



TOUTL'UNIVERSCULINAIRE.COM

La revue sur internet - Aménagement, conception, art de vivre culinaire



Actualités Produits Matériel Recettes Les chefs vous proposent Santé Un homme/ Un métier Découvertes Bonnes adresses

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE

Pour tous les goûts, des fêtes de toutes les couleurs, dans les Ardennes

Les Ardennes sont une terre merveilleuse et inépuisable de producteurs fermiers : salaisons, boudins, volailles, macarons, chocolats... on y trouve tout pour le plus grand bonheur des gourmets. Les bières du pays côtoient les fromages de brebis, le cidre, les dindes rouges, le miel, ou le safran... Rien d'étonnant au fait que les Ardennes soit également la terre du Cercle des Restaurateurs. Un Cercle qui, de Rethel à la Pointe des Ardennes dessine un itinéraire gourmand qui allie plaisir des sens et qualité des produits. Dix établissements regroupés en association, où le plaisir de la table, la rigueur du chef, l'œil du maître d'hôtel mais aussi l'application du service, président au bonheur des papilles le temps d'un repas. Pour les fêtes de fin d'année le Cercle des Restaurateurs des Ardennes a réalisé, en exclusivité pour les lecteurs de Toutluniversculinaire.com, des recettes savoureuses et inédites. Des recettes symboles de la richesse gastronomique d'une région qui mérite le détour !



David Bouchart - Chef de Lard des Mets à Charleville-Mézières

Lard des Mets à Charleville-Mézières est un restaurant traiteur, une cuisine traditionnelle et régionale. La carte n'est composée que de produits locaux (viens, saumon fumé, confits, patisseries), tous préparés par les soins du chef David Bouchart. Des produits régionaux pour la plupart pour le plus grands plaisir des papilles !



Terrine de foie gras poivre et sel Ratafia de Champagne

Ingrédients :

- 1 kg de foie gras de canard frais des Landes
- 12 g de sel fin de mer
- 3 g de poivre du moulin
- 5 cl de vieil armagnac
- 5 cl de Ratafia de Champagne
- Poivre mignonnette
- Fleur de sel

Préparation pour 8 personnes

Préparation des foies :

Sortez les foies gras à température ambiante 15 minutes avant de les travailler. Séparez les petits lobes des gros et dénervez-les délicatement en travaillant sur du papier sulfurisé. Prenez soin de ne pas réchauffer le foie en le gardant dans la main.

Etalez les lobes soigneusement dénervés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réservez-les au frais au fur et à mesure de leur préparation.

Mélangez le sel fin et le poivre fraîchement moulu. Assaisonnez-en les lobes et arrosez avec le ratafia. Superposez-les dans une petite terrine en fonte émaillée, en les tassant légèrement.

Ajoutez tout ce qui se trouve sur le papier sur lequel ont été assaisonnés les lobes, et conservez la terrine pendant 18 heures au frais.

Cuisson de la terrine :

Le lendemain, sortez la terrine et préchauffez le four 120°C. Environ 30 minutes plus tard, retirez le film étirable. Fermez la terrine avec son couvercle et placez-la dans un bain-marie frémissant. Portez ce dernier à ébullition et enfournez la terrine aussitôt.

Laissez cuire à 100 °C pendant 40 minutes. Lorsque les foies atteignent 50 °C à cœur, sortez la terrine du bain-marie et laissez-la reposer pendant 2 heures à température ambiante.

Egouttez soigneusement le foie gras et transvasez la graisse dans un petit rondeau haut. Prenez une planchette correspondant juste à la taille de la terrine, posez-la sur le foie et pressez avec un poids de 200 g. Réservez pendant 6 heures au frais. Pressez plus fortement avec un poids de 400 g et laissez pendant 12 heures au frais. Placez le rondeau couvert de film étirable au réfrigérateur.

Le lendemain, décollez la graisse prise du rondeau et retirez toutes les parties non grasses qui se sont déposées au fond. Mettez la graisse dans une petite russe et faites-la fondre. Lorsqu'elle arrête de crémier, écumez-la et passez-la au chinois étamine au dessus d'un petit récipient posé sur de la glace.

Otez la presse de la terrine, lissez soigneusement cette dernière à l'aide d'une spatule coudée souple en inox. Versez la graisse froide mais encore liquide sur le dessus pour protéger le foie de toute oxydation.

Stockez le foie gras dans sa terrine au réfrigérateur à l'abri de la lumière. Conservez une semaine avant de le servir.

