

*le*  
**pense-fêtes**  
**gourmand**  
**2020**



Photo DR



# Champagnes

PHOTO CHAMPAGNE DE VICIGERONS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## **ALAIN DAVID**

*Cuvée Harmonie Cépagienne  
15 % chardonnay  
55 % meunier  
30 % pinot noir*

**La bouteille de 75cl : 15€**  
**Tél. (0)3 26 58 41 76**  
**[champagne.a.david@orange.fr](mailto:champagne.a.david@orange.fr)**



## **AYALA**

*Cuvée N°7 brut 2007  
100 % grands crus  
2/3 chardonnay  
1/3 pinot noir*

**La bouteille de 75cl : 70€**  
**Tél. (0)3 26 55 15 44**  
**<http://www.champagne-ayala.fr>**



## **BRIMONCOURT**

*Cuvée brut Moustache  
80 % chardonnay  
20 % pinot noir*

**La bouteille de 75cl : 52€**  
**Tél. (0)3 26 58 79 00**  
**<http://www.brimoncourt.com>**



**CHARPENTIER**

*Cuvée Terre d'émotion  
blanc de noirs extra brut  
80 % pinot noir  
20 % pinot meunier*

*La bouteille de 75cl : 33€*

*Tél. (0)3 23 82 10 72*

*<http://www.champagne-charpentier.com>*



**CHASSENAY D'ARCE**

*Pinot blanc extra brut  
100 % pinot blanc*

*La bouteille de 75cl : 45,90€*

*Tél. (0)3 25 38 30 70*

*<http://www.chassenay.com>*



**COLLET**

*Cuvée blanc de noirs premier cru  
85 % pinot noir  
15 % meunier*

*La bouteille de 75cl : 36€*

*Tél. (0)3 26 55 15 88*

*<http://www.champagne-collet.com>*



**DE SOUSA**

*Cuvée Caudalies  
100 % chardonnay*

*La bouteille de 75cl : 48€*

*Tél. (0)3 26 57 53 29*

*<http://www.champagnedesousa.com>*



**ÉDOUARD BRUN**

*Blanc de blancs brut 1er cru  
100 % chardonnay*

**Tél. (0)3 26 55 20 11**

**La bouteille de 75cl : 29€**

**<http://www.champagne-edouard-brun.fr>**



**GREMILLET**

*Première cuvée Clos Rocher  
100 % pinot noir*

**Tél. (0)6 19 57 40 14**

**La bouteille de 75cl : 85€**

**<http://www.champagne-gremillet.fr>**



**POL ROGER**

*Cuvée brut réserve  
Pinot noir, pinot meunier  
et chardonnay à parts égales*

**Tél. (0)3 26 59 58 00**

**La bouteille de 75cl : 39€**

**<http://www.polroger.com>**



**POL ROGER**

*Cuvée blanc de blancs Vintage 2013  
100 % chardonnays sélectionnés*

**Tél. (0)3 26 59 58 00**

**La bouteille de 75cl : 85€**

**<http://www.polroger.com>**



## **POL ROGER**

*Cuvée Sir Winston Churchill 2009  
Composée exclusivement des raisins issus  
des grands crus de pinot noir  
et de chardonnay*

**Tél. (0)3 26 59 58 00**  
**La bouteille de 75cl : 210€**  
**<http://www.polroger.com>**



**CHAMPAGNE**  
DE VIGNERONS

# Des cuvées authentiques pour les fêtes de fin d'année



*Cette année, plus que jamais, les fêtes de fin d'année seront sous le signe du partage et de la convivialité. Repas en famille ou entre amis, elles sont l'occasion de retrouver ses proches et vivre ensemble des instants précieux. Champagne de Vignerons propose une sélection de vins de caractère, à l'image de leur terroir d'origine pour sublimer ces moments de fêtes. Fruits d'un travail minutieux et promesses d'élégance, d'équilibre et de volupté, ces cuvées trouveront aisément leur place à table et se dévoileront au travers de multiples accords mets et champagnes, de l'apéritif au dessert.*

**<http://www.champagnedevignerons.fr/>**

# Crémants



UNIBES D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## **WOLFBERGER**

*Crémant d'Alsace  
Cuvée Célébration unique  
100 % chardonnay*

**La bouteille de 75cl : 8,50€**  
Tél. (0)3 89 22 20 20  
<http://www.wolfberger.com>



## **DE CHANCENY**

*Crémant de Loire  
Cuvée Impétus 2012  
40 % chardonnay, 40 % chenin blanc,  
10 % grolleau, 10 % cabernet franc*

**La bouteille de 75cl : 12,70€**  
Tél. (0)2 41 53 74 44  
<http://www.dechanceney.com/fr/>



## **SAINCHARGNY**

*Crémant de Bourgogne  
Cuvée Émélite brut 2016  
75 % chardonnay  
25 % pinot noir*

