



28-29 **AUTOMOBILE**  
30-31 **CINÉMA**  
33 **JEU DE SOCIÉTÉ**  
34 **RADIO-TV**  
35 **JARDINAGE**  
36 **MÉTÉO**

Des voitures pour tous les goûts

# A Noël, le menu des deux Jérôme

**METS ET VINS • Dans leur atelier de cuisine de Vevey, Jérôme Rottmeier et Jérôme Baxas nous ont concocté un menu de fêtes joyeux et facile à réaliser. Avec nos suggestions de vins.**

ANNICK JEANMAIRET

De Paris à Zurich en passant par Genève, ils poussent comme des champignons. Ils, ce sont les ateliers de cuisine, dénomination désormais consacrée pour qualifier la leçon de cuisine version troisième millénaire. Exit les cours à la papa: aujourd'hui, les gens ne cherchent plus forcément à savoir maîtriser la béarnaise ou monter la mayonnaise; ils veulent avant tout se faire plaisir à table sans se compliquer la vie. On comprend dès lors le succès croissant de ces cours d'un nouveau genre, où les maîtres mots sont convivialité, décontraction, et partage. Car dans ces ateliers, on vient autant pour pêcher des idées et maîtriser quelques tours de main que pour partager. «Les gens préparent le repas ensemble, puis nous nous installons autour d'une grande table et nous le dégustons. C'est très chaleureux, un peu comme à la maison», témoigne Jérôme Rottmeier. Avec son acolyte Jérôme Baxas, il anime depuis juin dernier un très cosy atelier de cuisine dans la vieille-ville de Vevey.

Outre des cours destinés à des groupes de collègues ou d'amis, qu'ils organisent sur demande, les deux compères proposent aussi des soirées thématiques à des dates fixes. Par exemple la Cuisine pour mamans pressées, les Sushis, les Macarons, etc.

En attendant la rentrée 2009 et ses deux nouveaux rendez-vous – la Galette des rois en janvier et la Cuisine aphrodisiaque pour la Saint-Valentin – ils nous ont concocté un menu de Noël spécialement pensé pour passer davantage de temps avec ses invités que devant ses fourneaux. Nous l'avons soumis à deux fins palais de Suisse romande, qui ont tous les deux des raisons particulières de faire la fête: Madeleine Gay, l'œnologue de la maison Provins, qui vient d'être

nommée Vigneronne de l'année 2008, et Thierry Sozo, qui célèbre cette année les vingt ans de sa Couleur du Vin, à Givisiez (lire ci-contre). Leurs suggestions liquides, sur le mode classique ou insolite.

**Avec l'entrée: liquoreux or not liquoreux?**

Eternelle et jamais tranchée, la question du foie gras et de son escorte liquide revient chaque année à la même date. Faut-il boire du vin liquoreux en présence du divin viscère? Madeleine Gay apprécie modérément ce mariage: «Si l'on doit opter pour un vin doux, il faut veiller à choisir un vin qui possède suffisamment d'acidité (petite arvine par exemple), sous peine d'avoir les papilles rapidement saturées. Mais personnellement, je préfère l'accord avec les vins rouges tanniques, qui viennent contrebalancer le gras du foie. Cela se fait beaucoup dans le Sud-Ouest de la France, avec les Cahors et les Madiran. Plus près de nous, une Syrah bien épicée est tout à fait capable de donner la réplique à ce plat épicé comme elle.»

Thierry Sozo a quant à lui décidé d'oser le sucre. «La couleur du pochage m'oriente naturellement vers un Maury Vintage 2006 (Mas Amiel), un vin de type porto, mais qui possède suffisamment de structure pour éviter la fatale collision entre le gras et le sucré. Mais si je m'en tiens aux saveurs épicées de la sauce, je pars vers un vin blanc, en l'occurrence un Monbazillac du château Vari (millésime 1999), pour sa saveur incroyable de safran.»

