

N° 227 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

Cuisine et Vins

DE FRANCE



*La bûche aux
marrons de
Christine Ferber*

**TRADITION
VÉGÉTARIEN
PETIT BUDGET
À CHACUN
SON RÉVEILLON !**

**LA CHÂTAIGNE
OR BRUN
DE NOS FORÊTS**
*16 recettes pour
la faire briller*

**L'Auvergne
TERRE D'ACCUEIL
ENTRE TRADITION
ET MODERNITÉ**

80 RECETTES
CRÉATIVES
ET FESTIVES

**7 GRANDS
PÂTISSIERS
NOUS PRÉPARENT
TARTES, GÂTEAUX
ET BÛCHES DE RÊVE**

LA GOURMANDISE S'INVITE À NOS TABLES

PRODUITS DE SAISON, MENUS, CADEAUX ET VINS DE FÊTES CÉLÈBRENT LA MAGIE DE NOËL

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 227 - F: 4,90 € - RD





Voyagez sur la route du café avec la
TRANSAT CAFÉ L'OR
Le Havre Normandie

En savourant nos cafés d'origine en capsules et en grains



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

 SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE



**PARTENAIRE
FONDATEUR**

LE HAVRE
NORMANDIE

INDEX DES RECETTES

NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES

Carpaccio de saint-jacques, clémentine et huile d'olive à l'estragon p. 80
Cèpes, pain perdu et levure p. 101
Chips de chou kale au parmesan p. 138
Chips de topinambour frit p. 29
Crème de chou-fleur au caviar p. 139
Rouleaux de printemps express p. 128
Salade d'endive, pomme, noix, bleu p. 108
Salade de cœur d'artichaut au foie gras p. 139
Salade tiède de lentilles, châtaignes et lard fumé p. 136
Salade tiède de raie, pommes de terre vapeur p. 31
Saint-jacques rôties, crème de topinambour p. 28
Toast au foie gras et brisures de marrons p. 136
Velouté de champignons p. 129
Velouté de châtaigne et céleri p. 136
Velouté de marron au foie gras p. 77

PLATS

Aile de raie pochée au lait et curry p. 31
Boulettes de poisson, sauce citron p. 110
Canard laqué & nouilles sautées p. 130
Chakchouka à la courge p. 129
Chou farci aux champignons p. 84
Côte de veau aux légumes p. 130
Croque-monsieur au bacon et cheddar p. 133
Croque-monsieur au bleu de Bresse et poire p. 133
Croque-monsieur au chèvre et miel p. 133
Croque-monsieur au jambon et fromage p. 133
Croque-monsieur au poulet et curry p. 133
Croque-monsieur au saumon fumé et chèvre frais p. 133
Croque-monsieur au thon et câpres p. 133
Croque-monsieur à la tapenade et tomates séchées p. 133
Croque-monsieur à la tomate et mozzarella p. 133
Croque-monsieur à la truffe et béchamel p. 133
Croque-monsieur aux champignons et comté p. 133
Croque-monsieur raclette et jambon cru p. 133
Echine de porc farcie à la sarriette p. 124
Galette végétarienne châtaigne et carotte p. 137
Gnocchis de châtaigne, beurre de sauge p. 137
Gratin de potimarron à la châtaigne p. 137
Linguine au citron, aux œufs de truite, aneth p. 78
Lieu jaune confit à l'huile d'olive p. 60
Macaronis au foie gras p. 139
Pâtes aux marrons et champignons à la crème p. 137
Poêlée de marrons et champignons p. 137
Porc, sauce moutarde à la coréenne p. 61
Pot-au-feu en gelée p. 120
Purée de châtaigne au lait p. 137
Raie braisée, sauce acidulée p. 30
Roulés de dinde façon saltimbocca p. 96
Suprême de pintade, sauce crème au vin blanc, grenailles sautées aux champignons et châtaigne p. 81
Tartare de daurade au pamplemousse rose p. 95
Tartare mediant de céleri et poire, crackers aux graines p. 83
Tian de légumes d'hiver, crème au thym p. 109
Topinambours et châtaignes au four p. 29

DESSERTS

Bûche aux clémentines p. 72
Bûche aux marrons p. 73
Bûche semifreddo, poire épices, caramel gingembre p. 79
Bûche tiramisu p. 85
Burger aux pommes et duo de ganaches au chocolat p. 131
Butterbredele p. 67
Crème de marron p. 137
Croque-monsieur au chocolat et banane p. 133
Croque-monsieur aux mûres et fromage de brebis p. 133
Crumble pomme marron p. 137
Entremets au chocolat p. 70
Fondant chocolat et cranberry p. 135
Gâteau aux noix p. 69
Gâteau de Noël au citron p. 33
Millefeuille croustillant au marron et chocolat p. 137
Mini-pancakes moelleux au cœur de banane p. 131
Moelleux à la crème de marron p. 137
Mont blanc aux myrtilles p. 106
Pain d'épices p. 68
Pavlova mont-blanc à l'orange p. 82
Petits biscuits au citron p. 32
Petits pots de crème au café p. 111
Petits pots de crème au foie gras p. 139
Poussins au vin rouge et épices de Noël p. 97
Poussins pochés et écume au chocolat p. 61
Riz au lait à la crème de marron p. 137
Sorbets au citron p. 32
Tarte à l'orange et pesto de cresson p. 71
Tarte meringuée aux mûres p. 124

L'ÉDITO

DR. Isobak



Sophie avec l'équipe du restaurant Chez Colette, à Suresnes.

Autrefois, le réveillon signifiait littéralement « rester éveillé », veiller tard dans la nuit de Noël, autour d'un feu, d'un festin et d'un peu de magie. On se mettait à table bien après minuit, après avoir célébré et dansé. Aujourd'hui encore, le mot résonne comme une promesse : celle d'un moment suspendu où l'on se retrouve, les yeux brillants, le cœur grand ouvert et les assiettes bien garnies. Mais le réveillon, au fond, c'est bien plus qu'un dîner. C'est un état d'esprit. C'est l'envie de faire une pause, de ralentir le temps, de partager ce qu'on a de meilleur : une recette de famille, un fou rire, un souvenir. C'est aussi l'occasion de s'éveiller à autre chose : à la simplicité, à la générosité, à la créativité en cuisine. Lorsque les nouvelles du dehors sont moins légères, la table reste notre refuge. Dresser une belle nappe, allumer des bougies, ouvrir une bouteille de champagne et se mettre en cuisine. Aujourd'hui peut-être plus encore, l'acte de cuisiner est comme une résilience, presque un acte « politique ». Il nous ramène à l'essentiel. Remplir son panier de bons produits qui ne seront pas déjà transformés, mais que vous accommoderez à votre façon et avec les idées que nous vous proposons dans nos pages ; ouvrir la bouteille que vous réservez à ces moments un peu spéciaux ; faire de ces préparations des rituels ; préparer pour partager et donner à vos proches : c'est le meilleur des cadeaux et cela donne à ces instants un goût de bonheur simple et essentiel. Si vous n'avez pas d'idées, nous en avons pour vous. Découvrez-les dans les pages qui suivent. Et réveillez-vous pour célébrer la vie autour de bons plats avec ceux que vous aimez ! Toute l'équipe de *Cuisine et vins de France* vous souhaite une très belle fin d'année !

S. Yovanovitch

SOPHIE MENUT YOYANOVITCH
@sophiemenuityovanovitch

SOMMAIRE

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025 N° 227

Photo couverture :
Recette Christine Ferber,
photo Valérie Lhomme.



3 ÉDITO ET INDEX
DES RECETTES
NEWS GOURMANDES

8 SHOPPING
20 LECTURES À DÉVORER
23 ON AIME
24 RESTO

26 DANS MON PANIER
Raie, topinambour, citron

34 DOSSIER SPÉCIAL
Magique champagne !
L'actualité des grandes maisons,
portraits, dégustations,
À la table de Pierre Sang...

62 DÉGUSTATION
Sous le signe de la fête !

66 TÊTE D'AFFICHE
Gâteaux de rêve
pour réveillon enchanté

76 INSPIRATION
Réveillons, à chacun son tempo !

86 À CHACUN
SA BOUTEILLE
Vol-au-vent de sot-l'y-laisse aux
cèpes et foie gras poêlé

88 DANS MON VERRE
Que boire avec... un bœuf
Wellington ?



26



66

LES 3 RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION

Saint-jacques rôties, crème de topinambour p. 28
Bûche aux clémentines d'Arnaud Larher p. 72
Chou farci aux champignons p. 84



34



76



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

Abonné au magazine papier ?

L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.

RETROUVEZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT
P. 126 ET P. 141

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

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

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cachelet, 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.

90 TROUVAILLES**Deux côtes-roties gracieuses****94 BEAUX MARIAGES****Un dîner élégant****96 EN COULISSES****Camille Saint-M'Leux chez Geoélia****102 RENCONTRE****Maison Montfort****Foie gras, une tradition française****106 C'EST DU GÂTEAU****Mont-Blanc aux myrtilles d'Adeline****Coulange****108 4 RECETTES****SIMPLISSIMES... AVEC****3 ingréd max****112 DANS LES VIGNES****Très riches heures de Pommard****118 ESCAPADE****L'Auvergne gourmande****128 1 SEMAINE
EN CUISINE****132 ENVIE DE
Croque-monsieur****134 EN FORME
Le chocolat****136 UN PRODUIT,
10 RECETTES
Châtaignes et marrons****138 TRUCS &
ASTUCES****140 QUÈSACO
Le durian****141 OURS****142 CARNET
D'ADRESSES**

94



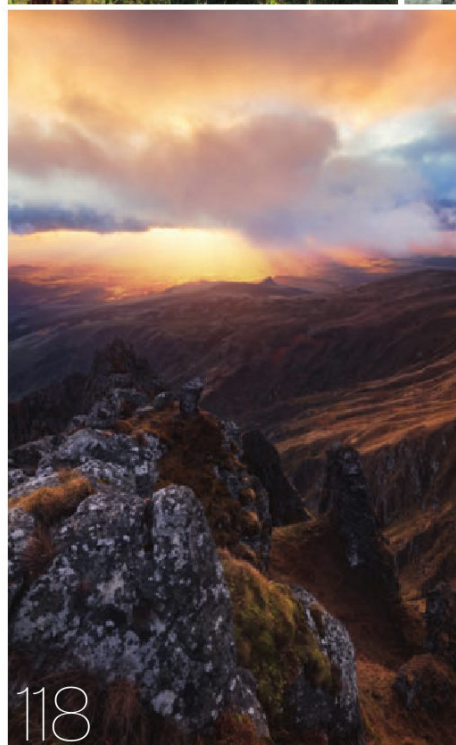
96



102



106



118



108

Ce numéro comporte un encart jeté (20 pages + rabat) Linvosges, sur la diffusion abonnés France métropolitaine, déclaré en Presse Plus.



Faire de la vie
une œuvre

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

Préparez



Huile de noix grand cru dans sa carafe ronde **Vigean**, 24,90 € les 50 cl.

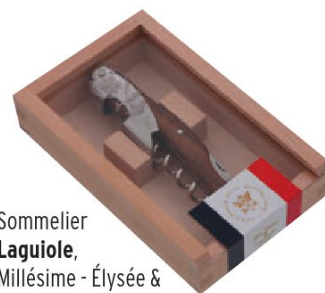


Diamant de sel et sa râpe **Terre Exotique**, 13,20 €.

Perfect pot **Our Place**, revêtement antiadhésif en céramique, 150 €, existe en 5 coloris.



Robot pâtissier multifonction **Kenwood Go**, 299 €.



Sommelier **Laguiole**, Millésime - Élysée & Jean Dubost, 79 €.



Air Fryer Iconic Single de **Cosori**, 249 €.

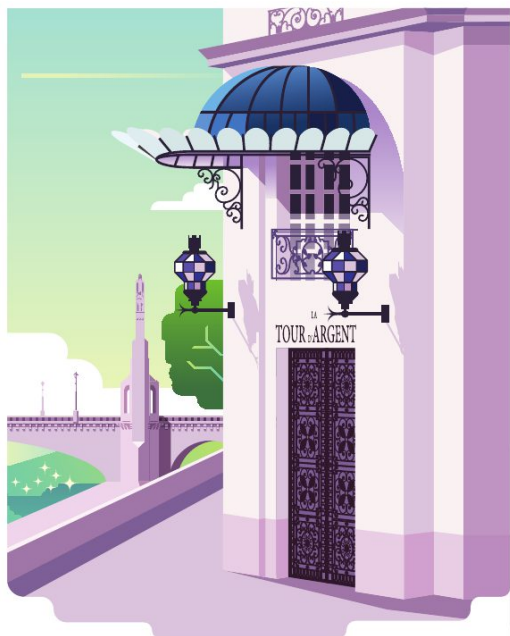


Blender portable avec poignée flexible **Nutribullet Flex**, 69,90 €, existe en 6 coloris.

Machine à café compacte avec dosettes **Néo Caffè Nescafé Dolce Gusto**, 109 €.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



*La Tour d'Argent
Paris*



*Héritage est issu du savoir-faire de Grand Siècle,
un assemblage de vins de réserve, exceptionnels de
fraîcheur, d'élégance et de complexité.*

Laurent-Perrier

Héritage, choisi par les meilleurs.



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

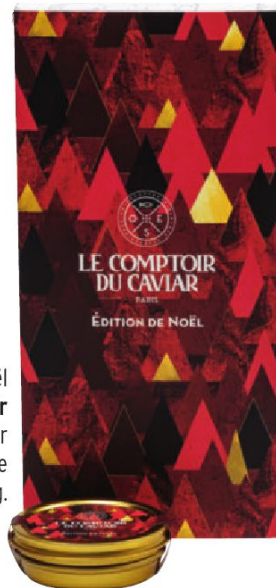
Le coffret oursons guimauve
Cluizel, 22,10 € les 175 g,
18 pièces (lait et noir).



Canettone Classico **Doggie Bag**, 6,50 € les 125 g, chez Eataly.

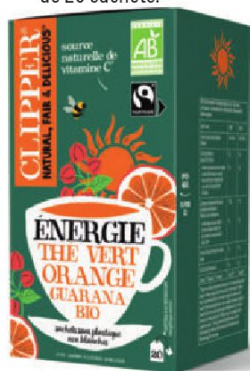


Caviar de Noël
Le Comptoir du Caviar, à partir de 54 € la boîte de 30 g.



Dégustez

Thé énergie **Clipper**,
3,30 € la boîte
de 20 sachets.



Miel d'automne du maquis du **Domaine de Murtoli**, 20 € les 350 g.



Collection capsule,
mendiants chocolat noir ou
au lait **Weiss**, 16,90 € les 115 g.



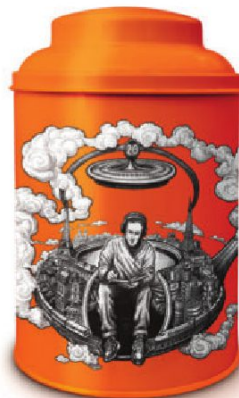
Mélange Mon Bon Sapin
Georges Colin, pour sublimer viandes, légumes rôtis et desserts, 10,50 € la boîte de 50 g.



Beurre à la truffe noire
Godard, 9,90 € les 50 g.



Coffret 13 Desserts de
Provence **Le Roy René**,
56,95 € les 870 g.



Boîte anniversaire
édition limitée
Le Parti du Thé,
à partir de 15 €
les 100 g.

Huile d'olive aux cèpes
Huilerie beaujolaise,
9,90 € les 25 cl.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Les « Essentiels » selon

CHAMPAGNE
PANNIER



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



Coffret Confiture de mandarine et fleur d'oranger **Fragonard** et Confiture parisienne, 25 € les 250 g.



Liqueur italienne édition limitée exclusive Pasionne **Disaronno**, 33,90 € les 70 cl.



Rhum 18 ans d'âge de La Réunion, édition anniversaire 180 ans, **Isautier**, 249 € les 70 cl.



Saké 8 % d'alcool **Seiun** par **The Green Wolf** (Eva Green et Hadrien Wolff), 45 € les 72 cl.

Goutez



Coffret de 8 bouchées glacées, croquantes, fruitées et fondantes **Glace**, 19,50 €.



Le Calendrier de l'Avin, 12 vinottes (4 cl), 1 demi-bouteille (37,5 cl) et du contenu pédagogique et immersif **Le Petit Ballon**, 119 €.



Tequila Premium Blanco **Saudade**, 135 € les 70 cl.



Cognac édition limitée, Private Collection Chaîne des Rôtisseurs **Maison Camus**, 220 € les 70 cl.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Maison fondée par Léonie Duchêne & Victor Canard



LIÉS DEPUIS 1868

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

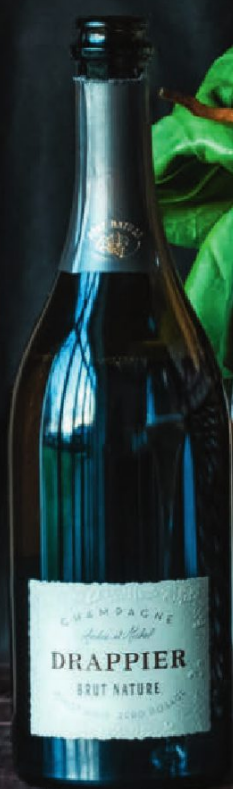


1. *L'Astre d'or*, par le chef pâtissier Jordan Talbot pour **La Réserve Paris**, 6 à 8 pers., 98 €. 2. *À fleur de pomme*, par le chef Paolo Minelli et Enzo Ohayon pour **Maison Delano Paris**, 6 pers. 85 €. 3. *Joyau des Pins*, par la cheffe pâtissière Anne Coruble pour le **Peninsula**, 6 pers., 105 €. 4. *Boule de Noël Nina Métayer*, entremets pour 10 pers. et ses chocolats, 150 €. 5. *La Bûche aux lettres*, **Michalak Paris**, 8 pers., 95 €. 6. *Bûche Garnier* de la **Maison du chocolat**, 8 à 10 pers., 210 €. 7. *Candy Cake* par Bryan Esposito, chef pâtissier du **Printemps Haussmann**, 8 pers., 75 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



CHAMPAGNE
DRAPPIER



CHAMPAGNE

DRAPPIER

MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

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



Boîte métal Infusions Noël Duo, thé blanc orange & tonka, tisane rooibos & mandarine **Provence d'Antan**, 19,90 € les 20 sachets.

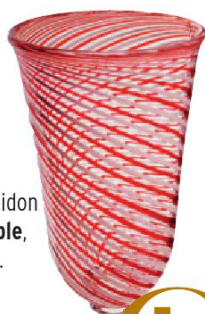


Carrousel Flocon argent **Sirius** aux **Galeries Lafayette**, 12,95 €.



Sapins surprise à monter, 20 € la boîte de 6 chocolats **Alléno & Rivoire**.

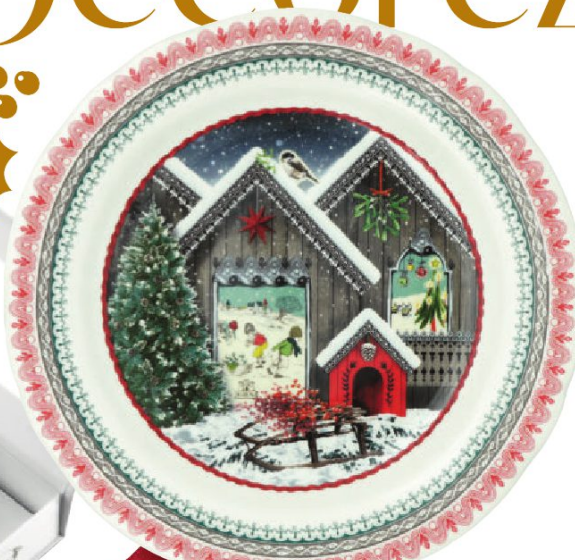
Collection Didon **WawwLaTable**, 68 € la flûte.



Décorez



Coffret 2 pièces pain/ saucisson Taïga, manches en bois d'olivier **Déglon**, 109,30 €.



Assiette dessert Noël Chalet 2025 **Gien**, 55 € (Ø 22,4 cm).



Magnum à l'étiquette exclusive dessinée par Marjorie Colas **Mouton Cadet** rouge, 23,50 € les 1,5 l.



Décoration cristal givre incolore **Lalique**, 125 €.

Boules de Noël en verre soufflé, dans la limite des stocks disponibles **La Grande Épicerie de Paris**, à partir de 15 € la pièce.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



CLOS DE CAILLE

CLOSDECAILLE.COM

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



1. Calendrier de l'Avent *Les Bons Vivants*, 12 vins et 24 crocqs de saucisson, 79,90 € e-tasting.com.
2. Calendrier de l'Avent, Chocolat noir et lait, 62 € les 260 g, **Alain Ducasse Chocolat**.
3. Calendrier de l'Avent, 24 sachets de thé + 1 sac cadeau, 29 €, **Bazar d'Alger pour Dammann**.
4. *En attendant Noël*, 24 pralinés, guimauves, douceurs chocolatées, 34 € les 230 g, **L'Atelier du chocolat**.
5. Calendrier de l'Avent, *Le Train des merveilles*, bonbons en chocolat, 69 € les 310 g, **Lenôtre**.
6. Calendrier de l'Avent, *Les Gourmandises extraordinaires*, 75 € les 400 g, **Louis Fouquet**.
7. Calendrier de l'Avent, 24 mignonnettes de sirops différents, 69,90 €, **Monin**.



Provocateur de papilles.



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

À dévorer

IL SUFFIT DE SE PLONGER DANS CES OUVRAGES ÉCRITS AVEC PASSION PAR LES MEILLEURS EXPERTS POUR QUE LES FÊTES, CE SOIT TOUS LES JOURS ! VOUS TROUVEREZ FORCÉMENT LA MEILLEURE FAÇON DE PASSER LES VÔTRES ! Par Sophie Menut Yovanovitch

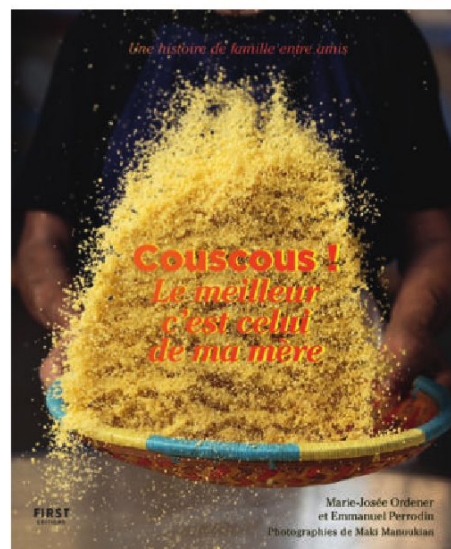


FAIT MAISON, C'EST NOTRE CREDO

Bien sûr qu'aujourd'hui, on peut trouver dans le commerce des produits transformés de qualité, mais quel bonheur de préparer chez soi son pain, ses conserves de légumes, ses boissons et pourquoi pas ses fromages, ses sirops, ses graines germées.

Comme une bible du fait-maison, ce bel ouvrage est à garder à portée de main tout au long de l'année. Pas à pas, des conseils pour mieux salimenter au fil des saisons, sans gaspiller et sans forcément vivre à la campagne.

Fait Maison c'est forcément bon !, ouvrage collectif (Larousse, 25,95 €). En librairie le 24/09/25.



PASSION COUSCOUS

Le couscous, c'est une histoire de famille, d'amitié et de rencontres. Bien sûr que le meilleur, c'est celui de notre mère. Mais laquelle ? Chaque famille possède ses rituels, et pendant qu'on roule la graine, qu'on prépare la harissa, les auteurs nous les partagent. 50 déclinaisons de couscous, et autant de récits qui vont avec. Ceci est bien plus qu'un livre de recettes, c'est un témoignage sentimental.

Couscous ! Le meilleur c'est celui de ma mère, de Marie-Josée Ordener et Emmanuel Perrodin (First, 24,95 €). En librairie le 14/08/25.



NOËL AU ROYAUME DES DOUCEURS

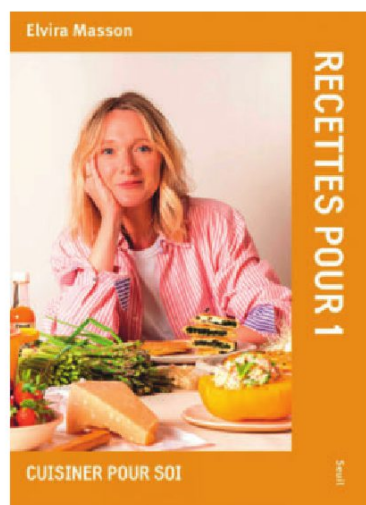
Sur son site Ôdelices, Marie-Laure Tombini partage depuis plus de vingt ans ses recettes inratables. Presque 7 000 au compteur et toutes originales et simples à exécuter. Voilà son dernier ouvrage, à se procurer d'urgence pour être prêt à affronter les fêtes de fin d'année en mode douceurs. Que vous soyez débutant, confirmé ou expert en pâtisserie, à vous de choisir entre les sablés spéculoos, le panettone et la bûche glacée litchi-rose. La jeune femme partage aussi toutes les techniques de base qui feront de vous un meilleur pâtissier. Et si cette année, vous vous lanciez dans une maison en pain d'épices ?

Gâteaux et biscuits de Noël, de Marie-Laure Tombini (Mango, 15 €). En librairie le 26/09/25.

LA DOLCE VITA DE MIMI

La jolie Mimi Thorisson est de retour dans nos cuisines avec ce nouvel ouvrage. Il y a six ans, elle a quitté la France où elle a vécu longtemps après une enfance à Hong-Kong. Elle a embarqué son mari photographe islandais, ses huit enfants et ses fox-terriers pour une nouvelle aventure. Ils ont posé leurs valises à Turin, dans le Piémont. Dans cet ouvrage très intime, elle nous invite chez elle pour partager les recettes italiennes qu'elle s'est approprié au fil des saisons, et un peu de sa vie de famille entre élégance, décontraction et émotion. Un voyage culinaire à l'italienne.

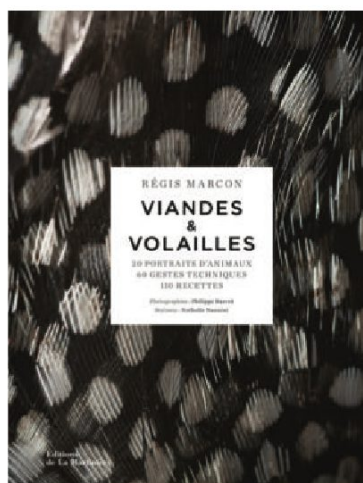
Ma cuisine en Italie, de Mimi Thorisson (Hachette, 39,95 €).
En librairie le 5/11/25.



C'EST BON D'ÊTRE ÉGOÏSTE

Comment cuisiner facilement des recettes juste pour soi ? Nous ne sommes pas toujours en famille ou entre amis, mais étudiants, célibataires... on peut aussi avoir tout simplement envie de se faire plaisir en mode égoïste et cuisiner exactement ce que l'on veut manger. Elvira Masson, chroniqueuse dans l'émission *On va déguster* sur France Inter, nous partage ses recettes astucieuses. Chacune des 100 propositions de ce petit ouvrage se décline avec un petit truc en plus qui nous emmène ailleurs et nous fait du bien.

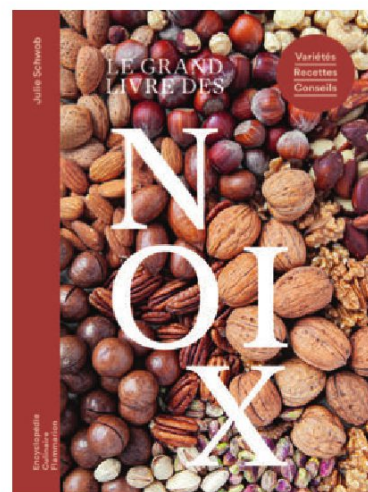
Recettes pour 1, d'Elvira Masson (Éditions Seuil, 19,90 €). En librairie le 3/10/25.



TECHNIQUES ET RECETTES D'UN GRAND CHEF

Après *Champignons*, *Herbes*, *Céréales*, *Légumes et Fruits*, ses ouvrages quasi collector, le grand chef ardéchois Régis Marcon s'attaque aux viandes et volailles. Lui qui, avec ses fils en cuisine, fait une part belle au végétal, attache une considération empreinte de respect à ces animaux et à leur élevage. Il brosse le portrait de 20 d'entre eux, nous emmène découvrir leur terroir, et nous décrit comment les préparer, les ficeler, les brider, les braiser... 110 recettes remarquables de finesse et de goût, admirablement photographiés.

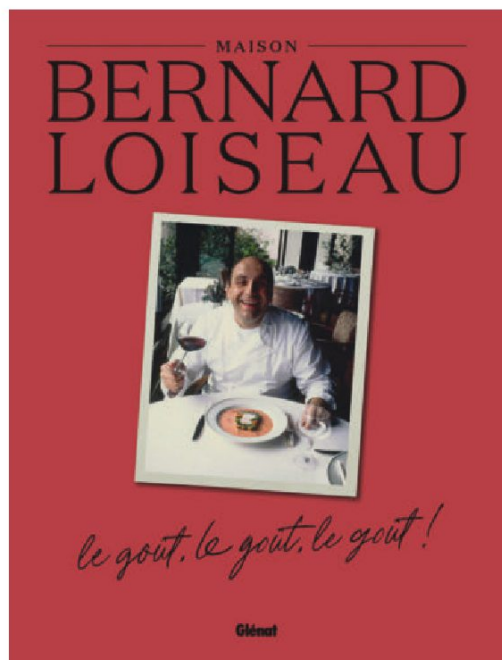
Viandes & volailles, de Régis Marcon (Éditions de La Martinière, 49,90 €). En librairie le 3/10/25.



FRUITS À CROQUER

Pensé comme une encyclopédie, un très bel ouvrage qui nous emmène dans l'univers des fruits à coque. On découvre l'histoire, la culture, les traditions autour des noix, pistaches, noisettes, noix de cajou, macadamia ou pécan. Julie Schwob, styliste culinaire, les glisse dans plus de 50 recettes salées ou sucrées pour savourer pleinement ces super aliments et en faire nos alliés santé.

Le Grand Livre des noix, de Julie Schwob (Flammarion, 35 €). En librairie le 1/10/25.



UN HOMME SINCÈRE

Il était moderne bien avant l'heure des *Top chef* et autres émissions de cuisine, il était généreux et savait donner du plaisir, il avait la niaque, l'amour du produit. La presse l'avait surnommé le Mozart des fourneaux. Bernard Loiseau était parti de rien et avait réussi à faire du tranquille village de Saulieu, en Côte-d'Or, le passage obligé de tous les gourmands. Avec lui, une équipe soudée œuvrait au bonheur de ses clients. Sa femme et ses enfants ont su reprendre le flambeau et faire perdurer l'œuvre de cet homme truculent et passionné. Voilà un ouvrage qui ravive la nostalgie d'une certaine idée de la cuisine et du goût de recevoir. À travers les photos d'archives dont on se délecte comme d'un album de famille et de recettes, on (re)découvre un grand homme.

Maison Bernard Loiseau : le goût, le goût, le goût ! (Glénat, 50 €). En Librairie 22/10/25.

BOUSCULONS NOTRE QUOTIDIEN

Ce sont peut-être les moments les plus doux de la journée que ceux du petit déjeuner et du goûter, et à ne pas négliger comme le conseillent de nombreux nutritionnistes. Magou Dramé, alias « l'Atelier de Mess », revisite nos classiques en nous proposant de réconcilier équilibre et gourmandise. Dans cet ouvrage très ludique, elle partage ses conseils d'organisation pour cuisiner sans y passer des heures, les produits essentiels, la façon de rendre nos recettes plus légères et plus saines. Salées ou sucrées, 50 interprétations pour changer de nos biscottes et bousculer nos papilles.

Petits déjeuners, goûters, tea time, par l'Atelier de Mess (Alternatives, 16 €). En librairie le 25/09/25.



ON SE RÉGALE SANS SE RUINER

Stéphanie partageait déjà ses recettes très généreusement sur son compte Instagram Stephatable. Elle les a mises en images dans cet ouvrage. 60 recettes originales, des astuces et des conseils pour cuisiner sans se priver, ni se fâcher avec son banquier, et pour rendre chaque jour plus gourmand et joyeux. Que vous cuisiniez en solo ou pour de grandes tablées, petit déjeuner, apéro ou dîner... un ouvrage pensé comme une boîte à outils, qui parle de transmission, bourré d'idées pour faire de notre quotidien une fête, à petit prix. Oui, c'est possible !

À table sans se ruiner, de Stéphanie Iguna (Webedia, 19,90 €). En librairie le 25/09/25.



LA CUISINE DES SOMMETS

Un livre qui nous fait prendre de l'altitude vis-à-vis des recettes classiques de montagne, ou du moins celles de notre imaginaire : non, il n'y a pas que la raclette et la fondue dans la vie. L'auteur, accompagné de chefs et d'experts locaux, s'est lancé dans une véritable recherche quasi sociétale des produits de nos montagnes. Il a demandé à 39 chefs (ffes) alpins de moins de 39 ans de revisiter les classiques. Et comme l'air de là-haut, ça décoiffe. Crozets, ombre chevalier, diots, polenta, beaufort... revus, modernisés, magnifiés sont proposés dans des recettes accessibles qui riment avec gourmandise : la vraie cuisine de montagne est dans cet ouvrage.

La Cuisine de montagne, Les Jeunes Chefs customisent les recettes de famille, d'Alexis-Olivier Sbriglio (Glénat, 40 €). En librairie le 15/10/25.



TRADITION, EXCEPTION, INNOVATION... TOUT CE QUI FAIT LA SAISON.

Par Sophie Menut Yovanovitch

On aime

**MÉTAMORPHOSES**

Le château d'Yquem, pour la troisième édition de ses Résidences, ouvre ses portes au chef triplement étoilé Mauro Colagreco. Du 8 au 11 novembre, le visiteur découvrira le domaine, une philosophie et un menu sur mesure dans une vraie mise en scène et une expérience œnocolinaire exclusive.

**AOP FESTIVAL**

Du 14 au 16 novembre, 51 appellations d'origine protégée laitières seront à la fête au Centquatre-Paris. Marchés de producteurs, dégustations, ateliers, bar à manger célébreront la diversité des terroirs. Une façon aussi de fêter les 100 ans du concept d'appellation d'origine né en 1925 avec la reconnaissance officielle du roquefort.

**MOULE SIGNATURE**

La maison Guy Demarle s'associe avec la cheffe Hélène Darroze pour imaginer un moule en silicone inspiré par les dunes marocaines, qui va sublimer toutes nos créations pâtisseries. Gâteau au chocolat ou aux fruits exotiques, laissez jouer votre imagination, le résultat sera féérique comme des fêtes rêvées. Moule Signature Hélène Darroze, Collection Ohra® de Guy Demarle, en silicone platine 44,90 €.

EN MATIÈRE D'ASSIETTES, L'AUDACE FAIT SOUVENT BON MÉNAGE AVEC LE TALENT.

Par David Nunes Ruano et Sophie Menut Yovanovitch

PANTAGRUEL À PARIS

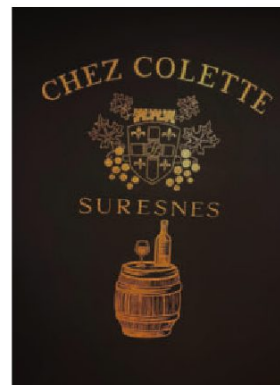
Le chef Jason Gouzy, étoilé en 2021, a changé d'écrin pour dévoiler sa cuisine. Bienvenue au 10, rue de Richelieu, dans un décor théâtral qui rend hommage à l'univers rabelaisien qui l'inspire depuis petit. Deux salons aux couleurs vibrantes et gaies transportent le goûteur dans un autre monde. Côté assiettes, c'est aussi son univers très personnel que le chef propose, entre techniques classiques et très maîtrisées et voyage onirique. L'œuf est décliné en amuse-bouche et en de multiples façons, la lotte fricote avec les escargots et les choux, le foie gras se marie au haddock, le pigeon est laqué au caramel de fruits rouges. Les produits du monde entier inspirent Jason, qui les mêle avec beaucoup d'harmonie dans chaque recette. Les pains, desserts et glaces maison du pâtissier Benoît ajoute encore un peu de délice. En salle, Camille à la direction et Caroline, sommelière, toutes deux moins de 30 ans, allient maîtrise parfaite et élégance. Une sélection de vins pointus, souvent des découvertes, sert de faire-valoir à la cuisine intelligente et gourmande du chef.

Menu déjeuner à partir de 65 €, menu 5 services 130 €.



