# V&G MAGAZINE

LE MAGAZINE HEDONISTE
201 / PRINTEMPS / 2022
www.vinsetgastronomie.com

CHEF ETOILÉ
## JACQUES CHIBOIS

## L'ALSACE
SURPRISE ET DEPAYSEMENT

SELECTION
## HOTELS PASSION

**LES TABLES GASTRONOMIQUES OU** BISTRONOMIQUES DE LA CAPITALE

## CHAMPAGNE
TOUT SAVOIR SUR LES CUVÉES SPÉCIALES

Prix France : 9,60 €
BEL : 9,90 € - CH : 15,30 CHF – MAR : 55 MAD
L 15268 - 2 - F: 9,60 € - RD

# Notre Sélection

**01 - Besserat de Bellefon / Cuvée BB 1843**
Avec une robe d'une très belle intensité, sur un or pâle et développe au nez des arômes de pain au lait, de panettone et de zestes d'agrumes. La pureté et la tension du vin rentre en vibration avec les papilles. La finale est d'une remarquable elle se dévoile sur des caractères légèrement épicés. Ce vin est issu d'un assemblage de 45% de pinot noir, de 45% de chardonnay et 10% de meunier, tous venant de grands crus et de premiers crus. Au nez il présente des notes subtiles de boisé, de pain grillé, d'agrumes confits qui se terminent sur des zestes d'agrumes. La bouche est légère, la finale est longue, épicée et très élégante. Il accompagnera merveilleusement des coquilles Saint-Jacques ou tout simplement une compotée de pommes et framboises. 200 euros

**02 - Veuve Cliquot / La Grande Dame 2012**
Ce vin se présente dans une robe dorée foncée avec des reflets bronzés. Au nez des notes minérales et de petits fruits rouges (groseille, mûre). En bouche, un très bel équilibre avec beaucoup de plénitude, de puissance. La finale est longue très harmonieuse. C'est un très beau vin qui accompagnera volontiers un repas de fête et pourquoi un petit gibier (marcassin) ou encore un bel homard cuit au four. Excellent produit.

**03 - Lombard / Brut Nature Villedommange Premier Cru Lieu-dit « Les Ribauds » Issu de 100% de meunier 1er cru.** Son origine la parcelle des « Ribauds » révèle une expression atypique du meunier. Les limons du sol assouplissent les argiles et l'on retrouve ainsi une certaine fraicheur ainsi que des notes épicées. Vinifié en cuve inox et élevé en futs de chêne, ce vin va développer une complexité aromatique après son passage de 4 à 5 ans dans les caves de la maison. En bouche il présente rondeur et équilibre avec de légers notes épicées. Excellen vin de repas.

**04 - Perrier Jouët / Belle Epoque 2013**
Ce vin se présente dans une jolie robe jaune doré pâle et brillante. Au nez des notes de fruits blancs et noirs (poire et mûre) qui évoluent sur des notes fraiches d'agrumes (pamplemousse). En bouche on est très nettement sur des notes d'agrumes (mandarine, pamplemousse) qui se prolongent en finale avec des touches de fleurs blanches. Un très beau produit.

**05 - Canard Duchêne / V 2012**
Issu d'un assemblage de 70% de pinot noir et de 30% de meunier, élaboré à partir de 10% de grands crus majoritairement de Aÿ et Bouzy et de 20% de premiers crus principalement de Chigny et Ludes. Le terroir de la Montagne de Reims apporte à ce champagne toute son élégance, son corps et sa finesse, tandis que le terroir de la Vallée de la Marne vient équilibre le vin en apportant ses arômes fruités. Avec une certaine minéralité et une empreinte de salinité, ce vin sublime une belle structure et beaucoup de finesse en bouche. La finale est persistante, longue sur une légère note de zestes de pamplemousse. Parfait pour accompagner un carpaccio de Saint Jacques et d'agrumes, une nage de lotte à la verveine et admirablement certains fromages affinés.

