

N° 216 JANVIER - FÉVRIER 2024

Cuisine et Vins

DE FRANCE

75
RECETTES

LA POMME DE TERRE

EN DIX VERSIONS
GOURMANDES

ENVIE DE CRÊPES

*La Chandeleur
tous les jours!*

LE PAYS DE GEX

PLEINE NATURE
ENTRE LE JURA
ET LA SUISSE

VIN DE SAVOIE

*Une appellation
à (re)découvrir*

UN HIVER COCOONING

Le plein de recettes réconfortantes

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 216 - F. 4,20 € - RD



DOMAINE TARIQUET

Nouvel habillage,
nouvel assemblage
et toujours un grand

Classic



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

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

INDEX DES RECETTES

JANVIER – FÉVRIER 2024

ENTRÉES

- Carpaccio de chou-rave et pomme granny p. 105
- Ceviche d'huîtres aux agrumes et gingembre p. 75
- Coleslaw blanc aux légumes racines p. 105
- Crème de cresson et pommes de terre, pommes paille p. 55
- Crêpes aux pommes de terre et maïs p. 94
- Curry de salsifis au lait de coco p. 105
- Foie de canard à la vanille et déclinaison de pommes p. 85
- Huîtres au crumble de curry p. 75
- Pâté aux patates bourbonnais p. 32
- Röstis de navets et salade de mâche p. 78
- Salade d'épinards aux moules p. 20
- Salade de betterave aux œufs durs et à l'anchois p. 105
- Soufflés aux carottes et cantal p. 90
- Soupe à la norvégienne p. 59
- Soupe de topinambours et pancetta p. 105
- Soupe paysanne au jambon de Bayonne p. 57
- Tatin de betteraves p. 79
- Velouté de lentilles corail et carotte à la cardamome, crevettes croustillantes p. 54
- Velouté de poires et châtaignes p. 25

PLATS

- Boulettes de bœuf à la tomate p. 80
- Bowl saumon d'hiver p. 91
- Burger aux grillons p. 97
- Burger d'huîtres au chabichou du Poitou p. 75
- Canard à l'orange à la vietnamienne p. 62
- Chaudrée de palourdes aux pommes de terre p. 33
- Courge spaghetti en salade tiède p. 105
- Curry de pommes de terre à l'indienne p. 32
- Gâteau de pommes de terre Anna p. 33
- Gratin de blettes p. 105
- Épinards aux foies de volaille p. 21
- Gnocchis de panais p. 105
- Gnocchis épinards et cresson p. 21
- Minestrone de légumes anciens p. 105
- Pizza aux pommes de terre, scamorza, romarin p. 32
- Poulet aux oignons en cocotte lutée p. 102
- Praïres farcies p. 22
- Quesadillas de maïs p. 94
- Quiche aux légumes et au bleu de Bresse p. 105
- Ris de veau croustillant et artichaut de La Mainaz p. 88
- Salade de coques et pommes de terre p. 22
- Saint-Pierre et artichaut, coulis de coriandre p. 67
- Saumon au curry rouge p. 61
- Soupe de nouilles au poulet grillé et petits légumes p. 56
- Soupe gratinée à l'oignon & au beauport p. 53
- Spaghettis au vin rouge p. 92
- Spaghettis aux prairies et pesto de roquette p. 23
- Tartiflette à la cancoillotte p. 91
- Tortilla mexicaine p. 95
- Velouté de poireau au camembert et à l'andouille croustillante p. 58

DESSERTS

- Ananas et mangue rôtis p. 63
- Crêpes à l'épeautre et au lait d'avoine p. 95
- Crêpes au cacao et à la farine de châtaigne p. 85
- Crêpes feuilletées berbères p. 94
- Crêpes marocaines mille trous p. 95
- Crumble aux poires et fenouil p. 24
- Crumpets p. 95
- Financiers au sarrasin p. 81
- Galettes orientales p. 95
- Moelleux aux pignons de pin et miel p. 92
- Pain d'épice à la clémentine p. 93
- Pâte à crêpes sucrées p. 94
- Poires au vin chaud épicé p. 25
- Tarte aux noix de pécan & caramél p. 93
- Tartelette aux marrons et clémentines p. 77

DIVERS & COCKTAILS

- Cidre chaud ou Mulled cider p. 99
- Frites de courge p. 105
- Frites ou pommes pont-neuf p. 33
- Mignonnettes p. 33
- Mini-crêpes au sarrasin p. 94
- Pesto au pissenlit et chou kale p. 105
- Pain à la pomme de terre p. 32
- Pommes de terre en croûte de sel p. 33
- Pommes de terre Hasselback p. 33

L'ÉDITO



Et hop, un 4 qui remplace un 3 et nous voilà poussant la porte d'une nouvelle année.