MACHIZO À PARIS

Niché dans le XI^e arrondissement de Paris, le restaurant Machizo offre une expérience culinaire authentique et audacieuse. Avec une carte inspirée des saveurs japonaises revisitées, chaque plat surprend par son équilibre subtil entre tradition et modernité. La fraîcheur des ingrédients, le soin apporté à la présentation et l'ambiance chaleureuse font de Machizo une adresse incontournable pour les amateurs de gastronomie raffinée. Une escapade gustative réussie où chaque bouchée raconte une histoire. *Formule dégustation, 1 entrée, 2 plats, 1 dessert 68 €.*



CHEZ COLETTE, À SURESNES

Voilà un restaurant qui va réjouir les habitants de l'Ouest parisien. À Suresnes, un bistrot qui n'est pas une caricature de bistrot vient d'ouvrir ses portes. Sa cuisine frise avec la gastronomie à prix doux. Quelque 40 couverts dans une salle qui mêle tables en bois, luminaires anciens, tableaux chinés sur fond de murs ocre et parement en brique rouge. Au sous-sol, une grande salle ouverte sur la cave, voulue comme le salon des amis, privatisable. Enfin, une grande terrasse au calme pour les beaux jours. Dans les assiettes, que du bon ! Les classiques œufs mayo, terrine maison et saucisse au couteau côtoient un shrimp toast mayonnaise citronnée, entre croquant et moelleux ; un poulpe frit, sauce au yaourt grec ; des ravioles à la ricotta, champignons et œuf confit ; des gambas rôties, risotto de langue d'oiseaux. Il faudra garder une place pour le riz au lait caramel et noisettes croquantes ou le chou au Nutella. En salle, c'est Benjamin Menut, moins de 35 ans mais déjà quinze ans de métier derrière lui, qui accueille avec bonne humeur et professionnalisme. Une pépite !
Menu entrée, plat ou plat dessert 24 €, le soir env. 45 € à la carte.



ROBERT NYC À NEW YORK

À Columbus Circle, au-dessus du musée des Arts et du Design de New York, le restaurant offre une vue plongeante sur la ville et Central Park. Un décor design et élégant aux couleurs très pop et des tables espacées. On y vient pour prendre un verre, écouter la programmation musicale variée de la fin de semaine ou se régaler d'une cuisine concoctée par le chef Armando Cortes, qui jongle entre standards américains et européens. Crab cake, lobster roll, burger au wagyu, spaghettis au potiron... cuisson parfaite, belle présentation. Que vous soyez en amoureux ou entre copains, le lieu vaut le détour.
80 \$ env. à la carte.

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 DE LA RAIE, DU TOPINAMBOUR ET DU CITRON.

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

LE CITRON

Agrume indispensable, riche en vitamine C, le citron se conserve plusieurs semaines à température ambiante ou plus longtemps encore au réfrigérateur. On utilise sa pulpe, son jus, mais aussi son zeste parfumé. Dans certaines traditions, il est confit dans le sel ou le sucre, ce qui prolonge sa durée de vie et enrichit ses arômes.

Mariage heureux : il réveille les poissons et les fruits de mer, sublime les volailles rôties, parfume les pâtisseries et desserts. Incontournable en vinaigrette ou en marinade, il équilibre les plats riches par son acidité. Avec les herbes fraîches, l'huile d'olive et l'ail, il évoque à lui seul la Méditerranée.



LE TOPINAMBOUR

Ce tubercule ancien, à la peau fine et irrégulière, était tombé dans l'oubli. Sa saveur douce rappelant l'artichaut lui permet de revenir dans nos bons papiers. Il se conserve au frais, à l'abri de la lumière, mais craint le dessèchement : on le garde donc quelques jours dans un linge humide ou dans le bac à légumes. Sa chair s'oxyde rapidement une fois épluchée, il faut la plonger dans de l'eau citronnée.

Mariage heureux : on le sert en velouté avec une pointe de crème, en purée mêlée à des pommes de terre, ou rôti au four avec un filet d'huile d'olive. Sa douceur se marie particulièrement bien avec les volailles, le gibier, les champignons et la truffe.

LA RAIE

Ce poisson plat et sans arêtes mais doté d'un cartilage central se consomme très frais car sa chair se dégrade vite. La raie est généralement vendue en ailes déjà prêtes à cuire. Sa texture délicate et sa saveur légèrement iodée en font un poisson apprécié en cuisine traditionnelle. À conserver au réfrigérateur et à cuisiner rapidement après l'achat.

Mariage heureux : la préparation la plus célèbre est la raie au beurre noir, avec câpres et persil. Elle se prête aussi aux cuissons pochées, accompagnée d'une sauce acidulée qui relève sa finesse. Elle aime les câpres, le beurre noisette, le citron, les pommes de terre vapeur et les herbes fraîches.



SAINT-JACQUES RÔTIES CRÈME DE TOPINAMBOUR

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

• 12 noix de Saint-Jacques • 800 g de
topinambours • 75 g de noixettes • 2 gousses
d'ail • 3 brins de persil • 20 cl de crème liquide
• 60 g de beurre salé • Sel • Poivre

1. Épluchez soigneusement les topinambours et faites-les cuire dans 1 grande casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres (env. 25 min). Égouttez-les et placez-les dans le bol d'un robot avec la crème liquide. Salez et poivrez, puis mixez fortement pour obtenir une crème onctueuse. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Tenez au chaud.

2. Placez les noixettes sur 1 petite plaque et faites-les torréfier au four à 200 °C pendant 10 min env. Concassez-les grossièrement.

3. Épluchez l'ail et hachez-le avec les feuilles de persil. Faites fondre le beurre dans 1 poêle et faites dorer les noix de Saint-Jacques pendant 1 à 2 min de chaque côté. Débarrassez les saint-jacques et faites revenir le mélange ail et persil dans la même poêle pendant quelques instants.

4. Versez la crème de topinambour dans des assiettes creuses et posez 3 coquilles dans chacune d'elles. Terminez le dressage avec les noixettes et le mélange ail et persil.

NOTRE CONSEIL : inutile d'éplucher les topinambours pour cette recette. La peau, en cuisant, va s'attendrir et donner une belle couleur noisette à la crème. Arrosez la préparation avec un peu d'huile de courge juste avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un mâcon-villages blanc (Bourgogne).

LA RECETTE EN +

CHIPS DE TOPINAMBOUR FRIT

POUR 4 PERS. Lavez et brossez

12 topinambours sans les éplucher.

Tranchez-les finement à la mandoline. Plongez-les dans l'**huile** chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, puis égouttez-les sur du papier absorbant. Assaisonnez-les de **fleur de sel** juste avant de servir.

TOPINAMBOURS ET CHÂTAIGNES AU FOUR

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

• 500 g de topinambours • 200 g de châtaignes sous vide • 2 panais • 4 pommes de terre à chair ferme • 6 gousses d'ail
• 25 cl de crème liquide entière • 2 brins de thym • 1 petit brin de romarin • 5 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Épluchez tous les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Faites-les cuire à l'anglaise dans 1 grande casserole d'eau salée pendant 10 min et égouttez-les.

2. Portez la crème liquide entière à ébullition avec les gousses d'ail écrasées, le romarin et le thym. Coupez le feu et laissez infuser.

3. Allumez le four à 200 °C. Déposez tous les légumes dans 1 plat

à gratin. Ajoutez les châtaignes entières et versez la crème infusée. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et enfournez pour 20 min.

NOTRE CONSEIL : servez ces légumes d'hiver avec une volaille rôtie. Vous pouvez ajouter des carottes, des patates douces... et en faire un plat complet accompagné d'une salade.

NOTRE BON ACCORD : un saint-amour (Beaujolais).



RAIE BRAISÉE, SAUCE ACIDULÉE

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

- 1 kg g d'aile de raie bouclée • 2 échalotes • 2 citrons • 50 g de câpres • 3 brins de persil • 100 g de beurre
- 2 tranches de pain de campagne rassisses • 1 sachet de court-bouillon • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Nettoyez les ailes de raie sous l'eau froide et coupez-les en 4 morceaux. Plongez-les dans 1 casserole avec 2 l d'eau et le sachet de court-bouillon. Portez à ébullition, arrêtez le feu et laissez le poisson dans le liquide pendant 5 min.

2. Coupez le pain en tout petits cubes et faites-les dorer pendant 3 à 4 min dans 1 poêle avec 30 g de beurre. Coupez les citrons à vif et récupérez les segments.

3. Épluchez les échalotes et faites-les blondir pendant 3 min dans l'huile d'olive dans 1 grande sauteuse. Déposez les ailes dans la sauteuse côté peau blanche, ajoutez le reste du beurre et arrosez le poisson avec en laissant cuire pendant encore 7 à 8 min. 2 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les câpres égouttées, le persil haché, salez, poivrez.

4. Ajoutez les segments de citron et les petits croûtons juste au moment de servir.

NOTRE CONSEIL : achetez 2 ou 3 citrons caviar, ouvrez-les en 2 et prélevez les billes pour les ajouter sur le poisson juste avant de servir.

NOTRE BON ACCORD : un bourgogne aligoté (Bourgogne).

AILE DE RAIE POCHÉE AU LAIT ET CURRY

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

• 800 g d'aile de raie • 1 l de lait entier • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 2 brins de thym • 2 c. à soupe de poudre de curry
• 30 g de beurre • 4 brins de cerfeuil • Sel • Poivre

1. Lavez les ailes de raie et coupez-les en 4 morceaux. Faites chauffer le lait dans 1 sauteuse à bords hauts, ajoutez la gousse d'ail écrasée et le thym. Laissez cuire pendant 10 min. Plongez les ailes de raie dans la sauteuse et laissez cuire à tout petits frémissements pendant env. 10 min. Égouttez le poisson et laissez au chaud.

2. Épluchez les échalotes et faites-les blondir dans 1 casserole pendant 3 à 4 min dans le beurre. Passez 40 cl de lait qui a servi pour la cuisson du poisson au-dessus d'1 passoire et ajoutez-le

dans la casserole avec le curry. Salez, poivrez et laissez réduire pendant 10 min. Faites mousser le liquide avec 1 mixeur plongeur.

3. Posez les ailes de raie dans 4 assiettes creuses et versez le lait mousseux tout autour. Ajoutez 1 brin de cerfeuil et dégustez bien chaud.

NOTRE CONSEIL : servez le poisson avec du riz basmati qui va absorber la sauce chaleureuse.

NOTRE BON ACCORD : un riesling d'Alsace.



LA RECETTE EN +

*SALADE TIÈDE DE RAIE,
POMMES DE TERRE VAPEUR*

Pour 6 pers. Cuissez 600 g de **pommes de terre** à la vapeur, pochez l'**aile de raie** dans un court-bouillon parfumé au **laurier** et **vinaigre**. Mélangez la chair encore tiède effilochée et les pommes de terre coupées en rondelles. Assaisonnez d'une **vinaigrette moutarde**, câpres et échalotes. Parsemez de **persil frais**.

PETITS BISCUITS AU CITRON

POUR 1 VINGTAINE DE BISCUITS • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 15 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 citrons jaunes bio • 130 g de beurre 1/2 sel • 2 œufs entiers • 250 g de farine de petit épeautre • 50 g de farine classique T55 • 5 g de levure chimique • 2 sachets de thé Earl Grey • 3 c. à soupe de fleurs séchées • 75 g de sucre en poudre • 4 carrés de sucre (pour le thé) • 50 g de vergeoise brune

1. Coupez le beurre en petits morceaux et passez-le pendant 5 sec au micro-ondes à faible puissance pour le rendre pommade. Placez les farines et la levure dans 1 grand saladier, ajoutez 1 œuf entier + 1 jaune, le beurre, le sucre en poudre et les zestes des citrons. Mélangez bien jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène, divisez-la en 2 et formez 2 boudins. Filmez-les et placez-les au frais pendant au moins 2 h.

2. Enrobez les boudins dans la vergeoise puis coupez-les tous les 3 à 4 mm pour former les biscuits. Posez-les sur 1 plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfournez à 180 °C pour 10 min environ.

Utilisez le blanc d'œuf restant pour badigeonner légèrement une face de chaque biscuit et saupoudrez-la de fleurs séchées. Enfournez de nouveau pour 5 min dans le four chaud éteint pour faire sécher.

3. Pressez le jus des citrons. Préparez 30 cl de thé avec les sachets, sucrez-le à votre convenance et ajoutez le jus de citron. Servez les biscuits avec le thé au citron.

NOTRE CONSEIL : on trouve maintenant des fleurs comestibles séchées très facilement sur le web. Pensez-y plus souvent pour agrémenter des salades, parsemer des poissons...



LA RECETTE EN +

SORBET AU CITRON

Pour 4 pers. Préparez un sirop avec 50 cl d'eau et 200 g de **sucre**. Ajoutez le jus et le zeste de **3 citrons**. Laissez refroidir, turbinez en sorbetière jusqu'à obtenir une consistance glacée et ajoutez 2 blancs d'œufs battus à la fin. Servez bien frais dans des petites coupes décorées d'un brin de **menthe**.

GÂTEAU DE NOËL AU CITRON

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 1 H • CUISSON 45 MIN • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA GÉNOISE : • 4 œufs • 120 g de sucre • 120 g de farine. **POUR LA CRÈME AU CITRON :** • 3 citrons jaunes bio • 3 œufs • 10 g de beurre • 75 g de sucre • 150 g de chocolat blanc. **POUR LE SIROP :** • 2 citrons • 120 g de sucre • 3 c. à soupe de rhum. **POUR LA MERINGUE :** • 3 blancs d'œufs • 150 g de sucre.

1. Préparez la crème. Prélevez les zestes des citrons et pressez leur jus. Versez le tout dans 1 casserole. Fouettez les œufs entiers avec le sucre et ajoutez-les. Commencez à faire cuire à tout petit feu sans cesser de mélanger. Dès que le mélange épaissit, retirez du feu. Cassez le chocolat en petits morceaux et ajoutez-les dans la préparation. Attendez 5 min avant de mélanger au fouet. Versez dans 1 grand bol et placez au froid

2. Préparez la génoise. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les œufs entiers avec le sucre au batteur à vitesse élevée pendant 10 min jusqu'à obtenir une texture mousseuse et très blanche formant un ruban. Tamisez la farine au-dessus de l'appareil et mélangez rapidement à l'aide d'une maryse.

3. Chemisez 1 cercle à pâtisserie à bords hauts de 20 cm de diamètre d'1 feuille de papier sulfurisé beurré. Versez la pâte à génoise dedans. Enfourez pour 30 min. Attendez 5 min avant d'ôter le cercle et laissez refroidir la génoise sur 1 grille.

4. Pour le sirop, faites chauffer le jus du citron, le rhum,

le sucre et 10 cl d'eau. Laissez refroidir.

5. Préparez la meringue. Faites chauffer le sucre avec 30 cl d'eau dans 1 casserole sans mélanger pour atteindre 121 °C. Battez les blancs en neige dans la cuve d'1 robot. Lorsqu'ils sont montés, sans être trop fermes, versez le sirop en mince filet contre les parois sans cesser de battre pendant 5 min.

6. Coupez la génoise en 3 horizontalement. Badigeonnez chaque disque d'un peu de sirop. Étalez 1 peu de crème au citron sur la surface. Recommencez l'opération pour finir par un disque de pâte. Laissez au froid pendant au moins 3 h.

7. Démoulez le gâteau sur 1 plat de service. Avec 1 spatule, recouvrez-le de meringue italienne et brûlez légèrement la surface à l'aide d'1 chalumeau de cuisine.

NOTRE CONSEIL : munissez-vous d'1 thermomètre de pâtisserie. Vous pouvez décorer le gâteau avec des perles d'argent ou des écorces de citron confit.

NOTRE BON ACCORD : un crémant d'Alsace.





Magique champagne

SYNONYME DE JOIE, D'ÉMERVEILLEMENT, DE CÉLÉBRATION,
LE CHAMPAGNE EST LA MEILLEURE FAÇON DE DÉGUSTER DU VIN,
PARTICULIÈREMENT EN CETTE FIN D'ANNÉE. Par Sophie Yovanovitch

Les grandes maisons de champagne appartiennent le plus souvent à des groupes de luxe ou des groupes internationaux ou financiers (LVMH, Pernod Ricard, Crédit Agricole) ou parfois regroupe plus de 5 000 vignerons en coopérative, à l'instar de Nicolas Feuillatte. Certaines encore ont su rester familiales (Laurent Perrier, Billecart Salmon, Vranken, Pol Roger...). Grâce à ces maisons, le champagne bénéficie d'un levier marketing, d'une notoriété très bien entretenue, notamment à l'étranger. Ils sont les bolides de la région. Cette reconnaissance profite aussi aux autres acteurs qui n'ont pas les mêmes moyens financiers, comme les petites coopératives

ou maisons et les vignerons récoltants.

Le consommateur peut préférer le style bien défini des grandes maisons et piocher dans ce qui lui plaît et qu'il retrouve d'année en année. Les amateurs aiment aussi trouver leur pépite chez les plus petites maisons et vignerons au style souvent plus personnel, authentique et affirmé. Il n'y a pas de bons ou de mauvais champagnes, il y a tant de diversité qu'il est impossible de ne pas trouver son bonheur. Aujourd'hui, les enjeux sont de taille entre taxes douanières et changement climatique. Il faut savoir jongler entre tradition, savoir-faire, terroir et marchés internationaux pour rappeler qu'il n'y a de champagne qu'en Champagne.

SPÉCIAL CHAMPAGNE



COUP D'ŒIL



L'appellation Champagne couvre presque **35 000 hectares** de vignes sur presque **320 villages** répartis sur 5 grandes zones géographiques : la montagne de Reims (où se concentrent les pinots noirs), la vallée de la Marne (plantée principalement en pinots meuniers), la côte des Blancs (terre du chardonnay), la côte de Sézanne (qui complémente les chardonnays) et la côte



Plus de **16 000 vignerons**, environ **380 maisons de champagne** (qui font à elles seules presque 80 % de la part de marché) et **125 caves coopératives** pour un chiffre d'affaires d'un peu moins de 6 milliards d'euros et environ **300 millions de bouteilles** produites. En termes de prestige, la Champagne est sans doute la **1^{re} appellation viticole mondiale**.



COMPRENDRE LES ÉTIQUETTES LES TYPES DE CHAMPAGNE

BSA (Brut sans année)

Assemblage de plusieurs années, ils sont les ambassadeurs des grandes maisons et définissent leur style. Ce sont les cuvées les plus vendues sur le marché.

Millésimé

Issu d'une seule année. Ce sont des cuvées qui ont vieilli plus longtemps et sont plus complexes.

Blanc de blancs

Issu uniquement du cépage chardonnay. Souvent très frais, floral, élégant.

Blanc de noirs

Élaboré à base de pinot noir et/ou meunier, il offre des champagnes amples et fruités.

Rosé

Obtenu soit par assemblage (ajout de vin rouge issu de pinot noir) ou par saignée (macération). Ils sont gourmands et fruités.

Cuvées de prestige

La plupart du temps proposées par les grandes maisons, ce sont des cuvées qui ont vieilli de longues années et offrent toujours beaucoup de complexité et une grande finesse.



LES DOSAGES

Ils représentent la teneur en sucre contenue dans chaque bouteille.

Extra-brut

0 à 6 g/L, très sec.

Brut

< 12 g/L, sec et équilibré (le plus courant).

Extra-dry / Extra-sec

12 à 17 g/L, léger moelleux.

Sec

17 à 32 g/L, assez doux.

Demi-sec

2 à 50 g/L, sucré, pour desserts.

Doux

> 50 g/L. Ils n'existent

quasiment plus. Ces champagnes très sucrés ne correspondent plus à nos habitudes de consommation mais offrent une grande capacité de vieillissement.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES DE CHAMPAGNE

Chardonnay (30 %)

Finesse, fraîcheur, floral, élégant.

Pinot noir (38 %)

Puissance, structure, fruits rouges.

Pinot meunier (32 %)

Rondeur, souplesse, fruité, apte à être bu jeune.

Cépages oubliés

Arbane, Petit Meslier, Pinot blanc, Pinot gris (très minoritaires).

SPÉCIAL CHAMPAGNE



PLUS QUE JAMAIS, LA CHAMPAGNE CÉLÈBRE LA JOIE, L'ART DE VIVRE ET L'ÉLÉGANCE. Par Sophie Menut Yovanovitch



MAGIE CHAMPENOISE

Cette année, la ville d'Épernay endossera avec encore plus de faste ses Habits de lumière pour célébrer les 100 ans de son emblématique Avenue de Champagne. Les 12, 13 et 14 décembre, la capitale du champagne devient un écrin féérique. Fresques lumineuses, spectacles vivants, feu d'artifice, dégustations du divin breuvage, bouchées préparées par des chefs étoilés, défilé de voitures anciennes. Un programme varié pour réchauffer le dernier mois de l'année.



LANSON PRIVATE COLLECTION

Du sur mesure, voilà ce que propose la maison Lanson aux amateurs et passionnés de champagne. L'opportunité de constituer une cave privée en piochant au sein même de la collection maison dans les millésimes anciens et actuels, bénéficier des conseils avisés du chef de caves Hervé Dantan, un service de conciergerie incluant organisation de séjours en Champagne, visites privées...



LE GRUYÈRE AOP SUISSE

EXIGEZ L'EXCELLENCE, SAVOUREZ L'EXCEPTION



ROSSI CONSEIL RCS PARIS B 422 496018 - Septembre 2025



Scannez ce QR-code pour
découvrir les différentes variétés
de Gruyère AOP suisse



Suisse. Naturellement.



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

WWW.GRUYERE.COM

Les Fromages de Suisse. 
www.fromagesdesuisse.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

SPÉCIAL CHAMPAGNE



DORMIR EN PLEIN CŒUR DU VIGNOBLE

Le vigneron Christian Gosset et sa compagne Marie viennent d'ouvrir une maison d'hôtes en plein cœur du grand cru historique d'Aÿ. Audace et élégance de la déco des quatre chambres, convivialité et détente dans cette région de partage pour mieux appréhender le monde vinicole le temps d'un séjour aux Tanins d'Aÿ.

ET SOUDAIN... LE CHAMPAGNE !

Jusqu'au 6 avril 2026, au musée du Vin de champagne et d'Archéologie régionale, à Épernay, une exposition propose de découvrir l'univers du champagne à travers sa célébration, son image et sa place dans la gastronomie. Plus de 250 objets et œuvres d'art honorent ce « mythe universel ». Le champagne : furieusement moderne !



DR



CHAMPAGNE
VVE FOURNY & FILS

une Famille, un Clos, un Premier Cru



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

SPÉCIAL CHAMPAGNE



Y A DE LA JOIE !

Joie et optimisme, voilà ce qu'il nous faut pour finir l'année ! La maison Canard-Duchêne s'allie au duo d'artistes Pangea. La cuvée Léonie Iconic se drape dans un carré de tissu aux couleurs chatoyantes, à réutiliser en foulard, ruban ou tableau après avoir dégusté le breuvage. Collection capsule à seulement 200 exemplaires. Disponible dès novembre sur la boutique en ligne. 49 €.



ÉLÉGANCE ET SIMPLICITÉ

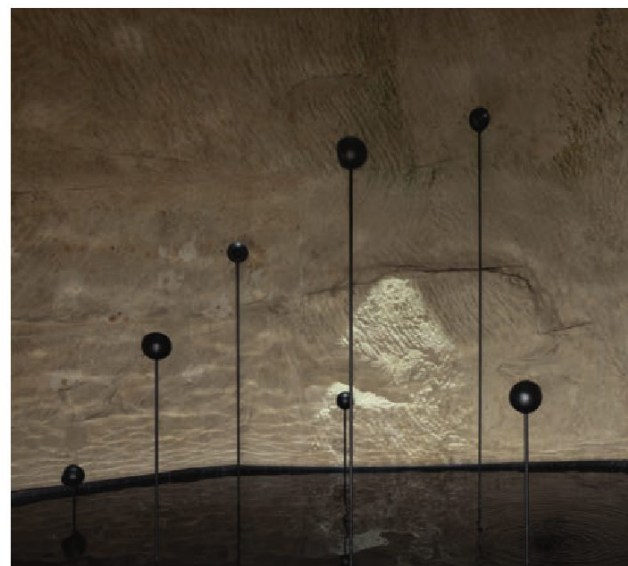
En septembre dernier, la maison de champagne Charles Heidsieck a accueilli l'Asom (Association de la sauvegarde de l'œuf mayonnaise). Six chefs de la région ont réinterprété ce grand classique, à déguster avec du champagne bien sûr pour démontrer une fois encore que les bulles peuvent être partenaires de toute la gastronomie. Rendez-vous l'année prochaine.



MÉMOIRES DE CRAIE

La maison Ruinart, dans la continuité du fort élan artistique qui l'anime, a sollicité l'artiste franco-suisse Julian Charrière pour imaginer une œuvre au sein de ses crayères. *Chorals*, une installation immersive, sonore et lumineuse, rend hommage à la craie et à la vigne, mais aussi au passé millénaire et au changement climatique survenu en quelques décennies. Envoûtant.

DR





CHAMPAGNE

CATTIER

LE DEVOIR D'EXCELLENCE



La famille Cattier célèbre 400 ans d'histoire

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

STYLÉE

Quand le couturier et designer marseillais Simon Porte Jacquemus rend hommage à la cuvée Grande Dame 2018 de la Maison Clicquot, il la drape dans un lin blanc brodé de jaune, la couleur de la maison, et la place dans un coffret revêtu d'un tissu « toile du marais ». Coffret La Grande Dame 2018 par Simon Porte Jacquemus, 220 €. Édition limitée.



« LE 3 », ADRESSE ÉLÉGANTE AU CŒUR DE REIMS

Pour son 40^e anniversaire, la maison Thiénot ouvre un lieu exceptionnel dédié à l'univers du champagne. Stratégiquement située entre la cathédrale et la gare, la bâtisse dévoile un parcours immersif qui permet de découvrir 1 km de caves historiques ainsi qu'une cuverie souterraine de 10 m de haut, un cloître végétalisé, un bar à champagne panoramique, mais surtout un hôtel de 12 chambres et une suite avec terrasse privée. Un spa complétera l'offre en fin d'année.



TABLE CRÉATIVE

Au cœur de son siège historique de Saint-Nicaise à Reims, la maison Taittinger a inauguré Polychrome. Bien plus qu'un simple restaurant, le lieu rend hommage à l'art de l'assemblage de la Champagne. Le chef Charles Coulombeau est le premier à avoir interprété le concept. Ici, l'expérience est globale et le visiteur dialogue à table entre les vins de la maison et les produits de la saison. Le goûteur devient acteur et assemble sa propre palette gustative dans un lieu élégant qui marie l'art et la gastronomie. À tester avant ou après une visite de cave.

ICONIC*



* Iconique



— *EF* —
Excellence Française

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584

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

Portraits

CHAMPAGNE

VIGNERONS INDÉPENDANTS, CAVES COOPÉRATIVES, PETITES OU PLUS GRANDES MAISONS, TOUS ÉCRIVENT L'HISTOIRE DU CHAMPAGNE À LEUR FAÇON... Par Sophie Menut Yovanovitch

CHAMPAGNE SAINT PHILIBERT LA NOUVELLE AVENTURE

Il faut être déterminé et courageux aujourd'hui pour créer son entreprise et se lancer dans l'aventure du vin. Dans la famille de Tony Gaudinat, on est coopérateur, à Festigny, au cœur de la vallée de la Marne, depuis neuf générations. Tony, avec sa femme Sabrina à ses côtés, voulait aller jusqu'au bout de ses vignes en faisant ses vins. Il en rêve depuis tout petit lorsqu'il marchait sur ses terres avec son père et son grand-père. Dans la vallée du Flagot, il s'est donc lancé après s'être formé et a démarré à partir d'une feuille blanche. À côté de la maison familiale, un pressoir, une cuverie, une chaîne d'embouteillage et d'étiquetage, un caveau face aux vignes de 13 hectares plantés essentiellement en meunier

ont vu le jour. En cave, parce qu'il n'aime pas être cantonné à un cadre, assisté d'un œnologue, il s'essaye à la vinification en fûts de plusieurs tailles, en amphores de grès, et très nouvellement de granit. Il présentera en cette fin d'année ses premiers flacons. Tous mettent en avant le terroir et les villages dont ils sont issus. Village Festigny est un vin qui représente l'exploitation. Assemblé avec plus de 80 % de meunier, il est à la fois complexe et très pur en bouche, tout en verticalité. Nesle-le-Repons est issu de deux parcelles de chardonnay cultivées sur un sol marnocrayeux qui donne une autre idée du cépage. À peine dosée comme toutes les cuvées maison, elle traduit pureté et finesse, le style de Tony. Village Venteuil, à majorité pinot noir quasiment complanté avec chardonnay et meunier et assemblé au pressoir, est un champagne est dans la fraîcheur et la minéralité, pas du tout écrasant.





CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE COOPÉRATIVE HAUTE COUTURE

Simon Diaz, le nouveau chef de cave, est arrivé en plein cœur de l'été pour reprendre les rênes de la cave coopérative fondée en 1963. Aujourd'hui, elle regroupe environ 200 adhérents pour 165 ha de vignes répartis sur 12 communes, principalement sur la côte de Sézanne, prolongement de la côte des Blancs plantée principalement en chardonnay. Le Champenois a travaillé dans les maisons Giraud et Peters. « Ici, je n'ai pas un seul patron, mais autant que d'adhérents. » Les modes de culture diffèrent selon les vignerons et tous se réunissent avant les



vendanges pour définir la ligne à respecter. Puis les adhérents viendront goûter les vins clairs. La coopérative ne produit pas plus de 300 000 bouteilles par an. Simon opère un gros travail de dégustation pour isoler les lots issus du patchwork du Sézannais. La maison propose quatre gammes aux

amateurs : Côte, Les Chemins, Autolyse, Millésime. Allant de cuvées sur le fruit et accessibles à des vins à l'approche parcellaire ou d'autres au long vieillissement en cave. La cuvée Le Chemin emprunté est un blanc de blancs à haute valeur ajoutée, à l'image de la maison. Élevé 60 mois sur lattes, c'est un champagne de gastronomie singulier, complexe, balançant entre finesse et puissance. Une très belle expression du chardonnay.



CHAMPAGNE BOIZEL

FAMILLE ET AUTHENTICITÉ

La maison a été fondée en 1834 à Épernay. En 1872, Édouard, le fils des fondateurs, alors que la mode de l'époque est aux vins très sucrés, choisit d'élaborer un champagne brut moins dosé. Plus tard, son petit-fils, René, après la cuvée Blanc de blancs lancée par ses parents, choisit l'année 1961 pour lancer la cuvée Joyau de France, le flacon iconique de la maison, élaboré seulement dans les bons millésimes (16 millésimes aujourd'hui) et vieilli 10 ans en cave. Dans les années 1990, la cinquième génération, Christophe et Évelyne Roques-Boizel, la fille de René, l'installe sur la prestigieuse Avenue de Champagne à Épernay et poursuit la recherche et l'aventure : cuvées élevées sous-bois, cuvées non dosées... En 2010, Florent et Lionel, leurs deux fils, rejoignent l'aventure et perpétuent la dynamique insufflée par leurs parents.



La famille exploite aujourd'hui 7 hectares de vignes en propre en plus

des 80 autres en apports. Chaque année, la maison collabore avec de nouveaux artistes et la cuvée « Boizel By » change de visage.

À côté de La Cuvée brute Réserve, assemblée des trois cépages et de vins de réserve (belle rondeur et beaucoup de gourmandise avec ses notes pâtisseries et d'amandes), Lionel et Florent ont eu envie de montrer la spécificité de leurs parcelles en lançant deux flacons : un chardonnay planté à Villers-Marmery, sur un secteur de pinot - un vin très concentré à la grande finesse, une bouche délicate tout en dentelle. Tours-sur-Marne est un pinot noir dense et gourmand aux notes de framboises.



DR

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



La quintessence de l'art du Champagne élaboré par des vignerons

DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE

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



CHAMPAGNE DEUTZ ENTRE TRADITION ET ÉLÉGANCE

Ne cherchez pas Caroline Latrive, la cheffe de cave de la maison depuis 2022, dans les soirées mondaines, vous la trouverez plutôt à Aÿ, selon la saison en train de goûter les vins clairs, assembler, surveiller, étudier... Rémoise, elle n'a jamais quitté sa région de cœur. Après avoir travaillé quinze ans pour la maison Ayala, elle accepte de reprendre les rênes de la maison quasi familiale, à la suite de Michel Davesne, à la condition qu'il l'accompagne dans la transition. Ils ont travaillé quatorze mois main dans la main avant qu'elle se lance, bien rodée. La maison a été créée en 1838 par deux immigrants prussiens, William Deutz et Pierre-Hubert Geldermann, négociants en vin basés à Aix-la-Chapelle. Dès le début, la maison porte une grande attention à la provenance de ses raisins. Aujourd'hui, elle exploite 50 hectares, dont 39 en propriété, et reçoit des apports pour 250 hectares. Certaines familles travaillent depuis des générations avec elle, créant cette authenticité et les valeurs de transmission que Deutz revendique. On le constate en poussant

la porte de l'ancienne bâtisse où vivaient les propriétaires. Rien n'a changé ou presque. Meubles anciens et tableaux de famille font renaître le passé. La cuverie (et ses 220 cuves qui permettent d'isoler chaque parcelle) est à deux pas, les bureaux ont trouvé leur place dans d'anciennes chambres et les pièces principales sont ouvertes aux amis de la famille. Un chef à demeure régale d'une cuisine qui s'accorde au



plus près des cuvées. Le brut Classic est la cuvée emblématique et représente 80 % de la production. Chaque année, Caroline et ses équipes repartent d'une page blanche. « C'est compliqué, mais passionnant, confie-t-elle. On démultiplie les essais d'assemblage. » Ici, une base 2021 composée des 3 cépages et de 57 % de vins de réserve. En bouche, c'est un bouquet de fruits gourmands. Précis, frais et plein d'allant. Un vin très aimable. La célèbre cuvée Amour est restée 9 à 10 ans en cave et reflète l'histoire d'une rencontre entre le temps et le terroir, issue de chardonnays de la côte des Blancs en majorité, auquel on ajoute 5 % venus de la montagne de Reims pour apporter une touche aromatique et exotique. C'est un champagne rayonnant en 3D : vertical, profond et élancé.

DR

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



Moments CHAMPAGNE

FINI LE CLICHÉ DE LA COUPE DE CHAMPAGNE RÉSERVÉE À L'APÉRITIF.
DERRIÈRE SES BULLES DORÉES, SE DÉVOILE UN VIN D'UNE INCROYABLE DIVERSITÉ,
COMPAGNON DE TOUT UN REPAS. Par Sophie Menut Yovanovitch



POUR SE METTRE EN APPÉTIT

**GOSSET****Zéro dosage, 56 €.**

Quand une grande maison se lance dans le zéro dosage, cela donne un très beau flacon au nez gourmand. L'attaque est fraîche avec une belle tension minérale. Ce vin ne va pas fatiguer les palais. On l'ouvre dès l'apéro. S'il en reste, on continuera avec un plateau d'huîtres.

**PIERRE GIMONNET**
Spécial Club Cramant
Grand cru 2018, 105 €.

Un blanc de blancs subtil et élégant. Issu du grand cru de Cramant et proposé par l'excellente maison familiale. Des bulles comme de la dentelle et un côté tonique. De la pureté qui se mêle à belle intensité minérale. Un vin à la belle personnalité.

**ROGER COULON**
Esprit de Vriigny 1^{er} cru,
85 €.

La cuvée joue la carte du terroir sans fard. Il a été élaboré à partir de trois parcelles les plus représentatives. Assemblé en pinot noir, meunier et chardonnay sur une base 2018. Pas de dosage, une bulle ultra-fine, de la salinité et de la minéralité.

**VINCENT COUCHE**
2015, 70 €.

Un vin vivant issu de la côte des Bars cultivé en biodynamie. Zéro dosage, une bouche friande de pomme verte soutenue par des bulles extra-fines et une longueur en bouche infinie. Pur et démonstratif, un champagne moderne et engagé.

**DRAPIER**
Quattour Blanc
de quatre blancs, 80 €.

Une cuvée manifeste du talent et de l'originalité de la famille. Du chardonnay assemblé à trois cépages oubliés. Un nez au fruité intense et une bouche sur des notes de raisins juste cueillis et de pommes très douces. Fin, sur la fraîcheur et une superbe minéralité.

**HERBERT & CO**
1000 % meunier, 79 €.

Un champagne d'une toute jeune maison habillée originalement de bleu. 1000 pour raconter le fruit, les beaux amers, la douceur mêlée à une finale saline et le meunier maîtrisé pour s'offrir éclatant et généreux. Pour célébrer sans fatiguer son palais.

ON EN FAIT TOUT UN REPAS

**THIÉNOT****Immersion 2017, 75 €.**

Pour marquer l'ouverture de 3, son lieu immersif en plein cœur de Reims, la maison présente cette nouvelle cuvée en blanc de blancs issue de grands crus. Avec sa belle robe d'or profond, il est charnu et crémeux, avec des notes briochées et une pointe d'exotisme. Parfait pour ouvrir le palais.

**PIPER-HEIDSIECK**
Blanc de noirs
Essentiel, 54 €.

Le pinot noir, cépage roi de la maison, s'allie avec le meunier pour proposer un flacon plein d'allant tout en fruit et en gourmandise. En bouche, des notes d'agrumes et de la minéralité. Un vin joyeux que l'on déguste avec de la charcuterie ou plus tard avec un poisson noble.

**PHILLIPE GONET**
3210 blanc de blancs,
53 €.

3 années de vieillissement, 2 terroirs, 1 cépage, 0 dosage. Une cuvée très expressive et sans artifice. Un nez un peu exotique sur la mangue et le litchi. Des notes très vives, citronnées et pamplemousse. Traçant, salin et tendu équilibré par des notes de fruits mûrs. Pour se désaltérer.

**COLLERY**
Empyreumatic
2014, 86 €.

Un grand cru assemblé en 90 % pinot noir et 10 % chardonnay, très original avec lequel il faut prendre le temps. Un nez très expressif sur le grillé et le tabac, soutenu par des notes de cédrat que l'on retrouve dans une bouche où se mêlent aussi les fruits exotiques et la vanille.