**La bouteille de 75cl : 12,20€**  
Tél. (0)3 85 33 22 85  
<http://www.sainchargny.com>



# Bulles étrangères

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



## MIONETTO

*Prosecco Prestige collection  
D.O.C. Treviso brut  
100 % glera*

**La bouteille de 75cl : 9,95€**  
<http://be.mionetto.com/fr/>



## ANDRÉA BERRO

*Prosecco rosé brut D.O.C.  
90 % glera  
10 % pinot noir*

**Tél. +377 97 77 19 78**  
**La bouteille de 75cl : 6,99€**  
<http://italpassion.com>



## PORTO CRUZ

*Cruz espumante blanc de blancs  
IGP Duriense  
Cépages portugais : viosinho,  
rabilgato, codega*

**La bouteille de 75cl : 6€**  
<http://www.porto-cruz.com>

## JEAN LARNAUDIE



*Foie gras de canard entier du Sud-Ouest «Ma création Christian Constant».*

*Alliance de la fève de Tonka et vin de Maury AOC*

**Disponible en version mi-cuit et conserve PVC de 180g à 320g : entre 19,60€ et 44,90€**

<http://www.larnaudie.com/>

Foie gras



### RELAIS GOURMET

*Foie gras «Autrement» au citron confit*

**80g : 15,95€ - 200g : 33€**

**Tél. (0)9 51 76 13 60**

**Offre spéciale -10 %  
avec le code NOEL10 sur  
<http://www.relaisgourmet.com>**



### RELAIS GOURMET

*Foie gras «Autrement» au saké*

**80g : 15,95€ - 200g : 33€**

**Tél. (0)9 51 76 13 60**

**Offre spéciale -10 %  
avec le code NOEL10 sur  
<http://www.relaisgourmet.com>**



### RELAIS GOURMET

*Foie gras «Autrement» au cacao*

**200g : 33€**

**Tél. (0)9 51 76 13 60**

**Offre spéciale -10 %  
avec le code NOEL10 sur  
<http://www.relaisgourmet.com>**



## VALETTE

«Audacieuse passion»  
de foie gras de canard entier  
corail d'oursin et soupçon de yuzu  
Produit mi-cuit

Barquette de 300g (7-8 parts) : 49,90€  
Tél. (0)5 65 41 62 90

<http://www.valette.com>

PHOTOS DR

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

# Que boire avec du foie gras ?

## SWEET BORDEAUX

Sweet Bordeaux est une marque de vins blancs moelleux et liquoreux qui recouvre 8 appellations d'origine contrôlée, issues du vignoble de Bordeaux (Bordeaux moelleux - Bordeaux supérieur - Cadillac - Cérons - Loupiac - Premières Côtes de Bordeaux - Saint-Macaire - Sainte-Croix-du-Mont). Les vins blancs doux et fruités de Bordeaux développent les arômes variétaux des cépages sémillon, sauvignon et muscadelle, pour un nez gourmand et fascinant par sa complexité. En bouche, ils ont un équilibre parfait entre fraîcheur et douceur.  
<https://www.sweetbordeaux.com/> - [contact@sweetbordeaux.com](mailto:contact@sweetbordeaux.com)



## CHÂTEAU VIGNOL 2019

60 % sémillon - 40 % sauvignon - [info@famille-doublet.fr](mailto:info@famille-doublet.fr)



## CHÂTEAU DES ARROCATS 2018

90 % sémillon - 10 % sauvignon - [chateau\\_arroucats@hotmail.com](mailto:chateau_arroucats@hotmail.com)



## CHÂTEAU DE LOUPIAC 2017

90 % sémillon - 10 % sauvignon - [loupiac.gaudiet@gmail.com](mailto:loupiac.gaudiet@gmail.com)



## LA CUISINE DES FLEURS À TABLE PAR YVES TERRILLON

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest  
fait maison  
conditionné en sac sous-vide  
Prévoir entre 50g et 60g par personne

**98€ le kg**  
**En 300g soit 29,40€ ou en 600g soit 58,80€**  
**Tél. (0)4 92 95 13 32**

**<https://la-cuisine-des-fleurs.bonkdo.com/fr/clickandcollect/>**  
Pour Noël dernière commande le lundi 21 décembre 2020  
Pour le 31 décembre dernière commande  
le lundi 28 décembre 2020

## ŒUFS COCOTTE AU FOIE GRAS

### • INGRÉDIENTS

*Pour 4 personnes*  
8 œufs  
120 g de foie gras entier  
15 cl de crème fraîche liquide  
2 cuillères à soupe  
de beurre doux  
Baguette pour les mouillettes  
Sel, poivre du moulin



Préchauffer le four à 200° C.

Casser les 8 œufs et séparer les jaunes des blancs.

Réserver 4 jaunes entiers dans une assiette creuse .

Fouetter légèrement tous les blancs avec une fourchette, verser la crème fraîche, saler et poivrer en mélangeant bien.

Beurrer les cocottes, couper le foie gras en gros dés, et les déposer au fond des cocottes.

Verser les blancs battus et enfourner 10 minutes à mi-hauteur.