Les saisons qui défilent, la vie qui avance, les bonnes résolutions (qu'on ne tiendra pas toutes)... C'est l'heure du bilan. On recommence avec l'envie de conserver les bonnes habitudes, changer les mauvaises.

En matière de cuisine, on se souvient des assiettes qui nous ont marquées, des chefs qui nous ont émus. On note que la jeune garde allège les plats, trouve l'inspiration partout et mélange les genres avec brio. Pour autant, nos chefs stars n'ont jamais été si créatifs. Lorsque les plus jeunes aspirent à posséder leur propre affaire, retourner plus près de la nature, les chefs parcourent la planète pour ouvrir, dans les grandes villes, un nouveau restaurant qui portera leur signature. À côté de cette cuisine « moderne », les bistrotiers ne désemploient pas et les concours de cuisine qui célèbrent l'authenticité fleurissent. À la fin de l'année, les cuisiniers se sont affrontés sans se prendre au sérieux autour d'œufs meurette, lièvres à la royale, pâtés en croûte et œufs mayonnaise (pour lequel, j'ai eu la chance de faire partie du jury, présidé par Guy Savoy).

À quand un concours d'une nouvelle technique de cuisine, d'une création qui traversera les temps ? Si on se régale de recettes signatures salées ou sucrées, marqueurs d'une époque et d'une tendance, à quand remonte l'invention de la pâte à choux, de la mayonnaise, de la crème anglaise, de la bouillabaisse... ? Dans le formidable ouvrage de Yves Camdeborde (*voir notre sélection*, p. 12)

Le grand Livre des livres de cuisine, le cuisinier présente 50 recettes, du XVII^e siècle à nos jours, qui ont inspiré et ordonné sa pensée. Il faut se retourner, regarder le passé, pour mieux se pencher vers notre futur, bâtir sa façon de cuisinier sur les fondamentaux qui nous viennent parfois de loin pour construire sa propre nouveauté et s'apercevoir que la cuisine n'est qu'un éternel recommencement comme les saisons qui s'égrènent tout au long de l'année.

Et se rendre compte que, cuisiner demeure une bien belle façon de dire « je t'aime ».

SOPHIE MENUT YOYANOVITCH
@sophiemenuyovanovitch

SOMMAIRE

JANVIER - FÉVRIER 2024 N° 216



Photo couverture:
Emanuela Cino.
Recettes et stylisme
Valéry Drouet.

3 ÉDITO ET INDEX
DES RECETTES

NEWS GOURMANDES

6 SHOPPING

12 LECTURES À DÉVORER

14 RESTOS **On dirait le sud**

16 ON AIME

18 DANS MON PANIER

Les épinards, les praires et les poires

26 TÊTE D'AFFICHE

Patate fever

34 DANS MON VERRE

Que boire avec avec une volaille rôtie ?

36 DANS LES VIGNES

Les Savoyards sont là !

42 TROUVAILLES

Deux vins nature éclatants

44 DÉGUSTATION

Pépites de caves

47 VIS MA VIE

Stéphane Trapier

48 DANS MON BAR

Liqueurs et crèmes, un trésor bien français

50 À CHACUN SA BOUTEILLE

Bien accompagner... Un ris de veau, sauce au crabe vert

52 INSPIRATIONS

Le plein de soupes



6



18



26

LES 3 RECETTES PRÉFÉRÉES
DE LA RÉDACTION

Velouté de poires et châtaignes, p. 25
Soupe gratinée à l'oignon & au beaufort, p. 51
Financiers au sarrasin, p. 79



36



52



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

Abonné au magazine papier ?

