

Plaisirs  
de la table

## VINOSCOPIE

Les Bordeaux Supérieur  
en «toute amitié» avec la  
Rock School Barbey

La Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur poursuit sa collaboration avec la Rock School Barbey pour conquérir un public jeune et amateur de musique pop rock et dans l'air du temps.



Au centre Eric Roux, le «boss» de la Rock School Barbey, entouré de la chanteuse Jeanne Cherhal en pleine dégustation, Régis Chaigne, viticulteur représentant les Bordeaux et Bordeaux Supérieur, et les gagnants du concours.

Ce partenariat, débuté fin 2007 avec le rallye cyclo-touristique en Entre-Deux-Mers «Ouvre la Voix», est complété depuis par des dégustations et des ventes de vins dans la salle de la Rock School. Les artistes de passage (Charlie Winston, Dominique A, Placebo...) découvrent les vins de Bordeaux et reçoivent une dotation en cadeau souvenir. Jeudi 6 mai dernier, Jeanne Cherhal à la fin de son concert, en compagnie de ses musiciens et d'internautes ayant gagné un concours sur le site Planète Bordeaux, dégustait et s'intéressait aux vins de Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Jeanne déclarait que «l'initiative est sympathique et que Bordeaux est la seule région à lui offrir un après-concert en toute convivialité». Jeanne Cherhal, révélée en 2002, a notamment créé l'événement au dernier Printemps de Bourges avec son album En toute amitié.

LA MAISON DES  
VINS DE POMEROL

Conçu et réalisé par l'architecte bordelais Pascal Teisseire, ce nouvel espace, tout entier dédié à la vente et à la promotion de l'Appellation, sera inauguré mercredi 23 juin à Pomerol. Cette vitrine de 43 m2 adopte une sobriété contemporaine pour laisser la seule vedette aux vins d'exception. Lumineuse, chaleureuse et fonctionnelle, elle est propice à la découverte des millésimes de l'une des plus célèbres appellations. 70 références y sont d'ores et déjà présentées. Extension attenante à la Maison du Syndicat, elle ose avec bonheur la cohabitation de deux architectures : la façade traditionnelle en pierres girondines du Syndicat et la celle de la Maison du Vin de conception moderne très épurée. Et cette alliance résume bien l'état d'esprit de l'Appellation, empreint de classicisme et de modernité.

## Osez les Rosés!



## So Sexy...

Diadema rosé AOC

Côtes de Provence sertie de cristaux de Swarovski, éditée à 10 000 exemplaires. Pour fêter dignement les 90 ans de la Maison Fabre, Henri Fabre a lancé une Cuvée Diadema Rosé, dans une bouteille élégante.

Ce rosé au nez de bonbon anglais, agrumes et zeste d'orange, se révèle frais et onctueux en bouche. PVC : 55 € TTC chez les cavistes, restaurants

gastonomiques, palaces.  
Tél : 04 94 13 80 78  
www.maison-fabre.com

Nous avons voulu, pour ce numéro de début d'été, nous attacher à la liberté de l'art de vivre, la liberté de l'art de la table et sans complexe associer les vins «rosés» au retour des beaux jours. Une dégustation qui permet à tous et à chacun de revendiquer librement un plaisir du vin sans en posséder ni le savoir, ni le vocabulaire. Qu'il soit rosé de presse ou rosé de saignée, sa couleur évoque les soirées entre amis, il s'invite facilement hors repas et reste signe de simplicité, de convivialité. Les viticulteurs aussi s'investissent dans cette tendance «Rosé», un vin sur la fraîcheur et le fruit, d'une couleur attractive avec très souvent une réflexion sur le packaging. Souvenons-nous de la tempête dans un verre de rosé en 2009, lorsque certains professionnels voulaient obtenir l'autorisation de mettre en marché des vins rosés de coupage (mélange de vin blanc et rouge). Saviez-vous que nous avons en France LE centre de recherche et d'expérimentation sur le Vin Rosé... qui travaille en collaboration avec tous les vignobles du monde et facultés de recherche. Aberration ! Sacrilège ! Évitez de galvauder une qualité, des process au profit d'un marketing outrancier et rémunérateur. Nous avons voulu vous proposer quelques vins rosés qui allient qualité et packaging en Bordeaux, Sud-Ouest et Provence.

