

 Noël | Boire

Des alternatives locales aux boissons de fête

Exit le champagne et les grands vins. Osez les boissons locales originales et à moindre coût, pour des accords mets et vins inédits, et des apéros tout aussi festifs. Voici la sélection du Mag

TEXTES > PATRICIA MARINI



Photo Kupela

UN VIN DE POMME

Vin de pomme premium, chic dans sa bouteille transparente coiffée d'une capsule, Aingura, de la marque basque Kupela, à Anglet, est élaboré à partir de quatre variétés bio autochtones, fermenté quatre mois sans sulfites et peu filtré. Toutes les qualités d'un bon sagardo (cidre basque), auquel on a ajouté un peu de bulles pour renforcer son perlé naturel.

➤ *Il se sert bien frais avec des tapas, des fruits de mer, et fait des merveilles sur un fromage de brebis... basque, bien sûr.*

De 6 à 10 € la bouteille de 75 cl chez les cavistes, dans les magasins bio et épicerie fines de Nouvelle-Aquitaine. www.kupela.fr



Photo P. M.

DES BULLES DE JURANÇON

Surprenez vos convives avec des vins de Jurançon pétillants. S'ils ne font pas partie de l'appellation, ces vins blancs sont élaborés à partir des cépages pyrénéens : gros manseng, petit manseng, petit courbu et camaralet. Au domaine béarnais Montesquiou, La Bulle, qui se décline en demi-sec ou en extra-brut, est vinifiée de manière traditionnelle avec un élevage en cuve d'une dizaine de mois. Résultat : une effervescence élégante qui séduit par sa fraîcheur et sa gourmandise. En conversion bio, le domaine, installé à Monein, produit également quatre sortes de vins blancs de Jurançon moelleux et secs. Pour faire votre choix et déguster l'ensemble des vins des vigneron indépendants du Jurançon, allez à leur rencontre lors des portes ouvertes qu'ils organisent le 12 décembre de 10 h à 18 h. Programme sur www.vins-jurancon.fr, Facebook @VinsJurancon et Instagram @vigneronsdujurancon.

12, 50 €, www.domaine-montesquiou.fr



Photo Melifera

UN GIN À BASE D'IMMORTElLES D'OLÉRON

Pour leur gin bio premium Melifera, présenté dans un ravissant flacon, Cécile et Christophe Amigorena ont récolté à la main leurs premières fleurs d'immortelles semées sur l'île d'Oléron. Ils ont créé leur marque labellisée Ecocert en juin 2020, depuis la Charente, où ils se sont installés, avec la volonté de s'engager pour la biodiversité. Ils reversent à cette fin une partie de leur chiffre d'affaires au conservatoire de l'abeille noire

d'Oléron. Leur gin au parfum de retour de plage distillé chez SVE, près de Cognac, associe neuf plantes botaniques, d'où un nez particulièrement floral.

➤ *Il révèle toute sa complexité seul sur glace à l'apéritif ou, plus surprenant, sur des huîtres ou du saumon.*

—
45 € ou 55 € en coffret avec les tonics français Hysope. Liste des points de vente et e-shop sur www.melifera.fr

UN CRÉMANT DE BORDEAUX POUR TOUT LE REPAS

Dans le Bordelais, si on produit des vins effervescents, blancs ou rosés, depuis le XIX^e siècle, l'AOC Crémant de Bordeaux a été reconnue en 1990. Les crémants s'accordent à toutes les occasions et restent très abordables. À Pujols-sur-Dordogne, dans l'Entre-deux-Mers, Véronique et Franck Terral ont repris en 2006 le château Moulin de Peyronin. Bio depuis 1975, ils l'ont passé en biodynamie en 2019.

➤ *Avec sa jolie robe or, ses bulles fines et légères, ses notes fruitées, Pétillante Aline (crémant de Bordeaux blanc brut 2018) peut accompagner un repas de l'apéritif au dessert.*

—
À partir de 10 €, vendu dans les Biocoop, cavistes et épicerie fines.
Liste des points de vente sur www.chateaumoulindepeyronin.com

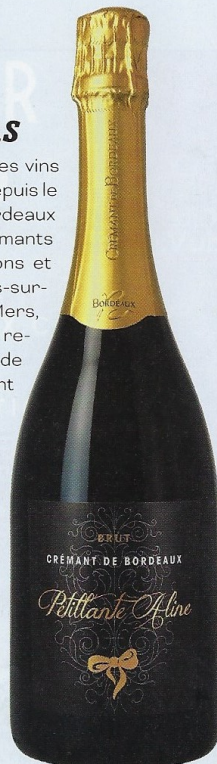


Photo Moulin de Peyronin



Photo William Père / @Lugazaut

UNE CERVOISE LANDAÏSE

William Père a créé la Brasserie de Lugazaut en 2018 à Vielle-Soubiran, dans Les Landes. Cet hiver, il inaugure une nouvelle gamme de cervoises, où des ingrédients locaux viennent remplacer le houblon. Et notamment des aiguilles de pin, du pain d'épices et du miel du Rucher de Claron, à Bougue, pour cette bière, vieillie pendant huit mois dans des barriques ayant servi à l'élevage d'armagnac.

