

WEEK-END
EN PÉRIGORD
LA FOLIE
GOURMANDE

SPÉCIAL
CHAMPAGNES
ACCORDS
PARFAITS

À table

SPÉCIAL
FÊTES!

eatable.fr N° 109

90
Recettes
*chics &
faciles*

PRÉPARATIFS
**LA MAISON
EN PAIN
D'ÉPICES**
UN JEU
D'ENFANTS



**NOS
RÉVEILLONS
SUR MESURE**
DE L'ENTRÉE
AU DESSERT...
PLEIN DE SUPER IDÉES
POUR VOS MENUS

75 CADEAUX À DÉVORER

M 06450 - 109 - F: 3,80 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,80 € / AND 4,00 € / A 5 € / BEL 4,30 € / CAN \$ 7,70 CND / D 5,90 € / DOM S 4,50 € / CH 6,80 € / ESP 4,50 € / GR 4,60 €
IT 4,50 € / LUX 4,30 € / NL 4,80 € / MAR 48 MAD / PORT. CONT 4,50 € / TOM S 700 CFP / TUN 7,50 TND

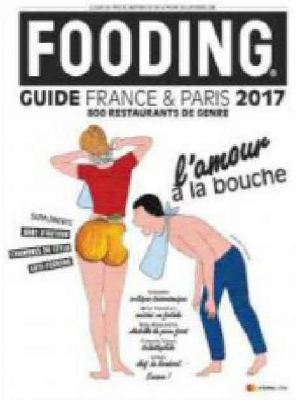
AGENDA ÉVÉNEMENTS

RÉALISATION JULIEN BOURE

LE 10/11

SORTIE DU GUIDE FOODING 2017

L'éclosion de la nouvelle couvée du Guide Fooding est prévue pour le 10 novembre. En plus d'un choix serré de bonnes tables générationnelles à travers toute la France, un dossier complet file la métaphore de « L'amour à la bouche » (« cuisine avec amour », « cuisine par amour », « l'amour après la cuisine »). Ajoutez à tout cela quelques pastilles bien senties comme ce petit précis de la scène émergente des bars, ou une carte de France de la gastronomie... californienne, et vous aurez un bel éclairage d'ambiance sur ce qu'il se passe de bon en ce moment dans l'Hexagone. Disponible en kiosques ou dans les bonnes librairies, 9,90 €. Une édition collector à 12,90 €. **Plus d'infos sur lefooding.com**



LE 23/11

DEUXIÈME SAISON DE LA SÉRIE CHEFS SUR FRANCE 2

On avait bien aimé le réalisme avec lequel la 1^{re} saison de cette série télévisée dépeignait l'univers d'une brigade de cuisine (cf. notre rubrique « Soup opera »). Bonne nouvelle, elle revient sur la 2^e chaîne avec toujours Clovis Cornillac et Hugo Becker dans les rôles-titres, Arnaud Malherbe à la réalisation, et Marion Festræts à l'écriture. Le 1^{er} épisode sera diffusé à 20 h 50, infos sur france2.fr/emissions/chefs

DU 25 AU 27/11

SALON DU LIVRE GOURMAND DE PÉRIGUEUX

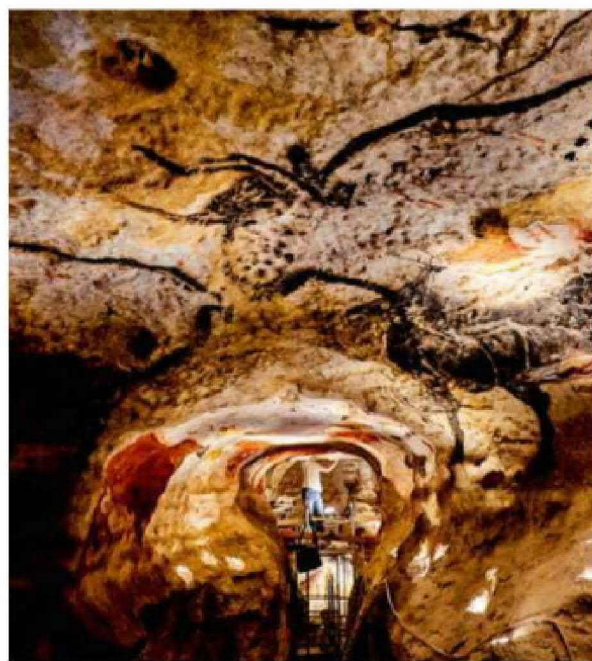
Si vous êtes dans la région afin d'y faire vos courses de réveillon (cf. notre escapade en Périgord), profitez-en pour visiter ce salon renommé de la littérature culinaire. L'édition 2016 est parrainée par Philippe Etchebest, qui décrocha ses premières étoiles ici même au Château des Reynats (Chancelade), avant de devenir un personnage à la télévision. Programme sur livre-gourmand.com

DU 1^{ER} AU 4/12

1^{ER} FESTIVAL DE L'ALIMENTATION À LA CITÉ DES SCIENCES

Enfin un événement d'envergure qui traite avec pédagogie des enjeux de la cuisine du futur ! Cela ne s'était

pas vu depuis l'Exposition Universelle de Milan, et les manifestations labellisées « Slow Food ». Il y sera notamment question du contenu de nos assiettes en 2030, ou des solutions aux problèmes alimentaires qui se posent à la démographie exponentielle de l'humanité, à travers des conférences, des ateliers et des dégustations souvent insolites. Un programme passionnant en perspective. 30, avenue Corentin Cariou, Paris 19^e, infos au 01 40 05 70 00, et sur cite-sciences.fr



LE 15/12

OUVERTURE DE LASCAUX 4

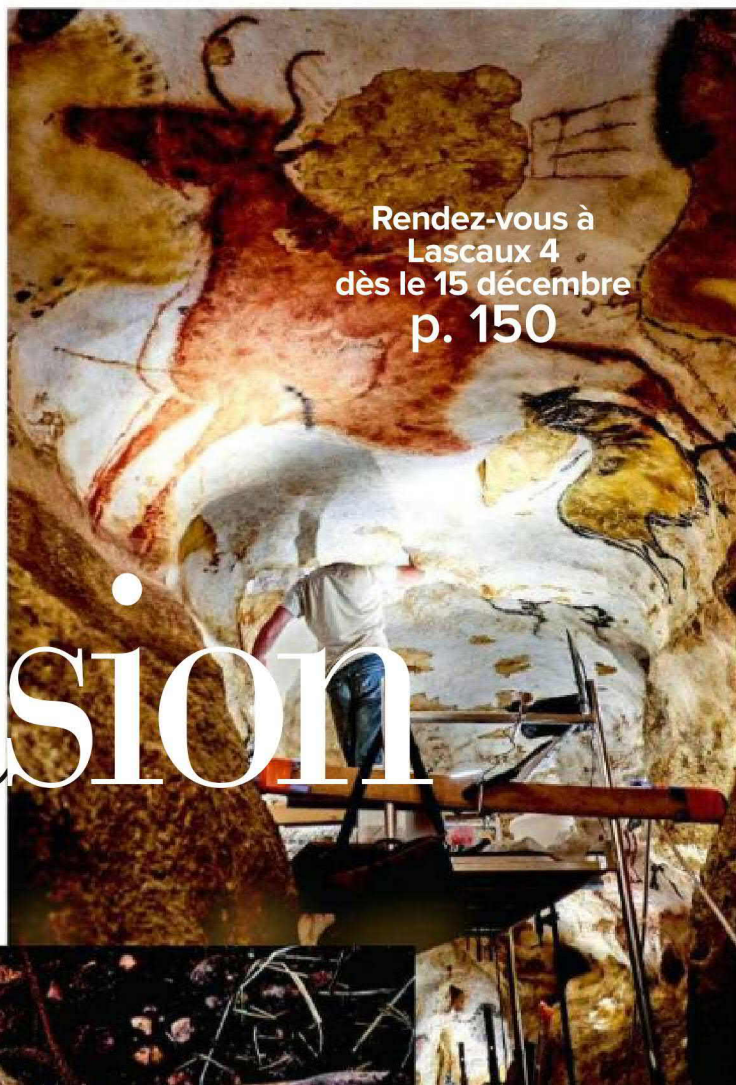
Puisque vous êtes de passage en Dordogne (cf. notre escapade), réservez une visite au sein du tout nouveau Centre international de l'art pariétal, où sera inauguré mi-décembre le premier fac-similé intégral de la grotte ornée de Lascaux. Peut-être le plus vieux témoignage d'un culte de la bonne chère que l'on soupçonne fort ancien dans la région.

A Montignac-Lascaux, sur réservation uniquement (visite guidée de 2h30 en moyenne), projet-lascaux.com

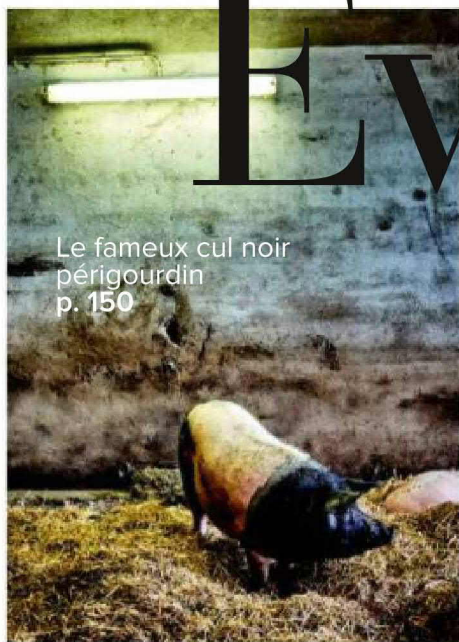
La dernière
biscotterie
artisanale de
France
p. 150



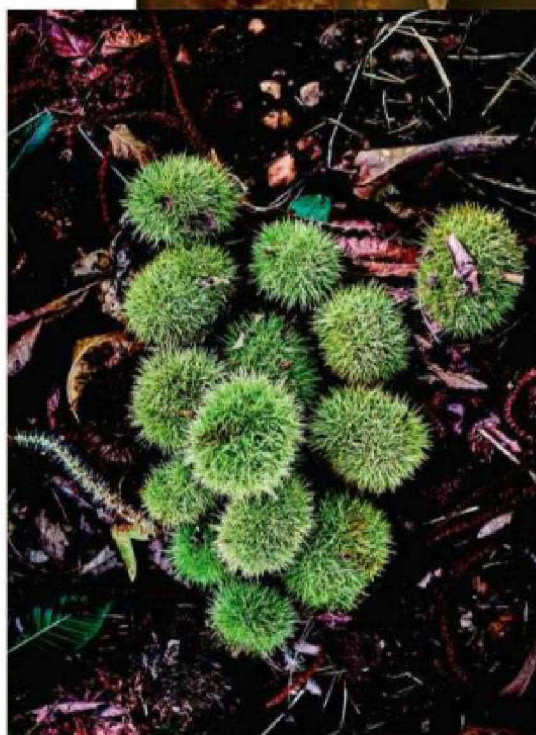
Rendez-vous à
Lascaux 4
dès le 15 décembre
p. 150



