

2 0 1 1 - 2 0 1 2

*le*  
*pense-fêtes*  
**gourmand**

**NOËL  
EN  
PROVENCE**



*Langouste de Méditerranée en aigre-doux miel, citron vert et fleur d'oranger  
par Alain Passard  
pour les Vins de Provence*



**Alain Passard**  
chef trois étoiles  
du restaurant  
L'Arpège à Paris

# Noël en Provence,

*c'est la fête des cinq sens ! J'aime me laisser envahir et fondre dans les couleurs et les saveurs chaudes de l'hiver. Les parfums du vin aux trois couleurs m'inspirent... J'ai envie de les faire murmurer dans la carafe et de les décanter quand le moment est venu.*

Alain Passard

## Les Côtes de Provence

Les Côtes de Provence représentent 74% du volume total Vins de Provence toutes couleurs confondues, c'est l'appellation provençale la plus étendue géographiquement, car elle englobe 84 communes dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône (Villars-sur-Var est cependant située dans les Alpes-Maritimes).

### Chiffres clés

Superficie : 20 500 hectares

Production : 949 000 hectolitres

(127 millions équivalent bouteilles)

Dont 89 % de rosé, 8% de rouge et 3% de blanc

### La filière viticole

380 caves particulières

38 caves coopératives

72 sociétés de négoce

Rendement maximal autorisé : 55 hl/ha

Rendement moyen : 47 hl/ha

## Les fêtes calendales

Les festivités qui tournent autour de Noël sont, sans conteste, les plus notoires et les plus suivies. Elles débutent le 4 décembre, jour de la Sainte Barbe, patronne des canonniers, mineurs, pompiers et carriers, et s'achèvent le 2 février, à l'occasion de la Chandeleur. Dans toute la région, villes et villages se parent de leurs plus beaux atours, pour célébrer cette époque à travers, marchés, pastorales, crèches. Tout commence le 4 décembre, avec le blé de la Sainte Barbe, une coutume qui marque le lancement des fêtes calendales en Provence. Cette tradition, qui remonte à l'époque romaine, implique de ramasser de la mousse fraîche, que l'on dispose dans plusieurs coupelles –aujourd'hui remplacée très souvent par du coton humidifié–, et sur laquelle on sème quelques grains de blé ou des lentilles, arrosés de quelques gouttes d'eau. Jusqu'à Noël, les graines vont germer et former de jolis épis verts qui vont symboliser les futures et fertiles moissons. Trois coupelles seront placées sur la table le soir de Noël, pour représenter la Trinité (père, fils et saint-esprit), les autres prendront place dans la crèche pour l'agrémenter.

L'étable de Bethléem, en miniature, est façonnée en famille. Chacun apporte les éléments du décor, ramassés lors de promenades automnales : thym, romarin, mousse, écorces, pierres... Les santons, petites figurines en argile achetées sur les marchés spécialisés, donnent vie à la crèche et sont placés de façon précise, la Vierge devant l'âne, Saint-Joseph devant le bœuf, les trois rois Mages accompagnés d'un chameau, le berger et la bergère avec l'agneau, suivi du meunier, tout de blanc vêtu, derrière lequel se cache l'aubergiste, le maire escorté du tambourinaire et du ravi, l'idiot du village coiffé de son bonnet de nuit, qui lève les bras au ciel, le tout agrémenté des santons du folklore populaire et de la vie quotidienne en Provence, la lavandière, le vannier, la vieille femme au fagot, la fileuse, le pêcheur, le chasseur, le gitan... Reste le petit Jésus, qui sera placé le soir de Noël à minuit sur son lit de paille, entre l'âne agenouillé et le bœuf.

La crèche provençale a donné la vie aux pastorales, représentations vivantes, divertissantes et théâtrales de la Nativité, mises en scène dans de nombreux villages. Aux Baux-de-Provence, la messe de minuit est célébrée dans la belle église Saint-Vincent, selon un rite immuable depuis plus de quatre siècles. La veillée commence vers 23h30. Des airs de troubadours sont interprétés au galoubet et au tambourin et des Noëls sont chantés en provençal. Au cours de la messe de minuit, les habitants du village animent la crèche vivante. Bergers, arlésiennes, mireilles et bausseignes, en costumes traditionnels, chantent durant la cérémonie de l'offrande des bergers, qu'on appelle «pastrage», un rituel développé dans le monde pastoral et remontant au XVI<sup>e</sup> siècle. L'ange a réveillé les bergers pour leur annoncer la naissance et le bayle, le maître berger, escorté des bergers et des bergères et accompagné des tambourinaires, offre l'agneau, dernier-né de son troupeau, à l'enfant Jésus. Cette offrande est couchée sur la paille, dans une petite charrette parée de rubans de soie, tout illuminée de chandelles multicolores, traînée par un bélier. Guidés par l'étoile de la Nativité, la belle comète aux seize rais d'argent, symbole de Noël et emblème de la cité, qui rayonne sur l'éperon rocheux depuis plus de deux millénaires, rois mages et habitants des Baux se joignent à l'Adoration des bergers. Cette veillée est précédée du cacho-fio, cérémonie du flambage de bûche, et du gros souper, où les convives s'installent autour d'une table dressée sur 3 nappes blanches, pour rappeler la Trinité, 3 bougies et les 3 coupelles de blé de la Sainte Barbe. Composé de 7 plats maigres, en souvenir des 7 douleurs de la Vierge Marie, miche de pain calendal, aïgo boullido, céleri à l'anchois, tarte aux blettes, tian de cardes, gratin de morue, fromage de chèvre, par exemple, ce repas frugal se termine par les treize desserts – treize pour rappeler le Christ et les douze apôtres–, dégustés au retour de la messe de minuit.