À la sortie du four, déposer délicatement 1 jaune d'œuf cru sur le dessus de chaque cocotte, saler et poivrer.

Servir aussitôt avec des mouillettes de pain toasté. Ajouter quelques copeaux de foie gras au-dessus.

Les 4 jaunes restants serviront pour une autre recette.



Caviar français



### PERLITA

Coffret cadeau composé de 20g, 30g, 50g ou 100g de caviar d'esturgeon, de 2 cuillères en nacre et d'une clé d'ouverture

Tél. (0)5 56 22 69 50  
<http://www.caviar-perlita.com>



### PERLE NOIRE

Coffret cadeau comprenant une boîte de caviar de 20g, 30g, 50g ou 100g complétée par 2 cuillères en nacre

Tél. (0)5 53 29 68 13  
<http://www.caviar-perle-noire.com>



### DE NEUVIC

Coffret cadeau comprenant une boîte de 30g, 50g ou 100g de caviar Signature, 2 cuillères en nacre 9 cm

Tél. (0)5 53 80 89 57  
<https://caviar-de-neuvic.com>

## GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE COMTÉ AOP À LA TRUFFE NOIRE

### • INGRÉDIENTS

*Pour 6 personnes*

- 2 gousses d'ail
- 40 cl de lait
- 1 kg de pommes de terre
- 2 verrines de 90 g de crème au comté AOP truffée à la truffe noire
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- Sel
- Poivre
- Truffes noires fraîches (facultatif)



- Commencer par peler puis écraser les gousses d'ail avec le manche d'un couteau. Verser le lait dans une casserole, ajouter les gousses d'ail et porter à ébullition. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant environ 30 minutes, avant de retirer les gousses d'ail.

- Délayer la crème au comté truffée dans la crème liquide.

Le mélange doit être homogène.

- Peler les pommes de terre puis les couper en fines lamelles.

- Beurrer un plat à gratin et frotter le fond et les parois avec une gousse d'ail coupée en deux. Déposer une couche de pommes de terre au fond du plat. Recouvrir d'une fine couche de mélange crème/crème au comté truffée.

Saler, poivrer.

- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, puis verser par-dessus le lait infusé à l'ail. Saler et poivrer à nouveau.

- Enfourner pendant environ 45 minutes, dans un four préchauffé à 240° C.

- Pour une présentation plus raffinée, préparer le gratin de manière individuelle dans de jolies cassolettes ou cocottes.

- Pour un gratin dauphinois encore plus chic et truffé, répartir quelques lamelles de truffes noires fraîches sur le gratin juste avant de servir.



### PLANTIN

*Crème au comté AOP truffée  
à la truffe noire, aromatisée*  
**90g 6,90€**

**Tél. (0)4 90 46 70 80**

**<https://www.truffe-plantin.com/>**

Pour toutes leurs envies gourmandes et festives, les Français peuvent compter sur leur produit de la mer préféré : le saumon fumé ! D'après la dernière enquête menée par CSA, il est en effet jugé incontournable des savoureux moments festifs par plus de 7 Français sur 10 (72 %), devant les huîtres (65 %) et les crustacés (55 %).

## LA COUPE TAJ MAHAL AU SAUMON FUMÉ

### • INGRÉDIENTS

*pour 6 personnes*

*Préparation : 20 minutes*

*Cuisson : 5 minutes*

- 6 belles tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- 50 cl de crème liquide à 35 % de matière grasse
- 2 cuillères à café de curry
- 3 graines de cardamome
- Le jus d'un citron
- 3 cuillères à soupe de noix de cajou
- 6 cuillères à café d'œufs de saumon
- Coriandre fraîche
- Sel
- Poivre du moulin

Verser la crème dans une petite casserole avec le curry et les graines de cardamome concassées. Ajouter une pincée de sel, poivrer et laisser chauffer à feu très doux sans aller jusqu'à l'ébullition. Retirer la casserole du feu puis la laisser refroidir. Passer la crème au chinois pour retirer les graines de cardamome et la placer quelques heures au réfrigérateur.



Au moment de servir, concasser grossièrement les noix de cajou puis les torréfier à sec quelques minutes dans une poêle.

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et évider la chair avec une cuillère parisienne pour former des billes. Les arroser de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.

Couper les tranches de saumon fumé en rubans.

Effeuilier quelques brins de coriandre.

Monter la crème en chantilly dans un saladier bien froid en versant une cuillère à café de jus de citron.

Monter les coupes en déposant la chantilly dedans, ajouter les rubans de saumon fumé, les billes d'avocats et les œufs de saumon. Saupoudrer les noix de cajou concassées et décorer les coupes de quelques feuilles de coriandre.

Servir aussitôt avec des galettes indiennes.

