

GOUR METS DE FRANCE EDITION GIRONDE

SHOPPING
Des idées cadeaux
à croquer !

VINS
Les accords
du Bordelais

QUIZ
Le vrai ou faux
du cacao

NUMERO FÊTES & CHOCOLAT

En famille

Les desserts de
Christophe Michalak

15 recettes
sucrées & salées



UN RÉVEILLON 100% CACAO

ACCORDS GOURMANDS ET ÉTONNANTS !

■■■■
CHAMPAGNE
DE SAINT GALL
de Saint-Gall



**Coquilles Saint-Jacques
au beurre d'estragon :**

Pour 6 personnes

12 coquilles Saint-Jacques avec corail
125 g de beurre
1 bouquet d'estragon
Sel, Poivre

Faites préchauffer votre four (220°C, thermostat 7).

Coupez le corail et les noix des coquilles Saint-Jacques en dés.

Trouvailles le beurre à la fourchette et incorporez-y l'estragon finement coupé, sel, poivre.

Répartissez la chair des Saint-Jacques dans les 6 coquilles et posez sur chacune une portion du beurre à l'estragon.

Passer au four 8 minutes et déguster dès la sortie du four, accompagné de Champagne Brut Blanc de Blancs DE SAINT GALL.

**Brut Blanc de Blancs
Premier Cru
100% Chardonnay :**

harmonieusement vôtre...

de Saint-Gall

www.de-saint-gall.com

L'AMBI ITALIANO ÈTÈ IMPROBIBILE PER LA SANITÀ. A CONSUMARSI AVEU MODERAZIONE.

Et si cette année C'ÉTAIT VOUS ?



ARTISAN, RESTAURATEUR, AGRICULTEUR...

Vous êtes passionné(e) et fier(ère) de votre métier que vous défendez chaque jour ? Alors pourquoi ne pas récolter le fruit de vos efforts et savourer pleinement votre talent ?

Pour la deuxième année consécutive, le Crédit Agricole, en partenariat avec Le Bottin Gourmand, continue à valoriser la richesse des régions et le savoir-faire d'hommes et de femmes d'exception, en organisant le grand concours Talents Gourmands Crédit Agricole.

Devenez le prochain Talent Gourmand de la région Aquitaine, inscrivez-vous avant le 20 décembre sur talents-gourmands.fr et

tentez de gagner
5 000 €

LE CONCOURS EN 3 TEMPS :

- 1^{ère} étape : Avant le 20 décembre 2014 rendez-vous sur talents-gourmands.fr pour remplir votre dossier de candidature.
- 2^{ème} étape : Jusqu'au 17 février 2015, place à la sélection de 9 candidats (3 artisans, 3 restaurateurs, 3 agriculteurs) par le jury pour participer à la finale régionale.

- 3^{ème} étape : De février à avril 2015, c'est l'heure de la finale. Face caméra, chaque artisan, restaurateur et agriculteur racontera son métier et partagera sa passion. Après délibération les jurés désigneront un artisan, un restaurateur et un agriculteur Talents Gourmands de la région Aquitaine.



AQUITAINE

Pour plus d'informations contactez Sandrine Thai, chargée de communication au 05 56 90 40 67.

Crédit Agricole Aquitaine - 304 boulevard du Président Wilson - 33076 BORDEAUX
www.ca-aquitaine.fr

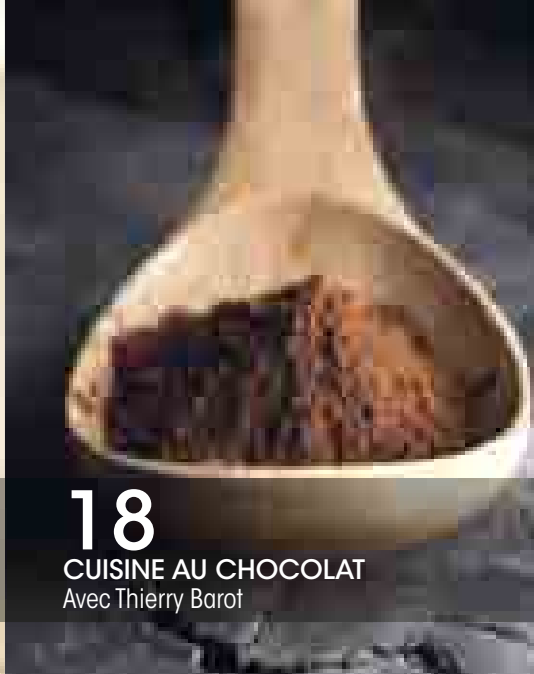
CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL D'AQUITAINE. Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit. Société de courtage d'assurances immatriculée au registre des intermédiaires en Assurance sous le n° 07 022 491. Siège social : 304, bd du Président Wilson 33076 BORDEAUX CEDEX-RCS BORDEAUX 434 651 246 - N° TVA : FR 16 434 651 246



40

CONTRE LES IDÉES REÇUES

Connaître le chocolat



18

CUISINE AU CHOCOLAT

Avec Thierry Barot



30

COCKTAILS CACAO

Le dessert au verre



52

CACAO PRATIQUE

Savoir goûter, cuisiner, apprendre



60

FORMATION

A l'école des chocolatiers

Sommaire

SAVEURS

08 **DE SAISON**
Actus à dévorer

HISTOIRE ET CONSOMMATION DU CHOCOLAT

12 **C'EST STATISTIQUE !**
Ce qui fait fondre les Français

14 **TOUR D'EUROPE**
Le goût du chocolat en Europe

16 **BÊTES DE MARKETING**
Histoire de logos

ACCORDS INATTENDUS

18 **CUISINE AU CHOCOLAT**
avec Thierry Barot

22 **RECETTES**
Menus chocs !

28 **VINS**
Les accords du Bordelais

30 **COCKTAILS**
Le dessert au verre

CONTRE LES IDÉES REÇUES

42 **QUIZ**
Le vrai-faux du cacao

44 **ON A TESTÉ**
Le 100% cacao

46 **PÂTISSERIE**
Le luxe à la française

48 **TRADITION**
La bûche et la pub

50 **HISTOIRE**
Le chocolat suisse contre le belge

CACAO PRATIQUE



56

CONNAÎTRE

Les bases du cacao

54 DÉGUSTATION

Le guide

56 CONNAÎTRE

Les bases du cacao

58 EN FAMILLE

Les recettes de
Christophe Michalak

60 FORMATION

A l'école des chocolatiers

MATÉRIEL

64 INSOLITES

Et beaux cadeaux

68 MATÉRIEL

Sélection shopping

PRATIQUE

74 AGENDA

78 CARNET D'ADRESSES

79 FICHES RECETTES

SPÉCIAL FÊTES & CHOCOLAT : UN NUMÉRO BON POUR LE MORAL !

Explorateur de sens, « Gourmets de France » plonge dans les univers du chocolat. Pour apprendre à le déguster, comprendre ses accords, remonter jusqu'à l'origine du cacao, saisir ses arômes les plus subtils et ses tendances dans la pâtisserie actuelle. Et bien sûr, passer en cuisine (avant la table !) avec des recettes de chefs étonnantes. Un numéro pour le plaisir, bon pour le corps (si, si : faites notre quiz) et l'esprit !

Recettes au chocolat

ENTRÉES

- 22 Truite fumée à la crème de foie gras au chocolat au lait
- 24 Terrine de foie gras au porto et chocolat noir
- 26 Saumon fumé et blinis au chocolat

PLATS

- 19 Sauce cacao épicée pour filet de dorade
- 19 Sauce chocolat et fruits secs pour côtes de porc
- 24 Volaille, chicons caramélisés et jus au chocolat au lait
- 81 Sauce chocolat orange pour magret

DESSERTS

- 58 La pâte à tartiner maison
- 59 Couronne de petite princesse
- 79 Crème brûlée chocolat blanc et morilles
- 79 Roulé chocolat, cardamome et clémentine
- 81 Tatin au fenouil confit, sauce chocolat

Retrouvez plus de recettes sur www.gourmetsdefrance.fr

Gourmets de France est une publication trimestrielle gratuite, avec 4 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France - édition Gironde
81 Bd Pierre 1^{er} 33110 Le Bouscat
0 556 424 433 - www.gourmetsdefrance.fr

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseiller éditorial : Juliette Grémoux
Responsable artistique : Sarah Borderie

Journalistes : Audrey Marret - 0 556 424 433
redaction@gourmetsdefrance.fr
Ségolène Lefèvre, Sophie Breton.

Web éditorial et publiportages : Céline Cordeau - 0 556 424 432
webmaster@gourmetsdefrance.fr

Abonnement gratuit : abonnement@gourmetsdefrance.fr

Publicité Gironde Ouest : Brigitte Giraudeau 06 80 17 10 15

Publicité Gironde Est : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
& Maya Guyon 06 17 58 67 68

Maquette : Comevents

Impression : Campher Artes Graficas

ISSN : 2258-8655

Distribution : 3Distribution - Sudmailing

Crédits photos : Une : T. Dhellemmes. Actus : Palais de la Bourse, S.Lemonnier. Bêtes de marketing : DR, collections particulières. Thierry Barot : A.Marret, Moussa Elibrik, extraites de « Cuisinez chocolat », éd. de l'If. Menus chocs : Maja Smend pour Marabout, extraits de « Gü, le livre du chocolat ». On a testé le 100 % cacao : A. Marret. La haute pâtisserie : S.Lefèvre. Bûche : T. Dhellemmes. Chocolat pratique : ENSP. Petits chefs : Laurent Fau pour Gründ, extraits de « Le chocolat qui me fait craquer » de Christophe Michalak. Sélection shopping et insolite : La Chaise Longue, YooCook, Cerf Dellier, Status, Städter, dlys-couleurs.com, place-a.com, Cooling, Maison-delgusto.com, Rrrow, Lékoué, planetechocolat.com, Comand, Delphine Paslin pour Lartigue, Pierre Marcolini, Pernod/Suze, Jean-Paul Hévin.



L'abonnement gratuit à votre goût !

Retrouvez à chaque saison les portraits des chefs de votre région, toute l'actualité culinaire en Gironde, des conseils d'experts locaux et les bonnes adresses, près de chez vous.



abonnez-vous c'est gratuit



Envoyez le coupon joint à : Gourmets de France
Centre Ateac Bordeaux - Bureau S1 - 81 Bd Pierre 1^{er} - 33110 Le Bouscat

OUI, JE M'ABONNE GRATUITEMENT À GOURMETS DE FRANCE (AUCUNE PARTICIPATION AUX FRAIS)

Nom : Prénom : Adresse :

CP : Ville : Mail obligatoire :

Téléphone : Portable :

G A L E R I E S
Lafayette

Faites **scintiller** vos tables et **vibrer**
vos papilles avec **Lafayette Maison** !

Une décoration féérique, des accessoires plein d'élégance, un art de la table digne des grands restaurants, des produits gourmets raffinés... sous le sapin ou sur vos tables, vivez des moments inoubliables !



Quand l'art de vivre à la française marie la cuisine au design, cela donne **CRISTEL**, le fabricant de casseroles, poêles et matériel de cuisine 100% français. Cristel séduit par son savoir-faire et la qualité de ses produits haut de gamme et garantis à vie. Le must pour votre cuisine !



Avec sa collection Winter Bakery Delight, **Villeroy & Boch** vous plonge dans une ambiance chaleureuse. Fabriquée avec beaucoup de fantaisie et un grand soin du détail, cette ligne d'objets en porcelaine s'inspire du célèbre artisanat d'art de Noël. Villeroy & Boch vous propose aussi un assortiment complet de services de table avec des articles en verre ou en cristal, et des services de couverts. Pour les fêtes, parez vos tables de romantisme et de nostalgie.



L'espace Gourmets des Galeries Lafayette Bordeaux est le passage obligé pour l'épicurien qui sommeille en vous. Le meilleur de la gastronomie et des spécialités des grandes maisons vous y attend, avec une sélection prestigieuse de thés et chocolats, d'épices et condiments, d'huiles vierges extra, de pâtes artisanales, de gâteaux ou encore sucreries. Le choix et la qualité d'une grande épicerie fine.



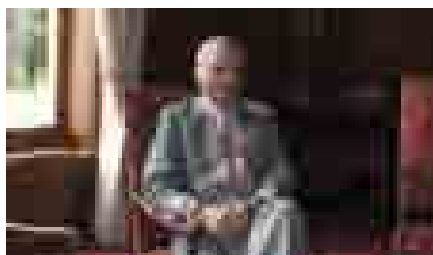
Pour faire leur entrée à table vos meilleurs crus et champagnes méritent l'excellence. Les Galeries Lafayette vous recommande les verres et carafes à vin façonnés par la marque **RIEDEL** : une ligne sobre et épurée. A la recherche de très belles idées cadeaux, les marques **Chef & Sommelier** et **L'Atelier du Vin** présentent des références en matière d'art du service qui raviront les grands amateurs de vin.



PUBLI-GOURMETS

Actus

à dévorer !



JOËL ROBUCHON OUVRE EN DÉCEMBRE

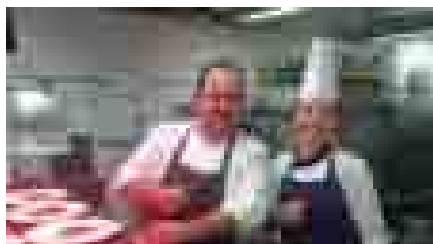
On finira par le croire une fois assis à sa table : car le restaurant de Joël Robuchon et du magnat du vin Bernard Magrez (photo) n'a cessé de repousser son ouverture. La Grande Maison (une salle de 50 couverts et des chambres haut de gamme) devrait donc accueillir ses premiers convives le 9 décembre, rue Labottière.



BORDEAUX SO GOOD

Le premier festival de la gastronomie et de l'art de vivre à Bordeaux a vu grand : trois jours, les 28, 29 et 30 novembre, de marchés, d'animations, de rencontres, avec pratiquement tous les chefs étoilés de la région. Parmi les événements : les visites guidées des marchés des Capucins et des Chartrons, pour connaître les produits de saison ; la nuit des banquets, samedi, dans plusieurs lieux de Bordeaux ; un concert-dégustation de François Hadji-Lazaro, ancien des Garçons Bouchers, au Rocher Palmer ; et la dégustation gratuite d'huîtres, vendredi soir, au pied du palais de la Bourse.

Programme et pass :
www.bordeauxsogood.fr



UNE MEILLEURE APPRENTIE À GUJAN-MESTRAS

A 18 ans, elle a déjà tout d'une grande : Solenn Lemonnier a gagné en octobre le titre de MAF, meilleure apprentie de France. Formée au lycée d'hostellerie de Talence par Lionel Bey-

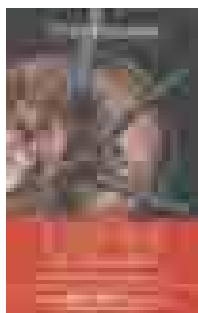
lat, la jeune apprentie poursuit un BTS en alternance à la Guérinière, à Gujan-Mestras. « J'aime bien ce qui est précis en cuisine », dit-elle. Avec le chef étoilé Christophe Girardot, ça tombe bien !



LES LIVRES DES CHEFS

Hélène Darroze sortira début novembre son second ouvrage aux éditions du Cherche-Midi, « Les recettes de mes grands-mères ». Nicolas Magie, au Saint-James à Bouliac, a cédé au burger avec deux recettes dans « Burgers de chefs » (éd. Larousse). Après les huîtres, les AFAMES, association d'une douzaine de cuisiniers de Gironde, signent « le Foie gras du Sud-Ouest » (éd. Sud Ouest), avec 36 recettes de cette joyeuse bande d'amis cuisiniers.

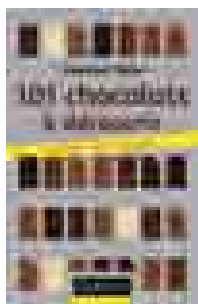
Dans la **bibliothèque** *du chocomaniac*



« Je veux encore du chocolat »

de Trish Deseine - éd. Marabout

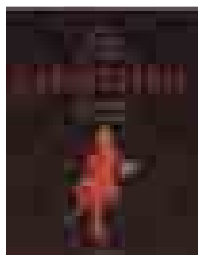
Parce que le premier livre de l'Irlandaise Trish Deseine a été un best-seller de référence, avec des recettes reprises sur tous les (bons) blogs et magazines. Autant s'offrir l'original, avec cette réédition de 2011, actualisée avec un chapitre « chocolat pour adultes ».



« 101 chocolats à découvrir »

de Valentine Tibère - éd. Dunod

Du Pérou, de Java ou d'Inde, ce guide (un peu austère) recense 102 crus de grands chocolats des marques du monde entier. Un ouvrage qui donne une idée de l'immense diversité des chocolats, tous goûtés par l'auteur. Dur métier...



« Histoire de la maison Cadiot-Badie »

Marcel Marc Douyrou

Parce que dans ce petit ouvrage indépendant, Marcel Marc Douyrou retrace avant tout l'histoire des chocolatiers de Bordeaux : d'abord des Portugais puis des Suisses. L'historien amateur s'était déjà passionné pour le gâteau basque ou le chocolat de Bayonne.



« Cuisine chocolat »

de Thierry Barot - éd. de l'If

Dans ce livre édité en 2006, l'ancien chef de l'Hôtel Normandy, à Paris, associe chocolat et poissons, viandes, légumes ou herbes fraîches (voir article p.18). A dénicher d'occasion ou à la nouvelle adresse du chef à Cogolin (Var).



Un événement festif, culturel et artistique
pour tous les amoureux de la gastronomie
du Sud-Ouest.

www.bordeauxsogood.fr





HISTOIRE & CONSOMMATION DU CHOCOLAT

**LES FRANÇAIS
& LE CHOCOLAT**
P. 12

**LE GOÛT DU CHOCOLAT
EN EUROPE**
P. 14

BÊTES DE MARKETING :
LES LOGOS DES MARQUES
P. 16

Ce qui fait fondre

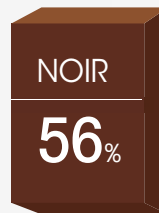
les Français

Sans être les plus gros consommateurs européens, les Français adorent les tablettes et le chocolat noir. Panorama d'un petit plaisir égoïste

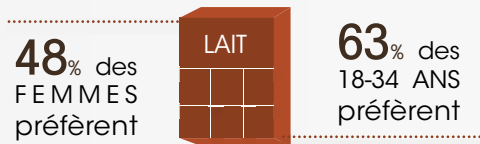
Les Français accros...



Noir ou au lait ?



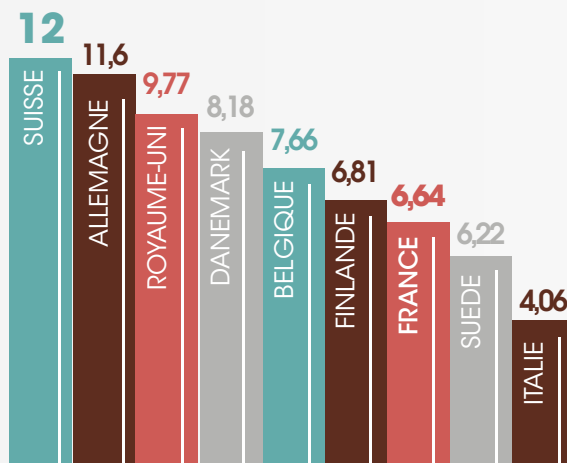
Plus de la moitié des Français préfère le chocolat noir. Une exception en Europe où le chocolat au lait l'emporte dans les autres pays.



... Mais raisonnables !

LA SUISSE reste le pays le plus gourmand de chocolat à l'échelle mondiale, avec 12 kg de chocolat consommé en 2013 par habitant. MAIS LES ACHATS DES TOURISTES ÉTRANGERS SONT AUSSI INCLUS DANS CE CHIFFRE !

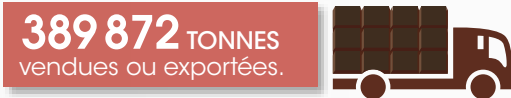
Consommation des pays européens, en kg/habitant (2011 sauf Suisse : 2013).



Une filière gourmande

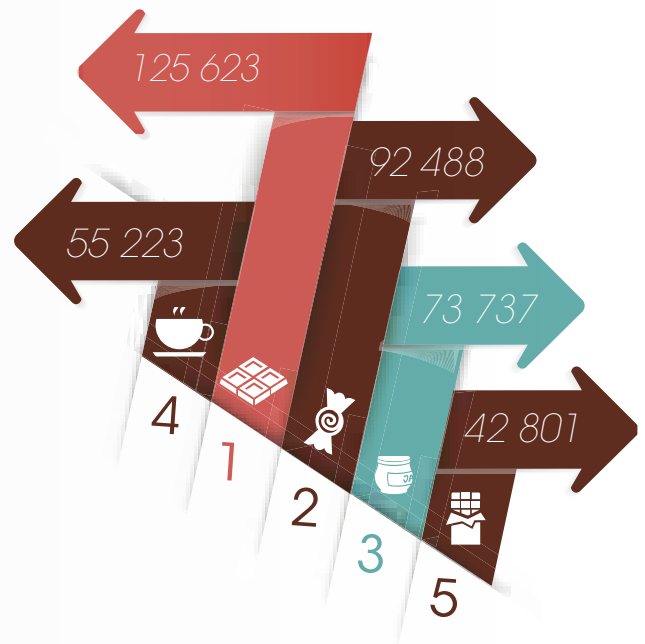


DE CHIFFRE D'AFFAIRES POUR
LES ENTREPRISES FABRICANTES
FRANÇAISES EN 2013.