**VIEILLE FRANCE**
Blanc de blancs, 50 €.

Une toute nouvelle cuvée pour la marque rachetée en 2003 par la famille Rapeneau. Il porte bien son nom ce champagne resté plus de 14 ans en cave. Élégant et enrobé, avec des notes de brioche et un parfait équilibre qui nous ramène dans un salon un peu chic où on le déguste lentement.

**VVE FOURNY & FILS**
Monts de Vertus 2017, 61 €.

De l'adversité naît la rareté, aiment à préciser, à propos de ce blanc de blancs, les frères Fourny, à la tête de cet excellent domaine. L'année compliquée a offert un champagne très gourmand aux notes de fruits jaunes, un côté crémeux, opulent mais dans l'élégance représentative de son terroir de Vertus.

 ampagne Brut Réserve



EXPLORING DEPTH*

LES CRAYÈRES CHARLES HEIDSIECK,
CAVES GALLO-ROMAINES MILLÉNAIRES
PHOTOGRAPHIÉES PAR LJUBODRAG ANDRIC

CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

* Explorer la profondeur

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



TARLANT

La Vigne d'or, 105 €.

Un 100 % meunier non dosé et un vrai vin de vigneron expressif et gastronomique. Il a de la mâche et des notes chaudes épicées, des bulles plus qu'évanescentes pour rappeler que le champagne est d'abord un vin. À savourer avec un curry de viandes blanches.



DE SAINT-GALL

So Dark 2016, 52,50 €.

Un 100 % pinot noir de la montagne de Reims. On l'attendait profond et complexe, mais ses notes citronnées et sa fraîcheur le rendent tonique et fin. Il se marie avec la volaille de Noël ou rebooste toutes les fins de soirée languissantes. Désaltérant et sans lourdeur.



PHILIPPONNAT

Blanc de noirs Extra-Brut 2019, 76 €.

La maison est une des premières à avoir proposé en 2006 des cuvées en 100 % pinot noir. Un millésime très réussi. Exubérant, fruité et très charmant. Vinifié sous-bois, il n'en a pas les notes vanillées mais beaucoup de fraîcheur et une finale un peu poivrée délicate.



YANNICK PREVOTEAU

Perle des Treilles, 32 €. Pinot noir et chardonnay sont restés 48 mois sur lies. Un vin dans la finesse, élané, délicat, une mousse onctueuse, quelques notes acidulées et une finale minérale rafraîchissante. À déguster avec une côte ou des ris de veau. Excellent rapport qualité prix.



MÉTHODE FRANCIS POUILLON

Chemin du bois 2017, 150 €. Un 100 % pinot noir sans sucre, grandi sur Mareuil-sur-Aÿ. Un vin à la couleur cuivrée, au nez et à la bouche oxydatifs et crémeux, quelques notes de mirabelle, de pomme. Beaucoup de complexité et de patiné et une belle finale saline et croquante. Un vrai nectar.



DEVAUX

Stenopé 2014, 77 €.

Un nez d'une gourmandise inouïe, entre vanille, cacao et fruits secs que l'on trouve dans une bouche fraîche et subtile et des notes de citron noir. Une amertume délicate. Un vin un peu à part qu'il faudra ouvrir à l'apéritif ou avec des viandes et des volailles crémeuses.



LECLERC BRIANT

Rosée de saignée extra-brut, 59 €. Du fruit, du fruit et encore du fruit avec cette cuvée en biodynamie. Crémeux et frais, charnu et pulpeux, complexe et facile à déguster, pourquoi pas avec des tranches de parme ou un burger.



A & J DEMIÈRE

Symbole La Côte du diable, 67 €. Un 100 % meunier qui n'a rien de diabolique. Il est un enchantement de finesse et de singularité. Issu du millésime 2018, sans dosage. Une bouche tout en délicatesse, des bulles évanescentes, des arômes dans la finesse et un joli fruit. À déguster avec un carpaccio de saint-jacques.



PALMER & CO

Blanc de blancs 2018, 61 €. La maison réussit décidément ses blancs de blancs. Aidés peut-être par une année exceptionnelle mais surtout par des chardonnays de qualité cultivés sur un terroir de pinot et une grande maîtrise en cave. Un vin d'une grande pureté entre énergie du fruit, délicatesse et profondeur. Avec une sole grillée.



LANSON

Noble 2012, 200 €. La cuvée prestige se dévoile dans un nouveau millésime. À majorité chardonnay allié au pinot noir, il garde le meilleur des deux et s'offre fin et structuré. De la fraîcheur et des notes délicates de noisette et d'agrumes soutenus par une écharpe éclatante. Un très beau flacon à savourer avec un homard à la vanille.



BILLECART SALMON

Nicolas François 2012, 175 €. La cuvée a été créée en 1964 en hommage au fondateur de la maison. Complexe et très généreuse, oscillant entre notes biscuitées, citron, vanille et une finale qui se révèle à l'aération sur des arômes d'épices. Son millésime lui apporte de la tension. Un grand vin pour une sole meunière au citron.



VAUCELLE

Terre natale, L'écho des vallons, 38 €. Un 100 % pinot noir dont une partie a vieilli un an dans un fût de chêne. Des notes tout en rondeur avec des touches de noisette et de pomme, légèrement épicées sur une belle matière fraîche à déguster avec un pain d'épices.

AVIZE

MESNIL-SUR-OGER

LOUVOIS

BISSEUIL

VERTUS

MAREUIL-SUR-Aÿ

GRAUVES

CUMIÈRES

LA SENSATION BB*



*"Notre signature Maison,
un champagne gorgé
de fruits et d'épices,
il est à la fois délicat,
profond et suave."*

Cédric Thiébault
Chef de Caves



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

*des bulles 30% plus fines avec une mousse donnant une saveur crémeuse

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



TERMINER EN BEAUTÉ



PANNIER

Blanc velours, 81 €.

Une cuvée de fête et de gastronomie à la bulle très fine. Une fraîcheur étoffée et un superbe équilibre apporté par la balance parfaite des chardonnays et des pinots qui le composent. Une élégance à marier avec des coquilles Saint-Jacques snackées.



BOLLINGER

B16, 140 €.

Issu d'une année contrastée qui a sans doute demandé la plus grande attention en cave. Une majorité des merveilleux pinots noirs de la montagne de Reims qu'affectionne la maison, un champagne qui a attendu sept ans pour exprimer son côté soyeux et raffiné. À déguster avec des fruits rouges.



DE LOSSY

Rosé T22, Tirage de la 161^e année, 350 €.

La maison créée en 1862 renaît de ses cendres avec panache et offre à cette cuvée un magnifique écrin. Assemblé des 3 cépages et de vin rouge de Verzenay, il est un vin de plaisir et de joie apportant richesse, fraîcheur et fruit. En bouche, une corbeille de fruits rouges. Frais et charmeur.



CATTIER

Brut millésime 2015, 58,90 €.

Assemblé des 3 cépages phares de la région, un champagne expressif et généreux, ambassadeur du style de la maison sur un magnifique millésime. Des notes d'écorces d'orange confite et de fruits rouges mûrs, équilibrées par de la fraîcheur et de la minéralité. Avec un brie truffé.



CHARLES HEIDSIECK

Rosé 2018, 120 €.

Composé de pinot noir et chardonnay. Un nez comme une corbeille de fruits. Une belle matière soyeuse et beaucoup d'aromatique balançant entre fruits rouges et agrumes, avec une finale un peu poivrée. Généreux et précis en même temps. À déguster sur un fromage basque et sa confiture de cerise noire.



RARE CHAMPAGNE

2012, 170 €.

Exotique, riche et solaire comme l'année qui l'a vu naître. Un champagne aux bulles fines, une bouche juteuse et complexe soutenue par une trame d'agrumes et une finale saline et très persistante. On l'ouvre avec de la truffe blanche ou plus sérieusement avec un carpaccio d'ananas.



FRANCK BONVILLE

Grand cru, Blanc de blancs 2018, 49,50 €.

Des bulles très fines pour ce champagne à la belle amertume qui donne une belle idée des balances de blancs davantage dans la gastronomie et qu'il faudra ouvrir avec un plateau de fromages pour apprécier sa finesse et son onctuosité.



BRUNO PAILLARD

Cuvée 72, 69 €.

L'excellente maison fête cette année les 40 ans de sa réserve perpétuelle. 72 pour 36 + 36, le nombre de mois de maturation. Assemblé avec cette fameuse cuvée perpétuelle et la vendange nouvelle, il se révèle pur et ample comme tous les vins du domaine, avec des notes miellées, fruits secs et safran subtil.



DUMÉNIL

Réserve 26, 39 €.

Les trois cépages qui constituent cette cuvée ont grandi à Chigny-les-Roses et font partie de la réserve perpétuelle de la maison constituée en 1996. Aujourd'hui, 26 millésimes la constituent et donnent un vin complexe et gourmand au nez beurré. Une petite merveille à déguster avec un beau fromage.



BESSERAT DE BELLEFON

Cuvée des Moines 2012, 180 €.

Un blanc de blancs, ambassadeur de prestige de la maison et vin de gastronomie. Riche et précis, très profond et plein de vivacité, une belle texture tout en finesse. Marié avec du fromage de vache ou de brebis, il exprime alors toute sa subtilité.



JOSEPH PERRIER

La Côte à Bras, 87,50 €.

Une cuvée parcellaire de pinot noir issue de l'année 2016 que la maison produit sur une parcelle, un cépage et une année. Une belle robe presque cuivrée pour ce vin tout en vivacité, avec des notes de zestes de pamplemousse et une finale saline. À déguster avec un vieux comté ou une salade d'agrumes.



TAITTINGER

Comtes de Champagne 2014, 190 €.

Ses amateurs attendent chaque nouveau millésime de cette cuvée mythique avec impatience. Il résume tout ce que devrait être un grand champagne : subtilité, précision, gourmandise. Salivant, salin, caressant et dynamique à la fois, il se déguste avec un brillat-savarin, ou tout seul.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVIII.1


CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU



Entreprise



Certifiée

*Le sens
d'un Grand Cru*

champagne-mailly.com

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

Krug De l'individualité naît la générosité

IL FAUT PLUS DE 200 CUVÉES SUR 20 ANS
POUR DONNER NAISSANCE À UNE
NOUVELLE ÉDITION DE KRUG GRANDE
CUVÉE. UN VÉRITABLE ART DE L'ASSEMBLAGE.

Par Bertrand Bellanger

Clos du Mesnil, 9 heures du matin. L'équipe du comité de dégustation au grand complet nous emmène dans les vignes. Dégustation de vins tranquilles de l'année 2024, « les pieds dans la parcelle ». Rien de mieux pour appréhender la philosophie Krug et son art de l'assemblage.

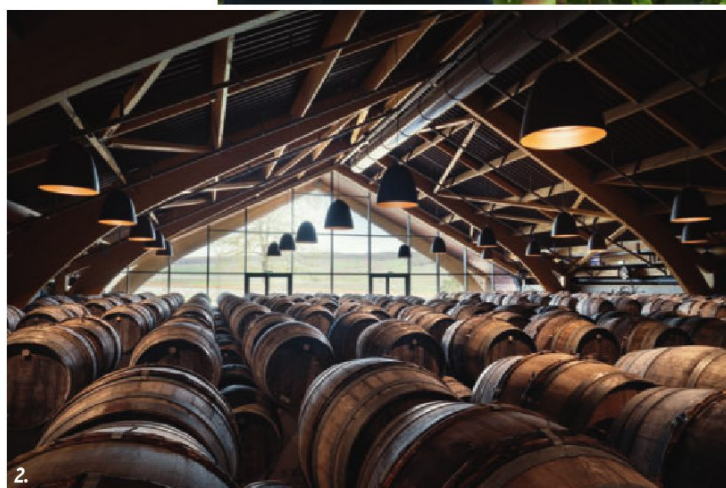
Le clos, c'est 1,8428 hectare précisément pour 2024. Du plus prestigieux champagne au monde. Vendangé cette année sur six jours entre un point et l'autre de la parcelle (alors que l'on pourrait tout faire en une journée). C'est que chez Krug, on aime défier la tutelle du temps. Toujours le choix de l'excellence, jamais celui de la logistique. Et une obsession : capter la nature au bon moment, pousser chaque parcelle à la maturité voulue et la récolter au moment où le goût semble parfait. Topographie, érosion, exposition... à cent mètres près, on obtient une typicité différente. Seul bon moyen d'identifier le moment idéal de cueillette : déguster des baies. Si c'est bon, il faut y aller. Dans les 24 heures après avoir croqué dans des raisins parfaits, tout doit être vendangé. 48 heures plus tard, on sera sur la pêche, les fruits plus mûrs. Pas le style de Krug.

En goûtant des vins tranquilles issus de raisins provenant de trois points différents du clos, la démonstration est évidente. Ici, on croque dans un citron. Un peu de fraîcheur, de structure et de tension en promesse. Là, ce sont les fruits exotiques que l'on convoque. Plus de maturité et plus d'aromatique aussi. Plus au nord, le vin est puissant en bouche, plus roulant. La finale est impressionnante, saline, intense. En quelques minutes et trois échantillons, l'art de cultiver l'individualité - l'esprit Krug - s'esquisse majestueusement.

Respecter l'identité de chaque parcelle. Comprendre comment chacune fonctionne. Travailler à la vigne, terroir >>>



1.



2.

1. Julie Caviel, chef de caves Krug. 2. Le Clos du Mesnil, réputé pour la pureté de ses chardonnays, est l'un des deux clos (ceints de murs) devenus emblématiques de la Maison. 3. « Joseph », le nouveau site de vinification durable de la maison Krug, inauguré en 2024, écoconçu et à la pointe de la modernité, est pensé pour s'intégrer harmonieusement au paysage.



3.



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



En perpétuel mouvement,
par nature

sovine

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



Le comité de dégustation : des femmes et des hommes d'horizons, de générations et de sensibilités diverses pour une richesse d'expression aussi puissante dans les esprits que dans les jus.



Dans ce chai à l'esthétique aboutie, 4 300 fûts et la promesse d'une des plus inspirantes balades en Champagne.

par terroir, avec chacun des cent vigneron du Cercle des vigneron Krug, sous contrat avec la maison, et faire en sorte, à chaque fois, sur les 400 parcelles susceptibles d'entrer dans une cuvée, qu'une parcelle égale un vin. On ne cherche pas quelque chose de parfait mais de la typicité, de l'expression. Élégance et finesse à partir de ce terroir d'Avize. Générosité, vivacité, tension avec ces jus de Trépail. Rondeur et plus de gras sur cette parcelle du Sézannais. Un petit côté croquant, frais, et un cassis superbe à Sacy. Intensité et élégance aux Riceys...

Krug s'offre ainsi un incomparable terrain de jeu : près de 400 nuances de champagne qui viennent s'ajouter aux 4 300 fûts de vins de réserve constituent la palette la plus inspirante. Une balade dans toute la Champagne.

Six mois de dégustations s'enchaînent. Environ 5 000 notes sont enregistrées chaque année avant même d'envisager l'assemblage des différentes cuvées. On goûte et regoûte à plusieurs périodes, les vins de l'année et près de 200 de réserve. On fait les choix. Ce qui va aller en réserve, en rosé, voire en distillation... S'ensuit une dernière semaine, décisive, avec charge pour Julie Cavil, chef de caves, de se projeter dans l'assemblage idéal : faire que la nouvelle édition de Krug Grande Cuvée, offre, à chaque gorgée, l'expression la plus généreuse de la Champagne.

Krug Grande Cuvée 180° Édition

Il faut près de vingt ans pour donner naissance à une nouvelle édition. Refusant de subir la contrainte de l'année, la maison ne fait pas « un millésime » mais « autour d'un millésime » pour offrir tous les ans la plus belle expression malgré les aléas climatiques. La 180° Édition est élaborée autour de la récolte 2024, à partir de 56 % de vins de l'année et 44 % de vins de réserve. L'assemblage se compose de 180 vins différents, sur 13 années de vendanges, la plus ancienne remontant à 2006. Elle est mise en bouteille cette année. Mais l'on attendra patiemment 7 ans avant de la voir sur le marché.



Krug Grande Cuvée 173° Édition

Créée autour du millésime 2017, La Grande Cuvée 173° Édition quitte cette année les caves. On laisse bien volontiers son nez sur le verre... Beaucoup de choses à dire : maturité, gourmandise, fraîcheur... Pureté et élégance la caractérisent. La marque de la grande Maison.



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 dans les trésors caribéens.

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

Présence des invités sous réserve de désistement en cas de force majeure. Document non contractuel. Droits réservés PONANT. ©Studio PONANT - Aurélie Court, Elvia Giannitelli / © Adeline Monier. IMO13120040.



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



SPÉCIAL CHAMPAGNE

À la table de... Pierre Sang

LE CHEF PIERRE SANG ENTRETIENT UN LIEN D'AMITIÉ DEPUIS DE LONGUES ANNÉES AVEC LA MAISON DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER. IL NOUS PRÉPARE 3 RECETTES CRÉATIVES AUTOUR DE FLACONS QU'IL AFFECTIONNE.

Textes Sophie Yovanovitch. Photos Josselin Rocher de La Forest Divonne



LIEU JAUNE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE

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

• 4 filets de lieu jaune • 1 noix de gingembre • 1/4 de chou rouge • Quelques pousses de capucines • 15 cl de lait • 30 g de beurre • 40 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Ôtez la peau des filets de lieu, découpez des morceaux de 60 g et roulez-les sur eux-mêmes pour former des ronds. Ficelez-les.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans 1 sauteuse à bords hauts. Lorsque le liquide atteint 65 °C, placez-y les morceaux de poisson et laissez cuire pendant 15 min. Ôtez du feu et conservez au chaud.
3. Lavez et hachez le chou rouge. Épluchez le gingembre et hachez-le. Faites revenir les deux éléments dans le beurre chaud. Au bout de 5 min, versez le lait et continuez la cuisson pendant env. 15 min, jusqu'à ce que le chou soit tendre. Salez et mixez finement la préparation. Passez-la au tamis.
4. Répartissez la purée sur les assiettes et déposez au-dessus 1 morceau de lieu confit. Salez, poivrez et décorez avec des pousses de capucine.

LES CONSEILS DE PIERRE SANG : servez ce plat avec des pickles de chou rouge et des graines de moutarde, une crème de radis noir et un gel piquillo.

LE BON ACCORD : blanc de blancs brut nature. Un champagne tout en fraîcheur avec une finale vive et citronnée.



PORC, SAUCE MOUTARDE À LA COREENNE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 30 MIN • ASSEZ FACILE
• UN PEU CHER

• 600 g de secreto de porc • 2 pommes de terre • 1 noix de gingembre
• 40 g de beurre • 3 c. à soupe de moutarde coréenne • 2 c. à soupe de cannelle
• 5 c. à soupe de sauce soja • 3 c. à soupe de sucre • 5 cl d'huile de pépins de raisins • Sel • Poivre. POUR LA GARNITURE : • 500 g de panais • Quelques pousses de roquette • 10 cl de crème liquide • Muscade • Sel • Poivre.

1. Préparez la garniture. Épluchez les panais et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire avec la crème liquide pendant env. 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade et mixez fortement. Laissez au chaud.

2. Pelez et hachez le gingembre, placez-le avec la cannelle et l'huile de pépins de raisin dans 1 petite casserole et faites chauffer. Ajoutez la sauce soja et le sucre et laissez cuire pendant 10 min. Laissez refroidir.

3. Coupez le porc en 4 tranches épaisses. Placez-les chacun dans 1 sac de conservation et répartissez le contenu de la casserole dedans. Fermez-les hermétiquement et placez-les dans 1 cuit-vapeur. Laissez-les cuire pendant 20 min à 90 °C.

4. Coupez les pommes de terre en grosses frites et faites-les dorer pendant 15 min dans le beurre. Sortez les morceaux de porc de leur sachet. Mélangez la marinade et la moutarde coréenne. Servez les morceaux de porc avec la purée de panais et les pommes de terre. Répartissez la sauce sur le dessus et décorez avec les pousses de roquette.

BON À SAVOIR : le secreto est un morceau de porc situé entre l'épaule et la poitrine, à un emplacement caché qui lui a donné son nom. Persillé et entrelardé, il est juteux et savoureux. On le trouve chez les charcutiers spécialisés ou on peut le commander sur internet. La moutarde coréenne (karashi) se trouve dans les épiceries asiatiques.

LE BON ACCORD : cuvée Héritage. Élaboré exclusivement avec des vins de réserve, un vin mature tout en élégance.

POIRES POCHÉES ET ÉCUME AU CHOCOLAT

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

• 2 grosses poires • 150 g de sucre. POUR LA GLACE : • 250 g de chocolat noir à 70 % • 40 cl de crème liquide • 20 cl de lait • 10 g de miel • 2 feuilles de gélatine

1. Préparez la glace. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans 1 verre d'eau froide. Cassez le chocolat en petits morceaux. Faites chauffer le lait avec le miel. Ajoutez la gélatine égouttée dans le liquide chaud et versez le tout sur le chocolat. Mélangez bien pour le faire fondre.

2. Versez la crème froide et mixez au mixer plongeur sans incorporer d'air. Placez la préparation dans 1 bac au congélateur.

3. Épluchez les poires, coupez-les en gros quartiers et épépinez-les. Faites chauffer 50 cl d'eau avec le sucre et laissez-les pocher à feu doux pendant 15 à 30 min selon leur maturité. Laissez refroidir.

4. Servez les poires avec une belle quenelle de glace au chocolat.

LES CONSEILS DE PIERRE SANG : ajoutez quelques gouttes de sauce caramel et quelques pétales de fleurs au moment de déguster.

LE BON ACCORD : cuvée rosée. Un champagne de macération issu de pinot noir aux notes gourmandes de fruits rouges.



Sous le signe DE LA FÊTE!

LES REPAS FESTIFS SONT L'OCCASION DE SORTIR DE JOLIS FLACONS ET DES VINS PLUS ABORDABLES QUI S'ACCORDERONT À MERVEILLE DE L'ENTRÉE AU DESSERT. QUE L'ON PRÉFÈRE DES CUVÉES EN BLANC, ROUGE, ROSÉ RACÉ VOIRE VIN ORANGE OU SPIRITUEUX, TOUT EST POSSIBLE. Par Béatrice Delamotte



BEAUJOLAIS-VILLAGES

Château de Pougelon, La Centenaire 1919 2022, 45 €.

Issue d'une sélection parcellaire de très vieilles vignes, cette cuvée éditée à 985 bouteilles seulement réinvente les codes du beaujolais. Si l'on retrouve les marqueurs classiques du gamay, c'est l'intensité du vin qui surprend. Texture chatoyante, trame fraîche.



CHINON

Teyras de Grandval 2023, 17 €.

Dès les premiers arômes, on est séduit par un bouquet expressif de petits fruits rouges et noirs, les parfums subtils de la violette et de la pivoine. Sur la rondeur et la fraîcheur, la bouche offre un bel équilibre entre fruit éclatant, trame minérale et finale persistante aux accents délicatement épicés.



POUILLY-FUME

Joseph Mellot, L'Original 2022, 45 €

Intense et complexe, le nez développe des arômes de fruits à noyau et une touche florale. La bouche est ample et riche, avec une trame minérale et une élégante tension. Belle richesse aromatique sur les fruits blancs avant une finale saline.



CAIRANNE

Domaine Boisson, Les Sables 2022, 26 €.

Bruno Boisson a joué avec la maturité en attendant fin octobre pour vendanger ses raisins. Alors qu'on pourrait s'attendre à un vin lourd, c'est tout l'inverse que l'on retrouve dans le verre avec un bouquet floral subtil, un fruit frais et pimpant et des épices douces. On adore !



MOULIS-EN-MÉDOC

Château La Garricq 2022, 24 €.

De la douceur avant toute chose, comme dirait Verlaine. Dès les premiers arômes, c'est la tendresse qui domine, avec des parfums floraux subtils. En bouche, la matière se fait caressante, les tanins se font oublier et il ne reste qu'un fruit très pur et élégant, pour le plaisir.



IRANCY
Simonnet-Febvre,
Les Mazelots 2023, 14,40 €. La petite appellation en rouge de l'Yonne recèle des vins superbes, à l'instar de cette cuvée à la robe rubis intense. Dès les premiers arômes, on est séduit par les fruits noirs mûrs et les épices chaudes. En bouche, l'intensité de la matière et la douceur des tanins sont parfaitement équilibrés.



EOLA-AMITY HILLS (OREGON)
Roserock, Pinot noir 2023, 39,10 €. D'un rubis parfait, la robe laisse place à des arômes de cacao et de cola qui évoluent vers un nez frais aux accents d'épices et de fruits rouges. En bouche, la cerise domine, soulignée par des notes de canneberge et de prune, accompagnées par des tanins soyeux.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU
Château Troplong Mondot 2015, 140 €. Dès les premiers arômes, la maturité du millésime s'impose avec des notes de fruits rouges compotés et un côté chaleureux, solaire. La matière a conservé une belle structure, portée par des tanins fondus et une trame mentholée.



CÔTES CATALANES
Château de l'Ou, Secret de schistes blanc 2022, 24 €. Ce pur grenache gris déploie des arômes gourmands de pêche et de crème de citron. Généreuse, la bouche évolue vers des notes de fleurs blanches qui s'équilibrent avec un boisé élégant et fin. La finale se montre élancée et très minérale.



PAUILLAC
Château Pédesclaux 2015, 45 €. Le temps n'a rien ôté à l'intensité de la robe d'un grenat profond. C'est au nez que la complexité s'impose entre cassis, épices et écorce d'orange sanguine. En bouche, les épices prennent le dessus et le volume de la matière s'appuie sur des notes de tabac.



PERNAND-VERGELESSES
Domaine Chanson, 1^{er} cru Vergelesse 2022, 55,70 €. Les fruits rouges et noirs imposent leurs arômes au premier nez avant que les épices et le cacao n'apportent une dimension supplémentaire. En bouche, un léger boisé se lie à une matière charnue et dense avant une finale minérale, qui évite toute lourdeur.



CÔTES-DE-BOURG
Château Beaulieu, Cuvée 1868 2023, 55 €. La robe d'or pâle aux reflets argentés laisse place à un bouquet intense et raffiné marqué par les agrumes, le buis et les fleurs blanches, associés à un boisé délicat. Ample et suave, sans lourdeur, la bouche est portée par une fine acidité qui laisse envisager une réelle garde.



CRÉMANT DE BOURGOGNE
Domaine du Château Ph. le Hardy, Grand Ducal 2020, 23 €. Issu d'une unique parcelle, ce blanc de blancs a passé 40 mois sur lattes. Sous des bulles tout en finesse, on découvre un bouquet charmeur dédié aux fruits mûrs. En bouche, l'acidité et la gourmandise se marient harmonieusement.



JURANÇON
Domaine Cauhapé, Noblesse du temps 2020, 30,40 €. Vendangé après les premières gelées, le petit manseng déploie une palette aromatique qui fait la part belle aux fruits confits, au miel et aux amandes. La bouche se montre suave, avec des notes de pomme cuite, de fruits à l'eau-de-vie voire de truffe blanche. La finale garde une fraîcheur très plaisante.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Maison Tardieu-Laurent, Vieilles Vignes blanc 2024, 45 €. Les fruits blancs mûrs ouvrent un bouquet somptueux, entre tendresse pulpeuse et intensité solaire. Tout est en place en bouche. La matière déroule notes minérales, sensation chaleureuse avant une finale rappelant les nuits fraîches du printemps.



RHUM (COSTA RICA)

Pura Vida, XO, 49,90 €.
Seul rhum produit au Costa Rica, ce XO est un dessert en soi avec ses arômes de crème brûlée, de pain d'épices et de fruits flambés (banane, ananas). Autant de saveurs qui se retrouvent dans une bouche riche et complexe. La finale évolue sur le bois de cèdre, le pruneau et la fleur d'oranger.



SAUMUR

Bouvet Ladubay, Brut de Loire, rosé brut, 9,50 €.
De la fraîcheur et de l'élan pour cette cuvée rosée à ouvrir à l'apéritif. Des notes d'agrumes, accompagnées de la gourmandise des fruits rouges. De jolies bulles bien intégrées et de la générosité. S'il en reste, on continuera à la déguster avec du saumon fumé.



VIN DE FRANCE

Gérard Bertrand, Soleilla 2022, 190 €.
Une robe entre l'or et le cuivre, un nez de liqueux, mais c'est bien un vin orange qu'on déguste. En bouche, une délicate amertume soutenue par une belle rondeur. De la structure, mais pas de tanins, un côté rancio qui va relever les sauces, et au final un vrai numéro d'équilibriste.



BELGIQUE

Domaine La Falize, Chardonnay 2022, 55 €.
Voilà qui va faire parler ! Un vin belge... Pas de plaisanterie, mais une cuvée aux arômes intenses de fleurs blanches et d'agrumes rafraîchissants. La bouche séduit par une texture ample et soyeuse, portée par une tension et une acidité équilibrées. La finale est minérale et fraîche.



BERGERAC

Maison Wessman, Saint-Cernin N°1 2018, 49 €.
Complexe et profond, le nez mêle des arômes de cerise, de noisette et d'épices, accompagnés d'un boisé subtil. Ample et soyeuse, la bouche enchante le palais avant une finale longue aux notes de griotte et d'épices douces, tout en rondeur.



ROSÉ DES RICEYS

Champagne Gremllet, Rosé des Riceys 2022, 28 €.
Une robe rouge saumonée aux reflets ocrés. Des arômes éclatants de fruits rouges frais et de pâte de fruits, relevés par une touche de rose poivré se prolongent par des notes délicatement anisées. La bouche ample et gourmande ravit avant une finale subtilement vanillée.



CÔTES-DE-PROVENCE

Château Minuty, Gabriel 2021, 50 €.
D'une robe rouge brillant, ce vin dévoile des arômes de fruits noirs, de mûre compotée et de pruneau. En bouche, cannelle et réglisse déploient leurs notes chaleureuses dans une matière d'une grande finesse. Profondeur et fraîcheur signent la finale. N'hésitez pas à le carafier.



SAINT-JOSEPH

François Grenier, Domaine 2023, 17 €.
Sous une robe pourpre, on découvre des arômes de fruits noirs (sureau, myrtille, mûre) et une touche d'épices chaudes tandis que la violette ne fait que passer. En bouche, la matière est intense et corsée, avec des tanins encore fermes.



ALSACE

Cave de Turckheim, Riesling Brand, 17,45 €.
Sur le coteau qui surplombe le village, le terroir granitique permet d'élaborer ce riesling riche et puissant, aux arômes d'agrumes. La matière est très séduisante, sèche et nerveuse, avec une longueur et une élégance notables. La finale aux accents d'ananas frais reste minérale.



BEAUNE

Louis Jadot, Theurons 1er cru 2018, 48,20 €.
Dès les premiers effluves, on est séduit par un bouquet entièrement dédié aux fruits rouges mûrs qui se lient à une touche de réglisse. En bouche, la matière ronde, soyeuse et ample charme, épaulée par des tanins veloutés. La fraîcheur reprend ses droits en finale. Un grand vin de garde.



PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMONT PYRÉNÉEN



MADIRAN | PACHERENC DU VIC-BILH | PACHERENC DU VIC-BILH SEC

• APPELLATIONS D'ORIGINES CONTRÔLÉES •

plaimont.com



PLAIMONT_VIGNERONS

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

GÂTEAUX DE RÊVE POUR RÉVEILLONS ENCHANTÉS

NOUS AVONS DEMANDÉ À 7 CHEFS PÂTISSIÈRES
ET PÂTISSIERS DE NOUS PARTAGER LEUR DESSERT
POUR ILLUMINER VOS TABLES DE FIN D’ANNÉE.
DÉCOUVREZ LEURS CRÉATIONS ORIGINALES
POUR ILLUMINER NOËL.

Photos Valérie Lhomme, adaptation Sophie Yovanovitch





Duo complice et créatif, le talentueux Christophe Felder et Camille Lesecq, ancien chef pâtissier du Meurice, se sont rencontrés au Crillon où se produit leur coup de foudre amical. Aujourd'hui, ils signent ensemble des créations raffinées, alliant avec gourmandise tradition et modernité. Ils ont quitté Paris en 2012 pour ouvrir Les pâtisseries, à Mutzig.



LES BUTTERBREDELE

*de Christophe Felder
et Camille Lesecq*

POUR 80 PIÈCES • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

• 240 g de beurre mou • 2 œufs + 1 jaune
pour la dorure • 125 g de farine T55
+ 300 g • 100 g de sucre semoule
• 30 g de sucre vanillé • 25 g de poudre
d'amandes • 25 g de sucre glace • 1 g
de vanille liquide • 1 g de bicarbonate

1. Tamisez les 125 g de farine. Placez-la dans 1 grand récipient avec le beurre mou, la vanille, le sucre semoule, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et le sucre glace. Fouettez l'ensemble sans le faire blanchir.
2. Incorporez les œufs et mélangez bien. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les 300 g de farine restante tamisée et le bicarbonate. Mélangez une dernière fois et laissez la pâte reposer pendant 1 h au frais.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur.
4. À l'aide d'emporte-pièces, découpez des motifs variés. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu puis enfournez pour 15 à 20 min. Laissez refroidir avant de déguster.

LES CONSEILS DE CHRISTOPHE ET

CAMILLE : vous trouverez des emporte-pièces de formes différentes à la période de Noël. Sur les marchés de Noël en Alsace, on trouve ces petits biscuits sur de nombreux stands, ils font vraiment partie de la tradition.





Chef pâtissier du Trianon Palace à Versailles depuis 2008, cet enfant de restaurateurs est d'abord attiré par la cuisine avant d'être finalement séduit par la pâtisserie. Discret, généreux et toujours de bonne humeur, Eddie Benghanem propose des créations élégantes et gourmandes, où rigueur et savoir-faire classique s'allient à une créativité tout en douceur et en subtilité.



LE PAIN D'ÉPICES

d'Eddie Benghanem

POUR 6/8 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • BON MARCHÉ

POUR LE CAKE : • 5 oranges • 3 citrons
• 15 g de beurre doux • 2 œufs entiers
• 65 g de pâte d'amandes • 35 g de farine
T 55 • 25 g de sucre muscovado • 15 g de
sucre cassonade • 2 g de levure chimique
• 4 c. à soupe de miel liquide • 2 c. à soupe
de sirop d'érable • 1 c. à soupe d'épices
à pain d'épices • 15 g d'huile d'olive. **POUR
LE SIROP D'IMBIBAGE :** 10 cl de purée de
fruits de la passion • 10 cl de miel liquide
• 1/2 c. à café d'épices à pain d'épices.
POUR LE GLAÇAGE : 140 g de sucre glace.

1. Préparez le cake. Préchauffez le four à 160 °C. Beurrez 1 moule à savarin de 14 cm de diamètre. Faites fondre le beurre dans 1 casserole, ajoutez les zestes de citron et d'orange. Mélangez la pâte d'amandes, le sucre muscovado et le sucre cassonade dans la cuve d'un robot muni d'une feuille. Versez progressivement le sirop d'érable et le miel. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez le beurre fondu, mélangez bien. Incorporez l'huile d'olive et les œufs. Mélangez bien. Tamisez la farine, la levure et les épices à pain d'épices. Ajoutez-les et mélangez délicatement. Versez le tout dans le moule et enfournez pour 18 à 20 min.
2. Préparez le sirop d'imbibage. Versez tous les ingrédients dans 1 casserole. Ajoutez 30 cl d'eau et faites chauffer.
3. Démoulez le gâteau à la sortie du four sur 1 grille et versez le sirop chaud dessus. Laissez refroidir.
4. Glacez le gâteau. Mélangez le sucre glace et 2 belles c. à soupe d'eau. Recouvrez-en le pain d'épices uniformément. Enfourez-le pour 45 sec pour faire sécher le glaçage. Remplacez le gâteau sur 1 grille pour le faire refroidir.

LE CONSEIL D'EDDIE : décorez le cake avec des étoiles de badiane et des rondelles d'orange confite.

Sur son compte Instagram, elle se présente comme engagée, féministe et passionnée. Jeune cheffe pâtissière talentueuse, Marion Goettlé se distingue par une pâtisserie contemporaine et sensible, à la fois esthétique et gourmande, qui traduit une vraie recherche d'émotion et de finesse. Alsacienne revendiquée et fille de restaurateurs, elle a ouvert son café Mirabelle dans le onzième arrondissement de Paris et régale les habitués en mode salé et sucré.



LE GÂTEAU AUX NOIX DE MAMIE YVETTE

de Marion Goettlé

POUR 4/6 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN
• CUISSON 20 MIN • ASSEZ FACILE
• BON MARCHÉ

POUR LE GÂTEAU : • 200 g de noix torréfiées • 1 citron • 200 g de beurre • 3 œufs • 200 g de sucre • 200 g de farine • 10 g de levure chimique • 5 cl de rhum. **POUR LE GLAÇAGE :** • 1/2 citron • 100 g de sucre glace. **POUR LA SALADE D'AGRUMES :** • 2 oranges • 2 clémentines • 15 cl de vin rouge • 5 cl de jus d'orange • 1 bâton de cannelle • 2 étoiles de badiane • 2 clous de girofle.

1. Préparez le gâteau. Coupez le beurre mou en petits morceaux et placez-le dans 1 saladier. Versez le sucre et commencez à battre au fouet électrique. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Puis ajoutez les noix en continuant de mélanger.

2. Tamisez la farine et la levure et ajoutez-les. Zestez le citron et ajoutez les zestes et le rhum. Mélangez à nouveau avant de verser la préparation dans 1 moule à manqué. Enfournez à 180 °C pour 20 min.

3. Préparez le glaçage. Mélangez le sucre glace et le jus d'1/2 citron. Badigeonnez le gâteau de glaçage à la sortie du four. Laissez refroidir.

