



le
pense-fêtes
gourmand

Brochettes de Saint-Jacques citronnelle
*Recette de William Ledeuil
pour les Champagnes de Vignerons*

**Florilège de produits et cadeaux à offrir (où à s'offrir !)
et recettes pour les fêtes de fin d'année**



BROCHETTES SAINT-JACQUES CITRONNELLE

Pour 6 personnes

Le marché

Brochettes : 18 noix de St Jacques - 3 bâtons de citronnelle - Huile d'olive - Sel - Poivre

Aïoli : 50 g pommes de terre - 2 pincées safran - 20 g ail nouveau - 100 g jus de citron - 1,5 dl huile d'olive - 40 g moutarde japonaise - 100 g gingembre haché - 2 bâtons citronnelle - 1 œuf mollet

Éléments : cébettes - pousses basilic thaï

La recette

1. Monter les brochettes de Saint-Jacques avec les bâtons de citronnelle.
2. Cuire la pomme de terre avec l'ail, le gingembre, la citronnelle émincés, le safran et le bouillon. Assaisonner.
3. Quand la pomme de terre est cuite, mixer tous les éléments avec l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde japonaise, l'œuf mollet.
4. Filtrer.
5. Griller les brochettes à l'huile d'olive 2 minutes de chaque côté.
6. Dresser les brochettes avec le condiment et disposer les cébettes émincées et les pousses de basilic thaï.

Champagne de Vignerons conseillé : Millésime

Recette de William Ledeuil pour les Champagnes de Vignerons



produits de la mer



HUITRES MARENNES OLÉRON

L'huître fine de claire

Sa teneur en chair est supérieure à une huître fine de claire standard. Elle est riche en eau et équilibrée en saveur.

L'huître fine de claire verte Label Rouge

Elle possède les caractéristiques générales de la fine de claire, mais se distingue par la teinte verte de ses branchies, témoin de son affinage et verdissement naturel en claire « verte ». Cette coloration est due à l'absorption d'une micro algue produisant naturellement un pigment bleu. C'est le haut de gamme de la fine de claire.

L'huître spéciale de claire

Sa forme annonce un volume de chair important. À la dégustation, elle se distingue de la fine de claire par sa consistance, son volume en bouche et une douceur affirmée.

L'huître pousse en claire

Label Rouge

C'est une huître rare et d'exception. Elle séjourne en claire durant quatre à huit mois à très faible densité ; durant cette période, elle atteint un indice de chair élevé, une fermeté croquante, une couleur de chair ivoire brillante. Elle acquiert un goût de claire prononcé, long en bouche

• Tél. (0)5 46 85 06 69

www.huitresmarennesoleron.info

LES PARCS SAINT KERBER

La spéciale Tsarskaya

Elevée avec une attention toute particulière pendant trois à quatre ans au cœur du terroir cancalais, cette spéciale, née en 2004, ravit les amateurs d'huîtres bien pleines, à la chair blanche, ferme et croquante à la fois douce et iodée. N°2, les 50 pièces 41€, les 24 pièces 22,50€. N°3, les 50 pièces 31€.

• Tél. (0)2 99 89 65 29

<http://www.saintkerber.com>



STURIA CAVIAR D'AQUITAINE

Caviar de Noël

Un caviar tout juste pêché avant les fêtes. De couleur gris anthracite, les grains de l'espèce *acipenser baerii* développent en bouche un petit goût de noisette, frais et crémeux, qui rappelle l'oscietre. Portion individuelle en verrine de 20 g (en verre). Boîte de 20g 43,85€, boîte de 30 g 65€, boîte de 50 g 107,35€, boîte de 100 g 214,70€.

• Tél. (0)5 56 30 27 94

Épiceries fines et boutique en ligne

<http://www.caviar-sturia.com>

LABEYRIE



Foie gras de canard entier du Sud-Ouest en habit de figues

Un foie en « Habit d'or », magnifié par une note subtile de figue blanche. 23,99€ pour 6/8 personnes



Foie gras de canard entier du Sud-Ouest poché dans son bouillon au jus de truffes

Un foie cuit lentement dans un bouillon, pour des parfums renforcés et un fondant d'exception.