La tablette toujours en tête

Consommation française en tonnes, 2013



Lieux d'achat du chocolat



Le budget chocolat

Moyenne/an **268€**



*Bon pour le
moral et le
sexe ?*

42%

Des Français disent
consommer du choco-
lat comme solution
contre la déprime.

4% le considèrent
comme aphrodisiaque.

Un plaisir égoïste ?

35% DES FRANÇAIS PENSENT
QUE LE CHOCOLAT EST
UN PLAISIR INDIVIDUEL.

24% SEULEMENT L'ASSOCIENT
À UN PLAISIR PARTAGÉ.

Pour les fêtes et... devant la télé !

64% DES FRANÇAIS CONSOMMENT DU
CHOCOLAT PENDANT LES FÊTES (PÂQUES, NOËL...).

58% TERMINENT LA JOURNÉE EN DOUCEUR
AVEC UN MORCEAU DE CHOCOLAT DEVANT LA TÉLÉ.

*Et avec tout ça,
vous résistez encore ?*

Le goût du chocolat *en Europe*

Brillat-Savarin écrivait dans la Physiologie du goût: « Il a été formellement prouvé que le chocolat bien préparé est un aliment aussi salubre qu'agréable, il est nourrissant et très digeste... et il est surtout d'un grand secours à ceux qui doivent fournir un effort intellectuel intense. »

En Espagne, la recette traditionnelle des Aztèques, jugée trop amère et trop forte pour les palais et estomacs espagnols, fut modifiée pour convenir au goût de l'époque. Les Espagnols y ajoutèrent des fruits secs et de précieuses épices, le consommant au déjeuner et au goûter accompagné de pain et de biscuits et d'un verre d'eau rafraîchissant. Puis cette fièvre du chocolat se répandit dans toute l'Europe, malgré des réticences envers cette boisson étrangère - telle la princesse Palatine qui dans une lettre du 8 décembre 1712 affirmait : « Je ne peux souffrir ni le thé, ni le café, ni le chocolat... » et au sujet de laquelle les ecclésiastiques glosèrent longtemps pour savoir si son ingestion rompait ou non

le jeûne. Elle saisit en premier lieu les pays sous domination espagnole : Italie, Pays Bas, Portugal, puis la France et l'Autriche grâce aux infantes espagnoles qui apportaient dans leurs bagages de futures reines ce chocolat.

A Vienne, l'infante apporta 150

«Et de la cour à Paris, de Paris en province, le chocolat conquiert l'Hexagone»

arrobes de chocolat (1725 kg) dans ses bagages lorsqu'elle épousa l'empereur Léopold I^{er}. C'est ainsi que les pâtisseries viennoises dont la célèbre *sacher torte*, utilisent tant le chocolat. En 1660, Marie-Thérèse emmena avec

elle une servante espagnole à la cour de France qui lui préparait chaque matin son chocolat. Certaines dames de la cour en goûtèrent et furent conquises. Et de la cour à Paris, de Paris en province, le chocolat conquiert l'Hexagone. Il y eut des amateurs célèbres : Mazarin, Madame de Sévigné, et Napoléon. Cette gourmandise, très chère, resta l'apanage des plus riches.

On le goûtait « battu et écumeux » comme Casanova, grand amateur d'un mets réputé alors aphrodisiaque, mais aussi sous forme d'« espèce de gâteau ou tablette » comme l'écrit l'Encyclopédie. L'Angleterre le découvrit au XVII^{ème} siècle et subit le même engouement que le reste de l'Europe comme le prouve



...

les carnets de Samuel Pepys qui écrit le 21 novembre 1664 qu'il est allé boire du chocolat dans une *coffee house* et qu'il a trouvé cette boisson très bonne. Chaque pays montra ces préférences. Il y a les amateurs de tablettes tels les Suisses qui apprécient le chocolat au lait, plutôt fondant, au contraire des Allemands, des Danois ou des Français le préférant noir, amer. Les bonbons au chocolat sont grignotés par les Italiens, les Suédois, les Anglais et les Finlandais. Les Belges rendirent le chocolat encore plus désirable à déguster en inventant ces délicieuses bouchées qui fondaient voluptueusement dans la bouche. C'est sans doute pour cela que parmi les grandes multinationales du marché du chocolat, trois sont européennes : la suisse Nestlé, la britannique Cadbury et l'italienne Ferrero.

Si à l'origine le chocolat se buvait plus qu'il ne se mangeait, le contraire est davantage de mise de nos jours. On le boit plutôt le matin ou au goûter et la préparation s'est simplifiée avec l'ap-

« La suisse Nestlé, la britannique Cadbury et l'italienne Ferrero »

parition des poudres de chocolat. Il y a les croqueurs de tablettes tous les jours tout au long de l'année, noir, au lait ou blanc, c'est selon. Les chocolatiers travaillent davantage à Noël et à Pâques qui restent les deux grands moments de consommation.

Depuis les années 70, les desserts au chocolat ont envahi les cartes des restaurants et salons de thé. Autrefois en minorité dans les livres de cuisine, les recettes de gâteaux et de desserts au chocolat se sont multipliées. Des boutiques de chocolat ont ouvert partout en Europe répondant à un engouement général. La chocolomania a déferlé sur l'Europe.

◇S.L.

PUBLI-GOURMETS

Vous n'avez pas encore
SUCCOMBÉ ?



david

Pâtissier - Chocolatier

Une évasion gourmande et raffinée

Artsan pâtissier-chocolatier de talent, David Nordera revisite dans un décor chic et baroque, la pâtisserie avec légèreté. *Boule de Neige, Fée, Norvégienne, Nuit de Noël...* des noms qui invitent à la rêverie et synonymes de gourmandise à l'heure des fêtes de fin d'année, pour des bûches pâtissières maison. Les Chocolats By David sont des créations personnalisées uniques. Des chocolats moelleux, croustillants ou fondants présentés en ballotins, à composer vous-même pour le plaisir d'offrir. **Si vous n'avez pas encore succombé aux Dunes by David**, cette petite douceur à base de crème chantilly et star de Bordeaux, profitez vite du bon plan pour découvrir ces merveilles !

**1 BOITE DE 30 DUNES BY DAVID ACHETÉE,
5 DUNES BY DAVID OFFERTES !**

Prix unitaire Dune By David : 0,85€, soit une économie de 4,25 €.



DAVID PÂTISSERIE

4 Place du Pradeau à BORDEAUX

Tél. 05 56 23 16 73

Place des Grands Hommes à

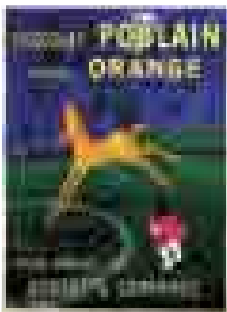
BORDEAUX - Tél. 05 56 30 18 97

www.patisserie-david.fr

**OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 8H À 13H ET DE 16H
À 19H30, LE DIMANCHE DE 8H À 13H.**

Bêtes de *Marketing*

Les logos des marques racontent une histoire habilement exploitée dans une stratégie publicitaire, mais sont parfois nés d'un pur concours de circonstances ! Petits dessous des grands symboles



LE POULAIN DE POULAIN

Il a été le premier à mentionner l'origine des fèves de cacao, à inventer l'ancêtre de la tablette de chocolat ou à offrir des images à collectionner. Victor Auguste Poulain, fondateur de la marque à Blois, en 1847, est un génial pionnier du marketing qui a démocratisé le chocolat, à l'époque produit de santé de luxe. Mais le poulain galopant n'est officiellement adopté qu'en 1910 sur une inspiration des nouveaux propriétaires : après la vente de l'entreprise, ils devaient trouver un moyen de promouvoir la marque sans avoir besoin d'écrire le nom du fondateur, encore en vie !



LE « PÉLIKAN » DE NUTELLA

Vous avez bien lu : « pélikan » avec un « k ». Et tant qu'on y est mettons au point les choses : le Nutella n'est pas du chocolat. Pietro Ferrero, pâtissier italien, invente cette pâte à tartiner en 1946 avec des noisettes, justement pour remplacer les fèves de cacao trop chères. D'abord vendu sous le nom de Tartinioise en France, le Nutella trouve son nom et sa célèbre typographie noire et rouge en 1964. Un an plus tard apparaît le fameux « pélikan », le pot culte ainsi nommé parce qu'avec ses épaules larges, il rappelle les encriers de la marque Pélikan.



LA VACHE MAUVE DE MILKA

Elles s'appellent Schwalbe, Lori et Perle : ces trois vaches de race Simmental ont été promues mannequins vedettes dans les années 70. En 1826, Philippe Suchard ouvre sa chocolaterie à Neuchâtel, en Suisse, et son gendre a la bonne idée de créer un chocolat au lait, vendu sous la marque Milka, contraction de « milch » et « kakao », lait et cacao en allemand. Milka aura d'abord un chien Saint-Bernard ambassadeur, avant la vache mauve créée sur les conseils d'une agence de publicité. Et la couleur lilas, qui rappelle les sommets alpins, a même été déposée pour être protégée.

• • •



• • •

L'OURS DE TOBLERONE

En 1909, le Suisse Théodor Tobler fait breveter un curieux chocolat à la forme et à l'emballage triangulaire : le Toblerone, issu du nom Tobler et de « toronne », nougat en italien. C'est un coup de maître au niveau du packaging : l'emballage jaune à lettres rouges n'a pratiquement pas changé. Il est associé dans les années 1920 au mont Cervin (sommet de 4478 mètres entre Suisse et Italie), et par extension, à l'aigle des montagnes et à l'ours, symbole de Berne. Et l'ours figure encore sur le logo, mais caché dans la montage.



L'ÉLÉPHANT DE CÔTE D'OR

Fournisseur breveté de la cour de Belgique, la marque Côte d'Or est créée par Charles Nehaus en 1883, et tire son nom de la fameuse Côte de l'Or africaine, le Ghana actuel, d'où venait une partie des fèves de cacao. En pleine période coloniale, la marque s'inspire d'une imagerie exotique pour son logo : un palmier, des pyramides et un éléphant barriquant. Au fil des années, pyramides et cocotiers ont disparu, mais l'éléphant, passé par tous les styles est toujours là, gardien de la mémoire de la marque.

◊A.M

PUBLI-GOURMETS

CAVIAR
GALERIE

- EPICERIE FINE -

Retrouvez Sturia, le caviar Haute-Couture à Bordeaux

Située dans le triangle d'or de Bordeaux, Caviar Galerie est une épicerie fine et gourmande qui vous propose de (re)-découvrir la gamme Sturia, marque phare du premier producteur français de caviar : caviars, produits d'esturgeon, produits gastronomiques et art de la table...

A Noël, faites briller vos tables de fêtes !

Cette année, laissez-vous tenter par de nouvelles sensations avec notre sélection « Caviar de Noël » au goût surprenant de noisette, le foie gras au caviar de la maison Samaran, subtile alliance de la terre et de la mer ou encore par le beurre au caviar de la maison Beillevaire.



Retrouvez-nous sur le Marché de Noël de Bordeaux

du 28 Novembre au 28 Décembre
Allées de Tourny - Bordeaux

Et pour les fêtes de fin d'année, bénéficiez de **5% de remise*** sur tous vos achats !

* offre valable en boutique et sur le marché de Noël, jusqu'au 31 Décembre 2014, sur présentation de ce bon.


STURIA
CAVIAR HAUTE COUTURE

CAVIAR GALERIE - 5, rue Martignac - BORDEAUX
05 56 51 20 56 - caviar.galerie@hotmail.fr
Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 15h à 19h.

www.sturia.fr



A toutes
les sauces !

Au menu aujourd'hui : chocolat au repas avec les accords salés de Thierry Barot, champion de la cuisine au cacao

A l'époque où il officiait à l'Hôtel Normandy, à Paris, Thierry Barot avait déjà eu l'idée d'un brunch au chocolat. Maintenant installé dans le Var, à Cogolin, le chef n'a rien perdu de ses associations de saveurs étonnantes. Toujours en effervescence, Thierry Barot est un touche-à-tout surbooké : à la fois restaurateur, traiteur, professeur de cuisine, consultant (pour l'École militaire de Paris notamment)... Aux Agapes de Cogolin, une adresse vraie près de Saint-Tropez, qui s'adresse « aux locaux », le chef a retenté son menu tout cacao. La seule idée d'une mousse au chocolat vous fait saliver ? Imaginez sa crème brûlée chocolatée au délicat parfum de morille (voir fiche recette). Ses recettes, Thierry Barot les a rassemblé dans un livre paru il y a plusieurs années. Un jour

qu'il rôlait dans les cuisines de l'Hôtel Normandy, son second lui dit : « Chef, vous n'êtes jamais content. Pourquoi ne pas faire votre propre livre ? » Et voilà Thierry Barot plongé dans ses recettes au chocolat,

« Contrairement à la pâtisserie, en cuisine le cacao s'utilise plutôt comme une épice. »

entre création et expérimentation. Depuis, le chef s'est attaqué dans un second livre, en attente d'éditeur, aux desserts à l'huile d'olive avec un ancien pâtissier du Ritz. « J'aime bien, dit-il, maîtriser à fond les produits ». Ses conseils pour cuisiner au cacao.

COMMENT L'UTILISER ?

Contrairement à la pâtisserie où il est l'ingrédient principal, en cuisine le cacao s'utilise plutôt comme une épice. En poudre, on l'ajoute en finition. Et l'on fait bien la différence avec le chocolat, gras et sucré, qui se révèle surtout dans des sauces froides ou chaudes (c'est un classique pour lier les sauces au vin ou au sang), en apportant une pointe d'amertume à bien doser.

QUEL CHOCOLAT CHOISIR ?

Le moins sucré possible : du chocolat noir à 70 % minimum ou du cacao en poudre non sucré. Certaines recettes utilisent du chocolat au lait ou du chocolat blanc : les deux sont plus gras et moins forts en arômes, mais un chocolat blanc dans une sauce ou une vinaigrette à la crème se révèle plein de surprises.



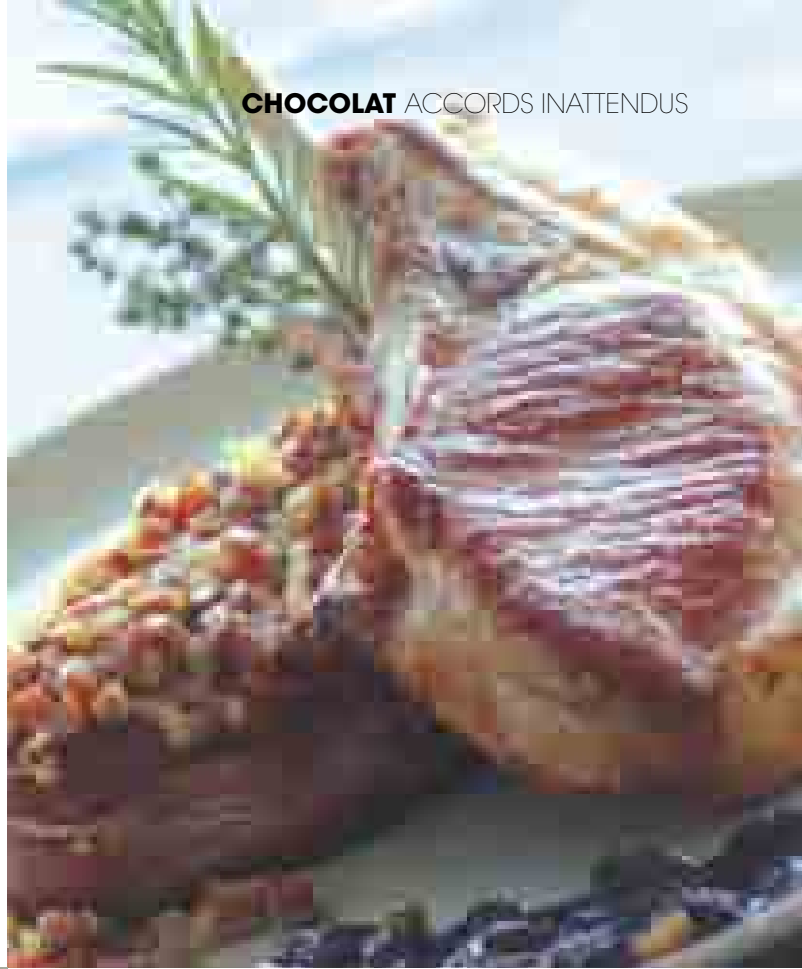
AVEC UNE CÔTE DE PORC FERMIÈRE LA SAUCE CHOCOLAT ET FRUITS SECS

Les ingrédients *Pour 4 pers.*

50 g de raisins secs noirs • **30 g de pistaches** • **30 g de pignons de pin** • **40 g de beurre** • **10 cl de vin blanc** • **10 g de sucre en poudre** • **50 cl de vinaigre balsamique** • **50 g de chocolat noir à 70 %** • **50 cl de fond de veau**

1/ Mettez les raisins secs à gonfler dans de l'eau. **2/** Faites fondre le chocolat au bain-marie. **3/** Faites revenir dans une sauteuse les raisins, les pistaches et les pignons de pin avec le beurre. **4/** Ajoutez le vin et laissez réduire à sec : il ne doit plus rester de liquide. **5/** Versez le sucre, le vinaigre balsamique puis le chocolat fondu. Mélangez à la cuillère en bois. **6/** Versez le fond de veau, laissez cuire 10 min. Salez et poivrez avant de servir.

Et avec : également des côtes de veau.



AVEC UN FILET DE DORADE LA SAUCE CACAO ÉPICÉE

Les ingrédients *Pour 4 pers.*

Une demi-pomme • **200 g de tomates** • **2 gousses d'ail épluchées** • **1 petite poignée d'amandes émondées** • **5 cl de jus d'orange** • **1 pincée de safran en poudre** • **1 cuillère à soupe de cacao en poudre** • **20 cl de fumet de poisson** • **10 cl d'huile d'olive**

1/ Dans une casserole, faites revenir à l'huile d'olive la pomme et les tomates épluchées et coupées en morceaux, avec l'ail et les amandes. **2/** Ajoutez le jus d'orange, le safran et le cacao, puis le fumet de poisson. **3/** Mixez, salez et poivrez. **4/** Passez au chinois avant de servir.

Et avec : des poissons blancs rôtis au four ou saisis à la poêle comme le loup, le cabillaud, la lotte.

• • •

SOUS QUELLE FORME ?

En dehors du chocolat ou de la poudre, le cacao se cuisine aussi sous d'autres formes : comme le grué, petits granules issus de fèves torréfiées et concassées, forts en amertume et parfaits pour paner un foie gras à poêler. On trouve aussi le beurre de cacao, sa matière grasse plutôt réservée pour la pâtisserie, et certains confits au chocolat peuvent être utilisés pour déglacer une sauce ou l'épaissir : le confit de vin de Darricau, à Bordeaux (idéal à faire fondre dans une poêle après la cuisson d'un magret) ou les diaboliques confits de la Maison des confitures, à Gassin, à commander sur leur site internet.

« Au final, le cacao est une épice qui adore viande, volaille, poisson et fruits de mer. »

AVEC QUOI ?

Au final, le cacao est une épice qui adore viande, volaille, poisson et fruits de mer. Le cacao se marie très bien avec les poissons blancs à chair ferme (lotte, cabillaud, dorade, loup...) et les noix de Saint-Jacques. Et s'associe merveilleusement en sauce avec ail, oignon, piment, tomate, céleri... Mais Thierry Barot tire le meilleur du chocolat avec les légumes aux saveurs sucrées (potirons, poivrons, carottes, fenouils...) ou avec les herbes (citronnelle, basilic, estragon...). Certes, on est là du côté des desserts. Pour les plats salés, l'idée est d'aller vers des saveurs fraîches, acides ou piquantes (pomme verte, agrumes, vinaigres, piments...) qui trancheront avec le gras du chocolat, ou d'explorer des accords complémentaires (fumé avec le thé, grillé avec les fruits secs, épicé...). Toujours étonnantes, les sauces au chocolat sont faciles à associer à table : elles sont un peu la petite robe noire des viandes et des volailles !

◇ A.M.

A dénicher

Parce que ces deux livres sont épuisés : « Cuisinez chocolat », de Thierry Barot (éd. de l'If). Et l'excellent « la Cuisine au chocolat », du Belge Philippe Renard (éd. La Renaissance du Livre).





RETROUVEZ SES CREATIONS
A BORDEAUX

DAVID CAPY
— Bordeaux —

— Une passion chocolatée —

Rêveur, passionné, amoureux, David Capy vit, respire son métier de pâtissier chocolatier depuis tout petit. Installé depuis 2 ans à Bordeaux, la ville de ses rêves, et en Chine depuis peu, il séduit son public de fins gourmets avec des recettes inédites comme des bonbons de chocolat au thé sencha, citron vert et combawa, ou rose et miel de châtaignier. Élu l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007, Compagnon du Tour de France, formateur et consultant international pour Valrhona, David confectionne chaque jour des pâtisseries, des glaces, des douceurs chocolatées dans un seul et unique but : partager et rendre les gens heureux.