## AIX&TERRA

*Coffret Noël bleu*  
Huile d'olive à la truffe noire 200ml,  
aioli doux bio 200g,  
moutarde bio à la truffe d'été 120g,  
Ssl à la truffe noire 50g  
**57,20€ le coffret de 4 produits**



*Coffret Instant Gourmands en Provence*  
Huile d'olive à la truffe noire 200ml, caviar d'aubergines à la truffe noire 100g, crème d'ail doux et truffe d'été 100g, truffe d'été en tartare, oignons confits 90g, sel à la truffe noire 50g  
**78,20€ le coffret de 6 produits**

*Coffret Noël rouge*  
Tartare truffe d'été oignons confits 100g, crème d'artichaut truffe 100g, caviar d'aubergine à la truffe noire 100g  
**40,30€ le coffret de 3 produits**

Tél. (0)4 90 46 70 80  
<http://www.aixeterra.com/>

PHOTO VALÉRIE LIHOMME



## LA BELLE-ILOISE

*Coffret Petit apéro des amis*  
12 recettes : rillettes de maquereau au citron vert, crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon, fine ratatouille au thon fumé, toasts chauds crevettes au Calvados, concassé d'artichaut et maquereau, émiette de thon aux pruneaux et épices, émiette de maquereau aux herbes et citron de Menton, crème de sardines au whisky, sardinade aux deux olives, rillettes de lieu aux baies de Sichuan

**35,65€ la grande boîte**  
<https://www.labelleiloise.fr/fr/>

PHOTOS DR



Recette de chef

PHOTOS GROUPE MONTE-CARLO SBM

# MARCEL RAVIN

chef 1 étoile Michelin  
restaurant Blue bay  
Monte-Carlo bay hotel & resort  
Monaco

## SPAGHETTI À L'HUILE D'OLIVE CHAPON, TRUFFE NOIRE ET MARACUJA

### • INGRÉDIENTS

*Pour 2 personnes*

- 400 g de spaghetti
- 2 suprême de chapon
- 100 g de guanciale ou pancetta
- 5 jaunes d'œufs
- QS poivre noir sauvage de Madagascar en grain
- Un verre de vin jaune
- 40 g de pecorino truffé râpé
- QS de parmesan râpé
- 8 cl d'huile de Mandja
- 2 maracujas frais

Poêler les suprêmes de chapon à feu doux puis couper le guanciale ou pancetta en gros lardons. Ajouter dans la poêle des suprêmes et laisser cuire l'ensemble à couvert 5 minutes. Ôter les suprêmes, les tailles en fines lanières puis réserver. Déglacer la poêle contenant les lardons avec le vin jaune et remuer l'ensemble. Cuire les spaghetti al dente. Dans un légumier, fouetter les jaunes d'œufs avec le fromage râpé, le poivre concassé, l'huile de Mandja et quelques



cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes pour créer une petite émulsion. Égoutter les pâtes et les mélanger avec tous les ingrédients dans une poêle pour bien lier la sauce.

### • DRESSAGE

Dresser dans un plat de partage et râper la truffe noire au dernier moment. Finir avec quelques gouttes d'huile de Mandja et une cuillère de pulpe de passion pour chaque convive.





Recette de chef

PHOTOS GROUPE MONTE-CARLO SBM

# FRANCK CERUTTI

chef 1 étoile Michelin  
restaurant Le grill  
Hôtel de Paris Monte-Carlo  
Monaco

## FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI PURÉE À LA TRUFFE NOIRE

### • INGRÉDIENTS

*Pour 2 personnes*

- 2 filets de bœuf
- d'environ 150 g par personne
- 2 escalopes de foie gras
- 2 tranches de pain de mie
- 150 g de champignons de Paris
- 2.5 cl de porto ou madère
- 25 g de truffe en boîte
- 350 g de pommes de terre à purée
- 35 g de beurre
- 25 ml de crème liquide
- 25 ml de lait
- 1 paquet de chips
- Sel
- Poivre



Éplucher et mettre les pommes de terre à cuire dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites les passer au presse purée, ajouter le lait et la crème chaude et incorporer le beurre en morceaux. Ajouter 20 g de truffe hachée et réserver. Pendant la cuisson de la purée, éplucher et laver les champignons de Paris, les couper en quartiers, les faire revenir à la poêle, ajouter 20 g de truffe hachée, le porto et le jus de truffe de la boîte, faire réduire et à la fin ajouter une noix de beurre.

Faire dorer les tranches de pain de mie à la salamandre ou au toasteur.

Cuire le filet de bœuf à la poêle à la cuisson souhaitée, finir dans un four à 180° C s'il le faut. Laisser reposer la viande sur une grille.

Pendant ce temps cuire les escalopes à la poêle sans aucune matière grasse, le foie est cuit quand c'est chaud à l'intérieur.

Bien tout réchauffer : le bœuf au four, la purée et la garniture.

### • DRESSAGE

Dresser le filet de bœuf, la tranche de pain, le foie gras poêlé, lamelles de truffe ou râpée de truffe fraîche, autour le jus avec les champignons et la truffe, dresser des quenelles de purée en ajoutant des chips.