4. Préparez la salade. Faites chauffer le vin et le jus d'orange pendant 5 min. Ajoutez la cannelle, la badiane, les clous de girofle. Laissez refroidir le mélange. Découpez les oranges et les clémentines en suprêmes. Versez le vin refroidi à travers une passette sur les quartiers d'agrumes.

5. Découpez le gâteau en triangles et servez-les accompagnés de suprêmes.

LES CONSEILS DE MARION : je fais torréfier les noix au four à sec pendant 15 min. Je sers le gâteau avec une quenelle de glace aux amandes.





Chef pâtissier du Palace le Ritz Paris pendant plus de dix ans, François Perret a décidé de devenir un pâtissier globe-cooker. Il se déplace aussi bien au Moyen-Orient qu'en Sicile, Corée ou Pays-Bas pour partager son savoir et ses créations. On retrouve un peu de son univers ludique dans un ouvrage qui sort à propos pour les fêtes de fin d'année.



L'ENTREMET AU CHOCOLAT

de François Perret

POUR 4/6 PERS. • PRÉPARATION 50 MIN

• CUISSON 25 MIN • ASSEZ FACILE

• BON MARCHÉ

POUR LE BISCUIT : • 125 g de chocolat noir à 70 % • 6 œufs entiers + 4 jaunes • 150 g de sucre. **POUR LA MOUSSE :** • 135 g de chocolat noir à 70 % • 4 blancs d'œufs • 2 jaunes d'œufs • 12 cl de crème liquide • 30 g de sucre • 2 feuilles de gélatine. **POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :** • 20 cl de crème liquide • 300 g de sucre • 10 cl de sirop de glucose • 60 g de cacao en poudre • 4 feuilles de gélatine • Sel. **POUR LE STREUSEL :** • 85 g de beurre • 100 g de farine • 100 g de sucre • 100 g de poudre d'amandes • Sel • 15 g de cacao en poudre.

1. Préparez le biscuit. Faites fondre le chocolat dans 1 casserole au bain-marie à 45 °C. Montez

les œufs entiers et les 4 jaunes avec le sucre au fouet électrique. Le mélange doit doubler de volume.

2. Préchauffez le four à 150 °C. À la main, versez 1/3 du mélange dans le chocolat fondu à l'aide d'un fouet puis ajoutez le restant délicatement avec 1 maryse. Remplissez 1 cercle inox de 10 cm x 4,5 cm de hauteur à moitié avec ce mélange. Enfouissez pour 20 min. Laissez refroidir, démoulez et laissez le gâteau au réfrigérateur.

3. Préparez la mousse. Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux quelques sec au micro-ondes. Montez la crème en chantilly pas trop ferme. Battez les jaunes d'œufs avec 20 g de sucre au fouet électrique. Fouettez les blancs d'œuf en neige avec le reste du sucre.

4. Faites ramollir la gélatine dans 1 verre d'eau froide. Mélangez le 1/3 du chocolat fondu avec les jaunes d'œuf. Ajoutez le reste du chocolat délicatement. Égouttez la gélatine, faites-la fondre pendant 5 sec au micro-ondes et ajoutez-la à la préparation. À l'aide d'un maryse, ajoutez la crème chantilly et les blancs d'œufs délicatement.

5. Préparez le glaçage. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans 1 verre d'eau froide. Faites chauffer 10 cl d'eau à 125 °C avec le sucre. Faites

chauffer la crème, le glucose et 1 pointe de sel dans 1 autre casserole à 80 °C. Versez ce mélange sur le sirop de sucre. Mélangez puis versez sur le cacao en poudre. Égouttez les feuilles de gélatine, ajoutez-les dans le mélange chaud pour les faire fondre. Mixez le tout et réservez au frais.

6. Préparez le streusel. Mélangez le beurre mou avec le sucre au batteur électrique. Ajoutez le reste des ingrédients. Formez 1 boudin, enveloppez-le dans le film alimentaire et laissez refroidir pendant 2 h au réfrigérateur. Lorsque le boudin est bien froid, râpez-le avec 1 grosse râpe à carotte. Parsemez une fine couche sur 1 plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez cuire pendant 12 min à 160 °C.

7. Procédez au montage. Posez le gâteau sur 1 grille. Garnissez-le de mousse au chocolat avec 1 poche à douille. Faites chauffer le glaçage quelques sec au micro-ondes et versez-le sur le gâteau. Laissez couler l'excédent et lissez-le à l'aide d'un spatule. Remettez le gâteau au froid pour figer le glaçage puis décorez-le avec le streusel sur le dessus.

LE CONSEIL DE FRANÇOIS : je prépare le glaçage la veille et je le laisse au froid.

Après avoir longtemps travaillé à l'Hôtel Plaza Athénée sous la houlette d'Alain Ducasse, elle est sacrée Meilleure pâtissière du monde en 2019. Jessica Préalpato s'impose par son style unique, qu'elle qualifie de « desseralité », qui révèle la pureté du fruit et respecte son équilibre naturel. On peut s'en régaler à Paris, à l'hôtel San Régis et au salon de thé Louvre Paris, ou dans l'Eurostar.



LA TARTE À L'ORANGE ET PESTO DE CRESSON

de Jessica Préalpato

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 45 MIN

• CUISSON 40 MIN • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE SABLÉE : • 70 g de beurre mou

• 1 petit œuf • 100 g de farine de khorasan torréfié ou de farine de riz • 25 g de farine de châtaignier • 2 c. à soupe de miel

de châtaignier • 15 g de poudre d'amandes

• Sel. **POUR LA CRÈME D'AMANDES :**

• 1/2 orange • 50 g de beurre mou • 1 œuf

• 50 g de poudre d'amandes • 3 c. à soupe de miel de tilleul. **POUR LA MARMELADE :** • 300 g

de clémentines corses • 1 petite noix de gingembre frais • 5 cl de jus de citron • 5 cl

de jus de clémentine • 2,5 cl de jus de yuzu •

55 g de sucre complet • 4 g de pectine. **POUR**

LE PESTO AU CRESSON : • 120 g de feuilles de cresson • 1 c. à soupe de jus de citron • 1 c.

à soupe de poudre d'amandes • 5 cl d'huile

d'olive • Sel • Poivre. **POUR LA FINITION :**

• 3 oranges • 1 douzaine de kumquats.

1. Préparez la pâte. Au robot, mélangez le beurre et le miel à la feuille. Ajoutez les farines, la poudre d'amandes, 1 pincée de sel et l'œuf. Mélangez bien, formez 1 boule. Filmez-la et laissez-la au frais pendant 12 h. Étalez-la et garnissez 1 cercle à pâtisserie. Faites-la cuire pendant 10 min au four préchauffé à 160 °C.

2. Préparez la crème. Mélangez le beurre et le miel au robot. Ajoutez en alternant la poudre d'amandes et l'œuf. Prélevez les zestes de la demi-orange et mélangez bien. Versez cette crème sur le fond de pâte précuit et refroidi et remettez au four à 160 °C pour 10 min.

3. Préparez la marmelade. Épluchez les clémentines à vif. Mixez-les grossièrement au robot. Placez-les dans 1 casserole. Ajoutez 50 g de sucre, le gingembre haché et les jus d'agrumes. Faites compoter pendant 15 min et ajoutez la pectine mélangée à 5 g de sucre. Mélangez bien et poursuivez la cuisson pendant 5 min. Laissez refroidir.

4. Préparez le pesto. Mixez les feuilles de cresson avec l'huile d'olive et ajoutez le jus de citron. Salez et poivrez. Ajoutez la poudre d'amandes et mixez encore.

5. Prélevez les suprêmes des oranges et coupez les kumquats en lanières. Ajoutez la marmelade sur la tarte refroidie puis dressez le pesto par-dessus à la poche à douille. Décorez avec les suprêmes d'orange et les kumquats.

LES CONSEILS DE JESSICA : j'ajoute quelques pousses de coriandre et des pétales de fleur et je fais couler quelques gouttes d'huile d'olive sur la tarte juste avant de la servir.





Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, le Breton Arnaud Larher incarne une pâtisserie généreuse et audacieuse, où technique de haute précision et touches d'originalité se mêlent pour séduire les amateurs de douceurs. Après avoir travaillé avec Pierre Hermé, il a ouvert ses propres boutiques à Paris et à l'étranger. Il franchit aujourd'hui une nouvelle étape dans son parcours en intégrant la célèbre maison Fauchon.

LA BÛCHE AUX CLÉMENTINES

d'Arnaud Larher

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 10 MIN • UN PEU DÉLICAT • BON MARCHÉ

POUR LA GÉNOISE : • 3 œufs • 45 g de beurre • 65 g de pâte d'amandes 50 %
• 80 g de sucre semoule • 110 g de farine. **POUR LA MARMELADE :** • 200 g de clémentines
• 150 g de sucre • 4 g de pectine • 2,5 g d'acide citrique (facultatif). **POUR LA CRÈME AU BEURRE :** • 25 cl de crème anglaise (10 cl de lait entier + 70 g de sucre + 3 jaunes d'œufs + 1/2 gousse de vanille) • 200 g de beurre doux. **POUR LA CRÈME MOUSSELIN :** • 35 cl de crème au beurre • 15 cl de crème pâtissière • 75 g de crème de marron.
POUR LE SIROP D'IMBIBAGE : • 50 g de sucre semoule • 1/2 gousse de vanille.

1. Préparez la génoise. Préchauffez le four à 180°C. Coupez la pâte d'amandes en petits morceaux. Chauffez un peu la cuve de votre robot pour ramollir la pâte et commencez à la battre avec le sucre. Battez les œufs, ajoutez-en 1/3 dans la cuve, mélangez à la feuille, puis au fouet et ajoutez le reste des œufs. L'appareil doit former 1 mousse légère.
2. Faites fondre le beurre dans 1 casserole et ajoutez-lui un peu de l'appareil. Mélangez bien et versez le tout dans la cuve. Mélangez alors avec 1 maryse du centre vers les bords puis ajoutez la farine tamisée. Étalez l'appareil à génoise dans 1 cadre posé sur 1 plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pour 8 min. Laissez refroidir.
3. Préparez la marmelade. Épluchez et coupez les clémentines en quartiers. Épépinez-les. Mettez-les dans 1 casserole avec 10 cl d'eau et l'acide. Faites chauffer l'ensemble à 40 °C. Ajoutez 50 g de sucre et la pectine en mélangeant avec 1 maryse. Portez à ébullition. Versez le sucre restant et faites bouillir de nouveau. Mixez au mixer plongeant pas trop finement. Placez dans 1 bol. Filmez au contact. Réservez au réfrigérateur.
4. Préparez la crème au beurre. Faites chauffer la crème anglaise et laissez-la refroidir à 40 °C. Ajoutez le beurre coupé

en petits morceaux. Mélangez au fouet. Réservez au frais.

5. Préparez la crème mousseline. Dans la cuve d'1 robot, montez la crème au beurre pour obtenir une texture de mayonnaise. Ajoutez la crème pâtissière et la crème de marrons.

6. Préparez le sirop. Faites chauffer 8 cl d'eau avec la gousse de vanille fendue et grattée et 50 g de sucre dans 1 casserole.

7. Procédez au montage. Posez la génoise sur 1 feuille de papier cuisson. À l'aide d'1 pinceau, imbibez-la de sirop. À l'aide d'1 poche à douille, dressez 1 bande de marmelade en haut et en bas du biscuit, puis dressez la moitié de la crème mousseline sur toute la surface. Roulez le biscuit sur lui-même en ramenant le biscuit vers vous et en vous aidant du papier. Laissez-la bûche au froid pendant 1 heure.

8. Recouvrez la bûche avec le reste de la crème mousseline. Réservez-la au congélateur pendant 1 h et sortez-la 30 min avant de la déguster.

LES CONSEILS D'ARNAUD : fractionnez la réalisation en préparant la crème au beurre et la crème mousseline la veille. Je la décore avec des segments de clémentine ou d'orange confite, des petites meringues sur lesquelles j'ajoute un peu de marmelade.

QUE FAUT-IL BOIRE AVEC UN DESSERT ?

Pour certains surtout pas de vins qui rajouteraient du sucre sur du sucre. Pour d'autres l'accord avec des vins doux, moelleux est une évidence.

Comme souvent, les mariages sont affaires de goût.

Voilà quelques pistes à suivre.

Avec les gâteaux fruités, comme une tarte aux fruits rouges ou une salade de saison, misez sur un vin moelleux léger : un Moscato d'Asti ou un Coteaux-du-Layon relèveront la fraîcheur des fruits sans alourdir le palais. Les desserts au chocolat appellent des boissons plus intenses : un porto, un maury rouge, ou même un vieux whisky ou un rhum ambré servi sur glace feront écho à la profondeur du cacao. Avec les desserts glacés que l'on trouve souvent pendant les fêtes ou les pâtisseries légères, préférez la vivacité d'un champagne blanc de blancs ou rosé, un cidre doux ou un thé vert au jasmin. Pour les amateurs de douceurs orientales ou d'épices, un thé noir vanillé, un oolong ou un chai latté offrent une alternative sans alcool, légère et raffinée.





Surnommée la « fée des confitures », Christine Ferber, pâtissière et chocolatière alsacienne, est reconnue dans le monde entier pour son savoir-faire artisanal, ses confitures d'exception et son amour des saveurs authentiques. Dans son village de Niedermorschwihr, cette abeille infatigable passe de la pâtisserie aux charmes d'antan, reprise par ses parents il y a plus de 60 ans, à son laboratoire ultramoderne où sont élaborés confitures et chocolats.

LA BÛCHE AUX MARRONS

de Christine Ferber

POUR 6/8 PERS. • PRÉPARATION 1 H

• CUISSON 8 MIN • ASSEZ FACILE

• BON MARCHÉ

POUR LA GÉNOISE : • 30 g de beurre

• 5 œufs • 75 g de farine type 45 • 125 g

de sucre en poudre • 50 g de fécule de maïs.

POUR LE FOURRAGE : • 400 g de crème de

marron • 200 g de crème fraîche épaisse.

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE : • 50 g de

sucre en poudre • 10 cl de grand marnier.

POUR LA GANACHE : • 250 g de chocolat

noir • 30 g de beurre • 10 cl de lait. **POUR**

LA DÉCO : • Petites meringues • Écorces

d'orange confite • Crème de marron.

1. Préparez la génoise. Préchauffez le four à 220 °C. Dans le bol d'un robot, mélangez les œufs entiers et le sucre à l'aide du fouet afin d'obtenir une crème mousseuse et pâle. Incorporez la farine tamisée en pluie, la fécule de maïs, puis le beurre fondu. Mélangez alors à l'aide d'une spatule en bois. Coulez la préparation sur 1 plaque de cuisson de 40 cm X 30 cm recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Tassez en tapant un peu la plaque avant de l'enfourner pour 8 min.

2. Préparez la ganache. Râpez le chocolat dans 1 terrine. Faites chauffer le lait et le beurre dans 1 casserole et versez le tout sur le chocolat. Mélangez délicatement à l'aide d'un fouet. Réservez la ganache au froid.

3. Préparez le fourrage. Mélangez la crème fraîche fouettée et la crème de marron. Retournez la plaque de cuisson et la génoise sur 1 feuille de papier sulfurisé. Ôtez le papier de cuisson.

4. Préparez le sirop en mélangeant les ingrédients et 10 cl d'eau. Imbibez la génoise au pinceau avec ce sirop. Étendez la crème sur le biscuit en fine couche. Roulez-le sur lui-même pour former 1 bûche. Placez-le au congélateur pour au moins 2 h.

5. Sortez la ganache du froid et faites-la ramollir au bain-marie. Sortez la bûche du congélateur et glacez-la avec la ganache. Remettez au froid pour qu'elle durcisse.

6. Décorez la bûche avec des vermicelles de crème de marron (à la poche à douille), des meringues, des cubes d'écorce d'orange...

LES CONSEILS DE CHRISTINE : je prépare la bûche 2 ou 3 jours à l'avance et je la laisse au congélateur ; la ganache la veille, et je la glace et la décore le jour même. Embellissez-la avec des copeaux de chocolat, des marrons glacés...



Et si l'Audace

était autant dans la terre
que dans le verre ?

- Viticulture raisonnée
- Transition vers l'agroécologie
- Méthodes alternatives

On vous dit tout :



wolfberger.com

Guillaume, viticulteur-coopérateur



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

Réveillons **À chacun son tempo !**

LORSQUE LES FÊTES DE LA FIN DE L'ANNÉE ARRIVENT, NOUS N'AVONS PAS TOUJOURS LES MÊMES ENVIES EN MATIÈRE DE MENUS. CERTAINS CÉLÈBRENT LA TRADITION, LORSQUE D'AUTRES NE VEULENT PAS SE RUINER OU PRIVILÉGIENT LA LÉGÈRETÉ. L'ESSENTIEL EST DE SE FAIRE PLAISIR COMME DANS LES RECETTES QUE NOUS VOUS PROPOSONS.

Recettes et stylisme Coralie Ferreira. Photographies Aimery Chemin.





Un dîner facile et pas cher

VELOUTÉ DE MARRON AU FOIE GRAS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 20 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 80 g de foie gras mi-cuit • 400 g de marrons
cuits au naturel (sous-vide ou en bocal)
• 1/2 pomme verte • 2 échalotes • 60 cl de lait
• 20 g de beurre • 1 bouquet garni • Sel • Poivre

1. Pelez et hachez les échalotes. Faites fondre le beurre dans 1 casserole et faites-y revenir les échalotes pendant 3 min.

2. Ajoutez les marrons et faites-les revenir pendant 2 min. Ajoutez le bouquet garni puis versez le lait. Salez et poivrez. Faites cuire pendant 15 min.

3. Ôtez le bouquet garni et mixez finement avec 50 g de foie gras, ajoutez de l'eau si besoin pour obtenir une texture veloutée.

4. Lavez la pomme et coupez-la en petits dés.

5. Servez le velouté avec des copeaux de foie gras restants et les dés de pomme verte.

NOTRE BON ACCORD : un santenay (Bourgogne).

LINGUINE AU CITRON, AUX ŒUFS DE TRUITE, ANETH

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 10 MIN
• CUISSON 15 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 300 g de linguine • 100 g d'œufs de truite
• 1 échalote • 1 citron jaune • 4 brins d'aneth
• 15 cl de crème fleurette • 2 c. à soupe d'huile
d'olive • Sel • Poivre

1. Pelez et hachez finement l'échalote. Faites chauffer 1 sauteuse avec l'huile d'olive et faites dorer doucement l'échalote pendant 5 min. Versez la crème fleurette et la moitié de l'aneth et faites chauffer doucement. Salez et poivrez.

2. Portez à ébullition 1 grande marmite d'eau salée. Faites-y cuire les linguine selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet pour une cuisson *al dente*.

3. Lorsque les pâtes sont cuites, réservez une tasse de leur eau de cuisson avant de les égoutter. Versez les pâtes et l'eau de cuisson réservée dans la sauteuse avec la crème, ajoutez les zestes et la moitié du jus de citron et faites cuire pendant 2 min à feu vif.

4. Hors du feu, ajoutez les œufs de truite et le reste d'aneth. Mélangez et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un muscadet (Loire).



BÛCHE SEMIFREDDO POIRE ÉPICES, CARAMEL GINGEMBRE

POUR 8 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN
• CUISSON 25 MIN • CONGÉLATION 8 H
• DÉLICAT • ABORDABLE

POUR LE SEMIFREDDO : • 2 poires mûres à point
• 3 jaunes d'œufs • 30 cl de crème fleurette
• 12 speculoos • 1 c. à café d'épices à pain
d'épices • 40 g de gingembre confit • 60 g de
sucre. **POUR LE CARAMEL :** • 12 cl de crème
fleurette • 20 g de beurre 1/2 sel • 1 noix de
gingembre frais • 100 g de sucre • 1 belle pincée
de fleur de sel. **POUR LE DÉCOR :** • 5 cl de crème
fleurette • 2 morceaux de gingembre confit
• Quelques meringuettes.

1. Préparez le semifreddo. Épluchez les poires et coupez-les en morceaux. Placez-les dans 1 casserole avec 20 cl d'eau, les épices et 20 g de sucre. Faites cuire pendant 15 min à feu doux. Versez le reste de sucre dans 1 autre casserole avec 80 ml d'eau. Portez à ébullition et faites cuire jusqu'à ce que le sirop épaississe légèrement (sans caraméliser !).

2. Hachez finement le gingembre confit. Fouettez les jaunes d'œufs puis versez le sirop bien chaud dessus tout en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que vous obteniez une mousse blanche aérienne. Ajoutez le gingembre confit. Fouettez la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit ferme et incorporez-la délicatement à la préparation.

3. Couvrez 1 plat à cake de 10 x 20 cm de papier sulfurisé. Versez la moitié de l'appareil à semifreddo, disposez la moitié des poires et 6 speculoos, versez le reste de l'appareil et terminez en déposant le reste de poires et de speculoos sur le dessus en les enfonçant légèrement. Placez au congélateur pour au moins 8 h.

4. Préparez le caramel. Pelez et hachez le gingembre. Versez la crème fleurette dans 1 petite casserole avec le gingembre et faites chauffer à feu doux sans faire bouillir. Dans 1 autre petite casserole, versez le sucre et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il caramélise. Lorsque le caramel est bien doré, versez la crème chaude filtrée en étant très attentif, cela va bouillir très fort. Mélangez bien et faites cuire à feu doux en mélangeant sans arrêt. Une fois que le caramel est homogène et semi-épais, ajoutez le beurre et la fleur de sel. Réservez.

5. Préparez le décor. Sortez le semifreddo du congélateur et laissez-le patienter pendant 5 min à température ambiante. Fouettez 5 cl de crème en chantilly bien ferme et placez-la dans 1 poche munie d'une douille cannelée. Décorez le semifreddo en alternant meringue et chantilly. Creusez légèrement la chantilly à l'aide du dos d'1 cuillère et garnissez de caramel. Coupez le gingembre en fines lamelles et déposez-les sur le semifreddo. Coupez-le en tranches et servez avec le caramel au gingembre.

NOTRE BON ACCORD : un vieux whisky.

ASTUCE : si le caramel fige, vous pouvez le détendre en le faisant chauffer légèrement au micro-ondes.

Un dîner qui célèbre la tradition



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CLÉMENTINE ET HUILE D'OLIVE À L'ESTRAGON

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 1 MIN • REPOS 2 H • ASSEZ FACILE • ABORDABLE

• 12 noix de Saint-Jacques sans corail • 2 clémentines • 1 bouquet d'estragon • 1 trait de vinaigre de cidre • 10 cl d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Préparez l'huile à l'estragon. Rincez l'estragon et réservez quelques petites feuilles. Faites cuire le reste pendant 1 min dans 1 casserole d'eau salée bouillante. Égouttez et séchez bien. Hachez finement et mixez finement avec l'huile d'olive. Laissez reposer pendant 2 h puis filtrez soigneusement.

2. Pelez les clémentines à vif et prélevez les suprêmes. Récupérez le jus de clémentine de la planche à découper. Mélangez-le avec l'huile à l'estragon et le vinaigre de cidre. Salez et poivrez.

3. À l'aide d'un couteau fin et bien tranchant, coupez les noix de Saint-Jacques en fines lamelles et déposez-les dans les assiettes, ajoutez les suprêmes de clémentine et arrosez avec la vinaigrette. Servez aussitôt avec quelques feuilles d'estragon.

NOTRE BON ACCORD : un chablis (Bourgogne).

SUPRÊME DE PINTADE, SAUCE CRÉMÉE AU VIN BLANC, GRENAILLES SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNE

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN • CUISSON 40 MIN • ASSEZ FACILE • ABORDABLE

POUR LA PINTADE : • 4 suprêmes de pintade • 2 échalotes • 10 cl de crème fleurette • 20 g de beurre doux • 1 c. à soupe de farine • 10 cl de vin blanc • 20 cl de bouillon de volaille • 1 bouquet garni. **POUR LES GRENAILLES :** • 800 g de grenailles • 1 oignon rouge • 2 gousses d'ail • 500 g de champignons mélangés • 2 échalotes • 150 g de châtaignes • 40 g de beurre doux • 2 feuilles de laurier • Sel • Poivre.

1. Nettoyez les grenailles, faites-les cuire pendant 15 min dans 1 casserole d'eau bouillante salée. Pelez l'oignon et émincez-le. Écrasez les gousses d'ail avec la peau. Nettoyez les champignons, recoupez les plus gros. Pelez et hachez les échalotes.

2. Préparez la pintade. Salez et poivrez les suprêmes. Faites fondre le beurre dans 1 sauteuse et faites-y dorer les suprêmes pendant environ 2 min de chaque côté. Réservez-les sur 1 assiette et faites revenir les échalotes pendant 2 min dans la sauteuse. Remettez la viande, ajoutez la farine et arrosez avec le vin jusqu'à ce que l'alcool s'évapore. Versez le bouillon, déposez le bouquet garni et portez à petite ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 25 min. Ajoutez la crème, salez et

poivrez, poursuivez la cuisson pendant 5 min.

3. Préparez les légumes. Faites fondre 20 g de beurre dans 1 sauteuse, ajoutez l'oignon et l'ail et faites revenir pendant 2 min. Ajoutez les champignons et faites cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation. Salez et poivrez, ajoutez les grenailles, les châtaignes, les feuilles de laurier, le reste de beurre et faites revenir pendant 10 min ou jusqu'à ce que la poêlée soit dorée.

4. Versez la crème dans la sauce de la viande, vérifiez l'assaisonnement et servez les suprêmes de pintade avec l'accompagnement et la sauce.

NOTRE BON ACCORD : un chassagne-montrachet rouge (Bourgogne).





PAVLOVA MONT-BLANC À L'ORANGE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN • CUISSON 1 H 30 • ASSEZ FACILE
• BON MARCHÉ

POUR LA MERINGUE : • 3 blancs d'œufs • 1 c. à café de jus de citron
• 150 g de sucre • 1 c. à soupe rase de fécule de maïs. **POUR LA
CRÈME FOUETTÉE :** • 3 oranges • 200 g de crème de marron • 20 cl
de crème fleurette très froide • 20 g de sucre glace.

1. Préchauffez le four à 100 °C. Préparez la meringue. Équipez votre robot pâtissier du batteur. Versez les blancs d'œufs et le jus de citron dans le bol et montez en neige ferme tout en ajoutant le sucre et la fécule petit à petit. Lorsque la meringue est bien montée, ferme mais encore souple, ajoutez-y les zestes d'1 orange. Placez la meringue dans 1 poche à douille munie d'1 douille lisse de 24 mm et formez 6 fleurs avec un léger creux au milieu pour les garnir. Enfourez pour 1 h 30 puis laissez refroidir sur 1 grille.

2. Pelez les oranges à vif et prélevez les suprêmes.

Placez la crème de marron dans 1 poche à douille munie d'1 douille cannelée.

3. Juste avant de servir et lorsque la meringue est froide, fouettez la crème en chantilly en y ajoutant petit à petit le sucre glace.

4. Déposez la crème de marron sur la meringue puis répartissez la chantilly et garnissez de suprêmes d'orange.

NOTRE BON ACCORD : un crémant d'Alsace.



Un dîner végétarien

TARTARE MENDIANT DE CÉLERI ET POIRE, CRACKERS AUX GRAINES

POUR 6/8 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 40 MIN • REPOS 15 MIN • FACILE • ABORDABLE

POUR LE TARTARE : • 300 g de céleri boule • 1 branche de céleri • 1/2 poire • 1/2 citron • 2 dattes • Quelques noix torréfiées • Quelques graines de tournesol • 2 c. à soupe d'huile de noix • 4 c. à soupe de purée d'amande blanche • 1 c. à café de vinaigre de cidre • Sel • Poivre. **POUR LES CRACKERS :** • 30 g graines de tournesol • 100 g graines de courge • 70 g de graines de chia • 20 g graines de sésame • 80 g de graines de lin concassées • 1 c. à café de sel fin • 1 c. à café de romarin haché.

1. Préparez les crackers. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez tous les ingrédients et 36 cl d'eau. Laissez reposer pendant 15 min afin que les graines de chia gonflent. Répartissez en fines couches sur 2 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé et enfournez pour 25 min puis baissez la température du four à 160 °C et poursuivez la cuisson pendant 15 min ou jusqu'à ce que la préparation soit

croustillante. Laissez refroidir hors du four, cassez en crackers et conservez dans 1 boîte hermétique.

2. Préparez le tartare. Pelez le céleri boule. Coupez la chair du céleri boule, la branche de céleri et la poire en petits dés. Mélangez-les et arrosez-les d'un peu de jus du citron. Versez l'huile de noix, salez et poivrez. Dénoyautez les dattes et coupez-les en petits cubes. Hachez les noix. Faites griller les

graines de tournesol dans 1 poêle sans matière grasse. Mélangez le tout et ajoutez les légumes.

3. Mélangez la purée d'amande, le vinaigre et un peu d'eau pour obtenir une crème soyeuse. Salez et poivrez.

4. Répartissez de la crème d'amande dans les assiettes, ajoutez le tartare de légumes, servez avec les crackers.

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



CHOU FARCI AUX CHAMPIGNONS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 40 MIN • CUISSON 1 H
• UN PEU DÉLICAT • BON MARCHÉ

• 200 g de tofu fumé • 1 chou vert • 250 g de champignons mélangés • 1/2 potiron ou courge kabocha • 3 oignons rouges • 1 carotte • 2 gousses d'ail • 20 g de beurre • 75 g de riz noir • 4 c. à soupe de sauce soja • 50 cl de bouillon de légumes • 2 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Faites cuire le riz noir dans 1 casserole d'eau bouillante salée selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
2. Sélectionnez 8 belles feuilles de chou vert pour former les petits choux. Récupérez 200 g du cœur du chou et hachez-le finement.
3. Nettoyez les champignons et émincez-les. Pelez 1 oignon rouge et l'ail, hachez-les finement. Épluchez la carotte et coupez-la en petits dés. Coupez le tofu en dés puis mixez-le.
4. Faites fondre le beurre dans 1 cocotte et faites-y revenir l'oignon, l'ail et la carotte pendant 5 min. Salez et poivrez. Ajoutez les champignons et le chou haché, salez et poivrez, faites revenir pendant 15 min, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation et que les champignons soient dorés. Ajoutez le tofu fumé et le riz, déglacez à la sauce soja. Mélangez bien.
5. Pochez les feuilles de chou vert dans 1 casserole d'eau bouillante salée pendant 8 min. Égouttez-les et déposez-les deux par deux sur 1 torchon propre en les faisant se chevaucher. Garnissez-les d'1 belle c. à soupe de farce aux champignons et refermez les feuilles sur la farce pour former un minichou. Maintenez-les à l'aide de ficelle de cuisine.
6. Lavez la courge et coupez-la en tranches épaisses. Pelez et coupez les 2 oignons rouges restants en 8.
7. Préchauffez le four à 180 °C. Badigeonnez le fond d'1 plat à gratin d'huile et déposez-y la courge, salez et poivrez. Déposez les choux dans 1 autre plat à gratin, versez le bouillon et enfournez le tout pour 40 min.
8. Servez les choux avec la courge et le jus de cuisson.

NOTRE BON ACCORD : un fleurie rouge (Beaujolais).



BÛCHE TIRAMISU

POUR 6 PERS • PRÉPARATION 25 MIN • PAS DE CUISSON • REPOS 6 H MINIMUM • FACILE • BON MARCHÉ

• 24 boudoirs • 30 cl de café • 1 c. à soupe de cacao • 1 c. à soupe de sucre bombée • 2 c. à soupe d'amaretto (facultatif).

POUR LA CRÈME AU MASCARPONE : • 250 g de mascarpone • 10 cl de crème fleurette • 60 g de sucre • 2 c. à soupe de cacao en poudre. **POUR LE DÉCOR :** • 10 cl de crème fleurette • 50 g de chocolat noir • 20 g de sucre • 2 c. à soupe de cacao.

1. Préparez la crème. Fouettez la crème en chantilly avec le sucre et incorporez-la délicatement au mascarpone. Réservez.
2. Déroulez 1 bande de film alimentaire d'au moins 40 cm sur le plan de travail. Mélangez le café, le cacao, le sucre et l'amaretto. Trempez rapidement chaque biscuit recto verso dans le café, déposez-les sur le film de façon à obtenir 2 rangées de 12 biscuits.
3. Garnissez-les d'1 couche de crème de mascarpone (environ la moitié), parsemez-la de cacao et roulez la préparation.

Serrez-la bien sur elle-même en vous aidant du film alimentaire. Placez-la au réfrigérateur pour au moins 6 h.

4. Préparez le décor. Lorsque la bûche est prise, déposez-la sur son plat de présentation. Fouettez la crème en chantilly avec le sucre. Lorsqu'elle est bien ferme, répartissez-la sur l'ensemble de la bûche. Saupoudrez de cacao et de copeaux de chocolat.

NOTRE BON ACCORD : un banyuls (Languedoc-Roussillon).

CONSEIL : vous pouvez servir la bûche aussitôt en tranches (ou plus tard en faisant patienter la bûche au frais).



BIEN ACCOMPAGNER...

VOL-AU-VENT DE SOT-L'Y-LAISSE AUX CÉPES ET FOIE GRAS POÊLÉ

RENDEZ-VOUS AUX 110 DE TAILLEVENT.
COMME LE VEUT NOTRE TRADITION, NOUS NOUS SOMMES
RÉUNIS AVEC LES FLACONS ÉLUS POUR SE MARIER
AU PLAT RICHE ET GOURMAND DU CHEF.

Textes Sophie Menut Yovanovitch. Photos Josselin Rocher de La Forest Divonne



Les amoureux de la cuisine française de tradition et de beaux flacons aiment se retrouver en plein cœur du huitième arrondissement de Paris. Dans le cadre cossu et chaleureux des 110 de Taillevent, on savoure ce que notre pays fait de mieux en matière de classiques : vol-au-vent, pâté en croûte, quasi de veau au sautoir... Le chef Grant Waller, sous-chef du Taillevent durant douze ans, n'a pas son pareil pour préparer les recettes qui font la richesse de notre patrimoine gastronomique.

La bonne idée qu'a eu la maison afin de satisfaire toutes les bourses et tous les goûts est de présenter les plats associés à quatre accords de vin au verre. Pour fêter la fin de l'année avec un peu d'avance, j'avais convié autour de la table Béatrice Delamotte, dont vous lisez les reportages autour des vignobles dans nos pages, et David Nunes Ruano, le directeur artistique qui met en scène et en maquette nos écrits. Myrko Tépous, notre ami vigneron, arrivait de son vignoble provençal avec une de ces cuvées phares. Joie et régal autour de la table.

FOUGUEUX*Le choix de Myrko***IGP Verdon****Le Lointain, Blanc 2023, 29 €.**

J'ai choisi le vin blanc le plus représentatif de mon domaine de 12 hectares. Assemblé à 90 % d'ugni blanc et 10 % de chardonnay. Le Lointain est le nom que l'on donne au vol du faucon. Mes raisins poussent à plus de 400 mètres d'altitude, dans la zone de nidification des rapaces. L'ugni blanc étant un cépage un peu volatil, je l'éleve sur ses lies en barrique pour le rendre plus charnu.

RICHE*Le choix de Béatrice***Bandol****La Bastide Blanche, Cuvée Fontanéou rouge 2014, 91 € le magnum.**

J'avais envie d'un rouge et j'aime les vieux bandols, surtout ceux de ce domaine excellent. Je compte sur des notes tertiaires et de sous-bois pour accompagner les cèpes et le foie gras. J'espère aussi que le vin va « truffer un peu ». Composés de mourvèdre, les bandols ne sont jamais aussi bons que lorsqu'on les laisse vieillir en cave.

TENDU*Le choix de David***Alsace****Domaine Muré, Riesling Zinnkoepflé 2019, 37 €.**

En Alsace, on accompagne souvent les bouchées à la reine de riesling. J'avais envie de rester dans cette tradition et je souhaitais un vin tendu et droit pour équilibrer la richesse de la recette. Je l'ai choisi dans le domaine familial conduit en bio par Véronique et Thomas Muré. Je parie sur sa finesse et son côté minéral et j'aime l'élégance des rieslings qui s'en sortent toujours bien en matière de gastronomie.

FLORAL*Le choix de Sophie***Beaujolais****Blanc Domaine Piron 2024, 14 €.**

J'avais un peu triché et je devinais les flacons qu'allaient choisir mes amis. J'ai donc opté pour un vin tout en légèreté et que l'on ne boit pas souvent. En effet, les beaujolais blancs ne comptent que pour 10 % des vins de la région. Des chardonnays souvent dans la fraîcheur, avec des notes de fleurs soutenues par une belle minéralité. J'ai choisi un échantillon assemblé de vins fermentés en cuves et d'autres élevés en fûts de chêne.

LE VERDICT

Trois blancs et un rouge pour accompagner la recette d'une gourmandise totale. La sauce suprême, le croustillant de la pâte feuilletée, la richesse des champignons et du foie gras, le moelleux des sots l'y laisse sont un vrai festival de saveurs. Mon beaujolais blanc est tout en finesse et légèreté mais il est surpassé par la recette. On est unanimement d'accord pour dire qu'il aurait été parfait à l'apéritif avant d'entrer dans le vif du sujet. Le bandol rouge est très concentré, il a le côté profond

et racé des mourvèdres. À l'opposé du beaujolais, il s'impose un peu trop sur la recette. Il aurait pu rester encore plus longtemps en cave, car ses notes sont encore très florales. Le blanc de Myrko a de la maturité et de la chair. C'est un vin de texture que l'on aurait pu carafer. Expressif et naturel, il modernise le plat. Le riesling qu'a choisi David est magnifique d'élégance. Aérien et présent à la fois, tendu et sec, il offre une belle finale saline qui enveloppe le palais et porte le plat vers encore plus de raffinement.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

QUE BOIRE AVEC... un bœuf Wellington ?