L'édition digitale est incluse dans votre abonnement.

RETROUVEZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT
P. 35, P. 101 ET P. 108

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

Disponible sur PC ou Mac
magazines.fr



68



72



76



82



104

60 BEAUX MARIAGES
Un menu clin d'œil à l'Asie

64 EN COULISSES
Christophe Cussac, au Métropole Monte-Carlo

68 RENCONTRE
Alpina Savoie, gardien de la tradition pastière

72 SUR LA ROUTE
Les huîtres, perles marines

76 C'EST DU GÂTEAU
La tartelette aux marrons et clémentines, de Nicolas Paciello

78 4 RECETTES
SIMPLISSIMES... AVEC
3 ingr  max

82 ESCAPADE
Le pays de Gex, voyage en terre méconnue

90 1 SEMAINE
EN CUISINE

94 ENVIE DE
Crêpes et galettes du monde

96 EN FORME
Les insectes   toutes les sauces

98 BANC D'ESSAI
Le cidre brut

100 QU' SACO
Le sorgho, les promesses
d'un super grain

102 TRUCS &
ASTUCES

104 1 PRODUIT,
10 RECETTES
Les légumes oubliés

108 OURS

110 CARNET D'ADRESSES

CARNET FUT 

Ce numéro comporte un encart abonnement MTT jeté sur la diffusion abonnés et un encart Edigroup jeté sur la diffusion Suisse, vente au numéro uniquement.

SHOPPING



Frangipane et fève tonka,
Michael Bartocetti au Four Seasons Hôtel George V,
75 € pour 6/8 personnes.

« Amaryllis » à la
frangipane, vanille,
framboise, **Maison
Mulot**, 30 € pour
4 personnes.



Frangipane, **Sain Boulangerie**,
35 € pour 6 personnes



Brioche bordelaise aux fruits confits,
Lenôtre, 34 € pour 4 personnes.

JANVIER AU DIAPASON

POUR CÉLÉBRER L'ÉPIPHANIE, RENDEZ-VOUS ENTRE
TRADITION ET PURE GOURMANDISE.



« Envol » au beurre Charentes Poitou,
Nina Métayer, 39 € pour 6/8 personnes.



Noisette et gianduja,
Laurent Duchêne, 36 €
pour 5 personnes.

FABRICANT & AFFINEUR

Nous avons la main sur les saveurs



Plus de
200 médailles
au Concours Général
Agricole de Paris
depuis 1976.



Meilleur fromage au
monde 2022 pour les
Comtés JuraFlore Fort
des Rousses 18 mois.

Fabricants et Affineurs depuis 1907, les fromagers JuraFlore s'investissent chaque jour avec passion et fierté pour produire des fromages d'exception : une exigence d'excellence distinguée au dernier Concours Général Agricole de Paris 2023 par l'attribution d'une nouvelle médaille d'or pour la 11^e année consécutive pour les Comtés JuraFlore Fort des Rousses et d'une médaille d'or pour les Morbiers JuraFlore, les AOP emblématiques du massif jurassien ■

JuraFlore
Fort des Rousses

LE TEMPS EST QUALITÉ

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



Chemise de table Pimpernel en coton, **Klippan Yllefabrik**, 27,50 €.

Thé de la chance (thé vert, ginseng, citron), **Lagrange**, 9,40 € les 40 g.



Concentré de gingembre N°1 The Original x Diane Von Fürstenberg, **Gimber**, 31,95 € les 75 cl. En édition limitée.

Spiritueux sans alcool Le Rouge Argent, **Oscò à La Maison du Whisky**, 24,90 € les 70 cl.



Boisson pétillante sans alcool Abricot & Zaatar, **Douze**, 3,50 € la canette de 25 cl.

LA FÊTE NOLO

POUR LES ADEPTES DU « NO ALCOHOL OU LOW ALCOHOL », DU DRY JANUARY ET DE TOUT CE QUI NOUS FAIT DU BIEN.



Pichet en verre teinté cannelé Kusuntha, **Bitz**, 34,95 € les 1,2 l. Existe en cinq coloris.

Capsules de café, **Nespresso pour Joyeux**, 4,90 € l'étui de 10 capsules.



