

Parution septembre 2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

www.larvf.com

**BORDEAUX CLASSÉS
2011 ET 2012**

Première dégustation
en bouteille : le verdict

**LE GUIDE
D'ACHAT DES CRUS**

ÉDITION 2014 / 2015



200 châteaux
6 millésimes
les apogées

**SUPPLÉMENT
À L'INTÉRIEUR**

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE

Réussir ses **Foires** aux **vins**

**LE NUMÉRO DE RÉFÉRENCE
HYPERS, CAVISTES, WEB
75 PAGES SPÉCIALES**

- **1 405** vins recommandés
- **320** magasins au crible
- Le tableau comparatif des prix
- Bordeaux, bourgognes, vins "bio"... le tour de France des meilleures affaires
- **10** bons plans du Net

DROPSTOP® OFFERT

RIESLING ALLEMANDS

Les jeunes vigneron
à découvrir en priorité

GIVRY

L'étude d'un terroir
de Bourgogne

SCIENCE
Les chercheurs
se penchent sur
le goût du vin



**FRÉDÉRIC
ENGERER**
raconte
château Latour

M 08279 - 584S - F: 7,90 € - RD





CHRISTOPHE BOUCHÉ
Depuis janvier 2014, ce pâtissier de formation nous invite à un voyage sensoriel novateur et convaincant.

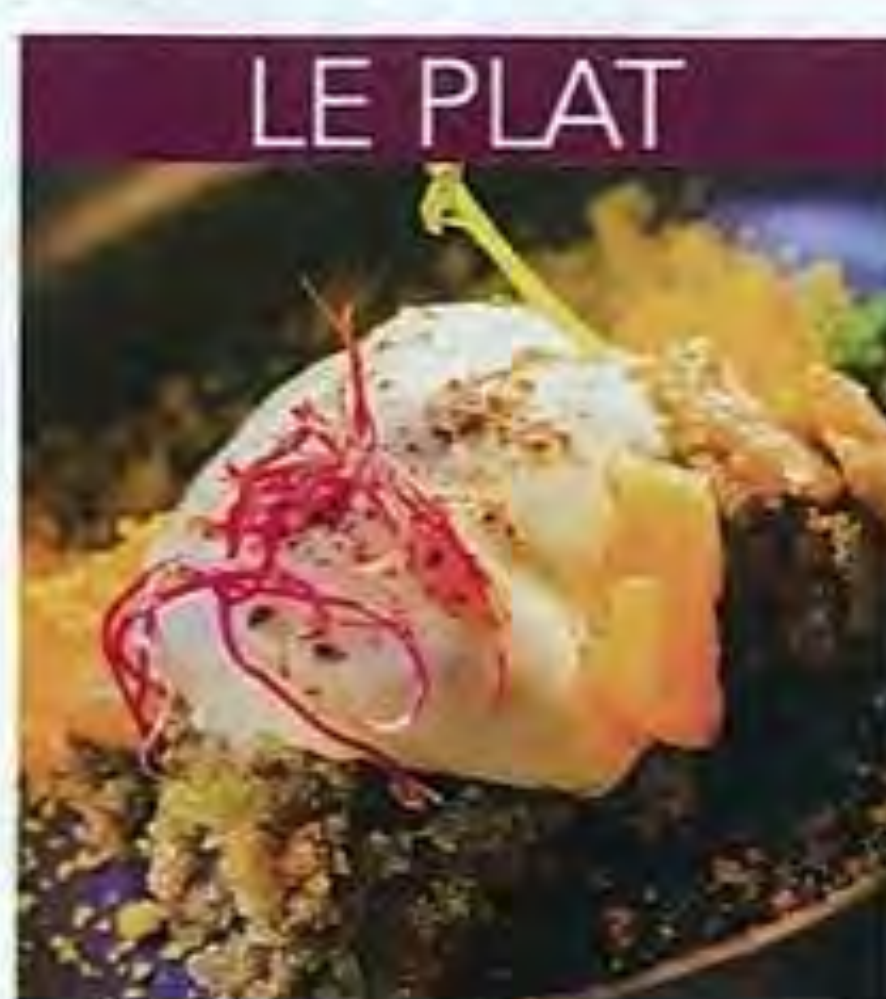
À LA FRONTIÈRE DU SUCRE !

