

RENDEZ-VOUS

Dîner spectacle



Mieux vaut avoir le sens de l'équilibre. DR

Dîner tout en profitant de numéros de cabaret. Après le succès rencontré lors de la première édition du « dinnershow », le Bohrerhof dans le Markgräflerland, réputé pour ses asperges, invite à nouveau à des soirées spectacles.

Les artistes se relayent sur plusieurs scènes dispatchées dans le restaurant. Des musiciens rythment la soirée animée par des acrobates, des jongleurs, des comédiens...

Jusqu'au 18 décembre, ouverture des portes du mardi au samedi à partir 18 h (début de spectacle à 19 h 30), dimanche ouverture des portes à 17 h (début du spectacle à 18 h).

Dîner spectacle avec menu 4 plats (boissons en plus) : 85 € en semaine, 95 € vendredi et samedi.

Bohrerhof, Bachstrasse 6, D-79258 Hartheim ; infos sur www.bohrers-dinnershow.de
Réservation :
tél. 0049/7633/92332120

BELFORT - MONTBÉLIARD

Pour l'amour du praliné

Chez les chocolatiers, c'est l'effervescence : Noël se décline dans de nombreuses douceurs. Eric Vergne vient de lancer des bonbons fourrés d'un praliné aux parfums de pain d'épice. En fondant dans la bouche, le praliné livre des arômes qui fleurissent bon Noël.

Ursula Laurent

Tout a commencé il y a 52 ans à Audincourt. Lorsque les parents d'Eric Vergne s'y posent dans une minuscule maison pour y vendre des gâteaux, ils ne comptaient pas rester bien longtemps. Mais ayant l'opportunité d'agrandir les locaux, ils ont fini par s'installer.

Eric grandit dans le parfum tentant de la pâtisserie. Après son service militaire à Matignon, il revient au pays. Lorsque ses parents prennent la retraite en 2000, l'affaire familiale qui compte alors 20 salariés, tourne bien et Eric commencerait presque à s'ennuyer.

Il lui fallait de nouveaux challenges. Ne pouvant plus s'agrandir à Audincourt, il achète un terrain à Montbéliard et y fait construire un laboratoire lumineux de 370 m². La production du chocolat est déplacée à Montbéliard, les locaux familiaux à Audincourt accueillent la production des macarons (dits hollandais) et la partie traiteur entreprise. Son épouse tient une boutique à Belfort.

Si le dessert est raté, la soirée est ratée

« Nous ne sommes pas des artistes, même si nous créons des pâtisseries et chocolats aussi beaux que bons. Chaque jour, nous remettons notre titre en jeu. Nous ne pouvons pas nous permettre de faire une

belle performance lors d'une unique représentation. Un seul ratage, un seul croissant qui n'est pas bon et il faut tout reconstruire. En tant qu'artisan du goût, il faut de la régularité : le dessert termine le repas : alors si le gâteau est raté, toute la soirée est ratée ! Nous avons donc une grande responsabilité vis-à-vis de nos clients ! »

Technique et précision

Le chocolat exige beaucoup de technique, la température doit être au 10^e de degré près. C'est 33,6° pour le beurre de cacao, ni plus ni moins pour que le praliné puisse s'y fixer.

Ah, le praliné ! C'est LA spécialité de la maison ! Eric Vergne s'est d'ailleurs équipé d'un appareil de broyage particulièrement performant permettant un broyage tout fin.

Eric Vergne, ça ne se voit pas, est gourmand. Son repas de midi ? « Deux petits gâteaux, toujours un mille-feuilles vanille ou chocolat et puis un autre de la gamme pour vérifier la qualité ».

