le dauphiné libéré
HORS-SÉRIE
RECETTES ET SAVEURS ENTRE ALPES ET RHÔNE - OCTOBRE 2017

62 RECETTES AUTOMNE HIVER

Saveurs d'ici

CAHIER SPÉCIAL
LES KIDS en cuisine
10 RECETTES FACILES

La cuisine facile
15 RECETTES DE SAISON

FROMAGES

LE REBLOCHON
une histoire de femmes

LA RACLETTE DE SAVOIE
dans tous ses états !

LES BLEUS de montagne

INTERVIEW
Jean SULPICE
"Il n'est pas besoin de faire compliqué"

DRÔME
- L'art de la table à **Saint-Uze**
- Michèle Aubery-Laurent, la dame de **Montbrison**

ARDÈCHE
- Renouveau de la **Violine de Borée**
- Le porc **Mangalitza** futur jambon de luxe

VAUCLUSE
- Stéphane Ughetto, boulanger à **Avignon**
- La messe des truffes noires à **Richerenches**

DE CAMARGUE EN PROVENCE
- La betterave de **Gardanne**

ISÈRE
- Variations autour du **gratin dauphinois**
- Jérémie Izarn, Top Chef à **Tencin**
- Thierry Court, l'architecte pâtissier à **Grenoble**

HAUTE-SAVOIE
- La pêcheuse du **Léman**

HAUTES-ALPES
- Les tourtons du **Champsaur**

L 14469 - 62 H - F: 4,95 € - RD

+ LES RÈGLES D'OR POUR MAÎTRISER LES VIANDES EN SAUCE
TOUTES NOS ADRESSES GOURMANDES

LE TEMPS DES ÉPICURIEUX

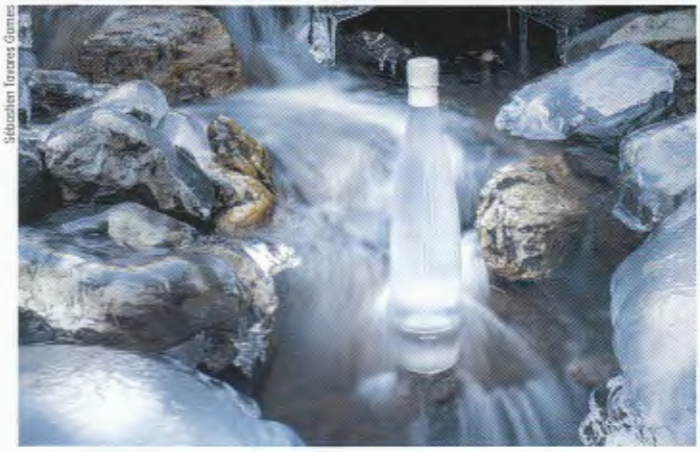
On ne se dit plus gourmet, épicurien. Trop simple pour traduire la complexité des nouveaux comportements en matière de gastronomie. Voici venu le temps des "épicurieux", épicuriens et curieux à la fois, désireux de goûter à tout. À une eau de source rarissime, au menu "végétal" d'un chef, à une bière artisanale… PAR **ANNIE CROUZET.**

EN RAYON ET / OU EN LIGNE

Photos : DR

SORTEZ LES COUTEAUX

À **Chambéry** (Savoie), Opinel sort toute une nouvelle batterie de couteaux : un ensemble fourchette-couteau à fromage et un petit coffret à garder en cuisine comprenant quatre couteaux (éplucheur, couteau à légumes avec dos grattoir etc.), dont les manches ont été réalisés en olivier. Les deux s'affichent à 35 €.
> **www.opinel.com**



Sébastien Tavares Gomes

À la source

Un bijou de bouteille… Captée à 1 700 m d'altitude, sur les hauteurs de **Megève** (Haute-Savoie), l'eau de source de La Sasse est enfermée dans un flacon en verre dépoli, créé par le sculpteur mégevan Pierre Margara. Autant dire que cette nouvelle venue sur le marché des eaux va se faire désirer, d'autant plus que la production s'arrête avec les premières neiges. *"Mais on aura 100 000 bouteilles pour passer l'hiver"*, promet Pascal Serguier, à l'origine de cette aventure avec Dominique Méridol. Vous la trouverez sur un petit nombre de tables, comme celle d'Emmanuel Renaut (Flocons de Sel à Megève) et d'épiceries fines. 9 €
> **www.sourcedelasasse.com**