Bouillon de volaille gourmand prêt à l'emploi, **Ariaké**, 3,20 € le litre.



BLONDE D'AQUITAINE

L'EXCELLENCE DE LA VIANDE BOVINE EUROPÉENNE

TOURNEDOS ROSSINI

Le Tournedos Rossini est un plat idéal pour mettre en valeur la subtilité et la délicatesse de la Blonde d'Aquitaine, viande d'excellente qualité, naturellement tendre et peu grasse. Dans cette recette, la Blonde d'Aquitaine se marie avec le foie gras dans un festin de saveurs relevé par la truffe et l'accompagnement d'un vin adéquat.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Difficulté : facile

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Nombre de personnes : 4

INGRÉDIENTS

4 tournedos Blonde d'Aquitaine d'environ 160 gr chacun - 4 tranches de foie gras - 8 cl de Madère
40 g de truffe noire - 100 gr de fond de veau - 60 gr de beurre - sel et poivre - garniture à volonté

1. Faites fondre 50 gr de beurre dans une poêle et faites saisir délicatement, des deux côtés, les tournedos Blonde d'Aquitaine ;

2. Assaisonnez le tout avec du sel et du poivre et faites cuire au four à 180°C pendant 6 minutes environ, en fonction de la cuisson désirée. Déglacer la poêle avec un peu de sauce Madère, ajouter le fond de veau, laisser réduire puis ajouter les truffes râpées. Rajouter 10 gr de beurre et bien mélanger le tout afin d'obtenir une sauce onctueuse ;

3. Faites cuire les tranches de foie gras des deux côtés dans une poêle jusqu'à ce qu'une croûte se forme ;

Vous pouvez ensuite procéder au dressage des assiettes en commençant par la sauce aux truffes, le tournedos de Blonde d'Aquitaine sur lequel on dépose la tranche de foie gras. Ajouter la garniture de votre choix pour donner une touche personnelle à la recette et choisissez un vin rouge de Bordeaux en accompagnement de ce met !

POUR CONSEILS SUR
UNE ALIMENTATION
SAINE ET ÉQUILIBRÉE,
CONSULTEZ :



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



www.blonde-aquitaine.com |  



Cofinancé par
l'Union européenne

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



PLAISIRS À OFFRIR

SOIRÉE IMPROVISÉE, SAINT-VALENTIN, ANNIVERSAIRE OU POT DE DÉPART...
APRÈS LES FÊTES, ON AIME PARFOIS METTRE LES BOUCHÉES DOUBLES.



Coffret nichoir à oiseaux, **Château Latour Martillac 2019**, 69 €.

Coffret cadeau de chocolats italiens assortis, **Venchi**, 35 € les 286 g.



Bière blonde non filtrée, **Duvel x Magritte à La Grande Épicerie de Paris**, 28 € les 75 cl. En édition limitée.



Billots en bois de charme ou noyer, **La Cornue**, à partir de 335 € (9,8 kg, 50 x 40 x 6 cm).



Cuillère à caviar en nacre, **Volzhenka**, 50 €.



Coffret Huiles de tournesol à l'arôme naturel de truffes blanche et noire, **La Tourangelle**, 23,49 €.

Pack Cochon de broches brodées à la main, **Maison Verot x Macon & Lesquoy**, 115 €. En édition limitée.



Robot pâtissier Kmix, **Kenwood**, 449,90 €.



Cocktail Le Old Fashioned (bourbon, angostura bitter), **Argotier**, 23 € les 50 cl.

Épices, **Terre Exotique**, à partir de 6,20 € le pot de 60 g.



Sucette, **Le Comptoir de Mathilde**, 2,50 € l'unité (60 g).