Évasion



Le fameux cul noir
périgourdin
p. 150



La Dordogne,
l'autre
pays des
châtaignes
p. 150

140 LA BONNE AVENTURE
Rencontre avec Danièle Mazet-
Delpuech, la cuisinière de l'Elysée,
à l'occasion de la sortie de son
nouveau livre

150 PLACE DES FÊTES :
NOTRE ESCAPADE EN PÉRIGORD
Le meilleur du terroir

ÉVASION RENCONTRE AVEC DANIELE MAZET-DELPEUCH

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL RÉALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE JULIEN BOURE



LA BONNE AVENTURE

Nous avons rencontré l'ancienne cuisinière personnelle de François Mitterrand au palais de l'Élysée, magicienne des fourneaux qui invoque les mannes truculentes de Curnonsky et La Mazille, tandis que ses marmites redonnent vie à un Périgord de chair et de sang. Avec le panier de victuailles glanées lors de notre escapade en Dordogne, elle a improvisé quelques merveilles à quatre mains avec le chef Nicolas Lamstaes.

On n'en finit pas d'arriver. Le chemin s'époumone un moment avant de buter sur sa destination, comme une rupture soudaine et imprévisible des acclamations après un énième tomber de rideau. Il avait fallu quitter le voisinage de la Vézère aux portes de la Corrèze, et entamer l'ascension d'un petit massif boisé du Périgord noir, dont l'écheveau routier finit par avoir raison de l'infailibilité du GPS. Au bout du voyage se profile La Borderie, joli corps de ferme environné d'un caillot de silence contre lequel les tympans se révoltent par des sifflements têtus. Les lieux dégagent le charme diabolique des maisons de sorcière. Après tout, ne sommes-nous pas chez une authentique ensorceleuse ? En guise de philtres d'amour et de potions magiques, celle-ci défourne justement des foies gras cloutés et de formidables poulets à la sauce rouilleuse, qui n'ont rien de maléfiques bouillons de onze heures. Les doigts de fée de la cuisinière Danièle Mazet-Delpeuch lui ont permis de faire plusieurs tours du monde, et d'être appelée en 1988 au service de la présidence de François Mitterrand, dont elle assumait pendant deux ans la préparation de l'ordinaire, les repas officiels demeurant sous la juridiction de la brigade attitrée du château. Laquelle digéra sa demi-disgrâce en s'adonnant à un marmitage de crocs-en-jambe et de mufleries



contre Danièle et sa petite cellule anticonformiste de l'Elysée. L'épisode inspira d'ailleurs un bon film sorti en 2012 : *Les Saveurs du palais*, de Christian Vincent. Catherine Frot y campait le cordon-bleu (renommé Hortense Laborie) avec assez de conviction pour prétendre l'année suivante au César de la meilleure actrice.

Gourmandise savante et perspicace

Son scénario puise librement dans plusieurs passages d'un ouvrage de Danièle Mazet-Delpeuch : *Carnets de cuisine du Périgord à l'Elysée* (Bayard). Ce livre de souvenirs entrebâille une vie qui n'a pas besoin d'être romancée pour être romanesque. Chaque anecdote fournit prétexte à la livraison circonstanciée d'une recette, comme un rappel que le talent culinaire est toujours demeuré le sésame de cette existence aventurière. Ceci tout autant que le caractère bien trempé de l'auteure, qui n'a jamais rien joué dans les règles, et s'est toujours défiée des plus forts. C'est probablement ce qui lui a permis de faire entendre sa voix : quand tout le monde s'égosille sur la même note dans l'espoir d'être remarqué, on a plus de chance de l'être en dissonant. Native de la proche banlieue parisienne, Danièle a 13 ans lorsqu'elle s'installe dans la ferme paternelle où elle vit encore. Apprendre à cuisiner fut longtemps le cadet de ses soucis, bien que sa mère et sa grand-mère excellaient en la matière. L'étincelle vint du docteur Louis Muzac, son premier employeur : « Autrefois à la campagne, les patients réglaient souvent leur consultation avec un garenne, des champignons ou des moules de rivière. Le médecin s'entourait d'une cuisinière affûtée pour accommoder ces rétributions en nature, et sa table était souvent réputée. Mais le docteur Muzac était beaucoup plus qu'un gourmet passif. Il fut à l'initiative de nombreuses opérations de défense de l'économie locale, et un fanatique de la gastronomie périgourdine. J'ai retrouvé un peu de ce grand monsieur en François Mitterrand, dans les parages d'une gourmandise savante et perspicace qui me semble tristement révolue. » On écoute cela comme l'évocation d'un âge d'or rempli de demi-dieux truculents dont les noms seraient La Mazille, Sénateur Couteaux, Curnonsky, Mélanie Rouat, et dont les morceaux de bravoure s'appelleraient poulet Marengo ou lièvre en royale.

A contre-courant

Les bases culinaires acquises par Danièle à l'occasion de ce compagnonnage informel furent périgourdines. Un répertoire qui est à la gastronomie des Français ce que l'accent de Touraine est à leur langue : une sorte d'étalon-or. Un point d'équilibre entre les embardees du Midi et l'articulation brusquée du Nord, entre la rusticité et la préciosité, entre robe de chambre et robe des champs. A partir de 1973, lorsqu'elle eut l'idée d'organiser les premiers week-ends à la ferme (faisant de La Borderie l'une des premières maisons d'hôtes au monde), Danièle bénéficia de la marque Périgord, et de l'affection presque atavique de ses contemporains pour le foie gras régional. Afin de contribuer à la

permanence d'une tradition de gavage alors menacée d'extinction, elle commença par faire l'acquisition de soixante oies, seul animal dont le foie gras peut être commercialisé sans qu'il soit besoin d'en préciser la nature (preuve de sa préséance sur celui du canard). Bientôt, l'élevage de La Borderie culminerait à 800 têtes. D'innombrables groupes de convives passeraient une fin de semaine à cuisiner le palmipède, et à manipuler les deux lobes du foie sans les dénervier afin d'éviter un détricotage ravageur de ses tissus délicats. Puis s'en iraient avec la valeur de deux ou trois oies en conserve. Il faut se rappeler que le monde paysan était encore un univers parallèle que l'actualité peinait à rejoindre : on le quittait massivement pour vivre en ville. Rares étaient ceux qui allaient à contre-courant, même pour quelques jours.

Les pièces d'un puzzle

40 ans plus tard, Danièle cuisine à quatre mains avec un jeune chef patron de Périgueux, passé par la plupart des restaurants d'Alain Ducasse avant de revenir s'établir au pays. Nicolas Lamstaes semble



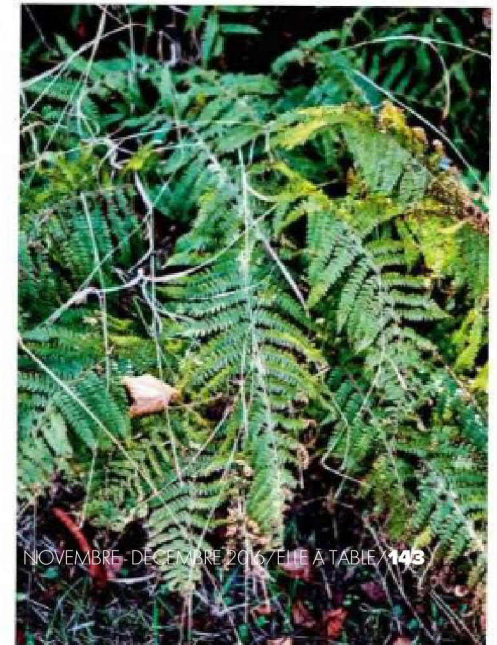
chez lui dans ce décor longuement décanté, devant une cheminée en forme de cratère dont les colonnes de fumée séparent la cuisine du salon. Quelques châtaignes grésillent sur le coin du feu. La chaleur des charbons ardents fait danser les moissonneurs du fac-similé d'un Bruegel l'Ancien. Entre le brasier et la scène de genre, les deux complices emboîtent les pièces d'un puzzle réuni par nos soins : ces provisions sont le fruit de la tournée des producteurs qui nous a mobilisés les jours précédents (cf. notre escapade en Dordogne). Danièle admire une gelée de sauce Périgueux mise au point par Nicolas, et s'enthousiasme pour le gris chartreux de sa béchamel au beurre de caviar. En revanche, elle réfrène son penchant pour les finitions ampoulées, vestige du dressage (dans les deux sens du terme) de ses années de palace. L'ancienne cuisinière du chef de l'Etat se souvient amusée du sang de volaille qu'elle faisait acheminer de son Périgord dans des bocaux, à la consternation du service de sécurité de l'Elysée. Mais elle

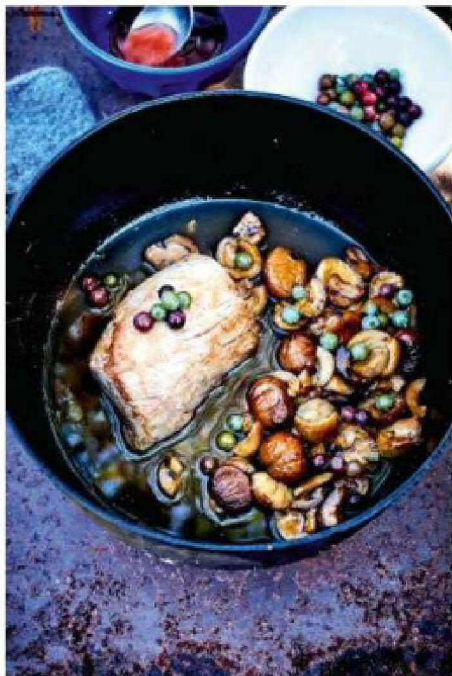
n'en observe pas moins un véritable cahier des charges esthétique, dont la rudesse et l'apparente simplicité protestent de leur noblesse terrienne. Sur le tournage des *Saveurs du palais*, elle se souvient d'un poulet rôti concocté par le styliste du plateau : paré comme une épousée de village, pudiquement étêté et papilloté jusqu'aux cuisses, Catherine Frot congédia l'importun sans ménagement. Danièle ajoute : « Le président de la République se serait sans doute enquis de ma santé si je lui avais fait porter un tel ouvrage. »

Spleen

Il y a surtout chez elle le respect d'un classicisme rigoureux, nourri par l'angoisse des sagesses à jamais englouties faute de relève. Celui qui déguste son ragoût de truffes lié à la sauce pauvre homme ressent le même trouble qu'à l'évocation des mystères de l'embaumement pharaonique ou des mœurs étranges des salons de la Belle Epoque dans *A la recherche du temps perdu*. Elle cultive le spleen, le blues d'un autre siècle, quand elle prépare à la cuillère

Voir suite texte page 146





FILET MIGNON DE CUL NOIR, GRAISSE DE CANARD (4 pers.)

