

# MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

DOSSIER

## Comme un chef

Cahier MiDi de La Dépêche, Dimanche N° 1211 du 11 décembre 2022. Ne peut être vendu séparément.



Pour les fêtes, **MiDi** invite quatre chefs et un pâtissier à partager leurs recettes.

L'invité, Marc Dugain

p. 16



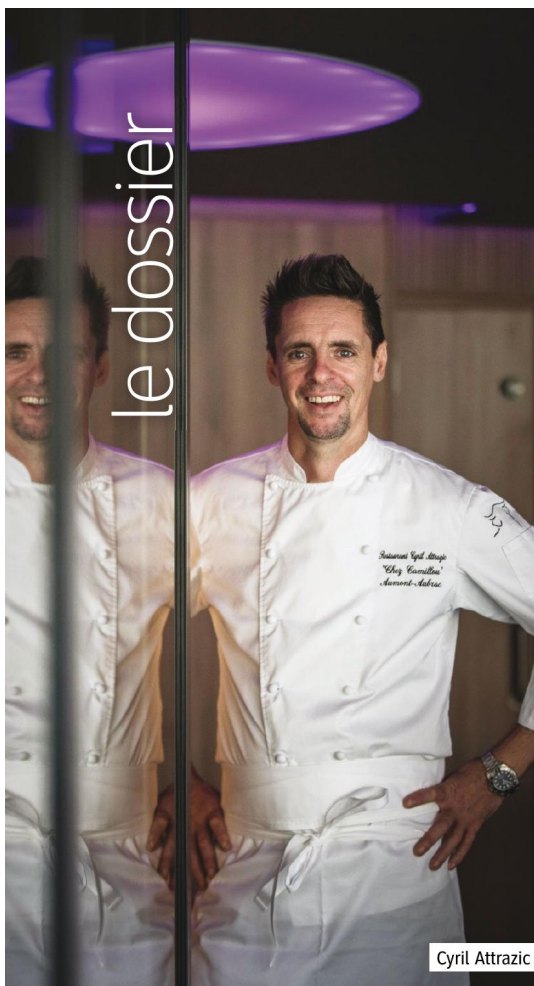
**Histoire Monaco**  
et les liens princiers  
en Aveyron, p.22

**Reportage Chocolat**  
éthique fabriqué  
dans le Gers, p.12

LA DÉPÊCHE

Numéro  
**GOURMAND**





Cyril Attrazic

• • •

LE CHEF PROPOSE  
POUR 4 PERSONNES :

## Dessert, salade d'herbes fraîches, caramel

PRÉPARATION : 3 HEURES |  
CUISSON : 1 HEURE | SÉCHAGE : 12 HEURES

### LES INGRÉDIENTS :

#### Pour les tuiles :

- 20 cl de lait
- 10 g de caramel
- 1 g de fécule

#### Pour le gel de verveine :

- 20 cl de verveine
- 2 g d'agar-agar

#### Pour le beurre noisette :

- 100 g de beurre

#### Pour la glace à l'oseille :

- 60 g de jaune d'œuf
- 40 g de sucre non raffiné
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème
- 1 botte d'oseille

#### Les herbes :

Le chef prend celle de son jardin :

- oseille, persil, aneth, marjolaine, agastache...
- 10 cl de blanc d'œufs
- 100 g de poudre de yaourt

### ACCORDS PARFAITS

## LA SÉLECTION DES VINS, PAR CAMILLE

### CHÂTEAU TERRE FAUVE, cuvée Byakko, l'hiver fauve 2020, 19€\*

Un blanc de noir 100 % Négrette, voilà de quoi épater vos convives pour débiter les festivités ! Atypique, pour ne pas dire unique en son genre, c'est une cuvée qui devrait mettre tout le monde d'accord. Sa vivacité et sa fraîcheur sur des notes florales et des arômes de litchi en feront l'allié idéal de l'apéritif.

### DOMAINE LÉDOGAR, Carignan Blanc 2018, 23€

Cap sur la minéralité pour sublimer les Saint-Jacques à la béchamel d'huîtres. Maîtres incontestés en la matière, les frères Lédogar produisent une cuvée 100 % Carignan blanc dont la pureté en ferait rougir les nonnes. À la fois ciselé dans son attaque et ample en milieu de bouche, il est teinté de légers amers en finale qui apportent un beau relief.

