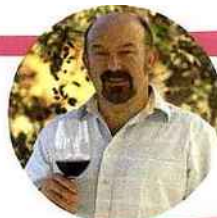


## Le mot du connaisseur



Marc Vigneron, dégustateur  
professionnel au Longeron (49)

### Sekt, cava et autres mousseux

**On m'appelle sekt en Allemagne**, cava en Espagne, spumante en Italie. En France selon les régions, j'ai droit à l'appellation crémant ou simplement mousseux, si j'ai été élaboré en cuve. Si j'ai la chance d'être né en Champagne et d'avoir été élevé selon les règles, je serai nommé d'après ma région d'origine.

Il existe trois grands procédés pour obtenir des vins effervescents. Le plus complexe, appelé "méthode traditionnelle", implique une seconde fermentation dans la bouteille. Le Champagne, les cavas et les six crémants

de France (Bourgogne, Jura, Alsace, Loire, Bordeaux, et Die) sont élaborés de cette manière. Le second, surtout utilisé en Allemagne ou en Italie, voit la seconde fermentation se développer en cuve. On appelle cette méthode "Charmat" d'après le nom de son inventeur. Le troisième procédé, essentiellement américain, consiste tout simplement à injecter un peu de CO<sub>2</sub> dans le flacon au moment de l'embouteillage. Différents noms, différentes approches, différents prix, un but commun : la fête et la célébration !

### La boîte à sel

#### **Vous ne savez pas faire cuire un œuf à la coque ?**

Vous recherchez un cadeau original pour Noël ? Un cours de cuisine à l'Atelier des chefs, qui vient d'ouvrir à Nantes, peut combler vos deux vœux ! Avec Sylvain Pfluger ou Ludovic Pouzelgues, deux chefs, vous réussirez sans peine vos cappelini au filet de turbot... En 30 minutes, une heure ou deux heures, vous réalisez une ou plusieurs recettes à refaire ensuite chez vous. Tout est fourni : ingrédients, matériel et tablier. Et l'on déguste ensuite ce que l'on a cuisiné avec tous les participants de l'atelier (12 élèves maxi) !

Renseignements au 02 40 47 57 06. Atelier des chefs, 11 rue de la Clavurerie. Consulter aussi le site [www.ateliersdeschefs.com](http://www.ateliersdeschefs.com). Tarifs : 17 € (l'en-cas) ; 36 € (le 60 'chrono) ; 72 € (le "Tradition" en deux heures).

### Foie gras de Valette

Parmi les dernières créations de Valette pour les fêtes, l'écrin de Foie gras de canard aux marrons glacés s'invite pour les réveillons. Une finesse à déguster en entrée sur un toast croustillant, accompagné d'un vin moelleux ou bien liquoreux, d'un champagne ou d'un porto. Autre cuvée 2008 de Valette, le médaillon de lièvre royal aux arômes corsés, farci de foie gras de canard, associés à une sauce aux truffes. À savourer avec un Cahors.

Prix 28,50 € (les 180 g de foie gras de canard aux marrons glacés) ; Prix 17,50 € (les 400 g de médaillon de lièvre royal). Liste des boutiques et commandes possibles sur [www.valette.fr](http://www.valette.fr)



### Tartines de légumes

Après les terrines de viande, voici les terrines de légumes ! D'aucy présente ses trois D'aucy Tartine aux saveurs de légumes : à la ratatouillade, aux pois cassés à l'indienne ou au petits pois façon guacamole. Très légères, elles ne contiennent que 15 % de matières grasses. Tartinées sur une tranche de pain de campagne, elles reçoivent volontiers quelques crevettes, tomates cerises ou brins de ciboulette. Elles peuvent aussi se déguster en verrines, agrémentées de dés de volailles ou de saumon fumé.

En grande distribution Prix constaté 1,95 € (la boîte de 125 g)

