

GOUR METTS MIETS

DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

RETROUVEZ VOS RESTAURANTS

SPECIAL POISSONS

17 CHEFS
PLUS DE 30 RECETTES



DOSSIERS

HUILE D'OLIVE

& ROUGES DE PROVENCE

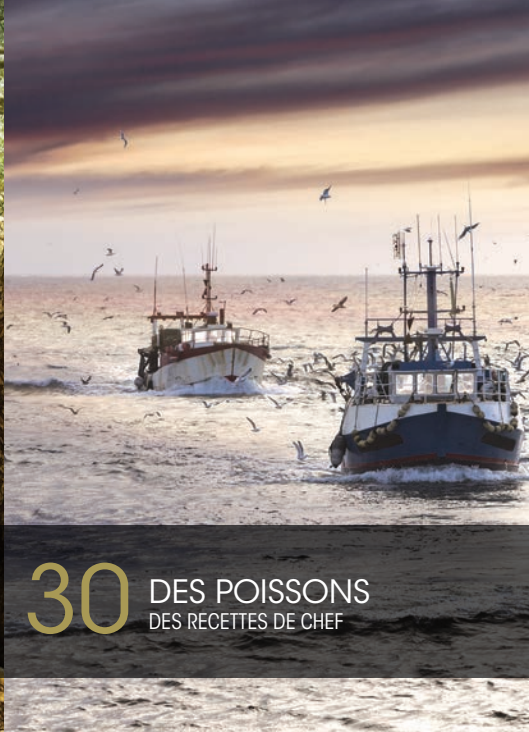




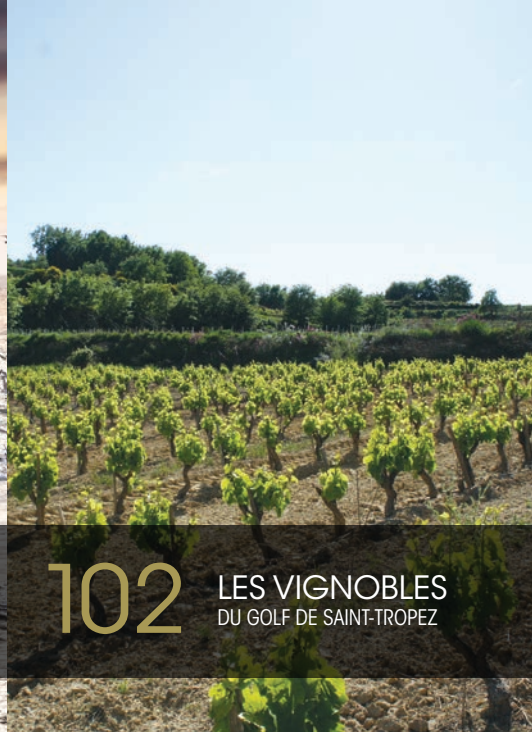
• SPÉCIAL Poisson



18 DOSSIER
Huile d'olive



30 DES POISSONS
DES RECETTES DE CHEF



102 LES VIGNOBLES
DU GOLF DE SAINT-TROPEZ



08 RENCONTRE
Eric Canino



07 ÉDITO

Sommaire

07 L'ÉDITO
De Gourmets de France

08 RENCONTRE
Eric Canino

14 PORTRAIT
Christophe Bacqué

18 DOSSIER
L'huile d'olive

DES POISSONS, DES RECETTES DE CHEF

32 PAOLO AMADORI
Thon rouge, crabe.

36 MARCO ARDIRI
Crevette, crabe.

40 STÉPHANE AVELIN
Crabe, langoustine.

44 FRANCK BONTE
Écrevisse, sardine.

48 BENJAMIN BRUNO
Noix de Saint-Jacques, homard bleu.

52 NICOLAS CANTREL
Loup.

56 JACQUES CHIBOIS
Dorada, loubine.

60 ARNAUD DONCKELE
Sépiole, langoustine.

64 JEAN-LUC GABION
Merlu.

66 PIERRE-ALAIN GARNIER
Grondin.

68 GILLES GRANDVOINET
Cabillaud, gambas.

74 SYLVAIN HUMBERT
Liche, rouget.

78 VINCENT MAILLARD
Poissons oubliés.

86 FLORIAN MITON
Poulpe, encornets.

90 LAURENT MOURET
Chapon.

94 GÉRALD PASSÉDAT
Bouille Abaisse, sardine.

98 GEOFFREY POËSSON
Hirondelle de mer, maigre.



Cogolin

Gassin

Le Castellet

Ramatuelle

Grasse

La Croix Valmer

Lorgues

Sainte-Maxime

Saint-Tropez

Marseille

130

DÉGUSTATION

Par Laura Pisani et Maxime Valery

LES VIGNOBLES

- 104 Cap Saint-Pierre
- 106 Château Font du Broc
- 108 Château Roubine
- 111 Château Sainte Béatrice
- 112 Château Trémouriès
- 114 Château Vaudois
- 116 Domaine des Féraud
- 118 Domaines Ott
- 120 Maison Joseph Drouhin
- 122 Rosé du Var
- 124 Torpez
- 126 DOSSIER
Vins rouges de Provence

DÉGUSTATION

- RENCONTRE
- 130 Laura Pisani
- 133 Maxime Valery
- 136 DÉGUSTATION
9 vins sélectionnés

GOURMETS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr



Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 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 Production
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction
Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Candice Ménard
Web éditorial : Laura Gagnebé
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Comevents
Photographes : Amaury Brac de La Perrière & Céline Tribout, Shutterstock
Impression : Campher Artes Gráficas
ISSN : 2258-8655





L'édito

Dans un contexte qui redessine le monde tel que nous l'avons toujours connu, plus que jamais, *Gourmets de France* tient à encourager et soutenir les Chefs, les restaurateurs et les producteurs qui portent avec passion et détermination l'étendard d'une gastronomie locale et responsable. TOUS se sont distingués par leur mental gagnant ! Forts d'une entraide mutuelle sans faille, ils n'ont pas hésité à prendre un certain nombre d'initiatives solidaires et à bâtir des coopérations inédites ! À nous de leur montrer qu'ils comptent aussi beaucoup... Nous sommes là, nous sommes présents à leurs côtés !

Nos points de repères étant comme effacés, tout un chacun, nous nous adaptons ! En ces temps difficiles, nous avons à cœur de continuer à faire

l'apologie du VRAI et de la sincérité de ceux qui travaillent avec leur cœur. Il est primordial, que nous allions vers un retour à l'essentiel. La gastronomie sous toutes ses formes, portée par une mosaïque de saveurs, de couleurs et d'émotions a le pouvoir de réunir, fédérer mais SURTOUT d'apporter aux gens le plaisir des sens et du partage.

Nul ne peut aujourd'hui s'avancer sur une prévision du comportement des clients, néanmoins nous avons tous conscience que nos terrasses, bars et restaurants ainsi que tout ce qu'ils représentent sont inestimables. Nous souhaitons inviter les consommateurs à vivre une parenthèse festive et

positive ! Les Chefs et toutes leurs équipes remontent leurs manches et sont heureux de retrouver des sourires, des rires, des moments de partage au-delà de l'aspect pécuniaire de leur exercice.

Bien-être, santé, alimentation... Ces mots n'auront jamais été autant porteurs de sens ! Ce tout nouveau recueil pour le moins savoureux qui se décline dans un format magazine, rend hommage à notre terroir, à notre filière agricole et viticole, aux produits phares de notre région mais également à une cuisine locale fidèle à ses valeurs. Main dans la main, chefs et producteurs enchantent les sens

des fins palais et dévoilent une partition culinaire surprenante et inspirante. De plus en plus, ils prônent l'authenticité, le respect du produit et se tournent vers un mode de vie faisant écho aux

attentes des consommateurs qui sont en quête de transparence, d'éthique et de sincérité !

Page après page, nous invitons les amoureux du goût à sortir des sentiers battus, à découvrir des chefs au-delà de leurs fourneaux et à voyager au gré de recettes gourmandes et savoureuses aux notes iodées. Nous partageons également avec vous des adresses incontournables, des lieux uniques reflets de la gastronomie, des vins et de l'art de vivre de notre région, mais aussi une sélection de crus de Provence d'exception, des avis éclairés de nos sommeliers et bien plus encore.

« *Gourmets de France* tient à encourager et soutenir les Chefs »

« J'ai beaucoup de rêves et je veux les réaliser même si cela prend du temps. »



ERIC Canino

Deux étoiles dans le ciel Tropézien ! 

2020 est une année faste pour le restaurant La Voile de La Réserve Ramatuelle qui hisse les couleurs de l'excellence et se voit décrocher une seconde étoile, amplement méritée, au Guide Michelin! Les étoiles reflètent le niveau culinaire d'une table et sont des recommandations faites aux gourmets à la recherche d'adresses d'exception.

Pas peu de chose pour Eric Canino, Chef des cuisines, qui a été submergé par l'émotion. Après sa victoire contre le cancer l'an passé, Éric voit cette étoile comme «le signe du renouveau», d'un avenir encore meilleur. Une magnifique consécration, pour l'un des ambassadeurs de la cuisine bien-être, qui récompense à la fois son remarquable savoir-faire, sa philosophie et son talent. Malgré les coups durs, Eric Canino a de l'énergie à revendre et l'envie féroce de célébrer LA VIE. Le Chef s'est toujours accroché, il a cru en ses rêves et n'a cessé d'avancer!

« J'ai beaucoup de rêves et je veux les réaliser même si cela prend du temps. Je me bats pour y arriver. »

Cela a mérité beaucoup de travail, de persévérance et de patience pour faire grandir la maison qui lui tient tant à cœur. Un succès qu'il partage avec son équipe... sa famille de cœur et notamment les jeunes de sa brigade qu'il pousse chaque jour à se dépasser.

« L'objectif est d'être à la hauteur de la récompense. »

Cette saison, le restaurant gastronomique La Voile ne rouvrira pas.

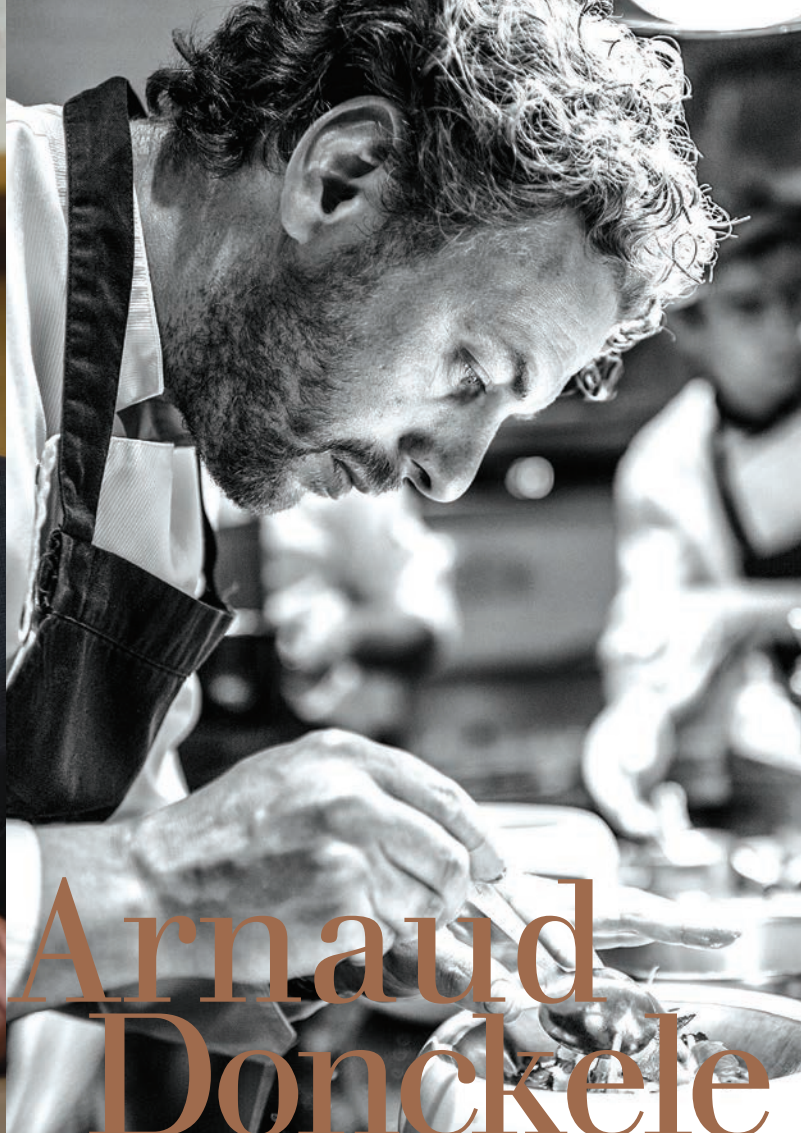
Une décision qui s'impose dans cette singulière atmosphère... pour autant, cela est un crève-cœur pour Eric Canino qui prévoyait de célébrer cette année de consécration à sa juste mesure !



Guy Savoy

« D'une modestie rare, chaleureux et altruiste, Guy Savoy est apprécié et reconnu par ses semblables, mais surtout il est aimé de son public. » Eric Canino

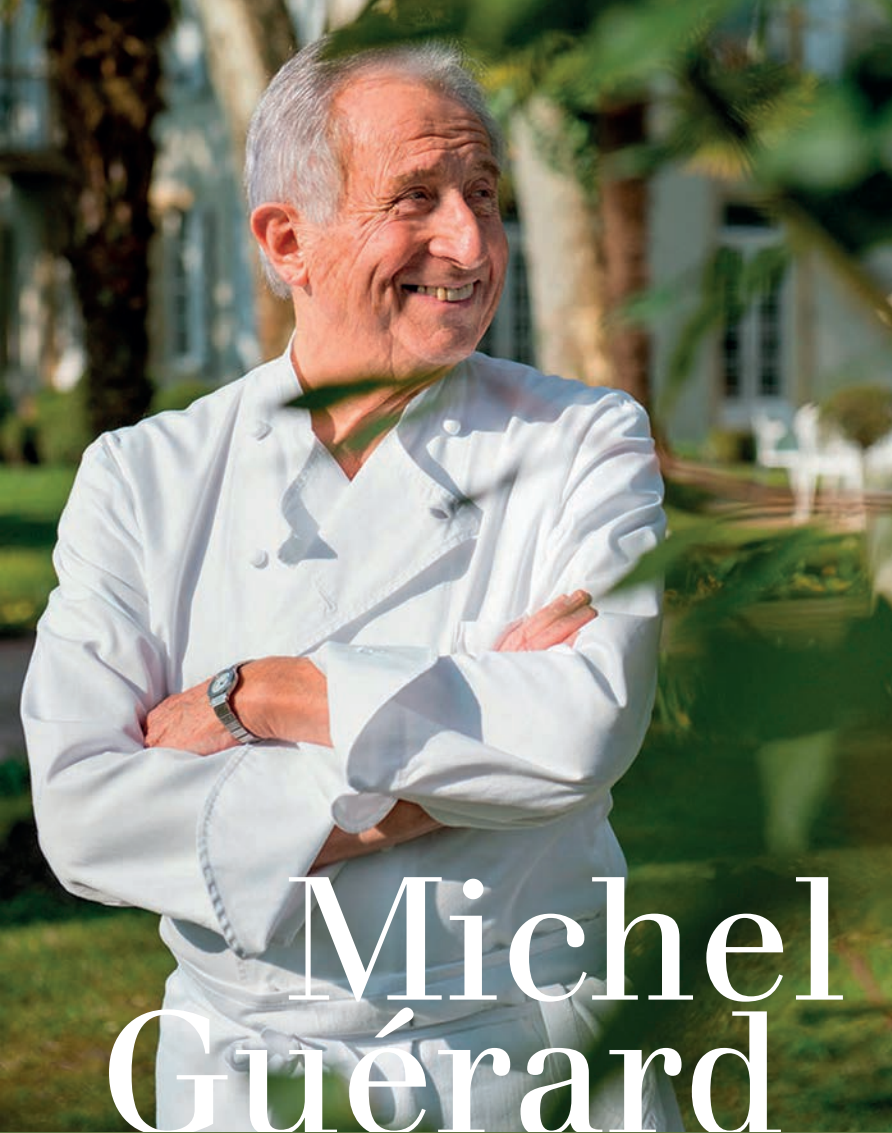
L'homme est un grand affectif qui craint toujours de décevoir, la cuisine, ce n'est pas de la technique, c'est du plaisir partagé. Force est de constater, que cette deuxième étoile l'attendait, au grand bonheur de l'un de ses pairs **Guy Savoy**, Chef de La Monnaie de Paris (trois étoiles), consacré numéro 1 du monde pour la quatrième année consécutive. Au-delà de la passion qui les anime, ces deux grandes figures de la gastronomie partagent une véritable amitié, un immense respect mutuel ainsi qu'une philosophie commune de la vie et de la cuisine. D'une modestie rare, chaleureux et altruiste, Guy Savoy est apprécié et reconnu par ses semblables, mais surtout il est aimé de son public.



Arnaud Donckele

« Être si sincère et sans artifice m'a touché en plein cœur... et pour cela, je lui en serai toujours reconnaissant! » Eric Canino

Cette réussite ne serait telle, s'il ne pouvait aussi la partager avec tous ceux qui l'ont soutenu au fil des ans. À l'instar, d'**Arnaud Donckele**, Chef de Cheval Blanc Saint-Tropez qui fait l'unanimité parmi les dix chefs qui comptent le plus en France. Il est de cette trempe-là : les très grands... Il a dépassé le stade de l'ambition, il est un authentique poète. Tout aussi humain, bienveillant que discret, Arnaud est la discrétion même et est capable d'actes d'une générosité pure. Lorsqu'Eric a passé de longs mois à combattre la maladie, quoi qu'il lui en coûte Arnaud lui a tendu la main, en pleine saison et lui a offert de l'aide, des équipes. La générosité est sa nature profonde.



Michel Guérard

« Michel Guérard est un grand monsieur humble et discret. Pour moi, c'est un poète, il crée toujours une histoire. » Eric Canino

Tel un mirage qui se fond au bleu de la mer, la Réserve de Ramatuelle arbore des airs de paradis et se mue en un véritable écrin préservé à l'écart du temps. À la barre de La Voile depuis une décennie, Eric Canino met le cap sur les saveurs du sud et transporte les épicuriens dans un voyage des sens qui concilie saveurs et équilibre. Rien n'est sophistiqué, tout n'est qu'harmonie! Virtuose de talent, il compose une carte inventive qui bouscule les grands classiques et reflète la générosité extraordinaire de la nature méditerranéenne. Eric, c'est avant tout une cuisine sincère, qui fait la part belle aux saveurs avec simplicité et légèreté! Et en cela, on peut reconnaître l'esprit de son mentor

Michel Guérard, est l'inventeur d'une cuisine diététique et l'initiateur incontesté d'une alimentation responsable qui a définitivement changé les rapports entre la nutrition et la gastronomie. Une cuisine minceur gourmande ? Le grand chef triplement étoilé nous prouve que c'est possible depuis 1977. «Maître à manger» d'Eric Canino, Michel Guérard a profondément marqué sa cuisine et la manière dont il aborde le métier.

Tout comme lui, Eric Canino cherche avant tout à donner du plaisir. Il travaille au service du goût avant tout et ensuite pour la vision de l'assiette. Michel Guérard lui a ouvert les yeux, sur le fait que l'on peut cuisiner léger tout en sublimant les saveurs avec finesse. Une recette qui l'a marqué : sa sauce béarnaise allégée, un classique, qu'il continue de faire. Toutefois, Eric ne cesse de se réinventer et se dit « inféodé à personne, ni à aucune mode ». Il s'exprime à sa façon et fait rayonner sa propre identité.

« On a le droit de copier une recette si on la rend meilleure. Il faut la nourrir, l'entretenir, la réinventer. C'est de la recherche et c'est comme ça que l'on fait évoluer la cuisine. »



RENCONTRE

Curieux de nature, Eric Canino est en perpétuelle recherche, comme les compositeurs de petites chansons en quête de belles créations... Il puise son inspiration çà et là et réécrit l'histoire des recettes. En témoigne, quelques-uns de ses plats aux accents japonisants qui se marient très bien avec sa cuisine méditerranéenne.

« La gastronomie française doit être plus ouverte sur le monde. »

Plat phare de la maison : son célèbre Thon rouge frotté aux épices du voyage accompagné de sa niçoise acidulée, dont on ne se lasse pas et qui suscite chez les clients toujours autant d'émerveillement! C'est un savant mélange de 10 épices, concocté par ses soins, qui fait toute la renommée de ce plat.

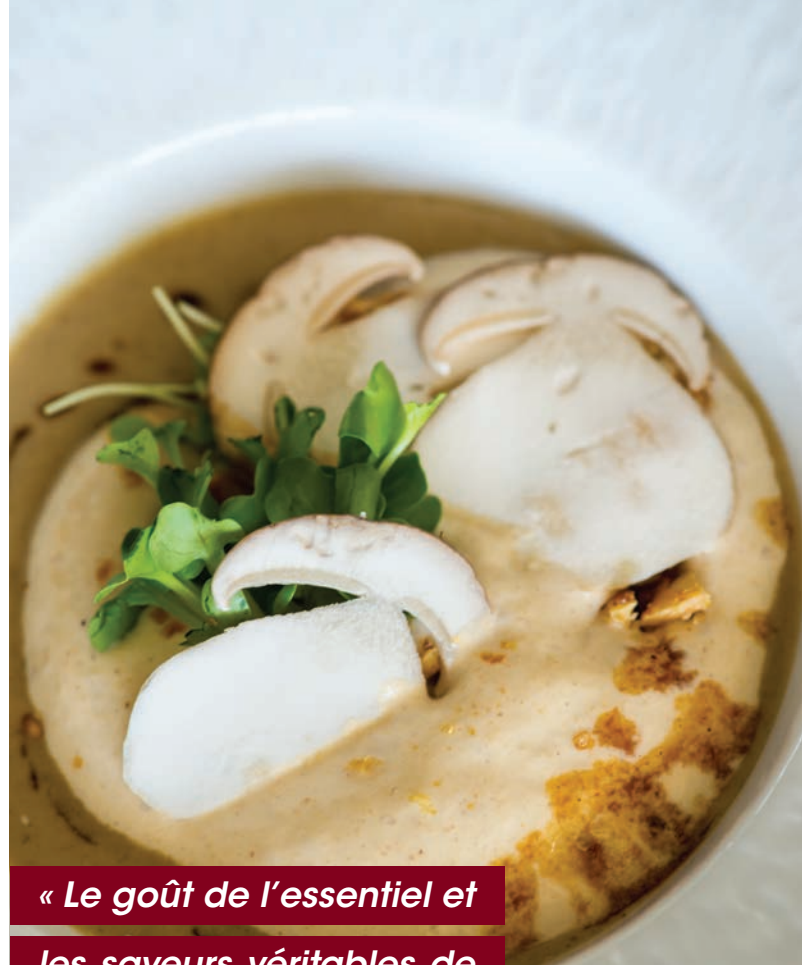
En Chef passionné, Eric collectionne les épices du monde entier. Cet amour lui est venu dans les cuisines de Guy Martin qui lui a fait découvrir différents poivres et cardamomes. Selon lui, tout est une question d'équilibre... Même si sa cuisine est très complexe, elle n'est jamais compliquée. Il faut faire attention de ne pas camoufler le goût, seulement sublimer et valoriser le produit.

« Un peu de justesse et les pieds sur terre ».

Au-delà du voyage que nous offre Eric Canino dans chacun de ses plats, nous redécouvrons le goût de l'essentiel et les saveurs véritables de notre terroir. Engagé et attaché aux ressources de sa terre provençale et de la mer à ses pieds, Eric soutient ses producteurs et s'harnache aux grands principes culinaires, qu'il appelle son « socle »!

« Ma cuisine est personnelle, ancrée sur mon territoire! Je veux rendre hommage au courage des artisans de la terre. La pêche et le maraîchage dictent ce que je sers. Comprendre ce que l'on fait, c'est la recette de la vie et de la santé. »

Le Chef privilégie autant que possible la proximité et les circuits d'approvisionnement courts. Ce qu'il cherche avant tout ce sont des produits du terroir de saison, de haute qualité et d'une fraîcheur absolue. Les légumes et aromates proviennent directement de son potager, les poissons et viandes arrivent tout droit de fournisseurs



« Le goût de l'essentiel et les saveurs véritables de notre terroir. »

locaux. Au cœur de sa cuisine, il place l'ingrédient, celui que l'on cultive, que l'on choisit avec soin, que l'on travaille avec envie et passion. Car pour Eric Canino c'est cela le métier de cuisinier : choisir les beaux et bons produits, les sublimer, leur rendre honneur.

« Je n'ai rien inventé, je reprends les codes qui existent, le reste c'est mon interprétation, Je fais une cuisine marine et végétale, libre, saine et durable ».

Il le dit haut et fort, il est de notre devoir et d'autant plus dans le contexte actuel, de délaisser les circuits de la grande distribution au profit des circuits courts. Nous devons nous battre pour relancer l'activité de tous les paysans et producteurs de notre région. Privilégier local, c'est consommer mieux! C'est penser à notre santé et à ceux de nos enfants. Nous nous devons de retrouver le goût, le vrai, l'authentique d'avant, en mettant de côté l'esthétique du produit!

La Voile

Cette saison, le restaurant gastronomique La Voile ne rouvrira pas. Une décision qui s'impose dans cette singulière atmosphère... pour autant, cela est un crève-cœur pour Éric Canino qui prévoyait de célébrer cette année de consécration à sa juste mesure!



« Le plaisir dans les yeux de nos clients est ce qui me manquera le plus, j'ai hâte de pouvoir à nouveau partager avec eux des moments de bonheur. Je serai ainsi comblé! »





*« Le Chef va
à l'essentiel, à
l'épure. »*

Son restaurant éponyme, triplement étoilé au Guide Michelin et récompensé de 5 Toques ainsi que de la note de 19/20 au Gault & Millau.



© Anne Emmanuelle THION

CHRISTOPHE Bacquié

*Christophe Bacquié n'en finit pas d'accumuler les distinctions et porte fièrement l'excellence française. Celui qui déploie depuis plus de 10 ans son talent à la direction de la restauration de l'Hôtel & Spa du Castellet****, s'est vu recevoir en ce début d'année les insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur des mains du président Emmanuel Macron. Son restaurant éponyme, triplement étoilé au Guide Michelin et récompensé de 5 Toques ainsi que de la note de 19/20 au Gault & Millau, vous offre une cuisine audacieuse et inventive résolument tournée vers les produits de terroir.*

*« Être l'artisan d'une
bonne table, c'est par-
tager les émotions d'un
repas réussi »*



Une consécration qui récompense un art, une passion qu'il a su cultiver au fil du temps et de ses rencontres mais qui salue aussi son parcours et son identité unique forgée par force de persévérance, de travail et de rigueur. Meilleur Ouvrier de France 2004, Christophe Bacqué est un artisan infatigable. Après avoir fait ses armes à l'Oasis (Mandelieu-La Napoule) aux côtés de Stéphane Raimbault et multiplié les expériences parisiennes comme notamment chez Prunier, le Chef retrouve la Corse de son enfance pour finalement revenir en terre provençale où il s'épanouit à l'hôtel du Castellet.