AYEZ L'ŒIL

Comment choisir son reblochon ? La croûte doit présenter une teinte rosée, moussée de blanc (donc ni rouge ou orange foncé, ni totalement blanche), et plutôt veloutée (comme une peau de pêche). Observez aussi le talon du fromage : s'il est droit comme un i, la pâte est encore ferme ; s'il est légèrement bombé, il est fait à cœur comme vous l'aimez probablement. Et pour cet hiver, le reblochon se marie avec la patate douce (recette sur le site).
> **www.reblochon.fr et ww.reblochon.fr/nos-recettes**

Pas de **PETITE BIÈRE**

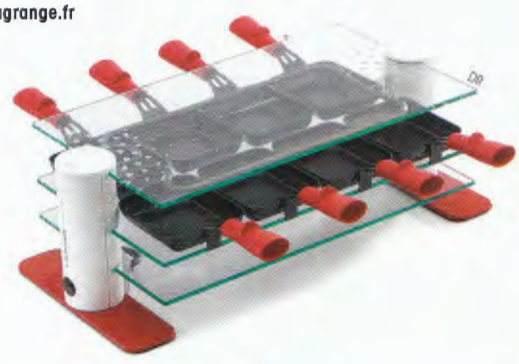
Verbier (Suisse) se dote cet automne d'une micro-brasserie, pour produire une gamme de bières artisanales, brassées à l'eau de source, commercialisées sous la marque V bier. On pourra les déguster en tout premier, au restaurant Vie Montagne, installé rue de Médran dans le même bâtiment que la brasserie.
> **www.viemontagne.com**

LA TISANE, C'EST TENDANCE

Il a l'infusion créative ! Rue Thiers, **Grenoble** (Isère) a la chance de posséder un herboriste, Stéphane Rossi. Il est docteur en pharmacie mais aussi comme il se définit *"conteur de goût, apothicaire-gastronome et cultivateur d'inspiration"*. L'hiver approchant, découvrez dans sa boutique Au temps des fées ses nouvelles potions magiques de la collection Portraits d'oiseaux. Et ceci, sans fausse honte : la tisane, c'est hyper-tendance ! À partir de 18 € la boîte que l'on conserve / 9,90 € la recharge petit format. Fermé dimanche et lundi.
> **www.commedestisanes.bio**

La raclette arty

On peut être gourmand et féru de design. Cet hiver, Lagrange sort dans sa série Transparence® deux appareils à raclette "arty". L'un, transparent et blanc des pieds aux caquelons évoque plutôt l'Art Déco, l'autre avec son rouge cardinal (notre photo) verse dans le Pop art. Beaux, ces deux appareils n'en sont pas moins pratiques : les caquelons passent au lave-vaisselle et le plateau inférieur sert de chauffe-plats. Disponible à partir de novembre. Prix : 79,99 €.
> **www.lagrange.fr**



Un avant-goût de fête

Pas banal : à **Pertuis** (Vaucluse), le Luberon a sa saumonerie où le saumon d'Écosse, frais, est préparé, conditionné sous vide. *"Nos produits sont salés à sec au sel de Guérande, puis ils sont délicatement fumés au bois de hêtre, cela sans aucuns additif ou conservateur"*, précise Claire Cardonnier. Une adresse à retenir pour les Fêtes ?
> **http://saumoneraiesaintmartin.com**

Patrick Desgraupes

La châtaigne dans tous ses états

À **Redortiers** (Alpes-de-Haute-Provence), une famille de castanéiculteurs, les Burcheri, a sa petite boutique, où l'on trouvera châtaignes au naturel et tous les produits dérivés de la châtaigne : huile, farine, confiture, sirop, miel… Et même bière.
> **http://entre-lure-et-ventoux.com**