LA CHOCOLATERIE DE BORDEAUX

7 rue Michel Montaigne, 33000 Bordeaux

Tél. 05 56 81 47 65

www.chocolaterie2bordeaux.fr

L'ATELIER DE DAVID CAPY

30 rue Lafaurie de Monbadon, 33000 Bordeaux

Tél. 05 56 81 49 39

www.davidcapy.com

Menus chocs!

C'est fête ! L'occasion de réinventer les traditions du Sud-Ouest sous l'effet chocolat

TRUITE FUMÉE À LA CRÈME DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT AU LAIT

Recette de Philippe Renard

Avec : La truite fumée des Landes ou de Banca, au Pays basque.

Les ingrédients Pour 4 pers.

Truite fumée tranchée (80 g par pers. environ) • 1/2 oignon finement haché • 100 g de crème fraîche • 50 g de bouillon de volaille • 70 g de foie gras de canard cuit • Vinaigre de cassis • 12 g de chocolat au lait peu sucré • Herbes fraîches : basilic, ciboulette, estragon

1/ Coupez le foie gras en petits morceaux, mettez-le dans une casserole avec le bouillon de volaille et faites tiédir très lentement, à feu doux. **2/** Ajoutez le chocolat haché, laissez fondre. **3/** Mixez et filtrez avec un chinois. **4/** Ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez. Ajoutez le vinaigre et mélangez au fouet. **5/** Au moment de servir, disposez les tranches de truite fumée dans quatre assiettes, versez un cordon de sauce, et servez avec un peu d'oignon finement haché et quelques herbes fraîches.



Charente Terre de saveurs

www.terredesaveurs.com

Les produits du terroir se mettent à table

Recette :

Soupe d'escargots aux orties sauvages en verrines



Une recette
du chef étoilé
Thierry Verrat,
La Ribaudière à
Bourg Charente.

Ingrédients :

Pour 8 personnes

32 escargots Petits Gris blanchis
2 tomates
50 g de lardons fumés
150 g d'orties sauvages
50 g de beurre
1 cuillère à soupe de graisse de canard
1 oignon
1 pointe d'ail

1 Pelez et épépinez les tomates, concassez-les et faites-les revenir avec un peu d'oignon et une pointe d'ail.

2 Coupez le lard en fins lardons.

3 Faites sauter dans une poêle les escargots décortiqués avec la graisse de canard pendant 2 min.

4 Ajoutez les tomates et les lardons, assaisonnez. Versez cette préparation dans des verrines.

5 Faites blanchir les orties sauvages 3 min. à l'eau bouillante. Refroidissez-les puis mixez-les dans un blender avec un peu d'eau de cuisson, puis filtrez pour récupérer le bouillon d'orties.

6 Faites chauffer ce jus d'ortie et incorporez le beurre en parcelles, tout en fouettant.

7 Disposez la préparation d'escargots dans des verrines et ajoutez le bouillon d'orties.

ASTUCE : Servir accompagnée de 2 ou 3 autres bouchées apéritives ou snackées pour des mises en bouche qui sauront étonner vos convives.



© gabriëlacharente.fr

PUBLI-GOURMETS



CHARENTE DÉVELOPPEMENT

7 rue du Secours, 16022 Angoulême

Tél. : 05.45.67.36.04

Rendez-vous sur terredesaveurs.com

TERRINE DE FOIE GRAS AU PORTO ET CHOCOLAT NOIR

Recette de Thierry Barot



Avec : Le foie gras de canard ou d'oie des Landes, de Gironde ou du Périgord.

Les ingrédients Pour 10 pers.

1 kg de foie gras cru de canard • 12 g de sel fin • 3 g de poivre blanc • 8 cl de vieux porto rouge • 90 g de chocolat noir à 85 %

1/ Taillez les lobes de foie gras cru en escalopes de 2,5 cm d'épaisseur. Salez et poivrez. **2/** Faites revenir les escalopes sur les deux faces dans une poêle anti-adhésive très chaude, afin de les colorer sur les deux faces. **3/** Déposez les escalopes sur du papier absorbant et réservez. **4/** Dans une casserole, amenez le porto jusqu'à ébullition. Faites-le flamber. **5/** Hors du feu, incorporez le chocolat avec une cuillère en bois. Mélangez jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu. **6/** Dans une terrine, disposez les escalopes de foie gras encore tièdes et le chocolat au porto en alternant les couches. **7/** Une fois la terrine remplie, tassez bien. Posez un film alimentaire au contact du foie gras (il ne doit pas rester d'air). Posez une presse sur votre terrine : une brique de lait enveloppée dans un film alimentaire par exemple. **8/** Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

VOLAILLE, CHICONS CARAMÉLISÉS ET JUS AU CHOCOLAT AU LAIT

Recette de Philippe Renard



Avec : Une poule faisane, gibier à la viande goûteuse, une belle pintade ou un poulet du Sud-Ouest.

Les ingrédients Pour 4 pers.

1 volaille du Sud-Ouest • 12 chicons de pleine terre • 1/2 oignon émincé • 50 g de beurre clarifié • Noix de muscade • 12 g de chocolat au lait • Thym et laurier

1/ Coupez la volaille en quatre, et faites colorer les morceaux salés et poivrés dans une cocotte en fonte, dans le beurre clarifié. **2/** Retirez les morceaux de la cocotte, et faites colorer les chicons dans la cocotte, dans le même beurre de cuisson, avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. **3/** Ajoutez l'oignon sur les légumes, remettez les morceaux de volaille. **4/** Ajoutez le thym, le laurier, versez un petit filet d'eau, couvrez et laissez mijoter pendant 30 min. **5/** A mi-cuisson, faites passer délicatement la viande dans le fond de la cocotte, sous les chicons. Vérifiez s'il ne faut pas ajouter un peu d'eau pour éviter une coloration excessive. **6/** Une fois la cuisson terminée, disposez la volaille et les chicons dans un plat de service, en les égouttant bien. **7/** S'il ne reste pas assez de jus de cuisson dans la cocotte, versez un peu d'eau et faites bouillir. **8/** Ajoutez le chocolat dans le jus, laissez fondre. **9/** Servez la volaille en sauce sur le plat de service ou directement à la cocotte.

BONS PLANS & PROMOTIONS
EN VOUS INSCRIVANT à la lettre d'information
L'Atelier des Viandes sur www.ateliersdesviandes.fr



L'ATELIER DES VIANDES

LA TRADITION BOUCHÈRE AU MEILLEUR PRIX

Ami-chemin entre le supermarché et la boucherie traditionnelle, à L'Atelier des viandes vous trouverez des produits en libre-service conditionnés en barquettes où l'origine et la race du produit sont clairement indiqués : un vrai **gage de qualité** et de **respect du consommateur**. Toutes les viandes sont rigoureusement sélectionnées et découpées dans l'atelier de Cestas. Bœuf, agneau, porc, veau, mouton... tous les morceaux sont prêts à être poêlés, mijotés, braisés ou rôtis.

LES AVANTAGES DU LIBRE-SERVICE :
LA LIBERTÉ, LE GAIN DE TEMPS ET LE PRIX
CLAIREMENT AFFICHÉ.

Chaque jour, une équipe de 36 personnes se tient à votre disposition notamment dans les 3 magasins de L'Atelier des viandes pour vous conseiller et partager avec vous des idées de recettes et des astuces de cuisson, pour des viandes savoureuses et goûteuses. En ligne, consultez le catalogue sur www.ateliersdesviandes.fr vous pourrez notamment y retrouver les produits de saison et des recettes pour imaginer les plats qui garniront votre table de fêtes cette année : dinde, chapon, oie, poularde, spécialités aux truffes et au foie gras... Venez vous régaler grâce à un large choix de viandes de qualité et une sélection de volailles fermières.

L'ATELIER DES VIANDES C'EST LA TRADITION BOUCHÈRE PERPÉTUÉE AU SEIN DE LA FAMILLE SALINIER. OÙ LE SAVOIR-FAIRE SE TRANSMET DE PÈRE EN FILS.

MAGASIN ET MAGASIN DE CESTAS

1 Chemin du Grand Pas
33610 CESTAS
Tél. 05 57 88 81 49

Du lundi au vendredi, de 9h30
à 12h30 et de 15h à 19h.
Le samedi de 9h30 à 12h30.

MAGASIN DE BÈGLES

176 route de Toulouse
33130 BÈGLES
Tél. 05 56 81 00 42

Du mardi au vendredi, de 9h30
à 12h30 et de 15h à 19h.
Le samedi de 9h30 à 12h30.

MAGASIN DE SAINT-MÉDARD-EN-JALLES

49 avenue Descartes
17130 SAINT-MÉDARD-EN-JALLES
Tél. 05 56 11 10 59

Du mardi au vendredi de 9h30
à 12h30 et de 15h à 19h.
Le samedi de 9h30 à 12h30.

Face au centre commercial, parking Lidl

WWW.ATELIERDESVIANDES.FR



REJOIGNEZ-NOUS SUR
FACEBOOK

SAUMON FUMÉ ET BLINIS AU CHOCOLAT

Recette de Frédéric Ponnafoy, extraite de
« Gü, le livre du chocolat »



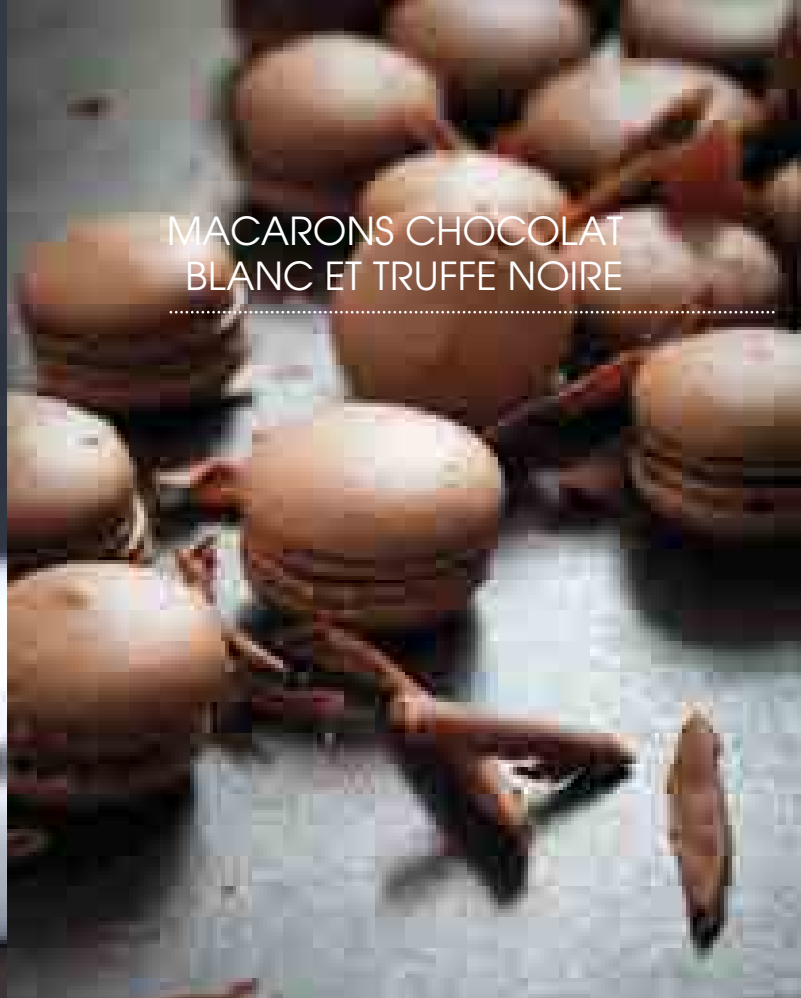
Avec : Le saumon fumée artisanalement (quelques maisons le font encore dans la région).

Les ingrédients Pour 20 blinis environ

50 g de sucre semoule • 2 œufs • 50 g de farine • 1/2 cuillère à café de levure chimique • 1 cuillère à soupe de cacao en poudre • 5 cuillères à soupe de lait

1/ Séparez les blancs des jaunes des 2 œufs. **2/** Versez le lait sur les jaunes d'œufs. Mélangez. **3/** Ajoutez la levure, le cacao et la farine tamisés. Mélangez pour obtenir une pâte épaisse et homogène. **4/** Montez les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel et 1 cuillère à soupe de sucre en poudre. **5/** Incorporez petit à petit les blancs en neige dans la pâte, en soulevant délicatement la pâte avec une cuillère en métal. **6/** Faites cuire vos blinis à la poêle, avec un peu d'huile : déposez des petites cuillerées de pâtes dans la poêle chaude. Laissez cuire pendant 20 à 30 secondes de chaque côté. **7/** Servez les blinis avec un peu de crème fraîche et un segment de citron confit.

MACARONS CHOCOLAT BLANC ET TRUFFE NOIRE



Avec : La truffe noire du Périgord

Les ingrédients Pour environ 30 macarons

130 g de poudre d'amande • 220 g de sucre glace • 4 blancs d'œuf • 60 g de sucre semoule • 20 g de cacao en poudre • Pour la ganache à la truffe : 100 g de chocolat blanc à 35 % • 200 g de crème fraîche entière liquide • 6 g de miel neutre • 1 truffe

1/ La veille, préparez la ganache à la truffe : coupez la chair de la truffe en tout petits dés. **2/** Faites fondre le chocolat. **3/** Faites bouillir 50 g de crème avec le miel. **4/** Ajoutez la crème au chocolat fondu, pour faire une émulsion : ajoutez la crème en trois fois et travaillez rapidement le mélange à la maryse pour obtenir une pâte bien lisse. **5/** Ajoutez le reste de crème froide puis la truffe coupée. **6/** Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer une nuit au réfrigérateur. **7/** Préparez les macarons : battez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. **8/** Incorporez le sucre glace, la poudre d'amande et le cacao tamisés : mélangez à la maryse pour avoir une pâte homogène. **9/** Avec une poche à douille, faites de petits tas sur des plaques recouvertes de papier siliconé (ou mieux, dans un moule à macarons en silicone). **10/** Laissez vos macarons croûter quelques heures, puis faites cuire 12 min à 140°C. **11/** Laissez refroidir. **12/** Fouettez la ganache à la truffe pour la monter en chantilly et garnissez vos macarons avec, à l'aide d'une poche à douille, avant de les assembler. **13/** Gardez vos macarons garnis une nuit au réfrigérateur, disposés sur la tranche, avant de déguster.

MONBLANC

Haute gastronomie pour réceptions étoilées



A la tête de cette entreprise restée familiale, Bernard Monblanc met tout en œuvre avec ses équipes pour servir de la très haute gastronomie à l'occasion de réceptions prestigieuses. Partenaire des chefs étoilés au Guide Michelin, Monblanc s'allie régulièrement aux plus grands noms de la gastronomie française notamment **Alain Passard, Michel Guérard, Eric Fréchon, Anne-Sophie Pic, Michel Troisgros ou encore Jean-Luc Rocha et Philippe Etchebest...** La réputation et l'exigence de chaque chef, associées au savoir-faire de Monblanc, offrent des prestations placées sous le signe de l'excellence, et attendues des grandes tablées. Les créations culinaires, minutieusement préparées en amont, côtoient une organisation hors pair. Créativité, raffinement et pluridisciplinarité sont les maîtres mots de Bernard Monblanc pour faire de votre événement un souvenir exceptionnel.



Eric Fréchon, Chef étoilé & M. Bernard Monblanc.

MONBLANC

2409 avenue de Bordeaux
33127 Saint-Jean d'Illac
Tél. 05 56 21 61 32

www.monblanc-traiteur.com

© Monblanc

PUBLI-GOURMETS

MICHEL GONET

Journées
Portes ouvertes
au Château
HAUT-BACALAN
les
6 & 7
décembre à
Pessac



SCEV MICHEL GONET ET FILS

CHATEAU LESPARRE - 33750 BEYCHAC ET CAILLAU
TEL : 05 57 24 51 23 - www.gonet.fr - info@gonet.fr
<http://facebook.com/michel.gonet.9> - <https://twitter.com/VignoblesGonet>

C'est en 1802 que Charles Gonet créa la maison de Champagne **Michel GONET**. Sept générations de viticulteurs de cette famille très connue feront grandir et prospérer ce domaine.

En 1973 Michel Gonet, dont les Champagnes portent aujourd'hui son nom, modernise et agrandit chais et caves avec pour seul objectif d'améliorer encore la qualité de ces vins afin d'être une référence incontournable.

Aujourd'hui les Champagnes Michel Gonet s'étendent sur 40 hectares de vignes situés sur la Côte des Blancs au sud d'Épernay, sur les meilleurs terroirs champenois classés « Grand Cru » Avize - Oger - Le Mesnil sur Oger.



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

Les bons

accords du Bordelais

Et avec ces recettes au chocolat, que boit-on ?

LA TRUITE FUMÉE À LA CRÈME DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT AU LAIT

- Un blanc de Blaye Côtes de Bordeaux : le Château Montfollet Le Valentin 2012. Pour sa richesse aromatique exceptionnelle alliant gras et minéralité.
- Un blanc d'Entre-deux-Mers : la cuvée Clémence de Cheval Quancard. Subtil et délicat, avec un nez complexe et de jolies senteurs boisées et fleuries.
- Un rouge du Médoc : le Château Tour Haut Caussan 2010. A la fois dense et élégant.
- Un rouge de Lussac Saint-Emilion : Un millésime 2007, légèrement bouqueté, aux arômes épicés, avec une bouche fraîche et douce.
- Un blanc sec de Graves : le Château Pont de Brion 2013. Suave et frais, idéal compagnon de la truite.
- Un blanc de Pessac-Léognan : le

Château Couhins-Lurton 2010, cru classé de Graves. Avec fraîcheur et fruité, son acidité et son côté beurré magnifient le plat.

- Un liquoreux de Sauternes-Barsac : à choisir plutôt jeune, afin de profiter de ses notes d'agrumes.

LA TERRINE DE FOIE GRAS AU PORTO ET CHOCOLAT NOIR

- Un moelleux de Graves Supérieures : le Château La Fleur des Pins 2011. Un équilibre parfait entre vivacité et sucrosité.
 - Un liquoreux de Sauternes-Barsac : un vieux millésime à choisir en pleine maturité, pour ses notes de fruits confits.
 - Un blanc de Cadillac Côtes de Bordeaux : le Château Reynon 2011. Encore très jeune, mais aimable par sa rondeur et son gras.
- Un rouge de Saint-Emilion : Un vin de 2009, concentré et rond, en puis-

sance et en finesse pour se marier avec la puissance aromatique, l'amertume et la texture du plat.

- Un rouge de Saint-Estèphe : le Château Haut Marbuzet 2009. La puissance du terroir et la beauté du fruit.
- Un rouge de Pessac-Léognan : le Château Haut-Lagrange 2012. Riche en structure tout en étant souple, avec la saveur du fruit rouge un peu chocolatée.

LA VOLAILLE, CHICONS CARAMÉLISÉS ET JUS AU CHOCOLAT AU LAIT

- Un rouge de Saint-Julien : le Château Lagrange 2005. A la puissance enveloppée de velours, aux parfums de réglisse et de violette.
- Un rouge de Saint-Emilion : Un Grand Cru 2005, vin complexe, corsé, riche et structuré pour équilibrer la force de la poule faisane.
- Un rouge de Pessac-Léognan : le



...

Château La Louvière 2006. Pour le fruité des cerises noires et griottes, la complexité du vin, ses tanins fins.

- Un rouge de Graves : le Château Méjean 2011. Rond et gras, avec une texture soyeuse pour accompagner la poule.
- Un rouge de Castillon Côtes de Bordeaux : le Château Goubau « La Source » 2009. Avec un bel équilibre entre les notes fruitées et boisées.

LE SAUMON FUMÉ ET BLINIS AU CHOCOLAT

- Un blanc d'Entre-deux-Mers : le Château Sainte-Marie Vieille Vignes 2013. Pour son beau bouquet, avec des parfums de fleurs blanches et d'agrumes.
- Un blanc de Pessac-Léognan : le Château La Louvière 2009. Longueur, complexité et maturité, avec des arômes de fleurs blanches et noisettes.
- Un rouge de Blaye Côtes de Bordeaux : le Château Haut La Valette 2010. Friand et très équilibré.
- Un rouge de Listrac Médoc : le Château Fourcas Hosten 2011. Souple et profond.
- Un blanc sec de Graves : le Château de Cérons 2013. Frais et minéral pour contrebalancer le gras du saumon.
- Un rouge de Puisseguin Saint-Emilion : Un millésime 2008, vin structuré aux arômes fruités et épicés, avec de jolis tanins enrobés.

LES MACARONS CHOCOLAT BLANC ET TRUFFE NOIRE

- Château de Rouillac 2010. Ample et riche à maturité.
- Un rouge de Francs Côtes de Bordeaux : le Château Marsau 2011. Charnu, avec une belle rondeur et beaucoup de matière.
- Un rouge du Haut Médoc : le Château Belle-Vue 2010. Au fruit éclatant et à la matière soutenue.
- Un rouge de Saint-Emilion : Un Grand Cru 2001, vin mûr avec des arômes évolués d'épices, de fruits confits, de truffe et de moka. Une bouche douce et équilibrée pour envelopper ce dessert.
- Un blanc sec de Graves : le Château Ferrande 2013. Des arômes de fleur blanche et des notes citronnées pour contrecarrer légèrement le chocolat blanc.



