

Saison 2018 - magazine gratuit - 2018 season-free magazine

GOUR METS METS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

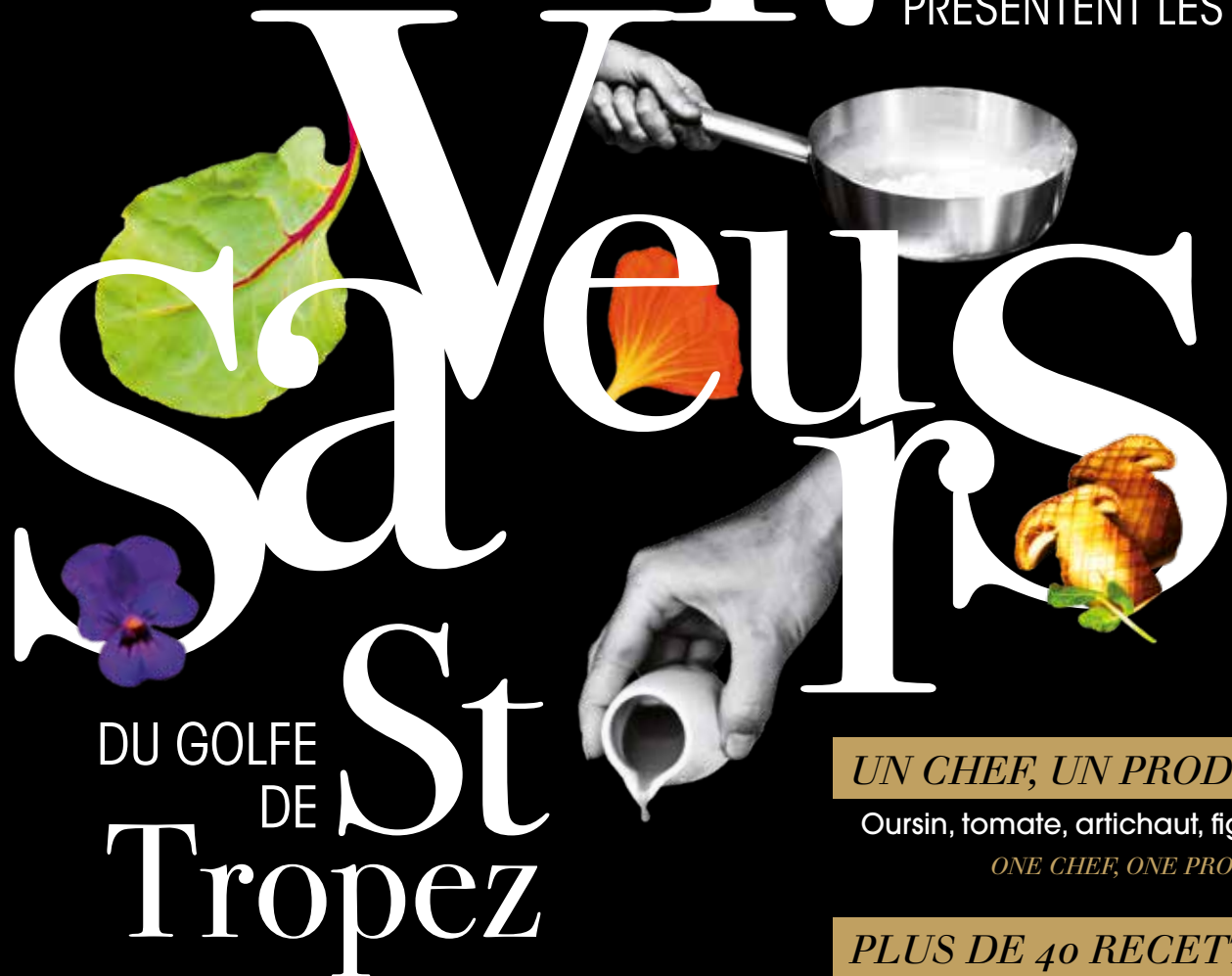
SPÉCIAL BEST-OF RECETTES

SPECIAL BEST-OF RECIPES

17

CHEFS VOUS
PRÉSENTENT LES

Sauveurs



DU GOLFE
DE
St
Tropez

UN CHEF, UN PRODUIT

Oursin, tomate, artichaut, figue...

ONE CHEF, ONE PRODUCT

PLUS DE 40 RECETTES

Avec les commentaires santé
du Dr Chast

OVER 40 RECIPES



24 UN PRODUIT,
DES RECETTES DE CHEF



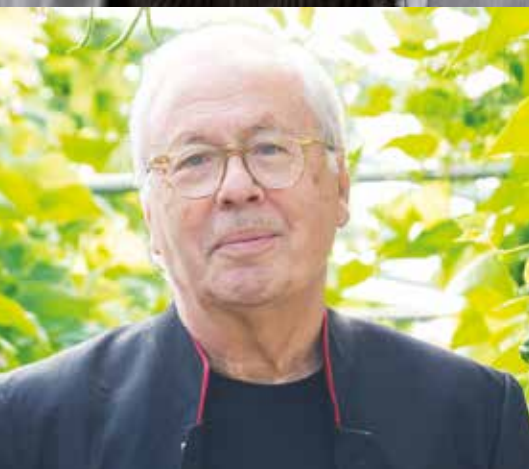
118 INTERNATIONAL
ROSE DAY



120 LE VIN AU FÉMININ
selon Isabelle Forêt



14 RENCONTRE
Yann Ménard



07 ÉDITO
De Michel Chast

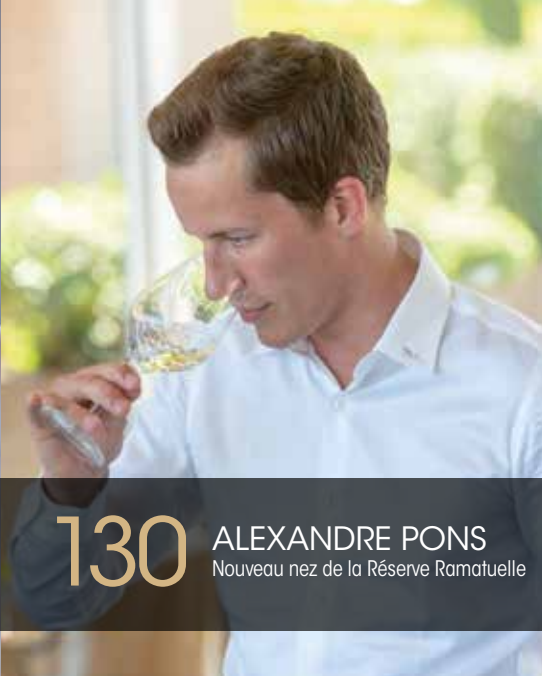
Sommaire

- 07** L'ÉDITO
De Michel Chast
- 10** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
Sélection à dévorer
- 12** ENTRETIEN
Michel Chast, docteur feel good !
- 14** RENCONTRE
Au jardin de la Piboule,
le jardin maraîcher de Saint-Tropez

UN PRODUIT, DES RECETTES DE CHEFS

- 24** LA TRUFFE
par Benjamin Bruno
- 30** par Éric Canino
- 34** LE CÈPE
par Éric Canino
- 38** par Pietro Volontè
- 44** L'ARTICHAUT
Julien Mouret
- 48** Marco Ardiri
- 54** LA COURGE
Éric Santalucia
- 58** Edwige & Florian Miton
- 62** Rocco Séminara
- 68** LA FIGUE
Philippe Grouiller

- 74** LE THON ROUGE
Jérôme Larmat
 - 80** L'HUILE D'OLIVE
Vincent Maillard
 - 84** LA LANGOUSTINE
David Didelot
 - 88** L'OURSIN
Nicolas Cantrel
 - 94** LA TOMATE
Laurent Mouret
 - 98** Philippe Colinet
 - 104** LE TURBOT
Laurent Simon
 - 110** LA CIGALE DE MER
Pacôme Piolet
-
- ### VIN
- 118** INTERNATIONAL ROSE DAY
La première journée mondiale du rosé !
 - 120** LE VIN AU FÉMININ
Selon Isabelle Forêt
 - 124** DÉGUSTATION
14 vins sélectionnés par Isabelle Forêt
 - 128** RENCONTRE
Olivier Fuchs, du bistrot familial
à la cave de Saint-Tropez



130 ALEXANDRE PONS
Nouveau nez de la Réserve Ramatuella

130 COUP DE PROJECTEUR
Alexandre Pons, nouveau nez de
la Réserve Ramatuella

GOURMETS DE FRANCE

EDITION SAINT TROPEZ

Retrouvez-nous sur
www.gourmetsdefrance.fr



Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France Production
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction
Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux
Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Audrey Marret
Web éditorial : Laura Gagnebé
Publireportages : Audrey Marret
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Bruno Chaplot & Comevents
Photographes : Amaury Brac de La Perrière
& Quentin Pastor, Shutterstock
Impression : Campher Artes Graficas
ISSN : 2258-8655





Château Roubine

Grand cru classé

Château Roubine est un grand « Cru Classé » des Côtes de Provence datant des Templiers dont la production de vins blancs, rosés et rouges de haute qualité est faite dans le plus grand respect de la nature et de la tradition. Depuis 1994, Valérie Rousselle écrit les plus belles pages de l'histoire du domaine.

Afin de poursuivre ce succès et après avoir toujours travaillé dans le plus pur respect de l'environnement, du terroir et de la biodiversité (agriculture raisonnée depuis 2008 et biodynamie depuis 4 ans), Château Roubine obtient officiellement la certification «Agriculture Biologique» en 2017.

Sa réputation a déjà fait le tour du monde, sur les plus belles tables gastronomiques. « Des vins aux couleurs du soleil et aux arômes de la Provence. »

Toujours en quête de promouvoir les vins de Provence et plus spécialement les rosés, Valérie Rousselle décide de créer, pour la première fois, la «Journée Internationale du Rosé» qui aura lieu tous les quatrièmes vendredis du mois de juin. Cette année, la Journée Internationale du Rosé se tiendra donc le 22 juin 2018, avec un lancement officiel prévu à la Citadelle de Saint-Tropez, à partir de 19 heures.

Château Roubine is one of the oldest wine estates of France, a famous "Cru Classé" of Côtes de Provence dating from the Templars and whose the production of high quality white, rosés and red wines is made with utmost respect of the nature and the tradition. Since 1994, Valérie Rousselle has been writing one of the nicest pages of its history.

To pursue success and after working in pure respect of the environment, soil and biodiversity (Reasoned Agriculture Certification since 2008 and working in biodynamic agriculture for the past 4 years), Château Roubine officially became Organic in 2017.

The vineyard has already earned a world-wine fame on the greatest tables of our planet. "Wines with sunshine's colors and Provence aromas".

Always willing to promote her Wines of Provence and especially the Rosé, Valérie Rousselle decided to create for the very first time, the "International Rosé Day", which will occur world-widely every 4th Fridays of June. This year International Rosé Day will be on the 22nd of June, with an official launching at Saint Tropez, at 7:00 pm.



CHÂTEAU ROUBINE

4216 route de Draguignan 83510 LORGUES - Tél. : +33 (0)4 94 85 94 94
info@chateauroubine.com

WWW.CHATEAUROUBINE.COM

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

ROUBINE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

83510 LORGUES - FRANCE
WWW.CHATEAUROUBINE.COM



L'édito

DU DOCTEUR MICHEL CHAST

« La cuisine est un art, une aventure, une passion. Le cuisinier est l'enchanteur des sens, le chercheur du goût. Il arrive à sublimer des produits simples, il devient donc à la fois le magicien et l'alchimiste.

Il n'y a pas une cuisine, mais autant de façons de l'écrire qu'il y a de chefs. Chacun va apporter sa culture personnelle, ses traditions familiales, sa connaissance du terroir, l'influence de ses maîtres et son talent créatif. Si différents soient-ils, les chefs vont toujours mettre en avant la qualité du produit qu'ils ont choisi et leur capacité à créer de nouvelles saveurs en les assemblant avec légèreté et poésie. Je les apprécie parce qu'ils partagent le respect du beau, du bon, le plaisir de proposer le meilleur d'eux-mêmes, parce qu'ils sont exigeants. À l'instar du comédien qui doit offrir à son public, à chaque représentation, toute la palette de ses émotions, le chef va se remettre en question à chaque service.

« Gourmets de France » m'a convié à rencontrer une quinzaine de chefs au Jardin de la Piboule, un potager bio des environs de Saint-Tropez, avec une idée précise : chaque cuisinier choisit un produit qu'il a envie de travailler et doit proposer une recette personnelle. Les bonnes choses ne manquent pas dans la région, les chefs sont très imaginatifs, nous allons nous régaler. Je me permettrai simplement de mettre en avant les vertus de chacun des produits qui auront été choisis et leurs bienfaits pour la santé. Nous sommes heureux de partager avec vous les instants de bonheur qui nous ont accompagné tout au long de l'élaboration et de la rédaction de ce magazine. »

« Les bonnes choses ne manquent pas dans la région »

"Cooking is an art, an adventure, a passion. A cook is an enchanter of the senses, a seeker of taste. He can exalt simple products, and thus become a magician and an alchemist at the same time. There is no unique cuisine, but as many ways of writing it as there are chefs. Everyone provides their own personal culture, family traditions, regional knowledge, influence of their masters and creative talent. No matter how different they are, chefs will always showcase the quality of the product they have chosen and their capacity to create new flavours, putting them together with finesse and poetry. I appreciate them because they share respect for beauty, good food, the pleasure of giving it their all, because they are hard to please. In the manner of an actor who must offer its audience his full range of emotions at every performance, a chef calls himself into question for every job. "Gourmets de France" has invited me to meet fifteen chefs at Jardin de La Piboule, an organic garden in the Saint-Tropez area: every cook chooses a product that they have the willingness to work on and offer their personal recipe. This region is not wanting in good things, chefs are very imaginative, so we are in for a treat. I would only like to highlight the virtues of each of the chosen products and their health benefits. We are pleased to share with you the moments of pleasure we have experienced while getting this magazine ready".

Les plus belles recettes de Provence

*Les meilleurs produits de Provence sublimés par
17 chefs, avec les conseils santé du Dr Chast.*

C h â t e a u

Léoube

+ B

ORGANIC ARTISAN
BY THE SEA
VIN BIOLOGIQUE
DU BORD DE
MER

L'excellence du bio



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

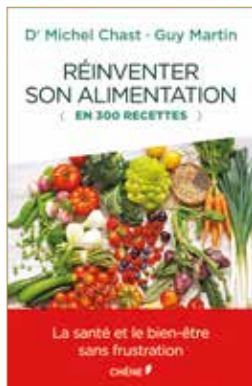
2387 ROUTE DE LÉOUBE - 83230 BORMES-LES-MIMOSAS
WWW.CHATEAULEOUBE.COM - T. 04 94 64 80 03



Dans la Bibliothèque

de Michel Chast & Isabelle Forêt

In the library of Michel Chast & Isabelle Forêt



RÉINVENTER SON ALIMENTATION

De Michel Chast
Éditions du Chêne

Des recettes simples et saines pour se faire plaisir. Michel Chast a travaillé avec Guy Martin pour donner les clés d'une gastronomie compatible avec différents états de santé et maladies.

REINVENTING YOUR DIET
By Michel Chast
Editions du Chêne

Simple and healthy recipes to treat yourself. Michel Chast has worked with Guy Martin to give him the key to a cuisine compatible with different medical conditions and diseases.



JE ME SOIGNE EN MANGEANT

De Michel Chast
Éditions Flammarion

Pour comprendre comment les aliments agissent sur notre corps. Un ouvrage complet sur les vertus thérapeutiques des aliments, classés de A à Z. Le remède est dans l'assiette !

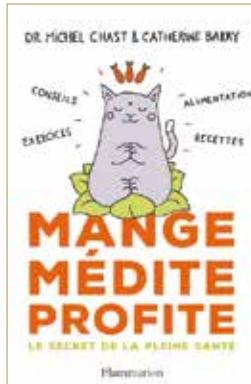
I HEAL BY EATING
By Michel Chast
Editions Flammarion

To understand how food acts on our bodies. A complete book on the therapeutic properties of food, from A to Z. The medicine is on your plate!

Dans la Bibliothèque

de Michel Chast & Isabelle Forêt

In the library of Michel Chast & Isabelle Forêt



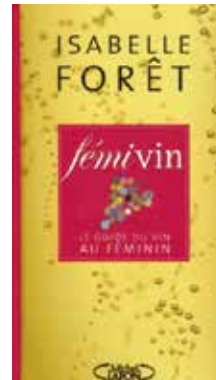
MANGE, MÉDITE, PROFITE

De Michel Chast
Éditions Flammarion

Un guide pour utiliser la pleine conscience dans le cadre alimentaire. Michel Chast est un adepte de la méditation et montre comment faire de chaque repas une expérience personnelle et unique.

EAT, MEDITATE, ENJOY
By Michel Chast
Editions Flammarion

A guide to full food awareness. Michel Chast is a yoga enthusiast and shows to make every meal a personal and unique experience.



FÉMINVIN

D'Isabelle Forêt
Éditions Michel Lafon

Le dernier guide « du vin au féminin » est paru en 2006. Mais la série a le mérite d'avoir dit que la femme est une consommatrice comme les autres, qui sait ce qu'elle veut en matière de vin.

FÉMINVIN
By Isabelle Forêt
Editions Michel Lafon

The last "feminine wine" guide was released in 2006. However, the series has the merit of saying that women are consumers like men, who know what they want in terms of wine.



Michel Chast,
docteur

Feel good

Il exerce à Paris mais peint et écrit à Saint-Tropez. Amoureux du Golfe, le médecin nutritionniste voit dans l'alimentation le premier remède à nos maladies.

Michel Chast, doctor feel good. He works in Paris, but paints and writes in Saint-Tropez. In love with the Gulf, the nutritionist doctor considers food the first medicine for our diseases.

Vous avez écrit votre premier livre « Les régimes gourmands » en 1978 avec Raymond Oliver, célèbre chef du Grand Véfour. Comment en êtes-vous venu à la diététique ?

« J'étais jeune médecin et un jour une patiente viens me voir et me demande comment perdre quelques kilos. Là, j'ai été tout bête ! Pendant mes études, je n'avais rien appris à ce sujet. Je me suis dit qu'il fallait que je m'intéresse à la diététique. »

C'est une discipline plus vieille que l'on ne croit...

« La notion de diététique date de l'antiquité. La diététique a été enseignée de tout temps, dans toutes les cultures, par toutes les médecines, en particulier en Chine. En Grèce, Hippocrate a été le premier à dire : que l'aliment soit ton premier médicament ! »

Est-ce une notion que nous avons perdu ?

« Absolument. Depuis toujours, les médecins ont soigné en expliquant à leurs patients ce qu'ils devaient manger. C'est une notion que l'on n'a plus du tout maintenant. Par exemple, si vous allez voir votre médecin pour une crise de goutte, il vous dira de manger moins gras. Mais il ne vous dira pas que les fraises font baisser le taux d'acide urique. »

Et les super aliments à la mode comme le chou kale ou les baies de goji ?

« Les gens lisent ça dans la presse, mais les intègrent-ils vraiment à leur alimentation ? Il y a plus simple à faire avec nos fruits et légumes frais de saison. »

Cela veut dire qu'il faut comprendre ce que l'on mange ?

« Il faut expliquer simplement à quoi servent les aliments. Mon rêve est de faire une bande dessinée pour les enfants qui expliquerait le fonctionnement des aliments et leur importance pour notre santé. Si les enfants le comprennent, ils pousseront leurs parents à manger différemment. »

Quel serait votre premier conseil ?

« Soyez heureux ! Si vous êtes heureux, vous irez mieux à tous points de vue. Après, pensez à vous : ne soyez pas égoïste, mais pensez à ce qui est bon pour vous. »

You wrote your first book "The gourmet diets" in 1978 with Raymond Oliver, celebrity chef of the Grand Véfour. How did you find nutrition?

"I was a young doctor and one a day a patient came to see me and asked me how to lose a few kilos. I did it all wrong! During my course, I had learnt nothing on this topic. I told myself that I needed to take an interest in nutrition".

It's an older field than we think...

"The concept of nutrition dates back to ancient times. Nutrition has been taught historically, in all cultures, by all brands of medicine, in particular in China. In Greece, Hippocrates was the first one who said: let food be thy medicine and medicine be thy food!"

Have we lost that concept?

"Absolutely. Doctors have always treated their patients by explaining to them what they have to eat. That's a concept we have lost entirely today. For example, if you go and see your doctor with a gout attack, they will tell you to eat less fat. But they won't tell you that strawberries reduce your uric acid".

What about trendy super food like kale or goji berries?

"People read about them in the press, but do they really add them to their diet? There are easier things to do with our seasonal fresh fruit and legumes".

Does that mean we need to understand what we eat?

"We only need to explain what food is for. My dream is to make a cartoon for children explaining the way food works and its importance to our health. If children understand it, they will push their parents into eating differently".

What would be your first piece of advice?

"Be happy! If you're happy, you'll do better in all respects. You also have to think of yourself: don't be selfish, but think of what's good for you".

La prescription du Dr Chast à Saint-Tropez

Dr. Chast's prescription in Saint-Tropez

**SE LEVERTÔT - SE LEVER TÔT**

Michel Chast est parmi les premiers clients de Sénéquier ! Après être allé à la Ponche pour profiter de la lumière exceptionnelle.

Wake up early. Michel Chast is among Sénéquier's first customers! After going to La Ponche to enjoy exceptional light

**MARCHER - MARCHER**

Sur le sentier des douaniers, vers la plage des Salins ou la Moutte.

Walk. On the sentier des douaniers, towards the Salins or La Moutte beaches.

**ÉQUILIBRER SON TEMPS - ÉQUILIBRER SON TEMPS.**

En-dehors de son cabinet, Michel Chast est un peintre de talent. « À Saint-Tropez, je suis au calme, et je peux étaler mes peintures où je veux chez moi. »

Balance your time. Outside his surgery, Michel Chast is a talented painter. "In Saint-Tropez, I'm calm, and I can display my paintings where I want in my place".

**MANGER LOCAL - MANGER LOCAL**

Comme les fleurs de courgette, incomparables dans le Golfe.

Eat local food. For example, courgette flowers, which are incomparable in the Gulf.

Le jardin *maraîcher* de Saint-Tropez

Gourmets de France a réuni les chefs de ce numéro dans l'exploitation maraîchère de Yann Ménard, qui réinvente le métier de paysan à Cogolin.

Laurent et Julien Mouret



Philippe Colinet





Yann Ménard



Éric Santalucia

Au début, c'était un espace abandonné. Une terre en friche à Cogolin, à quelques kilomètres de Saint-Tropez, sauvée de la promotion immobilière car classée en zone inondable. Yann Ménard l'a achetée en 2010, et n'a pu la travailler qu'après de longs mois consacrés à « rouvrir le milieu ». Désormais les quatre hectares (sur une exploitation de douze au total) de jardin maraîcher sont florissants, et fournissent en légumes les plus grandes tables de la presqu'île : la Réserve Ramatuelle, le Byblos, la Villa Belrose... Une partie du jardin est même réservée à un naturopathe allemand, Bodo Fath, pour expérimenter la culture de fleurs comestibles à la demande du chef Arnaud Donckele, trois étoiles Michelin à la Résidence de la Pinède.

Yann Ménard vend sa production sur les marchés de Cogolin et de Saint-Maxime, à une AMAP (association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et directement dans son jardin : des légumes de saison et quelques variétés rares comme la patate douce de Cogolin et l'oignon de La Garde. Le maraîcher est un obstiné : son idée est de redonner sa place au métier de paysan dans une presqu'île où les terres sont chèrement disputées. Coincé entre deux routes, son jardin reste un havre de paix cultivé au cheval de trait. Originaire de La Môle, le trentenaire n'a jamais rompu le lien avec la terre : ses parents ont longtemps travaillé la vigne. Mais c'est dans une logique d'autosuffisance et d'approvisionnement local qu'il s'est engagé. Avec beaucoup de suite dans les idées : avec la communauté de communes du golfe de Saint-Tropez, Yann Ménard espère ouvrir une exploitation qui approvisionnerait les cantines de la presqu'île. Le domaine accueillerait paysans et maraîchers qui fourniraient l'été les chefs et le reste de l'année les cuisines des écoles. A la Piboule, la reconquête agricole est lancée !



Saint-Tropez's market garden

Gourmets de France has gathered the chefs of this issue in Yann Ménard's market, who has reinvented the farmer trade in Cogolin.

Initially, it was an abandoned space. Fallow ground in Cogolin, a few kilometres from Saint-Tropez, safe from real estate development because it has been classified as a flood-risk area. Yann Ménard bought it in 2010, and has only been able to work after lengthy months dedicated to "reopening the environment". From now on, the fourth hectares (out of twelve cultivated in all) of market garden have been successful, and supply legumes to the largest establishments in the peninsula: Réserve Ramatuelle, By-blos, Villa Belrose, etc. A part of the garden has even been saved for a German naturopathic doctor, Bodo Fath, to

experience the growing of edible flowers upon request by chef Arnaud Donckele, three Michelin stars at Résidence de la Pinède. Yann Ménard sells his product at the Cogolin and Saint-Maxime markets, to an AMAP (association to maintain peasant farming) and directly in his garden: seasonal legumes and a few rarities such as the Cogolin sweet potato and La Garde onion. The market is stubborn: his idea is to restore the farmer trade to its rightful place in a peninsula where land is hard-fought. Trapped between two roads, his garden remains a haven of cultivated peace with draught horses. Originally from, La Môle, this thirty-year-old has never broken his bond with land: his parents have long worked in vineyards. But he has committed himself to a self-sufficient and local procurement logic. With many follow-up ideas: with the community of communes of the Saint-Tropez Gulf, Yann Ménard hopes to open a business to supply the canteens of the peninsula. This space would welcome farmers and market gardeners who would in summer supply the chefs and school kitchens the rest of the year. The agricultural reconquest has started in La Piboule!



La Pertuade

LE ROSÉ HAUTE COUTURE



Là, les collines. Ici, la mer. À La Môle, le **domaine de La Pertuade** se niche dans un terroir d'exception des Côtes de Provence, dans le Golfe de Saint-Tropez. Une conduite de la vigne en culture raisonnée y produit chaque année une gamme de vins rosés, rouges et un blanc, sous **AOP Côtes de Provence** et **IGP Var**. L'**esprit haute couture** soigne les moindres détails : le domaine de La Pertuade signe chaque année une collection capable de réunir l'**accessible** et l'**exception**, de réconcilier la **haute gastronomie** et le **festif**. Une collection régulièrement **récompensée**. Sous leur couleur **rubis intense** aux reflets cerise, les vins rouges développent une bouche puissante, soyeuse, avec des notes de fruits

confiturés. Le millésime 2015 (AOP Côtes de Provence) a décroché la **médaille de bronze** au Concours des vins des vignerons indépendants **2015** ; la cuvée **Prestige 2014** est référencée dans le **Guide Hachette des vins 2017**. Frais et festif, avec des notes de fruits à noyau et de pamplemousse, le bien nommé rosé L'Embrun s'est distingué au Concours des vins des vignerons indépendants avec la **médaille d'argent en 2015**. Son aîné, le rosé du Domaine de La Pertuade, a obtenu la **médaille de bronze**. La nouvelle collection annonce encore des merveilles : lors des dernières vendanges, le domaine a réservé une sélection parcellaire destinée à sa sublime cuvée Domaine de La Pertuade rosé.