Photos : Annie Crouzet

UN MONDE DE DOUCEURS

DUO DE CHOC (OLAT)

Ils se sont connus à Valrhona, chez le grand maître du chocolat, à Tain-l'Hermitage (Drôme). Christophe a décroché le "Graal" en pâtisserie, le titre de meilleur Ouvrier de France ; Vanessa, elle, est "analyste sensorielle". Ce duo de choc vient d'ouvrir une pâtisserie-chocolaterie à **Genève** (Suisse), à l'enseigne de Mr et Mrs Renou, rue Saint-Joseph. Entre chocolats et meringues, on peut aussi composer son dessert à la carte : gâteaux et tartes étant prédécoupés, chaque part peut avoir un parfum différent.
> **www.patisserie-renou.ch**

Gilles Piel

Gluten free

Bonne nouvelle pour ceux qui ont développé une intolérance au gluten : rue Vaugelas, **Annecy** (Haute-Savoie) a sa pâtisserie, Liber'Tart, où tartes, macarons, cakes et j'en passe sont garantis gluten free. Chaque recette est élaborée à partir de farines de riz, de maïs, de châtaigne, de pois chiches ou de blé noir. Fermé lundi, brunch le dimanche.
> **www.libertart.fr**

La glace au poids

Il n'y a plus vraiment de saison pour les glaces. Surtout quand elles sont estampillées Terre Adélice (Ardèche) ou Morane (Haute-Savoie). À **Marseille** et depuis peu à **Aix-en-Provence** (Bouches-du-Rhône), ego vend ces glaces et sorbets artisanaux au… poids. Parfums calisson, nougat ou coing, on compose sa coupe et on passe à la caisse. *"J'ai voulu un glacier en libre-service dans lequel chaque client peut créer la glace de ses rêves grâce à des dizaines de parfums et tout autant de garnitures"*, explique la créatrice de ce concept Véronique Desjouis. Entre 3,20 € et 3,50 € les 100 g.
> **www.glaces-ego.com**

DR

LE VERRE ET LE COUVERT

Jean-Pierre Ritter

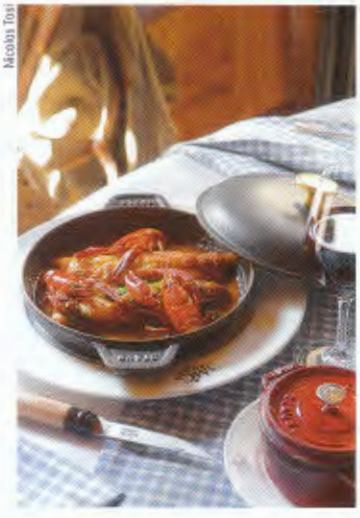
INVITATION À LA MAISON

En Suisse, le réseau Tavolata (l'équivalent de nos fermes-auberges) compte une hôtesse de plus : Petra Sandmeier à **Seengen** (Aargau Région). Tout ou presque est réalisé "maison", légumes et viande provenant de la ferme. Son émincé de veau avec rösti fait déjà le buzz. Réservation au +41 (0)52 232 66 88 ou par e-mail info@swisstavolata.ch. 78 CHF sans le vin (mais apéritif et café compris).
> **www.swisstavolata.ch**

TERMINAL NEIGE

D.André / S.Abrial / L. Di Orio

Ça y est ! Là-haut, à 1 913 m d'altitude, au-dessus de **Chamonix** (Haute-Savoie), l'hôtel du Montenvers a rouvert ses portes. Look toujours austère, mais nouvelle enseigne qui sonne plus sexy : Terminal Neige Refuge. Certains retrouveront avec émotion ses boiseries, le bar (qui a changé de place) avant de déguster une "cuisine de montagne" plutôt classique (diots, fondue, tartiflette, etc.) et locavore. Fermé du 2 au 21 octobre . À la carte, plat principal 19 / 32 €. Ouvert à midi (le soir, c'est uniquement pour les résidents). Accessible par le Train du Montenvers-Mer de Glace.
> **http://refuge.terminal-neige.com**