Tout simple

Préparation : 25 mn > Cuisson : 3 h 30 mn

Pour le jus de cochon

- ▶ parures de rôti de cochon
- ▶ graisse de canard
- ▶ 1 oignon ▶ 3 carottes ▶ 1 poireau

- ▶ 50 cl de vin rouge
- ▶ 1 gousse d'ail écrasée
- ▶ 10 grains de poivre

Pour la viande

- ▶ 2 filets mignons
- ▶ 100 g de châtaignes blanchies en conserve
- ▶ 2 c. à soupe de verjus (ou de jus de citron)
- ▶ graisse de canard
- ▶ poivre du moulin

Faites colorer les parures dans un peu de graisse de canard. • Epluchez les légumes et l'oignon, émincez-les, puis faites-les revenir dans la graisse de canard. Dégraissez. Ajoutez le vin rouge, l'ail et les grains de poivre. Ajoutez de l'eau froide à hauteur et laissez frémir 3 h en rajoutant de l'eau si nécessaire. • Versez 2 louches de jus de cochon dans une casserole sur feu doux, ajoutez les châtaignes et laissez-les confire 30 mn. • Pendant ce temps, dans une cocotte en fonte, faites caraméliser les filets mignons sur toutes les faces dans 1 c. à soupe de graisse de canard, poivrez et laissez cuire à couvert 30 mn, puis arrosez les filets mignons de verjus et servez entouré des châtaignes dans leur jus.

À TABLE C'est quoi ?

Le verjus est un jus de raisin vert aigrelet extrait d'un gros raisin entier avant maturité.



CUL NOIR EN COCOTTE ET RAGOÛT DE TRUFFES, SAUCE PAUVRE HOMME (4 pers.)

Original

Préparation : 30 mn > Cuisson : 1 h

Pour le ragoût de truffe

- ▶ 2 petites truffes fraîches du Périgord
- ▶ 8 gousses d'ail ▶ 1 gros bouquet de persil
- ▶ 1 ou 2 verres de vin blanc Muscadelle petits grains
- ▶ 2 ou 3 c. à soupe de jus de cochon
- ▶ graisse d'oie Pour la viande
- ▶ 1 côte de porc cul noir (avec os) dans le filet d'une épaisseur d'au moins 10 cm
- ▶ 2 ou 3 échalotes grises ▶ 1 bouquet de persil
- ▶ 1 verre de vin rouge ▶ graisse d'oie

Découpez les gousses d'ail en lamelles épaisses et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante. • Brossez les truffes et découpez-les en morceaux gros comme une petite noix. • Dans un peu de graisse d'oie, faites chauffer doucement l'ail et le bouquet de persil, puis ajoutez les truffes. Quand les truffes sont bien chaudes, ajoutez le vin blanc, laissez réduire de moitié (environ 5 mn), puis versez le jus de cochon. Laissez cuire à couvert, sur petit feu, 10 mn de plus. • Préparez la viande : dans un peu de graisse d'oie, faites revenir la côte sur toutes ses faces, y compris du côté du gras qui est très épais dans le cul noir, jusqu'à obtenir une belle coloration. Assaisonnez en sel et en poivre, ajoutez les échalotes grises pelées, déposez le bouquet de persil entier sur la viande et laissez cuire 20 mn à couvert sur feu doux. • Retournez la côte dans son jus (le persil à ce moment-là est en dessous), ajoutez le verre de vin rouge et continuez la cuisson encore 10 mn. • Au moment de servir, découpez la viande comme une côte de bœuf, sur le lit de persil, entourée de sa sauce, et servez-la accompagnée du ragoût de truffes.

À TABLE Le bon truc

N'hésitez pas à acheter des truffes biscornues ou même cassées, à condition qu'elles soient de très bonne qualité.



CANNELLONIS DE POTIMARRON

(4 pers.)

Etonnant

Préparation : 40 mn > Cuisson : 1 h 05 mn

> Repos : 10 mn

Pour la farce

- ▶ 1 potimarron
- ▶ 1 oignon jaune
- ▶ 1 pot de ricotta
- ▶ poivre du moulin
- ▶ huile d'olive

Pour les cannellonis

- ▶ 8 feuilles de pâte pour cannellonis
- ▶ 1 béchamel maison légère et presque liquide ▶ beurre
- ▶ 1 morceau de parmesan
- ▶ 1 petite boîte de caviar

Coupez le potimarron, sans l'éplucher, en morceaux de la grosseur d'une noisette. Epluchez et émincez l'oignon finement. • Dans un peu d'huile d'olive, faites fondre l'oignon sans le colorer, ajoutez le potimarron, salez, poivrez et faites cuire 45 mn à couvert sur feu doux. • Hors du feu, ajoutez la ricotta dans la proportion de 1/3 de ricotta pour 2/3 de potimarron. Réservez. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Déposez 2 c. à soupe de farce de potimarron sur les cannellonis, puis roulez-les. • Dans un plat rectangulaire à gratin largement beurré, versez une couche de béchamel, déposez les cannellonis et arrosez-les de béchamel. • Râpez le parmesan et saupoudrez-en les cannellonis. Enfouez 20 mn. • Sortez le plat et laissez reposer 10 mn. Servez avec un peu de caviar glacé sur chaque cannelloni.

DES STEAKS HACHÉS ISSUS DES RÉGIONS FRANÇAISES

Depuis les années 50, les Français ont grandi d'environ 10 cm. Leur santé s'est améliorée, leur longévité aussi. Grâce à qui ? Au bœuf ! Jadis exceptionnel, il est devenu aliment quotidien et le steak haché chouchou des repas en famille. On peut s'interroger sur son origine. De quels morceaux est-il composé ? D'où vient-il ? Pourquoi un tel succès ?

LE STEAK HACHÉ, PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ

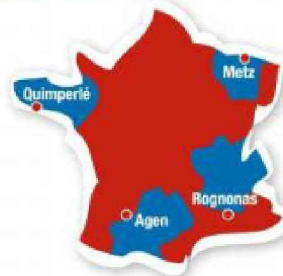
Sous ses abords discrets, le steak haché est une invention de génie. Petit rappel historique : autrefois, la femme au foyer avait tout le temps de laisser mijoter des morceaux de macreuse ou de paleron pour réussir de délicieux pot-au-feu. Puis elle est devenue femme active et n'a plus eu le loisir de consacrer quatre heures à mijoter un repas. Alors que faire de ces savoureuses pièces de bœuf ? Les hacher, voyons ! Ainsi travaillée, la viande peut être poêlée en quelques minutes et offrir ses bienfaits sans contrainte. Cette révolution socio-culturelle, qui a simplifié la vie des familles, Bigard y a contribué. Depuis un demi-siècle, les 3 générations de la famille Bigard ont su écouter les besoins de la société pour lui proposer des produits toujours mieux adaptés.

UNE VIANDE RÉGIONALE

Le consommateur d'aujourd'hui demande de plus en plus à connaître le pedigree de sa viande, ainsi que son parcours du pré jusqu'à l'assiette. Avec les « Hachés de nos Régions », Bigard a mis en place une **traçabilité claire et unique** : le bœuf est de la région ! Pour élaborer ses viandes hachées, Bigard a implanté 4 ate-



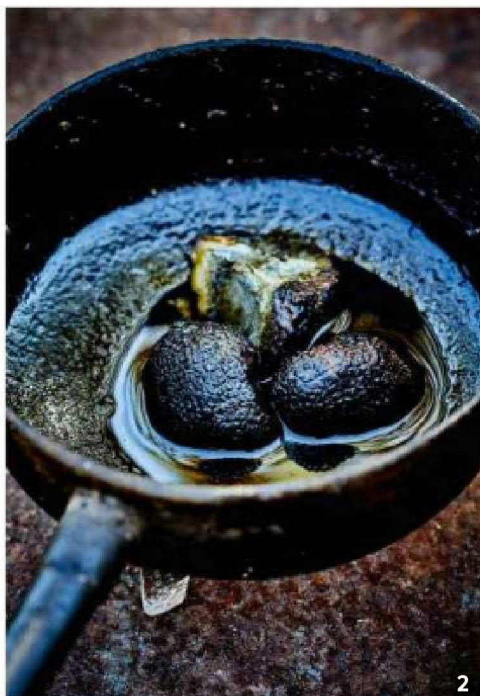
liers aux 4 coins de France, près des grandes régions d'élevage. Chaque atelier s'approvisionne uniquement auprès de ses éleveurs partenaires de proximité. L'atelier de Quimperlé s'approvisionne en Bretagne, celui d'Agen en Midi-Pyrénées, l'atelier de Rognonas se fournit en région Rhône-Alpes et l'atelier de Metz en Lorraine. Ce « tout régional » a beaucoup d'avantages : une traçabilité maximale, une mise en valeur du savoir-faire des agriculteurs locaux, un minimum de transport (pour diminuer le stress des animaux et l'impact environnemental) et la garantie de proposer des steaks hachés 100% muscle d'une grande fraîcheur.



UNE SANTÉ DE FER

Les steaks hachés pur bœuf sont riches en protéines de haute qualité et sont aussi source de vitamines et de minéraux, en particulier le fer qui renforce le développement cérébral, la force physique et les défenses immunitaires. Notez que le fer des steaks hachés est absorbé par le corps 5 fois mieux que celui des légumes...





