches, plates ou de vigne, mais aussi brugnons et nectarines font partie de la grande famille. Conservez-les à température ambiante et consommez-les rapidement, elles s'abîment vite.

Mariage heureux : mûres à point, elles se savourent à la fin du repas, émincées et accompagnées d'un sirop de verveine ou de quelques fruits rouges. Côté salé, elles aiment aussi passer sur le barbecue pour accompagner un magret de canard ou se mêler à des crudités pour une salade sucrée salée.

ANCHOIS

On les aime ou pas du tout, ces petits poissons salés, souvent pêchés en Méditerranée, disponibles toute l'année, mais à la saveur particulièrement appréciée au printemps et en été. En France, la ville de Collioure les pêche et les prépare depuis le Moyen Âge. Au sel, à l'huile, en saumure, en crème ou frais bien sûr, ils ont dans tous les cas un sacré caractère. Riches en oméga-3 et en protéines, les anchois constituent un excellent ajout à une alimentation équilibrée.

Mariage heureux : très présents dans les recettes provençales, ils peuvent être utilisés pour rehausser des sauces, des pizzas ou des salades, apportant une profondeur de goût unique.



POIVRONS GRILLÉS AUX ANCHOIS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 30 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 14 anchois à l'huile • 4 poivrons rouges • 2 c. à soupe de câpres • 1 gousse d'ail • 4 brins de basilic • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez les poivrons et placez-les poivrons sur 1 plaque recouverte de papier d'aluminium. Enfourez-les à 220 °C pendant 20 min en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bruns.

2. Égouttez les anchois et conservez-en 10. Épluchez la gousse d'ail. Placez-la dans le bol d'un mixeur avec les feuilles de 2 brins de basilic et 1 c. à soupe de câpres. Salez peu, poivrez et versez l'huile. Mixez afin d'obtenir une sauce, laissez de côté.

3. Ôtez la peau des poivrons. Coupez-les en fines lanières. Disposez les lanières de poivron dans 1 grand plat, intercalez les anchois restants. Parsemez de câpres, décorez avec les feuilles de basilic restantes et versez la sauce dessus.

NOTRE CONSEIL : voilà le plat de l'été par excellence. Préparez plus de sauce aux anchois et trempez des bâtonnets de légumes dedans à l'heure de l'apéritif.

NOTRE BON ACCORD : un rosé de patrimoine.

LA RECETTE EN +

ANCHOÏADE

Pour 1 grand bol. Égouttez 200 g d'anchois à l'huile et pelez 2 gousses d'ail. Dans 1 mixeur, ajoutez les anchois, l'ail et 10 cl d'huile d'olive.

Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron et poivrez selon votre goût. Laissez reposer au froid et servez la sauce avec des crudités en bâtonnets, une côte de bœuf grillée ou sur du pain grillé.

SPAGHETTIS ALLA PUTTANESCA

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

• 500 g de spaghettis • 12 filets d'anchois au sel • 8 tomates • 50 g d'olives noires dénoyautées • 2 gousses d'ail • 2 c. à soupe de câpres • 1 petit piment rouge • 2 brins de persil • 1 c. à soupe de concentré de tomate • 30 g de beurre • 2 tranches de pain rassis • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Coupez les tomates en cubes. Dessalez les anchois en les passant sous l'eau.

Coupez les grossièrement. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Coupez le pain en tout petits cubes. Faites-les dorer pendant 10 min dans le four préchauffé à 180 °C.

2. Versez 2 c. à soupe d'huile dans 1 grande sauteuse et ajoutez les gousses d'ail.

Attendez 2 min avant d'y ajouter les tomates. Laissez cuire pendant 10 min. Égouttez les câpres et placez-les dans la sauteuse avec les anchois, le piment émietté et le concentré de tomate. Salez, poivrez et continuez la cuisson pendant 5 min.

3. Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet moins 2 min afin qu'elles restent *al dente*.

Égouttez-les en conservant 5 cl d'eau de cuisson. Versez-les dans la sauteuse avec le beurre, rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire pendant 2 min. Mélangez bien.

4. Juste avant de servir, parsemez de croûtons de pain, d'olives et de persil. Versez 1 filet d'huile.

BON À SAVOIR : *alla puttanesca* signifierait « à la prostituée », peut-être parce que les pâtes étaient faciles à réaliser entre deux rendez-vous ou parce qu'elles donnaient des forces !

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



SALADE DE HARICOTS VERTS AUX FRAMBOISES

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

• 600 g de haricots verts frais • 6 champignons de Paris • 2 cébettes • 150 g de framboises fraîches • 6 radis roses
• 1 citron • 30 g d'amandes entières • 2 c. à soupe de graines de tournesol • 2 c. à soupe de moutarde • 2 c. à soupe de vinaigre de framboise • 5 cl d'huile d'amande ou de noisette • Sel • Poivre du moulin

1. Équeutez les haricots. Faites-les cuire dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée pendant env. 15 min. Il faut qu'ils restent croquants mais pas trop. Égouttez-les et rafraîchissez-les sous un filet d'eau froide.

2. Pendant ce temps, lavez et ciselez les cébettes en fines lamelles. Lavez et découpez les radis en quartiers. Lavez les champignons, coupez leur pied et taillez-les en lamelles fines. Citronnez-les afin d'éviter qu'ils noircissent.

3. Faites torréfier les amandes et les graines de tournesol pendant 3 min dans 1 poêle en mélangeant bien. Concassez-les grossièrement au couteau.

4. Préparez la vinaigrette. Mélangez la moutarde, une poignée de framboises écrasées et le vinaigre, puis versez doucement l'huile

en fouettant avec 1 fourchette.

5. Placez les haricots dans 1 grand saladier. Ajoutez les champignons, les oignons, répartissez les framboises et les rondelles de radis, puis les fruits secs concassés. Versez la vinaigrette, salez, poivrez et servez frais après avoir mélangé délicatement.

NOTRE CONSEIL : remplacez les framboises par des groseilles, ça marche aussi ! Les haricots verts font partie des légumes chics et délicats. Mariés aux champignons rosés pour la douceur, aux framboises pour l'acidité, aux amandes et graines de tournesol pour le croquant et une vinaigrette qui réveille le tout, et c'est parti pour une entrée qui a du goût !

NOTRE BON ACCORD : un cabardès rosé (Languedoc).



RIZ ET HARICOTS VERTS SAUCE SATAY

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

• 250 g de riz basmati • 400 g de haricots verts • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 1 petit piment • 1 noix de gingembre • 4 brins de coriandre • 50 g de cacahuètes • 1 c. à soupe de sauce soja • 2 c. à soupe de sauce nuoc-mâm • 6 c. à soupe de beurre de cacahuète • 20 cl de lait de coco • 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Après les avoir équeutés, faites cuire les haricots verts à l'anglaise pendant 15 min dans 1 casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide.
2. Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet. Égouttez-le et laissez au chaud.
3. Épluchez et émincez les échalotes et l'ail. Émincez finement le piment et hachez le gingembre après l'avoir épluché. Faites revenir le tout dans 1 sauteuse avec l'huile.
4. Ajoutez la sauce nuoc-mâm, la sauce soja, le beurre de cacahuète, le lait de coco et 25 cl d'eau. Portez à frémissement et laissez cuire pendant 5 min. Assaisonnez et laissez refroidir.
5. Concassez les cacahuètes et ciselez la coriandre. Placez le riz dans 1 grand plat, déposez les haricots au milieu, arrosez avec la sauce satay. Parsemez de cacahuètes et de feuilles de coriandre.

NOTRE CONSEIL : dégustez ce plat exotique chaud, tiède ou froid. Faites griller des brochettes de poulet mariné dans un jus de citron, 1 gousse d'ail et 1 noix de gingembre hachée. Servez-les avec ce plat.

NOTRE CONSEIL : un gewurztraminer (Alsace).

LA RECETTE EN +

FLAN AUX HARICOTS VERTS

POUR 4 PERS. Faites cuire **500 g de haricots verts** dans l'eau bouillante salée pendant 15 min. Égouttez-les. Épluchez **2 échalotes** et ciselez-les. Faites-les revenir dans 1 poêle avec **30 g de beurre** pendant 5 min. Ajoutez **les haricots verts** et poursuivez la cuisson pendant 5 min. Placez **4 œufs**, **250 g de mascarpone** et **50 g de parmesiano reggiano** dans le bol d'un robot. Salez, poivrez, ajoutez le contenu de la poêle et mixez fortement. Répartissez dans des moules à ramequin beurrés et enfournez pour 25 min au bain-marie à 180 °C.





CHEESECAKE AUX PÊCHES

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN • CUISSON 50 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 200 g de biscuits sablés (galettes bretonnes, spéculoos, au choix) • 1 citron vert • 2 pêches blanches • 2 pêches jaunes
• 80 g de beurre • 250 g de St Moret • 200 g de mascarpone • 80 g de sucre blond • 20 cl de crème fraîche épaisse • 2 œufs

1. Préparez le fond du cheesecake. Mixez ou écrasez les biscuits et ajoutez le beurre mou. Mélangez bien et tassez dans le fond d'un moule rond à charnière dont vous aurez tapissé les bords d'une bande de papier cuisson. Enfourez pour 10 min à 170 °C. Laissez refroidir.

2. Dans le bol d'un robot, fouettez le mascarpone, le St Moret, le sucre, les zestes et le jus du citron.

3. Fouettez la crème fraîche pour la détendre et ajoutez-la dans le robot avec les deux œufs entiers. Laissez tourner pendant 2 min.

4. Versez ce mélange dans le moule et remettez-le dans le four pour 40 min de cuisson. Éteignez le four et laissez le gâteau refroidir, porte entrouverte, puis placez-le au réfrigérateur.

5. Épluchez les pêches et coupez-les en quartiers en tournant autour du noyau. Disposez-les sur le cheesecake en intercalant les couleurs.

NOTRE CONSEIL : riche mais tellement bon, ce gâteau gagnera à être préparé la veille. Accompagnez-le d'un coulis de pêche maison.

NOTRE BON ACCORD : un vin de paille du Jura.



LA RECETTE EN +

PÊCHES AU VIN

Pour 4 pers. Épluchez **3 pêches blanches**, **3 pêches jaunes** et **3 nectarines** et coupez-les en lamelles. Disposez-les dans 1 grand saladier, arrosez-les du jus de **1 citron**, puis saupoudrez-les de **50 g de sucre blond**.

Versez **40 cl de vin rouge**, mélangez délicatement pour ne pas abîmer les fruits. Placez au froid pendant 2 h. Répartissez les pêches et le vin dans des verres ou des bols, décorez avec des **feuilles de menthe**.

PÊCHES FAÇON MELBA

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

• **3 pêches jaunes** • **3 pêches blanches** • **250 g de groseilles** • **1 citron non traité**
• **1 gousse de vanille** • **20 cl de crème liquide entière** • **50 cl de glace vanille** • **120 g de sucre glace** • **300 g de sucre semoule** • **1 sachet de sucre vanillé** • **20 cl d'eau de source**

1. Pelez délicatement les pêches et coupez-les en 2, retirez le noyau. Placez-les dans 1 grande casserole avec 1 l d'eau, le sucre semoule, la gousse de vanille fendue en 2 et râclée, le zeste et le jus du citron. Portez à ébullition puis ajoutez les oreillons de pêche. Laissez frémir à feu doux pendant 20 min. Puis laissez refroidir complètement dans le sirop.

2. Égrenez les groseilles et placez-les dans le bol d'1 blender avec le sucre glace et la moitié de l'eau de source. Mixez et ajustez la quantité d'eau selon la consistance souhaitée. Le coulis doit être fluide mais nappant la cuillère. Passez le coulis au chinois et réservez-le au frais.

3. Montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Lorsqu'elle a triplé de volume, incorporez le sucre vanillé et battez plus doucement pour l'intégrer. Placez 3 oreillons de pêche et 1 boule de glace vanille dans 4 coupes.

Nappez de coulis de groseille et surmontez de chantilly, à l'aide d'1 poche à douille si vous le souhaitez, et servez sans attendre.

NOTRE CONSEIL : c'est le cuisinier Auguste Escoffier qui a créé ce dessert en l'honneur de la cantatrice Nellie Melba dont il était tombé amoureux de la voix. Décorez-le d'amandes effilées grillées.

NOTRE CONSEIL : un champagne rosé.

LE BRASERO DES COPAINS

SYNONYME DE SAVEURS AUTHENTIQUES AUTOUR DE TECHNIQUES ANCESTRALES, LA CUISINE AU FEU DE BOIS, C’EST LA PROMESSE DE MOMENTS CONVIVIAUX! Recettes Julien Camdeborde. Photos Yves Duronsoy







Pouilly-fumé, Joseph Mellot, Domaine des Mariniers 2023, 22,50 €.
Un sauvignon plein et ferme aux notes de pierre à fusil.



Bergerac rouge, Maison Wessman, 10 €.
Richesse aromatique et fraîcheur pour ce vin inattendu.





**Côtes du Roussillon,
Château de Corneilla,
Héritage rouge 2022,
9,50 €.**
Un rouge aux notes de
fruits noirs et d'épices.





**Côtes-Du-Rhône rosé
Guigal, 9,50 €.**
Un rosé de caractère
légèrement épicé.



Vin de France, Là, Là & Là 2023, 9,90 €.
Un vin à majorité grenache, frais et gouleyant avec ses notes de fruits rouges.



Bordeaux blanc Tutiac mariole 2024 10 €.
Un vin acidulé aux notes de pommes entre sucrosité et vivacité.





CHIPIRONS COMME À L'AVANT COMPTOIR

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

- 600 g de chipirons • 100 g de chorizo • 1 grenade • 30 g de gingembre frais • 1 botte de cébettes • 2 citrons verts
- Piment d'Espelette en poudre
- Huile d'olive • Fleur de sel

- Nettoyez les chipirons en séparant la tête du corps et en retirant le petit morceau de cartilage. Gardez seulement le corps et les tentacules.
- Taillez le chorizo en cubes réguliers. Ciselez finement les cébettes. Hachez le gingembre. Récupérez les graines de la grenade en la coupant en deux et en tapotant énergiquement sur la partie extérieure à l'aide d'1 cuillère.
- Sur la partie la plus proche du feu du braser, versez un trait d'huile d'olive et disposez délicatement les chipirons sans les remuer. Saupoudrez de fleur de sel et de piment. Laissez-les cuire env. 1,30 min du même côté. Ajoutez le chorizo, la cébette et le gingembre et laissez cuire de nouveau 30 à 40 sec. Mélangez à l'aide de la spatule et déglacez avec le jus d'1 citron vert.
- Dressez les chipirons dans 1 plat en ajoutant les graines de grenade, 1 citron vert zesté, un léger filet d'huile d'olive et un peu de piment.



CÔTELETTES DE PORC LAQUÉES

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

- 8 côtelettes de poitrine de porc • 30 g de gingembre frais • 1 bâton de citronnelle
- 3 gousses d'ail • 2 citrons verts • 1/2 botte de coriandre
- 2 branches de thym • 50 g de miel de châtaignier • 30 cl de sauce soja • Huile d'olive
- Sel fin • Poivre du moulin

- Hachez finement le gingembre et 1 gousse d'ail, puis taillez très finement la citronnelle. Posez 1 casserole sur la plaque du braser et faites revenir le gingembre, l'ail et la citronnelle dans un léger filet d'huile d'olive, sans les colorer. Ajoutez le miel et déglacez avec la sauce soja. Portez à ébullition, mélangez au fouet et débarrassez.
- Assaisonnez les côtelettes de sel. Versez un léger filet d'huile d'olive sur la plaque du braser et déposez les côtelettes, 2 gousses d'ail et le thym. Colorez-les bien de chaque côté et finissez la cuisson sur l'extérieur de la plaque pendant env. 15 min. Badigeonnez les 2 côtés des côtelettes de laquage avec 1 pinceau et débarrassez.
- Dans 1 plat, dressez les côtelettes, ajoutez la coriandre et des quartiers de citron vert.

CONSEIL : vous pouvez aussi utiliser des cuisses de poulet ou des côtelettes d'agneau et le même laquage pour cette recette.



TATAKI DE CANARD, KIWI ET GINGEMBRE

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

- 2 magrets de canard fermier
- 6 kiwis • 50 g de gingembre
- 2 gousses d'ail • 3 citrons verts • 1/2 botte de coriandre
- Graines de sésame • 1 bâton de citronnelle • 10 g de miel châtaignier • 100 cl de sauce soja • 20 cl de sauce huître
- Sel fin • Poivre du moulin

- Dans le bol d'1 mixeur, mettez le gingembre épluché, l'ail, la citronnelle taillée finement, 2 kiwis, les sauces, le miel, la coriandre et le jus de 2 citrons. Mixez et passez la marinade à la passoire étamine. Réservez au frais.
- Dégraissez au maximum les magrets. Quadrillez la peau restante. Assaisonnez-les de sel fin et de poivre des 2 côtés. Démarrez la cuisson sur le braser côté peau et, une fois bien colorés, retournez-les pendant env. 1 min côté chair. Le magret doit rester cru, il cuira avec la marinade.
- Taillez les magrets en tranches fines. Déposez-les dans la marinade et laissez-les env. 10 min. Épluchez les kiwis restants et taillez-les en rondelles régulières.
- Égouttez le magret. Sur 1 assiette, ajoutez 1 rondelle de kiwi sur chaque tranche. Versez un fond de marinade et finissez avec quelques graines de sésame et le zeste d'1 citron vert.



HARICOTS VERTS À LA FLAMME, FOIE GRAS ET PICKLES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION
15 MIN • CUISSON 20 MIN
• FACILE • UN PEU CHER

- 100 g de foie gras mi-cuit
- 600 g de haricots verts
- 2 gousses d'ail • 1 botte de persil • 60 g de pignons de pin
- 20 cl de vinaigre de vin • Huile d'olive • Fleur de sel • Poivre du moulin. POUR LES PICKLES :
- 1 oignon rouge • 100 g de graines de moutarde jaune
- 200 g de vinaigre blanc • 50 g de sucre • 50 g de sel fin.

- Faites chauffer le vinaigre, 20 cl d'eau, le sucre et le sel fin. Placez l'oignon taillé finement et les graines de moutarde dans 2 bocal différents. Versez-y le contenu de la casserole chaud. Laissez-les au réfrigérateur.
- Plongez les haricots verts dans 1 casserole d'eau bouillante salée sur le braser pendant 5 min puis dans de l'eau avec des glaçons. Hachez l'ail et le persil et mélangez-les. Déposez les haricots verts dans 1 passoire sur les braises du braser. Remuez souvent. Hors du feu, ajoutez la persillade, la fleur de sel, le poivre, de l'huile d'olive et du vinaigre.
- Déposez les haricots verts dans 1 assiette creuse. Ajoutez des pickles et des lamelles de foie gras. Parsemez de pignons de pin, fleur de sel, poivre et huile d'olive.



AUBERGINE LAQUÉE AU MISO

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

• 2 aubergines • 1 botte de coriandre • 1 grenade • 2 c. à soupe de pâte de miso • 1 c. à soupe de miel • 1 c. à café de sauce soja • 40 g de graines de sésame • 1 citron vert • 20 g de gingembre • Huile d'olive • Piment d'Espelette en poudre • Fleur de sel. POUR LES PICKLES : • 1 oignon rouge • 50 g de sucre • 200 g de vinaigre blanc • 50 g de sel fin.

1. Dans 1 casserole, versez le vinaigre, 20 cl d'eau, le sucre et le sel fin. Taillez l'oignon rouge en quartiers. Placez-le dans 1 bocal. Versez-y la préparation chaude. Puis placez au froid.

2. Taillez les aubergines en 2 dans la longueur. Quadrillez la chair. Assaisonnez-les de sel et d'huile. Mélangez le miso, la sauce soja, le miel et 4 c. à soupe d'eau tiède.

3. Cuissez les aubergines sur le braserio huilée en les retournant régulièrement pendant 25 à 30 min puis badigeonnez la chair avec le mélange de pâte de miso. Faites-les caraméliser.

4. Mélangez le gingembre haché finement, les graines de grenade, 1 filet d'huile d'olive et 1 pincée de fleur de sel. Dressez les aubergines dans 1 plat, ajoutez la coriandre, un zeste de citron vert, des pickles, du sésame et du piment.



POMMES CUITES À LA BRAISE, CRÈME CRUE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 35 MIN
• FACILE • ABORDABLE

• 4 pommes golden • 1 citron vert • 60 g de beurre demi-sel • 100 g de crème épaisse crue • 1 gousse de vanille • 40 g de sucre • 10 g de cannelle

1. Déposez les pommes et le beurre coupé en morceaux dans 1 plat en terre cuite. Saupoudrez les pommes de sucre et de cannelle de façon uniforme. Taillez la gousse de vanille en 4 et plantez chaque morceau dans les pommes. Versez un fond d'eau dans le plat. Enroulez-le 3 ou 4 fois dans du papier aluminium de façon hermétique.

2. Disposez votre plat légèrement sur le côté du foyer, directement dans les braises du braserio.

Laissez cuire pendant 30 à 35 min en prenant soin de tourner le plat de temps en temps, pour une cuisson uniforme. Vous pourrez vérifier la cuisson des pommes à l'aide de la pointe d'un couteau sans avoir à enlever l'aluminium. Elle doit entrer facilement. Puis retirez le papier aluminium et laissez légèrement refroidir.

3. Servez vos pommes directement dans le plat en terre cuite, ajoutez la crème crue et le zeste du citron vert.

CONSEIL : vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres fruits. Pensez simplement à adapter la cuisson en fonction de leur taille.

4 RECETTES à savourer

Tofu doré

POUR 4 PERS. Coupez 500 g de tofu ferme égoutté en gros cubes. Faites chauffer un peu d'huile neutre sur le braserio et faites sauter les cubes vivement sur toutes leurs faces pendant 2 min. Ajoutez 4 cébettes émincées et versez 2 c. à soupe d'huile de sésame. Salez, poivrez et ajoutez 1 trait de sauce chili. Répartissez les cubes et les cébettes sur du mesclun et parsemez de graines de sésame.

Lamelles de bœuf à la provençale

POUR 4 PERS. Découpez 500 g de rumsteck ou de bavette en lamelles. Versez 10 cl d'huile d'olive dans 1 saladier, ajoutez 2 échalotes et 1 oignon blanc, 10 brins de persil, 5 brins d'estragon émincés, ajoutez 4 brins de thym et 4 brins de romarin. Salez, poivrez et laissez mariner pendant 5 h.

Faites dorer les oignons et échalotes au braserio pendant 6 à 7 min. Mettez de côté. À la place, ajoutez la viande égouttée et faites cuire pendant 2 min. Mélangez le tout.

Pêches rôties au miel

POUR 4 PERS. Épluchez 6 pêches délicatement et coupez-les en 2, ôtez leur noyau. Faites-les dorer sur la plaque du braserio pendant 2 min de chaque côté. Hachez 1 noisette de gingembre frais, zestez 1 citron vert, ajoutez 3 c. à soupe de miel et mélangez le tout. Déposez ce mélange sur les pêches posées sur le braserio. Laissez cuire encore pendant 1 min, disposez 1 belle cuillère de glace au nougat dans chaque alvéole de pêche.

Camembert rôti

POUR 4 PERS. Ôtez le papier de protection d'1 camembert, remettez-le dans sa boîte et piquez-le par endroits de quelques brins de romarin. Enveloppez la boîte dans 1 feuille d'aluminium et posez-la sur la plaque du braserio. Laissez cuire pendant 10 min en le retournant à mi-cuisson. Retirez l'aluminium et parsemez

le fromage d'un mélange de raisins secs et noisettes hachées. Ajoutez quelques gouttes de calvados et servez avec des tranches de pain grillées au braserio.



Envie d'en découvrir plus ? *Le Braserio des copains*, de Julien Camdeborde, propose 40 recettes à partager au coin du feu ! (Éd. Marie-Claire, 23 €). Sortie le 17/04/2025.

DEUX COLLIOURE inattendus

CETTE TRÈS BELLE APPELLATION DU ROUSSILLON, CONNUE POUR SES VINS ROUGES ET ROSÉS QUI REPRÉSENTENT UNE LARGE PART DE SA PRODUCTION, OFFRE ÉGALEMENT DES VINS BLANCS TYPÉS ET SINGULIERS, ASSOCIANT PLÉNITUDE ET MINÉRALITÉ. Par Jean-Michel Brouard

Domaine Madeloc

TREMADOC 2023

En 1981, Pascale et Pierre Gaillard ont créé de toutes pièces leur domaine en côte-rôtie, devenu au fil du temps l'une des grandes références de l'appellation. En 2002, ils décident d'acheter un domaine dans le Roussillon, à Banyuls. Les grenaches sur ce terroir de schiste aux pentes abruptes leur rappellent étrangement celles qu'ils travaillaient déjà dans le nord de la vallée du Rhône. D'importantes replantations vont permettre d'augmenter la part des blancs qui représentent désormais 40 % des 20 hectares du domaine. Du grenache gris, du vermentino et un peu de roussanne plantés de la mer jusqu'à 100 m d'altitude. Les vignes en gobelet sont soutenues par des échelas, clin d'œil au Rhône. Ramassés à juste maturité, ces trois cépages donnent des vins pleins mais tendus, comme cette cuvée Tremadoc 2023 vinifiée puis élevée 9 mois dans des barriques déjà utilisées sur plusieurs millésimes pour éviter des notes boisées. Le vin révèle des notes de fleurs blanches très élégantes et séduit par sa matière ronde guidée par une superbe fraîcheur. Finale longiligne, traçante et salivante aux notes suspendues de coing.

COMMENT LE BOIRE ?

Ce très beau vin de gastronomie qui associe ampleur de milieu de bouche et éclat brillera sur une daurade royale ou un pagre grillés.

LE PRIX

21€



Domaine Llagastère

COLLIOURE BLANC 2023

Lorsque leur fils et leur belle-fille leur ont annoncé vouloir reprendre le domaine familial (Domaine Mouscaillo) qu'ils avaient créé en 2004 à Limoux, c'est alors vers l'un des plus beaux vignobles de France, à seulement 133 kilomètres de là, que Marie-Claire et Pierre Fort se dirigent. Ils créent en 2020 le Domaine Llagastère, nom du col voisin évoquant le lézard et une terre meurtrie. Pour des raisons administratives, le vignoble ne représente qu'un hectare, terrain de jeu idéal pour bichonner des grenaches que Pierre chérit tant. Complantées en terrasses, les grenaches noirs et gris s'épanouissent ici à 280 mètres d'altitude et donnent naissance chaque année à une microproduction de seulement 3 000 bouteilles. En cave, le travail s'avère relativement peu interventionniste. Vinifiée et élevée en barriques de plusieurs vins, cette cuvée 2023 en 100 % grenache gris charme par ses notes florales et d'agrumes frais. La matière charnue enveloppe la bouche sans jamais se départir d'une belle vivacité en arrière-plan. Sapide, finement tannique, voilà un vin très gourmand !

COMMENT LE BOIRE ?

La présence de ce vin en bouche lui permet de se marier à merveille avec des supions à la provençale ou des gambas grillées.

LE PRIX

26€



CHATEAU
MEYNEY
DEPUIS 1662



Le secret le mieux gardé de Saint-Estèphe

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

QUE BOIRE AVEC... une paella ?

Par Jean-Michel Brouard

UN MOT MARC.

Homonyme du prénom prononcé sans le « c » final, il s'agit du résidu de matières solides (peaux de raisin, pépins et éventuellement rafles) qui demeurent après les étapes de la fermentation et du pressurage. Il peut être distillé et donne alors un spiritueux plutôt rustique portant le même nom.

UN CÉPAGE CONNU MÜLLER THURGAU.

Ce cépage a été créé à la fin du XIX^e siècle par un chercheur allemand en croisant du riesling avec du chasselas. Historiquement très répandu en Allemagne ainsi qu'en Autriche et en Hongrie, il offre des rendements très importants qui donnent un vin acidulé peu expressif, légèrement muscaté.

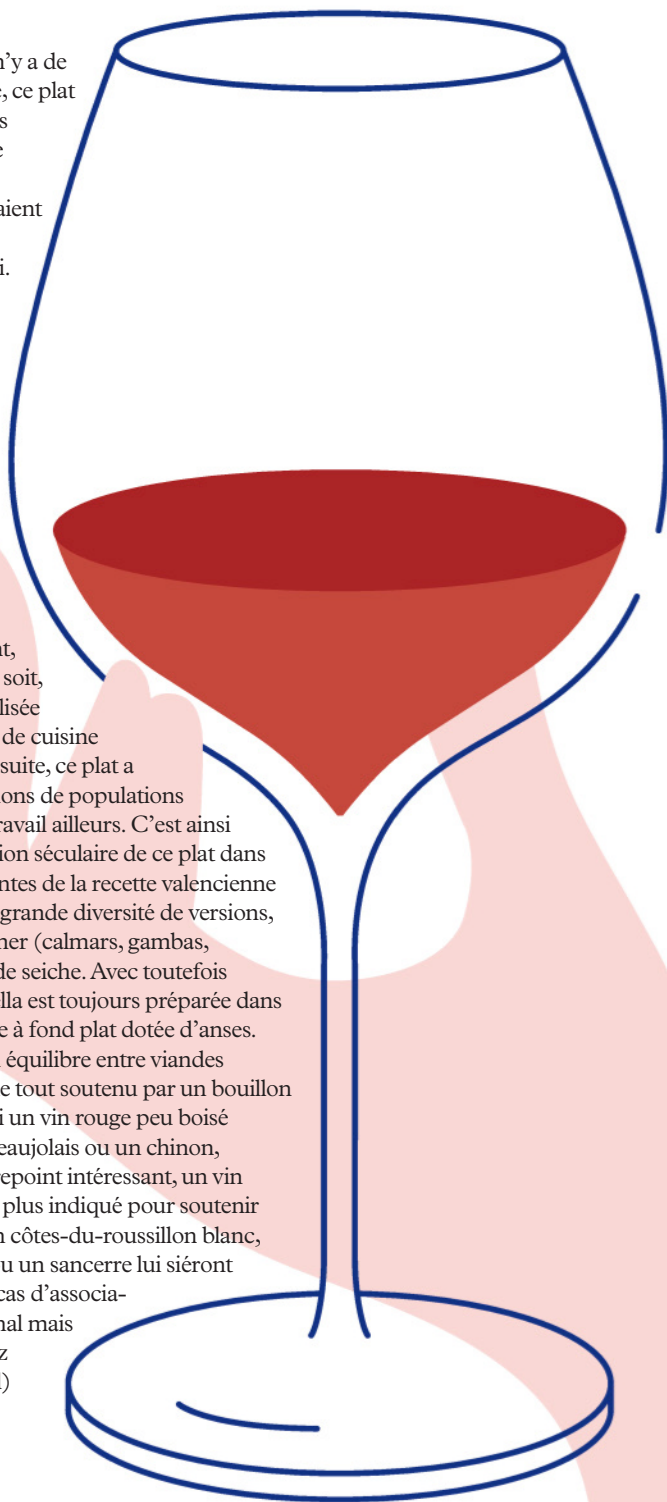
UN RAISIN OUBLIÉ ARBANE.