C H A T E A U
PETIT BOCQ
S A I N T E M I L I O N



*Le Fruit
d'Assemblages
Équilibrés*

PETIT BOCQ CHATEAU PETIT BOCQ SAINT-EMILION 2012
A CHATEAU PETIT BOCQ SAINT-EMILION 2012

Cocktails cacao :

Le dessert au verre

Sur les hauteurs de Saint-Tropez, le cocktail est un art de vivre qui touche même à la pâtisserie. Romain Tritsch, barman de la Réserve, le palace de Ramatuelle, le prouve avec trois créations à siroter à la cuillère



CHOCOLATE SNOWBALL

Les ingrédients

- 2 cl de liqueur de noisette Frangelico
- 3 cl de Bailey's
- 1,5 cl de rhum ambré
- 2 cl de liqueur de café Kalhua
- 1 cl crème fraîche liquide
- Pour la crème fouettée : 15 g de chocolat noir et 25 cl de crème liquide à 33 %

Le matériel

- Shaker
- Verre à cocktail
- Cuillère à cocktail

1/ Mélangez tous les ingrédients (sauf ceux de la crème fouettée) dans le shaker. **2/** Versez dans un verre à cocktail. **3/** Préparez la crème fouettée : faites fondre le chocolat noir avec 10 cl de crème. Laissez refroidir. **4/** Ajoutez 15 cl de crème froide et montez en crème fouettée en secouant dans un shaker jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. **5/** Versez la crème fouettée dans le verre à cocktail, avec la cuillère pour ne pas la mélanger.

Le plus du barman : Un cocktail -très- crémeux qui rappelle le goût des chocolats Kinder.

BOUNTY

Les ingrédients

- 3 cl de vodka
- 1,5 cl de crème de coco
- 2 cl de liqueur de chocolat noir
- 2 cl de Bailey's
- Noix de coco râpée

Le matériel

- Shaker
- Verre à cocktail

1/ Mélangez tous les ingrédients dans le shaker. **2/** Versez dans un verre à cocktail. **3/** Décorez de noix de coco râpée.

Le plus du barman :

Avec un nom comme Bounty, tout est dit !

MOKA MARTINI

Les ingrédients

- 1 café ristretto (6 cl environ)
- 2 cl de liqueur de chocolat noir
- 1 cl de rhum ambré
- 1 cl de liqueur de noisette Frangelico
- Grains de café

Le matériel

- Shaker
- Verre à cocktail

1/ Secouez tous les ingrédients dans le shaker pour obtenir une belle mousse. **2/** Versez dans un verre à cocktail. **3/** Décorez avec trois grains de café.

Le plus du barman :

Le moka revisité autour du mélange café-cacao.

Liqueur ou crème ?

La liqueur de cacao est un alcool (une eau-de-vie) aromatisé avec des fèves de cacao, généralement par macération ou infusion. La crème de cacao est une liqueur beaucoup plus sucrée. Il existe des liqueurs de cacao (aussi appelées liqueurs de chocolat) blanc ou noir, mais plus que le goût c'est surtout la couleur qui varie.



se positionne comme un **partenaire incontournable** de la filière viticole

Avec plus de 900 millions de bouteilles vendues à travers le monde en 2013 et un chiffre d'affaires supérieur à 6,6 milliards d'euros, les régions viticoles de Bordeaux et de Cognac sont des acteurs majeurs de la viticulture dans le Sud-Ouest, et contribuent très largement au classement des vins et spiritueux à la 2ème place des exportations françaises.

Société Générale se positionne comme un partenaire incontournable de la filière viti-vinicole aussi bien à Bordeaux qu'à Cognac. Cette réussite est possible grâce à une

équipe de conseillers spécialisés capables de répondre aux besoins spécifiques des métiers de la vigne et du vin.

BORDEAUX VIGNOBLES, structure créée en 2007 par Jean-Charles Morisseau, actuel directeur, regroupe 6 interlocuteurs sur les sites de Bordeaux Intendance et Libourne. A Cognac, François Loiseau, directeur commercial entreprises, anime une équipe de 9 conseillers dont 4 spécialistes de la filière cognac. Ces équipes sont en relation avec plus de 800 entreprises clientes œuvrant dans les différentes activités du secteur : propriétaires

viticoles, négociants, tonnellerie, chaudronniers, imprimeurs, distilleries,...

Outre les services corporate d'une banque commerciale, Société Générale propose aux dirigeants et propriétaires un ensemble de services pour la gestion et la transmission du patrimoine grâce à **SOCIÉTÉ GÉNÉRALE PRIVATE BANKING**. Née de la volonté du groupe Société Générale de regrouper ses activités de banque privée en une entité locale, autonome et unique, Société Générale Private Banking offre les services d'un banquier privé, d'un conseiller de clientèle et d'une équipe d'experts.

DEVELOPPONS ENSEMBLE L'ESPRIT D'EQUIPE



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
Private Banking

Retrouvez nous sur www.societegenerale.com



Société Générale
BORDEAUX VIGNOBLES

28 Cours de l'Intendance
33000 Bordeaux
Tél. 05 56 56 44 06

Société Générale
AGENCE DE LIBOURNE

75 rue Gambetta
33500 Libourne
Tél. 05 56 56 33 77

Société Générale
AGENCE DE COGNAC

35 rue d'Angoulême
16100 Cognac
Tél. 05 45 36 67 93



SORTIR

DANS LE BORDELAIS

Les bistrots & restaurants Gourmets

En Gironde, cuisine et tradition s'entremêlent pour une escapade gourmande. Partez à la rencontre de tables incontournables où les produits du terroir sont sublimés au rythme des saisons et les recettes locales revisitées par des chefs passionnés et passionnantS. Dans une ambiance bistrot à l'heure du déjeuner, ou dans un cadre cosy et raffiné pour un dîner en tête-à-tête, Gourmets de France vous invite à découvrir la cuisine créative de ses bonnes adresses.



**LE NOAILLES :**

2 Allée de Tourmy - 33000 Bordeaux

Tel. : 05 56 81 94 45 - www.lenoaillles.fr

01

Le Noailles

La plus parisienne des brasseries bordelaises

Imaginez ! Des miroirs, des fresques du peintre Dauguet au mur, des banquettes de velours rouge, des garçons de café en gilet noir traversant les allées... vous êtes dans le plein cœur de Paris, pourtant vous êtes belle et bien dans le triangle d'or de Bordeaux. Table mythique, Le Noailles vous offre dans un cadre intemporel, tous les plaisirs d'une brasserie haute de gamme. Un service de qualité à l'ancienne, une gastronomie française marquée par des produits terroirs extrêmement bien réalisés, sans oublier une carte des vins qui fait la part belle aux petits Bordeaux à découvrir, comme aux grands crus mythiques. Le petit plus du Noailles c'est un service tardif assuré sur réservation, pour vos sorties de théâtre. N'hésitez plus, et venez prendre place en salle, ou sous la véranda, face aux allées de Tourmy.

**OUVERTURE DU CAFÉ-BRASSERIE, DE 9H À 23H
& LE RESTAURANT DE 12H À 15H ET 19H À 23H.**





LE BISTROT DES ANGES

« Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre. » Henry IV

Adresse incontournable, Le Bistrot des Anges se réinvente : tout en conservant l'âme du Bistrot, le nouveau propriétaire vous invite à partager son plaisir du bien boire et bien manger. Un déjeuner sur le pouce, une envie de nouveauté? L'équipe du Bistrot des Anges s'adapte à toutes situations, avec un service rapide au comptoir ou en salle. Chaque midi, il vous sera préparé selon le marché, 2 entrées au choix, un plat du jour viande, poisson ou végétarien et 2 desserts au choix. Le soir venu, découvrez une carte élaborée au rythme des saisons, renouvelée chaque mois, et bien sur tout fait maison. Côté bar, laissez-vous surprendre par une offre de vins au verre, des spiritueux du monde entier et des cocktails originaux. Chaque dernier vendredi du mois, prenez rendez-vous avec les cafés-concerts. Au programme jazz manouche, blues ou rock... la promesse d'une soirée conviviale et chaleureuse.

OUVERTURE DE 10H À 2H TOUS LES JOURS SAUF LE LUNDI SOIR, LE SAMEDI MIDI & LE DIMANCHE



1 BOUTEILLE DE VIN* OFFERTE POUR 2 DINERS ACHETES
 *(Entrée + plat + dessert + café)
 DU LUNDI AU MERCREDI LE SOIR UNIQUEMENT

LE BISTROT DES ANGES :
 19 RUE RODE - PLACE DES CHARTRONS - BORDEAUX
 Tél. 05 56 79 14 57 - www.bistrotledesanges.fr



LE 1902 RESTAURANT

Plaisir de la table et des sens

Au cœur de la Tonnellerie Nadalié, à Ludon-Médoc, Le 1902 Restaurant vous ouvre ses portes du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner. Appréciez dans ce cadre original des produits du terroir sublimés au travers de recettes locales revisitées par le Chef Thierry Evénisse. A la carte ou en formules, chaque jour est un plaisir gustatif en parfait accord avec les vins de la propriété familiale, le Clos la Bohème et le Château Beau Rivage. Pour votre événement, séminaire ou cocktail, sur réservation, le chef vous proposera un « Menu Rendez-vous » unique et adapté à vos attentes.

LA TONNELLERIE NADALIÉ ouvre ses portes pour vous faire découvrir son art et vous dévoiler les « secrets » de fabrication d'une barrique. *Une visite originale pleine de sensations !* Du lundi au vendredi, le matin, sur réservation au 05 57 10 02 02.

1902

RESTAURANT
 99 rue Lafont - 33290 Ludon-Médoc
 Tél. : 05 56 69 80 45 - www.le1902restaurant.com

04

FREINÉ PAR LE NUMÉRIQUE ?

PARTICIPEZ À NOS ATELIERS CAFÉS 2.0 POUR
VOUS FORMER AUX OUTILS ONLINE*

MARDI 9 ET MERCREDI 10 DÉCEMBRE À BORDEAUX

AGENCE BORDEAUX INTENDANCE - 28 COURS DE L'INTENDANCE 33000 BORDEAUX

*EN LIGNE



INSCRIVEZ-VOUS SUR www.ideespourvous.fr⁽¹⁾

DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT D'ÉQUIPE  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

(1) Dans la limite des places disponibles. dates et lieux des ateliers mentionnés sur le site www.ideespourvous.fr. Gratuit. Hors coûts de connexion facturés par votre fournisseur d'accès à internet. Société Générale, BDDF/DCM/CCM - Tour Granite - 75886 Paris Cedex 18, S.A. au capital de 1 006 489 617,50 € - 552 120 222 RCS Paris, siège social 29, Bd Haussmann, 75009 Paris -10/14.



CONTRE LES IDÉES REÇUES

Connaître le chocolat :
ses vertus & délices

QUIZ : LE VRAI-FAUX DU CACAO
P. 42

ON A TESTÉ : LE 100% CACAO
P.44

LA HAUTE PÂTISSERIE FRANÇAISE
P. 46

BÛCHES :
LE COUP DE PUB À NOËL ?
P. 48

BELGE CONTRE SUISSE
LE CHOC DES CHOCOLATS
P. 50

Cacao

Quiz



Ne lui dites pas que le chocolat donne de l'acné, ça l'énerve ! Le Dr Hervé Robert, membre de la très sérieuse Académie française du chocolat et de la confiserie, s'attaque aux contre-vérités du cacao. Alors, vrai ou faux ?

1. Le chocolat donne-t-il de l'acné ?

S'il fallait en dézinguer une ce serait celle-là : la croyance qui accuse le chocolat (et la charcuterie, tant qu'on y est) de provoquer de l'acné. L'acné est liée à de nombreux facteurs, dont l'excès d'androgènes, des hormones qui favorisent le sébum. Ça s'appelle l'adolescence et aucune étude ne prouve un lien entre chocolat et boutons. Vous pouvez enfin lâcher votre ado à ce sujet...

2. Le chocolat est-il mortel ?

Il est fatal pour Choupette. A cause de la théobromine du cacao, une substance végétale toxique pour les

chiens et les chats. 60 g de chocolat noir suffisent à intoxiquer un chien de 10 kilos et il n'y a pas d'antidote.

3. Le chocolat est-il bon pour le cœur ?

Les études compilées par le Dr Hervé Robert sont unanimes : les polyphénols du cacao ont une action relaxante sur les parois vasculaires. Le chocolat noir aide donc à prévenir les maladies cardio-vasculaires en faisant baisser la tension artérielle.

4. Le chocolat est-il bon pour le moral ?

Il contient toute une série de subs-

tances stimulantes ou antidépresseuses : méthylxanthiques (comme la caféine), phényléthylamine proche des amphétamines, ou anandamide proche du tétrahydrocannabinol, le fameux THC du cannabis. Tout ça de façon légale et sans ordonnance. Sauf que les quantités contenues ne suffisent pas pour agir sur notre cerveau. Alors ? Alors c'est avant tout le plaisir du chocolat en bouche qui joue sur votre moral. Au simple plaisir de croquer un carré de chocolat que vous aimez, vous sécrétiez de la dopamine et de l'endorphine. Bien-être et euphorie garantis !

...

BONNE
ADRESSE

• • •

5. Au lit, le chocolat est-il un stimulant sexuel efficace ?

Malgré les sondages (41 % des Françaises assurent que « manger du chocolat leur donne plus de plaisir que faire l'amour », selon un sondage commandé en 2008 par Le Figaro et le Salon du Chocolat), aucune étude scientifique ne le prouve. Mais que font les chercheurs ?

6. Le chocolat fait-il baisser le cholestérol ?

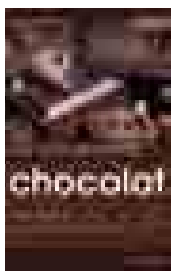
Passées au crible par le Dr Robert, les études ont tendance à montrer que les acides gras et les polyphénols du chocolat font baisser dans le sang le taux de cholestérol total. Bonus : le chocolat noir, très peu sucré, possède un index glycémique bas (en clair, il n'augmente pas la glycémie, le « taux de sucre » dans le sang), si bien qu'il peut être intégré dans les régimes des diabétiques.

7. Le chocolat est-il riche en magnésium ?

En-dessous de 70 % de cacao, inutile d'attendre de votre chocolat un apport significatif en magnésium. Et encore : 20 g de chocolat noir à 70 % n'apportent que 11 % des apports journaliers recommandés (420 mg pour un homme et 360 mg pour une femme). Reste à vous rabattre sur le cacao en poudre, ultra-riche avec 476 mg de magnésium dans 100 g. Mais sinon, le pain complet, les fruits secs ou les céréales, vous connaissez ?

8. Le chocolat rend-il intelligent ?

Différentes études ont montré que les polyphénols du cacao, en améliorant l'oxygénation sanguine du cerveau, favoriseraient les fonctions cognitives et ralentiraient même la perte programmée des neurones. Mais après la lecture de cet article, vous en doutez encore ?



La prescription du Dr Hervé Robert : Entre 8 à 10 g de chocolat noir à 70 % par jour, pour avoir tous les bienfaits du cacao. Et pour aller plus loin, son livre « Les vertus santé du chocolat », aux éd. EDP Sciences.

◇ A.M.

RESTOCK

Offrez-vous le LUXE des grandes cuisines à prix réduit !

Depuis 20 ans, Restock est L'EXPERT DU MATÉRIEL DE RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE À PRIX DISCOUNT SUR BORDEAUX. Ouvert aux professionnels comme aux particuliers, Restock c'est la garantie de trouver votre matériel professionnel de cuisine moins cher que sur internet et immédiatement disponible grâce aux 1 200 M² DE STOCK.

NEUF, D'OCCASION, OU À LA LOCATION, découvrez une offre de matériels pour la cuisson, la réfrigération, les préparations culinaires ou de pièces de ventilation. Restock vous propose également ses services de dépannage, de maintenance et d'installation de votre équipement, pour une cuisine fonctionnelle et conçue en toute sérénité.



1200 M² DE STOCK - NEUF & OCCASION

PUBLI-GOURMETS

RESTOCK

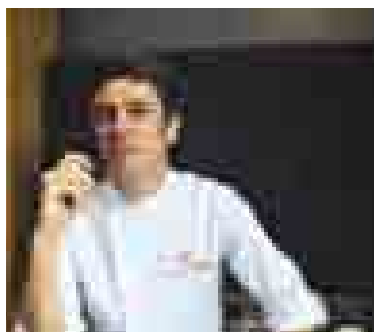
2 chemin de Lou Tribail
33610 CESTAS
Tél. 05 57 71 43 65

www.restock.fr

www.restock.pro

On a testé :
le 100 %
cacao

Il paraît que plus le pourcentage est fort, meilleur est le chocolat. Vraiment ? « Gourmets de France » a fait goûter un 100 % cacao à quatre chefs de Bordeaux, Bib Gourmands du Guide Michelin



Julien Cruège

Chez Julien Cruège

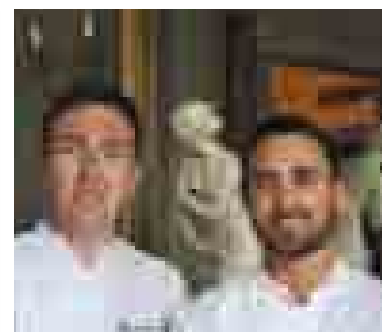
« C'est très peu sucré, ce qui me convient assez bien. Je sens aussi un côté un peu acide, presque salé. En cuisine, je le vois travaillé en préparation légère, avec des textures aériennes, avec du gras, pour contrebalancer cette puissance. Mais à déguster tel quel, c'est costaud ! Ce chocolat a les mêmes caractéristiques qu'un expresso, la même longueur en bouche, la même amertume. Plus d'un carré, c'est difficile... »



Jean-Luc Beaufiles

L'Air de Famille

« Wahou ! C'est hard ! En première attaque, c'est presque un peu désagréable. En fond de bouche, il reste ce côté très torréfié de noisettes, d'amandes, de fèves grillées. On a ce manque de sucre, de rondeur. Ça peut plaire justement à ceux qui n'aiment pas le côté sucré du chocolat. En cuisine, il faudrait faire des essais sur du gibier, dans l'esprit d'une sauce grand veneur. Ça, ça me parle ! »



*Daniel Gallacher
& Kevin Rocher*

Dubern

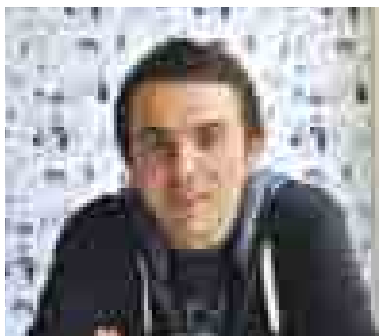
« C'est osé ! Ce n'est pas quelque chose que l'on mange assis devant sa télé. Il y a de l'acidité, de l'amertume, mais également un gras assez agréable. Côté salé, on pourrait le râper sur un poisson ou un gibier assez fort, un sanglier ou un chevreuil, et peut-être un lièvre à la truffe. »

« Oui, un seul carré suffit ! En pâtisserie, je travaillerais ce chocolat en crèmeux ou en sorbet, en tout cas avec des œufs, de la crème pour l'arrondir. Et toujours en petite quantité. »



Les hauts pourcentages

Le chocolat testé est la tablette Madagascar bio 100 % du chocolatier Pralus. On trouve aussi des 100 % à commander sur le net chez Cluizel, Chapon, à la Maison du chocolat ou chez Bonnat, pour des prix allant de 4 à 8 euros la tablette.



Philippe Lagraula

Une Cuisine en ville - Le Miraflores

« En bouche, c'est rude... C'est un chocolat pour les puristes, les amateurs. Je n'associe pas le chocolat aux plats salés parce que je n'aime pas ça. Mais ce chocolat-là est un parti pris, un peu comme ces cuisiniers qui travaillent très peu leurs produits et laissent parler la matière. On retrouve ici la matière première du cacao, brute. A première vue, je ne sais pas comment l'utiliser : il faudrait travailler longuement sur des associations particulières. » **♦ A.M**

MyPrimeur

S E L E C T I O N

Boutique et drive



100% FRUITS ET LÉGUMES

Commandez votre panier sur le Drive My Primeur sans bouger de chez vous !



Amateur de fruits et légumes frais, découvrez My Primeur votre nouvelle adresse fraîcheur. Plus de 320 références, en provenance directe chaque matin des producteurs, vous attendent pour faire le plein de produits de saison au meilleur prix. My Primeur valorise le circuit court pour préserver les qualités nutritionnelles et gustatives de ses produits. Pour vos apéritifs ou cocktails, My Primeur vous propose un rayon épicerie fine et un service traiteur avec des recettes originales de verrines sucrées et salées, de jus de fruits et légumes ainsi qu'une sélection de vins bordelais. Grâce au drive My Primeur, composez en ligne votre panier de primeurs sans bouger de chez vous ! Il sera prêt 2h plus tard en boutique. Pour les fêtes, passez commande de vos plateaux de crudités, de fruits, de fromages AOP et réservez vos bourriches d'huîtres de Marennes d'Oléron. My Primeur est ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h45 et de 15h15 à 19h. Journée non-stop les vendredi et samedi de 8h30 à 19h.