Les deux complices emboîtent les pièces d'un puzzle réuni par nos soins

des quenelles de foie gras, et qu'elle les sert un peu comme de la crème glacée au terme du repas, ainsi que cela se faisait dans les maisons bourgeoises, ou quand elle dresse sa faïence de Gien à fleurs bleues, après avoir distribué du vin d'orange frappé. Ce refuge intangible et pour ainsi dire spectral lui est aussi vital que l'atmosphère qui nous sépare du vide par un simple échelonnement de gaz. Vous devriez voir les soucoupes qu'écarterait Danièle quand le confiseur Valter Bovetti, appréciateur sérieux de la chose culinaire, soutient qu'un carré de chocolat noir est utile pour corriger la trop franche acidité d'un civet. Si elle assure comprendre l'appel du cacao qu'ont dû provoquer chez certaines cuisinières d'antan la texture et le parfum capiteux de la liaison, elle n'y voit pas moins une déviance injustifiable, et rétorque que le pouvoir veloutant du sang n'a pas besoin d'être complété. L'irruption du chocolat lui paraît aussi malvenue qu'un riff de violon électrique dans un concerto baroque. Danièle a la religion des sauces au vin. Elle les aime comme ces lourdes étoffes qui stylisent et réinventent le corps plus qu'elles ne le soulignent, telles qu'on en voit au Japon ou dans les peintures de la Renaissance flamande. Paradoxe, le passéisme imperturbable de sa cuisine n'est pas étranger à sa fascination pour un vaste monde qu'elle a beaucoup fréquenté (elle récite les ingrédients du mole noir de Puebla au Mexique, devise en connaissance sur les vins orange géorgiens, etc.). Rien ne lui plaît autant que de boucler ses valises pour s'envoler aussi loin que possible. Elle le raconte d'ailleurs dans une suite de ses aventures : **Ma cuisine, de l'Elysée à l'Antarctique, qui vient de paraître chez Bayard**. Il y est notamment question de son hivernage aux commandes des fourneaux de la base scientifique de Martin-de-Viviès, un ancien camp de baleiniers situé en lisière des quarantièmes rugissants, à mi-chemin de l'Afrique du Sud et de l'Australie.

1. Le fromage de chèvre avec son insert de caviar vient de la Ferme du Châtain. Danièle Mazet-Delpeuch en est folle !

2. Les truffes noires sortent du congélateur, dans des petits pots de verre remplis d'un manteau protecteur de graisse d'oie (laquelle servira à oindre la peau d'un magnifique poulet rôti).

3. Quant au mont-blanc, il s'agit d'une meringue surmontée par un appareil au chocolat de Valter Bovetti, et des vermicelles à la pâte de châtaigne de Denis Bourgin.

MONT-BLANC CHOCOLAT ET CHÂTAIGNES (4 pers.)

Saveurs douces

Préparation : 20 mn > Cuisson : 25 mn

- ▶ 75 g de beurre
- ▶ 200 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- ▶ 150 g de sucre ▶ 5 œufs
- ▶ beurre et farine pour le moule
- ▶ 1 socle de meringue de ø 22 cm
- ▶ 400 g de crème de marron
- ▶ 3 c. à soupe de Maïzena
- ▶ 25 cl de crème fraîche
- ▶ quelques zestes et une tranche d'orange confite

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. • Séparez les jaunes des blancs d'œufs. • Laissez refroidir le chocolat, ajoutez le sucre, puis les jaunes d'œufs un à un et la Maïzena. • Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et ajoutez au mélange chocolat avec précaution, sans casser les blancs. • Versez dans un moule à manqué beurré et fariné de 22 cm de diamètre, et faites cuire 25 mn au four préchauffé sur th. 5-6/165°. • Démoulez tiède sur une grille. Sur le socle de meringue, déposez le gâteau au chocolat, couvrez de vermicelles de crème de marron (faits avec une poche à douille), déposez les zestes et une tranche d'orange confite, et servez avec une jatte de crème fraîche battue non sucrée.

mastrad
PARIS

○ plancha
bien plus
qu'une plancha !



GRAND PRIX
T&BLE
CADEAU
2016
CUISSON

Ses propriétés thermiques incomparables garantissent des fonctionnalités multiples et une qualité de cuisson unique sur tous feux.

| Plancha | Four | Fumoir | Barbecue | Teppanyaki | Service

étoile
observateur
design
2016



Recette de la brioche sur elleatable.fr



FOIE GRAS CLOUTÉ SUR DES BISCUITS BISCOTTES (4 pers)

Très chic

Prép. : 30 mn > Au frais : 36 h

> Cuisson : 15 mn par livre

► 1 beau foie gras de qualité extra

► quelques rondelles de truffes de 1 ou 2 mm d'épaisseur (environ 50 à 60 g)

► 15 g de sel fin

► 4 g de poivre

Pour les biscuits biscottes

► 2 biscottes

► 40 g de sucre glace

► 50 g d'amandes en poudre

► 50 g de farine

► 20 g de beurre

Si vous ne savez pas déveiner votre foie, demandez à un professionnel d'enlever sur 1 ou 2 cm le bouquet de filaments qui se trouve parfois à l'extrémité épaisse ou talon du foie. • Pratiquez des incisions en quinconce dans la longueur, salez et poivrez, et répartissez les rondelles de truffes sur le foie. • Placez le foie gras ainsi clouté dans une terrine juste à sa taille. Lutez la terrine à l'aide d'un cordon de pâte (composé de farine et d'eau) et laissez reposer au frais au moins 12 h. • Faites cuire le foie gras dans un bain-marie bouillant, 15 mn par livre, dans le four à thermostat maximum. Vérifiez la

cuisson à l'aide d'une aiguille à brider ou d'un couteau fin. Si vous sentez une légère résistance à mi-parcours, remettez au four pour 3 ou 4 mn supplémentaires. • Sortez le foie quand il est cuit et laissez-le refroidir avant de le mettre au réfrigérateur pour au moins 24 h. • Pour les biscuits : dans un bol, mélangez le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Incorporez les biscottes jusqu'à ce qu'il soit couleur noisette, versez-le sur le mélange. Versez-le dans 4 moules individuels ronds, beurrés et farinés, de 10 cm de diamètre, et enfournez 10 mn à th. 6/180°. • Au moment de servir, déposez une tranche de foie gras sur chaque biscotte.

À TABLE ☞ *Le saviez-vous ?*

Pour effacer les traces de sang (s'il y a lieu), laissez le foie gras tremper quelques heures dans du lait, rincez sous l'eau froide et séchez-le avant de commencer la préparation.

ESTURGEON AUX VIENNOISES AMANDE ET BEURRE DE CAVIAR, MACARONIS AU CAVIAR (4 pers.)

Bluffant

Prép. : 40 mn > Cuisson : 45 mn

> Au frais : 3 h

Pour les macaronis

► 500 g de macaronis longs

► ½ l de crème liquide à 35 %

► 1 gousse d'ail

► 1 pointe de piment d'Espelette

► 100 g de beurre de caviar de Neuvic

► quelques grains de caviar

Pour les viennoises

► 1 c. à café rase de poudre d'amande

► 50 g de beurre de caviar de Neuvic en pommade

► 4 filets d'esturgeon de 160 g chacun ► huile d'olive

Dans une cocotte ovale, faites chauffer la crème avec la gousse d'ail pelée et hachée finement, le piment d'Espelette. Quand la crème est chaude, versez les macaronis et maintenez 7 à 8 mn environ, à feu doux pour que la crème ne bouille pas. Utilisez une spatule en bois afin que les macaronis ne collent pas les uns aux autres. Les pâtes ne doivent pas dépasser une cuisson al dente. • Egouttez-les (réservez la crème) et versez-les dans

un plat à four rectangulaire, en les serrant les uns contre les autres dans le sens de la longueur. Laissez refroidir au moins 2 h au frais afin de les coller entre eux. • Faites réduire la crème de cuisson jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Laissez tiédir et incorporez le beurre de caviar. Étalez en couche mince sur le dessus des pâtes. Laissez reposer au moins 1 h au frais. • Juste avant de servir, passez les macaronis 15 mn au four préchauffé sur th. 6/180°. • Pour les viennoises : dans un bol, mélangez le beurre de caviar et la poudre d'amande. • Sur une plaque, étalez au rouleau le mélange obtenu, entre deux feuilles de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 3 à 4 mm. • Découpez dans cette pâte étalée des rectangles de la grandeur de la paume d'une main, puis réservez-les au frais sur leur papier de préparation. • Préchauffez le four sur th. 6-7/200°. Badigeonnez les filets d'esturgeon sur les deux faces avec de l'huile d'olive et enfournez-les 7 mn., puis sortez-les du four, déposez une viennoise sur chaque filet d'esturgeon et enfournez de nouveau 4 à 5 mn de façon à obtenir une croûte. • Sur chaque assiette, déposez une portion de macaronis longs, puis un filet d'esturgeon et parsemez de quelques grains de caviar autour.

ABONNEZ-VOUS À ELLE à table

1 AN
6 NUMÉROS

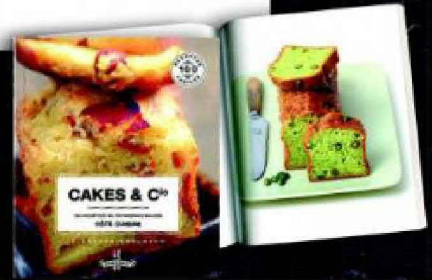
Pour vous,

15,90 €

SEULEMENT

au lieu de 22,80 €*

ET RECEVEZ VOS 2 CADEAUX
LE PLAT À CAKE + LE LIVRE DE RECETTES
"CAKES & CIE"



Plateau en porcelaine
31 x 16 cm

Pour les apéros entre amis
qui se prolongent un peu !

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**

Oui, je désire m'abonner 1 AN
et recevoir 6 numéros de Elle à table
au prix de 15,90 € seulement au lieu de 22,80 €,
soit 30 % d'économie.

Je recevrai **EN CADEAU**
le plat à cake + livre "Cakes & Cie".

Mme Nom :

Mlle

Mr Prénom :

N°/Voie :

Cpt adresse :

Code postal :

Ville :

E-mail :

MLED Je souhaite être informé(e) des offres commerciales de Elle à table.

MLP Je souhaite être informé(e) des offres commerciales des partenaires de Elle à table.

N° Tél. :

HFM ET706



Je règle par :

Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Elle à table

GE N°

Expire fin :

M M A A

Date et signature obligatoires

*Prix de vente en kiosque. Offre valable 2 mois, exclusivement réservée à la France métropolitaine. Après enregistrement de votre règlement, vous recevrez votre 1er numéro de Elle à table sous 4 à 8 semaines et sous 4 à 6 semaines environ vos cadeaux par plis séparés, dans la limite des stocks disponibles. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf demande formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319 - Tél. : 01 75 33 70 36.