L'un des cépages ancestraux toujours autorisé en Champagne, seule région où il est actuellement planté sur quelques hectares dans la région auboise. Quand il parvient à atteindre sa pleine maturité, il donne des vins de belle facture, secs, aromatiques, nerveux et riches en alcool.

UN MILLÉSIME 2008.

La météo fut très compliquée sur ce millésime, avec une pluviométrie souvent abondante. De manière générale, les vins ne sont pas très puissants mais offrent une élégance fruitée très agréable. Les vins blancs du Chablisien et d'Alsace sont de belle facture, à l'image des champagnes millésimés.

Pour les puristes, il n'y a de paella qu'à Valence, ce plat puisant ses origines dans cette partie orientale de l'Espagne où, dès le VIII^e siècle, les Arabes avaient installé la culture du riz qui y perdure aujourd'hui. Ce plat roboratif préparé par les paysans dans une poêle (paella en valencien) sur un feu ouvert associait à la céréale de base des légumes (tomate, haricots verts plats, gros haricots blancs), du safran mais aussi, le cas échéant, de la volaille, du lapin voire du petit gibier complétés d'escargots. Plus rarement, du poisson. Quoi qu'il en soit, la première recette formalisée est apparue dans un livre de cuisine à Madrid en 1861. Par la suite, ce plat a voyagé au gré des migrations de populations qui allaient chercher du travail ailleurs. C'est ainsi qu'on retrouve une tradition séculaire de ce plat dans le Pays basque. Des variantes de la recette valencienne ont vu le jour, créant une grande diversité de versions, tantôt avec des fruits de mer (calmars, gambas, moules), tantôt à l'encre de seiche. Avec toutefois un point commun : la paella est toujours préparée dans une paellera, grande poêle à fond plat dotée d'anses. Ce plat est donc un subtil équilibre entre viandes au goût délicat et épices, le tout soutenu par un bouillon très parfumé et tomate. Si un vin rouge peu boisé et tannique, comme un beaujolais ou un chinon, pourra apporter un contrepoint intéressant, un vin blanc aromatique semble plus indiqué pour soutenir l'intensité des saveurs. Un côtes-du-roussillon blanc, un pinot blanc d'Alsace ou un sancerre lui siéront parfaitement, surtout en cas d'association terre-mer. Plus original mais tout aussi efficace, essayez un rosé structuré (bandol) ou un blanc de noirs, crémant ou champagne.



Istock Photo

TE TE TE TE TE CHABLIS



Tellement pas besoin
d'être un grand
connaisseur.



En savoir plus
sur les **AOP** Chablis,
vins blancs uniques,
sur chablis.fr



CHABLIS, PURETÉ ET ÉLÉGANCE

DANS L'YONNE, LE VIGNOBLE DE CHABLIS EST LE PLUS SEPTENTRIONAL DE LA BOURGOGNE. ICI, LA COMBINAISON DU CHARDONNAY SUR DES SOLS KIMMÉRIDIENS PERMET DE PRODUIRE DES VINS À LA PURETÉ ET À LA MINÉRALITÉ MONDIALE RECONNUES.

Par Béatrice Delamotte

Kimméridgien... Pour la plupart d'entre nous, ce mot ne signifie pas grand-chose, mais pour les amateurs de blancs épurés et minéraux, c'est une sorte de Graal. Et surtout la signature des grands terroirs de Chablis. Cette strate géologique remonte à plus de 150 millions d'années. Résultat de la sédimentation de résidus d'une mer chaude, elle couvrait alors le nord de la Bourgogne et formait un arc qui borde le bassin parisien avant de rejoindre le sud de l'Angleterre. Dépôts carbonatés et éléments issus de l'érosion terrestre ont produit ce sous-sol particulier qui contient des petits fossiles d'huîtres dans lesquels les vins de Chablis puisent leur typicité. Plus « récent », puisqu'il remonte à 135 millions d'années, le Portlandien donne des calcaires beaucoup plus durs. La poussée des Alpes, il y a 40 millions d'années, façonnera le paysage, les calcaires du Portlandien se fissurant, tandis que les marnes calcaires du Kimméridgien, plus tendres, absorbent mieux la poussée. Si les premières traces de culture de la vigne remontent à l'époque gauloise, ce sont les Romains, au III^e siècle de notre ère,

qui replantent. Mais l'histoire de Chablis commence surtout avec les invasions vikings. Remontant la Loire, les hordes barbares font fuir les moines bénédictins de Tours qui se réfugient au bord de l'Yonne en 867, à quelques kilomètres de Chablis. Pour les protéger, le roi Charles le Chauve leur donne alors le village de Chablis. Finalement, ce sont les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny voisine qui développent le vignoble, au XII^e siècle. Ils construiront, au fil des siècles, plusieurs bâtiments emblématiques de la ville.

Une large réputation

Très vite, la réputation des vins de Chablis dépasse les frontières bourguignonnes et ils sont servis à la table royale. Cependant, entre le phylloxéra et la Première Guerre mondiale, Chablis dépérit. De 550 hectares de vignes après la Seconde Guerre mondiale, et grâce aux techniques modernes et à l'installation de systèmes de lutte antigél, la superficie est cependant multipliée par dix en un demi-siècle. Aujourd'hui, les chardonnays cristallins de Chablis séduisent les amateurs du monde entier.

COUP D'ŒIL

- **APPELLATION** : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1^{er} cru, Chablis Grand cru.
- **COULEUR** : blanc.
- **SUPERFICIE** : 5 822 hectares.
- **CÉPAGE** : chardonnay.
- **CLIMAT** : océanique aux influences continentales.
- **ALTITUDE** : entre 126 et 311 mètres.
- **À TABLE** : les fruits de mer aiment

bien le petit chablis, tout comme les gougères et les salades estivales. Poissons grillés, asperges et sushis se marient harmonieusement avec un chablis. La complexité des premiers crus souligne les viandes blanches, poissons en sauce et autre andouillette. Quant aux grands crus, il leur faut des mets raffinés : foie gras, homard et langouste, volailles à la crème.



Istock



NOTRE SÉLECTION

PETIT CHABLIS DOMAINE ORION 2023, 12,50 €.

Les fruits blancs frais imposent leurs parfums dans un bouquet tout en rondeur, presque solaire. La pêche et l'abricot Bergeron apportent de la douceur et un côté suave à l'aération qui se retrouve dans une matière onctueuse, mais pas sans caractère. Des notes de feuille de framboisier et d'herbe tiède se déploient avant une folie aux jolis amers.

CHARLÈNE ET LAURENT PINSON 2023, 17 €.

Une énergie minérale se dégage du bouquet qui marie arômes frais et végétaux au calcaire et à la pierre à fusil. Fraîche et tendre, la matière prolonge la sensation d'intensité et de dynamisme. On retrouve des notes salines, presque de coquille d'huître, dans une finale très salivante.

DOMAINE DES PÉRÉGRINS Envers de Beauregard 2022, 18 €.

La fraîcheur caractérise les premiers arômes entre parfums de forêt en bord de mer et minéralité du calcaire tempérés par la douceur du jasmin. En bouche, la texture rappelle le jus d'orange sanguine et la vivacité du cédrat, soulignés par une trame saline intense, très salivante.

CHABLIS DOMAINE LAROCHE Saint-Martin 2023, 21,50 €.

La feuille de cassis froissée, une sensation végétale qui rappelle la forêt au printemps et un boisé présent composent un bouquet un peu fermé, sur la retenue. Bien plus lumineuse, la matière offre un contraste plaisant avec des notes de fruits à noyau (pêche blanche, nectarine, abricot) et une texture crémeuse. Les petits amers en finale apportent une touche d'énergie bienvenue.

DOMAINE J.-L. ET J.-C. BERSAN Les Ouches 2023, 23 €.

Lumineux et solaire, le bouquet rappelle l'herbe chaude, les fruits jaunes et un côté floral charmeur. Bien plus fraîche, la matière est marquée par les agrumes doux et surtout par une salinité remarquable, qui s'étire et se prolonge dans une finale très minérale, ultra-salivante.

DOMAINE DES MALANDES Envers de Valmur 2023, 28 €.

Le café fraîchement préparé, quelques notes de fruits à chair blanche et un boisé délicat signent un bouquet très charmeur, relevé de notes plus florales (fleur

FAMILLE SAVARY MAXIME ET MATHIEU SAVARY

Les ancêtres des deux frères sont vignerons depuis plusieurs générations côté paternel, voire depuis la Révolution côté maternel. Normal qu'ils aient suivi leurs traces et se soient installés, en 2016 pour Maxime, tout juste sorti de ses études et qui s'occupe des 20 ha de vignes, tandis que son aîné de deux ans, Mathieu, se dédie à la partie administrative et commerciale. Passionné depuis tout petit par la viticulture, Maxime s'attache à laisser le millésime s'exprimer, en travaillant sur les fûts, les durées d'élevage et la sélection des levures. Et le résultat plaît aussi bien aux consommateurs français, qui représentent 60 % des ventes, qu'à l'international, notamment aux États-Unis où les vins sont bien présents, mais aussi au Brésil, en Australie, en Corée... soit dans dix-huit pays. Le Petit Chablis 2023 (13,40 €) offre un bel équilibre entre fruité et tension, avec une trame minérale bien en place et un joli grain crayeux. Le chablis 1^{er} cru Vaillons 2022 (23,50 €) est plus sur la fraîcheur du terroir, avec une matière fine et élégante, tout en délicatesse.



DOMAINE SAMUEL BILLAUD SAMUEL BILLAUD

Les histoires de famille ne se terminent pas toujours bien. Samuel Billaud peut en témoigner, lui qui après plusieurs années passées sur le Domaine Billaud-Simon a dû se résoudre à voir la propriété familiale vendue pour une question de partage. Pas de quoi le décourager : avec les quelques vignes historiques qu'il a pu garder, il ouvre son propre domaine de 4 ha. Pour augmenter son activité, il mène en parallèle une activité de négoce en achetant du raisin et des moûts en chablis, chablis 1^{er} et grand cru, des petits volumes qu'il vinifie comme les siens avec un travail d'une grande précision, aussi bien à la vigne qu'en cave. Ses vins d'une grande finesse sont largement appréciés en France, mais surtout à l'international puisqu'il exporte 80 % de sa production dans 26 pays. Le Petit Chablis sur les Clos 2023 (20 €) retranscrit bien le terroir très calcaire et venteux. Un peu austère, le nez révèle des notes de fruits blancs, tandis que la minéralité se retrouve dans une matière aux jolis amers. Son chablis Grand Terroirs 2023 (22 €) est marqué par la craie, même si les fruits mûrs ne sont pas loin. La bouche offre une superbe tension et on retrouve un grain qui rappelle la pulpe de poire. Si vous en trouvez, car Samuel Billaud n'en produit qu'un fût par an, dégustez le grand cru Les Clos 2022 (85 €), du pur caillou au nez, mais une matière voluptueuse en bouche, traversée par une trame d'une minéralité intense. Superbe !

DOMAINE D'HENRI MARGAUX LAROCHE

S'appeler Laroche, à Chablis, c'est signifier que l'on est de la famille de Michel Laroche, du domaine éponyme racheté par Advini. C'est aussi avoir la responsabilité des 8 ha originels de la famille, relancés en 2012, un an avant l'arrivée de Margaux. Après des études de commerce, la jeune femme aujourd'hui à la tête de 22 ha se partage entre Paris et Chablis et réussit de très jolis vins malgré les aléas climatiques. Comme 2024 qui sera une année blanche pour elle, avec près de 95 % de pertes liées au gel, à la grêle et au mildiou. Heureusement, 2023 a été une année plus géné-



reuse qui a permis à Margaux d'élaborer un chablis Saint-Pierre 2023 (29 €) au nez fruité et tendre. En bouche, la matière ciselée, tout en délicatesse, est ravissante. Quant au 1^{er} cru L'homme mort 2021 (52 €), il se montre très citronné, frais et vif au nez. La bouche est tendre et saline, avec une finale particulièrement salivante.

LA CHABLISIENNE ESTELLE ROY

C'est par passion que la jeune femme, originaire du Territoire de Belfort, a consacré sa vie au vin. Après des études à Dijon, elle part vinifier en Alsace et dans le Beaujolais avant de s'installer pendant cinq ans en Bourgogne. Finalement, en 2019, elle intègre La Chablisienne et commence par s'occuper des 1^{ers} et grands crus de Chablis qui sont vinifiés au Château Grenouille, propriété de la cave, ainsi que des rouges et des rosés. Nommée chef œnologue de la coopérative fin 2022, elle a la lourde tâche de vinifier les moûts confiés par les 200 adhérents, qui représentent quelque 1 100 ha (soit près de 20 % de l'appellation). Avec succès puisqu'elle a été désignée « Winemaker de vin blanc de l'année 2024 » par l'IWC. Difficile de faire une sélection dans la large gamme de La Chablisienne, mais retenez tout de même le Petit Chablis Pas si petit 2023 (11 €), qui mêle minéralité, rondeur et jolis amers. À moins de préférer le chablis La Sereine 2021 (15 €), au profil plus fruité et solaire mais qui ne manque pas de minéralité en finale. Le 1^{er} cru Les Lys 2021 (25 €), aux accents séveux, révèle une belle fraîcheur citronnée en bouche. Quant au 1^{er} cru

Fourchaume 2021 (30 €), il se montre charmeur et ample. La gourmandise des fruits jaunes se retrouve dans une matière acidulée comme un bonbon, avant une finale saline. Enfin, le grand cru Château Grenouille 2020 (65 €) se montre à la fois solaire et suave, avec une matière équilibrée entre minéralité, tendresse et salinité.



d'oranger, chèvrefeuille). Ce côté séducteur se retrouve dans une matière solaire, pleine et charnue, mais qui ne manque pas d'énergie. On retrouve des notes d'agrumes doux (bergamote), de fruits blancs à noyau et une trame saline qui entraîne vers une finale très sapid.

DOMAINE LONG-DEPAQUIT 2023, 23,40 €.

L'herbe fraîchement coupée et les fleurs champêtres composent un bouquet très printanier, adouci par un boisé délicatement épicé. Tout en fraîcheur et en énergie, la matière est pimpante et scintillante avec des notes de fruits blancs croquants, une touche de parfum de narcisse et une finale entièrement dédiée à la minéralité et la fraîcheur.

DOMAINE ALEXANDRE

Vieilles vignes 2023, 13,90 €.

Les agrumes doux déploient leurs parfums frais et acidulés qui rappellent la bergamote, le citron d'Amalfi et l'orange douce. À l'aération, des notes plus lactées apportent de la rondeur au bouquet. Une pincée d'épices douces se retrouvent dans une matière soyeuse, mais qui ne manque pas d'énergie. On retrouve la petite acidité du zeste de citron, des notes plus mentholées avant une finale très saline. Il ne manque plus que le clapot de la mer pour s'y croire.

DOMAINE DU CHÂTEAU DE VIVIER

Sous les plantes 2023, 29,50 €.

La feuille de réglisse fraîche, la verveine et la poire rocha participent à un bouquet tonique et frais à la fois, assez séduisant. Des notes qui se retrouvent dans une matière délicate et éclatante à la fois, très séduisante. On a de la rondeur, de la tension et cette salinité typique de l'appellation. Un joli succès.

DOMAINE COURTAULT MICHELET

**La Croix Saint-Augustin
vieilles vignes 2023, 18 €.**

Fraîcheur intense et arômes d'agrumes se partagent le bouquet et apportent de l'énergie. Celle-ci se retrouve dans une matière à la minéralité intense, soulignée par une trame saline, presque iodée. La finale garde de la mâche et de l'énergie.

MAISON LOUIS JADOT 2023, 21,80 €.

Le citron se décline sous tous les parfums, que ce soit celui des fleurs, des feuilles ou du zeste de cédrat, sa fraîcheur s'équilibre avec la douceur de l'orange mûre. La délicate acidité se retrouve dans une matière à la texture crémeuse et à la trame saline, très salivante, qui s'étire jusqu'en finale.

DOMAINE EDMOND CHALMEAU & FILS

Les Monts Perriers 2023, 15,50 €.

Tout en finesse et en éclat, le nez conjugue

DANS LES VIGNES

diverses variétés d'agrumes pour composer un bouquet frais et gai. Cette énergie se retrouve dans une matière qui s'équilibre entre tension, acidité et agrumes, encore. Le côté salin de la finale apporte un vrai plus.

DOMAINE MARINI

Vieilles vignes 2022, 13 €.

Frais et végétal, le nez conjugue un côté herbacé à des notes d'arbre mouillé, au zeste de citron confit, comme une grande hésitation entre tension et maturité. La matière, elle, a choisi : c'est le citron frais qui l'emporte, avec toutes ses déclinaisons aromatiques. La salinité de la finale fait particulièrement saliver.

CHABLIS 1^{ER} CRU DOMAINE DANIEL DAMPT ET FILS

Les Lys 2023, 23 €.

Une brassée de fleurs blanches (fleur de citronnier, jasmin, chèvrefeuille) ouvre un bouquet qui garde toute sa fraîcheur et s'étire sur des arômes de zeste de citron. Des notes qui se retrouvent dans une matière assez éblouissante, même si leur intensité peut effrayer un peu. Les notes salines de la finale finissent de convaincre.

DOMAINE Y. ET L. VOCORET

Fourchaume 2023, 24 €.

Un bouquet tout en tendresse qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches (citronnier, cerisier) et d'herbes fraîches (verveine, thym citron) et donne envie de se rouler dedans. Délicate, mais pas sans caractère, la matière est une invite à la promenade au bord de la rivière avec sa fraîcheur intense, ses notes citronnées salivantes et une finale saline qui appelle un poisson blanc.

MAISON SIMONNET-FEBVRE

Fourchaume 2023, 29,50 €.

La fraîcheur tendre du bouquet est un ravissement et raconte les nuits étoilées, les fruits blancs et la pierre qui garde son côté froid, quoi qu'il arrive. Moelleuse et ciselée, la matière n'est que séduction. Sa douceur accompagne dans une finale remarquablement persistante et saline.

LAMBLIN FILS

Vaillons 2023, 25 €.

La fraîcheur herbacée se marie à la délicate acidité du citron pour composer un bouquet tout en fraîcheur et en énergie. Brillante et pleine de peps, la matière entraîne dans une farandole d'arômes acidulés. Il faudra lui adjoindre une volaille crémée ou des fromages gras pour l'apaiser.

DOMAINE VINCENT DAMPT

Les Lys 2023, 23 €.

Une bouffée de parfums floraux (tilleul, acacia, cerisier) ouvre le nez avant que les fruits blancs bien mûrs n'apportent leur gourmandise et leur juteux. En bouche, la tension prend le dessus avec des notes d'agrumes doux (bergamote, cédrat) et un côté salin et minéral qui se prolonge jusqu'à une finale pas très persistante.

DOMAINE JEAN DAUVISSAT PÈRE ET FILS FABIEN DAUVISSAT

Lorsque Fabien Dauvissat reprend la propriété familiale, en 2009, son père a déjà arrêté la mise en bouteille pour commercialiser ses vins prêts à boire au négoce. Formé à l'œnologie et au commerce, le jeune homme se lance avec 24 ha, du petit chablis au 1^{er} cru, et s'attache à faire des élevages longs et des cuvées parcellaires. Avec un objectif affirmé : passer en bio et en

biodynamie, un engagement qui lui prendra dix ans et imposera beaucoup d'investissements et d'apprentissages. Certifiés en bio et en conversion en biodynamie aujourd'hui, ses vins se vendent à 60 % à l'export. Et celui qui reconnaît adorer cuisiner se réjouit de les retrouver sur les plus belles tables en France et dans le monde, notamment en Australie. En dégustant son Chablis 2023 (23 €), on comprend pourquoi les sommeliers apprécient particulièrement son nez énergique et fruité, très complet avec des arômes généreux. Terriblement gourmand en bouche, il révèle profondeur et volume avant une finale saline. Quant au chablis Les terroirs de Milly 2023 (25 €), après un nez encore marqué par un boisé élégant, on découvre une matière suave et tendre, très charmeuse et qui ne manque pas de vitalité.



DOMAINE 47°N 3°E GUILLAUME MICHAUT

Encore une histoire de famille qui tourne court, mais cette fois-ci parce que Guillaume Michaut ne se sentait pas en adéquation avec les siens ni avec les vins produits. Assez d'arguments pour le convaincre de se lancer en 2006 avec 7,8 ha, qu'il a patiemment replantés au fil des ans, excepté une vigne qui date de son grand-père. Et si vous vous posez la question concernant 47°N 3°E, c'est la géolocalisation de Chablis. Ce qui résume bien sa philosophie : le point de rencontre entre un terroir, un vigneron, un millésime et un cépage unique, le chardonnay. Certifié bio et Demeter depuis la vendange 2024, Guillaume Michaut n'intervient qu'à minima en cave avec l'utilisation de levures indigènes sélectionnées qui participent à la personnalité unique de ses vins. Une philosophie de vie qu'il revendique et à laquelle on adhère en goûtant son Petit Chablis 2022 (21 €), un vin chatoyant, fruité et solaire, qui rend content. Pour son Chablis 2022 (29 €), élevé en cuve inox, la fraîcheur est de mise, avec ses arômes floraux. En bouche, la matière n'est que dentelle, soulignée par des notes délicatement citronnées qui entraînent, en finale, dans un univers marin, salin et iodé, ultra-salivant. Si vous aimez le côté bourguignon du chardonnay, laissez-vous tenter par le chablis 1^{er} cru Côte de Savant 2022 (40 €). Un vin tout en charme et en rondeur.





DOMAINE WILLIAM FÈVRE DIDIER SÉGUIER

Derrière l'histoire de la maison, il y a un homme, William Fèvre, représentant la douzième génération. Haut fonctionnaire au ministère des Affaires étrangères, l'homme s'est toujours partagé entre ses fonctions et son amour de la vigne. Avec une vision dès les années 1950 : celle du potentiel des sols chablisais. Il se lance alors dans l'acquisition de parcelles, choisissant les plus belles, ce qui

permettra au domaine de passer de 7 à 50 ha en vingt ans. Rachetée par la maison champenoise Henriot, la propriété est finalement acquise par la famille Rothschild (branche Château Lafite). Fidèle au poste, Didier Séguier dirige la maison depuis 1998 et gère quelque 120 ha, essentiellement en grands crus. Attaché à la protection de l'environnement, il a banni les herbicides au bénéfice de l'enherbement et les vignes sont certifiées en bio depuis 2023. Particulièrement appréciés à l'export, qui représente 80 % des ventes, les

vins du domaine se retrouvent dans le circuit traditionnel en France, restaurants et cavistes. Le chablis 2022 (25,50 €) est frais et vif en bouche, sur une trame saline délicatement citronnée. Le 1^{er} cru Vaillons 2022 (54 €) s'ouvre sur un bouquet salin, charnu et solaire. Brillant en bouche, il se révèle très minéral avec une finale presque iodée. Quant au grand cru Les Clos 2022 (144 €), il réunit tous les qualificatifs : puissance, fraîcheur, intensité, minéralité, éclat, finesse et salinité.

DOMAINE DES TROIS V MARJORIE MOLUSSON

Qui sont les trois V ? Pas les prénoms des trois filles de Marjorie Molusson, mais les initiales de trois 1^{ers} crus (Vaucoupin, Vaugiraut et Vosgros) sur lesquels la famille possède des vignes. Les débuts de Marjorie n'ont pas été faciles car lorsqu'elle reprend le domaine en 2013, deux de ses oncles font partie des salariés. On imagine quelques moments de tension familiale... Et pourtant, depuis 2020, elle a décidé de garder une petite partie des vins, jusqu'alors intégralement vendus au négoce, pour les commercialiser sous le nom du domaine. Sans formation viticole ou œnologique, Marjorie reconnaît qu'elle est en « apprentissage permanent », accompagnée par une de ses filles pour la partie commerciale. Le chablis 1^{er} cru Vaugiraut 2022 (20 €), vinifié en amphore, n'est que fraîcheur, tandis que le 1^{er} cru Vaucoupin 2022 (20,30 €) révèle une matière vive et fraîche, portée par la salinité de la finale. Quant au 1^{er} cru Vosgros 2022 (20,90 €), il s'ouvre sur un nez chaleureux, aux notes épicées, avant une matière tout en rondeur.



CARNET D'ADRESSES

Vieux Moulin Laroche

Cet ancien moulin du XVIII^e siècle, propriété du Domaine Laroche, permet de séjourner dans l'une des sept chambres et suites à la décoration contemporaine (à partir de 125 €), dont certaines avec vue imprenable sur le Serein, en plein cœur de Chablis. En été, il fait bon prendre son petit déjeuner sur la terrasse et de profiter du doux bruit du bief. À Chablis.

L'Hostellerie des Clos

Véritable institution à Chablis, cet hôtel Logis de France propose 26 chambres simples et confortables (à partir de 126 €), à quelques pas du centre-ville. Idéal pour visiter à pied de nombreux domaines, faire une pause dans le jardin pour un apéritif ou un détour par le spa. À Chablis.

Le Maufoux

Avec sa cuisine bistronomique et sa terrasse dès les premiers beaux jours, Le Maufoux est un des spots pour amateurs de bonnes tables. La carte courte change très régulièrement au fil des approvisionnements. Mais surtout, il faut se plonger dans l'impressionnante carte des vins où se mêlent grands noms et jeunes domaines de toutes les régions avec des prix plus que raisonnables. À Chablis.

Au fil du zinc

L'adresse est le rendez-vous des amateurs de cuisine gastronomique du Chablis. Assiettes inventives qui mêlent terre et mer, produits locaux et de saison, cuissons d'une grande justesse, tout est en place pour profiter d'un excellent moment. La carte des vins est bien sûr à la hauteur. À Chablis.

Les Trois Bourgeois

Après avoir officié au Fil du Zinc, le chef Takeshi Otomura a ouvert sa propre table. À peine une vingtaine de couverts qui permettent de le voir officier en cuisine et préparer des assiettes graphiques et élégantes. On retrouve aussi bien des recettes bourguignonnes classiques que des plats plus bistronomiques. Le plus difficile sera de choisir sa bouteille sur la carte des vins. À Chablis.

Chablis Wine Not

La décoration néoindustrielle et les assiettes confortables participent au plaisir du lieu. Mais ici, c'est le vin qui règne en maître. Que ce soit avec l'immense cave vitrée qui occupe tout le centre du restaurant, sur deux étages, ou par la fréquentation de nombreux vignerons qui viennent y manger un morceau. À Chablis.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Sainte Marguerite,
Fantastique rosé 2024, 30 €.
Bio et vegan, cette cuvée est particulièrement élégante avec ses arômes de pêche blanche, de poire d'été et de litchi. La bouche est tout en minéralité avec une texture soyeuse et fraîche. On retrouve des notes fruitées avant une finale légèrement saline, très salivante.



CÔTES-DE-PROVENCE
Maison Galoupet,
G de Galoupet 2024, 20 €.
Pomelo, maracuja, abricot, melon, fruits rouges, le nez est une harmonie fruitée. Des notes fraîches qui se retrouvent en bouche dès l'attaque. La matière gourmande se révèle soyeuse et dévoile des notes de framboise avant une finale persistante et acidulée, très salivante.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Minuty,
Prestige rosé 2024, 18 €.
Très séducteur, le bouquet déploie des parfums d'écorce d'agrumes (pamplemousse, bergamote) et de pêche blanche. La finesse de la matière entraîne dans une balade sur la Riviera, entre notes florales et de fruits à noyau, tandis que l'orange douce s'impose en finale.



VIN DE FRANCE
Fondugues-Pradugues,
Eau de rosée 2024, 19 €.
Assemblage de cinsault, grenache et de chardonnay, ce rosé s'ouvre sur un nez délicat aux notes de fruits à chair jaune et une touche de groseille. En bouche, l'attaque vive dévoile des notes d'amande fraîche et de pêche de vigne, avant une finale saline et minérale.



CÔTES CATALANES
Domaine Lafage, Miraflores
Rosé Power 2024, 11,50 €.
Rien que la bouteille donne le sourire. Les vieilles vignes de grenaches gris et noir associées à des plus jeunes de mourvèdre révèlent un parfum délicat, minéral et fruité à la fois, relevé par une touche iodée. En bouche, les épices apportent une dimension supplémentaire.