Le 6 janvier, l'Épiphanie célèbre l'arrivée des rois Mages à l'étable. En Provence, elle est symbolisée par le gâteau des rois, une brioche, ornée de fruits confits et de sucre, qui renferme un santon et une fève. Le 2 février, la Chandeleur, avec les crêpes et les navettes, annonce la fin des fêtes de Noël et le démontage des crèches aménagées il y a près de deux mois.

Extrait de «Fêtes et traditions provençales»

Photos de Vincent Formica

Texte de Gérard Bernar

Petit Futé - Beaux livres Déclic

14,90€

# Entrée

## Menu de Noël provençal

### Le marché

pour 6 personnes

2 langoustes de 500 g pièce,  
3 navets de taille moyenne  
(4/5 cm de diamètre),  
3 têtes de brocolis bien fermes,  
moulin de poivre noir,  
2 citrons verts,  
70 g de miel d'acacia,  
150 ml d'huile d'olive,  
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger,  
1 brin de romarin.  
Temps préparation : 20 minutes  
Temps cuisson : 8 minutes

## Langouste de Méditerranée en aigre-doux miel, citron vert et fleur d'oranger

par Alain Passard

Photo Philippe Vaurès

### La recette

Plonger dans une eau bouillante les langoustes pendant 8 à 10 minutes puis laisser refroidir à température ambiante. Tailler les navets en fins pétales dans la largeur à l'aide d'une mandoline. Plonger ceux-ci dans une eau bouillante salée durant 15 secondes puis les refroidir aussitôt dans une eau glacée. Ensuite, les déposer sur un linge et les réserver.

Dans un bol, verser le miel, 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger et le jus de citron vert ; puis à l'aide d'un mixeur à main, incorporer délicatement l'huile d'olive (comme pour une mayonnaise).

Vous obtenez un volume très dense et parfaitement lié.

Découper les queues de langoustes en médaillons de 2 cm d'épaisseur puis les dresser au centre d'une assiette. Ajouter la chair des têtes que vous aurez soigneusement décortiquée.

Arroser les langoustes de la sauce aigre-douce à raison de 2 cuillères à soupe par personne, puis recouvrir chaque médaillon de fins pétales de navets blanchis. Ajouter de fines tranches de brocolis crus taillées à la mandoline. Parsemer de quelques brins de romarin finement ciselés et d'un tour de moulin de poivre noir.

### Les vins rosés Côtes de Provence

Comme un mets présenté avec soin et harmonie éveille les papilles, un vin rosé Côtes de Provence suggère un plaisir immédiat par sa couleur pâle appétissante. Le charme d'un vin rosé de Provence repose sur ses notes aromatiques très fruitées et florales, et son équilibre subtil qui oscille entre rondeur et fraîcheur. Ces vins rosés bien que secs suggèrent une impression de tendresse et de douceur. Quelques vigneron s'exercent à passer en bois leurs vins rosés pour compléter leur palette d'arômes par des senteurs toastées et épicées. Cet élevage leur donne de l'ampleur, du corps et de la persistance. À déguster entre 8 et 12° C

# Plat



## Menu de Noël provençal

### Le marché

pour 4 personnes

4 beaux magrets de canard sur os  
(appelé aussi coffre,  
demandez à votre volailler),

20 feuilles de figuiers,

1 céleri rave de taille moyenne,

1 petit chou rouge,

30 ml d'huile de colza,

10 ml de sauce soja,

60 g de beurre demi-sel,

1 brin de romarin

Temps préparation : 15 minutes

Temps cuisson : 25 minutes

Attente : 15 minutes

## Canard rôti aux feuilles de figuier

par Alain Passard

### La recette

Dans une poêle chaude, faire colorer les magrets de canard sans les cuire. Dans une cocotte en fonte, déposer un lit de feuilles de figuier, ajouter les magrets de canard à plat puis recouvrir avec le restant des feuilles. Arroser avec l'huile de colza et fermer la cocotte. Préchauffer le four à 200° puis enfourner pendant 20 minutes (adapter le temps de cuisson à votre goût).