PLACE DES FÊTES

A l'approche du réveillon, nous avons pensé qu'il serait judicieux d'explorer le pays des marchés au gras, où l'on a une longue expérience du gavage par incitation.

Dire « foie gras d'oie » relève du pléonasme. L'usage veut qu'on ne précise l'animal que lorsqu'il s'agit de canard. Ici, un troupeau de la ferme Andrévias.



La Dordogne est la patrie des cuisinières et des grands terroirs. Une tradition pas si lointaine voulait que chaque trousseau de mariage comprenne un exemplaire de *La Bonne Cuisine du Périgord*, de La Mazille. Il faut croire qu'une telle région aurait difficilement pu échapper au culte de l'art culinaire. L'isolement et la douceur de vivre y ont durablement enraciné une ruralité assumée, presque militante malgré elle. A cela s'ajoute la concentration des produits les plus nobles du patrimoine français. La truffe noire n'est-elle pas toujours « périgourdine », même quand elle provient du Vaucluse ou d'Indre-et-Loire ? L'oie grasse trouve ici son dernier sanctuaire, et l'esturgeon à caviar est revenu peupler le bassin versant de la Dordogne. Mais qu'elles soient paysannes ou bourgeoises, les recettes du pays traitent ces denrées rares avec une simplicité émouvante. Comme s'il s'agissait de proches qui, devenus des vedettes, n'en demeureraient pas moins de la famille.

Le cours de la Vézère vertèbre le paysage du Périgord noir, l'une des régions les plus majestueuses de France.

Liste de courses et conseils de préparation

Masterclass de cuisine périgourdine

Danièle Mazet-Delpeuch, ex-cuisinière de François Mitterrand (cf. notre portrait), reprend ses fameux cours de cuisine à la ferme qu'elle avait interrompus quelques années avant d'être embauchée au service de la présidence. Des confits de foie gras (bien salé comme de juste, pour lui infuser son potentiel de garde) au poulet sauce rouilleuse (base vinaigre et sang de volaille), elle transmet ses tours de main thaumaturges, dont l'effet lénifiant sur l'estomac vaut bien les miracles d'un coupeur de feu.

→ **Chaque samedi à La Borderie jusque fin janvier, 120 €/personne pour un programme incluant un passage au marché de Brive-la-Gaillarde (« le plus beau de France »), cours et repas. Du 15 février jusqu'à fin avril, Danièle Mazet-Delpeuch animera des ateliers sur la cuisine des parfums et des agrumes dans le Var. Minimum 2 personnes, maximum 7. Inscription sur daniele.delpeuch@wanadoo.fr**

→ **Dormir à proximité : au château de Gaubert, dans un superbe pigeonnier à la Merlin l'Enchanteur, lieu-dit de Gaubert, à Terrasson-Lavilledieu, comptez 120 € la nuit.**

Truffe noire du Périgord

C'est l'autre nom officiel de « tuber melanosporum ». Sa présence n'est pourtant pas exclusive à la région, puisqu'on en cultive notamment dans la Drôme, le Vaucluse, voire en Espagne et en Italie. Il paraît que cette année, les plus belles proviendraient d'Indre-et-Loire. Pour autant, le Périgord fourmille durant sa pleine saison (entre début décembre et début février) de marchés réputés et bien contrôlés. Comme celui de Sainte-Alvère, qui a la particularité de vendre les truffes noires déjà brossées (aucun risque donc de payer le gramme de terre au prix de l'or noir). Voici une bonne technique de Danièle Mazet-Delpeuch pour les conserver sans trop altérer leur croquant. Empotez votre truffe dans un petit bocal, et recouvrez-la de graisse d'oie portée à frémissements. Cela se garde ainsi plusieurs mois, et vous pourrez toujours réemployer le corps gras parfumé par cette longue cohabitation pour enduire par exemple la surface d'un poulet à rôti. Dernier conseil : ne

tranchez pas le champignon trop fin (environ 1,5 mm dans l'idéal), afin de rendre justice à sa mâche.

Conserves de foie gras

La ferme Andrévias cultive une petite truffière, des noyers et quelques céréales destinées à l'alimentation de son troupeau d'oies grasses. Parmi les produits phares de ce spécialiste de la conserve, il y a le foie gras traditionnel (forcément de l'oie, moins musqué, plus fin, plus exigeant aussi que celui du canard), ainsi que le très précieux pâté périgourdin (viande de porc hachée au foie gras entier et aux lamelles de truffes). Conditionnés de la sorte, ces produits valent la peine d'être « attendus » comme des grands crus (au moins cinq ans, paraît-il), le temps que les tissus se satinent ou que les différents ingrédients fraternisent. Danièle Mazet-Delpeuch nourrissait même le projet de leur consacrer une sorte de chai.

→ **Ferme Andrévias, lieu-dit Les Andrévias à Sorges, 05 53 05 02 42, fermeandrevias.com**

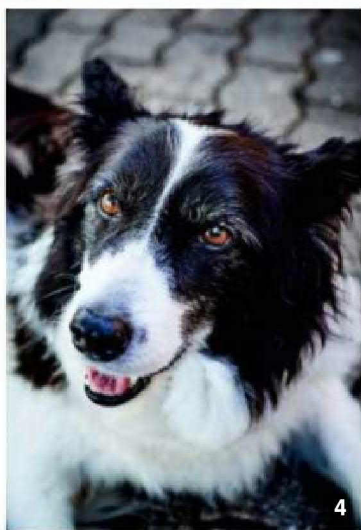
Caviar de culture

Le caviar d'aujourd'hui a plus en commun avec le foie gras qu'avec son ancêtre pêché dans la Caspienne : toutes les conditions sont réunies pour faire de sa consommation un réflexe en période de fêtes, car rien ne justifie plus sa réputation de rareté inabordable. Cela fait déjà plusieurs années que la pêche aux derniers esturgeons sauvages est rigoureusement interdite, et que leur domestication a fait assez de progrès pour couper définitivement l'herbe sous le pied des braconniers. L'excellent élevage de Neuvic dispose de plusieurs espèces à caviar, dont les rogues ont des caractéristiques distinctes : celles de l'oscietre gueldenstaedti sont dorées, iodées et assez fermes, tandis que les œufs de baeri sibériens se révèlent plus clairs et plus onctueux, avec des notes de noisette et de beurre évoquant l'huître affinée en claire. Le caviar de béluga, plus cher et plus gros, est gris, se dissout sur la langue et libère un goût poissonneux. ...

Voir suite texte page suivante

1. La tuber melanosporum, plus connue comme la « truffe noire du Périgord ».
- 2, 5, 6. La domestication de l'esturgeon a révolutionné le business du caviar.
3. Danièle Mazet-Delpeuch en pleine démonstration.
4. Le chien de la ferme Andrévias est très bien dressé : il sait garder le troupeau d'oies grasses et gauler les truffes, sans succomber à la tentation.
7. Des repas caviar sont organisés au château de Neuvic.





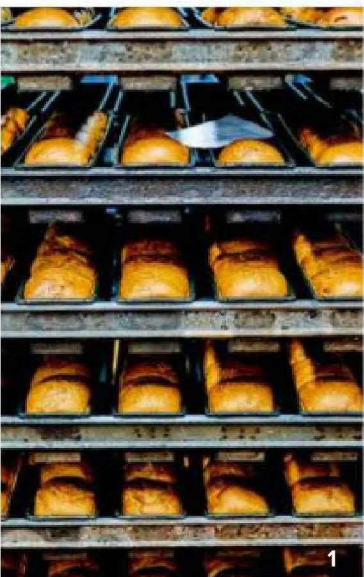
Les châteaux de la région sont aussi noblement rustiques que sa cuisine.



ÉVASION PÉRIGORD

1. La base des vraies biscottes artisanales.
2. Laure Fourgeaud élabore des fromages à vous

rendre chèvre !
3-4. Le moulin à huile de la Veysière est à cinq minutes du très beau château de Neuvic.