35 rosés DE LA LOIRE À LA PROVENCE



CÔTES-DE-PROVENCE
Jolies Filles,
Rosé Prestige 2024, 13,50 €.
Comme son nom l'indique, il s'agit d'un vin de gastronomie qui joue la carte de la finesse avec des arômes de melon, de fraise écrasée et de fruits jaunes, relevés d'une pointe d'épices douces. On retrouve les fruits frais dans une matière tendue et minérale, idéale avec des fruits de mer.



SANCERRE
Cave de Sancerre,
Rosé non millésimé, 7,60 €.
Arômes de fruits rouges et de rhubarbe s'entremêlent dans un bouquet équilibré. En bouche, l'attaque fraîche réveille les papilles. La minéralité apporte de l'élégance et donne de la profondeur. La texture ronde enveloppe le palais en douceur, avant une finale vive et fine.



BORDEAUX
Château Beaulieu, La Brume
de Beaulieu 2024, 8 €.
Cet assemblage de merlot et de cabernet franc à parts égales s'ouvre sur un nez gourmand et suave, aux arômes de fruits rouges intenses. En bouche, la matière volumineuse offre de la rondeur et du charnu avec ses notes fruitées avant une finale tout en fraîcheur.



CÔTES DE GASCogne
Uby, N° 6 2024, 6,10 €.
Remarquablement fruité, le nez s'ouvre sur des arômes intenses de framboise et de fraise fraîche dans un bouquet tout en rondeur. En bouche, on retrouve ces notes dans une matière gourmande, à la texture soyeuse et énergique. La finale délicatement acidulée fait saliver et donne envie d'un second verre.



CÔTES CATALANES
Dom Brial,
Rozy Bikini 2024, 8,20 €.
La syrah et le muscat à petits grains s'harmonisent dans cette édition expressive et intense, aux parfums de petits fruits rouges et d'agrumes. En bouche, après une attaque fraîche et soyeuse, les arômes de pamplemousse prennent le dessus sur les fruits rouges. La finale est fraîche et délicate.



PAYS D'OC
Chantovent,
Miss Anaïs 2024, 6,10 €.
Féminine et décomplexée,
cette cuvée de pur grenache
gris révèle un bouquet aux
arômes fruités et floraux, tout
en finesse. En bouche, après
une attaque ronde et fraîche,
la matière marie ampleur
et légèreté avant une finale
croquante et acidulée.



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Château d'Estoublon,
1489 Roseblood 2023, 57 €.
Le grenache associé à la syrah
donne un bouquet marqué par
les fruits des bois et les fleurs
printanières, la vanille et le pain
grillé. La bouche est
gourmande et fruitée avec une
matière ciselée et équilibrée
entre fraîcheur et gourmandise.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Malherbe, La Pointe
du Diable rosé 2024, 26,50 €.
Charmeur et fruité, le nez est
tout en rondeur, porté par
des arômes de fruits à noyau
et un zeste d'agrumes rose. En
bouche, la matière est
soyeuse, soulignée par une
trame fraîche et saline qui
donne du caractère au vin
avant une finale salivante.



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
La Bégude Collection,
Jove Rosé 2024, 17 €.
Ce rosé délicat à la robe nacré
s'ouvre sur un nez élégant aux
arômes d'agrumes frais, de
parfums floraux et de fruits à
noyau. En bouche, la texture est
riche et harmonieuse, avec une
fraîcheur salivante en finale
et une grande douceur.



BEAUJOLAIS
Famille Descombe,
Miss Gamay 2024, 14 €.
Ce rosé de gamay surprend
par ses arômes intenses
de fleurs blanches qui se
marient à des notes de petits
fruits rouges acidulés
et d'agrumes.
Particulièrement frais
et désaltérant, il s'apprécie
très frais, voire givré.

SI LA PROVENCE RESTE LA RÉGION PHARE POUR LES ROSÉS ESTIVAUX,
D'AUTRES APPELLATIONS ÉLABORENT DES CUVÉES CHICS ET AROMATIQUES,
À DÉGUSTER EN TOUTES OCCASIONS. Par Béatrice Delamotte



PAYS D'OC
Les Jamelles,
Reflets secrets 2024, 10,10 €.
D'une belle couleur rose très
pâle, ce vin dévoile un nez
expressif et complexe, entre
parfums floraux, fruits rouges
frais et agrumes, saupoudrés
d'une pincée de poivre blanc. La
bouche est ronde et ample, tout
en gourmandise, avant une
finale fraîche, aux notes de
pamplemousse et yuzu.



COTEAUX VAROIS
Bastide de Blacaillou,
Miraia 2024, 18 €.
L'écorce d'orange chauffée
par le soleil, le curcuma et les
arômes d'abricot participent
à un bouquet charnu et
chaud. On retrouve ce
côté solaire dans une matière
juteuse rappelant la pulpe de
pêche, mais la finale saline
apporte la petite touche
de fraîcheur attendue.



CÔTES-DE-PROVENCE
Caves d'Esclans, Whispering
Angel 2024, 20 €.
Frais et tendre, le bouquet
entremêle des arômes de
rose, de litchi et d'agrumes
doux qui composent un nez
charmeur. Plus énergique,
la bouche offre une belle
acidité sur des notes
d'écorce d'orange et
de pamplemousse avant
une finale en douceur.



VAL DE LOIRE
J. de Villebois,
Pinot noir 2024, 9,30 €.
Une corbeille de petits fruits
rouges et une pincée de poivre,
ce sont bien les marqueurs
aromatiques du cépage qui se
retrouvent dans le nez vif.
En bouche, changement de cap
avec des notes d'agrumes
intenses, adoucies par
la framboise juteuse qui
se prolonge en finale.



SAUMUR
Bouvet, Brut de Loire, 9,50 €.
Très frais et juteux, le nez
est un condensé d'agrumes
entre orange sanguine,
pamplemousse rosé et citron
de Meyer. En bouche, une belle
effervescence souligne
une matière étincelante, aux
arômes de petits fruits rouges
et d'agrumes. Une matière
tout en gourmandise
et en persistance.



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Château de Calavon,
Rosé 2024, 15 €.

La tendresse de la robe donne une idée de la délicatesse du nez entre arômes de fraise des bois et fenouil sauvage pour le côté anisé. La bouche offre un beau volume, avec une matière structurée et fraîche. La finale mentholée renforce cette sensation de fraîcheur.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château de l'Aumérade,
Amistà 2024, 24 €.

Tout en finesse et en élégance, le nez s'ouvre sur des arômes intenses de mandarine juteuse. Après une attaque souple et vive, la bouche est marquée par des notes de framboise et de fleurs épanouies. La trame fraîche participe à la complexité et à la longueur.



BORDEAUX
Château Giscours, Le rosé x
Giscours 2024, 33 €.

Le grand cru classé de Margaux élabore certainement un des meilleurs rosés de Bordeaux. On est séduit dès les premiers arômes délicats de fleurs blanches et de pêche mûre. Gourmande et acidulée, la bouche est très rafraîchissante et offre une superbe énergie.



AJACCIO
Domaine Comte Peraldi,
Intemporelle rosé 2024,
15,10 €.

Cet assemblage de sciaccarello, cinsault et nielluccio déploie des arômes de fruits rouges frais et une acidité rafraîchissante. La bouche est tonique et gourmande, avec une matière ample et acidulée, très persistante avant une finale légèrement iodée.



CHAMPAGNE
De Saint-Gall,
Le Rosé 1^{er} cru, 35 €.

Tout en équilibre, cette cuvée oscille entre fraîcheur du chardonnay et rondeur du pinot noir. En bouche, c'est le chardonnay qui domine avec ses notes minérales et florales. Un champagne qui saura accompagner tous les moments.



CÔTES-DE-PROVENCE
LA LONDE
Château des Bormettes,
L'Argentière 2024, 14 €.

Sur la légèreté, mais sans compromis sur l'intensité, ce rosé dégage des arômes de fruits rouges, de pâte de coing et d'agrumes. Clémentine, anis et petites baies rouges participent à une bouche harmonieuse, avant une finale tout en fraîcheur et en salinité.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Peyrassol,
XIII^e rosé 2024, 18,50 €.

Fleurs fraîches et fruits gourmands se partagent un bouquet délicat et très aérien. En bouche, la douceur s'impose dès l'attaque, tandis que la matière veloutée enveloppe le palais et se prolonge par une finale tout en délicatesse et en salinité.



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
Château du Seuil, Grand
Seuil rosé 2024, 24 €.

Printanier, le bouquet s'ouvre sur des parfums de fleurs fraîches (cerisier, aubépine, sureau). En bouche, le fruit reprend ses droits dans une matière onctueuse et fraîche à la fois. La trame persistante accompagne jusqu'à une finale ronde.



SABLE DE CAMARGUE
Domaine Royal de Jarras,
Favet 9-10, 17,40 €.

Grenaches noir et gris, plantés en franc de pied sur une seule parcelle, composent un vin très séducteur avec ses parfums floraux et ses arômes de poire. En bouche, la matière se fait voluptueuse, intense avec des notes de fruits à chair blanche avant une finale saline à souhait.



ROSÉ D'ANJOU
Vignobles Edonis,
Centifolia 2024, 5,70 €.

La robe rose pâle laisse place à un nez bouquet floral complexe qui marie fleurs blanches et violettes, associé à des arômes de petits fruits rouges. La bouche s'équilibre entre sucrésité maîtrisée et acidité dans une matière délicate qui reprend des notes de fraise et framboise, très gourmandes.



FRONTON
Vinovale, Soulédré 2024,
7,90 €.

Assemblage de cabernet franc et de négrette, ce rosé pâle cache une vraie personnalité qui se traduit par un nez intense et tout en fruits rouges et arômes de pêche de vigne. Frais et généreux en bouche, il offre une matière élégante et persistante.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Saint-Maur,
L'Excellence 2024, 26,90 €.

La robe pâle révèle des arômes élégants de fruits à noyau, pamplemousse et fruits rouges. En bouche, fraîcheur et délicate amertume s'équilibrent dans une matière volumineuse. La finale, longue et aromatique, dévoile une minéralité et une salinité très salivantes.



BANDOL
Château Val d'Arenç 2024,
18 €.

Les fruits mûrs (pêche de vigne, abricot, framboise) composent un bouquet tout en rondeur et en suavité. Des notes qui se retrouvent dans une matière volumineuse très minérale. Une pincée d'épices douces vient souligner une finale très pure et élégante.



CÔTES-DE-PROVENCE
Château Olivette,
Olivette 2024, 14,50 €.

Cette cuvée croquante et expressive dévoile un bouquet très frais et fruité qui rappelle la fraise des bois et la groseille, avec un trait de jus d'orange douce. La bouche reprend des notes, associées à des épices douces qui donnent du volume en finale.



COSTIÈRES DE NÎMES
Château Beaubois,
Éléance rosé 2024, 13,80 €.

Drapée d'une robe melon, cette cuvée s'ouvre sur des arômes de framboise et de pêche, rafraîchis par un sorbet au citron et des notes de groseille et de cassis. La bouche est riche et gourmande, avant une finale épicée et saline qui ne manque pas de caractère.



CÔTES-DE-PROVENCE
PIERREFEU
Château La Gordanne,
Chapelle Gordanne 2024,
19,90 €.

Un bouquet tout en équilibre entre fruits frais et minéralité. En bouche, le pamplemousse prend ses aises, accompagné par des notes de rose, de tilleul et de fraise des bois. La texture soyeuse conduit à une finale légèrement citronnée.



CRÉMANT DE
BOURGOGNE
Albert Bichot, Brut rosé,
19,90 €.

Ce crémant ravit l'œil avec sa belle teinte profonde égayée par un fin cordon de bulles. Au nez, petits fruits (cassis, framboise) et agrumes mêlent leurs arômes. Des notes qui se retrouvent dans une matière gourmande, pleine de vivacité et de fraîcheur.



CÔTES-DE-PROVENCE
Domaine de la Courtade,
Les Terrasses de la
Courtade 2024, 17 €.

La robe d'un rosé pimpant dévoile un bouquet gourmand aux arômes de pêche blanche et de citron vert. Les agrumes s'imposent dans une matière très fruitée. La texture soyeuse et énergique accompagne jusqu'à une finale aux accents salins, très salivants.



CHAMPAGNE
Piper-Heidsieck,
Brut rosé, 49 €.

Ce rosé d'assemblage issu principalement d'une sélection de parcelles des Riceys s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges (cerise et fraise des bois), associée à la confiture de mûre. La bouche, tout en douceur, révèle des notes de fleur d'oranger et d'amande fraîche.



PAYS D'OC
Domaine de l'Ostal,
L'Ostal rosé 2024, 10 €.

Sédurant dès le premier regard, ce vin s'ouvre sur un nez intense et complexe entre fruits tropicaux, agrumes et fruits rouges. En bouche, la matière allie gourmandise et fraîcheur aromatique intense avant une finale longue et fruitée juteuses.



PASTIS, UN AIR DE VACANCES

BOISSON EMBLÉMATIQUE DES BORDS DE MER ET DE L'ÉTÉ, LE PASTIS CONNAÎT UN NOUVEL ENGOUEMENT AVEC DES PRODUITS QUI NE VIENNENT PLUS EXCLUSIVEMENT DE PROVENCE MAIS GARDENT LEURS ARÔMES ANISÉS RAFRAÎCHISSANTS.

Par Béatrice Delamotte

Évoquer le pastis revient à être immédiatement transporté dans un film de Marcel Pagnol, à une terrasse de Marseille (côté ombre bien sûr). Les senteurs anisées emplissent les narines. Mais c'est étonnamment dans le Sud-Ouest que la consommation de pastis est la plus importante en été et en automne, alors qu'elle est plus régulière tout au long de l'année dans le Sud-Est, suivi de près par le Nord-Ouest (pour faire oublier la météo ?). De quoi renforcer l'inventivité des créateurs de spiritueux qui proposent désormais une large gamme de pastis dans presque toutes les régions.

Quand le pastis remplace l'absinthe

Un succès que la boisson anisée n'aurait pas connu si la consommation d'absinthe n'avait été interdite en 1915. Le pastis est ainsi en quelque sorte l'enfant de l'absinthe, une liqueur de cette plante additionnée d'anis vert, de fenouil et de badiane. Sans son éviction de la recette, la liqueur d'anis associée à d'autres botaniques n'aurait sans doute pas connu le même essor. Une recette laissée à la libre imagination des

distillateurs jusqu'en 1939, année où la production d'apéritif à base d'alcool est interdite pour valoriser les apéritifs à base de vin, et donc la filière viticole. Il faudra attendre 1951 pour que sa production soit de nouveau librement permise aux seuls professionnels, des marchands en gros enregistrés comme tels. Des milliers de recettes qui existaient avant-guerre, il n'en restera que quelques-unes dont certaines qui vont rapidement dominer le marché, à l'instar de Ricard, qui innove en incorporant de la réglisse à sa recette.

L'art de la dilution

Si certaines boissons anisées se consomment quasiment sans dilution, comme l'ouzo, la boisson nationale grecque, il est d'usage d'ajouter cinq volumes d'eau au pastis. On peut aussi tester la version allongée de sept à dix, voire à douze volumes d'eau. Quant aux glaçons, il ne faut les ajouter qu'à la fin. L'anéthol, l'éther des plantes anisées, gèle en effet en dessous de 20 °C. On risque alors de casser les arômes qui vont se fixer sur les glaçons et rester au fond du verre.

NOTRE SÉLECTION

Frères N. Katsaros, Ouzo de Tyrnavos, 22,90 €.

C'est à Tyrnavos qu'a été créé l'ouzo, devenu boisson nationale grecque. La famille Katsaros a été la première à obtenir une licence de distillation.

Cet ouzo tire sa complexité de l'anis et de 14 autres herbes et épices, comme le fenouil, la cannelle et la muscade. À déguster sur glace, légèrement dilué.



La Fée parisienne, Absinthe supérieure, 54 €.

Interdite en France en 1915, l'absinthe a connu un retour en grâce à la fin des années 1990. Celle-ci est élaborée selon une recette du XIX^e siècle, à partir de neuf herbes différentes. Réglisse, anis étoilé et plantes aromatiques s'imposent au nez, tandis que coriandre, badiane et gingembre marquent la bouche aux notes de tabac.



Version française, Pastaga, 32,90 €.

Création de La Maison du Whisky, ce pastis est élaboré au cœur des Alpes-de-Haute-Provence à partir d'une quarantaine d'herbes, d'épices et de fruits. Respectueux de la recette authentique du pastis de Marseille, il se montre frais et long en bouche avec ses arômes anisés de badiane et de réglisse, adoucis par la verveine.



Pastis 12/12, 30 €.

Véritable hommage à l'art de vivre tropézien et produit dans la plus ancienne distillerie de Marseille, ce pastis artisanal se montre particulièrement doux, avec sa touche d'amande, tout en étant très peu sucré. Et comme la pétanque est au cœur de la place des Lices, un véritable cochonnet surmonte la bouteille.

Henri Bardouin, Pastis grand cru, 26,50 €.

Quelque 65 ingrédients entrent dans la composition de ce pastis qui se montre remarquablement complexe. Bien sûr, l'anis est présent au nez, relevé par des épices exotiques. Les plantes s'imposent en bouche avant une finale épicée persistante. N'hésitez pas à beaucoup le diluer.



Distillerie Combier Anis Combier, 32 €.

La distillerie de Saumur produit un pastis très doux, marqué par la badiane associée à une quinzaine de plantes et d'épices. Le résultat est profond et riche, très rond en bouche. On retrouve la réglisse et la cardamome avec des notes poivrées. La bouche est tout en finesse et enrobe le palais, sans l'anesthésier.



Ricard, Pastis de Marseille, 17 €.

On ne présente plus l'emblématique marque lancée en 1932 par Paul Ricard dans la capitale phocéenne. Avec ses arômes frais et puissants d'anis étoilé, de réglisse et de plantes aromatiques de Provence, c'est la signature des anisés qui se retrouve sur toutes les tables dès les premiers beaux jours.



Le Petit bouilleur, Anisé jurassien, 45 €.

La tradition des anisés de Pontarlier se prolonge avec ce spiritueux sans sucre, fabriqué entièrement dans le Jura. On est séduit par ses notes de fenouil, de carvi et de réglisse, relevée par une pointe de menthe poivrée et de thym. Un anisé très rafraîchissant qui se déguste dilué dans quatre volumes d'eau avec un glaçon.

Lemercier Frères, Pastis 1811, 36,60 € (1 l).

Née en 1811, la plus ancienne distillerie de Fougerolles élabore son pastis selon la recette originale, retrouvée dans un manuscrit de 1923. Diverses graines et plantes (absinthe, armoise, gentiane, réglisse, badiane) apportent leur complexité à ce spiritueux qui a vieilli 9 mois dans des bonbonnes avant assemblage.



Liquoristerie de Provence, Le Pointu, 30 € (50 cl).

Baptisé en référence à la barque traditionnelle des pêcheurs provençaux, ce pastis artisanal révèle des arômes intenses d'anis étoilé, d'anis vert et de réglisse. Autant de notes qui se retrouvent dans une matière soyeuse, relevée par le safran et le thym pour une plongée dans l'univers du Sud.





BIEN ACCOMPAGNER...

DES MEZZE LIBANAIS

RENDEZ-VOUS PRIS DANS LE NOUVEL ESPACE INAUGURÉ À LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS, RUE DE PASSY. LE TRAITEUR LIBANAIS YA BAYTÉ (MON AMOUR, MON CHÉRI, EN LIBANAIS) S'Y EST INSTALLÉ ET ON PEUT EMPORTER OU S'ATTABLER SUR PLACE POUR SE RÉGALER DE SPÉCIALITÉS LEVANTINES. Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch



Carole Kanaan et son mari, les propriétaires de Ya Bayté, nous accueillent avec toute l'hospitalité légendaire liée à leur culture. Ils ont quitté le Liban, ont travaillé dans la finance à Londres avant d'ouvrir leur restaurant à Paris. Carole y interprète les plats familiaux avec une grande sensibilité. Aujourd'hui, ce n'est pas autour d'une recette que nous jouons le jeu des accords mais avec les traditionnels mezze libanais. Cette succession de plats que l'on partage mêlant chaud,

froid, crudités, feuilletés et viandes accompagnés de pain pita. Pour célébrer la richesse et la convivialité des recettes avec moi, Axelle Courdurié, propriétaire mais surtout vigneronne dans son château Croix de Labrie à Saint-Émilion, Corinne Richard, présidente des neuf domaines de la famille Richard et d'Intercaves (réseau de cavistes), et Jean-Rémy Rapeneau, directeur commercial au sein du domaine familial, le château de Bligny. Un déjeuner joyeux, prélude à l'été.

ROND*Le choix de Corinne*
Beaujolais blanc
Château de Corcelles
2023, 15 €.

Sur ce domaine de 75 hectares en Beaujolais, nous avons planté 7 hectares de chardonnay. J'ai choisi ce millésime assez classique, marqué par un peu de chaleur juste avant les vendanges. Il est élevé en partie en cuves et en partie en demi-muids. Je parie sur ses notes confites, de mirabelles et sa persistance de fin de bouche pour s'allier à ces plats chaleureux.

PUISSANT*Le choix de Jean-Rémy*
Champagne
Château de Bligny,
Le Clos du château
6 cépages, 69 €.

Le champagne est un vin de convivialité, comme les plats qui nous régaleront aujourd'hui. Notre vignoble se trouve sur la côte des Bar, au sud de la Champagne. J'ai apporté ce flacon, issu du clos que nous avons planté sur 0,89 hectare en 2004, à côté des 30 ha de notre propriété. Constitué à parts égales de 6 cépages (pinot noir, meunier, chardonnay, arbane, pinot blanc, petit meslier), il est solaire et puissant, avec des petites notes exotiques.

ÉPICÉ*Le choix d'Axelle*
Saint-Émilion
Grand Cru
Chapelle de Labrie
2022, 40 €.

Nous travaillons nos 6,44 hectares de vignes en biodynamie. Assemblé en 90 % merlot et 10 % cabernet franc, ce vin est issu d'une seule parcelle de 1 hectare, située à la pointe de Lalande de Pomerol, sur des sols d'argile bleue. Il a des arômes de réglisse, un petit côté poivré et épicé qui devraient s'accorder à merveille avec tous les plats posés sur la table. Son terroir et le travail au plus près de la nature de mon domaine lui apportent une belle énergie.

LOCAL*Le choix de Sophie*
Château Kefraya
Adéenne grand vin
blanc de la Bekaa
Liban 2022, 34 €.

On dit que la tradition des mezze est née dans la plaine de la Bekaa. C'est de là d'où vient le vin que j'ai élu. Adéenne pour ADN. En effet, ce vin blanc est assemblé de 3 cépages indigènes du Liban : obeidi, merwah et mekssessé. Je tenais absolument à jouer l'accord « territorial », persuadée que les plats locaux se marient toujours mieux avec les vins de leur région. Je compte sur sa douceur et les notes d'encens que je pressens.

LE VERDICT

Un vrai régal que toutes ces bouchées différentes qui s'accordent si bien ensemble. Les vins jouent le jeu aussi avec leur diversité. Dans le chardonnay de Corinne, on sent la chaleur du millésime, un côté confit, plus mirabelle que ciselé. Il a une belle tension et beaucoup de gourmandise. Le champagne de Jean-Rémy est puissant et très aromatique, son âge (plus de 20 ans) lui apporte beaucoup de complexité et de profondeur, presque un côté oriental qui colle très bien avec les recettes. Le saint-émilion d'Axelle est issu d'une année

chaude mais aucune lourdeur dans ce vin très équilibré, un bouquet de fruits rouges, des notes de réglisse et une pointe de menthol qui le rafraîchit, un vrai délice. Le vin du Liban nous surprend avec sa belle robe d'or jaune. Il ne fait que 12,5° que l'on ressent en le dégustant. Les cépages plantés en altitude lui confèrent beaucoup de fraîcheur. En bouche, il est charnu et mordant, avec des arômes d'agrumes miellés et une belle amertume en finale qui l'équilibre parfaitement. Une réussite.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Un déjeuner au Château Sainte Roseline, en Provence



EN PLEIN CŒUR DE L'ÉTÉ, AURÉLIE BERTIN, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU SAINTE ROSELINE, ÉGALEMENT PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION DES FEMMES DU VIN LES ÉLÉONORES DE PROVENCE, RÉUNISSAIT QUELQUES-UNES DE SES AMIES VIGNERONNES AUTOUR D'UN DÉJEUNER ET DE LEUR PASSION DU VIN.

Textes Sophie Menut Yovanovitch. Photos Marc Baalt.



Aurélien leur avait donné rendez-vous dans son domaine aux Arcs-sur-Argens. Tout près de la chapelle et du cloître bâtis entre le XI^e et le XII^e siècle, la table était dressée dehors, près du bassin au milieu duquel trône *L'Homme au parapluie de pluie*, la célèbre sculpture du dessinateur belge Jean-Michel Folon. Proches du monde du vin et amis de nombreux vignerons de Provence, Hermance Carro et son mari Quentin Joplet, propriétaires du restaurant Le Castellaras, avaient investi les cuisines de la propriété le temps du déjeuner.

Au programme, des recettes mitonnées dans la plus pure tradition provençale. Chaque « femme de vin » avait apporté une bouteille de son domaine pour s'associer aux plats généreux.

Ce jour-là, rassemblées autour de la table, dans la lumière et les couleurs du Sud, toutes célébraient l'art de la joie de vivre, comme dans un tableau d'Auguste Renoir.





SALADE DE HARICOTS VERTS AUX GIROLLES

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 10 MIN • FACILE • UN PEU CHER

- 4 fines tranches de jambon de parme • 600 g de haricots verts • 400 g de girolles
- 1 truffe d'été • 2 cébettes rouges • 12 noix de cajou torréfiées • 2 boules de mozzarella
- 2 c. à soupe de vieux vinaigre balsamique • 4 cl d'huile d'olive

1. Faites cuire les haricots à l'anglaise pendant 5 min. Égouttez-les et rafraîchissez-les aussitôt dans 1 saladier d'eau glacée.
2. Nettoyez rapidement les girolles et faites-les sauter pendant 5 min avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Concassez grossièrement les noix de cajou. Émincez finement les cébettes. Coupez les boules de mozzarella en 4 ou 5 morceaux.
3. Répartissez les haricots dans les assiettes, les girolles tièdes et les noix de cajou. Déchirez le jambon avec les doigts et ajoutez-le. Répartissez les lamelles d'oignons.
4. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre. Salez, poivrez et râpez la truffe au dernier moment sur l'ensemble.

NOTRE BON ACCORD : Tour Campanets, Bois des fées blanc 2024. Un nez de fleurs blanches, agrumes et pêche blanche pour une bouche très délicate aux notes de poires fraîches et une belle amertume en finale.



EMMANUELLE BAUDE
DOMAINE TOUR CAMPANETS

Passer de notaire à vigneronne, oui c'est possible lorsqu'on est passionnée. Emmanuelle l'est depuis 2012. C'est en traitant de dossiers pour ses clients ayant pour objet la reprise de domaines vinicoles qu'elle se pique au jeu et finit par acheter 36 hectares sur la commune du Puy-Sainte-Réparate. Aujourd'hui, sans aucun regret, son monde est celui du vin.

SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ : la nonchalance des vacances et la préparation des vendanges à venir.





MAUD NEGREL MILESI, MAS DE CADENET

Maud représente la septième génération aux commandes du domaine. Sa famille, présente depuis 1813, fait partie des plus vieilles familles vigneronnes de Provence. Elle travaille les 60 hectares du domaine (dont 15 de céréales et 5 de bois) situés au pied de la montagne Sainte-Victoire avec son frère Mathieu. Ensemble, ils font le vin avec l'idée de préserver la biodiversité.

SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ : *un verre entre amis, au soleil couchant.*

TARTARE DE LÉGUMES ET GAMBAS, VELOUTÉ DE COURGETTE

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN

• CUISSON 20 MIN • FACILE • ABORDABLE

POUR LE VELOUTÉ : • 2 courgettes • 1 oignon • 1/2 botte de persil • 30 cl de bouillon de volaille • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. **POUR LE TARTARE :** • 1/2 courgette verte • 1/2 courgette niçoise • 1/2 courgette jaune • 1 carotte des sables • 1 branche de céleri • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Fleur de sel • Poivre du moulin. **POUR LE DÉCOR :** • 8 gambas • 1/4 de chorizo doux • 6 noisettes • Feuilles de capucine • Pousses de roquette • 3 c. à soupe d'huile.

1. Préparez le velouté. Épluchez l'oignon et hachez-le. Faites-le blondir pendant 4 min dans 1 sauteuse à bord haut avec l'huile d'olive. Coupez les courgettes en rondelles et ajoutez-les. Continuez la cuisson pendant 5 min pour que les légumes accrochent un peu puis mouillez à hauteur avec le bouillon de volaille. Laissez cuire pendant 15 min. Versez le tout encore chaud dans le bol d'1 mixer, ajoutez les feuilles de persil, du sel et du poivre. Mixez fortement pour obtenir une consistance crémeuse. Passez au chinois. Laissez refroidir.

2. Préparez le tartare. Coupez la carotte crue épluchée, la branche de céleri épluchée et les courgettes en brunoise. Après les avoir mélangés, assaisonnez les légumes avec l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre.

3. Décortiquez les gambas, arrosez-les d'huile et faites-les saisir pendant 2 min à feu vif. Coupez le chorizo en très fines lamelles. Concassez les noisettes grossièrement.