La cuisine de Christophe Bacqué est une cuisine d'auteur, de celle qui ne s'embarrasse pas de superflu pour être au plus proche de sa vérité. Le Chef va à l'essentiel, à l'épuration. C'est avant tout une partition jouée avec le cœur et non une démonstration de force. Son inspiration, il la trouve dans la beauté des produits, se nourrissant alors des parfums du sud et des saveurs du soleil... On déguste de grands classiques, « il ne faut surtout pas oublier nos fondamentaux, sur lesquels repose la cuisine française ». La Méditerranée est ancrée dans son ADN au point qu'il consacre à la mer un menu entier et magnifique. Dans une évolution de tous les instants, ce mythe de la cuisine française a su rester simple et n'a jamais perdu de vue ce qui le fait tant vibrer : susciter l'émotion chez ses clients et transmettre la passion à ses équipes.

« Il ne faut surtout pas oublier nos fondamentaux, sur lesquels repose la cuisine française ».

Visuel, texture, goût... s'opère alors un vrai travail d'orfèvre mettant en lumière des plats sans fioriture au goût franc et sincère qui chantent les louanges de la région! Certains font figures de signatures, tel l'étonnant Aioli Moderne avec son poulpe et ses légumes de maraîchers ou encore ce délicat trio saint-pierre, tourteau, caviar, relevé par une crème acidulée parfumée d'un zeste de combava.

Ce gastronome émérite savoure la Méditerranée dans ce qu'elle a de plus généreux et délicat à offrir. Ses « chefs d'œuvre » sont un voyage dans le temps, au fil des saisons révélant le fruit d'un terroir singulier sous son plus bel appareil. Pas de menus imposés, pas de carte indéchiffrable, il navigue à sa guise dans la quête perpétuelle de susciter

une émotion particulière. Selon lui, la cuisine est un art qui resserre les liens entre les hommes. Aujourd'hui, convivialité, partage et plaisir, sont les maîtres-mots d'une soirée réussie à sa table.

Une cuisine d'excellence qui ne serait telle sans la qualité exceptionnelle de ses produits qui sont majoritairement locaux et régionaux. Christophe Bacqué est très attaché à sa « mer » patrie et à ses producteurs avec lesquels il a su nouer au fil des ans une véritable relation de confiance et de respect. Saint-pierre, tourteau, rouget, langoustine, veau, pigeon... entre terre et mer son cœur vacille. Les fruits et légumes des maraîchers sont, quant à eux, toujours mis à l'honneur et complètent avec élégance et panache l'âme de ses plats.



Telle une grande famille, le Chef n'a de cesse d'échanger, de partager sa passion et ses expériences avec l'ensemble de sa brigade aussi dévouée que talentueuse. À la table de Christophe Bacqué, la réussite s'exprime et s'explique avant tout par un amour commun et partagé de la cuisine !



L'huile d'olive

■ Eric Verdier - Oléicologue

Comment définir le métier d'oléicologue ?

C'est une passion pour le terroir ! Je suis presque comme un nez en parfumerie. Il faut avoir un grand intérêt pour l'analyse sensorielle et la compréhension d'un écosystème particulier. Déguster l'huile d'olive est une chose très difficile. C'est un bagage assez complet, avec à la fois avec un peu de botanique, un peu de biologie moléculaire, un peu de géographie et d'histoire. Ma base de connaissances est empirique et s'améliore d'année en année. Il a fallu que j'étudie des choses que je n'aurais jamais pensé devoir étudier. On apprend tous les jours.

C'est aussi un travail de chercheur... Mon métier est d'aller chiner, dans les grandes appellations et au-delà, les meilleurs talents !

En quoi la dégustation d'huile d'olive est comparable à la dégustation de vin ?

Il y a des niveaux de qualité qui sont aussi larges. Pour moi, la couleur a de l'importance, le nez aussi mais ce qui est

le plus important, c'est la bouche qui va faire 70% de la dégustation et de la note. Il y a une signature de l'huile d'olive dans la bouche ! Il y a beaucoup plus d'arômes qu'au nez. L'huile d'olive a également comme le vin une astringence.

Dans les normes de dégustations des concours en huile d'olive on nous impose des verres bleus ce qui nous permet de nous arrêter qu'à une chose, la qualité organoleptique au niveau nasal et de la dégustation. Toutefois pour moi, la couleur me donne 50% de l'information sur le produit

« Je suis presque comme un nez en parfumerie. »

Le spécialiste que vous êtes réchauffe-t-il (légèrement) son huile avant dégustation, afin qu'elle exhale tous ses arômes, exprime tous ses tanins ?

Non, je la déguste en général entre 19 et 22 degrés, car si c'est trop chaud on modifie très vite la volatilité de l'huile. À 16 degrés, c'est un peu froid elle ne va pas exhaler ses parfums et même en bouche elle met un peu plus de temps à chauffer par la langue.

« Au goût ce qui va être important c'est d'avoir une grande fluidité. »



Pourriez-vous définir «Les grands crus de l'huile d'olive» ?

Aujourd'hui, on pourrait dire qu'il y a environ 150 zones de productions qui sont de vrais grands crus. Il y a bien sûr les AOP qui sont connues. En France, je mettrais en numéro un la Vallée des Baux.

Un grand cru c'est un tout ! C'est une démarche comme un vigneron qui aime sa terre et qui la cultive. Ceux qui font de la bonne huile d'olive sont ceux qui assument l'intégralité de la production jusqu'à la trituration. Un grand cru dépend non seulement de la qualité du moulin, des olives et donc du millésime, mais aussi et surtout du fait qu'on ne coupe pas sur une même cuve des olives avec des maturités physiologiques très différentes. Faire une huile d'olive c'est très simple mais à la fois hyper compliqué. C'est pour ça qu'il n'y a pas de grandes huiles d'olives sans traçabilité. Si elle est coupée, l'huile n'est plus une huile de cru. Il faut privilégier les producteurs qui ont leur propre moulin et leurs propres vergers. Une femme à qui l'on doit une huile de haute qualité depuis 20 ans, c'est Christine Cheylan au moulin du Château Virant une AOP d'Aix-en-Provence.

Contrairement au vin, l'huile ne se bonifie pas avec le temps ? Pourquoi ?

L'huile est à la fois comme le vin et son opposé. Elle ne vieillit pas parce que c'est un corps gras. Ce gras s'oxyde, jour après jour, inexorablement. Entre le jour J de la pressée quand on met en bouteille et à peine 10 mois après, on a déjà perdu de 10% à 20% de la qualité. Plus elle vieillit, plus elle devient adipeuse. La fluidité qu'on a en bouche se perd un peu et les molécules aromatiques se dégradent.

Quelles sont les astuces pour conserver au mieux notre huile d'olive ?

Il y a qu'une seule façon de la conserver, c'est de la garder dans le noir à une température de 15-16 degrés ou du moins inférieure à 18 degrés, pour qu'elle ne s'abîme le moins possible. Ça ne coûte rien et on a toujours un petit coin frais dans la maison.

Comment définiriez-vous une bonne huile d'olive?

Une bonne huile doit être nuancée. On cherche des choses légères avec des notes de fleurs blanches, d'amande douce, éventuellement de pommes au four, de pommes vertes, de concombre quelque fois d'artichaut pour des olives récoltées très vertes. Ce champs aromatique (10 à 12 arômes, pas plus) se combinent comme dans un grand bouquet. Des arômes subtils... on est dans la douceur, il faut qu'on ait toujours une petite note légèrement verte et quand je dis verte j'entends qu'elle soit légère et aérienne. Les bonnes huiles d'olives sont là, en suavité, en élégance avec juste une petite pointe rafraîchissante ou un petit peu piquante sur la fin qui vous titille.

Au goût ce qui va être important c'est d'avoir une grande fluidité. Le miracle de l'huile d'olive c'est d'être à 99,9 % un pur lipide qui n'a, quand elle est réussie, aucune adiposité, aucune mollesse, aucune lourdeur. Elle s'étale sur votre langue, elle doit être végétale sans avoir d'amertume brutale ni astringente. Si vous avez une rigidification de la muqueuse cela signifie qu'elle est acerbe, dur et métallique. Là, c'est qu'il y a un problème d'oxydation.

Je suis aussi à la recherche de quelque chose qui ne sent jamais fort. Une huile qui sent un peu fort, quel que soit l'odeur, c'est qu'elle a un défaut.

Quelles différences entre un fruité vert, un fruité mûr ou même noir ?

Ce sont des différenciations marchandes pour pouvoir tout vendre, c'est du pur marketing ! Ce qui est important à savoir, c'est que toutes les olives démarrent à peau blanche et finissent à peau noire. Pour moi, la grande huile d'olive ce n'est ni du fruité vert, ni du fruité mûr, ni du fruité noir. Pour moi, il y a seulement deux catégories qui sont : le floral et le végétal. Quand la peau est restée verte elle a énormément de composants aromatiques qui sont extrêmement végétaux. Quand la peau est brillante, bien verte avec des petites taches blanche, là en général c'est le signe qu'il faut récolter. Pourquoi tout le monde ne fait pas ça ? Parce qu'en général, il vous faut 7 kg d'olives pour faire 1 litre d'huile. Alors que si vous allez à maturité physiologique optimale, quand les olives sont noires, il vous faut 5 kg d'olives pour 1 litre d'huile. La vraie bonne huile d'olive est celle qui est faite avec des olives qui ont été récoltées vertes, à l'exception de quelques espèces.

**Pour une bonne huile
d'olive, il faut toujours
payer l'authenticité !**

À contrario, quels en sont ses vices ? Les pièges à éviter ?

L'étiquette... avoir une traçabilité. Quelqu'un qui fait de la bonne huile d'olive, a envie de parler de son produit. S'il n'y a pas d'informations sur l'étiquette, c'est qu'il y a un problème. S'il n'y a pas le millésime, c'est que c'est un coupage de plusieurs années, donc c'est une vieille huile d'olive. Pour une bonne huile d'olive, il faut toujours payer l'authenticité !

Pouvez-vous m'en dire plus sur les différents terroirs Français de l'huile d'olive et leur spécificité ?

Chaque terroir à sa spécificité et bien souvent sa propre olive. Du côté de Narbonne, autour du Massif des Corbières on utilise beaucoup les olives Lucques qui donnent une production assez savoureuse, très onctueuse... des huiles d'olive extrêmement riches, douces et suaves quand elles sont bien faites. Autour d'Aix-en-Provence, de Lançon-en-Provence, on a des assemblages Aglandau - Salonenque qui donnent des choses vraiment très bonnes, à la fois avec ce goût végétal très pur et cette douceur, cette note plus amandée. On a un joli mixte, une belle balance pour ceux qui souhaitent découvrir une bonne huile d'olive pas trop dure, pas trop verte.

Personnellement, j'ai un faible pour la Vallée des Baux et ses trois espèces dominantes. La Salonenque est d'une grande douceur et délicatesse avec un goût presque de banane mûre, d'ananas qui est quand même étonnant. L'Aglandau est plus verte, plus portée sur des arômes de pommes vertes, de Granny Smith. En Haute Provence, elle aura même un petit côté de fruit exotique, presque le goût d'un bonbon anglais. La Grossane, se plaît particulièrement dans les Alpilles et présente plus des arômes d'agrumes, de pamplemousse.

La Bouteillan propre à toute la Provence est aromatiquement extraordinaire, si vous la récoltez relativement tôt, au bon moment. Ça sent la pomme au four à plein nez, ça à une petite note presque de pêche confite. On la travaille pour ce qu'elle est et quand elle est réussie, elle mérite d'être produite en monovariétale.

J'aime beaucoup également la Cailleter à Nice qui a une délicatesse, un velouté, un moelleux, une espèce de fraîcheur qui est presque indescriptible. Avec l'huile d'olive de Nyons, ce sont vraiment les deux huiles douces et suaves françaises que je conseille.

Selon vous, devrions-nous favoriser l'huile d'olive bio ?

Absolument pas. Parce que malheureusement les traitements bios m'inquiète énormément. Quand on traite en bio, on traite beaucoup au cuivre et à la bouillie bordelaise. On fragilise alors les sols qui vont fixer énormément ces cuivres. On doit toujours avoir de la traçabilité avec la mention bio.

Et du côté des fourneaux, comment cela se passe-t-il avec l'huile d'olive ?

Une bonne huile d'olive ne rancie pas à la cuisson. Elle peut aller jusqu'à 180 degrés, au-delà elle va perdre sa propriété aromatique et sa brillance. Avec une huile de bonne qualité on arrive à faire des choses exceptionnelles. Tout va avec l'huile d'olive. Un agneau de lait qui a fini de cuire avec un peu d'huile de Nyons, un carpaccio de Saint-Jacques cru juste avec un peu d'huile de toscane très verte, un chou fleur à la vapeur avec une huile d'olive de la Vallée des Baux... tout cela devient gastronomique.





*De la mer à l'assiette... Venez
vivre une expérience gustative
étonnante!*



Les Viviers du Pilon

Les Viviers du Pilon à Saint-Tropez, c'est avant tout une poissonnerie de renom mais aussi un restaurant qui regorge de trésors de « la reine mer »! Un héritage, une histoire de famille qui dure depuis plus de quarante ans et qui n'a de cesse de fournir les plus grandes tables de la région mais aussi d'apporter aux locaux du plaisir dans leur assiette.

Grâce à son arrivage quotidien, la poissonnerie vous offre chaque jour de l'année, des produits de grande qualité et d'une extrême fraîcheur. Elle porte une attention toute particulière à la sélection de ses poissons, fruits de mer, crustacés, langoustes et homards. Les Viviers du Pilon sont les seuls du Golfe de Saint-Tropez à proposer un large choix de poissons « sauvages » de Méditerranée et d'Atlantique. Loup, sole, saint-pierre, dente, mérout, turbot, pagre, daurade... il y en aura pour toutes vos envies.

Quoi de mieux que de savourer un bon repas en toute quiétude, porté par le bruit des vagues et les embruns de la mer... Durant la belle saison et les longues soirées d'été, détendez-vous et profitez du panorama imprenable que vous offre la terrasse couverte du restaurant. Une invitation à l'évasion avec pour toile de fond une vue envoûtante sur le Golfe, le port et le clocher de Saint-Tropez. Un coin de

paradis au cadre raffiné où l'on se sent bien et où la qualité du service se conjugue parfaitement à la convivialité des lieux.

Dans une ambiance de criée chic au bord de l'eau calme de la Méditerranée, le restaurant vous invite à un voyage des sens à la rencontre des mille et une saveurs de la mer. Laissez-vous tenter par une assiette de dégustation, un ceviche, une plancha, un poisson grillé, une soupe de poissons ou encore par des langoustes, cigales et homards que vous pourrez choisir à même leurs viviers. Les amateurs de fruits de mer pourront se délecter d'un plateau somptueux et généreux mettant à l'honneur des huitres fraîches, des palourdes et bien plus encore! Vous serez également séduit par leur formule du midi, renouvelée chaque jour, qui vous réserve de belles surprises.

« Nous nous engageons à vous offrir que le meilleur! »



Les viviers du Pilon
Quartier du Pilon, 2 Avenue Général de Gaulle, 83990 Saint-Tropez 04 94 97 00 92
www.viviers-dupilon-restaurant.com

Salama

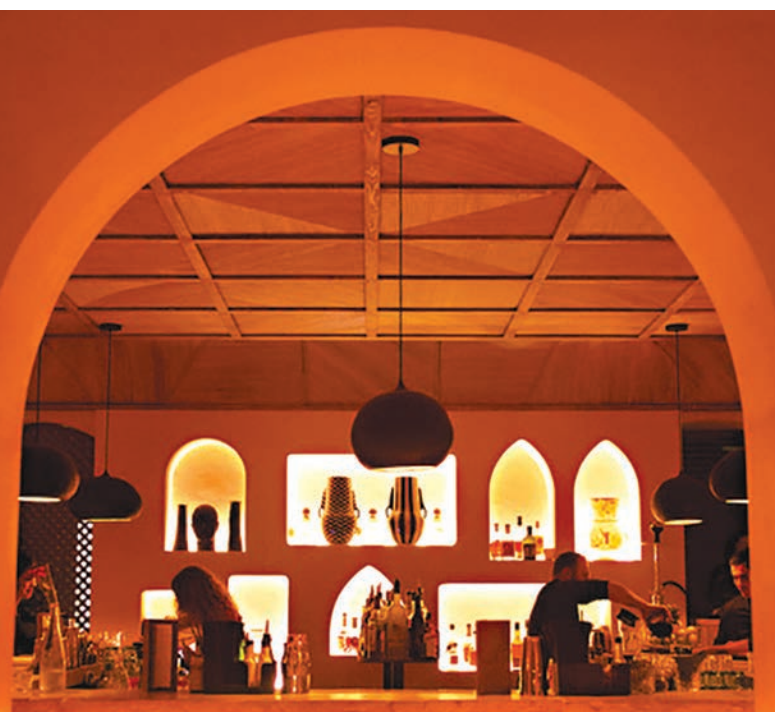
Dans un écrin de verdure, à seulement quelques pas de la célèbre Place des Lices à Saint-Tropez, le Salama vous transporte sur les rivages de la mer Méditerranée. Mélange subtil d'épices et d'aromates, légumes du marché, fruits secs, viandes et poissons de première fraîcheur... vous vous laissez porter par une cuisine familiale gorgée de soleil aux parfums et saveurs d'ailleurs.

C'est en 1999 que Frédérique et Fabrice ouvrent le Salama alors niché au cœur du village de Saint Tropez. Le succès ne se fait pas attendre! En 2003, le restaurant s'agrandit et se déplace rue des Tisserands, clin d'œil évident aux venelles que l'on retrouve dans les médinas du Maghreb. En 2016, Frédérique et Fabrice font une pause et reviennent après deux ans d'absence avec le désir de continuer l'aventure dans un lieu unique

et magique... Ce rêve se réalise en s'installant dans le jardin mythique de l'ancienne Villa Romana habitée par le maître des nuits tropéziennes : Jean Luc Fournier. Par la même occasion, il retrouve leur équipe passionnée et expérimentée... leur famille de cœur avec laquelle ils ont forgé l'identité du Salama.

« Lorsque vous franchissez les portes du Salama, vous pénétrez dans un lieu fort, un lieu exceptionnel... »

Lorsque vous franchissez les portes du Salama, vous pénétrez dans un lieu fort, un lieu exceptionnel,



un lieu où toutes les énergies s'assemblent, où tous les plaisirs se retrouvent. On s'y sent bien, on s'y sent choyé, on s'y sent comme à la maison! La décoration est un accord parfait entre modernité, authenticité et traditions orientales. Depuis toujours, Frédérique et Fabrice ont la volonté de mettre en valeur l'artisanat marocain. Chaque année, ils arpentent les rues de Marrakech et ses marchés aux puces à la recherche de précieux trésors! Et le résultat est là... vous êtes plongé dans une atmosphère dépayssante à l'écart du temps.

La clientèle qui se fait fidèle avec les années, se régale d'une cuisine fine et généreuse aux accents méditerranéens et orientaux. Se dresse devant vous, des spécialités marocaines pleines de saveurs, des mets traditionnels plus succulents les uns que les autres, des plats aux notes iodées, tous préparés à partir de produits

« Un pur délice pour les sens qui invite au partage et à la convivialité! »

de grande qualité, frais et 100% français. Un pur délice pour les sens qui invite au partage et à la convivialité! Vous vous laisserez volontiers tenter par des tajines savoureux qui font la part belle au bœuf, à l'agneau, au poulet ou encore au poisson! Ne repartez pas sans avoir goûté au couscous Méchoui : ce plat à partager, cuisiné avec de l'agneau de lait de Sisteron exhale les parfums d'orient. Pour finir sur une bonne note, pourquoi ne pas déguster un bon thé à la menthe ou encore une verveine marocaine?

Les amateurs de poissons et de cuisine méditerranéenne, trouveront quant à eux, leur bonheur avec divers plats de la mer à l'instar des camerones à la plancha, sauce vierge et du poulpe grillé! Pour accompagner le tout, vous pourrez compter sur une carte des vins bien fournie faisant honneur aux grands crus de la région.



1 Chemin des Conquettes, 83990 Saint-Tropez
04 94 96 52 93
www.restaurant-salama.com

Au-delà d'une invitation au voyage, ce sont les portes de l'orient qui s'ouvrent à vous!





Rejoignez les grandes tables et les palaces du sud de la France qui leur font confiance.

Baliccò

50 ans d'étroite collaboration avec les chefs de la région PACA ont permis à la famille Baliccò d'être en permanence au plus près de leurs attentes. De tout temps, les chefs ont recherché l'excellence avec des produits originaux ultra frais et de qualité, gage de réussite pour leurs créations.

Pour répondre à leurs besoins légitimes, Baliccò n'a jamais cessé d'étoffer ses gammes de produits et a multiplié ses sites de transformation et de ventes. Leur plateforme multi-produits située à Pegomas regroupe sur 12 000m² tous les produits dont vous avez besoin quotidiennement.

Une immense zone de stockage de fruits et légumes provenant essentiellement de producteurs, maraîchers, arboriculteurs locaux et régionaux, respectueux des saisonnalités et des contraintes environnementales,

vous approvisionne en produits traditionnels, exotiques ou spéciaux tels que mini-légumes, produits bio, fleurs comestibles...

Un atelier de découpe vous livre des fruits et légumes entiers ou les transforme à la demande en fonction de vos besoins avec une offre incroyablement complète de tailles et de formes de coupe vous faisant ainsi gagner un temps précieux.

Entre les mains de ces artistes les fruits et légumes peuvent également devenir de magnifiques corbeilles décoratives.

« produits traditionnels, exotiques ou spéciaux. »



Un laboratoire est dédié à la fabrication sans sucre, ni colorants, de salades de fruits et de jus de fruit frais naturels que vous pourrez personnaliser selon vos besoins.

Un atelier de transformation de saumon ultra moderne doté d'une équipe de spécialistes passionnés, produit en respectant les méthodes traditionnelles de salage, de fumage aux bois nobles et de tranchage à la main, un saumon sans OGM et sans hormones d'une saveur exceptionnelle. Enfin, une poissonnerie vous propose divers poissons, crustacés et coquillages provenant d'un arrivage quotidien des meilleures

**« Qualité et fraîcheur
sont les priorités du
groupe Balicco. »**

créées de méditerranée et fermes d'élevage. Ces produits de la mer de première fraîcheur sont préparés de nuit pour arriver sur vos pianos le matin et flatter les papilles de vos clients. Qualité et fraîcheur sont les priorités permanentes du groupe Balicco et font l'objet de la vigilance des préparateurs et des deux responsables du service qualité. Des contrôles de laboratoire extérieur sont régulièrement effectués. Tous les produits dont vous passerez commande vous seront livrés grâce à leur flotte de 150 camions frigorifiques.

Après Pierrelatte, Nîmes et Bormes-les-Mimosas la famille Balicco toujours au plus près de ses clients a mis à la disposition des chefs du bassin de Saint Tropez le site de Cogolin «Solynature» (19, rue des frères Lumière) proposant ainsi avec encore plus de réactivité toute la gamme de leurs produits pour des achats sur site ou en livraison.



Balicco

409 avenue Honoré Ravelli, 06580 PEGOMAS
04 97 05 05 05 - www.balicco.fr



TRUFFES Maison Hugou

Depuis plus de quarante ans, l'entreprise familiale Hugou sélectionne pour vous le meilleur de la truffe.

Gilbert Hugou, « Seigneur de la rabasse » épaulé de sa fille Caroline, sillonne les marchés de Provence, de France, d'Italie et d'Espagne à la recherche de truffes noires, truffes d'été et truffes d'Alba. La famille propose également des champignons divers tels que morilles, cèpes, girolles et autres délices des sous-bois.

La Maison Hugou c'est la qualité, c'est LA valeur sûre! L'entreprise sélectionne ce qu'il y a de meilleur pour les particuliers, les épicerie fines, les charcuteries, les grandes distributions mais également les plus grandes tables de France et parfois même du monde.

**« La Maison Hugou
c'est la qualité »**

De fin mai à fin septembre, découvrez la truffe d'été ou de la Saint-Jean (*Tuber Tuber Aestivum*) qui se différencie par sa coloration beige à l'intérieur et par son parfum très léger et subtile. La truffe noire (*Tuber Tuber Melanosporum*) est récoltée, quant à elle, de décembre à fin mars majoritairement en Provence mais aussi en Europe. Fleuron de la gastronomie et tout à la fois produit d'exception, le « diamant noir » s'invite partout, de la mise en bouche au dessert, en passant par les entrées chaudes ou froides, les plats chauds et le fromage! Avis aux gourmets et aux gourmands, la truffe noire de la Maison Hugou se fait mettre en boîte et se décline sous toutes ses formes.

SALADE DE POIS CHICHES À LA TRUFFE

- 400 grammes de pois chiches secs de Rougiers
- 1 boîte de 25 g de brisures de truffes noires
- Huile d'olive
- 1 oignon blanc (facultatif)

La veille, mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau froide. Préparer l'assaisonnement, mélanger l'huile d'olive et les brisures de truffes. Plus vos truffes macéreront dans l'huile, plus l'huile sera parfumée. Placer la préparation au frais.

Le lendemain, mettre les pois chiches dans une casserole, couvrir d'eau froide et les cuire. Compter 30 à 40 minutes de cuisson dès que l'eau bout.

Mélanger, les pois chiches à la préparation huile d'olive, assaisonner. Selon le goût, on peut y ajouter un oignon émincé.



*La Maison Hugou varie
les plaisirs et fait la part
belle aux champignons
frais et secs!*

Le jus de truffe obtenu durant la mise en conserve de truffes fraîches est idéal pour les risottos, purée de pomme de terre et les plats en sauces. Les brisures de truffes noires finement hachées sont parfaites pour la réalisation de beurre truffé, tartes, farces, brouillades et boudins. Les fines lamelles, quant à elles, sont un excellent accompagnement pour les pâtes, risottos, pomme de terre au four et carpaccio. Enfin, les truffes noires entières extra s'accordent à merveille de brouillades, feuilletés et farces.

À découvrir également : l'huile aromatisée à la truffe noire ou blanche, un ingrédient indispensable dans votre cuisine

pour vos assaisonnements de salades, pâtes, risottos et carpaccio.