Bloc de foie gras de canard du Sud-Ouest avec morceaux

Un foie tout en rondeur, accompagné d'une lyre indispensable pour réaliser de belles tranches fines et régulières.

• GMS. Tél. (0)5 58 56 73 00
<http://www.labeyrie.com>



FOIE GRAS POÊLÉ SUR PAILLASSON DE POMME DE TERRE À L'ORANGE

voir la recette sur <http://www.montfort.com>

MONTFORT

Mon foie gras facile

Une gamme conçue autour de 2 idées : les usages, pour chaque préparation culinaire, un foie gras dédié ; la pédagogie, une étiquette sur mesure précisant les usages, donnant 3 idées de réalisations et leurs recettes et, un visuel mettant en scène le produit final. Vous choisissez :

- spécial escalope, le lobe, (seul le gros lobe est utilisé) est assaisonné et pré-marqué, ce qui facilite la découpe, à vous de jouer avec l'une des 3 recettes.

- escalopes de foie gras de canard « croustillantes », déjà tranchées, elles sont habillées d'un enrobage croustillant et ne demandent que quelques minutes de cuisson pour un effet gustatif garanti !

Et une trilogie de foie gras de canard transformé Montfort : Prestige, gamme d'exception ; L'affinée, gamme premium ; Grand Héritage, gamme traditionnelle.

À chacun son foie gras !

• GMS. Tél. (0)5 59 77 78 19
<http://www.montfort.com>



foies gras

FEYEL-ARTZNER

Collection Les créations

Cette maison traditionnelle de foie gras d'Alsace depuis 1803, propose une sélection en bocal, des foies gras d'oie et de canard entiers, mais vise aussi une clientèle plus jeune et moins classique avec un foie gras d'oie entier à la fève de tonka, un foie gras au sel noir d'Hawaï et une alliance de foie gras d'oie et de fleurs de bleuet, des saveurs nouvelles à découvrir et à associer à un pinot gris lieu-dit Schieferberg « Cuvée foie gras » conçu pour sa vivacité du fruit contrairement aux liquoreux habituellement conseillés ! M. C.-G.

• Tél. (0)3 88 32 05 00

Boutique en ligne
<http://www.edouard-artzner.com>



Photos Champagnes de Vignerons



champagnes

PINTADE FERMIÈRE CONDIMENT DATTE CITRON SÉSAME

Pour 6 personnes

Le marché

Pintade : 6 suprêmes de pintade -
3 gousses ail - 2 bâtons citronnelle -
40 g galanga - 40 g beurre
- 2 cl huile d'olive

Condiment : 100 g datte medhjoul -
10 g pâte sésame - 20 g citron
confit - gingembre - 70 g bouillon -
25 g jus de citron -
25 g gelée de piment

Éléments : 3 petites betteraves de
couleur - 6 mini poireaux -
2 navets kabu - huile d'olive -
coriandre émincée

La recette

1. Colorer les suprêmes de pintade sur la peau, à l'huile d'olive.
2. Faire suer la citronnelle coupée en 2 et le galanga émincé. Cuire les suprêmes à four doux (Th.4) 8 à 10 mn. Ajouter le beurre en fin de cuisson et bien arroser.
3. Sortir du four et laisser reposer.
4. Déglacer avec le bouillon, le lait de coco et le jus de citron. Cuire 5 minutes à feux doux.
5. Mixer et filtrer.
6. Mixer tous les condiments et filtrer.
7. Tailler les betteraves en tranches et les navets en quartiers.
8. Cuire les tranches de betteraves 10 à 12 minutes.
9. Cuire les poireaux 2 minutes à la vapeur.
10. Cuire les navets 7 à 8 minutes. Cuire 5 minutes à feux doux.
11. Assaisonner les légumes avec l'huile d'olive et la coriandre émincée.
12. Tailler les suprêmes et dresser avec le condiment et le jus.

