

GOURMANDISES | SUCRÉ SALÉ

Saveurs salées

C'EST UNE TÊTE À L'ŒUVRE, MAIS C'EST UN CŒUR À PAS DE MOULE, COMME SAUVEUR, INDIVIDU ET PAS DE SAUVEUR ÉLÉMENTAIRE, COMME UN ÉLÉMENTAIRE. VOICI UNE PETITE SÉLECTION D'UN BELLES ÉLÉMENTS DE FORCE D'ÊTRE À LA FOIS DÉFIABLE, SAVOUREUSE ET CHIC, ÉPARENT EN VOUS...



Home made

Le coffret Foie-Gras « L'Atelier des Chefs ». Une bonne idée cadeau pour les cordons-bleus, ce coffret contenant les bons ustensiles pour apprendre à réaliser des classiques de fin d'année. Le coffret Foie-Gras comprend : un terrine à foie gras en silicone (Mastrad), du sel de Maldon, du poivre Malabar, du mélange cinq-épices, un livre *Je fais mon foie gras moi-même* (éd. Hachette) et une fiche recette pas à pas faite par L'Atelier des Chefs. (Photo non contractuelle)

39 euros. Disponible chez Valérie Grandet, L'Atelier des Chefs, 18, rue chaudronnerie à Dijon. www.atelierdeschefs.com



Le complice du foie gras

Sauvigne de Meursault ou de Pommard. Une gelée de vin parfaite avec une tartine de pain d'épices au foie gras tiédi, un toast de fromage de chèvre ou de Brebis... Étonnant et savoureux ! À La Boutique de Bacchus, rue des Cras, 21190 Nantoux (30.80.26.09.42).

Liste des points de vente sur www.laboutiquedebacchus.fr



Spécialité photo d'Anna Sabotini pour le dernier numéro (mars) 2009



Délicate et sensuelle

Pistaches pressées. L'huile artisanale installée dans l'Air, propose cette étonnante huile sans des pistaches akba hant récoltées en Iran. La méthode de pressage exclusivement mécanique, en préserve les bienfaits : acides gras insaturés, oméga 6, et vitamines B et E.

L'huile de pistache, 21 euros (25 cl) et 12,50 euros (10 cl) chez Pages Vedrone à Nuits-Saint-Georges (03.80.62.48.10).



Pour tables royales

Gallinacée AOC. Mâtinée du sang andalou et méditerranéen des envahisseurs qui passèrent par la Bresse, adoubee par le bon roi Henri IV via sa « poule au pot », ennoblie par le cuisinier Brillat-Savarin qui fit d'elle en 1825 « la reine des volailles et la volaille des rois », la volaille de Bresse est la seule à posséder une A.O.C. qui en garantit l'origine... et donc le goût. Une valeur sûre et bien locale sur une table de fête !

Au Boucher sympa, 6, rue du Faubourg-Saint-Nicolas à Beaune (03.80.22.12.14).

À la boucherie Chenu, 14, rue

Guillaume-Tell à Dijon (03.80.41.56.29). À la boucherie Rachel Leclerc aux halles de Dijon (03.80.35.05.06).

Dans le saumon...

...tout est bon. Poisson gras aux vertus nutritives importantes (100 g apportent 10 g de lipides et 170 cal), le saumon est aussi l'un des plus riches en omega 3. Désormais rarement pêché à l'état sauvage, sa qualité dépend de ses bonnes conditions d'élevage (taille des bassins et alimentation en particulier) comme le garantit le label Rouge.

En GMS, mais on peut préférer un poissonnier, comme La Côte Sauvage, 7, rue du Faubourg-Saint-Jean à Beaune (03.80.22.41.67).



Trésor des ducs

La moutarde artisanale Fallot. Cet emblème de Dijon affiche un pedigree impeccable (grains broyés à la meule de pierre et vin blanc produits en Bourgogne) et devrait, dit-on chez Fallot, obtenir l'IGP (indication géographique protégée). Elle se décline en petits bocaux de moutardes aromatisées (basilic, pain d'épices, cassis, noix du Périgord, vin blanc) sur un présentoir en bois.

Revoici le verjus : cet extrait de raisin blanc n'ayant pas mûri, moins acide que le citron et moins aigre que le vinaigre, agrémenté à merveille



salades, poissons et viandes (en déglacage). Pour la petite histoire, c'est notamment cet ingrédient qui a contribué à la réputation de la moutarde de Dijon car c'est le verjus incorporé à la moutarde lui donnait sa saveur unique. Le phylloxéra, qui a décimé la vigne au XIX^e siècle, avait provoqué sa disparition. Fallot réalise aujourd'hui son verjus en faisant une vendange verte sur un cépage bourguignon. Et voilà comment on épate ses convives avec sa cuisine et son érudition : merci qui ? **En vente en GMS.**