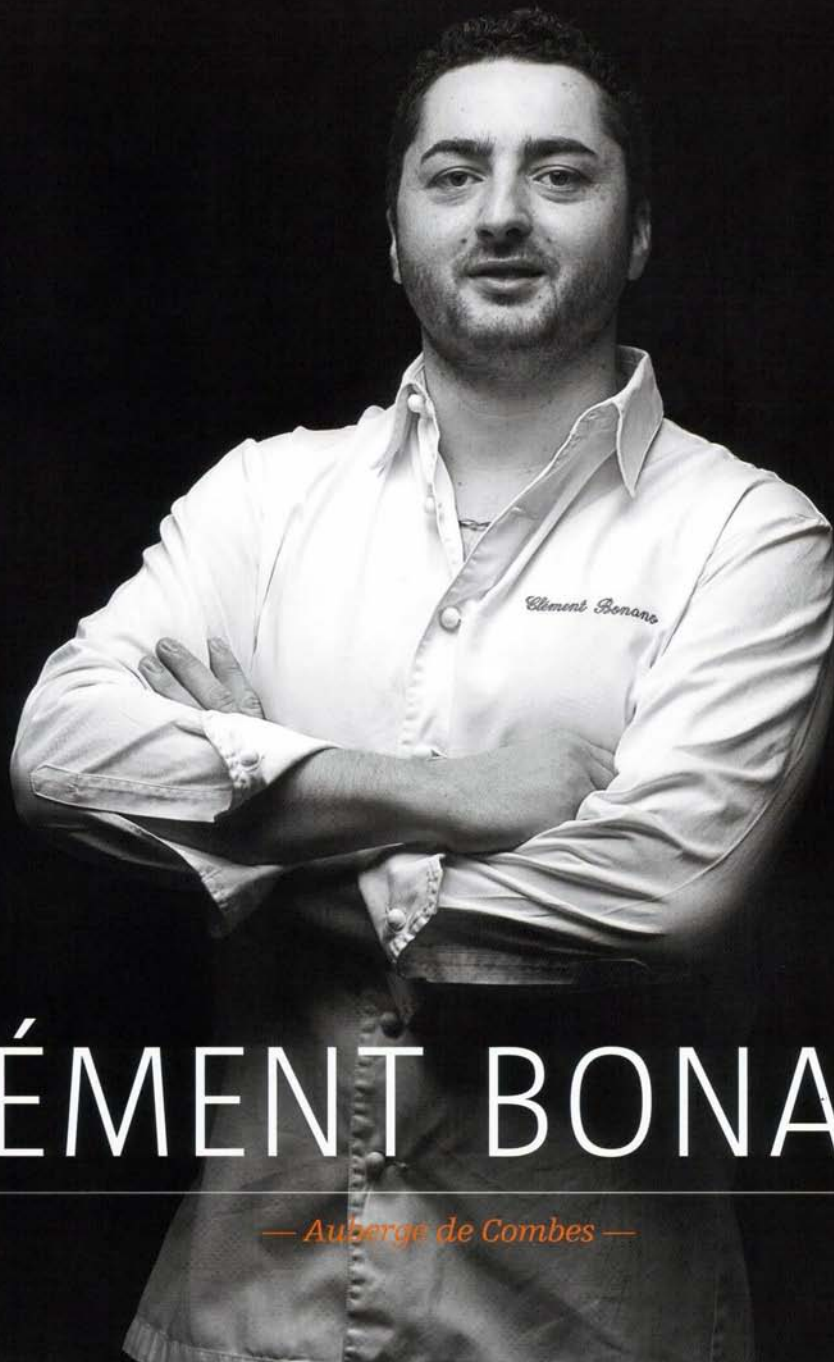


SYD



30 CHEFS // 60 RECETTES // 60 VINS



CLÉMENT BONANO

— Auberge de Combes —

VOTRE RAPPORT (OU VOTRE RELATION) À LA MÉDITERRANÉE, À VOTRE TERROIR ?