*Champagne de Vignerons conseillé :
Blanc de noirs*

*Recette de William Ledeuil
pour les Champagnes de Vignerons*



CHAMPAGNE BARNAUT

Grand cru blanc de noirs

Vin blanc jaune or légèrement soutenu. La bulle est fine et la couronne persistante. Nez sur des arômes d'évolution laisse apparaître des notes de sous-bois et de fougères séchées. L'attaque en bouche est franche, assez vineuse, et l'équilibre est bien réalisé entre l'acidité et le moelleux se termine sur une note d'acacia. La bulle est crémeuse et bien réalisée. C'est un vin de repas. 18€

• <http://www.champagne-barnaut.com>



CHAMPAGNE TARLANT Zéro brut nature extra brut

Vin blanc jaune or aux reflets verts. Les bulles sont présentes et le disque élégant. Nez sur des arômes minéraux soutenu par des notes d'agrumes et de légère évolution. L'attaque en bouche est franche avec une belle vivacité. La bulle est bien réalisée. Rétro olfaction sur des arômes légers d'évolution laisse apparaître un beau vin de base. 22€

• <http://www.tarlant.com>



CHAMPAGNE BERNARD TORNAY Brut rosé réserve

Vin rosé à la robe saumon soutenue. Nez élégant, discret et complexe sur des arômes de fruits rouges et d'épices douces. L'attaque en bouche est franche, vineuse, bien structurée et carrée. La finale tannique venant apporter une certaine vinosité au vin. Rétro olfaction sur des notes de griottes et d'épices donne au vin son caractère. 14,60€

• <http://www.champagne-tornay.fr>



CHAMPAGNE MARIN-LASNIER Cuvée prestige brut

Vin blanc jaune pâle, légèrement teinté. La bulle est fine. Il exprime une certaine minéralité par des notes fumées qui se confirme en rétro olfaction. D'un style pur et droit, nous sommes en présence d'un très joli vin. L'équilibre entre la structure de la mousse et son acidité laisse dessiner ici le parfait chausse bouche. 14,50€

• marinlasnier@orange.fr

CHAMPAGNE LUCIEN ROGUET Millésime 2002 grand cru

Vin blanc jaune or légèrement soutenu. La bulle est discrète. Nez de fruits à noyau et d'amandes se termine sur une note miellée. L'attaque en bouche est franche, avec un équilibre acidité moelleux déjà réalisé. Rétro olfaction sur des arômes d'évolution est bien maîtrisée.

On retrouve des notes de sous-bois et de fruits à chair jaune compotés. 20,80€

• earl-roguet@wanadoo.fr



CHAMPAGNE P. LANCELOT-ROYER

Cuvée des chevaliers blanc de blancs

Vin blanc jaune aux reflets or. Les bulles sont fines et la mousse est persistante. Nez élégant sur des arômes floraux, partant vite sur des arômes de fruits à chair jaunes. L'attaque en bouche est franche, assez vineuse. Rétro olfaction sur des fruits compotés. 16€

• <http://www.champagne-lancelot.royer@cder.fr>



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

Cuvée rosé brut

Cette cuvée combine une grande vinosité et une fraîcheur exceptionnelle, deux caractéristiques que l'on retrouve rarement ensemble dans un même vin. Sa robe unique, ses arômes de fruits rouges frais, sa rondeur plaisante séduisent aussi bien le connaisseur aguerri qui y reconnaîtra de la complexité que l'amateur débutant qui en trouvera l'approche facile. Ce vin constitue une très agréable mise en bouche et peut également accompagner charcuteries et volailles et sera l'extraordinaire partenaire des desserts à base de fruits rouges. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique. 70€

• Cavistes.

Points de vente au (0)3 26 58 91 22
<http://www.laurent-perrier.com>



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Cuvée 225 brut rosé millésime 2004

Un vin élégant aux bulles fines, discrètement structuré et d'un bel équilibre. Un champagne de plaisir pour un accord parfait avec une salade de truffes, saumon et caviar. 55€ (sans coffret), 60€ (avec coffret)

• Cavistes.