HORAIRES D'OUVERTURE DU MAGASIN :

Du mardi au jeudi de 9h00 à 12h45 et de 15h15 à 19h00. Le vendredi et le samedi de 8h30 à 19h00 sans interruption.

MY PRIMEUR: 67 route du bord de l'eau - 33270 Bouliac - Tél. 05 56 31 74 57 - www.myprimeur.fr

PUBLI-GOURMETS



1 ASSORTIMENT DE FRUITS OU DE LÉGUMES ACHETÉ (8-16 PERS.)

*Ananas garnis de fruits de 350 g, 3,45€ l'unité

2 | MY ANNAS* OFFERTS !

La *haute* pâtisserie *française*

entre dans le monde du luxe

Il se murmure qu'un MBA pâtisserie devrait ouvrir ses portes à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

Il y a deux siècles Grimod de la Reynière écrivait « le dessert doit parler à l'âme et surtout aux yeux : il doit produire des sensations de surprise et d'admiration ». Une parfaite définition de ce qu'actuellement on nomme la haute pâtisserie. La pâtisserie en devenant un produit de luxe se charge d'une valeur hédoniste qui privilégie

l'originalité et la rareté ce qui oblige les pâtisseries à envisager leur métier de manière totalement nouvelle. Par

conséquent, le projet de création du MBA de pâtisserie consacre l'exception de la pâtisserie française comme mets de luxe. Continuant à enseigner les savoir-faire et les bases techniques tellement indispensables à la réalisation de ces chefs d'œuvre tout en s'inscrivant dans la modernité, les pâtisseries vont aborder le métier d'une

autre façon : bien dans leur temps et tourné vers l'avenir. Ils posséderont des qualités de visionnaires tout en étant des gestionnaires d'entreprises efficaces. Artistes et hommes d'affaires comme tous les créateurs du monde du luxe.

Dans les années 2000, les français bouddaient les pâtisseries. Il fallait réagir !

«Les pâtisseries transformèrent les pâtisseries en petits gâteaux gourmands suscitant le désir, apportant de la poésie, du rêve»

Les pâtisseries transformèrent les pâtisseries en objets de tentation, en petits gâteaux gourmands suscitant le désir, apportant de la poésie, du rêve. Qu'est-ce qui fait rêver ? L'inaccessible, le luxe. Pierre Hermé, le premier, en installant sa première boutique - lieu théâtralisé où les pâtisseries sont mises en scène - dans le quartier du luxe à Paris, visait une nouvelle clientèle - hommes d'affaires et touristes qui de passage en France recherchant



• • •

ces pâtisseries si « french touch » pour les rapporter dans leur pays avec autant d'orgueil et de plaisir que les objets, vêtements et parfums « griffés ». Le concept connut un remarquable succès, Pierre Hermé est maintenant à la tête d'une entreprise de 300 employés et possède 23 boutiques dans le monde. Il considère « la pâtisserie comme un Art avec un grand A, mode d'expression de la sensibilité au même titre que la musique, la peinture ou la sculpture ».

Il conçoit ses projets de gâteaux sur papier à la manière d'un styliste, fait appel à des artistes, des designers et des coloristes pour l'aider à concevoir dans des ateliers de recherche et développement des pâtisseries sublimes, colorées, joyeuses, « tendance », toutes signées et proposées dans un packaging personnalisé. A l'image de la haute couture, il conçoit deux collections par an avec comme point d'orgue des bûches de Noël, belles comme des œuvres d'art qui bientôt seront ex-

«Après la mode au Palais Galliera, la pâtisserie au Grand Palais»

posées au musée. Après la mode au Palais Galliera, la pâtisserie au Grand Palais ! Ceux qui ne peuvent se déplacer pour acheter les pâtisseries en boutiques ou les admirer au musée se consolent avec des livres de recettes qui se vendent comme des petits pains, ou regarder ce grand timide à la télévision. La haute pâtisserie commence à prendre une place importante dans les magasins de mode où les gâteaux « griffés » et très photogéniques côtoient les robes de haute couture et sont mis en scène pour rendre ces douceurs encore plus désirables, absolument indispensables par des photographes culinaires en passe de devenir aussi recherchés que les prestigieux photographes de mode. A l'instar de la haute couture, on peut créer une pâtisserie unique expression de la personnalité et des goûts d'un client. S'adressant aux hommes d'affaires et aux entreprises, la maison Hermé propose des cadeaux d'entreprise : les célèbres macarons marqués du logo de la maison disposés dans des écrans décorés par les artistes maison.

La haute pâtisserie, symbole du chic, du glamour, de l'élégance et du luxe !

◇S.L



La bûche

et la pub

De la version traditionnelle aux collections d'hiver des grands pâtisseries, la bûche est un dessert du bois dont on fait les meilleures publicités

L'origine

La coutume nous viendrait du Moyen-Âge et a évolué au fil du temps (et des régions) : la nuit du 25 décembre, les familles se réunissaient autour de la plus belle bûche trouvée, mise à brûler plusieurs jours. Depuis, faute de cheminées, la bûche est passée à table : le gâteau roulé a probablement fait son apparition au XIX^e siècle.

La version classique

C'est là que le bât blesse : la bûche traditionnelle est indissociable de la crème au beurre, un beurre pomade (mou) travaillé avec un sirop de sucre cuit, des jaunes d'œufs et parfumé au choix. Impossible de tricher sur la qualité et la fraîcheur avec une recette si basique mais très technique.

Les collections d'hiver

Du coup, pour en finir avec les embûches de fin de réveillon, les pâtisseries rivalisent d'imagination. La tendance : créer des desserts plus légers, frais et toujours plus surprenants. Chaque année, les grands noms de la pâtisserie annoncent dès l'automne leur « collection » d'hiver, en reprenant exactement les codes de la mode et du luxe.



• • •

La tendance

Dessert-signature du pâtissier, portant la griffe de sa maison, la bûche est devenu un formidable outil de communication, repris par les médias plus elle est originale. Comme la bûche russe du chef Damien Piscioneri, au Café Pouchkine, à Paris, vue dès octobre dans « M », le magazine du « Monde » : six mois de travail, tout de même, pour mettre au point le gâteau qui reprend spectaculairement la forme des dômes de la Place Rouge, à Moscou.

« Chaque année, les grands noms de la pâtisserie annoncent dès l'automne leur collection »

La déviance

De là à devenir un gâteau-marketing, il n'y avait qu'un pas (déjà largement franchi) : en hiver, les grandes maisons multiplient communiqués de presse et partenariats gagnants avec des noms de la mode (Kenzo, Lacroix ou Lagerfeld passés chez Lenôtre), des designers, des grands crus (la bûche Yquem, à l'Hôtel Le Meurice en 2011)... Qui parle de trêve des confiseurs ?

Le débat

Ces bûches n'ont d'ailleurs pas forcément vocation à finir en famille : vendues en édition limitée, introuvables ailleurs qu'à Paris, hors de prix (autour de 100 euros pour six à huit parts), elles sont un partenariat publicitaire plus qu'un dessert. Lenôtre s'est associé cette année avec Pierre Frey, fabricant de tissu d'ameublement, pour réaliser une bûche en forme de maisonnette (130 euros les 10 parts). Incroyable, d'accord, mais comment fait-on pour la découper ?

◇A.M



Poussez la porte du nouveau salon du Chapon Fin

Parqueté de chêne blond, moderne et lumineux, le petit salon est l'endroit idéal pour l'organisation sur-mesure de vos événements privés ou professionnels. Dans une ambiance chaleureuse, contemporaine, ce nouvel espace accueille confortablement jusqu'à 20 personnes autour d'une seule et grande table. Pour une dégustation, un déjeuner, un dîner ou un séminaire, confiez vos souhaits à l'équipe du Chapon Fin, qui vous proposera un service personnalisé, adapté à vos attentes. En cuisine, le chef Nicolas Nguyen renouvelle sans cesse les accords mets et vins avec la complicité du chef sommelier Alexandre Morin. La cave compte **900 références** immédiatement disponibles et offre **50 vins au verre** parmi les plus prestigieux crus et millésimes rares grâce au Coravin.;;;

— OUVERT DU MARDI AU SAMEDI —

LE CHAPON FIN : 5 rue Montesquieu, Bordeaux
Tél. 05 56 79 10 10 - www.chapon-fin.com

Belgique VS Suisse

Un combat de choc !

Pralines du plat pays contre tablettes au lait des alpages suisses : depuis plus de 300 ans, la Belgique et la Suisse se disputent le titre de nation « maître à chocolat ».
Décryptage d'un match des plus savoureux...

L'AVANT-MATCH : ÉCHANGE DE BONS PROCÉDÉS

C'est à sa rivale belge, convertie à la boisson aztèque par les Espagnols, que la Suisse doit ses premiers pas dans le monde du cacao. Tout commence en effet pour elle en 1697, selon une anecdote racontée à l'époque sur la Grand-Place de Bruxelles : le maire de Zurich, Henri Escher, ayant goûté à la boisson de cacao qui fait fureur chez les riches Bruxellois, est si conquis qu'il rapporte la recette dans sa ville.

LES POINTS DÉCISIFS : DES INVENTIONS RÉVOLUTIONNAIRES DANS LES DEUX CAMPS

C'est en Suisse dans les années 1850, sous la houlette inventive du chocolatier Charles-Amédée Kohler, que la noisette et la fève de cacao célèbrent leurs noces. Mais le chocolat noir, à la

saveur corsée, ne fait pas l'unanimité des palais helvètes. En 1875, Daniel Peter met au point la recette qui va bouleverser l'industrie chocolatière : le chocolat au lait, fabriqué à partir d'une matière première locale et bon marché ! Autre créateur de génie, Rodolphe Lindt produit en 1879 le premier chocolat fondant grâce à un procédé révolutionnaire, le malaxage de la poudre de chocolat et du beurre de cacao pendant plusieurs jours, qu'il nomme conchage. Non seulement fondante dans la bouche et très aromatique, la pâte obtenue est désormais coulée dans les moules et non plus pressée à la main : un pas de géant vers une production à grande échelle !

Dans l'autre camp, il faut attendre 1912 et Jean Neuhaus, petit-fils d'un confiseur pharmaceutique d'origine suisse, pour que la créativité

belge connaisse son apogée avec les pralines, ces coques en chocolat d'abord fourrées de praliné puis d'autres crèmes aux goûts variés (le célèbre Manon et sa crème au café en 1937). Il imagine aussi le ballotin, une boîte en carton élégante, pour protéger ses douceurs des chocs et les rendre plus attractives. Bingo ! Ses ventes sont multipliées par dix.

LE PRONOSTIC SUR LE SCORE FINAL : ÉGALITÉ !

Trois siècles après le début des hostilités, difficile de déterminer qui l'emporte entre la patrie de Suchard, Nestlé, Lindt et autre Cailler et le pays des marques Neuhaus, Godiva, Côte d'Or ou encore Léonidas. Le plus gros consommateur de chocolat ? Les chiffres placent la Suisse en tête du palmarès (11,9 kg par habitant et par an contre 8,3 kg en 2012 selon

...



• • •

Leatherhead Food Research) mais incluent les ventes aux touristes étrangers... Côté qualité et authenticité, l'avantage revient à la Suisse avec son appellation « fabriqué en Suisse » farouchement défendue par la fédération de chocolatiers Chocosuisse. Né en 2000 pour sauvegarder le chocolat belge 100 % cacao, le label Ambao n'a quant à lui jamais eu le succès escompté auprès des industriels et des artisans. C'est sur le terrain de l'innovation que la « belgium touch » marque assurément des points. Dans le sillage des artisans français, des créateurs comme Pierre Marcolini ou Benoit Nihant ont mis les chocolats amers et corsés à l'honneur, avec des bouchées plus petites et moins sucrées, qui marient les grands crus de cacao à d'exotiques saveurs (le yuzu japonais, le poivre d'Inde, la mangue du Brésil...). ♦S.B

PUBLI-GOURMETS



• GOURMANDISES DE NOËL •

Avis aux gourmands, Les Petites Chocolatières ce sont des créations chocolatées artisanales, 100% pur beurre de cacao. Dans votre boutique, située rue des Remparts, retrouvez tous les plaisirs des bons ingrédients et du chocolat de qualité. C'est un écrin de douceurs et de gourmandises, avec pas moins de 40 sortes de bonbons chocolats (pralinés, ganaches fondantes, pâtes d'amandes,...) et aussi de nombreuses douceurs autour du chocolat : **marrons glacés, tablettes, chocolat chaud à boire, caramel etc.** Raffiné, noble, exquis, le chocolat rivalise d'idées nouvelles pour les fêtes. Réservez vos commandes de Noël et de fin d'année avec les coffrets cadeaux et présentations gourmandes, à offrir ou à s'offrir !

LES PETITES CHOCOLATIÈRES

18 rue des Remparts - 33000 BORDEAUX
Tél. 09 81 85 93 86 / 06 88 33 77 15
carene@lespetiteschocolatieres.com
www.lespetiteschocolatieres.com



4 CHOCO CHO* ACHETÉES
= 1 OFFERTE !

* Cuillères en chocolat à faire fondre dans du lait chaud, pour obtenir un chocolat onctueux en quelques secondes. 5 saveurs à découvrir.



CACAO

PRATIQUE

Savoir goûter, cuisiner,
apprendre en famille

LE GUIDE DE DÉGUSTATION
P. 54

LES BASES DU CACAO
P.56

PETITS CHEFS EN CUISINE
P. 58

À L'ÉCOLE DES CHOCOLATIERS
P. 60

Guide de *dégustation*

Quoi ? Le chocolat n'est pour vous qu'un simple parfum de glace qui va avec la vanille ? Détrompez-vous : le vrai bon chocolat est tout un monde de nuances et de subtilités à découvrir

L'éventail des arômes du chocolat noir

LES SAVEURS

Les quatre saveurs de base, perçues sur les papilles de la langue, sont le **sucré**, le **salé**, l'**acide** et l'**amer**. Le chocolat à déguster ne fait pas appel à la saveur salée.

LES DOMINANTES AROMATIQUES

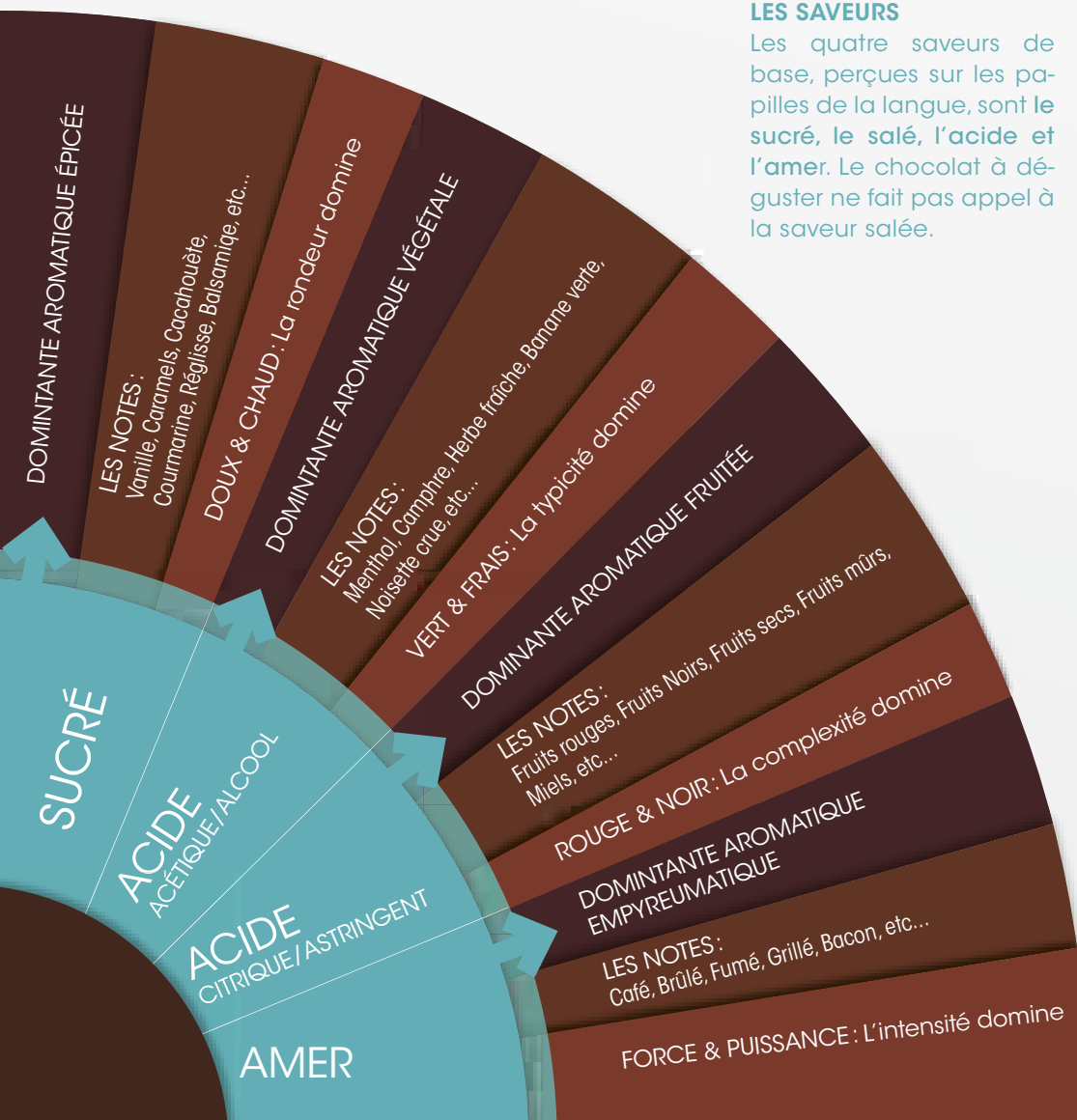
Ces quatre dominantes aromatiques sont des profils très schématiques : les arômes d'un chocolat noir peuvent avoir des caractéristiques beaucoup plus subtiles, qui mêlent plusieurs dominantes.

LES NOTES

Ce sont tous les arômes que l'on perçoit à l'odeur ou en bouche. On distingue trois notes fondamentales ; des arômes dominants qui doivent se répondre en harmonie : les notes de tête, de cœur et de fond.

ET LES SENSATIONS ?

Ressenties à l'intérieur de la bouche par le nerf trijumeau (celui qui vous fait pleurer quand la moutarde vous monte au nez), les sensations du chocolat peuvent être piquantes ou astringentes.



Comment le déguster ?

Il y a d'abord l'aspect du chocolat à observer, son bruit lorsqu'on le casse et son odeur. Puis, mis en bouche, le chocolat livre ses saveurs en quatre temps :

1- L'attaque en bouche : la première impression qu'il va donner.

2- Le milieu de bouche : avant de croquer le chocolat, on le laisse fondre sur la langue, on le chauffe et on le mâche, en tentant, comme pour le vin, de faire passer de l'air.

3- La rétro-olfaction : le moment où se combinent le goût et l'odeur pour donner les saveurs, les arômes du chocolat perçus par le nez, dans la zone arrière de la bouche. Pour bien les saisir, expirez par le nez après avoir avalé.

4- La longueur : ce qu'il reste des arômes en bouche après dégustation. Un bon chocolat ne doit laisser ni arrière-goût de sucre ou de gras.

Les défauts à détecter

Un goût trop sucré. Trop de sucre dans la composition du chocolat. Les fèves de cacao peuvent aussi être de mauvaise qualité, sans force aromatique.

Un goût trop fumé. Avant d'être expédiées, les fèves de cacao sont séchées au soleil. Elles peuvent avoir été fumées, pour aller plus vite.

Un goût trop acide. C'est la fermentation des fèves qui a mal été maîtrisée.

Un goût trop âcre ou de café amer. La torréfaction a été un peu trop poussée.

Une sensation pâteuse, âpre ou rêche en bouche. Pas assez de beurre de cacao, la matière grasse végétale du cacao.



Toutes les saveurs du monde

Pour la dernière dégustation de la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France, Valérie Sbardella, analyse sensorielle, a dégagé trois notes dominantes dans six chocolats du monde. Des cacaos d'origine aux arômes dépaysants.

