

EN CADEAU : UN LIVRET DE RECETTES POUR FÊTER LE FROMAGE

cuisine by Cyril Lignac

# Cuisissime by Lignac

#23  
novembre  
décembre  
2010

ADRESSES, RECETTES...  
BALADE  
DANS **PARIS**  
GOURMAND

**5 FOIES GRAS**  
AU BANC D'ESSAI



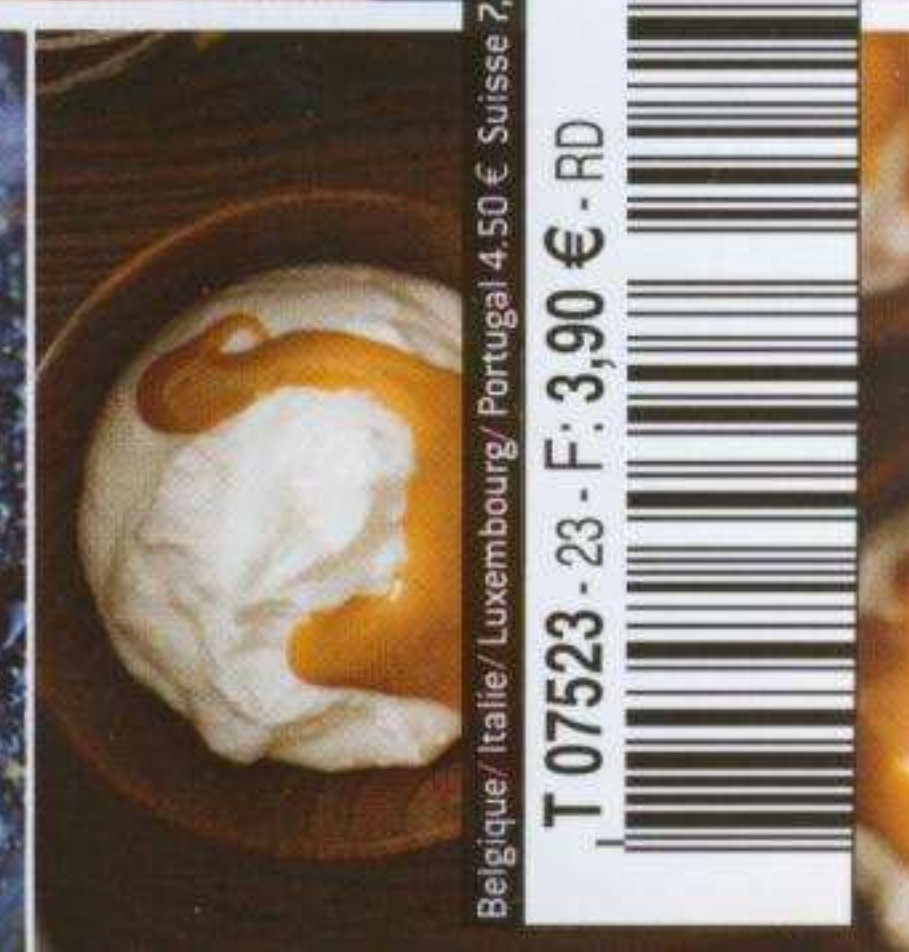
**CHOCOLAT**  
NOS RECETTES  
FAVORITES !



**LA SAINT-JACQUES**  
DÉCLINÉE EN 4 PLATS

**+DE 70 RECETTES**  
POUR PRÉPARER  
LES FÊTES

VINS, CHAMPAGNES, LANGOUSTINES,  
VELOUTÉS, VOLAILLES, SOUFFLÉS, BÛCHES...



Belgique / Italie / Luxembourg / Portugal 4,50 € Suisse 7,80 FS

T 07523 - 23 - F : 3,90 € - RD



## Avec les huîtres...

La vivacité et la fraîcheur de ces coquillages poussent d'emblée vers une sélection de vins offrant de la minéralité, comme les chablis, qui s'accordent à merveille avec les saveurs iodées. Le sauvignon blanc est également un excellent compagnon des huîtres. Plus au sud, sur les bords de la Méditerranée, c'est le picpoul-de-pinnet que l'on marie aux huîtres. L'Alsace offre également de belles unions avec ses rieslings ou pinots blancs. Quant aux champagnes, ils offrent un accord merveilleux avec les huîtres.