Finition et présentation :

Coupez des tranches de terrine.

Déposez-les sur les assiettes bien froides.

Parsemez-les de poivre mignonnette et de fleur de sel.

Servez avec des toasts.



Le conseil du Sommelier

Carte d'Or, Champagne Drappier (10)

On ne décrit plus Carte d'Or... 75 % Pinot noir, 15 % Chardonnay, 10 % Meunier. C'est « le » champagne des repas de fête. Un champagne vineux avec une petite touche de gelée pomme-coing qui n'appartient qu'à lui. Une bouche puissante, des bulles délicates, un nez de pêche blanche... C'est surtout le champagne qui accompagnera ce foie gras avec bonheur. Pour les gourmets au palais délicat !



Lieu-dit Verdot 2012, Les Vignerons de Tutiac (33)

Un Petit Verdot 100 % à la robe rubis qui annonce la couleur ! Un nez fruité de baies myrtille-groseille, du cuir, des arômes de sous-bois, avec une pointe animale, herbes de Provence, réglisse... Une bouche croquante et charnue. Un vin qui a autant de relief que de couleur, avec une bonne longueur qui relève le goût du foie gras au palais. A apprécier...



Château Haut Sarpe 2013, Saint-Emilion Grand Cru Classé, Joseph Janoueix (33)

La robe grenat, brillante de ce grand cru classé 70 % Merlot, 30 % Cabernet franc, annonce un nez de fruits rouges confits du meilleur effet. On s'habitue vite à la chaleur de cette bouche élégante et racée, harmonieuse entre les tanins veloutés, le fruit, les épices, d'une bonne persistance aromatique et fine au palais. On s'y habitue et on en redemande.



Delphine Dejente
Chef du Saint-Hubert à Haybes

L'hôtel Saint Hubert, est installée dans l'un des plus anciens villages de la région, Haybes, aussi appelé Haybes la Jolie ou Haybes la Rose en raison des couvertures en ardoise, dont l'extraction fit, ainsi que sa commune voisine Fumay, la réputation du bourg. C'est sous le charme des bords de Meuse, au cœur des Ardennes françaises, l'hôtel Saint-Hubert, sous la houlette de Delphine Dejente, propose une cuisine régionale de qualité adaptée aux saisons.

Tournedos de Canard au Vin Chaud de Noël

**Accompagnement Pommes Duchesses, Compotée de Chou Vert,
Fagots de Fenouil et Carottes**

Ingédients :

- 4 Tournedos de Canard d'environ 190 g
- 2 bâtons de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane
- 1 grosse pincée de noix de muscade
- 2 pincées de quatre-épices (facultatif)
- 1 gros zeste d'orange
- 1 gros zeste de citron
- 2 généreuses cuillères à soupe de miel
- 2 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- Environ 2 cm de racine de gingembre
- Huile
- sel et poivre
- 75 cl de vin rouge (de préférence un vin rouge d'Alsace)
- 30 g de farine



Préparation pour 4 personnes

La veille, faites mariner le Tournedos de canard dans le vin dans lequel vous aurez ajouté les bâtons de cannelle, les clous de girofle, la badiane et les zestes de citron et d'orange.

Le lendemain, faites préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Retirez les Tournedos de canard en les égouttant bien (n'hésitez pas à les sécher avec du papier absorbant).

Réservez la marinade.

Dans une cocotte allant au four, faites revenir les oignons émincés, l'ail et le gingembre haché dans 2-3 cuillères à soupe d'huile de tournesol.
 Lorsque les oignons sont translucides, ajoutez le canard et faites revenir 5 minutes.
 Ajoutez la farine, la grosse pincée de muscade et des 2 pincées de mélange quatre-épices.
 Faites de nouveau revenir durant 5 minutes.
 Arrosez de toute la marinade puis ajoutez le miel.
 Couvrez et glissez au four à durant 45 mn.



Le conseil du Sommelier

Château Haut Selve 2014, Graves, Laubade et Domaines associés (33)

Une robe rubis dense aux reflets grenat née de l'association d'un Merlot 60 % et d'un Cabernet sauvignon 40 % annonce avec bonheur une bouche intense et ronde, des tanins polis, au cœur d'une structure fraîche avec une finale cacaotées et fruitée. Le nez complexe de fruits noirs, de cèdre et chocolat ne laisse en rien indifférent. Une merveille en accompagnement du canard.