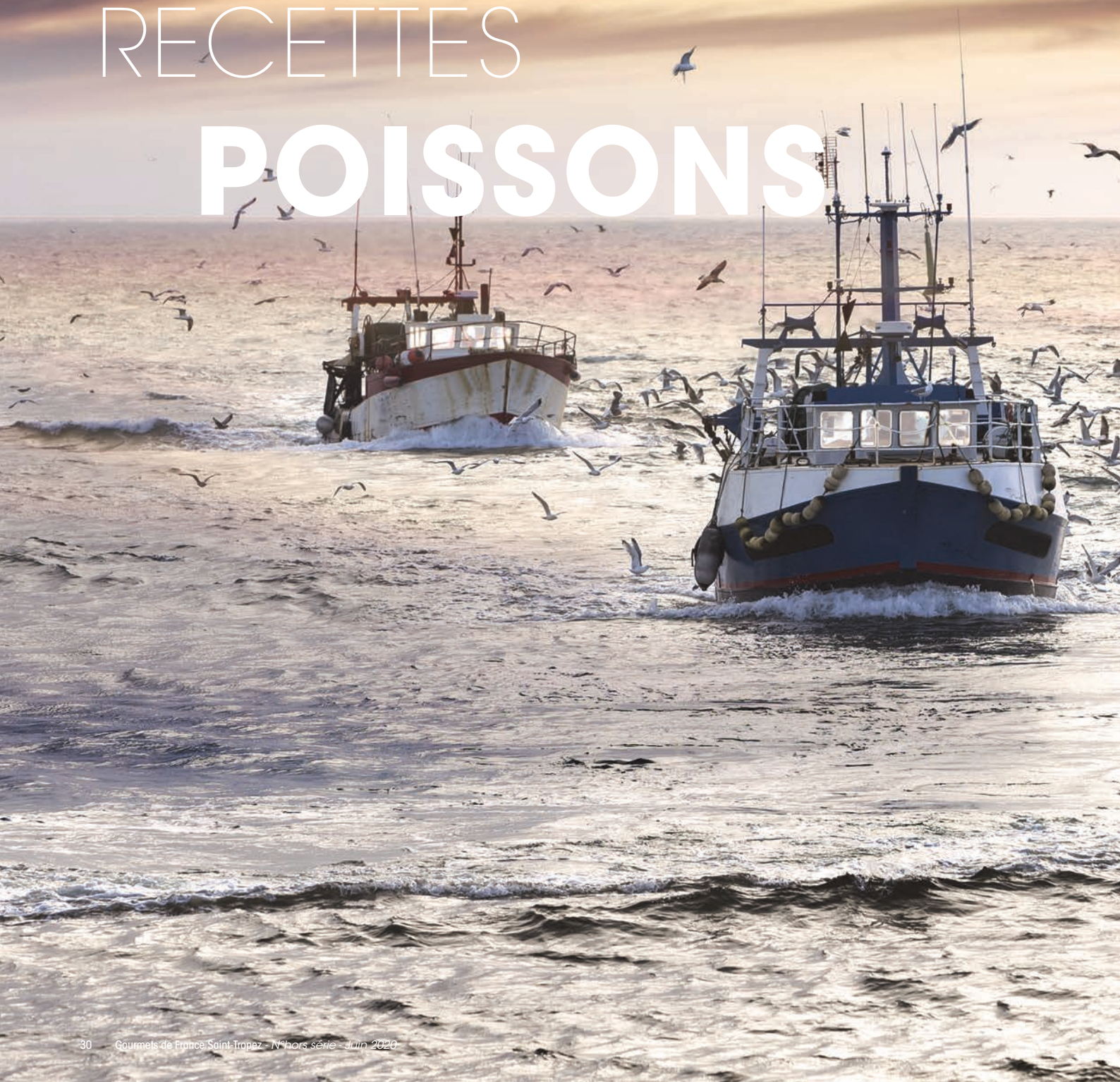
La Maison Hugou varie les plaisirs et fait la part belle aux champignons frais et secs! D'avril à février, selon la saison et les sélections de la semaine, vous pourrez vous régaler de cèpes, morilles, sanguins, girolles, trompettes de la mort, pieds de mouton, mousserons et chanterelles. Les champignons secs sont, quant à eux, sélectionnés dans les meilleurs pays de production tels que le Chili, la Patagonie, l'Argentine, le Canada ou encore la Macédoine. Sont mis à l'honneur morilles, trompettes de la mort ou encore cèpes!



Hugou Dumas
Le Moulin - 83170 Rougiers - 04 94 37 32 32
www.hugoudumas.fr

POISSONS RECETTES RECETTES POISSONS

POISSONS RECETTES POISSONS





- 32 PAOLO AMADORI
- 36 MARCO ARDIRI
- 40 STÉPHANE AVELIN
- 44 FRANCK BONTE
- 48 BENJAMIN BRUNO
- 52 NICOLAS CANTREL
- 56 JACQUES CHIBOIS
- 60 ARNAUD DONCKELE
- 64 JEAN-LUC GABION
- 66 PIERRE-ALAIN GARNIER
- 68 GILLES GRANDVOINET
- 74 SYLVAIN HUMBERT
- 78 VINCENT MAILLARD
- 86 FLORIAN MITON
- 90 LAURENT MOURET
- 94 GÉRALD PASSÉDAT
- 98 GEOFFREY POËSSON

Biographie



By Paolo AMADORI:
RESTAURANT LA FORGE
Rue Victor Léon 83350 RAMATUELLE
Tél : 04 94 79 25 56 - www.laforgederamatuelle.fr

Paolo *Amadori*

« Pour un professionnel la cuisine est une forme d'expression. Nous ne pouvons pas créer en cuisine ce que nous ne sommes pas. La cuisine est un processus culturel. Nous apprenons les habitudes et les coutumes au travers de la cuisine et nous nous servons de la cuisine pour nous exprimer. Mes voyages m'ont beaucoup influencé, néanmoins l'italianité des goûts m'accompagne dans les plats que je propose. »

1
Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?
Un saxophone dont j'ai joué pendant 12 ans. La musique fait partie de moi.

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?
Au milieu des vignes du Verdicchio sur les collines de Recanati, une petite ville près de ma maison en Italie dans la région des Marches d'où je suis originaire.

Vivez-vous en musique ou plutôt en silence ?
Mon monde est toujours plein de musique. Paolo Conte, Zucchero et ses pièces «Diamante» et «Donne».

Plutôt ordonné ou bordélique ?
Je suis très ordonné, presque excessivement. En cuisine personne n'ose déplacer le sel.

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?
J'aurais adoré travailler avec des enfants, par exemple comme enseignant de maternelle ou de crèche.

Votre livre favori ?
J'adore les livres de poésies : Prévert et Leopardi sont parmi mes favoris.

2
3
Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?
Mon père m'a fait don de sa montre à la veille de sa mort ; je la porte toujours.

4
5
6
Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?
Je ne soutiens que Valentino Rossi qui porte le numéro 46 et est surnommé «The Doctor» en MOTO GP.

7
8
La personnalité qui vous inspire ?
François Vatel ou Federico Fellini : Célèbre réalisateur cinéma italien du 20^{ème} siècle.

9

CROQUETTES DE CRABES

ET 'PAPPA AL POMODORO'

By Paolo Amadori

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 200 g de pulpe de Crabes
- 70 g de courgettes
- 70 g de carottes
- 100 g de poireaux
- 70 g de mayonnaise
- Gingembre mariné (Gari)
- Citron
- Chapelure pour la panure
- Pain sec en petits cubes
- 50 g d'oignons
- 500 g de sauce Tomates
- Huile d'olive extra-vierge
- Beurre

L'ACCORD

By Maxime Valery

Domaine des
Féraud Cuvée
Prestige Rosé
2019



PRÉPARATION

Faites revenir dans de l'huile l'oignon coupé en morceaux. Ajoutez la sauce tomate et faites cuire.

Terminez la cuisson, ajoutez le beurre et fouettez.

Mélangez la sauce tomates encore chaude avec le pain sec jusqu'à obtenir une consistance de «pappa», c'est-à-dire dense.

Étalez la mée sur une plaque et faites-la bien refroidir.

Effilez la pulpe des crabes, mélangez-la aux légumes hachés finement et faites revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez la mayonnaise et assaisonnez selon vos goûts en ajustant à l'aide de quelques gouttes de citron.

Formez des croquettes et passez-les dans la chapelure. Dans une poêle avec de l'huile d'olives faites rechauffer la «pappa» aux tomates et après faites dorer les croquettes.

Servez en empilant les croquettes au-dessus de la «pappa» aux tomates.

Décorez votre plat avec le gingembre mariné en vinaigre et sucre (Gari).

SALADE NIÇOISE DE 'LA FORGE'

AU THON ROUGE

By Paolo Amadori

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 500 g de thon rouge
- 2 pommes de terre Prunelle
- 100 g de haricots verts
- 100 g de tomates séchées
- 10 œufs de caille
- Anchois à l'huile
- Olives noires

PRÉPARATION

Faites bouillir les pommes de terre. Blanchir les haricots verts dans l'eau bouillante.

Préparez 10 œufs de cailles pochés «in camicia», en les cuisant dans l'eau acidulé.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.

Coupez les haricots verts dans la longueur.

Cuisez le thon des deux côtés à feu vif.

Préparez le plat avec tous les légumes: pommes de terre, haricots verts, olives noires et tomates séchées et ajoutez de façon alternée quelques filets d'anchois à l'huile.

Tranchez le thon et placez-le sur le plat avec les œufs de cailles pochés.

Assaisonnez votre plat avec un filet d'huile d'olives.

L'ACCORD

By Maxime Valery

Torpez Bravade
Blanc 2018



Biographie

MA



By Marco ARDIRI :

POUR PLUS D'INFORMATION,
veuillez contacter le Chef Marco Ardiri au :

Tél : 06 17 70 42 45

Marco *Ardiri*

« *L'inspiration de ma cuisine me vient de ma Sicile natale ! Elle est simple, sans « chichis » mais toujours justement dosée avec une pointe d'originalité. Le produit est roi, il n'est jamais dénaturé mais seulement sublimé ! »*

1

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?
Sur l'Etna avec une vue sur la mer et la neige à vos pieds.

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?
Un collier avec une dent de requin.

2

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?
L'AC Milan.

3

La personnalité qui vous inspire ?
Coluche.

4

Plutôt ordonné ou bordélique ?
Ordonné limite maniaque.

5

6

Le lieu qui vous fait rêver ?
L'Alaska.

Votre occupation préférée ?
J'aime faire du cheval.

7

8

Votre juron favori ?
« Minchia ».

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Ne jamais faire confiance à personne... Se faire confiance à soi-même.

9

CREVETTES EN JULIENNE DE PÂTE FILO

ET SAUCE SWEET AND SOUR PIQUANTE AU LIME

By Marco Ardiri

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 15 gambas black tiger 16/20
- 1 paq de pâte filo
- 100 g de tempura

Pour la sauce

- 2 g de ketchup
- 1 citron vert
- 100 g de sucre
- 0,5 dl de vinaigre de vin
- 20 g de sésame blanc toasté
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 2 l d'huile de tournesol

PRÉPARATION

Faire un caramel blanc avec le sucre et un peu d'eau, quand il commence à devenir brun, déglacer au vinaigre et faire cuire quelques minutes.

Ajouter le ketchup, faire cuire jusqu'à une consistance plus épaisse, mais pas trop car la sauce froide a tendance à se durcir.

Hors du feu rajouter le jus du lime, le sésame et le piment, laisser refroidir.

Décortiquer les crevettes en laissant le dernier anneau prêt de la queue, les vider de leur intestin, mettre au frais.

Rouler votre pâte filo sur elle-même en formant un cylindre et la couper dans le sens de la largeur très finement en formant une julienne, garder la pâte couverte car elle a tendance à sécher.

Prendre une crevette, la badigeonner de tempura et la rouler autour de la julienne de pâte filo. Frire à 180 degrés pendant 3 minutes environ, saler et déguster avec la sauce.

L'ACCORD

By Laura Pisani

Château
Trémoussiès
Blanc 2019



CROQUETTES DE CRABE

By Marco Ardiri

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 250 g de chair de crabe
- 300 g de purée de pomme de terre
- 1 œuf
- Persil haché
- 1 citron
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- 230 g de mayonnaise
- ½ jus de citron
- Piment, chapelure

L'ACCORD

By Maxime Valery

Joseph Drouhin
Vaudon Chablis
1^{er} cru Mont de
Milieu Blanc
2018



PRÉPARATION

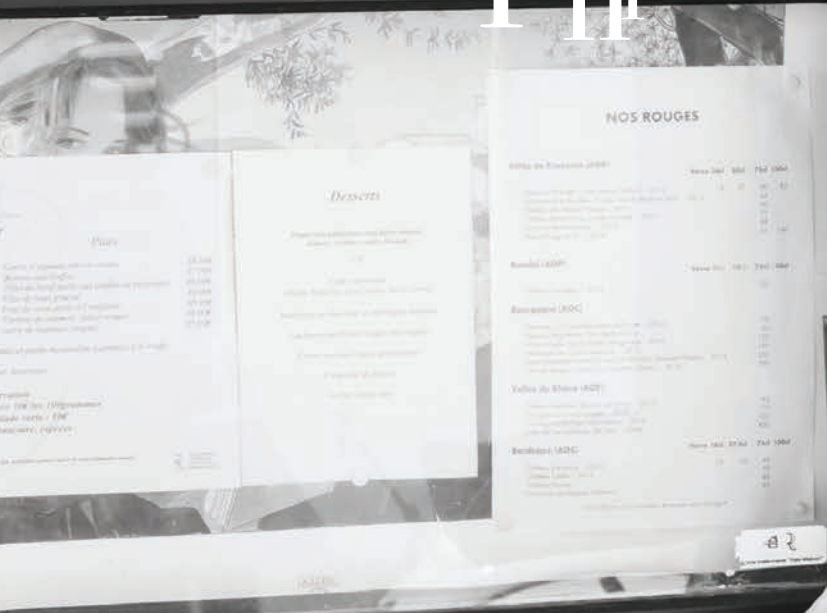
Faire suer l'ail, rajouter la chair de crabe et la purée de pomme de terre, faire cuire quelques minutes.

Hors du feu, rajouter l'œuf, le persil et le citron râpé, sel, poivre.

Faire des boulettes à la main et frire à la poêle avec un peu d'huile d'olive, 3 min de chaque côté.

Vous pouvez les servir avec une mayonnaise relevée ou au citron.

Biographie



By Stéphane AVELIN :

AU CAPRICE DES DEUX - 40, rue du Portail Neuf
83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 97 76 78 - www.aucapricedesdeux.com

Stéphane *Avelin*

« *La chance d'un cuisinier est de pouvoir découvrir tous les jours de nouvelles expériences et de partager ses émotions avec chacun afin d'évoluer sur des idées, des couleurs, des saveurs.* »

1

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?

Le plus important ce n'est pas l'endroit, c'est les personnes avec qui on le partage. Mais sinon, je dirais au bord de la mer sous un pin parasol.

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?

Ma montre, c'est une histoire d'amour et c'est ce qui donne un rythme à ma vie.

Votre devise ?

Il n'y a pas de vie sans folie, pas de folie sans passion et pas de passion sans raison.

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?

J'aime beaucoup le rugby qui est un sport d'équipe où l'on ne peut pas reculer où l'on est obligé d'avancer. Un sport de gagnants. Je suis supporter du RCT parce que je suis Toulonnais.

Plutôt ordonné ou bordélique ?

Ordonné au travail et bordélique à la maison au grand dam de ma femme !

La personnalité qui vous inspire ?

Gilles Epié dans mon métier, sinon Mireille Mathieu qui vient nous rendre visite au restaurant chaque année.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Continuer de transmettre mon savoir et mes valeurs pour qu'on ait un monde meilleur.

Votre livre favori ?

La Cuisine du marché de Paul Bocuse.

Votre juron favori ?

Je ne peux pas le dire, en revanche j'aime beaucoup cette phrase de Raimu « Regarde ce garçon comme il est fainéant, quand il marche au soleil il a du mal à trainer son ombre. »

CANNELLONI DE CRABE

AU COULIS D'ÉCREVISSES

By Stéphane Avelin

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

Farce de crabe :

- 150 g de carottes
- 150 g de céleri branche
- 2 oignons paille
- 5 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de curry indien
- Fines herbes (une botte de ciboulette, estragon, cerfeuil)
- 500 g de chair de crabe (tourteau ou crabe des neiges)
- 100 g de soupe de poisson
- 10 feuilles de pâte à lasagne

Coulis d'Écrevisses :

- 300 g d'écrevisses (concassées)
- Garniture aromatique (oignons, carottes, ail, bouquet garnis)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 boîte 4\4 de tomates concassées
- 1 demi-verre de cognac
- 1 quart de litre de vin blanc
- 1 demi litre d'eau
- Bouquet garni
- 1 bouquet d'estrageon

PRÉPARATION

Farce de crabe :

Prendre votre garniture aromatique (carotte céleri branche, oignons, ail). Hacher fin votre garniture aromatique Dans un rondou ou cocotte en fonte faire revenir à l'huile d'olive vos légumes, les assaisonner (sel, poivre et curry indien) puis cuire à feu doux environ 15 minutes à couvert. Prendre les fines herbes, ciseler la ciboulette et hacher l'estrageon avec le cerfeuil. Emietter la chair de crabe et garder le jus de l'emballage pour le mélanger avec la farce.

Finition de la farce. Dans votre cocotte ajouter tous les ingrédients et la soupe de poisson. Mélanger à la spatule doucement. Vous devez déjà sentir votre préparation dominée par le curry. Mettre au four avec le couvercle à 160 degrés pendant 3 heures. Débarrasser après cuisson et laissez refroidir.

Faites cuire à l'eau bouillante vos pâtes à lasagne, les refroidir et égoutter. Roulez votre farce dans la pâte de lasagne en forme de cannellonis, puis réserver. Ils sont prêts.

Coulis d'écrevisses :

Faire sauter vos écrevisses à l'huile d'olive puis les concasser et réserver.

Prendre votre garniture aromatique et la hacher. Faire suer votre garniture à l'huile d'olive jusqu'à sentir l'ail confit. Ajouter les écrevisses dans votre préparation. Faire bien suer et flamber au cognac, réduire à sec. Réduire le vin blanc à sec. Ajouter le bouquet garni, la tomate concassée et l'eau. Faire bouillir à gros bouillon une demi-heure. Passer à la chinoise étamine. Faire réduire de trois quart.

Rectifier l'assaisonnement. Votre coulis est prêt.

Dressage :

Faire chauffer vos cannellonis et napper de votre coulis. Vous venez de préparer nos cannellonis de crabe au coulis d'écrevisses.

L'ACCORD

By Maxime Valery

Font du Broc
Rosé 2019



FLEURS DE COURGETTE

FARCIES AUX LANGOUSTINES

By Stéphane Avelin

Pour 4 personnes



©Ibiera

INGRÉDIENTS

- 8 fleurs de courgette
 - 8 Langoustines
- Farce :
- 200 g de chair de langoustine
 - 500 g de chair de poisson
 - 4 œufs entiers
 - Un ¼ Crème liquide
 - Une cuillère à café de pâte à curry
 - Sel et poivre
- Coulis de langoustines :
- 200 g langoustines (concassées)
 - Garniture aromatique (oignons, carottes, ail, bouquet garnis)
 - Une cuillère à soupe de concentré de tomate
 - Une boîte 4\4 de tomate concassée
 - Un demi verre de cognac
 - Un ¼ litre de vin blanc
 - Un bouquet d'estragon

PRÉPARATION

Farce pour les fleurs de courgettes :

Décortiquer les queues de langoustines. Hacher au cutter la chair de poisson avec la chair de langoustine ajouter les œufs, la pâte de curry, l'assaisonnement et la crème. Mixer une minute pas plus. Vérifier votre assaisonnement. Votre farce est prête (réserver au frais). Farcir vos fleurs avec une poche à douille et les blanchir (eau bouillante 5 minutes) et réserver. Vos fleurs sont prêtes.

Coulis d'écrevisses :

Faire sauter vos langoustines puis les concasser, ajouter votre garniture aromatique faire suer puis flamber au cognac et déglacer au vin blanc, réduire à sec puis ajouter le coulis de tomate avec bouquet garni et un demi litre d'eau. Porter à ébullition une demi-heure à gros bouillon. Passer à l'étamine et faire réduire de trois quart. Rectifiez votre assaisonnement.

Dressage :

Faire chauffer les fleurs dans l'eau bouillante. Les dresser sur assiettes en les nappant du coulis de langoustine. Les décorer avec une langoustine. Votre recette est terminée.



L'ACCORD

By Laura Pisani

Font du Broc
Blanc 2019

Biographie



By Franck BONTE :

Le Micocoulier

Place des Barrys 83580 GASSIN

Tél : 04 94 56 14 01 - www.lemicocoulier.com

Franck *Bonte*

« *Je souhaite donner du bonheur à chacun de mes clients, qu'ils se sentent uniques... Partager mon savoir-faire, savoir donner, ne rien déguiser, être vrai !* »

1

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?
Ne jamais me séparer de mes motos.

Votre dernier achat utile ou futile ?
Une moto.

2

Un don que vous voudriez avoir ?
Être magicien.

3

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?
Supporter de sports mécaniques.

4

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?
J'aurais aimé être commissaire de police au 36.

5

6

Votre artiste préféré ?
J'aime Johnny Hallyday.

Vos héros ou héroïnes de la vie réelle ?
Bernard Tapie et les anciens flics.

7

La qualité que vous préférez chez une femme ?
Chez une femme j'aime l'élégance.

8

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?
Ne baisse jamais les bras et fonce.

9

FEUILLETÉ D'ÉCREVISSES AUX ASPERGES

Pour 4 personnes

By Franck Bonte



INGRÉDIENTS

- 16 asperges
- Queues d'écrevisse
- Sel
- Poivre
- Ciboulette
- Beurre
- Échalotes
- Vin blanc
- Crème

Pâte feuilletée :
• 125 g de farine
• 60 ml d'eau
• 90 g beurre

L'ACCORD

By Maxime Valery

Château Vaudois
Cuvée Christelle
Prestige Viognier
2017



PRÉPARATION

Laver, éplucher les asperges vertes. Cuire 5 minutes, refroidir et réserver.

Laver, nettoyer et décortiquer les écrevisses, puis les cuire 5 minutes au court-bouillon (eau, sel, poivre, bouquet garni).

Dans le même temps, préparer la pâte feuilletée. Découpez-la en triangles et faites cuire quelques minutes au four jusqu'à ce qu'ils gonflent et prennent une belle couleur dorée.

Faire suer les échalotes dans une poêle et déglacer au vin blanc. Ajouter de la crème, du sel, du poivre et laisser réduire à feu doux.

Après quelques minutes, incorporer les queues d'écrevisses. Goûter, rectifier la sauce si nécessaire.

Pour le dressage, découper le feuilleté en deux et y mettre entre les asperges tièdes les écrevisses avec la sauce fine. Ajouter du poivre au moulin ainsi que de la ciboulette fraîche.

MINUTE DE RATATOUILLE

TARTARE DE SARDINE

By Franck Bonte

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons
- 2 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Laurier, thym

- 6 sardines
- citron
- Cébettes
- Piment d'Espelette
- Coriandre
- Persil
- Ciboulette
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Laver les légumes.
Tailler finement les légumes en petits cubes.
Faire revenir séparément les légumes dans de l'huile d'olive.
Mélanger le tout et assaisonner. Réserver.

Nettoyer les sardines, laver, enlever les arrêtes, couper en petits cubes et assaisonner.
Mélanger à la ratatouille.

Dresser le tout et servir.



L'ACCORD

By Maxime Valery

Château
Trémouziès
Rosé 2019

Biographie



Benjamin Bruno



By Benjamin BRUNO :

RESTAURANT BRUNO

2350 route des arcs Le Plan Campagne Mariette

83510 LORGUES

Tél : 04 94 85 93 93 - www.restaurantbruno.com

Benjamin *Bruno*

« Une cuisine pure...authentique, toujours généreuse et dans l'air du temps. »

1

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?
En pleine forêt. Il y a des coins sympas vers Tourtour, Aups et les alentours.

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?

Un couteau, un Opinel comme ma grand-mère.

2

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Souffleur de verre.

4

3

Un menu vegan, cela vous tente ?

Oui, j'aime énormément les légumes. J'ai d'ailleurs mangé vegan pendant 3 ans.

Votre livre favori ?

Un livre que j'affectionne particulièrement c'est La cuisine provençale de J.B Reboul.

5

6

Vos héros ou héroïnes de la vie réelle ?

L'Abbé Pierre. Quelqu'un qui donne de soi même sans rien attendre en retour. Les héros sont ceux qui sont souvent dans l'ombre comme le corps médical.

Une qualité ?

Positif, je ne suis jamais pessimiste toujours optimiste.

7

8

Le lieu qui vous fait rêver ?

La pleine nature, un retour à l'essentiel. Mon rêve est de vivre au fin fond de la forêt ! La nature c'est ma force.

9

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Mon père m'a toujours dit de rester humble et accessible.

TARTE FINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Pour 4 personnes

DE BRETAGNE ET TRUFFE NOIRE DU HAUT PAYS VAROIS

By Benjamin Bruno



INGRÉDIENTS

- Pâte feuilletée pur beurre pour 4 cercles de 10 à 12 cm (1 par personne)
- 2 à 3 noix de coquilles Saint-Jacques (par personne)
- 2 échalotes
- 1 verre de muscat de Rivesaltes
- Huile d'olive du moulin Gervasoni d'Aups
- 1 truffe noire de 60 g
- 5-6 feuilles de « nombrils de Vénus » (par personne)
- 20 g de sucre
- moscavardo

L'ACCORD

By Maxime Valery

Joseph Drouhin
Rully Blanc 2017



PRÉPARATION

Préparer une marmelade avec les échalotes. Pour cela, faire suer avec l'huile d'olive et du sucre moscavardo non raffiné. Déglacer le tout avec le muscat puis laisser mijoter une heure à feu doux. Préparer les noix en les taillant finement en petits cercles. Sur le cercle de pâte qu'on aura fait cuire au four, disposer la marmelade d'échalotes, puis par-dessus les lamelles de truffe noire et de noix de Saint-Jacques, l'une recouvrant l'autre en partie, pour former une rosace. Parsemer autour les feuilles de « nombril de Vénus ». Une fois le tout disposé, mettre un filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.

HOMARD BLEU RÔTI

ET BISQUE AUX TRUFFES D'ÉTÉ DU PAYS

By Benjamin Bruno

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

Châtrer le homard, le laver et l'égoutter, puis l'ébouillanter 3 minutes.

Faire blondir à la sauteuse beurre, oignon, carottes, céleri taillés en menus bâtonnets et un bouquet-garni (fenouil, laurier, thym). Préparer un bouillon de têtes de homard (de deux verres). En mouiller le homard en y ajoutant un verre de blanc sec ; Dès que l'eau frémit, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 6 à 8 minutes. Mettre à refroidir, sortir le homard et le débiter, c'est-à-dire extraire la queue de la carcasse aux ciseaux et sans l'abîmer. Même chose pour les pattes dont on conserve l'extrémité avec les pinces pour la présentation.

La carapace est découpée en petits morceaux et passée au mixer avec le contenu de la sauteuse : la pulpe obtenue est filtrée au chinois jusqu'à en faire une purée liquide, un velouté que l'on verse dans la sauteuse pour laisser mijoter à couvert une dizaine de minutes. Le tout va caraméliser. Déglacer au cognac.

Dresser la planche : chacun a sa bisque à part, avec giroilles et échalotes découpées en rondelles, plus aestivum en pluie. Déposer le homard bleu au milieu avec sa pince, disperser 3-4 feuilles d'épinards, une brouillade de courgettes jaunes et vertes, de grains de sarrasin et le reste des truffes découpées à la mandoline. Servir une tasse de bisque sur le côté pour savourer ce délicieux mélange. Couler un filet d'huile d'olive pour le faire briller.