CÔTES DE PROVENCE

Golfe de Saint-Tropez

DOMAINE DE LA PERTUADE

1150 chemin de Saint Julien - 83310 La Mole
Tél. : +33 (0)4 94 49 38 40

contact@domainedelapertuade.com
WWW.DOMAINEDELAPERTUADE.COM





HÔTEL DE PARIS SAINT-TROPEZ

★ ★ ★ ★ ★

Au 4^{ème} étage de l'Hôtel de Paris Saint-Tropez, le restaurant Les Toits redouble de créativité pour vous offrir une pause ensoleillée entre Dolce Vita et plaisirs gustatifs : un toit terrasse rien que pour vous avec une carte des plus séduisantes. Le midi, la Chef concocte avec passion des plats savoureux comme le bouddha bowl ou le loup entier rôti au fenouil séché. Si le temps vous est compté, laissez-vous tenter par notre formule « Break Time ».

À l'heure où l'horizon s'embrase sur le golfe de Saint-Tropez, des saveurs d'ici et d'ailleurs sont à la carte du restaurant. Installez-vous confortablement dans notre salle panoramique ou sur la terrasse et laissez-vous porter par des spécialités aux envolées méditerranéennes, délicieusement en harmonie avec les saisons. Les vins issus des plus beaux terroirs du bassin méditerranéen s'invitent à votre table pour vous offrir une belle ^{ball} balade œnologique. Chaque soir, Sonia propose une cuisine colorée aux accents du Sud avec son menu « Saveurs du soir ».

On the 4th floor of the Hotel de Paris Saint-Tropez, Les Toits restaurant offers you a sunny break between Dolce Vita and gourmet pleasures : the rooftop proposes its most delicious menu only for you. At noon, our Chef cooks with passion some great tasting meals like the Buddha Bowl or the whole Sea bass roasted with dried fennel. If you are short on time, enjoy our "Break Time" offer.

When the sun goes down over the gulf of Saint-Tropez, world flavours are on the menu of Les Toits restaurant. Get yourself comfortable in its panoramic room and discover our Mediterranean cuisine in perfect harmony with the seasons. The wines from the most beautiful terroirs of the Mediterranean area complete perfectly this experience. Every night, Sonia amazes you with a colorful cuisine from the south and her "Saveurs du soir" menu.

Retrouvez *Éric* Canino

Chef étoilé du restaurant La Voile Ramatuelle



la réserve

HOTEL, SPA AND VILLAS

RAMATUELLE



Flottant entre le grand bleu de la mer et l'azur du ciel, le restaurant étoilé La Voile hisse les couleurs d'une gastronomie épurée et concentrée sur le plaisir des saveurs vraies. Ouvert à tous, La Voile permet de faire connaissance avec La Réserve Ramatuelle de la plus délicieuse manière qui soit. Floating between the blue of sea and sky, La Voile is a starred restaurant that flies high the banner of an approach to gastronomy stripped of anything superfluous and entirely focused on the pleasure of true flavors. La Voile is open to all and provides a delicious means of becoming acquainted La Réserve Ramatuelle.



MICHEL REYBIER HOSPITALITY

RESTAURANT LA VOILE

LA RÉSERVE RAMATUELLE HOTEL, SPA AND VILLAS · CHEMIN DE LA QUÉSSINE · 83350 RAMATUELLE · T +33 4 94 44 94 44 · WWW.LARESERVE-RAMATUELLE.COM



TRUFFES



HUGOU DUMAS



01

HUILE DE TRUFFES NOIRES 55ML

Existe en 250 ml

02

HUILE DE TRUFFES ALBA 55ML

Existe en 250 ml

03

VERRINE BRISURE DE TRUFFE NOIRE 100GR

Existe 25 gr, 50 gr, 200 gr, 1 kg

04

VERRINE JUS DE TRUFFE NOIRE 50GR

Existe en 200 gr, 400 gr

05

VERRINE TRUFFE NOIRE EXTRA 12.5GR

Existe en 25 gr, 50 gr, 200 gr, 400 gr

06

TRUFFE TUBER AESTIVUM FRAÎCHE D'ITALIE

Saison de mai à octobre



MAISON HUGOU-DUMAS Le Moulin - 83170 ROUGIERS

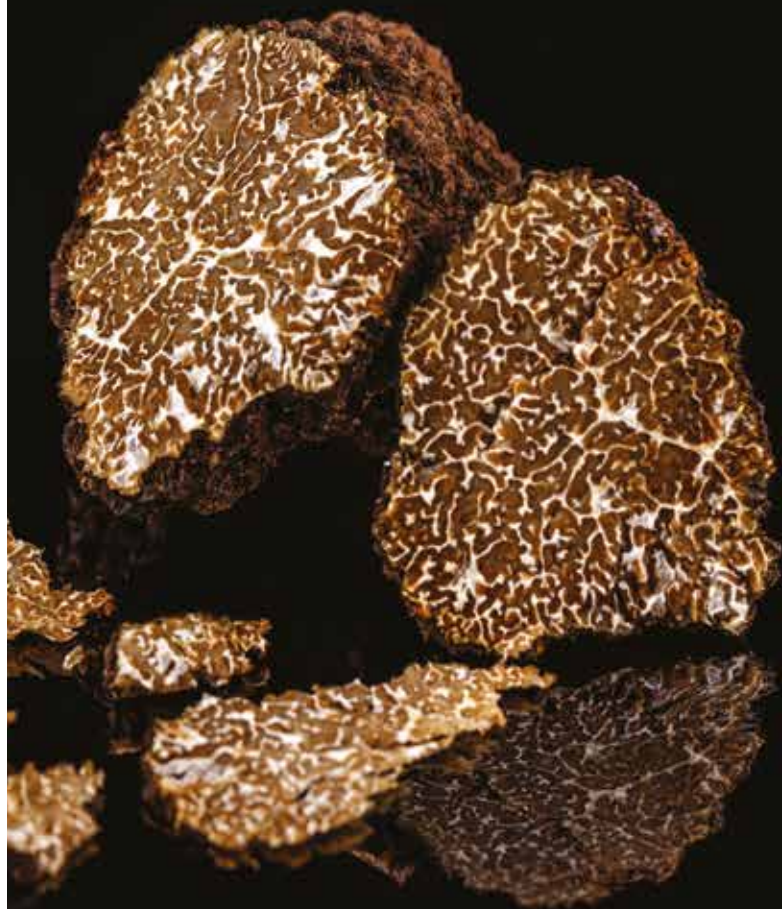
Tél : 04 94 37 32 32 - Mail : hugou.dumas@orange.fr

TRUFFE LA TRUFFE TRUFFE TRUFFE LA TRUFFE TRUFFLE TRUFFLE TRUFFLE

« Le diamant noir est un concentré de senteurs au goût subtil. Peu calorique, riche en fibres, en vitamines A, D, K, la truffe prévient les troubles de la mémoire, préserve le système osseux, renforce les défenses immunitaires et anticipe les maladies cardio-vasculaires. »

« The black diamond is a concentrate of scents with a subtle taste. Low in calories, rich in fibres, vitamins A, D and K, truffles prevent memory problems, preserves bones, reinforces immunity and anticipates heart disease. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Benjamin *Bruno*

Biographie



Au début, il y a Mariette et Baptistin, les arrières grands-parents venus « à pied dans la neige » du Piémont. Le père, Clément Bruno, truculent patriarche proclamé empereur de la truffe, n'en sera que plus généreux. À l'aube des années 2010, c'est au tour du fils, Benjamin Bruno, de reprendre aux côtés de son frère Samuel les rênes de l'établissement familial. Une famille ? Une dynastie plutôt, qui règne à Lorgues sur le temple de la truffe. Passé chez Alain Ducasse, Benjamin Bruno a ouvert son propre restaurant à Nice avant de rejoindre la maison familiale. *Tuber uncinatum* (truffe de Bourgogne), *Tuber melanosporum* (truffe noire) ou *Tuber magnatum* (truffe blanche d'Alba) sont râpées et cuisinées sans compter. Chez les Bruno, la « rabasse » (le petit nom provençal de la truffe) est reine !

*A*t first, there was Mariette and Baptistin, his great-grandparents who came "walking through the snow" of Piedmont. The father, Clement Bruno, larger-than-life patriarch and self-proclaimed truffle emperor, will be all the more generous. At the dawn of the 2010s, it was the turn of his son, Benjamin Bruno, to take the lead of the family business together with his brother Samuel. A family? More like a dynasty, reigning over the temple of the truffle in Lorgues. Collaborating with Alain Ducasse, Benjamin Bruno opened in Nice before the family business. *Tuber uncinatum* (Burgundy truffle), *Tuber melanosporum* (black truffle) or *Tuber magnatum* (white truffle) are grated and cooked lavishly. At the Brunos' place, the 'rabasse' (the Provençal nickname for the truffle) is queen!



By Benjamin BRUNO :

CHEZ BRUNO - 2350 route des Arcs Le Plan Campagne Mariette - 83510 LORGUES

Tél : 04 94 85 93 93

www.restaurantbruno.fr

GPS 43°28'13.137"N - 6°22'42.537"E

LA GOURMANDISE DE BENJAMIN

Pour 4 personnes
For 4 people

By Benjamin Bruno



PRÉPARATION

Déposer les tranches de foie gras sur une planche revêtue de film transparent. Étaler le foie gras pour en faire une galette de 10 à 20 cm de côté. Déposer au centre la truffe entière. Couvrir l'ensemble d'un second film transparent. Mettre au réfrigérateur 30 min. Ôter le film transparent du dessus. Couper au couteau la galette de foie gras et la truffe en quatre portions égales. À l'aide du film transparent du dessous, refermer le foie gras autour de la truffe pour former quatre belles billes. Remettre au réfrigérateur pour durcir le foie gras. Avec un emporte-pièce, tasser la figue et les fruits secs dans le fond de chaque assiette. Déposer dessus la bille de foie gras, sans le film transparent. Saupoudrer tout autour quelques herbes fraîches. Déguster avec un très bon pain et une sauce bordelaise.

Put the foie gras slices on a board covered in cling film. Spread the foie gras into a pancake of 10x20 cm. Place the whole truffle in the centre. Cover everything with a second layer of cling film. Stick it in the fridge for 30 minutes. Remove the cling film from above. Chop the foie gras pancake and the truffle into four equal parts. Aided by the cling film from below, wrap the foie gras around the truffle to form four perfect balls. Put back in the fridge to harden the foie gras. With a cookie cutter, press the fig and dried fruit to the bottom of each plate. Place the foie gras ball above, without the cling film. Sprinkle a few fresh herbs all around. Accompany with some very good bread and a Bordelaise sauce.

INGRÉDIENTS

200g foie gras mi-cuit - 200g half-cooked foie gras
1 truffe brumale - 1 winter truffle
60g herbes du potager - 60g garden herbs
figes sèches en morceaux - pieces of dried figs
noisettes concassées - crushed hazelnuts
noix concassées - crushed walnuts



Premium
Château Roubine
Rouge

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

ŒUF FRIT AUX CÈPES

& AUX TRUFFES UNCINATUM

By Benjamin Bruno

Pour 4 personnes
For 4 people

PRÉPARATION

Tailler les plus beaux cèpes très finement à la mandoline. Couper le reste des champignons en gros dés. Les faire rôtir à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude.

Réaliser la sauce : caraméliser le foie gras, déglacer avec le Noilly Prat. Incorporer la poudre de cèpes, l'échalote ciselée et la moitié des champignons rôtis. Mouiller au bouillon de volaille. Laisser cuire 15min. Mixer en ajoutant une noix de beurre à la fin.

Faire pocher 4 œufs et les refroidir dans des glaçons. Les égoutter puis les passer dans la farine. Réserver.

Rouler les tranches de cèpes dans les jaunes d'œufs battus puis la chapelure. Faire sauter. Faire frire les œufs pochés dans l'huile de pépins de raisins. Dans chaque assiette, disposer les cèpes. Verser la sauce chaude dessus. Ajouter la salade frisée et l'œuf frit. Râper les truffes et servir avec le jambon et un trait de vinaigre de Xérès.

Cut beautiful ceps very finely using a mandolin. Cut the rest of the mushrooms into large cubes. Roast in olive oil on a very hot pan. To make the sauce: caramelize the foie gras, deglaze with Noilly Prat. Add the cep powder, the chopped shallot and half the roast mushrooms. Add chicken broth. Let cook for 15 minutes. Mix by adding a knob of butter at the end. Poach 4 eggs and cool in ice. Drain, then toss with flour. Save. Roll the cep slices in the egg yolks, and then in the breadcrumbs. Sauté. Fry the poached eggs in grape seed oil. Place the ceps on each plate. Pour the hot sauce on top. Add the curly endive salad and fried egg. Grate the truffles and serve with the ham and a dash of sherry vinegar.



INGRÉDIENTS

4 œufs + 6 jaunes d'œufs - 4 eggs + 6 egg yolks
300g petits cèpes - 300g small ceps
200g foie gras - 200g foie gras
25cl de Noilly Prat - 25 cl Noilly Prat
100g poudre de cèpes torréfiés - 100g roast cep powder
1 verre bouillon de volaille - 1 glass chicken broth
50g beurre doux - 50 g sweet butter
1 échalote - 1 shallot
8 tranches jambon sec ibérique - 8 slices of dry Iberian ham
200g farine - 200 g flour
200g chapelure - 200g breadcrumbs
1l d'huile de pépins de raisins - 1l grape seed oil
feuilles de salade frisée - curly endive leaves
200g de truffe uncinatum - 200g uncinatum truffles
1 c.à.s vinaigre de Xérès - 1 tablespoon sherry vinegar
huile d'olive - olive oil
sel, poivre - salt and pepper

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

La Bravade
Chevalier Torpez
Rosé



LA POMME DE TERRE FAMILIALE

AUX TRUFFES UNCINATUM & BRUMALES

By Benjamin Bruno

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en 2. Tailler les bords des morceaux afin que la crème puisse s'écouler et laisser tremper dans de l'eau pour enlever l'amidon. Envelopper les pommes de terre dans de l'aluminium, verser le beurre clarifié dans chaque feuille d'aluminium pour enrober les pommes de terre, refermer et faire cuire au four à 160° au moins 1h. Mettre la crème à bouillir pour la réduire jusqu'à obtenir avec les truffes brumales un velouté. Saler, poivrer. Dans chaque assiette, disposer les pommes de terre débarrassées de l'aluminium. Verser la crème veloutée. Râper généreusement les truffes uncinatum dessus. Ajouter un filet d'huile d'olive, du poivre et de la fleur de sel.

Halve the potatoes. Cut the piece edges so that the cream can flow and leave to soak in water to remove the starch. Wrap the potatoes in foil, after soaking each piece of foil with the clarified butter, and bake at 160°C for at least 1 hour. Boil the cream to reduce it to achieve a velouté sauce with the winter truffles. Sprinkle with salt and pepper. Place the potatoes on each plate after removing the foil. Pour the velouté cream. Generously grate the uncinatum truffles on top. Add a trickle of olive oil, pepper and salt flower.

INGRÉDIENTS

4 pommes de terre Agata - 4 Agata potatoes
0,5l crème fleurette - 0.5l whipping cream
50 à 60g beurre - 50 to 60g butter
60g truffes brumales - 60 g winter truffles
160g truffes uncinatum - 160g uncinatum truffles
huile d'olive - olive oil
fleur de sel, poivre - salt flower, pepper



Inspire
Château Roubine
Rouge

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs



LE VIN RIVAGE

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

TRUFFE

LA TRUFFE

TRUFFE

TRUFFE

LA TRUFFE

TRUFFLE

T'RUFFLE

TRUFFLE

TRUFFLE

TRUFFLE



Éric *Canino*

Biographie



La vue est à couper le souffle et la carte est divinement équilibrée. À La Voile, le restaurant de la Réserve Ramatuelle, Eric Canino réussit le tour de force de conjuguer bien-être et tentations en travaillant en grand virtuose les saveurs provençales. D'abord passé chez Guy Martin, au Grand Véfour, le chef revendique un maître : Michel Guérard. Éric Canino a fait sienne la vision du père de la cuisine santé, également l'un des fondateurs de la Nouvelle Cuisine. Le bien-être devient une priorité et la simplicité, un luxe. Pas d'excès, pas d'ostentation à la Réserve : à l'image de la pureté envoûtante du lieu, la table offre une exceptionnelle légèreté, distinguée par un macaron Michelin depuis 2015.

The view is breathtaking and the menu is divinely balanced. At La Voile, the restaurant of the Réserve Ramatuelle, Eric Canino has accomplished the feat of combining well-being and treats by revising Provence's flavours with great virtuosity. First collaborating with Guy Martin, at the Grand Véfour, the chef claims a master: Michel Guérard. Eric Canino has adopted the vision of the father of healthy cooking and one of the founders of Nouvelle Cuisine. Well-being is prioritised, and simplicity becomes a luxury. No excess, no ostentation at the Reserve: at the image of the enchanting purity of the location, the establishment offers exceptional lightness, distinguished by a Michelin star since 2015.



By **Éric CANINO** :

LA VOILE - LA RÉSERVE DE RAMATUELLE - Chemin de la Quessine - 83350 RAMATUELLE

Tél : 04 94 44 94 44

www.lareserve-ramatuelle.com

GPS 43°12'54.144"N - 6°36'45.835"E

SALADE DE ROQUETTE

ARTICHAUTS ET TRUFFE

By *Éric Canino*

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Préparer les artichauts : récupérer le cœur en enlevant les feuilles et le foin. Réserver dans de l'eau citronnée. Dans un saladier, mélanger la roquette avec la truffe râpée, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Râper les cœurs d'artichauts en fines tranches avec une mandoline.

Dans chaque assiette, utiliser un cercle de 15 cm de diamètre pour former des disques de salade en tassant la roquette. Ajouter des lamelles de parmesan. Passer les tranches d'artichaut dans un mélange d'huile d'olive et de jus de citron. Recouvrir la salade avec les lamelles d'artichaut. Assaisonner avec la fleur de sel, un peu de parmesan et la truffe râpée.

Prepare the artichokes: extract the heart by removing the leaves and thorns. Set aside in lemon water. In a bowl, mix the arugula with the grated truffle, olive oil, salt and pepper. Grate the artichoke hearts in thin slices with a mandoline.

On each plate, use a circle 15 cm in diameter to form salad rings by pressing the arugula. Add Parmesan cheese slices. Place artichoke slices in a mixture of olive oil and lemon juice. Cover salad with artichoke slices. Season with the salt flower, a little Parmesan and the grated truffle.

INGRÉDIENTS

500g roquette - 500g arugula
12 artichauts violets de Provence - 12 purple artichokes
parmesan de 36 mois - 36 month aged parmesan
truffe noire fraîche - fresh black truffles
huile d'olive - olive oil
fleur de sel, poivre - salt flower, pepper
1 citron - 1 lemon



Cuvée Vausière
Château Sainte Béatrice
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Alexandre Pons

PIZZAS À LA TRUFFE

Pour 10 personnes
For 10 people

By *Éric Canino*

PRÉPARATION

Préparer la pâte : mélanger la farine, le sel, puis l'eau et l'huile. Incorporer le levain. Travailler 10 à 15 min dans un pétrin. Laisser reposer 20 min. Pétrir 30 secondes à nouveau. Former 10 boules de 200 g environ. Couvrir avec un linge et laisser reposer 48 h au réfrigérateur. Mélanger le mascarpone et le stracchino. Ajouter quelques gouttes d'huile de truffe. Préchauffer le four à 240°. Etaler chaque boule de pâte à la main pour former les pizzas. Recouvrir du mélange de fromage. Cuire au four sur une plaque chaude 2 à 3 min. A la sortie du four, râper de la truffe fraîche et ajouter quelques feuilles de roquette et un trait l'huile d'olive.

Prepare the dough: mix the flour, salt, water and oil. Add the yeast. Stir it 10 to 15 min in a mixer. Let it sit 20 min. Knead 30 seconds again. Form 10 balls of about 200 g. Cover with a cloth and let sit 48 hours in the refrigerator.

Mix mascarpone and stracchino. Add a few drops of truffle oil. Preheat oven to 240°. Roll each dough ball by hand to form pizzas. Cover with cheese mixture. Bake on a hot plate 2 to 3 min. At the back of the oven, grate fresh truffles and add a few arugula leaves and a dash of olive oil.



INGRÉDIENTS

500g crème de mascarpone - 500g mascarpone cream cheese
600g stracchino - 600g stracchino
huile de truffe - truffle oil
truffe noire - black truffles
roquette - arugula
huile d'olive - olive oil
Pour la pâte : - For the dough :
2,5kg farine - 2.5kg flour
1,5kg eau - 1.5kg water
5g sel - 5g Salt
5g huile d'olive - 5g olive oil
500g levain (chez votre boulanger) - 500g yeast (from your baker)

L'ACCORD
WINE PAIRING
By *Alexandre Pons*

Légende 2013
Cap Saint Pierre
Rouge



CÈPE CÈPE CÈPE

CEP
CEP
CEP
CEP
CEP

« Le cèpe n'est pas un légume, mais un végétal. Il contient beaucoup de vitamine B, des sels minéraux et des fibres en quantité qui favorisent le transit et ont un effet coupe-faim. Peu calorique, sa richesse en vitamine D permet de renforcer la santé des os, de la peau, des cheveux et le système immunitaire. Son index glycémique bas permet de prévenir le diabète. »

« Ceps aren't legumes, but vegetables. They are very rich in vitamin B, mineral salts and plenty of fibres which help digestion and have appetite-suppressing effect. Low in calories, its richness in vitamin D helps reinforce one's bones, skin, hair and immune system. Their low glycemic index helps prevent diabetes. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



SOUPE DE CÈPES, CHANTILLY

& NOISETTES CARAMELISÉES DU PIÉMONT

By *Éric Canino*

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Préparer la chantilly : faire infuser la crème avec les noisettes puis mixer. Remettre le mélange à infuser avec un peu d'amaretto. Passer au chinois étamine. Mettre en siphon et ajouter les capsules de gaz. Garder le siphon au frais.

Nettoyer les cèpes, garder les parures pour la soupe. Couper les plus beaux cèpes en deux, les quadriller et les rôtir au dernier moment avec des gousses d'ail, du thym et de l'huile d'olive.

Préparer la soupe de cèpes : faire revenir l'oignon, les cèpes nettoyés et les gousses d'ail avec les queues de persil. Recouvrir de fond blanc, laisser cuire. Ajouter un peu de crème, laisser infuser puis mixer et passer au chinois. Garder au chaud.

Faire un caramel avec le sucre et le glucose. Torrifier les noisettes à 150° 10 min et les plonger dans le caramel. Servir la soupe avec les cèpes quadrillés, la chantilly et le caramel de noisette.

Prepare whipped cream: brew the cream with the hazelnuts, then mix. Re-brew the mix with a dash of amaretto. Sieve. Pour into a siphon and add gas canisters. Keep the siphon fresh. Clean ceps, save the trimmings for the soup. Halve beautiful ceps, then mark them and roast them at the last minute with garlic cloves, thyme and olive oil. Prepare the cep soup: stir in the onion, the clean ceps and garlic cloves with the parsley tails. Add white broth, leave to cook. Add a dash of cream, leave to brew, then mix and sieve. Keep warm. Make caramel with the sugar and glucose. Roast the hazelnuts at 150°C for 10 minutes and dip them in the caramel. Pour the soup with the marked ceps, the whipped cream and hazelnut caramel.

INGRÉDIENTS

1kg cèpes - 1kg ceps

200g oignon - 200g onion

3 gousses ail - 3 garlic cloves and parsley tails

queues de persil - parsley

fond blanc - white stock

crème fraîche - crème fraîche

thym, huile d'olive - thyme, olive oil

Pour le caramel de noisette : - For the hazelnut caramel:

200g sucre - 200g sugar

1c.à c. glucose - 1 teaspoon glucose

noisettes du Piémont - Piedmont hazelnuts

Pour la chantilly : - For the whipped cream:

1l de crème - 1 litre cream

300g de noisette - 300g hazelnut

amaretto - amaretto



Légende
Cap Saint Pierre
Rouge 2013

L'ACCORD
WINE PAIRING

By *Olivier Fuchs*

CÈPES RÔTIS ET EN TARTARE

& TOPINAMBOURS À L'EAU DE CHAUX, CRÈME DE CRESSON

By Eric Canino

Pour 2 personnes
For 2 people



PRÉPARATION

La veille, mettre la crème épaisse dans un linge toute la nuit, pour l'égoutter. Le lendemain, préparer la crème de cresson : mixer la crème égouttée avec le vinaigre de Xérès, l'huile de pépin de raisin, le jus de barigoule, le cresson frais et les épinards. Réserver. Préparer la purée de topinambour : dans une casserole, mettre une cuillère d'eau froide pour pas que le lait accroche, ajouter le lait entier et les topinambours épluchés. Cuire avec du sel environ 30 à 40 min. Égoutter puis mixer en ajoutant le lait de cuisson si nécessaire. Faire l'émulsion de topinambour : récupérer le lait de cuisson de la purée, assaisonner, puis mixer pour émulsionner. Préparer les cèpes en tartare : nettoyer les cèpes et les couper en dés de 0,5 cm. Faire revenir les dés dans une poêle avec de l'huile d'olive, du thym et de l'ail. Ajouter l'échalote déjà confite, assaisonner, déglacer au jus de volaille et faire réduire. Laisser refroidir et ajouter la purée de topinambour. Nettoyer, couper en deux et quadriller les cèpes à rôtir. Faire revenir avec de l'ail, du thym et de l'huile d'olive. Déglacer au jus de volaille. Mettre au centre des assiettes creuses une quenelle de cèpe en tartare, trois demi-champignons rôtis au jus. Ajouter un peu de crème de cresson et l'émulsion de lait au topinambour.

