n°56

Cuisine | a&d

d'aujourd'hui et de demain

L 19107 - 56 - F: 7,90 € - RD
BELUX 8.50€ - ESP 8.50

Un avant-goût estival et gourmand

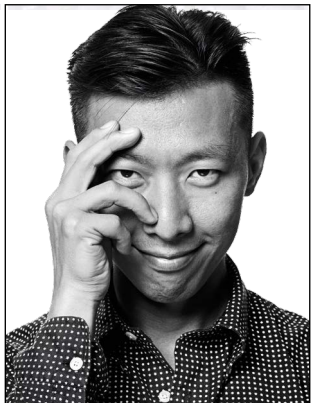
100 pages de *recettes* de *chefs* étoilés

ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS

Christian Constant : Bistronomie Top Chef

Hélène Darroze : joie et Sud-ouest dans nos assiettes

Samuel Lee : le seul chef chinois étoilé de Paris



Escapade gourmande en Italie du Sud

La Cave *Spiritueux divins*

BOLLINGER ROSÉ

62 % de Pinot Noir, 24 % de Chardonnay, 14 % de Meunier, robe aux reflets dorés conjugués à l'intense profondeur d'un grand vin rouge. Le nez évoque la noblesse des petits fruits rouges : groseille, cerise et fraise des bois ; ainsi qu'une touche épicée. En bouche le vin offre une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité dont le côté tannique rappelle l'ajout de vin rouge ; une bulle fine comme du velours ; des parfums de fruits rouges sauvages. 67 €.

AYALA ROSÉ MAJEUR MAGNUM

50% Chardonnay et 40% Pinot Noir - dont 6% de vin rouge tranquille issu d'Aÿ, village classé grand cru - et 10% Meunier. Robe d'un rose pâle et délicat, nez charmeur, généreux et ouvert, aux notes de fruits rouges. En bouche, cette cuvée aérienne et expressive fait preuve d'une belle fraîcheur due à la forte proportion de chardonnay dans l'assemblage et des arômes de groseilles et de framboises. Rosée Majeur sera le complice parfait d'un filet de saumon mi-cuit à l'unilatéral, de côtelettes d'agneau rosées ou encore d'une tartelette aux fruits rouges. 92€.

BRUT ROSÉ GRANDE RÉSERVE CHAMPAGNES MANDOIS

60% pinot noir, 30% chardonnay et 10% pinot meunier, cette cuvée fait la part belle à la gourmandise, parfait dès l'apéritif, mais pourra également escorter des langoustines, un tartare de saumon, sans oublier une pavlova aux fruits rouges. 29€ chez les meilleurs cavistes.

EGÉRIE ROSÉ CHAMPAGNES PANNIER

80% de pinot noir et 20% de chardonnay, cette Cuvée prestigieuse est surtout le fruit d'une vinification caractéristique mais rare de la Champagne : le rosé de saignée. Un grand champagne alliant finesse et charnu du fruit. Avec un jambon ibérique, un confit d'agneau de 7 heures ou bien encore un tajine de poulet aux épices douces. 94,50€ en coffret chez les meilleurs cavistes.

OUR/VODKA

Une famille de micro-distilleries urbaines établies dans plusieurs métropoles internationales. C'est à Berlin, en 2013, que la première distillerie a ouvert ses portes. Depuis le projet s'est implanté dans plusieurs villes : Londres, Los Angeles, Amsterdam… Chaque micro-distillerie naît d'un partenariat entre Our/Vodka et des entrepreneurs de différentes villes désireuses de créer leur propre vodka. La vodka est distillée, assemblée et mise en bouteilles à la main. Ainsi chaque micro-distillerie et chaque vodka est unique. 19,90€ Chez les cavistes & à la Grande Epicerie de Paris.

WOODFORD RESERVE BOURBON

Un des meilleures bourbons. Sa richesse est mise en valeur par des notes herbacées de menthe. Nez : riche arôme de fruits secs, notes de menthe et d'orange soupoudrées de cacao. Légèrement vanillé et épicé. Bouche : riche, ronde et douce. Touches de citron, de cannelle et de cacao. Regard : puissantes notes de caramel, chocolat et épices. 43,2% d'alcool. 30€ en GMS et chez les cavistes.