1

MEXIQUE

Chocolat noir de couverture Barry, à 66%

- RÉGLISSE •
- BANANE MÛRE •
- PHÉNOL •

2

CUBA

Chocolat noir de couverture Barry, à 70%

- BACON •
- GRILLÉ •
- TABAC •

3

PÉROU

Chocolat noir de couverture Valrhona, à 63%

- CACAHOUÈTE •
- GRILLÉ •
- MÛRES •

4

TANZANIE

Chocolat noir de couverture Barry, à 75%

- BANANE •
- EPICÉ •
- VERT •

5

VIETNAM

Chocolat noir de pâtisserie Weiss, à 64%

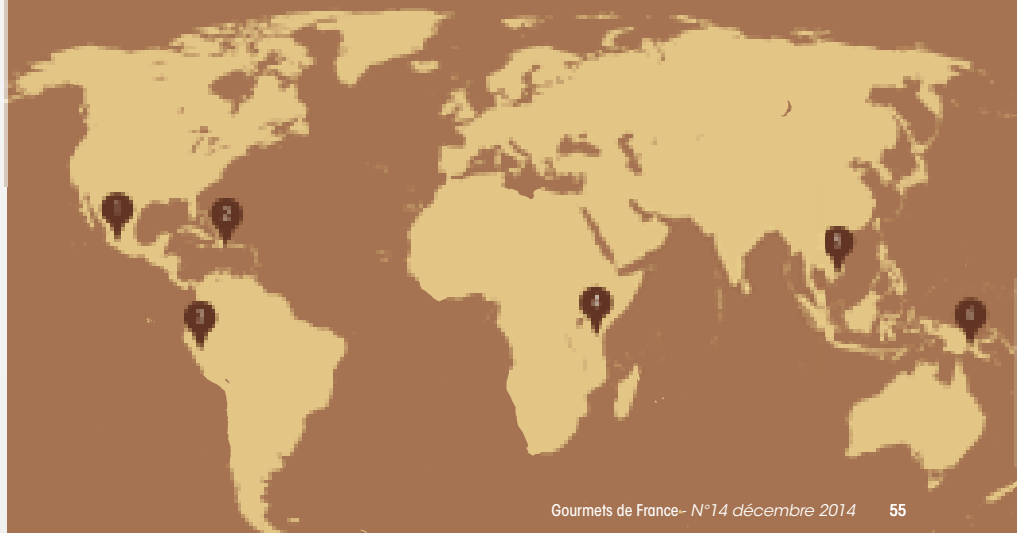
- BALSAMIQUE •
- POUDRÉ •
- ALCOOL •

6

PAPOUASIE

Chocolat au lait de couverture Barry, à 35,8%

- ANIMAL •
- CAMEL BLOND •
- RAISIN SEC •



Fort en cacao



Tout comprendre au cacao, pour mieux saisir le chocolat !

LE CACAO, QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est avant tout la graine d'un fruit. Petit arbre d'une dizaine de mètres, le cacaoyer a la particularité de porter sur son tronc et ses branches des cabosses, des fruits ovales comme un ballon de rugby. Chaque cabosse contient entre trente et quarante fèves, qui transformées, vont devenir du cacao.

LE CACAO, MATIÈRE PREMIÈRE

Les fèves cueillies, fermentées et séchées, sont expédiées entières : c'est le cacao marchand, achetée comme une matière première. A Bordeaux, Touton est un des grands négociants mondiaux qui importent ce cacao marchand (l'entreprise achète et revend près de 10 % de la production mondiale). Les fèves sont ensuite vendues pour être transformées : mais rares sont ceux qui savent le faire ! En dehors des grandes entreprises, on compte une quinzaine de maîtres-chocolatiers en Europe qui torréfient

eux-mêmes les fèves et les transforment en pâte de cacao, la base du chocolat.

UNE PÉNURIE MONDIALE ?

S'il existe plusieurs variétés de cacaoyers (quatre principales : le Forastero, le Criollo, le Nacional, le Trinitario), les chocolatiers tendent à dire que c'est surtout l'origine géographique et la qualité de la transformation de la fève qui va donner toutes ses caractéristiques au chocolat final. Les fabricants sont ainsi partis à la recherche de cacaos rares dans tous les pays possibles (Vietnam, Inde, Pérou, Java...) et s'intéressent de plus en plus au travail des producteurs locaux. Une montée en gamme qui n'est pas dénuée d'intérêt : 90 % de la production de cacao est assurée par près de 5 millions de petits producteurs indépendants. Qui, bien souvent, se tournent vers des cultures plus rentables. Le vieillissement des plantations, la demande des nouveaux marchés émergents et

les aléas rencontrés par les pays producteurs (conditions climatiques ou actualités) poussent les importateurs à sécuriser leur approvisionnement alors que le cours du cacao a bondi de 30 % en un an, depuis 2013. Dans le milieu des fabricants, on n'hésite pas à parler de baisse des stocks et de « pénurie ». Sans oublier que le cacao fait régulièrement l'objet de spéculations financières.

RETOUR AUX ORIGINES

La tendance, en matière de chocolat, est donc un retour aux origines. Ce qui est finalement la tendance générale pour tous les produits. Les chocolatiers ont compris l'intérêt de mettre en avant le pays producteur, voire la plantation, labellisée bio ou commerce équitable, pour valoriser un chocolat de meilleure qualité (donc plus cher). Visionnaire avant tous, François Pralus, à Roanne, a acheté dès 2000 sa propre plantation à Madagascar.

◊A.M

Les vins DE GRAVES

Appellation la plus ancienne de Bordeaux, Les vins de Graves sont les seuls vins français à porter le nom de leur sol. Gourmets de France vous invite à découvrir des viticulteurs passionnés, au cœur des terres originelles des grands vins de Bordeaux

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

CHÂTEAU Caillivet



Récompensé ...

- Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2014
- Sélection Guide Hachette des Vins 2015
- Revue du Vin de France 15/20
- Médaille d'Or Gilbert & Gaillard
- 88.5/100 Andreas Larsson et Markus del Monego



CHATEAU CAILLIVET

Lieu-dit Caillivet -
33210 MAZERES

Tél. 05 56 76 23 19

www.chateaucaillivet.fr

chateaucaillivet@orange.fr

Propriété de 10 ha au sud de l'appellation Graves, le Château Caillivet vise l'excellence. Sur un terroir argilo-graveleux s'épanouissent des vignes travaillées toute l'année avec le plus grand soin. Les vendanges manuelles et les petits rendements permettent de sublimer le fruit. Le Château Caillivet élabore des vins riches, équilibrés et élégants, et vous accueille toute l'année pour vous les faire découvrir.

CHÂTEAU de Lionne



Récompensé ...

- 88/100 Andreas Larsson & Markus Del Monegros
- Médaille D'argent Château de Lionne 2012



C'est en plein cœur des Graves sur la commune de Illats que Véronique Smati, vigneronne, vous invite à découvrir son terroir et ses secrets. Château de Lionne présente des vins caractéristiques, à la fois fins, souples et aromatiques.

A travers les multiples distinctions obtenues, Château de Lionne affirme son style au fil du temps. **UN VIN A RUGIR DE PLAISIR**



Château de Lionne

Lionne - 33720 Illats

Tél. 05 56 62 50 32

www.chateaudelionne.com

Fait en *famille*

Qu'est-ce que l'on fait cet après-midi avec les enfants ? On choisit une recette de Christophe Michalak, pâtissier aussi génial que craquant.

LA PÂTE À TARTINER MAISON

Ultra-facile. 30 min.

Les ingrédients Pour 4 pers.

30 g de chocolat au lait (40 % cacao) • 165 g de gianduja lait noisette • 200 g de praliné noisette • 30 g de pâte de noisettes • 10 g de cacao en poudre • 25 g de poudre de lait • 10 g de beurre • 1 cl d'huile de pépins de raisin • Sel

1/ Faites fondre le chocolat au lait avec le gianduja au micro-ondes à environ 35°C.

2/ Ajoutez le praliné, la pâte de

noisettes, une pincée de sel, la poudre de lait, le cacao, le beurre puis l'huile.

3/ Mixez le tout au blender pendant environ 5 minutes. C'est prêt !

4/ Vous pouvez maintenant varier les parfums. Pour une pâte à tartiner aux noisettes : mélangez 150 g de pâte à tartiner de base avec 30 g de noisettes grillées et concassées. À la noix de coco : mélangez 150 g de pâte à tartiner avec 40 g de noix de coco en poudre grillée. Aux caca-

huètes : mélangez 150 g de pâte à tartiner avec 25 g de pâte de cacahuètes et 25 g de cacahuètes grillées et concassées.

5/ Cette pâte à tartiner se garde dans vos placards à température ambiante, jamais au réfrigérateur, pendant 15 jours maximum.

Le + de Christophe Michalak :

Une recette « magique » inspirée de Pierre Mirgallet, meilleur ouvrier de France chocolatier à Gujan-Mestras. « C'est une des meilleures que j'aie pu goûter ! »

COURONNE DE PETITE PRINCESSE

Les ingrédients Pour 4 pers.

Délicat. 1 h.

500 g de chocolat blanc • **Colorant rouge spécial chocolat** • **20 g de beurre de cacao** • **Bonbons fraise** • **Bonbons Dragibus** • **2 couronnes en papier**

1/ Concassez le chocolat blanc. Faites-le fondre à mi-puissance au micro-ondes. Remuez bien toutes les minutes et surtout ne dépassez pas 34°C. **2/** Ajoutez le colorant rouge préalablement dilué avec un peu de beurre de cacao fondu, mixez. **3/** À l'aide d'un pinceau, badigeonnez généreusement la couronne en papier posée à plat de chocolat au point (voir fiche technique en fin de magazine). **4/** Déposez ensuite une deuxième couronne au contact du chocolat. **5/** Attendez 1 minute, puis dressez le montage autour d'un cercle et réservez au minimum 20 minutes au réfrigérateur. **6/** Démoulez très délicatement. Coupez les bonbons fraise en deux. Collez les fraises et les Dragibus à l'aide du chocolat au point pour décorer la couronne. Réservez à température ambiante.

Le + de Christophe Michalak : « Un exercice fin et délicat pour lequel il faut beaucoup de concentration... Mais le résultat est là ! »

LES PETITS CHEFS



SAUCISSON DE MON PAYS

Les ingrédients Pour 4 pers.

Ultra-facile. 1 h20.

200 g de gianduja lait noisette • **30 g de guimauves naturelles** • **60 g de noisettes grillées** • **60 g de sablés bretons** • **Sel fin** • **100 g de sucre glace**

1/ Faites fondre le gianduja au micro-ondes à environ 35°C. **2/** Détaillez les guimauves en petits cubes, les sablés bretons en cubes également. **3/** Concassez les noisettes. **4/** Mélangez tous les ingrédients avec une pincée de sel, sauf le sucre glace. **5/** Déposez sur un film alimentaire et roulez le tout en forme de saucisson en serrant les extrémités. **6/** Réservez 1 heure au réfrigérateur. **7/** Enlevez le film alimentaire. Roulez dans le sucre glace. **8/** Laissez revenir à température ambiante avant de déguster.

Le + de Christophe Michalak : « Achetez des guimauves de différents parfums et de plusieurs couleurs pour donner un côté plus rock'n'roll à cette recette ! »



A l'école des *pâtissiers* chocolatiers



L'Ecole nationale supérieure de pâtisserie a ouvert un CAP de chocolatier destiné aux adultes. Mais si la formation est difficile, le métier l'est encore plus

Être chocolatier était votre rêve d'enfant ? Cela peut devenir réalité si vous avez les moyens de vous payer un des stages de la célèbre ENSP, l'Ecole nationale supérieure de pâtisserie. Créée en 1984, l'ENSP dispense ses cours au château de Montbarrier, à Yssingaux, en Auvergne. Et elle reste une référence de la formation professionnelle aux côtés d'autres noms de la gastronomie comme Ferrandi ou Lenôtre. L'ENSP a fêté cette année ses 30 ans, et elle bénéficie de deux prestigieux parrains : Alain Ducasse

et Yves Thuriès, associés dans la reprise de l'établissement en 2007. Sous la direction des deux chefs, l'école a ouvert un programme diplômant débouchant sur un

« Des passionnés aux parcours étonnants : docteurs, avocats, architectes... »

CAP pâtissier, et cette année, une toute nouvelle formation de CAP chocolatier-confiseur, destinée aux adultes en reconversion. Deux programmes qui ont attiré plus de 200

stagiaires, dont une trentaine pour le CAP chocolatier, encore à ses débuts. Mais le grand succès de l'ENSP reste son offre de formations courtes de deux à trois jours, animées par des meilleurs ouvriers de France ou des grands noms de la pâtisserie, des glaces et du chocolat : plus d'un millier de stagiaires s'y inscrivent chaque année. Des chefs en poste, des artisans en quête de perfectionnement, des pros des métiers de bouche... Et pour les CAP, des adultes à la recherche d'une nouvelle vocation, euphoriques



...

à l'idée de réaliser un rêve d'enfant ! « Et c'est plutôt impressionnant », explique Frédéric Bonnet, le directeur technique et pédagogique qui reçoit chaque candidat dans son bureau. Cette année, la plus jeune de la promo a 20 ans, la plus âgée 59. Tous ces passionnés de pâtisserie ont parfois un parcours étonnant : docteur, avocat, architecte... « Ils viennent ici réaliser un rêve caché. » Et, malheureusement, déchantent rapidement devant la réalité du métier. « Pourtant, soupire Frédéric Bonnet, à chaque entretien je répète que la profession n'a rien à voir avec ce qu'ils peuvent regarder à la télévision. » Une grande partie des stagiaires ne résistera pas aux salaires qui commencent trop bas (SMIC), aux journées qui commencent trop tôt et aux semaines sans 35 heures... Une amère désillusion au sein de l'ENSP, où l'on suit avec attention le parcours des anciens élèves. « On essaie de leur apporter notre passion, l'envie du métier. Et on est toujours déçus de savoir qu'ils ont arrêté. »

◇ A.M.

A l'ENSP, où s'apprend un métier qui n'a rien à voir avec la télé!



PUBLIGOURMETS



VIGNOBLES
BORD
LOUPIAC

Coup de
cœur GUIDE
HACHETTE
2015 p.358

Crédit photos : A. Cantau

« Une dégustation vaut mieux qu'un long discours »



CLOS JEAN VOUS ACCUEILLE TOUTE L'ANNÉE POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LES VRAIS LIQUEUREUX MODERNES DE SA PRODUCTION. SOYEZ LES BIENVENUS !

Situés sur les coteaux, dominant la vallée de la Garonne, au centre de l'appellation Loupiac, le vignoble de Clos Jean possède **une topographie et une exposition exceptionnelles** sud/sud-ouest de tout premier plan. La famille Bord exploite depuis plus de 6 générations deux propriétés : **Clos Jean et Château de Rondilon sur 33 ha de vignes**. Le Petit Clos Jean est le dernier vignoble racheté

à une autre branche de la famille et partagé il y a environ 100 ans par un aïeul. Un terroir exceptionnel et de vieilles vignes offrent aux dégustateurs un plaisir dû au bel équilibre alcool, sucre et acidité, qui offre une fraîcheur et un fruité remarquables. Les vignobles Bord produisent également des vins rouges, rosés et blancs secs en appellation Bordeaux.



5€

DE REMISE SUR LA BOUTEILLE DE CONFISERIES AU CHOCOLAT « RAISIN DORÉ AU LOUPIAC » UNE EXCLUSIVITÉ VIGNOBLES BORD.

SCEA Vignobles Bord : Lionel & Josselin Bord - 33410 Loupiac
Tél. 05 56 62 99 83 - Port. 06 22 76 22 01 ou 06 07 41 11 97
vignobles.bord@wanadoo.fr - www.vignoblesbord.fr

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

ESCAPADE GOURMANDE à *Saint-Émilion*

La fabrique des macarons Les authentiques et uniques macarons de Saint-Émilion

*Recette
inchangée*
depuis
1620

Les véritables macarons de Saint-Émilion sont fabriqués chaque jour sur place de façon artisanale selon la recette ancestrale de 1620 créée par la communauté des Ursulines. Une recette souvent copiée jamais égalée, dont Nadia Fermigier est l'unique détentrice du droit de fabrication, et réalisée uniquement avec des produits frais (amandes brutes et blancs d'œufs frais et sucre), sans colorant ni conservateur. Délicatement présentés dans

une jolie boîte en carton c'est à Saint-Émilion et nul part ailleurs que vous pourrez vous les procurer, notamment au Marché de Noël de Saint-Émilion. Partagez les véritables macarons de Saint-Émilion autour d'un café, d'une coupe de champagne ou d'un verre de vin, ou bien savourez-les en dessert accompagnés de fruits frais et/ou d'une boule de glace.

A offrir ou à s'offrir pour les fêtes : le coffret cadeau de 48 véritables macarons de Saint-Émilion.



1 GROS MACARON AU CHOCOLAT OFFERT
pour l'achat d'une boîte de 24 macarons de Saint-Émilion.

RECETTE UNIQUE

depuis
1620



**Véritables Macarons
de Saint-Émilion** Nadia Fermigier

9 rue Guadet - 33330 Saint-ÉMILION

Tél.: 05 57 24 72 33

Site et boutique en ligne :

macarons-saint-emilion.fr

Fabrique des Véritables Macarons de Saint-Émilion est sur Facebook

J. Riberaud de Saint-Émilion

Trouvez des produits comme nulle part ailleurs!



ieu unique, La Boucherie de Saint-Émilion est une adresse incontournable tenue par Jérôme Riberaud, membre des Compagnons du Goût, un label de qualité, défenseur de la tradition bouchère. **Mention spéciale pour les magnifiques pigeons de Mme Le Guen, leur réputation n'est plus à faire tant ils sont gustativement exceptionnels. Régulièrement sublimés en**

cuisine par les plus grands chefs comme Philippe Etchebest, M. Riberaud est d'ailleurs l'un des rares à les proposer.

Chaque produit a une histoire et représente une région, race Limousine, Blonde Aquitaine, agneau des terroirs,... Des paysages, la nature et des hommes, le Saint-Émilion est bien là. Jérôme Riberaud vous propose ce que vous ne trouverez pas ailleurs.

LE PRIX DE LA QUALITÉ VAUT LARGEMENT UN PETIT DÉPLACEMENT, COURREZ-Y !

2

Boucherie de Saint-Émilion - Jérôme Riberaud
20 rue Grand Pontet - 33330 SAINT EMILION - Tél.: 05 57 51 33 90
Ouvert du mardi au dimanche et veille de jours fériés.

Passer commande par téléphone 24h à l'avance.

Livraison gratuite dans un rayon de 10 km.



5€

de remise sur
**L'ACHAT DE 500G
DE FOIE GRAS
MI-CUIT MAISON**



Cadeaux Chocos

Idées gourmandes et objets insolites à offrir



1/ Tablette.

Une housse de protection pour Iphone, pour ceux qui ont demandé une tablette à Noël.

4 € sur www.lachaiselongue.fr

2/ Geek.

Il est accro à sa console ? Un clavier et une manette en chocolat, pour le faire décrocher.

21,50 € sur www.dlys-couleurs.com

3/ Savonné.

Attention, cette plaquette est bel et bien un savon !

9,90 € sur www.lachaiselongue.fr

4/ Chauffé.

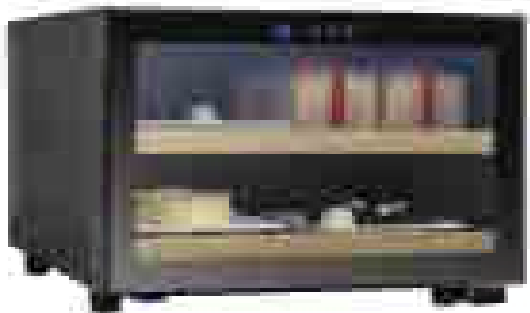
Qu'est-ce que c'est que ce cookie géant ? Un chauffe-tasse, à brancher sur un port usb.

Hot cookie, 12,50 € sur place-a.com

5/ Conservé.

Cooling, spécialiste des caves à vin, fait aussi des caves à chocolat : pas d'odeurs et une température idéale pour vos grands crus.

119 €, www.cooling.nl



6/ Poché.

Pour les grands enfants qui aiment les moustaches ou les cœurs cacao dans la mousse de leur cappuccino.

9,90 € sur place-a.com



Belle idée cadeau :
LE COUTEAU BORDELAIS

Coutellerie SAPHORES depuis 1955

Saphores®
BORDEAUX

L'harmonie de l'artisanat et de la forme

Depuis 1955 la Coutellerie Saphores vous propose une gamme professionnelle de couteaux de cuisine accessible au particulier fin gastronome. Découvrez toute une gamme art de la table avec la création de Michel Saphores «le couteau Bordelais» présent sur les meilleures tables bordelaises et parisiennes, et disponible en couteau de poche. Distributeurs des plus grandes marques comme Sabatier, Wusthof ou encore japonaises, Kai et Global, la Coutellerie Saphores c'est aussi un service d'affûtage reconnu par les plus grands chefs.

UN ÉTUI EN CUIR D'UNE VALEUR DE

39€ OFFERT

POUR L'ACHAT DE 2 COUTEAUX DE TABLE BORDELAIS



*Une belle idée cadeau
pour Noël !*

COUTELLERIE SAPHORES

41 rue Judaïque - 33000 bordeaux - Tél. 05 56 48 41 00

OUVERT TOUS LES JOURS EN DÉCEMBRE

www.saphores.com

Sensations fortes



1/ Chaud !

Venu de l'Antica Dolceria Bonajuto, une des plus vieilles chocolateries de Sicile, un coffret intense avec une liqueur de cacao et les Xocoatl, truffes épicées aux piments rouges. 50 € sur www.maisondelgusto.com

2/ Cru.

Rrraw, c'est un chocolat cru, fait à partir de fèves ni torréfiées, ni conchées, mais simplement séchées. Pour les amateurs de goûts bruts. A partir de 5,90 € la tablette sur www.rrraw.fr.