**06 - Lanson / Black Label**
Le Black Label Brut doit son nom emblématique à Victor Lanson qui le choisit en 1937 en signe d'ouverture et en hommage à la Cour d'Angleterre dont Lanson est le champagne

# PREMIÈRE VENDANGE BIO POUR LE VIGNOBLE DE LA MAISON LOMBARD

**Cette Maison familiale, cultivant 5,5 hectares essentiellement sur la Montagne de Reims Ouest, récoltera sa première vendange bio cette année après trois années de conversion. Elle travaille également avec 55 ha de partenariat vignoble dont une partie grandissante actuellement en conversion vers le Bio.**

Au Champagne Lombard, la philosophie de vinification porte sur la diversité des expressions des terroirs grâce notamment à des cuvées Lieu-dit. La vinification Brut Nature est au service de cette philosophie pour révéler avec justesse et précision les identités minérales de chaque lieu. Pour Laurent Vaillant et Thomas Lombard, « le sol, le Climat le relief… et la viticulture ! » sont les 4 paramètres qui définissent un terroir.
La viticulture bio est encore très discrète en Champagne : elle représente moins de 6% de l'appellation. Les principes fondamentaux sont de proscrire les produits issus de la chimie de synthèse, ce qui implique de travailler le sol mécaniquement, notamment pour le désherbage. Ce mode de conduite demande une attention particulière : il faut surveiller la météo pour traiter sa vigne en préventif uniquement quand il est nécessaire.

*« Nous avons beaucoup discuté du bio avec nos partenaires viticulteurs, implantés dans toute la Champagne. Chaque exploitation travaille des terroirs, des cépages et des configurations parcellaires différentes. Certaines s'adaptent à cette viticulture et d'autres très difficilement. Nous avons jugé en 2018 que nous pouvions entamer cette conversion que je vois comme une responsabilité écologique. »*

**Thomas Lombard, Directeur Général**

Le vignoble, majoritairement Premier Cru, s'étend principalement sur les villages de la Montagne de Reims Ouest, notamment Villedommange, dont est issue une des cuvées lieu-dit de la Maison : « **Les Ribauds** ».

*« Nous sommes convaincus par le sens écologique de l'approche et nous restons attentifs à l'impact de cette viticulture sur le goût et la représentation du terroir. »*

**Laurent Vaillant, Chef de Caves**

C'est avec pragmatisme que la Maison Lombard aborde cette transition : la cuvée bio « **Les Ribauds** » (100% meunier) devra attendre 2027 pour être dégustée par les clients de le Maison.

*« Il faut féliciter cette Maison pour les efforts déployés avec ardeur et courage et pour l'exemple qu'elle donne ainsi à d'autres vignobles ».*

**Yves Sacuto**

Laurent Vaillant, Chef de Caves, Œnologue et Responsable Vignoble et Thomas Lombard, Directeur Général

# CHRISTOPHE BACQUIÉ***

## Hôtel & Spa du Castellet (Var)

# Fleurs de courgettes farcies à la daurade, bouillon de fleurs

**INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES**

**Préparations : 2 heures**
**Cuissons : 2 heures 30**

6 fleurs de courgettes femelles
120 g de courgettes émincées
3 g d'ail haché
40 g d'oignon frais ciselé
10 g de crème de lard de Colonnata
1 branche de thym
2 g de curry
15 g de pastis
120 g de chair de loup ou de daurade

### Bouillon des fleurs

10 à 15 fleurs de courgettes femelles
30 g de beurre

### Purée de courgette

400 g de courgettes vertes
25 g d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 branche de thym
2 cl de bouillon de volaille
1 noix de beurre
Sel
Piment d'Espelette

### Cuisson des fleurs

50 g d'huile de basilic
150 g de fumet de poisson
200 g de consommé de pinces de langoustines
500 g de consommé de tourteau
12 g d'huile d'olive fruité vert
4 g de jus de citron
1 g de sumac
Sel fin rose de l'Himalaya
Piment d'Espelette

### Courgettes en beignets

10 mini-courgettes vertes
100 g de farine
45 g de Maïzena
5 g de sel
100 g d'eau pétillante
5 g de basilic
2 l d'huile de pépins de raisin

## PRÉPARATION

• Faire suer l'ail et l'oignon dans la crème de lard, ajouter les courgettes émincées, le thym et le curry. Déglacer au pastis. Réserver.
• Mixer la chair de poisson avec le sel et la crème liquide.
• Passer au tamis et récupérer la préparation dans un culde-poule sur un récipient rempli de glace. À l'aide d'une spatule, incorporer le mélange de courgettes émincées.
• Vider les fleurs de courgettes de leur pistil, puis garnir de 40g de farce. Rabattre le bout de la fleur pour bien la fermer.
• Faire blanchir 2 min dans un cuit-vapeur très chaud pour fixer la chlorophylle.