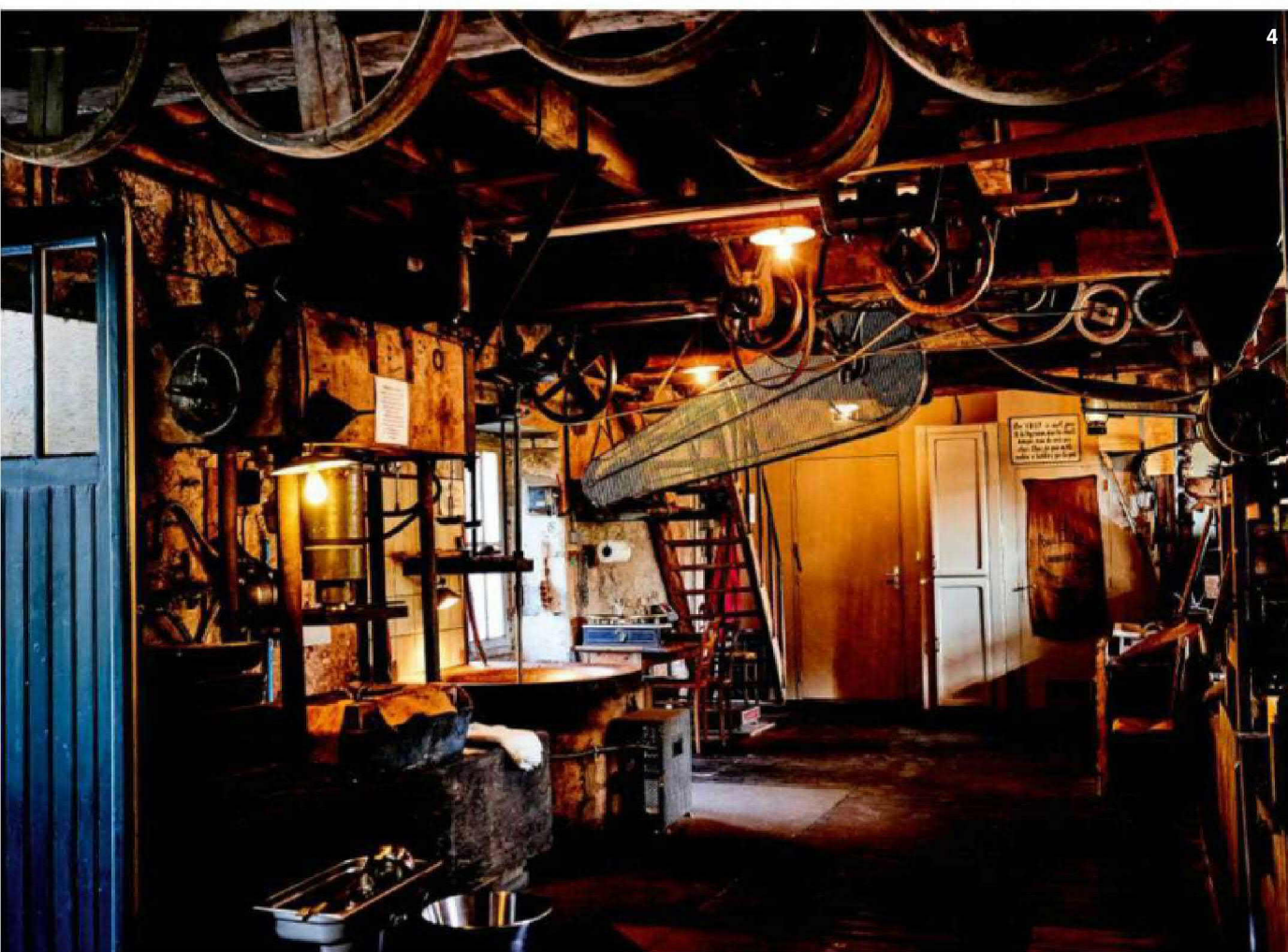
1



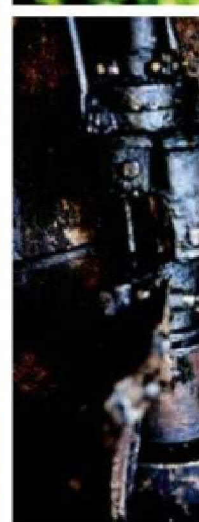
2



3



4





5

... La supériorité de l'élevage sur la pêche réside dans le fait que le premier permet de sacrifier le poisson au moment exact où il est grainé. En revanche, les plus grands caviars « sauvages » provenaient naguère d'individus dont le grand âge demeure inaccessible à des fermes aquacoles qui n'ont pas plus de 20 ans (notons qu'un béluga peut vivre bien au-delà d'un siècle, et dépasser la tonne). Mais Neuvic imagine déjà de mettre de côté quelques « réserves » spéciales. La société a également élaboré un beurre de caviar épatant, qui devrait décomplexer les plus intimidés.

→ **Domaine Huso Caviar de Neuvic, La Petite Veysière à Neuvic, 05 53 80 89 57, caviar-de-neuvic.com. Plusieurs ateliers d'initiation au caviar sont organisés sur place (à partir de 15 €), ainsi qu'une dégustation au très beau château de Neuvic (250 €).**

Chèvres remarquables

Laure Fourgeaud élabore des fromages de chèvre qui se distinguent par leur douceur et leur équilibre, tout en assumant un caractère authentiquement caprin. La pâte est lisse, serrée, jamais crayeuse, grâce à des moulages au pochon qui préservent la structure délicate du caillé. Mais là où la bonne élève devient franchement surdouée, c'est quand elle s'aventure à créer ses propres recettes, comme ces fromages affinés au foin, ou fumés au bois de hêtre, ou encore infusés à différents thés. Sans parler des chèvres frais qu'elle évide avec une cuillère à melon pour y glisser un insert de caviar de Neuvic! Ne repartez pas sans sa confiture de lait façon « cajeta » mexicaine, un délice à la pureté introuvable au pays.

→ **Ferme du Châtain, Celles, 05 53 91 16 28, lafermeduchatain.fr.**



6



7



8



9

Biscottes artisanales

Ils étaient plus de trois cents au début des années 1970, mais ne sont désormais que cinq biscottiers en France, dont quatre industriels. La recette d'antan, celle des biscottes qui chantent et ne se concassent pas dès qu'on pose le couteau dessus, repose sur quelques ingrédients en apparence anodins, mais décisifs. Un pain de mie traditionnel aux céréales, dont la pâte a poussé dans des moules ouverts (au lieu d'être contenue par des calibres) afin de favoriser l'épanouissement d'une mie arachnéenne. C'est d'elle que procédera ce croustillant cédant sur un cœur moelleux, à la faveur d'un séchage très long, suivi d'une

seconde cuisson à petit feu.

→ **Biscotterie La Chanteracoise, Le Pont à Saint-Germain-du-Salembre, 05 53 80 51 17, la-chanteracoise.fr**

Huile de noix

Il faut voir fonctionner le vieux moulin de la Veysière, son chaos de courroies et d'engrenages alimentés par un rouet à eau encore en état de marche! Cet émouvant anachronisme s'éternise jusqu'à notre époque grâce à la pression des cerneaux de noix, ressource abondante dont est tirée une délicieuse huile d'assaisonnement au goût de pain grillé. Il faudrait encore évoquer son huile de noisette délicatement pralinée, et sa boutique qui regorge de trouvailles dans le coin, comme les confitures au chaudron de la Table d'Eugénie ou les extraordinaires pétales de tomates séchées par Marc Peyrey.

→ **Moulin de la Veysière, La Petite Veysière à Neuvic, 06 32 96 17 89, moulindelaveysiere.fr**

Châtaigne de Dordogne

Denis Bourgin, producteur de succulentes châtaignes en bio, élabore une superbe crème de marron au léger parfum de liqueur. Sa vocation serait née de la frustration que celle qu'il aimait déguster enfant était toujours trop sucrée. Il commercialise également de petites châtaignes épluchées qui se croquent comme des bonbons, excellentes à l'apéritif, après les avoir laissé macérer trois heures à l'intérieur de leur bocal, avec du pineau des Charentes. L'un confit tandis que l'autre s'infuse.

→ **Denis Bourgin, rue du Château à Varaignes, 05 53 56 24 65, ou 06 03 76 49 79.**

Porc de race

Les « culs noirs » ont été sauvés in extremis de l'extinction dans les années 1990. Autrefois considérée comme trop grasse et insuffisamment précoce, cette race oubliée a un profil qui dorénavant coïncide avec la désindustrialisation des ressources bouchères. ...

Voir suite texte page suivante

5. Un porc de race 100 % « Cul Noir »
6-7. Le cultivateur de châtaignes Denis Bourgin, paumé marron dans le Périgord limousin.

8-9. Les techniques pour extraire de l'huile de noix n'ont pas changé depuis l'Ancien Régime.

Sa chair est intensément persillée, pleine de goût, et bien plus consistante que les viandes de porcs ordinaires qui fondent sur le feu comme neige au soleil. Quant à son lard, croquant et particulièrement digeste, c'est un pur bonheur de le déguster seul, tiédi sur une frotte-à-l'ail!

→ **Elevage Puyzareau, vente de viande fraîche et de charcuteries de cul noir sur les marchés. Cet hiver, vous trouverez leur stand place de la Clautre à Périgueux (mercredi et samedi), à Piégut (mercredi), à Saint-Astier et Excideuil (jeudi), à Brantôme et Ribérac (vendredi) et à Thiviers (samedi).**

Chocolats apéritifs

Valter Bovetti est un véritable ingénieur chocolatier, qui met au point ses propres machines et modélise soigneusement chacune de ses tablettes avant de les faire produire à grande échelle. Il a inventé des bonbons apéritifs épicés ou pimentés qui sont de très belles trouvailles, comme cette graine de coriandre enrobée de chocolat blanc, ou cette pépite d'un chocolat noir acajou au piment d'Espelette. Cela rappelle une coutume à la cour des derniers Valois, où les grains de poivre étaient si rares qu'on les croquait entiers, comme des friandises d'une coquetterie virile.

→ **Chocolaterie Bovetti, Z.A.E.S du Moulin Rouge à Terrasson-Lavilledieu, 05 53 51 57 36, bovetti.com**

Grands vins de Bergerac

Luc de Conti est à l'avant-garde d'une nouvelle génération de vigneron aux pratiques résolument « low-tech ». Non content de s'être débarrassé des levures de laboratoire, des sulfites et des barriques de chêne neuf, il explore désormais un support d'élevage si ancien qu'il n'existe plus que là où les premières vinifications ont probablement vu le jour, dans le Caucase. Son chai à amphores permet une plus grande concentration des vins qu'avec du bois, sans le marquage aromatique (et les déviations oxydatives) de ce dernier. Parmi ses cuvées miraculeuses, retenons en blanc « Conti-ne Périgourdine », issue d'un cépage autochtone menacé (la muscadelle à petits grains) : son jus vif provoque un petit pincement aux tempes, porté par une délicate amertume qui n'est ni la trame vulgaire extraite du chêne brûlé, ni un marqueur d'origine végétale (généralement très explicite, et qu'il s'agit de façonner comme un gemme brut),

mais un caractère plus ténu, lié aux calcaires d'un grand terroir à vins blancs, et qu'il faut entourer de soins infinis. En rouge, il y a notamment « la Vigne d'Albert », un vin de soif, fluide et salin, « au goût d'antan » comme le dit Danièle Mazet-Delpeuch, dont les principes essentiels semblent décantés de toute éternité.

→ **Château Tour des Gendres, lieu-dit Les Gendres à Ribagnac, 05 53 57 12 43, chateautourdesgendres.com**

Vieilles liqueurs

Cette distillerie sans âge s'est laissée surprendre par l'époque avec une ingénuité désarmante. Au lieu de se concilier l'humeur changeante du temps qui passe, elle attend sagement son tour, qui pourrait bien être enfin revenu. Les belles étiquettes d'origine annoncent des liqueurs et des apéritifs tellement vieux jeu qu'ils sont devenus inoxydables : vins de noix au goût de rancio, crème de cacao, triple sec, guignolet, cherry brandy, punch évoquant le rhum d'une banane flambée, etc.