Dans la vitrine, des drôles de macarons. On dirait presque qu'ils sont... ratés. « Ce sont des macarons dits hollandais puisque leur forme ressemble un peu à une tulipe. C'est un ouvrier de passage chez mon grand-père à Nancy qui en a fait, avec un process un peu différent et une proportion de sucre



Eric Vergne, chocolatier, pâtissier, glacier et traiteur. Il lui faut bien quatre métiers afin de ne pas s'ennuyer ! Photo L'Alsace/U.L.

différente. Leur croûte est moins croquante, plus fondante. »

Terre de passage

Les autres spécialités de la maison Vergne ? « La Franche-Comté est une terre de passage, nous sommes influencés par nos origines lorraines, par l'Alsace (nous faisons des kougelhofs), la Bourgogne (une ganache cassis vanille), le Doubs (une ganache absinthe). Nos « scories de la forge » sont un clin d'œil au passé industriel du nord de la Franche-Comté. Et il y a nos origines lorraines bien évidemment qui se traduisent par un gâteau lorrain. C'est un peu un gâteau énigmatique puisque nous marions de la meringue au beurre ! » Gâteau énigmatique peut-être mais qui a séduit d'autres membres du Relais-Dessert dont Eric Vergne est le vice-président. « Cette association est un véritable laboratoire d'idées et permet une formidable échange entre les grandes et les petites maisons. »

Eric Vergne mise à fond sur l'apprentissage. C'est « primordial de former des jeunes si l'on veut avoir de la main-d'œuvre qualifiée dans quelques années ! La formation de jeunes, c'est une nécessité !

Chocolaterie Vergne, 14 fbg des ancêtres, Belfort, tél. 03 84 57 03 71
55 Rue Jacques Foillet, Montbéliard et 78, rue de Seloncourt, Audincourt, tél. 03 81 94 74 70.

BOUTEILLE

Un paulliac

Ce n'est « que » le second vin du château Lynch-Bages, grand cru classé de l'appellation Pauillac, au cœur du Médoc (Bordeaux). Mais « Écho », élaboré tel l'écho du Premier vin, séduit avec toute la saveur d'un grand Pauillac. La différence ? Il est élaboré à partir des vignes les plus jeunes du domaine et l'assemblage comprend une part plus importante de merlot (41 %) et de cabernet franc (12 %) associés au cabernet sauvignon (47 %).



Le rouge profond de la robe promet un beau bouquet fruité

(mûres, cassis, petits fruits rouges) relevé par une fine note poivrée. La bouche est ronde, opulente avec une belle longueur.

Ce Paulliac accompagne très bien une belle pièce de gibier.

La famille Cazes a repris le château Lynch-Bages en 1939 dont l'histoire viticole remonte au XVIII^e siècle. Dès les années 1980, la famille se met à développer l'œnotourisme dans la région bordelaise, mêlant harmonieusement la vigne, l'histoire, la culture et l'art de vivre. Le château est réputé dans le monde entier pour la régularité de la qualité de ses vins.

Écho de Lynch-Bages 2011, entre 34 et 36 € chez les cavistes.
Château Lynch-Bages, Route des Châteaux, 33 250 Pauillac, tel : 05 56 73 24 00.

LIVRE

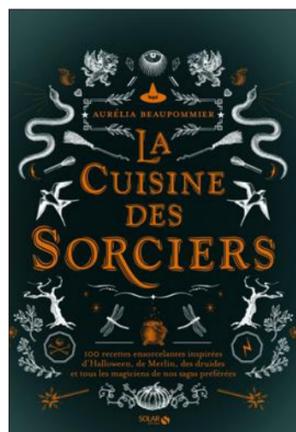
Recettes ensorcelantes

Lorsque les sorciers ne sont pas occupés à lancer des sorts, à sauver le monde ou à fomenter de sombres machinations, qu'aiment-ils manger ? Une question qui a piqué la curiosité d'Aurelia Beaupommier qui s'est plongé corps et âme dans l'univers de djinns, magiciens, fées et sorcières pour découvrir leurs secrets de grimoire.

Le résultat ? Un livre ludique dont les recettes font référence aux héros et héroïnes de contes, à Harry Potter, à Merlin, à Miss Tick, la Reine des Neiges, les Schtroumpfs, le seigneur des anneaux ou encore à l'univers de World of Warcraft.