INGRÉDIENTS

- 10 pièces de homard
- Beurre, oignon, carottes, céleri
- Bouquet garni
- Cognac
- Giroilles
- 50 g de truffes d'été (aestivum)
- 2 ou 3 échalotes
- 10 g de pousses d'épinards
- 2 cébettes
- Une trentaine de graines de sarrasin
- 10 g de tomates confites
- Courgettes jaunes et vertes
- La bisque
- 20 g de brisure de brumale

L'ACCORD

By Laura Pisani

Domaines Ott
Château de Selle
Rosé 2019



Biographie



By Nicolas Cantrel :

LA RÉSERVE À LA PLAGE - Route de l'épi - Pampelonne
83350 RAMATUELLE

Tél : 04 94 96 39 88 - www.lareserve-plage.com

Nicolas *Cantrel*

« *Ma cuisine est une cuisine simple avec de vrais produits, inspirée de mes voyages et de ma vie professionnelle à l'étranger. Elle est très saisonnière et n'a souvent pas plus de 5 ingrédients.* »

1

L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?
En Normandie, mes racines.

Votre univers : plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante... ?
Brocante-industriel

2

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?
Un jardin entre amis avec un barbecue.

3

Une qualité ?
Généreux.

4

Votre devise ?
L'Équipe c'est pas qu'un magazine !

5

Un défaut ?
Rancunier.

6

Un don que vous voudriez avoir ?
Lire dans les pensées.

7

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

8

Le jour où tu donnes autant d'amour à une carotte qu'à du caviar, tu as en grande partie compris le métier de cuisinier !

LOUP ENTIER

CUIT AVEC SOUPE DE POISSON, TOMATES, FENOUIL

By Nicolas Cantrel

Pour 2 personnes



INGRÉDIENTS

- Loup d'environ 1 kg
- Huile d'olive
- 2 tomates
- 1 fenouil
- 1 pomme de terre
- 2 cébettes
- 1 cuillère à soupe d'olive noire
- 1 litre de soupe de poisson
- 1 citron jaune non traité

PRÉPARATION

Couper en gros morceaux les légumes et les mettre au fond d'un plat. Ajouter la soupe puis le poisson sur le dessus. Mettre un peu d'huile d'olive sur le poisson et quelques herbes fraîches et cuire environ 45 min dans un four à 200 degrés. Assurez-vous de mettre le four à préchauffer avant !



L'ACCORD

By Maxime Valery

Château Roubine
Inspire Rosé 2019

PAVÉ DE LOUP EN PAPILOTTE

ET SES COURGETTES VIOLONS

By Nicolas Cantrel

Pour 2 personnes



INGRÉDIENTS

- 2 pavés de loup d'environ 200 g chacun
- 300 g de courgettes violon
- Fleur de sel
- Huile d'olive
- Un quart de citron confit
- Romarin

L'ACCORD

By Laura Pisani

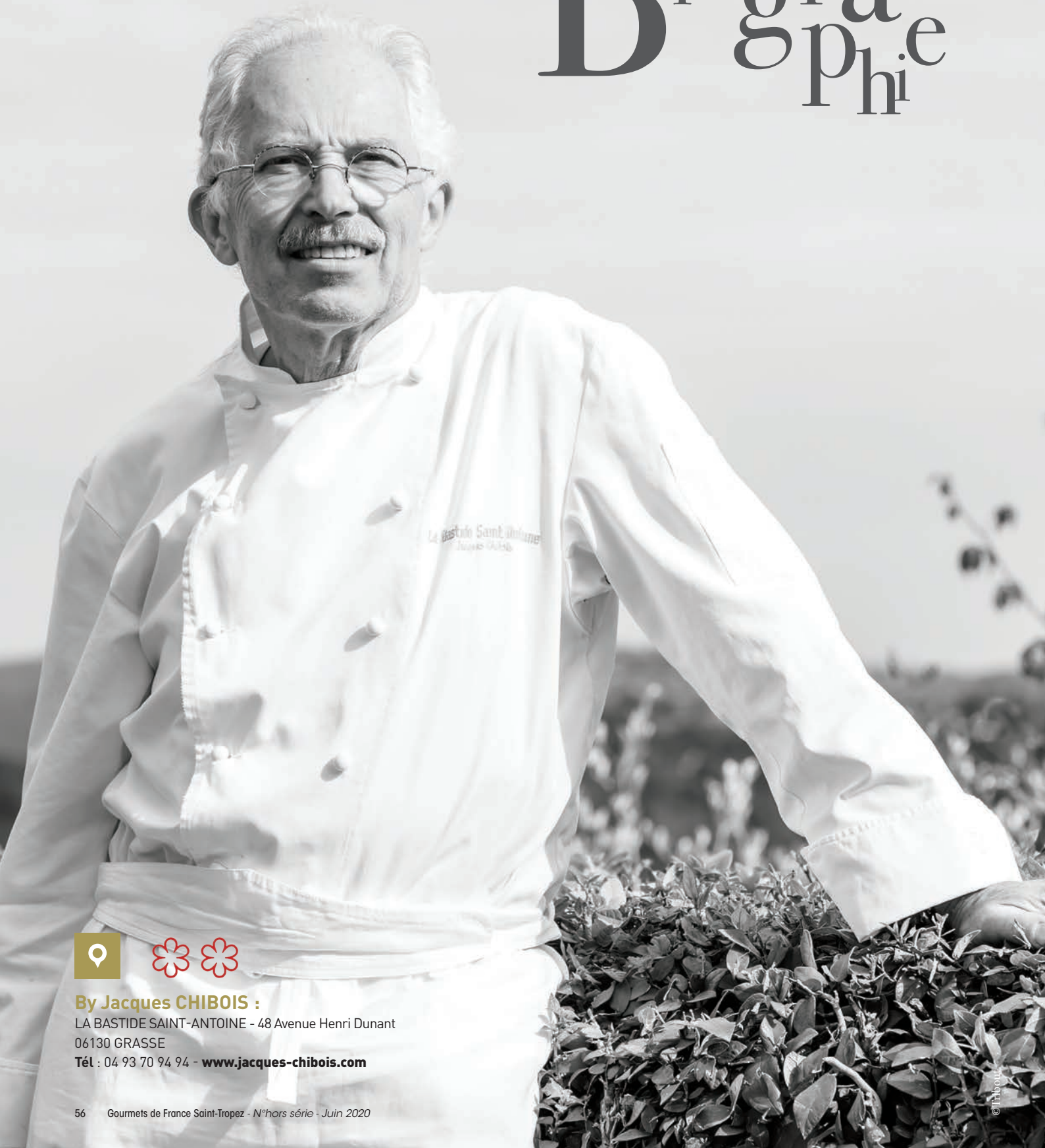
Cap Saint-Pierre
Légende Blanc
2019



PRÉPARATION

Prendre une feuille de papier aluminium, disposer les courgettes coupées en taille moyenne, ajouter le citron confit et le romarin, disposer le pavé de poisson dessus et rabattre une autre feuille d'aluminium. Fermer hermétiquement et mettre au four à 200 degrés pendant 15 minute. Vérifier la cuisson du poisson et mettre un peu d'huile d'olive au dernier moment

Biographie



By Jacques CHIBOIS :

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE - 48 Avenue Henri Dunant

06130 GRASSE

Tél : 04 93 70 94 94 - www.jacques-chibois.com

Jacques *Chibois*

« *Ma cuisine c'est une cuisine chaleureuse avec beaucoup de vivacité sur la couleur. Cette vie dans le plat va susciter l'envie et apporter une idéologie du gout qui va à son tour définir un grand souvenir du bien qu'on a ressenti. Quand c'est bon, on ferme les yeux... on s'échappe.* »

1

L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

Le jardin, tout ce qui est dans la nature. Je suis issu de la nature et toute ma famille était dans l'agriculture.

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

La générosité, je m'occupe des transplantés de l'hôpital de l'Archer. Je les aide à revenir dans la vie courante, en intégrant la notion de cuisine, de partage et d'entraide. Qu'ils ne soient plus considérés comme malades.

2

votre dernier achat utile ou futile ?

Avec mon épouse, nous avons acheté trois beaux moutons et deux petits agneaux en plâtre que l'on a mis dans le jardin.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Plein de choses ! La vie est faite pour bâtir ! Mes parents m'ont laissé un moulin qui a été construit en 1725 que je suis en train de refaire dans le Limousin.

4

votre devise ?

Je suis responsable de tout ! Tout ce qui nous arrive, c'est notre responsabilité que ce soit en bien ou en mal. Et surtout ne rien attendre des autres.

5

votre artiste préféré ?

J'aime bien Renoir qui est né à Limoges. Il met en scène les repas de famille, les jardins, les couleurs, les ambiances du sud. Il y a cette recherche du bien-être et de la vie dans ses oeuvres.

6

votre occupation préférée ?

J'aime découvrir la nature, les petits villages, les civilisations, l'art de vivre, les différents modes de vie... J'y puise beaucoup mon inspiration pour la cuisine.

7

8

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Michel Guérard : Il n'y a qu'une importance c'est le détail et c'est ce qui fera la différence avec les autres, la grandeur de l'artiste. Mais aussi, la chance on se la crée, on se la cultive.

SALADE DE FENOUIL À LA DORADE

Pour 4 personnes

VINAIGRETTE DE CITRON CONFIT

By Jacques Chibois et Laurent Barberot, chef exécutif de la Bastide Saint-Antoine



INGRÉDIENTS

- 1 dorade de 500 g levée en filet
- 150 g de sel fin
- 150 g de gros sel
- 150 g de sucre
- 5 g de poivre en grain
- 10 g de clous de girofle
- Les zestes d'un citron
- 5 cl de jus d'orange
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 quartier de citron confit- condiment
- 20 g de miel
- Salade :
- 2 pièces de fenouil
- Un quart de botte d'aneth
- Les filets de dorade

PRÉPARATION

- Dorade marinée au sel :
Retirer la peau de la dorade. Réserver au frais.
Dans un récipient, réunir tous les autres éléments, les mixer afin de concasser les épices.
Dans un plat, parsemer la moitié du sel composé, déposer par-dessus les filets de dorade, puis les recouvrir avec le restant de sel. Laisser au réfrigérateur pendant 2 heures puis les rincer sous un filet d'eau et les égoutter. Réserver au frais.
- Vinaigrette :
Séparer le zeste et la chair du citron confit à l'aide d'un couteau. Hacher la chair du citron et la déposer dans un bol. Tailler finement le zeste dans le sens de sa longueur et l'ajouter dans le bol avec la chair. Ajouter le miel et le jus d'orange. Assaisonner et ajouter un filet d'huile d'olive. Réserver.
- Montage de la salade :
Tailler en fin copeaux le fenouil et la dorade. Effeuille l'aneth.
Tailler une feuille de papier sulfuré en quatre bandes de 20 cm de long et 5 cm de large.
Sur la longueur d'une bande de papier, déposer les copeaux de fenouil l'un après l'autre en les faisant se chevaucher légèrement. Par-dessus, ajouter les copeaux de dorade et terminer avec les pluches d'aneth. Rouler le papier sulfuré de manière à obtenir une rosace. Procéder de même pour les trois autres rosaces.
- Finition et dressage :
Au centre de chaque assiette, déposer les rosaces, parsemer par-dessus la vinaigrette de citron confit pour assaisonner la rosace.
Ajouter éventuellement quelques pousse d'oseille. Servir.

L'ACCORD

By Maxime Valery

Domaine des
Féraud Blanc de
Rolle 2019



LA LOUBINE FUMÉE AUX ÉPINES DE PINS

Pour 6 personnes

FAÇON DES PÊCHEURS, À LA POUTARGUE ET AU TAMARA

By Jacques Chibois et Laurent Barberot, chef exécutif de la Bastide Saint-Antoine



INGRÉDIENTS

- Une Pièce de Loubine de 1,5 kg
- 150 g de sel fin
- 150 g de sucre
- 2 zestes de citron vert
- 50 g de gingembre
- 5 g de clou de girofle
- 5 g de poivre en grain
- 50 cl de jus de betterave
- 200 g de sciure de bois
- 2 pomme de pins 2
- 8 Branches de sarriette
- 80 g de poutargue
- 120 g de tarama
- 12 sommité de menthe
- 1 citron vert
- Huile d'olive

L'ACCORD

By Laura Pisani

Château
Roubine Lion &
Dragon Blanc
2019



PRÉPARATION

- Préparation du poisson :

Habiller le poisson. Lever les filets. Retirer les arêtes et la peau. Réserver au frais au réfrigérateur.

- Salage et fumaison de la loubine :

Eplucher, laver et hacher le gingembre. Dans la cuve d'un mixeur, déposer le sel fin, le sucre, les zestes de citron vert, le gingembre, les clous de girofle et le poivre en grain. Mixer pendant 2 minutes afin d'obtenir un mélange homogène.

Dans un plat, verser la moitié du mélange. Par-dessus, ajouter les filets de loubine et les recouvrir avec le restant du mélange. Filmer le plat et laisser mariner pendant 30 minutes au réfrigérateur. Ensuite, les rincer sous un filet d'eau et les sécher dans un linge sec.

Dans un fumoir, déposer la sciure de bois, la sarriette, ainsi que les épines de pins en morceaux.

Allumer la résistance du fumoir afin que la sciure se consume. Déposer sur la grille les filets de loubine. Laisser fumer pendant 1 heure.

Au terme de la fumaison, débarrasser les filets dans un plat et verser par-dessus le jus de betterave. Les filets doivent être totalement immergés dans le jus. Laisser mariner au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain, égoutter les filets devenus roses et les réserver au frais pour le dressage.

- Finition et dressage

Tailler les filets en tranche de 1 cm d'épaisseur. Les enrober avec de l'huile d'olive.

Tailler la poutargue en fin copeaux.

Prélever sur une botte de menthe douze sommités. Les laver et les égoutter.

Dans quatre assiettes, répartir les morceaux de loubine. Ajouter par-dessus la poutargue en volume et le tarama en parcimonie. Répartir les sommités de menthe.

Terminer en râpant un peu de zeste de citron vert dans chaque assiette.

Servir frais.

Biographie



By Arnaud **DONCKELE**

LA VAGUE D'OR - CHEVAL BLANC

Plage de Bouillabaisse - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 55 91 00 - www.chevalblanc.com

©Gianni Villa

Arnaud *Donckele*

« Être cuisinier reflète un acte simple d'amour et de partage entre la matière et les hommes qui cultivent, élèvent ou pêchent. Il est essentiel de comprendre que derrière chaque produit, il y a un visage, une terre et le respect du labeur qui en découle ». Au fil du temps, il se passionne pour la cueillette, engrange le meilleur des saisons et utilise tous les moyens à sa disposition pour révéler son terroir d'adoption. En cela, il perpétue les traditions et revisite des recettes d'antan qu'il agrémente de récoltes sauvages et de trésors oubliés. « Nous prenons soin du passé pour faire revivre la richesse de la Provence. »

Meilleur chef 2019 du World Summit, chef de l'année par l'édition 2020 du Gault et Millau et plus jeune talent de sa génération, Arnaud Donckele est un prodige de l'art culinaire! Triplement étoilé à seulement 35 ans, cet alchimiste émérite formé par Michel Guérard et Alain Ducasse dirige d'une main de maître les deux restaurants de la Maison Cheval Blanc Saint-Tropez.

Le Chef Arnaud Donckele met sa sensibilité et son exigence au service des fragrances du Sud, qu'il maîtrise sur le bout des doigts, et s'inspire avec justesse et élégance d'une nature sauvage et préservée. *« La Provence est un vivier unique, une mère nourricière [...] Pour moi, l'évidence était de venir puiser dans cette complexité ».*

Toujours dans la bienveillance, l'humilité et la simplicité, ce prodige des fourneaux parvient à toucher au plus près les plus fins gourmets. Compositeur de saveurs, sa cuisine est très complexe sans jamais être compliquée.

Ce qu'il recherche avant tout, c'est l'extrême pureté des goûts et des associations... une quintessence toute en subtilité qui ne laisse jamais indifférent. Chaque élément, chaque note de ses compositions sont sublimés pour ne jamais être dénaturés! Arnaud Donckele touche à l'universalité. Tout n'est que poésie! Tel un artiste du goût et du dressage, on ressent toute sa sensibilité dans l'assiette. Son secret ? Des sauces telles des parfums, qu'il assemble

et affine pendant deux ans.

Arnaud Donckele milite pour un approvisionnement local et se nourrit des éléments. Adopté par la Provence, ce normand d'origine a tout appris au contact des « vieilles âmes du pays ».

Récompensé par trois étoiles au guide Michelin, cinq toques et la note de 19/20 au Gault & Millau, Le restaurant gastronomique La Vague d'Or s'éveille chaque soir à une symphonie de saveurs. Entre terre et mer, le Chef interprète le terroir provençal en y apportant sa touche personnelle. Couleurs, textures et saveurs se mêlent avec délicatesse tel un hommage sentimental aux producteurs de la région et à l'essence profonde des produits de la nature. Subtile, audacieuse et gorgée de soleil, sa cuisine est un voyage bucolique à travers la Méditerranée. Sa passion s'exprime sans filtre et son envie de donner du plaisir est instinctive : *« Je veux provoquer un feu d'artifice de saveurs. Je sculpte les produits sans les déstructurer, sans leur ôter leur valeur première ».*

En journée, face au bleu saisissant de la mer à l'ombre des pins centenaires, le bistrot La Terrasse présente une cuisine des sens inspirée par la Provence. Arnaud Donckele mise sur des petits déjeuners spectaculaires et gourmands ainsi que sur des plats du moment frais et estivaux à l'heure du déjeuner.

SÉRIOLE ET CHAIR D'ESQUINADO MARINÉS

Pour 8 personnes

By Arnaud Donckele

©Richard Haughton



INGRÉDIENTS

SORBET MANDARINE: 1 feuille de gélatine, 25g de balsamique doré (ou blanc), 40cl de jus de mandarine, 20g de sirop à 30°, 4g de miel, 60g d'huile d'olive, 10g de gingembre frais râpé, 200g de jus de citron de pays. **CUISSON DES TOURTEAUX:** 2 tourteaux (esquinado), 1 citron vert, 3 litres d'eau, 3 bâtons de citronnelle, 10g de poivre mignonette, 20g de thym citron.

PÂTE À BEIGNETS: 150 g de farine à tempura, 62g de féculé de pomme de terre, 16 cl de bière, 6.3 cl d'eau gazeuse, 2 cartouches de gaz.

TELLINES DE LÉGUMES: 10 mini-asperges, 4 mini-carottes, 4 mini-carottes pourpres, 1 mini-courgette jaune, verte, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym.

SANDWICH DE SÉRIOLE: 1 filet de sériole de méditerranée, 40g de mayonnaise, 8g de coriandre ciselée, 1/2 citron vert zesté, 1 mandarine, thym citron.

SAUCE SÉRIOLE: 29g de miel d'acacia, 18g de gingembre, 72g de jus de citron, 58g de jus d'orange, 4 mandarines zestées, 2 mandarines berlugane zestées, 87g d'huile d'olive mandarine, d'huile d'olive normale, 10g de feuilles de thym citron, sel.

SAUCE MANDARINE RÉDUITE: 3 mandarines, 4 cl de jus de mandarine, 2 cl de jus de citron, 10 cl de sirop à 30°, 2g de féculé de maïs.

DRESSAGE ET FINITION: 2 mini-carottes, 5 radis ronds, mini fenouils, pluches de mesclun.

MARINADE POUR SANDWICH: 3 cl d'huile d'olive citron, poivre mignonette, 3 cl d'huile de boutellan, jus de citron, fleur de sel.

PRÉPARATION

SORBET MANDARINE: mettre la gélatine à tremper. Faire réduire le balsamique doré jusqu'à ce qu'il soit sirupeux. Ajouter et mélanger le reste des ingrédients et débarrasser dans la cuve d'une sorbetière. Turbiner.

CUISSON DES TOURTEAUX: réaliser une nage avec tous les ingrédients et cuire les tourteaux à frémissement pendant 15 minutes. Laisser refroidir, les décortiquer puis les trier.

PÂTE À BEIGNETS: mélanger tous les ingrédients, mixer et mettre en siphon avec les 2 cartouches de gaz.

TELLINES DE LÉGUMES: laver et éplucher les mini-légumes en jolis biseaux. Faire des billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne dans les courgettes jaunes et vertes. Cuire tous les légumes à l'anglaise avec de l'ail et du thym. Mettre les légumes en eau glacée après la cuisson puis débarrasser.

SANDWICH DE SÉRIOLE: tailler la sériole à la trancheuse à 3 mm d'épaisseur, puis tailler des carrés de 3 cm de côté. Faire un mélange avec la chair des tourteaux, la mayonnaise, la coriandre ciselée, le jus et le zeste du citron vert. Réaliser des sandwiches de tourteaux entre deux tranches de sériole et mettre une râpée de mandarine par-dessus ainsi qu'une feuille de thym citron. Juste avant de servir les sandwiches, les tremper rapidement dans la sauce marinade.

SAUCE SÉRIOLE: chauffer le miel, y ajouter le gingembre ciselé, puis déglacer avec les jus d'agrumes et les zestes d'agrumes. Laisser refroidir et monter avec les huiles d'olive et finir avec le thym citron effeuillé.

Sauce mandarine réduite: récupérer les zestes de 2 mandarines et les blanchir avec 1 mandarine entière. Peler à vif les mandarines zestées et mixer l'ensemble avec le sirop à 30°, le jus de mandarine et le jus de citron. Lier à la féculé de maïs et rectifier l'acidité avec un jus de citron.

FINITION: réaliser des copeaux de légumes avec les mini-carottes, les radis, les mini-fenouils. Dresser une telline avec tous les légumes cuits et crus. Faire des beignets d'artichauts et de tête de mini-asperges.

Disposer 5 sandwiches au centre de l'assiette. Poser sur le côté une telline de légumes, l'agrémenter d'une jolie boule de sorbet mandarine, de pluches de mesclun et de fanes de légumes. Mettre quelques points de sauce mandarine, poser les beignets croustillants au dernier moment dans la telline et ajouter un trait d'huile de mandarine. Servir la vinaigrette en saucière sur le côté.



L'ACCORD

By Maxime Valery

Domaine des Féraud
Blanc de Rolle 2019

LES LANGOUSTINES JUSTE SAISIES

& VIVIFIÉES AU PAMPLEMOUSSE

By Arnaud Donckele

Pour 6 personnes

©Richard Haughton



INGRÉDIENTS

SORBET HASSAKU:

70 g de balsamique blanc réduit, 60 g d'huile d'olive, 60 g de trimoline, 30 g de sirop à 30°, 30 g de miel, 50 g d'aloë vera, 400 g de jus d'hassaku, 200 g de jus de pamplemousse.

VINAIGRETTE:

20 g de miel, 11 g de gingembre, 50 g de jus de citron, 40 g de jus de pamplemousse, 60 g d'huile de citron, 60 g d'huile de crustacé, 20 g de basilic citrus en brunoise.

CARPACCIO ET TATIN DE PAMPLEMOUSSE:

4 pamplemousses, 20 cl de jus d'aloë vera.

LANGOUSTINES:

12 langoustines vivantes en 4/5 au kg, 12 langoustines vivantes en 10/12 au kg – 30 g de beurre de crustacé, 20 g de gavottes, de picots de têtes d'asperges séchées, ½ pamplemousse zesté et séché, 2 feuilles de brick, 1 botte de basilic citrus, zeste de pamplemousse. GARNITURE: 14 asperges vertes, 6 asperges blanches, 1 sachet d'aloë vera.

SIPHON TEMPURA:

300 g de farine à tempura, 125 g de féculé de pomme de terre, 22 cl de bière, 12,5 cl d'eau gazeuse, 1 zeste de pamplemousse, arôme pamplemousse.

PRÉPARATION

SORBET HASSAKU: mélanger tous les ingrédients de la recette, maturer une nuit et mettre en sorbetière. Turbiner.

VINAIGRETTE: chauffer le miel avec le gingembre et faire infuser. Déglacer avec les jus d'agrumes, puis monter avec les huiles aromatisées. Ajouter le basilic citrus en brunoise et mixer.

CARPACCIO ET TATIN DE PAMPLEMOUSSE: mettre 3 pamplemousses au congélateur pour les faire durcir un peu. Trancher 1 pamplemousse entier au couteau à 1 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, réaliser des demi-sphères et réserver sur une feuille de rhodoïd. Lever les suprêmes des autres pamplemousses et réaliser un caramel avec le jus d'aloë vera puis les mettre à mariner au minimum 24h avant utilisation.

LANGOUSTINES: décortiquer et châtrer toutes les langoustines. Garder les grosses avec la queue. Au moment, les rôtir avec du beurre de crustacé et parsemer de gavottes. Prendre 6 petites langoustines et les rouler dans la feuille de brick avec une feuille de basilic et une râpée de pamplemousse. Au moment, les frire. Rouler les dernières sur elles-mêmes et les bloquer à l'aide d'un cure-dent. Les griller au dernier moment.

SIPHON TEMPURA: mélanger tous les ingrédients, mettre en siphon et ajouter 2 cartouches de gaz.

L'ACCORD
By Laura Pisani

Domaines Ott
Clos Mireille
Rosé 2019





Jean-Luc *Gabion*

« Notre expérience doit nous servir à mettre en valeur le travail des artisans ! Sans fioritures, en toute simplicité... Nous devons transmettre dans nos assiettes, le savoir-faire de ces pêcheurs, de ces maraîchers et producteurs qui œuvrent chaque jour avec passion! »

1

L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

La colline, la forêt... dans le Haut-Var près du petit village de La Celle à côté de Brignole, il y a des coins en hauteur avec une vue exceptionnelle sur la Sainte-Baume.

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

Fut un temps j'avais des reptiles, des serpents.

Plutôt ordonné ou bordélique ?

Très carré au travail et bordélique à la maison.

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Menuisier, travailler le bois, rénover de vieux meubles.

Votre occupation préférée ?

J'aime la plongée sous-marine et la chasse.

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Savoir rester humble, se faire plaisir avec des choses simples.

2 3

Votre dernier achat utile ou futile ?

Mes « AirPods », j'ai l'impression de les avoir avec moi du matin au soir.

4

5

6

Le lieu qui vous fait rêver ?

Le jardin, le verger chez mes beaux-parents.

7

8

Votre artiste préféré ?

Matthieu Chedid.

9



By Jean-Luc GABION :

LILY OF THE VALLEY - Colline Saint-Michel

Quartier de Gigaro

83420 LA CROIX VALMER

Tél : 04 22 73 22 00 - www.lilyofthevalley.com

FILET DE MERLU CONFIT À L'HUILE D'OLIVE

Pour 4 personnes

RAGOÛT DE COCOS, CONDIMENT RAÏTO

By Jean-Luc Gabion



INGRÉDIENTS

- Merlu :
2 kg de merlu, 30 g d'olive taggiasche, 3 brins de romarin, 3 brins de thym, 1 l d'huile d'olive, sel, poivre
- Ragoût de haricot coco :
0,450 kg de haricots cocos, 60 g de carottes, 60 g d'oignons, 1 bouquet garni, 3 gousses d'ail, 40 pétales de tomate confites, 60 ml d'huile d'olive mûrifiée (Moulin Haut Jasson), 20 g de beurre, 1 brin d'estragon, 40 g d'olives taggiasche
- Condiment Raïto :
1,5 kg de tomates roma, 3 gousses d'ail haché, 2 brins de thym, 2 brins de romarin, 8 filets d'anchois, 20 cl de vin rouge, 1 feuille de laurier, 50 g de mini câpres, huile d'olive, sel, poivre, 1/2 botte de persil haché.