## So British...

Arrogant Frog Ribet Pink - Languedoc  
Jean-Claude Mas signe un rosé 100 % Syrah en région Languedoc. Sur l'étiquette, un clin d'œil à nos amis anglais... Le vin offre des arômes de cerises et fraises des bois, on retrouve en fin de bouche la fraîcheur et des notes de caramel et bonbon... toujours anglais. Facile à vivre avec sa capsule à vis, il agrémenté des légumes confits, des côtelettes d'agneau, des salades composées.  
PVC : 5,50 € TTC - Cavistes et Domaines Paul Mas. Tél : 04 67 90 16 10  
www.paulmas.com



## So Class...

Inspire du Château Roubine  
AOC Côtes de Provence cru classé.  
Au cœur du Var, les meilleures parcelles de Tibouren (80 %) et de Clairette (20 %) parmi les 64 hectares d'un seul tenant de la propriété ont été sélectionnées pour réaliser cette cuvée haut de gamme. Valérie et Philippe Ribaud (sexuple médaillé olympique d'épée) ont choisi une étiquette représentant la sculpture d'un cep de vigne coulée dans le bronze qui évoque élégance et féminité.  
PVC : 18,66 € TTC par 6 lt chez les cavistes.  
Tél 04 94 85 94 94 : www.chateauroubine.com



## So Trendy...

Le Rosé de Pierre-Lurton

Vous connaissez l'homme au travers de nombreux articles dans la presse évoquant son parcours et le management de deux châteaux prestigieux : Yquem et Cheval Blanc... Vous le connaissez moins en «gentleman farmer» au cœur de l'Entre-Deux-Mers. Il a voulu en 2009 faire passer sa propriété, château Marjosse, de l'ombre à la lumière avec une nouvelle stratégie, une gamme de vins de qualité, et parallèlement il lance son rosé aux notes de bonbons anglais, fruits à l'eau de vie et bonbons anglais.  
PVC : 5,50 € TTC à la propriété.  
Tél : 05 57 55 57 80



## So SO (Sud-Ouest, of course)...

Château Plaisance

Fronton rosé à l'accent occitan...

Sur la plus haute terrasse du Tourn, tout près de la ville rose de Toulouse, le cépage autochtone interpelle le palais : la négrette (65 %) complétée par le gamay et la syrah. Les arômes de fleurs blanches et notes d'épices douces se révèlent. La bouche est fraîche, équilibrée et suave.  
PVC : 5,70 € TTC - Cavistes  
tél : 05 61 84 97 41 -  
www.chateau-plaisance.fr

Château de Gueyze - Buzet rosé

«Gueyze» comme «Baïse», un mot du celtique gascon qui signifie «petit cours d'eau». Du reste, à l'orée de la lande toute proche, un minuscule ru gavié de truites et d'écrevisses s'appelle «la Gueyze». Un endroit devenu le terroir emblématique des vins de Buzet, où s'élève et s'élabore le meilleur vin de Gascogne à base de cépage bordelais.  
PVC conseillé entre 7,50 et 8 € TTC -  
www.vignerons-buzet.fr



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



## L'Avenue Carnot

"De mes vacances d'enfant passées dans le Médoc, j'ai observé, dès mon plus jeune âge, le savoir-faire et l'inventivité d'un «véritable» cuisinier qui œuvrait dans un Château renommé. Il m'a transmis la passion de son métier : l'authenticité des mets et avant tout le choix de la qualité des produits, ma vocation venait de naître".

Vous vous demandiez où était passé Pascal Chollet, le chef du Scopitone ? Il vient tout simplement d'ouvrir sa propre adresse afin de développer encore plus sa cuisine de marché si vivante et savoureuse, changeante au fil de l'inspiration saisonnière. Option jardin-terrasse, dîner aux chandelles, ou petit salon à l'étage au look résolument contemporain : le plaisir des papilles est au rendez-vous de cette adresse à deux pas du Parc Bordelais. Rillette de morue fraîche, tartine à la tomate et marmelade de poivrons ; Délicat mariage de saumon cru et gambas rôties, salade de roquette aux amandes ; Grosses langoustines marinées au pistou juste rôties ; Croustillant de lotte au parmesan, olivettes et bouquet de roquette. Compter de 10 à 16 euros pour ces entrées délicieuses avant de choisir un plat qui le sera tout autant (22 à 29 euros) :

Généreux filets de sole, cœur fondant d'artichaut et de crevettes; Filet de canette, poivre et miel, crumble pommes et poire; Côte de veau poêlée aux lardons de foie gras, macarوني au parmesan; Magret de canard en croûte et sa tranche de foie frais; Grand ravioli de filet de bar crémé aux herbes !