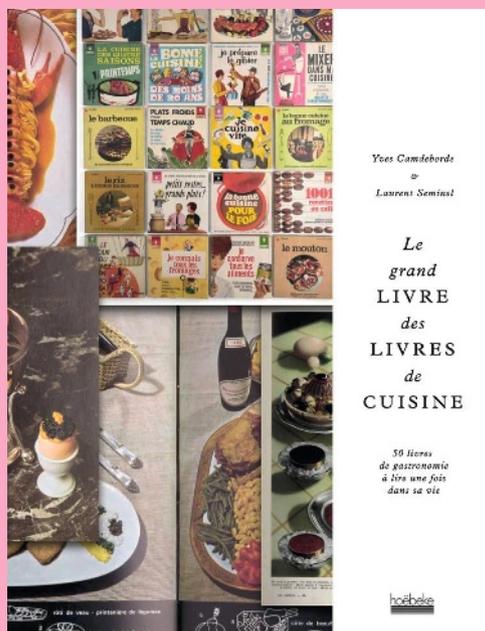
Huile grand cru noisette bio, **Vigean**, 41,10 € les 70 cl.



Raclette Élément (pierre + grill), **Lagrange**, 109,99 €.

Lectures À DÉVORER

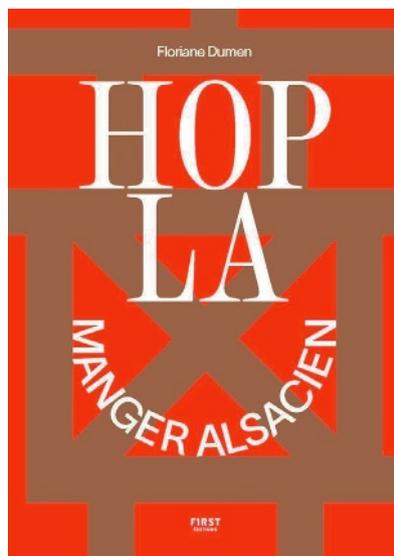
DES OUVRAGES QUI NOUS ENRICHISSENT, NOUS FONT VOYAGER, NOUS FONT SALIVER... PARFAITS POUR DÉBUTER L'ANNÉE. Par Sophie Menut Yovanovitch



LECTURES POUR PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE

Quelle bonne idée et quelle générosité a eu le chef Yves Camdeborde, chantre de la bistronomie, en partageant sa sélection sentimentale de cinquante ouvrages autour de la gastronomie du XVII^e siècle à nos jours. De Brillat-Savarin à Escoffier, de Henri-Paul Pellapat à Françoise Bernard, de Michel Guérard à Michel Bras... On y trouve des résumés, des morceaux choisis et le petit mot d'Yves, agrémenté de trente recettes iconiques qu'il réalise. Un ouvrage dense, à conserver à son chevet pour prendre le temps de tout absorber et comprendre que c'est sans doute la cuisine et les idées d'hier, qui font la cuisine d'aujourd'hui.

Le grand livre des livres de cuisine, d'Yves Camdeborde et Laurent Séminel (Gallimard, 45 €).



AUTHENTIQUE ALSACE

Quel plaisir de se plonger dans le folklore alsacien (assumé) de Floriane Dumen, styliste culinaire alsacienne, dont les grands-parents tenaient un restaurant à Mulhouse. Elle nous entraîne dans les traditions, la culture culinaire de sa région, nous raconte des histoires, nous emmène déjeuner dans une ferme-auberge, rencontrer des vigneron, des potiers. Un ouvrage truculent où il est question de winstub, baeckeoffe, flammekueche, spätzle, grumbeerekiechle... Cela ne vous dit rien? Promis, avec cet ouvrage, vous serez incollable.

Hopla, manger alsacien, de Floriane Dumen (First, 28,95 €).



CUISINER LA NATURE

1 000 pages, 200 produits, 200 préparations de base, 190 recettes... Amateurs ou apprentis cuisiniers, vous saurez tout sur la cuisine végétale. Des techniques de cuisson, de découpe, des focus produits : céréales, champignons, épices, condiments... Frédéric Jaunault, Meilleur ouvrier de France primeur, et quatre comparses décryptent l'univers du végétal, des QR-codes placés dans l'ouvrage vous permettent d'accéder à plus de 200 vidéos et vous donnent les clefs d'accès à l'alimentation de demain.