4. Versez le velouté de courgette dans des assiettes creuses, déposez le tartare de légumes au-dessus, surmontez avec 1 gambas et quelques lamelles de chorizo, décorez avec les pousses de roquette, les feuilles de capucine et les noisettes.

NOTRE BON ACCORD : Mas de Cadenet rosé 2024. Une belle fraîcheur minérale dévoilant de délicats arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs. Une bouche tout en équilibre et élégance, avec une belle tension. Une finale fruitée et saline.

LE CONSEIL DES CHEFS : arrosez les assiettes de quelques gouttes d'huile d'olive au dernier moment.





VALÉRIE ROUSSELLE, CHÂTEAU ROUBINE

Valérie, après avoir travaillé dans le tourisme, tombe amoureuse de la propriété de Lorgues, en Grand Cru classé, et l'achète en 1995. Elle est également propriétaire de 50 hectares au Château Sainte-Béatrice. La femme d'affaires est aujourd'hui épaulée par ses trois enfants, Victoria, directrice exécutive, Adrien, directeur du développement, et Léonard « brand ambassador ».

SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ :
la liberté!



PETITS FARCIS DE PROVENCE, BOUILLON AU BASILIC

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 1 H • CUISSON 55 MIN • UN PEU DÉLICAT • BON MARCHÉ

• 4 courgettes rondes • 2 courgettes classiques • 4 tomates • 4 aubergines • 2 poivrons • 2 oignons
• 2 bols de ratatouille froide • 3 brins de thym • 1 brin de basilic • 50 g de parmesiano reggiano râpé
• Herbes de Provence • Huile d'olive • Sel • Poivre

1. Faites griller les poivrons au four pendant 35 min à 180 °C. Laissez-les refroidir, pelez-les et ôtez leurs graines. Coupez-les délicatement en 4 grosses lanières.

2. Coupez 3 aubergines en 2 dans la longueur et quadrillez le dessus. Versez un peu d'huile et faites-les cuire pendant 20 min au four à 180 °C. Lorsqu'elles sont colorées, récupérez la pulpe et hachez-la. Hachez 1 oignon et faites-le blondir pendant 5 min dans 1 poêle avec 1 c. à soupe d'huile. Ajoutez la pulpe des aubergines et le basilic haché. Salez, poivrez et laissez cuire pendant encore 15 min. Laissez refroidir.

3. Coupez l'aubergine restante en fines lamelles et faites-les cuire au fur et à mesure dans 1 poêle avec 4 c. à soupe d'huile d'olive pendant 3 min de chaque côté. Laissez refroidir. Déposez un peu de pulpe d'aubergine refroidie sur une tranche d'aubergine et roulez-la sur elle-même. Farcissez de même les lanières de poivrons avec la purée d'aubergines et roulez-les sur eux-mêmes.

4. Préparez la farce des courgettes. Hachez 1 oignon et coupez les courgettes classiques en brunoise. Évidez délicatement les courgettes rondes et récupérez leur chair, hachez-la finement.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile et faites blondir l'oignon pendant 5 min, puis ajoutez la chair et les dés de courgettes. Ajoutez le thym et poursuivez la cuisson pendant 6 min, salez, poivrez et ajoutez le parmesan. Mélangez bien.

5. Faites cuire les demi-courgettes dans 1 grande casserole d'eau salée pendant 5 min, déposez-les dans 1 saladier d'eau glacée et égouttez-les. Farcissez les courgettes avec le contenu de la poêle refroidie.

6. Coupez le chapeau des tomates. Évidez-les et salez l'intérieur, retournez-les sur 1 grille. Laissez-les perdre leur eau pendant 1 h.

Assaisonnez la ratatouille avec un peu d'herbes de Provence et farcissez les tomates avec. Répartissez tous les légumes dans 1 grand plat de service.

NOTRE BON ACCORD : Château Roubine, Premium rosé 2024. Un rosé de plaisir, frais et équilibré, aux notes de fruits exotiques, clémentines et pomelo. En bouche, des notes de fruits rouges et une belle minéralité.

LES CONSEILS DE CHEF : voilà une version des célèbres farcis en mode végétal. Selon la saison, essayez aussi des champignons, des oignons...



AÏOLI

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • ABORDABLE

- 1 maigre ou 1 merlu de 1,2 kg en filets
- 2 carottes des sables • 2 courgettes jaunes • 1 courgette niçoise • 2 courgettes verte • 3 minifenoils • 1 tasse de petits pois écossés • 100 g de haricots verts
- 1/4 de chou-fleur • 8 œufs • Huile d'olive
- Sel • Poivre. POUR LA SAUCE AÏOLI :
- 3 gousses d'ail • 1 jaune d'œuf
- 10 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Lavez tous les légumes, épluchez les carottes. Coupez les carottes et les courgettes en rondelles légèrement en biais, les minifenoils en 2, recoupez les haricots verts en 2 également.
 2. Faites durcir les œufs pendant 10 min dans 1 casserole d'eau chaude. Faites-les refroidir dans 1 saladier d'eau froide et égalez-les.
 3. Faites cuire tous les légumes pendant 10 à 15 min dans 1 cuit-vapeur de façon à les conserver croquants. Débarrassez et laissez au chaud.
 4. Faites cuire les filets de poisson pendant 10 min au cuit-vapeur. Répartissez harmonieusement le poisson et les légumes dans chaque assiette. Ajoutez 1 œuf coupé en 2 et arrosez avec un peu d'huile d'olive, salez, poivrez.
 5. Préparez l'aïoli. Écrasez les gousses d'ail pour en faire une purée, ajoutez le jaune d'œuf et commencez à fouetter en versant l'huile d'olive en mince filet pour obtenir la consistance d'une mayonnaise, salez et poivrez. Servez l'aïoli dans 1 bol à part ou sur l'assiette.
- NOTRE BON ACCORD :** Château Rasque, blanc de blancs 2024. Avec un nez intense et légèrement citronné, un vin qui allie finesse et complexité, une bouche gourmande avec des notes de fleurs blanches et de fruits blancs et une très belle longueur.



SOPHIE COURTOIS BIANCONE, CHÂTEAU RASQUE

Sophie a pris la relève de ses parents il y a vingt ans. Ces derniers avaient acheté 100 hectares de forêt et planté 15 hectares de vignes. Aujourd'hui, le domaine compte 45 hectares à Taradeau. Sophie est au four et au moulin, du suivi dans les vignes à la vinification et la gestion commerciale, aidée par son jeune frère Enzo. Le domaine compte aussi quatre chambres d'hôtes et une salle de réception. De quoi s'occuper. **SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ :** la fête!





Les propriétaires du Castellaras ont concocté quelques-unes de leurs spécialités dans la cuisine d'Aurélien Bertin.

Sophie Menut Yovanovitch



ROUGETS ET CAPONATA, BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 40 MIN • UN PEU DÉLICAT • ABORDABLE

- 8 filets de rougets • 4 aubergines • 2 tomates cœur-de-bœuf • 2 oignons
- 2 tiges de céleri branche • 150 g de raisins secs • 50 g d'olives noires dénoyautées
- 150 g de pignons de pin • 4 c. à soupe de vinaigre de Xérès • 3 c. à soupe de sucre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive • 50 cl d'huile neutre de friture • Sel • Poivre. POUR LES BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE : • 8 fleurs de courgette • 180 g de farine
- 1 œuf • 33 cl d'eau gazeuse • Sel.

1. Préparez la pâte à beignet. Fouettez la farine, l'eau gazeuse, le jaune d'œuf et un peu de sel dans 1 jatte. Battez le blanc d'œuf en neige et ajoutez-le délicatement.

2. Préparez la caponata. Épluchez et émincez les oignons. Mettez les raisins à tremper dans 1 bol d'eau chaude, épluchez les tomates et coupez-les en cubes. Coupez les aubergines avec leur peau en petites frites. Émincez le céleri et plongez le tout dans l'huile de friture brûlante. Égouttez et séchez sur du papier absorbant.

3. Enfouissez les pignons de pin pendant 5 min à 160 °C. Taillez les olives en rondelles.

4. Dans 1 cocotte, faites blondir les oignons hachés dans 2 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les tomates coupées en dés et laissez compoter afin que l'eau des tomates soit absorbée. Ajoutez les aubergines et le céleri, les raisins, le

vinaigre et le sucre. Laissez cuire à feu doux pendant env. 30 min. Rectifiez l'assaisonnement et mettez au froid. Ajoutez les pignons et olives.

5. Versez 1 filet d'huile d'olive dans 1 poêle et faites cuire les filets de poisson pendant 1 à 2 min de chaque côté. Laissez au chaud.

6. Trempez les fleurs de courgette dans la pâte à beignet et faites-les frire dans l'huile brûlante pendant 2 à 3 min. Égouttez-les sur du papier absorbant. Déposez les filets de rouget, un peu de caponata froide et les beignets de courgette sur chaque assiette. Rectifiez l'assaisonnement.

NOTRE BON ACCORD : Château Sainte Roseline Collection Rosé 2024. Hommage à l'art dans toutes ses déclinaisons, la cuvée Collection en rosé incarne la fraîcheur et l'élégance. Sa finesse et sa minéralité en font un vin d'une belle complexité.





ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, RAGOUT DE POIS CHICHES ET ARTICHAUTS

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 40 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 2 épaules d'agneau • 2 oignons blancs • 2 carottes • 5 gousses d'ail • 2 branches de céleri • 3 c. à soupe de concentré de tomate • 1 bouquet garni • 1 branche de thym • 25 cl de vin blanc • 1 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. **POUR LA GARNITURE :** • 12 artichauts violets • 1 citron • 250 g de pois chiches • 3 carottes • 2 cébettes • 1 vert de poireau • 1 branche de céleri • 50 cl de bouillon de volaille.

1. La veille, faites tremper les pois chiches dans 1 grand saladier d'eau froide. Le jour même, rincez-les et faites-les cuire avec les carottes entières, le vert de poireau, le céleri et les oignons émincés pendant 40 min. Laissez refroidir dans l'eau de cuisson. Égouttez. Coupez les carottes en dés. Mélangez les pois chiches et les carottes.

2. Épluchez et coupez les oignons, les carottes et le céleri en dés. Écrasez les gousses d'ail. Faites colorer les épaules sur toutes leurs faces dans 1 grande cocotte l'huile. Retirez-les de la casserole et ajoutez les dés de légumes, l'ail et la garniture aromatique à la place. Ajoutez le concentré de tomate et attendez 10 min avant d'ajouter les épaules et de verser le vin blanc. Complétez avec de l'eau à hauteur. Salez, poivrez. Couvrez et enfournez pendant 6 h à 140 °C.

3. Tournez les artichauts en gardant 1 ou 2 cm du pied et retirez le foin du milieu à l'aide d'1 pomme parisienne. Gardez-les dans de l'eau froide avec le jus du citron. Faites-les revenir dans 1 casserole bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Une fois légèrement colorés, mouillez avec un peu de bouillon de volaille et laissez cuire pendant encore 15 min.

4. Mélangez les artichauts et les pois chiches. Sortez les épaules, filtrez le jus de cuisson et faites-le réduire dans 1 petite casserole. Servez la viande entourée de la garniture aux légumes.

NOTRE BON ACCORD : La Chapelle de Sainte Roseline Rouge 2016. Un vin rouge de caractère alliant la finesse de la syrah à la puissance du cabernet sauvignon. Son élevage en barrique lui confère complexité et longueur aromatique.



AURÉLIE BERTIN
CHÂTEAU SAINTE
ROSELINE, CHÂTEAU
LES DEMOISELLES

Arrivée en 2001 dans le domaine familial, aux Arcs-sur-Argens, pour s'occuper de l'événementiel, elle est désormais à la tête du Château Sainte Roseline et du Château des Demoiselles. Les 110 hectares de Sainte Roseline constituent un domaine unique et emblématique des côtes-de-Provence, à la fois cru classé, site classé et exploité en agriculture biologique depuis 2022. Pionnier de l'œnotourisme, labellisé Vignerons engagés, l'entreprise travaille en RSE. **SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ :** *les copains, les apéros, la convivialité, la quiétude et le charme de la Provence.*





MARGAUX ARMAND-VAUCHELET, CÉNOLOGUE

Depuis neuf ans, la jeune femme travaille comme consultante dans le cabinet BTOEV, à Draguignan. Elle conseille une trentaine de domaines dans le Var. En parallèle, elle a développé la vinification pour les particuliers. Elle source les raisins chez ses vignerons, presse et vinifie dans leur micro cave pour offrir du vin en fonction de la sensibilité de ses clients. Une façon de faire du vin sur mesure. **SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ :** *la couleur !*



DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 4 H • FACILE • ABORDABLE

• 2 kg de joues de bœuf • 200 g de lard maigre • 3 oignons • 3 gousses d'ail • 3 carottes
• 2 branches de céleri • 1 vert de poireau • 2 brins de persil • 3 brins de thym • 4 feuilles de laurier
• 3 clous de girofle • 1 râpée de noix de muscade • 1 bande d'écorce d'orange • 2 c. à soupe de fécule de pomme de terre • 2 l de vin rouge • 100 g de saindoux ou 5 cl d'huile d'olive • 2 pincées de gros sel
• 12 grains de poivre. POUR LA POLENTA : • 250 g de polenta • 2 gousses d'ail • 50 cl de bouillon de volaille • 20 cl de crème liquide • 50 g de parmesan • Noix de muscade • Sel • Poivre.

1. Parez le bœuf et coupez-le en 1 vingtaine de morceaux. Placez-le dans 1 saladier d'eau froide pendant 2 h. Retirez les morceaux et essuyez-les.
2. Coupez le lard en gros dés. Taillez les oignons, les carottes, le céleri et l'ail en gros mirepoix.
3. Faites fondre le saindoux ou l'huile dans 1 grosse cocotte et faites colorer la viande sur toutes ses faces. Égouttez les morceaux et, à la place, ajoutez tous les légumes et le lard. Laissez-les cuire pendant 3 min et saupoudrez-les de fécule. Laissez cuire pendant encore 3 min puis ajoutez la viande et versez enfin le vin. Portez à ébullition.
4. Ajoutez les grains de poivre emprisonnés dans 1 gaze, la muscade, le thym, le laurier, les clous de girofle et l'écorce d'orange. Salez et ajoutez de l'eau à hauteur. Mélangez bien et couvrez la cocotte. Enfouez à 140 °C et laissez cuire pendant 4 h.
5. Rectifiez l'assaisonnement. Égouttez la viande et passez la sauce à travers 1 passoire. Remettez-la

à cuire pour la faire réduire un peu. Ajoutez la viande dans la sauce.

6. Préparez la polenta : versez le bouillon et la crème dans 1 casserole avec les gousses d'ail écrasées. Assaisonnez, versez la polenta, mélangez bien et placez la préparation au four pour 35 min à 140 °C. Ajoutez le parmesan à la fin de la cuisson. Formez des quenelles pour accompagner la daube.

NOTRE BON ACCORD : Domaine de La Garrigue La Patounade 2023. Cette cuvée 100 % syrah possède une bouche puissante et suave ! Une ode à l'amitié, fait avec amour et passion. Nous retrouvons le caractère tannique et élégant de la syrah. Un vin de copain, d'échange et de partage !

LES CONSEILS DE CHEF : Il est préférable de cuisiner la daube la veille pour la dégraisser froide le jour du repas et la faire réchauffer 30 min au four ou sur une plaque. Vous pouvez ajouter un peu de beurre dans la sauce à la fin de la cuisson.



LORÈNE SERRE, CHÂTEAU MENTONE

Lorène travaille depuis 2021 avec son mari et son beau-frère dans le domaine que sa belle-mère a acheté en 2003 à Saint-Antonin-du-Var. 170 hectares, dont 32 de vignes. La jeune femme, originaire de Lyon, s'occupe de la communication et de l'œnotourisme ainsi que des 16 logements que l'on peut louer et du restaurant du domaine.

SA DÉFINITION DE L'ÉTÉ : *les pique-niques sur la plage.*



TARTE AUX PIGNONS

POUR 6 PERS. • RÉPARATION 35 MIN • CUISSON 25 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE BRISÉE : • 100 g de farine T45 • 1 jaune d'œuf • 50 g de beurre pommade • 40 g de sucre glace • 1 pincée de sel. **POUR LA FRANGIPANE :** • 125 g de pignons de pin • 40 g de raisins secs • 100 g de beurre • 2 œufs • 100 g de sucre • 100 g de poudre d'amande.

1. Préparez la pâte brisée en mélangeant tous les ingrédients pour former 1 boule. Filmez-la. Laissez-la reposer pendant 30 min.
2. Préparez la frangipane. Faites gonfler les raisins secs dans 1 bol d'eau chaude. Faites blanchir le sucre et le beurre mou au fouet électrique. Ajoutez la poudre d'amande en alternance avec les œufs. Ajoutez les raisins égouttés et mélangez bien.
3. Étalez la pâte dans 1 moule à tarte, piquez-la par endroits, étalez la frangipane sur le dessus.
4. Faites torréfier les pignons au four à 170 °C pendant 5 min en surveillant et en les remuant de temps en temps. Étalez-les sur la tarte et enfournez-la à 180 °C pendant 20 min. Servez froid.

NOTRE BON ACCORD : Château Mentone, Souvenirs La Chapelle Blanc 2024. Un vin tout en tension et en finesse équilibrée par une belle rondeur et beaucoup d'aromatique. Un vrai vin de Provence !



L'ÉTÉ SANS SOUCI

BALADE, LECTURE, BAIGNADE, SIESTE, SPORT... VOILÀ SANS DOUTE LE PROGRAMME DE VOTRE ÉTÉ. PAS FORCÉMENT LE TEMPS OU L'ENVIE DE PASSER TROP LONGTEMPS EN CUISINE ET QUAND MÊME LE SOUHAIT DE SE RÉGALER. VOILÀ DES RECETTES QUI VOUS AIDERONT À RÉSOUDRE CETTE ÉQUATION ÉTERNELLE.

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch

On prépare entrée et dessert à l'avance et on fait mariner les brochettes qu'on cuira au dernier moment. Pour ces moments de convivialité que nous propose Sophie, je choisis des vins qui le sont tout autant. Pour accompagner les entrées, j'avais envie de quelque chose d'un peu riche et gourmand. Je prends au frais un saint-joseph blanc de la Cave de Tâin. Fondée en 1933, à Tâin-l'Hermitage, au cœur de la vallée du Rhône, cette cave me plaît décidément beaucoup. Elle élabore des vins accessibles et gourmands à l'excellent rapport qualité prix. Présente sur six terroirs, elle est le plus gros producteur de syrah en France. Je choisis un blanc de caractère, mûr et fruité pour apporter sa richesse à ces entrées plutôt légères. Pour se marier aux brochettes de poulet, c'est un rosé du Languedoc qui a ma préférence. La famille Limauge a repris le Château de Gragnos en 2021 en le convertissant en bio. Quelque 30 hectares de vignes et 70 ha de garrigues, bois et collines, un chai entièrement rénové, les voilà prêts à bichonner leur jardin de vignes. Leur rosé, juteux et vivant, rend hommage à la nature qui plaît à la famille. Enfin, pour terminer en restant sur la gourmandise, je choisis la cuvée iconique de l'excellente maison Langlois, fondée il y a 130 ans non loin de Saumur, spécialiste des crémants de Loire. S'il y avait eu un peu de comté avant le dessert, je l'aurais croqué avec la belle cuvée Cadence.



NOTRE BON ACCORD

Saint-joseph blanc, Cave de Tain, Nobles Rives 2023, 20,90 €.

Un nez au bouquet de fruits du verger pour cette marsanne charnue, des notes d'agrumes et de jolis amers que l'on retrouve en finale.

SALADE DE PASTÈQUE À LA FETA

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

• 1/4 quart de pastèque • 2 brins de menthe • 250 g de feta
• 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Retirez l'écorce de la pastèque et coupez celle-ci en tranches. Recoupez-les en lamelles, puis en morceaux.
2. Coupez la feta en petits cubes. Lavez la menthe et détachez les feuilles des brins.
3. Mélangez le tout, versez l'huile. Salez, poivrez et servez bien frais.

HOUMOUS DE POIS CHICHES

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN
• CUISSON 10-15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 400 g de pois chiches cuits égouttés
• 2 gousses d'ail • 10 brins de coriandre
• 1 citron • 5 c. à soupe de tahini • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 2 c. à soupe d'huile de sésame • Sel • Poivre • 1 bol de glaçons

1. Faites tremper les pois chiches dans 1 saladier d'eau toute une nuit puis faites-les cuire dans 1 grande casserole d'eau bouillante pendant 10 à 15 min. Lavez la coriandre et séchez-la. Épluchez les gousses d'ail.
 2. Placez les pois chiches égouttés et encore chauds dans le bol d'un blender et ajoutez le tahini. Faites tourner pour obtenir une masse crémeuse. Ajoutez les gousses d'ail et la coriandre grossièrement coupée.
 3. Pressez le citron et versez son jus dans le blender. Mixez pour obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les glaçons lorsque les pois chiches sont encore chauds et continuez de mixer. Au besoin, ajoutez un peu d'eau minérale, salez et poivrez.
 4. Placez dans des bols. Mélangez les 2 huiles et ajoutez-les en surface
- LE CONSEIL DE SOPHIE :** conservez un peu de pois chiches et de coriandre pour en parsemer sur la préparation au moment de servir. Remplacez les pois chiches par des haricots blancs cuits, ça marche aussi !

NOTRE BON ACCORD

Saint-Chinian, Cuvée Cosmos rosé 2024, 10,85 €.

Grenache, mourvèdre et carignan composent ce rosé croquant et rond au nez de violette à boire bien frais et sans façon.

BROCHETTES DE POULET À LA LIBANAISE

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

• 4 blancs de poulet • 2 gousses d'ail • 1/2 citron • 5 cl de yaourt grec • 2 c. à soupe de coulis de tomate
• 1 c. à soupe de curcuma en poudre • 1 c. à soupe de paprika • 1 c. à soupe de gingembre en poudre
• 1 c. à soupe de coriandre en poudre • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. POUR LA GARNITURE :
250 g de couscous complet • 5 brins de menthe • 25 g de beurre • 3 c. à soupe d'huile d'olive • Sel.

1. Coupez les blancs de poulet en cubes de 2 cm sur 2 cm. Pressez le jus du demi-citron.

2. Dans 1 saladier, mélangez toutes les épices. Ajoutez le coulis de tomate, les gousses d'ail épluchées et hachées, le yaourt et l'huile. Salez et poivrez. Mélangez soigneusement.

3. Mettez les cubes de poulet dans le saladier et mélangez bien pour que la chair de la viande s'imprègne de la sauce. Laissez mariner au moins 2 h.

4. Sortez la viande du saladier et égouttez-la. Répartissez-la sur 4 piques à brochettes en serrant bien les morceaux entre eux. Faites cuire la viande pendant

10 à 15 min sur le barbecue ou à la plancha.

5. Pendant ce temps, versez 10 cl d'eau bouillante salée sur la graine de couscous dans 1 jatte. Mélangez et placez au micro-ondes pour 3 min. Ajoutez le beurre et l'huile et laissez gonfler pendant 5 min en posant 1 assiette sur la jatte. Laissez refroidir et ajoutez les feuilles de menthe ciselées.

6. Déposez un peu de graines de couscous dans les assiettes et posez 1 brochette dessus.

LE CONSEIL DE SOPHIE : ajoutez un peu de zaatar (un mélange de sumac et de thym) sur la viande au moment de la déguster.

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 12 cerneaux de noix • 200 g de sucre en poudre blond • 50 g de farine de riz
- 40 g de farine d'amande • 30 g de fécule de pomme de terre • 125 g de beurre
- 3 œufs • 300 g de chocolat noir • Fleur de sel • 6 boules de glace à la noix de coco

1. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les farines, la fécule et le sucre dans 1 grand saladier.

2. Cassez le chocolat en morceaux. Faites fondre le beurre avec le chocolat dans 1 petite casserole. Laissez refroidir un peu puis ajoutez les ingrédients secs. Mélangez puis ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien. Finissez avec une pincée de sel.

3. Versez le gâteau dans 1 moule flexipan et enfournez pour 15 min. Laissez refroidir un peu avant de démouler. Servez avec quelques cerneaux de noix et une boule de glace.

LE CONSEIL DE SOPHIE : ne laissez pas trop cuire ce gâteau, son fondant est la clé de son succès.

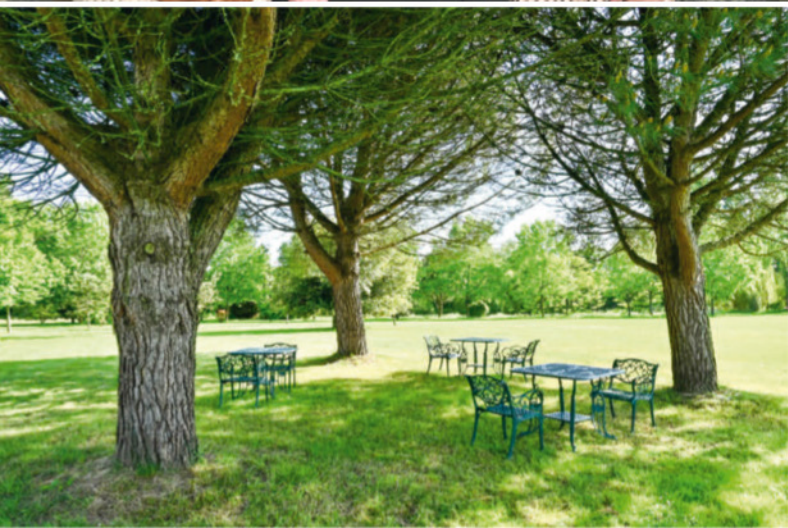
NOTRE BON ACCORD

Crémant de Loire, Langlois, Cadenec 2017, 24,50 €.

Un vin assemblé en chenin, chardonnay, pinot noir et cabernet franc qui lui apportent de la profondeur. Issu des plus beaux terroirs calcaires de la propriété, dosé à seulement 2 g, vieilli 5 ans sur lies, puis élevé 6 mois en cave après dégorgement. En bouche, il est pur, profond et fin.



Le magnifique château datant du XIX^e siècle est entouré d'un parc boisé de 15 hectares. Surprise, la directrice de salle accompagne Chantel depuis 17 ans, Johanna en cuisine depuis 15 ans, Anne en cuisine et Renée la cheffe sommelière.



CHANTEL DARTNALL

Au Château des Tesnières, à Torcé

EN BRETAGNE, LA CHEFFE SUD-AFRICAINNE ÉCRIT UNE NOUVELLE HISTOIRE, OU PLUTÔT UN CONTE DE FÉES CULINAIRE, ET PROPOSE UNE EXPÉRIENCE ROMANTIQUE ET GOURMANDE INOUBLIABLE. Texte et photos Sophie Menut Yovanovitch

Il y a des personnes dans la vie qui aiment le risque, le changement et ne craignent pas de tout recommencer. Chantel Dartnall fait clairement partie de cette catégorie. Née à Pretoria, en Afrique du Sud, elle y a grandi et travaillé. Passionnée de cuisine, elle est depuis 2006 à la tête du restaurant Mosaic. Si son nom ne vous dit rien (pour le moment), Chantel est pourtant auréolée de succès et de prix : meilleure cheffe femme du monde en 2017, classée au 32^e au rang des meilleurs chefs du monde la même année, cheffe de l'année en Afrique... elle connaît le sens du mot réussite.

Changement de cap

Pendant le Covid, Chantel – passionnée par la France et sa gastronomie – et ses parents, hôteliers, décident de quitter leur pays devenu trop dangereux. Ils veulent tout recommencer. Depuis chez eux, en plein confinement, ils cherchent un lieu qui pourrait donner vie à leur rêve. Le Château des Tesnières est à vendre. Coup de foudre virtuel. Et le rêve devient réalité. Après quatre ans de travaux, la famille quitte tout : son pays, son hôtel, ses amis et ses habitudes. La sœur de Chantel, Mari Louise, rejoint l'aventure avec son mari et s'occupe désormais des jardins et du parc de la propriété. Plus incroyable encore, toute l'équipe féminine qui accompagnait Chantel en cuisine à Pretoria a, elle aussi, tout quitté pour la suivre dans ce nouveau projet.

L'heure du renouveau

C'est peu dire que les travaux ont été pharaoniques. La collection d'art de la famille a traversé les océans pour venir trouver son nouveau foyer au château. Les six chambres racontent toutes une histoire différente. On peut, au choix,



s'incarner en Shéhérazade ou se croire Anne de Bretagne le temps d'une nuit. Le restaurant Mosaic offre une salle intime de seulement vingt couverts aux accents Art déco. Le temps des travaux a sans doute été aussi le temps de l'introspection pour la jeune femme. Elle met à profit ses voyages, ses expériences dans les grandes maisons et ses connaissances pour forger « sa » propre cuisine. Une cuisine faite de sensibilité, de féminité, pleine de poésie. Ici, la partition se veut multiculturelle, pont entre son pays d'origine et la France, son pays coup de cœur. Les plats qui défilent sur la table sont tous accompagnés de commentaires émouvants et très personnels de la cheffe. Tout est d'un raffinement

extrême. La cuisinière botaniste trouve son inspiration dans la nature et tout ce qui compose notre monde se retrouve dans ses assiettes. La cave au sous-sol, riche déjà de 25 000 bouteilles issues de la collection familiale, devrait encore être étoffée de quelque 60 000 flacons en provenance d'Afrique du Sud. Quelques-uns des meilleurs nectars français, italiens, espagnols et bien sûr sud-africains.