GENTLEMAN JACK

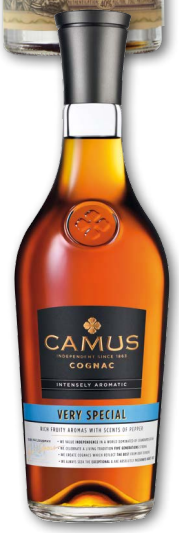
Un Tenessee Whiskey qui se différencie par son caractère unique obtenu grâce à la double filtration sur charbon de bois d'érable, une fois avant et une fois après maturation. Nez : doux, aux nuances boisées, complété par un assemblage de notes vanillées et caramélisées. Bouche : onctueuse avec des notes de réglisse. Finale : chaleureuse et ronde. Longueur mesurée. 40% d'alcool. 27,90€ en GMS et chez les cavistes.

NIKKA DAYS : WHISKY JAPONAIS

Le whisky blend Nikka Days est le fruit de l'assemblage de malt et de grain, issu des distilleries de Miyagikyo et Yoich pour un whisky onctueux, fruité et doux, aux jolies notes florales, il séduit amateurs comme connaisseurs et se déguste aussi bien pur, sur glace qu'en highball. Nez : Floral et fruité. Fleurs blanches, fleurs d'oranger, poire et agrumes. Bouche : Souple, onctueuse et douce. Céréales, malt, toffee, noix torréfiées, vanille. Légèrement tourbée. Finale : Fruitée et maltée. Abricot sec et vanille. 40 degrés, 39,90€ chez les cavistes.

DON PAPA 7, RHUM MADE IN PHILIPPINES

Nouvelle édition limitée au design 100% jungle en hommage à sa terre natale, l'île de Negros aux Philippines surnommée Sugarlandia. Un rhum au caractère aussi volcanique que la terre dont il est issu. Fluidité et soyeux s'incarnent dans la robe lumineuse et ambrée de ce 7 ans d'âge, au nez léger et fruité, et à la bouche douce et délicate. Sa longue finale offre en bouche des arômes de vanille, de miel et de fruits confits, avec une note principale d'orange amer. A déguster sec, mais aussi on the rocks ou en cocktail tels le Dark & Stormy ou le Old Fashioned. 42€ chez les cavistes.



COGNAC VERY SPECIAL

Plus de 155 ans après la création de l'entreprise familiale, Cyril Camus partage sa vision et sa passion pour des cognacs intensément aromatiques. Comme ses aïeux, il laisse à son tour son empreinte sur la Maison en réinventant les cognacs qui portent son nom. Ainsi le Very Special, premier cognac dans cette nouvelle collection et le plus concentré en arômes fruités. Disposant d'une belle couleur or, soutenue par des reflets ambrés brillants, il présente un profil aromatique riche en fruits, agrémenté de touches d'épices. Au nez, des notes très florales de jasmin et de violette. En bouche, des notes de mangue fraîche, de poire et d'amande douce accompagnées de tanins fins et délicats.

ART RUSSE ET GRAND SAINT EMILION

Le Château La Grâce Dieu des Prieurs, Saint Emilion Grand Cru, est un vin de cru qui est l'identité de la propriété en fonction des millésimes. Avec un chai rénové par Jean Nouvel et une production relancée en 2014, le Château compte désormais de bons millésimes depuis 2014. Le 2018 a été présenté aux Primeurs 2019 et la maison vient de lancer ses 3 magnums. Depuis la reprise du domaine en 2013 par Andreï Filatov, de nombreux moyens innovants ont été mis en œuvre pour magnifier le fruit des vignobles de Saint- Émilion. Les flacons en verre sont conçus à la main par la manufacture Waltersperger qui incarne depuis plus d'un siècle le savoir- faire et la qualité française.