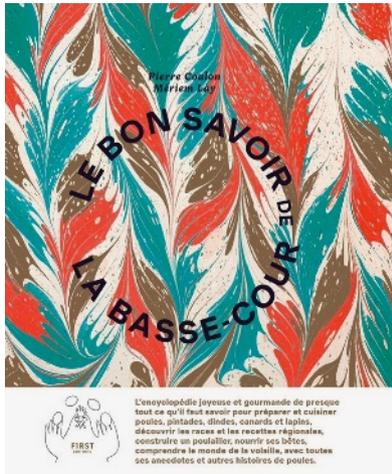
La cuisine végétale de référence, de Frédéric Jaunault, Luc Fontaine, Jérôme Leniaud, Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut (BPI, 49 €).



PLAISIR CACAOTÉ

Chaque année, les fans des deux pâtisseries attendant leur nouvel ouvrage. Après s'être rencontré sous les ors de l'hôtel de Crillon à Paris, Christophe Felder a convaincu le Normand Camille Lesecq d'ouvrir leur boutique commune, Les Pâtisseries, en 2012, à Mutzig, sur ses terres alsaciennes. Depuis, les best-sellers s'enchaînent. Celui-ci n'échappera pas à la règle. Souci de précision, gourmandise, inventivité, belles photos, 160 recettes qui rendent choco-addict.

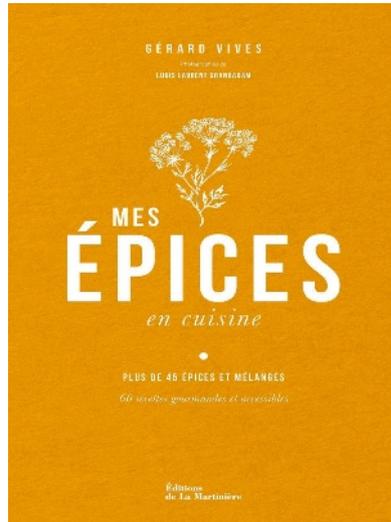
Ma petite chocolaterie, de Christophe Felder et Camille Lesecq (La Martinière, 35 €).



LES VOLAILLES EN POULE POSITION

Tout, tout, tout... vous saurez tout sur les volailles après avoir refermé cette encyclopédie et, peut-être, aurez-vous l'envie de vous lancer dans l'aventure d'un poulailler. Dans tous les cas, vous apprendrez l'histoire des volailles, comment construire son poulailler, élever ses volatiles et ses lapins, quoi faire des œufs et découvrir l'incroyable richesse de nos régions, chacune ayant ses propres variétés de volailles et les recettes qui vont avec. Pierre Coulon, ingénieur agronome et Mériem Ley, réalisatrice spécialisée dans l'alimentation, ont réuni leurs savoirs et nous invitent à (re)découvrir notre terroir à travers son emblème.

Le bon savoir de la basse-cour, de Pierre Coulon et Mériem Ley (First, 36 €).



MERVEILLEUSES ÉPICES

Elles embellissent nos recettes, les rendent piquantes, chaleureuses ou plus douces. On ne saurait se passer du parfum des épices. En devenant cuisinier, Gérard Vives a découvert leur pouvoir et leur qualité. Il est devenu expert en poivres et épices, qu'il source avec ferveur et que l'on peut se procurer au Comptoir des Poivres. Il revient en librairie pour nous partager son expertise à travers quarante-cinq épices et mélanges et soixante recettes qu'elles subliment. Genièvre, fenugrec, maniguette, curcuma, badiane... et toute la famille des poivres décryptés pour mieux s'en servir.

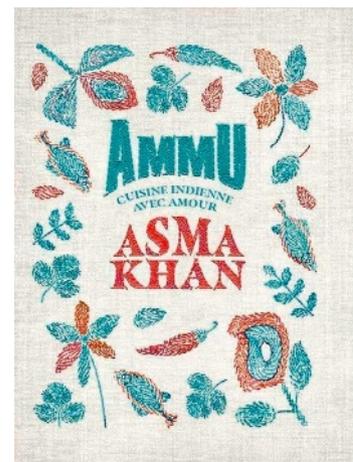
Mes Épices en cuisine, de Gérard Vives (La Martinière, 27 €).



VIANDARD!

Dans leur boucherie Bouche, à Bordeaux, Marjolaine Patureau et Kris Maccotta proposent des viandes d'éleveurs affinées et maturées par leur soin. Avec beaucoup de passion, ils ont concocté cette véritable encyclopédie autour de la viande. Vous saurez tout sur la maturation, les bons gestes à adopter pour cuire les différents types de viandes, comment les choisir et 80 recettes gourmandes, avec des propositions d'accord vins et musique.