BURRATA, SORBET MOUTARDE ET RIESLING ALLEMAND

Au cœur du Marais, Christophe Boucher vous convie au *Dessance* à une expérience culinaire étonnante : un repas composé de... desserts, dont cette originale burrata et son sorbet moutarde. Rien de tel qu'un riesling allemand pour l'accompagner ! *Texte d'Olivier Poels, photos de Fabrice Leseigneur*

La porte de chez *Dessance* passée, oubliez tous vos repères, vos habitudes et les clichés autour du menu classique "à la française". En s'affichant restaurant de desserts, *Dessance*, concept lancé en janvier 2014, brise les codes de la cuisine, bouscule nos sens et nous entraîne dans une expérience nouvelle et passionnante. Il n'est absolument pas question ici de desserts de pâtisseries, de babas au rhum, d'éclairs au chocolat ou de Paris-Brest, mais plutôt d'un voyage original aux frontières du sucre, du légume, des fruits et du salé. Des plats qui s'enchaînent et glissent subtilement vers le dessert pur et dur qui clôt le repas. Les créations originales bousculent nos papilles. Le petit pois est escorté d'un granité orange-carotte, la tomate dans tous ses états (confite, en sorbet, séchée, en gelée...) s'accommode de girolles, l'omelette norvégienne se flambe au whisky tourbé, bref, la frontière entre entrée, plat et dessert vole ici en éclats. Et pour parfaire le tout, chacune de ces créations est habilement accompagnée par Félix, le sommelier, d'un vin qui lui est dédiée.

C'est à Philippe Baranes, déjà auteur de plusieurs concepts originaux autour de la gastronomie, que l'on doit ce lieu novateur. L'idée de départ étant de proposer une carte de desserts créatifs que l'on ne trouve que dans la grande restauration. L'arrivée en cuisine de Christophe Boucher (ex-*Ledoyen* et *Grand Véfour*) a permis la réalisation du projet et la finalisation du concept. Le dessert est ici la charnière centrale d'un voyage sensoriel novateur et convaincant.



LE PLAT

BURRATA, SORBET MOUTARDE ET ORANGE CONFITE

Les compositions les plus simples sont parfois les plus géniales. L'association de cette burrata crémeuse, de la moutarde qui relève l'ensemble et des quartiers d'orange confite est renversante. Contraste de saveurs et de températures pour un plat qui explose en bouche tel un véritable feu d'artifice.



LE VIN

RIESLING WILTINGER BRAUNE KUPP 2011 DOMAINE EGON MÜLLER

Somptueux riesling signé du pape des grands blancs allemands, de type Trocken, qui dévoile des notes d'agrumes et de fruits blancs. Bouche droite comme un "i", avec une légère sucrosité qui l'enrobe, mais sans jamais l'empâter. Très long et épuré.

SI VOUS N'AVEZ PAS CE VIN

L'équilibre de cette cuvée, avec une sucrosité légèrement marquée, absorbée par la tension est des plus intéressants. Pour retrouver ce style typique, choisissez un vin de Moselle de Joh. Jos. Prüm ou le Dr Loosen, par exemple, en version Trocken (peu de résiduel).



LE CHEF

CHRISTOPHE BOUCHER

Pâtissier de formation, Christophe Boucher a évolué dans de prestigieuses maisons : *La Mare aux Oiseaux* (Saint-Joachim), *Le Grand Véfour* et *Ledoyen* (Paris). Conquis par le projet *Dessance*, il a pris les commandes des cuisines en janvier 2014.

LA CLÉ DE L'ACCORD

Un festival de saveurs, voilà ce que propose cet accord très complémentaire. Le plat rend le vin à la fois plus vibrant et plus long encore. La burrata, avec son côté crémeux, adore l'acidité du riesling, l'orange confite en magnifie les arômes et la moutarde joue le rôle de condiment. Même le contraste de températures est intéressant.

LA RECETTE

BURRATA, SORBET MOUTARDE ET ORANGE CONFITE

LES INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 1 belle burrata
- 375 g d'eau
- 25 g de miel d'acacia
- 75 g de sucre
- 20 g de jus de citron
- 125 g de feuilles de moutarde
- 60 g de farine
- 60 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 90 g de moutarde de Dijon
- 2 pistils de safran (ou une pointe de couteau de safran en poudre)
- 20 g de jaune d'œuf
- 16 segments d'orange confite

DÉROULEMENT

Porter l'eau, le miel, le sucre et le jus de citron à ébullition et laisser refroidir.
Mixer avec les feuilles de moutarde. Placer en sorbetière et réaliser un sorbet.
Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le safran. Ajouter le beurre en petits morceaux et bien mélanger.
Ajouter la moutarde et le jaune d'œuf, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte jaune et lisse. Étaler très finement entre deux papiers sulfurisés et placer au congélateur.
Une fois la pâte congelée, retirer le papier du dessus et cuire au four à 120° C pendant environ une demi-heure. Laisser refroidir et mixer pour obtenir une poudre. Réserver au sec.

DRESSAGE

Dans le fond d'une assiette creuse, déposer une boule de sorbet moutarde. Poser un morceau de burrata. Assaisonner de fleur de sel, poivre du moulin et huile d'olive. Poser quelques morceaux de segments d'orange confite. Parsemer tout autour de poudre de moutarde.



Retrouvez les conseils vins d'Olivier Poels dans l'émission "Bientôt à Table !" tous les samedis de 11 h à midi sur les ondes de La Première (www.lapremiere.be).

► Adresse p. 206