



Gault & Millau

MAKE LIFE TASTY

N°58 DÉC. 2012 - JANV.

PARTOUT EN FRANCE

Nos 111 meilleurs pâtisseries

BÛCHES DE NOËL
Recettes bluffantes
et faciles

CUISINE PERSO
Cyril Lignac
chez lui

GUIDE 2013



**Les jeunes
chefs prennent
le pouvoir**



Franck Fresson,
pâtisseries à Metz

L 12679 - 58 - F: 7,00 € - RD



2^e TYPE DE BUVEURS

Les bobos

Ils ont défini leur mode de vie ainsi : sauver la planète, préserver leur santé sans pour autant se priver de plaisir et de convivialité. Ils veulent le meilleur durablement... Mieux que personne ils savent déchiffrer les étiquettes.



© lunamanna - Fotolia

Les vins qu'il leur faut :

Chablis

Château de Béru, Clos Béru Monopole

Côtes de Provence blanc

Domaine du Jas d'Esclans, Cru classé

Moelleux

Saint-Romain Domaine Henri et Gilles Buisson, Absolu

Alsace

Domaine Fernand Engel et Fils, cuvée Engel, Pinot Gris

IGP Coteaux de l'Ardèche

Château de la Selve, L'Audacieuse

Coteaux du Vendômois

Domaine Patrice Colin, Intuition

Hautes Côtes de Beaune

Domaine Didier Montchovet blanc

Vallée du Rhône

Châteauneuf-du-Pape, La Celestière rouge

Les bobos sont souvent « vertes »... Mesdames ont en elles un profond respect de la biodiversité naturelle et humaine. Elles consomment des aliments bio qui viennent du jardin secret qu'elles ont planté sur leur balcon. C'est là aussi qu'elles recyclent leurs déchets pour mieux s'intégrer dans le monde qui les entoure. Elles portent des vêtements de lin, de bambou, de coton. Pour réduire leur consommation elles se soignent naturellement, se déplacent à vélo électrique. C'est avec le panier du Vélib' chargé de légumes de saison qu'elles reviennent de leur Amap préférée, où elles ont chiné des produits goûtant bon la grande verte et dont l'origine ne fait pas de doute. Légumes qui finiront dans une recette le plus souvent végétarienne que leur a confiée une amie qui passe ses vacances avec elles, chez l'habitant, en campagne ou en montagne. L'occasion pour elles de marcher, sereines, loin du béton et de l'asphalte. Sur une pierre, face à un paysage étourdissant de nature, elles s'arrêtent pour pique-niquer quelques légumes crus, bons et bio. Un verre Duralex à la main elles savourent un vin rouge bio, forcément, naturel souvent, parce que c'est meilleur pour la santé.

LEUR TASSE DE THÉ

Les crus les plus bio et les vins au goût nature labellisés Demeter, Nature et Progrès ou Biodyvin. Leurs étiquettes préférées portent des noms évocateurs comme « Fêtenbulles », « La Petite Gâtérie », « Boire Tue », « Anti-Songes Creux », « L'Ô Gazeuse ».

DANS LEUR CAVE

Un gaillac nature, cuvée Peyrouzelles, un vin d'auteur de chez Causse Marines ou un pétillant réjouissant de chez Robinot ou de chez les Vergé.

Leurs champagnes de fête

- ★ **Franck Pascal**
Reliance Nature
- ★ **Françoise Bedel et Fils**
Entre Ciel et Terre

Ne vous trompez pas de vin

Les grands classiques des menus de fêtes joueront les stars sur vos tables. Les vins qu'il faut avoir en cave pour que l'harmonie soit totale.



© lunamirna - Fotolia

LE BON ACCORD



Saumon fumé

Question saumon, il existe plusieurs possibilités d'accords invitant au plaisir. Parce que sa texture est grasse et sa chair tendre, instinctivement, l'idée est de l'associer à un vin blanc sec. Il faut savoir que son mariage avec un vin rosé loin de toute opulence, plutôt sec lui aussi, fruité et élancé, permettra de rehausser sa finesse.