Tarente 2011, Le Moulin de La Roque (83)

Un AOC Bandol issu de 95 % de Mourvèdre et 5 % Carignan. Une robe grenat à nuance noire que l'on pourrait croire naturellement épicee tant le nez est intense à base de fruits rouges, murs, réglisse cacao et pain d'épice. La bouche est gourmande, croquante, ample, très harmonieuse, avec des tanins puissants et élégants. Comme le précédent, le mariage avec le plat explose en bouche et vous laisse une envie de « revenez-y ».

La Vigneray 2007 Pinot Gris Le Clos Château d'Isenbourg, Domaines Dopff & Irion (68)

Un Pinot gris 100 % à la robe dorée intense. Un nez pâte de coing, épices safran, cannelle et curry doux, toasté, léger zeste confit, pâte d'amande. Une bouche harmonieuse, pleine de vivacité, très aromatique, épicee et fruitée avec une belle finale sur agrumes et poivre. Les amateurs de Pinot Gris ne seront pas déçus.



Grégory Faucon Chef au Domaine Château du Faucon

Situé au cœur du village de Donchery, près de Sedan, La Cotterie accueille les gourmets comme on recevait naguère les nobles au château... avec chaleur, émotion et savoir-faire. Noblesse oblige puisque la Cotterie est installé dans les murs du Château de Faucon. La Cotterie c'est une cuisine gastronomique où les produits frais sont à l'honneur accompagnés d'une cave intéressante où les champagnes ne sont pas en reste. En harmonie avec les saisons, Grégory Faucon concocte des plats et des menus savoureux, préparés avec passion.



Suprême de volaille, fine tartelette aux légumes oubliés, sauce suprême

Ingédients :

- 6 suprêmes de volaille jaune
- 6 carottes fanes
- 1 navet
- 300 g de topinambour
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 10 cl de crème liquide
- Lait (pour la cuisson des topinambours)
- Pâte feuilletée (pour la tartine)

Préparation pour 6 personnes

Lavez et épluchez les légumes.

Faites cuire à l'anglaise le navet et les carottes.

Faites cuire les topinambours dans le lait.

Conservez l'eau de cuisson du navet et des carottes pour y cuire les suprêmes de volaille.

Ecrasez les topinambours en purée.

Détaillez la pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce rond, puis faites-les cuire au four à 180°C (T6) 20 minutes.

Faites réduire le jus de cuisson du navet, des carottes et des suprêmes.

Faites fondre le beurre, incorporez la farine et cuire 10 minutes à feu doux, puis ajoutez le jus de cuisson progressivement tout en fouettant.

Terminez la sauce avec un peu de crème et rectifiez si besoin l'assaisonnement.

Découpez les suprêmes dans la longueur.
Dressez sur chaque assiette.



Le conseil du Sommelier



Clos d'Authuy, Cahors des Terrasses (46)

Un Malbec 100 % à la robe pourpre profond. Une pure merveille en accompagnement du suprême de volaille, au nez fondu et intense, fruité de baies rouges et noires groseille-cassis-mûre-cerise, réglisse, chocolat, épices poivre noir et cannelle, tabac, note de cigare et touche minérale. La bouche est ample et fraîche, poivrée, avec des tanins fondus, longue sur le cassis, la réglisse, et le cacao amer.

Château Haut Sarpe 2013 – Saint-Emilion Grand Cru Classé, domaine Joseph Janoueix (33)

Le mariage heureux entre un Merlot 70 %, et un Cabernet franc 30 %, a donné naissance à une robe grenat, brillante. Un nez mûr de fruits rouges confits, épices poivre et muscade, tabac, réglisse douce. Une bouche élégante et racée, harmonieuse entre les tanins veloutés, le fruit, les épices et une grande fraîcheur, bonne persistance aromatique et fine. Le Saint-Emilion est une valeur sûre, une garantie de ne pas faire de fausses notes.



Pour les amateurs de champagne...

Pinot blanc extra brut 2008 Chassenay d'Arce (10)

Un 100 % Pinot blanc, issu d'une sélection parcellaire d'un vignoble planté entre la fin des années 1950 et le début des années 70. Une cuvée élaborée lors d'une année exceptionnelle. Un millésime 2008 à la robe or clair lumineuse avec de légers reflets gris-verts. Un champagne reconnaissable à ses bulles fines aériennes. Un nez frais, élégant et complexe, floral d'aubépine, fruité brugnon, ananas et pomme, avec une légère pointe d'anis et de miel. Une bouche très droite, fine et harmonieuse, entre fraîcheur et fruité, avec une longue persistance sur la pomme croquante et une touche anisée qui relèvera avec bonheur la saveur des suprêmes de volaille au palais.