Leave the heavy cream in a cloth overnight to drain it. The following day, prepare the watercress cream drained with sherry vinegar, grape seed oil, barigoule juice, fresh watercress and spinach. Save. Mash Jerusalem artichokes: add a spoonful of cold water so the milk does not stick, add whole milk and peel the Jerusalem artichoke. Cook with salt for around 30 to 40 minutes. Drain, then mix by adding cooking milk, as needed. Make the Jerusalem artichoke emulsion: drain the cooking milk from the mash, season, then mix to emulsify. Prepare the ceps in tartar sauce: clean the ceps and cut them in 0.5 cm cubes. Stir the cubes in a pan with olive oil, thyme and garlic. Add the candied shallot, season, deglaze in chicken stock and reduce. Leave to cool and add mashed Jerusalem artichokes. Clean, halve and mark the roast ceps. Stir with garlic, thyme and olive oil. Deglaze in chicken stock. Place a quenelle of tartar ceps in the centre of soup plates, with three half mushrooms roasted in the stock. Add a bit of watercress cream and the emulsion of Jerusalem artichoke milk.

INGRÉDIENTS

12 cèpes - 12 ceps
50g d'échalote - 50g shallot
thym, ail, huile d'olive - thyme, garlic, olive oil
jus de volaille - freshly-cooked chicken stock
500g topinambours - 500g Jerusalem artichoke
1l lait entier - 1l whole milk
125g crème épaisse - 125g heavy cream
20g vinaigre de Xérès - 20g sherry vinegar
40g huile de pépin de raisin - 40g grape seed oil
10g jus de barigoule - 10g barigoule juice
20g cresson frais - 20g fresh watercress
2 feuilles épinard - 2 spinach leaves



La Vie en Rose
Château Roubine
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

CHATEAU
BARBEYROLLES
PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ
Pétale de Rose



Sa **robe pastel** est légèrement saumonée. Son nez est **intense et solaire**, aux doux parfums de nectarine et d'agrumes exotiques. En bouche, sa chair soyeuse et juteuse se livre ample et remplie de fruit. Profond, dense, intense, le **Pétale de Rose** du **Château Barbeyrolles**

charme dès à présent, mais se garde cinq ans ou plus ! Le célèbre rosé du château Barbeyrolles est le premier des rosés clairs de Provence. Dès 1985 **Régine Sumeire**, l'a élaboré d'une seule et légère pressée pour obtenir

le maximum de délicatesse et de parfum au cœur du grain de raisin. La cuvée « **Pétale de Rose** » a lancé la tendance des vins cristallins. Jamais égalé, régulièrement **distingué**, ce vin est comme un

«Le premier des rosés clairs de Provence»

joyau en son écrin dans le beau **vignoble de 12 hectares** du Château Barbeyrolles situé dans la **presqu'île de Saint-Tropez**. Ici, au pied de Gassin, dans la zone des collines des Maures, Régine Sumeire perpétue l'héritage d'une

famille visionnaire enracinée en Provence depuis le XIIIe siècle.

Les vins blancs, rouges ou rosés du château Barbeyrolles (**AOP Côtes de Provence**) sont issus d'une **viticulture biologique** avec des

pratiques de biodynamie.

Rosé d'exception et grand vin, le Rosé de Barbeyrolles

se déguste autour de 14°C, accompagné d'un tataki de saumon au poivre rose ou d'un poisson de Méditerranée. Un vin simplement **magnifique**, dans sa pureté et sa complexité, qui s'effeuille à chaque gorgée.

The first pale Rosé of Provence

Its pastel robe is slightly salmon. The nose is intense and solar with sweet perfume of nectarine and exotic fruits. In the mouth, its silky and juicy flesh becomes wide and full of fruit. Deep, dense, intense the Château Barbeyrolles' Pétale de Rose charms already, but it can also be kept for 5 years or more. The famous rosé from the Château Barbeyrolles is the first pale rosé of Provence. Since 1985 Régine Sumeire has been producing it through one

single slow pressure to get the most delicate perfume from the heart of the grape. The "Pétale de Rose" has launched the trend of crystalline rosés in the region. Never equalled and regularly rewarded, this wine is the jewel of this beautiful vineyard of 12 hectares on the Saint-Tropez's peninsula. There, at the bottom of Gassin, in the Maures' hills, Régine Sumeire carries on the legacy of a visionary family rooted in

Provence since the XIIIth century. The whites, reds and rosés from Barbeyrolles (AOP Côtes de Provence) come from an organic farming following biodynamic practices. An exceptional rosé and a great wine, the Barbeyrolles' rosé can be tasted around 14°celcius, with a pink pepper salmon tataki or a fish from the Mediterranean Sea. A wine simply wonderful, pure and complex, that you will discover at each mouthful.



CHATEAU BARBEYROLLES

Presqu'île de Saint Tropez - 83580 GASSIN - tél : +33 (0)4 94 56 33 58 - contact@barbeyrolles.com

WWW.BARBEYROLLES.COM

CÈPE CÈPE CÈPE

CEP
CEP
CEP
CEP
CEP



Pietro *Volontè*

Biographie



Dans les hauteurs de Gassin, la Villa Belrose offre la plus belle vue sur le golfe de Saint-Tropez : le talent de Pietro Volontè (une étoile Michelin) l'accompagne jusqu'en Italie ! Le chef, originaire de Lombardie, apporte avec fraîcheur son identité italienne à la cuisine moderne méditerranéenne. Recruté par Gordon Ramsay en 2006, il a auparavant connu la grisaille de Londres puis les fastes de Versailles au Trianon Palace, dirigé par un autre Italien, Simone Zanoni. Sous le soleil de Saint-Tropez, Pietro Volontè retrouve la mozzarella des Pouilles, le riz de Vérone, le parmesan de Modène... Et propose de franchir les Alpes avec sensualité dans l'atmosphère si chic de la Riviera française.

In the heights of Gassin, the Villa Belrose offers the most beautiful view over the Saint-Tropez Gulf: Pietro Volontè's talent (one Michelin star) follows him all the way to Italy! The chef, originally from Lombardy, adds his fresh Italian identity to modern Mediterranean cuisine. Recruited by Gordon Ramsay in 2006, he has seen the greyness of London, then the splendour of the Trianon Palace in Versailles, headed by another Italian, Simone Zanoni. Under the Saint-Tropez sun, Pietro Volontè rediscovered the mozzarella of Apulia, the rice of Verona, the Parmesan of Modena, etc. And he offers to sensuously cross the Alps in the ever so chic atmosphere of the French Riviera.



By Pietro VOLONTÈ :

VILLA BELROSE - Boulevard des Crêtes - 83580 GASSIN

Tél : 04 94 55 97 97

www.villa-belrose.com

GPS 43°15'36.853"N - 6°36'36.565"E

SAINT-JACQUES POÊLÉES

CARPACCIO DE CÈPES ET PRUNES

By Pietro Volontè

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, prélever les noix, nettoyer sous l'eau et faire sécher sur un torchon.

Nettoyer les cèpes avec une brosse humide, couper en fines tranches pour un carpaccio.

Couper les prunes en fines tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Dans chaque assiette, faire au centre un disque de tranches de prune. Disposer autour une couronne de tranches de cèpe. Assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Sur les prunes, placer les noix de Saint-Jacques juste revenues à la poêle 2 à 3 min. Verser une cuillère de sauce crustacé réchauffée et fouettée pour plus de légèreté.

Open the shells, remove the scallops, clean under water and dry on a cloth. Clean the ceps with a wet brush, cut in fine slices to make a carpaccio. Cut the plums into fine slices, 2 to 3 mm thick. In every plate, form a disc of plum slices. Place a wreath of cep slices around it. Season with olive oil, salt and pepper. Place the scallops on the plums, and stir in the pan from 2 to 3 minutes. Pour a spoonful of shellfish sauce, heated up and whisked to make it lighter.

INGRÉDIENTS

12 petits cèpes - 12 small ceps

4 prunes rouges - 4 red plums

8 coquilles Saint-Jacques - 8 scallops

sauce crustacé - shellfish sauce

huile d'olive - olive oil



Inspire
Château Roubine
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

HOMARD BLEU RÔTI, DÉCLINAISON DE CÈPES

PURÉES DE CHÂTAIGNE, FIGUE MARINÉE

Pour 4 personnes
For 4 people

By Pietro Volontè



PRÉPARATION

Préparer les homards : enlever la tête et les viscères. Ficeler les homards par deux, tête-bêche : ils resteront bien droits lors de la cuisson. Faire blanchir 2 à 3 min dans de l'eau bouillante salée. Plonger aussitôt dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Pour la purée de cèpes : détailler en petits morceaux et faire rôtir les cèpes à l'huile d'olive. Ajouter un peu de fond de volaille et mixer pour obtenir la consistance d'une purée liquide. Pour la purée de châtaigne : faire cuire les châtaignes entaillées 20 min au four à 180°. Éplucher et couper en petits dés. Poêler à l'huile d'olive avec une branche de thym, une feuille de laurier et l'ail écrasé. Mouiller avec un peu de fond blanc de volaille. Mixer après avoir enlevé les aromates. Pour les figues marinées : éplucher 7 figues, couper des tranches rondes de 0,4 mm d'épaisseur dans le sens de la largeur. Faire mariner dans du vinaigre blanc de Xérès. Couper la figue restante en 8 quartiers. Poêler à l'huile d'olive. Couper les 4 petits cèpes en tranche. Passer dans un blanc d'œuf puis dans de la chapelure. Faire frire à la friteuse 2 à 3 min. Poêler les queues de homard cuites, sans les carapaces, 1 à 2 min dans du beurre et de l'huile d'olive. Servir avec la purée de châtaignes, la purée de cèpes, quelques tranches de figues marinées, 2 quartiers de figues rôties et les tranches de cèpes frits.

Prepare lobsters: remove the head and guts. Tie lobsters in two, head to tail: they will stay straight while being cooked. Blanch 2 to 3 minutes in boiling water with salt. Dip into ice-cold water to stop cooking. For the mashed ceps: cut the ceps up into small pieces and roast them in olive oil. Add a bit of chicken stock and mix to obtain the consistency of a liquid mash. For the mashed chestnuts: bake the cut-up chestnuts for 20 minutes at 180°C. Skin and cut into small cubes. Fry in olive oil with a sprig of thyme, a bay leaf and the pressed garlic. Add a bit of white chicken stock. Mix after removing the seasoning. For the marinated figs: peel 7 figs, cut them into round pieces, 0.4mm thick crosswise. Marinate in white sherry vinegar. Cut the remaining fig into 8 segments. Fry in olive oil. Slice the 4 small ceps. Dip into egg white, then breadcrumbs. Deep-fry in a machine for 2 to 3 minutes. Fry the cooked lobster tails, out of the shell, for 1 to 2 minutes in butter and olive oil. Serve with the mashed chestnuts, the mashed ceps, a few slices of marinated figs, 2 roast fig segments and the fried cep slices.

INGRÉDIENTS

4 homards - 4 lobsters

8 figues violettes - 8 purple figs

15 châtaignes - 15 chestnuts

4 petits cèpes pour la présentation - 4 small ceps for the setup

10 petits cèpes pour la purée - 10 small ceps for the purée

huile d'olive - olive oil

0,5 l fond blanc de volaille - 0.5l white chicken stock

thym, laurier - thyme, bay leaf

1 gousse d'ail - 1 garlic clove

vinaigre blanc de Xérès - white sherry vinegar

blanc d'œuf - egg white

chapelure - breadcrumbs



Légende
Cap Saint Pierre
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs



La coopérative de Ramatuelle voit le jour en 1954 lorsqu'une poignée de vigneron décide de mettre en commun leurs connaissances de la vigne. Et c'est deux ans après, en 1956, qu'eut lieu la première vinification.

Aujourd'hui les 120 coopérateurs des Vignobles de Ramatuelle travaillent 290 hectares de vignes tournés vers la mer avec 255 en AOP Côtes de Provence et 35 en IGP Vin de Pays. Ce qui correspond à une production moyenne de 13000 hectolitres en proposant 3% de blanc, 7% de rouge et 90% de rosé.

De plus en plus de vigneron reviennent à une culture traditionnelle, un retour au travail des sols.

Les traitements phytosanitaires sont raisonnés, ce qui a permis de diminuer les intrants. Pour preuve, la réintroduction de ruches aux abords des parcelles de vignes.

Depuis le printemps 2017, une vaste gamme de produits de terroir sont proposés à la dégustation ainsi qu'un espace dédié aux produits bios.

Sont proposés également des spiritueux (vodka, gin, rhum, whisky, cognac...) et un espace enfant avec jus de fruits, nectars de fruits, limonade et orangeade.

L'espace de vente propose à la

Today the 120 cooperators of the vineyards of Ramatuelle work on 290 hectares of vines turned towards the sea with 255 in AOP Côtes de Provence and 35 in IGP Vin de Pays.

This corresponds to an average production of 13000 hectoliters with 3% white, 7% red and 90% rosé.

More and more vine growers are returning to a traditional culture, a return to soil work. The phytosanitary treatments are reasoned, which allowed to reduce the inputs. For proof, the reintroduction of hives around vineyards.

« Une culture traditionnelle »

Since the spring 2017, a wide

range of local products are available for tasting as well as a space dedicated to organic products.

Also offered some spirits (vodka, gin, rum, whiskey, cognac ...) and a children's area with fruit juice, lemonade and orangeade.

The sales area offers customers a range of 3 whites, 6 reds and 9 rosés in AOP Côtes de Provence. Elaboration for the first year of a wine without sulphites « A Contrario » elaborated from the beginning to the end without taking oxygen. As well as a Vegan wine, «Vegan », where vinification products, clarifications and stabilizations are extracted from the plant world.

clientèle une gamme de 3 blancs, 6 rouges et 9 rosés en AOP Côtes de Provence. Avec, pour la première année, une cuvée sans sulfites élaborée du début à la fin sans prise d'oxygène. Ainsi qu'une cuvée Végan, où les produits de vinification, clarification et de stabilisation sont extraits du monde végétal.

The cooperative of Ramatuelle was born in 1954 when a handful of winemakers decided to share their knowledge of the vineyard. And two years after, in 1956, the first winemaking took place.



LES VIGNOBLES DE RAMATUELLE

597 Route de Collebasse Quartier des Boutinelles - 83350 Ramatuelle - Tél. : 04 94 55 59 05 - Fax : 04 94 55 59 06



WWW.VIGNOBLESDERAMATUELLE.COM

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



Une boutique à découvrir



VEGAN

**45% TIBOUREN, 45%
GRENACHE, 10% SYRAH**

C'est un vin sans produits œnologiques d'origine animale. Nous avons été approuvés « vegan » par un organisme officiel, habilité à décerner ce label.

Ce vin est vinifié comme l'ensemble de nos rosés à la différence que tous les traitements fermentaires et post-fermentaires sont faits avec des produits sans aucune origine animale.

Un rosé pâle orangé et fruité en bouche et au nez. À déguster pour un apéritif ou avec une salade.



A CONTRARIO sans sulfites

50% TIBOUREN, 50% GRENACHE

Nous avons réussi le pari fou de créer un rosé sans sulfites !

Les vendanges sont matinales (dès 2 heures du matin), afin de s'affranchir des phénomènes d'oxydation. Le transfert s'effectue sous carboglace. Une fois la vendange déposée, toutes les manipulations (pompage, envoi au pressoir...) s'effectuent sous protection de l'oxygène. La fermentation terminée, toutes les opérations avant le conditionnement se font également sans apport d'oxygène.

Un rosé pâle avec une belle harmonie aromatique. La bouche rappelle les bonbons acidulés de notre enfance. Laissez le vin s'aérer avant de le déguster.



ARTICHAUT L'ARTICHAUT ARTICHAUT ARTICHAUT L'ARTICHAUT ARTICHOKE ARTICHOKE ARTICHOKE

« L'artichaut a de nombreuses vertus, mais avant tout il facilite le travail du foie. Il ouvre l'appétit et permet de mieux digérer. Diurétique, il aide au traitement de la goutte, des rhumatismes chroniques. Il favorise la perte de poids et le traitement du cholestérol. »

« Artichokes have many virtues, but above all they facilitate liver function. They whet the appetite and improve digestion. Naturally diuretic, they help the treatment of gout and chronic rheumatism. They favour loss of weight and the treatment of cholesterol. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Julien *Mouret*

Biographie



Dans la famille Mouret, voici un des frères, Julien Mouret. À 24 ans, il a repris en 2011 avec Emilie le Grain de Sel, petit restaurant de Cogolin à la table chaleureuse. Un vrai choix après un beau parcours dans des établissements étoilés. Julien Mouret a commencé son apprentissage aux Mouscardins à Saint-Tropez, alors deux étoiles Michelin sous la houlette de Laurent Tarridec. Suivent le Grand Véfour de Guy Martin, la Réserve de Beaulieu avec Olivier Brulard, puis, entre deux séjours à l'étranger, quelques années passées à la Verdoyante chez son frère Laurent à Gassin. Au Grain de Sel, Julien Mouret a retrouvé la tradition provençale. Gibier l'hiver, truffes et cèpes ou jeunes légumes au printemps : la vraie carte d'un enfant du pays.

Here is one of the brothers in the Mouret family: Julien Mouret. At 24 years old, he reclaimed the Grain de Sel in 2011, a small restaurant in Cogolin with a warm table. The right choice after a lovely path along star establishments. Julien Mouret started his apprenticeship in Mouscardins, in Saint-Tropez, then holding two Michelin stars under the leadership of Laurent Tarridec. This was followed by Guy Martin's Grand Véfour, the Réserve de Beaulieu with Olivier Brulard, then, between two stays abroad, a few years spent in Verdoyante with his brother Laurent, in Gassin. At Grain de Sel, Julien Mouret rediscovered the Provençal tradition. Winter game, truffles and ceps or baby legumes in spring: the true menu of a country boy.



By Julien MOURET :

LE GRAIN DE SEL - 6 rue du 11 novembre- 83310 COGOLIN

Tél : 04 94 54 46 86

www.graindesel-cogolin.fr

GPS 43°15'7.113"N - 6°31'58.981"E

ARTICHAUTS POIVRADE EN RISOTTO

Pour 4 personnes
For 4 people

By Julien Mouret



PRÉPARATION

Faire suer les oignons à l'huile d'olive. Ajouter le riz et le faire nacrer à feu doux. Ajouter ensuite l'ail, le thym et le laurier et remuer pendant 30 secondes. Déglacer avec le vin blanc et faire réduire à sec. Mouiller avec le fond blanc de volaille à hauteur et renouveler l'opération 3 ou 4 fois jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 18 min). Ajouter alors le beurre, le parmesan et lier le tout en remuant rapidement à l'aide d'une spatule. Faire sauter dans une poêle à l'huile d'olive les artichauts préalablement tournés et émincés tout en les gardant croquants. Disposer le risotto au centre de chaque assiette, puis poser les artichauts joliment sur le dessus et saucer généreusement. Ajouter les copeaux de parmesan, les feuilles de roquette et d'épinard. Pour finir, mettre quelques tours de moulin à poivre et un filet d'huile d'olive.

Sweat the onions in olive oil. Add the rice and toast it over low heat. Add the garlic thyme, and bay leaf, and stir for 30 seconds. Deglaze with the white wine and reduce until dry. Add white chicken stock over to cover completely and repeat 3 or 4 times until the rice is cooked (around 18 minutes). Add the butter, Parmesan and bind the mixture by stirring it quickly with a spatula. Sauté the turned and chopped artichokes in a pan with olive oil, while keeping them crisp. Place the risotto in the centre of each plate, then set the artichokes charmingly above and pour sauce generously. Add the Parmesan shavings, rocket and spinach leaves. To finish, sprinkle freshly ground pepper and a dash of olive oil.

INGRÉDIENTS

300g riz carnaroli - 300g Carnaroli rice
2 oignons ciselés - 2 finely chopped onions
10cl vin blanc sec - 10cl dry white wine
150cl fond blanc de volaille - 150cl white chicken stock
80g parmesan râpé - 80g grated parmesan
20g beurre - 20g butter
10cl huile d'olive - 10cl olive oil
1 gousse ail - 1 garlic clove
thym et laurier - thyme and bay leaf
100g copeaux de parmesan - 100g Parmesan shavings
16 artichauts violets - 16 purple artichokes
25cl jus de volaille - 25cl freshly-cooked chicken stock
feuilles roquette, pousses épinard - rocket leaves, spinach leaves



Château Trémouriès
Blanc

L'ACCORD WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

SALADE D'ARTICHAUTS CROQUANTS

Pour 4 personnes
For 4 people

By Julien Mouret



PRÉPARATION

Tourner les artichauts et les réserver dans de l'eau citronnée. Les émincer finement, puis les mettre dans un cul de poule avec le jus de citron, l'huile d'olive, la fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre.

Faire une vinaigrette à votre goût avec le vinaigre de Xérès, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et la sauce soja Saler et poivrer.

Assaisonner les feuilles de roquette et d'herbes avec la vinaigrette et déposer le mélange au milieu de chaque assiette. Poser les artichauts dessus soigneusement en gardant le maximum de volume. Pour finir, mettre les copeaux de parmesan, les olives, les tomates coupées en deux et les copeaux de jambon.

Prepare the artichokes and keep them in lemony water. Chop them finely, then place them in a bowl with lemon juice, olive oil, salt flower and a bit of freshly ground pepper. Make a vinaigrette to taste with the sherry vinegar, balsamic vinegar, olive oil and soy sauce, plus salt and pepper. Season the rocket leaves and some herbs with the vinaigrette, and put the mix in the middle of each plate. Place the artichokes carefully above while keeping the volume high. To finish, add the Parmesan shavings, olives, halved tomatoes and ham shavings.

INGRÉDIENTS

16 artichauts violets - 16 purple artichokes

100g roquette - 100g rocket

1 botte cerfeuil effeuillé - 1 bunch of chervil, leaves off

1/2 botte ciboulette en bâtonnets - 1/2 bunch of chives, in sticks

1/2 botte persil plat effeuillé - 1/2 bunch of flat-leaf parsley, leaves off

120g olives noires Taggiasche dénoyautées - 120g black Taggiasche olives, pitted

80g parmesan en copeaux - 80g Parmesan shavings

jus 2 citrons - juice of 2 lemons

20 tomates cœur de pigeon - 20 pigeon heart tomatoes

4 tranches jambon Jabugo - 4 slices of Jabugo ham

fleur de sel - salt flower

vinaigre de Xérès - sherry vinegar

vinaigre balsamique - balsamic vinegar

huile olive - olive oil

sel, poivre - salt, pepper

sauce soja - soy sauce



Prémium
Château Roubine
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING

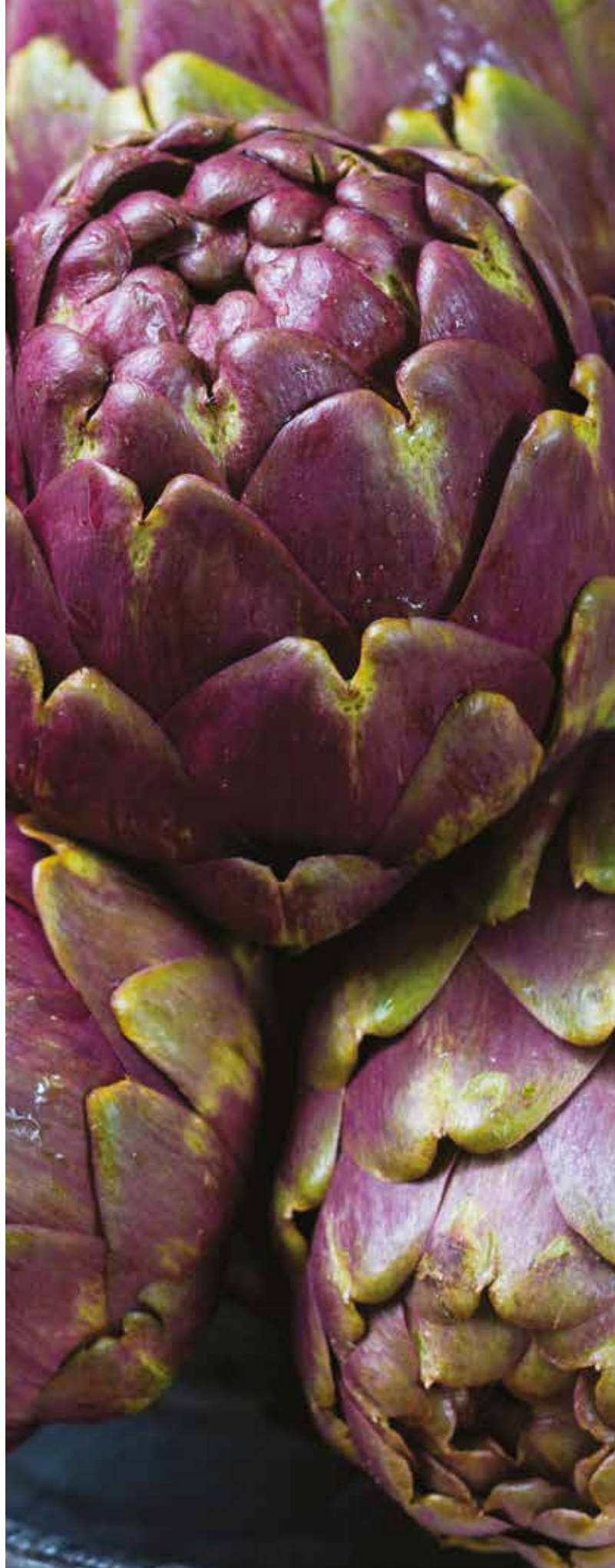
By Olivier Fuchs

ARTICHAUT L'ARTICHAUT ARTICHAUT ARTICHAUT L'ARTICHAUT ARTICHOKE ARTICHOKE ARTICHOKE

« Très tendre, car il est récolté légèrement immature, lorsque son foin n'est pas encore formé, l'artichaut violet se mange presque entièrement. On le consomme en général cru ou très peu cuit. Il a les mêmes vertus que l'artichaut. »

« Very tender, because they are harvested while slightly unripe, when their choke hasn't achieved their full shape, purple artichokes are eaten practically whole. We generally consume them raw or very undercooked. They have the same virtues as the regular artichoke. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Marco *Ardiri*

Biographie



Fidèle à ses valeurs méditerranéennes, c'est à un jeune Italien que la maison Sénéquier a confié sa version traiteur et épicerie fine, Sénéquier To Go. Arrivé en avril 2017, Marco Ardiri propose chaque jour une quinzaine de plats faits maison à déguster sur la plage, dans le village ou en bateau. Sans compter sa sélection de produits ramenés d'Italie. Le chef a toutes les cartes en main pour perpétuer la tradition familiale de Sénéquier : fasciné par les mets de sa grand-mère et de sa mère, Marco Ardiri arpentait déjà à cinq ans les marchés siciliens. « *Si je devais décrire ma cuisine aujourd'hui, je la qualifierais de simple avec des produits nobles, toujours à la recherche des saveurs de mon village.* » Et tout ça à emporter !