→ **Maison Clovis Reymond, 49, rue Gabriel Reymond à Villamblard, 05 53 81 90 01, clovisreymond.com**

Coutellerie d'art

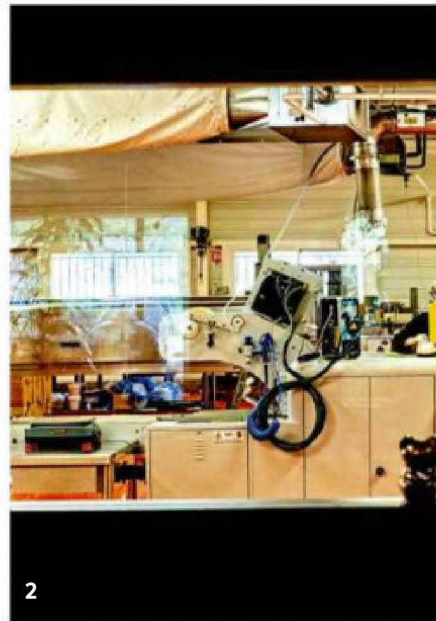
Le voyageur gastronome Curnonsky décrivait il y a cent ans une curiosité de la coutellerie nontronnaise, célèbre pour ses couteaux rabattables à virole bloquante, montée sur de jolis manches en buis. Une sorte de surenchère à la miniaturisation avait permis d'en produire des exemplaires si petits qu'une douzaine aurait pu tenir dans un noyau de cerise. Désormais, cette virtuosité s'est déplacée dans l'exploration de nouvelles formes et de matériaux inédits avec, il faut le souligner, d'élégants résultats.

→ **Coutellerie nontronnaise, place Paul Bert à Nontron, 05 53 56 01 55, coutellerie-nontronnaise.com**

Voir suite texte page suivante

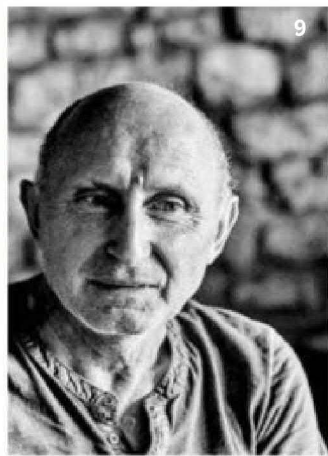
1. Dans les vignes du seigneur Luc de Conti.
2. Chez l'ingénieur chocolatier Valter Bovetti.

3 à 5. Valter Bovetti est l'un des rares artisans à maîtriser toute la chaîne de production de ses chocolats.

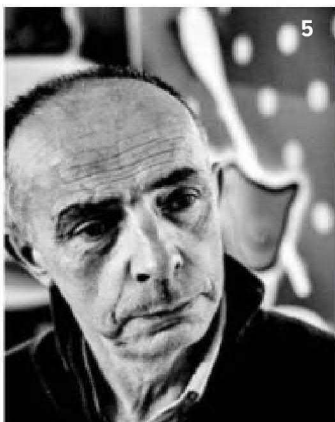




6 à 8. La distillerie du liquoriste Clovis Reymond se trouve dans une ruelle dérobée derrière la boutique. Il prépare également d'excellents fruits croquants à l'eau-de-vie.
9. Luc de Conti, grande figure du bio dans le vin.



Dans l'atelier de la coutellerie de Nontron, où l'on grave sur les manches un mystérieux poinçon dont le sens s'est depuis longtemps perdu.





Où manger/dormir

Nouvelle cuisine périgourdine

(8) Enfant du pays, Nicolas Lamstaes a fait le tour des registres interprétés dans les restaurants d'Alain Ducasse (Louis XV, Plaza Athénée, Rech, Benoît, Lyonnais, etc.), avant de revenir mettre sa technique à la contribution des recettes remarquables du répertoire régional. On retient notamment ce socle de ris de veau et d'onglet destiné à mettre en valeur une sauce Périgueux à la longueur interminable, et dont la complexité évoque la grande cuisine thaïe.

→ Nicolas L, 7, place du 8 mai 1945, Périgueux, 05 53 13 45 02, restaurantnicolasl.com, menus de 19 à 45 €, env. 60 € à la carte.

Cuisine paysanne à l'ancienne

(6, 7, 9) C'est l'auberge de campagne comme on n'ose plus en rêver : les

légumes sont cultivés au fond du jardin, la treille d'ornement qui court le long de la baie vitrée fournit un excellent verjus, et de grands plats de tablées (terrines, souprières, etc.) servent de heurtoirs efficaces contre les disettes féroces du monde paysan, qui n'accepte décidément pas qu'on lui calibre ses repas. Quand elle est disponible à la carte, jetez-vous sur la salade de gésiers d'oie aussi gros que des noix.

→ Restaurant Le Bareil, à La Chapelle-Aubareil, 05 53 50 74 28, madeinbareil.com, menus entre 19,50 et 29 €, vin compris.

Table avec vue

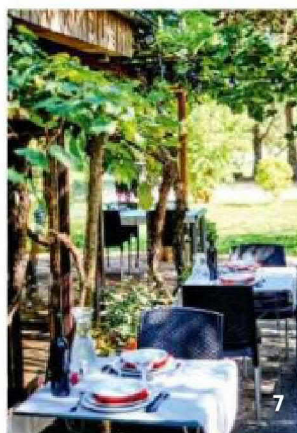
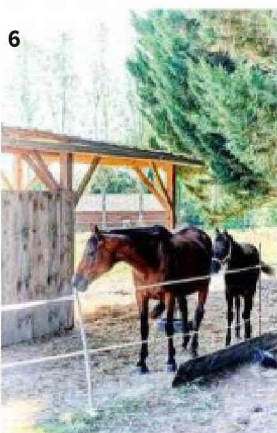
(5) La perspective sur la ville de Bergerac et son vignoble est imprenable. Autrefois, il y avait une crêperie et un bal musette où l'on se rendait à pied. Puis la fille des premiers propriétaires a monté un restaurant, assez haut pour décrocher une étoile. Avant de prendre sa retraite l'an

dernier, Madame Rougier a formé l'un de ses apprentis, le fort talentueux Damien Fagette, à devenir ce chef capable de tenir le rang reconnu de longue date par le Guide Michelin.

→ La Tour des Vents, lieu-dit le Moulin de Malfourat, à Monbazillac, 05 53 58 30 10, tourdesvents.com, menu déjeuner à partir de 29 €, 55-75 € à la carte.

Relais et châteaux

(4) Autrefois, il y avait une pension de famille où séjourna longuement un certain Henry Miller (chambre n° 6). L'actuel propriétaire, Bernard Giraudel, a dû être marqué par ce curieux écrivain qui louait le goût des hommes des cavernes venus s'établir dans la vallée de l'homme. Plus tard, il transformait l'humble établissement de ses parents en vitrine d'un « art de vivre périgourdin » (qui restait alors largement à codifier). L'un des séchoirs à tabac devint un



restaurant gastronomique, quelques cordées de buis surgirent de la terrasse, et les colonnettes du jardin furent entortillées avec des pieds de vigne, leur conférant un charme à la fois champêtre et gothique. Bernard Giraudel veille au grain avec l'entêtement de quiconque connaît sa maison natale de fond en comble, et s'exaspère du moindre accroc à son apparence familière comme de l'intrusion d'un grumeau dans une sauce veloutée. La majestueuse cuisine bourgeoise du chef Vincent Arnould a su trouver sa place dans ce logis de caractère, au point d'en devenir l'un des meilleurs arguments.

→ **Le Vieux Logis (Relais & Châteaux), Trémolat, 05 53 22 80 06, vieux-logis.com, comptez au minimum 150 € la nuit. Au restaurant gastronomique, menu à partir de 50 €, 100-120 € à la carte.**

Château d'hôtes

(1 à 3) C'est un superbe manoir pseudo-Tudor, façon romance historique, avec ses cheminées aux moulures blasonnées, ses tentures pompières et ses vitraux chevaleresques. Face au perron, dans la brume du petit matin, le parc semble sorti de l'esprit d'un peintre paysagiste anglais. Les propriétaires sont des fous de vin et tiennent une table d'hôtes à la hauteur du lieu.

→ **Château La Thuillière, Saint-Front-de-Pradoux, lathuilliere.net, à partir de 150 € la nuit, dîner à 39 €.**

Visite

Lascaux 4

(10) Le « Centre international de l'art pariétal » qui doit être inauguré le 15 décembre est articulé autour de la toute

première reproduction intégrale, et à l'échelle, de la grotte ornée de Lascaux. Proprement époustoufflant, le fac-similé est environné d'une imposante scénographie qui prépare les visiteurs à cette descente dans la nuit des temps par une série de paliers à la fois didactiques et sensoriels, un peu à la manière d'une plongée en bouteilles. L'expérience est totale, et s'achève notamment sur une exposition des contretypes de la caverne, comme pour en isoler les moments forts. On regrette seulement que le restaurant du musée ne soit pas mis au régime paléo.

→ **Centre international de l'art pariétal de Montignac-Lascaux, sur réservation uniquement (visite guidée de 2h30 en moyenne), projet-lascaux.com**

→ Un grand merci à Micheline Morissonneau, du Comité départemental du Tourisme de Dordogne, et à Héliène Galliez pour leurs très efficaces intercessions, ainsi qu'à Guillaume Colombo qui nous a dévoilé en avant-première son superbe Lascaux 2.0.

Notre carnet d'adresses

A la Mère de Famille, alameredefamille.com
Aberlour, aberlour.com
AESOP, aesop.com
Alex Croquet, alexcroquet.fr et 03 20 95 01 29.
Appie, appie.cidre.com
Bamix, bamix.fr
BHV, bhv.fr
Boulangerie La Parisienne, boulangeriela-parisienne.com
Caravane Emporium, caravane.fr
Caviar de Neuvic, caviardeneuovic.com
Caviar Ultra, caviar-ultra.com
Champagne Mumm, mumm.fr Pour commander ce champagne d'exception : une offre réservée aux lecteurs de ELLE à table, rendez vous sur le site elleatable.rsrv.fr / Code d'accès « rsv2016 ».
Christiane Perrochon, christianeperrochon.com
Clotilde Dusoulier, chocolateandzucchini.com
Clovis Reymond, clovisreymond.com et 05 53 81 90 01.
Cognac Hine, hinecognac.com
Coinstot Vino, 26 bis, passage des Panoramas, 75002 Paris.
Combekk, combekk.fr
Confitures Stéphane Perrotte, confituresstephanperrotte.fr
Coutellerie Nontronnaise, coutellerie-nontronnaise.com
Cutipol, cutipol.pt, chez merci ou au Bon Marché.
Dépôt-vente Gloria, 17, rue de la Vilette, 75019 Paris, 01 42 85 36 82.
Domaine des Crayères, 64, bd Henry Vasnier, Reims (51), 03 26 24 90 00, lescrayeres.com
Ecole Ritz-Escoffier, ecole@ritzparis.com
Editions de La Martinière, editionsdelamartiniere.fr
Editions Hachette Pratique, hachette-pratique.com
Editions Phaidon, phaidon.com
Editions Taschen, taschen.com
Elitis, elitis.fr ou 35, rue de Bellechasse, 75007 Paris, 01 45 51 51 00.
Fabien Mérillon, le Gang des Potiers, 5, rue Hippolyte Lebas, 75009 Paris, fabienmerillon.wordpress.com
Félicité by Jardin, lagrandeepicerie.com et Byjardin.fr
Fleux, fleux.com
Freixenet, freixenet.com
Galeries Lafayette, galerieslafayette.com
Gâteaux Thoumieux, thoumieux.fr
Gontran Cherrier, gontrancherrierboulanger.com
Guy Degrenne, guydegrenne.fr
Hôtel Prince de Galles, hotelprincedegalles.fr
Iunx Parfum, iunx-parfums.com