Huîtres

Avec les huîtres, les possibilités d'harmonie sont très vastes. Pour suivre leurs notes très iodées, le choix se portera naturellement sur des vins blancs secs, fruités et dotés d'une belle et franche acidité. Les vins des régions productrices de ces huîtres sont souvent une solution locale intelligente. N'oublions pas également le champagne dont l'esprit, l'élégance et la finesse, en font un partenaire flatteur.



Foie gras

Le foie gras est un peu le roi des soupers de fin d'année. Traditionnellement, pour flatter sa texture douce et fondante et son goût délicat, on choisit sans se tromper un vin blanc moelleux, à maturité, avec peu de sucrosité et une belle fraîcheur. Ceux qui veulent sortir des sentiers battus pourront aussi l'essayer avec un macvin du jura, un blanc sec, rond, minéral, avec une noble acidité, voire un vin rouge du Sud-Ouest. Le mariage sera tout aussi gourmand.



Filet de bœuf

Les vins rouges à forte ossature n'intimident pas le filet de bœuf, si la chair est tendre avec un goût complexe et marqué. Ils sont donc préconisés pour un accord magique. Surtout quand leurs tanins, leur acidité, et leur taux d'alcool forment un ensemble savoureux. Si en plus ils sont riches, souples et bien équilibrés, avec une certaine maturité, c'est le grand bonheur assuré...



Chapon

Quand le frimas s'invite, le chapon se dénude pour satisfaire notre gourmandise. Il est souvent rôti, alors donnons-lui le vin qui saura sublimer sa mise en bouche : un rouge de caractère, rond, charnu, associé à une sauce raffinée, prendra dès lors toute son importance. Si le chapon est cuisiné à la crème, choisissons lui un blanc, avec du volume et du gras.



Bûche de Noël

Préparez-la plutôt au café. Comme c'est jour de fête on lui choisira quelques bulles vivifiantes pour tempérer ses notes sucrées, voire un whisky avec deux ou trois gouttes d'eau, une curiosité qui trouve ici bien sa place. Regorgeant d'arômes, ces deux-là vont pouvoir lutter, avec goût, contre la saveur prononcée, puissante et concentrée du café.

Les bobos

CHÂTEAU DE LA SELVE, L'AUDACIEUSE, IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE, ROSÉ 2011. 13,95 €.
Un petit bonheur rosé, tout en fruit et en fraîcheur.

DOMAINE PATRICE COLIN, COTEAUX DU VENDÔMOIS, INTUITION, BLANC 2011. 14 €. Magnifique et rare cuvée, élégante, vive, suave et soyeuse à la fois.

CHÂTEAU DE BÉRU, CHABLIS, CLOS BÉRU MONOPOLE, BLANC 2009. 25 €.
Ce clos se distingue par sa volupté et sa concentration.

DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON, ABSOLU, SAINT-ROMAIN, BLANC 2010. 16 €.
Une bombe d'équilibre entre moelleux et vivacité.

CHÂTEAU RICHARD, SAUSSIGNAC MOELLEUX, BLANC. 11 €.
Une bouche ample et un bel équilibre sans lourdeur.

JAS D'ESCLANS, CÔTES DE PROVENCE, CRU CLASSÉ, BLANC 2011. 8,40 €.
Délicieux vin blanc au nez d'une belle finesse sur des agrumes et des notes de fleurs blanches.

LA CELESTIÈRE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ROUGE 2009. 45 €. Palais velouté, arômes puissants pour un mariage de bonheur.

LE GRAND CLÉRÉ, VIN DE FRANCE, ROUGE. 22 €. Avec son style nature il vous emballa dans une harmonie entre terre, fruit, fleur. Tout y est, bien vivant et gouleyant.

DOMAINE DIDIER MONTCHOVET, HAUTES CÔTES DE BEAUNE, BLANC 2009. 14,70 €.
L'esprit nature de la bouche et l'évolution prononcée en font un vin déjà très bon.

DOMAINE FERNAND ENGEL ET FILS, CUVÉE ENGEL PINOT GRIS, BLANC 2010. 7,90 €.
Classique, il allie séduction et netteté aromatique.

CHAMPAGNE FRANCK PASCAL, RELIANCE NATURE 29 €.
La bouche est ample et généreuse tout en restant délicate.

CHAMPAGNE FRANÇOISE BEDEL ET FILS, ENTRE CIEL ET TERRE. 37,50 €.
Une très grande cuvée exprimant plénitude et densité.