Par Jean-Michel Brouard

UN MOT LIES.

Pendant la fermentation alcoolique, les levures transforment le sucre en alcool. Quand le sucre n'est plus disponible, les levures meurent et tombent par gravité au fond des cuves. Elles sont alors soit retirées du vin soit conservées pendant l'élevage pour apporter complexité et onctuosité.

UN CÉPAGE CONNU BONARDA.

Peu connu en France où il porte le nom de corbeau, ce cépage rouge est pourtant le second le plus planté dans le vignoble argentin après le malbec. Relativement tardif, il donne des vins colorés, plutôt tanniques et dotés d'arômes de fruits rouges et noirs et de fins épices.

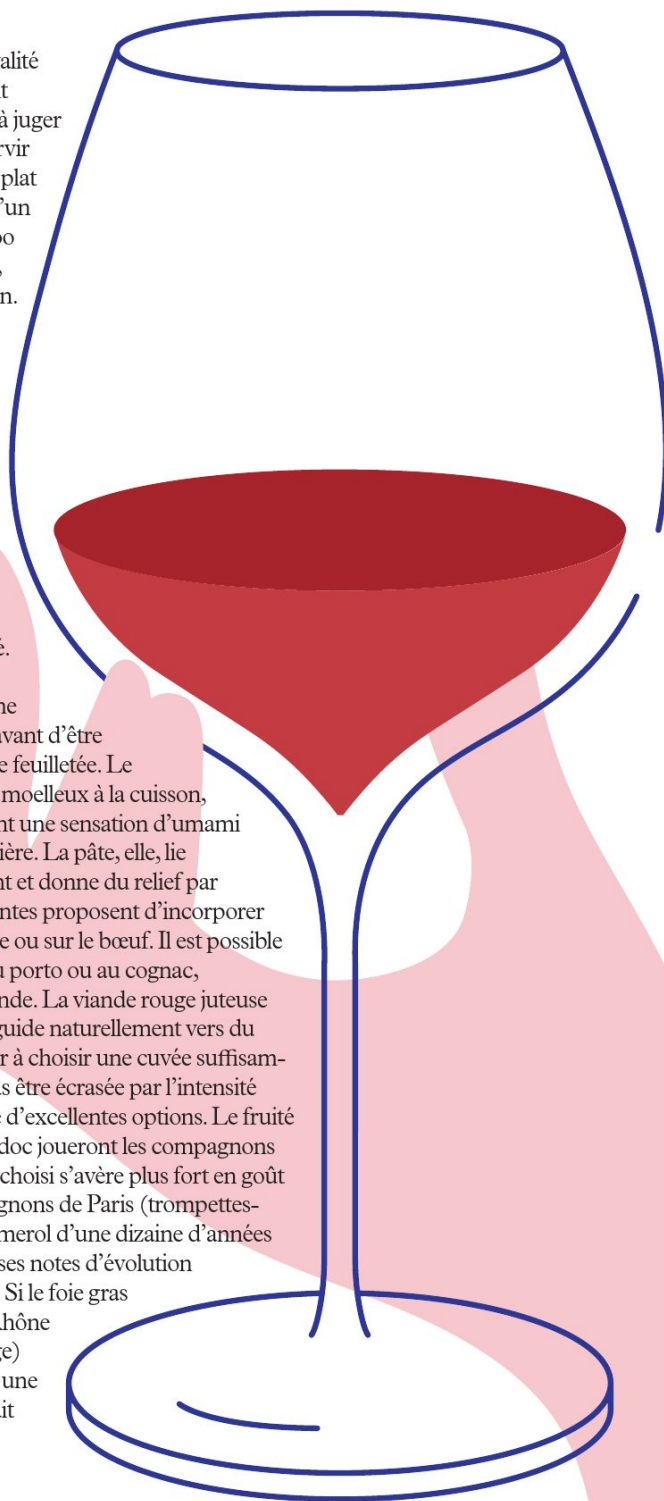
UN RAISIN OUBLIÉ ABOURIOU.

Cépage noir du sud-ouest de la France assez commun à la fin du XIX^e siècle, il a progressivement presque disparu. Les 300 hectares encore plantés se trouvent essentiellement dans le Lot-et-Garonne (côtes du Marmandais, Brulhois) où il donne un jus très tannique et peu acide.

UN MILLESIME 1991.

Elle fut souvent une année catastrophique du fait du violent gel printanier et des mauvaises conditions climatiques qui suivirent. Les vins de Bordeaux, Bourgogne et Loire étaient décevants, ceux d'Alsace juste corrects, seul le Rhône nord a donné naissance à de grands vins, parfois d'anthologie.

Il fut un temps où la rivalité avec l'Angleterre aurait certainement conduit à juger déraisonnable le fait de servir sur une table française un plat affublé du patronyme de l'un des vainqueurs de Waterloo en 1815, Arthur Wellesley, premier Duc de Wellington. Mais les temps changent et ce mets de choix s'est progressivement imposé, notamment lors de fêtes. Probablement inspiré du traditionnel bœuf en croûte français, le bœuf Wellington met en lumière un filet de bœuf dont la tendreté joue un rôle essentiel dans l'équilibre de textures recherché. La pièce de viande est entièrement couverte d'une duxelle de champignons avant d'être emmaillotée dans une pâte feuilletée. Le filet va conserver tout son moelleux à la cuisson, les champignons apportant une sensation d'umami ainsi qu'une touche forestière. La pâte, elle, lie l'ensemble par son fondant et donne du relief par son croustillant. Des variantes proposent d'incorporer du foie gras dans la duxelle ou sur le bœuf. Il est possible d'adjoindre une sauce - au porto ou au cognac, ou réduction de jus de viande. La viande rouge juteuse et préalablement colorée guide naturellement vers du rouge. Il convient de veiller à choisir une cuvée suffisamment tannique pour ne pas être écrasée par l'intensité du plat. Le Bordelais offre d'excellentes options. Le fruité et la mâche d'un haut-médoc joueront les compagnons idéaux. Si le champignon choisi s'avère plus fort en goût que les classiques champignons de Paris (trompettes-de-la-mort, truffe), un pomerol d'une dizaine d'années acoquinera superbement ses notes d'évolution (sous-bois, truffe) au plat. Si le foie gras est convié, une syrah du Rhône nord (côte-rôtie, hermitage) tempère le gras en offrant une puissance contenue, parfait écho aux ingrédients.



Istock Photo



UVCDR - RCS Romans 302 558 622

TOUTES LES NUANCES DE NOS TERROIRS

Signature
s'invite sur vos tables de fêtes



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

DEUX CÔTES-RÔTIES gracieuses

L'UNE DES PLUS PRESTIGIEUSES APPELLATIONS DE LA VALLÉE DU RHÔNE CONTINUE DE BRILLER AU FIRMAMENT, NOTAMMENT GRÂCE AU TALENT D'UNE JEUNE GÉNÉRATION BIEN DÉCIDÉE À PROPOSER DES VINS AUSSI PRÉCIS QUE CHARMANTS. Par Jean-Michel Brouard

Domaine Xavier Gérard CÔTE-RÔTIE 2023

François Gérard a créé le domaine à la fin des années 1970. Pendant 36 ans, seules deux cuvées y sont produites, un condrieu côté blanc et un côte-rôtie côté rouge. Cette règle va évoluer avec son fils Xavier. Diplômé d'un BTS en viticulture-œnologie obtenu en Bourgogne, il choisit d'alterner pendant six ans des saisons dans les vignes familiales au printemps et en été avec des expériences dans l'hémisphère Sud le reste de l'année. Ce passionné de rugby va se former en Afrique du Sud, en Australie et en Nouvelle-Zélande... En reprenant officiellement les rênes du domaine en 2013, Xavier décide d'isoler certains secteurs à l'identité spécifique pour créer des cuvées parcellaires, tout en pérennisant la production d'une cuvée d'assemblage, véritable image de la maison, associant des sols blonds et bruns dont des vignes centenaires au nord d'Ampuis exposées est. Les raisins vendangés à juste maturité couplés à une vinification délicate ont permis d'obtenir en 2023 un vin juteux, gourmand, plus aérien que puissant, porté par une matière souple et des arômes de fruits noirs ciselés et précis.

COMMENT LE BOIRE ?

Gracie et élégant, ce vin accompagnera parfaitement la terre et mer d'une lotte rôtie au lard.

LE PRIX

46€



Domaine Lafoy CÔTE-RÔTIE PRÉLUDE 2023

Gaëtan Lafoy œuvre aujourd'hui aux côtés de ses parents et met en pratique une philosophie assez proche de celle de Xavier Gérard. Les deux gaillards ont d'ailleurs joué ensemble dans le club de rugby d'Ampuis. Après avoir remporté le premier prix d'un concours de batterie, Gaëtan aurait pu rejoindre le conservatoire de Lyon. Mais son amour pour le vin a pris le dessus. De retour au domaine familial après ses études et des vinifications en Bourgogne, dans le Beaujolais et localement au domaine Gerin, Gaëtan va convertir le vignoble au bio (l'ensemble sera labellisé à partir du millésime 2024), agrandir celui-ci de 4,5 ha à 10 ha avec des vignes sur d'autres appellations comme saint-joseph et crozes-hermitage. Sa volonté avec cette cuvée est de mettre en œuvre un style moderne, droit, porté par des infusions légères en cave pour extraire la juste matière. Il en ressort un vin très gourmand à la chair suave et fluide portée par des tanins parfaitement intégrés. Les fruits noirs côtoient quelques élans floraux et épicés et s'étirent longuement dans une finale sapide.

COMMENT LE BOIRE ?

Parfumé et délicat, ce vin subtil s'accordera à merveille à la chair fine et goûteuse d'une caille rôtie aux raisins.

LE PRIX

42€



Instant Crus Bourgeois **#RETOUR DU MARCHÉ**



**DÉPASSER
LES ÉTIQUETTES**



Découvrez les 170 Crus Bourgeois du Médoc du classement 2025



Photographie : Un Homme Une Femme - Sylviane Collinore - Alvarado Paris

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

LE CALVADOS MONTE EN GAMME

SI L'EAU-DE-VIE DE CIDRE A LONGTEMPS TRAÎNÉ UNE RÉPUTATION DE DIGESTIF DE COMPTOIR, LE CALVADOS FAIT PREUVE DE QUALITÉS ET DE COMPTES D'ÂGES QUI RIVALISENT PARFOIS AVEC LES GRANDS SPIRITUEUX. L'OCCASION DE LE REDÉCOUVRIR AUTREMENT, CÔTÉ LUXE. Par Béatrice Delamotte

Véritable emblème de la Normandie, la pomme y trouve des terroirs d'exception pour ses dizaines de variétés cidricoles. Car c'est là que commence l'histoire du calvados. Comment transformer les fruits pour les conserver ? En élaborant d'abord un cidre par fermentation, puis en le distillant. Un gentilhomme du XVI^e siècle, Gilles de Gouberville, aurait le premier « inventé » le spiritueux dans son domaine du Cotentin, même si quelques paysans normands avaient certainement déjà trouvé l'astuce pour produire une eau-de-vie... La « goutte » est longtemps uniquement destinée à un usage local ou familial jusqu'à ce qu'elle connaisse un certain essor au XVII^e siècle. Engouement vite contrecarré par Colbert qui entend maintenir les exportations d'eaux-de-vie de vin, source de revenus pour l'État, et décide d'imposer des taxes dissuasives avant d'interdire tout bonnement l'exportation des eaux-de-vie de cidre hors de la Normandie. Une prohibition qui perdure jusqu'en 1741. Quant à la dénomination de calvados, il faudra attendre la Révolution française et la création des départements pour qu'elle apparaisse. Au XIX^e siècle, la Normandie voit apparaître la première distillerie industrielle. En pleine crise du phylloxéra,

l'eau-de-vie de cidre bénéficie d'un regain d'intérêt. Son nom s'invite chez Flaubert, Zola ou Maupassant, et sa mauvaise réputation d'alcool rustique s'estompe doucement. Le tord-boyaux fermier, qui titrait régulièrement à 70 % d'alcool, se police, s'embourgeoise et obtient ses premières médailles à des concours agricoles. Mais c'est paradoxalement la Première Guerre mondiale qui va donner un vrai coup de projecteur sur le calvados, issu d'une région épargnée par le conflit. Un succès qui va évidemment faire naître des fraudes, et ce sont les bouilleurs de cru eux-mêmes qui demandent une législation pour préserver l'image du calvados de qualité et le distinguer du « calva » servi sur le zinc pour donner un coup de fouet aux ouvriers. Il faudra attendre 1942 et l'appellation d'origine contrôlée calvados du Pays d'Auge pour éviter aux producteurs de fournir l'armée en alcool de base pour l'armement. C'est le début de la consécration et l'instauration d'un cahier des charges strict qui permet aux soldats américains de découvrir ce spiritueux après le Débarquement. Aujourd'hui, il existe trois AOC : calvados, calvados Pays d'Auge et calvados Domfrontais pour sa spécificité de la poire à poiré.

NOTRE SÉLECTION



Christian Drouin Experimental Chichibu Angels, 115 €.

Toujours dans l'innovation, Christian Drouin allie l'aromatique de calvados de 12 ans à celle d'anciens fûts du célèbre single malt japonais. Le résultat est à la hauteur avec des arômes de pomme rôtie, pâte de coing et bois précieux. En bouche, intensité et subtilité s'harmonisent dans une matière aux notes d'orge et d'écorce d'orange confite.

Distillerie des Ambres

Ambre 14, 189 €.

Les eaux-de-vie des années 2004, 2005 et 2006 ont vieilli 14 ans en fûts de chêne pour élaborer cette cuvée. Son âge se traduit dans une robe orangée, aux reflets acajou. Le nez dévoile des arômes de toffee, de rancio et d'épices, sans oublier les fruits à l'eau-de-vie. Très complexe, la bouche est volumineuse et élégante, saupoudrée de vanille.



Château du Breuil 12 ans d'âge, 65,50 €.

Élu meilleur calvados du monde en 2025, ce 12 ans a tout pour plaire aux amateurs avertis comme aux néophytes avec sa belle robe ambre foncé. Le nez, fruité et épicé, déploie des arômes d'abricot sec, d'agrumes et de muscade avant d'évoluer vers le cuir frais. La bouche s'ouvre sur des notes douces de cacao et un boisé élégant, avant de reprendre des notes de fruits secs et de réglisse.



Roger Groult Réserve ancestrale, 282 €.

Assemblage de très vieilles eaux-de-vie en solera, ce calvados n'est produit qu'en quantité limitée pour conserver la souche très ancienne de la cuvée. On s'émerveille devant les arômes puissants de pomme confite, de café et d'épices, soulignés par une touche boisée élégante. La complexité se retrouve en bouche dans une matière qui ne manque pas de charme.



Maison Busnel Hommage 22 ans, 180 €.

Un compte d'âge déjà vénérable, qui ne prend en compte que les eaux-de-vie les plus jeunes. La promesse d'une dégustation qui débute par de surprenants parfums floraux poudrés avant d'évoluer vers des arômes d'agrumes confits, de tabac blond et d'épices. En bouche, l'élégance est de mise avant un final frais et nuancé. À déguster à température ambiante.



Domaine du Coquerel 35 ans d'âge, 204 €.

Véritable pépite de la maison, produite à seulement 500 flacons, cette cuvée single cask présente un équilibre parfait entre la fraîcheur des fruits et l'intensité du rancio. Le nez s'ouvre sur des arômes de poire et de pomme confites, suivies par les fruits tropicaux. Intense et ronde, la bouche reprend ces notes, associées au rancio et au cacao avant une finale longue et délicate.

Père Magloire Héritage Extra, 139 €.

Bicentenaire, la maison révèle cette cuvée, assemblage d'eaux-de-vie d'au moins 20 ans. Les premiers arômes évoquent la tarte tatin de l'enfance, le caramel au beurre, les épices. En bouche, une palette de notes chaudes accompagne une matière puissante, au boisé raffiné. La finale n'est que gourmandise avec des notes de pomme caramélisée.



Boulard

Auguste X.O., 154 €.

Hommage au fondateur de la maison, Pierre-Auguste Boulard, ce X.O. (pour extra old) célèbre le temps anoblie les spiritueux. Certes, les pommes mûres sont bien présentes, mais ce sont leurs variations aromatiques (compote, tarte) qui marquent le nez ainsi que le miel et la vanille. Fruits confits et fruits secs se marient aux épices dans une matière riche et douce, avant une finale subtilement boisée.



QUELS ACCORDS ?

Les plus vieux calvados demandent des moments de quiétude et une bonne compagnie pour apprécier le travail du temps. On peut les accompagner d'un grand cru de chocolat noir, d'un bon cigare pour les amateurs ou d'un café d'origine (Panama, Éthiopie, Honduras) pour retrouver le « café calva » version haut de gamme. Le calvados peut aussi trouver sa place à table pour les fêtes car il se marie admirablement avec un homard bleu de Chausey grillé ou un foie gras poêlé. Mais c'est avec les desserts qu'il montrera son ampleur aromatique. Une tarte tatin caramélisée ou une bûche chocolatée glacée le révéleront.

UN DÎNER ÉLÉGANT

EN PRÉLUDE AUX NOMBREUSES FESTIVITÉS ANNONCÉES, VOILÀ UN MENU QUI POURRAIT VOUS INSPIRER PAR SA LÉGÈRETÉ.

Par Pierre Alexandre. Recettes et photos Sophie Menut Yovanovitch.

Faciles à préparer, les trois recettes qu'a choisies Sophie oscillent entre tradition et originalité. La gourmandise est dans tous les cas au rendez-vous. Le tartare de daurade qui ouvre le bal est tout en fraîcheur. La pâte miso et le gingembre que Sophie a glissés dans l'assaisonnement lui donne une saveur « umami » que j'allie avec un sancerre du domaine Hubert Brochard issu des terres de silex du château de Fontaine-Audon, représentant 15 hectares de la propriété. Ces dernières offrent des vins tendus et ciselés comme ce sauvignon. Un gros travail sur les différentes parcelles du domaine, un nouveau directeur chilien (Rodrigo Zamorano), de nouvelles cuves gravitaires et de nouvelles étiquettes donnent un élan supplémentaire au domaine racheté en 2022 par le groupe Bollinger. Pour le plat d'inspiration italienne, je choisis comme un pied-de-nez un vin espagnol produit par le Français François Lurton dans la Bodega Campo Eliseo située dans la région très aride de Toro. Cultivé en bio, le flacon « à contre-courant » est vinifié avec le moins d'interventions possible pour préserver son intensité aromatique. Vibrant et juteux, il réussit la prouesse de rester léger. Enfin, pour les classiques poires au vin, j'aurais pu opter pour un champagne ou un crémant rosé qui aurait apporté leur fraîcheur mais j'avais envie de jouer plutôt la carte de la douceur avec un maury hors d'âge du domaine des Soulanes. Les propriétaires Cathy et Daniel Laffite ont converti le domaine en bio. Grande richesse du Roussillon, ce maury est une petite bombe aux notes de café torréfié, de figues et de vanille, souligné par une salinité de fin de bouche qui le rend très digeste. Oubliez que vous aviez pris un rendez-vous après ce repas !





TARTARE DE DAURADE AU PAMPLEMOUSSE ROSE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 25 MIN
• SANS CUISSON • MOYEN • ABORDABLE

- 4 filets de daurade sans leur peau
- 2 pamplemousses roses • 1 oignon nouveau (cébette) • 1 citron vert • 1 noisette de gingembre frais • 10 brins de ciboulette
- 2 brins de menthe • 1 c. à soupe de miso
- 4 c. à soupe d'huile d'olive douce
- Sel • Poivre

1. Coupez les filets de poisson en petits dés avec 1 couteau bien aiguisé.
2. Épluchez et hachez le gingembre. Dans 1 bol, mélangez le gingembre, le miso, le jus du citron et l'huile d'olive à l'aide d'un petit fouet.
3. Épluchez les pamplemousses à vif et récupérez leur segment. Recoupez-les en 2 ou 3 morceaux.
4. Mélangez les dés de poisson, la sauce, les pamplemousses, l'oignon et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez. Réservez pendant 10 min au frais.
5. Servez bien frais dans des cercles ou verrines, décorez avec un segment de pamplemousse et un peu de menthe.

LE CONSEIL DE SOPHIE : le miso d'origine asiatique est une pâte fermentée à base de haricots de soja. On le trouve maintenant très facilement dans les supermarchés et les épiceries fines.

NOTRE BON ACCORD

**Sancerre, Domaine Hubert
Brochard, Terres de
silex 2023, 23,50 €.**

Des notes citronnées et une superbe minéralité dans une bouche tout en vivacité et acidité portent le plat à la perfection dans un accord idéal. Les deux alliant leur complexité et leur raffinement.

ROULÉS DE DINDE FAÇON SALTIMBOCCA

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 20 MIN
• FACILE • ABORDABLE

• 4 escalopes de dinde • 12 tranches de bacon
• 500 g de champignons de Paris • 3 brins d'estragon
• 4 feuilles de sauge • 100 g de comté • 40 g
de beurre • 1 verre de vin blanc • 3 c. à soupe
d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez et coupez un peu les pieds des champignons, coupez-les en 4. Faites fondre 20 g de beurre et la moitié de l'huile dans 1 sauteuse et faites sauter les champignons pendant 1 dizaine de min. Laissez au chaud.

2. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez les escalopes de dinde. Découpez le fromage en fines lamelles à l'aide d'un couteau à fromage.

3. Posez 1 escalope sur le plan de travail, salez et poivrez-la. Déposez quelques lamelles de fromage, 3 tranches de lard, quelques feuilles d'estragon et roulez-la sur elle-même. Ficelez-la pour lui conserver sa forme.

4. Dans la même sauteuse que les champignons, mettez le reste de matière grasse et faites dorer les rouleaux de dinde. Au bout de 8 min, ajoutez les feuilles de sauge et le vin. Rectifiez l'assaisonnement et faites cuire à couvert pendant 8 min supplémentaires.

5. Placez les champignons dans 1 plat de service. Ôtez les ficelles des rouleaux de dinde et recoupez-les en morceaux. Déposez-les sur le plat, arrosez avec le jus de la sauteuse et servez aussitôt.

LE CONSEIL DE SOPHIE : j'ai trouvé du bacon italien, moins fort en goût que le bacon anglais. Vous pouvez bien sûr remplacer par du lard fumé ou des tranches de coppa.



NOTRE BON ACCORD

**Campo Eliseo,
Contracorriente 2023,
20 €.**

Issu du cépage tinta de toro (tempranillo), ce vin espagnol issu d'une année très chaude est très juteux en bouche, mêlant notes de fruits rouges acides et épices dans une bouche aux tanins déjà très fondus.



NOTRE BON ACCORD

Maury, Domaine des Soulanes, Hors d'âge, 29 €.
Un vin doux issu du cépage grenache élevé en solera (réserve perpétuelle) de plus de 15 ans. Servez-le frais et appréciez ses saveurs de cacao et de café et sa bouche légèrement sirupeuse comme la sauce des poires.

POIRES AU VIN ROUGE ET ÉPICES DE NOËL

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN
• CUISSON 40 MIN • FACILE • ABORDABLE

• 4 poires fermes (conférence ou comice)
• 75 cl de vin rouge corsé • 150 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 bâton de cannelle • 2 étoiles de badiane • 4 clous de girofle • 1 zeste d'orange non traitée

1. Épluchez les poires en gardant la queue. Dans 1 casserole, versez le vin, ajoutez le sucre, la vanille fendue, la cannelle, la badiane, les clous de girofle et le zeste d'orange. Portez à ébullition.

2. Plongez les poires dans le sirop, réduisez le feu et laissez cuire pendant 30 à 35 min selon leur maturité en les arrosant régulièrement.

3. Retirez les poires, faites réduire le sirop pendant 5 à 10 min pour qu'il devienne sirupeux.

4. Servez les poires nappées de sirop parfumé, tièdes ou froides.

LE CONSEIL DE SOPHIE : on trouve des sachets d'infusion pour vin chaud dans le commerce. J'en rajoute un dans le vin pour corser le goût.



1.



2.

1. Après Montreuil, le chef a posé ses couteaux en plein cœur du seizième arrondissement de Paris.

2. La salle aux tons clairs repose le regard.

3. Le chef est un vrai amoureux des vins.

3.



CAMILLE SAINT-M'LEUX

Chez Geoélia à Paris

LE JEUNE CHEF VIENT DE RECEVOIR LE PRIX « GRAND DE DEMAIN », DÉCERNÉ PAR LE GUIDE GAULT ET MILLAU, ET A INAUGURÉ SON PROPRE RESTAURANT IL Y A MOINS DE SIX MOIS. AU CŒUR DU SEIZIÈME ARRONDISSEMENT DE PARIS, IL CÉLÈBRE LA GRANDE CUISINE FRANÇAISE À SA FAÇON. Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch

Souvenez-vous, nous avions rencontré Camille à la Villa 9Trois à Montreuil il y a cinq ans pour cette même rubrique. On avait gardé le contact et lorsqu'on le sollicite pour venir le rencontrer dans ses murs, malgré le travail inhérent à l'ouverture de son restaurant, Camille répond tout de suite avec un grand oui. On le retrouve donc chez Geoélia. Le jeune chef breton a donné le nom du voilier que possédaient ses grands-parents à son établissement. Une belle hauteur sous plafond dans la grande salle aux murs presque blancs, béton brut, banquettes en velours, chaises en tapisserie de la Maison Lelièvre... Il réalise ici son rêve d'enfant, celui d'un lieu que sa mère architecte aurait conçu. Finalement, pour les plans, elle a laissé la main à François Leite, un jeune architecte avec lequel Camille s'est tout de suite senti connecté. Pour le reste, ses parents l'ont toujours accompagné. Son père ingénieur à la retraite a conçu sa cave en sous-sol. De l'immense ouverture vitrée, tel un hublot, on admire les 400 références déjà constituées. En 2023, il avait remporté le San Pellegrino Young Chef Award avec un de ses plats signature. Deux mois plus tard, le guide Michelin lui décernait sa première étoile. De la Villa9trois, il a conservé beaucoup de plats qui lui ont valu son succès.

Les codes d'une belle institution parisienne

Dans ce lieu cossu, il veut célébrer la gastronomie telle qu'il la pense aujourd'hui. Il a particulièrement soigné l'art de la table, chiné de l'argenterie, dont de magnifiques pièces de la maison Puiforcat. Des céramistes ont imaginé des assiettes très pures pour mettre en scène ses recettes. « Les présenter dans des créations différentes les transforme complètement. » Fou de vin depuis qu'il est tout petit, il a intégré dans sa cave



des flacons qu'il avait achetés très jeune. Domaine Macle, Vaccelli, Peyre Rose, Jérôme Breteau cotoient des champagnes de vigneron. En salle, on flambe, on découpe... Lorsqu'il a ouvert son lieu, ses chefs mentors Christophe Bacqué, Jérôme Banctel et Stéphanie Le Quellec sont venus, ont goûté, ont donné leur avis. « Depuis que j'ai 10 ans, je veux trois étoiles. Je ne voulais pas être cuisinier, je voulais être chef étoilé », confesse le jeune homme. Sa cuisine n'a pas changé depuis la première fois que je l'ai goûtée. Elle est toujours aussi pure, concentrée, radicale dans le meilleur sens du terme, c'est-à-dire personnelle, osée, élégante. Elle est ici mieux mise en valeur, plus affirmée et plus libre aussi. Sa recette de bœuf, seiche et œufs de

hareng fumé est la parfaite représentation de l'univers de Camille : une apparente simplicité, une grande technicité et un goût tellement affirmé. « Rien en trop », clame le chef. « Ce plat a été un moteur pour mes autres recettes. Il m'a aidé à oser le côté radical et à concentrer des saveurs que je veux transmettre dans ma cuisine. » Pas d'esbroufe, pas plus de deux ingrédients principaux, une concentration de goût qui ne fait pas perdre le nord et, surtout, l'iode comme fil conducteur pour ce garçon venu de la mer. On le retrouve comme marqueur subtil, là un jus d'huître pour « saler » un plat, là une eau de bulot, là encore, dans ce dessert incroyable, le citron se mêle aux algues et à la salicorne. Rafraîchissant, percutant et délicieux final à un repas de haute voltige. Le tout préparé avec calme et bonne humeur par son équipe. Chez Geoélia, pas un mot plus haut que l'autre, toutes et tous s'imprègnent du calme et de la générosité de Camille. Grand de demain ? Non, grand d'aujourd'hui, sans aucun doute !

12 QUESTIONS À... CAMILLE

• Votre principale qualité ?

« La gentillesse ! », s'écrit l'équipe de Camille quand je lui pose la question. Passionné et partageur. J'aime transmettre mes techniques et l'envie de faire. Je suis très fédérateur, j'aime emmener mon équipe dans mes envies et mes rêves.

• Votre principal défaut ?

« Pas facile de lui trouver un défaut », ajoute l'équipe. Je suis un peu tête en l'air et « bordélique ». Je peux oublier de noter une réservation par exemple, je suis aussi très impatient. Mais je me cadre beaucoup dans le travail.

• Où vous sentez-vous bien ?

Dans mon restaurant, pendant le service, lorsque la salle est vivante, que mes clients passent un bon moment. Je m'imprègne de la bonne énergie. Et face à la mer lorsque je trouve le temps d'y aller.

• Jamais sans ? Votre instrument de cuisine préféré ?

La cuillère. L'objet qui sert à tout, mélanger, dresser, goûter... Je m'en sers cent fois par service.

• Vous avez toujours dans votre frigo ?

Actuellement pas grand-chose, mais j'ai toujours une bouteille de Champagne.

Si je devais garnir mon frigo, je rajouterais une belle bouteille de blanc et des bananes de Menton pour l'énergie.

• Si vous étiez un plat ?

Le pot-au-feu, pour son côté rassurant, c'est un magnifique plat complet avec son bouillon, la viande, les légumes. C'est un plat festif qui fait du bien. Je suis fan des grands bouillons.

• Le plat que vous auriez aimé inventer ?

Le bar au caviar de Bernard Pacaud. D'une simplicité intemporelle, cette recette est le synonyme de la grande cuisine française et d'une perfection totale.

• Votre boisson préférée ?

Le vin blanc de Loire, notamment celui de Jérôme Breteau et du domaine du Collier, j'aime aussi les vieux chénins de Richard Leroy.

• Le cuisinier qui vous inspire ?

Alain Chapel. L'éloge de la simplicité, du geste. Il célébrait la cuisine de l'attention. Un vrai généreux. Il a été très avant-gardiste.

• Si vous n'étiez pas cuisinier ?

Je serais parfumeur. C'est Christian Le Squer qui m'a sensibilisé aux odeurs. Il se



disait souvent parfumeur plutôt que cuisinier. J'aime les beaux parfums des maisons de prestige et de niche comme Creed ou L'Artisan parfumeur. Comme des garçons est mon premier flacon. J'en ai beaucoup chez moi et j'en change souvent.

• Votre livre préféré ?

Le livre de Michel Guérard *La cuisine minceur*. J'ai eu la chance de la rencontrer pour ses 90 ans. Quel grand homme, si simple. Il fait partie d'une génération qui a contribué à la création de la nouvelle cuisine.

• Votre loisir préféré ?

Le surf ou la chasse sous-marine, que je pratique en Bretagne. Je surfe depuis tout petit, j'ai eu la chance de m'entraîner sur de très grosses vagues en Australie lorsque je travaillais chez Quay à Sydney.

VOS 4 INGRÉDIENTS FÉTICHES



Le radicchio de trévisé

J'aime cette salade d'hiver, de la famille de l'endive. Quand on travaille sa saveur amère, elle apporte beaucoup de richesse à un plat. Je la sers cuite quelques secondes avec du chevreuil.



Le sarrasin

C'est mon côté breton. Cette plante est le fil conducteur de mes menus. Je l'infuse dans une crème glacée, j'aime sa texture dans les plats salés, j'en mets dans mon pain et les blinis.



L'huître

Un des produits les plus iodés qui soit. La saveur de la fine de claires remplace le sel pour assaisonner mes plats. J'utilise son eau et sa chair. J'ai un dessert à base d'agrumes et d'huître.



Le gras de bœuf

Mon producteur de bœuf jersiais, élevé en Anjou, m'envoie le gras. Je poche de la seiche dedans. Je le conserve à 50 °C, cela donne beaucoup de caractère, de la longueur et un côté umami.



CÈPES, PAIN PERDU ET LEVURE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 30 MIN • CUISSON 2 H • ASSEZ FACILE • ABORDABLE

• 400 g de cèpes • 1 kg de champignons de Paris • 3 brins de persil • 1 échalote • 5 cl de crème liquide • 30 g de beurre • 2 tranches de pain de seigle rassis • 1/2 c. à café de levure de boulangerie • 1 c. à café de maïzena • 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès • 4 c. à soupe d'huile neutre • 1 c. à soupe de jus de volaille • Sel • Poivre

1. Émincez les champignons de Paris, faites-les colorer dans 1 casserole avec 3 c. à soupe d'huile. Mouillez avec de l'eau pour bien les recouvrir et laissez cuire pendant 2 h pour bien les faire réduire. Passez au chinois.

2. Ajoutez le vinaigre dans 1/3 du bouillon et portez à ébullition. Dans un autre tiers, ajoutez la crème et la levure et portez à ébullition quelques sec. Ajoutez la maïzena pour épaissir un peu le liquide. Conservez le dernier tiers nature. Laissez les 3 bouillons au chaud.

3. Coupez les cèpes en 3 morceaux ou plus selon leur taille. Faites-les dorer à feu vif dans 1 belle c. à soupe d'huile afin qu'ils rendent leur eau de végétation. Versez-les dans 1 passoire pour ôter l'eau et remettez à cuire dans le beurre. Ajoutez l'échalote ciselée et continuez la cuisson pendant 2 min. Déglacez avec le jus de volaille et le persil ciselé.

4. Découpez le pain en petits cubes et faites-les dorer au four à 200 °C pendant 5 à 10 min. Ajoutez-les dans les champignons à la fin de la cuisson. Salez et poivrez et déglacez avec un peu de bouillon nature.

5. Dans le fond des assiettes, dressez un peu de bouillon crémé. Ajoutez au centre le bouillon vinaigré, puis disposez les champignons.

LE BON ACCORD DE CAMILLE : un vin blanc du domaine jurassien Macle ou la cuvée patchwork de Tissot.

LE CONSEIL DE CAMILLE

Conservez quelques croûtons à disposer au dernier moment pour leur croquant et ajoutez quelques copeaux de champignons de Paris frais et quelques brins de persil ou des fleurs de ciboulette.

FOIE GRAS

UNE TRADITION FRANÇAISE

QUEL MEILLEUR MOYEN, POUR SE FAIRE SA PROPRE IDÉE SUR LA CONFECTION DU FOIE GRAS, QUE D'ALLER À LA RENCONTRE DE CEUX QUI LE FONT ! MAISON MONTFORT, LEADER DE LA GASTRONOMIE DE CANARD EN FRANCE, NOUS OUVRE SES PORTES. DE L'ÉLEVAGE À L'ASSIETTE, L'AMOUR DU MÉTIER SE CONJUGUE AVEC RIGUEUR, INNOVATION ET RESPECT DE L'ANIMAL.

Textes Marie Martin

Aurélié et Jérôme Lahorgue nous accueillent chaleureusement dans leur ferme Gaec Setou, à Arrosés, près de Madiran, dans les Pyrénées-Atlantiques. Leur complicité et leur énergie communicative traduisent une fierté assumée : produire un foie gras d'excellence tout en respectant leurs animaux. Après un repas copieux composé de foie gras, rillettes et les fameux tacos Setou à l'effiloché de canard concocté dans leur foodtruck, direction les parcs. Il faut d'abord s'équiper de la tête aux pieds pour respecter les règles drastiques d'hygiène. Dans les bâtiments ultramodernes ouverts sur l'extérieur, la surveillance est extrême, de la température ambiante à la ventilation, en passant par le PH de l'eau, que le canard apprécie acide, et la courbe de poids des pensionnaires. Fragiles, ceux-ci sont sensibles au stress. C'est donc à pas de velours que nous entrons dans leur domaine. Dès leur arrivée à la ferme à l'âge d'un jour, Jérôme veille quotidiennement sur ses protégés, tissant un lien de confiance qui perdure tout au long de leur vie. Répartis selon leur âge sur trois espaces de plusieurs milliers de mètres carrés, quelque 3000 palmipèdes profitent de la vie en plein air dès que leur plumage et les températures le leur permettent, au bout de 15 jours à trois ou quatre semaines en hiver. Les canards mulards, croisement d'un canard de Barbarie et d'une cane de Pékin, sont d'abord nourris au blé, au maïs cultivé dans les champs alentour et au tourteau de colza jusqu'à leur 45^e jour. Ils ne reçoivent alors plus que du maïs, qu'ils peuvent consommer à volonté jusqu'au 56^e jour. Puis, une seule ration quotidienne leur est servie jusqu'à l'étape délicate du gavage, réalisé par Aurélié et Jérôme, dès la onzième semaine des canards. Il dure 10 à 12 jours. Une ration de maïs entier ou broyé mélangée à de l'eau pour dilater le jabot et faciliter la digestion leur est administrée deux fois par jour. Chaque gavage dure 5 à 6 secondes. Au total, un canard consomme environ 9 kilos de maïs durant cette période.