Christian Frerot
Chef de L'Echiquier à Sedan

Pour chaque saison, prenez les produits du marché, additionnez les à des bases de cuisines traditionnelles, à un brin d'épices et d'influences méditerranéennes, ajoutez la touche personnelle du chef... et vous obtiendrez une cuisine savoureuse, axée sur les goûts et saveurs du monde. L'Echiquier, installé dans le centre ville de Sedan, c'est le must de la gastronomie, avec des produits de saison et du terroir, travaillés par Christian Frerot. La carte change régulièrement et s'inspire de la saisonnalité. Entrées, poissons, viandes, tartares ou carpaccios, tous les produits sont faits maison, le pain frais produit journallement sur place... pour une promenade gustative que l'on oublie pas.

Rognons de veau à la moutarde au moût de raisin

Ingrédients :

- 2 rognons de veau dans la graisse
- 2 dl de fond de veau
- 1 dl de vin blanc sec
- 50 g de moutarde au moût de raisin
- 1 échalote
- 500 g de purée de pomme de terre
- 20 chips de vitelottes (pomme de terre violette)
- 100 g de julienne de céleris
- 20 têtes de champignon de Paris

Préparation pour 4 personnes

Dégraissez les rognons, réservez.
Mettez en cuisson la purée de pomme de terre
Découpez les chips de vitelottes.





Dressez.



Le conseil du Sommelier



Lieu-Dit Verdot 2012, Les Vignerons de Tutiac (33)

Un 100 % Petit Verdot à la robe du plus beau rubis. Un nez fruité de baies myrtille-groseille, du cuir, des arômes de sous-bois avec une pointe animale, herbes de Provence, réglisse. Une bouche croquante et charnue, épiceée poivre-muscade et fève de cacao, un vin qui a du relief avec une bonne acidité de soutien et de la longueur que l'on appréciera en accompagnement des rognons.

Expression 2012, Château Lamartine (46)

Un Cahors des Terrasses, 100 % Malbec à la robe d'un pourpre très profond. Le nez intense et complexe est un subtil mélange fruité cerise noire et cassis, notes grillées et fumées, raisin sec, cigare. La bouche est toute à la fois ample et élégante, avec des tanins civilisés, une grande fraîcheur, et une longue persistance chocolatée-réglissée.

Morgan Côte du Py 2014, Domaine Piron (69)

Un 100 % Gamay noir à la rose grenat sombre avec des arômes et saveurs de fruits à noyau dont plus particulièrement de cerise kirschée. Un vin structuré, minéral, avec une belle note épiceée, et de très bonne garde.



Hafed Idjouadiene Chef de La Ronde des Sens à Sedan

Située au cœur du vieux centre de Sedan, La Ronde des Sens offre un cadre chaleureux et convivial. Avec Benoit Audou en salle et Hafed Idjouadiene au fourneau, ce binôme talentueux nous propose une cuisine à leur image, traditionnelle et aux parfums du monde.



Opéra de Foie Gras de Canard et filet de caille en habit rouge

Ingrédients :

Pour la terrine de foie gras de canard

- 550 g de lobe de Foie Gras de canard
- 250 g de filets de caille
- Sel /poivre
- 3,5 g de sucre en poudre
- 12 cl de vin blanc liquoreux

Pour le glaçage rouge

- 250 g de purée de griotte
- 1 jus de citron 80 g de glucose
- 6 feuilles de gélatine

Préparation pour 6 personnes

Pour le foie gras de canard :

Dénervez les lobes de foie gras de canard, puis faites-les mariner avec les filets de caille, sel/poivre, le sucre et le vin pendant une heure.

Moulez le foie gras de canard dans une terrine en alternant avec les filets de caille et finissez avec le foie gras de canard.

Pressez et filmez le tout de manière à ce que ce soit étanche.

Mettez la terrine au four en cuisson basse température à 63°C vapeur. Incérez une sonde à cœur, la terrine sera cuite lorsqu'elle aura atteint 58°C à cœur.

Laissez refroidir pendant 1 h 30 à température ambiante, puis placez-la à presser au réfrigérateur 24 heures.

Démoulez la terrine et découpez-la en cube.

Pour le glaçage :





glucose jusqu'à
préalablement

réfrigérateur

Dressez le tout sur une assiette blanche, accompagné de coulis d'abricot et betterave rouge. Placez en décor de feuilles d'endive et de mâche.