Points de vente au (0)3 26 59 55 92

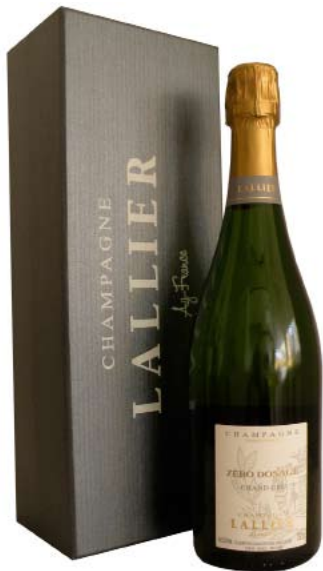


CHAMPAGNE AYALA

Le brut Majeur

Ce champagne incarne le style de la maison Ayala. Issu principalement de premiers et grands crus, l'assemblage de pinot noir (45 %), de chardonnay (35 %) et de pinot meunier (20 %) offre un équilibre subtil entre rondeur, élégance et vivacité. Le faible dosage en sucre permet d'exprimer les nuances de son bouquet et de ses arômes. Le brut Majeur est idéal à l'apéritif et accompagnera avec bonheur tout un repas. 26€

• Cavistes.
<http://www.champagne-ayala.fr>

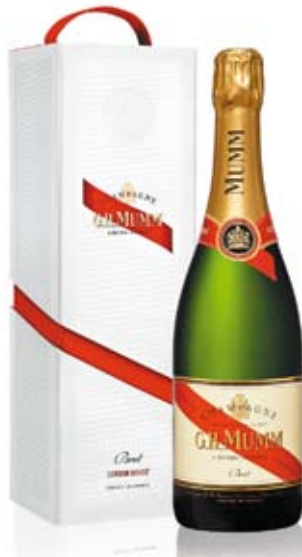


CHAMPAGNE LALLIER

Zéro dosage grand cru

Très belle teinte or légèrement ambrée. Arômes frais d'agrumes. Nez mature beurré et brioché. Bouche généreuse, droite, en total respect avec la typicité du vin, pureté, finesse et équilibre conférés par le non-dosage. Idéal en apéritif, il accompagne merveilleusement les fruits de mer, et un homard grillé grâce à ces arômes iodés. À découvrir également sur des viandes blanches comme des ailles rôties ou des ris de veau. 45€. Magnum 95€

• Cavistes



CHAMPAGNE G.H. MUMM

Brut cordon rouge

Au regard, c'est un vin d'un jaune doré, aux reflets de jade. Les bulles sont fines, élégantes et abondantes. Au nez, on sent des arômes d'agrumes associés à des arômes de fruits charnus, tels la pêche blanche et l'abricot. Quelques notes vanillées, de fruit sec et de miel prolongent l'instant. Au palais, la complexité des saveurs de fruits frais et de caramel marque le souvenir d'un grand vin. Une fine acidité, une mousse riche mais jamais imposante, et la longueur en bouche remarquable signent un final équilibré, toujours fidèle et sans cesse renouvelé. 27€

• Cavistes
<http://www.mumm.com>

champagnes

champagnes



CHAMPAGNE GOSSET

Grand millésime 2000

Une robe d'un jaune or pâle, franche, lumineuse et cristalline. Premier nez délicat, expressif et gourmand aux effluves de fruits et de fragrances de fleurs fraîches. Très belle touche citronnée en bouche. Attaque franch et vive. Finale longue et agréablement persistante, toute en fraîcheur et élégance. 56€

• **Cavistes.**
(0)3 26 56 99 56
<http://www.champagne-gosset.com>



CHAMPAGNE MARIE STUART

Cuvée de la sommelière

Ce champagne d'une grande élégance aux reflets or pâle et aux arômes puissants et délicieusement fruités révèle une cuvée d'une grande finesse. Parfaitement vieilli en caves, il dévoile une finale fraîche et fruitée aux notes de miel d'acacia. Cette cuvée est à apprécier autour d'un apéritif ou en accompagnement d'un cuissot de lapereau aux pleurotes et jus au romarin. 30€