### Cuisson des fleurs

• Répartir l'huile de basilic sur une plaque et disposer les fleurs bien à plat.
• Faire chauffer le fumet avec les consommés, puis verser le liquide chaud sur les fleurs de Courgettes. Filmer et cuire au four 2h à 54 °C, en arrosant toutes les 15 min.

### Bouillon des fleurs

• Récupérer le jus de cuisson et le verser dans un blender. Ajouter les fleurs de courgettes. Mixer puis monter au beurre avant de réserver.

### Purée de courgette

• Prélever la peau des courgettes avec un économe, pour obtenir des tagliatelles. Réserver la chair.
• Les faire suer dans l'huile d'olive avec la gousse d'ail dégermée et la branche de thym.
• Déglacer avec 2 cl le bouillon de volaille.
• Retirer l'ail et le thym, puis mixer à chaud avec la noix de beurre afin d'obtenir une purée bien lisse. Assaisonner.

### Courgettes en beignets

• Tailler les mini-courgettes en deux dans le sens de la longueur, puis dessiner un quadrillage à l'aide de la pointe d'un couteau. Saler.
• Réaliser un appareil à beignets en mélangeant farine, Maïzena et sel. Détender avec l'eau pétillante et le basilic ciselé.
• Tremper les courgettes dans la farine, puis dans l'appareil à beignets et les faire frire à 180 °C dans une friteuse remplie d'huile de pépins de raisin.

### Dressage

• Disposer un point de purée et la fleur de courgette au centre de l'assiette. Servir le bouillon de fleurs et les courgettes en beignets à part.

## ACCORDS METS VINS

Pour accompagner cette préparation de Christophe Bacquié nous avons cru bon de proposer ce chardonnay 100% Grand Cru de Cramant pour son originalité. Ce vin parcellaire « Les Bauves » est atypique grâce au sol riche en calcaire qui génère une grande fraicheur. Issu de vieilles vignes, il offre un équilibre remarquable entre puissance minérale et concentration aromatique.

**Champagne Lombard**
Brut Nature
Cramant Grand Cru
**Lieu-dit** : « Les Bauves »

**www.champagne-lombard.com**

# PHILIPPE MILLE**

## Domaine les Crayères (Reims)

# Foie gras en pierre saline de sarrasin, Eryngii et poivrades au Chardonnay, sucs de champignons sobacha

**INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES**

### Le foie gras en pierre saline de sarrasin
70g de farine de sarrasin
60g de gros sel
2 blancs d'œuf
250g de graine de sarrasin
480g de foie gras entier
QS Poivre des Côtes

### Le bouillon de champignon
400g de champignon rosé
15cl de champagne 100% Chardonnay
35cl d'eau
20g de sobacha

### Le crumble de dentelle de sarrasin
20g de farine de sarrasin
10g de farine de blé
4cl d'huile de tournesol
15cl d'eau
QS Sel

### Les Eryngii
4 pièces d'Eryngii
1 gousse d'ail
10cl de champagne 100 % Chardonnay
10cl de bouillon de champignon
8 grains de poivre des Côtes
QS Sel

### Les artichauts
4 artichauts poivrade
3cl d'huile olive
40g de carotte
20g de céleri
30g d'oignon
10cl de champagne 100% Chardonnay
20cl de bouillon de champignon
10g de graine de sarrasin

### La pulpe d'artichaut
2 artichauts de Macau
2cl d'huile olive
10cl de bouillon de champignon
30g de beurre

## PRÉPARATION

### Le foie gras en pierre saline de sarrasin

Mélanger la farine de sarrasin avec le gros sel, ajouter les blancs d'œufs, puis les graines de sarrasin.
Mouler le foie gras assaisonné de poivre dans cette pâte à sel de sarrasin.
Cuire au four sur pierre environ 20mn suivant l'épaisseur à 180°c. Laisser reposer le foie gras dans sa croute de cuisson 10mn.