Le conseil du Sommelier



Château Haut Selve 2015, Graves, Laubade & Domaines associés (33)

60 % de Sauvignon blanc, 30 % de Sémillon et 10 % de Sauvignon gris donnent naissance à un vin à la robe or pâle brillante aux reflets verts. Le nez fin et frais, fruité pêche, brugnon, abricot, fruits secs amande, herbes aromatiques estragon, s'associe à une bouche élégante, harmonieuse et équilibrée entre acidité et rondeur, agrumes-mangue, une longue finale sur la minéralité et une note saline.

Riesling Les Murailles 2010, Domaines Dopff & Irion (68)

Un AOC Alsace 100 % Riesling issu de sélection massale. Le résultat ? Une robe dorée intense et riche. Le nez frais, fin et élégant, minéral, fruité ananas-brugnon-agrumes, menthe-estragon-anis, noix, floral, poivre gris, s'associe à une bouche puissante et acidulée, minérale, miel, agrumes, avec des notes de pierre-à-fusil, une touche torréfiée et réglissée mentholée en finale.

Domaine de la Tour du Bief 2011, Moulin-à-Vent (69)

Un Gamay 100 % à la belle robe rouge carmin brillante. Le nez exprime de jolies saveurs de fruits rouges et annonce un vin dense à la bouche franche et équilibrée, avec un fruité fin et élégant, aux tanins soyeux.



Mathieu Leheutre & Kevin Verdelot Chefs de la Table de Sandorine, à Rethel

En 2013 La Table de Sandorine obtient le titre de Maître restaurateur, complété en 2014 par l'affichage du 'fait maison'. Ces deux critères, Maître restaurateur et « fait maison » sont une réelle garantie de la qualité d'une cuisine Française traditionnelle et macrobiotique. La Table de Sandorine est située sur la sortie autoroutière l'Etoile. Les deux jeunes chefs, Mathieu Leheutre et Kévin Verdelot y proposent une cuisine variée, recettes traditionnelles à base de produits de terroir et produits frais, salades, de grande qualité.

Tatin de boudin blanc de Rethel et foie gras

Ingédients :

- Pâte feuilletée maison
- 600 g de sucre
- 6 boudins blancs nature
- 120 g de foie gras
- Mesclun de salade
- Pour décorer les assiettes: tomates cerises coupées en deux, émincé d'oignons rouges.
- Moulin à poivre
- Fleur de sel
- Moule à tartelette 10-12 cm de diamètre

Préparation pour 6 personnes

Découpez 2 cercles de pâte feuilletée, 1 cm plus grand que les moules
Découpez les boudins blancs en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur
Mettez les 600 g de sucre dans une casserole sur feu vif et laissez caraméliser sans remuer.
Versez le caramel dans les moules.
Disposez les rondelles de boudin blanc en rosace.
Appliquez la pâte feuilletée en rentrant les bords à l'intérieur des moules
Faites cuire au four à 180° pendant 12 à 15 minutes
Démoulez et posez sur la salade.



Disposez le foie gras en copeaux sur la tatin de boudin blanc.
1 tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel avant de servir.



Le conseil du Sommelier



Crémant de Savoie, Domaine André et Michel Quenard (73)

Ce Jacquère 100 % possède une robe or franc lumineuse, avec des bulles fines et aériennes qui ne laissent pas indifférent. Le nez complexe et intense de pêche, abricot sec, zeste d'orange, poivre blanc, s'accompagne d'une bouche ample, mûre et fruitée, fine amertume pamplemousse, la finale évolue vers des notes fenouil-anis, jolie longueur, une note saline. La délicatesse des vins de Savoie ne manque pas à ce Crémant. Appréciable !

La Griffe du Diable 2012, La cave des vignerons de Pfaffenheim (68)

Un Pinot Noir 100 % à la robe grenat. Un nez intense et complexe de fruits rouges confiturés fraise-groseille, des herbes aromatiques laurier-thym, mentholé, cacao et tabac, une note de cuir, cardamome, poivre gris. Non seulement il est beau à l'œil mais une offre une bouche harmonieuse et fraîche, relevée et fruitée, tannins présents et fondus, finale poivrée et réglissée. Un vin créé par le diable tant il est beau et bon, pour les amateurs de démons !

Les Vignes d'Emilien Colin 2014, Domaine Patrice Colin (41)

Un vrai Bio 100 % Pineau d'Aunis issu de vignes plantées en 1898 et 1920. Un vin à la robe grenat cachant une bouche puissante et boisée, un fruit bien présent dans toute la persistance à travers une note minérale. Le nez offre un fruité explosif de fraise-framboise confiturées associées à des épices douces. Un vin riche.