### MAS DEL PÉRIÉ, Les Agudes 2021, 13€

Audacieux trait d'union entre l'entrée et le civet de homard, cette cuvée issue du vignoble cadurcien de Fabien Jouves prend des allures de vin méditerranéen. Les odeurs de l'enfance, de fleur d'oranger et de miel, s'invitent dès l'ouverture, remarquablement équilibrées par une trame acidulée de zeste de citron.

### DOMAINE DES AMIEL, Quitcho Quitchous 2020, 16€

Pour accompagner un civet de homard, tout le défi réside dans le choix d'un vin suave et acidulé à la fois. Un vin comme « Quitcho Quitchous », issu d'un assemblage original de cépages blancs et rouges vinifiés ensemble. À la fois tonique et gourmand, vin digeste et croquant, il saura sublimer les atouts du plat.

### DOMAINE AMBRE, Origine, 2019, 15€

Avec sa chair parfumée, le pigeon est un plat qui mérite d'être accompagné d'un vin riche, à l'instar d'un joli vin nature. Avec « Origine », l'alliance parfaite est assurée. Puissant et marqué par de jolis tanins portés par des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices, il recèle aussi des arômes plus discrets de clou de girofle.

### LA PRÉPARATION :

#### Tuile de caramel :

Faire bouillir 20 cl de lait, 10 g de caramel avec 1 g de fécule de pomme de terre. Couler en plaques plates à 1 mm. Laisser prendre. Déposer le voile sur un silpat (plaque de silicone) et faire sécher à l'étuve à 60 °C environ 12 h.

#### Gel de verveine du Velay :

Chauffer 20 cl de Verveine du Velay avec 2 g d'agar-agar, refroidir et mixer. Il faut une texture fluide. Réserver en poche pâtisserie.

### VIGNOBLE RÉVEILLE, Franc Tireur, IGP Côtes Catalanes 2018, 23€

Pour finir le plat en beauté, direction les terres catalanes et le Vignoble Réveille pour déguster un 100 % vieux Carignan qui offre une magnifique texture avec une belle maturité des tanins. La bouche sur le fruit frais et le poivre blanc gagne en relief à travers une finale légèrement saline. Une jolie invitation à prendre le temps avant le dessert.

### DOMAINE MOUTHES LE BIHAN, Les Apprentis 2014, AOC Côtes de Duras, 23€

Pour accompagner le dessert imaginé par Cyril Attrazic, on appréciera la remarquable complexité de cette cuvée qui dégage, dès l'ouverture, de doux effluves de violette, de pâte de coing et de pruneau. La bouche est ample et dotée d'une belle matière finement boisée.

### DOMAINE CLAVEL, Céleste 2021, 12€

Afin de parachever ce festin sur un dessert aussi tendre que sont les financiers et parce qu'un repas de fête se doit de pétiller, la cuvée effervescente du Domaine Clavel, dans le Gard, s'impose comme une évidence. Tout en légèreté, « Céleste » offre une bulle d'une grande finesse sur une bouche aromatique de fruits exotiques et de notes florales.

### ARMAGNAC LAUBADE, Hors d'âge Aramais AOC Bas-Armagnac, 70€

L'assemblage de plus de quinze eaux-de-vie différentes (la plus jeune a 12 ans et certaines sont issues de réserves très anciennes) donne à cette cuvée un supplément d'âme qui se dégage dès le premier nez (pruneaux, fruits confits). On sent les fondamentaux de la maison, qui mise sur la finesse de la dégustation assortie d'une certaine puissance. Idéal pour bien finir l'année ou bien commencer la suivante

\*Les prix sont donnés à titre indicatif



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

### Beurre noisette à la Levure de Bière :

Réaliser un beurre noisette, refroidir sur glaçante en mélangeant bien pour réaliser une pommade. Débarrasser dans une poche à pâtisserie avec une douille.

### Glace à l'oseille :

Réaliser la crème anglaise avec 60 g de jaunes d'œufs, 40 g de sucre non raffiné, 20 cl de lait et 20 cl de crème. Refroidir et mixer avec 1 botte d'oseille. Congeler en bol à Pacojet. La glace prend une couleur bien verte et lisse après 2 ou 3 passages au Pacojet.