**Avec le bœuf: pas forcément du rouge!**

S'il est un candidat facile pour le vin, c'est bien le bœuf. Dans la palette des vins rouges, le choix est large. C'est pourtant à un vin blanc qu'a pensé en premier Madeleine Gay: «En Va-



De l'entrée au dessert, ce menu affiche un petit goût de pain d'épices tout à fait de saison. KEYSTONE

lais, nous avons un cépage qui s'appelle la marsanne (Ermitage). Puissant et structuré, il a presque davantage les caractéristiques d'un vin rouge que d'un vin blanc. Pour ce plat, je verrais bien une Marsanne 2005, qui a eu le temps de se poser. Si toutefois l'on veut demeurer dans l'accord classique, alors optons pour la finesse et l'élégance d'un pinot noir. Après le Cahors ou le liquoreux de l'entrée, il amènera une légèreté bienvenue.»

La rondeur et la douceur de la patate douce ont quant à elles poussé Thierry Sozo vers le velouté et soyeux merlot, «mais dans une appellation où ce cépage peut aussi s'exprimer en profondeur», précise-t-il en citant le Château Haut-Ballet 2005, de l'AOC Canon-Fronsac. Et si l'on veut jouer la carte de l'audace, ouvrons carrément une gueuze! «On le sait peu,

mais la bière aussi peut être gastronomique. Du reste, certaines gueuzes artisanales sont considérées comme le champagne de la bière», affirme le caviste.

**Avec le dessert: de la fantaisie!**

Des bulles aussi, mais pas de champagne: c'est l'idée première de Madeleine Gay pour escorter la soupe de mangue. «Devant ce dessert très exotique, un Crémant (d'Alsace ou du Jura) amènerait une jolie touche de fantaisie et un joyeux contraste.» Quant à un vin de dessert, «comme dans le cas du foie gras, ce n'est pas ma tasse de thé. Je préfère un vin aromatique, mais sec – type muscat ou gewürztraminer. Cela dit, la saveur du pain d'épices me conduirait éventuellement vers un vin doux, mais qui est généralement associé aux desserts

au chocolat: le Banyuls.» Qui n'est autre que le voisin d'appellation... du Maury!

Thierry Sozo reste quant à lui dans le blanc pour répondre à l'exotique velouté, avec une marsanne liquoreuse du Valais (la Cuvée Alliage 2005 de Philippe Dubuis). Mais dès lors qu'on lui demande de sortir des sentiers battus, il file en Corse et propose... de la liqueur! «Il s'agit d'une liqueur de cédrat, un agrume aux notes amères, un peu bitter. Rien à voir, par exemple, avec le sirupeux limoncello. Cette liqueur-là provoque un vrai coup de fouet!» Et un choc tonique avec la voluptueuse soupe de mangue. Joyeux Noël!

> Programme complet de l'atelier de cuisine: [www.atelierdecuisine.ch](http://www.atelierdecuisine.ch)  
> Pour en savoir plus sur la gueuze: <http://www.guidedesbieres.com/biere1686/caveau-gueuze.html>  
> [www.lacouleurduvin.ch](http://www.lacouleurduvin.ch)  
> [www.provins.ch](http://www.provins.ch)

## L'ENTRÉE: FOIE GRAS POCHÉ AU PAIN D'ÉPICES ET SA POIRE ITOU

Pour 4 personnes

1 foie gras de canard de 500 g  
4 petites poires  
1 litre de vin rouge  
1 cs de miel  
1 étoile de badiane  
1 petit bâton de cannelle  
10 grains de poivre noir (ou mélange de baies)  
1 morceau d'écorce d'agrumes (facultif)  
1 petite cuillère de gros sel

> **Chauffer**, sans le faire bouillir, le vin rouge et les épices. Retirer la pellicule autour du foie gras et le plonger entièrement dans le vin frémissant durant 5 minutes. Pour le tenir complètement plongé dans le liquide, le recouvrir d'une assiette.