3/ Perdu !

Lékué invente le jeu qu'on va adorer tester : des chocolats à faire soi-même puis à croquer au hasard. Qui va tomber sur celui pimenté ? Jeu de la tête de mort maudite, 10 € sur www.lekue.fr

4/ Transportant.

A la fois coffret de dégustation et mallette pédagogique, une valise pour partir aux origines de l'histoire du chocolat, depuis sa découverte. 28,90 € sur www.planetechocolat.com



50% Cave, 50% Bar, 100% V and B
www.vandb.fr

*Autant d'idées cadeaux pour
garnir le pied du sapin de Noël !*

COFFRETS BIÈRES DU MONDE, RHUM & SPIRITUEUX RARES, COFFRETS DÉGUSTATION, VINS ÉTRANGERS, PANIERS GARNIS, ACCESSOIRES & SERVICES DU VIN ... Il y a sûrement un V and B près chez de vous !

A ST-MÉDARD-EN-JALLES

165 avenue du Général de Gaulle
ZC Les portes du Médoc - Tél. 05 40 54 22 26

A MÉRIGNAC

Rue Jacques Anquetil - (à côté de Cultura)
Tél. 05 56 97 71 49

A BORDEAUX LAC

5 rue La Motte Picquet
ZA Aliénor d'Aquitaine - Tél. 05 56 04 81 67

A BÈGLES

Rue Louis Blériot - Tél. 05 56 84 33 75
ZI Tartifume (derrière Carrefour Rive d'Arcins)



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

Comme un pro

L'équipement du parfait chocolatier

1/ Doré.

Vous tentez une bûche maison ? Mettez sur un kit de décoration, en transfert alimentaire, pour réussir votre effet.

5,90 € sur www.cerfdellier.com

2/ Précis.

On connaît le thermomètre spatule, voilà le thermomètre à infrarouge qui n'a même plus besoin d'être trempé.

50 € prix indicatif, [YooCook](http://YooCook.com).

3/ Minute !

Ce n'est pas un macaron, c'est un minuteur à croquer.

7,90 € sur www.lachaiselongue.fr

4/ Râpé.

Un moulin universel qui va réduire en copeaux tous les carrés de chocolat.

Status, 19,90 € sur www.airblock.fr

5/ Sur la bouche.

Imaginé par le pâtissier barcelonais Christian Escribà, Pop Kiss est un kit pour faire des bisous au chocolat.

Moule, bâtonnets et étiquettes. 16,50 € sur www.lekue.fr

6/ Branchée.

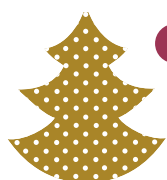
Cette drôle de cocotte est une tempéreuse à chocolat, pour faire fondre, tempérer et garder au chaud chocolat, glaçage ou fondant.

Städter, 86,40 € à [Labo&Gato](http://Labo&Gato.com), Bordeaux





3



1



2



6



Max Bordeaux /
Wine Gallery & Cellar

LE CADEAU INCONTOURNABLE
POUR L'AMATEUR DE BORDEAUX !

Offrez-lui un Atelier Dégustation
GRANDS CRUS CLASSÉS



ATELIER - ACCORDS METS & VIN -

Offrez-vous lui accords vins et fromages (2 accords)

Le samedi sur RDV de 11h00 à 17h00 - 25€ par vin

Tel: 33(0)533600000 ou 33(0)533600000

ATELIER - CHATEAU D'YQUEM -

Découvrir l'appellation Saumur et déguster le célèbre

Château d'Yquem et un autre iguoroux - 2,5€ par vin

Sur RDV - du lundi au samedi - de 11h à 20h

Tel: 33(0)533600000 ou 33(0)533600000

ATELIER - MILLESIME 2000 -

Participer à cet Atelier Exceptionnel !

Dégustation Horizontale sur le millésime 2000

Château Fieffe, Latour et Palmer / 2,5€ par vin

En avril 2015 sur RDV - Durée: 1h30

Tel: 33(0)533600000 ou 33(0)533600000

LE PACK DE 4 ATELIERS - CLUB DU MAFON -

Avec notre sommelier, découvrir un nouveau thème chaque

mois et déguster les Grands Crus Classés de Bordeaux

Le mardi sur RDV de 19h00 à 20h00

Tel: 33(0)533600000

Le Pack de 4 ateliers achetés, vous donnez 4 ateliers offerts !

Max Bordeaux / Wine Gallery & Cellar

118 Avenue de l'Indépendance - 33000 Bordeaux

Tel: 33(0)533600000 ou 33(0)533600000

www.maxbordeaux.com

Tous droits réservés. Toute réimpression sans autorisation est formellement interdite.

Saveurs insolites

Les étonnants mariages du chocolat



1/ Bonnes pâtes.

Classée entreprise du patrimoine vivant, la Maison Cornand fait des pâtes haute couture. La version cacao (en duo avec des pâtes au curaçao) est à pister en épicerie fine.

Env. 5,85 € les 175 g www.cornand.fr

2/ A boire.

Nature ou avec du jasmin, le chocolatier Pierre Marcolini travaille les coquilles de fèves de cacao en infusion.

19 € sur www.marcolini-eboutique.com

3/ Traditionnel.

Dans les Landes, la maison Lartigue s'est amusée à décliner son foie gras avec du chocolat.

2,90 € les 150 g sur www.lartigue.fr

4/ Alcoolisé.

L'apéritif Suze habille sa bouteille pour l'hiver aux couleurs du chocolat, et imagine un nouveau mélange à tester : un tiers de Suze pour deux de chocolat chaud.

7,50 € en grandes surfaces

5/ Salé.

Des chocolats apéritifs à l'Époisses, au Pont-l'Évêque, au chèvre et au Roquefort ? Jean-Paul Hévin l'a fait ! Une harmonie décoiffante.

16,70 € sur www.jeanpaulhevin.com





MEUKOW

Cognac

Plongez dans un univers **mystérieux** et **fascinant**

Fondée en 1862, la maison Meukow vous accueille en plein centre de Cognac pour une visite initiatique et gustative. Découvrez son histoire et son savoir faire à travers un parcours guidé qui vous offre une scénographie moderne et innovante. Du Paradis au maître de Chai jusqu'au produit final, laissez-vous envahir par l'émotion et la magie. Une dégustation comparée de 3 cognacs vous sera offerte à l'issue de la visite. Prolongez le plaisir en apéritif, en digestif ou associés aux spécialités lors d'un déjeuner au Chai MEUKOW. Le Chef Sabine Lambert vous fera découvrir le cognac sous toutes ses formes (flambée, sauce, marinade...) dans une atmosphère où modernité et tradition se rencontrent.

Votre journée :

Durée de la visite : 45 minutes

Tarifs

« Visite et dégustation de 3 cognacs » :

- > Individuel : **10€**
- > Jeunes de moins de 12 ans : **Gratuit**
- > Jeunes de 12 à 18 ans : **5€**
- > Groupe à partir de 20 personnes : **7€** /personne

Horaires d'ouverture

Du 1^{er} octobre au 30 avril, du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 13h30 à 16h00*. Le vendredi de 10h à 11h00*.
(*départ dernière visite)

Déjeuner sur réservation

au Chai Meukow :
Menu à **28,50€** (entrée-plat-dessert)



www.visitemeukow.com

Cognac MEUKOW : 26 rue Pascal Combeau -16100 Cognac - Parking visiteurs : 7 rue François Porché
Tel. : (0)5 45 82 32 10 - Email : visite.meukow@cdgcognac.com

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

Communauté des Communes de la
Haute-Saintonge

UNE ESCAPADE BIEN VIVRE EN CHARENTE MARITIME



Gastronomie
Viti-culture
Scénographie
Art Culinaire
Oenologie
Dégustations
Saveurs de Haute-Saintonge

**Maison de la Vigne
et des Saveurs
à Archiac**

Visite
gratuite

Renseignements au 05 46 49 57 11

**Pour les fêtes
de fin d'année**

Réservez votre
coffret cadeaux
Confectionné par nos
producteurs de
Haute-Saintonge!

Dimanche 26 avril 2015

**Les Fondus
du Chocolat**



**LA COMPAGNIE
FERMIÈRE
Producteurs**

LE COLLECTIF DE
PRODUCTEURS
LOCAUX

A votre disposition :
**UN GRAND CHOIX
DE COFFRETS CADEAUX !**



La Compagnie Fermière est un magasin unique de produits régionaux, saisonniers et frais, élevés ou cultivés localement. Dans un même lieu, retrouvez légumes, fruits, viande bovine, porc, canards gras, volailles, agneaux, vins régionaux, produits laitiers, produits d'épicerie fine... Première initiative du genre sur l'agglomération bordelaise, La Compagnie Fermière est un lieu convivial, construit autour du terroir, des saveurs, du goût, de la qualité et de l'authenticité des produits.



Poulets, pintades, canettes, poules, coqs, chapons, dindes et oies.. tous sont élevés en liberté par la famille Labadie, et nourris au maïs, au blé et au tournesol cultivés sur les 165 ha de la propriété. Toutes les volailles sont transformées sur place dans un laboratoire moderne, aux normes européennes, afin de proposer des produits fermiers authentiques. Depuis plus de 60 ans, à la ferme du Cabier on prend le temps de laisser grandir les volailles naturellement. La garantie des saveurs d'autrefois retrouvée sur vos tables de fin d'année. **Les Volailles de Cabier, Laplume (47) – fermeducabier.com**

Le canard est le digne représentant des produits de tradition des Délices de Saint Orens, qui depuis 8 ans met tout en œuvre pour vous proposer le meilleur de sa production artisanale. Médaille d'Or au concours générale agricole 2014, le fois gras des Délices de Saint Orens est le maître de cérémonie de vos menus de fêtes. Magret, tournedos, côtes de canard,

plats cuisinés, confits sont aussi présents pour vous régaler. Faites le choix d'un produit vrai en direct du producteur et en dégustation offerte à la Compagnie Fermière ! **Les Délices de Saint Orens, Cauna (40) - www.delices-saint-orens.com**

A Saint-André-du-Bois, la famille Luddecke exploite avec passion leur terroir exceptionnel sur l'un des plus anciens domaines viticoles de L'Entre-deux-Mers, le Château Perayne. Membre de la fédération des Vignerons Indépendants d'Aquitaine, les Luddecke produisent des vins peu pressés, purs, naturels, fruités, emplis de délicatesse, de couleur vive et intense. En témoignent la Cuvée Artémis avec sa robe rouge rubis et la Cuvée Apollon avec sa robe dorée. Régulièrement primés, les vins Nature & Bordeaux, du Château Perayne ont du caractère, idéal pour les fêtes !

Château Perayne - Famille Luddecke, Saint André du Bois (33) - www.chateau-perayne.com

LE MAGASIN SERA OUVERT LES MARDI 23 & 30 DÉCEMBRE DE 9H À 19H, ET LES MERCREDI 24 & 31 DÉCEMBRE DE 9H À 17H30.

Toute l'équipe de La Compagnie Fermière vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

Horaires d'ouverture du magasin :

Les mardi, mercredi et jeudi de 9h à 13h et de 15h à 19h.

Les vendredi et samedi de 9h à 19h sans interruption.

Fermeture hebdomadaire les dimanche et lundi

6 allée Mégevie

33170 Gradignan

Tél. : 05 57 96 10 45

www.lacompagniefermiere.fr

AGENDA

MARCHÉS CONTRÔLES AUX TRUFFES

DÉCEMBRE > MARS

GIRONDE (33)

Bordeaux  **Samedi 17 janvier** de 9h30 à 15h, à la cour Mably.

DORDOGNE (24)

Lundi matin  **Sainte-Alvère.**


Jeudi matin  **Excideuil, Saint-Astier, Terrasson.**

Vendredi matin  **Brantôme, Ribérac.**

Samedi matin  **Bergerac, Périgueux, Sarlat, Thiviers.**

Dimanche matin  **Sorges, Saint-Geniès.**

LOT (46)

Marché aux truffes de Lalbenque  **Du premier mardi de décembre jusqu'à fin février-début mars, chaque mardi à 14h.**

LOT-ET-GARONNE (47)


Prayssas  **Du 14 décembre jusqu'au 1^{er} mars** (marché hebdomadaire).

Tournon d'Agenais  **14 décembre, 25 janvier.**

Villereal  **20 décembre, 24 janvier.**

Penne d'Agenais  **21 décembre.**

Puymirol  **28 décembre.**

Agen  **10 janvier** (à la Chambre d'agriculture).

Nérac  **17 janvier.**

Castillonès  **7 février.**

Rens. : www.fft-tuber.org

NOVEMBRE

26 novembre 28 décembre

Marché de Noël de Bordeaux

La Ronde des Quartiers, l'association des commerçants et artisans de Bordeaux, organise son traditionnel marché de Noël sur les allées Tourny. Cette année : un espace entièrement dédié aux enfants, Ludi Land, avec une crèche grandeur nature et, bien sûr, le Père Noël.

Allées de Tourny.

Rens. : www.marche-de-noel-bordeaux.com

28 30 novembre

Bordeaux So Good

Première édition du festival de la gastronomie et de l'art de vivre à Bordeaux, avec un programme ambitieux : des marchés, des visites et des balades gourmandes, des concours et des cours, des dîners de chefs, des rencontres... Une multitude d'événements qui rassemble pratiquement tous les grands chefs de la région.

Au palais de la Bourse et à la cour Mably.

Rens. : www.bordeauxsogood.fr

29 30 novembre

Journées Loupiac et foie gras

Ce n'est pas le salon du mariage, mais cela fait 18 ans que l'union dure : les viticulteurs de Loupiac, la plus petite appellation productrice de blancs liquoreux, s'associent avec des producteurs de foie gras des Landes pour les meilleures dégustations. Déjeuners gourmands et grand dîner, samedi soir (sur réservation).

Salle des fêtes de Loupiac.

Rens. : www.vins-loupiac.com

DECEMBRE

6 décembre

Cabanes en fête, huîtres et Entre-2-Mers, Andernos-les-Bains

Ce 6 décembre, ce sera la sixième édition ! Bandas, chants marins, dégustations, ateliers saveurs et feu d'artifice pour cette fête de l'huître qui réunit viticulteurs et restaurateurs dans les cabane ostréicoles.

Au port ostréicole.
Rens. : tourisme.andernoslesbains.fr

6 7 décembre

Portes ouvertes au Safran de Bordeaux, Ambarès et Lagrave

La récolte est finie, mais ce week-end est l'occasion de déguster des produits au safran, de visiter la safranière d'Ambarès et de comprendre comment se cultive cette fragile épice.

Entrée libre de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Rens. : www.safrandedebordeaux.fr

6 7 décembre

Portes ouvertes en Pessac-Léognan

Pour découvrir les vins de l'appellation Pessac-Léognan. 38 châteaux proposeront en plus des dîners dégustations le samedi.

Rens. : www.pessac-leognan.com

13 14 décembre

Saveurs croisées de Noël, Sainte-Croix du Mont

11 châteaux ouvrent leurs portes pour découvrir et déguster les vins de Sainte-Croix du Mont : un dernier week-end pour choisir un vin de fête !

Rens. : www.sainte-croix-du-mont.com

14 15 décembre

Marché de Noël et Halha de Nadau, Bazas

On s'enflamme à Bazas avec la Halha de Nadau, cette une gerbe de paille et de feuilles de maïs brûlée pour célébrer le solstice d'hiver. Et on peut aussi fondre pour les produits gourmands du marché, sous les arcades de la place de la Cathédrale.

Rens. : www.tourisme-bazadais.com

20 21 décembre

Week-end gourmand, Beychac-et-Caillau

Planète Bordeaux, le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, rassemble un grand marché de producteurs (foies-gras et canard, chocolats, confiture et miels, pâtisseries...) et d'artisans pour son week-end gourmand, avec des ateliers de dégustation de vin.

De 10 à 19 h. **Rens.** : www.planete-bordeaux.fr

20 décembre

Speed food, Cenon

Initiée par Nicolas Magie, au Saint-James, la manifestation « live » de saveurs et spectacle offre dégustation, partage, convivialité. Et solidarité puisqu'on peut y déguster des plats de chefs à petits prix.

Billets : 05 57 54 45 52 ou www.ville-cenon.fr

21 décembre

Foire aux chapons de Grignols

Nourris au grain, engraisés au pain et lait, les chapons de Grignols attendent les fêtes pour passer à table ! Sous la halle et sur la place du village. Marché de Noël et animations.

Rens. : www.tourisme-bazadais.com

JANVIER

18 janvier

Grue cendrée et gastronomie, Bourideys

Non, il ne s'agit pas de toucher aux grues cendrées, mais de les observer, avec un animateur de la LPO. Et de goûter, pendant cette journée nature, aux saveurs du terroir avec un déjeuner à l'auberge de la Haute-Lande.

Rens. : 05 56 91 33 81

FEVRIER

8 février

Fête des bœufs gras, Captieux

Y'a pas qu'à Bazas que l'on fête les bœuf gras ! Captieux aussi célèbre les plus beaux spécimens élevés à l'ESAT de la Ferme du Grand Lartigue. Défilé dans les rues avec les fifres de Gans.

Rens. : 05 56 65 60 31

11 février

Fête des bœufs gras, Grignols

Et Grignols aussi fait défilé ses plus belles bêtes (la race est sous Label Rouge depuis 1997), avec fifres, animations et haltes gourmandes.

Rens. : 05 56 65 01 20 ou www.grignols.fr

12 février

Fête des bœufs gras, Bazas

Fierté du terroir bazadais, le bœuf gras est fêté depuis 1283. Grand défilé des bêtes, parés de rubans et de couronnes fleuries. Banquet et dégustation.

Rens. : 05 56 25 25 84

www.tourisme-bazadais.com

ET AILLEURS

Octobre 2014 ➔ Janvier 2015

La Flamme de l'Armagnac

La Flamme de l'Armagnac, c'est un ensemble de

manifestations, fêtes et dégustations, qui ponctuent l'élaboration de l'armagnac, des vendanges jusqu'à la distillation. Rendez-vous dans les chais et dans les 16 communes de l'AOC, entre Gers et Landes, pour vous réchauffer auprès de cet esprit de fête au cœur de l'hiver.

Rens. : www.armagnac.fr

21 ➔ 23 novembre

Salon international du livre gourmand, Périgueux (24)

La 13ème édition du SILG, organisé tous les deux ans, accueille cette année l'Italie et la ville de Parme pour un salon qui célèbre toutes les littératures gourmandes : polar, livre de recettes ou livre jeunesse.

Rens. : www.livre-gourmand.com

28 ➔ 30 novembre

Les Gastronomades, Angoulême (16)

Un week-end entier dédié aux produits et à la cuisine d'aujourd'hui : rencontres, cours de cuisine,

joutes culinaires, expositions, débats, marchés de producteurs... Un événement ouvert sur le monde qui attire 100 000 gourmands chaque année.

Rens. : www.gastronomades.fr

29 ➔ 30 novembre

Festivolailles, Saint-Sever (40)

Dinde, chapon ou poularde : les éleveurs landais donnent rendez-vous aux gourmands dans la capitale gastronomique des volailles festives. Avec, cette année, un quartier du foie gras aux halles.

Rens. : 05 58 76 34 64 www.saint-sever.fr

14 décembre

Portes ouvertes en Jurançon (64)

Ce sont les « hêstas de las vrenhas », c'est-à-dire les fêtes des vendanges (tardives) sur la route des vins du Jurançon : les domaines des vigneron partagent leurs cuvées à goûter ou à découvrir.

Rens. : 05 59 82 70 30 www.vins-jurancon.fr

Offrez un coffret cadeaux à vos proches pour Noël
Coffret cadeau Shopping Lady



Sécialiste du foie gras de canard traditionnel des Landes depuis près de 100 ans, la maison familiale Lafitte est le fournisseur privilégié de la restauration en Aquitaine.

Rendez-vous dans la boutique bordelaise, retrouvez tous les produits du canard : magret, confit, pâtés et rillettes, paniers gourmands, sans oublier l'indispensable foie gras cru ou mi-cuit dont la recette au poivre, **MÉDAILLE D'OR AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2014**.

www.lafitte.fr/bordeaux

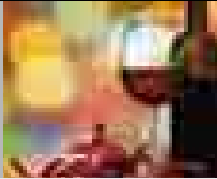
Lafitte Foie Gras 26 bis rue Mably, Quartier Grands Hommes
Tél.: 05.56.48.01.05

LES BONS PLANS GOURMETS DE FRANCE



Faites le plein de réductions immédiates !

20€

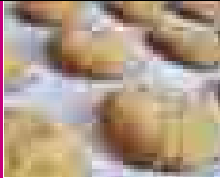


LE BISTROT DES ANGES :

1 bouteille de vin offerte pour 2 repas achetés (entrée + plat + dessert + café), du lundi au mercredi, le soir uniquement.