Nicola Tosi

Vingt ans, cela se fête

Riche idée : à **Chamonix-Mont-Blanc** (Haute-Savoie), la Maison Carrier (le bistrot du Hameau Albert er pour simplifier) lance un menu anniversaire pour ses vingt ans. En quelque sorte, une rétrospective culinaire avec des plats emblématiques comme les quenelles de brochet de Léman ou les rissoles aux pruneaux de Passy. De fin septembre à début novembre pour 39 €.
> **www.hameaualbert.fr/fr/restaurant-de-pays-la-maison-carrier**

TAPAS DE MONTAGNE

À **Annecy** (Haute-Savoie), dans la vieille ville, il faut tester ce "gastrobar", où l'on déguste sur le pouce ou à l'assiette tapas du cru, rillettes de truite fumée, gnocchis à la farine de châtaignes… Au Recto – c'est son nom – tout est à partager. Et *"les ingrédients proviennent à 80 % de producteurs locaux"*, assurent les maîtres des lieux, Julien Tiget et Thomas Coudray. Bières (Veyrat) et vins (mondeuse, roussette) sont à l'unisson. Ouvert à partir de 17 h, du lundi au samedi.
> **www.recto-gastrobar.com**

Photos : Laurence Bonnet

Terminus soleil

Après cinq mois de travaux, le Phébus (nom emprunté au dieu du soleil) a rouvert ses portes à **Joucas** (Vaucluse), plus éclatant que jamais. Xavier Mathieu (1 étoile au Michelin) est, bien sûr, toujours au piano. Et toujours aussi (bien) inspiré par la Provence. Truites de l'Isle-sur-Sorgue, carottes de Goult, poutargue de Martigues… On trouvera aussi dans l'assiette des associations étonnantes terre-mer, cochon du Ventoux et caviar par exemple. Fermé fin octobre à fin mars. Restaurant gastronomique ouvert midi et soir (sauf mardi et mercredi) ; menus à partir de 80 € et carte. Bistrot de la Fontaine, ouvert tous les jours à midi, menu à 30 € et carte.
> **www.lephebus.com**

Passédat aux champs

Propriétaire du château La Coste (et de la nouvelle Villa La Coste) au **Puy-Sainte-Réparade** (Bouches-du-Rhône), Patrick McKillen a recruté Gérald Passédat pour son restaurant ultra-chic, le Louison. Sans abandonner le Petit Nice à Marseille, où il a raflé trois étoiles au Michelin, Passédat y propose une *"cuisine terrienne avec un pont sur la mer"*, s'autorisant ici à mettre de la viande au menu comme un carré d'agneau cuit au foin de Camargue. Menus à partir de 65 € (au déjeuner, en semaine). Fermé le mardi et le mercredi.
> **www.villalacoste.com**

J.-P. Garabedian

RETOUR AUX SOURCES

Grenoblois un temps, Nicolas Bottero est revenu cet été dans sa Provence pour y ouvrir à **Saint-Cannat** (Bouches-du-Rhône) sur la N7 son Mas Bottero. Une adresse pleine de soleil, cuisine comprise, où le plat du jour à midi en semaine est à 19 €. Le soir, le chef propose, entre autres menus, un menu végétal, pour ne pas dire végétarien, sans protéines animales et sans gluten à 32 €. Tendance !
> **http://lemasbottero.com**

IL A CARBURÉ AU SOLAIRE

Cet été, on a vu fonctionner le premier restaurant solaire de France ! À **Aubagne** (Bouches-du-Rhône), Pierre-André Aubert a mis sur orbite le Présage, où la cuisson des plats était assurée par le solaire. La fin des beaux jours a sonné aussi la fin de cette expérience… jusqu'à l'année prochaine.

> **http://restaurantlepresage.fr**

DR

En 4x4

Tout commence par une balade, un peu chahutée, en 4x4 au cœur des Dentelles de Montmirail, où s'accrochent les vignes. Tout se termine par une dégustation à la cave de **Vacqueyras** (Vaucluse) ou à celle **de Beaumes-de-Venise** (Vaucluse). Du lundi au samedi, sur réservation uniquement au 04 90 12 41 15 ou à oenotourisme@rhonea.fr ; 4 personnes minimum ; 35 € /personne ; durée : 2 h.