Les recettes sont classées en 4 catégories : quotidien, festins, desserts et boissons.

On se régale avec des cigares du souk, la salade de Radagast, le bouillon enflammé de l'auberge du dragon rouge, de l'hippogriffe en papillote, des galettes de sarrasin en illusion de truffes et autres repoussoirs à ratisseurs et philtre



d'amour éternel ! Les recettes sont bien expliquées, les ingrédients faciles à trouver. Parfaites pour des soirées à thème !

La cuisine des sorciers, éd. Solar, 24,90 €

RECETTE

Oie rôtie à la sauce aux airelles



L'oie de la Saint-Martin. DR

En Allemagne, il est de tradition de déguster une oie rôtie aux alentours de la Saint-Martin, et jusqu'à Noël.

voici une recette toute simple, fournie par les vignerons de Hagnau sur les rives du lac de Constance.

Ingrédients pour 6 personnes : 1 oie d'environ 3 kg, sel, poivre noir, 1 tasse d'airelles, 1/8 l de pinot noir sec de Hagnau, une prise de girofle, une prise de muscat, 1 cuillère à café de sucre.

Préparation n : Préchauffer le four à 180 °C. Parer l'oie et la poser - poitrine en bas - dans le bac à rôtir. Ajouter ¼ l d'eau bouillante. Enfourner en bas du four et laisser rôtir pendant 1 heure. Retourner l'oie et piquer à plusieurs reprises les cuisses pour faire s'écouler la graisse. Continuer à faire rôtir l'oie pendant une heure en l'arrosant régulièrement avec le fond chaud. Si nécessaire, ajouter de l'eau chaude. Enlever la graisse du fond.

Au bout de 2 heures, asperger l'oie d'eau salée pour que la peau devienne croustillante. Laisser reposer l'oie pendant 20 minutes dans le four éteint. Mélanger les airelles avec le vin

rouge, déglacer le fond avec de l'eau chaude, le passer avant de le mélanger avec la sauce aux airelles. Apporter brièvement à ébullition et assaisonner.

Accord mets-vins : à servir avec un pinot noir de la coopérative de Hagnau au bord du lac de Constance. Le Hagnauer Spätburgunder Burgstall 2015 affiche une robe rubis. Il se distingue par des arômes de petits fruits rouges, de chocolat. La bouche est fruitée, épicée aux tanins discrets. 8 € à la cave, D-88709 Hagnau .www.hagnauer.d



ADRESSES

L'Alliance des chefs



Bernard Leray, Henri Gagneux et Grégoire Sanchez (de g. à d.). Photo L'Alsace

Samedi dernier nous vous avons présenté la démarche de l'Alliance des chefs. Voici les coordonnées des trois chefs alsaciens qui appliquent déjà ce concept.

Henri Gagneux, La Palette, Wetzelsheim, tél. 03 89 80 79 14
Bernard Leray, La Nouvelle Auberge, Wihr-au-Val, tél. 03 89 71 07 70
Grégoire Sanchez, l'Arpège, Colmar, tél. 03 89 24 29 64.

Pour en savoir plus : www.slowfood68.fr

L'OBJET

Sapins sablés



Vite fait bien fait ! DR

Il est grand temps de songer à la fabrication des bredalas pour Noël ! Pour vous aider, la marque Lékué propose le « Cookie Xmas Tree » : l'emporte-pièce permet d'obtenir en une seule pression 19 sablés en forme de sapin. D'autres emporte-pièces existent sur le même modèle : en forme de cœur et d'animaux. Il ne reste plus qu'à les faire cuire et décorer. 10,90 € l'emporte-pièce (sapin, flocon de neige, cœur ou animaux).

Savourer

20

Le chiffre

milliards d'euros (1 % du PIB). C'est le coût social de la surcharge pondérale en 2012. Obésité et surpoids contribuent à 56 % des dépenses de santé pour les soins de ville et probablement davantage à l'hôpital. Ce sont des chiffres avancés par le ministère de l'Économie et des Finances dans le n° 179 de sa lettre Trésor-Eco.