Carnet de bouche(r) - Techniques & recettes pour mieux cuisiner la viande, de Marjolaine Patureau et Kris Maccotta (Marabout, 35 €).



D'AMOUR ET D'INDE

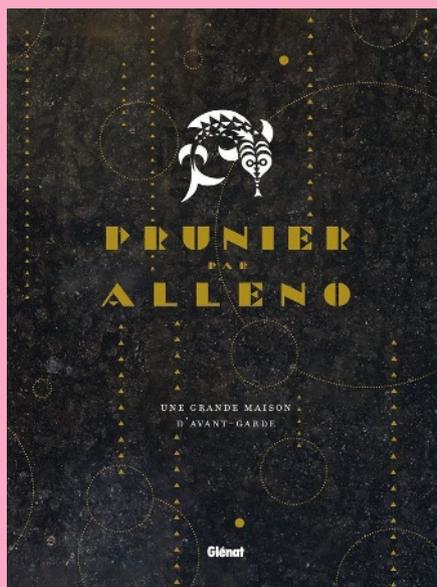
Un livre comme une déclaration d'amour qu'Asma fait à Ammu, sa maman. L'ancienne avocate, cheffe indienne du restaurant Darjeeling Express, à Londres, nous fait découvrir les recettes familiales de son enfance : chapati, biryani, koftas, pakora, korma... Un livre chaleureux, en plusieurs chapitres (Enfance, Nostalgie, C'est la fête), qu'ouvre la cheffe en nous narrant souvenirs, cheminements et partage.

Ammu - Cuisine indienne avec amour, d'Asma Khan (Webdia Books, 29,90 €).

LORSQUE CAVIAR RIME AVEC EXCELLENCE

La maison mythique, pionnière du caviar français, et le chef non moins emblématique se sont réunis pour proposer un livre élégant, qui célèbre l'art de vivre à la française, à l'image du décor Art déco du restaurant Prunier dont Yannick Alléno, concepteur de la cuisine moderne, a repensé la carte. Les recettes sont ponctuées de récits, des prémices par son créateur Alfred Prunier à la fin du XIX^e siècle à aujourd'hui. Une belle maison, furieusement moderne.

Prunier Paris par Yannick Alléno - Une grande maison d'avant-garde (Glénat, 60 €).



ON DIRAIT le Sud

Par Clotilde Roux



THE PRIVACY, À MARSEILLE

Plongez dans une expérience culinaire intime chez Aram et Mo Atanasyan. Leur maison se transforme en un restaurant exclusif, accueillant douze convives pour un dîner intime. Les menus concoctés avec des produits frais et locaux sont diffusés au préalable sur les réseaux sociaux. Madame assure le service avec une passion sincère, traitant ses invités comme des amis. Belle ambiance et chef accessible! Vous aurez même la possibilité de participer au service! Deux menus à 50 € et 70 €.



LES GALINAS, À AIX-EN-PROVENCE

Cette adresse est le fruit de la réflexion de trois amis d'enfance : créer un bistrot authentique, convivial et abordable à Aix-en-Provence. En terrasse, sur l'une des tables d'hôtes ou dans la salle bistrot, vous dégusterez une cuisine française aux accents du sud tels que les œufs mimosas, le dos de cabillaud en aioli, le poulpe rôti et les crêpes flambées. Une belle sélection de vins du monde accompagne ces plats gourmands. Ici, tradition et modernité font bon ménage. 50 € à la carte (avec vin).



CHEZ LOUISE, À LANÇON-PROVENCE

À la tête d'une agence communication, la pétillante et talentueuse Pauline a décidé de créer une adresse ensoleillée qui soit une maison chaleureuse et vivante. Chez Louise, la cheffe Elisa Leriche concocte une cuisine familiale et méditerranéenne. Tataki de thon, tagine de poisson, travers de porc sauce barbecue ou encore cheesecake déstructuré sont au menu. De la fraîcheur, des couleurs et du goût pour un menu qui change tous les quinze jours. Menus 28 et 32 €.