*L*oyal to his Mediterranean values, it's to a young Italian man that the Sénéquier house has entrusted its catering and fine grocery subsidiary, Sénéquier To Go. Arriving in April 2017, Marco Ardiri offers fifteen homemade dishes to be tasted on the beach every day, in the village or on the boat. This doesn't include his selection of products brought back from Italy. This chef holds all the cards to preserve the Sénéquier family tradition: fascinated by his grandmother and mother's dishes, then five-year-old Marco Ardiri was already exploring Sicilian markets. "If I had to describe my cooking today, I would call it simple with noble products, always searching for flavours in my village". And all that takeaway!



By Marco ARDIRI :

SÉNÉQUIER TO GO - 4 place aux Herbes - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 97 97 84

www.senequiertogo.com

GPS 43°16'20.222"N - 6°38'21.353"E

ARTICHAUTS, OEUF DE CAILLE

& PATA NEGRA

By Marco Ardiri

Pour 2 personnes
For 2 people



PRÉPARATION

Nettoyer les artichauts : casser les tiges, éliminer les grosses feuilles. Au couteau, couper les feuilles aux extrémités et les feuilles qui entourent le cœur. Pocher les artichauts 10 min à l'eau bouillante. Les mettre sur une plaque au four à 180° 15 à 20 min avec de l'ail, du thym et de l'huile d'olive. Pocher les œufs de caille 2 min dans une casserole d'eau bouillante. Laisser refroidir et écailler délicatement. Servir les artichauts avec les œufs de caille et des copeaux de jambon Pata Negra.

Clean the artichokes: break the stems, cut away the large leaves. Use a knife to cut the leaves at the ends and leaves around the heart. Poach the artichokes in boiling water for 10 minutes. Bake them on a baking tray at 180°C for 15 to 20 minutes with garlic, thyme and olive oil. Poach the quail eggs for 2 minutes in a pan with boiling water. Leave to cool and open delicately. Serve the artichokes with the quail eggs and Pata Negra ham shavings.

INGRÉDIENTS

2 artichauts violets de Provence - 2 purple Provence artichokes
2 œufs caille - 2 quail eggs
copeaux jambon Pata Negra - shaved Pata Negra ham



Pétale de Rose
Château Barbeyrolles
Rosé 2017

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

ARTICHAUTS, ENCORNETS

& TOMATES CERISES

By Marco Ardiri

Pour 2 personnes
For 2 people

PRÉPARATION

Nettoyer les artichauts : casser les tiges, éliminer les grosses feuilles. Au couteau, couper les feuilles aux extrémités et les feuilles qui entourent le cœur. Couper les artichauts en 4.

Couper l'encornet en rondelles fines d'environ 0,5 mm. Faire suer les artichauts avec l'ail, ajouter l'encornet et griller le tout. Déglacer avec du vin blanc. Faire évaporer, ajouter les tomates, cuire encore environ 10 min à feu doux. Saler, poivrer et servir aussitôt.

Clean the artichokes: break the stems, cut away the large leaves. Use a knife to cut the leaves at the ends and leaves around the heart. Cut the artichokes into 4. Cut the squid into thin slices of around 0.5 mm. Sweat the artichokes with the garlic, add the squid. Deglaze with white wine. Steam, add the tomatoes, cook again for around 10 minutes over low heat. Add salt, pepper and serve immediately.

INGRÉDIENTS

2 artichauts violets de Provence - 2 purple Provence artichokes

150g encornet déjà vidé et préparé - 150g squid, already emptied and prepared

5 tomates cerises - 5 cherry tomatoes

huile d'olive - olive oil

sel, poivre - salt, pepper

1 gousse d'ail - 1 garlic clove

vin blanc - white wine



L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

Domaine de Jeanne
Vignobles de
Ramatuella
Rosé



ARTICHAUT EN RISOTTO

& TRUFFE NOIRE D'HIVER

By Marco Ardiri

Pour 2 personnes
For 2 people



PRÉPARATION

Prélever le cœur de l'artichaut et le couper en dés. Faire revenir le riz avec l'oignon et les dés d'artichaut. Mouiller avec le vin blanc. Quand le vin s'est évaporé, mouiller avec le bouillon de volaille chaud en rajoutant en peu de brisure de truffe noire hachée. Poursuivre la cuisson. Quand le riz est al dente, rajouter le parmesan et le beurre hors du feu. Ajouter la ciboulette. Terminer en disposant sur le risotto la truffe en lamelles très fines et un peu d'huile de truffe.

Remove the artichoke heart and dice it. Stir the rice together with the onion and artichoke cubes. Add white wine. When the wine has evaporated, add hot chicken stock by slowly adding pieces of chopped black truffles. Continue cooking. When the rice is al dente, add more Parmesan and the butter, now no longer on the hob. Add the chives. Finish by placing the truffle cut in fine strips and a bit of truffle oil over the risotto.

INGRÉDIENTS

1 artichaut breton - 1 Breton artichoke
80g riz à risotto - 80g risotto rice
50g beurre - 50g butter
20g truffe noire - 20g black truffles
vin blanc - white wine
20g ciboulette hachée - 20g chopped chives
50g parmesan - 50g Parmesan
40g oignon haché - 40g chopped onions
0,5l bouillon de volaille - 0.5 l chicken broth
huile de truffe noire - black truffle oil



Château Trémouriès
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs



Chevalier
TORPEZ

À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908



TERROIR
AUTHENTICITÉ
LÉGITIMITÉ
LOYAUTÉ
EXCELLENCE
FIDÉLITÉ

NOUVELLE ADRESSE
pour Chevalier Torpez
Route des Plages
à Saint Tropez

3 boutiques à Saint-Tropez
ouvertes toute l'année,
toute la semaine

La Boutique historique
Avenue Paul Roussel

Le Kiosque
Place Blanqui, face à la Gendarmerie

Le Wine Truck (en attendant
la nouvelle boutique)
Route des Plages

La seule cave à Saint-Tropez depuis 1908 !
180 ha sur le cap tropézien

tel. : +33 (0)4.94.97.01.60

www.torpez.com

contact@vignobles-saint-tropez.com

COURGE LA COURGE COURGE COURGE LA COURGE SQUASH SQUASH SQUASH

« Peu caloriques, courges et courgettes ont un index glycémique peu élevé. Elles sont riches en minéraux, en vitamines, en antioxydants, en fibres qui favorisent le transit, protègent des maladies cardiovasculaires et de la dégénérescence maculaire. »

« Low in calories, gourds and courgettes have a slightly high glycemic index. They are rich in minerals, vitamins, antioxidants, digestive fibres, and they protect people from heart disease and macular degeneration. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Éric *Santalucia*

Biographie



Éric Santalucia le dit : il n'a pas choisi d'aller cuisiner sur une plage par facilité. Au contraire, le Toulousain se fait fort d'offrir une table impeccable en toute simplicité, avec ce que lui donnent les saisons, la terre, la mer... Éric Santalucia est allé à bonne école : il intègre le groupe d'Alain Ducasse en 1999. D'un établissement à l'autre (le Louis XV à Monaco, l'Abbaye de la Celle...), il arrive jusqu'au Byblos, à Saint-Tropez, qu'il quitte en 2014 pour la plage Tropicana, propriété de La Tarte Tropézienne. A la carte, peu de viandes, mais toujours trois suggestions du jour. Et parmi les irrésistibles incontournables: les calamars à la provençale, les légumes farcis de Provence, et bien sûr la célèbre tarte.

Éric Santalucia said: I haven't chosen to cook on a beach because it's easy. On the contrary, the Toulouse-born cook makes a point of offering an impeccable and very simple range with anything he can get seasonally from the land, the sea, etc. Eric Santalucia was properly schooled: he was part of the Alain Ducasse group in 1999. From one establishment to another (the Louis XV in Monaco, the Abbey of La Celle, etc.), he reached Byblos, in Saint-Tropez, which he left in 2014 for the Tropicana beach, owner of the Tropézienne cake. A la carte, with few meats, but always three daily recommendations. And its essentials include: Provençal squid, Provençal stuffed legumes, and naturally the renowned cake.



By Éric SANTALUCIA :

TROPICANA LA PLAGÉ - Route de Bonne Terrasse - Plage de Pampelonne - 83350 RAMATUELLE

Tél : 04 94 79 83 96

www.tropicalaplage.com

GPS 43°12'44.7"N - 6°39'48.5"E

GNOCCHIS DE COURGE ET ROUGETS

Pour 4 personnes
For 4 people

By *Éric Santalucia*



PRÉPARATION

La veille, réaliser la purée de courge : éplucher la courge, tailler 24 triangles de 2 cm de côté et d'environ 1 cm d'épaisseur. Réserver. Cuire les parures de la courge dans une cocotte à couvercle au four à 160° pendant 1h30 à 2h pour obtenir une purée. Assaisonner. Égoutter cette purée dans un linge et un tamis toute la nuit et conserver l'eau récupérée.

Confectionner les gnocchis : cuire au four à 180° 300 g de pommes de terre lavées et non épluchées sur un lit de gros sel, environ 1h. Quand les pommes de terre sont cuites, tamiser la pulpe, ajouter autant de pulpe de courge, puis la farine et l'œuf battu. Former une boule. Confectionner les gnocchis. Les plonger dans un grand volume d'eau salée frémissante. Quand les gnocchis remontent, compter 1min puis les refroidir dans l'eau glacée. Égoutter, réserver dans une grande assiette en enduisant les gnocchis d'huile d'olive. Poêler les triangles de courge à l'huile d'olive et au beurre, donner une légère coloration, assaisonner. Dans une poêle, saisir les filets de rougets. Réchauffer les gnocchis dans le jus égoutté de la courge (compléter avec un peu de fond blanc) avec 4 feuilles de sauge, une noisette de beurre et un trait d'huile d'olive. Servir avec les filets de rouget et les triangles de courge.

The day before, make the mashed gourds: peel the gourds, cut 24 triangles, around 2 cm wide and 1 cm thick. Save. Bake the gourd trimmings in a casserole dish with lids at 160°C for 1h30 to 2h to make a mash. Season. Drain this mash in a cloth and sieve all night and keep the drained water. Make the gnocchi: bake 300g of washed unpeeled potatoes on a bed of coarse salt at 180°C, for around 1 hour. Once the potatoes are cooked, sift the pulp, then add some gourd pulp, flour and the beaten egg. Form into a ball. Shape the gnocchi. Dip them in a large amount of simmering salted water. Once the gnocchi have risen, count 1 minute and then cool in ice-cold water. Drain, save the gnocchi in a large plate after smearing them with olive oil. Fry the gourd triangles in olive oil and butter, until light brown and season. Sear the mullet filets in a pan. Reheat the gnocchi in the drained gourd juice (complete with a bit of white stock) with 4 sage leaves, a knob of butter and a dash of olive oil. Serve with the mullet filets and gourd triangles.

INGRÉDIENTS

1kg de courge de Nice - 1kg Nice gourd
300g pommes de terre Bintje - 300g Bintje potatoes
130 à 180 g de farine - 130 to 180g flour
gros sel - coarse salt
1 œuf - 1 egg
8 filets de rouget - 8 mullet filets
beurre - butter
huile d'olive - olive oil
4 feuilles de sauge - 4 sage leaves
fond blanc - white stock
sel, poivre - salt and pepper



Château Léoube
Vin bio
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING

By *Olivier Fuchs*

ROUGETS D'ICI

& FLEURS DE COURGETTE FARCIES

By *Éric Santalucia*

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Ecailler et enlever les arêtes des rougets en prenant soin de ne pas ouvrir le ventre. Réserver. Préparer les purées de courge et de courgette. Couper en cube la courge, disposer dans une cocotte avec une noisette de beurre et d'huile d'olive. Cuire au four à 160° à couvert environ 1h30. Découvrir en fin de cuisson afin de faire évaporer l'eau de cuisson. Écraser à la fourchette, ajouter un peu d'ail râpé, des olives noires concassées, quelques feuilles de marjolaine. Saler, poivrer. Réserver. Émincer finement l'oignon et les courgettes. Faire suer dans une cocotte l'oignon puis les courgettes. Une fois les légumes cuits, concasser au couteau en gardant des morceaux. Ajouter des olives noires concassées, quelques tomates confites, de l'ail râpé, de la marjolaine et un trait d'huile d'olive. Saler, poivrer. Réserver. Débarrasser les fleurs de courgette de leur pistil. En farcir 4 de purée de courge et 4 de purée de courgette. Faire cuire à la vapeur 4 à 6min. Farcir 4 rougets de purée de courge et 4 de purée de courgettes. Disposer dans un plat huilé, ajouter les fleurs cuites, saler, poivrer. Arroser d'huile d'olive, d'une noisette de beurre et d'un peu de bouillon de légumes. Cuire à 180° 8 à 12min en arrosant régulièrement. Servir dans le plat de cuisson avec de belles feuilles de marjolaine.

Scale and remove the bones of the mullets trying not to open the guts. Save. Make the mashed gourds and courgettes. Dice the gourds, place in a casserole dish with a knob of butter and olive oil. Bake at 160°C, covered, for around 1h30. Uncover towards the end to evaporate the water. Mash with a fork, add a bit of grated garlic, pitted black olives, a few marjoram leaves. Add salt and pepper. Save. Slice the onion and courgettes finely. Sweat the onion, then the courgettes, in a casserole dish. Once the legumes have been cooked, crush with a knife and save a few pieces. Add crushed black olives, a few sundried tomatoes, grated garlic, marjoram and a dash of olive oil. Add salt and pepper. Save. Remove the pistil of the courgette flowers. Stuff 4 with mashed gourds and 4 mashed gourds. Steam for 4 to 6 minutes. Stuff 4 mullets with mashed gourds and 4 with mashed courgettes. Place in an oiled dish, add cooked flowers, salt and pepper. Spray with olive oil, a knob of butter and a bit of vegetable stock. Bake at 180°C for 8 to 12 minutes, spraying regularly. Serve in the baking dish with some lovely marjoram leaves.

INGRÉDIENTS

8 rougets - 8 mullets
800g courges de Nice - 800g Nice gourds
beurre - butter
huile d'olive - olive oil
ail - garlic
olives noires - black olives
marjolaine fraîche - fresh marjoram
1 oignon blanc - 1 white onion
600g de courgettes de Nice - 600g Nice courgettes
tomates confites - sundried tomatoes
8 fleurs de courgette - 8 courgette flowers
bouillon de légume - vegetable stock
sel, poivre - salt and pepper



Prestige
Bertaud Belieu
Rosé

L'ACCORD WINE PAIRING

By *Olivier Fuchs*

COURG
LA COURGE
COURGE
COURGE
LA COURGE
SQUASH
SQUASH
SQUASH
SQUASH
SQUASH
SQUASH



Edwige & Florian *Miton*

Biographie



Bienvenue Chez Nous, c'est-à-dire chez Florian et Edwige Miton. Amoureux des bonnes choses et amoureux tout court, les deux Bourguignons ont ouvert leur bistrot à Cogolin en 2014. Une table de tradition provençale, conviviale et chaleureuse, où l'on mange des produits frais, de préférence bios et locaux. Ancien joueur et formateur, Florian Miton est arrivé dans le sud grâce au rugby. C'est à Saint-Tropez qu'il rencontre Edwige, originaire de Dijon. Un coup de chance et un coup de foudre. Chez Nous, l'ambiance est « comme à la maison ». Avec quelque cent-dix références de vins (dont de nombreuses au verre), sélectionnées par Florian. La carte de saison change régulièrement. Sauf deux classiques : la brioche façon pain perdu et les escargots de Bourgogne, évidemment !

*W*elcome to Chez Nous, the home of Florian and Edwige Miton. In love with good things or just plain in love, these two Burgundians opened their bistro in Cogolin in 2014. A traditional, friendly and warm Provençal place, where we eat fresh products, preferably organic and local. Former player and trainer, it was rugby that brought Florian Miton back down south. It was in Saint-Tropez where he met Edwige, originally from Dijon. A lucky break and a thunderbolt at the same time. Chez Nous has an atmosphere "just like home". With some one hundred and ten wine options (many of which are served by the glass), selected by Florian. The seasonal menu changes regularly. Except for two classics: the French toast brioche and Burgundy escargots, obviously!



By Edwige & Florian MITON :

CHEZ NOUS - 9 rue Nationale - 83310 COGOLIN

Tél : 04 94 54 67 02

www.restaurant-cogolin-cheznous.fr

GPS 43°15'5.883»N - 6°31'54.827»E

FLEURS DE COURGETTE

& SA FRAÎCHEUR D'AVOCATS AUX AGRUMES

By Edwige & Florian Miton

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Monter une mayonnaise avec l'œuf et l'huile d'olive. Ajouter l'estragon, un peu de jus de citron et du piment d'Espelette. Ajouter la chair de crabe et les avocats en morceaux légèrement écrasés. Prélever les segments de chair (sans la peau) sur le pamplemousse et l'orange. Faire une vinaigrette à la mangue en mixant un peu de mangue avec le vinaigre balsamique et un trait de jus de citron. Marquer les courgettes au grill. Farcir les fleurs du mélange d'avocat et de mayonnaise. Présenter les courgettes accompagnées d'une salade à base de jeunes pousses et du mesclun. Décorer avec les quartiers d'agrumes, des zestes du citron vert et des fleurs comestibles.

Make mayonnaise with the egg and olive oil. Add the tarragon, a bit of lemon juice and Espelette pepper. Add the crabmeat and avocado in lightly crushed pieces. Remove the meat segments (skinless) on the grapefruit and orange. Make a mango vinaigrette, by mixing a bit of mango with the balsamic vinegar and a dash of lemon juice. Mark the courgettes on the grill. Stuff the flowers with the avocado mix and mayonnaise. Set the courgettes, accompanied with a baby field greens salad. Decorate with the citrus wedges, lime zest and edible flowers.

INGRÉDIENTS

8 fleurs de courgette - 8 courgette flowers
8 courgettes - 8 courgettes
250g chair de crabe - 250g crabmeat
2 avocats - 2 avocados
1 pamplemousse - 1 grapefruit
1 orange - 1 orange
1 mangue - 1 mango
vinaigre balsamique blanc - white balsamic vinegar
1 citron vert - 1 lime
pousses épinard, cerfeuil - spinach and chervil leaves
mesclun de roquette - rocket mesclun
1 œuf - 1 egg
huile d'olive - olive oil
piment d'Espelette - Espelette pepper
estragon - tarragon



Domaine Cézanne
Chevalier Torpez
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA

& SON JARDIN PRINTANIER

By Edwige & Florian Miton

Pour 4 personnes
For 4 people

PRÉPARATION

Monter la tempura comme une pâte à crêpe avec la farine et la bière. Saler et garder au frais. Tailler les carottes en copeaux. Nettoyer les fleurs et les assaisonner. Paner les fleurs dans la tempura et frire à 160° jusqu'à la coloration souhaitée. Servir avec quelques fleurs comestibles, les carottes en copeaux et le pesto d'herbes.

Whisk the tempura mix into a crêpe dough with the flour and beer. Add salt and keep fresh. Shave the carrots. Clean the flowers and season them. Coat the flowers with the tempura mix and fry at 160°C until properly browned. Serve with some edible flowers, the carrot shaving and the herb pesto.

INGRÉDIENTS

12 fleurs de courgette - 12 courgette flowers

1 carotte jaune - 1 yellow carrot

1 carotte orange - 1 orange carrot

1 carotte pourpre - 1 purple carrot

fleurs comestibles - edible flowers

pesto d'herbes - herb pesto

100g farine - 100g flour

10cl bière - 10cl beer

sel, poivre - salt and pepper



L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

Instant B
Château Sainte Béatrice
Rosé

COURGE
LA COURGE
COURGE
COURGE
LA COURGE
SQUASH
SQUASH
SQUASH
SQUASH
SQUASH
SQUASH



ROCCO *Séminara*

Biographie



C'est un enfant de la Provence qui s'est emparé des cuisines à Bagatelle Monte-Carlo, un des derniers-nés (en 2017) parmi les établissements de Rémi Laba et Aymeric Clemente. Et ça se voit ! A la carte se retrouvent les « hits » de Bagatelle : le tartare de thon, le poulet rôti entier à la truffe ou la pêche du jour à partager... Rocco Séminara y apporte l'esprit Riviera et cette rigueur apprise à l'Hôtel Martinez, à Cannes (auprès du regretté Christian Willer), puis à l'Hôtel de Paris Monte-Carlo aux côtés de Franck Cerruti. En plus d'avoir gagné à Nice le Neptune d'or 2016, prix présidé par Joël Robuchon, Rocco Séminara est un habitué des grands événements organisés dans la principauté. Que ce soit avec Christian Garcia, le chef du palais princier, ou avec Alain Ducasse.

*G*rowing up in Provence, he seized cooking in Bagatelle Monte-Carlo, one of the latest arrivals (in 2017) at the establishments of Rémi Laba and Aymeric Clemente. And it shows! The menu includes the Bagatelle "hits": tuna tartare, whole roast truffle chicken or the catch of the day to share, etc. Rocco Séminara brings the Riviera spirit, and the discipline learned at the Hôtel Martinez, Cannes (alongside the much-missed Christian Willer), then at the Hôtel de Paris Monte-Carlo together with Franck Cerruti. In addition to winning the Golden Neptune 2016 in Nice, an award ceremony presided by Joël Robuchon, Rocco Séminara is a regular at the great events held in the principality. Whether with Christian Garcia, the chef at the prince's palace, or with Alain Ducasse.



By Rocco SÉMINARA :

BAGATELLE MONTE-CARLO - 15 Galerie Charles III - 98000 MONACO

Tél : 07 99 99 09 69

www.bagatellemonaco.fr

GPS 43°44'25.537"N - 7°25'40.025"E

CEVICHE DE DAURADE

COURGETTE TROMPETTE D'ALBENGA

By Rocco Séminara

Pour 1 personne
For 1 person



PRÉPARATION

Tailler finement la daurade puis la dresser dans une assiette plate en forme de cercle.

Lever les suprêmes de citron jaune, tailler en brunoise et les disposer sur le poisson.

A l'aide d'un couteau, ouvrir le citron caviar, récupérer les perles puis les ajouter sur l'assiette.

Réaliser des copeaux de courgettes, récupérer la pointe de la fleur, les disposer harmonieusement sur la daurade.

Ajouter les petites feuilles de sarriette et ses fleurs, le zeste de citron vert puis terminer l'assaisonnement avec un filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et un soupçon de poivre.

Finely chop the sea bream, then lay it on a flat circular plate. Take the lemon segments, finely cut and set on the fish.

Using a knife, open the caviar lemon, remove the pearls and add them on the plate.

Shave the courgettes, save the flower tip, harmoniously place over the fish.

Add the small savoury leaves and its flowers, the lime zest then finish by seasoning with a dash of olive oil, salt flower and a hint of pepper.

INGRÉDIENTS

daurade fraîche (120g) - fresh sea bream (120g)

1 citron jaune - 1 lemon

1 citron vert - 1 lime

1 citron caviar - 1 caviar lemon

1 courgette trompette avec la fleur - trumpet courgette with the flower

1 botte de sarriette fraîche - 1 bunch of fresh savoury

huile d'olive - olive oil

fleur de sel, poivre - salt flower, pepper



281
Château Minuty
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Frederic Lebeau

Chef sommelier à Bagatelle Monte-Carlo



FILET DE BAR DE LIGNE

TOMATES CONFITES, TEMPURA DE FLEUR DE COURGETTE

By Rocco Séminara

Pour 1 personne
For 1 person



PRÉPARATION

Tailler des fines lamelles de courgette dans la longueur et cuire 2 min à la vapeur. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Faire les rouleaux. Monder les tomates dans une eau bouillante, enlever les pépins, confire 3 h à 90° à four sec. Réaliser des rouleaux de tomates confites. Tailler les olives en deux dans le sens de la longueur. Faire un appareil à tempura avec le bouillon de légumes et la farine. Récupérer les pointes de la fleur de courgette, les tremper dans l'appareil à tempura, frire dans une huile à 140°. Marquer le filet de poisson côté peau, le retourner dans la poêle et terminer la cuisson 1 à 2 min au four. Dresser les rouleaux de courgette et de tomate dans l'assiette, ajouter les chips de fleurs puis le poisson. Finir de décorer avec les quartiers d'olives, le pissenlit, les fleurs d'ail et assaisonner.

Finely slice the courgette lengthwise and steam for 2 minutes. Season with the olive oil, salt and pepper. Roll. Peel the tomatoes and put in boiling water, deseed, crystallise at 90°C for 3 hours in a dry oven.

Roll the sundried tomatoes. Halve the olives lengthwise. Tempura them with the vegetable stock and flour. Recover the tips of the courgette flowers, tempura them and fry in oil at 140°C.

Mark the fish fillet on the skin side, put it back in the pan and finish by baking for 1 to 2 minutes

Lay the courgette and tomato rolls on the plate, add the flower chips and fish. Finish by decorating with the olive halves, dandelion, garlic scapes and season.

INGRÉDIENTS

1 filet de bar (120g) - 1 bass fillet (120g)
1 courgette avec la fleur - 1 courgette with flower
6 olives Taggiasche - 6 Taggiasche olives
2 tomates - 2 tomatoes
1 botte de marjolaine - 1 bunch of marjoram
pissenlit, fleur d'ail - dandelion, garlic scapes
50g farine - 50g flour
10g bouillon de légumes - 10g vegetable stock
fleur de sel, poivre - salt flower, pepper
huiles d'olive - olive oil
huile de tournesol - sunflower oil



Mas de Daumas
Gassac 2012
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Frederic Lebeau
Chef sommelier à Bagatelle Monte-Carlo



BEIGNET DE FLEURS DE COURGETTE

TRUFFE D'ÉTÉ ET BASILIC POIVRÉ

By Rocco Séminara

Pour 1 personne
For 1 person



PRÉPARATION

Tailler 3 courgettes en fine brunoise, suer à l'huile d'olive, ajouter une pointe de marjolaine hachée et de la truffe râpée.

Prendre les 3 fleurs de courgette, enlever le pistil, farcir les fleurs. Tailler 1 courgette en quartier, cuire les morceaux au bouillon de légumes.

Réaliser une purée de courgette avec les parures.

Réaliser la pâte à beignet en mélangeant la farine le lait et la levure. Enrober les fleurs farcies de pâte à beignet, frire dans une huile à 170° jusqu'à coloration. Dresser les fleurs en beignet, ajouter les quartiers puis la purée de courgette.

Disposer quelques sommités de basilic puis râper de la truffe à l'aide d'une mandoline.

Finely chop 3 courgettes, sweat in olive oil, add a dash of chopped marjoram and grated truffle.

Take the 3 courgette flowers, remove the pistil, stuff the flowers with the truffle courgette.