PRÉPARATION

- Merlu :
Lever et désarêter le poisson, tailler quatre portions.
Tailler des bâtonnets avec 50 g d'olive. A l'aide d'une aiguille à brider piquer les filets avec les olives et réserver au frais.
- Ragoût de coco :
Mettre les cocos dans une casserole et mouiller à hauteur d'eau. Porter à ébullition, écumer, puis ajouter les carottes, ail, bouquet garni. Assaisonner au trois-quarts de la cuisson. Cuire à petit frémissement et stopper la cuisson quand les haricots sont fondants (environ 40 minutes).
Réserver dans le liquide de cuisson.
- Condiment Raïto :
Laver les tomates et les monder. Couper les en deux dans le sens de la longueur et retirer les pépins. Disposer les dans une plaque, assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre, thym, romarin et faire cuire au four à 80 degrés pendant 3 h.
Dans une cocotte faire cuire l'ail haché dans de l'huile d'olive, ajouter les anchois, les tomates. Ecraser le tout à la fourchette.
Déglacer au vin rouge, ajouter la feuille de laurier et laisser cuire 30 min au four à 140 degrés.
Une fois le condiment froid incorporer le persil et les câpres.
- Finition :
Assaisonner le poisson 10 minutes avant de l'immerger dans l'huile d'olive à 68 degrés, sortir le poisson quand il atteint 54 degrés à cœur.
Réchauffer les cocos dans deux tiers de cuillères de jus de cuisson, ajouter les tomates confites, les olives, les feuilles d'estragon et lier le ragoût avec une cuillère de condiment raïto et l'huile d'olive mûrifiée. Disposer le ragoût au fond d'une assiette creuse, poser le poisson dessus. Servir le condiment raïto tiède à part.



L'ACCORD

By Maxime Valery

Joseph Drouhin
Chassagne-
Montrachet Morgeot
Marquis de Laguiche
2017



Pierre-Alain *Garnier*

« *Fort de mes influences passées dans des restaurants étoilés, je crée une cuisine généreuse, gourmande et décomplexée à laquelle j'apporte un festival de goûts. Une cuisine spontanée et de saison.* »

1

L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

J'aime passer du temps en famille dans des endroits sauvages comme des petites plages, des endroits intimistes.

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?

J'aimerais participer au «Dinner in the sky» ça doit être génial et atypique.

Vivez-vous en musique ou plutôt en silence ?

J'aime beaucoup la musique internationale, le RnB. Jeune je voulais aussi être DJ.

Le lieu qui vous fait rêver ?

Les Maldives, les Seychelles... des lieux intimistes et paradisiaques.

Vos héros ou héroïnes de la vie réelle ?

J'ai de la reconnaissance pour les gens qui créent des exploits comme Philippe Croizon, amputé des 4 membres qui traverse la Manche à la nage.

La qualité que vous préférez chez une femme ?

Courageuse pour organiser la vie de famille car mon travail me prend beaucoup de temps. Aimante, travailleuse qui sait me booster.

Votre dernier achat utile ou futile ?

Un blouson et des gants de moto pour ma protection donc utile !

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?

J'aime beaucoup le sport. Étant jeune j'ai fait du judo pendant 16 ans, de la boxe thaïlandaise mais aussi du Hand Ball. Maintenant j'emmène mon fils au tennis et je l'entraîne dans le jardin à la boxe.

Votre livre favori ?

Les livres d'Agatha Christie. J'aime bien les énigmes policières.



By Pierre-Alain GARNIER :

LILY OF THE VALLEY - Colline Saint-Michel

Quartier de Gigaro

83420 LA CROIX VALMER

Tél : 04 22 73 22 00 - www.lilyofthevalley.com

GRONDIN CUIT À L'AIL NOUVEAU

Pour 4 personnes

GRENAILLES FARCIES DE PALOURDES MÉRIDIONALE, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE ET OSEILLE

By Pierre-Alain Garnier



INGRÉDIENTS

- 600g filet rouget Grondin
- 50 g de beurre
- 4 gousses d'ail nouveau
- 1kg de palourdes cuite marinière
- 1kg de pommes de terre grenailles
- Un demi citron confit
- 50 cl de soupe de poisson
- 60g amandes avec peau
- 10 pétales de tomates confites
- 250g de lait d'amande
- 100g d'oseille
- 2 citrons jaunes
- Huile d'amande

L'ACCORD

By Maxime Valery

Château Vaudois
Cuvée Christelle
Prestige Viognier
2017



PRÉPARATION

• Grenailles farcies :

Éplucher les pommes de terre et les couper en deux à l'horizontale.

Les creuser à l'aide d'une pomme parisienne en gardant une petite collerette. Les colorer dans une poêle côté de la collerette et les cuire au four avec la soupe de poisson. Les débarrasser une fois cuites.

• Farce méridionale :

Monder les tomates. Les couper en quatre. Les épépiner. Les déposer dans un saladier. Saler et poivrer. Ajouter 4 cl d'huile d'olive. Sucre éventuellement. Mélanger délicatement.

Tapisser une plaque de papier sulfurisé. Étaler les demi-tomates en veillant à ce qu'elles soient bien distantes les unes des autres. Claquer les gousses d'ail avec la paume de la main sans les écraser complètement. Les parsemer sur les tomates. Corner le cul de poule et verser le jus résiduel. Ajouter un filet d'huile d'olive. Enfourner à 90 degrés pendant 2 à 3 heures. Les huiler légèrement encore si nécessaire. Retourner celles qui sont sèches sur le dessus et trop humides dessous. Retirer au fur et à mesure les tomates qui sont confites.

Pour les palourdes marinières : Pelez, hachez les échalotes. Hachez le persil. Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Faites-y revenir les échalotes. Ajoutez les palourdes, le laurier, le thym, le romarin, le persil et l'ail. Salez, poivrez. Arrosez de vin blanc, couvrez et cuisez jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

Retirez les palourdes de la cocotte. Faites réduire le jus de cuisson d'un tiers, le passer au chinois et réserver. Décortiquer les palourdes et garder des palourdes avec la coquille pour la présentation. Mélanger les ingrédients suivants : palourdes décoquillées, citron confit en dés, tomates confites en dés, amandes hachées grossièrement, zestes de citron confits. Ajouter un peu de jus de cuisson de palourdes, d'huile d'amande et rectifier l'assaisonnement. Farcir les pommes grenailles.

• Sauce oseille :

Additionner le jus des palourdes, la cuisson des pommes de terre, le lait d'amande et l'oseille. Mixer le tout et passer à l'étamine.

• Finition et dressage :

Cuire les filets de Grondin sur la peau jusqu'à ce que la chair soit translucide en arrosant au beurre et à l'ail doux.

Chauffer les pommes de terre au four.

Disposer les filets sur l'assiette puis les pommes de terre. Émulsionner la sauce. Mettre des morceaux de tuile de pain noir et trancher la sauce avec de l'huile d'amande. Mettre en relief quelques feuilles d'oseille et les palourdes de présentation.

Biographie



By Gilles GRANDVOINET

MOOREA PLAGE - Plage de Pampelonne
Chemin des Moulins - 83350 RAMATUELLE
Tél : 04 94 97 18 17 - www.mooreaplage.fr

Gilles Grandvoinet

Gilles *Grandvoinet*

« Une cuisine passionnée, qui s'inspire des tendances, en y ajoutant une touche de modernité et de glamour. L'association du goût et de l'esthétique est à mon sens indispensable dans notre métier. »

1

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

J'ai appris à cracher du feu.

Votre dernier achat utile ou futile ?

Du matériel de running.

2

Vivez-vous en musique ou plutôt en silence ?

Musique, c'est essentiel.

Que trouve-t-on sur votre table de nuit ?

*Un magazine de cuisine, de préférence un *Thuriès*.*

4

La personnalité qui vous inspire ?

Jean Dujardin.

5

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Participer à la diagonale des fous (ultra trail de 180 km).

6

Votre artiste préféré ?

Florence Foresti.

7

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Dans la vie, on est obligé de rien.

8

Le lieu qui vous fait rêver ?

Les chutes d'Iguazu au Brésil.

9

DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO

RIZ VÉNÉRÉ SAUTÉ ET COQUES

By Gilles Grandvoinet

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 4 dos de cabillaud
- 300 g de riz vénéré noir
- 2 poignées de coques
- Un demi chorizo
- 80 g de beurre doux
- 60 g de chapelure
- 1 oignon
- 10 cl vin blanc
- Huile d'olive
- Poivre et sel

L'ACCORD

By Maxime Valery

Cap Saint-Pierre
Star rosé 2019



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °

Cuire le riz vénéré 20 minutes dans un grand volume d'eau salée puis l'égoutter. Couper le chorizo en dés. Mixer avec un robot le chorizo, le beurre ramolli en pommade et la chapelure.

Faire revenir les coques avec le vin blanc 2 minutes à couvert et récupérer le jus de cuisson

Faire revenir l'oignon à l'huile d'olive, ajouter le riz et faire sauter 10 minutes avec sel et poivre.

Déposer les dos de cabillaud sur une plaque de cuisson et les recouvrir du beurre au chorizo.

Arroser le cabillaud du jus de cuisson des coques

Enfourner 15 minutes. Les dos doivent être moelleux et encore nacrés à coeur.

Servir accompagnés du riz noir sauté et des coques.

SALADE DE GAMBAS

AVOCAT, CONCOMBRE ET TOMATES CERISE

By Gilles Grandvoinet

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 2 grappes de tomates cerise
- 2 avocats bien mûrs
- 300 g de mesclun
- 400 g de gambas cuites
- Un demi concombre
- 1 boule de mozzarella
- 1 gousse d'ail
- Jus d'un citron
- Piment d'espelette
- 4 feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Fines herbes, poivre et sel

L'ACCORD

By Laura Pisani

Torpez Château
La Moutte Rosé
2019



PRÉPARATION

Mettre à mariner les gambas avec l'ail haché, le persil et l'huile d'olive.

Couper le concombre et la mozzarella en cubes. Laver et essorer le mesclun.

Ciseler l'échalotte et le basilic.

Écraser la chair d'avocat avec une fourchette et ajouter le piment d'espelette, l'échalotte, le basilic, la moitié du jus de citron et l'huile d'olive puis réserver au frais.

Dans un bol, mélanger le mesclun, la mozzarella, le concombre, les gambas, les tomates cerise, l'huile d'olive et l'autre moitié du jus de citron.

Disposer les 2 préparations dans l'assiette et parsemer de fines herbes.

*Le bruit des cigales, l'air marin et
l'odeur des pins parasols...*



Moorea

Plage

À deux pas de Saint-Tropez, sur la mythique plage de Pampelonne, le temps s'arrête à Moorea.

Sous le soleil de la méditerranée, venez goûter un instant de douceur dans ce lieu incontournable, sincère et convivial dont la renommée n'est plus à faire. Moorea c'est avant tout une histoire qui s'écrit au quotidien où les générations se sont succédées et ont œuvrées pour construire un lieu multi-générationnel.

Christophe Coutal, enfant du pays, perpétue l'héritage de sa famille et vous accueille chaleureusement dans ce site aux airs de paradis où la bonne-humeur est toujours de mise. La plage privée de Pampelonne vous offre une parenthèse irréaliste, intemporelle. Ambiance festive « chic & décontractée », rires, discussions animés, Moorea Plage est LE lieu de rencontre par excellence des familles, des habitués et des estivants en quête de plaisirs simples. Baladez-vous les pieds dans le sable, prélasser-vous au soleil bercé par le bruit des vagues, détendez-vous autour d'un bon repas ou d'un verre... il fait bon vivre à Moorea. On se sent bien, tout simplement!

Au bord de l'eau face à la mer, Le restaurant Moorea vous propose une carte gourmande et légère à prix très raisonnables élaborée à partir de beaux produits frais. Les Chefs Jérôme Larmat et Gilles Grandvoinet éveillent vos sens par une partition culinaire aux parfums du Sud. Pâtes, salades, planchas, poissons qui « sortent de la mer »... Il y en aura pour tous les goûts! Laissez-vous tenter par les Linguines aux fruits de mer ainsi que le Loup froid

mayonnaise qui ne manqueront pas de vous surprendre. À découvrir également, des spécialités asiatiques toute en légèreté qui raviront tous les fins palais.

Vous serez également charmés par le service irréprochable, le cadre idyllique et la décoration sublime. Le Moorea se renouvelle une fois de plus cette année et arbore une atmosphère « jungle » laissant apparaître des voiles claires et ombrières en coco. Tout a été repensé, allant des coussins au mobilier en passant par la vaisselle.



Envie de profiter d'une ambiance festive en plein air? Rendez-vous au Claudy's Bar où les cocktails se déclinent en une farandole de couleurs et de saveurs! Au rythme

de la musique et des tintements de verre, venez célébrer l'été un mojito à la main... le regard sur l'horizon !

Enfin si le cœur vous en dit, vous pourrez faire un tour aux différentes boutiques de la plage et à l'espace bien-être qui dispose d'un coiffeur et d'une escale pour les massages.



Moorea

Chemin des Moulins - 83350 Ramatuelle

Restaurant : 04 94 97 18 17 - Plage : 04 94 97 06 09 - www.mooreaplage.com

Biographie



SYLVAIN HUMBERT



By Sylvain Humbert :

Le Bello Visto

Place dei Barri 83580 GASSIN

Tél : 04 94 56 17 30 - www.bellovisto.eu

Sylvain *Humbert*

« Cette cuisine est celle de mes racines, mon berceau : la Méditerranée. Je porte une attention particulière à mes produits et il me tient à cœur de les cuisiner sans les dénaturer pour en faire ressortir le meilleur. La Star c'est le produit (et son producteur), je ne suis qu'un acteur. »

1

Le plus insolite ou inattendu que
l'on peut découvrir chez vous ?

J'ai une jolie écriture.

Le plus bel endroit pour organiser un
déjeuner ?

Un cabanon au bord de l'eau.

La personnalité qui vous inspire ?

Yann Arthus-Bertrand qui est un photographe, reporter, réalisateur et écologiste français.

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Naviguer sur un maxi catamaran de course.

Un don que vous voudriez avoir ?

Guérir les cancers.

Votre juron favori ?

Bec de moule.

Que trouve-t-on sur votre table
de nuit ?

Un presse-papier en verre en forme de cœur réalisé par ma fille pour la fête des pères.

Votre livre favori ?

Le Guide culinaire Escoffier.

Le meilleur conseil que vous ayez reçu
(en cuisine ou autre) ?

Ne pas prendre de décisions à chaud... Prendre du recul (ce que je ne fais pas assez souvent).

MARINADE DE LICHE

CONCOMBRE CROQUE-AU-SEL ET RÉSINE D'AIL

By Sylvain Humbert

Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- Une petite liche de 600 à 700 g levée en filet et désarêtée
- 1 concombre
- 2 cébettes
- 30 g de gingembre
- Une demie botte de coriandre fraîche
- 1 cuillère à soupe de cacahuètes concassées
- 1 cuillère à soupe de sucre cassonade
- 1 cuillère à café de pâte «Tom Yum» (en épicerie asiatique)
- 5 belles gousses d'ail hachées fines
- 60 ml d'huile de sésame brune (en épicerie asiatique)
- 100 ml de vinaigre de vin rouge

PRÉPARATION

Confection de la marinade :

Effectuer un caramel avec le sucre cassonade. Déglacer avec le vinaigre de vin rouge. Ajouter la cuillère à café de sauce Tom Yum, et les 5 gousses d'ail hachées fines. Laisser cuire et réduire à petits feu jusqu'à un léger épaississement. Retirer du feu et réserver. Faire chauffer l'huile de sésame jusqu'à ce qu'elle soit fumante. Verser sur la réduction d'ail et vinaigre. Laisser refroidir, puis conserver au frais

Garniture :

Eplucher et tailler les concombres en dés, le gingembre en fine julienne. Emincer la cébette finement. Rajouter les cacahuètes, mélanger le tout.

Dressage :

A l'assiette ou au Plat. Disposer les filets préalablement tranchés en petites escalopes. Disposer la garniture. Sel, poivre, marinade. Finir avec quelques pluches de coriandre fraîche.

L'ACCORD

By Laura pisani

Domaines des
Féraud Pur Été
Rosé 2019

BOUILLON DE ROUGETS DE ROCHE

FILETS JUSTE RAIDIS ET PETITS LÉGUMES ÉTUVÉS

By Sylvain Humbert

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

Confection du bouillon :

Dans une casserole, faire suer avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive, l'aïl et l'échalote. Ajouter les arêtes de rougets avec les têtes, faire pincer quelques minutes. Ajouter la tomate en dés. Déglacer avec le vin blanc, et y ajouter fenouil et safran pistil.

Laisser cuire 3 - 4 minutes et mouiller à l'eau à hauteur des arêtes. Laisser cuire 10 minutes à feu doux, mixer et filtrer. Rectifier l'assaisonnement.

Garniture :

Tailler les légumes à l'aide d'une mini cuillère à pommes parisiennes en perles. Cuire à l'étuvée avec thym, laurier, sel et poivre. Ajouter à la fin la cébette finement coupée.

Dressage :

Disposer les légumes au fond de l'assiette creuse. Déposer les filets de rougets préalablement poêlés vivement ainsi que les foies (juste aller-retour). Puis verser le bouillon chaud

INGRÉDIENTS

- 8 rougets de 200 g pièce, écaillés, filetés et désarêtés
- Bien récupérer les arêtes, les têtes et les foies
- 1 bâton de fenouil sec sauvage
- 2 gousses d'aïl écrasées
- 1 échalote ciselée
- 1 tomate bien mûre coupée en dés
- 2 g de safran pistil
- 2 verres de vin blanc
- 2 carottes
- 1 petit navet long
- 2 cébettes
- 1 pomme de terre nouvelle



L'ACCORD

By Maxime Valery

Château
Trémourière
Blanc 2019

Biographie



*Vincent
Maillard*



By Vincent MAILLARD :

LILY OF THE VALLEY - Colline Saint-Michel

Quartier de Gigaro

83420 LA CROIX VALMER

Tél : 04 22 73 22 00 - www.lilyofthevalley.com

Vincent *Maillard*

« On est le relais entre le consommateur et la nature avec les producteurs. On fait le même métier. La star ça ne doit pas être le chef, ça doit être le produit, le plat. »

1
Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?
Le sentier du littoral de Gigaro à l'Escalet. Il y a un endroit qui s'appelle le sémaphore qui surplombe toute la baie.

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?
J'aime beaucoup l'écriture. ça fait quelques années que je collectionne les stylos, les plumes.

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?
Peut-être écrivain ou avocat.

Plutôt ordonné ou bordélique ?
Je suis plutôt bordélique ordonné... un bordel organisé.

Le meilleur conseil que vous avez reçu (en cuisine ou autre) ?
«Sois heureux !» de mon grand-père et «Fais simple au pire ça sera bon» de Paul Bocuse.

Le lieu qui vous fait rêver ?
Le Japon pour sa culture.

Votre dernier achat utile ou futile ?
Je viens de finir la collection de livres Les Recettes Originales publiée chez Robert Laffont. Le dernier qu'il me manquait était celui de Bernard Pacaud qui est assez rare et difficile à trouver.

La personnalité qui vous inspire ?
En cuisine de nombreux chefs. Mais j'ai toujours été fasciné par Serge Gainsbourg et Coluche qui m'ont marqué en tant qu'artistes et personnes pour leur côté provocateur et anti-conformiste.

Vos héros ou héroïnes de la vie réelle ?
Les gens qui se battent à leur échelle pour essayer de rendre le monde meilleur mais également ceux qui dédient leur vie à un savoir-faire tels que les artisans.



Vincent
Maillet

POISSONS OUBLIÉS MARINÉS

FENOUIL ET HUILE LILY 2020

By Vincent Maillard

Pour 4 personnes



PRÉPARATION

Lever à blanc les poissons (afin de ne garder que la chair blanche) ou faites-le faire à votre poissonnier. Effeuillez l'aneth après l'avoir nettoyée. Réserver les brins et émincer les tiges.

Mélanger le sel et le sucre, ajouter le zeste d'un citron et les tiges de l'aneth hachées.

Paner les filets de poissons du mélange et réserver au frais pour 20 minutes. Rincer à l'eau claire et réserver sur un linge. Effeuillez le fenouil et peler chaque écorces. Les tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Emincer finement la cébette, presser 1 citron et demi.

Rincer le citron au sel à l'eau claire et le mixer avec un peu de jus de citron et 3 cl d'huile d'olive. Poivrer généreusement et passer ce condiment au tamis. Tailler le poisson en fines tranches, l'arroser de jus de citron et d'huile Lily.

Dresser le poisson sur chaque assiette avec la marinade, parsemer les copeaux de fenouil, la cébette, le condiment citron et les pluches d'aneth. Terminer d'un zeste de citron, d'une pincée de poudre de badiane de fleur de sel et d'un tour de moulin.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de mulot noir ou 500g de filet à blanc de poisson (sans peau ni arrêtes)
- 80 g de sel
- 40 g de sucre
- 2 citrons
- 15 cl d'huile Lily ou huile d'olive
- 1 fenouil
- Une demie botte d'aneth
- 4 cébettes (ou 2 petits oignons frais)
- 1 citron confit au sel
- Poudre de badiane
- Fleur de sel et poivre du moulin



L'ACCORD

By Laura Pisani

Font du Broc
Réserve Rosé
2018



WELLNESS LUXURY HOTEL

Luxe et bien-être sur la Côte d'Azur

Au coeur de la French Riviera, Philippe Starck signe l'hôtel Lily of the Valley. Un établissement fondu dans la nature face à la Méditerranée pour mieux ressourcer ses hôtes. L'harmonie entre le bien-être, le sport et la cuisine locale du chef Vincent Maillard en font un lieu exceptionnel, surplombant la presqu'île de Saint-Tropez.

Le restaurant Vista Un moment de partage face à la Méditerranée

Convivial et chaleureux, le restaurant Vista accompagne tous les instants de la journée, du généreux buffet du petit-déjeuner au dernier verre en terrasse au clair de lune. Sa carte méditerranéenne aux accents provençaux se laisse découvrir face à la mer ou au coin du feu.

Vincent Maillard L'équilibre au rythme des saisons

Immergé dès son adolescence dans la musique des cuisines, Vincent Maillard prend plaisir à travailler dans l'auberge familiale. Après un stage auprès de Guy Savoy, il découvre la Côte d'Azur avec Francis Chauveau, chef deux étoiles, et a un coup de foudre pour la cuisine méditerranéenne. À 25 ans, Alain Ducasse lui confie la Bastide de Moustiers puis lui propose de devenir chef du palace tropézien Le Byblos. En 2019 il rejoint Lily of the Valley dont la philosophie épouse ses valeurs : le respect du produit et le bien-être. Vincent Maillard sublime les terroirs de la Méditerranée et partage l'histoire d'agriculteurs, pêcheurs et maraîchers. Il cuisine en harmonie avec la Nature : une échappée belle entre terre et mer au fil des saisons.

Information et réservation : Tél. +33 (0)4.22.73.22.09 - vista@lilyofthevalley.com
Plage de Gigaro 83420 La Croix-Valmer





WELLNESS LUXURY HOTEL

Le Village Wellness

Lily of the Valley se spécialise dans l'expertise bien-être à la croisée de la médecine holistique, des techniques innovantes et des thérapies ancestrales. Avec ses 2 000 m² dédiés à la santé et au sport, Lily of the Valley sait améliorer la qualité de vie de ses hôtes au travers de programmes complets et personnalisés ciblant la performance physique, la perte de poids ou la detox.

Un hôtel de luxe dédié au sport et au bien-être...

Plus de 70 cours de sport sont proposés chaque semaine, des arts énergétiques aux disciplines aquatiques –dans une piscine semi olympique chauffée – en passant par des activités de plein air. L'équipe de thérapeutes, formée par Gilles Szarfiko, distingué meilleur masseur de France en 2017, adopte une approche holistique et bienveillante.

...présente sa masterclass animée par un intervenant d'exception

Chaque mois, Lily of the Valley invite un intervenant d'exception pour animer sa masterclass: une semaine dédiée à un thème précis et lié à la santé, dans un format confidentiel qui permet une approche individualisée. Médecins, sportifs de haut niveau, scientifiques ou chefs sont les professionnels invités à animer la masterclass de Lily of the Valley. Ils ont fait de leur méthode une référence, sont experts de leur domaine et reconnus par leurs pairs. Fédératrice et actuelle, la thématique de chaque masterclass n'en est pas moins précise, pour permettre à ses participants d'obtenir des réponses à leurs questions et atteindre leurs objectifs dans une approche personnalisée.

Information et réservation : Tél. +33 (0)4.22.73.22.14 - wellness@lilyofthevalley.com
Plage de Gigaro 83420 La Croix-Valmer



Biographie



By Edwige & Florian MITON :

CHEZ NOUS - 9 rue Nationale

83310 COGOLIN

Tél : 04 94 54 67 02 - www.restaurant-cogolin-cheznous.fr

Edwige et Florian *Miton*

« *N'étant pas de formation de cuisinier, étant des personnes du terroir, nous aimons les choses simples, se basant uniquement sur des produits frais et de saison comme durant notre enfance.* »

1

L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

Lui : Sur un terrain de golf.

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

Elle : Théière de miss Samovar de la belle et la bête de Disney.

2

Plutôt ordonné ou bordélique ?

Lui : Très bordélique.

3

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?

Lui : Tous sports mais en particulier, rugby, stade toulousain, équipe de France. Plutôt passionné.

4

La personnalité qui vous inspire ?

Elle : Mère Teresa

5

Le rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Lui : Goûter tous les vins qui me font rêver (romanée conti, lalou bize Leroy...).

6

Votre devise ?

Elle : Ne fais pas aux autres ce que tu ne veux pas qu'on te fasse.

7

8

Un don que vous voudriez avoir ?

Lui : Rendre ma famille heureuse en permanence et en bonne santé.

Vos héros ou héroïnes de la vie réelle ?

Elle : Professeur Raoult.

9

ROUILLE DE POULPE DU PAYS

ET SON JARDIN MÉDITERRANÉEN

By Florian Miton, avec le Chef David Jamen

Pour 2 personnes



PRÉPARATION

Cuisson du poulpe :

Dans une grande marmite, mettre le poulpe et faire un bouillon aromatique composé de romarin, thym, laurier, carottes, céleri, oignons et ail. Ajouter un bouchon de liège dans la cocotte. Faire cuire cinq heures environ jusqu'à temps que le poulpe soit tendre.

Préparation des légumes :

Couper les pommes de terre roseval, tailler finement le fenouil, éplucher les asperges vertes et les oignons blancs nouveau et tailler en fines lamelles l'ail nouveau.

Faire suer le fenouil jusqu'à coloration, blanchir les asperges vertes dans de l'eau bouillante et pocher les pommes de terre dans un bouillon d'eau safranée.

Ensuite colorer au grill les oignons nouveaux, les petites tomates, les fines tranches d'ail et les poivrons de padrón.

Préparation de la rouille :

Monter la rouille comme un aïoli, c'est-à-dire une mayonnaise avec un tiers d'huile de tournesol et deux tiers d'huile olive avec un jaune d'œuf et un peu de moutarde à laquelle vous incorporez deux gousses d'ail écrasées, deux pommes de terre cuites à la vapeur, une dosette de safran en poudre et du piment d'Espelette.

À la fin de la cuisson du poulpe, taillez-le et dressez l'assiette.