Pendant ce temps, éplucher les céleris, les tailler en quartier puis les cuire avec le beurre et 1/2 verre d'eau à feu doux jusqu'à évaporation complète de l'eau de cuisson. Laisser confire et dorer les quartiers de céleri. Tailler de fins quartiers de chou rouge et procéder de la même façon.

Après sortie du four, laisser reposer les magrets dans la cocotte pendant 15 minutes puis les tailler en tronçons. Les servir ceinturés de chou et de céleri confit. Récupérer le jus de cuisson des magrets puis arroser le tout. Terminer l'assaisonnement par une fleur de sel, un trait de sauce soja et un tour de moulin de poivre.

### Les vins rouges Côtes de Provence

À l'ombre des vins rosés, les vins rouges Côtes de Provence sont trop souvent oubliés. Cette négligence est fort dommage car les terroirs de Provence révèlent des vins rouges capables de vieillir.

Ces vins associent caractère et élégance. Ils ont le tempérament des vins méridionaux chaleureux, corsés mais sont teintés d'une certaine tendresse qui rappelle volume, rondeur. Les grands millésimes, dont la maturité des tannins s'accorde avec celles de l'alcool et de l'acidité, offrent des vins rouges équilibrés riches en complexité aromatique. Ces vins persistent longtemps en bouche et laissent une impression de soyeux et de sucrosité.

À déguster entre 16 et 18° C

# Dessert

## Menu de Noël provençal

### Le marché

pour 4 personnes

2 beaux coings,

1/2 citron,

30 g d'amande hachée,

30 g de pistaches concassées,

30 g de raisins secs de Corinthe,

30 g de figue sèche,

30 g d'écorce d'orange confite

Pour la meringue :

4 blancs d'œuf,

50 g de sucre

Pour chemiser les moules :

50 g de beurre demi-sel,

4 cuillères à soupe de sucre

Temps préparation : 20 minutes

Temps cuisson : 8 minutes

## Soufflé aux coings et aux fruits du mendiant

par Alain Passard

Photo Philippe Vaurès

### La recette

Cuire les coings taillés en quartier et préalablement épluchés dans une eau frémissante légèrement citronnée pendant 15 minutes.

Mixer la pulpe afin d'obtenir une purée lisse puis laissez refroidir.

Hacher grossièrement tous les fruits secs puis les incorporer à la purée de coings.

Dans un saladier, fouetter les blancs d'œufs en incorporant petit à petit le sucre semoule afin d'obtenir des blancs en neige bien fermes et lisses.

Incorporer alors délicatement cette meringue à la purée de coings puis garnir 4 moules à soufflés que vous aurez chemisé avec le beurre et le sucre. Enfourner dans un four thermostat 7/8 (230° C) pendant 8 minutes.

À la sortie du four, saupoudrer d'un sucre glace puis servir aussitôt.

Vous pouvez accompagner ce soufflé d'une glace vanille arrosée d'une liqueur à la châtaigne.

### Les vins blancs Côtes de Provence

Même si la production de vins blanc sec en Provence est "confidentielle", ces vins élaborés très souvent avec les cépages vermentino-rolle, sémillon, clairette offrent une palette aromatique intense de notes florales et fruitées. Ces vins sont construits sur la délicatesse, la rondeur et une pointe de fraîcheur. Certains vins blancs de Provence peuvent aussi être élevés ou vinifiés en bois.

Cette élaboration leur donne une large palette aromatique qui mêle des notes fruitées et florales à quelques touches de senteurs d'épices douces et de torréfaction. Leur corps est étoffé par ce passage en bois et permet à ces vins de vieillir quelques années.

À déguster entre 6 et 8° C

# Champagne



## **Billecart-Salmon**

*Coffret noir mat avec 4 verres à dégustation Master's Glass et une bouteille d'extra brut 160 €*



## **Philippe Gonet**

*Coffret Belemnita extra brut 100 % chardonnay 93€*



## **Dosnon & Lepage**

*Récolte blanche blanc de blancs  
100 % chardonnay 32€*



## **Paul Goerg**

*Cuvée Lady 2000  
85 % chardonnay, 15 % pinot noir  
71€*

Photos X

# Champagne



## Pol Roger

*Coffret by Nathalie Garçon  
brut Vintage 2000 avec un étoile  
60 % pinot noir, 40 % chardonnay  
250 €*



## Lenoble

*Coffret Prestige cuvée Gentilhomme grand cru  
blanc de blancs 2002 100 % chardonnay, 45 €*