Alain Leterme Chef Au Bon Vieux Temps à Sedan

Le restaurant du Bon vieux temps est situé à l'entrée de la place piétonne à deux pas du château de Sedan. Implanté dans une bâtisse de la fin du 17^{ème}, Alain Leterme vous y invite à déguster une cuisine gastronomique et traditionnelle toute en saveurs. Une cuisine de père en fils puisque l'établissement est tenu depuis 45 ans par la famille Leterme. Un cadre élégant et raffiné dans lequel le gastronome découvre produits nobles et du terroir, accommodés par un chef à l'imagination fertile.



Galantine de crabe

Ingrédients :

- 60 g de lait
- 25 g de beurre
- 35 g de farine
- 3 œufs
- 250 g de poisson blanc
- 250 g de Saint Jacques
- 400 g de chair de crabe
- 400 g de crème liquide
- 150 g de mayonnaise
- 300 g de coulis de crustacés
- 150 g de crème épaisse
- 15 tomates cerise
- 1 Salade
- 1 Concombre
- Cerfeuil
- Piment de Cayenne
- Aneth

Préparation pour 6 personnes

Préparez une panade à l'aide de pain bouilli dans du lait, additionné de beurre lié à l'œuf.
A froid mixez les poissons, la panade, les blancs d'œuf et la crème
Assaisonnez et incorporez la chair de crabe
Faites cuire au bain marie à 160 ° + ou - 40 mn
Après cuisson coulez de la gelée
Faites une sauce avec la mayonnaise, la crème et le coulis de crustacé
Epluez le concombre. A froid découpez une tranche de terrine, préparer un lit avec le concombre, posez la tranche, nappez et décorez avec les tomates cerises, la salade et l'aneth. Servez aussitôt.



Le conseil du Sommelier

Pinot Blanc Chevalier 2014 de la Cave des vignerons de Pfaffenheim

Un AOC Alsace 100 % Pinot blanc à la rose ou pâle. Un nez fumé, fondu et frais, fruité pêche, abricot, fleurs blanches et rose, miel, épices douces. La bouche ample et fondue, laisse un goût de pêche jaune et mirabelle, avec une persistance sur des notes de noisette, fumé, agrumes et poivre gris. Un vin racé.



Steingold Riesling 2012 de la Cave des vignerons de Pfaffenheim

Un cépage de Steinert, Goldert à la robe dorée, brillante. Déjà un plaisir pour les yeux. Un nez minéral très typé Riesling, fruité abricot, ananas, zestes d'agrumes mandarine, notes verveine-menthe, florales aubépine, épices douces gingembre, une touche fumée. Une bouche croquante et ample, très harmonieuse entre fraîcheur, fruits poire-pamplemousse-orange et poivre, jolie longueur fruitée et minérale. Une merveille en association avec le crabe.



Chablis l'Eglantière 2015 de Durup Père & fils

Ce cépage 100 % Chardonnay à la rose doré brillante et lumineuse tient toutes ses promesses. Le nez fruité agrumes et fruits à chair blanche, des notes toastées de pain grillé et de noisette, avec une pointe de minéralité et des épices poivre blanc et gingembre. La bouche très droite, harmonieuse entre gras et fraîcheur, très typée Chardonnay, avec une jolie persistance sur des notes minérales et citronnées. Idéal avec le crabe comme avec les fruits de mer.



Christophe Melin, chef à La Clef des Champs à Charleville-Mazieres

Principauté fondée par Charles de Gonzague, alors duc de Mantoue, pair de France, et gouverneur de Champagne... c'est en toute modestie que ce dernier lui donne son nom, Charleville, en 1608. Chaque pavillon de la principauté portait le nom de la ville qui avait ouvert ses caisses pour l'édifier : Reims, Sainte-Menehould, Langres, Suippes, Rethel, Mouzon, Mézières, etc. Au numéro 33 de la rue du Moulin, dans le pavillon de Sainte-Menehould, Christophe Melin a décidé de prendre en plein cœur de cette ville historique... La Clef des Champs ! La Clef des Champs c'est une cuisine raffiné, recherchée, gastronomique. Une cuisine de qualité dans une atmosphère cosy.