• **<http://www.mariestuart.fr>**



CHAMPAGNE NICOLAS MAILLARD

Brut 1^{er} cru millésime 2003

Cette cuvée symbolise à la fois la perfection, l'élégance et le raffinement. Rare, elle n'est élaborée que les grandes années en édition limitée. À servir à l'apéritif. Cette cuvée accompagnera les mets les plus délicats comme une poêlée de Saint-Jacques, un homard, une langouste... 27€

• **Cavistes.**
Épicerie fines



CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Brut millésime 1996 blanc de blancs

Œil doré profond aux reflets verts. Perlage très fin. Nez léger réduit à première approche, notes iodées presque salées à l'ouverture. Opulence des agrumes confits à l'aération. Bouche ample, incroyable puissance et longueur en bouche, mais la fraîcheur reste bien présente. Minéralité crayeuse et profondeur exceptionnelle.

• **Cavistes**
<http://www.champagnebrunopaillard.com>

FERNANDO PENSATO

Huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique de Modène

Les produits de Fernando Pensato se sont habillés d'étiquettes spéciales pour Noël.
Huile vierge extra 250 ml 12€ - 60 ml 5€
Vinaigre balsamique 250 ml 22€ - 60 ml 9€
Les pâtes ont également adopté un packaging étoilé et coloré.
Pâtes nature 250 g 6,50€ - parfumées 7,20€ - aux truffes 13,90€

• **Fairmont Monte-Carlo - SBM - Carlton Cannes... Épicerie fines**



épiphanie

LENÔTRE

Galette «baba»

Agrémentée de rhum et d'une crème aérienne à la vanille de bourbon, elle comblera les plus gourmands. Sept feves différentes, imaginées sur le thème de la paix, fabriquées par la maison Arthus-Bertrand seront cachées dans toutes les galettes Lenôtre. À partir du 2 janvier 2010.

6/8 personnes 49€. Le coffret de 7 feves Arthus-Bertrand 29€

• **Boutique et Café Lenôtre - 63, rue d'Antibes à Cannes - Tél. (0)4 97 06 67 67**
• **Boutique Lenôtre 14, avenue Félix Faure à Nice - Tél. (0)4 92 26 17 00**

produits

Photos X - Alliance Loire et Gérard Bernar



TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR

accompagnées d'un Vouvray brut Excellence De Chanceny

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 nuit au réfrigérateur

Ingrédients pour 25 truffes

200 g de chocolat noir à 65 % de cacao minimum - 15 cl de crème fleurette - 25 g de beurre mou - 50 g de cacao amer en poudre

La recette

1. Dans un bol, cassez le chocolat en petits morceaux.
2. Mettez la crème fleurette et le beurre dans une casserole et portez à ébullition.
3. Versez le mélange chaud sur le chocolat et remuez avec une cuillère en bois. Incorporez enfin le beurre et fouettez à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
4. Versez cette préparation dans un récipient plat, couvrez d'un film plastique et laissez reposer au réfrigérateur une nuit.
5. Le lendemain, mettez le cacao dans une assiette. Prélevez des boules de la taille d'une grosse cuillère à café, puis roulez-les entre vos mains. Passez-les dans le cacao en poudre.
6. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

DE CHANCENY

Vouvray brut Excellence millésime 2006

Elaboré selon la méthode traditionnelle, à partir du chenin blanc, cépage connu dès le X^e siècle sous le nom de « plant d'Anjou », ce Vouvray est conservé 24 mois sur lattes. Vins à très fines bulles, sa robe jaune aux reflets bronze dévoile des arômes complexes d'amande grillée et de pêche. Frais en bouche, il évolue sur des notes minérales adoucies par le tilleul et la poire. Servi très frais (8°-10° C), il met en valeur crustacés et desserts chocolatés. 9€

• Cavistes

Tél. (0)2 41 53 74 44



JOSEPH DROUHIN

Coffret Clos des Mouches

Deux bouteilles, un blanc et un rouge, dans le nouveau millésime 2007 et un livret destiné à faire découvrir la magie du lieu et du vin, qui raconte l'histoire de ce cru à partir de 1918 dont les petits secrets de famille liés à ce vin. 125€