Comme vous le savez, nous sommes des enfants du pays, comme vous ! Nous avons grandi, avec mon frère Benjamin, entre mer et montagne, bercés par la Méditerranée. Nous sommes très accrochés à notre terroir et à ses produits locaux, de grande qualité entre terre et mer.

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON S’AFFIRME DE PLUS EN PLUS COMME UNE DESTINATION GASTRONOMIQUE, VOUS LES CHEFS, EN ÊTES LES ACTEURS.

Côté vignoble, nous sommes chaque année un peu plus forts. Notre région est gorgée de belles cuvées, de petits vigneron discrets qui méritent d’être mis en avant. Du pic Saint-Loup au Corbières en passant par le Faugèrois bien entendu, nous favorisons les accords mets et vins autour de notre cher Languedoc-Roussillon.

EN QUELQUES MOTS DÉFINISSEZ VOTRE TRAVAIL, QUELLE EST VOTRE DÉMARCHE CULINAIRE ?

Pour nous, à L’Auberge de Combes, notre travail est avant tout un travail de famille. Nous concoctons une cuisine de cœur, de goût, réalisée à base de bons produits d’ici et un peu d’ailleurs... C’est un doux mélange entre deux générations de cuisiniers. Côté salle, nous nous efforçons d’être bons tous les jours. Le sens de l’accueil est primordial, avec toujours cette envie de satisfaire notre clientèle. Côté cuisine, la rigueur est le maître mot.



LE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST MI-CUIT ET FUMÉ AU BARBECUE SUR LA BRAISE DE CARIGNAN, SALADE DE RACINES



DOMAINE LES ROQUES



A POILS ET À PLUMES LES FILETS DE PALOMBES ET CÔTE DE SANGLIER CUISINÉS AU SAUTOIR, AIL ET GENIÈVRE, CÈPES CRUS ET CUIITS, SALMI DE MON PÈRE



AURELLES



AURELLES

CUVÉE DÉELLA ROUGE — 2009

En 1998, le domaine Jean-Marc Boillot, grand producteur bourguignon s'est étendu dans le Languedoc-Roussillon, où il produit une gamme de vins de Pays d'Oc. Le domaine Les Aurelles est situé dans le Languedoc, près de Pézenas, en bordure du plateau de Nizas, à 30 km de la mer méditerranéenne. Les vignes plongent en profondeur leurs racines dans une terre de basalte et de graves et bénéficient d'un magnifique panorama qui se déploie du Haut-Languedoc jusqu'aux Cévennes. Ce paysage environnant nourrit le regard et insuffle une vitalité très particulière. C'est cette vitalité propre que Basile et Caroline Saint-Germain s'attachent à faire resurgir dans leurs vins.

Son nez intense est dominé par des notes de fruits mûrs délicatement épicés. La bouche est ronde, expressive et gourmande avec de la finesse et beaucoup de fraîcheur. Affiné par le temps, le vin affiche des tanins souples et développe des arômes d'évolution et de sous-bois, ce qui permet avec cette recette un mariage idéal qui révèle les saveurs du plat sans altérer le vin.

À POILS ET À PLUMES - LES FILETS DE PALOMBES ET CÔTE DE SANGLIER CUISINÉS AU SAUTOIR, AIL ET GENIÈVRE, CÈPES CRUS ET CUITS, SALMI DE MON PÈRE

// INGRÉDIENTS

// PRÉPARATION

6 PERSONNES

Gibiers

3 palombes entières plumées
6 côtes de sanglier
3 gousses d'ail
5 baies de genièvre

6 tranches de pain de campagne
100 g de beurre doux
sel / poivre Pm

Sauce salmis

12 cuisses des palombes
3 ailerons de volaille (poulet)
1/2 l de Faugères
2 oignons, 4 gousses d'ail
3 carottes (piquées d'un clou de girofle)

1 poireau
1 céleri branche, 1 feuille de thym
1 feuille de laurier, 5 baies de genièvre
30 g de sucre semoule
sel / poivre Pm

Cèpes crus et cuits

7 cèpes frais (bouchon)
6 tranches de lard noir de Bigorre
100 g de beurre doux
sel / poivre Pm