2.



3.

Le renouveau de la filière

Les canards sont ensuite pris en charge à quelques kilomètres seulement, à Maubourguet, dans les Hautes Pyrénées, sur l'un des deux sites de transformation de la Maison Montfort (le deuxième se trouvant aux Herbiers, en Vendée). Fondée en 1988 à Montfort en Chalosse, dans les Landes, la marque garantit une viande 100 % française, élevée dans des exploitations responsables certifiées, sous les labels IGP Sud-Ouest (qui exige l'élevage en plein air, une alimentation au maïs du Sud-Ouest, 81 jours d'élevage + 10 jours de gavage minimum), Label rouge, mis en place en 2019 pour proposer des produits de qualité supérieure (le nombre de canards limité au sein d'une exploitation, l'alimentation au grain de maïs entier, 90 jours d'élevage permettant un engraissement plus important et 12 jours de gavage) ou Origine France (75 jours d'élevage, 10 jours de gavage).

Maison Montfort et ses 398 éleveurs de canards ont rejoint la coopérative agricole Euralis en 1995. Implantée dans le Sud-Ouest depuis 1936, celle dont l'activité principale est la culture et la valorisation du maïs permet de s'engager dans le renouvellement des exploitations, le mode d'élevage et d'alimentation afin de multiplier les débouchés de cette viande à l'empreinte carbone huit fois inférieure à celle du bœuf.

Ce sont entre 28 et 29 millions de canards qui sont produits actuellement en France, contre 39 millions quelques années plus tôt. La filière du canard a souffert des crises, notamment des gripes aviaires de 2020 à 2023. Mais depuis 2024, la vaccination des canetons (rendue obligatoire en octobre 2023 pour les élevages de plus de 250 têtes), à raison d'une première injection dès le premier jour, puis d'un rappel au 21^e jour, a permis de reconstruire les cheptels. Certes, certains marchés comme le Japon ont fermé leurs portes suite à cette décision, mais la filière française a su s'adapter. La France reste le premier



4.

1., 2. 3. La ferme Gaec Setou d'Aurélié et Jérôme Lahorgue est installée à Arrosés, dans les Pyrénées atlantiques. Ils élèvent 28000 canards à l'année et font partie des 398 producteurs français avec lesquels travaille Maison Montfort. 4. Les canards sont nourris au maïs cultivé principalement par les agriculteurs de la coopérative Euralis.

producteur mondial de foie gras, à raison de près de 10 000 tonnes par an, soit 75 % de la production mondiale.

« De l'or dans les doigts »

Entre 450 et 700 salariés travaillent sur le site de Maubourguet, où ils perpétuent des gestes manuels permettant de valoriser trois millions de canards à l'année, pour une production de 1500 tonnes de foie gras. « Ils ont de l'or dans les doigts, affirme Yves Mély, le directeur de l'usine Montfort Euralis Gastronomie. Le parage constitue une première étape très délicate : il s'agit de retirer l'excédent de gras du canard sans que la lame du couteau n'effleure le foie qui sera ensuite extrait de la cage thoracique. » Toutes les autres parties du canard sont également valorisées, des plumes aux pieds, en passant par les gésiers, magrets, aiguillettes, manchons et cuisses. >>>



1. Le déveinage est réalisé par les ouvriers formés pendant plusieurs semaines à ces gestes techniques très minutieux. 2. et 4. Avant d'être conditionnés en bocaux, les foies gras sont pesés pour la deuxième fois. 3. La cuisson au torchon s'effectue dans un bouillon aromatique pour plus de rondeur.

Chaque foie est ensuite pesé. Pour rentrer dans la catégorie des foies gras, ils doivent atteindre 300 g (mais peuvent monter jusqu'à 750 g). La rémunération des éleveurs dépend du poids. De plus, depuis 2003, sur chaque foie gras commercialisé est indiqué le nom du producteur et sa commune.

Vient une nouvelle étape délicate : le déveinage. Le foie est ouvert en deux pour que les plus grosses veines et les traces de sang soient retirées à la main avec le plus grand soin. Rien ne se perd : les parties mises de côté, riches en protéines, sont nettoyées afin que les parties saines servent à émulsionner les blocs de foie gras, composés à 90 % de foie et 10 % d'eau.

Les foies gras sont ensuite surgelés à chaud deux heures maximum après l'abattage pour figer le produit et préserver son gras. Ils peuvent ensuite être conditionnés pour être vendus crus ou assaisonnés avec du sel, du poivre et/ou marinés dans différents alcools pendant douze heures puis mis en bocaux ou en barquettes. La stérilisation ou la pasteurisation assurent leur conservation.

Inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel français, le foie gras est l'héritier d'une histoire vieille de plus de 4 500 ans. Déjà, dans l'Égypte antique, des fresques témoignent de la pratique du gavage des oies. Nos ancêtres avaient remarqué que ces oiseaux migrateurs, comme les canards sauvages, s'engraissaient d'eux-mêmes pour stocker de l'énergie. Le foie gras reste un pilier de notre gastronomie, apprécié principalement durant les fêtes. À raison de 400 g par habitant 1,4 fois par an, la France demeure son plus grand marché !



DES RECETTES CLASSIQUES AUX PLUS INNOVANTES

Maison Montfort propose en 2025 une nouvelle offre de foies gras mi-cuits aux consommateurs en quête de nouvelles saveurs. Ses foies gras entiers IGP Gascogne sont sublimes par des ingrédients locaux comme la fleur de sel de Salies-de-Béarn ou le Côtes de Gascogne. Deux recettes complémentaires intègrent l'Armagnac et le piment béarnais, fruit de 18 mois de recherche et développement. Son emblématique Foie gras entier au torchon Gastronomique, IGP Sud-Ouest, associe un assaisonnement subtil relevé d'une pointe d'Armagnac à une cuisson douce au torchon, dans un bouillon aromatique. Cette méthode de préparation préserve la texture fondante du foie gras et en exalte la richesse des saveurs.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE



LE CORDON BLEU®
PARIS

CÉLÉBREZ LA MAGIE DES *Fêtes*

ATELIERS CULINAIRES

BÛCHE DE NOËL • ATELIERS PRESTIGES : TRUFFE & FOIE GRAS • ATELIER DINATOIRE • DÉJEUNER ŒNOLOGIQUE
...ET BIEN D'AUTRES CRÉATIONS CULINAIRES !

LE CORDON BLEU PARIS
paris@cordobleu.edu
13 - 15 Quai André Citroën, 75015 Paris
cordobleu.edu/paris

LE CORDON BLEU - HÔTEL DE LA MARINE
ateliers-hoteldelamarine@cordobleu.edu
2 Pl. de la Concorde, 75008 Paris
cordobleu.edu/paris-hoteldelamarine



MONT BLANC AUX MYRTILLES D'ADELINE COULANGE

Textes et photos Sophie Menut Yovanovitch



**CHEFFE PÂTISSIÈRE
AU MONAL,
À SAINTE-FOY VILLAGE**

Au cœur du petit village de Sainte-Foy-Tarentaise, dans la Tarentaise, l'hôtel-restaurant Le Monal est une institution. Cet ancien relais de poste a vu le jour en 1888. Aujourd'hui, ouvert toute l'année, il est le point de ralliement des épicuriens et des bons vivants.

Dans le petit village de carte postale, l'établissement ne désemplit jamais. Adeline, sa cheffe pâtissière, a débarqué de sa Normandie natale pour travailler durant une saison avec le pâtissier Patrick Chevallot à Val d'Isère. Elle n'est jamais rentrée chez elle. Après s'être occupée pendant dix ans du salon de thé Le Salon des fous, elle a saisi l'opportunité de diriger toute la partie sucrée de l'hôtel de Sainte-Foy il y a six ans.

Seule dans son petit laboratoire, Adeline fait ce qu'elle aime en toute liberté.

Dans la vitrine à l'entrée de l'hôtel, on peut découvrir tous les jours des propositions différentes. Chaque jour, Adeline propose un nouveau dessert. Elle prépare beaucoup de gâteaux individuels à emporter mais aussi tous les gâteaux d'anniversaire que les locaux lui commandent.

Pour nous, elle partage sa version du mont-blanc aux myrtilles, ultra-gourmande et savoureuse, à refaire chez vous pour changer de la classique bûche.

POUR 8 TARTELETTES

- PRÉPARATION 2 H ● CUISSON 2 H 30
- FACILE ● BON MARCHÉ
- À PRÉPARER LA VEILLE

MATÉRIEL : • 1 plaque de cuisson
• 8 cercles ou moules à tarte de 8 cm de diamètre • Papier cuisson • 1 poche à douille • 1 douille forme « nid ».

POUR LA PÂTE SUCRÉE : • 130 g de beurre
• 1 œuf • 200 g de farine • 30 g de maïzena
• 90 g de sucre glace • 1 pincée de sel

POUR LA MERINGUE SUISSE : • 2 blancs d'œufs • 120 g de sucre semoule

POUR LA COMPOTÉE DE MYRTILLE :
• 200 g de myrtilles surgelées
• 40 g de sucre • 1 feuille de gélatine

POUR LA MOUSSE DE MARRON :
• 125 g de crème de marron • 125 g de pâte de marron • 25 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 1 feuille de gélatine.

POUR LES VERMICELLES DE MARRON :
• 100 g de pâte de marron • 65 g de crème de marron • 25 g de beurre.

LES CONSEILS D'ADELINE

- Vous pouvez réaliser la meringue et la compote de myrtille et cuire les fonds de tartelette un à deux jours avant pour gagner du temps.
- J'aime ajouter un petit bouchon de rhum à la mousse de marron pour rehausser le goût.
- Vous pouvez également réaliser cette recette en verrine. Il vous suffira de supprimer le fond de tarte.



1. Réalisez la pâte sucrée. Sablez les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajoutez l'œuf froid. Arrêtez de mélanger dès que l'ensemble forme une pâte homogène. Réservez au réfrigérateur.

2. Fonçez la pâte sucrée dans 8 cercles à pâtisserie (photo 1) et faites cuire à blanc pendant 20 min à 150 °C. Laissez refroidir.

3. Réalisez la meringue suisse. Fouettez les blancs d'œufs et le sucre semoule dans 1 cul-de-poule ou dans la cuve de votre batteur, au bain-marie à 55/60 °C, jusqu'à ce que l'ensemble épaississe. Retirez-les du feu puis faites-les foisonner à l'aide d'un fouet. Sur 1 plaque, dressez des boules d'environ 4 cm de diamètre ainsi que des bâtonnets pour la déco à l'aide d'1 poche à douille. Enfournez à 95 °C pour env. 2 h.



4. Réalisez la compotée de myrtilles. Placez les myrtilles avec le sucre dans 1 casserole et portez à ébullition. Faites ramollir la gélatine pendant 3 min dans 1 verre d'eau froide, égouttez-la et ajoutez-la dans la compotée. Mixez, laissez refroidir et placez au froid.

5. Réalisez la mousse de marron. Portez le lait à ébullition, ajoutez la gélatine réhydratée dans de l'eau froide puis égouttée. Placez la pâte de marron et la crème de marron dans le bol d'1 robot. Versez le liquide au-dessus et mélangez au robot. Montez la crème en chantilly et ajoutez-la délicatement à l'aide d'1 maryse (photo 2). Placez le tout dans 1 poche à douille (photo 3).



6. Préparez les vermicelles de marron. Mélangez le beurre à température ambiante, la pâte de marron et la crème de marron au robot à l'aide de la feuille jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Passez au tamis si nécessaire. Débarrassez et laissez au froid.

7. Procédez au montage. Coulez la compotée de myrtille dans les fonds de tartelette (photo 4). Posez 1 boule de meringue au centre de la tartelette (photo 5). À l'aide d'1 poche munie d'1 douille unie, pochez la mousse de marron tout autour de la meringue de manière à la recouvrir entièrement (photo 6).

8. À l'aide d'1 poche munie d'1 douille « nid », pochez les vermicelles de marron en partant du bas de la tartelette et en remontant jusqu'au sommet (photo 7).

9. Saupoudrez de sucre glace, disposez des bâtonnets de meringue sur le dessus (photo 8) ainsi que quelques myrtilles fraîches (photo 9).

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. Photos et stylisme Luca Camporose.



Des endives, du bleu d'Auvergne et des noix.

SALADE D'ENDIVE, POMME, NOIX, BLEU

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

VOUS DEVEZ ACHETER : • 6 endives
• 1 douzaine de cerneaux de noix
• 100 g de bleu d'Auvergne.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 2 pommes
• 1 citron • 40 g de raisins secs • 1 c. à soupe de moutarde de Dijon • 1 c. à soupe de vinaigre de miel • 2 c. à soupe d'huile de noix • 2 c. à soupe d'huile de pépins de raisin • Sel • Poivre.

1. Lavez les endives. Gardez les premières feuilles entières et coupez le reste en fines lamelles.

2. Concassez les noix, rincez les raisins secs. Pelez et épépinez les pommes et coupez-les en cubes. Citronnez-les. Émiettez le fromage. Mélangez l'ensemble dans 1 saladier.

3. Dans 1 bol, mélangez la moutarde, le vinaigre et les 2 huiles. Assaisonnez la salade.

4. Disposez les feuilles d'endives entières dans 1 plat. Garnissez-les avec le contenu du saladier. Gardez au frais pendant 30 min avant de servir.

NOTRE CONSEIL : voilà une recette fond de placard super gourmande. On peut remplacer les noix par des noisettes, les raisins secs par des cranberries et ajoutez des endives rouges.

NOTRE BON ACCORD : un brouilly (Beaujolais).





Une patate douce, des betteraves et du céleri-rave.

TIAN DE LÉGUMES D'HIVER, CRÈME AU THYM

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 1 H • FACILE • BON MARCHÉ

VOUS DEVEZ ACHETER : • 2 betteraves • 1 grosse patate douce • 1 céleri-rave.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 25 cl de crème épaisse • 50 g de parmesan • 30 g de beurre • 3 gousses d'ail • 2 c. à soupe de thym • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre.

1. Épluchez les légumes et coupez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en lamelles.
2. Versez la crème dans une petite casserole et ajoutez le thym et l'ail. Salez, poivrez et faites cuire pendant 5 min. Laissez infuser.
3. Huilez un plat à gratin et disposez des bandes de légumes à l'intérieur. Passez la crème au-dessus d'une passette sur le dessus du plat.

4. Déposez quelques noisettes de beurre et versez le reste de l'huile sur le dessus du gratin. Salez, poivrez et enfournez pour 1 h à 180 °C.

5. Coupez des copeaux de fromage et déposez-les sur le dessus du gratin juste avant de servir.

NOTRE CONSEIL : si le gratin dore trop vite, posez 1 feuille d'aluminium sur le dessus.

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

4 RECETTES SIMPLISSIMES AVEC...

BOULETTES DE POISSON, SAUCE CITRON

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

VOUS DEVEZ ACHETER : • 3 filets de poisson blanc (lieu noir) • 10 brins d'herbes fraîches (ciboulette, estragon, persil) • 1 c. à café de cumin.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 5 cl de crème fraîche épaisse • 2 œufs • 1 c. à soupe de maïzena • 2 tranches de pain de mie rassis • 1 citron • 3 cl d'huile d'arachide • Sel • Poivre.

1. Lavez les herbes et séchez-les. Placez-les dans le bol de votre robot et mixez-les. Ajoutez le cumin.

2. Découpez le poisson en petits morceaux et ajoutez-les, mixez sans faire chauffer. Ajoutez le pain de mie coupé en petits morceaux, les œufs, et les zestes du citron. Salez, poivrez, ajoutez la maïzena et faites tourner rapidement pour bien mélanger l'ensemble.

3. Faites chauffer l'huile dans 1 sauteuse, huilez vos mains et formez des boulettes de la taille d'1 noix. Faites-les cuire dans l'huile chaude pendant 10 min en les retournant à mi-cuisson. Servez les boulettes avec du riz basmati.

NOTRE CONSEIL : vous pouvez ajouter 1 petit oignon rosé haché dans l'appareil du poisson, et pour les gourmands, un peu de sauce tomate dans les boulettes à la fin de la cuisson.

NOTRE BON ACCORD : un sylvaner (Alsace).



Des filets de lieu noir, du cumin et des herbes fraîches.





PETITS POTS DE CRÈME AU CAFÉ

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

VOUS DEVEZ ACHETER : • 75 cl de lait entier • 100 g de sucre muscovado • 3 c. à soupe d'extrait de café.

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : • 5 œufs • 10 cl de crème fraîche épaisse • 3 petits sablés.

1. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. (Conservez les blancs pour une autre utilisation.) Battez les jaunes d'œufs dans 1 cul-de-poule avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez alors le lait et la crème en continuant de fouetter, puis ajoutez l'extrait de café.

2. Mélangez bien et répartissez la préparation dans des petites tasses à café. Faites cuire au bain-marie dans le four préchauffé à 180 °C pendant 30 min. Laissez refroidir et dégustez tiède ou froid.

3. Juste avant de servir, écrasez les petits biscuits et ajoutez quelques miettes sur les crèmes.

NOTRE CONSEIL : le sucre muscovado est un sucre de canne pur et non raffiné qui est produit notamment sur l'île Maurice. Il donne un petit côté caramel aux préparations et permet de moins sucrer. Ajoutez 1 petite tasse d'expresso dans la préparation pour en corser le goût.

NOTRE BON ACCORD : un vieux whisky.



Du lait entier, du sucre muscovado et de l'extrait de café.

TRÈS RICHES HEURES DE POMMARD

LONGTEMPS RÉPUTÉS VIRILS ET TANNIQUES, LES VINS DE POMMARD SE SONT ADOUCIS AVEC L'ARRIVÉE D'UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS ET L'ÉVOLUTION DES ATTENTES DES CONSOMMATEURS. DÉSORMAIS ACCESSIBLES DANS LEUR PRIME JEUNESSE, ILS CONSERVENT UN EXTRAORDINAIRE POUVOIR DE VIEILLISSEMENT. Par Béatrice Delamotte

A quelques kilomètres au sud-ouest de Beaune, l'appellation Pommard fait rêver les amateurs du monde entier.

À contre-courant des vins de la Côte de Beaune, réputés plus délicats que leurs voisins de la côte de Nuits, les cuvées de Pommard se sont longtemps montrées plus denses, plus tanniques, bref plus viriles et difficiles à apprécier sur leur jeunesse immédiate. Pourtant, la jeune génération de vignerons, elle, est à la recherche de plus de finesse et de suavité. En s'appuyant sur la diversité de terroirs, des vinifications plus délicates et des vieillissements précis, le portrait-robot des pommards se nuance. Si les vins restent riches et profonds, leurs arômes se font plus suaves, avec des notes de mûre, de myrtille ou de noyau de cerise. Avec le temps, l'évolution les porte vers des notes plus sauvages qui les orientent vers le cuir, le chocolat et le poivre. Une richesse assumée qui a fait leur succès depuis le Moyen

Âge, où l'on considérait les vins comme « la fleur des vins du Beaunois ».

54 climats, 28 premiers crus

Appellation village, pommard bénéficie également du classement de 28 climats en Premiers crus, qui occupent 35 % des vignes, les plus réputés étant Les Rugiens et Les Épenots. Qu'ils soient village ou 1^{er} cru, les vins peuvent adjoindre un nom de lieu-dit sur l'étiquette, histoire de complexifier encore un peu plus la lecture des terroirs. Cette diversité reflète aussi celle des remarquables sols. Au sud du village, vers Les Rugiens, les sols calcaires et caillouteux donnent des vins droits et structurés, à fort potentiel de garde. Au nord, vers les Épenots, les sols sont plus profonds et riches en argile, produisant des vins plus veloutés, amples et charmeurs sans perdre en puissance. Avec 54 climats au total, l'appellation produit forcément le profil qui vous convient le mieux.

Michel Joly / BVB

COUP D'ŒIL

- **APPELLATIONS** : Pommard (1936) et Pommard 1^{er} cru (1943).
- **COULEUR** : rouge.
- **SUPERFICIE** : 314,19 hectares.
- **CÉPAGE** : pinot noir.
- **CLIMAT** : tempéré océanique à tendance continentale.
- **ALTITUDE** : 250 à 330 mètres.
- **À TABLE** : sur la jeunesse, ses tanins

trouveront du répondant avec les gibiers à plumes et à poils. Les premiers crus, plus soyeux, s'accommoderont parfaitement d'un foie gras mi-cuit ou d'un dessert chocolaté. Après quelques années en cave, les viandes rouges (bœuf, agneau) seront de bons partenaires, tout comme les fromages bourguignons aux saveurs développées (époisses, langres, soumaintrain).





NOTRE SÉLECTION

DOMAINE JESSIAUME

Pommard 2023, 58,40 €.

D'une élégance absolue, le nez chaleureux semble blotti dans une étoile en cachemire. Fruits rouges et boisé subtil s'harmonisent et participent à cette sensation de confort. Plus sur la fraîcheur du fruit, la bouche n'est que raffinement et élégance.

PIERRE BRISSET

Pommard 1^{er} cru 2023, 80 €.

On entre dans une autre dimension avec un bouquet somptueux, soyeux et intense, d'une élégance parfaite portée par des parfums floraux suaves et un fruit très pur. Vibrante, la matière est pleine et intense, tout en raffinement avec ses tanins policés, sa fraîcheur retenue et une allonge qui n'en finit pas.

SEGUIN-MANUEL

Pommard 1^{er} cru Les Pézerolles 2022, 101,50 €.

Quelle intensité ! Pas de demi-mesure au nez : tout n'est que puissance florale, élégance fruitée avec un côté solaire réconfortant. La fraîcheur de la matière séduit immédiatement avec ses notes juteuses évocatrices de cerise croquante et de framboise. La texture soyeuse accompagne jusqu'à une finale d'une délicatesse absolue.

DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN

Pommard Les Perrières 2022, 45 €.

Les parfums d'une corbeille de petites baies mûres ouvrent un bouquet charmeur, tout en gourmandise et en épices douces, avant que les fleurs épanouies n'apportent leur suavité. En bouche, la matière révèle une puissance contenue, encore sur la jeunesse et l'impétuosité. Les tanins accompagnent la dégustation jusqu'en finale.

DOMAINE JEAN GUITON

Pommard 2023, 39 €.

Sous une robe pourpre intense, on découvre des arômes puissants de rose ancienne et de violette qui composent un bouquet charmant. Les fruits rouges et les épices ne sont pas loin, mais restent sagement en retrait. Pleine d'énergie, la matière se montre particulièrement fraîche. Si les tanins sont encore présents, on sent qu'ils vont se soumettre à l'énergie qui se dégage et qu'ils l'accompagneront vers un équilibre remarquable.

DOMAINE MANUEL OLIVIER

Pommard 2023, 50 €.

Quel bouquet ! On se croirait dans un jardin enchanté où les roses, les pivoines et la violette sauvage marieraient leurs parfums telle une composition d'un grand

DOMAINE PARENT ANNE PARENT

Alors qu'elle entend prendre sa retraite à la fin de l'année et passer le flambeau du domaine à sa nièce Constance, l'infatigable Anne Parent est toujours aussi investie dans la propriété familiale, les instances vigneronnes et la politique locale. Représentant la deuxième génération de la famille, elle a repris les 10 ha (dont deux tiers sur le village de Pommard) avec sa sœur, à la suite de leur père et de leur frère. Certifié en bio depuis 2013 et en biodynamie depuis le millésime 2024, le

domaine bénéficie de toutes les attentions, que ce soit à la vigne avec un labour à cheval, mais surtout au chai. Le credo d'Anne : « travailler selon sa philosophie, mais sans a priori en fonction de ce que donne la nature ». Du tri drastique des baies au choix de la vinification en vendange entière selon l'état sanitaire, de la sélection des levures indigènes à un élevage de 14 mois en fûts, avec une part de bois neuf variable selon le millésime, ses vins ne sont ni filtrés ni collés. On apprécie son Pommard Croix blanche 2023 (52 €) qui s'ouvre sur un boisé délicat qui laisse place à un nez très floral. Le fruit vient en second avec un côté juteux intense. En bouche, une superbe fraîcheur est soulignée par les épices et le poivre blanc. Si les vins sont commercialisés à 85 % à l'export aujourd'hui, la nouvelle génération entend développer les ventes en France via un réseau d'agents et surtout mettre l'accent sur l'œnotourisme. La tante et la nièce ne manquent pas d'idées en la matière. À suivre.



DOMAINE LEJEUNE LOUIS DE BELLEROCHÉ

C'est dans les anciens hospices du XV^e siècle du village de Pommard qu'est installé le domaine. De 1783, date des premières mentions de viticulture, à 2023, c'est la même famille qui a dirigé la propriété jusqu'au rachat par un homme d'affaires bourguignon, attaché à sa région et à Pommard. Et c'est Louis de Belleruche, qui a quitté le Domaine des Lambrays, qui gère désormais le domaine au quotidien. Son ambition : pérenniser le vignoble de 8,70 ha (dont 3 ha en premiers crus) certifiés en bio, même si les étiquettes ne le mentionnent pas. Ici, tout est fait pour exprimer la quintessence des terroirs : vinifications en foudres en vendanges entières, extractions douces et élevages longs en fûts. Le résultat est à la hauteur, notamment avec le pommard 1^{er} cru Les Poutures 2023 (79 €) au bouquet soyeux qui allie fruit tendre et délicat à la rose poudrée. La bouche se montre généreuse, entre tanins frais et fruits juteux. Une belle acidité garde la matière alerte avant une finale légèrement saline qui apporte un éclat supplémentaire.



DOMAINE DU PAVILLON ALBÉRIC BICHOT

La maison beaunoise a acquis le domaine en 1993, une pépite de 19,5 ha dont près de 4 ha en monopole, Le Clos des Ursulines. « Voici des fruits et fleurs », disait le poète Verlaine qui, sans le savoir, résumait bien le bouquet du millésime 2023 (77 €). Un parfait assemblage relevé par un zeste d'orange et quelques épices douces. Des notes qui se retrouvent dans une matière pimpante, pleine d'énergie. Pour Albéric Bichot, ce domaine possède parmi les meilleurs terroirs de Pommard et il l'a doté d'une nouvelle cuverie en 2016, destinée à vinifier les différents climats dans les meilleures conditions. Certifié en bio à partir du millésime 2018, les vins du domaine révèlent toute la typicité des différents climats, à l'instar du pommard 1^{er} cru Les Rugiens 2023 (140,60 €). On se délecte dès les premiers effluves floraux et raffinés. La bouche n'est que fruits rouges croquants et juteux qui participent à une matière d'une élégance remarquable. La finale délicatement fumée entraîne dans un univers intrigant, plein de mystère. Un délice !



DOMAINE GEORGES JOILLOT JEANNE ET GRÉGOIRE GUIDOT, SIMON GOUTARD

À sa création, en 1929, le domaine avait une double activité : l'une de pépiniériste viticole à la réputation assurée en Bourgogne, l'autre de production de vin. Dès les années 1950, les bouteilles séduisent les amateurs et les cuvées s'exportent largement aux États-Unis. Mais c'est dans

les années 1990 que l'export va vraiment devenir la pierre angulaire des ventes du domaine, sous l'impulsion de Jean-Luc Joillot. Aujourd'hui, c'est sa fille Jeanne, accompagnée par son mari Grégoire Guidot et son demi-frère Simon Goutard, qui a repris les 14 ha de la propriété, dont 5 ha en appellation pommard. Un changement de génération qui a été marqué aussi par un changement de style des vins, en passant d'une extraction intense à plus de finesse. Pour la cuvée Vieilles Vignes 2023 (36 €), ce sont 14 parcelles réparties sur quatre climats qui sont assemblées. Dès le premier abord, on découvre un nez charnu, sur la

maturité du fruit rouge associé aux épices douces et à la rose poivrée. En bouche, la texture poudrée s'accompagne d'une trame fraîche et fruitée. Quant au pommard 1^{er} cru Les Épenots 2023 (72 €), c'est le raffinement qui domine aussi bien au nez qu'en bouche, porté par des notes florales subtiles et suaves. La matière veloutée et fruitée est encore un peu timide, mais quelques années en cave lui permettront d'exprimer tout son potentiel.

nez, relevée par une pointe de zeste d'orange pour l'énergie. En bouche, la fraîcheur domine avec une matière vibrante comme énergisée par des forces telluriques. Les petits fruits rouges apportent leur juteux et on retrouve une pointe d'orange en finale.

MAISON ÉDOUARD DELAUNAY

Pommard 1^{er} cru Les Chaponnières 2022, 99 €.

Ample et charnu, le nez n'est qu'arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Quelques parfums floraux traversent et laissent leur empreinte subtile. D'une intensité mesurée, la bouche hésite entre faire preuve de puissance et une retenue toute victorienne. Ne reste qu'une sensation d'élégance et de suavité qui se prolonge dans une finale raffinée.

JEAN-MARIE BOUZEREAU

Pommard 2023, 42 €.

De doux parfums floraux ouvrent un bouquet suave et subtil, mais qui ne manque pas de caractère avec ses arômes fruités intenses sur fond d'épices chaudes. En bouche, la fraîcheur s'équilibre avec une texture dense, aux tanins fondus. Un côté vibrant et intense qui se prolonge longuement en finale.

DOMAINE ROUX

Pommard 2023, 56 €.

La plénitude du fruit à sa juste maturité, gorgé de soleil et de sucre. Quelques effluves boisés savent rester discrets. Tout en juteux, la bouche fait saliver avec toujours ce fruit plaisant. La matière ne manque ni d'ampleur ni d'intensité et les tanins apportent de la persistance à la finale.

ROMAIN PERTUZOT

Pommard Les Vignots 2023, 39 €.

Entre fruits noirs et fleurs pourpres, le bouquet se montre intensément aromatique avec un côté profond, presque mystérieux. Des notes qui se retrouvent dans une matière plus lumineuse. La texture veloutée accompagnée d'une trame acidulée et de petits tanins veloutés s'équilibrent et se prolongent dans une finale intense.

DOMAINE JEANSON- PARIGOT

Pommard Les Deux Lieux-dits 2023, 38 €.

Tout en délicatesse et en parfums floraux charnus, le bouquet se double d'arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Remarquablement juteuse, la bouche n'est que fruits juteux, soulignés par des tanins satinés.

MICHEL ARCELAIN

Pommard Les 3 Climats 2022, 29 €.

Un très joli fruit, à parfaite maturité, occupe tout le nez, mais sans empêcher quelques parfums floraux poivrés de tenter une percée. Tout en fraîcheur,

la bouche ne manque pas d'intensité avec des tanins veloutés, une trame presque minérale salivante. La texture soyeuse de la finale est un enchantement.

DOMAINE BUISSON BATAULT

Pommard Les Combes 2022, 39 €.

Chaleureux et intense, le nez évolue entre fruits rouges mûrs, fleurs épanouies et épices douces dans un bouquet qui ne manque pas de puissance. Celle-ci se retrouve en bouche dans une matière vibrante, au fruit très pur. On perçoit à peine les tanins satinés et la fraîcheur de la finale laisse présager une longue garde.

MAISON JOSEPH DROUHIN

Pommard 2022, 59 €.

Sur la retenue, le nez demande de la patience pour en découvrir toute la complexité avec des arômes de fruits frais et d'épices douces. Une fausse timidité qui cache une vraie puissance aromatique. Plus expressive, la bouche n'est que fruit juteux et épices. Quelques petits tanins fondus apportent de la structure avant une finale sur la puissance solaire.

VAUDOISEY-CREUSEFOND

Pommard Noizons 2022, 46 €.

Que de fleurs ! Rose poivrée, pivoine, violette, oranger du Mexique entremêlent leurs parfums enivrants. Très salivante, la bouche est dédiée aux fruits rouges juteux avec un zeste d'orange pour la fraîcheur. Un côté lumineux et vibrant qui se retrouve dans une finale énergique.

DOMAINE C. & C. MARECHAL

Pommard La Chanière 2020, 45 €.

Intense et chaleureux, le nez marie arômes de fruits noirs mûrs, épices chaudes et pointe poivrée dans un bouquet puissant. La bouche n'est pas en reste avec des notes de fruits mûrs, des tanins satinés et une sensation de charnu. Solaire, la finale ne manque pas de tenue.

ARMAND HEINZ

Pommard 1^{er} cru Rugiens 2022, 130 €.

Pulpe de cerise, framboise écrasée, mûre sauvage et cassis composent un bouquet frais et charnu, très séduisant d'autant que des parfums de bouton de rose apportent de la suavité. Autant de notes qui se retrouvent dans une matière raffinée à la texture fraîche et délicate.

DOMAINE MURE-REBOURGEON

Pommard 1^{er} cru Clos des Charmots 2022, 43 €.

Nez intense aux accents puissants de cassis et de mûre sauvage. La bouche reprend l'aromatique, mais avec une douceur supplémentaire et une texture très charmeuse. La finale gagne en subtilité et laisse comme un voile raffiné sur le palais.

DOMAINE MICHEL REBOURGEON WILLIAM WHITEHEAD

Si le domaine a été créé par le grand-père de William en 1964, la présence de vignes sur les parcelles est attestée depuis 1552. Une fierté pour le jeune homme qui a repris les 4,5 ha (dont 45 ares en Premiers crus) en 2017, à son retour d'une première expérience professionnelle en Australie. Il se lance alors dans la conversion en bio, qui sera certifiée en 2023, et fait des essais en biodynamie, sans forcément rechercher la certification. Pour préserver au mieux ses parcelles de très vieilles vignes, dont certaines remontent à 1925 (Les Perrières) et à 1942 (Les Noizons), William Whitehead n'utilise que le cheval pour les labours. Proposées en très petites quantités, ses différentes cuvées déclinent les terroirs. Sur Les Perrières 2023 (44 €), les vignes en treilles hautes produisent un vin incroyablement épicé qui s'efface pour laisser place à des parfums floraux suaves. La matière ronde et caressante s'appuie sur un fruit très savoureux. Mais c'est avec le pommard 1^{er} cru Les Rugiens 2023 (75 €) que l'on comprend toute l'intensité du climat. Quelle personnalité ! Le nez s'ouvre sur un côté exubérant au fruit intense et gourmand, étayé par les épices chaudes. En bouche, la matière n'est qu'élégance et raffinement. Les tanins soyeux accompagnent jusqu'à une finale subtile et persistante.



DOMAINE COSTE-CAUMARTIN BENOÎT SORDET

Tout commence en 1793 avec le mariage d'un monsieur Coste et d'une demoiselle Caumartin. Le couple se partage alors entre l'activité industrielle de la fonderie Lacanche et le vin qui n'est que secondaire. Au fil des générations, le domaine sera transmis par les femmes jusqu'à la reprise par Benoît Sordet en 2014. Rien ne le prédestinait à devenir vigneron avec sa formation en électricité appliquée au nucléaire qui lui a cependant appris la

rigueur, l'importance de la méthodologie et de la traçabilité. Autant d'éléments qu'il applique aujourd'hui sur les 13 ha de la propriété, dont 8 ha sur Pommard, et qui séduisent une importante clientèle de particuliers fidèles. Le pommard 1^{er} cru Les Fremiers 2023 (48,50 €) se montre très mûr,

avec des arômes de framboise, de fraise des bois et de cerise burlat, associés aux épices douces. En bouche, une jolie matière qui ne manque pas de caractère ni de mâche se double d'une trame fraîche aux tanins fondus. Quant au pommard 1^{er} cru Clos des Boucherottes 2023 (60,70 €), il s'agit d'un monopole. Très subtil au nez, les fleurs épanouies, il adopte un côté poudre de riz. En bouche, on découvre une superbe matière ample et généreuse, d'une élégance absolue. La finale est terriblement persistante sur les fruits noirs frais et le poivre blanc.



DOMAINE LOUBET-DEWAILLY CORINNE PISTRE DEWAILLY

La présidente de l'ODG (organisme de défense et de gestion) de Pommard vit à 100 à l'heure... Cette ancienne psychologue de formation, passée par les ressources humaines

chez un opérateur de téléphonie, a quitté Paris pour retrouver ses racines bourguignonnes et reprendre le domaine familial. À 40 ans, Corinne Dewailly n'a pas hésité à retourner sur les bancs de l'école à Beaune et à affronter un accueil mitigé dans le village de Pommard. Car si le domaine a été créé par son grand-père au début du XX^e siècle, son « parisianisme » supposé a fait grincer. Pas de quoi décourager l'énergique Corinne qui multiplie les chantiers : la présidence de l'appellation depuis 2022, le renouveau du Bailliage de Pommard, une confrérie créée en 1981 après la dernière Saint-Vincent dans le village et tombée en sommeil avec la pandémie de Covid, sans oublier l'épineux dossier de classement de grands crus. Quant à ses vins, Corinne mise sur l'œnotourisme via un caveau installé dans une jolie maison à Beaune mais aussi sur les ventes privées dans un hôtel particulier à Paris. L'occasion de déguster son pommard 1^{er} cru Les Rugiens bas 2022 (55 €) au nez fruité et puissant caractérisé par des notes de fruits des bois épicés. La bouche se montre riche et puissante, portée par des notes de griotte et une structure tannique polie. Idéal avec un foie gras pour le contraste.