Incomparable, tout simplement

Heureux ceux qui pousseront la porte du château, car l'expérience est unique. L'accueil est aussi empressé que discret, la cuisine raffinée mais pas éthérée. Nous sommes en Bretagne et c'est pourtant un peu du pays de ses hôtes que l'on retrouve en ce lieu. Le dépaysement est là et donne la merveilleuse impression de voyager en terre inconnue. Chantel a nommé son menu Tabula Rasa, une feuille blanche délicate et créative, précise et onirique, une sorte de rêve éveillé dans la maison d'une princesse devenue cheffe.

12 QUESTIONS À...

CHANTEL DARTNALL

• Votre principale qualité ?

La créativité, qui me permet de voir le monde à travers une lentille poétique et de traduire cette vision dans chaque plat. J'ai un engagement inébranlable envers l'excellence, la beauté et j'aime donner du sens à tout ce que je fais.

• Votre principal défaut ?

Mon perfectionnisme exacerbé. Mon exigence est très haute, ce qui m'empêche parfois de me sentir pleinement satisfaite de ce que je fais. J'ai du mal à me poser, mon esprit est toujours en train de tisser des idées, d'affiner les détails, d'imaginer la suite. Je travaille beaucoup à apprendre à me reposer, à rester immobile.

• Où vous sentez-vous bien ?

Quand je ne cuisine pas, je me sens en paix dans la nature. J'aime passer du temps tranquille dans le jardin, simplement observer la façon dont la lumière filtre à travers les feuilles ou une fleur qui commence à s'ouvrir avec le soleil du matin. Il y a quelque chose de profondément ancré dans le fait d'être entouré de plantes et d'arbres, cela apporte une sorte de calme qui me tient beaucoup à cœur.

• Jamais sans ? Votre instrument de cuisine préféré ?

Ma pince ! Elle me permet de déposer et de créer mes compositions végétales dans

l'assiette. C'est comme le pinceau pour le peintre.

• Vous avez toujours dans votre frigo ?

De la citronnelle, pour sa fraîcheur et son goût mystérieux.

• Si vous étiez un plat ?

Je serais un risotto crémeux aux champignons sauvages. J'adore les champignons sauvages, et j'aime marcher dans les odeurs de sous-bois frais. Cela fait partie de mes promenades préférées.

• Le plat que vous auriez aimé inventer ?

J'aurais adoré inventer la bisque de homard ! C'est riche, complexe en goût et cette recette permet d'utiliser les carcasses du homard, rien ne se perd et j'aime ce côté écologique.

• Votre boisson préférée ?

Le champagne ! C'est pour moi un instant magique de bonheur. Les bulles et la couleur dorée sont synonymes de joie, de fête, de soleil. Le champagne met du pétillant dans ma vie, de l'euphorie douce.

• Le cuisinier qui vous inspire ou qui vous a inspirée ?

En France, j'admire profondément Michel Bras pour son approche poétique de la nature et son esprit pionnier dans la



cuisine botanique. Son travail résonne depuis longtemps avec ma propre philosophie. J'ai également une grande estime pour Pierre Gagnaire, Alain Passard et Guy Savoy, qui ont chacun contribué à façonner la gastronomie moderne avec vision, émotion et âme.

Si vous n'étiez pas cuisinière ?

J'aurais adoré être décoratrice d'intérieur car j'aime les beaux objets, les beaux tissus. Je me suis beaucoup impliquée dans la mise en scène des suites du château.

• Votre livre préféré ?

Le livre de cuisine *Cheminement*, de Michel Bras, est mon livre de chevet.

• Votre loisir préféré ?

J'ai peu de temps car je travaille beaucoup mais j'aime m'évader dans la nature, me promener dans le parc du château, la forêt proche et mon potager. La nature me captive, m'apaise, me ressource et m'inspire.

VOS 4 INGRÉDIENTS FÉTICHES



Les champignons sauvages

Depuis que je suis arrivée en France, j'ai rencontré beaucoup de petits producteurs locaux, dont Kevin Potard. Ses champignons frais sont admirables.



La citronnelle

En Asie, j'ai eu un coup de cœur pour elle et son côté mystérieux. Sa fraîcheur est précieuse dans un plat de poisson ou végétarien. J'aime l'utiliser dans un risotto tomate citronnelle.



La langoustine

Mon coup de cœur breton ! Ce produit magnifique, ultraféminin, visuellement gracieux, à la chair délicate illustre pour moi le raffinement à la française.



La badiane, anis étoilé

J'adore l'intégrer dans une sauce au vin rouge ou un potage de butternut avec du gingembre... Les pains à l'anis et au parmesan sont des incontournables en Afrique du Sud.

MOUSSE DE MER, LANGOUSTINE DE BRETAGNE, RISOTTO AU ROOIBOS ET TOMATES

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 25 MIN • ASSEZ FACILE • UN PEU CHER

• 6 grosses langoustines • 80 g de beurre salé. **POUR LE BOUILLON :** • 2 grosses tomates • 1 feuille de laurier • 10 brins de basilic • 4 sachets de rooibos • 35 g de sucre cassonade • Sel. **POUR LE RISOTTO :** • 125 g de riz arborio • 1/2 gousse d'ail • 1/4 d'oignon • 1/2 citron • 1/2 bouquet de basilic • 50 g de parmesan râpé • 1 c. à soupe de concentré de tomate • 4 filaments de safran • 1 feuille de laurier • 30 cl de rooibos • 30 cl de gewürztraminer • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre. **POUR LA MOUSSE :** • 25 cl de bouillon rooibos tomates • 35 cl de crème liquide • 1 tige de citronnelle • 3 brins de basilic • 1 c. à café de concentré de tomate • 1 pincée de safran.

1. Préparez le bouillon au rooibos : hachez grossièrement les tomates. Placez tous les ingrédients dans 1 casserole, versez 65 cl d'eau, ajoutez 1 c. à café de sel et portez à ébullition. Laissez mijoter doucement pendant 20 min. Filtrez la préparation.

2. Préparez le risotto. Faites chauffer le vin avec le safran. Dans 1 sauteuse, faites chauffer l'huile et faites blondir l'ail et l'oignon hachés avec le laurier pendant 5 min. Versez le riz, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez le basilic, le concentré de tomate et déglacez avec le vin infusé au safran. Laissez réduire de moitié. Ajoutez alors une louche de bouillon au rooibos. Laissez le riz l'absorber et continuez la cuisson en ajoutant le bouillon au fur et à mesure (30 cl en tout). Ajoutez 1 filet de jus de citron, le parmesan et laissez au chaud.

3. Préparez la mousse. Hachez la citronnelle et faites-la infuser dans la crème chaude avec le basilic et le safran. Retirez le basilic et mixez l'ensemble. Passez au tamis. Ajoutez 25 cl de bouillon au rooibos et le concentré de tomate et laissez cuire pendant 20 min à feu doux.

4. Faites snacker les langoustines dans le beurre salé pendant 3 à 4 min à feu assez vif.

5. Déposez au centre des assiettes un peu de risotto, posez par-dessus 1 langoustine. Émulsionnez la mousse au blender et disposez seulement l'écume sur la préparation.

Décorez avec quelques algues si vous en avez.

NOTRE BON ACCORD : un gewürztraminer (Alsace).



LE CONSEIL DE CHANTEL

Décorez l'assiette avec des feuilles d'huître.

MARTIN-POURET

UNE MAISON QUI A DU PIQUANT

FONDÉE EN 1797, CETTE VINAIGRERIE ORLÉANAISE EST LA DERNIÈRE DE LA VILLE À ENTREtenir UN HÉRITAGE PLURISÉCULAIRE. RESTÉE DANS LA MÊME FAMILLE PENDANT PLUS DE 200 ANS, ELLE EST DÉSORMAIS PILOTÉE PAR DEUX JEUNES ENTREPRENEURS PASSIONNÉS, BIEN DÉCIDÉS À LUI REDONNER TOUT SON LUSTRE EN PERPÉTUANT UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE TOUT EN DIVERSIFIANT LA GAMME.

Par Jean-Michel Brouard

En arrivant sur le nouveau site de la maison Martin-Pouret inauguré en 2024 à Boigny-sur-Bionne, près d'Orléans, l'odeur acide flottant dans l'air trahit l'activité de cette auguste entreprise fondée en 1797. Ici, le vinaigre est un trésor sur lequel veillent désormais Paul-Olivier Claudepierre et David Matheron, deux entrepreneurs ayant racheté l'entreprise familiale en 2019. À l'origine vignerons et tonneliers, les Pouret se sont lancés dans la production de vinaigre après la Révolution française, la famille Martin s'alliant à elle par mariage à la fin du XIX^e siècle. Depuis le Moyen Âge, Orléans était reconnue en la matière, comme en témoigne la corporation locale des vinaigriers-buffetiers-sauciers et moutardiers active depuis 1394 ! Historiquement, une partie des vins transportée par des gabares sur la Loire se piquait. Impropre au commerce du vin, cette ressource fut ainsi exploitée par les artisans locaux pour en faire du vinaigre. Rapidement, les vins furent directement produits localement pour en garantir un accès plus simple et régulier. Près de 300 fabricants étaient recensés dans la ville à la fin du XVIII^e siècle, on en comptera encore 82 en 1872, époque à laquelle Orléans fournissait le tiers de la production française. Mais le déclin s'amorçera au siècle suivant, s'accéléralant après la Seconde Guerre mondiale avec l'avènement de grands groupes industriels qui délocaliseront. Martin-Pouret a traversé ces vicissitudes et constitue aujourd'hui le dernier vinaigrier orléanais.

Un savoir-faire précieusement entretenu

Sur les étiquettes de toute la gamme, un détail attire l'attention. « Vinaigre d'Orléans » apparaît en plus gros que





la marque. « Nous souhaitons ardemment défendre la méthode orléanaise, reconnue comme la plus qualitative », s'enthousiasme Paul-Olivier. En pénétrant dans la vinaigrerie, le cœur de l'activité, on n'est donc pas surpris de découvrir 900 barriques bordelaises d'occasion, superposées et parfaitement alignées dans un environnement chaud et humide (plus de 25 °C, environ 70 % d'humidité). Le travail réalisé ici par Christophe Hemme, dans la maison depuis 27 ans et devenu maître-vinaigrier en 2019, est le même que celui effectué par ses prédécesseurs. Les vins rouges et blancs sélectionnés selon des critères précis (complexité aromatique, taux d'alcool, couleur) proviennent de toute la France, de la Loire au Languedoc, et sont issus respectivement de merlot, syrah et chardonnay, sauvignon. Versés à mi-hauteur dans les barriques contenant un reliquat de vinaigre, ils vont commencer à se transformer en vinaigre sous l'action de bactéries *Mycoderma aceti* qui forment un voile sur le dessus (la mère) en se nourrissant d'air et d'éthanol. Parfois contrariée, cette fermentation acétique peut être aidée par Christophe qui prélève à l'aide d'une baguette plate en bois un peu du voile pour ensemercer la barrique à la peine. Un second remplissage partiel permettra de finaliser le processus au bout de trois semaines.

Une souche bactérienne de 1797 !

Ensuite, vient l'étape du vieillissement, en cuve ou en barrique usagée de 400 litres. *A minima* 12 mois pour le vinaigre de vin rouge, parfois plus de vingt ans pour certains vinaigres blancs. Une ode au temps long, seul garant d'une qualité exceptionnelle, bien loin des

1. Du vinaigre d'estragon, l'une des spécialités de Martin-Pouret.
2. Le précieux liquide est d'abord placé dans des foudres de vieillissement.
3. Le maître vinaigrier au travail.
4. La vinaigrerie des chefs étoilés.
5. La vinaigrerie.
6. Une ligne d'embouteillage.





1.



2.



3.

1. Dégustation d'un vinaigre 6 ans d'âge.
2. L'une des gammes de vinaigres Martin-Pouret.
3. Vinaigre 10 ans d'âge développé avec Fabrice Desvignes, chef des cuisines du Palais de l'Élysée.

acétateurs industriels produisant des milliers de litres en 36 heures à l'aide de bactéries en poudre... Chez Martin-Pouret, la même souche bactérienne est maintenue en vie depuis 1797, participant de la personnalité singulière des produits. Pour ne pas la détruire, pas moins de 21 essais ont été réalisés avant de décider des conditions de son transport vers la nouvelle manufacture ! Labelisée Entreprise du patrimoine vivant (EPV), Martin-Pouret s'inscrit parfaitement dans sa mission de pérenniser un savoir-faire unique tout en lui insufflant une dynamique contemporaine. C'est ainsi que Paul-Olivier et David ont souhaité diversifier la gamme de vinaigre dont une trentaine de références fait désormais le bonheur des gastronomes. Vinaigre en monocépage, à l'estragon, au thé noir fumé, au piment d'Espelette ou encore au thym citron, le panel est large. Ce sont aussi des moutardes produites, là aussi, à l'ancienne *in situ* à partir de graines sourcées auprès d'un réseau de quatorze producteurs des environs. Une production 100 % locale, comme la quasi-totalité de la gamme (hors épices utilisées et vinaigre balsamique en provenance de Modène), bien loin des produits industriels de marques connues utilisant des graines de moutarde du Canada d'où provient 90 % de la production mondiale. Même philosophie pour les ketchups (classiques ou fumés) issus de tomates françaises et trois fois moins sucrés que leurs concurrents industriels. Se sont ajoutés des cornichons français, des mayonnaises, des pickles... Un même élément commun, le vinaigre. Plébiscité par de très grands chefs comme Pierre Gagnaire ou Christophe Hay, pour qui Martin-Pouret fabrique des produits sur-mesure, celui-ci fait l'objet d'un projet de reconnaissance d'Indication géographique protégée. Une IGP vinaigre d'Orléans qui devrait voir le jour d'ici trois ans symbolisant la renaissance d'un joyau de la gastronomie française.



4.

DES MARIAGES ÉTONNANTS

Le vinaigre est un condiment unique pour qui souhaite donner du relief à un plat. Paul-Olivier Claudepierre conseille par exemple de déguster des huîtres avec un trait de vinaigre de vin blanc vieilli 3, 6 ou 9 ans, la complexité aromatique évoluant progressivement vers davantage de notes finement oxydatives et montagnardes comme le bourgeon de sapin et la sève. L'accord, étonnant, peut même s'acoquiner d'un morceau de jambon de Bayonne pour une harmonie des saveurs magique. De nombreuses recettes mettent le vinaigre à l'honneur, comme le délicat poulet au vinaigre ou les poissons gras marinés. La personnalisation d'un vinaigre est en outre d'une simplicité enfantine, il suffit d'y ajouter, par exemple, une branche d'herbe (basilic, estragon, sauge...) ou des aromates (graines de fenouil, échalotes, poivre...).

Gumani, Martin-Pouret

ABONNEZ-VOUS AU MAGAZINE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

ET RECEVEZ
LES 2 HORS-SÉRIES



1 AN
6 NUMÉROS

VERSIONS NUMÉRIQUES
INCLUSES

29,70 €
SEULEMENT

BULLETIN D'ABONNEMENT

À 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°)
+ LES 2 HORS-SÉRIES POUR 29,70 € SEULEMENT !

225P011

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 1^{er} juillet au 30 septembre 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 : dpo@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

© Stockphoto / Yovacook



TARTELETTES MOUSSEUSES AU YAOURT ET AUX FRAISES DE VALENTIN FABRY

Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch



**CHEF PÂTISSIER
AUX ROCHES BLANCHES,
À CASSIS**

Dans l'hôtel Les Roches blanches, à Cassis, face au cap Canaille, on se régale des créations du chef pâtissier qui revisite nos classiques avec brio. Valentin est vendéen. Il a effectué son apprentissage puis a travaillé en boutique dans sa région natale pendant cinq ans avant de filer en Angleterre, plus pour apprendre l'anglais que pour la pâtisserie. Il en revient vite et travaille pendant cinq ans au Cap Eden Roc, un hôtel près d'Antibes. C'est là qu'il prend goût à la Méditerranée et apprend la technique particulière des desserts à l'assiette. Chef pâtissier de l'hôtel Les Roches blanches à Cassis depuis cinq ans, il propose, face à la mer, des desserts très soignés et originaux. Valentin aime s'appuyer sur les techniques de base pour réinventer la tradition et la présenter sous un autre angle, à l'image de cet incontournable des beaux jours revisité, dans lequel les fraises se découvrent sous la mousse lactée. Les clients ont aussi la chance de pouvoir suivre les cours de pâtisserie et de chocolaterie que Valentin anime. Il s'occupe également de Nomade, la pâtisserie épicerie fine que l'hôtel a ouvert il y a deux ans dans le centre de la petite ville. Ses sources d'inspiration, parmi lesquelles on compte notamment des sculpteurs, se retrouvent, tout comme sa sensibilité et son sens de l'humour, dans ses créations légères et inattendues. Ses tartelettes aériennes et parfumées sont à refaire chez vous en toute facilité.

POUR 8 TARTELETTES.

- PRÉPARATION 1 H 30 ● CUISSON 20 MIN
- FACILE ● ABORDABLE

MATÉRIEL : • 8 moules à tartelette de 7 cm de diamètre • 1 emporte-pièce de 9 cm • 1 feuille de papier sulfurisé • 1 rouleau à pâtisserie.

POUR LA CRÈME MOUSSEUSE

À LA VANILLE : • 20 cl de lait • 20 cl de yaourt grec • 40 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille.

POUR LA PÂTE : • 150 g de beurre • 1 blanc d'œuf • 180 g de farine • 60 g de sucre glace • 1 c. à café d'extrait de vanille • 2 pincées de fleur de sel.

POUR LA GELÉE DE FRAISE : • 150 g de fraises • 1 c. à thé d'agar-agar • 10 g de sucre.

POUR LA GARNITURE : • 350 g de fraises • 1 citron vert • 8 boules de glace à la fraise • Quelques pousses d'atsina cress ou quelques pétales de fleurs comestibles.

LES CONSEILS DE VALENTIN

- J'utilise un yaourt grec de qualité, c'est lui qui va donner son goût à la mousse.
- Je prépare la crème la veille pour laisser le temps à la préparation d'infuser et de bien refroidir.
- Je place ma pâte pendant 2 heures au frais pour la laisser reposer avant de la cuire, la veille si je peux.
- Vous pouvez utiliser des tartelettes de différent diamètre. Faites avec ce que vous avez dans vos placards.
- Plus vous agitez votre siphon au moment de mettre les cartouches, plus la mousse sera ferme.



1. La veille, préparez la crème mousseuse à la vanille (*photo 1*) : faites chauffer le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée jusqu'à ébullition (*photo 2*) et laissez infuser pendant 10 min. Passez le tout à travers 1 chinois dans 1 cuve en inox (*photo 3*). Ajoutez le yaourt et mixez longuement afin que le tout soit bien homogène. Repassez le tout à travers 1 tamis avant de verser dans le siphon. Placez-le au réfrigérateur.

2. Le jour même, préparez la pâte. Placez la farine, le sucre glace, l'extrait de vanille, le beurre froid coupé en morceaux et la fleur de sel dans le bol d'un robot équipé d'une feuille et faites tourner pour obtenir une consistance sableuse. Ajoutez alors le blanc d'œuf et continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte forme 1 boule.



3. Étalez la pâte sur 1 feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir pendant 1 h au réfrigérateur. Découpez 8 cercles avec 1 emporte-pièce de 9 cm (*photo 4*).

4. Foncez les disques de pâte à l'envers. Déposez-les sur les moules retournés (*photo 5*). Faites adhérer la pâte sur les côtés avec vos mains. À l'aide de la lame d'un couteau, marquez les cannelures (*photo 6*). Remplacez au froid pendant 30 min. Enfouez les tartelettes à 150 °C pendant env. 15 min. Laissez-les refroidir (*photo 7*).

5. Préparez la gelée de fraise : mixez les fraises. Mélangez la poudre d'agar-agar et le sucre. Ajoutez les fraises. Portez la gelée à ébullition pendant 2 min sans cesser de fouetter. Laissez refroidir (*photo 8*).



6. Préparez la garniture. Rincez rapidement les fraises et équeutez-les. Recoupez-les en cubes. Mélangez les cubes de fraise et la gelée refroidie (*photo 9*). Ajoutez les zestes du citron vert.

7. Dressez les tartelettes : répartissez les fraises à l'intérieur de chaque tartelette (*photo 10*), placez 2 cartouches dans le siphon et remuez bien. Dressez délicatement la crème mousseuse au-dessus des tartelettes pour les recouvrir complètement (*photo 11*), déposez 1 boule de glace (*photo 12*) et décorez avec quelques lamelles de fraise et des feuilles d'atsina. Dégustez sans attendre !



4 RECETTES SIMPLISSIMES AVEC...

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 Laura Jonneskindt / Studio Cerise.



PANZANELLA

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

VOUS DEVEZ ACHETER : • 1 salade romaine • 1 concombre • 3 c. à soupe de méléasse de grenade.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 8 filets d'anchois • 5 tomates mûres • 1 petite boîte d'olives dénoyautées • 10 brins de basilic • 2 c. à soupe de câpres • 1 gousse d'ail • 1/2 baguette de pain rassis • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Coupez le pain en 2 dans le sens de la longueur. Frottez-le avec la chair de la gousse d'ail et retaillez-le en gros cubes. Faites-les griller dans le four préchauffé à 200 °C pendant 5 min.

2. Lavez la salade et coupez-la en grosses lamelles. Épluchez le concombre et épépinez-le. Coupez-le en lamelles.

3. Écrasez les câpres avec les filets d'anchois, coupez les olives en lamelles. Taillez 4 tomates en quartiers ou en dés. Mélangez tous les ingrédients.

4. Répartissez les éléments de la salade dans des assiettes creuses, ajoutez les croûtons de pain. Pressez au-dessus la dernière tomate afin d'extraire son jus. Arrosez avec la méléasse de grenade et l'huile d'olive. Salez, poivrez et déposez quelques feuilles de basilic.

NOTRE CONSEIL : cette salade en direct d'Italie est un bon moyen de recycler nos restes de pain. Saupoudrez-la d'un peu de zaatar (un mélange de graines de sésame et d'épices orientales). Servez-la bien fraîche.

NOTRE BON ACCORD : un rosé corse.

Une salade romaine, du concombre,
de la méléasse de grenade.



Des aubergines, des filets d'anchois et des oignons.

PISSALADIÈRE D'AUBERGINE ET OIGNON

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 1 H 15 • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

VOUS DEVEZ ACHETER : • 8 filets d'anchois
• 3 aubergines • 5 oignons jaunes.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : POUR LA PÂTE :
• 350 g de farine • 1 sachet de levure
de boulangerie • 1 c. à café de sucre en
poudre • 2 c. à soupe d'huile • Sel. POUR
LA GARNITURE : • 20 olives noires • 3 brins
de thym • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Préparez la pâte. Diluez la levure dans 5 cl d'eau tiède. Versez la farine dans le bol d'un robot, faites 1 puits et versez la levure, ajoutez le sucre, l'huile et commencez à faire tourner. Attendez 3 min et versez 10 cl d'eau et du sel. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Filmez-la et laissez-la gonfler pendant 2 h.

2. Préchauffez le four à 200 °C. Lavez et coupez les aubergines en 2 dans la longueur, huilez-les au pinceau, posez-les sur 1 plaque et enfournez-les pour 30 min, jusqu'à ce que leur chair soit molle. Récupérez l'intérieur et écrasez-la grossièrement à la fourchette.

3. Épluchez et émincez finement les oignons. Faites-les suer dans l'huile d'olive restante pendant au moins 30 min en mélangeant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient transparents, sans être trop bruns.

4. Mélangez les aubergines et les oignons. Salez et poivrez. Écrasez les anchois et ajoutez-les. Mélangez bien.

5. Étalez la pâte pour former 1 disque de 25 cm de diam. Étalez la garniture dessus, répartissez les olives, émiettez les brins de thym et enfournez à 220 °C pour 15 min en surveillant.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez remplacer les anchois par de la pâte d'anchois. Dans les deux cas, ils donnent leur goût inimitable à cette grande spécialité provençale. Couvrez la pissaladière à la fin de la cuisson pour qu'elle ne brunisse pas trop vite.

NOTRE BON ACCORD : un saint-chinian rosé (Languedoc).



RISOTTO À LA TOMATE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 35 MIN • CUISSON 20 MIN • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

VOUS DEVEZ ACHETER : • 1 kg de tomates • 1 bocal de tomates séchées à l'huile • 200 g de riz arborio.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 1 oignon • 3 brins de basilic • 200 g de parmesiano reggiano • 100 g de beurre • 1,5 l de bouillon de volaille • 5 cl de vin blanc • 12 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Râpez le parmesan et mettez-en 100 g de côté. Faites chauffer 1 poêle antiadhésive et disposez des disques de fromage en les espaçant dessus. Laissez-les fondre, retournez-les puis faites-les sécher sur 1 rouleau à pâtisserie. Procédez jusqu'à épuisement des ingrédients.

2. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en dés. Placez-les dans 1 passoire au-dessus d'1 saladier, salez-les et laissez-les perdre leur eau pendant 2 h. Mélangez cette eau

filtrée avec 3 c. à soupe d'huile d'olive.

3. Pelez et hachez l'oignon, faites-le blondir pendant 3 min dans 1 sauteuse avec 2 c. à soupe d'huile, ajoutez le riz, 1 c. à soupe d'huile et laissez le riz nacrer pendant 3 min. Versez le vin blanc, laissez-le s'évaporer. Ajoutez la moitié des tomates et mélangez bien.

4. Mouillez le riz avec le bouillon bien chaud en le versant au fur et à mesure de son absorption. Laissez cuire pendant env. 15 min.

5. À la fin de la cuisson, ajoutez le reste des

tomates, salez, poivrez. Versez alors le mélange eau de tomate-huile, ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et le reste du parmesan, mélangez vigoureusement, puis ôtez du feu. Rectifiez l'assaisonnement.

6. Égouttez et recoupez les pétales de tomates séchées. Ajoutez-les sur le dessus du risotto avec les tuiles de parmesan et le basilic.

NOTRE BON ACCORD : un vin blanc de Bellet (Provence).



Des tomates fraîches, des tomates séchées et du riz.



*Des fraises, des nectarines
et des dragées.*

FRUITS D'ÉTÉ GRATINÉS AUX DRAGÉES

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

VOUS DEVEZ ACHETER : • 12 dragées • 1 barquette
de fraises • 4 nectarines.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 50 g de beurre
• 1 œuf • 50 g de sucre • 50 g de poudre d'amande
• 10 g de farine • 2 brins de menthe.

1. Lavez et coupez les nectarines en 2 puis recoupez-les en lamelles. Placez-les dans 1 plat à gratin et déposez quelques copeaux de beurre. Enfournez à 200 °C pour 10 min.

2. Placez le reste du beurre mou dans 1 saladier, versez le sucre et commencez à fouetter en ajoutant l'œuf entier, la poudre d'amande et la farine.

3. Déposez un peu de crème d'amande sur chaque nectarine, puis ajoutez les fraises et recouvrez avec le reste de crème. Enfournez pour 20 min.

4. Concassez les dragées et répartissez-les sur les fruits, ajoutez les feuilles des brins de menthe et dégustez tiède.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez aussi utiliser des framboises et des abricots.

NOTRE BON ACCORD : un coteaux-du-layon (Loire).

ESCAPADE

LUMINEUSE CASSIS

ON ARRIVE AU CHANT DES CIGALES. OUI, VOUS ÊTES BIEN DANS LE SUD, À CASSIS,
BELLE COMME UNE CARTE POSTALE DE VACANCES. Textes et photos Menut Yovanovitch





Entre Bandol et Marseille, à l'entrée du parc national des Calanques, la petite ville de Cassis regarde la mer. Pas snob et bonne enfant, dès qu'on y arrive, elle vous accueille les bras ouverts. Même hors de la saison estivale, on s'y sent immédiatement en vacances. Gareez votre voiture et oubliez-la, ici tout se fait à pied. Les plus courageux prendront la route des crêtes, d'autres se lanceront sur les sentiers de randonnée. Les deux plages de la petite cité seront sans doute prises d'assaut mais vous aurez le loisir de louer un bateau ou un kayak. Les nombreuses boutiques des rues piétonnes combleront ceux qui ont oublié leur maillot. En fin de journée, le petit port s'anime, c'est l'heure de l'apéritif. On ouvre forcément une bouteille de vin de blanc de Cassis. Entre-temps, vous aurez pris le temps de lézarder et de découvrir les adresses que nous vous partageons.

THE ADDRESS

MAISON D'HÔTES

Voilà une maison d'hôtes qui porte bien son nom. Sabine et Éric habitaient à Marseille et ont eu envie de changer de vie, il y a 7 ans. Lui travaillait dans le prêt-à-porter. Ils ont cherché une maison pour la transformer en un lieu qui pourrait offrir ce qu'ils ont envie de trouver lorsqu'ils voyagent. Pari plus que réussi. Dès l'entrée, la vue sur la piscine provoque l'effet waouh avec les pins et la mer en arrière-plan. Ils ont complètement repensé la maison, avec l'aide d'une de leurs filles architecte. Deux juniors suites, deux suites et une chambre donnant sur le jardin en contrebas et les larges terrasses. Côté déco, carrelage en ardoise, placard en chêne, plafond en béton et draps immaculés. Côté accueil, on doit avoir du mal à partir. Les hôtes sont pleins de petites attentions qui font la différence. Verre d'accueil et apéro, petit déjeuner gourmand avec yaourts et granola maison. Sabine, passionnée de cuisine saine, partage ses recettes avec ses clients habitués et peut aussi préparer des dîners sur réservation. Ici, on est au calme absolu, presque comme chez des amis, et à 10 min à pied du centre-ville. Un vrai petit paradis.