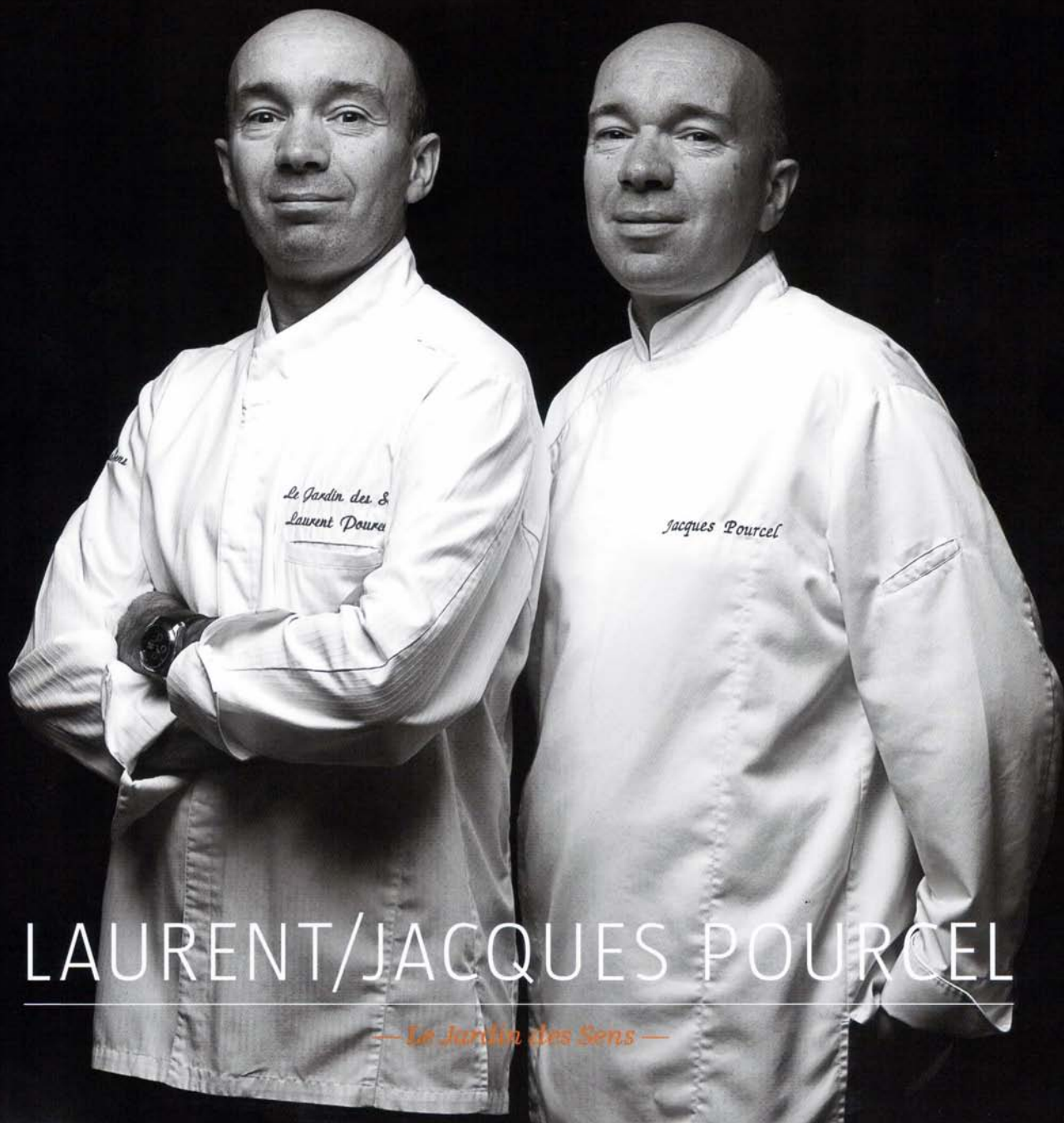
Gibiers : Lever les filets de palombes et réserver les cuisses pour la sauce. Manchonner les côtes de sanglier. Toaster les tranches de pain dans une poêle au beurre. Préparer le sautoir pour la cuisson avec les gousses d'ail, le genièvre puis marquer en cuisson les filets et les côtes. Maintenir bien rosé à cœur.