Cut the remaining truffles into quarters and then cook with vegetable stock.

Mash the courgette with the trimmings.

Make the doughnut dough by mixing the flour, milk and yeast.

Coat the stuffed flowers with doughnut dough, fry in oil at 170°C until brown.

Decorate the flowers with doughnut dough, add the quarters and then the mashed courgettes.

Lay a few basil leaves, then grate some truffles with a mandolin.

INGRÉDIENTS

4 pièces de courgette - 4 courgettes

4 fleurs de courgette - 4 courgette flowers

1 botte de basilic - 1 bunch of basil

1 botte de marjolaine - 1 bunch of marjoram

200g farine T 45 - 200g flour

230g de lait entier - 230g whole milk

5g levure boulanger - 5g baking yeast

huile de friture - frying oil

bouillon de légumes - vegetable stock

truffes fraîche - fresh seasonal truffle

fleur de sel, poivre, huile d'olive - salt flower, pepper, olive oil



Le Roudai
Château Saint-Baillon

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Frederic Lebeau
Chef sommelier à Bagatelle Monte-Carlo





FIGUE LA FIGUE FIGUE FIGUE LA FIGUE FIG FIG FIG

« La figue est un fruit magnifique, riche en minéraux et en vitamines. On la choisira mûre, moelleuse et tendre, pour mieux la digérer. Plus elle est foncée et fraîche, plus elle est riche en antioxydants. Son apport énergétique est raisonnable, on peut en consommer sans avoir peur de grossir, d'autant que ses fibres stimulent le transit. »

« Figs are magnificent fruits, rich in minerals and vitamins. They have to be ripe, soft and tender, for better digestion. They are also dark and fresh, and rich in antioxidants. They feature reasonable energy input, and thus can be eaten without the fear of putting on weight, coupled with their digestive fibres. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Philippe *Grouiller*

Biographie



Il est le dépositaire du secret le mieux gardé de Saint-Tropez depuis 1955 : la recette de la Tarte Tropézienne, l'unique ! Philippe Grouiller a la délicate mission de la rendre à chaque saison encore plus glamour et gourmande. Titulaire d'une formation de pâtissier chocolatier, Philippe Grouiller déploie vite ses talents dans le restaurant d'Alain Chapel, à Mionnay. À Paris, il excelle chez Lasserre (deux étoiles Michelin) ; sur la côte, il brille à la Réserve de Beaulieu puis chez Sénéquier. D'une adresse mythique à une autre, le voilà chef pâtissier de la Tarte Tropézienne où il lance les collections été et hiver des Baby Trop'. De la recette secrète, Philippe Grouiller ne dévoilera rien : juste que l'on peut commander sa tarte en ligne en Chronofresh.

He has guarded the best-kept secret in Saint-Tropez since 1955: the recipe for the one and only Tropezienne cake! Philippe Grouiller has the delicate mission to make it more glamorous and gourmet-like every season. Trained as a baker and chocolatier, Philippe Grouiller quickly showed his talent in Alain Chapel's restaurant, in Mionnay. In Paris, he excelled at Lasserre (two Michelin stars); on the coast, he shined at La Réserve de Beaulieu and then at Sénéquier. From one mythical location to the next, here's the Tropezienne chef launching "Baby Trop" winter and summer collections. The secret recipe will never be revealed by Philippe Grouiller: you can only order his cake online at Chronofresh.



By Philippe GROUILLER :

LA TARTE TROPÉZIENNE - Place des lices - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 97 94 25

www.latartetropézienne.fr

GPS 43°16'10.815"N - 6°38'29.448"E

GUIMAUVE AUX FIGUES DE PROVENCE

Pour un cadre de 30x20 cm
For a 30x20cm tray

By Philippe Grouiller



PRÉPARATION

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 15 min, puis les égoutter en les essorant avec les mains. Dans une casserole, mélanger la pulpe de figue, 380 g de miel de fleur et le sucre semoule. Cuire le tout à feu moyen jusqu'à atteindre 110°. Dans une cuve de batteur ou un grand saladier, verser 550 g de miel de fleur, la gélatine détrempée et le jus de citron. Verser le mélange pulpe/sucre à 110° dans la cuve. Battre le tout pendant 20 à 30 min jusqu'à ce que la guimauve soit bien montée et tiède. Couler dans un cadre inox 30cm x 20cm sur une plaque. Laisser poser 12h. Mélanger le sucre glace et l'amidon. Découper la plaque en cube. Rouler les cubes dans le mélange sucre/amidon.

Soak the leaf gelatin into cold water for 15 minutes, then drain it by squeezing it with your hands. Mix the fig pulp in a pot with 380g of flower honey and caster sugar. Cook everything over medium heat up to 110°C. Pour 550g of flower honey, the soggy gelatin and lemon juice into a mixer bowl or large salad bowl. Pour the pulp/sugar mix at 110°C into the bowl. Mix everything for 20 to 30 minutes until the marshmallow consistency is achieved and lukewarm. Pour into a 30x20 cm stainless steel tray on a larger tray. Leave for 12 hours. Mix the icing sugar and starch. Cut the rectangle into cubes. Roll the cubes in the sugar/starch mix.

INGRÉDIENTS

400g pulpe de figue - 400g fig pulp
380g + 550g de miel de fleur - 380g + 550g flower honey
1,2kg sucre semoule - 1.2kg caster sugar
80g gélatine en feuille - 80g leaf gelatin
10g jus de citron - 10g lemon juice
50g amidon de maïs - 50g cornstarch
75g sucre glace - 75g icing sugar



Sparkling
Château Léoube
Rosé pétillant

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

TARTE AUX FIGUES

À L'HUILE D'OLIVE CITRONNÉE ET MIEL DE CHÂTAIGNER

Pour 6 personnes
For 6 people

By Philippe Grouiller

PRÉPARATION

Préparer la pâte sucrée : tamiser la farine et la poudre d'amande dans un saladier. Ajouter le beurre ramolli. Travailler du bout des doigts pour obtenir un ensemble sablé. Ajouter le sel, le sucre glace et l'œuf. Former une boule, couvrir de papier film et laisser reposer 3 h au frais. Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler à 3 mm d'épaisseur environ. Disposer dans un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette et garder au réfrigérateur un quart d'heure avant de cuire.

Pour la crème d'amande, mélanger le beurre mou avec le sucre. Ajouter l'œuf, la poudre d'amande, la farine et le rhum. Le mélange final doit être bien mousseux.

Pour l'huile d'olive citronnée : bien mélanger tous les ingrédients et laisser infuser 12 h.

Étaler la crème d'amande dans le fond de tarte. Garnir avec des figues coupées en tranche.

Cuire au four ventilé à 180° pendant 45 min. Laisser refroidir. Parsemer d'huile d'olive citronnée et de miel de châtaigner.

Prepare the sugar dough: sift the flour and ground almonds into a bowl. Add the softened butter. Work it with your fingertips to obtain a shortbread consistency. Add the salt, icing sugar and egg. Form a ball, cover with cling film and leave to rest for 3 hours in cool storage. Take the dough out of the fridge, spread it to around 3 mm thick. Place in a pie mould. Prick the bottom with a fork and keep in the fridge a quarter of an hour before cooking. For the almond cream, mix the soft butter with the sugar. Add the egg, ground almonds, flour and rum. The final mix should be quite frothy. For the lemony olive oil: mix all INGREDIENTS well and let steep for 12 hours. Spread the almond cream in the pie mould. Garnish with sliced figs. Cook in a ventilated oven at 180°C for 45 minutes. Leave to cool. Sprinkle with lemony olive oil and chestnut honey.



INGRÉDIENTS

Pâte sucrée : *Sugared dough:*

240g farine - 240g flour

140g beurre - 140g butter

90g sucre glace - 90g icing sugar

1 œuf - 1 egg

30g poudre d'amande blanche - 30g white ground almonds

1 pincée de sel - 1 pinch of salt

Crème d'amande : *Almond cream:*

70g beurre - 70g butter

70g sucre semoule - 70g caster sugar

70g poudre d'amande blanche - 70g white ground almonds

1 œuf - 1 egg

20g farine - 20g flour

10g rhum ambré - 10g dark rum

Huile d'olive citronnée : *Lemony olive oil:*

125g huile d'olive extra vierge - 125g extra virgin olive oil

1/2 gousse de vanille grattée - 1/2 scraped vanilla pod

1/2 zeste de citron râpé - 1/2 grated lemon zest

Montage : *PRÉPARATION:*

figues fraîches - fresh figs

20g huile d'olive citronnée - 20g lemony olive oil

20g miel de châtaigner - 20g chestnut honey

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

Domaine de
La Pertuade
Blanc





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



Le château Trémourières

Niché au milieu des vignes, dont les abords sont plantés de splendides rosiers, le château de Trémourières, petit domaine viticole où la qualité et le savoir-faire sont toujours présents, vous attend dans son écrin typiquement provençal, pour une découverte de ses vins élaborés avec beaucoup de soins à partir de cépages tels que Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Rolle, dont certains plantés depuis 60 ans, labellisés AOP, sont cultivés dans la pure tradition viticole varoise.

Venez découvrir les Rouges élevés en fûts de chêne, aux arômes puissants, récompensés pour certains par l'obtention de médailles, mais aussi les Rosés fruités couronnés en 2017 d'une médaille d'argent.

Depuis 2006, la culture de l'olivier a été réintroduite dans le domaine, qui possède depuis une petite oliveraie et produit une huile d'olive non filtrée, que le visiteur peut découvrir dans son colombier provençal.

Récemment une chambre d'hôte « La Maison des Oliviers » a été ouverte et c'est déjà un succès.

Nestled among the vineyards, around which are planted beautiful rosebushes, the Château Trémourières is a small wine estate where quality and expertise are ever present.

A typical Provençal setting awaits you in which you can discover its wines which are painstakingly produced from a selection of grape varieties such as Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Rolle, some of which are over 60 years old and AOP labeled, and continue to be cultivated in pure Var wine-making tradition. Come and taste a selection of award-winning, aromatic, oak cask matured reds and this year's silver medal winning fruity rosés.

Since 2006, the olive growing was reintroduced into the property, which has since a small olive grove. The domain produces an unfiltered olive oil. The visitor can taste in the Provençal dovecot.

A guesthouse called "La Maison des Oliviers" has just been opened, and it's already a success.



Château Trémourières



1698 route de la Mole - 83310 Cogolin
04 94 54 66 21

chateau.tremourieres83@gmail.com
WWW.CHATEAUTREMOURIERES.COM



THON LE THON THON THON LE THON TUNA TUNA TUNA

« Le thon est un poisson gras riche en lipides (dont les oméga-3, protecteurs cardio-vasculaires) et en protéines, en particulier les neuf acides aminés essentiels qui ont un rôle important dans la formation des hormones, des enzymes digestives, de la peau et des os. »

« Tuna is a fatty fish (including omega 3, which prevents heart disease) and rich in proteins, particularly the nine essential amino-acids which have a major role in the formation of hormones, digestive enzymes, skin and bones. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Jérôme *Larmat*

Biographie



J'aime les choses simples », prévient Jérôme Larmat. Fraîcheur, goût et sincérité sont élevés au rang de philosophie à Moorea, servis en toute décontraction par un chef capable de garder son humour en plein coup de feu. Jérôme Larmat, c'est à la fois la coolitude incarnée et une grosse exigence en cuisine. Dix ans à Paris, auprès de Christian Constant puis d'Yves Camdeborde, qui lui met le pied à l'étrier, lui ont appris à garder la tête froide en toutes circonstances. Arrivé en 2012 à Moorea et devenu chef en 2013, Jérôme Larmat garde cette volonté de qualité avec des incontournables comme le thon rouge de Méditerranée pêché à Sète ou la carte des sushis et sashimis. La contrepartie de la simplicité est dans la rigueur : impossible de tricher sur la finesse et la nature des produits !

“I like simple things”, said Jérôme Larmat. Freshness, taste and sincerity become a philosophy in Moorea, served in a relaxed way by a chef who can keep his sense of humour in the middle of the rush. Jérôme Larmat is coolitude personified and a demanding cook at the same time. Spending ten years in Paris, with Christian Constant and then Yves Camdeborde, who gave him a leg up, have taught him to keep a cool head in all circumstances. Arriving in 2012 in Moorea, and turned chef in 2013, Jérôme Larmat still has that commitment to quality with such staples as the Mediterranean red tuna freshly caught in Sète or the sushi and sashimi menu. The counterpart of simplicity is strictness: it's impossible to cheat with the finesse and nature of the products!



By Jérôme LARMAT :

MOOREA PLAGE - Plage de Pampelonne - Chemin des Moulins - 83350 RAMATUELLE

Tél : 04 94 97 18 17

www.mooreaplage.fr

GPS 43°14'29.544"N - 6°39'53.341"E

CEVICHE DE THON ROUGE

Pour 4 personnes
For 4 people

By Jérôme Larmat



PRÉPARATION

Tailler le thon en dés (1 cm environ). Epépiner et émincer les piments. Mélanger le piment et le thon dans un plat. Ajouter le zeste et le jus des citrons. Mélanger. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser mariner 2h30 au frais. Ciseler l'oignon rouge. Effeuille la coriandre. Couper les tomates en quartiers.

Egoutter le thon. Ajouter l'oignon, la coriandre et les tomates. Assaisonner avec la fleur de sel, le piment d'Espelette, l'huile d'olive et un peu de marinade. Présenter dans des assiettes creuses et décorer avec l'avocat émincé et quelques lamelles de radis.

Cut the tuna into cubes (around 1cm). Deseed the peppers and slice them thinly. Mix the pepper and the tuna on a plate. Add the lime zest and juice. Mix. Cover with cling film and leave to marinate in a cool place for 2h30. Finely chop the red onion. Pick the leaves off the coriander. Cut up the tomatoes into segments. Drain the tuna. Add the onion, coriander and tomatoes. Season with the salt flower, Espelette pepper, olive oil and a bit of marinade. Place on soup plates and decorate with the finely sliced avocado and a few radish slices.

INGRÉDIENTS

250g de thon rouge - 250g red tuna
4 citrons verts - 4 limes
1 oignon rouge - 1 red onion
3 piments jalapeño - 3 jalapeño peppers
2 avocats - 2 avocados
1 brin de coriandre - 1 sprig of coriander
2 tomates cerises - 2 cherry tomatoes
radis - radish
fleur de sel - salt flower
huile d'olive - olive oil
piment d'Espelette - Espelette pepper



Instant B
Château Sainte Béatrice
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING
De la rédaction

WOK DE LÉGUMES

& VENTRÈCHE DE THON

By Jérôme Larmat

Pour 4 personnes
For 4 people

PRÉPARATION

Tailler l'ail épluché en fines lamelles avec une mandoline. Dans une poêle, faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide, ajouter l'ail et faire frire. Quand l'ail est doré, poser sur un papier absorbant. Garder l'huile.

Dans un bol, mélanger la sauce huître, le jus des citrons, 4 cuillères à soupe d'huile de sésame, 2 cuillères à soupe de nuoc-mâm et 2 pincées de piment. Ajouter l'ail.

Tailler la ventrèche de thon en pavés. Badigeonner d'un peu de sauce et recouvrir d'un film alimentaire pour laisser mariner 24 h au frais.

Emincer la carotte, l'échalote, les choux et le brocoli. Ajouter les pois gourmands. Dans une poêle, saisir les pavés de thon 1 min de chaque côté. Finir la cuisson sous le gril 1 min de chaque côté environ.

Dans un wok, faire chauffer l'huile d'arachide et faire sauter les légumes à feu vif 3 à 4 min. En fin de cuisson, ajouter 4 cuillères à soupe de sauce.

Trancher les pavés de thon en lamelles de 0,5 cm d'épaisseur pour les présenter avec les légumes. Décorer avec les pousses de soja, l'ail frit, la menthe et la coriandre ciselées.

Cut the peeled garlic into fine slices using a mandolin. In a pan, heat up 4 tablespoons of peanut oil, add the garlic and fry. Once the garlic has browned, dry on kitchen towel. Save the oil. In a bowl, mix the oyster sauce, lime juice, 4 tablespoons of sesame oil, 2 tablespoons of nuoc mam sauce and 2 pinches of chilli. Add the garlic. Cut the tuna ventresca into slabs. Smear with a bit of sauce and wrap in cling film to marinate for 24 hours in a cool place. Finely slice the carrot, shallot, cabbage and broccoli. Add the mangetout. Sear the tuna slabs on a pan for 1 minute on each side. Finish on the grill for around 1 minute on each side. In a wok, heat up the peanut oil and sauté the legumes on high heat for 3 to 4 minutes. Towards the end, add 4 tablespoons of sauce. Cut the tuna slabs into 0.5cm slices to be put next to the legumes. Decorate with the soybean sprouts, fried garlic, and finely chopped mint and coriander.



INGREDIENTS

800g de ventrèche de thon rouge - 800g red tuna ventresca
1/4 de chou chinois - 1/4 Chinese cabbage
120g de chou fleur - 120g cauliflower
120g de brocoli - 120g broccoli
120g de pois gourmands - 120g mangetout
1 grosse carotte - 1 large carrot
1 échalote - 1 shallot
4 gousses d'ail - 4 garlic cloves
100g de germes de soja - 100g soybean sprouts
1 brin de menthe - 1 sprig of mint
1 brin de coriandre - 1 sprig of coriander
4 radis - 4 radishes
200g de sauce huître - 200g oyster sauce
2 citrons verts - 2 limes
huile de sésame grillée - toasted sesame oil
nuoc-mâm - nuoc mam sauce
piment fort - hot chilli
huile d'arachide - peanut oil

L'ACCORD WINE PAIRING

De la rédaction

Domaine de
La Pertuade
Blanc







Goûtez à l'esprit plage

D'une simple paillote en bois, Moorea est devenue la plage mythique du golfe de Saint-Tropez ! People, habitués et anonymes se mêlent dans un joyeux melting pot ensoleillé, les pieds dans l'eau bleue. L'histoire commence en 1953, alors que Pampelonne ne compte que deux cabanons de plage. C'est aujourd'hui Christophe Coutal, enfant du pays, qui apporte un esprit unique à la plage, maintenant avec brio l'ambiance

conviviale et amicale qui a fait la réputation des lieux.

Moorea est avant tout une belle aventure, mêlant amitié et ambiance VIP. Le lieu accueille une clientèle à la fois discrète, familiale, festive et VIP. Les fêtes et événements incontournables rythment l'ambiance l'été.

Côté cuisine, on se régale des plats aux parfums du Sud mais aussi de quelques spécialités asiatiques signés par le chef

Jérôme Larmat. Avec un talent toujours constant, la carte navigue entre ceviche de dorade, loup grillé au thym, au romarin et au citron, ris de veau de la Maison Soubie, linguine aux fruits de mer ou wok de crevettes. Sans oublier la Tarte tropézienne, les glaces Barbarac... Des saveurs fraîches et légères pour profiter du cadre paradisiaque de cette plage intemporelle où vit l'âme de Pampelonne.



MOOREA LA PLAGE

Plage de Pampelonne - 83350 Ramatuelle - Tél. : +33 (0)4.94.97.18.17

WWW.MOOREAPLAGE.FR

HUILE D'OLIVE HUILE D'OLIVE HUILE D'OLIVE OLIVE OIL OLIVE OIL OLIVE OIL

« L'huile d'olive est fondamentale pour la santé car nous ne savons pas fabriquer les vitamines et les acides gras qui nous sont indispensables. Elle améliore la glycémie, le transit et protège l'organisme des maladies cardiovasculaires. On la choisit biologique, vierge, obtenue par procédés mécaniques, sans solvant chimique. »

« Olive oil is key for your health because we cannot produce the essential vitamins and fatty acids. It improves blood sugar, digestion and protects the body against heart disease. We choose organic, virgin ones, obtained by mechanical procedures, with no chemical solvents. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Vincent *Maillard*

Biographie



L'esprit culinaire du Byblos, c'est lui : Vincent Maillard, le fidèle d'Alain Ducasse, le pilier et la tête du Rivea, le roc de la restauration du palace. À la fois chef et consultant du groupe Floirat -propriétaire de l'hôtel-, le Bourguignon (il est né à Beaune) relève depuis 2008 un défi sans fin : assurer la carte et le style d'une adresse mythique à Saint-Tropez, le Byblos, village au cœur du village. Vincent Maillard a supervisé la création du Rivea (en 2013 à la place du Spoon) et résout à chaque saison l'impossible équation entre esprit festif et excellence. La fraîcheur des produits est irréprochable, la cuisine spontanée, les plats se partagent entre amis. Le Byblos a fêté ses 50 ans l'année dernière. L'adresse reste incontournable. Chapeau, Monsieur Maillard !

He represents Byblos' culinary spirit: Vincent Maillard, Alain Ducasse's follower, the pillar of the Rivea, the rock behind the renovation of the palace. Chef and consultant of the Floirat group -which owns the hotel-, this Burgundian (born in Beaune) has taken up a never-ending challenge since 2008: to ensure the menu and style of a mythical location in Saint-Tropez, the Byblos, a village in the heart of the village. Vincent Maillard supervised the creation of the Rivea (in 2013 at the Place du Spoon) and solves the impossible equation between festive spirit and excellence every season. The freshness of products is impeccable, the cuisine is spontaneous, the dishes are shared among friends. The Byblos celebrated its 50th anniversary last year. It's still a must-see location. Well done, Mr. Maillard!



By Vincent MAILLARD :

LE RIVEA @ BYBLOS - 20 avenue Paul Signac - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 56 68 00

www.byblos.com

GPS 43°16'12.727"N - 6°38'41.104"E

COCOS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS,

CHANTOLIVE AU CÉDRAT MOUNTAIN

By Vincent Maillard

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Décortiquer les gamberonis en laissant la tête et le bout de queue. Cuire le homard 5min au court bouillon (avec la moitié de la carotte et de l'oignon et du romarin) et le décortiquer. Tailler en beaux morceaux. Ecosser les haricots cocos et les mettre à cuire avec le reste de la carotte, de l'oignon et du romarin. Nettoyer la seiche et les pistes (ou l'encornet), tailler en triangles d'environ 3 cm.

Réaliser un beurre d'escargot avec le beurre, l'ail et le persil. Réserver au frais. Cuire vivement à la poêle les seiches, les gamberonis et les pistes. Dans une casserole, ouvrir les palourdes avec la branche de thym et le vin blanc. Retirer les palourdes et le thym, et ajouter les cocos cuits et les morceaux de homard. Chauffer et lier avec le beurre d'escargot et l'huile d'olive au cédrat. Remettre les palourdes et les pâtes papillon cuites.

Dresser le ragoût de cocos et de coquillages dans chaque assiette, ajouter les gamberonis, les pistes et seiches. Mettre quelques feuilles de roquette, verser un filet d'huile d'olive et terminer par un bon tour de poivre du moulin.

Peel the prawns while leaving the head and tail tip. Cook the lobster for 5 minutes in court bouillon (with half the carrot, onion and rosemary) and remove the shell. Cut into nice pieces. Shell the cannellini beans and cook them with the rest of the carrots, onions and rosemary. Clean the cuttlefish and baby cuttlefish (or squid), cut into triangles of approximately 3 cm. Make an escargot butter with the butter, garlic and parsley. Keep fresh. Sear the cuttlefish, tiger prawns and baby cuttlefish in a pan. In a casserole dish, open the clams and add the sprig of thyme and white wine. Remove the clams and thyme, and add the cooked coconuts and lobster pieces. Heat and mix with the snail butter and citron olive oil. Place the cooked clams and farfalle once again. Place the coconut and shellfish ragout to each plate, then add the tiger prawns, baby cuttlefish and cuttlefish. Add a few rocket leaves, sprinkle a dash of olive oil, and finish with a bit of freshly ground pepper.

INGRÉDIENTS

8 gamberonis - 8 tiger prawns
1kg haricots coco frais - 1kg fresh cannellini beans
romarin - rosemary
1 carotte - 1 carrot
1 oignon - 1 onion
1 kg palourdes - 1kg clams
10 cl vin blanc - 10cl white wine
1 branche thym - 1 sprig of thyme
1 homard - 1 lobster
1 seiche - 1 cuttlefish
60g beurre - 60g butter
2 gousses d'ail - 2 garlic cloves
1 botte de persil - 1 bunch of parsley
12 pâtes papillon à l'encre - 12 squid ink farfalle
200g de pistes ou 1 encornet - 200g baby cuttlefish or 1 squid
roquette - rocket
huile olive au cédrat Moutain* - Moutain citron olive oil*

*Moulin du Haut-Jasson



Château Barbeyrolles
Rouge 2017

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

CHOCOLAT DE LA MANUFACTURE A. DUCASSE

GLACE À L'HUILE D'OLIVE

By Vincent Maillard

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Faire la glace à l'huile d'olive : blanchir les jaunes d'œuf en les battant avec le sucre. Cuire avec le lait comme une crème anglaise. Ajouter l'huile d'olive et turbiner dans une sorbetière. Préparer le croustillant chocolat et sarrasin : faire fondre le chocolat de couverture avec la pâte de noisette et ajouter le reste des ingrédients. Réaliser des petites roses des sables. Préparer le gâteau : faire fondre le chocolat, la pâte de cacao et le beurre à environ 45°. Monter les blancs en neige avec la cassonade. Ajouter les jaunes en continuant à battre. Incorporer les blancs délicatement au mélange chocolat-beurre fondu. Ajouter la fleur de sel et le grué. Couler la pâte dans les moules beurrés. Parsemer d'un peu de grué. Cuire à 190° durant 7 min. A la sortie du four, verser quelques gouttes d'huile d'olive. Déposer sur chaque gâteau quelques petits éclats de croustillant chocolat-sarrasin. Servir avec la glace à l'huile d'olive.

Make the olive oil ice cream: blanch the egg yolks and beat them with the sugar. Cook with the milk, like a custard. Add the olive oil and process in an ice cream maker. Prepare the chocolate and buckwheat crisp: melt the icing chocolate with the hazelnut dough and add the remaining INGREDIENTS. Make small sand roses. Prepare the cake: melt the chocolate, cocoa paste and butter at around 45°C. Whisk the egg whites to form soft peaks with the brown sugar. Add the yolks and continue beating. Add the whites delicately to the chocolate-melted butter mix. Add the salt flower and the bean. Pour the dough onto the buttered moulds. Sprinkle a bit of bean. Cook at 190°C for 7 minutes. After taking out of the oven, dab a few drops of olive oil. Place a few small slivers of chocolate buckwheat crisp on each cake. Serve with the olive oil ice cream.