INGRÉDIENTS

- 1 ou 2 poulpe suivant la taille
- 2 fenouils
- 4 pommes de terre Roseval
- 6 poivrons de padrón
- 6 petites tomates
- 6 petites asperges vertes du pays
- 4 oignons nouveaux
- Ail nouveau
- Bouquet d'herbes aromatiques du pays
- Carottes
- Céleri
- Huile d'olive du pays



L'ACCORD

By Laura Pisani

Domaines Ott
Clos Mireille
Rosé 2019

ENCORNETS DE MÉDITERRANÉE

Pour 1 personne

FARCI AUX POISSONS ET AROMATES PROVENÇALE, JUS DE FAVOUILLES, PETITS LÉGUMES DE PROVENCE

By Florian Miton, avec le Chef David Jamen



INGRÉDIENTS

- Prévoir un bel encornet par personne
- 100 g de chair de poisson blanc de Méditerranée de préférence type merlu
- Herbes aromatiques
- Basilic thaï, estragon mexicain ou tagète, ail, échalote
- Crème liquide
- 1 œuf
- Sel, poivre, huile d'olive, piment d'Espelette
- 1 kg de favouilles
- Aromates
- Pastic
- Oignons
- Ail
- Concentrés de tomates
- Carottes
- Céleri
- Poireaux

L'ACCORD
By Laura Pisani

Château Vaudois
cuvée Marie
Rosé 2018



PRÉPARATION

Nettoyer les encornets en gardant les nageoires et les tentacules. Préparer la farce en mixant au robot nageoires, tentacules, blanc de poisson, basilic thaï, tagète, huile olive. Monter le tout à l'œuf et à la crème liquide puis farcir les encornets avec cette mousseline.

Préparation du jus de favouilles :

Faire revenir dans une marmite les oignons, carottes, céleri, fenouil, poireaux. Déposer les carcasses de favouilles et y ajouter les légumes, le thym et le laurier. Faire suer le tout à l'huile d'olive quelques minutes. Flamber au pastis puis ajouter de l'eau jusqu'à hauteur et le concentré de tomate. Laisser cuire pendant environ 45 minutes. Filtrer le bouillon, verser dans une casserole et faire réduire au trois quarts pour obtenir un jus bien consistant.

Pour le montage, couper les encornets en tronçons, verser le jus de favouilles. Dresser sur assiette avec les mêmes légumes que la rouille de poulpe ou sur un riz bio de Camargue safrané.

Biographie



By Laurent MOURET :

LA VERDOYANTE

866 chemin vicinal de Coste Brigade

83580 GASSIN

Tél : 04 94 56 16 23 - www.la-verdoyante.fr

Laurent *Mouret*

« *C'est une cuisine généreuse, juste et sans artifices qui ne suit pas les modes ou tendances mais plutôt mes envies et mes souvenirs d'enfance, toujours avec la rigueur que l'on m'a enseignée mais en gardant une simplicité qui me correspond. J'attache une grande importance au goût et aux sauces... »*

L e plus bel endroit pour organiser un déjeuner sur l'herbe ?

À la Verdoyante au milieu des vignes.

1

L 'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

Dans la nature.

Q uel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Explorateur/aventurier.

2

3

L a personnalité qui vous inspire ?

Mike Horn.

L e rêve qu'il vous reste à accomplir ?

Vieillir en bonne santé et voir mes enfants réussir leur vie.

4

5

6

Votre devise ?

Travailler pour vivre au lieu de vivre pour travailler.

U n défaut ?

Têtu.

7

8

L e meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Lorsqu'on fait quelque chose, cela ne prend pas plus de temps de le faire BIEN.

9

L a qualité que vous préférez chez une femme ?

Fidèle et sincère.

CHAPON FARCI A LA PROVENÇALE

Pour 2 personnes

By Laurent Mouret



INGRÉDIENTS

- 1 chapon de 800 g vidé

Pour la farce :

- 50 g de jambon haché
 - 100 g de champignon haché
 - 100 g d'oignon ciselé cuit
 - 20 g d'ail haché
 - 50 g de riz cuit
 - 50 g de moules cuites décortiquées hachées
 - 50 g de seiche cuite en dés
 - 1 œuf
 - 2 tranches de pain trempées dans du lait
 - 1 bouquet d'estragon haché
 - Le foie du chapon haché
 - Sel, poivre, cognac
- Mélangez le tout et farcir votre chapon par les ouïes.

Pour la sauce :

- 1 oignon émincé
- 4 gousses d'ail haché
- Une cuillère de concentré de tomate
- Thym, laurier, huile d'olive
- 1 citron non traité
- 500 g de tomates fraîches hachées
- 20 g de cèpes séchés
- 1 petit verre de vinaigre de vin rouge
- 1 verre de vin blanc

PRÉPARATION

Dans l'huile d'olive faire légèrement colorer l'oignon, ajouter le concentré et bien faire revenir 5 minutes, ajouter l'ail puis déglacer avec le vinaigre et faire réduire à sec, mouiller avec le vin blanc donner une grosse ébullition ajouter les tomates, le citron émincé le bouquet garni les cèpes et un peu d'eau.

Faire cuire 30 minutes à feu doux.

Dans un plat mettre le chapon farci napper de cette sauce et cuire au four à 180 degrés pendant 25 minutes en arrosant régulièrement.



L'ACCORD

By Laura Pisani

Château Roubine
Premium Blanc
2019

FILET DE CHAPON RÔTI

RISOTTO AUX OLIVES ET CITRONS, ÉMULSION DE POMMES D'AMOUR

By Laurent Mouret

Pour 2 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 chapon de 800 g
- 50g de riz carnaroli
- 1 citron
- 50 g d'olives dénoyautées
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 400 ml de fond blanc
- 100 g de beurre
- 80 g de parmesan
- 100 ml de vin blanc sec
- Sel

Pour la sauce :

- 500 g de tomates de Provence bien mûre
- Un demi bulbe de fenouil
- 1 tête d'ail
- 1 oignon
- Thym, laurier
- Une cuillère à soupe de concentré de tomate
- Eau
- Sel
- Beurre, huile d'olive

PRÉPARATION

Commencer par faire la sauce,
Laver les tomates puis les couper en deux
Emincer l'oignon, le fenouil et écraser l'ail.
Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon et le fenouil, ajouter le concentré faire suer puis ajouter l'ail les tomates, thym et laurier une pincée de sel et mouiller à l'eau a hauteur.
Couvrir et cuire à feu doux pendant 2h
Filtrer, réduire d'un quart et émulsionner avec le beurre et l'huile d'olive.
Lever le chapon en filet, désarêter
Faire suer l'oignon ciselé dans du beurre, ajouter l'ail haché puis le riz.
Le faire nacrer, mouiller à hauteur au vin blanc
Faire réduire à sec puis mouiller petit à petit au fond blanc chaud jusqu'à cuisson du riz al dente.
Enfourner les filets de chapon au four 6 minutes à 180 degrés assaisonner et huilé.
Monter le risotto au beurre et parmesan, râper le zeste du citron dans le riz, ajouter les olives et dresser

L'ACCORD

By Laura Pisani

Torpez Bravade
Rouge 2016



Biographie



By Gérald PASSEDAT :

LE PETIT NICE

Anse de Maldormé - Corniche J.F. Kennedy

13007 MARSEILLE

Tél : 04 91 59 25 92 - www.passedat.fr

Gérald *Passedat*

« *Une cuisine d'instinct, d'épuration, respectueuse, territorialiste et vitalisante, dédiée à la Méditerranée.* »

1

Votre univers : plutôt moderne, ultra design, de famille, brocante... ?
Hippie chic.

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?

Un champ d'oliviers, près de vignes avec vue sur mer.

2

Un objet dont vous ne pourriez-vous séparer ?

Ma montre de plongée.

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?

OM

4

Le lieu qui vous fait rêver ?

Le Sud de la France, et Portofino, berceau de ma famille

5

Votre livre favori ?

Marguerite Yourcenar L'œuvre au noir /Mémoires d'Hadrien.

Votre devise ?

Patience et longueur de temps font plus que force ni que rage.

7

8

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Ne jamais rien lâcher.

Votre artiste préféré ?

Léonard de Vinci.

9

MA BOUILLE ABAISSE

By *Gérald Passadat*

Pour 4 personnes

©Richard Haughton



INGRÉDIENTS

- 1 vive de 200 g
- 2 petites langoustes
- 1 queue de baudroie de 400 g
- 1 rascasse
- 1 tronçon de barracoudda de 200 g
- 1 bœuf
- 8 galactées
- 8 cigales
- 4 belles pommes de terre
- 1 l de fumet poisson
- 3 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 branche de thym
- 3 tomates roma
- 4 badianes
- 1 pincée de fenouil en graine
- 1 pincée safran en poudre
- 1 pincée de pistil de safran
- 150 g d'huile d'olive Passadat
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Ecailler, vider, laver les poissons puis les couper en biseau. Réserver au frais. Couper en deux les cigales, galactées et langoustes. Réserver au frais. Emonder les tomates, couper en quatre puis retirer l'intérieur et faire des petits dés. Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles, réserver. Eplucher l'ail et les échalotes, émincer finement, les faire revenir dans un sautoir avec l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre, les badianes, les graines de fenouil, le thym, les feuilles de laurier puis mouiller au fumet en ajoutant les dés de tomate, le safran en poudre et pistils, saler, poivrer légèrement et laisser cuire 15mn.

Ajouter les poissons, laisser cuire environ 20 minutes à feu doux. En parallèle, cuire sur une plancha les crustacés avec de l'huile d'olive, sel, poivre et si possible à couvert. Dresser sur un plat en arrosant copieusement du bouillon safrané.

L'ACCORD

By *Maxime Valery*

Joseph Drouhin
Rully Blanc 2017



SARDINES GRILLEES AUX AUBERGINES

Pour 4 personnes

By *Gérald Passadat*

©Richard Haughton



INGRÉDIENTS

- 12 sardines
- 2 aubergines
- 1 citron jaune
- 1 bouquet de thym
- 100 ml d'huile d'olive Passadat
- Sel, poivre

L'ACCORD

By *Laura Pisani*

Font du Broc
Réserve Rosé
2018



PRÉPARATION

Laver les aubergines, couper le pédoncule, les assaisonner de sel, poivre, huile d'olive et les envelopper dans un papier aluminium en papillote. Mettre au four à 150 degrés pendant 1h30.

Ecailler, vider, couper les têtes et entailler les sardines.

Mettre les sardines dans un plat puis les assaisonner de sel, poivre et huile d'olive et piquer de fleur de thym.

Une fois les aubergines cuites, les couper en fines bandes.

Déposer 3 bandes sur une assiette plate, les lustrer d'huile d'olive, de sel, de poivre et de thym.

Passer les sardines sous le grill pendant 1 minutes. Les dresser sur les aubergines, mettre un filet de jus de citron et de citron râpé.

Biographie



By Geoffrey POËSSON :

La Badiane - 6 rue Fernand Bessy
83120 SAINTE MAXIME

Tél : 04 94.96.53.93 - www.restaurant-la-badiane.fr


Geoffrey Poësson

Geoffrey *Poësson*

« *La cuisine est un acte d'amour, un don de soi, elle ne vit que dans le partage.* »

1

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

Marrant. J'aime bien blaguer mais lorsqu'on me rencontre je peux parfois paraître froid. C'est en fait de la timidité.

Le plus bel endroit pour organiser un déjeuner ?

La pointe des sardinaux à Sainte-Maxime.

2

La personnalité qui vous inspire ?

Celui qui m'a toujours inspiré dans mon métier, c'est Roger Vergé, mon mentor. Mais aussi Arnaud Donckele, qui est mon ami, par son savoir et sa culture.

Un menu vegan, cela vous tente ?

Je le fais ! Je le change tous les deux mois environ.

4

Plutôt ordonné ou bordélique ?

Je suis ordonné limite maniaque.

5

Votre devise ?

Je suis cuisinier dans un terroir mais pas cuisinier de terroir.

6

Votre artiste préféré ?

J'aime beaucoup les peintures de Marc Chagall.

7

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Regarde devant et pas derrière.

8

Un don que vous voudriez avoir ?

La téléportation.

9

MAIGRE DE NOS CÔTES

CHOUX ROUGE ET BETTERAVE

By Geoffrey Poësson

Pour 6 personnes



©Live and Shoot by Aline Gerard.

PRÉPARATION

• Poisson :

Ecailler et fileter les poissons, les désarêter et récupérer les dos.

Récupérer les arrêtes avec les têtes et les boyaux pour marquer le fumet.

• Sauce :

Centrifuger le chou rouge pour en récupérer le jus. Ajouter le jus au fumet réduit de moitié, monter le bouillon obtenu à 52 degrés et y déposer le poisson. Laisser cuire environ 15 minutes.

• Garniture :

Râper le chou rouge et l'assaisonner avec une pointe de vinaigre, sel et huile d'olive.

Faire rôtir les betteraves dans du papier aluminium pendant 20 minutes.

• Pickles :

Faire bouillir le vinaigre avec l'eau et le poivre puis ajouter l'oignon rouge préalablement coupé.

Cuire le dos de maigre dans le bouillon de chou à 52 degrés pendant 15 minutes.

Dresser les légumes et le poisson, ajouter les pickles et les fleurs puis émulsionner la cuisson du poisson à l'aide d'un mixer plongeant puis saucer.

INGRÉDIENTS

- Maigre, 1 pièce de 2 kg
- Fumet de poisson, un quart de litre.
- Un demi chou rouge
- Sel
- Arêtes et tête du poisson
- 150 g de vinaigre blanc
- 150 g d'eau
- 5 g de poivre en grain
- 1 pièce d'oignon rouge
- Sel
- Déco
- Fleurs d'oignons sauvage
- Garniture
- 2 pièces de betterave
- Un quart de chou rouge



L'ACCORD

By Maxime Valery

Chateau Roubine
Inspire
Rosé 2019

HIRONDELLE DE MER JUSTE SNACKÉES

Pour 4 personnes

FRITURE DE JOLS, CONDIMENT D'AIL, FONDUE DE FENOUIL ET JUS D'ARÊTES À LA FAÇON D'UNE BOUILLABAISSE

By Geoffrey Poësson



©Live and Shoot by Aline Gerard.

INGRÉDIENTS

- Castagnole, 1 pièce de 1,5 kg
- Garniture aromatique : Oignons, carottes, tiges de fenouil, ail et tomates
- 2 g de safran
- Une orange
- Ricard
- Arêtes et tête de poisson
- 2 gousses d'ail
- 50 g de pomme de terre
- 150 g d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Pluche de fenouil
- 2 pièces de fenouil
- Un demi oignon
- 1 gousse d'ail

PRÉPARATION

• Poisson :
Ecailler et fileter les poissons, les désarêter et les portionner. Récupérer les arrêtes avec les têtes et les boyaux pour marquer le fond de bouillabaisse.

• Jus de bouillabaisse :
Faire revenir la garniture aromatique à l'huile d'olive, ajouter les arrêtes et le safran et la tomate puis mouiller avec l'eau à hauteur. Cuire le bouillon pendant 20 mn à feu doux puis le mixer. Chinoiser et remettre à réduire avec une écorce d'orange. Lorsque le bouillon commence à bien s'épaissir retirer l'orange ajouter le Ricard, monter à l'huile d'olive et rectifier l'assaisonnement.

• Garniture :
Faire suer l'oignon, l'ail et les fenouils coupés en brunoise. Laisser bien compoter doucement à couvert, puis réserver au chaud.

• Condiment :
Cuire la pomme de terre avec l'ail et réaliser une purée. Lorsque celle-ci est froide, ajouter le sel, le jaune d'œuf puis monter le tout à l'huile d'olive.

• Montage :
Cuire la castagnole à la Plancha puis râper de l'orange dessus. Au fond d'une assiette déposer la compotée de fenouils puis le poisson et les herbes. Mettre la sauce chaude en saucière. Faire frire à 180 degrés les jols fariné puis les servir à part avec le condiment d'ail.

L'ACCORD

By Laura Pisani

Cap Saint-Pierre
Légende
Blanc 2019



LES
VIGNOBLES

LES VIGNOBLES

LES

VIGNOBLES

LES
VIGNOBLES





- 104 Cap Saint-Pierre
- 106 Château Font du Broc
- 108 Château Roubine
- 111 Château Sainte Béatrice
- 112 Château Trémouziès
- 114 Château Vaudois
- 116 Domaine des Féraud
- 118 Domaines Ott
- 120 Maison Joseph Drouhin
- 122 Rosé du Var
- 124 Torpez

Cap Saint- Pierre



Issus d'une longue lignée de vignerons, Alain et Michel Donadio qui ont repris le flambeau en 2012, produisent des vins gourmands et originaux d'une grande qualité, dont des rosés de caractère qui ne cessent de susciter l'intérêt avec pas moins de 30 médailles ces dernières années. Une belle revanche, pour cette famille de passionnés qui travaillait, il y a encore peu, en coopérative!

À côté des vignes tropéziennes du Cap Saint-Pierre, l'ancienne demeure familiale datant de 1780 appelle au souvenir. Mais ce n'est pas tant son ancienneté qui en fait l'intérêt que l'anecdote qui lui est attachée. Elle est le fameux «viager» dans le film du même nom tournée au début des années 70 par Pierre Tchernia, avec un Michel Serrault au sommet de sa forme.

En front de mer, ce vignoble de 12 hectares baigné de soleil, se trouve fort de six cépages, le Grenache bien sûr, la Syrah, le Rolle, le Merlot, le Sémillon mais aussi le Tibouren, une variété noble de la presqu'île de Saint-Tropez. Les parcelles

qui commencent en coteaux étendent leur lignes jusqu'au ras de l'eau sur un sol sablo-schisteux bercé par l'humidité des effluves marines. Une situation exceptionnelle qui octroie aux vins des saveurs et des parfums incomparables!

« En front de mer, ce vignoble de 12 hectares baigné de soleil, se trouve fort de six cépages »

Murs de pierres, grandes haies de cyprès de Provence et ruisseaux en demi-lune totalement empierrés, complètent ce cadre idyllique aux allures de carte postale!

La vinification se fait en cuve inox avec un matériel à la pointe de la technologie. Ce qui fait la

spécificité et l'originalité des vins de Cap Saint-Pierre ce sont sans conteste leurs saveurs exotiques de mangue, litchis ou encore de fruits de la Passion.



Situé dans la baie des Canebiers, à seulement quelques « ceps » de la belle bleu, le vignoble familial du Cap Saint-Pierre mérite qu'on s'y arrête!

Laissez-vous tenter par la **cuvée Star rosé 2019** (40% Tibouren, 45% Grenache, 15% Syrah) qui a reçu la médaille d'Or au Concours 2020 des Vignerons Indépendants. Ce rosé léger à la robe claire, aux parfums d'agrumes floraux et aux arômes persistants toute en fraîcheur et légèreté se mariera à merveille de vos plats estivaux allant des apéritifs, aux entrées et poissons.

La **cuvée Légende Rosé 2019** (Grenache 35%, Tibouren 40%, Syrah 15%, Rolle 7%, et Semillon 3%) a été, quant à elle, récompensée de la médaille d'Argent au Concours Général agricole 2020 et au Concours des courtiers assermentés de France. Sa robe saumonée, son nez au parfum d'agrumes

et sa bouche souple et équilibrée accompagnera parfaitement les poissons grillés, coquillages, crustacés, viandes blanches ainsi que la cuisine provençale.

Enfin, la **cuvée d'exception Élégance Rosé 2019**, produite en petite quantité (1800 bouteilles) révèle des notes subtiles de fruits exotiques et présente la particularité d'avoir été mise en stabulation, c'est-à-dire conservée au froid pendant une quinzaine de jours, avant de la mettre en fermentation. Ce procédé unique confère à ce vin une finesse et une intensité aromatique sans égale, qui s'est vu mériter la médaille d'Argent au Concours 2020 des Vignerons Indépendants.



Domaine Cap Saint-Pierre
Quai Bouillabaisse 263 RD 98 - 83580 Gassin
04 94 96 69 21 - www.domaine-capstpierre.fr

Le Château Font du Broc se positionne sur un créneau très haut de gamme et propose des vins rouges fortement racés et puissants.



Font du Broc

Érigé sur les hauteurs varoises, entre l'Estérel et le Golfe de Saint-Tropez, en plein cœur de l'appellation Côtes de Provence, le Château Font du Broc est paré d'une végétation luxuriante d'où exhalent les parfums de Provence. Lorsque l'on se trouve au pied de ce grand domaine accroché aux collines caillouteuses, on ne pourrait imaginer que quarante ans auparavant, il n'y avait rien d'autre qu'un petit cabanon cerné de garrigue et de restanques.

Aujourd'hui, la propriété de Sylvain Massa, qui abrite une bâtisse majestueuse, s'étend sur une centaine d'hectares où s'épanouissent en parfaite symbiose vignes, chevaux et oliviers. Dix ans de travaux herculéens furent nécessaires pour permettre au vignoble de voir le jour mais également pour bâtir une cave voûtée souterraine d'inspiration cistercienne, véritable chef d'œuvre signé par les artistes compagnons du Tour de France.

Le vignoble de 30 hectares, jouit d'une situation remarquable et d'un terroir rare de nature argilo-calcaire, l'un des meilleurs de l'appellation. Au Château Font du Broc, l'agriculture biologique est une philosophie de vie, étayée par une viticulture traditionnelle respectueuse de l'environnement. Si les grandes étapes de vinification restent toujours ancestrales, le matériel est quant à lui à la pointe de la technologie.

La production limitée à 30 à 35 hectolitres par hectare donne naissance à des crus d'exception. Une qualité que reconnaissent désormais de nombreux chefs étoilés qui font figurer sur leur carte, les vins du Château Font du Broc avec l'assurance d'une qualité indéniable.

Le Château Font du Broc se positionne sur un créneau très haut de gamme et propose des vins rouges fortement racés et puissants, ainsi que des vins blancs et rosés

frais et subtils qui séduisent régulièrement les jurys et les épicuriens. Le rouge Réserve 2015 (Cabernet Sauvignon 45%, Syrah 30%, Mourvèdre 25%), ne manquera pas de vous séduire par son nez élégant et complexe sur des notes de fruits noirs, cuir et réglisse et sa bouche ample et charnue. Le rosé Réserve 2018 (40% Syrah, 40% Grenache, 20% Mourvèdre), quant à lui, vous surprendra par son nez très complexe aux notes florales, d'amande et d'épices, ainsi que par sa bouche équilibrée à l'attaque fraîche et gourmande. Enfin, le blanc 2019 qui présente un nez délicat aux notes de poire, cédrat et fleurs blanches ainsi qu'une bouche toute en finesse

et volume accompagnera à merveille tous vos plats de poissons, viandes blanches et fromages. Les amoureux de goût craqueront également pour les miels et les huiles d'olive bio du domaine!

« Le Château Font du Broc se positionne sur un créneau très haut de gamme et propose des vins rouges fortement racés et puissants... »

Finaliste aux Trophées de l'œnotourisme 2019 dans les catégories «Architecture et paysage» et «Événements d'affaires», le Château Font du Broc vous accueille tout au long de l'année afin de goûter aux fruits du travail passionné de ses équipes. Découvrez lors d'une visite (sur réservation) l'étonnante cave du domaine et plongez pleinement dans l'atmosphère unique de ses chais et dans l'esprit si singulier de ses vins.



Château Font du Broc
Chemin de la Font du Broc, 83460 Les Arcs
04 94 47 48 20
www.chateau-fontdubroc.com



*Faire corps avec la nature est au cœur
des préoccupations du vignoble qui
détient depuis 2017 la certification
« agriculture biologique ».*

©Vauban

Château *Roubine*

Entre Estérel et Sainte-Baume, oliviers et lavande, Verdon et Méditerranée... le Château Roubine, arbore fièrement depuis 1955 le titre honorifique « Cru classé de Provence ». Un gage d'excellence, une promesse de qualité inégalée qui concerne aujourd'hui seulement 18 vignobles du sud de la France.

Depuis toujours, l'histoire de Château Roubine est liée à celle de la Provence ! Déjà dans l'Antiquité, la voie romaine dite Julienne courait à cet endroit. Connu depuis le début du XIV^{ème} siècle, Château Roubine était la propriété de l'Ordre des Templiers avant d'être cédée à l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Depuis le XV^{ème} siècle, le domaine est devenu l'apanage et la fierté de différentes grandes familles provençales. En 1994, Valérie Rousselle, varoise, native de Saint-Tropez, tombe elle aussi amoureuse de ce vignoble d'exception. Une nouvelle page s'ouvre, rendant alors toutes ses lettres de noblesse à ce lieu riche d'histoire.

**« Roubine » en
provençal signifie
« ruisseau »**

«Roubine» en provençal signifie «ruisseau». Ce domaine majestueux bordé d'un cirque de pins et de chênes, bénéficie d'un drainage naturel et s'étend sur 130 hectares dont 72 sont destinés à la culture de la vigne dans le plus pur respect de l'environnement et de la tradition. Treize cépages, un terroir argilo-calcaire exceptionnel, des rendements volontairement limités (40 hl/ha) et une recherche de maturité optimale participent à la qualité indéniable des vins. Tout est mis en œuvre pour laisser s'exprimer ce terroir parmi les meilleurs du Var.



Faire corps avec la nature est au cœur des préoccupations du vignoble qui détient depuis 2017 la certification « agriculture biologique ». Un aboutissement pour Château Roubine, qui est le fruit d'un travail de longue haleine mené par Jean-Louis Francone, le chef de culture, Pierre Gerin, le maître de chais et Olivier Nasles, l'oenologue. En 20 ans, des investissements considérables ont permis au domaine de se doter d'équipements de pointe : climatisation des chais, pressoirs pneumatiques, nouvelle cuverie, traitement des eaux usées, panneaux récupérateurs et station météo.

Si le temps s'y prête, promenez-vous sur le Sentier Vigneron, une balade pédagogique sur l'ampélographie et l'histoire en 13 étapes qui enchante petits et grands mais également tous les passionnés de nature. À découvrir également en 2021, un sentier botanique qui vous dévoilera une flore variée et rare comptant plus de 50 plantes herbacées.



Château Roubine
4216 Route De Draguignan - 83510 LORGUES
04 94 85 94 94
www.chateauroubine.com

Si vous faites une halte au caveau, vous aurez la chance de déguster les crus classés du domaine tout en profitant d'une vue panoramique sur le vignoble.

Amateurs de grands vins, vous serez séduits par la Cuvée Premium qui exprime toute la richesse et l'élégance du pays provençal en un assemblage riche et aromatique. La Cuvée gastronomique Lion et Dragon, à la fois complexe et originale se compose, quant à elle, de vins racés et de gastronomie classique. Enfin, le Cuvée Inspire, notre cuvée signature reflète une volonté affirmée de s'inspirer du meilleur de ce que la nature nous offre à chaque millésime.

En optant pour une visite de la cave (sur réservation) vous pourrez découvrir tous les secrets de fabrication de ces cuvées prestigieuses.

L'espace d'un instant...

AU *Mas* des Candeliers



Au cœur du vignoble de Château Roubine, se dresse le Mas des Candeliers, bercé par des arômes de lavande et de garrigue.

Ce gîte de charme entouré d'un jardin méditerranéen vous accueille durant les beaux jours dans un cadre unique et reposant. Attachée à ses racines, Valérie Rousselle a su restaurer avec goût cette ancienne ferme et lui insuffler l'ambiance chaleureuse et conviviale de la Provence. Allant des carreaux de ciment aux patines à l'ancienne, tout a été pensé pour lui redonner son âme de maison de campagne intimiste et cosy.