> **http://oenotourisme.rhonea.fr**

DR

ESCAPADES DANS LES VIGNES

EN VESPA

En **Italie**, le Sud-Tyrol a ses *Vinum Hotels*, vingt-neuf au total, où l'on vous organise des trips dans les vignobles, des *wine tastings* (dégustations en bon français). Et leur cave, ce qui est la moindre des choses, y est particulièrement soignée.
On a flashé sur séjour un Vespa & Wine avec l'hôtel Feldererhof, près du lac Caldaro (4 nuits et une Vespa à partir de 300 € /personne, jusqu'au 5 novembre.

> **www.vinumhotels.com**

IDM / C. Zahn / Vespa & Wine

DR

À vélo

Paul Vilecourt

L'aventure, c'est à deux tours de vélo. Terres d'Aventure a lancé sur la **Provence**, des balades d'une semaine, combinant bicyclette et saveurs (huile d'olive, vins, etc.), découverte d'un marché comme celui de Velleron (Vaucluse), où ne sont proposés que des fruits et légumes récoltés le jour même. Ça se passe entre Montélimar (Drôme) et Arles (Bouches-du-Rhône). Jusqu'au 31 octobre, 840 € / personne incluant hébergement en demi-pension, transport des bagages, soutien logistique… (mais pas la location de vélo ou le transport A / R).

> **www.terdav.com**

En mode cabane

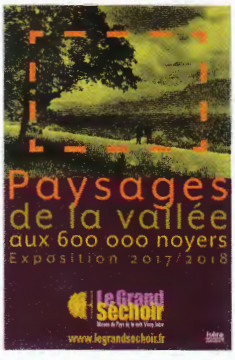
Près de **Châteauneuf-du-Pape** (Vaucluse) et de ses vignobles, dix "cabanes", qui s'affichent sous l'enseigne Les Grands Cépages, viennent de sortir de terre… et de l'eau. Cabanes troglodytes (la Cabane Spa Bacchus avec bain nordique extérieur) ou cabanes posées sur l'étang de la Lionne (la Cabane Spa Millésime), le domaine offre aussi des prestations sur-mesure telles que des rencontres avec les vignerons du cru. Entre 180 € et 250 € la nuit, petit déjeuner compris. Ouvert jusqu'au 15 novembre.

> **www.lacabaneenlair.com**

DR

RENDEZ-VOUS

À LA NOIX



Au cœur du plus grand verger de noyers d'Europe (600 000 arbres, ce n'est pas rien), on visitera l'exposition que lui consacre le Grand Séchoir à **Vinay** (Isère). On découvrira comment les paysans du Royans ont maîtrisé l'art de la greffe dès le XVI[e] siècle. Terminez par une pause gourmande au salon de thé ! Le premier dimanche de chaque mois à 15 h 30, visite guidée moyennant un supplément (1 € / personne). Sinon entrée plein tarif : 4,50 € (gratuit moins de 10 ans). Fermé lundi.

> **Jusqu'au 31 décembre à Vinay, www.legrandsechoir.fr**

UN BON MILLÉSIME

Millésime, c'est à la fois un festival œnologique et musical. Et cela se passe à **Grenoble** (Isère) et dans toute l'agglomération. Initiations et dégustations commentées avec des sommeliers, concerts-dégustations, marché aux vins… Les vins du Languedoc sont sous les projecteurs pour cette 23e édition. Mais au menu, aussi, Ravel, Gershwin : il n'y a pas que le vin pour tourner les têtes ! À inscrire de toute urgence sur son *planner* (agenda pour les non geeks), la randonnée gourmande et en musique à la Bastille le dimanche 8 octobre.

> **Du 7 au 22 octobre. www.lemillesime.fr**

Se prendre **une châtaigne**

Dans tout le sud-est, les fêtes consacrées à la châtaigne s'enchaînent. Et cela ne manque pas de piquant. Temps forts : le dimanche 22 octobre à **Désaignes** (Ardèche), où le chef Jacques Marcon travaille sans filet devant le public. Ou **Revest-du-Bion** (Alpes-de-Haute-Provence) le dimanche 29 octobre : ce jour-là, on peut remplir son panier dans la châtaigneraie (pour 7 €, 3 kilos autorisés).