PHOTOS GROUPE MONTE-CARLO SBM

## BENOIT WITZ

chef 1 étoile Michelin  
restaurant Elsa  
Monte-Carlo beach  
Roquebrune Cap-Martin

### FILET DE BŒUF WELLINGTON

#### • INGRÉDIENTS

*Pour 2 personnes*

- 2 filets de bœuf de 180 g
- 2 escalopes de foie gras cru 30 g
- 2 pâtes feuilletées
- 150 g d'échalotes
- 6 cl vinaigre de balsamique
- 25 cl vin rouge
- 15 g de truffe noire
- 160 g de champignons de Paris
- 20 g de beurre
- 60 g de crème fraîche
- 1/2 citron
- 1 œuf
- 1 carotte fane
- 1 navet fane
- 1 céleri branche
- 1/2 coing
- 1 petit oignon
- 1/2 pomme
- 2 petits cèpes bouchon
- ou gros champignons de Paris à défaut
- QS huile d'olive
- QS beurre
- QS sel et poivre
- Salade verte type mâche (facultatif)



#### • À PROPOS DU WELLINGTON

Il peut se préparer à l'unité avec une pièce de filet de bœuf aux alentours de 400 g en gardant les mêmes quantités de produits, en utilisant qu'une pâte feuilletée et ne préparer qu'une seule pièce.

Commencer par poêler les escalopes de foie gras à feu vif, aller-retour puis les déposer sur une grille ; dans le même récipient, poêler le bœuf très rapidement à feu vif sur toutes les faces, puis l'assaisonner.

Il est préférable de ficeler la viande pour une cuisson plus régulière.

Ces deux produits doivent rester crus, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur. Toujours dans la même poêle, faire revenir à feu doux, 2 à 3 minutes, 100 g d'échalote taillées en brunoise, saler et poivrer. Déglacer au vinaigre de balsamique et vin rouge. Laisser réduire pour en récupérer 2 cuillères à soupe de jus sirupeux par personne. Réserver.



• **PRÉPARER UNE DUXELLES DE CHAMPIGNONS**

Éplucher les champignons de Paris et les tailler en brunoise ainsi que 50 g d'échalote. Dans une petite casserole, à feu doux, faire fondre le beurre, ajouter l'échalote puis les champignons de Paris en brunoise, saler et poivrer. Déglacer avec la crème et ajouter un peu de jus de citron, cuire 5 minutes environ jusqu'à réduction de la crème, puis débarrasser et laisser refroidir.

• **PRÉPARER LES FRUITS ET LÉGUMES**

Laver, éplucher et les tailler de façon harmonieuse en fonction de leur taille, pour ma part je les coupe en deux. Les cuire ensemble dans une poêle avec un peu de matière grasse à feu moyen pour les colorer légèrement en les gardant fondants.

Avec l'œuf, faire une dorure c'est-à-dire le battre en ajoutant une pincée de sel et de sucre. Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte feuilletée sur du papier cuisson et tailler un carré de 18 cm, poser au centre une escalope de foie gras, la moitié de la truffe en fines tranches, le filet de bœuf puis 2 belles cuillères de duxelles de champignons. Replier chaque coin de pâte en la rabattant au centre du filet, passer la dorure au pinceau après chaque pliage. Une fois les quatre coins pliés, retourner l'ensemble pour que le pliage se trouve dessous.

Renouveler l'opération pour le deuxième.

• **ENFOURNER LE WELLINGTON À 180° C  
PENDANT 12 À 15 MINUTES**

Cette étape définit la cuisson finale de la viande rouge, plus on laisse la pièce au four, plus la cuisson va tourner vers le bien cuit.

Il faut que le feuilletage soit doré et le filet de bœuf à l'intérieur chaud (pour vérifier utiliser une aiguille).

• **DRESSAGE**

Couper le feuilletage en deux, disposer les légumes à côté et la salade verte puis arroser de jus de déglçage.

# MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

chef 1 étoile Michelin  
restaurant L'art  
Château de La Gaude  
Aix-en-Provence

## Plat

### POITRINE DE COCHON DE CORRÈZE CROUSTILLANT CONDIMENT UMAMI

- **BASE COCHON**

*Poitrine de cochon de Corrèze - Sel - Katsuoobushi - Julienne de nori*

- **BASE CONDIMENT UMAMI**

*50g de sake - 50g de mirin - 50g de sauce soja - 50g de miel - 20g de kuzu*

- **BASE CUISSON DU RIZ**

*400g de riz koshihikari - 480g d'eau - 40g de vinaigre de riz - 10g de sucre - 5g de sel - 20g de mirin*

- **LE CONDIMENT UMAMI**

*50g de sake - 50g de mirin - 50g de sauce soja - 50g de miel - 20g de kuzu*

Regrouper tous les éléments, porter à ébullition puis lier avec le kuru

- **L'ASSAISONNEMENT DU RIZ**

*40g de vinaigre de riz - 10g de sucre - 5g de sel - 20g de mirin*

Regrouper tous les éléments, puis portez à ébullition

- **LE RIZ**

*400g de riz koshihikari - 480g d'eau*

Regrouper le riz et l'eau puis cuire à feu doux jusqu'à totale évaporation. Une fois cuit, assaisonnez avec la marinade

- **CUISSON DE LA POITRINE**

Cuire la poitrine à frémissement pendant 4 heures. La colorer dans une poêle bien chaude pour la rendre croustillante puis la laquer généreusement avec le condiment umami. Parsemer avec le nori et le katsuoobushi.