2 avenue Carnot - Bordeaux - Tél. 05 56 02 20 27



## RESTOS Plaisirs de la table

### La cabane du port



Soit une adresse

atypique, loin des circuits touristiques, nichée dans l'ancien port ostréicole de Saint Vivien de Médoc. En surplomb du chenal qui coule vers la Gironde, on prend plaisir à se rafraîchir et se restaurer, via une sélection de vins, que l'on accompagne de quelques tapas, et vice versa. Catherine Durand et Vincent Arias, les deux gérants associés, choisissent personnellement leurs flacons chez les producteurs « une quinzaine d'appellations en stock, du cru bourgeois du Médoc à un superbe Canon Fronsac », compter de 18 à 34 € la bouteille. A l'heure de la collation, les crêpes et le rhum arrangé maison font aussi leur effet sur la terrasse ombragée. De quoi discuter avec les sympathiques patrons qui ont tout fait eux-même, « de la première vis jusqu'aux comptes en fin d'année », et demander quelques conseils avisés à l'élément féminin du duo, animateur de randonnées pédestres, pour découvrir les coins sympas aux alentours. Avant de partir, n'oubliez pas de laisser libre court à vos penchants artistiques : « nous proposons un pyrograveur à nos clients pour qu'ils réalisent un petit dessin daté et signé sur leur table ». Idéal pour un délicieux moment de détente, simple et chaleureux.

Ouvert de mai à septembre, de 10h à 23h.

Port de Saint Vivien de Médoc - Tél : 06 62 46 57 34

Emmanuelle Fifasiewicz, chargée de communication à la Mairie de Canéjan, en compagnie de Claire Casimir, chargée des relations publiques du château Palmer.

## FÉLICITATIONS À PASCAL NIBAUDEAU



Marie-Hélène Tossard, Julien Miquel et Marie-Line Rosier.



Marion Talbot du Grand Hôtel, entourée d'Emilie Reillate et Lauré Cabanes.



Chloé du Verdier et Julie Dupont



Aurélie Chastanet et Stéphanie Gellis.



Valérie de la Selle et Christelle Beney.

Le chef du Régent, Pascal Nibaudeau, est ravi de sa première étoile !



Le 16 avril dernier, le chef du Pressoir d'Argent était bien évidemment le héros de la soirée qui célébrait sa première étoile/macaron obtenue dans le «aussi craint que respecté» Guide Michelin. Avant d'aller dîner au restaurant gastronomique du Régent Grand Hôtel de Bordeaux, les invités de cette belle soirée ont pu profiter d'un cocktail délicieux, en ayant tout le loisir de féliciter le lauréat. Rendez-vous très vite pour la prochaine !

Plaisirs  
de la table

## MENU DU CHEF



ALAIN BARNOLE

## LE CAFÉ MARITIME

BASSIN A FLOT N°1

QUAI ARMAND LALANDE - BORDEAUX

TEL. 05 57 10 20 40

Entrée

**GROSSES ASPERGES DE BLAYE  
ROTIES, FOIE GRAS DE CANARD  
POÊLÉ, TRAIT DE BANYULS ET  
EMULSION DE MASCARPONE**



Ingrédients pour 4 personnes

- 12 grosses asperges de Blaye
- 4 escalopes de foie gras (50 g chacune)
- 50 g de mascarpone
- 50 g de feuille de roquette
- 10 cl de crème liquide
- 2 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- 15 cl de bouillon de poule
- 1/4 l de Banyuls
- 1 bouquet garni
- 5 g de poivre mignonnette
- 2 cl de fond brun de volaille
- Sel, poivre du moulin, fleur de sel

Préparation

Peler les asperges. Faire réduire le Banyuls avec le poivre mignonnette, le bouquet garni et le fond brun de volaille jusqu'à obtention d'un sirop. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les asperges, les rôtir légèrement puis ajouter le beurre, continuer à les rôtir à feu doux et finir la cuisson avec le bouillon de poule. Poêler les escalopes de foie gras

(2 min sur une face et 1 min sur l'autre), bien assaisonner. Faire bouillir le mascarpone avec la crème liquide, assaisonner, émulsionner. Dresser et décorer avec les feuilles de roquette. Servir chaud et déguster.