DOMAINE MOISSENET-BONNARD EMMANUELLE-SOPHIE MOISSENET

Représentant la 4^e génération à la tête du domaine, Emmanuelle-Sophie s'est installée en 2012 après des études d'ingénieur agronome en Suisse et quelques années d'enseignement. Mais le concret lui manquait et c'est donc tout naturellement qu'elle a repris les 6 ha de la propriété, dont 5 ha en pommard certifiés en Haute valeur environnementale (HVE), les premiers en Côte-d'Or. À la vigne, la jeune femme privilégie l'enherbement naturel, entretenu par des moutons l'hiver, et un amendement avec le fumier issu de son élevage de chevaux selles français et de poneys. Plutôt que de commercialiser le dernier millésime en priorité, Emmanuelle-Sophie privilégie les millésimes prêts à boire, exportés en majorité. On se délecte de son pommard Les Tavannes 2017 (38 €), épicé et subtil, et de son pommard 1^{er} cru Les Épenots 2019 (67 €), reçu en dote par son arrière-grand-mère en 2019. Le nez fait preuve d'une belle concentration sur les fruits rouges compotés. Très juteuse, la bouche s'appuie sur des notes fruitées intenses, soulignées par une pincée d'épices douces avant une finale soyeuse et tendre.



CARNET D'ADRESSES

L'Hôtel de la Poste

Véritable institution beaunoise, l'hôtel situé à quelques centaines de mètres des célèbres hospices propose 36 chambres et 3 appartements, dont le bien nommé Pommard qui permet d'accueillir jusqu'à six personnes (à partir de 170 €). Du vendredi au lundi, le restaurant Le Bouillon propose une cuisine traditionnelle qui reprend les grands classiques bourguignons. À *Beaune*.

Les Réveries du Clos Derrière Saint-Jean

Accolé à un charmant clos de vignes, en plein cœur du village, c'est dans un hôtel particulier de charme que l'on se plaît à séjourner dans l'une des 5 suites élégantes, dont la Pommard qui peut accueillir 4 personnes (à partir de 245 €). Piscine chauffée, terrain de pétanque et vue imprenable sur les vignes. À *Pommard*.

Colombier 1817

Philippe et Véronique Barthelmebs accueillent dans leur maison cosy, au charme raffiné. Quant au nom de l'établissement, il vient d'une parcelle en monopole qui touche le jardin. Un spa avec vue sur les vignes vient compléter l'offre. À *Pommard*.

Auprès du clocher

À l'ombre de l'église du village, Rémi Genot propose une cuisine inventive et gastronomique qui reprend les classiques bourguignons avec un twist contemporain. Évidemment, la carte des vins est à la hauteur. Menu à partir de 80 €. À *Pommard*.

Le Maufoux

Petit frère du restaurant de Chablis, Le Maufoux propose une formule simple et concise, à base de produits frais et locaux. Quant à la carte des vins, sa diversité et son accessibilité font plaisir et permettent de découvrir des pépites abordables. À *Beaune*.

Le Caveau des Arches

C'est dans une superbe cave voûtée du XV^e siècle que le propriétaire, Michel Simon, accueille les convives. Au menu (à partir de 36 €), jambon persillé, escargots et bœuf bourguignon sont à l'honneur, mais aussi des mets moins régionaux au gré des envies du chef et des arrivages. La carte des vins fait la part belle à la Bourgogne, évidemment. À *Beaune*.

ESCAPADE

L'Auvergne Le Pays de Volvic Célèbre la Gourma

AU PIED DES VOLCANS MILLÉNAIRES, ENTRE RIOM, CHÂTEL-GUYON ET VOLVIC,
ON DÉCOUVRE L'ART DE VIVRE AUVERGNAT, SYNONYME TOUT À LA FOIS
DE TRADITION ET DE MODERNITÉ. Textes et photos Menut Yovanovitch



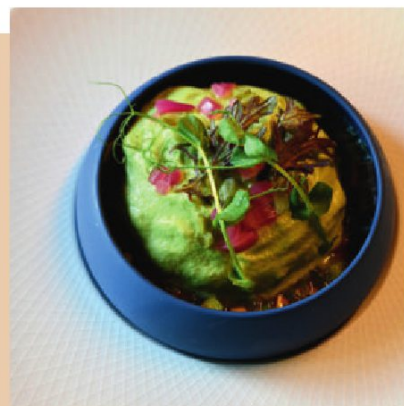
NDISE

Riom, ancienne capitale des duchés d'Auvergne, a conservé la trace de son passé dans son centre historique et ses petites ruelles. Volvic fait courir le monde pour son eau minérale et sa pierre de lave issue des coulées volcaniques. Châtel-Guyon, station thermale depuis le XIX^e siècle, conserve sur ses façades les témoignages de la Belle Époque. À moins de vingt minutes l'une de l'autre, les trois cités célèbrent l'authenticité, la culture et la nature à travers ses bonnes adresses.

AUGUSTINE RESTAURANT, À RIOM

Cela fait tout juste un an qu'Augustine a ouvert ses portes. Nicolas, son propriétaire, lui a donné le prénom de son arrière-grand-mère napolitaine. À l'intérieur, lumières tamisées et atmosphère cosy dans les différentes salles. Placage en bois peint, banquettes en velours, papier peint aux notes bleu paon, des photos des acteurs culte italiens finissent de poser le décor. Côté cuisine, Nicolas a demandé à son ami de 15 ans, Mickaël Mejean, d'imaginer une cuisine transalpine. Le chef auvergnat s'est tout de suite pris au jeu et marie les produits locaux à des inspirations italiennes. Les pâtes sont faites maison avec de la semoule de blé en provenance directe d'Italie. Le risotto, toujours à la carte, change en fonction des saisons. Le tartare de bœuf, élevé dans l'Aubrac, se mêle à la cistre, une herbe que l'on trouve localement. Les plats sont généreux et gourmands, à l'image du chef. Service adorable.

Menu déjeuner à partir de 23 €, 43 € le soir.



POT-AU-FEU EN GELÉE DU CHEF MICKAËL CHEZ AUGUSTINE

POUR 6 PERS. Placez **1 kg de paleron de bœuf**, **2 carottes**, **1 oignon piqué** avec un **clou de girofle**, **1 branche de céleri** et **2 gousses d'ail** dans 1 grande marmite, ajoutez **1 bouquet garni**. Recouvrez d'eau à 10 cm au-dessus des ingrédients. Assaisonnez de **gros sel** et **poivre mignonnette**. Faites bouillir et mettez à couvert au four pendant 3 h à 120 °C. Égouttez et coupez la viande et les légumes en dés. Placez-les dans les assiettes creuses avec de la **ciboulette** hachée. Passez 1 l de bouillon chaud au tamis et ajoutez **4 feuilles de gélatine** préalablement trempées dans l'eau froide, coulez la gelée dans les assiettes et laissez au froid pendant 2 h. Ébouillantez **50 g de feuilles de céleri**. Mixez-les avec **50 cl de bouillon de bœuf** chaud salé, **10 cl de crème** et **20 g de raifort**, puis passez au tamis. Laissez refroidir et faites mousser dans 1 siphon. Disposez un peu de mousse de céleri sur les assiettes au dernier moment.

MAISON ROCHETTE

CHARCUTIER TRAITEUR, À RIOM

Dans une rue tranquille de la petite ville, c'est une véritable institution. Ouvert en 1958 par Pierrette et Jean Rochette, la boutique propose le meilleur des spécialités charcutières auvergnates. Dans le labo attenant, les deux frères Alain, et maintenant Gérard et son épouse Élisabeth, préparent chaque semaine saucissons, boudins, pâtés de tête et autres poitrines fumées. Les jambons blancs cuisent doucement pendant toute une nuit au four pour conserver leur moelleux, les jambons crus s'imprègnent des saveurs de fumaison du bois de chêne tandis que les saucissons s'affinent en cave. Gérard, pâtissier de formation, prépare aussi toute l'offre sucrée et les salades maison. Pendant les fêtes, la famille propose du saumon fumé. Le tout à l'ancienne comme on aime.





LA VERRERIE DU MARAIS À RIOM

Nicolas Diverchy fait partie de la petite communauté des souffleurs de verre français. L'homme a grandi dans le nord du pays, dans une forge, et a toujours été passionné par l'artisanat. Plus jeune, fou de guitare, il donne un coup de main dans l'atelier d'un souffleur pour payer ses leçons de musique. Il accroche tout de suite et en 2006, avec son épouse Romy, ils achètent cet atelier. À l'intérieur, on peut admirer ses créations autour de l'art de la table et du décor. Verres bullés, vases, lampes, boules de Noël. Il travaille aussi à la carte, pour la compagnie de l'Orient-Express, par exemple, qui lui a commandé des vasques de salle de bains. Appelez-les avant de passer pour avoir la chance de le voir souffler dans son atelier jouxtant la boutique.



LES CHÈVRES DE LIMAGNE FROMAGERIE, À AUBIAT

Manon ne vient pas du monde agricole mais voulait travailler dans l'élevage d'animaux. Les vaches, trop grandes, les brebis, pas trop son truc, elle opte pour les chèvres. Son mari agriculteur lui donne envie de franchir le cap. Après des stages de formation, elle se lance. Depuis sept ans, 130 chèvres affectueuses et espiègles lui donnent le lait dont elle fait des fromages. Mais le travail n'est pas de tout repos, surtout lorsqu'on attend son troisième enfant. Depuis qu'elle est passée en GAEC (groupement agricole d'exploitation en commun), elle a pu embaucher une salariée. Entre la traite du matin et du soir, il faut compter parfois trois heures de travail, en plus de l'élaboration des fromages, du nettoyage des enclos, des naissances... Manon vend ses fromages à la ferme, sur les marchés et dans les grandes surfaces voisines.

LE BOUCHON BRAYAUD RESTAURANT, À SAINT-BONNET-PRÈS-RIOM

Mathieu, le fils, travaillait dans la restauration d'entreprise, lorsque Stéphane Bardin, le père, était chez Sodexo depuis 27 ans. Charcutier traiteur de formation, Mathieu rêvait de sa propre affaire. Stéphane l'a suivi dans l'aventure. Tous deux ont ouvert ce bistrot dont le nom est un clin d'œil aux bouchons lyonnais qu'ils affectionnent et au pays Brayaud sur lequel ils se trouvent. Cela fait deux ans aujourd'hui que Mathieu prépare en cuisine pâtés en croûte, terrines de campagne, pieds de cochon que l'on retrouve sur une carte courte qui change souvent. À Stéphane l'accueil et la réalisation des desserts. Deux salles joyeuses et une terrasse aux beaux jours.

Formule à partir de 15 € ou 18 € avec le fromage. Ouvert tous les jours à midi, sauf le dimanche.





L'IMPULSIF RESTAURANT, À CHÂTEL-GUYON

Rémi Laroque se souvient avec nostalgie de son enfance, quand sa famille s'agglutinait dans la cuisine de sa grand-mère vietnamienne pour se régaler de ses recettes. Il a commencé par faire des études de biochimie avec l'ambition de devenir ingénieur. Mais à 23 ans, la passion de la cuisine le rattrape. Il s'inscrit à l'institut Bocuse à Lyon, commence à travailler pour les autres. Mais le jeune homme est ambitieux et impulsif. Il veut être dans ses murs. Moins de dix ans après avoir changé de voie, il accroche une étoile dans son restaurant et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Sa cuisine ne ressemble à aucune autre. Ici, comme l'omakase japonais, les clients se laissent guider par son menu aux fortes influences asiatiques, pour une expérience singulière et déroutante où chaque plat est une prouesse. **Menu à partir de 45 €.**

LA POUZZOLANE BISCUITERIE, À CHÂTEL-GUYON

C'est en regardant l'émission du journaliste Jean-Pierre Pernaut *SOS Village* que Richard a réalisé son rêve. Une biscuiterie, La Pouzzolane, est à vendre en Haute-Loire. Lui, cadre chez Leclerc, fonce et reprend l'entreprise qu'il installe dans sa ville. La recette de ses biscuits est née d'une erreur. Des œufs oubliés dans une préparation de petits gâteaux de Noël donnent à la cuisson des petites bouchées à l'apparence semblable à celle des cailloux issus de la roche volcanique du Velay. Depuis, le jour, il est cadre, le soir et les week-ends, avec l'aide de son épouse, il confectionne ses délicieux petits biscuits. Sans colorants, sans conservateurs, à base de produits locaux, peu sucrés, nature. Ils se déclinent aussi à la myrtille, à la châtaigne ou encore aux notes de pastilles Vichy, de verveine, d'épices... On en fait qu'une bouchée mais plus encore, car on a très envie de les faire connaître, tant l'histoire est belle. On les trouve dans les épiceries de la région, sur les marchés et sur le site La Pouzzolane.



LUG COUTELLERIE, À CHÂTEL-GUYON

Cyril a travaillé dans une grosse entreprise qui fabriquait des lames. À l'aube de ses 40 ans, il décide de monter sa propre affaire. Il lui donne le nom du dieu gaulois, patron des artisans. Fort de son expérience et de son sens créatif, il se lance dans la fabrication extrêmement pointue (sans jeu de mots) de couteaux de poche dont il a déjà vendu pas moins de 240 000 exemplaires. En parallèle de ces couteaux « outdoor », il conçoit des couteaux de table en céramique, en bois précieux, des lames en damas... Aujourd'hui, tandis qu'il met au point toute la mécanique des couteaux, son fils, coutelier d'art, les fabrique. Dans la grande boutique, on hésite devant ces lames exposées comme des bijoux. Le duo propose aussi des plateaux d'art en bois d'olivier et résine et des horloges avec autant d'innovation.





BOUTIQUE 2 CURIOSITÉS À CHÂTEL-GUYON

Cela fait un peu plus d'un an que Gilles, ancien DRH chez Michelin, a ouvert sa boutique. Son épouse émailleuse travaille la lave et il s'est aussi formé à ce savoir-faire. Pas de comparaison possible ici. Vous trouverez dans l'échoppe, pensée comme un cabinet de curiosités, des centaines d'œuvres produites par une trentaine d'artistes installés à moins de 40 km de Châtel-Guyon. Tous travaillent la matière (sable, bois, céramique, verre, fleur, tôle...) à leur façon. On ne sait où poser son regard, tant de choses originales attirent les yeux. C'est sûr, vous ne ressortirez pas les mains vides. Les locaux peuvent se former aux techniques d'émaillage dans l'atelier au centre de la boutique.

DOMAINE DÉAT

À SAINT-BONNET-PRÈS-RIOM

La famille de Julien Déat est vigneronne depuis 1896 et lui est né dans les vignes même si celles que son arrière-grand-père avait replantées après le phylloxéra sur les coteaux de Madargue avaient été longtemps délaissées. Le jeune homme décide de quitter son emploi en 2020 et de se consacrer à la viticulture sur la plus petite appellation d'Auvergne. Il s'est structuré, s'est associé, a replanté et propose depuis 2023 deux cuvées en bio issu des raisins pinot noir et gamay planté sur des sols sableux et gréseux du terroir. La prochaine étape : un chai va voir le jour et qui sait si Julien ne prendra pas, après le travail dans la vigne, le goût de l'élaboration des vins.



LA FERME DES CORMIER À VOLVIC

Julien était plombier mais rêvait d'une autre vie, peut-être inspirée de celle de son grand-père ouvrier chez Michelin et fermier. Lorsqu'il s'est lancé dans l'élevage de cochons, il ne savait pas conduire un tracteur. Très aidé par sa famille et par Anne, son épouse architecte qui a quitté son métier pour le retrouver, il élève aujourd'hui 70 cochons et 25 vaches Aubrac. Les animaux rentrent et sortent de leur étable pour aller gambader dans la nature voisine. Dans la ferme, un magasin ouvert il y a deux ans ne désemplit pas. On vient chercher les produits charcutiers transformés par les deux époux : saucisson, pâté, boudin... ainsi que les légumes, le pain et l'épicerie issus des producteurs locaux. Goûter, c'est comprendre la signification d'un élevage respectueux. Ici, on se dit que les animaux ne sont pas morts pour rien.

AMANDINE ET CHOCOLATS CHOCOLATERIE, À PAUGNAT

Il ne faut pas se tromper de route pour découvrir l'adresse de la chocolaterie qu'Amandine a ouverte il y a deux ans dans son village. Une fois arrivé, pas de regrets. Déjà parce que la jolie chocolatière est au four et au moulin et qu'on peut l'apercevoir préparer ses bonbons de chocolat dans son labo à travers la baie vitrée de la petite boutique. Elle est « dans le chocolat » depuis ses 20 ans. Fille de cuisinier, elle aime le côté pointilleux de son métier et toute la gourmandise qu'il procure. Gourmandise, oui ! Ici, les rochers, fruits confits, orangettes, pralines, mendiants et autres oursons guimauve, joliment présentés, n'attendent que d'être croqués. La jeune femme prépare aussi ses tablettes et il faut absolument goûter ses pâtes de fruit à la verveine ou à la gentiane des montagnes voisines : un délice hautement addictif.



LES VINZELLES TIERS-LIEU, À VOLVIC

Laure et Clémence, deux sœurs, auvergnates d'adoption depuis plus de trente ans, sont tombées amoureuse de cette propriété privée avec sa grange attenante. Elle n'était pas à vendre. Volontaires et déterminées, elles finissent par racheter les bâtiments sis sur 2 hectares et demi et un hectare de forêt attenante. Leur projet : créer un tiers-lieu où se cultiver. Cultiver son esprit à la librairie en se plongeant dans l'un des 6 000 ouvrages proposés, en assistant à un des concerts organisés toute l'année avec une programmation très pointue. Cultiver sa gourmandise en s'attablant au restaurant. Margaux, la cheffe, s'inspire de la nature et du potager de Jean-Philippe, à deux pas des Vinzelles, pour cuisiner des produits simples avec beaucoup d'esprit. Dans ce lieu bucolique, sous les arbres centenaires, on nourrit sa tête et son corps. L'espace pensé comme un lieu de rencontre et de divertissement dégage des ondes bienfaitrices qu'il faut tester.



TARTE MERINGUÉE AUX MÛRES DE MARGAUX

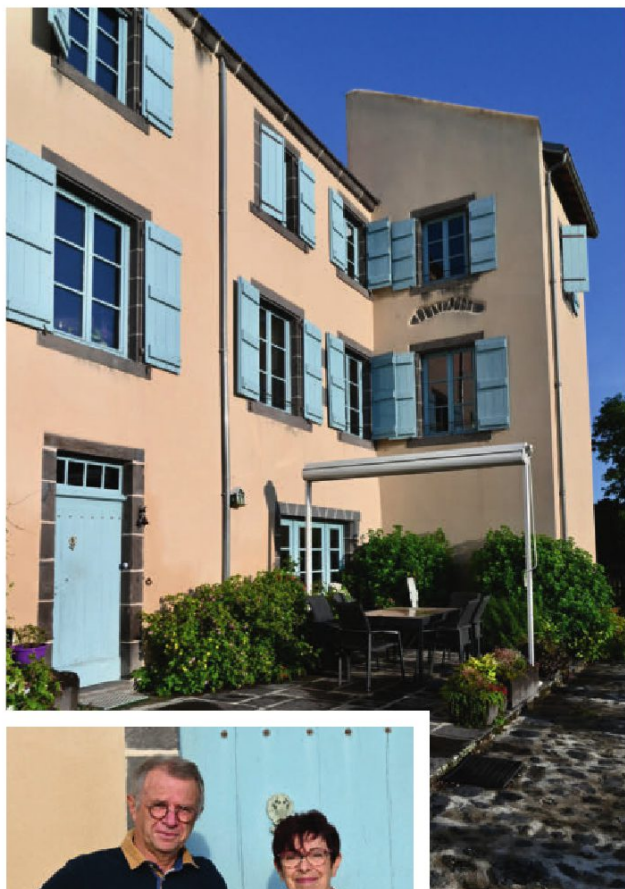
POUR 8 PERS. Mélangez **100 g de sucre** et **10 g de féculé** au fouet, ajoutez **2 œufs** puis le jus de **100 g de mûres** mixées et tamisées. Faites épaissir le mélange dans 1 casserole sans cesser de remuer. Ajoutez **25 g de beurre** et mélangez bien. Étalez **1 pâte sablée aux amandes** dans le fond d'un moule à tarte et faites-la cuire à blanc puis versez la crème aux mûres refroidies dessus. Faites chauffer 5 cl d'eau avec **150 g de sucre**. Fouettez **2 blancs d'œufs** et versez le sirop de sucre au fur et à mesure dessus. Étalez la meringue sur la tarte et brûlez-la au chalumeau.



ÉCHINE DE PORC FARCIE À LA SARRIETTE DE MARGAUX AUX VINZELLES

POUR 6 PERS. Ouvrez **1 échine de 1 kg** au couteau pour obtenir un rectangle de viande d'une épaisseur de 3 cm. Salez la viande. Mélangez **100 g de beurre pommade**, **50 g de chapelure**, **50 g de poudre d'amande**, **1 botte de sarriette fraîche** effeuillée, **3 gousses d'ail** et les zestes d'**1 citron**. Assaisonnez. Placez le côté long de la viande face à vous, étalez la préparation de manière homogène sur la viande, roulez en un long boudin et ficelez. Faites colorer la viande en cocotte, puis enfournez à couvert pour 45 min à 180 °C.

Le conseil de Margaux : l'idéal est de laisser refroidir la viande toute une nuit et de la couper froide pour obtenir de belles tranches régulières, que l'on peut réchauffer dans le jus de cuisson dégraissé.



DOMAINE DE CAMBRAI MAISON D'HÔTES, À RIOM

La maison était celle de ses parents paysans, dans la famille depuis 1898. Yvon en a hérité avec son épouse Suzy. Lui, ingénieur agronome, et elle, institutrice, craignaient de s'ennuyer lorsqu'ils se sont retrouvés à la retraite. C'est certain, ils ne se sont pas ennuyés en effectuant les travaux pour faire revivre le domaine. Un gîte en face de la maison et une chambre dans leur maison, à louer pour minimum deux jours ou une semaine. Le matin, on se retrouve avec les deux hôtes dans la belle salle à manger chargée d'histoire et on regrette d'avoir à faire tant leur hospitalité est grande et le petit déjeuner à leur image.

Chambre à partir de 100 euros, petit déjeuner compris.



PAPILLONS

PÂTISSERIE, À CHÂTEL-GUYON

Léa travaillait dans des restaurants comme pâtissière avant d'ouvrir son lieu à elle. Ici, un peu à l'écart de l'artère principale, la boutique laisse entrevoir le labo dans lequel la pâtissière prépare flan marbré, pavlova, tarte au citron, cookies... Dans la boutique, elle a posé son empreinte féminine. Murs fleuris, lumières tamisées. La proposition n'est pas exhaustive, la demoiselle n'étant aidée que d'une stagiaire et c'est tant mieux, car tout ce qui se trouve ici respire l'authenticité, les bons produits et la gourmandise. Certains restaurants de Riom présentent sur leur table les créations de la jeune femme.

ABONNEZ-VOUS À Cuisine et Vins DE FRANCE

EN CADEAU

LE SUPERBE COUTEAU DE CUISINE
FORGÉ RIVIERA

ARCOS

Albacete (Spain) Since 1734

25€

SEULEMENT



1 AN - 6 NUMÉROS

VERSIONS NUMÉRIQUES
INCLUSES



Précis et maniable, le couteau d'office forgé Riviera assure une coupe nette et facile des fruits et légumes. Choisissez la qualité professionnelle au quotidien avec Arcos !

Descriptif :

- Lame de 100 mm forgée en acier inoxydable NITRUM®
- Traitement Bactiproof Silver® pour une hygiène optimale.
- Rivets en acier inoxydable
- Forme ergonomique du manche



BULLETIN D'ABONNEMENT

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

OUI, JE M'ABONNE 1 AN AU MAGAZINE CUISINE ET VINS DE FRANCE (6 N°) POUR 25 € AU LIEU DE 65.86€*
EN CADEAU LE SUPERBE COUTEAU RIVIERA DE LA MARQUE ARCOS

*prix de vente au numéro pour 1 an : 40.80€ + le couteau Riviera valeur publique : 25.06€ SOIT 65.86€

227PAGCOUT

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 du 15/10/2025 au 31/12/2025 en France Métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles. 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 des 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.

iStockphoto/Yovacook.



Mon Carnet futé.

ENTRE LES FÊTES
*Des recettes pour toutes
les occasions!*

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

ENVIE DE
CROQUE-MONSIEUR
DANS TOUS SES ÉTATS

LA CHÂTAIGNE
RÉCONFORTANTE DURANT
LA SAISON FROIDE

LE DURIAN
NE VOUS FIEZ PAS
À SON ODEUR!

Mon carnet futé

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.



ROULEAUX DE PRINTEMPS EXPRESS

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

• Une vingtaine de crevettes roses • 1 poignée de germes de soja • 2 carottes • 1/2 concombre • 3 brins de menthe • 3 brins de coriandre • 75 g de vermicelles de riz • 1 paquet de feuille de riz. POUR LA SAUCE : • 8 cl de sauce poisson (nuoc-mâm) • 1/2 citron • Une dizaine de cacahuètes.

1. Faites gonfler les vermicelles de riz pendant 2 min dans 1 grand bol d'eau bouillante, égouttez-les et laissez-les de côté. Effeuillez la menthe et la coriandre. Pelez le concombre, ôtez ses graines et coupez-le en petits bâtonnets. Épluchez les carottes et râpez-les. Ajoutez les crevettes décortiquées et les germes de soja dans 1 grand bol. Mélangez le tout.

2. Posez devant vous 1 grand saladier rempli d'eau chaude et étalez 1 torchon bien propre sur le plan de travail. Trempez 1 feuille de riz dans le saladier, attendez quelques secondes qu'elle devienne molle, posez-la délicatement pour ne pas la déchirer sur le torchon. Déposez à l'extrémité un peu de la préparation. Roulez la feuille sur elle-même en rabattant les extrémités et en serrant un peu. Procédez de même jusqu'à épuisement des ingrédients. Placez au froid jusqu'au moment de servir.

3. Préparez la sauce. Hachez les cacahuètes. Pressez le jus de citron. Mélangez tous les ingrédients et 1 c. à soupe d'eau. Servez les rouleaux accompagnés d'un peu de sauce.

NOTRE BON CONSEIL : ajoutez quelques cacahuètes concassées dans la garniture des rouleaux de printemps.



NOTRE BON ACCORD

IGP Côtes du Lot, Cybèle de Haute Serre rosé, 14 €.
Cépage : 100 % Malbec.

Et pourquoi pas un beau rosé de gastronomie venu d'Occitanie. A la fois mûr et tendu, celui-ci reste frais et fruité.

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 20 MIN

• FACILE • BON MARCHÉ

• 500 g de champignons de Paris et pleurotes • 1 oignon jaune
• Quelques feuilles de persil • 20 cl de crème liquide • 100 g de Floraline • 10 cl de vin blanc • Huile d'olive • Sel • Poivre

1. Nettoyez les champignons, épluchez l'oignon et émincez-les. Faites revenir l'oignon dans 1 marmite à feu moyen avec un peu d'huile pour le dorer. Ajoutez les champignons, salez et poivrez. Faites suer pendant quelques min. Quand les champignons sont dorés, retirez-en quelques-uns de la marmite (ils serviront de topping), puis déglacez avec le vin blanc.

2. Mélangez puis ajoutez 50 cl d'eau à hauteur, couvrez et laissez mijoter pendant 15 min.

3. Mixez le mélange, ajoutez un trait de crème liquide et la Floraline. Mélangez et laissez gonfler pendant 5 min hors du feu.

4. Servez le velouté dans des bols, versez un filet de crème liquide en topping ainsi que les petits champignons grillés mis de côté et quelques feuilles de persil.

NOTRE BON CONSEIL : ajoutez quelques croûtons de pain et/ou des graines de tournesol pour apporter du croustillant.



NOTRE BON ACCORD

Laudun, Brotte Bord Élegance 2024, 11 €.

Cépages : Grenache, clairette, viognier, roussanne.
Un cru des côtes-du-Rhône à l'attaque fraîche et gourmande. Sa vivacité va rafraîchir la douceur de la soupe.



CHAKCHOUKA À LA COURGE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 20 MIN • CUISSON 50 MIN

• FACILE • BON MARCHÉ

• 2 carottes • 1 tranche de butternut de 40 g • 1 boîte de pois chiches • 2 gousses d'ail • 2 brins de persil • 150 g de tofu nature
• 4 œufs • 4 c. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. Dans 1 poêle, saisissez les dés de tofu nature avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.

2. Pelez, dégermez et pressez les gousses d'ail. Épluchez et coupez les carottes et la tranche de butternut en petits dés. Dans 1 cocotte, faites revenir les carottes et l'ail dans 3 c. à soupe d'huile d'olive pendant 10 min, puis ajoutez le butternut. Mouillez avec 10 cl d'eau et continuez la cuisson pendant 20 min.

Ajoutez les pois chiches rincés et égouttés. Salez et poivrez. Portez à frémissement pendant 10 min.

3. Creusez 4 cavités dans la préparation et cassez-y les œufs. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 dizaine de min, jusqu'à ce que le blanc soit pris.

Parsemez de dés de tofu et de feuilles de persil au moment de servir.

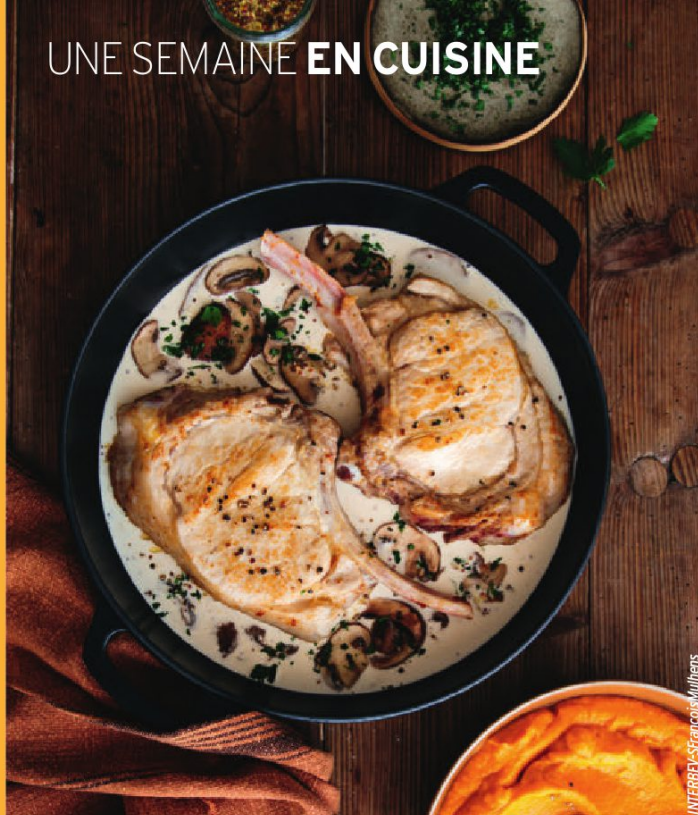
NOTRE BON CONSEIL : vous pouvez servir ce plat dans une courge que vous aurez creusée pour un effet waouh garanti.



NOTRE BON ACCORD

AOP Castillon, Côtes de Bordeaux, Château Robin rouge 2022, 24 €.

Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec.
Un flacon tout en souplesse, équilibré entre notes de fruits rouges, finale épicée et tanins fondus.



CÔTE DE VEAU AUX LÉGUMES

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

• 2 côtes de veau de 350 g • 500 g de champignons de Paris
• 2 branches de persil plat • 20 cl de crème liquide • 1 noix de beurre • 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne • 2 c. à soupe d'huile de tournesol • Sel • Poivre. POUR LA PURÉE : • 3 patates douces • 2 carottes • 1 noix de beurre • Sel • Poivre.

1. Préparez la purée. Pelez les patates douces et les carottes. Détaillez-les grossièrement et faites-les cuire dans 1 grande casserole d'eau bouillante salée pendant 15 min. Égouttez et déposez les légumes dans le bol d'un blender avec la noix de beurre. Ajoutez un fond d'eau et mixez jusqu'à obtenir une purée onctueuse. Salez et poivrez. Gardez au chaud.

2. Émincez les champignons en lamelles. Faites chauffer 1 grande poêle avec l'huile et faites revenir les champignons sur feu vif pendant 10 min. Débarrassez-les sur 1 assiette.

3. Dans la même poêle, faire fondre le beurre et ajoutez les côtes de veau. Faites-les cuire 1 à 2 min sur chaque face. Salez. Débarrassez sur 1 assiette.

4. Remettez les champignons dans la poêle, ajoutez la moutarde et versez la crème. Mélangez et remettez la viande dans la poêle. Laissez cuire quelques instants et parsemez de persil plat ciselé. Poivrez et servez tout de suite.

NOTRE BON CONSEIL : c'est la parfaite recette réconfortante de l'hiver. Vous pouvez bien sûr y ajouter selon la saison des morilles au printemps, des cèpes et des girolles à l'automne. Ça marche aussi avec une purée de pomme de terre!



NOTRE BON ACCORD

IGP Pays d'Oc, Anne de Joyeuse Camas 2024, 8,90 €.

Cépage : pinot noir.

Un nez de fruits et fleurs rouges pour une bouche délicate. Léger et tout en fraîcheur, un vin soyeux et élégant.

CANARD LAQUÉ & NOUILLES SAUTÉES

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

• 8 aiguillettes de canard • 400 g de brocoli frais
• 400 g de carottes • 1 gousse d'ail • 280 g de nouilles chinoises aux œufs • 4 c. à soupe de sauce soja sucrée
• 2 c. à café de Maïzena • Huile d'olive • Sel • Poivre

1. Lavez puis coupez le brocoli en sommités. Épluchez puis coupez les carottes en biseaux. Dans 1 casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le brocoli et les carottes pendant 5 min. Égouttez-les et réservez-les au chaud.

2. Dans la même casserole, faites bouillir de l'eau avec une pincée de sel. Faites cuire les nouilles selon les instructions du paquet. Égouttez-les.

3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans 1 poêle, sur feu moyen. Ajoutez l'ail râpé et faites-le revenir pendant 30 sec. en remuant. Coupez les aiguillettes de canard en tranches. Ajoutez-les dans la poêle et faites-les revenir pendant 2 à 3 min sur chaque face.

4. Dans 1 bol, mélangez la sauce soja et la Maïzena. Réservez. Ajoutez le brocoli, les carottes, les nouilles et le mélange sauce soja/maïzena dans la poêle. Mélangez et poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 min sur feu vif, tout en remuant.

5. Servez les nouilles dans 1 assiette. Salez et poivrez selon vos goûts.

NOTRE BON CONSEIL : parsemez le plat de graines de sésame.

NOTRE BON ACCORD

Châteauneuf-du-Pape, L'Oratoire des papes rouge 2022, 44 €.

Cépages : syrah, grenache, cinsault, mourvèdre.

Un grand vin pour un plat gourmand. Un vin net, fin et riche, équilibré par une belle fraîcheur. Si l'on est patient, il sera encore meilleur dans quelques années.





BURGER AUX POMMES ET DUO DE GANACHE AU CHOCOLAT

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 5 MIN
• TEMPS DE REPOS 1 NUIT • FACILE • BON MARCHÉ

• 2 pommes • 4 pains briochés. **POUR LA GANACHE :**
• 300 g de crème fraîche • 1 tablette de chocolat blanc à pâtisser • 1 tablette de chocolat noir à pâtisser • 5 gouttes d'extrait de vanille. **POUR LE DÉCOR :** • Sucre glace.

1. Réalisez les 2 ganaches la veille du montage. Hachez le chocolat noir et mettez-le dans 1 bol. Hachez le chocolat blanc et mettez-le dans 1 autre bol. Faites bouillir la crème et répartissez-la équitablement dans les 2 bols. Ajoutez l'extrait de vanille dans le bol de chocolat blanc. Laissez fondre quelques min puis mélangez jusqu'à obtenir deux préparations bien lisses. Laissez refroidir à température ambiante puis filmez au contact et laissez reposer au réfrigérateur toute une nuit.

2. Le lendemain, mettez les ganaches dans 2 poches à douille. Pelez et détaillez les pommes en lamelles. Pochez l'une des ganaches sur la partie basse des pains briochés, déposez des lamelles de pomme, pochez l'autre ganache dessus avant de refermer le pain et de saupoudrer un voile de sucre glace.

NOTRE BON CONSEIL : vous pouvez réaliser ce dessert en toute saison, avec de la poire, des fraises, du kaki...

NOTRE BON ACCORD

IGP côte-de-Gascogne, La Gascogne d'Alain Brumont blanc 2024, 7,90 €.

Cépages : gros manseng et sauvignon. Un vin tout en fraîcheur, croquant, vif et fruité, ses deux cépages lui apportant à la fois des notes exotiques et d'agrumes.



MINI-PANCAKES MOELLEUX AU CŒUR DE BANANE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 5 MIN • CUISSON 10 MIN
• FACILE • BON MARCHÉ

POUR LA PÂTE À PANCAKES : • 4 bananes • 1 œuf • 15 cl de lait • 150 g de farine • 1 c. à soupe de sucre • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de sel • 1 c. à café d'extrait de vanille • 1 c. à soupe d'huile neutre. **POUR L'ACCOMPAGNEMENT :**
• 30 g d'amandes effilées • 1 pot de praliné noisette • 1 noisette de beurre pour la cuisson.

1. Préparez la pâte. Dans 1 saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel. Dans 1 autre récipient, fouettez l'œuf avec le lait, l'extrait de vanille et l'huile. Incorporez progressivement les ingrédients liquides aux ingrédients secs en mélangeant doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.

Laissez reposer la pâte pendant 10 min à température ambiante.

2. Pelez les bananes et coupez-les en rondelles d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Faites chauffer 1 poêle avec un peu de beurre, à feu moyen. Trempez chaque rondelle de banane dans la pâte à pancakes en l'enrobant bien. Déposez délicatement les rondelles enrobées dans la poêle. Laissez cuire pendant env. 2 min puis retournez délicatement avec 1 spatule et poursuivez la cuisson pendant 2 min. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des rondelles de banane et de la pâte.