INGRÉDIENTS

Le gâteau : - The cake:

360g blancs d'œuf - 360g egg whites

40g cassonade - 40g brown sugar

270g chocolat noir* - 270g dark chocolate*

30g pâte de cacao - 30g cocoa paste

45g jaune d'œuf - 45g egg yolks

100g beurre doux - 100g sweet butter

50g grué de cacao torréfié* - 50g roast cocoa bean*

2 pincées de fleur de sel - 2 pinches of salt flower

Le croustillant chocolat et sarrasin : Chocolate buckwheat crisp:

100g feuilletine - 100g feuilletine pastry

110g chocolat Java noir* - 110g dark Java chocolate*

110g pâte de noisette - 110g hazelnut paste

40g grué de cacao* - 40g cocoa bean*

80g kasha torréfié - 80g roast kasha

1/2 zeste citron jaune haché - 1/2 chopped lemon zest

La glace à l'huile d'olive : Olive oil ice cream:

1,5kg lait entier - 1.5kg whole milk

10 jaunes d'œuf - 10 egg yolks

275g sucre semoule - 275g caster sugar

120g glucose - 120g glucose

200g huile d'olive extra verte - 200g extra virgin olive oil

*Manufacture Alain Ducasse



Domaine de La Pertuade
Rouge

L'ACCORD WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

LANGOUSTINE
LA LANGOUSTINE
LANGOUSTINE
LANGOUSTINE
LA LANGOUSTINE
LANGOUSTINE
PRAWNS
PRAWNS
PRAWNS

« Les langoustines sont très maigres, mais riches en protéines et en oméga-3. Le cholestérol qu'elles contiennent est stocké dans leur tête qu'on ne mange pas. Riche en sodium, la langoustine est déconseillée dans les régimes peu salés. »

« Prawns are very lean, but rich in proteins and omega 3. The cholesterol they contain is stored in their head, which we don't eat. Rich in sodium, prawns aren't recommended for lower-salt diets. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



David *Didelot*

Biographie



Transformer le moins possible la nature des produits qu'il reçoit : c'est avec un infini respect que David Didelot prépare à chaque service la bouillabaisse du Girelier, le loup entier en croûte de sel ou la sole, la daurade, le Saint-Pierre du jour passé à la plancha. Le chef, originaire de Vittel, a fait des produits de la mer sa spécialité. À l'appui, de solides expériences en Corse (le Belvédère), aux Antilles, en Espagne, au Maroc... Repéré à Avoriaz, David Didelot intègre en 2003 le groupe d'Annie Famose, l'ancienne championne de ski, qui rachète le Girelier en 2007. Depuis, en tandem avec Laurent Simon, le chef excelle dans une cuisine créative et traditionnelle qui fait du restaurant une des valeurs sûres sur le port de Saint-Tropez.

Transforming the nature of products he gets as little as possible: it's with great respect that David Didelot prepares the bouillabaisse at Girelier, with the whole sea bass in salt crust, freshly-caught "plancha" Saint-Pierre sea bream. The chef, originally from Vittel, has made seafood his speciality. Supported by solid experiences in Corsica (the Belvédère), the West Indies, Spain, Morocco, etc. Spotted in Avoriaz, David Didelot is as of 2003 part of the group of Annie Famose, the former ski champion, who bought Girelier in 2007. Since then, in tandem with Laurent Simon, the chef excels in a creative and traditional cuisine which makes this restaurant one of the key highlights on the port of Saint-Tropez.



By David DIDELOT :

LE GIRELIER - Quai Jean Jaurès - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 97 03 87

www.legirelier.fr

GPS 43°27'29.591"N - 6°63'87.144"E

CARPACCIO DE LANGOUSTINE

Pour 4 personnes
For 4 people

By David Didelot



PRÉPARATION

Décortiquer et inciser le dos des langoustines pour ôter le boyau. Taper avec le plat d'un gros couteau entre deux feuilles de papier sulfurisé les langoustines pour les affiner au maximum. Préparer la vinaigrette : presser le citron vert. Ajouter au jus le zeste de combawa, saler, poivrer et monter à l'huile d'olive. Ajouter à la fin la chair du fruit de la passion. Tailler le pain de mie en petits dés et le faire frire à l'huile de tournesol dans une poêle. Réserver sur du papier absorbant. Déposer dans chaque assiette les langoustines aplaties. Assaisonner avec la vinaigrette. Au dernier moment, ajouter les herbes et les petits croûtons.

Shell and make an incision in the back of the prawns to remove the guts. Bang the prawns with the flat side of a chef knife between two sheets of baking paper to slim them down as much as possible. Preparing the vinaigrette: squeeze the lime. Add the combawa zest to the juice, and add the salt and pepper, and whisk with olive oil. Add the flesh of the passion fruit towards the end. Dice the sandwich loaf and fry in a pan with sunflower oil. Save on paper towel. Place the flattened prawns on each plate. Season with the vinaigrette. At the last minute, add the herbs and small croutons.

INGRÉDIENTS

24 langoustines (taille 10/15) - 24 prawns (size 10/15)
100g pain de mie - 100g sandwich loaf
ciboulette ciselée - finely chopped chives
coriandre effeuillée - coriander with leaves removed
1 jus de citron vert - juice of 1 lime
zeste d'un combawa - zest of one combawa
10cl huile d'olive - 10 cl olive oil
sel, poivre - salt and pepper
1 fruit de la passion - 1 passion fruit



Star
Cap Saint Pierre
Rosé 2017

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

GROSSES LANGOUSTINES RÔTIÉS,

GRATIN DE MACARONIS ZITA ET CÈPES

By David Didelot

Pour 4 personnes
For 4 people

PRÉPARATION

Décortiquer les langoustines en laissant la nageoire caudale. Les rôtir au beurre moussieux. Cuire les macaronis 6 min, les égoutter, rajouter de l'huile d'olive lorsqu'ils sont dans la passoire et laisser refroidir. Ciseler les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vinaigre blanc et faire réduire à feu doux à sec. Ajouter la crème fraîche et monter au beurre avec un fouet. Tailler les cèpes en dés de 1 cm. Les faire sauter au beurre. Disposer dans chaque assiette les macaronis. Mettre les cèpes dans un peu de beurre acidulé aux échalotes. Ajouter le parmesan râpé et faire légèrement gratiner. Déposer deux langoustines de part et d'autre des macaronis, ajouter du beurre acidulé et quelques pousses de roquette.

Peel the prawns, but leave the tail fin. Roast them in soft butter. Cook the macaroni for 6 minutes, strain them, add olive oil and leave to cool. Finely chop the shallots. Put them in a saucepan with white vinegar and reduce at dry low heat. Add the creme fraiche and whisk in the butter. Cut the ceps into 1 cm cubes. Sauté them in butter. Place the macaroni on each plate. Put the ceps in a bit of acidulated butter with shallots. Add the grated Parmesan and gratin lightly. Place two prawns on either side of the macaroni, add acidulated butter and a few rocket leaves.

INGRÉDIENTS

8 langoustines (taille 4/6) - 8 prawns (size 4/6)

200g cèpes - 200g ceps

50g échalottes - 50g shallots

50g vinaigre blanc - 50g white vinegar

10cl crème fraîche - 10cl crème fraîche

100g beurre - 100g butter

200g macaronis Zita - 200g zita cut macaroni

50g parmesan - 50g Parmesan

20g roquette - 20g rocket

huile d'olive - olive oil



L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

Château Trémourières
Rouge



OURSIN L'OURSIN OURSIN OURSIN L'OURSIN SEA URCHIN SEA URCHIN SEA URCHIN

*« On le surnomme le « hérisson de mer »,
Riche en protéines, en lipides, en vitamine A,
en minéraux, en particulier en iode, l'oursin
est un allié minceur. »*

*« They are nicknamed the 'hedgehog of the sea' Rich
in proteins, fats, vitamin A, minerals, in particular
iodine, the urchin is a good ally to lose weight. »*

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Nicolas *Cantrel*

Biographie



Le jour où l'on met autant d'amour à cuisiner une carotte que du caviar, ce jour-là, on a compris le métier de cuisinier. » Cette citation d'Alain Ducasse, Nicolas Cantrel en a fait son mantra. À Bagatelle Beach, ce Normand d'origine est en perpétuelle recherche des meilleurs produits de qualité, pas forcément les plus compliqués. Autodidacte (il n'a pas fait d'école hôtelière), Nicolas Cantrel est resté neuf ans chez Alain Ducasse, avant de travailler pour Daniel Boulud à New-York. Là, il se lance en 2008 dans l'aventure Bagatelle Beach avec Rémi Laba et Aymeric Clemente. Sa signature : une créativité qui rafraîchit les classiques français et concentre tout l'esprit de Saint-Tropez.

The day we put the same amount of love into cooking a carrot as we do into caviar, that's the day we've understood how to be a cook". Nicolas Cantrel has made this quote by Alain Ducasse his mantra. At Bagatelle Beach, this Norman is in constant search for higher quality products, not necessarily the most complicated ones. Self-taught (he has not studied tourism), Nicolas Cantrel was with Alain Ducasse for nine years, before working for Daniel Boulud in New York. There he embarked on the Bagatelle Beach adventure in 2008 with Rémi Laba and Aymeric Clemente. His hallmark: a creativity that brings a breath of fresh air to French classics and concentrates all the spirit of Saint-Tropez.



By Nicolas CANTREL :

BAGATELLE BEACH - Route de l'Epi - 83350 RAMATUELLE

Tél : 04 94 79 83 25

www.bagatellessttropez.com

GPS 43°21'19.168"N - 6°66'20.56"E

LINGUINE AUX OURSINS

& CAVIAR DE TRUFFE

By Nicolas Cantrel

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Pré cuire les pâtes 4 min et les égoutter. Nettoyer les oursins, réserver le jus et les langues au réfrigérateur. Garder environ la moitié des langues (les plus belles), mettre l'autre moitié dans une poêle avec le jus des oursins et la crème liquide. Aux premiers frémissements, ajouter les pâtes et le beurre, lustrer les pâtes avec le jus des oursins. Présenter les linguines dans une assiette, ajouter les langues d'oursin fraîches et une quenelle de caviar de truffe avec quelques pousses d'herbes.

Pre-cook the pasta for 4 minutes and strain. Clean the urchins, save the juice and tongues in the fridge. Save approximately half the tongues (the best-looking ones), and put the other half in a pan with the urchin juice and liquid cream. When it starts to sizzle, add the pasta and butter, glaze the pasta with the urchin juice. Place the linguine on a plate, add the fresh urchin tongues and a quenelle of truffle caviar with a few herb leaves.

INGRÉDIENTS

500g linguine - 500g linguine
12 oursins - 12 urchins
10cl crème liquide - 10cl liquid cream
50g caviar de truffe - 50g truffle caviar
50g beurre - 50g butter
jeunes herbes - baby herbs



Cuvée Paul Signac
Chevalier Torpez
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

BROUILLADE D'OURSINS

Pour 1 personne
For 1 person

By Nicolas Cantrel



PRÉPARATION

Ouvrir les oursins, réserver les langues et le jus au réfrigérateur. Laver les coquilles à l'eau claire. Casser les œufs et les battre au fouet. Mettre le beurre à fondre dans une casserole, ajouter les œufs battus et cuire à votre convenance. Ajouter un peu de jus des oursins et la crème liquide. Recuire environ 30 secondes à feu doux. Prendre les coquilles des oursins, mettre dedans la brouillade chaude et disposer dessus les langues d'oursin et un brin de ciboulette.

Open the urchins, save tongues and the juice in the fridge. Wash the shells with clean water. Crack the eggs and whisk them. Melt the butter in a sauce pan, add the beaten eggs and cook as needed. Add a bit of juice from the urchins and the liquid cream. Reheat for approximately 30 seconds on a low heat. Take the urchin shells, stir into the hot scrambled eggs and top of the urchin tongues with a sprig of chives.

INGRÉDIENTS

3 oursins - 3 urchins
3 œufs - 3 eggs
20g beurre - 20g butter
3 brins de ciboulette - 3 sprigs of chives
50g crème liquide - 50g liquid cream



Cuvée Paul Signac
Chevalier Torpez
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs



Bagatelle Beach



WHERE MEMORIES ARE BUILT & LIFE IS SWEET

Toujours plus belle et plus confortable, depuis son ouverture sur le sable de Pampelonne, la plage Bagatelle Beach, atteint des sommets d'excellence et s'impose comme l'un des Must Have de l'été tropézien.

Dans l'écrin bleu et blanc de votre destination bonheur, Christophe Violette et sa dream team orchestrent avec élégance vos plus jolis souvenirs.

Sur le sable, la disposition des transats en teck (unique à Pampelonne) a été espacée pour plus d'intimité. Les nouvelles tables basses, plus grande, vous laissant tout l'espace nécessaire pour poser vos cocktails, vos lunettes de soleil, votre magazine préféré et même votre assiette si vous souhaitez déjeuner plus près de la mer...

Avec sa terrasse amovible, ses brumisateurs et son nouvel agencement, le restaurant vous offre un niveau de confort inégal. Une belle carte méditerranéenne signée Nicolas Cantrel (élève d'Alain Ducasse) avec toujours les best-seller de l'été (tartare de thon, pizza à la truffe, pâtes aux langouste, pêche du jour...) qui sont complétés par les petits trésors de la gastronomie méditerranéenne comme : l'aubergine alla parmigiana, les beignets de fleurs de courgettes mais aussi une savoureuse salade bien-être pour nos amis Vegan.

New-York, Miami, Saint-Barth, Rio de Janeiro, Sao Paulo, Dubaï, Punta del Este, Monte Carlo ou Ibiza ... L'expérience Bagatelle vous séduit au fil de vos voyages autour du monde.

Mais aussi Cannes ! Du 9 au 19 mai, à l'occasion du Festival International du film, Bagatelle, partenaire de choix d'Albane Cléret, sur la terrasse de l'Hotel Palais Stéphanie, JW Marriott.

A la même période un Bistrot Bagatelle ouvre ses portes à Londres dans le quartier huppé de Mayfair, au 34 Dover Street, ancrant un peu plus le développement international du groupe.





WHERE MEMORIES ARE BUILT & LIFE IS SWEET

From the moment the beautiful restaurant was created on the sands of Pampelonne, Bagatelle Beach has offered a level of excellence that has made it a must-experience summer destination in Saint Tropez. From dining, live music and themed parties, Bagatelle Beach's general manager, Christopher Vialette, creates memorable moments on the beach by harmonizing every detail in the unmatched Bagatelle experience.

At Bagatelle St. Tropez you'll find the only teak sun beds in Pampelonne that will guarantee you and your guests' privacy. The new, larger low-top tables are the perfect setting for cocktails, beachside meals and your personal necessities.

The venue space offers a beautiful terrace, misting system and a new layout of the restaurant which will provide our guests unparalleled comfort. Bagatelle has a wonderful Mediterranean style menu created by Nicolas Cantrel, who studied under Alain Ducasse, with its summer bestsellers such as tuna tartare, truffle pizza, lobster pasta and more. The menu is accompanied by southern surprises such as Aubergine alla Parmigiana as well as a tasty wellness salad for our vegan guests.

Whether it's New York, Miami Beach, Saint Barth, Rio de Janeiro, Sao Paolo, Dubai, Punta del Este, Monte Carlo or Ibiza, soak up the Bagatelle experience wherever your travels may take you.

This year Bagatelle will also have a pop-up experience in Cannes from May 9 to 19, 2018 for the well-known International Film Festival. Bagatelle partners with Albane Cléret on the rooftop of the Hotel Palais Stéphanie, JW Marriott.

At the same time, Bistrot Bagatelle open its doors in London's Mayfair district at 34 Dover Street, anchoring the international development of the group.

Route de L'Epi
Plage de Pampelonne
83350 Ramatuelle
+33 (0)4 94 79 83 25
ramatuelle@bistrotbagatelle.com
bistrotbagatelle.com
@bagatellebeach

TOMATE

LA TOMATE

TOMATE

TOMATE

LA TOMATE

TOMATO

TOMATO

TOMATO

« La tomate contient 90 % d'eau, elle est donc hypocalorique. Elle contient également de nombreuses vitamines et du lycopène, un antioxydant, qui lui donne sa couleur rouge et prévient les maladies cardiovasculaires, le cancer de la prostate, le vieillissement et la cataracte. Elle est hydratante, rafraîchissante, diurétique, reminéralisante, alcalinisante et apéritive. »

« Tomatoes contains 90% water, thus being low in calories. They also contains many vitamins and lycopene, an antioxidant, which give them their red colour and prevent heart disease, prostate cancer, aging and cataracts. They are moisturising, refreshing, diuretic, remineralising, alkalising and appetising. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Laurent *Mouret*

Biographie



Qu'elle mérite bien son nom, cette Verdoyante ! L'ancienne ferme viticole nichée dans les collines de Gassin est d'abord une histoire de famille. Et qui dit famille dit cuisine : celle de Laurent Mouret, est née, comme lui, dans ce lieu où elle a grandi. Le père de Laurent Mouret est le premier à faire du domaine une auberge provençale en 1979. Reprenant la relève en 2004, le fils a gardé les grands classiques du Sud, « les plats de mon père », tout en affirmant son style : herbes aromatiques, agrumes et épices douces ont la faveur du chef qui sait donner leur place aux sauces. Lui et sa compagne Bérénice ont commencé dans les maisons étoilées, et partagent désormais avec bonheur l'esprit familial de leur maison.

Verdoyante (Green) is aptly named! The old wine farm nestled between the Gassin hills, first of all, has a family history. And if you say family, you mean cooking: Laurent Mouret's cooking was born in his hometown. Laurent Mouret's father was the first one to turn the area into a Provence inn in 1979. Taking over in 2004, the son has kept the great classics of the South, "my father's dishes", while claiming his style: aromatic herbs, citrus fruit and sweet spices are favoured by the chef who knows how to prioritise sauces. He and his partner Bérénice started in star establishments, happily sharing from then on the family spirit of their house.



By Laurent MOURET :

LA VERDOYANTE - 866 chemin vicinal de Coste Brigade - 83580 GASSIN

Tél : 04 94 56 16 23

www.la-verdoyante.fr

GPS 43°14'14.64"N - 6°35'24.67"E

GASPACHO DE TOMATES

& ESPUMA DE BASILIC AU PARMESAN

By Laurent Mouret

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Laver les tomates, lever le pédoncule et les couper en quatre. Mettre sur une plaque à rôtir les tomates, l'ail, le sel, le poivre, le sucre, le thym et l'huile d'olive. Faire confire au four à 160° pendant 15min. Mixer au blinder avec le basilic. Rectifier l'assaisonnement avec le Tabasco. Préparer l'espuma en mixant la crème et le basilic. Saler, poivrer. Mettre en siphon avec deux capsules de gaz. Préparer les tuiles de parmesan : sur un tapis de cuisson (Silpat), faire un rond de parmesan râpé et passer 10min au four. Servir le gazpacho bien frais avec l'espuma et une tuile de parmesan.

Wash the tomatoes, pull the stalk and cut them in four. Place the tomatoes, garlic, salt, pepper, sugar, thyme and olive oil on a roasting tray. Crystallise in the oven at 160°C for 15 minutes. Mix in the blender with the basil. Finish the seasoning with the Tabasco. Prepare the foam, mixing the cream and basil. Add salt and pepper. Pour into a siphon with two gas capsules. Prepare the Parmesan tuile: on a baking mat (Silpat), make a circle of grated Parmesan and bake for 10 minutes. Serve the gazpacho very fresh with the foam and some Parmesan tuile.

INGRÉDIENTS

1 kg tomates grappe bien mûres - 1kg of very ripe tomatoes
30g ail - 30g garlic
10cl huile d'olive - 10cl olive oil
thym - thyme
sel, poivre - salt and pepper
1 c.à.c. sucre - 1 teaspoon sugar
Tabasco - Tabasco
6 feuilles de basilic - 6 basil leaves
parmesan râpé - grated parmesan
Pour l'espuma : For the foam:
300g crème - 300g cream
10 feuilles de basilic - 10 basil leaves



Cuvée des Princes
Sainte Béatrice
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

TOMATES FARCIES À LA PROVENÇALE

Pour 4 personnes
For 4 people

By Laurent Mouret



PRÉPARATION

Laver les tomates, les couper aux trois quarts et les vider. Ciseler les oignons, couper l'aubergine, les courgettes et le poivron en brunoise. Dans une poêle, faire revenir les oignons à l'huile d'olive, ajouter l'agneau et le petit salé puis le concentré de tomate. Bien faire revenir et ajouter l'ail, le thym, le riz, les pignons, le persil. Saler et poivrer. A part, faire revenir le poivron, l'aubergine et les courgettes. Ajouter au reste. Farcir les tomates. Mettre dans une plaque à rôtir et cuire au four à 160° pendant 1 heure.

Wash the tomatoes, cut them into three quarters and empty them. Finely chop the onions, cut the aubergine, courgettes and pepper into small cubes. Stir the onions in a pan with olive oil, add the lamb and salted pork, then the tomato concentrate. Stir well and add the garlic, thyme, rice, pine nuts and parsley. Add salt and pepper. Stir the pepper, aubergine and courgettes in another pan. Add to the mix. Stuff the tomatoes. Place on a roasting tray and bake at 160°C for 1 hour.

INGRÉDIENTS

12 tomates grappe - 12 tomatoes on the vine
30g ail - 30g garlic
3 oignons - 3 onions
1 aubergine - 1 aubergine
2 courgettes - 2 courgettes
200g petit salé - 200g salted pork
1/2 poivron - 1/2 a pepper
2 c.à.s. persil haché - 2 tablespoons chopped parsley
200g épaule d'agneau hachée - 200g lamb shoulder mince
50g riz cuit - 50g cooked rice
1 c.à.s. concentré de tomate - 1 tablespoon tomato concentrate
huile d'olive - olive oil
thym, sel, poivre - thyme, salt and pepper
pignons - pine nuts



Prestige
Bertaud Belieu
Rouge

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

TOMATE

LA TOMATE

TOMATE

TOMATE

TOMATO

TOMATO

TOMATO

TOMATO

TOMATO

TOMATO



Philippe *Colinet*

Biographie



À son arrivée en 2014, l'objectif était clair : reconquérir la précieuse étoile Michelin. Un challenge taillé sur mesure pour Philippe Colinet, qui a commencé son apprentissage chez Jean Bardet, une institution en Touraine. Passé chez Alain Couturier à la Roche le Roy à Tours et Roger Verger à Mougins, le chef a l'habitude des grandes maisons : l'Auberge des Templiers, Relais & Châteaux étoilé dans le Loiret, ou le Château de Fère, dans l'Aisne. À Saint-Tropez, il s'est immédiatement mis en quête des meilleurs producteurs. Et il a osé une originalité qui étonne sans jamais dénaturer les produits locaux. La tomate est servie en dessert, l'huître se savoure grillée. Pari gagné pour le chef qui a regagné une étoile et les faveurs des gourmets.

When he arrived in 2014, the goal was clear: to reclaim that precious Michelin star. A tailor-made challenge for Philippe Colinet, who started his apprenticeship with Jean Bardet, an institution in the Touraine region. Collaborating with Alain Couturier in La Roche Le Roy in Tours, and with Roger Verger in Mougins, the chef is used to great establishments: the Auberge des Templiers, a star resort and chateau in the Loire region, or the Château de Fère, in Aisne. In Saint-Tropez, he immediately started out on a quest for better growers. He dared to be original and surprising, without ever distorting local produce. Tomatoes are a dessert, oysters are grilled. A successful bet by the chef who regained a star and is back on gourmands' good side.



By Philippe COLINET :

L'OLIVIER - LA BASTIDE DE SAINT-TROPEZ - 25 route des Carles - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 55 82 55

www.bastide-saint-tropez.com

GPS 43°15'44.21"N - 6°38'14.252"E

TOURTEAU

EN TRANSPARENCE D'EAU DE TOMATES DE COGOLIN

By Philippe Colinet

Pour 4 personnes
For 4 people



PRÉPARATION

Monder une tomate et réaliser une brunoise. Cuire le tourteau dans un court-bouillon corsé avec les aromates. Récupérer la chair et l'émietter. Ajouter au tourteau la mayonnaise, les fleurs de fenouil, le zeste de citron, le basilic finement ciselé. Saler, poivrer et garder au frais. Monder les trois tomates restantes, les couper et les mixer avec les pépins. Laisser égoutter dans un linge pour récupérer l'eau du fruit. Assaisonner. Faire bouillir dans une casserole, ajouter la gélatine, verser sur un plateau en très fine épaisseur et détailler à l'emporte-pièce. Servir avec la chair de tourteau.

Peel a tomato and cut into small cubes. Cook the rock crab in spiced court bouillon water. Scoop out the flesh and crumble. Add the mayonnaise, fennel flowers, lemon zest, finely chopped basil to the rock crab. Add salt and pepper and keep fresh. Peel the three remaining tomatoes, cut them and mix them with the seeds. Strain to regain the fruit water. Season. Boil in a pot, add the gelatin, pour onto a very thin tray and shape with a biscuit cutter. Serve with the crab flesh.

INGRÉDIENTS

4 tomates cœur de bœuf - 4 beefsteak tomatoes
2 tourteaux entiers - 2 whole crabs
1 oignon - 1 onion
1 carotte - 1 carrot
2 branches de thym - 2 sprigs of thyme
1 feuille de laurier - 1 bay leaf
100ml mayonnaise* - 100ml mayonnaise*
8 feuilles de basilic - 8 basil leaves
coriandre - coriander
fleurs de fenouil - fennel flowers
1 zeste citron jaune - zest of 1 lemon
1g de piment d'Espelette - 1g Espelette pepper

*à l'huile d'olive du Moulin du Partegal
*made with Moulin du Partegal olive oil



R
Vignobles de Ramatuelle
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

TOMATES DE COGOLIN,

CRÈME GLACÉE À L'HUILE D'OLIVE, MERINGUE À LA TOMATE

By Philippe Colinet

Pour 4 personnes
For 4 people

PRÉPARATION

Préparer la crème glacée : fouetter les jaunes d'œufs avec 90g de sucre. Chauffer le lait, la crème et une gousse de vanille fendue en deux. Verser le mélange sur les œufs en fouettant. Ajouter l'huile d'olive. Cuire jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère en bois. Laisser refroidir. Passer à la turbine à glace.

Réaliser le sirop de vanille : porter à ébullition l'eau et 50 g de sucre, ajouter une gousse de vanille fendue en deux. Laisser infuser 1 heure puis ajouter la gélatine. Passer au chinois et réserver.

Préparer la tuile de tomate : monter les blancs d'œufs en neige avec 30g de sucre, puis incorporer à la maryse le sucre glace. Étaler sur un Silpat (tapis de cuisson) la meringue en couche très fine (2 mm d'épaisseur), puis saupoudrer de poudre de tomate. Cuire au four à 90° pendant 1 heure. Casser les tuiles selon la taille souhaitée.