SÉLECTION CORDIER POUR ACCOMPAGNER CE PLAT

**CLOS VIEUX TAILLEFER  
CLUB ELITE CORDIER 2008  
POMEROL**

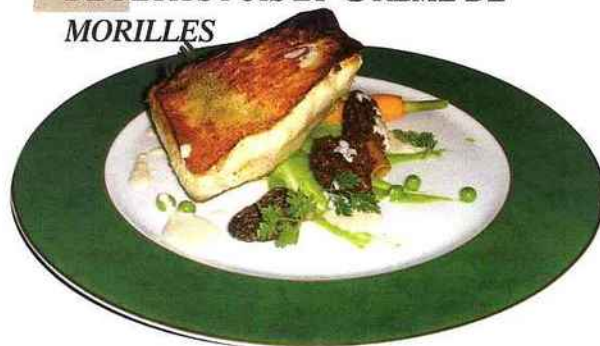
Assemblage : 100% Merlot

Dégustation : Plein d'éclat dans sa robe soutenue. Ce vin présente des senteurs de cannelle et de cuir. En bouche, les tannins sont souples et savoureux. La finale, longue, est enrichie par des nuances de torréfaction.

Environ 27 € la bouteille 75cl

Plat

**TRONÇON DE TURBOT, PURÉE  
DE PETITS POIS ET CRÈME DE  
MORILLES**



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tronçons de turbot de 250 g chacun
- 300 g de petits pois
- 1 botte de carottes fanes
- 150 g de morilles
- 4 échalotes
- 20 cl de crème liquide
- 2 cl d'huile d'olive
- 70 g de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- 1/4 de botte de cerfeuil
- Sel, poivre blanc, fleur de sel

Préparation

Peler et ciseler les échalotes. Brosser et bien laver les morilles. Cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée, après la cuisson bien les rafraîchir dans l'eau glacée. En prélever 50 g pour le décor, mixer le reste jusqu'à obtention d'un coulis très épais, le passer à l'étamine afin d'obtenir un coulis bien lisse.

Faire suer les échalotes avec du beurre dans un sautoir, ajouter les

morilles, les faire suer, mouiller avec le vin blanc, laisser cuire 6-7 minutes à feu doux, après avoir ôté une douzaine de morilles que vous réservez au chaud, crémer, faire bouillir, assaisonner et mixer. Poêler le turbot côté peau en premier, finir la cuisson au four (180° pendant 5 à 6 min). Dresser en premier la purée de petits pois puis les carottes et le tronçon de turbot. Décorer avec les morilles, saucer légèrement, parsemer les pluches de cerfeuil et les petits pois.



SÉLECTION CORDIER POUR ACCOMPAGNER CE PLAT

**CHÂTEAU FOMBRAUGE  
BORDEAUX BLANC SEC 2008**

Assemblage : 40 % Sauvignon Blanc, 20 % Sauvignon gris, 40 % Sémillon

Dégustation : Nez floral, note d'agrumes (pamplemousse). La bouche est élégante avec des arômes de vanille et de citron.

Environ 25 € la bouteille 75cl

VINS Sélection de LA MAISON CORDIER BORDEAUX

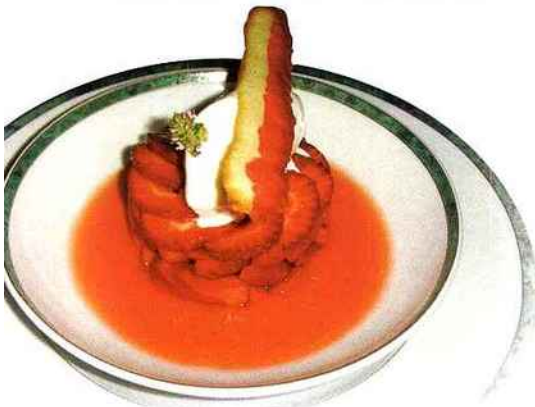
www.cordier-wines.com contact : violette.labarchede@cordier-wines.com

Dessert

**NAGE DE FRAISES  
AU THYM FRAIS,  
SORBET FROMAGE BLANC**

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de fraises d'Espagne
- 100 g de fraises Gariguette
- 125 g de sucre
- 1/4 l de sorbet fromage blanc
- Quelques branches de thym frais
- Biscuits tuiles ou cigaretttes en accompagnement



## Préparation

Laver et couper les fraises d'Espagne en quatre, les réserver dans un saladier. Faire bouillir 1/4 litre d'eau avec le sucre, arrêter le feu et y jeter les branches de thym après avoir retiré les fleurs, laisser infuser jusqu'à refroidissement du sirop puis passer au chinois.