Validité : jusqu'au 28/02/15

2,80€

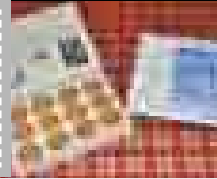


LA FABRIQUE DE MACARONS DE SAINT-ÉMILION :

Pour l'achat d'une boîte de 24 véritables macarons, 1 gros macaron au chocolat offert

Validité : 31/12/2014

8€

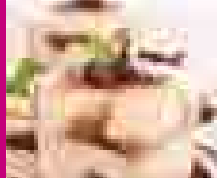


LA FABRIQUE DE MACARONS DE SAINT-ÉMILION :

Pour l'achat de 6 boîtes de 24 véritables macarons, 1 boîte de 24 macarons offerte

Validité : 27/02/2015

12€

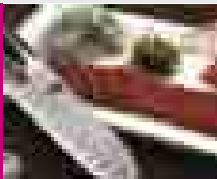


BISTRO MIMI :

Le dessert offert pour tout achat d'un repas pour 2 personnes, soit 12€ d'économies ! Offre non cumulable. 1 bon pour 2 personnes.

Valable jusqu'au : 31/12/2014

39€

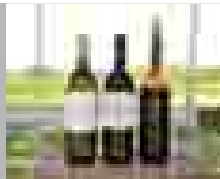


SAPHORES COUPELLERIE :

Étui en cuir offert d'une valeur de 39€, pour l'achat de 2 couteaux de table bordelais (prix TTC : 99€).

Valable jusqu'au : 24/01/2015

30€



CHÂTEAU CAILLIVET :

Les frais de port offerts, soit 30€ de réduction réservée aux lecteurs Gourmets, dès 12 bouteilles achetées du Château Caillivet, AOC Graves, vins rouges et blancs. Voir conditions.

Valable jusqu'au : 31/12/2014

12€

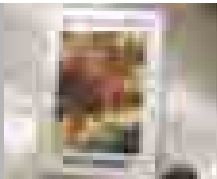


SAPHORES COUPELLERIE :

Étui du couteau bordelais de poche offert, pour l'un d'un couteau bordelais acheté ! Offre non cumulable.

Valable jusqu'au : 24/01/2015

16€

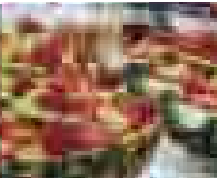


VIGNOBLES BORD :

5€ à valoir sur l'achat d'une 1/2 bouteille de Raisin Doré enrobé de chocolat au Loupiac (confiseries)

Valable jusqu'au : 31/12/2014

3,45€

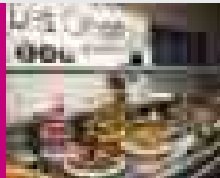


MY PRIMEUR :

Pour 1 assortiment de fruits ou de légumes, pour 6-8 pers., acheté = 1 My Annas offert* ! Assortiment fruits : 30€ / assortiment légumes : 25€ (*ananas garnis de fruits de 350 g, prix unitaire : 3.45€)

Valable jusqu'au : 05/01/2015

6,90€

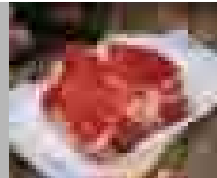


MY PRIMEUR :

Pour 1 assortiment de fruits ou de légumes, pour 8-12 pers., acheté = 2 My Annas offert* ! Assortiment fruits : 60€ / assortiment légumes : 50 € (*ananas garnis de fruits de 350 g, prix unitaire : 3.45€)

Valable jusqu'au : 05/01/2015

5€



BOUCHERIE DE SAINT-ÉMILION :

5€ de remise sur l'achat de viande race Limousine (entrecôte de bœuf), viande provenance producteur.

Valable jusqu'au : 31/01/2015

5€

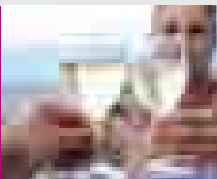


BOUCHERIE DE SAINT-ÉMILION :

5€ de réduction à valoir sur l'achat d'un foie gras mi-cuit maison de 500g mini (env. 8 pers.) à la boutique.

Valable jusqu'au : 03/01/2015

5€

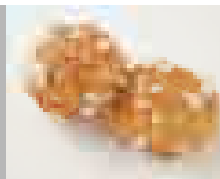


LE K2 BRASSERIE :

L'apéritif au vin blanc offert pour tout achat d'un menu à 26€ (entrée, plat, dessert).

Valable jusqu'au : 31/12/2014

4€

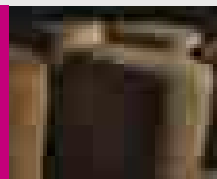


DAVID PÂTISSERIE :

5 Dunes by David* offertes pour l'achat d'une boîte de 30 Dunes by David achetée, soit + de 4€ de remise.

*Dunes by David prix à l'unité : 0,85
Valable jusqu'au : 27/02/2015

4€



JEAN D'ALOS :

4€ de remise sur le prix de la visite d'une cave d'affinage des fromages Jean d'Alos + une dégustation de fromages.

Valable jusqu'au : 01/12/2014

10€



LES VIGNERONS DE BUZET :

10 € de remise dès 50€ d'achat pour découvrir les vins des Vignerons de Buzet.

Valable jusqu'au : 31/12/2014

Dégustez nos 5 Fromages AOP d'Auvergne



Cantal

Saint-Nectaire

Fourme d'Ambert

Bleu d'Auvergne

Salers

Déguster nos fromages AOP d'Auvergne, c'est goûter la richesse de nos prairies, de nos paysages, de nos valeurs.

Fabriqués comme hier et pour longtemps encore...

La recette du bonheur à la mode auvergnate est toute simple, comme un plateau de fromages...



Saint-Nectaire fondu, à partager

Un beau plateau de fromages à la fin du repas, ou en apéritif, c'est incontournable. Mais cet été, laissez-vous aussi séduire par des recettes simplissimes pour des moments gourmands.



Confiture de figes avec du **Salers**



Pomme de terre au **Bleu d'Auvergne**

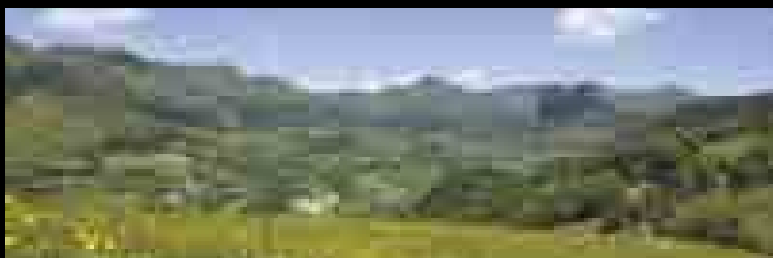


Soupe de courge et ses dés de **Fourme d'Ambert**



Cromesquis de **Cantal**

Plus d'idées recettes sur www.fromages-aop-auvergne.com



Appellation d'ORIGINE Protégée **AUVERGNE**

Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Salers

CARNET [◀] D'ADRESSES

ACCORDS INATTENDUS

■ Les Agapes de Cogolins de Thierry Barot

7 Rue du 11 Novembre
83310 Cogolin
04 94 54 60 97
www.grangeagapes.com

COCKTAILS

■ La Réserve Ramatuelle

Chemin de la Quessine
83350 Ramatuelle
04 94 44 94 44
www.lareserve-ramatuelle.com

100 % CACAO

■ L'Air de Famille de Jean-Luc Beauflis

15 rue Albert Pitres
33000 Bordeaux
05 56 52 13 69
www.lairdefamille.fr

■ Dubern

Daniel Gallacher
44 allée de Tourny
33000 Bordeaux
05 56 79 07 70
www.dubern.fr

■ Julien Cruège

245 rue Turenne
33000 Bordeaux
05 56 81 97 86
www.juliencruège.fr

■ Une cuisine en ville de Philippe Lagraula

77 rue du Palais Gallien
33000 Bordeaux
05 56 44 70 93
www.une-cuisine-en-ville.com

■ Le Miraflores de Philippe Lagraula

14 rue de la Cour des Aides
33000 Bordeaux
05 57 83 58 85

FORMATION

■ Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie

Château de Montbarnier
43200 Yssingaux
04 71 65 72 50
www.ensp-adf.com

francebleu.fr

france
bleu
gironde

Tous les jours
de 10h à 10h30
"Le Grand Miam"
avec Chef Jésus
l'émission culinaire

Ecoutez,
on est bien ensemble

TEMPÉRER DU CHOCOLAT AU MICRO-ONDES



Facile



15 min

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT BLANC ET MORILLES



Facile



Bon marché



20 min



1h15

CANNELÉS AU CHOCOLAT BLANC



Facile



Bon marché



15 min



30 min

ROULÉ CHOCOLAT, CARDAMONE ET CLÉMENTINE



Moyen



Bon marché



40 min



15 min

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT BLANC ET MORILLES

Recette de Thierry Barot, les Agapes de Cogolin

En dessert étonnant

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 15 cl de lait
- 30 g de morilles noirs séchées
- 120 g de sucre cassonade
- 25 g de chocolat blanc concassé
- 35 cl de crème liquide
- 6 jaunes d'œuf
- 2 œufs

1/ La veille, dans une casserole, faites bouillir le lait. **2/** Hors du feu, ajoutez les morilles, couvrez le tout d'un film alimentaire et laissez infuser au réfrigérateur une nuit. **3/** Le lendemain, égouttez les morilles, filtrez le lait. **4/** Préchauffez le four à 90°C. **5/** Dans une poêle, faites cuire le sucre cassonade à sec, jusqu'à ce qu'il prenne

une belle coloration caramel. **6/** Versez dessus le lait des morilles puis laissez sur feu doux afin de bien dissoudre le sucre. **7/** Hachez finement les morilles et le chocolat blanc. Mélangez-les avec le lait de la poêle. **8/** Incorporez la crème, les œufs et les jaunes d'œufs battus. **9/** Versez la préparation dans six petites assiettes creuses et laissez cuire au four pendant 1h15. **10/** Au moment de servir, saupoudrez de sucre cassonade et caraméliser au chalumeau.

TEMPÉRER DU CHOCOLAT AU MICRO-ONDES

Ingrédients

- 500 g de chocolat noir

Matériel

- Thermomètre à sucre

1/ Le tempérage ou la mise au point du chocolat est une technique qui permet de faire fondre le chocolat en le gardant bien brillant et croquant. La technique consiste à stabiliser les cristaux de beurre de cacao, en baissant puis en augmentant la température du chocolat. **2/** La méthode la plus simple reste l'ensemencement : c'est-à-dire l'ajout de chocolat froid au chocolat fondu au four à micro-ondes. **3/** Travaillez avec au moins 500 g de chocolat, pour maîtriser au mieux les variations de température. **4/** Au micro-onde, faites fondre 200 g chocolat noir

haché pendant 30 secondes, à puissance moyenne. **5/** Remuez, et faites fondre à nouveau 15 secondes si besoin. Vérifiez la température : elle doit être comprise entre 40 et 45°C. **6/** Incorporez le reste de chocolat haché en remuant pour le faire fondre. La température doit baisser autour de 28 ou 29°C. **7/** Refaites chauffer le chocolat au micro-ondes par passage de 15 secondes. La température doit atteindre 31 à 32°C. **8/** Le chocolat est prêt à être utilisé.

Astuce : Les températures varient selon le type de chocolat. Pour du chocolat au lait : faites baisser la température jusqu'à 27-28°C, puis remontez à 29-30°C. Pour du chocolat blanc, plus riche en beurre de cacao, descendez jusqu'à 26-27°C et remontez à 28-29°C.

ROULÉ CHOCOLAT, CARDAMONE ET CLÉMENTINE

Recette de Frédéric Ponnavoy, extraite de « Gü, le livre du chocolat »
Photo : Maja Smend

Pour changer de la bûche

Ingrédients

pour 4 à 6 personnes :

- 75 g de chocolat noir à 70%
- 4 blancs d'œuf
- Cardamome vert
- 200 g de sucre semoule
- 4 cuillères à soupe de sucre semoule
- 300 ml de crème liquide entière
- 1 clémentine
- Sucre glace
- Cacao en poudre

Matériel

- Moule à gâteau carré de 23x30 cm

1/ Préchauffez le four à 180°C. **2/** Récupérez les graines de 6 capsules de cardamome et réduisez-les en poudre. **3/** Battez les blancs en neige avec la cardamome et 1 pincée de sel. Ajoutez petit à petit 200 g de sucre. **4/** Faites fondre 50 g de chocolat et versez-en un filet sur les

blancs, sans mélanger. **5/** Déposez délicatement des cuillerées de meringue ainsi nappée dans le moule tapissé de papier cuisson. **6/** Lissez la meringue et nappez-la du reste de chocolat fondu. **7/** Faites cuire au four 15 min environ. **8/** Etalez un morceau de papier sulfurisé sur votre plan de travail et saupoudrez-le de 2 cuillères à soupe de sucre. Démoulez la meringue dessus. **9/** Fouettez la crème avec le zeste et trois quarts du jus de la clémentine, plus 2 cuillères à soupe de sucre en poudre. La crème fouettée doit former des pics mous. **10/** Incorporez à la crème 25 g de chocolat haché. **11/** Etalez sur la meringue et roulez celle-ci en vous aidant du papier cuisson. **12/** Arrosez du jus de clémentine restant et saupoudrez de cacao et de sucre glace.

CANNELÉS AU CHOCOLAT BLANC

Recette de Thierry Barot, les Agapes de Cogolin

Classique revisité

Ingrédients

pour 12 cannelés :

- 40 cl de lait
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œuf
- 2 cl de rhum
- 60 g de chocolat blanc concassé
- 180 g de sucre glace
- 60 g de beurre
- 80 g de farine

1/ La veille, dans une casserole, portez le lait à ébullition. **2/** Dans un saladier, mélangez l'œuf, les jaunes d'œuf et le rhum. Ajoutez le lait tout en remuant. **3/** Dans un autre saladier, mettez le chocolat concassé, le beurre, le sucre et la farine. **4/** Versez le lait chaud sur ce mélange. Fouettez pour obtenir une pâte liquide bien homogène. **5/** Gardez au réfri-

gérateur pendant une nuit. **6/** Préchauffez le four à 190°C. **7/** Remplissez aux trois quarts les moules à cannelé en silicone et faites cuire au four pendant 30 min.

TATIN AU FENOUIL CONFIT, SAUCE CHOCOLAT



Facile



Bon marché

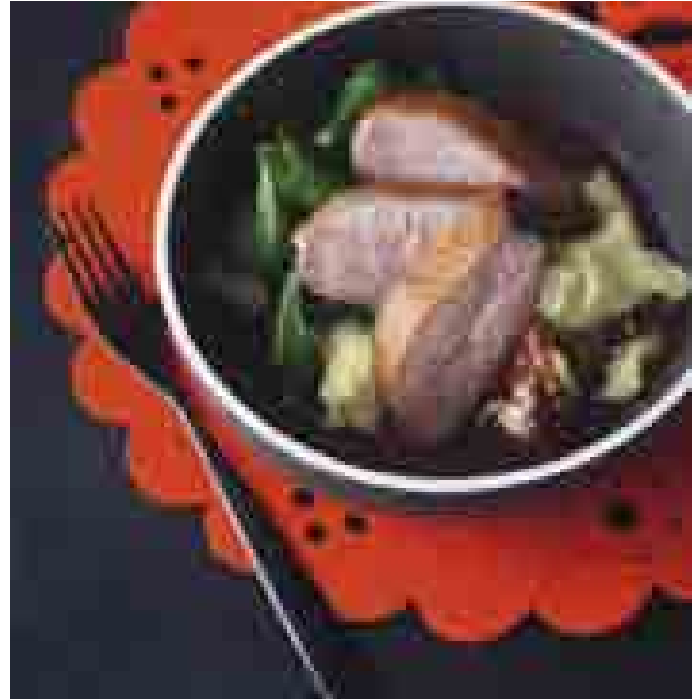


30 min



1 heure

SAUCE CHOCOLAT-ORANGE POUR MAGRET



Facile



Bon marché



15 min



30 min

ENCORNETS TOUQUETTOIS



Facile



Moyen



20 min



40 min

MY ANNAS



Facile



Moyen



15 min

SAUCE CHOCOLAT-ORANGE POUR MAGRET

Recette de Frédéric Ponnavoy, extraite de « GÜ, le livre du chocolat »
Photo Maja Smend

Simple et original

Ingrédients

pour 4 personnes :

- Une cuillère et demie de sucre semoule
- 3 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- 200 ml de jus d'orange
- 400 ml de bouillon de poulet chaud
- 50 g de chocolat noir à 50 %
- Le zeste râpé d'un quart d'orange
- 25 g de beurre

1/ Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec 1 cuillère à soupe d'eau, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et coloré. **2/** Versez (attention aux éclaboussures) le vinaigre. Laissez bouillonner et réduire de moitié. **3/** Ajoutez

le jus d'orange et le bouillon de volaille. Laissez réduire de plus de la moitié. Réservez. **4/** Juste avant de servir, remettez la casserole sur le feu, et portez la sauce à ébullition. **5/** Ajoutez le chocolat, le zeste d'orange et le beurre, tout en fouettant. Salez, poivrez. **6/** Servez en accompagnement de magrets saisis à la poêle.

Astuce : Cette sauce accompagne aussi très bien des filets de pigeon ou de pintade, avec une purée maison ou une polenta.

TATIN AU FENOUIL CONFIT, SAUCE CHOCOLAT

Surprenant légume sucré !

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 2 à 3 bulbes de fenouil (600 g)
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épices
- 1 orange
- 25 cl d'eau
- 20 g de beurre
- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 1 pâte brisée sucrée

1/ Lavez les bulbes de fenouil. Enlevez le talon et le plumet. Emincez les bulbes dans le sens des fibres. **2/** Faites confire le fenouil émincé dans une sauteuse avec l'eau et 80 g de sucre, le zeste de l'orange et son jus. Laissez cuire à feu doux 30 min environ. **3/** Préchauffez le four à 180°C. **4/** Saupoudrez

le fond d'un moule à tarte avec 20 g de sucre semoule.

5/ Répartissez le beurre coupé en petits morceaux puis étalez le fenouil confit. **6/** Déposez la pâte brisée sur le fenouil, et glissez les bords de la pâte contre les bords intérieurs du moule, avec un couteau. **7/** Percez la pâte de plusieurs petits trous. Enfourez 30 min. **8/** Au moment de servir, faites fondre le chocolat au micro-ondes, lissez-le au fouet et versez dans un petit pot. **9/** Démoulez la tarte tatin en la retournant sur un plat de service et présentez-la avec le chocolat fondu à verser dessus.

MY ANNAS

Recette proposée par My Primeur

Ananas garni d'une ribambelle de fruits

Ingrédients

pour 2 personnes :

- 1 ananas
- 1 mangue
- 8 fraises
- 8 framboises
- quelques groseilles pour le décor

1/ Coupez l'ananas en 2, retirez les parties centrales et coupez-les en morceaux. **2/** Coupez la mangue en cubes. **3/** Lavez et coupez les fraises. **4/** Lavez les framboises. **5/** Au fond de chaque moitié d'ananas, disposez les morceaux d'ananas, les cubes de mangues, les fraises coupées en morceaux, les framboises, et finissez par les groseilles.



ENCORNETS TOUQUETTOIS

Recette proposée par le chef Nuno CAMARINHA-RODRIGUES
du Bistrot des Anges, à Bordeaux

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 320 g d'encornet
- 4 échalotes
- 400 g de pomme de terre, variété rattes du Touquet
- 40 cl crème liquide
- 5 cl de vinaigre balsamique de la ciboulette
- De l'ail
- Sel et poivre

1/ Faites cuire les rattes à l'anglaise (dans de l'eau salée départ à froid) pendant environ 25 minutes, gardez-les fermes. **2/** Après cuisson, émincez-les en lamelles de 1 cm. **3/** Nettoyez les encornets et taillez-les en lamelles fines. **4/** Taillez les échalotes et ciselez l'ail. **5/** Dans une poêle à feu vif, saisissez les encornets à

l'huile d'olive et faites-les sauter jusqu'à coloration. Incorporez l'ail et les échalotes. **6/** Déglacez au vinaigre, versez la crème liquide et ajoutez-y les rattes. Baissez le feu et laissez un peu réduire. **7/** Dressez immédiatement, saupoudrez le plat de ciboulette et servez.

Accord met & vin : Muscat sec blanc ou Chardonnay blanc



RFM, LE MEILLEUR DES RÉVEILS

RFM

**6h
9h**

**BRUNO BOBLÉS
JUSTINE FRAIOLI**



LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

ÉMISSIONS EN CO-PRODUCTION AVEC NRJ FM



ÉCOUTEZ-NOUS SUR



SOCIÉTÉ GÉNÉRALE AUX CÔTÉS DES ENTREPRENEURS DEPUIS 150 ANS



FRÉDÉRIC, FLORENCE, PASCAL, DOMINIQUE ET LUCIA TRAVAILLENT CHEZ LE TRAITEUR HAUT DE GAMME ERISAY RÉCEPTIONS. LEUR SOUCI DU DÉTAIL ET LE FINANCEMENT PAR SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'UN ATELIER ULTRA MODERNE ONT PERMIS À CETTE PME FAMILIALE D'ÊTRE AUJOURD'HUI LE 6^{ÈME} TRAITEUR DE FRANCE.

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE A FINANCÉ 43 000 PROJETS D'ENTREPRISES EN 2013.

SOCIETEGENERALE.COM/150ANS

DEVELOPPONS ENSEMBLE

L'ESPRIT D'EQUIPE  SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