Chambre avec petit déjeuner à partir de 250 €.



MONSIEUR PRALINE CONFISEUR

Arnaud alias Monsieur Praline est aussi passionné que passionnant. Pour trouver sa boutique, suivez les effluves doux de caramel. Après avoir travaillé dans l'industrie agroalimentaire, notamment pour le Roy René, maison spécialisée dans les calissons à Aix, il a eu envie de travailler pour lui-même et de proposer une friandise régressive qu'il a remise au goût du jour. Ne lui parlez pas de chouchous et de cacahuètes, ses pralines sont élaborées à base de fruits secs nobles comme les amandes, les pistaches, les noix de cajou ou de macadamia et même les fèves de cacao. Complètement autodidacte, il a trouvé les outils et les machines nécessaires, s'est essayé à plusieurs recettes avant de proposer aujourd'hui plus de 27 variétés aussi bien sucrées que salées. Ses jolis pots côtoient les calissons personnalisés et les nougats fabriqués avec ses propres pralines. De la pralinière à l'entrée du magasin, on peut emporter des friandises encore tièdes dans un cornet en papier, un vrai retour en enfance. Deux autres boutiques se trouvent à Aix et Saint-Rémy-de-Provence.



L'ATELIER DU CORAIL BIJOUTERIE

Jonas était scaphandrier et puis un jour, il en a eu assez et a souhaité plonger dans la grande bleue. Il est devenu l'un des sept pêcheurs français de corail. Puis en observant les bijoutiers transformer le corail qu'il leur rapportait, il a eu envie de se lancer avec son épouse, Gaëlle, dans la création. Ils se sont formés tous les deux à ce nouveau métier. Dans leur boutique, de ces polypes réputés pour repousser le mauvais sort, ils proposent boucles d'oreilles, colliers, bagues, bracelets, comme un trait d'union entre ce qui se passe sous l'eau et hors de l'eau. On a envie de tout acheter.

L'EAU DE CASSIS PARFUMERIE

Fabrice Cicot, parfumeur de son état, a commencé sa carrière à Grasse. Mais le Cassidain d'origine a eu envie de revenir chez lui. Son arrière-arrière-grand-père avait créé un parfum en 1851, qui fut un grand succès devenu mythique. La senteur à base de verveine, citron, fleur d'oranger, lavande et violette a été baptisée et déposée en 2005. Fabrice a continué l'aventure des fragrances en en créant plus de cinquante autres, toutes élaborées dans la boutique, qui propose aussi des savons, des eaux de Cologne et des parfums d'ambiance. On peut réserver en ligne un atelier pour confectionner son propre jus et repartir avec. Retrouvez-le aussi à Paris, Bordeaux, Marseille ou en ligne.



LA RECETTE DE VALÈRE THON CRU, NOISETTES

POUR 4 PERS. Placez **1 filet de thon cru de 400 g** au congélateur pendant 1 h. Tranchez-le le plus finement possible. Préparez une purée d'avocat en écrasant **1 avocat** avec le jus d'**1/2 citron**, **2 c. à soupe d'huile d'olive** et **1 c. à soupe d'aneth haché**. Émincez **1 feuille de chou kale** finement. Concassez **1 douzaine de noisettes** grossièrement. Mixez **2 brins d'aneth** avec **5 cl d'huile d'olive**. Disposez-les dans le fond des assiettes, ajoutez la purée d'avocat et posez dessus les tranches de thon, parsemez de noisettes, ajoutez **quelques perles de yuzu**. Salez, poivrez et versez un peu d'**huile d'aneth**.



LE POISSON ROUGE RESTAURANT

Un peu à l'écart du monde, prenez une traverse dans la rue principale pour arriver au Poisson rouge. Une petite terrasse en longueur et une salle intérieure heureusement climatisée accueillent les clients heureux de s'y retrouver aux jours chauds. Valère en cuisine et son frère Yohann ont repris le restaurant il y a trois ans. Est-ce parce que Valère a vécu ailleurs et beaucoup voyagé ? Sa carte à base de produits ultra-frais est singulière, sincère et affranchie. Il mêle les genres et les inspirations sans aucune barrière et avec autant de talent que sa gentillesse est grande. S'il dit s'inspirer de tout ce qu'il voit sur les réseaux sociaux, nous pensons qu'il n'a besoin que de son imagination pour régaler une clientèle d'habitues qui remplissent son restaurant toute l'année. Une équipe de fidèles en salle prolonge l'expérience heureuse. **À la carte, 60 € env.**



NOMADE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ÉPICERIE

Les Cassidains ont bien de la chance d'avoir une boutique de cette qualité qu'envieraient les grandes métropoles. L'hôtel Les Roches blanches a ouvert cette petite échoppe où l'on vient se fournir en pain, croissants croustillants, créations insolites, cookies fondants, biscuits croquants et quelques spécialités salées imaginées par le chef pâtissier Valentin Fabry. Impossible de la louper, suivez la queue.



DIVINO BAR À VIN

Philippe a ouvert son bar à vin il y a quinze ans après avoir été sommelier au Negresco à Nice et Chez Bruno à Lorgues. On peut déguster au verre ou acheter une bouteille à emporter provenant de toute la production locale, de Cassis à Bandol, en passant par les coteaux d'Aix-en-Provence. Dans ce qui était à l'origine un local de pêcheur, on se retrouve au coude à coude à grignoter des charcuteries locales, de la burrata avec une râpée de truffes, de la tapenade et des pimentos.



LA RECETTE DE NICOLAS CEVICHE DE SERIOLE AU CONCOMBRE

POUR 2 PERS. Émincez **2 filets de seriole** en lamelles taillées légèrement en biais. Laissez-les au froid. Passez **2 concombres** à la centrifugeuse (en conservant quelques lamelles pour la déco), liez leur jus avec **1 yaourt grec** et le jus d'**1 citron**. Blanchissez un **bouquet de menthe** à l'anglaise dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-le et mixez-le avec **10 cl d'huile d'olive**. Disposez harmonieusement les lamelles de poisson et de concombre. Ajoutez la sauce au concombre et arrosez d'huile de menthe. Salez et poivrez. Conservez l'huile de menthe restante pour un autre usage.



LES ROCHES BLANCHES HÔTEL

Pas mieux que l'emplacement de cet hôtel mythique surplombant la mer, face au cap Canaille. L'ancienne maison de maître Art déco, érigée en 1887, a été reprise et complètement repensée en 2018 par un couple tombé amoureux du lieu. Monika Kappel, architecte, a su lui redonner vie sans en dénaturer l'esprit. 45 chambres chics et spacieuses, 2 piscines et quelques autres plus petites privées, 4 restaurants, un accès direct à la mer, des jardins aux essences méditerranéennes et partout des coins et des recoins qui permettent aux clients de se sentir tranquilles. Côté gastronomie, ils sont aussi gâtés. Le chef Nicolas Sintès propose des produits magnifiques et traités avec panache. La mer fournit bien sûr l'essentiel de la carte. Poissons grillés, crus et autre bouillabaisse se savourent sur la grande terrasse du restaurant Les Belles Canailles, la Méditerranée pour décor. Côté dessert, la proposition est tout aussi alléchante avec les desserts gourmands et très originaux du chef Valentin Fabry (retrouvez une de ses créations dans notre rubrique *C'est du gâteau* p. 80). Difficile de quitter les lieux. **Chambres à partir de 600 €.**



LE CLOS DES ARÔMES HÔTEL-RESTAURANT

Carole et Fred ont travaillé longtemps à Valence dans la restauration. Depuis trente ans, ils venaient à Cassis en vacances. Après avoir vendu toutes leurs affaires, ils décident de s'y installer tout en aidant un de leurs fils à ouvrir son petit bar. Il faut croire que ce n'était pas encore l'heure de s'arrêter. Ils ont racheté le clos l'année dernière, l'ont complètement refait, passant de 14 chambres à 10, et l'ont transformé en « boutique hôtel ». L'hiver, on dîne au coin du feu. L'été, la terrasse à l'abri des regards et ses hauts platanes dépayser les visiteurs. Une cuisine familiale et généreuse, un service détendu et empressé... tout ce qu'il faut pour devenir un incontournable. **Chambres à partir de 90 €. Restaurant à la carte, 55 € env.**

L'ART DU TEMPS OBJET DE DÉCORATION ET ARTS DE LA TABLE

Stéphane était auparavant antiquaire et brocanteur et puis il s'est adapté au goût des clients et a commencé à sélectionner des articles qui remplissent sa jolie boutique. L'art de la table est représenté par les planches, torchons, vases et autres bougies. Stéphane a créé deux marques propres : Du côté de Cassis et Du côté des calanques, et fait fabriquer ses torchons en lin, coussins, plateaux, sacs... ainsi que des poteries sur mesure. Ici, tout respire l'authenticité. Stéphane sélectionne au maximum des articles fabriqués en France. Il expose également les tableaux d'un peintre ami. Si vous n'avez besoin de rien en rentrant, vous repartirez certainement avec quelque chose car il vous sera impossible de résister.



CASALINI GLACIER

Fondée par Giorgio et Rosanna Casilini en Toscane en 1962, l'entreprise est aujourd'hui gérée par les fils. Ici, tout est resté artisanal et fabriqué avec les meilleurs produits. Le lait vient d'Ardèche ou de Provence, les matières premières sélectionnées avec rigueur auprès de petits producteurs. On le voit tout de suite en admirant les bacs remplis de crème ou de sorbet. Ces derniers sont sans sucre ajouté. Côté glace, celles au café et à la crème pâtissière ont remporté les premiers prix lors de festivals en Italie. On vous prévient, il sera difficile de choisir votre parfum.

HÔTEL DE LA PLAGE MAHOGANY

À 100 mètres de la plage du Bestouan, on pousse la porte et ce sont les vacances qui commencent. Quelque 28 chambres et autres suites que les habitués s'arrachent. Du blanc et du raphia symbolisent l'esprit détente. Éric, le directeur, donne le tempo à son équipe toute en gentillesse et attentions. Le petit déjeuner commence parfaitement la journée avec des produits de qualité. En contrebas, le Same Same Beach propose salades et poissons grillés à deux pas de la mer. Le soir on y boit un verre. Les mêmes propriétaires possèdent aussi juste à côté un hôtel de charme dans le plus pur style provençal, Le Jardin d'Émile, soit sept chambres toutes différentes que l'on peut louer dans leur intégralité hors saison. **À partir de 300 € la nuit.**



LA VILLA MADIE ET LA BRASSERIE DU CORTON

Amis gastronomes, impossible de quitter Cassis sans avoir rendu visite au restaurant gastronomique ou au bistro (selon votre budget) du chef triplement étoilé Dimitri Droisneau et son épouse Marielle. Lui, d'origine normande, et elle, Aveyronnaise, ont trouvé « leur maison » ici, un peu à l'écart du centre, dans l'anse de Corton. Les assiettes piqueraient presque la vedette à la vue. Élaborées, précises, personnelles, elles invitent à un beau voyage au restaurant gastronomique. Gourmandes, généreuses et clins d'œil au parcours du chef qui a fait ses classes dans les grandes maisons, de L'Ambroisie avec Bernard Pacaud, à la Réserve de Beaulieu où il a tenu la place de chef, elles séduisent le public à la brasserie. Dans les deux cas, les hôtes vivent une vraie expérience et l'excellence du moment avec un personnel aux petits soins porté sans doute par l'esprit du couple Droisneau : généreux et attentif au moindre détail. De la grande cuisine dans tous les cas. **À partir de 180 € à La Villa Madie.**

LA VIEILLE AUBERGE RESTAURANT

Le restaurant est un peu une institution. Les locaux s'y retrouvent en famille ou entre amis, certains de se régaler des entrées que Jonathan et son équipe posent généreusement à table : lamelles d'artichauts frits, fritto misto de poulpe et petits poissons, carpaccio de daurade. On continue avec les poissons entiers grillés, sorbet maison, le tout accompagné par les vins blancs de Cassis. Dehors, sur la terrasse face au port, ou à l'intérieur chaleureux, les grandes tables confirment notre jugement. On sait qu'il n'y aura pas d'erreur. **À la carte 40 € env.**



LE LIAUTAUD HÔTEL-RESTAURANT

L'hôtel, qui a été le premier de la ville en 1870 et fait vraiment partie de la vie des Cassidains, a été repris et complètement restauré. Les Germain, les nouveaux propriétaires, ont eu la bonne idée de conserver cet esprit de famille : 30 chambres, un restaurant, une terrasse et un rooftop avec vue imprenable sur le port. Lors de notre venue, Katy, la cheffe, venait d'arriver et semblait avoir compris elle aussi les codes de la maison en proposant une cuisine simple et gourmande.

Chambres à partir de 150 € en basse saison.



LA RECETTE DE KATY AVOCADO TOAST

POUR DEUX TOASTS. Épluchez **2 avocats** et ôtez leur noyau. Déposez-les dans le bol d'1 mixeur avec le jus d'**1/2 citron jaune** et d'**1/2 citron vert**. Ajoutez **une 1/2 gousse d'ail**, un peu de **piment d'Espelette** et **3 c. à soupe d'huile d'olive**. Salez, poivrez. Placez le tout dans 1 poche à douille. Coupez **1 baguette** en deux, et faites-la snacker sur 1 plancha ou dans 1 poêle avec un peu de matière grasse. Disposez le guacamole à l'aide d'1 poche à douille sur le pain. Ajoutez un œuf poché et des **graines de grenade et de tournesol**.





1. La beauté de la Rioja attire les amateurs du monde entier.
 2. La Palacio est inratable, au centre du petit village.
 3. Pas de déjeuner sans les fameuses croquetas.
 4. et 5. Chaque chambre est différente et toutes sont décorées d'objets de collection de la famille Rothschild.
 6. Le vin s'affine lentement dans les fûts de la bodega.



RIOJA ALTA, rendez-vous en terres espagnoles

NON, CE N'EST PAS UN RÊVE, MAIS BIEN DEUX CHÂTEAUX EN ESPAGNE QUE LE GROUPE EDMOND DE ROTHSCHILD HÉRITAGE A BÂTIS SUR LA ROUTE DES VINS LES PLUS PRESTIGIEUX D'ESPAGNE. Par Sophie Menut Yovanovitch

Non loin de notre Pays basque, à moins de deux heures de la frontière, la Rioja, située sur les monts cantabriques, est une région vinicole à la réputation internationale. Les vins rouges qu'elle produit sont bien connus des amateurs. C'est le cépage tempranillo qui règne en maître, planté sur des coteaux en altitude, il donne des vins concentrés, frais et fins. Dès le XIX^e siècle, les vignerons, sous l'impulsion des marquis de Murrieta et de Riscal, s'inspirent des techniques bordelaises de vinification (barriques en chêne de 225 litres, conservation à l'horizontale et longue période d'élevage). En 1925, la Rioja devient la première appellation d'origine contrôlée en Espagne.

Bodegas Benjamin de Rothschild et Vega Sicilia

Pour arriver au domaine Macán, situé dans la Rioja Alta, il faut rouler à travers des paysages vallonnés où les vignes dessinent le paysage. Au gré des heures de la journée, les éclats du soleil soulignent l'éventail des nombreux verts qui ponctuent la nature. Heureux ceux qui peuvent pousser la porte de la bodega construite en 2017. Fruit de l'association des familles Rothschild et Álvarez, propriétaire du prestigieux domaine Vega Sicilia en Espagne, Macán est né en 2004 sous le signe de la passion et de la détermination. Il a fallu pas moins de sept ans aux deux associés pour acheter à plus de 70 propriétaires les 170 parcelles du domaine. L'idée est de produire l'exceptionnel sur des terres riches de toute la biodiversité. Exceptionnelle, la bodega ultramoderne l'est aussi. On pourrait y tourner un film de James Bond. Entouré des parcelles de la propriété, le bâtiment se fond dans le paysage. À l'intérieur, on produit - dans trois entrepôts indépendants figurant l'eau, la terre et le soleil et reliés entre eux -, deux cuvées dans la tradition bordelaise : Macán et Macán Clásico. Ce dernier, dans la fraîcheur, se veut plus accessible, mais les deux, vieillissent pendant quinze mois minimum en fûts de bois français, sont une expression élégante et profonde du tempranillo. Le Macán restera au moins trois ans en bouteille

avant d'être commercialisé. Chaque millésime est différent, mais on y retrouve des notes soyeuses de cerise mûre, d'épices, de cuir, équilibrées par de la vivacité et de la tension.

Le Palacio de Samaniego

Lorsque la baronne Ariane de Rothschild découvre le Palacio, dans le petit village de Samaniego, une maison historique datant du XVIII^e siècle, non loin de la bodega Macán, elle est immédiatement séduite et décide de le convertir en 2021 en boutique hôtel intime et arty. Neuf vastes chambres aux lits douillettes offrent une décoration mêlant pierre et bois où les couleurs donnent de la gaieté aux lignes sobres et contemporaines. Sur les murs, des coiffes en plumes d'Amazonie invitent au voyage. Dans le lobby, se mêlent une collection de vases en verre de Murano, des gouaches d'Albert Chubac, des céramiques, des œuvres en papier compressé de René Galassi. Le restaurant, Tierra y Vino, qui jouxte le salon, a voulu sa cuisine dans l'esprit fusion, celle qui fait courir les passionnés de la cuisine gastronomique espagnole. Des fauteuils de la célèbre designer espagnole Patricia Urquiola entourent des tables en bois réalisées par Mathisse Dalstein, un jeune créateur français. Au déjeuner, on partage des petites assiettes de pintxos. Au dîner, le repas se veut gastronomique et se décline en sept ou neuf étapes. Les assiettes inventives mêlent produits locaux et inspirations personnelles du chef. Après une balade dans les environs, on peut se relaxer autour de la piscine dans le jardin clos.



Cuisine et Vins DE FRANCE

Grand Jeu

À GAGNER DU 11 JUILLET AU 15 SEPTEMBRE 2025

8 MULTI-GRILS ÉLECTRIQUES ENFINIGY ZWILLING

Pour griller à volonté, aussi bien en intérieur qu'en extérieur, le multi-gril électrique ENFINIGY est plus que polyvalent.

Valeur unitaire : 219 €



ZWILLING



Pour vous faciliter la vie en cuisine, il dispose de 6 programmes automatiques et vous pouvez aussi bien l'utiliser pour les paninis, qu'en mode plancha. De plus, le thermomètre intégré vous permet de vérifier la température à cœur de vos aliments, pour une cuisson qui répond parfaitement à vos exigences.

[zwilling.com](https://www.zwilling.com)



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 !

Yovacook SA organise du 11/07/25 au 15/09/25 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 des dotations 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.



Mon Carnet futé!

Mon carnet futé

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

**LES INDISPENSABLES
DE L'ÉTÉ**
VINAIGRETTE, MARINADE...

8 GLACES AU CAFÉ
AU BANC D'ESSAI

SARRASIN
LA NOURRITURE
DE DEMAIN?

ENFIN LÀ!
*L'été et ses recettes
légères et savoureuses*

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 DE CREVETTES ET MELON

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

• 500 g de crevettes roses cuites • 1/2 melon
• 1 concombre • 2 poignées de salade mélangée
• 10 tomates cerise • 2 brins d'estragon • 5 brins
de ciboulette • 2 brins de menthe • 2 c. à soupe de
mayonnaise • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez la salade et essorez-la. Décortiquez les crevettes.
Lavez les tomates et coupez-les en 2.

2. Ôtez l'écorce et les pépins du melon. Coupez-le en fines
lamelles. Épluchez le concombre et ôtez ses graines.
Coupez-le en longueur et recoupez-le en 4.

3. Répartissez la salade dans les assiettes et disposez
harmonieusement les lamelles de melon et de concombre,
les crevettes et les tomates.

4. Placez les brins d'estragon et de ciboulette dans le bol
d'un petit mixer, actionnez, ajoutez la mayonnaise,
l'huile et 3 c. à soupe d'eau. Salez, poivrez. Mixez encore.

5. Décorez la salade avec les feuilles de menthe
et arrosez avec la vinaigrette.

NOTRE BON CONSEIL : une salade toute douce
et ensoleillée. Vous pouvez aussi lui ajouter des poivrons
jaunes grillés au four.



NOTRE BON ACCORD

Sancerre blanc, Fournier Père & Fils, Cuvée Silex 2023,
31,65 €.

Cépage : 100 % sauvignon blanc.

Un vin très expressif au nez d'abricot et de pierre à fusil.
En bouche, une minéralité appuyée et beaucoup d'élégance,
entre rondeur et vivacité, avec une belle longueur.

TARTE TATIN AUX POIVRONS ET BROUSSE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 55 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 1 poivron rouge • 1 poivron jaune • 1 poivron vert
- 2 oignons rouges • 3 branches de basilic frais
- 1 pâte feuilletée • 200 g de brousse au lait de vache
- 20 g de beurre salé • 3 c. à soupe de cassonade
- 10 cl de crème balsamique • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique • Sel • Poivre

1. Épépinez les poivrons et coupez-les en lamelles. Émincez les oignons. Faites-les revenir à feu doux dans 1 poêle avec le beurre et, au bout de 10 min, ajoutez les poivrons. Lorsqu'ils commencent à s'attendrir, ajoutez la cassonade et le vinaigre balsamique, salez, poivrez et laissez cuire pendant 15 min supplémentaires.
2. Disposez la compotée dans 1 plat. Recouvrez-la avec la pâte feuilletée, rabattez les bords à l'intérieur et piquez-la avec 1 fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle. Enfourez pour 30 min à 200 °C.
3. À la sortie du four, laissez refroidir quelques min, placez 1 grand plat sur le moule, prenez un torchon puis retournez d'un geste vif.
4. Disposez la brousse au centre de la tatin encore chaude, quelques feuilles de basilic frais et un filet de crème balsamique.

NOTRE BON ACCORD

Vin de France, Domaine Fabre, Funambull vin rouge pétillant, 9,90 €.

Cépage : 100 % merlot.

Peu de macération, pour ne pas extraire trop de tanin et garder sa légèreté. Des notes de fruits rouges et de la gaieté en bouche.

ROULÉS D'AUBERGINE ET VEAU

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 35 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

- 700 g de haché de veau bio • 3 aubergines • 2 brins de persil
- 2 œufs • 3 c. à soupe de chapelure • 100 g de grana padano
- 100 g de mozzarella. POUR LA SAUCE TOMATE : • 500 g de tomates pelées • 1 oignon rouge • Huile d'olive • Sel • Poivre.
- POUR LE TOPPING : • 50 g de grana padano • 50 g de mozzarella.

1. Préchauffez le four à 210 °C. Coupez les aubergines en lamelles dans la longueur, huilez-les légèrement et disposez-les sur 1 plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez-les pour 15 min.
 2. Préparez la sauce tomate. Dans 1 casserole, faites revenir l'oignon haché dans 1 filet d'huile d'olive. Lorsqu'il devient translucide, versez les tomates pelées et 10 cl d'eau. Salez et poivrez. Laissez réduire à feu moyen.
 3. Dans 1 saladier, mélangez le haché de veau bio, les œufs, le grana padano, la mozzarella, la chapelure, le persil haché, du sel et du poivre.
 4. Sur 1 tranche d'aubergine, déposez une boulette de viande à son extrémité puis roulez-la dans le sens de la longueur. Renouvelez l'opération avec le reste des tranches d'aubergine.
 5. Versez la sauce tomate dans 1 plat puis déposez les roulés d'aubergine. Saupoudrez de parmesan et de mozzarella râpés. Enfourez pour 20 min.
- NOTRE BON CONSEIL :** parsemez de menthe et de brins de thym.



NOTRE BON ACCORD

Bordeaux Mouton Cadet Baron P. de Rothschild, Les Terroirs, 11,90 €.

Cépages : merlot (82 %), cabernet sauvignon (16 %), malbec (2 %).

Un vin aux tanins délicats qui mêle fruits noirs et fruits rouges tout en finesse pour accompagner les légumes et la viande de la recette.





Juliette Lalbatry / Delphine Constantini

CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE DE PESTO

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 8 côtes d'agneau • 200 g de tomates cerise • 4 poignées de roquette • 15 feuilles de basilic • 1 gousse d'ail • 70 g de pignons de pin • 50 g de parmesan • 100 g de copeaux de parmesan • 1/4 de baguette rassise • Vinaigre balsamique • 7 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre du moulin

1. Déposez les tomates cerise dans 1 petit plat et arrosez-les d'1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez puis enfournez à 180 °C pour 20 min.
2. Faites torréfier les pignons de pin dans 1 poêle bien chaude pendant quelques sec et réservez.
3. Réalisez le pesto. Déposez 50 g de pignons de pin, les feuilles de basilic, 6 c. à soupe d'huile d'olive, le parmesan et la gousse d'ail préalablement épluchée dans le bol d'1 mixeur. Salez et poivrez puis mixez jusqu'à l'obtention d'un pesto.
4. Ajoutez la baguette coupée en cubes et mixez de nouveau en gardant des morceaux. Enrobez les côtes d'agneau de ce pesto et faites-les cuire pendant 5 à 6 min à la poêle, en les retournant à mi-cuisson.
5. Déposez la roquette dans les assiettes de présentation, ajoutez les tomates cerise rôties et les côtes d'agneau. Parsemez de pignons de pin et de copeaux de parmesan. Assaisonnez la salade avec un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



NOTRE BON ACCORD

Terrasses du Larzac Castelbarry, Seul l'avenir m'intéresse, 10,90 €.

Cépages : syrah (60 %), grenache (30 %), mourvèdre (10 %).

Un vin élevé en cuve béton qui lui conserve sa fraîcheur, une bouche ample et généreuse, des tanins déjà très fondus. Extrêmement plaisant.



Fabrice Besse/Béatrice Abraham © Larousse

POISSON À LA CHERMOULA, SEMOULE VERTE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • REPOS 10 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 4 pavés de dos de cabillaud (150 g chacun).
- POUR LA CHERMOULA :** • 1 citron • 1 bouquet de persil • 1 bouquet de coriandre • 3 gousses d'ail • 1 c. à soupe de cumin • 1 c. à café de paprika • 6 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre.
- POUR LA SEMOULE :** • 150 g de graines de couscous moyennes • 20 tiges d'aneth • 20 tiges de menthe • 20 tiges de coriandre • 20 tiges de persil • 30 g de pistaches • 40 g de roquette • 3 c à soupe d'huile d'olive • Poivre.

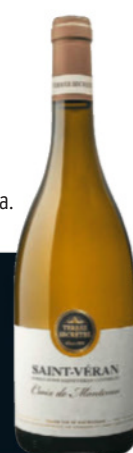
1. Préparez la semoule. Placez les graines de couscous dans 1 saladier, salez, versez 15 cl d'eau chaude, mélanger, couvrez et réservez pendant 10 min. Placez l'aneth, la menthe, la coriandre, le persil et les pistaches dans le bol d'1 mixer et hachez grossièrement. Déposez la préparation sur le couscous et mélangez avec 1 fourchette. Ajoutez la roquette, l'huile et du poivre. Réservez.
2. Préparez la chermoula. Placez le persil et la coriandre effeuillés, l'ail, le cumin, le paprika, l'huile, le jus du citron, du sel et du poivre dans le bol d'1 mixer et hachez l'ensemble.
3. Enrobez les filets de poisson avec la moitié de la chermoula et faites-les cuire à la vapeur pendant 15 min. Servez-les avec la semoule aux herbes et le reste de chermoula.

NOTRE BON ACCORD

Saint-Véran, Vignerons des Terres secrètes, Croix de Montceau 2023, 15,50 €.

Cépage : chardonnay.

Un vin lumineux, aux notes de fleurs blanches, boisées et de brioche, de la rondeur pour accompagner en douceur cette recette de caractère.



MOUSSE À LA CERISE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • TEMPS DE REPOS 30 MN + 4 H AU RÉFRIGÉRATEUR • FACILE • ASSEZ BON MARCHÉ

- 300 g de cerises dénoyautées • 1/2 citron • 4 c. à café d'amandes effilées • 2 c. à café de pistaches non salées
- 300 g de crème fraîche entière • 40 g de sucre • 6 g de gélatine

1. Mixez les cerises avec le sucre et le jus du citron. Réhydratez la gélatine dans 1 verre d'eau froide.
2. Chauffez légèrement 1/3 de la purée de cerise dans 1 casserole. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien jusqu'à ce qu'elle soit entièrement fondue. Versez le tout dans le reste de purée froide, mélangez et laissez refroidir pendant 30 min au réfrigérateur.
3. Montez la crème au batteur. Ajoutez la purée de cerise froide en 3 fois, délicatement, à l'aide d'un maryse. Versez dans des verrines et réservez au frais pendant au moins 4 h.

4. Juste avant de servir, faites torréfier les amandes effilées à la poêle quelques min, concassez les pistaches. Décorez les verrines et servez.

NOTRE BON CONSEIL : cette recette se décline avec tous les fruits de saison, fraises, groseilles ou framboises. Facile et très rapide pour un dessert d'été.



NOTRE BON ACCORD

Sparkling Saké Hakkaisan Awa Junmai, 70 €. Et pourquoi pas finir le repas avec un saké pétillant tout en finesse et bulles délicates, à la bouche très fruitée, qui fera le jeu de cette recette.



TARTE AUX ABRICOTS ET CRÈME PISTACHE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 1 H • FACILE • BON MARCHÉ

- 500 g d'abricots • 1 citron vert • 300 g de pâte brisée
- 100 g de poudre de pistache • 2 œufs • 100 g de beurre doux
- 100 g de sucre en poudre • 20 g de sucre roux • 3 c. à soupe d'eau-de-vie d'Armagnac • Feuille de shiso ou de verveine fraîche
- 1 pincée de fleur de sel

1. Étalez la pâte brisée en cercle sur 1/2 cm d'épaisseur, garnissez 1 moule à tarte en laissant dépasser la pâte de 2 cm. Retirez l'excès de pâte.
2. Cassez les œufs. Ajoutez le sucre en poudre et la poudre de pistache. Fouettez au batteur électrique, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
3. Prélevez les zestes du citron. Ajoutez-les avec la fleur de sel et l'armagnac. Mélangez encore.