Verser ce sirop sur les fraises coupées et laisser mariner pendant 12 à 36 heures. Dans une assiette creuse froide, cercler les fraises marinées, faire une rosace de fraises gariguettes dessus, ajouter une boule de sorbet fromage blanc, terminer avec le sirop de fraises et la fleur de thym. Servir avec un biscuit tuile ou cigarette.

SÉLECTION CORDIER POUR ACCOMPAGNER CE PLAT

**CHÂTEAU MEGYER 5  
PUTTONYOS  
TOKAJI 2005**

Assemblage : 75% Furmint - 25% Hárslevelü

Dégustation : Nez très aromatisé qui exprime des notes de botrytis, d'abricot, de cire d'abeille et de miel. En bouche, des arômes de thé, de fruits exotiques et du caramel. Très équilibrée, cette cuvée présente à la fois des notes acidulées, et une grande richesse, caractéristiques des grands tokaji. La finale est longue et persistante.

Environ 15 € la bouteille 50cl

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Consommez avec modération.*

PAR HUBERT SCIOTA

Plaisirs  
de la table**Bon, sain et pas cher**Dr Jacques Fricker  
Audrey AveauxDr Jacques Fricker et Audrey Aveaux.  
Odile Jacob. 16 €**BON, SAIN  
& PAS CHER**

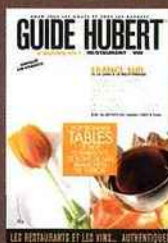
Elle est diététicienne, il est médecin nutritionniste, à eux deux, ils ont concocté un ouvrage en forme de «guide santé», afin de répondre à la question : comment manger sainement et de bonnes choses, quand on a peu de temps et peu d'argent ? L'objectif de ce guide est précisément de vous y aider. Sandwiches et salades, quiches et pizzas, soupes et sushis... Vous apprendrez à bien les associer ou à les compléter, à créer de bons menus qui préservent le goût et rassasient, sans risques pour la ligne. En sus, une analyse qualitative de l'offre des principales enseignes de restauration rapide, 600 produits répertoriés (sandwiches,

hamburgers, salades, boissons, etc.) avec l'indication de leurs valeurs nutritionnelles.

**100 petits plats pour la forme ;  
cuisiner selon son groupe sanguin**

Thianh Cao, éditions du Rocher. 23 €

Un ouvrage en forme de voyage. Il vous conduit à travers le monde avec, pour compagnons de route, une sélection de mets subtils, sélectionnés pour votre bien-être. Il associe le plaisir du repas, le bon goût au bien-être et ce, au gré des quatre saisons. L'auteur, pharmacienne, est une spécialiste des sciences des plantes et de la nutrition ; amoureuse de la gastronomie, elle personnalise ses recettes en tenant compte des aliments qui correspondent le mieux à votre groupe sanguin, car chacun des groupes, A, B, O, AB a ses affinités, ses mets adaptés et ses préférés. Un livre joliment illustré qui met en scène 100 recettes et donne la possibilité de connaître les composants de chaque ingrédient du plat qui vous convient le mieux.

**Le nouveau Guide Hubert**

Créé en 1979, ce sympathique guide aide depuis trois décennies le lecteur à dénicher bonnes tables, flacons délicats et hôtellerie de prestige. «Pour tous les goûts et tous les budgets», ses 464 pages denses et renseignées devraient faire votre bonheur...

Pour peu que vous choisissiez un des 42 départements du sud de la France ! En effet, la particularité du guide, outre sa valeur critique intrinsèque, est de ne concerner que les sept régions méridionales de l'Hexagone.

Un espace où le créateur Jean-Pierre

Hubert a patiemment tissé, au fil des années, un réseau de correspondants encadrés par des responsables régionaux.

«Cette richesse de l'équipe rédactionnelle a permis, d'année en année, d'élaborer un guide reconnu pour la fiabilité de ses informations» souligne Christophe Andrieu qui a la responsabilité de la rédaction en chef depuis 2008.

Notre sympathique consœur Marie-Annick Aviotte, responsable du guide Hubert pour les départements de Charente, Charente-Maritime, et Gironde. Ses nouvelles tables sélectionnées : Market, et la Bouche des Goûts à Andernos, C'Yusha à Bordeaux, etc... à découvrir dans le guide.