Filet de rouget barbet, gratin au parmesan, tapenade et risotto aux algues

Ingrédients :

- 1 kg de rougets barbet
- 150 g de bloc de parmesan
- 100 g de gruyère
- 400 g de riz
- 100 g d'algues (dulse, laitue de mer, haricot de mer, wakamé, nori)
- 100 g de crème fraîche
- 100 g d'anchois
- 100 g d'olive noir
- Huile d'olive.
- 1 oignon

Préparation pour 6 personnes

Habillez les rougets, levez les filets.
Réalisez la tapenade :
Mixez les olives et les anchois, puis montez à l'huile d'olive.
Épluchez et hachez l'oignon.
Mettez le riz en cuisson (5 min).
Faites suer les oignons, ajoutez le thym et le laurier, 1 verre de vin blanc, et un peu d'eau.
Râpez le parmesan et le gruyère.
Rincez, hachez les algues.

~~Cathy Mouton et Rémy Bertrand~~ filets de rougets avec environ 100 g de parmesan

~~à la crème de lait blanc~~ gratiner.

~~Témoignage~~ risotto aux algues, crèmez, ajoutez le gruyère le

parmesan et les algues.

Dressez les assiettes.



Le conseil du Sommelier

Condrieu 2014, Vidal-Fleury (69)

Un Viognier 100 % à la robe or pâle annonçant la fraîcheur du vin. Un nez fruité et frais d'abricot mêlé d'une touche florale, une note noisette, amande. Une bouche vive puis structurée, les arômes d'abricot et de pêche envoient le palais, une bonne longueur bâtie sur la persistance aromatique et une finale toute en douceur. Un Condrieu qui accompagnera avec bonheur tout aussi bien les rougets que le fondant au chocolat.



Châteauneuf du Pape 2015, Vidal-Fleury (69)

40 % Grenache Blanc, 40 % Clairette et 20 % Roussanne, ce Châteauneuf du Pape 2015 offre une robe or pâle. Un nez frais, fruité, floral et poire et une bouche fraîche de miel d'acacia, noix, avec une finale sur l'acidité et les saveurs. Un vin délicat que votre palais n'oubliera pas de sitôt.



Vintage brut 2006, Chassenay d'Arce (10)

On ne présente plus les champagnes Chassenay ni leur incontestable finesse. Le Vintage brut 2006 est né de l'assemblage des cépages de 60 % Pinot noir et 40 % Chardonnay, issus d'une seule année de vendange.

Le résultat donne un vin à la robe jaune pâle aux légers reflets verts, brillante, et des bulles fines, délicates et généreuses. Le nez est expressif, frais et complexe d'agrumes, fruits blancs, fleurs blanches, avec des nuances briochées, toastées avec une pointe de noisette. La bouche fine et tendue, de structure aérienne est relevée d'une pointe de minéralité, avec une finale persistante et fraîche.



Cathy Mouton et Rémy Bertrand, Chefs de l'Auberge de Labbaye à Signy L'Abbaye



Blottie au creux d'une vallée ouverte, dans un joli village des crêtes préardennaises, l'Auberge de l'Abbaye prolonge un peu l'histoire de ce lieu au passé monastique. Cet ancien relais de poste est tenu par la même famille depuis 7 générations. La cuisine de l'auberge s'appuie sur les légumes du potager. La viande de boeuf Blonde d'Aquitaine et le mouton de race Texel qui sont proposés sur la carte sont élevés dans la ferme dans le respect des règles propres à l'agriculture biologique. La viande de porc provient d'animaux élevés en Ardennes dans le respect du cahier des charges Ardennes de France. Les plats faits maison sont élaborés avec talent par les chefs Cathy Mouton et Rémy Bertrand à base de produits bruts.



Quenelles de bar, sauce langoustine



Ingrédients :

- 1 kg de bar
- 600 cl de crème liquide
- 6 blancs d'œuf
- 15 g de sel
- 3 g de poivre
- 1 échalote
- 12 langoustines
- 10 cl de cognac
- Concentré de tomate
- 500 ml de crème liquide
- 3 Poireaux
- 8 Carottes

Préparation pour 6 personnes

Pour réaliser les quenelles, mixez ensemble le bar, la crème liquide, les blancs, d'œuf, le sel, le poivre et l'échalote.



Laissez reposer au réfrigérateur 1 heure.
Façonnez les quenelles et les faites-les cuire 10 minutes dans un bouillon de légumes frémissant, sans ébullition.

Pour la sauce langoustines :

Faites revenir 6 langoustines dans de l'huile d'olive, faites-les flamber avec 10 cl de cognac. Mouillez, faites réduire. Ecrasez les langoustines, filtrer, ajoutez un peu de concentré de tomate, 500 ml de crème liquide. Salez, poivrez. Laissez épaissir sur feu doux.