## Entrée

### DENTELLES DE SAINT-PIERRE CAVIAR OSCIÈTRE ET CITRON CAVIAR

- **PÂTE D'AGRUMES**

*2 pièces de citron - 2 pièces d'orange*

Prélever la peau de 2 citrons et de 2 oranges à l'aide d'un économe, les blanchir 3 fois pendant 3 minutes. Les mixer à l'aide d'un robot puis ajouter 10 % de sucre et 1 jus d'orange. Saler légèrement

- **CITRON CAVIAR**

*4 pièces de citron caviar*

Couper les citrons caviar en deux afin d'extraire les graines.

- **LE SAINT-PIERRE**

*1 saint-pierre de ligne de 2kg*

Lever le saint-pierre. Enlever la peau puis tailler des fines tranches dans le filet. Les rouler joliment puis les déposer sur l'assiette.

- **DRESSAGE**

Déposer les rouleaux de dentelles de saint-pierre. Les recouvrir une sur deux de caviar et citron caviar. Réaliser quelques points de purée d'agrumes puis finissez l'assiette avec un filet d'huile d'olive.

Menu de fêtes

### • BASE PÂTE A CHOIX

125g d'eau - 125g de lait - 5g de sel fin - 5g de sucre -  
100g de beurre - 150g de farine - 250g d'œufs

Mettre dans une casserole l'eau, le lait, le sel, le sucre, le beurre à bouillir. Ajouter, hors du feu, la farine tamisée en une fois. Dessécher la pâte en la travaillant sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache complètement des parois et du fond de la casserole. Refroidir la masse à l'aide du batteur électrique avec la feuille puis incorporer les œufs un par un. Pocher sur silpat puis enfourner dans un four préalablement chauffé à 250° C. Éteindre le four pendant 12 minutes. Rallumer le four à 180° C jusqu'à coloration.

### • BASE CRAQUELIN

150g de beurre - 185g de cassonade - 185g de farine

Mettre le beurre pommade, ajouter le reste des ingrédients et étaler finement

### • BASE CRÈME DIPLOMATE VANILLE

300g de lait - 1gousse de vanille - 50g de jaunes d'œufs -  
50g de sucre - 30g de maïzena - 2,5 feuilles de gélatine -  
100g de mascarpone - 200g de crème de montée

Blanchir légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena. Porter le lait avec la gousse de vanille grattée. Verser 1/3 de lait sur les jaunes d'œufs, mélanger et réserver le tout dans la casserole. Cuire 2 minutes après ébullition. Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement hydratée dans de l'eau froide. Mettre cette base à refroidir. Monter la crème avec le mascarpone puis lisser la base et mélanger avec la crème mascarpone montée.

### • BASE MARMELADE CASSIS

250g grain de cassis - 25g de sucre - 2,5gr pectine NH

Chauffer les grains de cassis légèrement écrasés dans une casserole. Mélanger le sucre avec la pectine, une fois que le cassis bout, incorporer en pluie le sucre et la pectine tout en mélangeant. Faire bouillir 1 minute, mixer puis réserver au frais.





Coffrets vins

PHOTOS: SHOOTING - DR - L'USAGE D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



### COMMANDERIE DE LA BARGEMONE

Bouteille collection cuvée Marina avec étui en carton, 75cl  
rouge 2015 : 15,50€ - blanc bio 2019 : 14,50€ - rosé bio 2019 : 14,50€  
Tél. (0)4 42 57 22 44  
<https://www.bargemone.com/>

### CHÂTEAU LA COSTE

Coffret Trilogie  
Composez votre coffret cadeau selon vos envies.

Tél. (0)4 42 61 89 98  
<https://www.chateau-la-coste.com>



### CHÂTEAU SAINT MAUR CRU CLASSÉ

Coffret Excellence rosé 2019  
3 bouteilles de 75cl

69,90€  
Tél. (0)4 94 95 44 55  
<https://www.domainesrogerzannier.com/>

# Alcools



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## CHÂTEAU ROMANIN

Marc de Provence  
Appellation Eau-de-vie de marc de Provence  
réglementée  
La bouteille de 50cl

50€  
Tél. (0)4 90 92 45 87  
<https://boutiquechateauromanin.com/>



## RHUM VIEUX SAINT JAMES

A.O.C. Martinique  
La bouteille de 70cl - 42° C

À partir de 21,90 €  
GMS

## DARROZE

Coffret « Une histoire d'excellence » :  
café d'exception de la manufacture de café  
Alain Ducasse, Armagnac de Marc Darroze  
(Armagnacs Darroze), « Chez moi »  
le nouveau livre d'Hélène Darroze