• Maison

Joseph Drouhin

Tél. (0)3 80 24 68 88

<http://www.drouhin.com>



« Petit Grain » Saint Jean de Minervois

La robe dorée brille de reflets verts. Le nez particulièrement puissant, exhale des parfums d'agrumes et plus particulièrement de bigarade (orange amère). La bouche est ronde et vive à la fois, on y retrouve ces mêmes arômes caractérisés par la finesse des vins doux de cette appellation. Très fruité, très frais, il est parfait pour accompagner vos mets de fêtes, notamment le foie gras, ou bien pour offrir à vos proches dans un coffret individuel offert avec chaque bouteille.

• Cavistes

Tél. (0)4 67 38 03 24 - <http://www.muscatedenoel.com>

vins



DOMAINE DU TARIQUET

Les dernières grives

Un vin élégant, fin, rond, et puissant, ouvert avec un bel équilibre entre l'acidité, le fruité et les arômes du cépage évoluant vers de jolies notes vanillées. Excellent à déguster seul à l'apéritif. Il accompagnera également très bien vos foies gras, salade de fruits et tarte Tatin...

15 €

• Cavistes

Tél.

(0)5 62 09 87 82

LA CAMBUSE

Panettones Albertengo

Ce produit artisanal raffiné est encore fabriqué comme autrefois, avec des ingrédients hautement sélectionnés, de qualité supérieure et glacé à la véritable noisette piémontaise I.G.P. Traditionnel, à l'abricot, au chocolat, au moscato, il se décline également cette année au chocolat et à l'orange, dans une version sans glaçage, avec des écorces d'orange et de citron à l'intérieur. Panettone traditionnel 1 kg 15,52€. Panettone au chocolat 1 kg 16,27€

• <http://www.casadalmasso.com>



AGRIMONTANA

Marrons glacés

Agrimontana offre la qualité du véritable «marron de Turin» provenant des meilleurs «crus» de châtaigniers des zones montagneuses des vallées Susa et Pesio.

Distributeur exclusif Agriland SAM.

Boîte cadeau marrons glacés enveloppés cuivre 18,50€

• Points de vente Gourmet Lafayette Nice - Hédiard Cap 3000 - Fauchon Monaco

DOMORI

Chocolats single origins

Domori a décidé de construire sa spécialité en faisant sortir le chocolat de l'ordinaire pour le faire devenir extraordinaire, en faisant arriver la matière première, le cacao, là où l'industrie du chocolat n'était jamais arrivée. Domori est en effet la première entreprise au monde à traiter exclusivement le cacao le plus prisé et plus rare, à savoir le cacao aromatique.

Coffret cadeau cube

«Domori Single Origins»

6 tablettes d'origines différentes de 50 g

24,75€

• Points de vente Gourmet Lafayette Nice - Hédiard Cap 3000 - Fauchon Monaco



MONBANA CHOCOLATIER

Coffret Variety

Coffret en bois contenant les 8 saveurs originales de ses célèbres carrés de chocolat : blanc citron, lait cactus, lait céréales, lait caramel, noir nougat, noir 70 %, noir amaretti ou encore noir mandarine pétillant ! 22.50€

• Points de vente et vente en ligne <http://www.monbana.com>

PASCAL LAC

Bûches pâtisseries et glacées et entremets

Perle, Emotion, Manjari, les nouvelles créations de Pascal Lac viennent s'ajouter au Craquelin, à l'Intense, au Marron, à l'Alcazar et compléter la gamme des bûches pâtisseries et des entremets présentés en cette fin d'année 2009. Ainsi, pas moins de 7 choix de bûches et 6 d'entremets seront présentés aux gourmants et gourmets.

Manjari. Biscuit madeleine et crémeux framboise en superposition, mousse chocolat noir. 4/6 parts 28€

• Boutique Nice Barla 18, rue Barla à Nice (0)4 93 55 37 74

• Boutique Nice Gioffredo 49, rue Gioffredo à Nice (0)4 93 82 57 78