4. Coupez les abricots en quatre et enlevez le noyau. Versez la crème de pistache sur la pâte brisée et déposez harmonieusement les quartiers d'abricot. Parsemez le tout de sucre roux et enfournez dans le four, préchauffé à 180° pendant 1 heure.

NOTRE BON CONSEIL : à la sortie du four, décorez la tarte avec des pistaches concassées et des feuilles de shiso ou de verveine. Les feuilles de shiso nous viennent d'Asie, où elles assaisonnent riz, poissons, légumes vapeur...



NOTRE BON ACCORD

Muscat Wunsch et Mann Fleur de vigne 2023, 12,20 €. Toute l'aromatique que l'on aime dans un muscat aux notes de pêche et de rose. Un vrai bouquet de fruits, avec toujours l'impression de croquer dans une grappe de raisin.



VINAIGRETTES, SAUCES, DIPS, MARINADES... LES INDISPENSABLES DE L'ÉTÉ

ILS METTENT EN LUMIÈRE LES PRÉPARATIONS SIMPLES DES BEAUX JOURS
ET CHANGENT TOUT DANS NOS ASSIETTES EN UN CLIN D'ŒIL.

Par Sophie Menut Yovanovitch

SAUCE AU YAOURT ET À LA MENTHE

Hachez **1 petite botte de menthe fraîche**. Dans 1 bol, mélangez **250 g de yaourt nature**, la menthe hachée, **1 c. à soupe de marjolaine** hachée, le jus d'**1 citron**, **2 cébettes** finement ciselées et **1 gousse d'ail** écrasée. Salez et poivrez à votre goût. Mélangez bien et servez frais accompagné de crudités et/ou d'une salade de concombre.

SAUCE CHIMICHURRI

Hachez finement **1 bouquet de persil plat** et **1 gousse d'ail**. Dans 1 bol, mélangez le persil, l'ail, **5 cl de vinaigre de vin rouge** et **10 cl d'huile**

d'olive. Ajoutez **1 c. à café de paprika**, du sel et du poivre. Mélangez bien. Servez avec une côte de bœuf.

VINAIGRETTE À LA TAPENADE

Dans le bol d'un petit mixeur, placez **2 c. à soupe de tapenade**, **1 c. à soupe de moutarde de Dijon**, **1 gousse d'ail**, **2 filets d'anchois**, versez **1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge**, **1 trait de pastis** et **8 cl d'huile d'olive**. Salez, poivrez et mixez pendant 1 min. Idéale avec des rougets grillés.

SAUCE MOUSSELINE

Disposez **2 jaunes d'œufs** dans 1 petite casserole que vous placerez dans 1 casserole plus grande. Versez de l'eau à hauteur pour faire cuire

les œufs au bain-marie. Fouettez-les pour les faire mousser jusqu'à ce qu'ils deviennent presque blancs. Ajoutez du **sel**, **1 grosse pincée de piment de Cayenne** et le jus d'un **1/2 citron**. Continuez de fouetter. Ne laissez pas la température excéder les 175 °C. Ajoutez une c. à soupe de **crème épaisse** et laissez la sauce au chaud. Servez avec des légumes à la vapeur.

SAUCE AU BASILIC

Dans 1 mixeur, ajoutez **1 bouquet de basilic frais**, **50 g de pignons de pin** et **1 gousse d'ail**. Mixez en ajoutant progressivement **10 cl d'huile d'olive** jusqu'à obtenir une consistance lisse. Salez et poivrez. Ajoutez les dés d'**1 tomate**. Parfait avec du poisson et des pâtes.

SAUCE À L'ORANGE ET AU GINGEMBRE

Râpez le zeste d'**1 orange** et pressez son jus. Dans 1 bol, mélangez le jus, le zeste, **1 c. à café de gingembre** frais râpé et **5 cl d'huile d'olive**. Salez et poivrez. Mélangez bien avant de servir avec 1 filet de dorade.

SAUCE AU SÉSAME

Dans 1 bol, mélangez **3 c. à soupe de tahini**, **5 cl de sauce soja** et le jus d'**1 citron**. Ajoutez **1 gousse d'ail** écrasée et 5 cl d'eau pour diluer. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez des **graines de sésame** avant de servir avec 1 filet de cabillaud.

SAUCE AU BLEU DE BRESSE

Émiettez **100 g de bleu de Bresse** dans 1 bol. Ajoutez **200 g de crème fraîche** et le jus d'**1 citron**. Ajoutez **12 cerneaux de noix** hachées. Mélangez bien et assaisonnez avec du **poivre**. Servez avec des pâtes.

SAUCE AU CURRY

Dans 1 bol, mélangez **20 cl de lait de coco** et **3 c. à soupe de poudre de curry**. Ajoutez **1 c. à café de miel** et le jus d'**1 citron**. Salez et mélangez bien avant de servir avec une salade d'avocat ou des crevettes grillées.

DIP À L'AVOCAT

Écrasez **2 avocats mûrs** dans 1 bol. Ajoutez le jus d'**1 citron vert**, **10 brins de coriandre** hachés, **1 gousse d'ail** écrasée et **5 cl d'huile d'olive**. Salez et poivrez, ajoutez **1 pincée de piment** puis mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Idéal avec du pain pita ou des gressins à l'apéro.



MARINADE POUR BARBECUE

Hachez finement **4 oignons rouges**, ajoutez **5 cl de sauce soja**, **5 cl de Coca-Cola**, **2 c. à soupe de ketchup**, **1 c. à café de piment rouge en poudre**, **2 c. à soupe de sirop d'érable**. Mélangez bien le tout. Parfait pour faire mariner porc et veau.

MARINADE AUX HERBES

Hachez **5 brins de persil**, **5 brins d'estragon**, ajoutez **1 c. à soupe de thym frais**, **1 c. à soupe de romarin frais**, **1 c. à café de cumin en poudre**, **2 gousses d'ail** hachées et **1 oignon ciselé**. Salez, poivrez et laissez-y mariner brochettes de bœuf ou d'agneau.

SAUCE AU POIVRON ET AU CHORIZO

Faites griller **2 poivrons rouges** sur le barbecue ou au four. Pelez-les et hachez-les. Dans 1 bol, mélangez les poivrons hachés, **5 cl d'huile d'olive** et **1 gousse d'ail** écrasée. Renversez-les dans 1 poêle et ajoutez **1/4 de chorizo haché** grossièrement, **5 cl de sauce tomate** et **1 c. à soupe de sauce bbq**. Laissez cuire à feu doux pendant 15 min. Salez et poivrez puis servez tiède avec des pâtes.

SAUCE AU MIEL ET AU MISO

Faites chauffer **5 cl de vinaigre de riz** avec **3 cl de sauce soja**, **50 g de pâte de miso**, **1 noix de gingembre** hachée et **3 c. à soupe de miel**. Faites chauffer pendant 5 min sans cesser de fouetter. Servez avec du saumon grillé.

VINAIGRETTE AU CITRON ET AUX CÂPRES

Hachez finement **2 c. à soupe de câpres**, **2 cornichons**, **10 brins de persil** et **1 gousse d'ail**. Dans 1 bol, mélangez le tout avec le jus d'**1 citron** et **10 cl d'huile d'olive**. Salez et poivrez, puis mélangez bien avant de servir avec des artichauts ou un carpaccio de poisson.

DIP AUX CACAHUËTES

Placez **300 g de fromage St Moret** dans le bol d'1 blender, ajoutez **2 c. à soupe de beurre de cacahuète**, **2 c. à soupe de purée d'amande**, **1 c. à soupe de curry**, **sel** et **poivre**. Faites tourner rapidement et servez avec des bâtonnets de carotte et des fleurettes de chou-fleur.



SARRASIN, LA NOURRITURE DE DEMAIN?

SON SURNOM DE BLÉ NOIR L'ASSOCIE AUX CÉRÉALES. POURTANT, LE SARRASIN, QUI SE CULTIVE À PARTIR DU MOIS DE JUIN, EST BIEN UNE PLANTE, AUX MULTIPLES ATOUTS. LA GASTRONOMIE LUI REDONNE AUJOURD'HUI SES LETTRES DE NOBLESSE. *Par Mischka Theus*

Il doit son surnom à l'enveloppe noire qui entoure sa graine, mais le sarrasin ne fait pas partie de la famille des céréales. Il appartient du point de vue botanique à celle des polygonacées, dont l'oseille et la rhubarbe font également partie. Son nom aussi est trompeur puisque cette plante n'est pas d'origine sarrasine mais chinoise. Elle pousse d'ailleurs encore à l'état sauvage dans une vallée de l'Himalaya. Sa culture remonterait à

plus de trois siècles avant Jésus-Christ. Aimant la fraîcheur et les pluies, le sarrasin se répand ensuite en Mongolie, en Corée, au Japon, au Népal, en Russie et dans l'Europe de l'Est. C'est à partir du XII^e siècle que sa culture se développe progressivement en Europe. Peu exigeant et très résistant, il se contente de sols pauvres et s'implante en Bretagne mais aussi dans les vallées alpines, au Tyrol, dans le Tessin suisse,

les Grisons et le val Poschiavo. Au Moyen Âge, il est cultivé sur les sols en jachère et avantage ainsi les agriculteurs car la dîme n'est pas perçue sur sa récolte. Au XIX^e siècle, sa culture commence pourtant à décliner. Aujourd'hui, il retrouve le haut de l'affiche grâce aux cuisiniers et intolérants au gluten. Réservé autrefois aux paysans, il commence à frayer avec la cuisine bourgeoise. Ses petites graines soufflées

agrémentent des plats de poisson ou de viande. On le parsème grillé sur des salades et il fait merveille en risotto. En France, c'est toujours en Bretagne que la plante s'épanouit. Ce territoire produit 30 % de la consommation nationale. Elle couvre seulement 0,4 % des surfaces cultivées du pays.

UNE GRAINE AUX MULTIPLES BIENFAITS POUR LA SANTÉ

Sans gluten, le sarrasin est aussi riche en protéines complètes, en acides aminés, en fibres, en vitamine B (qui participe au bon fonctionnement du cerveau et à la production des globules rouges) et en minéraux comme le magnésium, le fer et le zinc. Ses antioxydants contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires. Il protège la peau des radicaux libres responsables du stress oxydatif. Il renforce le système immunitaire et aide à la digestion. Il possède aussi des vertus prébiotiques et aide à gérer le taux de cholestérol. Antiseptique et antibactérien puissant, il peut traiter des affections des voies respiratoires. Sa richesse en fer aide à lutter contre la fatigue et favorise la circulation sanguine. Enfin, sa richesse en glucides favorise la satiété.

En médecine chinoise et en ayurvédā (la médecine traditionnelle de l'Inde), sa consommation est préconisée pour renforcer le système digestif et l'énergie. Il est un fortifiant pour les personnes âgées et stimule la circulation.

Ses jolies fleurs blanc crème, disposées en grappes au sommet de la tige, sont mellifères. Elles aident à la production de miel en attirant les abeilles. Leur nectar peut être butiné pendant la longue période de floraison. Le résultat, un miel crémeux et sombre, aux notes boisées et caramel, et une certaine amertume.

Contrairement à beaucoup de blés modernes qui ont subi des sélections génétiques pour obtenir de plus gros rendements, le sarrasin a conservé beaucoup de ses caractéristiques sauvages et reste capable de se défendre contre les maladies et les parasites, il est lui-même un engrais vert, ce qui facilite sa culture biologique.

En France et en Russie, le sarrasin est souvent utilisé pour confectionner des galettes ou des crêpes, comme les célèbres galettes de sarrasin en Bretagne ou les blinis russes. Il prend aussi le nom de kasha en Russie et devient un plat traditionnel servi en accompagnement de viande en sauce.

DES RECETTES APPRÉCIÉES PARTOUT DANS LE MONDE

Dans les Alpes, on se régale de polenta nera au Tyrol. La polenta storna est typique du Tessin. Dans le Valteline, on le transforme en petites pâtes appelées pizzoccheri.

En Europe de l'Est, il est utilisé dans la confection de pains, de porridges ou de crêpes. Il est souvent consommé chaud, en remplacement du riz ou du blé, ou encore en farine dans la pâtisserie, mêlée à celle de blé. En Amérique du Nord, il rentre dans la confection des muffins et des pancakes.

Mais c'est surtout en Chine, en Corée et au Japon qu'il est toujours un aliment essentiel. En Chine, on prépare des pâtes fraîches similaires à des gnocchis et on goûte au petit-déjeuner le guagua, une gelée rosée confectionnée avec des graines de sarrasin broyées et cuites longuement dans de l'eau.

Au Japon, il sert à élaborer les célèbres nouilles soba que l'on déguste souvent dans des soupes. La coutume veut que l'on mange un plat de nouilles soba au

moment du passage à la nouvelle année, comme un symbole de force et de longévité. Au pays du Soleil-Levant, on torréfie également ses graines pour élaborer le sobacha (soba : sarrasin, cha : thé). Cette infusion au petit goût de noisette se déguste chaude ou froide tout au long de la journée. Du côté de Nagano, on se régale de beignets de pâte de sarrasin fermentée.

En Corée, les habitants raffolent de naengmyeon, une soupe froide à base de nouilles de sarrasin et de bouillon glacé. À vous de trouver votre recette fétiche parmi toutes ces possibilités pour profiter de ses richesses infinies !

PETITES CRÊPES AU SARRASIN

POUR UNE VINGTAINÉ DE CRÊPES. • PRÉPARATION 5 MIN • CUISSON 2 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 180 g de farine de sarrasin • 70 g de farine de blé avec poudre levante • 2 œufs • 15 cl de lait • 2 c. à soupe d'huile neutre plus 5 cl pour faire cuire les crêpes • Une pincée de sel



1. Mélangez les deux farines, versez-les dans le bol d'un blender. Ajoutez le lait, 15 cl d'eau, les œufs entiers, l'huile et le sel. Faites tourner pour obtenir une pâte bien lisse. Laissez reposer pendant au moins 1 h.

2. Faites chauffer un peu d'huile dans 1 grande poêle et versez des petites louches de pâte en les espaçant bien. Retournez-les au bout d'1 min et continuez la cuisson pendant encore 1 min. Déposez les crêpes au fur et à mesure sur 1 assiette recouverte de papier absorbant. Couvrez-les d'une autre assiette pour les tenir au chaud.

CONSEILS : ajoutez 5 cl de bière blonde dans la pâte. Les crêpes supportent d'être congelées. Un petit tour dans le grille-pain ou au micro-ondes et vous pouvez les déguster.

BERTRAND LARCHER, FOU DE SARRASIN

Ce fils de paysan breton a créé le groupe Breizh Café en 2013 et essaimé des crêperies gastronomiques pas comme les autres. Un pont entre la France et le Japon a même été créé pour célébrer la petite graine noire. La Maison du sarrasin, ouverte par cet ardent défenseur de « la plante de futur », telle qu'il la qualifie, sur ses terres natales, rend également hommage à cet ingrédient roi. Enfin, son livre *Sarrasin, la renaissance d'une plante vertueuse, sa culture et sa cuisine* (éditions de La Martinière), sorti en 2022, tend à montrer combien cette « nourriture de l'avenir » peut relever les défis alimentaires, diététiques et écologiques de notre planète.

LA GLACE AU CAFÉ

ON AIME ENCORE PLUS DÉGUSTER CETTE DÉLICIEUSE GOURMANDISE
AUX JOURS CHAUDS. 8 MARQUES ACHETÉES EN GRANDE SURFACE
ET TESTÉES À L'AVEUGLE. VERDICT ! Par Sophie Menut Yovanovitch

De la crème, du lait, du sucre et du café donnent ce goût si caractéristique aux glaces des grandes marques. Le café en poudre ou des extraits de café concentré sont privilégiés aux grains entiers. Ils permettent d'obtenir un goût intense et homogène dans la glace. La crème ou le lait peuvent parfois être infusés avec du café liquide ou en poudre, puis on mixe le tout avant de congeler. Pour la fabrication industrielle, c'est généralement du café en poudre ou des extraits liquides qui sont utilisés pour une meilleure dispersion et un goût plus uniforme. Le café en grains n'entre pas directement dans le processus de fabrication de la glace, car il faudrait le mouliner très finement, et cela pourrait rendre la texture moins agréable. On peut aussi élaborer des sorbets au café pour obtenir une texture plus légère, sans crème. Il suffit de mélanger du café fort (ou soluble), du sucre et de l'eau, puis de faire prendre en sorbetière ou au congélateur en remuant régulièrement pour éviter la formation de cristaux de glace. N'oubliez pas que ce n'est pas parce que la glace est au congélateur que vous pourrez la conserver indéfiniment, surtout si elle en sort et rentre plusieurs fois. Une glace ou un sorbet peuvent se conserver environ deux à trois mois maximum dans un congélateur à -18 °C, mais il est toujours

préférable de les consommer dans les un à deux mois pour profiter des meilleures saveurs et textures. Passé ce délai, la qualité peut diminuer, et la glace peut développer des cristaux de glace.



DÉROULEMENT DU TEST

Nous nous sommes retrouvés à l'Auberge du Mouton Blanc, un des plus vieux restaurants de Paris, qui renaît de ses cendres grâce à Margot et Félix Dumant, associés à Tristan Lefebvre. Dans la magnifique salle où La Fontaine, Boileau et Molière avaient leurs habitudes, ils étaient là tous les trois, accompagnés de leur directrice de salle Emma, pour nous aider à déguster, Wally Montay et moi.

DÉGUSTATION : LE CHOIX DES EXPERTS



18/20

FRANCHARD

100 % pur arabica (chez Carrefour).
8,50 € les 400 ml/310 g,
soit 21,25 €/kg. 183 kcal/100 g.

Une glace artisanale fabriquée à Barbizon. Lait entier, lait écrémé, café lyophilisé font tout de suite la différence. On sent bien le café et la qualité des matières premières utilisées, la texture est très agréable. Le contenant est très pratique.

LE PLUS : un côté fait maison très plaisant.

LE MOINS : un peu chère.



16,5/20

PICARD

Pure sélection. 5,60 € les 600 ml/380 g, soit 14,73 €/kg. 223 kcal/100 g.

2,1 % d'extrait de café de Colombie et 60,4 % de lait entier de France. Une texture un peu mousseuse agréable et une bonne odeur de café au nez et à la dégustation. Légèrement aqueuse, elle en est plus légère, avec un côté sorbet.

LE PLUS : pas la peine d'être nombreux pour finir le pot.

LE MOINS : un peu sucrée.



15/20

MUCCI

Café avec billes de chocolat et café (chez Aldi). 2,49 € les 1 l/500 g, soit 4,98 €/kg. 102 kcal/100 g.

Lait écrémé réhydraté, crème fraîche et 0,9 % de café en poudre. Belle surprise que cette glace à prix discount. Belle couleur, bonne odeur et une texture « réconfortante ». Elle fait vraiment le job !

LE PLUS : la promesse est respectée à prix tout doux.

LE MOINS : manque un peu de caractère.



13/20

PICARD

Fou de café. 4,30 € les 1 l/550 g, soit 7,81 €/kg. 173 kcal/100 g.

Lait écrémé, crème fraîche liquide (17 %), café en poudre (1,5 %), arôme naturel de café (1,4 %). Une autre glace de chez Picard, dans une gamme moins premium que notre deuxième choix. Une bonne odeur et une texture agréable. Seul bémol : on sent le côté industriel.

LE PLUS : son côté crémeux.

LE MOINS : un petit goût de caramel.



12/20

HÄAGEN-DAZS

Coffee. 6,35 € les 460 ml/400 g, soit 17,45 €/kg. 240 kcal/100 g.

Crème fraîche (36,3 %), lait concentré, café en poudre soluble (0,9 %). La glace la plus claire de notre test. Une texture beaucoup plus dure que les autres. Un goût dans la ligne droite de la marque américaine. On sent moins le café que la crème et le sucre. Elle fait presque oublier son parfum.

LE PLUS : un goût que nombreux recherchent.

LE MOINS : très grasse en bouche.



11/20

CARTE D'OR

Café arabica de Colombie. 3,39 € les 700 ml/374 g, soit 9,06 €/kg. 222 kcal/100 g.

Lait écrémé réhydraté, crème (12 %), café arabica (1,5 %). La célèbre marque largement représentée ajoute des morceaux de chocolat dans sa glace. On a l'impression de croquer dans des billes de céréales. Elle a assez peu de goût et est assez sucrée. Manque de personnalité.

LE PLUS : des explications très fournies sur l'emballage.

LE MOINS : un peu d'amertume.



10/20

MONOPRIX

Inclusions café chocolat. 3,55 € les 1 l/500 g, soit 7,10 €/kg. 201 kcal/100 g.

Lait écrémé réhydraté, crème, café en poudre (0,9 %), arôme naturel de café. Une glace avec des inclusions de café et chocolat font penser à des grains de céréales. Malgré une jolie couleur, elle manque clairement de saveur en bouche.

LE PLUS : essaie de plaire au plus grand nombre.

LE MOINS : trop sucrée.



08/20

CARREFOUR

Café avec des éclats de chocolat. 2,35 € les 1 l/465 g, soit 5,05 €/kg. 227 kcal/100 g.

Lait écrémé réhydraté, crème fraîche, arôme naturel de café, café en poudre (1,2 %). Une glace trop aérienne qui apporte une texture éloignée d'une glace. Peu de saveur. À l'intérieur, il y a un côté miettes de pain qui ne nous plaît pas.

LE PLUS : inutile de la sortir trop longtemps à l'avance.

LE MOINS : trop de sucre et pas assez de goût.

LANCEZ-VOUS !

GLACE AU CAFÉ MAISON

POUR 25 CL DE GLACE. Dans 1 bol, mélangez 15 cl de café refroidi et 40 g de sucre jusqu'à ce que celui-ci soit bien dissous. Ajoutez 10 cl de crème fraîche, 1 c. à thé d'extrait de vanille et 3 c. à soupe de lait concentré. Mélangez bien. Versez le mélange dans 1 récipient allant au congélateur. Placez-le au congélateur pendant 2 à 3 heures en remuant toutes les 30 minutes pour éviter la formation de cristaux de glace, jusqu'à ce que la glace soit ferme et crémeuse.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

ET+ ENCORE

DE SAISON

SHOOT DE MELON

Placez **1 melon** au frais pendant au moins 2 h. Ôtez son écorce et ses graines, coupez-le en cubes. Mettez-les dans le bol d'un blender, ajoutez **1 c. à café de pastis** et **2 c. à café de miel**, salez, poivrez et ajoutez les feuilles d'un brin de menthe. Mixez fortement pour obtenir une consistance lisse. Remettez au froid et servez dans de petits verres pour commencer le repas.



ZOOM SUR

LE CONCOMBRE

Le concombre est une plante potagère de la famille des cucurbitacées. Originaire d'Inde, il est aujourd'hui cultivé dans le monde entier, notamment en Europe, en Asie et en Amérique du Nord. Il existe plusieurs variétés : les concombres longs (type hollandais), les courts (type cornichon) et les concombres à peau fine (type libanais ou arménien). Riche en eau, il est très hydratant. L'été, il apporte sa fraîcheur et sa légèreté et se consomme principalement cru, en salade, en tzatziki ou en pickles. Il rentre dans la composition du gaspacho.



LA RECETTE QUI LUI VA BIEN

SALADE DE RUBANS DE CONCOMBRE



POUR 4 PERS. Épluchez **3 concombres**. À l'aide d'une mandoline, coupez des rubans fins en tournant autour du cœur. Jetez les graines du centre. Faites mariner les rubans dans **4 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc** ou du **vinaigre de riz** pendant 30 min. Émiettez **50 g de feta**. Coupez **2 tranches de pain** en cubes et faites-les griller. Disposez les rubans de concombre dans les assiettes ; ajoutez **quelques olives**, des **feuilles de menthe**, les dés de pain et la feta. Arrosez d'**huile d'olive**, salez, poivrez.

FAIT MAISON

MOUTARDE AU MIEL ET AUX ÉPICES



Faites tremper **100 g de graines de moutarde** dans 1 grand saladier avec **10 cl de vinaigre de cidre** et 10 cl d'eau pendant 24 h. Mixez le tout assez grossièrement pour conserver des graines entières. Ajoutez **1 c. à café de cannelle**, **1 c. à café de curry**, **1 c. à café de ras el-hanout**, **12 c. à café de poivre en poudre**, **3 c. à soupe de miel liquide**. Rectifiez l'assaisonnement en fonction de votre goût et ajoutez un peu d'eau si le mélange est trop épais.

BOISSON DÉSALTÉRANTE

THÉ GLACÉ AUX FRUITS

PRÉPAREZ 1 L DE THÉ NOIR OU VERT. Faites-le infuser pendant 2 min puis versez-le dans 1 carafe. Ajoutez 5 framboises, les écorces d'1 citron et d'1 orange bio, 5 lamelles de gingembre frais, 1 c. à soupe de sirop d'agave, les lamelles d'1 pêche. Laissez infuser l'ensemble pendant au moins 2 h puis mettez au froid. Filtré le thé et servez-le avec quelques feuilles de menthe fraîche et des rondelles de citron.



ANTI-GASPI

IL VOUS RESTE DE LA SAUCE TOMATE

• Penne à l'arrabiata

POUR 2 PERS. Mixez **2 gousses d'ail**, faites-les fondre pendant 2 min dans 1 sauteuse avec **1 c. à soupe d'huile d'olive**. Versez **25 cl de sauce tomate**, ajoutez **1 petit piment de Cayenne**. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant 20 min à feu très doux. Faites cuire **250 g de penne al dente**, versez la sauce dessus, ajoutez **2 brins de basilic haché** et 1 bon filet d'huile d'olive.

• Flans à la tomate

POUR 4 PERS. Cassez **4 œufs** dans le bol d'1 blender, versez **25 cl de sauce tomate**, **25 cl de crème liquide**, **50 g de parmesan râpé**, **1 c. à soupe de fécule de pomme de terre**, 1 pincée de **thym**, du sel et du poivre. Faites tourner pour bien mélanger. Répartissez la préparation dans des petits ramequins beurrés et faites cuire pendant 25 min au bain-marie.

• Moules à la tomate

POUR 2 PERS. Lavez et ébarbez **1 l de moules**. Hachez **2 gousses d'ail** et 1 échalote. Faites-les fondre dans 1 grande cocotte avec **1 c. à soupe d'huile d'olive**. Ajoutez les moules, versez **10 cl de vin blanc** et **15 cl de sauce tomate**. Remuez bien pour que les coquillages s'ouvrent. Laissez cuire pendant env. 10 min. Salez, poivrez et ajoutez **2 brins de basilic** et **2 brins de persil haché** au moment de servir.





SAINT-MARCELLIN

DU MARCHÉ À LA TABLE DU ROI

PETIT, CRÉMEUX, ONCTUEUX, LE SAINT-MARCELLIN EST ORIGINAIRE DE L'ISÈRE ET EXISTE SOUS DEUX FORMES. QU'IL SOIT SEC OU HUMIDE, CE FROMAGE AU LAIT DE VACHE RAVIT NOS PAPILLES DEPUIS LE XIII^E SIÈCLE. *Par Mischka Theus*

Aujourd'hui produit dans l'Isère, la Drôme et la Savoie, le saint-marcellin tient son nom du petit village dont il est originaire. Il naît au XIII^e siècle mais il faudra attendre le XV^e siècle pour qu'il trouve sa place sur les étals du plus grand marché de sa région, le marché de Saint-

Marcellin. Sa réputation est telle qu'à partir de 1461, il trône à la table du roi Louis XI. Petit à petit, le saint-marcellin connaît un véritable engouement. Cet essor, la petite tomme fermière alors produite à base d'un mélange de lait de vache et de lait de chèvre le doit aux

« coquetiers ». Le coquetier est le surnom donné aux « ramasseurs », des hommes et des femmes qui allaient de ferme en ferme pour récolter des œufs, des fromages et des viandes ensuite revendus dans les villes voisines. Grâce au développement des voies de

communication et de chemins de fer, le saint-marcellin gagne des grandes villes comme Paris ou Lyon. Avec la forte demande, sa production connaît une forte hausse et des fromageries voient le jour à l'initiative des ramasseurs. C'est un véritable tournant et le lait est dès lors ramassé dans les fermes des communes avoisinantes. La production est standardisée et seul le lait de vache est utilisé.

LE FROMAGE AUX DEUX FACETTES

Petit fromage à pâte molle, le saint-marcellin pèse environ 80 grammes et est composé exclusivement de lait cru de vache. Il n'est ni pressé ni pétri. Légèrement salé, il laisse apparaître une flore

de surface qui peut être blanche, beige ou gris-bleu. Souvent très onctueux et crémeux, il peut être plus ferme selon sa durée d'affinage. En bouche, le saint-marcellin possède des notes de noix, de fruits frais et des arômes de miel forestier. À l'œil, il est recouvert d'une flore qui peut paraître légèrement fripée. Une fois coupée, sa pâte, plutôt lisse, est dotée d'une jolie couleur crème. Il existe deux types de saint-marcellin : le sec et le mou. Le saint-marcellin sec possède 44 % de matière sèche. Il est conçu selon un processus de maturation qui améliore sa durée de conservation. Le saint-marcellin mou, dont la teneur en matière sèche n'excède pas les 40 %, n'a pas subi un séchage intensif, ce qui lui permet de développer des arômes plus intenses.