➤ *Douce et ronde en bouche, la cervoise s'associe à ravir avec un foie gras, un chapon aux pommes ou un dessert chocolaté.*

—
À partir de 3 € la bouteille de 33 cl ; 6,80 € en 75 cl.
Liste des points de vente sur la page FB ; brasserieidelugazaut.com

« Le cake est une pâtisserie géniale et facile »

RECETTE. Dans sa boutique de la banlieue parisienne, le pâtissier Nicolas Bernardé remet au goût du jour les gâteaux de sa grand-mère. Avec tout autant de moelleux.

Par Rémi Duchambre, photo Aliney Chemin, stylisme Chao Rin Vincent.

J'ai toujours eu envie d'avoir une pâtisserie où je proposerais des gâteaux de voyage. C'est sans doute lié au souvenir des cakes ultra-moelleux que me faisait ma grand-mère pour le quatre-heures. Ce sont des pâtisseries géniales, car elles se conservent plusieurs jours et, comme leur nom l'indique, elles sont faciles à transporter. Tout le monde me disait que ça ne marcherait jamais et, pourtant, c'est un vrai succès. Dans ma boutique de La Garenne-Colombes, près de Paris, je propose en permanence cinq ou six cakes différents, dont un nouveau chaque semaine. Du "Bouny" chocolat-coco à l'ananas-vanille en passant par le pavot-citron qui est l'un de mes best-sellers, j'ai mis au point plus de quatre-vingts recettes différentes !

Une version sans gluten, plus légère

Celui-ci, façon gâteau de Savoie, est l'un des plus faciles à faire. Il en est des recettes de pâtisserie comme de la

physique. A l'instar du célèbre scientifique Antoine Lavoisier, on peut dire, là aussi, que "rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme". Ainsi, il n'y a pas de farine et relativement peu de sucre dans sa pâte. Je me suis inspiré de la recette traditionnelle du gâteau de Savoie, tout en le transformant pour créer une version sans gluten qui est, de surcroît, plus légère.

De même quand je réalise mon glacage. Cette opération consiste à recouvrir le gâteau d'une fine pellicule de sucre qui est à la fois décorative et protectrice. Je le réalise en y incorporant du citron. Vous pouvez le faire avec tous vos gâteaux, à la seule condition d'aromatiser le glacage avec un fruit acide. C'est nécessaire pour qu'il durcisse. Sur un cake au chocolat, pourquoi donc ne pas faire un glacage à base d'orange pour un superbe mariage de saveurs ? Là encore, c'est une technique très ancienne qui apporte un vrai plus dès lors qu'on la remet au goût du jour... »



De part en part

Meilleur ouvrier de France, Nicolas Bernardé, 52 ans, est un artisan reconnu. Ses gâteaux de voyage, qu'il a baptisés « Cakissimes », y sont pour beaucoup. Le samedi, dans sa boutique de La Garenne-Colombes (Hauts-de-Seine), ce globe-trotter propose aussi une pâtisserie inspirée de ses voyages, soit le Soleil de Madagascar, chocolat noir, banane et noix de coco.

nicolas-bernarde.com



Le « Cakissime » au citron de Nicolas Bernardé

Difficulté ●●●●●
Prix ●●●●●
Préparation 30 minutes
Cuisson 60 minutes

Pour 4 personnes
50 g de beurre, 1 g de sel fin, 96 g de sucre semoule, 2 œufs entiers, 60 g de blancs d'œufs, 95 g d'amandes en poudre, 50 g d'amandes en poudre, 1 citron jaune bio non traité.
Glacage 50 g de blancs d'œufs, 250 g de sucre glace, 25 g de jus de citron, 1 citron jaune bio non traité.

Dans un saladier, fouettez le beurre ramolli, le sel et 80 g de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez un œuf et la moitié de la poudre d'amandes. Mélangez, puis ajoutez le second œuf et le reste de la poudre d'amandes. Montez les blancs d'œufs en neige en incorporant progressivement le reste de sucre jusqu'à obtenir une texture consistante. A l'aide d'une spatule, intégrez très délicatement les blancs en neige en deux fois dans la préparation. Ajoutez les écorces de citron confit et les zestes du citron. Versez l'appareil

dans un moule préalablement beurré et fariné. Faites cuire 15 minutes à 160 °C, puis 45 minutes à 145 °C. Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Préparez le glacage en mélangeant les blancs d'œufs, le sucre glace et le jus de citron. Ajoutez les zestes. Glacez uniformément et laissez cristalliser. Découpez les quartiers de citron en suprêmes pour en décorer le cake.

Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins, dans notre cuisine.

Trois bouteilles pour le bon accord



Un crémant de Bordeaux
Ce vin effervescent mousseux du Bordelais monte en gamme avec ses arômes acidulés de fruits et sa bulle fine et saline.
Cuvée pétillante blonde, château Houlin de Puyravin, à partir de 10 €.



Un porto blanc
Fruité et doux, ce porto blanc à servir frais est idéal pour accompagner un quatre-heures gourmand.
Fine white port, Quinta do Noval, à partir de 18 €.



Un gewurztraminer
Avec ses parfums de mangue et d'anas et ses arômes amples et épicés, ce blanc d'Alsace apporte une note de fraîcheur.
Grand cru d'Alsace, domaine Étienne Simons, à partir de 17,80 €.

Photos © SP Guillaume Couvet / L'Esprit du vin pour le week-end. À commander avec modération.