« L'ambiance chaleureuse et conviviale de la Provence. »

L'appartement Syrah-Tibouren est idéal pour un séjour en famille ou entre amis. Ses deux chambres spacieuses, son salon, sa cuisine et ses deux salles d'eau ne manqueront pas de vous séduire. Tibouren, la plus belle chambre avec son lit «nuptial», s'ouvre sur un panorama à couper le souffle.

Le Studio Mourvèdre aux couleurs chatoyantes rouge et ocre, dispose quant à lui, de tout le confort nécessaire pouvant accueillir les personnes à mobilité réduite. Enfin, le Studio Clairette, offre tout le romantisme d'un nid douillet en Provence. Dehors, un bassin romain et des terrasses individuelles sous les tonnelles permettent de se rafraîchir et de se détendre, face à une vue imprenable sur les vignes et la forêt méditerranéenne.

Le Mas dispose également d'une cuisine «Ratatouille» attenante à la salle de réception Carignan, pouvant accueillir jusqu'à 40 convives. C'est un lieu idéal pour organiser une fête de famille, un cocktail entre amis, des réunions ou encore des séminaires, dans un cadre en pleine nature.



Château Roubine
4216 Route De Draguignan - 83510 LORGUES
04 94 85 94 94
www.chateauroubine.com

Château *Sainte Béatrice*

C'est favorisée par une exposition plein sud et en coteaux, que la devise « Qualité et Tradition » du Château Sainte Béatrice prend tout son sens!

Véritable joyau au cœur de la Provence, ce vignoble d'exception présente une belle diversité de cépages avec des vignes de 30 ans d'âge en moyenne. Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Rolle et Sémillon Blanc sont cultivés en agriculture biologique depuis 2019 avec l'application fidèle des bons préceptes d'autrefois. Le domaine fait également le choix d'une vinification à l'ancienne permettant ainsi de parvenir à un parfait équilibre des assemblages. Chacun des 6 cépages est vinifié séparément apportant aux vins une richesse aromatique et une couleur inimitable. Vous serez conquis par les «Blanc de Blanc», les rosés au fruité

« Véritable joyau au cœur de la Provence ».

inégalable ou encore par les rouges élevés en foudres puis en barriques de chêne pendant 9 à 24 mois.

Laissez-vous tenter par la cuvée Vaussière Rosé 2019 qui a reçu la médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2020. Ce vin très expressif révèle des parfums

de fruits secs mêlés à des notes minérales ainsi qu'une bouche ample et équilibrée. La cuvée Vaussière Blanc 2018, également médaillée d'Argent

au Concours Général Agricole 2020, présente quant à elle, un nez de fruits mûrs et exotiques et une bouche enveloppante sans lourdeur. Ce vin tout en volupté sublimerait tous vos plats de crustacés et poissons grillés.



Château Sainte Béatrice
491 Chemin Des Peiroux - 83510 LORGUES
09 62 05 57 74 - www.sainte-beatrice.com



Château *Trémouriès*



« Gorgé de soleil et
rafraîchi par les vents. »

Le vignoble du Château de Trémouriès produit des vins de typicité différente tout en offrant une qualité commune : l'élégance!

Plus de huit siècles d'histoire ont façonné ce château des plus impérieux qui n'a guère perdu de sa splendeur et se tient fièrement comme l'un des plus anciens du village de Cogolin. Jadis commanderie templière, il conserve de son glorieux passé un emblème symbolique : une croix devenue l'image du domaine.

Après une minutieuse restauration architecturale de dix années, le Château de Trémouriès se consacre pleinement à la culture de la vigne et de l'olivier et n'a de cesse d'améliorer ses vins AOP dont l'excellence n'a d'égale que leurs goûts et leurs parfums singuliers.

Dans un écrin typiquement provençal, niché au milieu des vignes dont les abords sont plantés de splendides rosiers, ce petit vignoble familial de 6 hectares cultive dans la plus pure tradition une variété étonnante de cépages tels que Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Rolle, dont certains sont plantés depuis 60 ans.



Le domaine qui possède depuis 2006 une petite oliveraie, vous propose également une huile d'olive artisanale AOP, 1^{ère} pression à froid, non filtrée. Très douce, bien que fruitée, cette dernière sera parfaite pour assaisonner vos salades gourmandes et grillades. Ne manquez pas les nombreux produits d'épicerie fine tels qu'une cuvée spéciale de vinaigre balsamique de Modène, des confits de basilic, romarin et thym, des crémeux de lavande, rose et violette, de la moutarde au pastis ou encore du miel au citron. Un pur délice!

« Primés lors de divers salons, la réputation des vins du Château Trémourières grandit d'année en année. »

Chaque clos a son propre caractère, son exposition, sa pente, et même sa terre... Une spécificité qui octroie aux vins du domaine leur caractère si particulier!

Primés lors de divers salons, la réputation des vins du Château Trémourières grandit d'année en année, tout comme celle de ceux qui les élèvent avec savoir-faire et passion.

Vous serez séduit par les cuvées Rouge 2013 (Syrah 60% - Mourvèdre 40%) et 2014 (Syrah 50% - Mourvèdre 50%), des vins puissants et fruités tout en rondeur, élevés en fût de chêne, qui se marieront à merveille avec viandes rouges et fromages. Le vin Rosé 2019 (Cinsault 50% - Grenache 50%) vous surprendra, quant à lui, de par son nez frais aux notes d'agrumes et ses arômes de fruit rouges en bouche. Plaisant et harmonieux, il sera un allié de choix pour

vos apéritifs et plats estivaux. Enfin, le Blanc 2019 (Rolle 100%) avec sa robe lumineuse d'un beau jaune or, révélera des notes de fruits jaunes et végétales ainsi qu'une bouche croquante toute en légèreté. Un vin gourmand de chaque instant qui sublimera apéritifs, viandes blanches, poissons et fromages de chèvre.

« Un vin gourmand de chaque instant. »

Durant la belle saison, le Château de Trémourières, vous accueille dans son gîte de charme « La Maison des Oliviers ». Cette jolie petite maison entourée de ses arbres symbolisant la Provence, se compose d'un living-room avec coin cuisine américaine, d'une chambre avec lit double, d'une salle d'eau ainsi que d'une terrasse aménagée pour déjeuner ou diner, se relaxer ou encore prendre l'apéritif tout en contemplant le vignoble. Un véritable havre de paix qui ne manquera pas de vous séduire!



Château Trémourières
1698 Route de la Mole - 83310 Cogolin - 04 94 54 66 21
www.chateautremourieres.com



Château Vaudois...

Haut lieu du vignoble provençal.

POUR PROLONGER LE PLAISIR

Découvrez les différents établissements du groupe familial Delliresort : le Golf Resort 5*, l'Hôtel et Spa Le Daya 5*, le restaurant « La Table de Louis », la plage privée « Darko Beach » ou encore, nouveauté de cette année, le restaurant-club-bar « Le Baïa ».



Château Vaudois

Château Vaudois est l'histoire d'une passion qui se vit en famille. C'est en 1988 que Marie et Gérard Delli-Zotti tombent amoureux de cette ancienne propriété viticole chargée d'histoire. Dès lors, accompagnés de leurs enfants, ils n'auront de cesse de lui redonner ses lettres de noblesse.

Situé sur les collines des Maures, entre Saint Raphaël et Saint-Tropez, Château Vaudois, partage sa culture, son patrimoine viticole et conte l'histoire atypique de ses vignes et de ses vins à travers une sélection harmonieuse de nobles cépages. Balayé par les vents, ce vignoble de charme de 93 hectares en AOP Côtes de Provence et IGP des Maures, bénéficie d'un terroir riche et d'une exposition exceptionnelle. De la taille jusqu'aux vendanges, le soin de la vigne s'effectue manuellement, dans le plus pur respect des traditions. Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Viognier, Mourvèdre, Rolle et Tibouren étirent leurs lignes et produisent des vins à la personnalité singulière signés par les meilleurs arômes de Provence.

Les crus de Château Vaudois se dévoilent en un panache d'arômes et de parfums diversifiés au travers de 6 gammes de produits : Château Vaudois - Côtes de Provence en Rosé (médaille d'or Gilbert & Gaillard 2020) et en Rouge, sont des vins élégants et raffinés. V de Vaudois en Rosé, Rouge et en Blanc se distinguent par des notes florales et acidulées. So Ladies spécialement dédiée aux femmes du domaine, présente des rosés et des blancs fins avec beaucoup de caractère. Vaudois Prestige, se

« Un terroir riche et d'une exposition exceptionnelle. »

décline en trois cuvées de garde monocépages, haut de gamme et atypiques, élevées en barriques durant 10 à 18 mois : Christelle en Blanc (médaille d'or du concours des vignerons indépendants 2019), Marie en Rosé et Jonathan en Rouge. Perles de Marie en Rosé n'est autre que le vin effervescent de la maison réalisé dans la pure tradition champenoise. Enfin, Le Baron Grande Réserve Gérard - Marc de Provence complète la gamme en offrant un alcool raffiné qui accompagnera un bon cigare. Autre trésor du domaine : l'huile d'olive Tentation. Fruitée avec une légère note d'artichaut, elle s'accordera à merveille de tous vos plats estivaux !

Depuis toujours, la famille Delli-Zotti a à cœur de faire partager le patrimoine et le terroir de ce domaine des plus majestueux. Tout au long de l'année, une équipe passionnée vous accueille au cœur de sa prestigieuse salle aux étoiles pour une dégustation de ses précieux crus. De la vigne au vin... laissez-vous tenter par une visite de la cave et du chai afin de vous imprégner de l'esprit de la maison. Château Vaudois se veut également le lieu de tous les événements et met en scène ses espaces de réception pour recevoir ses hôtes privilégiés.



Château Vaudois

Route Château Vaudois, 83520 Roquebrune-sur-Argens - 04 94 81 49 41 - www.chateau-vaudois.com

Le Domaine des Féraud...

d'authentiques vins biologiques

et naturels.



Domaine
des
Féraud

©Herve Fabre

Au cœur des « Côtes de Provence » à seulement 35 km de Saint-Tropez, le Domaine des Féraud vous dévoile des vins élégants, où l'équilibre est au plus près du fruit.

Respectant les traditions ancestrales, le vignoble de 50 hectares voit s'épanouir en ses terres des cépages typiques de la région (Syrah, Grenache Noir, Cinsault, et Rolle). Certains ceps peuvent atteindre jusqu'à 70 ans d'âge! Un superbe patrimoine de vieilles vignes qui constitue une richesse inestimable, et forgent toute la singularité et l'identité des vins du Domaine des Féraud.

Avec ses cuves thermorégulées en béton, inox, ovoïdes et en bois, le chai est conçu pour permettre une grande flexibilité ainsi que des vinifications parcellaires en petits volumes. Les rouges vieilles vignes Grande Cuvée et Indigène sont élevés en barriques et fûts. Les rosés, quant à eux, se déclinent en une gamme très différenciée, comprenant un rosé élevé en fût, un autre sans sulfites et un effervescent Méthode Provençale. Autre originalité : le Blanc de Rolle, un monocépage 100% Rolle.

En 2018, le Domaine des Féraud se lance dans une gamme de Vins Natures et fait le pari un peu fou de proposer cette naturalité en rosé. Les vins sont alors élaborés sans produits de synthèse, sans soufre, ni intrants à la mise en

bouteille. Une évidence... une prise de risque gagnante pour ces vigneron passionnés, qui a été à la hauteur de leur ambition. En témoigne leur dernier-né, la cuvée rosée Pur-Été 2019, un assemblage frais et franc qui ne cesse d'enchanter les plus fins palais. Très expressif, ce vin s'ouvre comme une fleur et vous offre des arômes de fruits à chair blanche ainsi qu'une bouche fraîche et citronnée qui laisse en finale une douce note de verveine.



Tout au long de l'année, le Domaine des Féraud vous fait vivre de véritables expériences. Laissez-vous tenter par une dégustation dans l'ancien caveau transformé en espace contemporain par les architectes Cathy Fleury et Paolo Maldotti, une visite du chai ou encore aventurez-vous dans les paysages exceptionnels de «la petite Afrique» de la réserve naturelle de la Plaine des

Maures. Le domaine vous propose également un agenda d'animations haut en couleurs, à l'instar des soirées «Bar à vin» au caveau, de l'exposition de Charlotte Bricault en 2020 ou encore de deux concerts dans le cadre de la 8ème édition « Les Musicales dans les Vignes » : Jazz Latino (18 août) et Tango Argentin (5 septembre).



Domaine des Féraud
3590 Route de St Tropez, 83550 Vidauban
04 94 73 03 12 - www.domainedesferaud.com



Amoureux de la Provence depuis toujours, Markus Conrad devient l'heureux propriétaire du domaine en 2011. Comme la musique, la viticulture est selon lui, un art qui parvient à incarner des émotions, réjouit les cœurs et exprime l'harmonie. Convaincu que le terroir est notre plus grand capital, Markus décide, dès son arrivée, d'en prendre soin et de passer à une culture entièrement biologique. Un engagement profond, qui le pousse à aller bien au-delà du cahier des charges traditionnel.



©Herve Fabre



Domaines

Ott

©Hervé Fabre

Depuis plus d'un siècle, les Domaines Ott entretiennent un rapport particulier au temps. Un temps long, pour ne pas dire un temps Ott, absolument nécessaire pour respecter le rythme de la vigne, connaître chacune des parcelles de leurs trois propriétés ou tout simplement créer de grands vins. Un temps devenu ami, écho au style de vie et aux aspirations que les Domaines Ott partagent avec les amoureux de la Provence et les amateurs de leurs vins.

Des vins produits au Château de Selle (Taradeau), au Clos Mireille (La Londe-les-Maures) et au Château Romassan (Le Castellet). Trois propriétés sur deux appellations et une passion unique pour le vin. Dans chacun des trois caveaux, vous découvrirez une gamme de vin courte, symbole d'une volonté chevillée au corps de n'offrir que le meilleur. Seulement six vins dont un rosé par propriété, le blanc mythique du Clos Mireille et deux rouges, l'un produit au Château de Selle (AOC Côtes de Provence), l'autre au Château

Romassan (AOC Bandol). Six propositions vigneronnes auxquelles les cousins Ott, Christian et Jean-François (directeurs des Domaines Ott) ont décidé d'adjoindre cette année une nouvelle cuvée, baptisée Étoile.

Cet été, les Domaines Ott vous feront goûter les couleurs du temps!

La saison estivale 2020 apparaît ainsi comme une occasion rêvée de (re)découvrir les Domaines Ott.

Les caveaux sont ouverts du lundi au samedi (jours fériés inclus) de 10h à 13h et de 14h à 19h.



©Stanislas Desjeux

**ÉTOILE, la nouvelle
cuvée innovante des
Domaines Ott**

Pionniers des grands vins rosé de Provence, les Domaines Ott continuent d'innover avec leur nouvelle cuvée Éttoile. Le nom est un clin d'œil à l'arrière-grand-père Marcel Ott, fondateur des Domaines Ott, qui dessina une étoile pour marquer ses premières bouteilles. Éttoile est un vin rare, assemblage inédit du meilleur de leurs trois terroirs, qui invite à la dégustation, à retrouver la salinité du Clos Mireille, le soyeux et la finesse du Château de Selle, la profondeur du Château Romassan. Avec Éttoile, Christian et Jean-François Ott nous font partager leur vision personnelle et différente du vignoble provençal, en s'affranchissant des codes des appellations. En artisans de la vigne, ils ont pris le temps d'explorer pour façonner un rosé fidèle à leur philosophie et à la passion qui les anime.

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



CHÂTEAU DE SELLE

5093, route de Flayosc 83460 Taradeau
Tél. 04 94 47 57 57
Coordonnées GPS
43° 28' 58» N - 6° 25' 56» E



CLOS MIREILLE

Route du Fort-de-Brégançon
83250 La Londe-les-Maures
Tél. 04 94 01 53 50
Coordonnées GPS
43° 07' 42» N - 6° 16' 17» E



CHÂTEAU ROMASSAN

601, route des Mourvèdres 83330 Le Castellet
Tél. 04 94 98 71 91
Coordonnées GPS
43° 11' 21» N - 5° 46' 34» E

www.domaines-ott.com



©Hervé Fabre

Une vocation : La Bourgogne

dans toute sa diversité.

©JosephDrouhin

Maison *Joseph* *Drouhin*

Avec environ 90 appellations, Joseph Drouhin propose une passionnante découverte du terroir Bourguignon, dans les moindres nuances de son authenticité. Fondée à Beaune en 1880, la Maison s'est progressivement étendue des Caves des Ducs de Bourgogne et des Rois de France, jusqu'au Moulin de Vaudon à Chablis. L'exigence, la curiosité d'esprit, le sens des valeurs, la passion et l'audace se sont transmis en même temps que les connaissances et l'intuition de la qualité.

Aujourd'hui la quatrième génération de Drouhin tient les rênes et recherche avant tout l'expression fidèle de chaque terroir. De millésime en millésime, chacune perpétue la tradition et innove pour aller toujours plus loin dans la recherche de cette «perfection élégante» qui fait la réputation des vins de la Maison Drouhin.

Avec ses 80 hectares, le domaine est l'un des plus vastes de la région Bourgogne (Chablis, Côte de Nuits, Côte

de Beaune et Côte Chalonnaise) et comporte une majorité de Grands Crus et de Premiers Crus, issus de deux cépages bourguignons : Pinot Noir et Chardonnay. Le Domaine s'est constitué au fil du temps, par des acquisitions judicieuses et des accords familiaux. Certaines parcelles figurent parmi les crus les plus célèbres de Bourgogne, comme le Clos des Mouches, le Montrachet Marquis de Laguiche, le Musigny, le Clos de Vougeot ou encore le Corton-Charlemagne.

Le style Joseph Drouhin allie équilibre,
harmonie et caractère pour un plaisir
d'une richesse infinie.

©JosephDrouhin

Terr^oir bourguignon

Par conviction profonde, Joseph Drouhin a adopté les pratiques de la culture biologique et biodynamique, qui perpétuent l'essence même de la tradition viticole : laisser parler la nature. Le soin du sol se fait exclusivement avec des produits naturels, tout est mis en œuvre pour le respect de la terre, de la vigne et de l'environnement.

Le style Joseph Drouhin allie équilibre, harmonie et caractère pour un plaisir d'une richesse infinie. Les vins jeunes ont une fraîcheur subtile, tandis que les vins de garde acquièrent une somptueuse complexité. La cuvée Clos des mouches, Premier Cru, blanc 2018 est sans conteste un vin d'exception. Le nez floral est complexe alors qu'en bouche, le vin présente une certaine vivacité et minéralité. Le vin a du gras sans jamais être lourd et se conclue sur une



belle plénitude. La cuvée Bâtard-Montrachet, Grand Cru, blanc 2018, retransmet, quant à elle, l'émotion d'un très grand vin. Après quelques instants d'aération, les arômes révèlent toute leur richesse et leur intensité : pain grillé, amandes, miel, bois exotiques... Ce qui frappe le plus en bouche est l'architecture, la grandeur « monumentale » de ce vin. Une touche de tanin vient même ajouter à cette dimension étonnante.

Grâce à son réseau international, la Maison Joseph Drouhin fait connaître et apprécier le meilleur de la Bourgogne sur tous les continents. Sa présence active et ses initiatives dans de nombreux pays démontrent sa volonté permanente d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres styles de vie.



Maison Joseph Drouhin
7 Rue d'Enfer, 21200 BEAUNE - 03 80 24 68 88 - www.drouhin.com

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



Rosé du Var

Le Rosé au pluriel



RoséVar

du
Les IGP Var, origine et originalité.

Depuis 1927, le Syndicat des Vignerons du Var soutient et défend les intérêts de nos producteurs et valorisent le fruit de leur labeur. Au-delà d'un gage d'excellence, les vins IGP du Var se caractérisent par une affirmation forte de leur origine tout en faisant preuve d'une originalité et d'une diversité sans pareille qui répond aux attentes des consommateurs.

La production du département se répartit entre une quarantaine de caves coopératives et environ 450 caves particulières, sur 3 vins IGP : IGP Var qui peut être complété des mentions géographiques complémentaires Argens, Sainte-Baume ou Coteaux du Verdon, IGP Maures et IGP Mont Caumes. Ainsi, les vins IGP produits dans le Var représentent une production de plus de 250 000 hectolitres pour plus de 5 004 hectares. Ces derniers, sont très majoritairement des vins rosés (80 % de la production) qui représentent 13% de la production nationale dont plus de la moitié est destinée au marché local et régional.

Une palette de saveurs infinie s'exprime au travers de ces vins de qualité qui sont essentiellement élaborés à partir de cépages locaux tels que le Grenache, le Cinsault, le Carignan, la Syrah et le Mourvèdre ainsi que le Rolle et l'Ugni blanc pour les vins blancs mais également à des cépages identitaires d'autres vignobles français tels le Cabernet Sauvignon, le Merlot ou le Chardonnay et le Viognier. Par ailleurs, des cépages résistants aux maladies ont été intégrés dans le cahier des charges pour répondre à une attente sociétale forte sur la préservation de l'environnement.

Le «Rosé du Var», une marque déposée auprès de l'INPI réservée aux IGP Var, enchante les fins connaisseurs de par sa pluralité et son éventail de goûts et de parfums très variés. L'une des caractéristiques propre à la plupart de ces vins rosés IGP est une réelle maîtrise du pressurage direct.

Cette technique unique qui consiste à presser les grappes à l'aide de presseoirs pneumatiques et mettre immédiatement le jus clair à fermenter à basse température, confère aux vins des arômes vifs et fruités ainsi qu'une robe cristalline. Les vins rouges qui représentent environ 20% de la production, sont quant à eux, souvent puissants, charnus avec une bonne rondeur en bouche. Enfin, les vins blancs avec leur production plus confidentielle (10% de la production),

ravissent tout autant les amateurs de vins monocépages que les autres avec des vins d'assemblage alliant finesse et vivacité.

À découvrir également, les vins effervescents issus d'une production traditionnelle qui représente environ un million de bouteilles par an.

« Une palette de saveurs infinie s'exprime au travers de ces vins de qualité »



L'IGP le signe officiel de qualité des vins de pays !

Léger ou intense, sec ou fruité, limpide ou profond... Chacun trouvera un vin IGP Var qui lui correspond.

Cette origine 100 % Var est attestée par un dispositif de contrôle strict reposant sur un cahier des charges de production rigoureux sous le contrôle d'un organisme d'inspection accrédité et indépendant supervisé par l'INAO. Tous les vins IGP avant d'être commercialisés font l'objet d'une dégustation par un jury de professionnels formés à cet effet afin de vérifier leur adéquation aux différents marchés.



Syndicat des vignerons du Var
70, avenue du Président Wilson 83550 Vidauban
www.syndicatdesvigneronsduvar.com

Torpez

Vignobles de Saint-Tropez

Découvrez la nouvelle cave « pilote » des vignobles de Saint-Tropez, un lieu d'accueil unique qui a ouvert ses portes le 23 mai dernier. Les œuvres d'art jonchent le parcours du visiteur de la façade du bâtiment avec le « Diadème des arcades » jusqu'à son entrée dans les locaux où Nuages de vignes, Saint-Torpez et Lustre de grappe habillent le site d'œuvres végétales réalisées en ceps et sarment de vignes.

Depuis 1908, TORPEZ c'est le récit

d'une identité, d'un territoire :

« Les vins et le vignoble au Cœur

de Saint-Tropez! »

© Bruno Malegou




TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908



© Bruno Mlegue

Ce nouveau site des plus enchanteurs, destiné à la production mais aussi à l'œnotourisme et à l'accueil des groupes et du grand public, a pour ambition de perpétuer les précieux savoir-faire reçus en héritage (AOP Côtes de Provence) mais aussi d'être le lieu d'accueil d'événements forts, sources de plaisirs, d'émotion et de bien-être. Visites des caves et du vignoble, dégustations individuelles ou de groupe, expositions d'art, conférences ou séminaires... Différents choix s'offrent aux particuliers et aux professionnels. Afin de vous accueillir dans les meilleures conditions, TORPEZ a prévu de nombreux aménagements à l'instar d'un vaste parking, d'un espace bus, de salles de dégustations publiques et privées et d'une salle de réception toute équipée avec local traiteur.

TORPEZ revendique une signature, une identité sensorielle forte et distinctive qui s'exprime par la finesse, la minéralité et le pouvoir salivant de ses vins. Aux abords des rivages azur de la mer Méditerranée sur l'un des plus anciens massifs de France, ce sont 180 hectares de vignes qui sont cultivés de manière traditionnelle par cinq générations de vignerons passionnés et plus de 130 propriétaires récoltants de diverses nationalités. Chaque année, les vignerons et

œnologues de TORPEZ réalisent un travail d'orfèvre afin de vous offrir dans les trois couleurs, des vins expressifs de plaisir immédiat ainsi que des vins subtils pour initiés.

Laissez-vous séduire par la Petite Bravade Rosé 2019 (Médaille d'Or au Concours International de Lyon et médaille d'Or ELLE à TABLE), une cuvée plaisir qui révèle un bouquet subtil de fruits rouges et d'agrumes ainsi qu'une bouche gourmande toute en rondeur avec une belle fraîcheur aromatique. Intemporel, le vin rosé Bravade 2019 (Médaille d'Or au Concours International de Lyon) vous dévoile, quant à lui, une surprenante fraîcheur épicée avec une tonicité croquante et gourmande. Son nez fleuri et minéral est tout en élégance tandis que sa bouche vous amène vers une belle tension, une belle matière aux notes salines et d'eucalyptus. Un vin de caractère au beau potentiel d'évolution, qui accompagnera à merveille tous vos mets délicats! Enfin, la cuvée iconique Château La Moutte Rosé 2019 (Médaille d'Or ELLE à TABLE) vous offre un festival des sens aux saveurs inégalées. Ce vin de dentelle, aérien et délicat sous séduira par son nez subtil et délicat et sa bouche généreuse qui se prolonge avec une douce et noble amertume.

TORPEZ revendique une signature, une identité sensorielle forte



111 Route des Plages à Saint-Tropez - 83990 Saint-Tropez
04 94 97 01 60 - www.torpez.com

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

DOSSIER

Les *Vins* *rouges* de Provence

■ Citations de Guillaume Vieille Girardet

« Je ne pense pas que les amateurs de bons vins boudent les rouges de Provence, certains domaines se vendent très bien dans le monde entier. »



La Provence,

Le paradis du rosé bien sûr mais pas que !

Provence ne rime pas qu'avec rosé. Certes, ce vin très prisé des consommateurs est la star de la région, mais les vignobles provençaux recèlent aussi d'excellents vins rouges bien charpentés!

Lorsqu'ils sont grands, les vins rouges provençaux combinent à merveille la richesse et la sensualité méridionales, avec une distinction et une fraîcheur qui rappellent avec l'âge, certains Grands crus du Bordelais. syrah, grenache, cabernet-sauvignon, mourvèdre, carignan et même merlot s'épanouissent sous le soleil de la Provence et apportent aux vins rouges de la région toute leur spécificité ! Certains cépages hybrides résistants aux maladies de la vigne, font même leur apparition. Les vins rouges se déclinent en des assemblages minutieux puisant de leur terroir tout leur caractère, mais également en monocépages à l'instar du carignan, plus discret, qui produit des vins surprenants !