ACCORDS METS ET VINS

Qu'il soit frais ou affiné, fondu dans un plat ou étalé sur un morceau de pain, le saint-marcellin et sa saveur aussi douce que fruitée a l'avantage de se prêter à bon nombre de préparations. Il peut se parsemer sur les gratins, les tartes et les flans et il offre également de l'onctueux aux burgers.

Ce fromage raffiné, très lactique, exige un vin structuré comme un jurançon sec. Les accents de noisette et d'aubépine de ce nectar feront des miracles avec les saveurs rustiques du saint-marcellin. Côté rouge, un vacqueyras ou un beaumes-de-venise seront parfaits.

QUICHE AU SAINT-MARCELLIN



POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 40 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

- 100 g de lardons • 1 rouleau de pâte brisée
- 3 saint-marcellins IGP • 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers • 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait • Noix de muscade • Poivre

1. Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte dans votre moule et piquez-la à la fourchette avant de la remettre au réfrigérateur, le temps de préparer l'appareil.
2. Mélangez les œufs, la crème et le lait. Ajoutez la muscade et poivrez. Écrasez les saint-marcellins puis ajoutez-les et mélangez. Sortez la pâte et versez l'appareil à quiche. Déposez les lardons et enfournez pour 40 min, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée. Laissez-la refroidir avant de la démouler.



L'AUBERGINE

PRODUIT STAR DE L'ÉTÉ, ELLE EST UN INGRÉDIENT MAJEUR DE LA CUISINE EN ORIENT, EN ASIE ET EN MÉDITERRANÉE. SA DOUCEUR ET SON FONDANT SE DÉCLINENT DANS DE NOMBREUSES RECETTES. Par Sophie Menut Yovanovitch

CAVIAR D'AUBERGINE

POUR 4 PERS. Piquez **2 aubergines** avec 1 fourchette, puis placez-les sur 1 plaque de cuisson. Enfourez-les à 200 °C pour 30 à 40 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et la peau légèrement brûlée. Coupez-les en 2 et retirez la chair à l'aide d'1 cuillère. Placez-la dans le bol d'1 blender, ajoutez **2 c. à soupe de tahini**, **1 gousse d'ail** écrasée, le jus d'1 **citron**, **2 c. à soupe d'huile d'olive**, du **sel** et du **poivre**. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Décorez avec quelques feuilles de persil.

AUBERGINES AU CUMIN

POUR 4 PERS. Pelez **2 aubergines**, coupez-les en cubes. Faites-les cuire à la vapeur pendant 20 min, égouttez-les et écrasez-les à la

fourchette. Faites blondir **1 oignon** et **2 gousses d'ail** hachées avec **2 c. à soupe d'huile d'olive** pendant 5 min, ajoutez les aubergines, **1 c. à soupe de cumin**, **1/2 c. à café de piment**, du **sel** et du **poivre**. Poursuivez la cuisson pendant 20 min en remuant souvent. Ajoutez **10 brins de persil** haché, mélangez bien et servez froid.

SALADE D'AUBERGINE ESTIVALE

POUR 4 PERS. Coupez **2 aubergines** en dés. Disposez-les sur 1 plaque de cuisson et badigeonnez-les d'un peu d'**huile**. Assaisonnez-les et enfourez-les pour 20 min à 180 °C. Faites gonfler **150 g de semoule de couscous** avec 15 cl d'eau chaude salée pendant 15 min, égrenez le couscous, ajoutez **200 g de pois chiches** cuits égouttés et **12 tomates cerise** coupées en 2. Mélangez bien, émiettez **200 g de feta** et parsemez de **4 brins de menthe ciselés**. Arrosez avec un peu d'huile d'olive et servez frais.

CRÈME D'AUBERGINE FUMÉE

POUR 4 PERS. Faites griller **2 aubergines** entières sur votre barbecue, plancha ou dans 1 sauteuse, en les retournant souvent jusqu'à ce qu'elles deviennent molles et un peu brûlées. Pelez-les et placez leur chair dans 1 passoire pour qu'elle s'égoutte. Faites revenir **1 gousse d'ail hachée** avec **6 filets d'anchois** et un peu d'**huile** dans 1 poêle pendant 3 min, ajoutez la chair des aubergines et laissez cuire pendant 2 min. Placez le tout dans le bol d'1 blender. Ajoutez **3 brins de persil**, **2 c. à soupe de tahini**, le jus d'1 citron. Salez, poivrez et mixez. Servez froid comme un dip.

AUBERGINES À LA VAPEUR

POUR 4 PERS. Épluchez **2 aubergines**, coupez-les en tranches puis en lanières de 2 cm. Déposez-les dans 1 passoire, saupoudrez-les de gros sel et laissez-les s'égoutter pendant 30 min. Faites-les cuire dans 1 cuît-vapeur pendant env. 30 min. Déposez-les dans 1 plat creux. Faites chauffer **2 c. à soupe de vinaigre de riz** avec **2 c. à soupe de sauce soja**, **2 c. à soupe d'huile de sésame** et **2 c. à soupe de sucre** pendant 2 min. Versez le mélange chaud sur les aubergines. Dans la même casserole, faites chauffer **2 c. à soupe d'huile d'arachide** et faites blondir **1 noix de gingembre**, **1 gousse d'ail**, **1 petit piment** et **2 cébettes** hachées pendant 3 min. Ajoutez-les sur les aubergines. Décorez avec des **feuilles de coriandre** et des **graines de sésame**.

SOUPE D'AUBERGINE

POUR 4 PERS. Lavez **2 aubergines**, **6 tomates** et **2 poivrons rouges**. Piquez et placez les aubergines sur 1 plaque du four et laissez-les cuire à 200 °C pendant 30 min. Ajoutez les poivrons et les tomates et poursuivez la cuisson encore 30 min. Laissez refroidir et pelez tous les légumes, ôtez les graines des poivrons et des tomates. **Hachez 2 oignons** et **4 gousses d'ail**, faites-les revenir dans 1 sauteuse à bords hauts pendant 8 min, ajoutez **3 brins de thym**, **1 c. à soupe de concentré de tomate**, **1 c. à café de cumin**, **1 c. café de paprika**, **1 pointe de safran**. Mélangez bien, ajoutez les légumes grillés et versez **60 cl de bouillon de légumes**. Salez, poivrez et laissez cuire pendant 10 min. Mixez fortement. Faites revenir **100 g d'amandes effilées** dans **1 c. à soupe d'huile** et parsemez-les sur la soupe.

CAPONATA

POUR 4 PERS. Hachez **1 oignon**, émincez **1 branche de céleri**, coupez **2 aubergines** et **1 tomate** en gros dés. Faites revenir l'oignon pendant 5 min avec **1 c. à soupe d'huile**. Ajoutez le céleri puis les aubergines et la tomate, couvrez et laissez cuire pendant 10 min. Versez **10 cl de vinaigre de cidre**, **100 g d'olives vertes** taillées en lamelles et **50 g de raisins secs** gonflées pendant 5 min dans de l'eau chaude. Salez, poivrez et ajoutez **2 c. à soupe de câpres au vinaigre** égouttées. Servez tiède avec **quelques feuilles de basilic** ciselées.

BEIGNETS D'AUBERGINE

POUR 4 PERS. Coupez **2 aubergines** en rondelles. Mélangez **100 g de farine de blé** et **50 g de maïzena** dans 1 saladier. Fouettez **1 œuf** avec **15 cl d'eau gazeuse**. Ajoutez-les à la farine et fouettez. Passez les rondelles dans le mélange et faites-les frire dans l'**huile brûlante**. Égouttez et servez avec **1 peu de sauce soja**.

AUBERGINES, SAUCE MISO

POUR 4 PERS. Coupez **2 aubergines** en 2. À l'aide d'1 couteau, pratiquez quelques entailles sur leur surface. Placez-les dans 1 plat à gratin et enfournez-les à 180 °C pour env. 30 min jusqu'à ce que leur chair soit bien moelleuse. Versez **5 cl de saké** et **5 cl de mirin** dans 1 casserole et amenez à ébullition. Ajoutez **3 c. à soupe de sucre** et

100 g de pâte miso. Mélangez bien à l'aide d'1 petit fouet pour que la sauce soit bien lisse. Laissez cuire pendant env. 2 min pour que l'ensemble devienne légèrement sirupeux. Répartissez la sauce sur les aubergines. Enfourez à nouveau pour 5 min.

AUBERGINES GRILLÉES, SAUCE AU YAOURT

POUR 4 PERS. Découpez **3 aubergines** en rondelles. Faites-les griller au barbecue après les avoir badigeonnées d'huile d'olive. Il faut qu'elles soient bien dorées. Déposez-les au fur et à mesure dans 1 plat creux. Fouettez **2 yaourts grecs** avec **2 c. à soupe d'huile d'olive**, **2 brins de menthe** et **2 brins de persil** hachés, ajoutez **1 gousse d'ail hachée**, **1 c. à café d'origan**, du sel et du poivre. Versez ce mélange sur les aubergines, parsemez de graines d'1 **grenade** et de **quelques gouttes de mélasse de grenade**. Saupoudrez de **zaatar**.

MELANZANE D'AUBERGINE

POUR 4 PERS. Coupez **2 aubergines** en tranches fines et faites-les dorer avec **2 c. à soupe d'huile d'olive** dans 1 poêle pendant 5 à 6 min en les retournant. Posez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Déposez 1 couche de tranches d'aubergine dans le fond d'1 plat à gratin, ajoutez **5 cl de sauce tomate**, **4 tranches de mozzarella** hachée, parsemez de **thym**, salez et poivrez. Procédez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par la sauce tomate, saupoudrez de **parmesan** et enfourez pour 30 min à 180 °C.

CURRY D'AUBERGINE

POUR 4 PERS. Hachez **1 oignon**, **1 noix de gingembre** et **1 gousse d'ail**. Faites-les blondir pendant 5 min dans 1 sauteuse avec **2 c. à soupe d'huile d'olive**. Ajoutez **2 aubergines** coupées en cubes. Attendez 5 min et ajoutez **1 branche de céleri**, **2 carottes** émincées et **2 tomates** pelées et coupées en dés. Poursuivez la cuisson pendant 5 min et saupoudrez de **2 c. à soupe de curry en poudre** et **1 pincée de piment**. Versez **40 cl de lait de coco** et poursuivez la cuisson pendant 15 min. Servez avec du **riz basmati**.

AUBERGINES FARCIES

POUR 4 PERS. Coupez en **2 aubergines** en 2 dans la longueur. Quadrillez légèrement leur chair et enfourez-les à 180 °C pour 30 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez-les refroidir un peu et récupérez leur chair délicatement à l'aide d'1 cuillère. Faites cuire **200 g de champignons de Paris** hachés dans **1 c. à soupe d'huile**. Ajoutez **3 brins de persil** hachés, **80 g d'olives noires** coupées en lamelles, **1 gousse d'ail** hachée, **6 c. à soupe de mie de pain** émiettée et **1 œuf** battu. Mélangez le tout à la chair des aubergines et farcissez-les avec ce mélange. Enfourez de nouveau pour 10 min.

MOUSSAKA EXPRESS

POUR 4 PERS. Badigeonnez d'**huile d'olive** les tranches de **3 aubergines** et faites-les cuire à plat sur 1 plaque au four à 180 °C pendant 15 à 20 min. Hachez **400 g d'agneau**. Faites-le cuire avec **1 oignon**, **1 gousse d'ail** hachée et **4 brins de thym**. Au bout de 10 min, versez **1 boîte de 30 cl de tomates pelées**. Assaisonnez et prolongez la cuisson pendant 10 min. Étalez la moitié des aubergines dans 1 plat à gratin, ajoutez la moitié de la viande, recouvrez de tranches d'aubergines, puis de viande. Terminez avec des aubergines. Fouettez **200 g de feta** émiettée avec **20 cl de crème épaisse** et **2 jaunes d'œufs**. Nappez les aubergines de cette crème et enfourez à 180 °C pour 30 min.

LA VIOLETTE DE TOULOUSE

LE PATRIMOINE SUCRÉ DE LA VILLE ROSE

LA FLEUR EMBLÉMATIQUE DE LA VILLE ROSE, SAUVÉE DE LA DISPARITION, A INSPIRÉ UNE CONFISERIE À SON IMAGE, DÉLICATE ET PARFUMÉE. FLEURS ET FRIANDISES, DÉSORMAIS INCONTOURNABLES DANS LA CUISINE LOCALE, SONT CÉLÉBRÉES CHAQUE ANNÉE LORS D'UNE FÊTE DÉDIÉE.

Par Maeva Destombes/Hans Lucas



Élaborée à partir de violettes cristallisées, la Violette de Toulouse est riche d'une histoire intimement liée à la culture de la fleur elle-même. Rare, cette dernière aurait pu disparaître. Mais grâce à une poignée de passionnés, elle est plus vivace que jamais. Sauvegarder cette fleur est le quotidien d'Hélène Vié, une Toulousaine d'adoption, fondatrice de La Maison de la violette et présidente de la Confrérie de la violette, une association dynamique. « Bien plus qu'un métier, cette fleur représente une véritable vocation qui m'anime. Sa culture était en sommeil et il fallait réveiller ce patrimoine », confie-t-elle.

NÉE D'UNE HISTOIRE D'AMOUR

« La violette de Toulouse est une variété ancienne qui viendrait d'Italie. Un soldat de Napoléon III, de retour de campagne en 1850, aurait rapporté cette fleur originaire de Parme pour l'offrir à sa bien-aimée qui habitait Saint-Jory, au nord de Toulouse », précise Hélène. Un geste romantique qui allait marquer le début de cette culture dans la « Cité des violettes » dès 1854. Contrairement à ses cousines sauvages, elle annonce l'hiver. « C'est une variété qui fleurit uniquement d'octobre à mars. Elle est très belle à ce moment-là : haute sur tige, de couleur parme, très parfumée, avec un pompon jusqu'à parfois 50 pétales. » À la fin du XIX^e siècle, les maraîchers toulousains souhaitent générer plus de revenus en hiver, quand les légumes se font plus rares. Ils créent une coopérative des producteurs de violettes et d'oignons en 1908. Pendant plusieurs décennies, jusqu'au gel de 1956 qui marque son déclin, ils produisent jusqu'à 600 000 bouquets par saison. Dans les années 1970, elle ne survit alors qu'auprès de trois producteurs toulousains. C'est un programme scientifique lancé dans les années 1980 qui permet de la sauvegarder.

En cuisine, moins opulente en bouche que la rose ou la lavande, la violette offre une saveur subtile et légèrement réglissée. Les fleurs, principalement la *Viola odorata* pour son arôme

intense ou la *Viola suavis*, sont récoltées à maturité pour garantir leur parfum et leur fraîcheur.

DE LA MÉDECINE À LA CUISINE

La Violette de Toulouse cristallisée a été créée en 1818 par la maison Candiflor. Mais cette technique serait un héritage du XVIII^e siècle, époque à laquelle les fleurs cristallisées à vertus médicinales étaient vendues chez les apothicaires. Dans les ateliers de cette entreprise, les violettes fraîches vont subir un long processus transformateur alternant bains de sucre aromatisés, saupoudrage de sucre glace, déshydratation et séchage. À partir de cette délicate friandise ou de la fleur elle-même, une multitude d'ingrédients parfumés ou aromatisés ont été créés : liqueur et sirop, moutarde, vinaigre, confit, miel, chocolat, thé et infusion. C'est dans son utilisation culinaire qu'elle a acquis ses lettres de noblesse. Si elle convient surtout aux recettes sucrées, la violette s'adapte aussi aux salées. « Elle peut accompagner un foie gras, déglacer des aiguillettes de canard, apporter une touche particulière à une poêlée de légumes, aromatiser une vinaigrette, une sauce ou un sabayon », conclut Hélène. Elle est même plébiscitée par des chefs comme Yannick Delpuch ou Stéphane Tournié.

UN RENDEZ-VOUS ANNUEL ET MULTISENSORIEL

La violette est célébrée à Toulouse depuis le début du XX^e siècle, mais la Fête de la violette telle qu'elle est organisée aujourd'hui a été relancée par la ville en 2003. Chaque début février, elle permet aux passionnés de botanique et aux gourmands d'échanger autour d'elle. Producteurs et artisans proposent leurs produits : plants, fleurs, décorations, parfums, bougies, confiseries, pâtisseries et cosmétiques à base de violette. Ateliers de rempotage, plantations de bulbes, animations pour enfants, spectacles, expositions autour des violettes de tous les pays et conservées dans les serres municipales sont également au programme.

DR

P. 8 SHOPPING

Au bain marie : Aubainmarie.com
Columbus café & Co : Columbuscafe.com
Dammann Frères : Dammann.fr/
De Michellot : Demichellot.com
Edmond de Rothschild Héritage :
 Edmondderothschildheritage.com/fr
Georges Colin : Georgescolin.com
Gifi : Gifi.fr
Italicus : Rosolioitalicus.com/
Ladurée : Laduree.fr
La Mère de Famille : Lameredefamille.com
Le brin d'olivier : Le-brin-dolivier.fr/
Louise : Louiseglaces.com
Maison Bouillon : Maison-bouillon.fr
Maison Guénard : Maisonguenard.com
Maison Pichon Uzès : Maisonpichonuzes.com/
Melifera : melifera.fr
Molleni : Molleni.com/
Octaevio : Octaevio.com/en-fr
Peureux : Distilleriespeureux.com
Sodastream : Sodastream.fr
Sud & Sol : Sudnsol.com

P. 18 RESTOS

BEC : 55 av. de la vallée des Baux, Paradou.
 Tél. : 04 86 63 57 52. Bec-restaurant.com
Bistrot de Jan : 12 rue Lascaris,
 Nice, Tél. : 04 93 26 81 62.
Colvert : 54, rue Saint-André des Arts,
 Paris 6. Tél. : 01 42 03 73 67. Colvert.paris
Goustut : quai de la pêcherie, résidence Le Grand
 Pavois, Capbreton. Tél. : 05 58 42 18 38 Goustut.fr
L'Izakaya Dassai : Beaupassage, 53-57, rue
 de Grenelle, Paris 7 Tél. : 01 84 74 21 21.
Maslow Temple : 30, rue de Picardie, Paris 3.
SpiTi Sou : 53, quai des Grands Augustins, Paris 6
 Tél. : 01 42 03 00 31.

P. 14 ON AIME

Ritz Paris Le Comptoir : 45, rue de Sèvres, Paris 6.
La Maison de la pistache : 591, route
 d'oraizon, Valensole. Tél. : 04 65 69 00 52.
Hokis : 07 86 97 31 60 ou contact@hokis-traiteur.com
Champs de table : Champsdetable.com
Gavoty : Gavoty.com
Bacha Coffee : Bachacoffee.com

P. 44 DANS LES VIGNES

Famille Savary : 4, chemin des Gâtes
 - Maligny. Tél. : 03 86 47 42 09
Domaine Samuel Billaud : 8, bd du Dr
 Tacussel - Chablis. Tél. : 03 86 31 06 75
 Domaine 47°N 3°E Beines Chablis. Tél. : 06 86 77 01 51
La Chablisienne : 8, bd Pasteur -
 Chablis. Tél. : 03 86 42 89 83
Domaine Jean Dauvissat Père et fils : 11, rue
 de Léchet - Chablis. Tél. : 03 86 42 12 23
Domaine d'Henri : 26, route d'Auxerre
 - Chablis. Tél. : 03 86 72 10 16
Domaine William Fèvre : 8-10, rue Jules
 Rathier - Chablis. Tél. : 03 86 98 98 98
Domaine des Trois V : 5, allée des Tilleuls
 - Chichée. Tél. : 06 24 39 68 47
Vieux Moulin Laroche : 18, rue des
 Moulins - Chablis. Tél. : 03 86 42 47 30
L'Hostellerie des Clos : 18, rue Jules
 Rathier - Chablis. Tél. : 03 86 42 10 63
Le Maufoux : 10, rue Jules Rathier
 - Chablis. Tél. : 03 86 81 45 32
Au Fil du Zinc : 18, rue des Moulins
 - Chablis. Tél. : 03 86 33 96 39
Les Trois Bourgeois : 10, rue Auxerroise
 - Chablis. Tél. : 03 86 46 63 23
Chablis Wine Not : rue des Moulins
 - Chablis. Tél. : 06 72 14 19 39

P. 56 À CHACUN SA BOUTEILLE

Ya bayté : 1^{er} étage de La Grande Épicerie
 de Paris, rue de Passy, Paris 16.

P. 58 INSPIRATIONS

Sainte Roseline : 1854, route de Sainte Roseline,
 Les arcs sur Argens. Tél. : 04 94 99 50 30

P. 50 DÉGUSTATION

Château Sainte-Marguerite : 381, route de Valcros
 - La Londe-les-Maures. Tél. : 04 94 00 44 44
Maison Galoupet : Le Galoupet - La Londe-
 les-Maures. Tél. : 04 94 66 40 07
Château Minuty : 2491, route de la
 Berle - Gassin. Tél. : 04 94 56 12 09
Fondugues-Pradugues : 7677, route des
 Plages - Ramatuelle. Tél. : 04 94 79 09 77
Domaine Lafage : Mas Mirafior -
 Perpignan. Tél. : 04 68 80 35 82
Les Jolies Filles : 49, rue Henri Chaland -
 Nuits-Saint-Georges. Tél. : 03 80 61 02 88
Cave de Sancerre : 682, avenue de
 Verdun - Sancerre. Tél. : 02 48 54 19 24
Château Beaulieu : 9, chemin de Beaulieu
 - Samonac. Tél. : 09 71 22 15 14
Dom Brial : 14, avenue du Maréchal
 Joffre - Baixas. Tél. : 04 68 64 22 37
Chantovent : quai du Port-au-Vin - Bonnières-
 sur-Seine. Tél. : 01 30 98 59 79
Château d'Estoublon : route de Maussane
 - Fontvielle. Tél. : 04 90 54 64 00
Château Malherbe : 1, route du Bout du Monde
 - Bormes-les-Mimosas. Tél. : 04 94 64 80 11
Famille Descombes : 462, rue du Beaujolais -
 Saint-Étienne-des-Ouillères. Tél. : 04 74 03 41 73
Bastide de Blacailou : route de Mazaugues
 - Tourves. Tél. : 04 94 86 83 83
Cave d'Esclancs : 4005, route de Callas
 - La Motte. Tél. : 04 94 60 40 40
J. de Villebois : 100, impasse des Noëls
 - Chémery. Tél. : 02 48 79 23 58
Bouvet : 11, rue Jean Ackerman,
 Saumur. Tél. : 02 41 83 83 83
Château de Calavon : 12, avenue de
 Badonviller, Lambesc. Tél. : 04 42 57 15 37
Château de l'Aumérade : route de Puget,
 Pierrefeu-du-Var. Tél. : 04 94 28 20 31
Château Giscours : 10, route de Giscours,
 Labarde. Tél. : 05 57 97 09 09
Domaine Comte Perraldi : route du
 Stiletto, Ajaccio. Tél. : 04 95 22 37 30
De Saint-Gall : 7, rue Pasteur,
 Avize. Tél. : 03 26 57 94 22
Château des Bormettes : 903, route du Pèlerin
 - La Londe-les-Maures. Tél. : 04 94 66 81 35
Château Peyrassol : 1204, chemin de la
 Commanderie de Peyrassol - Flassans-
 sur-Issole. Tél. : 04 94 69 71 02
Château du Seuil : 4690, route du Seuil -
 Aix-en-Provence. Tél. : 04 42 92 15 99
Domaine royal de Jarras : Jarras -
 Aigues-Mortes. Tél. : 04 66 51 17 00
Vignobles Edonis : route de Saumoussay -
 Bellevigne-les-Châteaux. Tél. : 02 41 53 06 18
Château Saint-Maur : 535, route de
 Collobrières - Cogolin. Tél. : 04 94 95 48 48
Château Val d'Arcen : 997, chemin du Val
 d'Arcen - Le Beausset. Tél. : 04 94 98 71 89
Château Olivette : 519, chemin de l'Olivette
 - Le Castellet. Tél. : 04 94 98 58 85
Château Beauvois : Franquevaux -
 Beauvoisin. Tél. : 04 66 73 30 59
Château La Gironde : route de Cuers -
 Pierrefeu-du-Var. Tél. : 04 94 33 10 41
Albert Bichot : 6, bd Jacques Copeau

- Beaune. Tél. : 03 80 24 37 37

Domaine de la Courtade : Ile de Porquerolles,
 Chemin Notre-Dame - Hyères. Tél. : 04 94 58 31 44

Piper-Heidsieck : 12, allée du Vignoble
 - Reims. Tél. : 03 26 84 43 00

Domaine de L'Ostal : Tuilerie Saint-Joseph
 - La Livinière. Tél. : 04 68 91 47 79

Uby - Cazaubon. Tél. : 05 62 09 51 93

Les Javelles : 1, route des Corbières
 - Monze. Tél. : 04 68 24 60 00

Domaine de la Bégude : route des Garrigues
 - Le Camp-du-Castellet. Tél. : 07 43 15 39 02

P. 54 DANS MON BAR

Henri Bardouin : ZA Les Chalus -
 Forcalquier. Tél. : 04 92 75 00 58

Liquoristerie de Provence : 614, route des
 Arcs - Taradeau. Tél. : 04 94 99 76 76

La Fée parisienne : 78, rue de Turenne
 - Paris. Tél. : 06 62 17 52 31.

Frères N. Katsaros : Grèce. Tél. : +30 241 083 1420

Version Française : 20, rue d'Anjou
 - Paris. Tél. : 01 42 65 03 16

Ricard : 10, place de la Joliette,
 Marseille. Tél. : 04 91 11 11 12

Pastis 12/12 : 55, chemin du Pinet - Saint-
 Tropez. contact@pastis1212.com

Lemerrier Frères : 32, rue de la Gare -
 Fougerolles-Saint-Valbert. Tél. : 03 84 49 13 66

Distillerie Comblor : 48, rue Beaurepaire
 - Saumur. Tél. : 02 41 40 23 02

Le Petit Bouilleur : 4, rue des Montulaines -
 Abergement-le-Petit. Tél. : 06 59 23 50 84

P. 72 EN COULISSES

Château des Tesnières : Lieu-dit
 Tesnières, Torcé. Tél. : 06 33 87 00 98.

P. 80 C'EST DU GÂTEAU

Les Roches blanches : 9, avenue des
 Calanques, Cassis. Tél. : 04 42 01 09 30.

P. 86 ESCAPADE

The Address : 30 av. Jules Ferry,
 Cassis. Tel 07 49 58 30 30.

Bar à vins Divino : 3, rue Alexandre Rossat, Cassis.

Bijouterie L'atelier du corail : 10, place
 Mirabeau, Cassis Tél. : 06 28 92 20 22.

Parfumerie l'eau de Cassis : 8, rue St
 Clair, Cassis. Tel : 04 42 04 25 58.

Le poisson Rouge : Impasse farine,
 Cassis. Tél. : 04 42 71 53 75.

Hôtel Les Roches Blanches : 9, av.
 des Calanques Tel : 04 42 01 09 30.

Confiseur Mr Praline : 9, rue
 Brémond. Tél. : 06 65 9 12 12.

Boulangerie-pâtisserie épicerie Nomade :
 12, Av Victor Hugo, Cassis. Tél. : 04 42 08 39 64

Glacier Casalini : 12, quai des Baux,
 Cassis Tél. : 04 42 73 86 97

Hôtel de la Plage Le Mahogany : Plage du
 Bestouan, 19, av. de l'amiral Ganteaume, Cassis
 Tel : 04 42 01 05 70.

L'Art du Temps : 10, rue Pierre Eydin,
 Cassis Tél. : 04 42 01 88 55.

Le clos des Arômes : 10 rue de l'Abbé Paul
 Mouton, Cassis. Tel : 04 42 84 64 10.

Villa Madie et Brasserie du Corton : avenue du
 Revestel, Anse du Corton, Cassis Tél. : 04 96 18 00 00.

Hotel Liautaud : rue Marcel Barthélemy,
 Cassis. Tél. : 04 51 68 02 02

Restaurant la Vieille Auberge : 13, quai JJ
 Barthelemy Cassis Tél. : 04 42 01 73 54

P. 106 BANC D'ESSAI

Le Mouton Blanc : 40, rue d'Auteuil,
 Paris 16. Tél. : 01 42 88 02 21.

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€** PACBA

☐ **1 AN D'ABONNEMENT À CUISINE ET VINS DE FRANCE (6 n°)** **22€** PACBI

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 des 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 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 : dpo@yovacook.fr, en justifiant de votre identité.

istockphoto/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

Pierre Alexandre, Séverine Augé, Marc Baalt, Fabrice Besse,
Jean-Michel Brouard, Béatrice Delamotte, Maeva Destombes/
Hans Lucas, Clotilde Roux, Mischka Theus, Studio Cerise.

PUBLICITÉ

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

MARKETING ABONNEMENTS

Sabine Aguera : sabine@yovacook.fr

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 : lboudierlique@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 : 0430 K 85024.

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

Les marques et adresses figurant dans ces pages

sont libres de toute publicité. TVA : 2,10 %

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
Étrophisation : Plot 0,018 kg/tonne



FAITES-VOUS DU BIEN !



DÉCOUVREZ LE DERNIER HORS-SÉRIE
DE CUISINE ET VINS DE FRANCE,
ACTUELLEMENT EN KIOSQUE



*Le Prince de Galles
Paris*



*Cuvée Rosé est issue de la lente macération des
meilleurs Pinots Noirs de la Champagne puis d'un
vieillessement au minimum de 5 ans dans nos caves.*

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.



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