12 ans d'âge 90€  
20 ans d'âge 105€  
40 ans d'âge 165€  
Tél. (0)5 58 45 51 22  
<https://www.darroze-armagnacs.com/>

# Chocolats



## LÉONIDAS

*Noël rouge*

*1 Leonidas Christmas 2019 : Giftbox Christmas large*

*1 Leonidas Christmas 2020 - Cello Christmas balls, 500g*

*1 Leonidas Cello sac mendiants, 150 g*

**69,85€**

<http://www.leonidas.com>

## VALRHONA

*Coffret 16 spécialités façon truffes :  
citron, dulcey praliné amande, caramel  
et grand cru Tanariva  
210g*

**25,40€**

<https://boutique.citeduchocolat.com/>



## SABATON

*Coffret Sativa :*  
16 marrons glacés primeurs  
210 g - Édition limitée

22€ + (6€ de frais de port)  
<https://www.sabaton.fr/>



## LA TARTE TROPÉZIENNE

*Baby Trop' de Noël :*  
3 nouveaux parfums, orange et confit d'agrumes  
(mandarine, pamplemousse, orange, citron, yuzu),  
cannelle et pomme façon tatin  
et marron glacé

5,50€  
<https://www.latartetropezienne.fr/fr/>



## SHANTY BISCUITS

Assortiment de 4 boîtes de 6 biscuits  
(3 paquets de 2 biscuits - 1 message par boîte)

34 €  
<https://shantybiscuits.com/>

## AMORINO

*Entremets glacé Angelotto*

*Une glace pralinée avec en son cœur un coulis de chocolat noisette agrémenté d'éclats d'amandes et de noisettes caramélisées, recouverte d'une coque craquante de chocolat au lait, ornée des anges iconiques de la marque, au parfum de chocolat Amorino et sublimée d'une pluie de feuilles d'or.*

45€

<http://www.amorino.com>



## Bûches

## FLORENT MARGAILLAN

*Chef pâtissier au Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel Bûche composée d'un sablé au citron, d'un crémeux citron, d'un biscuit citron et d'une mousse au citron avec un cœur coulant au caramel à la menthe glaciale du jardin, le tout couronné d'une branche en sucre cristallisé.*

8 personnes

82€

Tel. (0)4 93 76 82 40

*sur précommande jusqu'au 20 décembre et livrable dans le secteur de Nice à Monaco entre le 23 et le 24 décembre jusqu'à midi.*





## GAËTAN FIARD

*Chef pâtissier Terre Blanche hôtel spa golf resort \*\*\*\*\**

*« Les Bois Féériques ». Petits bougeoirs individuels en forme de bûche, composés d'un praliné aux pignons de pin, biscuit chocolat sans farine, agrumes présents dans le crémeux chocolat et café, mousse chocolat*

*Disponible du 18 décembre 2020 au 3 janvier 2021*

*Réservation minimum 48h à l'avance*

**79€ pour 5 personnes**

**Tél. (0)4 94 39 90 00**

## LUDOVIC TURAC

*Bûche à base de châtaignes fraîches de Corse, cassis, fleur d'oranger et noisettes du Piémont torréfiées*

*Disponible sur commande jusqu'au 20 décembre.*

*Retrait possible jusqu'au 24 décembre à midi.*

**36€ pour 4/6 personnes**

**72€ pour 8/10 personnes**

**Tél. (0)4 91 90 63 53**



## CARREFOUR

*Bûche igloo. Dessert glacé recouvert d'un velours chocolat blanc.*

*A l'intérieur, crème glacée à la vanille,*

*crème glacée au caramel*

*au beurre salé*

*avec des éclats de caramel et,*

*en son cœur, fourrage*

*au caramel au beurre salé.*

*6-7 parts*

**7,99€**

**<http://www.carrefour.fr>**



## MAËLLE BRUGUERA

*Chef pâtissière Château de La Gaude  
à Aix-en-Provence*

*Bûche provençale inspirée par le magnifique jardin  
à la française, emblème du Château de La Gaude.*

*La pâtissière a tout naturellement représenté la forme du  
jardin en chocolat blanc ivoire de Valrhona (35 % de  
cacao) recouvert de poudre de basilic séché. Différentes  
textures sont présentes à l'intérieur : biscuit moelleux et  
croustillant aux amandes, crémeux citron, gelée citron vert  
et basilic et mousse huile d'olive pour la note de fraîcheur.  
6-8 personnes. Édition limitée*

**80€**

**Commande uniquement par téléphone  
(0)4 84 93 09 30**

## LAC CHOCOLATIER

*Bûche « Forêt noire »*

*Biscuit moelleux au chocolat, compotée de griottes,  
chantilly vanille de Madagascar,  
mousse au chocolat noir Madagascar 64 %  
5-6 personnes*