Pour la julienne de légumes :

Coupez les poireaux et les carottes en julienne. Faites-les revenir dans du beurre, salez, poivrez. Prévoyez 1 langoustine (cuite au court bouillon ou à la vapeur) par personne pour le dressage. Accompagnez de la julienne de légumes et nappez de sauce langoustines.



Le conseil du Sommelier



Pouilly-Fussé Vieilles Vignes 2014 du Château du Moulin-à-Vent

Un 100 % Chardonnay à la rose or pâle, lumineuse. Le nez floral aubépine, est fruité citron, brugnon et pomme avec un aspect minéral de pierre à fusil, miellé, noir et amande. Une bouche fraîche et fondue, longue sur les fruits et la minéralité, finement poivrée. Un mariage délicat et savoureux avec le bar.



Julien Ricail, Chef de l'Auberge de la Tour à Givet

L'Auberge de la Tour se situe à la frontière franco-belge, dans un cadre verdoyant en bordure de Meuse. L'établissement labellisé assure la qualité des produits frais du marché, préparés dans le respect des normes. Le chef, Julien Ricail, travaille les produits de saison et du terroir avec un talent tout particulier pour inviter ses convives aux plus beaux détours gastronomiques de France.



Filet de sandre rôti au lard et poêlée de chou vert

Ingrédients :

- 4 filets de sandre avec peau (160 g)
- 100 g de lard fumé
- ½ chou vert
- 1 carotte
- 1 échalote
- 2 branches d'estragon
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 4 cl de vin rouge
- 7 cl de bouillon de veau
- 50 g de beurre
- Poivre du moulin
- Sel

Préparation pour 4 personnes

Pour la garniture :

Lavez le chou, faites-le blanchir dans de l'eau bouillante salée.

Rafraîchissez et égouttez.
 Lavez la carotte et coupez-la en fine brunoise, faites cuire et égouttez.
 Dans une sauteuse, faites revenir le chou et la carotte avec une noix de beurre.
 Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Pour la sauce :

Dans une casserole, faites réduire à feu doux le vinaigre avec l'estragon, l'échalote puis ajoutez les lardons, le vin et faites encore réduire de moitié.
 Mixez puis passez au chinois.
 Montez la sauce au beurre et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Dressage :

Dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu vif et posez les filets de sandre sur leur peau.
 Salez et poivrez.
 Laissez cuire jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante, baissez le feu et finissez la cuisson.
 Sur une assiette, disposez la garniture, sauez et terminez par le sandre.



Le conseil du Sommelier

Vieilles Vignes 2015, Domaine Patrice Colin (41)

Un 100 % Chenin bio des côteaux du Vendômois ! Une cuvée à la robe dorée limpide au nez de noisette, estragon, avec une touche de pêche et fruits à chair blanche relevée de clou de girofle. La bouche est ample et harmonieuse, minérale et fruitée, très longue sur le poivre blanc. Un mariage subtil et savoureux avec le filet de sandre.



Chignin Vieilles Vignes 2015, de André & Michel Quénard

Un pur Savoie 100 % Jacquère à la robe or pâle, aux reflets argentés, brillante. Le nez très droit, développe des arômes de pomme, coing, fruits exotiques, rose anglaise, minéral. La bouche est fraîche avec des notes fruitées-acidulées, longues sur le citron. Un vin de belle expression, très appréciable.



Pouilly Fumé, Château de Tracy 2014 (58)

Un cépage 100 % Sauvignon à la rose or pâle aux nuances paille. Le nez décline des arômes variétaux de buis et de bourgeon de cassis, d'agrumes pomelo-citron, de poivre blanc et vert, de citronnelle, et d'herbes aromatiques fraîches estragon-menthe-fenouil qui se marient parfaitement au bar et relèvent son assaisonnement au palais. La bouche est fraîche et minérale, avec une longue persistance saline agrumée.

Wineck-Schlossberg Riesling 2012, Domaine Paul Blanck (68)

Cet Alsace grand cru est un 100 % Riesling fruité au mélange d'ananas, pamplemousse avec une excellente acidité de mûre. Un grand cru équilibré de bonne structure et une grande longueur, appréciable au palais. La rose or, lumineuse, offre de beaux reflets verts. Le nez intense citron, fumé, minéral ne se laisse pas oublier. Une réussite !



Haut de page