### Le meilleur rapport qualité/prix

Picpoul-de-Pinnet  
Domaine de Petit  
Roubié, Côteaux-du-  
Languedoc, **5,20 €**

100 % à base de cépage piquepoul comme l'impose l'appellation côteaux-du-languedoc picpoul-de-pinnet, ce vin blanc élevé 6 mois sur lies fines offre un arôme citronné caractéristique de ce cépage qui se marie idéalement avec les huîtres. Autre bon point : la culture du raisin est certifiée AB. En vente dans les enseignes du groupe Auchan.



### L'accord parfait

Sancerre  
La Chatellenie 2009,  
Joseph Mellot, **15 €**

Vin minéral d'une belle fraîcheur, ce sauvignon issu de sols argilo-siliceux riches en silex développe un goût de pierre à fusil, caractéristique du chablis. Une véritable gourmandise sur les huîtres avec ses notes de fruits et une finale sur les agrumes. En vente chez les meilleurs cavistes et à la propriété : [www.josephmellot.com](http://www.josephmellot.com)



### Le plus bio

Le Blanc  
Duseigneur 2009  
Domaine Duseigneur,  
**15 €**

Ce domaine s'est converti à la biodynamie depuis 2004. Composé de bourboulenc (60 %), de clairette (30 %) et de grenache blanc (10 %), ce millésime 2009 tout en finesse joue parfaitement les accords avec un plateau d'huîtres grâce à ses notes minérales et une belle fraîcheur en bouche. En vente chez les cavistes.



### Le plus festif

Champagne  
Dosnon & Lepage  
Domaine de Petit  
Roubié, Côteaux-du-  
Languedoc, **29 €**

Cet extrabrut est composé de 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay. Minéral et gourmand, il offre des arômes de fruits et de fleurs, qui accompagnent parfaitement les huîtres. De surcroît, le vignoble est labouré, enherbé et sans traitement chimique ! En vente chez les cavistes et sur Internet [www.cave-spirituelle.com](http://www.cave-spirituelle.com) et [www.1855.com](http://www.1855.com)



## Avec le foie gras...

Le foie gras permet de nombreuses associations. Ce mets était servi en fin de repas aux siècles précédents. Consommé de nos jours en entrée, l'accord foie gras-liquoreux n'est plus tout à fait de mise. Vous êtes plutôt traditionnel, choisissez un blanc demi-sec d'Alsace ou de Vouvray. Les plus audacieux peuvent opter pour un chardonnay. Un grand bourgogne comme le puligny-montrachet pour les amateurs de sensations inédites. Grande émotion également avec un chardonnay du sud de la France ou d'Afrique du Sud. Avec un foie gras poêlé, pensez à un bordeaux rouge.

### Le meilleur rapport qualité/prix

Vouvray demi-sec  
Les Coudraies 2008,  
Domaine d'Orfeuilles,  
**7,20 €**

Très aromatique avec ses notes fruitées, ce vin offre un bel équilibre entre douceur et fraîcheur et garde une grande vivacité en bouche. Il s'accorde également parfaitement avec une volaille aux morilles. En vente chez les cavistes et à la propriété : [www.orfeuilles.com](http://www.orfeuilles.com)



### Le plus festif

Riesling Grand  
Cru Rangen 2005  
Demi-sec, Domaine  
Zinck, **25 €**

Issu de l'un des plus prestigieux terroirs alsaciens, ce grand cru d'Alsace exprime des arômes profonds de fleurs et de fruits bien mûrs. L'onctuosité du fruit combinée à l'acidité du riesling offre un parfait équilibre en bouche avec le foie gras, sans saturer le palais. En vente au domaine : [www.zinck.fr](http://www.zinck.fr)



### Le plus audacieux

Aigle Royal,  
Limoux 2007  
Limoux 2007,  
Domaine de l'Aigle,  
Gérard Bertrand, **35 €**

100 % chardonnay, ce millésime 2007 révèle d'amples arômes de fruits tout en conservant une belle fraîcheur et minéralité. Une belle association où l'impression de sucre apportée par les notes fruitées offre de la finesse et de la rondeur sans alourdir le palais. En vente chez les cavistes.



### Sur un foie gras poêlé

Château d'Escot  
2008  
Médoc, **10 €**

Reconnu cru bourgeois pour ce millésime, ce médoc rouge est un vin de plaisir aux notes féminines. Son nez intense aux arômes de fruits rouges se prolonge par une rondeur et une souplesse en bouche. En vente chez les cavistes