« Dans la région on a majoritairement

des vins puissants, qui ont du goût ! »



LIGHT - BODIED

Low tannin, High acidity



MEDIUM - BODIED

Medium tannin, Medium acidity



FULL - BODIED

High tannin, Low acidity

DOSSIER

Longeant les calanques et les plages entre Marseille et Nice, remontant les vallées de l'Arc et de l'Argens, l'appellation Côtes-de-Provence présente un terroir pluriel révélant des vins tout autant diversifiés. On y distingue une Provence « cristalline » (Maures et Estérel) ainsi qu'une Provence « calcaire » à l'ouest de la première. D'une couleur pourpre à rubis, ces vins expressifs dévoilent un bouquet fruité ou végétal. Avec une personnalité plus puissante et quelques années d'élevage, les Côtes-de-Provence dévoilent des notes de fruits noirs, qui se conjuguent à des nuances épicées ou animales. En bouche, ils peuvent être légers et souples ou plus rustiques ce qui en fait de bons vins de garde.

Certainement la meilleure de Provence, en particulier pour les rouges, l'appellation Bandol s'exprime avec panache et voit naître en ses terres de très grands crus. Corsés, structurés, élégants, les bandols rouges font la part belle au mourvèdre qui octroie à ces vins des arômes d'épices, de fruits noirs assez matures.

Une excellence qui s'explique également par une nature des sols exceptionnelle, quoique très diversifiée et l'âge élevé des vignes.

Pour les Coteaux d'Aix-en-Provence, les Baux de Provence et les Coteaux Varois, le potentiel des vins sont plus liés au travail de chaque producteur qu'à une typicité générale de ces appellations. Les Coteaux d'Aix-en-Provence produisent des rouges de qualité, dont la syrah et le cabernet sauvignon sont les cépages de prédilection. Entre le précoce terroir méditerranéen autour de l'étang de Berre, le venté terroir du mistral autour de Salon-de-Provence, le terroir des coteaux au cœur de l'appellation et, enfin, le tardif terroir des hauts plateaux à l'extrême est... ce vaste vignoble est loin d'être homogène ! Les vins jeunes fruités aux tannins fins sont à déguster sans attendre. Les vins de garde qui peuvent se déguster dans les 4 à 5 ans, allient puissance et élégance. Aujourd'hui, grand nombre d'avis éclairés s'accordent à dire que la cuvée idéale est composée de 50 % de syrah et 50 % de cabernet-sauvignon. Les rouges des Baux de Provence, quant à eux, s'affirment ici au niveau le plus haut de la Provence. Inimitables, ils sont un subtil mélange d'arômes de fruits

« Elevé en fut de chêne pendant 18

mois, le Bandol est réputé comme

étant un grand vin de garde »



« Les rouges du Var ont l'opportunité de faire changer les mentalités notamment à travers les rosés, quand un consommateur aime un rosé d'un vigneron, pourquoi ne pas déguster son rouge? Pour les IGP, pouvoir faire des vins adaptés à chaque goût est un avantage. »



rouges et noirs, de girofle, de cannelle, et de poivre... Enfin les Coteaux Varois au climat méditerranéen révèlent des rouges structurés et bien équilibrés. La personnalité des rouges varois est donnée par notes variées : végétales (foin, menthe), florales (violette), avec des nuances de réglisse, venaison, cuit. Uniquement dans le Var, le cépage merlot produit des vins plus légers... « faciles à boire ». Une autre appellation intéressante en rouge, celle du Bellet qui offre à ses vins une forte personnalité donnée par deux cépages typiquement niçois : le braquet et la folle noire.

Les vins rouges de Provence dit « jeune », bien souvent vifs et fruités, sont issus d'assemblages variés et complexes, dont bon nombre affichent une bonne proportion de syrah, de mourvèdre ou de cabernet-sauvignon. Ces vins très structurés se marient à merveille de grillades aux herbes de Provence, de gigots, viandes blanches, tians de légumes ou tout simplement de tomates à l'huile d'olive. Trop ignorés, les vins rouges de garde de Provence, vieillis en fût de chêne, jouent désormais dans la cour des grands et s'accordent parfaitement de daubes, de civets, de gibiers ou encore de fromages de caractère. Vous pouvez également vous amuser à accompagner vos plats de poissons de vins rouges de Provence. Un accord étonnant qui sublime vos filets de poisson cuits à la plancha ou au barbecue qui prennent alors une texture grillée et exhalent des arômes de fumée. Vous pouvez, tout aussi bien, vous tourner vers des poissons cuits au court-bouillon parfumés aux mille et une épices, qui rappelleront les arômes d'un vin rouge élaboré à base de syrah.

Choisir un vin de qualité n'est pas une mince affaire ! Il est important de savoir décrypter les étiquettes et de privilégier les vignerons indépendants. L'AOP et l'AOC vous permettent de situer le vin et d'être sûr qu'il a été produit selon un cahier des charges strict, mais il existe également d'excellents vins hors appellation. Le millésime peut vous donner certains indices sur ce que donnera le vin à la dégustation ainsi que sur son potentiel de garde. En Provence, les millésimes 2017 et 2018 ont été de bonnes années pour les rouges ! La mention de crus peut être également intéressante, mais hétérogène : les Grand Crus classés apportent un gage de qualité. Le prix est, quant à lui, bien souvent corrélé à la qualité du vin, mais les exceptions à cette règle sont nombreuses. Les vins destinés à une consommation rapide sont généralement moins chers que les vins de garde, mais ils peuvent être tout aussi délicieux.

Laura *Pisani*



1

L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

En Loire, le vignoble de Clau de Nell.

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

Je collectionne les bouteilles vides des meilleurs crus que j'ai bu.

2

Que trouve-t-on sur votre table de nuit ?

Une bougie et des bouquins.

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ?

Je ne suis pas vraiment sports.

4

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Journaliste, reporter dans d'autres pays.

Le lieu qui vous fait rêver ?

J'aime beaucoup le fin fond de la Provence dans les Beaux, le domaine de Trevallon dont l'histoire est très intéressante.

7

6

La personnalité qui vous inspire ?

Serge Dubs que j'ai trouvé très enrichissant et humble. Son humilité m'inspire beaucoup.

8

Votre livre favori ?

Un que j'ai beaucoup aimé, Serge Brussolo, Le manoir des sortilèges.

Votre juron favori ?

Oh pauvre !

9

10

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Ne doute jamais de toi.



Dans un écrin préservé, entre la douceur de la Riviera et l'énergie de Saint-Tropez, bat le cœur de Lily of the Valley, un hôtel 5 étoiles au luxe épuré qui invite à la sérénité et au bien-être. Une ambiance hédoniste, une philosophie qui ont tout de suite séduit la pétillante Laura qui a rejoint l'équipe de Vincent Maillard en 2019.

Celle qui a de tout temps baigné dans le monde de la restauration, se prend peu à peu d'amour pour le vin. Curieuse, elle s'intéresse de plus près à l'humain et à l'histoire qui se cachent derrière. Naît alors une vocation qui la pousse à obtenir son diplôme de sommelier - caviste - ambassadeur en gastronomie de l'organisme Franck Thomas Formation. Guidée par le goût du challenge, elle remporte en 2018, le prestigieux concours du meilleur jeune sommelier des étoiles de Mougins. Une récompense qu'elle partage avec son mentor Christian Scalisi, maître sommelier de renom, qui a su la pousser dans ses retranchements et lui permettre ainsi de s'épanouir dans sa passion.

Comprendre le vin demande beaucoup de temps et d'investissement personnel. Désireuse d'apprendre, Laura n'a de cesse de combler sa soif de l'inconnu et de l'inexploré! Lily of The Valley est pour elle un joli terrain de jeu qui lui permet, à l'image d'une exploratrice, de s'aventurer vers de nouveaux horizons mais aussi de s'ouvrir à de nouvelles émotions. Une opportunité, une chance qui la pousse aujourd'hui à approfondir sa formation et à s'intéresser de plus près aux vins du monde.

« Se faire plaisir et faire plaisir »... Voilà ce qui l'anime au quotidien! Cette passionnée au sourire communicatif a une approche décomplexée des vins qui pousse à la curiosité et incite à la découverte de nouveaux terroirs et de nouvelles contrées.

Être sommelière, c'est intégrer une immense somme de paramètres tout en gardant une entière simplicité. Appliquée et rigoureuse en diable, elle aime aussi se laisser porter par l'instant et par l'échange qu'elle peut avoir avec ses clients. Ce qu'elle souhaite avant tout, c'est leur faire vivre des expériences inattendues et surprenantes avec des propositions d'accords mets-vins parfois insolites.

L'expérience d'un service, c'est une grande expérience humaine. C'est un moment de partage initiatique au fil de l'intuition... un réel aboutissement. Deviner les envies et les goûts de chacun, susciter l'intérêt et le plaisir des sens, sont une quête éternelle!

« C'est à nous sommeliers de réussir à leur donner l'envie de découvrir autre chose. »

Aller à la rencontre des vignerons sonne comme une évidence, un moyen pour elle de découvrir l'âme d'un vin et d'en explorer toutes ses facettes. Sa carte qui compte près de 300 références, évolue au fil des saisons mais aussi de la cuisine du Chef Maillard. Au restaurant Vista, elle s'attache particulièrement à valoriser les vignobles du Golfe de Saint-Tropez et de Provence. Au Village, elle mise sur la biodynamie, le bio et les vins où l'on intervient le moins possible.

Cette première année au sein de la grande famille de Lily of the Valley a été pour Laura, riche d'enseignements tant sur le plan personnel que professionnel. Plus que jamais, elle souhaite travailler en synergie avec son équipe et transmettre son savoir-faire à ceux qui l'accompagnent.

Laura.
Pisani

*« Le plaisir est le moteur
de notre métier »*

*« Je suis l'humble
messager d'amour et de
passion de ces artistes,
auteurs et poètes... »*

Maxime

Valery





Au début, une simple curiosité, le vin devient alors une véritable passion. Après avoir obtenu une mention complémentaire sommellerie au lycée Saint-Joseph L'Amandier, près d'Angoulême, Maxime part faire une saison à l'hôtel du Palais à Biarritz et entreprend un tour du monde du vin à la rencontre des vignobles d'Australie, de Nouvelle-Zélande, d'Asie et de Polynésie Française où il restera trois ans. Par la suite, il rejoindra l'équipe du Dinner by Heston Blumenthal à Londres où il fera ses armes auprès des Masters Sommelier João Pires et Pier-Alexis Soulière. Des rencontres déterminantes qui lui apporteront beaucoup et ne feront que confirmer sa vocation. Là-bas, il enchaînera les concours et atteindra le niveau 2 en master sommelier.

Un parcours bien ciselé qui le mène en 2014 à La Vague d'Or, récompensée par trois étoiles au Guide Michelin, cinq toques et la note de 19/20 au Gault & Millau. Au service de l'émotion, le Chef Arnaud Donckele, s'inspire avec justesse et élégance d'une nature sauvage et rend hommage aux parfums de la Provence. Une cuisine poétique pure que Maxime sublime et harmonise par une carte des vins inédite et artistique mettant en lumière la richesse de nos terroirs et notamment de notre région. Les deux hommes, se complètent et aiment laisser place à la créativité.

Tel un artiste, il compose sa carte... sa «toile blanche» comme il aime l'appeler, au gré de ses découvertes et coups de cœur. Chaque année, il met un point

d'honneur à partir à la rencontre des vignerons de France en quête de précieux crus. En cela, il retrace l'histoire au fur et à mesure, dans ce que ce monde du vin suscite de curiosité et le rend plus lisible. Transmettre les messages des viticulteurs à travers leurs vins est pour lui primordial. Parfois, décrire le vigneron, son histoire, son héritage permet au client d'en apprécier d'autant plus le nectar. Au-delà de grands classiques, Maxime aime s'aventurer là où ne l'attends pas et propose des vins «natures», biodynamiques ou encore plus exotiques et singuliers. Des idées, il en a plein! En témoigne, son ambition de diversifier son offre d'accords mets &...

« On rentre dans la sensibilité, ce qu'on veut avant tout s'est toucher, faire rêver. »

vins mais pas que! Des projets de micro-bières ou même de sakés fleurissent dans son esprit! Une partition des sens nouvelle, originale parfois même déroutante qu'il souhaite partager avec des «fins palais» curieux ou initiés.

Les accords mets et vins, ne sont pas l'affaire d'un seul homme ! Maxime s'intéresse aux ressentis et aux goûts des autres et a à cœur de faire participer toutes les équipes de la Vague d'Or. Pour cela, il propose une pré-sélection de 4, 5 ou 6 vins qu'ils étudient tous ensemble sur un plat. Si un des vins se démarque et fait la différence, alors c'est un accord réussi! Une approche, un rituel empreint d'échanges qu'il estime nécessaire. Les hôtes n'étant pas tous des professionnels du vin, Maxime pense ainsi pouvoir faire plaisir à un panel plus important d'amateurs.

Maxime Valery

DÉGUSTATION

« Je suis l'humble messenger d'amour et de passion de ces artistes, auteurs et poètes... ». Des mots qui raisonnent telle une évidence pour Maxime Valery, sommelier de l'année 2019 par le Gault et Millau qui a rejoint depuis 6 ans les rangs de la Maison Cheval Blanc Saint-Tropez aux côtés d'Arnaud Donckele, Meilleur chef 2019 du World Summit.



L'endroit où vous aimez être et passer du temps ?

Près de la mer, notamment vers le Pradet, Les Oursinières.

1

Le plus insolite ou inattendu que l'on peut découvrir chez vous ?

J'ai toute la jambe tatouée en ancien polynésien.

23

Que trouve-t-on sur votre table de nuit ? Un sachet de figues séchées.

Quel supporter êtes-vous (sports/clubs) ? Les Celtics de Boston et le rugby aussi RCT.

45

Quel autre métier auriez-vous aimé exercer ?

Joillier. J'aime bien tout ce qui est minutieux.

Le lieu qui vous fait rêver ?

Fakarava en Polynésie.

7

6

La personnalité qui vous inspire ?

Gérard Basset. J'ai eu la chance de le rencontrer une fois. Un des meilleurs sommeliers.

Votre juron favori ?

Sale rance ! Un mot qu'on a créé à la Pinède.

9

8

Votre livre favori ?

Atlas mondial du Vin de Hugh Johnson et Jancis Robinson.

10

Le meilleur conseil que vous ayez reçu (en cuisine ou autre) ?

Écoute-toi, crois en toi.

LA DÉGUSTATION

PAR LAURA PISANI



RÉSERVE

FONT DU BROC - 2018

« La robe est intense tout comme le nez qui se distingue par des notes de fruits confits et de pâte de coing. En bouche, les épices mènent la danse pour laisser place ensuite à de la fraîcheur et une belle rondeur. »



ROSÉ 2019

TRÉMOURIÈS - 2019

« Une belle robe saumonée brillante et limpide. Un jolie nez parfumé ainsi qu'une bouche généreuse aux notes citronnées et fraîches. »



PUR ÉTÉ

DOMAINES DES FÉRAUD - 2019

« Une robe soutenue qui laisse présager un rosé de caractère. Son nez est expressif et on distingue des arômes de pêche. La texture est soyeuse et velouté. Il est aussi pur que son nom l'indique ! »



ROSÉ 2019

CHÂTEAU VAUDOIS - 2019

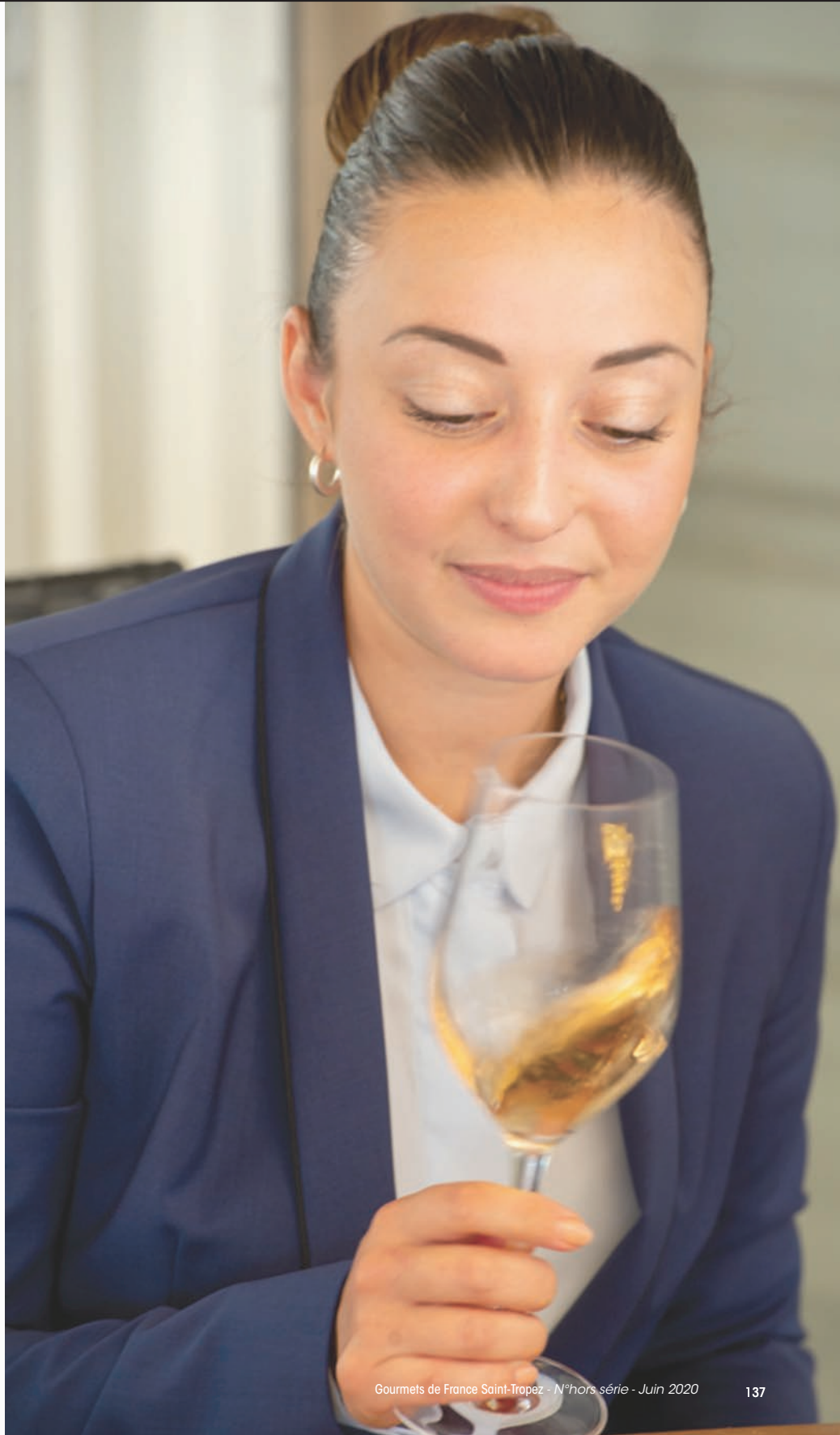
« La robe est claire et le nez amène un bouquet de fleurs blanches. En bouche on retrouve beaucoup de légèreté et d'élégance. On se réglera avec une entrée fraîche d'été comme un tartare de dorade ou de poisson blanc. »

9 VINS DE PROVENCE



**CHASSAGNE-MONTRACHET
PREMIER CRU MORGEOT
MARQUIS DE LAGUICHE
JOSEPH DROUHIN - 2017**

La robe dorée est lumineuse. Le nez est puissant et offre une diversité aromatique intéressante. La bouche est enveloppante et laisse transparaître de très jolis arômes de cire d'abeille et de bois patinés malgré sa jeunesse.



LA DÉGUSTATION

PAR MAXIME VALERY



CLOS MIREILLE BLANC
DOMAINES OTT - 2018

« Une jolie couleur jaune paille, un nez des plus agréables sur des arômes de Sémillon. On va retrouver des notes d'abricot sec et d'acacia ainsi qu'une pointe de miel. En bouche, une belle longueur agrémentée d'un joli équilibre où on retrouve une pointe mielleuse en milieu pour finir sur une pointe saline. »



LA VIE EN ROSE
ROUBINE - 2019

« Une jolie couleur saumon pâle. On est sur un nez d'une belle expression aux effluves de fruits du verger. Une bouche des plus sensuelles avec de jolies amères aux arômes de kumquats. »



BRAVADE ROSÉ
CHEVALIER TORPEZ

« Des arômes de melon d'Espagne et une pointe d'agrumes en bouche pour ce rosé au bel équilibre, avec beaucoup de fraîcheur et un nez très floral évoquant l'iris. »



ÉLÉGANCE ROSÉ
CAP SAINT-PIERRE - 2019

« Une couleur presque translucide. Le nez est enivrant et révèle un bouquet de nectarine, pêche blanche et poire William. La bouche est franche, droite et amène sur le coing mûr. »

9 VINS DE PROVENCE



**CHASSAGNE-MONTRACHET
PREMIER CRU MORGEOT
MARQUIS DE LAGUICHE
JOSEPH DROUHIN - 2017**

Une belle robe dorée brillante. En olfactif le juvénile l'emporte sur la sagesse. On est sur des arômes de noix de coco, de bourbon avec un nez exubérant. La bouche est fraîche et tendue avec de jolis équilibres. L'acidité est tapissée, veloutée avec une finale minérale. C'est un vin qui mérite de se faire attendre !



LES BONNES ADRESSES



LES RESTAURANTS

LA BADIANE

Geoffrey POESSON
6 rue Fernand Bessy
83120 Sainte Maxime
04 94 96 53 93

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE

Jacques CHIBOIS
48 Avenue Henri Dunant
06130 Grasse
04 93 70 94 94

LE BELLO VISTO

Sylvain HUMBERT
Place dei Barri
83580 Gassin
04 94 56 17 30

CHEZ BRUNO

Benjamin BRUNO
2350 Route des Arcs Le Plan
Campagne Mariette, 83510 Lorgues
04 94 85 93 93

CHEZ NOUS

Edwige et Florian MITON
9 Rue Nationale
83310 Cogolin
04 94 54 67 02

CAPRICE DES DEUX

Stephane AVELIN
40 Rue du Portail Neuf
83990 Saint-Tropez
04 94 97 76 78

HÔTEL CHEVAL BLANC SAINT-TROPEZ LA VAGUE D'OR

Arnaud DONCKELE
Plage de Bouillabaisse,
83990 Saint-Tropez
04 94 55 91 00

HÔTEL LILY OF THE VALLEY VISTA

Vincent MAILLARD
Colline Saint-Michel - Quartier de Gigaro
83420 La Croix Valmer, France
04 22 73 22 00

LE MICOCOULIER

Franck BONTE
Place des Barrys
83580 GASSIN
04 94 56 14 01

MOORÉA PLAGE

Gilles GRAVOINET
Chemin des Moulins
83350 Ramatuelle
04 94 97 18 17

LA RÉSERVE À LA PLAGE

Nicolas CANTREL
Route de l'épi
83350 Ramatuelle
04 94 96 39 88

RESTAURANT LA FORGE

Paolo AMADORI
Rue Victor Léon
83350 Ramatuelle
04 94 79 25 56

LE PETIT NICE

Gérald PASSEDAT
Anse de Maldormé
Corniche JF Kennedy
13007 Marseille
04 91 59 25 92

LA VERDOYANTE

Laurent MOURET
866 Chemin Vicinal Coste Brigade
83580 Gassin
04 94 56 16 23

LES VIVERS DU PILON

Anthony BERTAUX
Quartier du Pilon,
2 Avenue Général de Gaulle,
83990 Saint-Tropez
07 62 82 75 62



SALAMA

Fabrice DOREL
1 Chemin des Conquettes,
83990 Saint-Tropez
04 94 96 52 93

LES VIGNOBLES

Château Font du Broc
Chemin de la Font du Broc
83460 Les Arcs
04 94 47 48 20

Château Roubine
4216 Route de Draguignan
83510 Lorgues
04 94 85 94 94

Château Sainte Béatrice
491 Chemin Des Peiroux
83510 Lorgues
09 62 05 57 74

Château Trémouriès
1698 Route de la Môle
83310 Cogolin
04 94 54 66 21

Chevalier Torpez
Avenue Paul Roussel
83990 Saint-Tropez
04 94 97 01 60

Clos St Pierre
Domaine Cap Saint-Pierre
Quai Bouillabaisse 263 RD 98
83580 Gassin
04 94 96 69 21

Domaine des Féraud
3590 Route de St Tropez
83550 Vidauban
04 94 73 03 12

Domaines OTT - Clos MIREILLE
Route du Fort-de-Brégançon
83250 La Londe-les-Maures
04 94 01 53 50

Domaine Vaudois
Route Château Vaudois
83520 Roquebrune-sur-Argens
04 94 81 49 41

Maison Joseph Drouhin
7 Rue d'Enfer
21200 Beaune
03 80 24 68 88

Syndicat des Vignerons du Var
70, Avenue du Président Wilson
83550 Vidauban
04 94 85 24 98

LES ÉPICERIES FINES

Les Truffres Hugou Dumas
Le Moulin
83170 Rougiers
04 94 37 32 32

Soly Nature Balicco
409 Avenue Honoré Ravelli
Route de la Fénerie
06580 PÉGOMAS
04 97 03 11 54

La Dégustation Box

Box gastronomique des chefs et meilleurs ouvriers de France, on en a l'eau à la bouche.

La Dégustation by Gourmets de France c'est la box gastronomique qui régale tous ceux qui s'en emparent ! Elle n'a pas froid aux yeux et vous propose une multitude de saveurs du terroir Sud-Ouest en accordant mets et vins d'exception. Des produits de qualité irréprochable ont été élaborés ou testés par des chefs étoilés, MOF et sommeliers. Là on ne plaisante pas ! Seuls les plus qualitatifs d'entre eux ont reçu le label Lauréat Gourmets de France. On dit oui à la gastronomie !

Aujourd'hui, avec ce concept inédit, la gastronomie s'invite à la maison et n'hésite pas à vous en mettre plein les papilles. Une sélection de produits de la terre, de la mer et de la vigne attend sagement d'être dégustée. Faites place à de surprenantes découvertes : des coffrets garantis anti-routine où surprises et nouveautés transforment ce moment de découverte en expérience exceptionnelle. À l'intérieur, 5 à 7 produits du terroir s'invitent à votre table. La Dégustation vous accompagne tout au long de la journée avec tartinables, biscuits, chocolats, produits de la mer, de la terre et de la vigne, le tout accordé par nos sommeliers. On en a l'eau à la bouche ...

Ce qui est sûr, c'est qu'il y en a pour tous les goûts. La Dégustation Box s'offre à soi, mais aussi aux autres ! Vous disposez de trois façons pour (vous) faire plaisir, avec un abonnement, une carte cadeau ou bien l'épicerie en ligne. Les occasions pour déguster ces produits sont nombreuses, mais vous pouvez tout simplement avoir envie de vous faire plaisir, sans une occasion particulière. Et si vous n'êtes pas le seul gourmet, partagez avec vos proches !



Parce qu'on adore vous rendre
heureux, on vous offre le code promo
suivant : **STTROPEZ20**

bénéficiez de
-20%
sur l'ensemble
du site.





La box gastronomique des chefs et meilleurs ouvriers

France