### Le bouillon de champignon

Poser les champignons émincés dans une casserole avant de mouiller avec le champagne et l'eau. Saler, porter à ébullition puis cuire au four 12h à 70°c.
Filtrer et réduire le bouillon de moitié. Ajouter le sobacha, couvrir et infuser à 90°c pendant 7mn.

### Le crumble de dentelle de sarrasin

Mélanger la farine de sarrasin avec la farine de blé, ajouter le sel, l'huile et détendre avec l'eau. Cuire les dentelles dans une poêle bien chaude, éponger et concasser grossièrement.

### Les Eryngii

Disposer les Eryngii et la gousse d'ail écrasée sur une feuille de papier d'aluminium, saler puis verser le champagne, le bouillon de champignon et le poivre des Côtes. Refermer la papillote et cuire 10mn au four à 170°c. Maintenir dans la papillote hors du four pendant 10 min, puis détailler en tranches.

### Les artichauts

Torréfier les graines de sarrasin au four à 180°c pendant 7mn et réserver.
Tourner les artichauts et les saisir à l'huile d'olive. Ajouter les carottes et céleri coupés en brunoise ainsi que l'oignon ciselé, suer puis déglacer au champagne, réduire et mouiller avec le bouillon de champignon et les graines de sarrasin. Couvrir et cuire au four à 180°c pendant 20mn, reposer à température ambiante.

### La pulpe d'artichaut

Tourner les artichauts, les émincer puis les faire vivement sauter à l'huile d'olive. Déglacer avec un 1/4 du bouillon de champignons, réduire en enrobant les morceaux d'artichaut et verser le reste du bouillon à mi-hauteur. Couvrir d'une feuille de papier sulfurisé et cuire au four pendant 35mn à 160°c. Mixer puis monter au beurre avant de rectifier l'assaisonnement.

### Le dressage

Ouvrir la pierre saline de sarrasin, retirer le foie et le tailler. Lisser de la pulpe d'artichaut sur le bord d'une assiette creuse et parsemer de sarrasin frit. Tailler les Eryngii et les poivrades en tranches. Les disposer à côté du foie gras avant de verser le bouillon de champignons sobacha. Pour finir, parsemer de crumble de dentelle au sarrasin.

## ACCORDS METS VINS

Un 100% pinot noir grand cru de Verzenay qui s'exprime avec beaucoup de finesse et de tension. Il est non dosé pour apprécier son identité minérale et salivante. Il accompagnera avec bonheur ce plat du Chef Philippe Mille.

**www.champagne-lombard.com**

**Champagne Lombard**
Brut Nature Verzenay
Grand Cru

# GLENN VIEL***

## L'Oustau de Baumanière
## (Les Baux de Provence)

**INGREDIENTS POUR 10 PERSONNES**

**Eau de tomate**

4 tomates ananas
4 cuillères de vinaigre xérès
6 cuillère d'huile d'olive
2 échalotes (ciselées)
1/2 botte de basilic
sel/poivre

**Garniture**

2 tomates ananas
6 gousses d'ail doux (émincées)
100g d'olive taggiasche (coupé en 4)
1/2 citrons confit (en fine brunoise)
1 citron jaune (zestes)
10 feuilles de basilic
20g de pignons de pin ( torefié puis concassé)
2 oignons cebette(emincé)
sel,poivre

**Sorbet tomate**

500g de tomate noire de Crimée
10g de blanc d'oeuf déshydraté
sel

## La tomate noire de crimee
## En tartare parfumée aux olives, citron et basilic, Bouillon saint Vincent au vinaigre Barolo, glace tomate

## PRÉPARATION

**Eau de tomate :**
Mettre à mariner les tomates coupées en morceaux avec l'huile le vinaigre, échalote, basilic, sel et poivre, pendant 24h puis passer la préparation au chinois fin pour récupérer l'eau de tomate, réserver au frais.

**Garniture**
Réaliser des cubes d'un demi cm de tomate ananas, concasser le basilic et incorporer tous les autres éléments

**Sorbet tomate:**
Réaliser une pulpe de tomate noire de Crimée. Incorporer le blanc d'oeuf et mixer puis passer au chinois, sel et poivre .réserver dans un bol à pacojet au grand froid et pacosser au moment.