Sauce salmis : Faire revenir dans un rondou, les cuisses et les ailerons de poulet, bien colorer. Ajouter la garniture aromatique préalablement taillée en mirepoix. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Ajouter le sucre. Mouiller au vin rouge, ajouter les aromates et 25 cl d'eau. Cuire pendant 1 h/1 h 15. Décanter et désosser les morceaux de viande. Retirer la feuille de laurier et mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Cèpes crus et cuits : Clarifier le beurre sur le coin du fourneau. Tailler 6 cèpes en deux dans la hauteur et les colorer dans une poêle au beurre. A l'aide d'une mandoline, réaliser des fines tranches avec le dernier cèpe.

Finition : Dans une assiette, dresser en fond la tartine de salmi puis disposer les filets de palombes et les côtes de sanglier. Ajouter les cèpes bouchon rôtis au beurre et les cèpes râpés à cru. Agrémenter de tranches fines de lard de Bigorre sur les gibiers chauds. Déguster aussitôt.





*Le Jardin des 8
Laurent Pourcel*

Jacques Pourcel

LAURENT/JACQUES POURCEL

— *Le Jardin des Sens* —

VOTRE RAPPORT (OU VOTRE RELATION) À LA MÉDITERRANÉE, À VOTRE TERROIR ?

Notre cœur bat en Méditerranée, nous sommes nés à Agde, avec un regard tourné vers le sud et cette mer qui nous inspire. Nous sommes méditerranéens du Languedoc, notre terre familiale. Nos racines nous rassurent sur notre identité et ont forgé nos personnalités. Du Liban au Maroc, de la Grèce à l'Espagne, de la Corse à Malte, brillent l'huile d'olive, la tomate, la menthe, le citron, un bassin de culture culinaire et d'échanges vers les autres, c'est la Méditerranée que nous aimons.

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON S'AFFIRME DE PLUS EN PLUS COMME UNE DESTINATION GASTRONOMIQUE, VOUS LES CHEFS, EN ÊTES LES ACTEURS.

Le Languedoc-Roussillon s'est construit en 20 ans une réputation de région gastronomique qu'elle n'avait pas auparavant. Les vignerons, les produits de la terre et de la mer, les chefs, tous ont participé au renouveau de ces terroirs. Aujourd'hui il occupe une place importante parmi les grandes régions touristiques de la France. La cuisine fait partie des atouts qui permettent d'attirer de toute l'Europe une clientèle curieuse et gourmande. On peut l'affirmer haut et fort, on mange très bien dans nos cinq départements.

EN QUELQUES MOTS DÉFINISSEZ VOTRE TRAVAIL, QUELLE EST VOTRE DÉMARCHE CULINAIRE ?

Nous cuisinons avec passion, nous jouons avec notre identité méditerranéenne et languedocienne. À partir de Montpellier, nous parcourons le monde depuis deux décennies, ce qui nous a permis de nous ouvrir aux techniques venant d'ailleurs. Nous aimons la cuisine traditionnelle française, et à partir de cet amour et d'une sélection des meilleurs produits, nous imaginons une cuisine de goût, actuelle et originale qui reflète notre savoir-faire.



LES GAMBAS « GAMBERONI » DE MÉDITERRANÉE RÔTIES,
MARMELADE DE POMMES DE TERRE AUX AMANDES,
CONDIMENTS FRAÎCHEURS, CUBE DE MOZZARELLA
ET VINAIGRETTE AU MIEL ET CITRON



AURELLES



LE FILET DE TURBOT POÊLÉ, CONFIT DE BLETTES À LA NIÇOISE,
GALETTE DE POMME DE TERRE AU COMTÉ, CALAMAR À LA PLANCHA,
MIROIR DE VIN ROUGE À L'ENCRE DE SEICHE