## Palmes d'Or

*Coffret cadeau brut Vintage 1999  
50 % chardonnay, 50 % pinot noir 103€*



## Malard

*Coffret Grand cru blanc de noirs et 2 flûtes  
100 % pinot noir 40 €*

Photos X

# Champagne



## Nicolas Feuillatte

Brut rosé en étui cadeau

10 % chardonnay, 60 % pinot noir, 40 % pinot meunier  
31,50€



## Lanson

Coffret Saint Tropez Rose Label avec 2 flûtes roses  
46 €



## G.H. Mumm

Brut Sélection 42 % chardonnay, 58 % pinot noir  
42€



## Pannier

Égérie rosé de saignée  
80 % pinot noir, 20 % chardonnay  
72 €

Photos X

# Vins



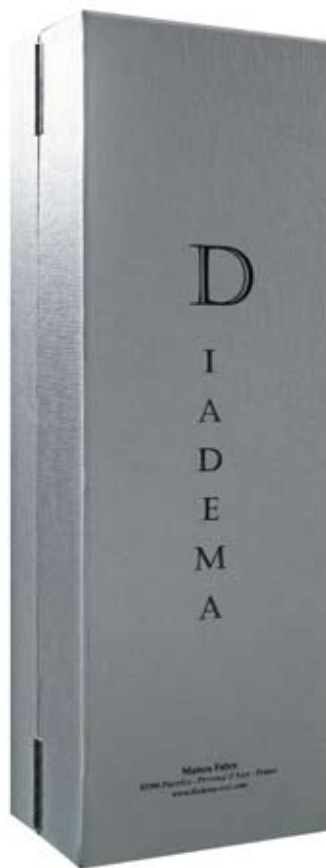
## Domaine Zinck

Gewurztraminer  
grand cru  
Goldert 2009  
15 € la bouteille  
de 75 cl  
Éguisheim  
(0)3 89 41 19 11



## Cazes

Muscat de Noël  
muscat de Rivesaltes  
2011  
8 € la bouteille  
de 37,5 cl  
et 11 € la bouteille  
de 75 cl



## Maison Fabre

Cuvée Diadema rosé exclusive AOC Côtes de Provence  
griffe sertie de véritables cristaux de Swarovski  
Le magnum en coffret 95 €  
Pierrefeu-du-Var (0)4 94 13 80 78



## Vignerons de caractère

AOC Vacqueyras rouge Éternité 2009 magnum



## Joseph Drouhin

Coffret en chêne créé par le designer Barnaba Fornasetti  
2 bouteilles Beaune premier cru Clos des Mouches 680 €

# Foie gras



## Jean Larnaudie

Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest mi-cuit au torchon cuisiné au champagne rosé finement assaisonné aux baies roses 220g 19,95€



## Valette

Le pain perdu au foie gras de canard entier et sa compotée de framboises le lot de 3 bocaux de 40g 14 € 50



## Lafitte

Foie gras de canard entier des Landes millésimé 2011 25 € le bocal de 180g - 4 à 5 parts Montaut (0)5 58 76 40 40

# fruits de mer



## Les parcs Saint Kerber

Huitres Tsarskaya  
Bourriche de 24 pièces n°2 25,50 €  
Coquilles Saint-Jacques de la Rance 4-5 pièces par Kg conditionnés par 3 Kg 5,40€ le Kg conditionnés par 6 Kg 5,30 le Kg conditionnés par 12 Kg 5,20 le Kg  
Couteaux gros 9-10 pièces par Kg conditionnés par 3 Kg 10,60€ le Kg conditionnés par 5 Kg 10,50 le Kg



# Coffrets

## Commanderie de Peyrassol

Coffret Château Peyrassol rouge 2007, bouteille de 75 cl, saucisson à l'huile d'olive et truffe, fromage à l'huile d'olive et truffe, polenta à la truffe, riz à la truffe

69€

Flassans-sur-Issole (0)4 94 69 71 02



Photos X



Photo Thomas Dhellemmes

## Les collections Alain Ducasse

Coffret L'Épicurien avec champagne sélection Alain Ducasse bouteille de 75 cl, foie gras de canard entier le bocal de 180g, huile de truffe noire flacon de 60 ml, huile de truffe blanche, flacon de 60 ml, 110€

# Douceurs



## Monbana

Boîte tulipe de Noël, assortiment de pépites au spéculoos et carré de chocolat fonçant lait spéculoos. 11,90 €



## Fauchon

Écrin de chocolats bi-choc  
25 chocolats 31 €  
Le Métropole  
shopping center Monaco



Photos Franck Barbier

## Matyasy

Étoiles et sapins en chocolat argenté  
boules de couleur rouge 28 €  
La Crau - Hyères - Toulon



Photos X

## Pâtisserie Cappa-Serain

Bûche cerise  
Nice