Tailler les tomates en tranches épaisses d'environ 2 cm ou en carpaccio selon vos envies. Napper avec le sirop de vanille puis disposer une quenelle de crème glacée à l'huile d'olive. Terminer avec quelques gouttes d'huile d'olive puis disposer la meringue.

Prepare the ice cream: whip the egg yolks with 90g sugar. Heat up the milk, cream and a halved vanilla pod. Pour the mix on the eggs and whisk. Add olive oil. Cook until the mix has coated the wooden spoon. Leave to cool. Run in the ice cream maker. Make the vanilla syrup: boil the water and 50g of sugar, add a halved vanilla pod. Let steep for 1 hour, then add the gelatin. Sieve and save. Prepare the tomato tuile: whisk the egg whites to form soft peaks with 30g of sugar, then stir in the icing sugar with a rubber spatula. Spread the meringue in a very thin layer (2 mm thick) on a Silpat (baking mat), then add salt, pepper and tomato powder. Bake at 90°C for 1 hour. Crack the tuile to the desired size. Cut the tomatoes into slices, around 2 cm thick, or in carpaccio, as you prefer. Coat with the vanilla syrup, then add a quenelle of olive oil ice cream. Finish with a drizzling of olive oil, then place the meringue.



INGRÉDIENTS

3 tomates cœur de bœuf bien mûres - 3 very ripe beefsteak tomatoes
250g eau minérale - 250g mineral water
2 gousses de vanille bourbon - 2 bourbon vanilla pods
50g + 90g + 30g sucre - 50g + 90g + 30g sugar
2 feuilles gélatine - 2 gelatin leaves
4 jaunes d'œufs - 4 egg yolks
30g blancs d'œufs - 30g egg whites
30cl lait - 30 cl milk
20cl crème liquide - 20cl liquid cream
30g huile d'olive* - 30g olive oil*
30g poudre de tomate - 30g tomato powder
30g sucre glace - 30g icing sugar

*cuvée Magalie du Moulin du Partegal

*vintage Magalie du Moulin du Partegal

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs

Lion & Dragon
Château Roubine
Rosé



ROUGETS DE ROCHE DE MÉDITERRANÉE,

CONFIT DE TOMATE, CITRONS TROPÉZIENS

By Philippe Colinet

Pour 4 personnes
For 4 people

PRÉPARATION

Écailler les rougets, lever les filets et enlever les arêtes. Saler et poivrer les filets, les colorer dans une poêle à l'huile d'olive 1min côté peau. Réserver.

Ciseler les oignons, les faire juste blondir dans un sautoir à l'huile d'olive. Ajouter les tomates mondées et taillées en dés. Ajouter le thym. Cuire 15 min à feu doux. Égoutter et réserver.

Mixer les olives pour réaliser une pâte d'olive noire.

Prélever les zestes des citrons, les faire blanchir pour enlever l'amertume. Réaliser le sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre et la coriandre. Verser les zestes des citrons. Cuire à feu doux 3 heures jusqu'à la transparence des zestes.

Réaliser une sauce vierge en mélangeant la brunoise de tomates, la brunoise de fenouil, les câpres hachés, les zestes de citron et l'huile d'olive.

Disposer dans chaque assiette la pâte d'olive. Ajouter au centre la sauce vierge puis poser le rouget dessus. Décorer de quelques fleurs de fenouil.

Scale mullets, filet them and remove the bones. Add salt and pepper to the filets, brown them in a pan with olive oil for 1 minute on the skin side. Save. Finely chop the onions and fry them until light brown with olive oil. Add the peeled and diced tomatoes. Add the thyme. Cook for 15 minutes over low heat. Drain and save. Mix the olives into a black olive paste. Remove the lemon zest, blanch them to eliminate the bitter taste. Make the syrup by boiling the water, sugar and coriander. Pour in the lemon zest. Cook on a low heat for 3 hours until the zest becomes transparent. Make an olive oil sauce by mixing the diced tomatoes, diced fennel, chopped capers, lemon zest and olive oil. Place the olive paste on each plate. Add the olive oil sauce, then place the mullet on top. Decorate with a few fennel flowers.



INGRÉDIENTS

8 rougets entiers de 150 g pièce - 8 whole mullets, 150g each

2 citrons bios - 2 organic lemons

100 olives noires dénoyautées - 100 pitted black olives

1kg tomates de Cogolin - 1kg Cogolin tomatoes

12 fleurs de fenouil - 12 fennel flowers

2 oignons - 2 onions

2 branches de thym - 2 sprigs of thyme

50g câpres - 50g capers

20 feuilles de coriandre fraîche - 20 fresh coriander leaves

50g fenouil en brunoise - 50g fennel, diced

100g sucre - 100g sugar

100ml eau minérale - 100ml mineral water

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

Cuvée des Princes
Château Sainte Béatrice
Rosé



LE GIRELIER

SAINT-TROPEZ

Poissons - Coquillages et crustacés - Bouillabaisse



LA Table de Saint-Tropez

Idéalement situé sur le port du mythique village de Saint-Tropez, avec une vue imprenable sur les majestueux bateaux du golfe, le restaurant LE GIRELIER, 2 fourchettes au Guide Michelin, parfaitement orchestré par Aimé STOEISSER, vous accueille tous les jours en service continu de midi à minuit.

Au déjeuner, vous profiterez d'un emplacement de choix pour un repas ensoleillé, et le soir, l'ambiance raffinée d'un dîner sur le port avec une carte gastronomique vous enchantera.

Le charme d'un cadre lumineux, une terrasse ombragée aménagée de confortables fauteuils en cuir, l'élégance d'un décor Yacht Chic au design soigné.

La carte met à l'honneur les produits de la mer comme la célèbre bouillabaisse, la paëlla royale, les plateaux de fruits de mer ou les poissons et crustacés à la plancha.

Côté terre, la viande y est tout aussi délicieuse avec des produits d'exception. Pour agrémenter le tout, laissez-vous séduire par la divine carte des vins dont la diversité saura ravir tous les palais.

Ideally located on the port of the mythical village of Saint-Tropez, with an amazing view on the majestic boats in the gulf, LE GIRELIER, 2 forks in the Michelin Guide, and its Director Aimé STOEISSER, welcome you every day nonstop from noon to midnight.

At lunchtime, enjoy the best place for a sunny meal, and in the evening you will be delighted with the refined atmosphere of a dinner on the port with a gastronomic menu. The charming enlightened venue, a terrace in the shade furnished with comfortable leather chairs, an elegant Yacht Chic décor with a tidy design.

The menu celebrates seafood such as the famous bouillabaisse, the paella royale, seafood platter as well as fish and shellfish cooked a la plancha.

And the meats are just as delicious, with exceptional products. And to cap it all, treat yourself to the divine wine list, whose diversity will delight all the taste buds.

Le Girelier  Guide Michelin

TURBOT LE TURBOT TURBOT TURBOT LE TURBOT TURBOT TURBOT TURBOT

« Le turbot, poisson maigre, sauvage ou d'élevage, riche en oméga-3, est surnommé « le roi du carême ». Sa richesse en vitamines et en protéines lui permet d'avoir une action bénéfique sur la synthèse des hormones, de la peau et des os. »

« Turbots, which can be lean, wild or farmed fish, rich in omega 3, are nicknamed "the king of Lent". Being rich in vitamins and proteins to benefit hormone synthesis, from the skin to the bones. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Laurent *Simon*

Biographie



On ne change pas une équipe qui gagne. Depuis 10 ans, Laurent Simon assure en duo avec David Didelot la carte gastronomique française et délicieusement provençale du Girelier. Et le tandem assure un service continu sur le port, qui met à l'honneur pêche du jour, crustacés à la plancha, plateaux de fruits de mer, paella royale et bouillabaisse maison. Alsacien, Laurent Simon commence dans la grande famille Haerbelin. Suivent l'Allemagne, la Suisse, des saisons à Courchevel... Arrivé en 2008 à Saint-Tropez, le chef a gardé une pointe d'accent et sa rigueur dans la préparation minutieuse des poissons. La carte est à la fois simple et raffinée, fidèle au goût de la mer, dans cet esprit « cabane du pêcheur » qui distingue le Girelier.

You don't change a winning team. For 10 years, Laurent Simon guarantees in a duo with David Didelot, the French and deliciously Provençale menu at Girelier. And the tandem ensures continuous service in the port, which highlights the catch of the day, "plancha" shellfish, seafood platters, surf and turf paella and homemade bouillabaisse. Alsatian Laurent Simon started out in the large Haerbelin family. This was followed by Germany, Switzerland, a few seasons in Courchevel, etc. Arriving in Saint-Tropez in 2008, this chef still has a hint of an accent and is strict in the painstaking PRÉPARATION of fish. His menu is both simple and refined at the same time, loyal to the tastes of the sea, in his "fisherman's hut" spirit which sets Girelier apart.



By Laurent SIMON :

LE GIRELIER - Quai Jean Jaurès - 83990 SAINT-TROPEZ

Tél : 04 94 97 03 87

www.legirelier.fr

GPS 43°27'29.591"N - 6°63'87.144"E

FILET DE TURBOT EN CROÛTE DE MIE DE PAIN

ARTICHAUT POIVRADE, BEURRE BLANC

By Laurent Simon

Pour 2 personnes
For 2 people



PRÉPARATION

Éplucher les premières feuilles des artichauts et garder les queues. Faire cuire pendant 40 min dans de l'eau en y ajoutant un demi citron, une pincée de sel et 20 cl de vin blanc. Pour la sauce au beurre blanc : faire revenir les échalotes au beurre, mouiller de vinaigre de vin blanc. Laisser réduire presque à sec puis y ajouter la crème. Saler, poivrer. Garder au chaud.

Saler et poivrer les filets du turbot. Poser la mie de pain sur chaque filet, puis snacker à la poêle du côté de la mie de pain jusqu'à obtenir une coloration dorée. Disposer les filets sur une plaque de cuisson puis finir la cuisson pendant 4 min au four à 220°.

Servir les filets avec les artichauts et la sauce au beurre blanc.

Peel the outside artichoke leaves and save the tails. Cook for 40 minutes in water by adding half a lemon, a pinch of salt and 20cl of white wine. For the white butter sauce: stir in the buttered shallots, add some white wine vinegar. Let reduce to nearly dry and add in the cream. Add salt and pepper. Keep warm. Add salt and pepper to the turbot filets. Place the bread over every filet, then sear in a pan next to the bread to light brown. Place the filets on a cooking tray then finish in the oven for 4 minutes at 220°C. Serve the filets with the artichokes and the white butter sauce.

INGRÉDIENTS

200g filet de turbot sauvage - 200g wild turbot filet

2 tranches de mie de pain sans croûte - 2 slices of loaf bread, no crust

2 artichauts violets - 2 purple artichokes

1/2 citron - 1/2 a lemon

20cl de vin blanc - 20 cl white wine

Pour la sauce au beurre blanc : - For the white butter sauce:

2 échalotes - 2 shallots

2 c.à.s. de vinaigre blanc - 2 tablespoons white vinegar

20cl de crème fleurette à 30 % - 20cl 30% whipping cream

15g de beurre - 15g butter



Inspire
Château Roubine
Rosé

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

TRONÇON DE TURBOT RÔTI SUR L'ARÊTE

POMMES DE TERRE VITELLOTTE VAPEUR, BEURRE NOISETTE, FLEURS DE CÂPRE

By Laurent Simon

Pour 2 personnes
For 2 people



PRÉPARATION

Préparer les pommes de terre Vitelotte : laver et éplucher les pommes de terre puis les cuire à l'anglaise environ 15 min selon la taille des pommes de terre. Pour le beurre noisette : faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir une couleur noisette. Laisser reposer puis filtrer, saler, poivrer. Ajouter un filet de jus de citron pour que le beurre devienne moussieux. Fariner les tronçons du turbot, saler et poivrer les deux côtés. Les faire revenir dans de l'huile d'olive et du beurre pour leur donner une belle coloration. Les disposer sur une plaque de cuisson. Finir la cuisson au four 8 min à 220°. Servir les tronçons de turbot accompagnés des pommes de terre et arrosés de beurre noisette. Décorer de fleurs de câpre.

Prepare the Vitelotte potatoes: wash and peel the potatoes, then boil for approximately 15 minutes, depending on the size of the potatoes. For the knob of butter: melt the butter in a casserole dish to hazelnut colour. Leave to rest, then filter and sprinkle with salt and pepper. Add a drizzle of lemon juice to soften the butter. Flour the turbot filets, add salt and pepper on both sides. Stir in with olive oil and butter to brown properly. Place them on a baking tray. Finish in the oven for 8 minutes at 220°C. Serve the turbot filets with a side of potatoes and sprinkled with hazelnut butter. Decorate with caper flowers.

INGRÉDIENTS

2 tronçons de turbot sauvage - 2 wild turbot filets
4 pommes de terre Vitelotte - 4 Vitelotte potatoes
200g beurre - 200g butter
8 fleurs de câpre - 8 caper flowers
jus d'un citron - juice of one lemon
farine - flour
sel, poivre - salt and pepper
huile d'olive - olive oil



Cuvée Paul Signac
Chevalier Torpez
Rouge

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs



RESERVEZ votre table au 07-69-82-75-62

WWW.VIVIERS-DUPILON-RESTAURANT.COM

LES VIVIERS DU PILON

RESTAURANT & POISSONNERIE

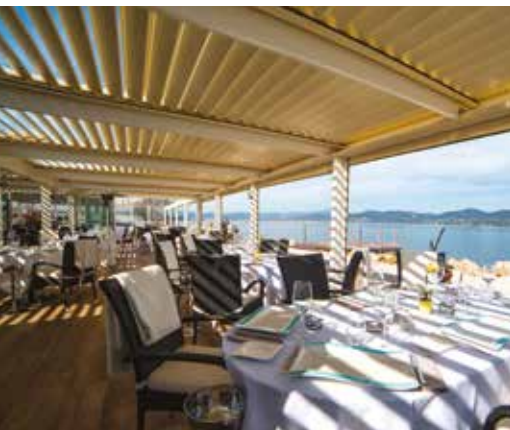


Spécialités de la mer

Où ailleurs trouver à Saint-Tropez une poissonnerie ouverte pratiquement à toute heure ? Les Viviers du Pilon réussissent le tour de force d'allier un restaurant gastronomique à une poissonnerie au banc aussi frais que savoureux. C'est d'abord la terrasse qui vous accueille, avec un panorama imprenable sur le Golfe de Saint-Tropez. Le restaurant est une ouverture sur la Méditerranée. Les yeux rivés sur les eaux calmes de la mer, l'horizon vous invite au voyage, en toute sérénité. La carte des Viviers du Pilon met à l'honneur les saveurs et les produits de la mer, avec

un arrivage frais chaque jour : plateaux de fruits de mer, poissons sauvages grillés, coquillages, crustacés, sans oublier la fameuse soupe de poissons du restaurant et les cigales de mer, langoustes et homards vivants à choisir dans les viviers. Le chef et son équipe portent une attention particulière à la sélection des produits, avec un arrivage quotidien pour une fraîcheur garantie. Vous voilà embarqués à bord du restaurant pour un périple à la découverte des saveurs iodées. Et certaines, exaltées par le talent du chef, vous étonneront par leur fraîcheur, leur caractère et leur douceur. Côté poissonnerie,

l'adresse est à retenir. Avec un rapport qualité prix inégalable, la poissonnerie des Viviers du Pilon offre un large choix de produits d'une extrême fraîcheur, et en plus à toute heure. Les Viviers du Pilon assurent la livraison des restaurants, hôtels, plages ou villas de Saint-Tropez. Notez donc bien leur numéro. Car ici poissons sauvages et produits locaux (des poissons de Méditerranée notamment) forment un banc unique : loups, rougets, daurades côtoient fruits de mer, crustacés, langoustes et homards... Tout est frais, de qualité et terriblement tentant. A vous de choisir !



LES VIVIERS DU PILON

Quartier du Pilon - 2, avenue du Général de Gaulle - 83990 Saint-Tropez
Le restaurant et la poissonnerie : 07-69-82-75-62 - La boutique : 04-94-97-00-92
contact@viviers-dupilon-restaurant.com

CIGALE DE MER

CIGALE DE MER CIGALE DE MER

SLIPPER LOBSTER

SLIPPER LOBSTER

SLIPPER LOBSTER

« Proche de la langouste, la cigale de mer a une carapace plus aplatie. Sa chair blanche et nacré, très fine, a un parfum très subtil. Peu calorique, elle procure une sensation de satiété. »

« Another type of lobster, the slipper lobster has a rather flattened shell. Its very refined pearly white flesh has a very subtle perfume. Low in calories, yet making you feel full. »

Dr CHAST
Médecin nutritionniste



Pacôme *Pialet*

Biographie



Chaque saison amène son lot de nouveautés à Saint-Tropez ! Au printemps 2017, Pacôme Pialet est arrivé avec enthousiasme aux Viviers du Pilon. Plus grand des garçons d'une fratrie de cinq frères et sœurs, il est issu d'une famille de restaurateurs d'origine italienne et provençale, ayant eu plusieurs établissements aux États-Unis (en Floride et à New-York) et dans le Lubéron. Voilà le chef, qui a commencé à l'Hôtel Martinez, à Cannes, chargé de mettre à l'honneur les saveurs et produits de la mer aux Viviers du Pilon : crustacés, poissons sauvages grillés, langoustes ou homards à choisir vivants. Fraîcheur garantie, d'autant que l'établissement est aussi réputé pour sa poissonnerie.

***E**very season brings in its novelties for Saint-Tropez! In spring 2017, Pacôme Pialet enthusiastically arrived in Viviers du Pilon. The eldest of five siblings, he comes from a family of Italian and Provençal restaurant owners of many establishments in the United States (Florida and New York) and the Lubéron region. This chef started at the Hôtel Martinez in Cannes, in charge of highlighting flavours and seafood in Viviers du Pilon: shellfish, grilled wild fish, or different types of live lobsters to be plucked from the tank. Guaranteed freshness, particularly as the establishment is also known for its fish.*



By Pacôme PIALET :

LES VIVIERS DU PILON - Quartier du Pilon
2 avenue du Général De Gaulle - 83990 SAINT-TROPEZ
Tél : 07 69 82 75 62

www.viviers-dupilon-restaurant.com

GPS 43°26'93.26"N - 6°63'45.19"E

PERLES D'HUÎTRE ET CIGALE AUX ÉPINARDS

Pour 1 personne
For 1 person

By Pacôme Piolet



PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres et garder l'eau. Réunir dans une casserole le lait avec la vanille à infuser et l'eau des huîtres. Chauffer le tout sans faire bouillir. Dans une casserole d'eau salée, blanchir les feuilles d'épinards, les débarrasser dans de l'eau bien glacée pour qu'elles gardent leur belle couleur. Bien égoutter. Réaliser les « perles » en étalant les feuilles d'épinard à plat sur du film cellophane légèrement huilé. Au centre, disposer les huîtres hachées grossièrement ainsi que la queue de cigale taillée en tout petits dés. Assaisonner légèrement. Fermer les bonbons en refermant les feuilles d'épinard puis le film alimentaire : serrer celui-ci pour obtenir de belles sphères. Pocher les perles dans le lait vanillé 4min. Dans chaque petite assiette creuse, verser du lait vanillé à mi-hauteur. Disposer ensuite les perles en corolle, sans le fil alimentaire. Émulsionner le reste du lait vanillé pour obtenir une belle écume et en disposer un beau nuage au centre de l'assiette. Parsemer l'assiette de jeunes pousses d'épinard, de betterave et de moutarde.

Open the oysters and save the water. Blend the milk with the vanilla and oyster water in a casserole dish. Heat up without bringing to a boil. In a casserole with salted water, blanch the spinach leaves, clear them in ice-cold water to keep their lovely colour. Drain well. Make the "pearls" by spreading the flattened spinach leaves on the slightly oil cellophane film. In the centre, place the chopped oysters, as well as the slipped lobster tail cut up into small cubes. Season lightly. Close the pearls by wrapping the spinach leaves, then the cling film: wrap it tight to obtain beautiful spheres. Poach the pearls in the vanilla milk for 4 minutes. Pour some vanilla milk on each soap plate, until it is half full. Fan the pearls out, without the cling film. Emulsify the rest of the vanilla milk to obtain a lovely foam and place a pretty cloud in the centre of the plate. Sprinkle the plate with baby spinach, beet and mustard leaves.

INGRÉDIENTS

350g chair de cigale de mer - 350g of slipped lobster
huîtres Gillardeau « spéciales » - "special" Guillaudeau oysters
10cl de lait entier - 10cl whole milk
1 gousse de vanille - 1 vanilla pod
500g feuilles d'épinards - 500g spinach leaves
jeunes pousses - baby leaves



Clos Mireille
Domaines Ott
Blanc 2016

L'ACCORD WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

THERMIDOR SIMPLIFIÉ

Pour 2 personnes
For 2 people

By Pacôme Piolet



PRÉPARATION

Décortiquer la cigale. Prélever un tiers de la chair dans la partie la plus épaisse. Garder les deux autres tiers pour les autres recettes. Réaliser un jus de crustacés avec la carapace, le concentré de tomate, les tiges de fenouil et le Cognac. À défaut, utiliser de la bisque déjà faite. Placer au congélateur (dans un bac à glaçons le plus petit possible) le jus de crustacés réduit à glace et laisser prendre au froid. Dans une casserole, à feu doux, émulsionner les jaunes d'œuf et le vin blanc pour obtenir un sabayon bien mousseux. Ajouter 2 cuillères à soupe de jus de crustacés bien réduit ainsi que l'estragon haché. Vérifier l'assaisonnement. Cuire les quartiers de fenouil à l'eau bouillante salée. Les égoutter puis les colorer dans une poêle chaude. Déglacer avec le jus d'orange et laisser réduire celui-ci. Pocher quelques secondes la criste marine pour l'attendrir et l'adoucir. Tailler la cigale de mer en trois médaillons. Les napper généreusement de sabayon et faire gratiner au four à 180° 8 à 10min environ. Dans chaque assiette creuse, disposer les médaillons de cigale Thermidor, et présenter avec une sommité de criste marine et un quartier de fenouil braisé à l'orange.

Shell the slipped lobster. Remove a third of the flesh in the thickest section. Save the two remaining thirds for the other recipes. Make shellfish stock with the shell, tomato concentrate, fennel stalks and cognac. Alternatively, use ready-made bisque. Place in the freezer (in an ice-cube tray as little as possible) the shellfish stock reduced with ice and let it set. In a casserole dish, over low heat, emulsify the egg yolks and the white wine to obtain a soft zabaglione. Add 2 tablespoons of reduced shellfish stock and chopped tarragon. Check the seasoning. Cook the fennel segments in salted boiling water. Strain and then brown them in a hot pan. Deglaze with the orange juice and let reduce. Poach the sea fennel for a few seconds to tenderise and soften it. Cut the slipped lobster into three medallions. Coat them generously with zabaglione and gratin in the oven at 180°C for approximately 8 to 10 minutes. Place the Thermidor slipped lobster medallions on each soup plate, and present them with a sea fennel summit and a segment of fennel braised with orange sauce.

INGRÉDIENTS

1 cigale de mer d'environ 1kg - 1 slipped lobster, around 1 kg

2 bulbes fenouil avec tiges - 2 fennel bulbs, with stalks

1 bouquet criste marine - 1 sea fennel bunch

20cl de vin blanc de cuisine - 20cl cooking white wine

5 œufs - 5 eggs

1 orange - 1 orange

estragon frais - fresh tarragon

Pour le jus de crustacé : - For the shellfish stock:

30g concentré de tomate - 30g tomato concentrate

5cl de cognac de cuisine - 5cl cooking cognac



Légende
Cap Saint Pierre
Blanc

L'ACCORD
WINE PAIRING

By Olivier Fuchs

CEVICHE DE CIGALE DE MER

Pour 2 personnes
For 2 people

By Pacôme Pialet



PRÉPARATION

Entre deux feuilles de pâte filo, badigeonner du beurre fondu. Parsemer de pétales de fleurs et de brins d'herbes fraîches. Assaisonner et cuire 5 min à 180°. Dans un petit saladier, mélanger les huîtres hachées grossièrement et la cigale de mer taillée en tout petits dés.

Ajouter la coriandre ciselée, le zeste de citron vert râpé, une pincée de piment d'Espelette, du sel, du poivre et 5cl d'huile d'olive. Laisser mariner 2h.

Préparer l'émulsion mangue-agrumes : prélever les suprêmes du pamplemousse, de l'orange et du citron vert. Peler la mangue et tailler la chair en gros morceaux. Dans un blender, mixer les suprêmes des agrumes avec la mangue. Monter le tout à l'huile d'olive puis assaisonner de piment d'Espelette. Saler et poivrer. Dans le fond de chaque assiette, poser le croustillant de filo. Disposer le ceviche dans les coques de praire, les présenter sur le croustillant. Décorer de points d'émulsion mangue-agrumes et de quelques fleurs et feuilles de roquette ou mizuna.

Smear two sheets of filo pastry with melted butter. Sprinkle some flower petals and fresh herb stalks. Season and bake for 5 minutes at 180°C. In a small bowl, mix the coarsely chopped oysters and diced slipped lobster. Add the chopped coriander, grated lime zest, a pinch of Espelette pepper, salt, pepper and 5 cl of olive oil. Leave to marinate for 2 hours. Prepare the mango-citrus emulsion: remove the grapefruit, orange and lime segments. Peel the mango and cut up the flesh into large cubes. Mix the citrus segments with the mango. Whisk everything together with olive oil, then season with Espelette pepper. Add salt and pepper. Place the filo crisp at the bottom of each plate. Set the ceviche in the clam shells, laid on top of the crust. Decorate with dabs of mango-citrus emulsion, a few flowers and rocket or mizuna leaves.

INGRÉDIENTS

8 feuilles de pâte filo - 8 sheets of filo pastry
10g beurre doux - 10g sweet butter
2 branches d'aneth - 2 sprigs of dill
2 branches d'estragon - 2 sprigs of tarragon
4 branches de coriandre - 4 sprigs of coriander
fleurs du potager - garden flowers
environ 300g de cigale de mer - 300g of slipped lobster
3 huîtres Gillardeau « spéciales » - 3 "special" Guillardau oysters
zeste d'un citron vert - lime zest
1 c.à.c piment d'Espelette - 1 teaspoon of Espelette pepper
huile d'olive - olive oil
sel, poivre - salt and pepper
Pour la décoration : - For the decoration:
coques de 3 praires - 3 clams shells
feuilles de roquette ou mizuna - rocket or mizuna leaves
Pour l'émulsion mangue-agrumes : - For the mango-citrus emulsion:
1 mangue - 1 mango
1 pamplemousse - 1 grapefruit
1 orange - 1 orange
1 citron vert - 1 lime
piment d'Espelette - Espelette pepper
huile d'olive - olive oil



Clos Mireille
Domaines Ott
Blanc 2016

L'ACCORD
WINE PAIRING
By Olivier Fuchs



DOMAINE
CAP SAINT PIERRE

www.domaine-capstpierre.fr



Le domaine Cap Saint Pierre existe depuis 1870, il appartient à notre famille depuis 1934.
Situé dans la baie des Canebiers, bercé par l'air marin avec des parcelles à moins de 30 mètres du littoral,
ce qui donne à notre vin un caractère de finesse et un parfum d'agrumes.
Le film « Le Viager » a été tourné sur l'ancienne ferme du domaine.