MAS DES CHIMÈRES



AURELLES

CUVÉE AUREL BLANC — 2008

Le domaine Les Aurelles est situé dans le Languedoc, près de Pézenas, en bordure du plateau de Nizas, à 30 km de la mer Méditerranée. Les vignes plongent en profondeur leurs racines dans une terre de basalte et de graves et bénéficient d'un magnifique panorama qui se déploie du Haut-Languedoc jusqu'aux Cévennes. Ce paysage environnant nourrit le regard et insuffle une vitalité très particulière. C'est cette vitalité propre que Basile et Caroline Saint Germain s'attachent à faire resurgir dans leurs vins. Roussanne 100 %, la robe est brillante sur des reflets jaune d'or.

Le nez, dominé par une palette aromatique complexe, exprime la noisette fraîche, la vanille, la girofle et l'aubépine. La bouche est d'une extrême suavité, alliant fraîcheur et expression d'un terroir minéral, du charme, de l'élégance et le soupçon d'extravagance qui se marient idéalement avec cette recette complexe, à la fois parfumé et douce mais aussi vive et noble.

LES GAMBAS "GAMBERONI" DE MÉDITERRANÉE RÔTIÉS, MARMELADE DE POMMES DE TERRE AUX AMANDES, CONDIMENTS FRAÎCHEURS, CUBE DE MOZZARELLA ET VINAIGRETTE AU MIEL ET CITRON

// INGRÉDIENTS

8 gambas de Méditerranée fraîches (Gamberoni)

2 pommes de terre roseval

1 pêche

4 pois gourmands

1 courgette

8 tomates cerises

16 amandes fraîches ou émondées

Coriandre, ciboulette, cerfeuil, huile d'olive extra vierge

jus de citron, sel

Les cubes de mozzarella

1 mozzarella

90 g de crème liquide

2,5 feuilles de gélatine

sel

La vinaigrette au miel et citron

80 g de jus de citron

30 g de miel

50 g d'huile d'olive extra vierge

¼ de gousse de vanille

un zeste de citron jaune et vert à la microplane

// PRÉPARATION

4 PERSONNES

Les cubes de mozzarella : Égoutter et tailler grossièrement la mozzarella. Faire bouillir la crème avec les feuilles de gélatine ramollies. Verser la crème sur la mozzarella et mixer. Vérifier l'assaisonnement. Verser sur une plaque adéquate et réserver au frais. Une fois prise, tailler des cubes.

La vinaigrette au miel et citron : Faire caraméliser le miel et déglacer avec le jus de citron. Faire réduire à 50 g. Débarrasser et monter à l'huile d'olive extra vierge en ajoutant la vanille et les zestes de citrons.

La marmelade de pomme de terre : Cuire les pommes de terre et les faire refroidir. Quand elles sont froides, les peler et les écraser à la fourchette. Ajouter 4 amandes hachées, du jus de citron, de l'huile d'olive extra vierge et des herbes (coriandre, ciboulette, cerfeuil). Assaisonner et réserver.

Le condiment fraîcheur : Peler la pêche et tailler des cubes. Tailler le vert de la courgette dans le sens de la longueur et tailler des losanges. Cuire à l'anglaise. Tailler les pois gourmands en biseau. Cuire à l'anglaise. Monder les tomates cerises et refroidir. Peler les tomates et couper les en deux.

Finition et dressage : Décortiquer les gambas, faire cuire à la plancha et réserver. Dans chaque assiette, à l'aide d'un emporte pièce rectangulaire mettre la marmelade de pomme de terre. Assaisonner les légumes et les cubes de pêches du condiment fraîcheur avec de l'huile d'olive extra vierge et du citron. Mettre les pois gourmands sur le rectangle de pomme de terre et ajouter les amandes. Ajouter la vinaigrette au miel et citron dans l'assiette. Ajouter les gambas, le condiment fraîcheur, les cubes de mozzarella. Faire quelques points de réduction balsamique et de réduction orange. Finir avec quelques pluches de cerfeuil et quelques pointes de ciboulette.