**Finition et présentation:**
Dans une assiette creuse disposer le tartare de tomate, puis harmonieusement la garniture dessus, réaliser les finitions avec les petites feuilles de basilic et de fine tranche d'ail doux, verser l'eau de tomate au moment de la dégustation.

## ACCORDS METS VINS

Ce chardonnay de Mesnil-sur-Oger marqué par une minéralité « pierre à fusil » et une aromatique de citron vert, soulignera délicatement l'acidité de la tomate. Avec ses notes de citron vert ce champagne est non dosé, pour découvrir son identité ample et minérale.

**www.champagne-lombard.com**

**Champagne Lombard**
Cuvée Brut Nature Mesnil-sur-Oger Grand Cru

# Homard bleu, butternut, café

# ARNAUD LALLEMENT***

## L'Assiette Champenoise (Tinqueux)

**INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES**

**Préparation : 1 heure 30**
**Cuisson : 1 heure 30**

### Homard
2 homards de 500 à 600 g chacun

### Beurre de homard
Les carapaces et le corail des homards
100 g de beurre doux
2 g de paprika en poudre

### Beurre café
25 g Wde beurre pommade
15 g de mouture de café
1 g de poivre de Madagascar blanc
2 g de sel de Guérande

### Bouillon homard-café
200 g de têtes de homards
25 g d'oignon
15 g d'échalote
30 g de carotte
15 g de poireau
15 g de céleri-branche
15 g de fenouil
400 g de crème liquide
40 g de beurre café

### Butternut
1 courge butternut
10 g d'agar-agar

### Dressage
12 graines de courge
12 feuilles de capucine

## PRÉPARATION

### Homard
Garder les têtes, séparer les coffres en deux pour réaliser la sauce et la carapace coupée en deux pour préparer le beurre de homard. Blanchir les pinces 6 minutes, les corps 2 minutes dans de l'eau bouillante. Tailler les homards en 4 tronçons.

### Beurre de homard
Faire revenir les carapaces, ajouter le paprika et le corail, recouvrir de beurre à hauteur, laisser cuire doucement 1 heure. Passer au chinois, puis faire bouillir pour retirer les impuretés. Ajouter les homards et les pinces dans le beurre.

### Beurre café
Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un beurre homogène.

### Bouillon homard-café
Faire revenir les têtes des homards, ajouter la garniture aromatique, verser la crème et faire cuire doucement pendant 30 minutes. Passer la sauce pour obtenir 200 g, puis monter avec le beurre café, vérifier l'assaisonnement.

### Butternut
Dérouler avec la dérouleuse à légumes le butternut épluché, pour obtenir des bandes. Avec les parures et 1 litre d'eau, préparer un bouillon, cuire doucement 30 minutes, laisser refroidir, puis ajouter l'agar-agar, porter à ébullition 1 minute, puis mettre les bandes de butternut dans le bouillon tiède. Dans une plaque gastro, superposer 8 couches de butternut en assaisonnant avec du sel et du poivre toutes les 2 couches et en ajoutant un peu de bouillon.
Couvrir le plat de papier sulfurisé et d'aluminium. Enfourner à 135 °C pour 1 heure, presser après cuisson. Laisser refroidir et détailler des disques d'1 cm et de 2 cm de diamètre, des carrés de 2 cm de côté ainsi que des calissons à l'emporte-pièce n° 2.
Couper les disques en deux, dans l'épaisseur.

### Dressage
Dans chaque assiette, mettre 2 tronçons de homard et 1 pince tiédis dans le beurre de homard, ajouter différentes formes de butternut autour, avec 3 graines de courge préalablement toastées et 3 feuilles de capucine taillées avec des emporte-pièces de 2 et de 3 cm. Finir avec le bouillon homard-café émulsionné.

## ACCORDS METS VINS

Pour ce plat très cher à Arnaud, nous avons choisi un champagne Lombard issu de 100% de meunier de la parcelle « Les Ribauts ».
A la dégustation, les notes de petits fruits rouges, sa grande richesse et sa rondeur s'accorderont parfaitement à la saveur brut du crustacé.

**Champagne Lombard**
Cuvée Brut Nature Villedommange Premier Cru,
**Lieu-dit** : Les Ribauds

**www.champagne-lombard.com**