Jacadi, jacadi.fr
Kerisac, kerisac.com
KitchenAid, kitchenaid.fr
Kusmi Tea, kusmitea.com
L'Arbre à Café, larbreacafe.com
La Ferme des Lices, lices.vin.saint-tropez.fr
La Maison du Chocolat, lamaisonduchocolat.fr
La Planche à Découper, laplancheadecouper.fr
La Table d'Eugénie, eugenie.delices.com et 05 53 03 73 86.
La Trésorerie, latresorerie.fr
Le Bon Marché, lebonmarche.fr
Le Chocolat, lechocolat.alainducasse.com
Lehmann Glass, lehmannglass.fr
Les Diners d'N&J, contacter Nathalie au 06 29 80 18 14.
LSA international, lsa-international.com ou grands magasins et magasins spécialisés.
Maille, maille.com
Margot Lhomme, margothomme-ceramiques.tumblr.com
Marks & Spencer, marksandspencer.fr
Martine Mikaeloff, mmceramique.com ou 06 07 22 41 67.
Mauviel, mauviel.com
Merci, 111 bd Beaumarchais, 75003 Paris, 01 42 77 00 33.
Microplane, microplaneintl.com
Monbana (chocolat), monbana.com
Monoprix, monoprix.fr
Nespresso, nespresso.com
Nikka, whisky.fr
Nordur Salt, lagrandeepicerie.com
Numéro74, numero74.com
Œuf, oeufnyc.com
Oliviers & Co., oliviers.co.com
Opinel, opinel.com ou grands magasins et magasins spécialisés
Patrick Roger, patrickroger.com
Petrossian, petrossian.fr
Picard, picard.fr
Restaurant Auguste, 54, rue de Bourgogne, 75007 Paris, 01 45 51 61 09 et restaurantauguste.fr Plateforme de la campagne Mr Goodfish, mrgoodfish.com
Restaurant Dali de l'Hôtel Meurice, 01 44 58 10 44 et ledali.lmp@dorchestercollection.com
Sassy, maison.sassy.com
Série Limitée Louise, serielimiteelouise.com
Sofic, sofic.cuir.com ou 86, avenue Ledru-Rollin, 75012 Paris, 01 43 43 79 73.
Staub, staub.fr
Terre Exotique, terreexotique.fr

Thermomix, cookidoo.fr (pour le Cook Key)
Whole, whole.fr
Young Soles, youngsoles.co.uk
Zwilling, miyabi.knives.com

Les inventions du pâtissier Felder

• Les cours de pâtisserie de Christophe Felder, le jeudi soir au Jardin d'Acclimatation, 75116 Paris, tous les samedis au Studio Felder, 2 4, rue de la Râpe, 67000 Strasbourg, inscriptions et renseignements : 06 74 40 59 69 et 06 08 66 16 33 ou christophe-felder.com
• Pour vous procurer les bicarbonates alimentaires d'ammonium et de potasse : Brehmer, 27, rue des Tuileries, 67460 Souffelweyersheim, 03 88 18 18 22, contact@brehmer.fr

Dix bouteilles : champagnes non dosés

Tous les champagnes du sujet sont en vente chez les cavistes et dans les grandes surfaces.
Ayala, champagne-ayala.fr
Bazin, champagne-noel-bazin.fr et 03 26 97 97 07
Billecart, champagne-billecart.fr
Devaux, champagne-devaux.fr
Drappier, champagne-drappier.com
Gosset, champagne-gosset.com
Paillard, champagne-brunopaillard.com
Pannier, champagnepannier.com et 03 23 69 51 30
Pommery, champagnepommery.com
Roederer, louis-roederer.com



Retrouvez votre prochain ELLE à table dès le 5 janvier 2017. Une mine d'idées et de recettes réconfortantes pour traverser l'hiver en douceur.

ABONNEZ-VOUS À

ELLE
à table



...EN PROFITANT
D'OFFRES
EXCLUSIVES SUR

www.elleatableabo.com

ELLE à table

Gérante-directrice de la publication Constance Benqué

Direction de la rédaction Sandrine Giacobetti

Rédaction en chef Sandrine Giacobetti

Direction artistique Jean-Philippe Roussille

Graphiste Philippe Langlais (F^o maquettiste)

Secrétariat de rédaction Hélène Mallein

(F^o Secrétaire de rédaction)

Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard

Collaboration Eugénie Michel (SR)

Natacha Arnould - Julien Bouré - Clotilde Dusoulier

Christophe Felder - Marie Leteuré - Véronique Liégeois - Michel Moulherat

Gaël Orioux - Emmanuelle Robin

Chefs de fabrication Patrick Renaudin et Philippe Redon

Photothèque Sylvie Garnier

Rédaction

149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex

Tél. 01 41 34 66 87 - Fax. 01 41 34 67 10

E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés, SNC au capital de 78300 €. Siège social : 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex

RCS Nanterre B 324 286 319. Associés Hachette Filipacchi Presse

Editrice Inma Bevan

Directrice de la promotion Alice Maine

Diffusion Jean-Pascal Goguet-Chapuis (Directeur des ventes)

Sandra Lai Shin Kong (Responsable titre)

Marketing Direct Sandrine Mascle (Directrice)

Corinne Keim, assistées de Arlette Kebreau

FABRICATION

Tous droits de reproduction réservés Pré presse : Arto (Taverny)

Imprimé en France par Printed Alliance, 96, bd Henri Becquerel, B.P. 52207, 53000 Laval

Dépôt légal : 4^e trimestre 2016. © par HFA 2011

Commission paritaire : 0314 K 78786. ISSN : 1293 5948

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.

Au Canada, les marques ELLE et ELLE À TABLE sont détenues par France Canada

Editions et Publications Inc et employés sous licence.

Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Lagardère Active SAS.

Président du directoire Denis Olivennes

EDITIONS INTERNATIONALES

CEO Elle International Média licences François Coruzi

Directrice Internationale Cristina Romero

assistée de Linda Bergmark, Flora Régibier et Sonia Valoura

Directeur Licences Internationales Médias, Développement digital et Syndication

Mickaël Berret

Coordinatrice Syndication Internationale Audrey Schnewiwy

ELLE À TABLE DIGITAL

elleatable.fr

Rédactrice en chef Adèle Bréau

Rédactrice en chef adjointe Stéphanie Moyal Kohen - 01 41 34 99 79

Suivez-nous sur les réseaux sociaux : facebook.com/elleatable

Réagissez ou adressez-nous vos remarques sur community@elle.fr

LAGARDÈRE PUBLICITÉ

10, rue Thierry Le Luron, immeuble Omega C,

92300 Levallois-Perret, tél. 01 41 34 92 79

Présidente Constance Benqué

Directrice Générale Déléguée Caroline Pois Boisson

Directeur commercial Patrick Robin

Directrice de publicité Jennifer Imbert

01 41 34 96 80 - jennifer.imbert@lagardere-pub.com

Directrice de clientèle Karine Ladoux

01 41 34 92 66 - karine.ladoux@lagardere-pub.com

PUBLICITÉ INTERNATIONALE

LAGARDERE GLOBAL ADVERTISING

149, rue Anatole-France, 92200 Levallois-Perret Cedex - France

CEO François Corruzi

SVP/International advertising Stéphanie Delattre

tél. +33 (0) 1 41 34 90 69 - stephanie.delattre@lagardere-active.com

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.



LE PAPIER SE RECYCLE
PENSEZ AU TRI SÉLECTIF.



CE MAGAZINE EST IMPRIMÉ
SUR DU PAPIER CERTIFIÉ PEFC
(HORS ENCARTS)

RELATION ABONNÉS

Gérez vos abonnements, abonnez vous ou posez nous vos questions :

Par email : abonnements@elleatable.com • Par internet : elleatableabo.com • Par téléphone : en France,

tél. 01 75 33 70 36. A l'étranger, tél. (00 33) 1 75 33 70 36 • Par courrier : Elle à table Abonnements, BP

50002 59718 Lille Cedex 9 • Tarifs France (1 an / 6 numéros) 18,50 €. Etranger : nous consulter,

tél. (00 33) 1 75 33 70 36 • Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,80 € par numéro, 1,10 € de port)

ELLE à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année



ABONNEZ-VOUS !

A compléter et à renvoyer sous enveloppe à affranchir à :
ELLE à table Service abonnements - CS 50002 - 59718 Lille cedex 9

OUI, je m'abonne pour 1 an (6 numéros) à ELLE à table :

France **18,50 €.**

Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) :
nous consulter au **01 75 33 70 36.**

Mode de règlement choisi :

chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table

N° _____

Expire le : _____ mois _____ année

Signature : _____

Mme M. (Merci d'écrire en majuscules)

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Merci d'indiquer votre adresse complète (rue, bâtiment, entrée, étage, lieu-dit...)

Code postal : _____

Ville : _____ Pays : _____

Téléphone : _____

Adresse e-mail : _____

J'accepte de recevoir par e-mail, les offres des partenaires sélectionnés par ELLE à table.

ET 588

Gérez votre abonnement : www.elleatableabo.com

TARIFS ABONNEMENTS ÉTRANGER :

SUISSE 6 numéros : 35 CHF - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : DYNAPRESSE - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge
Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch. www.dynapresse.ch.

BELGIQUE 6 numéros : 17,50 € - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : PARTNER PRESS - Route de Lennik 451 - 1070 Bruxelles
Tél : (02) 556 41 40. Par chèque bancaire ou virement bancaire compte - n° : 210-0980879-67.

USA 6 numéros : 54 \$ US - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : USACAN Media Corp. - 123A Distribution Way - Building H-1, Su 104 - Plattsburgh, NY 12901. Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332.

CANADA 6 numéros : 55 \$ CDN - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : Express Mag - 8155, rue Larrey Anjou (Québec) H1J 2L5.

Tél : (514) 355-3333 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expressmag.com

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 : le droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux informations vous concernant peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit à l'adresse suivante, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole-France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319.