LA TABLE DE L'ORANGERIE, AU PUY-SAINTE-RÉPARADE

Dans l'atmosphère luxueuse et feutrée du château de Fonscolombe, pépite provençale, Marc Fontanne, anciennement chef du restaurant étoilé le Prieuré à Avignon, propose une cuisine subtile aux accents provençaux qui met en avant la richesse des produits locaux au fil des saisons. À la table gastronomique, quatre à cinq ingrédients maximum sont associés pour une meilleure lisibilité des plats. Des assiettes délicates et gourmandes grâce à une créativité débordante et des assaisonnements aboutis. Menus de 89 à 165 €.

LE BISTROT DU BRAU, À EYGALIÈRES

Après avoir ouvert son restaurant gastronomique dans les Alpilles, le chef étoilé Christopher Hache a pensé un bistrot à la cuisine authentique et familiale dans une bastide de quinze chambres totalement rénovée. Il vous accueille avec son équipe pour des moments de partage dans un environnement apaisant. Tartare de bœuf à l'italienne, poisson retour du marché, vitello tonnato... tout est bon! Courez-y pour un dîner entre copains ou un déjeuner en famille. Menu déjeuner à partir de 30 €, plats à la carte à partir de 28 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Cuisine et Vins

DE FRANCE

CROISIÈRE GASTRONOMIQUE ÉDITION 2024

DU 21 AU 31 MARS 2024



Escapade gourmande aux portes de l'Arctique

Depuis Tromso, en Laponie norvégienne, vous embarquez à bord du *Bellot* pour un voyage de onze jours entre sommets enneigés et traditions millénaires. Ici, l'hiver déploie son nuancier de blancs. Celui des neiges septentrionales, des fjords envoûtants ou encore des bois de rennes majestueux.

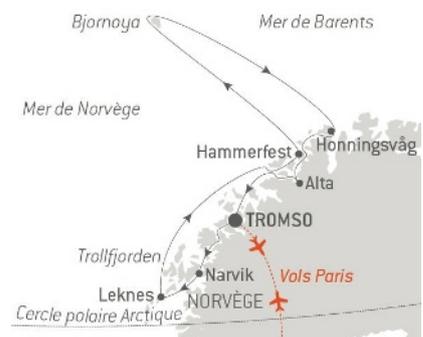
À bord, succombez à des moments rares et privilégiés orchestrés par **Anne-Sophie Pic**, femme cheffe la plus étoilée au monde, **Christine Vernay**, propriétaire du Domaine G. Vernay à Condrieu ou encore **Paul Amsellem**, créateur des Plumes d'Or du vin et de la gastronomie. Un programme riche et varié avec deux dîners de gala préparés par **Anne-Sophie Pic**, une dégustation sensorielle autour de la musique et du vin, un déjeuner à quatre mains...

Au fil des jours, l'équipe de Cuisine et Vins de France vous proposera une immersion dans le monde de la gastronomie et du vin à travers des masterclass, des dégustations, des conférences, à l'instar de **Sophie Menut-Yovanovitch**, rédactrice en Chef du magazine.

NOTRE INVITÉE D'HONNEUR



Anne-Sophie Pic, cheffe triplement étoilée de la Maison Pic à Valence. Audacieuse, perfectionniste et sans cesse en mouvement, elle aime varier les produits et les goûts comme l'amer, l'acide, l'iodé, le fumé. Elle les envisage dans toute leur globalité et délivre une partition sincère et très personnelle.



Croisière Cuisine et Vins de France Découvertes et traditions nordiques

Tromso – Tromso (Norvège)
Du 21 au 31 mars 2024 | 11 jours / 10 nuits

À partir de 9 820€ | personne
(vols inclus depuis Paris) ⁽¹⁾

Contactez votre agence de voyages ou
appelez le 04 91 36 40 39

Présence des invités sous réserve de désistement en cas de force majeure. (1) Tarif par personne sur base occupation double. Vols Paris/Tromso/Paris et transferts inclus. Taxes aériennes et portuaires incluses. Document non contractuel. Droits réservés. Crédits photos : © Getty Images/SammyVision - PONANT/Mike Louagie. - Kaelen Koven. IM013120040.

En partenariat avec
PONANT