3. Dressez les mini-pancakes et servez avec des amandes effilées et du praliné à la noisette.

NOTRE BON CONSEIL : un dessert addictif.

NOTRE BON ACCORD

Minervois, Château Coupe-Roses Okros 2024, 24 €.

Cépage : grenache gris.

Un vin orange de macération. Une bouche pleine de notes d'agrumes entre orange et pamplemousse qui vont venir atténuer le côté sucré de la recette.



CROQUE-MONSIEUR

DU PAIN ET QUELQUES INGRÉDIENTS TROUVÉS DANS VOTRE FRIGO
OU DANS VOS PLACARDS ET VOILÀ UN EN-CAS OU UN REPAS « VITE FAIT BIEN FAIT »
QUE TOUT LE MONDE APPRÉCIE. Par Sophie Menut Yovanovitch



CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON ET FROMAGE

POUR 4 PERS. Beurrez 8 tranches de pain de mie. Garnissez-les de 4 tranches de jambon blanc et 100 g d'emmental râpé, ajoutez 2 c. à soupe de béchamel. Refermez-les croques et faites-les dorer à la poêle ou au four.

CROQUE-MONSIEUR AU CHÈVRE ET MIEL

POUR 4 PERS. Tartinez 8 tranches de pain de mie de fromage de chèvre frais. Ajoutez un filet de miel et quelques noix concassées. Refermez et faites dorer à la poêle.

CROQUE-MONSIEUR À LA TOMATE ET MOZZARELLA

POUR 4 PERS. Alternez tranches de tomate et mozzarella sur 4 tranches de pain. Poivrez, ajoutez du basilic, refermez et passez au grill.

CROQUE-MONSIEUR AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS

POUR 4 PERS. Tartinez 4 tranches de pain de fromage frais, ajoutez 1 tranche de saumon fumé sur chaque croque et un peu d'aneth. Refermez avec 4 autres tranches, faites dorer et servez avec du citron.

CROQUE-MONSIEUR RACLETTE ET JAMBON CRU

POUR 4 PERS. Disposez du fromage à raclette et du jambon cru entre 2 tranches de pain de campagne. Passez au four jusqu'à ce que le fromage fonde.



CROQUE-MONSIEUR AUX CHAMPIGNONS ET COMTÉ

POUR 4 PERS. Faites revenir 200 g de champignons de Paris émincés et 1 échalote dans 1 poêle avec un peu de beurre. Garnissez 4 tranches de pain aux noix de champignons et de comté râpé. Refermez avec 4 autres tranches de pain et faites cuire à la poêle dans 50 g de beurre.

CROQUE-MONSIEUR AU POULET ET CURRY

POUR 4 PERS. Mélangez 200 g de blanc de poulet cuit et émincé finement, 2 c. à soupe de crème et 1 pincée de curry. Garnissez 4 tranches de pain de mie, ajoutez du fromage râpé, refermez avec 4 autres tranches et faites dorer au four.

CROQUE-MONSIEUR AU BLEU DE BRESSE ET POIRE

POUR 4 PERS. Tartinez 4 tranches de pain de seigle avec 150 g de bleu de Bresse, ajoutez des lamelles de poire bien mûre et quelques noix. Recouvrez avec 4 autres tranches de pain et passez au grill.

CROQUE-MONSIEUR AU THON ET CÂPRES

POUR 4 PERS. Mélangez 1 boîte de thon, un peu de mayonnaise et des câpres. Garnissez les tranches de pain, ajoutez du gruyère, refermez et enfournez pour 8 min à 180 °C.

CROQUE-MONSIEUR À LA TAPENADE ET TOMATES SÉCHÉES

POUR 4 PERS. Tartinez 4 tranches de pain aux céréales avec 1 pot de tapenade noire, ajoutez quelques tomates séchées recoupées en lamelles et répartissez 1 boule de mozzarella coupée en cubes. Refermez avec 4 autres tranches de pain et faites dorer à la poêle.

CROQUE-MONSIEUR AU BACON ET CHEDDAR

POUR 4 PERS. Faites griller 8 tranches de bacon. Garnissez 4 tranches de pain de mie avec, ajoutez 4 lamelles de cheddar, 1 c. à soupe de moutarde, 4 cornichons fendus dans la longueur. Refermez les croques et enfournez à 180 °C jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET BÉCHAMEL

POUR 4 PERS. Préparez 25 cl de béchamel et parfumez-la à l'huile de truffe. Étalez-la sur 4 tranches de pain de campagne, répartissez 3 tranches de jambon blanc coupées en cubes et parsemez-les de comté râpé. Faites gratiner au four à 180 °C pendant 10 min.

CROQUE-MONSIEUR AU CHOCOLAT ET BANANE

POUR 4 PERS. Étalez de la pâte à tartiner sur du pain de mie, ajoutez des rondelles de banane. Refermez et faites dorer au beurre dans 1 poêle.

CROQUE-MONSIEUR AUX POMMES

POUR 4 PERS. Pelez 4 pommes reinette, épépinez-les et coupez-les en cubes. Faites-les fondre dans 1 casserole avec 50 g de beurre, 1 c. à café de cannelle et 50 g de sucre brun pendant 15 min. Fouettez 1 œuf avec 10 cl de lait et 2 c. à soupe de sucre. Coupez 4 tranches de brioche en triangles, passez-les dans le mélange au lait et faites-les dorer dans 1 poêle avec un peu de beurre. Garnissez chaque triangle avec un peu de compote de pomme tiède et refermez avec 1 autre triangle. Saupoudrez de sucre glace.

CROQUE-MONSIEUR AUX MÛRES ET FROMAGE DE BREBIS

POUR 4 PERS. Faites compoter 250 g de mûres fraîches doucement avec 1 c. à soupe de miel et 30 g de sucre pendant 5 min. Ajoutez 1 c. à soupe de sirop de mûre à la fin. Disposez la compote sur 4 tranches de pain de campagne et ajoutez des lamelles de fromage de brebis. Refermez avec 1 tranche de pain, beurrez le dessus du pain avant de faire dorer à la poêle dans un mélange beurre-huile.



DIFFICILE D'IMAGINER UNE TABLETTE DE CHOCOLAT, UN FONDANT COULANT OU UN CHOCOLAT CHAUD FUMANT SANS ÉPROUVER IMMÉDIATEMENT UN PETIT FRISSON DE PLAISIR. CE METS GOURMAND, APPRÉCIÉ PARTOUT DANS LE MONDE, CACHE UNE HISTOIRE MILLÉNAIRE ET DE NOMBREUX ATOUTS POUR NOTRE SANTÉ. Par Michka Theus

DES ORIGINES LOINTAINES

Le chocolat est issu des fèves de cacao, fruit du cacaoyer (*Theobroma cacao*), un arbre originaire d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud. Les Mayas et les Aztèques furent parmi les premiers à le cultiver et à le consommer, principalement sous forme de boisson amère, relevée d'épices. Les fèves de cacao avaient alors une dimension sacrée : elles étaient offertes aux dieux et même utilisées comme monnaie d'échange. Ce n'est qu'après la découverte du Nouveau

Monde au XVI^e siècle que le cacao arrive en Europe. On l'adoucit avec du sucre et du lait, pour donner naissance au chocolat que nous connaissons aujourd'hui.

DE LA FÈVE À LA TABLETTE

La transformation du cacao suit plusieurs étapes : la récolte des cabosses, la fermentation et le séchage des fèves, puis leur torréfaction. Elles sont ensuite broyées pour obtenir une pâte de cacao, que l'on mélange à du sucre, parfois du lait, et du beurre de cacao. Le conchage,

longue étape de brassage, permet d'affiner la texture et les arômes. Selon la proportion de cacao utilisée, on obtient du chocolat noir, au lait ou blanc.

POURQUOI IL FAIT DU BIEN

Au-delà de son goût irrésistible, le chocolat, surtout lorsqu'il est riche en cacao, recèle de nombreux bienfaits. Il est une excellente source d'antioxydants : les flavonoïdes qu'il contient contribuent à protéger nos cellules du vieillissement et à soutenir le système cardiovasculaire.

FONDANT CHOCOLAT ET CRANBERRY

POUR 4/6 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • PAS DE CUISSON • FACILE • BON MARCHÉ

• 125 g de cranberries • 80 g de beurre demi-sel • 60 cl de crème liquide • 200 g de chocolat noir • 100 g de chocolat praliné • 60 g de crêpes dentelle • 200 g de sablés au cacao



C'est un stimulant naturel : grâce à la théobromine et une petite quantité de caféine, il procure un effet tonique, sans excès. C'est aussi le meilleur allié de notre moral : la consommation de chocolat stimule la sécrétion de sérotonine, l'hormone du bonheur, et d'endorphines, procurant détente, réconfort et plaisir. Sa richesse en magnésium favorise également la relaxation. Il est aussi riche en fer, potassium et zinc, un atout pour réduire la fatigue et renforcer l'organisme. Le chocolat noir soutient le système nerveux, musculaire, osseux et le métabolisme énergétique. Enfin, grâce à ses fibres et polyphénols, le chocolat noir favorise les bonnes bactéries intestinales et améliore le transit.

LE POINT SUR LES RÉCENTES ALERTES

Récemment, les agences de santé publique et les associations de consommateurs ont alerté le grand public sur la présence de cadmium dans le chocolat. Ce métal lourd toxique présent dans les sols où poussent les cacaoyers est absorbé par les fèves de cacao. L'Union européenne a fixé des seuils maximaux de cadmium dans le chocolat. Mais présence ne veut pas dire danger immédiat, surtout dans le cadre d'une consommation régulée.

Pour Amandine Elias, chocolatière, il faut peut-être croquer un peu moins de chocolat et choisir le meilleur, équitable et bio lorsqu'on peut les trouver. Dans le cadre d'une alimentation variée, le risque pour une personne en bonne santé reste faible. Un carré de chocolat noir à plus de 70 % de cacao reste un petit geste plaisir bon pour la santé.

DES CHOCOLATS AUX IDENTITÉS FORTES

Comme pour les grands vins ou les fromages, certains cacaos sont reconnus pour leur typicité. C'est le cas du cacao de Chuao au Venezuela, de l'Arriba en Équateur ou encore du Criollo, l'une des variétés les plus rares et recherchées. Chaque origine offre des arômes uniques, allant de notes fruitées à des saveurs plus boisées ou épicées. Une véritable invitation au voyage pour les papilles.

1. Préparez le fond de tarte. Mixez les sablés, ajoutez le beurre mou et mélangez bien. Tapissez le fond d'un moule à tarte avec cet appareil, tassez avec les mains. Laissez au froid.
2. Cassez le chocolat praliné en petits morceaux. Faites-le fondre au micro-ondes. Attendez qu'il refroidisse un peu et ajoutez les crêpes dentelle que vous aurez concassées à la main. Étalez cet appareil sur le précédent.
3. Fouettez la crème liquide en chantilly. Faites fondre le chocolat noir en petits morceaux au micro-ondes. Laissez refroidir pendant 5 min et ajoutez-le délicatement dans la chantilly.
4. Répartissez les cranberries sur le chocolat praliné et versez la mousse dessus, égalisez bien et laissez au froid pendant au moins 4 h.



CHÂTAIGNE ET MARRON

ON LES NOMME CHÂTAIGNE OU MARRON, MÊME SI EN RÉALITÉ C'EST LA CHÂTAIGNE QUE L'ON TROUVE SUR NOS ÉTALS. TRANSFORMÉE, VERSION SUCRÉE, ELLE PREND SOUVENT LE NOM DE MARRON. QUOI QU'IL EN SOIT, IL FAUT EN PROFITER. RASSASIANTS, ILS SONT LE SYMBOLE RÉCONFORTANT DES JOURS FROIDS. Par Sophie Menut Yovanovitch

TOAST AU FOIE GRAS ET BRISURES DE MARRONS

POUR 4 PERS. Toastez 4 tranches de pain brioché. Déposez 1 tranche de foie gras sur chaque, ajoutez quelques brisures de marrons cuits au naturel et un tour de moulin à poivre. Servez en apéritif ou en entrée.

SALADE TIÈDE DE LENTILLES, CHÂTAIGNES ET LARD FUMÉ

POUR 4 PERS. Faites cuire 250 g de lentilles vertes

dans 1 grande casserole d'eau avec un bouillon garni pendant 30 min. Égouttez-les. Faites revenir 150 g de lardons et 200 g de châtaignes cuites émiettées. Mélangez le tout. Ajoutez une vinaigrette à la moutarde. Servez tiède avec des herbes fraîches.

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE ET CÉLERI

POUR 4 PERS. Faites revenir 1 oignon émincé avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez 300 g de châtaignes cuites, 200 g de céleri-rave en dés et 70 cl de bouillon de légumes. Laissez mijoter pendant 25 min, mixez, salez, poivrez et servez avec un filet de crème liquide.



POÊLÉE DE MARRONS ET CHAMPIGNONS

POUR 4 PERS. Faites sauter **300 g de champignons émincés** avec **1 échalote** et **1 c. à soupe d'huile**. Ajoutez **200 g de marrons cuits**, continuez la cuisson pendant 5 min. Salez, poivrez, ajoutez **2 c. à soupe de crème fraîche** et **1 c. à soupe de cognac**. Parsemez de **persil ciselé** et servez bien chaud.

GRATIN DE POTIMARRON À LA CHÂTAIGNE

POUR 4 PERS. Coupez **600 g de potimarron** en dés. Mélangez le potimarron, **200 g de châtaignes**, **20 cl de crème**, **1 pincée de muscade**, sel et poivre. Versez dans 1 plat à gratin, parsemez de **parmesan râpé** et de **noisettes de beurre** et enfournez pour 30 min à 180 °C.

TARTINE AU FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE ET MARRONS

POUR 2 PERS. Toastez **2 tranches de pain au levain**. Tartinez-les de **80 g de bleu d'Auvergne**, ajoutez **6 marrons émiettés** et quelques **noix hachées**. Passez 3 min au gril, servez avec une salade de **mâche**.

CHÂTAIGNES RÔTIES AU MIEL ET ROMARIN

POUR 4 PERS. Dans 1 poêle, faites revenir **300 g de châtaignes cuites** avec **2 c. à soupe de miel**, **1 branche de romarin**, sel et poivre. Faites caraméliser pendant 5 à 7 min à feu doux. Servez en accompagnement d'une viande rôtie.

GALETTE VÉGÉTARIENNE CHÂTAIGNE ET CAROTTE

POUR 4 PERS. Mixez grossièrement **300 g de châtaignes**, **2 carottes râpées**, **1 œuf** et **2 c. à soupe de farine**. Formez des galettes, faites-les cuire pendant 4 min de chaque côté dans 1 poêle huilée. Servez avec une **sauce au yaourt**.

GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE, BEURRE DE SAUGE

POUR 4 PERS. Mélangez **300 g de purée de châtaigne**, **200 g de farine**, **1 œuf** et une pincée de sel. Façonnez les gnocchis. Formez 1 boudin, coupez-le tous les 3 cm, appuyez légèrement avec le dos d'une fourchette et faites-les cuire pendant 3 min dans l'eau bouillante. Servez avec du **beurre fondu à la sauge**.

PÂTES AUX MARRONS ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME

POUR 4 PERS. Faites cuire **300 g de tagliatelles**. Faites sauter **4 champignons** en lamelles, ajoutez **150 g de marrons**, **20 cl de crème**, sel et poivre. Mélangez aux pâtes, servez avec du **parmesan**.

PURÉE DE CHÂTAIGNE AU LAIT

POUR 4 PERS. Faites chauffer **500 g de châtaignes** avec **20 cl de lait** et **10 cl de crème**. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de **muscade**. Mixez pour obtenir une purée onctueuse.

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AU MARRON ET CHOCOLAT

POUR 4 PERS. Badigeonnez des feuilles de brick avec du **beurre fondu** et faites-les dorer à plat au four à 180 °C pendant 10 min. Laissez refroidir. Étalez une couche de **crème de marrons** puis une couche de ganache au chocolat (**100 g de chocolat noir fondu + 10 cl de crème**). Montez en étages. Terminez avec de la **crème chantilly**.

RIZ AU LAIT À LA CRÈME DE MARRON

POUR 4 PERS. Faites cuire **100 g de riz rond** dans **50 cl de lait** avec **1 c. à soupe de sucre** pendant 35 min. En fin de cuisson, incorporez **100 g de crème de marron**. Mélangez bien. Servez tiède ou frais.

CRUMBLE POMME MARRON

POUR 4 PERS. Répartissez les dés de **4 pommes** sautées dans 30 g de beurre dans 1 plat creux. Ajoutez **100 g de marrons émiettés**. Mélangez **100 g de farine**, **80 g de beurre mou**, **50 g de sucre**. Recouvrez les pommes avec ce mélange. Enfournez pour 25 min à 180 °C. Servez tiède.

MOELLEUX À LA CRÈME DE MARRON

POUR 4 PERS. Mélangez **3 œufs**, **200 g de crème de marron**, **80 g de beurre fondu** et **40 g de farine** au fouet électrique. Versez le mélange dans des moules en silicone, enfournez pour 20 min à 180 °C. Laissez tiédir avant de servir.

CRÈME DE MARRON

POUR 3 POTS Fendez **500 g de marrons** et faites-les sauter à la poêle pendant env. 15 min. Pelez-les. Faites-les cuire pendant 20 min à feu doux avec 25 cl d'eau, **200 g de sucre blond**, **1 gousse de vanille fendue** et grattée. Mixez finement jusqu'à obtention d'une crème lisse. Si besoin, ajoutez un peu d'eau pour ajuster la texture. Disposez en pots et conservez au frais jusqu'à 10 jours.



ET+ ENCORE

ALLO DOCTEUR CUISINE

VOTRE PURÉE EST TROP LIQUIDE

- Remettez-la sur feu doux en remuant pour faire évaporer l'excès d'humidité.
- Ajoutez une cuillère de purée instantanée pour l'épaissir sans altérer le goût.
- Incorporez un jaune d'œuf ou un peu de fromage râpé pour la structurer.
- Pour les purées de légumes racines, ajoutez une pomme de terre cuite et écrasée.



ZOOM SUR

LE CHOU KALE

Très présent sur les étals en novembre et décembre, le chou kale renferme une mine de vitamines et de fibres. Choisissez-le bien vert, avec des feuilles fermes et croustillantes. Cru ou cuit, il s'adapte à toutes vos recettes.



LA RECETTE QUI LUI VA BIEN

CHIPS DE CHOU KALE AU PARMESAN



POUR 4 PERS. Préchauffez le four à 150 °C. Rincez **200 g de feuilles de chou kale**, retirez les tiges dures. Séchez-les soigneusement. Déchirez-les en morceaux. Mélangez les feuilles, **1 c. à soupe d'huile d'olive**, du **sel** et **1 c. à soupe de parmesan râpé**. Étalez-les sur 1 plaque et enfournez-les pour 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Dégustez-les à l'apéro.

LE GRAND BLUFF

CRÈME DE CHOU-FLEUR AU CAVIAR

L'alliance d'un produit du quotidien et de celui d'exception, à préparer en moins de 20 minutes, voilà de quoi épater la galerie en un clin d'œil.



POUR 2 PERS. Détachez **1/2 chou-fleur** en fleurettes. Émincez finement **1 petit oignon**. Faites-le revenir pendant 5 min dans **1 c. à soupe d'huile neutre**. Ajoutez les fleurettes de chou-fleur et mouillez à hauteur avec du **bouillon de volaille**. Laissez cuire pendant 15 min. Salez, poivrez et mixez très fortement afin d'obtenir une crème très lisse. Laissez au froid. Répartissez la crème froide dans 2 assiettes creuses. Placez **1 quenelle de caviar** au centre et dégustez.

TOUR DE MAIN

RÉUSSIR SES SOUPES ONCTUEUSES

- Ne faites pas l'impasse sur une base aromatique : oignon, ail, poireau, carotte coupée en petits morceaux et revenue quelques min. avant d'ajouter le reste de vos légumes.
- Prévoyez une pomme de terre ou une courgette pour lier naturellement la soupe.
- Mixez avec un peu de liquide réservé pour ajuster la consistance au moment du service.
- Incorporez une cuillère de crème, de fromage frais ou un trait d'huile parfumée en fin de cuisson.
- Pensez au « topping » : graines grillées, croûtons maison, herbes fraîches, noisettes concassées ou copeaux de parmesan, quelques feuilles de menthe ou des rondelles de citron.



ANTI-GASPI

IL VOUS RESTE DU FOIE GRAS

• Salade de cœur d'artichaut au foie gras

Pour 2 pers. Faites cuire **6 cœurs d'artichaut congelés** dans 1 casserole d'eau salée pendant 15 min. Égouttez-les et coupez-les en 4. Pelez et émincez **1 échalote**. Déposez un lit de **mesclun** dans 2 assiettes, répartissez les artichauts et l'échalote. Prélevez des copeaux dans **60 g de foie gras** et disposez-les dessus. Préparez une **vinaigrette** bien moutardée et versez-la dessus. Décorez avec quelques pluches de **cerfeuil**. Salez, poivrez.

• Macaronis au foie gras

Pour 2 pers. Préparez **15 cl de béchamel**. Ajoutez-lui **50 g de fromage râpé**, **50 g de talon de jambon** coupé en cubes et **50 g de foie gras** coupé en cubes lorsqu'elle est encore chaude. Mélangez bien et ajoutez à **300 g de macaronis cuits**. Versez le tout dans 1 moule à gratin, saupoudrez de **gruyère râpé** et faites gratiner au four à 180 °C pendant 15 min.

• Petits pots de crème au foie gras

Pour 2 pers. Fouettez **2 œufs entiers** avec **1 c. à soupe de sucre** et **1 c. à soupe de vinaigre balsamique**. Versez **15 cl de lait** et **15 cl de crème liquide**, salez, poivrez et mixez pendant 2 min au blender. Versez dans des petits ramequins et enfournez pour 25 à 30 min au bain-marie à 180 °C.





LE DURIAN

AUSSI AIMÉ QUE DÉCRIÉ, CE DRÔLE DE FRUIT NE PASSE PAS INAPERÇU ET SENT AUSSI MAUVAIS QU'IL EST DÉLICIEUX. Par Mischka Theus

Si vous avez eu la chance de vous rendre sur un marché en Asie du Sud-Est, vous avez peut-être aperçu ce gros fruit de couleur brun vert, qui a la forme d'un ballon de rugby, hérissé de piquant.

C'est d'abord son odeur pestilentielle que vous avez retenue. Un mélange d'égout, de pourriture, de relent de cadavre, de poisson pourri, de fromage, d'oignon rance, de vomi... Bref, rien de très attirant dans ce fruit qui peut peser jusqu'à 7 kg.

LE ROI DES FRUITS EN ASIE

Issu de l'arbre *Durio Zibethinus* originaire d'Indonésie, de Malaisie, de Thaïlande et de Singapour, ce fruit tropical (il ne supporte pas les températures inférieures à 18 °C) est cultivé aussi en Amérique du Sud et dans certaines îles du Pacifique. Sa saison varie en fonction des régions mais se situe principalement entre la fin de la saison des pluies et le début de la saison sèche, de mai à septembre au plus tard.

UNE ODEUR INFERNALE

Due à un mélange complexe de composés chimiques, sulfures et esters volatils (composés chimiques aromatiques produits naturellement par les plantes et autres organismes), Son odeur est particulièrement nauséabonde. Et plus le durian est mûr, plus son odeur est intense. Dans certains pays, on l'interdit même dans les chambres d'hôtel, les transports en

commun et certains lieux publics. Mais vous êtes récompensé si l'odeur ne vous arrête pas. À bonne maturité, sa coque épineuse renferme une chair crémeuse, jaune ou orangée à la saveur riche et complexe, mêlant douceur, amertume et notes de caramel selon les variétés. Certains ont un petit goût de crème anglaise à l'amande.

UNE MINE DE BIENFAITS

Riche en vitamines B6, C, magnésium, fer, phosphore, fibres et antioxydants, il contribue à renforcer le système immunitaire et à améliorer la digestion. Source d'énergie, détoxifiant, il vous aide à lutter contre la fatigue et le stress, les inflammations et le vieillissement.

MILLE ET UNE RECETTES

Sa pulpe sucrée est très appréciée dans la cuisine asiatique. Elle est consommée directement à la cuillère. Elle peut aussi agrémenter les yaourts. On la mixe avec d'autres fruits tropicaux pour préparer de délicieux smoothies. On en fait aussi des confitures. On incorpore un peu de sa chair dans la pâte des pancakes ou des crêpes ou on la mêle à du riz gluant et du lait de coco.

Côté salé, on en fait des croquettes en passant sa chair dans de la chapelure panko avant de la faire frire. On l'ajoute dans des sautés de viande en sauce ou des currys pour apporter un peu de douceur. On peut même faire rôti ou frire ses graines (attention, crues, elles sont toxiques) comme des noix et les ajouter sur une salade ou dans un dessert.

En Europe, on trouve le durian dans les supermarchés asiatiques. Conservez-le entier au réfrigérateur ou, une fois ouvert, dans un sac en plastique.

Pensez, lorsque vous le découpez, à vous munir de gants afin d'éviter que son odeur ne reste sur vos mains, et laissez-vous gagner par ce régal asiatique.

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, Bertrand Bellanger, Fabrice Besse, Gilles Brochard, Jean-Michel Brouard, Luca Camporose, Aimery Chemin, Béatrice Delamotte, Camille Ferreira, Valérie Lhomme, Marie Martin, Josselin Rocher de La Forest Divonne, Mischka Theus.

PUBLICITÉ

Maxime Kaddour : maxime@yovacook.fr

MARKETING ABONNEMENTS

Sabine Aguera : sabine@yovacook.fr

SERVICE RELATIONS ABONNES

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 Boudier lboudier@mpconseil.fr

Tél : 01 42 36 87 78

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

PRÉSIDENTE DIRECTRICE DE LA PUBLICATION : **SOPHIE MENUT YOVANOVITCH**

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

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

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

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

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

Les marques et adresses figurant dans ces pages

sont libres de toute publicité. TVA : 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
Écologisation : Plot 0,018 kg/tonne

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€

BULZA

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

22€

BULZA

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 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.

Panneau/Getty Images/Stockphoto, Yovacook.

P. 8 SHOPPING

Alain Ducasse Chocolat : lechocolat-alainducasse.com
Bazar d'Alger (pour Dammann Frères) : dammann.fr
Café Michalak : 60 rue du Faubourg Poissonnière, Paris 10, michalak.com
Clipper : Clipper-teas.fr/
Cluizel : cluizel.com
Cosori : cosori.fr
Deglon : deglon.fr
Eataly : eataly.fr
Galleries Lafayette : gallerieslafayette.com
Georges Colin : georgescolin.com
Giace : giaceparis.com
Godard : godard.fr
Kenwood : kenwoodworld.com
Laguiole Élysée : boutique.elysee.fr/fr
La Maison du Chocolat : 225 rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris, Tél. : 01 42 27 39 44, Lamaisonduchocolat.com
La Réserve Paris : 42 avenue Gabriel, Paris 8, Tél. : 01 58 36 60 60, lareserve-paris.com
L'Atelier du Chocolat : atelierduchocolat.fr
Le comptoir du caviar : Lecomptoirducaviar.com
Le Parti du Thé : lepartiduthé.com
Le Petit Ballon : lepetitballon.com
Lenôtre : lenotre.com
Le roy René : Calisson.com/fr/
Louis Fouquet : loufouquet.com
Maison Delano Paris : 01 83 96 88 88, maisondelanoparis.com
Monin : monin.com
Murtoli : murtoli.com
Nescafé : Nescafe.com/fr/
Nina Métayer : Délicatissiererie : Delicatissiererie.com
Nutribullet : Nutribullet.com
Our place : Fromourplace.fr/
Peninsula Paris : Réservation bûche : 0 58 12 28 88, ppr@peninsula.com, peninsula.com
Printemps : printemps.com
Provence d'Antan : provencedantan.com
Terre exotique : Terreexotique.fr
Vigean : huilerievigean.com
WAWW La Table : waww.fr
Weiss : chocolat-weiss.fr/

P. 23 ON AIME

AOP Festival : 5, rue Curial Paris 19, 5 rue du Bourg l'Abbé Paris 3
Château d'Yquem : metamorphoses.yquem.fr
Guy Demarle : Boutique.guydemarle.com

P. 24 RESTO

Pantagruel : 10 rue de Richelieu Paris 1, Tél. : 01 40 20 05 72
Chez Colette : 26, rue du Val d'Or Suresnes. Tél. : 01 41 44 94 13
Robert NYC Columbus Circle : Tél. (212) 299-7730
Machizo : 35 rue Saint-Sébastien, Paris 11, Tél. : 09 55 53 43 89

P. 34 ACTUS CHAMPAGNE

Polychrome : 9 place St Nicaise, Reims
Musée du champagne : archeochampagne.epernay.fr
Les Tanins d'Aÿ : 17 Rue Jeanson, 51150 Ay.
Habits de lumière : habitsdelumiere.epernay.fr
Canard-Duchêne : canard-duchene.fr
Champagne Lanson : collectionneurs
 lpc@champagnelanson.com
Ruinart : 4 Rue des Crayères, Reims. Tél. : 03 26 77 51 51
« Le 3 » : 3 rue du Marc, Reims

P. 62 DÉGUSTATION

Château de Pougelon - 25, route de Pougelon - Saint-Étienne-des-Ouillères. Tél. : 04 74 03 41 73. Descombes.com
Teyras de Grandval - 2, La Bouchardière - Cravant-les-Côteaux. Tél. : 06 20 61 60 91. teyrasdegrandval.com
Domaine Boisson - 365, chemin du Moulin - Cairanne. Tél. : 04 90 30 70 01. domaineboisson.com
Joseph Mellot - route de Ménétréol - Sancerre. Tél. : 02 48 78 54 54. josephmellot.com
Château La Garricq - 50, rue Pouge de Beau - Ludon-Médoc. Tél. : 05 54 88 00 66. chateauloumey.com
Simonnet-Febvre - 9, avenue d'Oberwesel - Chablis. Tél. : 06 86 18 95 69. simonnet-febvre.com
Roserock - 6750 NE Breyman Orchards Road - Dayton, Oregon 97114 (USA). roserockoregon.com
Château Troplong Mondot - Mondot, Saint-Laurent-des-Combes. Tél. : 05 57 55 32 05. troplong-mondot.com
Château de l'Ou - route de Villeneuve - Montescot. Tél. : 04 68 54 68 67. chateau-de-lou.com
Château Pédesclaux - route de Pédesclaux, Pauillac. Tél. : 05 54 59 22 59. chateau-pedesclaux.com
Domaine Chanson - 12, rue Collège - Beaune. Tél. : 03 80 25 97 97. domaine-chanson.com
 Domaine du Château Philippe le Hardi - Santenay. Tél. : 03 80 20 61 87. philippelehardi.fr
Domaine Cauhapé - 108, route de Cardesse - Monein. Tél. : 05 59 21 33 02. www.jurancon-cauhape.com
Maison Tardieu-Laurent - route de Cucuron - Lourmarin. Tél. : 04 90 68 80 25. tardieu-laurent.com
Bouvet Ladubay - 11 Rue Jean Ackerman, Saumur. Tél. : 02 41 83 83 83. bouvet-ladubay.fr
Domaine La Falize - La Falize - La Bruyère (Belgique). Tél. : +32 81 56 77 25. lafalize.com
Maison Wessman - Conne-de-Labarde. Tél. : 05 53 74 89 01. maisonwessman-wines.com
Champagne Grémillet - 1, Les Envers de Valenue - Balnot-sur-Laignes. Tél. : 03 25 29 37 91. champagne-gremillet.fr
Château Minuty - 2491, route de la Berle - Gassin. Tél. : 04 94 56 12 09. minuty.com
François Grenier - 5, rue Lamartine - Champagne. Tél. : 06 61 35 08 13. domaine-grenier.fr
Cave de Turckheim - 16, rue des Tuileries, Turckheim. Tél. : 03 89 30 23 60. www.cave-turckheim.com

P. 86 À CHACUN SA BOUTEILLE

110 Taillevent : 195 Rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8, Tél. : 01 40 74 20 20

P. 92 DANS MON BAR

Distillerie des Ambres - 59, impasse de la Cr Perrin - Victot-Pontfol. Tél. : 02 31 06 00 81. distilleriedesambres.com
Roger Groult - route des Calvados - Valorbiquet. Tél. : 02 31 63 71 53. calvados-groult.com
Christian Drouin - route de Trouville - Coudray-Rabut. Tél. : 02 31 64 30 05. calvados-drouin.com
Château du Breuil - Les Jourdain - Le Breuil-en-Auge. Tél. : 02 31 65 60 00. spiriterie.com
Maison Busnel - route de Lisieux - Corneilles. Tél. : 02 32 57 38 80. distillerie-busnel.fr
Domaine du Coquerel - 24 Coquerel - Grandparigny. Tél. : 02 33 79 02 20. calvados-coquerel.com
Père Magloire - route de Trouville - Pont-l'Évêque. Tél. : 02 31 64 30 31. calvados-pere-magloire.com
Boulard : Reux. Tél. : 02 31 64 12 87. calvados-boulard.com

P. 98 EN COULISSES

Géolia : 125 rue de la tour 75016. restaurant@geolia.com. Tél. : 01 45 04 35 35

P. 106 C'EST DU GÂTEAU

Le Monal : Route de Val d'Isère, 73640 Sainte-Foy-Tarentaise - reception@le-monai.com - Tél. : 04 79 06 90 07

P. 112 DANS LES VIGNES

Domaine Parent - 3, rue de la Métairie - Pommard. Tél. : 03 80 22 15 08. domaine-parent.com
Domaine Lejeune - 1, place de l'Église - Pommard. Tél. : 03 80 22 90 88. domaine-lejeune.fr
Domaine du Pavillon - 6, bd Jacques Copeau - Beaune. Tél. : 03 80 24 37 37. albert-bichot.com
Domaine Georges Joillot - 6, rue Marey Monge - Pommard. Tél. : 03 80 24 20 26. domaine-joillot.com
Domaine Michel Rebougeon - 7, place de l'Europe - Pommard. Tél. : 06 03 52 42 32
Domaine Coste-Caumartin - 2, rue du Parc - Pommard. Tél. : 03 80 22 45 04. costecaumartin.fr
Domaine Loubet-Dewailly - 11, impasse Notre-Dame - Beaune. Tél. : 07 84 02 00 40. domaineloubetdewailly.com
Domaine Moissenet-Bonnard - 5, route d'Autun, Pommard. Tél. : 03 80 24 62 34. moissenet-bonnard.com
L'Hôtel de la Poste - 5, bd Clémenceau - Beaune. Tél. : 03 80 22 08 11. poste.najeti.fr
Les Rêveries du Clos Derrière Saint-Jean - 1, rue des Poutures - Pommard. Tél. : 06 62 38 49 14. Reveriesduclos-hotel-pommard.fr
Colombier 1817 - 1, rue du Colombier - Pommard. Tél. : 03 80 22 00 27. closducolumbier.com
 Au près du Clocher - 1, rue de Nackenheim - Pommard. Tél. : 03 80 22 21 79. aupresduclocher.com
Le Maufoux - 45, rue Maufoux - Beaune. Tél. : 03 80 80 02 40. lemaufoux.fr
Le Caveau des Arches - 10, bd Perpreuil - Beaune. Tél. : 03 80 22 10 37. caveau-des-arches.com

P. 118 ESCAPADE

Restaurant Augustine : 1 Place des Martyrs de la Résistance, Riom Tél. : 04 73 38 82 68
Charcutier traiteur Maison Rochette : 5, rue Hippolyte Gomot, Riom Tél. : 04 73 38 23 58
La verrerie du Marais : Route d'ennezat, Riom, Tél. : 04 73 38 61 25
Les chèvres de Limagne : Rue des Moulades, Persignat, Aubiat Tél. : 07 76 69 03 42
Restaurant le Bouchon Brayaud : 2, rue de La République, Saint-Bonnet-près-Riom Tél. : 04 73 38 28 20
Domaine Déat : Saint-Bonnet-près-Riom. Tél. : 06 67 31 74 96
Restaurant l'Impulsif : 19 Av Baraduc Châtel-Guyon, Tél. : 04 73 86 48 89
Coutellerie Lug à : 19 Av Baraduc, Châtel-Guyon Châtel-Guyon Tél. : 06 30 09 05 37
Boutique 2 curiosités : 1, rue Lacroix, Châtel-Guyon Tél. : 06 38 80 80 52
Biscuiterie La Pouzzolane : 16, chemin de la Croix des Robert Châtel-Guyon. Tél. : 06 28 05 31 18
La ferme des Cormier à Volvic : 25, route de Chananat Tél. : 06 59 48 72 72
Amandine et chocolats : 1, rue de Laschamp, Charbonnières-les-Varennes Tél. : 06 84 53 84 18
Tiers-lieu des Vinzelles : 1 impasse des Châtaigniers, Volvic Tél. : 04 73 66 58 15
Pâtisserie Papillons : 36, rue de l'hôtel de Ville Châtel-Guyon Tél. : 07 78 61 78 28
Maison d'hôtes Domaine de Cambrai : La Marais, Riom. Tél. : 06 74 09 58 65

DEPUIS 1957

PHILIBON

LE GOÛT DE L'ORIGINE



La garantie de l'Excellence

Ruinart

CULTIVER L'HARMONIE

Un savoir-faire né il y a près de 300 ans,
d'une relation singulière avec la nature.



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