**38€**

**<https://www.patisseries-lac.com/33-noel>**





## EMKIPOP

*Bûches-à-bouche. Bûchettes glacées individuelles sur bâtonnet, déclinées en 5 parfums*

- *La truffe de choc' : chocolat noir 70 %, orange confite, whisky 12 ans d'âge, enrobage façon truffe*
- *L'Exo'chic : cream cheese, biscuit sablé maison, noix de coco et coulis mangue-passion*
- *La colonel : citron vert, vodka, billes de yuzu, badiane*
- *La rocher praliné : crème glacée noisette, biscuit feuillantine, crème dentelle et pâte à tartiner*
- *La chaud les marrons : l'indétrônable des fêtes à base de marrons et marrons glacés Corsiglia*

**Coffret de 10 : 22,90€ - Coffret de 20 : 36,90€**

**Cafés Emkipop (Marseille et Aix-en-Provence) ou**  
<http://www.emkipop.fr>



## LA FABRIQUE GIVRÉE

*Bûche « Esquimau glacé XXL Sicile »*

*Pistache et mandarine*

*Biscuit pistache, glace pistache grillée de Sicile, sorbet mandarine de Sicile, praliné pistache et fleur de sel, glaçage chocolat pistache et éclats de pistache.*  
 6-8 personnes (700 ml)

**30€**

<https://www.lafabriquegivree.com/19-e-shop>



## SÏBA

*Bûche glacée artisanale 100 % végétale version glacée du Mont Blanc. Elle associe des marrons bio AOP d'Ardèche à l'amande de Provence légèrement parfumée à la fève de tonka. Pour jouer l'alliance des textures, des éclats de châtaignes et une meringue végétale à partir de Yumgo - substitut de blanc d'œuf.*  
 6-8 parts

**36€**

<https://www.sybavegetal.com/e-shop/>



### 3A HÔTELS LA COLLECTION

*Cette année, l'hôtel Aston la Scala, l'hôtel Beau Rivage et l'hôtel West End ont décidé de reverser 20% du montant de leurs bûches de Noël vendues en click & collect à la fédération 06 de l'association Secours populaire français.*

PHOTOS DR



*Adrien Bocquet, pâtissier de l'Hôtel Aston La Scala a imaginé deux desserts que dégusteront les clients des trois hôtels mais également des niçois qui pourront commander leur bûche en ligne et la récupérer directement à l'hôtel Aston La Scala pour fêter Noël « à la maison ».*  
*La première, appelée Anjuna, invitera au voyage avec ses saveurs noix de coco, caramel et fruits de la passion. Anaya, la seconde fera, quant à elle, le bonheur des plus gourmands avec ses saveurs chocolat, praliné et noisette.*  
*6 personnes.*

*À commander sur <https://wa.heytom.io/>  
Retrait des commandes entre le 22 et le 26 décembre 2020  
à l'hôtel Aston La Scala, 12, avenue Félix Faure, Nice*

25€



## JÉRÔME DE OLIVEIRA

Champion du monde  
de pâtisserie

Bûches de Noël, de haut en bas...

- *La mara des bois* : mousse fraise, chantilly fraise, confit fraise, croustillant fraise, biscuit moelleux amandes.
  - *Mont blanc* : mousse marron, chantilly marron, confit mandarine, croustillant aux éclats de marrons glacés, biscuit moelleux marron sans gluten.
  - *Onde de choc* : mousse chocolat lait, chantilly chocolat lait, crémeux noisettes, croustillant pétillant noisettes, biscuit moelleux chocolat sans gluten.
  - *Fraîcheur d'agrumes* : mousse légère citron, meringue citron vert, crème citron, croustillant yuzu, biscuit moelleux citron.
  - *Exalte* : mousse chocolat noir Venezuela, chantilly chocolat noir, crème vanille, croustillant pécan, biscuit moelleux chocolat sans gluten.
- Taille unique 6 personnes

42€

<https://jeromedoliveira.com/>

## LA ROMAINVILLE

« Perle de neige » citron-framboise

Une bûche acidulée au subtil parfum d'agrumes et de framboise, dans un panaché de textures fondantes et croustillantes.

6-8 parts 29€

10-12 parts 36,50€

<https://www.laromainville.fr/>





# Les 13 desserts

Pieteros DR



## MAISON BRÉMOND 1830

Coffret 13 desserts

*Autour du gibassier central, on y découvre un concentré de Provence : nougats, pâte de coing, croquants aux amandes, navettes, dattes, calissons, noisettes, melon déshydraté, amandes, raisins secs et figues séchées.*

1 kg

40€

<https://www.mb-1830.com/>

## LE ROY RENÉ

Coffret 13 desserts

*Contient : calisson d'Aix, nougats blanc et noir, pâtes de fruits, dattes, abricots secs, noisettes, amandes de Provence, orangettes sucrées, figues sèches, tranches de clémentines glacées, raisins secs, gibassier*

1 kg

49,90€

<https://www.calisson.com/fr/>