CDT 07

> **Du 8 octobre au 12 novembre, en Ardèche, www.castagnades.fr**
> **Le 29 octobre à Revest-du-Bion, www.fetedelachataigne.com**

ELLE EST PIQUÉE

DR

Marché aux olives, dégustation d'olives piquées, atelier cueillette dans une oliveraie… **Nyons** (Drôme) fête sa "tanche", son olive noire, créditée d'une AOP. "Piquées" à l'aide d'une fourchette (ou d'une machine), saupoudrées de sel, elles peuvent être consommées dans les dix à quinze jours suivant leur récolte.

> **Le samedi 16 décembre à Nyons, www.paysdenyons.com**

Enrico Romanzi

À LA FÊTE

En janvier prochain, **Courmayeur** (Vallée d'Aoste, Italie) se lance dans son premier *"Taste of"*, festival gastronomique. Occasion de découvrir toutes les richesses de cette cuisine "cremayeurentze", bleu d'Aoste, polenta et tutti quanti.

> **Du 19 au 21 janvier à Courmayeur, www.courmayeurmontblanc.it/lang/FR/homepage**

À LA PAGE

Champignons gourmands

On aimerait bien cueillir des champignons, mais on n'ose pas trop, parce qu'on n'y connaît pas grand-chose. Voici un petit livre qui peut lever quelques inhibitions : vingt champignons comestibles, cèpe de Bordeaux en tête, y sont présentés avec force détails pour les identifier et surtout ne pas les confondre avec des espèces toxiques qui leur ressemblent. Les recettes suivent !

Auteurs : Fridhelm et Renate Volk, éditions Delachaux & Niestlé, 12 €.

La Pâtisserie

Les recettes signature de Cyril Lignac et de son complice Benoît Couvrand sont enfin disponibles ! Et notamment celle de son baba au rhum, version "classique" avec sa gelée d'abricot pour le glacer et sa chantilly vanillée. En prime, 60 recettes à en rester… baba.

Auteur : Cyril Lignac, éditions de La Martinière, 25 €.

La cuisine zéro déchet

Ne rien jeter (ou presque)… C'est le mantra que se répète Stéphanie Faustin. Alors elle s'est plu à imaginer des recettes pour recycler fanes de carotte, épluchures d'asperges et même les peaux de banane ! Vous souriez ? Vous avez tort. Essayez parmi les quarante recettes, celle des muffins aux fanes de radis avec chèvre. Attention, tout n'est pas comestible et elle le dit.

Auteur : Stéphanie Faustin, éditions Rue de l'échiquier, 12,90 €.

Châteauneuf-du-Pape, La quatrième dimension

Côté AOC (AOP aujourd'hui, Appellation d'Origine Protégée), Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse) a de la bouteille. Avec ce label attribué dès 1936, c'est même la plus ancienne appellation à ce jour. Cela méritait bien une beau livre, à offrir à un amateur de ce nectar. On y retrouve l'histoire abracadabrantesque d'un pape, Jean XXII, qui, à 72 ans sonnés, décide de se faire construire une résidence d'été… On devient incollable sur les treize cépages autorisés (huit rouges, cinq blancs), qui donnent une grande variété à ces vins de garde.

Auteurs : Jean-Charles Chapuzet et Christophe Grilhé (photographie), éditions Glénat, 39 €.

Les accords mets-vins, Un art français

On se gargarise aujourd'hui des accords mets-vins. *"Mais jusqu'au XIXe siècle, le service dit à la française (qui prévoit que tous les plats […] soient disposés sur la table en même temps) ne permet pas de subtiles alliances"*, rappelle Jean-Robert Pitte. Plongée avec cet ouvrage collectif (424 pages, une somme !) aux sources de la gastronomie.

Auteurs : ouvrage collectif, sous la direction de Jean-Robert Pitte, CNRS éditions, 27 €.