VENTE & VINIFICATION

263 RD 98 La Bouillabaisse

83580 GASSIN

T é l . : 0 4 . 9 4 . 9 6 . 6 9 . 2 1

DOMAINE CAP SAINT PIERRE

Le Clos Saint Pierre

89, chemin de l'Estagnet

83990 SAINT-TROPEZ

T é l . : 0 6 . 0 7 . 6 5 . 4 6 . 4 8

Huiles

des domaines

01



02



03



01

CHÂTEAU LÉOUBE

Huile d'olive extra vierge

Fruitée, délicate et légère, cette huile d'olive est le fruit d'un assemblage de plusieurs variétés italiennes : Pendolino, Frantoïo, pour la fraîcheur et la finesse, complétées par des variétés provençales comme l'Olivette, l'Aglandau, la Bou-teillan, la Picholine et le Cayon.

02

CHÂTEAU TRÉMOURIÈRES

Huile d'olive extra vierge

Le château de Trémourières propose cette huile d'olive non filtrée provenant de l'oliveraie du domaine. Onctueuse, ronde et harmonieuse, cette huile subtile possède un goût fruité et dégage des arômes d'une douceur incomparable.

03

CHÂTEAU TRÉMOURIÈRES

Huile d'olive extra vierge 100% italienne

L'huile d'olive extra vierge 100% italienne du château de Trémourières offre des parfums élégants accompagnés de quelques notes épicées. Sa fluidité la rend caressante et veloutée en bouche. Une réelle invitation à l'Italie.



UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

Insolence se déguste avec des antipasti.

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

La première journée internationale du rose

Le 22 juin est à marquer d'une pierre... rose ! C'est la date de l'International Rosé Day, lancé pour la première fois depuis Saint-Tropez. Entretien avec Valérie Rousselle, vice-présidente de l'Organisation internationale du rosé.

Comment est née l'idée de cette journée internationale du rosé ?

« L'idée est de créer un événement qui rassemble les mêmes valeurs que le vin rosé : la fraîcheur, la modernité, l'amitié, l'été, la liberté... L'International Rosé Day reste une opération de promotion et de communication autour de tous les rosés. Il n'y a pas que les vins rosés de Provence, même si nous sommes les leaders et que nous comptons le rester. »

Ce Rosé Day aura lieu au lendemain de la fête de la musique, à Saint-Tropez et également en simultané dans plusieurs villes du monde. Quelles sont les manifestations prévues ?

« Des dégustations, des illuminations, une soirée festive avec un grand DJ... Ce qui est frappant, c'est l'enthousiasme général par rapport à cet événement. Le coup d'envoi est prévu à Saint-Tropez à 19 heures à la citadelle, en résonance avec toutes les autres villes partenaires. Des villes de toutes tailles sont motivées, comme Paris, le village de Collobrières, Bandol, Grasse, Monaco... Il y a également des villes comme Rio, Miami ou New-York. Chacun, selon son inspiration et ses moyens, peut s'approprier cette journée. »

Y a-t-il d'autres partenaires ?

« Il y a par exemple plusieurs événements prévus à Paris, avec les cafés Costes ou le groupe Ducasse. Le Centre du rosé, à Vidauban, est plus que partenaire. À son initiative, des chercheurs du monde entier se réuniront pour une «après-midi» du rosé le 22 juin à Saint-Tropez. »

Ne craignez-vous pas de concurrencer la journée Rose de Provence, déjà organisée chaque juillet par les Jeunes Agriculteurs ?

« Les Jeunes Agriculteurs sont avec nous ! Il y a eu un petit couac au départ mais nous ne sommes pas du tout concurrents. Ces deux journées n'ont pas la même vocation. La journée Rose de Provence est maintenue cette année, elle était déjà planifiée, mais les Jeunes Agriculteurs ne sont pas hostiles à un rapprochement l'année prochaine ou dans le futur. »

Un conseil pour bien célébrer le rosé le 22 juin ?

« Tous les événements sont visibles sur notre page Facebook, @TheInternationalRoseDay ! »



The first *international rosé day*

22 June will mark a gem: rosé! It's the date of the International Rose Day, launched for the first time from Saint-Tropez. Interview with Valérie Rousselle, vice-chairwoman of the International Rosé Organisation.

How was the idea of the international rosé day conceived?

"The idea is to create an event which holds the same values as rosé wine: freshness, modernity, friendship, summer, freedom, etc. The International Rosé Day remains a promotional and communication operation on all rosés. There are more than rosé wines from Provence, even if we are the leaders and intend to remain as such".

This Rosé Day will take place the day after the Saint-Tropez Music Festival, and also simultaneously in many cities in the world. What are the scheduled events?

"Tastings, lights, a festive evening with a great DJ... What is striking is the overall enthusiasm about the event. The kick-off is scheduled at 7 pm in the Saint-Tropez citadel, in cooperation with all partner cities. Cities of all sizes are motivated, such as Paris, the village of Collobrières, Bandol, Grasse, Monaco, etc. There are also cities like Rio, Miami or New York. Every one of them, following their inspiration and means may take over this day".

Are there other partners?

"There are, for instance, many events scheduled in Paris, with the Costes cafés or the Ducasse group. The Rosé centre, in Vidauban, is more than a partner. On its initiative, researchers from all over the world will gather for an "afternoon" of rosé on 22 June in Saint-Tropez".

Don't you fear competing with the Rose de Provence day already held every July by the Jeunes Agriculteurs union?

"Jeunes Agriculteurs is with us! There was a bit of a false note in the beginning, but we are not at all the competition. These two days have the same mission. The Rose de Provence will be held this year, it had already been planned, but Jeunes Agriculteurs are not hostile to an understanding next year or in the future".

What's your advice to have a good rosé day on 22 June?

"All events are visible on our Facebook page, @TheInternationalRoseDay!"



Le vin
au féminin
ISABELLE FORÊT



De gauche à droite, Olivier Fuchs, Isabelle Forêt, Éric Canino, Nicolas Vincent.



DÉGUSTATION

Ne vous fiez pas à la couleur rose omniprésente lors des dégustations qu'elle organise. Isabelle Forêt est une pionnière, une des premières à avoir écrit dans les années 80 que le vin était aussi une affaire de femmes.

Chaque année depuis maintenant dix ans, Isabelle Forêt organise en mai chez elle, près de Cannes, une journée de dégustation baptisée La vie en rosé. Après la fin du festival de Cannes, une trentaine d'invitées viennent déguster dix à douze vins rosés dans un décor théâtralisé tout en rose. L'événement a vu passer les caméras de Capital M6, et intrigue encore des chaînes de télévision russes et américaines. Mais qu'ont-elles donc, les femmes, avec le vin rosé ? Elles ne se prennent pas la tête, résume Isabelle Forêt. Le rosé, c'est le plaisir chic et l'accessibilité du goût. Et sans le carcan des règles œnologiques qui guident les dégustations de blancs ou de vins rouges.

Avant le vin, on peut dire qu'Isabelle Forêt a eu plusieurs vies. D'abord mannequin, elle est jusqu'en 1972 la com-

pagne du chanteur Claude François. Autodidacte du vin mais arrière-petite-fille de vigneron bourguignon, elle reste marquée par le règne du Guide Parker qui impose des vins boisés à l'excès. Devenue journaliste et auteure, elle publie en 1985 un premier guide consacré aux femmes et au vin, lance son magazine en ligne dès 2000 (devenu depuis un blog) et fait paraître plusieurs éditions du « Femivin », le « guide du vin au féminin ».

Sortir des cases réductrices

Alors oui, Isabelle Forêt est convaincue que les femmes n'ont pas la même perception gustative du vin que les hommes. Le débat est lancé... Mais plus qu'une lutte des genres,

Isabelle Forêt cherche à défendre les préférences et les envies des consommatrices (elle a conseillé de grands distributeurs), sans les mettre dans des cases réductrices. Chez elle, « le rosé est une formidable porte d'entrée dans l'univers du vin. Un premier pas vers la découverte des

vins blancs et rouges moins faciles d'accès ». Son idée des vins dits « féminins » s'est construite à l'inverse de ce qu'a imposé l'œnologue Robert Parker : des vins conservant la subtilité du cépage, du terroir, de la fraîcheur et de la délicatesse. Exactement la tendance actuelle, tous vignobles confondus, qui rejoint en plus celle du bio. Décidément, la femme est bel et bien l'avenir du vin.

« Le rosé est une formidable porte d'entrée dans l'univers du vin. »

feminine. wine

ISABELLE FORÊT



Don't trust the omnipresence of the colour pink in the tastings she holds. Isabelle Fôret is a pioneer, one of the first women to have written in the 1980s that wine was also a woman's business.

Every year for ten years now, Isabelle Fôret has held at her house near Cannes, a tasting in May called "La vie en rosé". After the end of the Cannes festival, some thirty guests come to taste ten to twelve rosé wines in a dramatic pink décor. The event has been witnessed by Capital cameras on the M6 channel, and is still intriguing Russian and American networks alike. But what do women have to do with rosé wine? They don't get worked up, as summed up by Isabelle Fôret. Rosé is a chic pleasure with accessible taste. And without the straightjacket of oenological rules for white or red wine tastings. Before wine, we might say Isabelle Fôret lived many lives. First she was a model, and up to 1972 the partner of singer Claude

François. Self-taught on wine, but also the great-granddaughter of a Burgundian wine-grower, she was marked by the rule of the Paret Guide which imposes exceedingly w o o d e d wines. Later a journalist and an author, in 1985 she published the first guide dedicated to women and wine, and she launched her online magazine in 2000 (later a blog) and makes many editions of "Féminvin" the "female wine guide". Leaving those small boxes Indeed, Isabelle Fôret is convinced that women don't have the same wine taste perception as men. The debate is on... But more than a battle of the

"Rosé is a formidable gateway into the wine universe".

sexes, Isabelle Fôret seeks to defend the preferences and needs of consumers (she has advised great distributors), without putting them into small boxes. At her place, "rosé is a formidable gateway into the wine universe. The first step towards the discovery of less accessible white and red wines". Her idea of wines considered "feminine" was built the opposite way to what oenologist Robert Parker suggested: wines which keep the subtleness of the grape variety, terroir, freshness and delicacy. Precisely the current trend, with all vineyards bewildered, which catches up with organic food. Women are indeed the future of wine.



CHÂTEAU
SAINTE BÉATRICE

CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU
SAINTE BÉATRICE



Instant

CÔTES DE PROVENCE
APPELLATION CÔTES DE PROVENCE PROTÉGÉE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

83510 LOGUES - FRANCE
WWW.SAINTE-BEATRICE.COM

LA DÉGUSTATION

PAR ISABELLE FORÊT

Tasting by Isabelle Forêt



A CONTRARIO

VIGNERONS DE RAMATUELLE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un vin élaboré sans sulfites, vif, avec du croquant sur des notes de fruits rouges et de groseilles. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A wine prepared without sulphites, bright, with crispness and berry notes. »



VEGAN

VIGNERONS DE RAMATUELLE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Au nez, une palette aromatique de fraise et de fruits rouges et de la fraîcheur pour ce vin élaboré sans aucun produit d'origine animale. »

Isabelle Forêt's opinion :

« An aromatic palette of berries and freshness for this wine prepared without any animal products. »



CHÂTEAU TRÉMOURIÈS

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Suave et très gourmand, un rosé floral aux notes de fruits rouges et de pamplemousse rose avec un bel équilibre au nez. »

Isabelle Forêt's opinion :

« Soft and very gourmet-like, a floral rosé with notes of berries and pink grapefruit with a lovely balanced scent. »



HÉRACLÉA

DOMAINE BERTAUD BELIEU

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Beaucoup de finesse au nez et une belle minéralité qui apporte beaucoup d'équilibre. Un rosé distingué, très fin, aux fruits typiques de Provence et aux notes de gariguettes. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A very fine scent and a lovely minerality which provides plenty of balance. A distinguished rosé, very fine, with fruits typical of Provence and gariguettes strawberry notes. »

14 VINS DE PROVENCE



Isabelle Forêt, oenologue.



PÉTALE DE ROSE
CHÂTEAU BARBEYROLLES

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Tout en finesse ! De la dentelle... Une cuvée exceptionnelle d'une grande élégance. Les cépages sont équilibrés et le mourvèdre donne du caractère au vin. »

Isabelle Forêt's opinion :

« Very fine indeed! Lacework... An exceptionally elegant vintage. The varieties are balanced and the mourvèdre gives the wine character. »



CUVÉE VAUSSIÈRE
CHÂTEAU SAINTE-BÉATRICE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Très fin, très élégant et féminin. Un rosé gourmand et frais, complètement sur le fruit avec des notes de petits fruits rouges. »

Isabelle Forêt's opinion:

« Very fine, very elegant and feminine. A fresh gourmet-like rosé, entirely in fruit with berry notes. »



LA VIE EN ROSE
CHÂTEAU ROUBINE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Une explosion de fruits rouges ! Ce rosé porte bien son nom en offrant le côté très floral de la rose, une pointe de litchi et une belle longueur en bouche. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A berry explosion! This rosé is true to its name, offering the floral side of roses, a point of lychee and lingering on the palate. »

LA DÉGUSTATION

PAR ISABELLE FORÊT & ALEXANDRE PONS

Tasting by Isabelle Forêt & Alexandre Pons



SECRET DE LÉOUBE
CHÂTEAU LÉOUBE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un rosé qui a beaucoup de pureté avec un nez de rose fanée, des arômes de fruits rouges, groseille et framboise. En bouche, du croquant et une belle trame qui suit un crescendo d'arômes jusqu'à une note de praline. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Un rosé pâle mais qui regorge de secrets... Rondeur et subtilité caractérisent ce rosé dont les arômes persistants d'agrumes d'une belle acidité et fruits à chairs blanches envoûtent le palais. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A rosé with plenty of purity and a scent of withered rose and berries. Crisp on the palate and a lovely texture which follows a crescendo of scents up to a praline note. »

Alexandre Pons' opinion :

« A pale rosé overflowing with secrets... round and subtle, with lingering citrus scents, a lovely acidity and white-fleshed fruit captivate the palate. »



ZÉNITH
ESTANDON VIGNERONS

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un vin de gastronomie très élégant, explosif au niveau du nez avec une belle longueur en bouche. Floral et fruité, il offre une belle puissance et de la vivacité. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Un rosé méditerranéen. Attaque au palais soyeuse, le raisin est délicat. La longueur en bouche se prolonge par des touches de pêche saupoudrées de notes poivrées. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A very elegant gastronomic wine, explosive in the nose and wonderfully lingering on the palate. Floral, and fruity, it's very powerful and vivacious. »

Alexandre Pons' opinion :

« A Mediterranean rosé. An attack to the soft palate, with a delicate grape. It lingers on the palate with a touch of peach sprinkled with salt and pepper. »



CHÂTEAU LA MOUTTE
CHEVALIER TORPEZ

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Des arômes de melon d'Espagne et une pointe d'agrumes en bouche pour ce rosé au bel équilibre, avec beaucoup de fraîcheur et un nez très floral évoquant l'iris. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Une bouche singulière, un rosé équilibré d'une fraîcheur incroyable, du classique mais très efficace. »

Isabelle Forêt's opinion :

« This balanced rosé features a honeydew melon scent and a dash of citrus taste in the mouth, as well as plenty of freshness and a very floral scent reminiscent of the iris. »

Alexandre Pons' opinion :

« A singular palate, a balanced rosé with unbelievable freshness, a classic, but very efficient. »



INSPIRE
CHÂTEAU ROUBINE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un rosé simplement magnifique, rond et très expansif, avec des notes de fruits confits et de pêche. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Un rosé suave et d'une gourmandise extraordinaire, des notes de fraise et figes mûres qui ne donnent qu'une envie, y revenir. »

Isabelle Forêt's opinion :

« Quite simply a magnificent rosé, round and very expansive, with notes of candied fruit and peach. »

Alexandre Pons' opinion :

« A soft and extremely delicate rosé with a hint of strawberry and ripe figs which only makes you want it more. »

14 VINS DE PROVENCE



Isabelle Forêt, oenologue.



Alexandre Pons, sommelier.



LÉGENDE 2013

DOMAINE CAP SAINT PIERRE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un vin rouge très syrah, d'une belle ampleur. Équilibré, il vieillit très bien en développant des notes de confiture de cerise, un côté évoquant la garrigue et des tanins veloutés. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Une syrah d'un équilibre ravageur. Épices, puissance et profondeur qui proposent un vin rouge d'une ampleur et qualité remarquables. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A typically syrah, very full, red wine. Balanced, it ages very well and develops notes of jam and cherry, a side reminiscent of the heath and velvety tannins. »

Alexandre Pons' opinion :

« A syrah with a devastating balance. Spices, power and depth in a red wine with remarkable scale and quality. »



CHÂTEAU DE SELLE 2013

DOMAINES OTT

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un vin rouge de gastronomie, étonnant. Parmi les arômes de fruits rouges mûrs dominés par la cerise, on distingue des notes de cacao et de pruneaux. La finale va sur la réglisse. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Un vin rouge à la hauteur de nos espérances. De caractère mais qui ne l'empêche en aucun cas de posséder une finesse qui ferait pâlir plus d'un mourvèdre de Bandol. Cacao, confitures de cerises, quel panache ! »

Isabelle Forêt's opinion :

« A surprising gastronomic red wine. Among ripe berry scents with the cherry prevailing, the cocoa and plum notes particularly stand out. The final one is liquorice. »

Alexandre Pons' opinion :

« A red wine up to our expectations. With character, but not preventing it from having any finesse which would make a Mourvèdre de Bandol pale in comparison. Cocoa, cherry jam, such panache! »



ARTHUS 2014

DOMAINE DE LA PERTUADE

L'avis d'Isabelle Forêt :

« Un nez puissant et de jolis tanins présents et enrobés pour ce vin rouge aux notes de cassis et de groseille avec un côté garrigue très agréable. »

L'avis d'Alexandre Pons :

« Complexe, puissant, notes de fruits confiturés et de réglisse, tanins soyeux, un assemblage grenache et syrah de haute volée. »

Isabelle Forêt's opinion :

« A powerful scent and lovely tannins present and wrapped around this red wine with notes of currant and a very pleasant side of the heath. »

Alexandre Pons' opinion :

« Complex, powerful, with notes of candied fruit and liquorice, silky tannins, a high-flying blend of grenache and syrah. »



Olivier Fuchs,
du bistrot familial
à *la cave*
de Saint-Tropez

Connu comme le loup blanc, le caviste, à l'origine du salon des vins de Saint-Tropez, fournit les meilleures tables du village avec des vins où s'expriment aussi bien le sol et le raisin que la main du vigneron.

Olivier Fuchs, from the family bistro to the Saint-Tropez cellar. The go-to guy, this cellar master, who started the Saint-Tropez wine fair, provides the best places in the village with wines which express the soil, grape and winemaker's hand so well

Difficile d'être plus tropézien qu'Olivier Fuchs ! Son arrière grand-mère tenait déjà la première épicerie du village. Lui est né dans le quartier de la Ponche et son nom de famille a été, de 1951 jusqu'aux années 2010, associé aux « mauresques » (Ricard plus sirop d'orgeat) ou aux « tomates » (le même avec de la grenadine) servies au comptoir. « Chez Fuchs, c'était « le » bistrot tropézien, où l'on venait acheter ses cigares près du bar », rappelle le critique gastronomique Gilles Pudlowski. L'adresse familiale a depuis été vendue, Olivier a un temps tenu son propre bistrot, lancé d'autres restaurants. Et depuis 2013, il se consacre entièrement à sa cave, rue de la Citadelle. Une cave qui fournit restaurateurs et particuliers puisqu'Olivier Fuchs cumule les trois casquettes d'agent commercial, de grossiste et de détaillant. Avec plus de 1500 références, il représente une trentaine de maisons en Bourgogne, des producteurs de Bandol, Sancerre, de la vallée du Rhône, des châteaux de Bordeaux... Ses clients ? La Réserve Ramatuelle, Moorea la Plage, le restaurant Dior, le Napoléon, le Bistro Pastis...

Olivier Fuchs est connu comme le loup blanc dans le village. Ancien administrateur de l'office du tourisme, c'est lui qui lance le salon des vins de Saint-Tropez (en mars), après le succès des dégustations organisées à sa cave. Le caviste est avant tout un amoureux du terroir qui sait rappeler le travail des vignerons. « *Quand je vends un vin, je mets un visage en face. Je sais de qui et de quoi je parle.* » Si Olivier Fuchs taille sur-mesure des cartes pour les professionnels de la restauration, il aime aussi faire tomber les préjugés chez les particuliers. « *Les clients sont avides de conseil. C'est agréable, on a du répondant en face à chaque découverte.* » En-dehors des rosés, les coups de cœur du caviste vont en ce moment aux vins de Bourgogne et de la vallée du Rhône. Des monocépages où s'expriment aussi bien le sol et le raisin que la main du vigneron. « *C'est ce que j'aime transmettre dans le vin.* »

*« Quand je vends un vin,
je mets un visage en face.
Je sais de qui et
de quoi je parle. »*

You can't get any more Tropézien than Olivier Fuchs! His great-grandmother owned the first grocer's in the village. He was born in the Ponche area and his family name was, from 1951 to the 2010s, associated with the "mauresque" (Ricard and orgeat syrup) or "tomatoes" cocktails (the same recipe, with grenadine) served at the bar. "Fuchs' place was the Saint-Tropez bistro, where people came to buy their cigars by the bar", said restaurant critic Gilles Pudlowski. The family home has since been sold, and Olivier ran his own bistro for a while, followed by other restaurants. And since 2013, he has dedicated himself entirely to his cellar, on rue de la Citadelle. A cellar which supplies restaurant and private parties alike as Olivier Fuchs has the three roles of business agent, wholesaler and retailer. With over 1,500 options, he represents some thirty places in Burgundy, Bandol, Sancerre producers, and from the Rhone valley and Bordeaux castles, etc. Its customers? Réserve Ramatuelle, Moorea la Plage, the Dior, Napoléon, Pastis Bistro, among others.

Olivier Fuchs is known as the go-to guy in the village. Former manager of the travel office, he launched the Saint-Tropez wine fair (in March, after the success of the wine tastings at his cellar. This cellar master is above all in love with all things local, who can remember the winemaking trade. "When I sell a wine, I have a certain look on my face. I know what and who I'm talking about". While Olivier Fuchs tailors menus for restaurateurs, he also loves to break down the prejudices among private parties. "Customers are eager to be advised. It's nice, we have an answer for every discovery". Besides rosés, the cellar master's favourites are at the moment among Burgundy and Rhone valley wines. Single-grape varieties which express the soil, grape and winemaker's hand so well. "That's what I love to convey with wine".

Alexandre Pons
nouveau nez
de la *Réserve Ramatuelle*

À 24 ans, le jeune chef sommelier rejoint le restaurant étoilé de la Réserve Ramatuelle aux côtés d'Eric Canino.

Alexandre Pons, the new expert at Réserve Ramatuelle. At 24 years old, the young chef and sommelier joined the star restaurant at Réserve Ramatuelle by Eric Canino's side

T résor caché dans les hauteurs de Ramatuelle, la Réserve fait partie du cercle très fermé des palaces en France (il n'y en a que vingt-quatre). L'hôtel de luxe de Michel Reybier, aux lignes épurées et volumes spectaculaires signés par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, possède une table à la hauteur de la beauté des lieux : le chef Eric Canino la porte toujours plus loin dans l'excellence avec une étoile Michelin et une cuisine bien-être aussi légère que pleine de saveurs. Au tour d'Alexandre Pons de rejoindre le restaurant qui offre une vue sans fin sur l'horizon. A 24 ans, le jeune chef sommelier conseille déjà avec subtilité sur le choix des vins parmi une cave riche en bordeaux et vins de Provence, mais aussi ouverte aux grandes étiquettes d'Alsace, de Savoie, de Loire. Formé à Lyon auprès d'Arnaud Chambost, sommelier meilleur ouvrier de France, Alexandre Pons est -forcément- intarissable sur les bourgognes. Parti un an en Floride dans le restaurant de Jérôme Bocuse, il revient en 2015 au restaurant la Mère Brazier (deux étoiles Michelin) où il devient rapidement le bras droit de Denis Verneau, lui aussi sommelier meilleur ouvrier de France. À la Réserve, la collaboration s'avère idéale avec Eric Canino, déjà croisé à la Mère Brazier, pour des accords mets et vins à l'image de l'harmonie du duo.

S heltered on the top the Ramatuelle hills, the Réserve is a part of a very closed circles of palaces in France (there are only twenty-four). Michel Reybier's luxury hotel, with clean lines and spectacular volumes marked by Jean-Michel Wilmotte's architecture, fitted with a restaurant up to the beauty of the environment: chef Eric Canino takes excellence one step further with a Michelin star and light cooking with plenty of flavours. It is up to Alexandre Pons to join the restaurant which offers an endless view to the horizon. At 24 years old, the young chef and sommelier has already subtly chosen wines for a cellar rich in Bordeaux and Provence wines, but also open to great Alsace, Savoy and Loire labels. Trained in Lyon with Arnaud Chambost, master sommelier in France, Alexandre Pons is necessarily loyal to Burgundy wines. After spending a year in Florida in the Jérôme Bocuse restaurant, he returned in 2015 to the Mère Bazier restaurant (two Michelin stars) where he quickly became Denis Verneau's right arm, also master sommelier in France. At the Réserve, cooperation appears ideal with Eric Canino, already crossing over to Mère Brazier, for wine and food pairings in the image of the harmony of the duo.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



STIGE

BB

BERTAUD
BELIEU

PRESTIGE

Mis en bouteille au Domaine

WWW.BERTAUD-BELIEU.COM
GASSIN PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ

ATELIER DE FABRICATION ARTISANALE
EN ZONE HISTORIQUE DU LAGUIOLE

Avec
LAGUIOLE EN AUBRAC,
la couleur s'invite
à votre table.



LAGUIOLE
en Aubrac
Trademark of authenticity

www.laguiole-en-aubrac.fr

2, rue Eugène Salettes - 12500 ESPALION - Tél. : 05 65 44 78 55 - Mail : accueil@laguiole-en-aubrac.fr

Exemples de matières - photos non contractuelles - IDEST-HORVILLE-2018