> **Retirer** la casserole du feu et laisser refroidir le tout à température ambiante, le foie gras toujours entièrement plongé dans le vin.

> **Transférer** le tout au frigo. Le foie gras se conservant ainsi cinq jours, on peut le préparer à l'avance.

> **Le jour J**, égoutter le foie gras et récupérer le vin. Le faire chauffer et y pocher les poires épluchées 8 à 10 minutes. Retirer les poires et faire réduire le vin jusqu'à consistance sirupeuse en ajoutant un peu de sucre au besoin.

> **Découper** le foie gras en lamelles et les servir avec les poires et quelques traits de sirop d'épices.

## LE PLAT PRINCIPAL: PAVÉ DE BŒUF À LA GUEUZE ET SA PURÉE DE PATATES DOUCES

Pour 4 personnes

600 g de filet de bœuf  
1 échalote  
1 carotte  
1 brin de thym, 1 feuille de laurier  
1 dl de gueuze  
1 dl de fond de veau  
Sel, poivre  
Huile d'olive

> **Sortir** le filet de bœuf du frigo une heure avant de le cuire.

> **Ciseler** l'échalote et tailler la carotte en brunoise (minuscules dés). Les attendre dans 1 cs d'huile d'olive, ajouter les herbes puis déglacer avec la gueuze et le fond de veau. Faire réduire de moitié.

> **Découper** le filet en quatre pavés, les assaisonner en sel et poivre et les saisir à feu vif 1 minute et demie de chaque côté, soit dans du beurre, soit dans de l'huile d'olive, soit dans un mélange des deux. Laisser reposer 3 minutes dans une feuille d'aluminium, puis les disposer sur les assiettes et les napper de sauce.

Pour 4 personnes

3 patates douces  
2 patates à purée (ex. Bintje)  
1,5 dl de lait  
20 g de beurre  
Noix de muscade

> **Eplucher** les patates douces et les patates. Les tailler en cubes. Plonger les patates dans de l'eau bouillante salée puis, 5 minutes plus tard, les patates douces. Poursuivre la cuisson 10 minutes.

> **Egoutter**, remettre dans la casserole et bien sécher les pommes de terre sur le feu. Les passer au presse-purée.

> **Chauffer** le lait et le beurre, ajouter la muscade, puis verser au fur et à mesure sur les pommes de terre jusqu'à consistance souhaitée.

> **Rectifier** éventuellement l'assaisonnement en sel. Servir avec les pavés de bœuf.

## LE DESSERT: SOUPE DE MANGUE ET MOUILLETES DE PAIN D'ÉPICES

Pour 4 personnes

2 mangues thaïes  
½ yoghourt nature  
100 g de sucre  
1 noix de gingembre  
4 tranches de pain d'épices

> **Couper** les tranches de pain d'épices en bâtonnets et les faire sécher au four 1h30 à 100°. Les laisser refroidir.

> **Dénoyer** les mangues. Couper la chair en cubes de 1 cm de côté. En réserver le tiers.

> **Préparer** un sirop en faisant doucement fondre le sucre dans 1 dl d'eau avec le gingembre épluché et râpé. Faire bouillir une minute, retirer du feu, laisser refroidir, et filtrer.

> **Mixer** le sirop de gingembre refroidi avec la mangue, puis ajouter le yoghourt.

> **Disposer** les cubes de mangue au fond de 4 verrines (ou de 4 verres), ajouter la soupe par-dessus et servir en compagnie des mouillettes de pain d'épices.

ANNIVERSAIRE

## La Couleur du vin a vingt ans

JACQUES STERCHI

Avec 2500 maisons de vins, la Suisse est un marché des plus concurrentiels. Mais 400 à 500 commerces ouvrent et ferment chaque année. Dans ce contexte, fêter ses vingt ans d'existence ne relève pas de la chance. A La Couleur du vin, Thierry Sozo souligne que d'une boutique, son enseigne de Givisiez est devenue une marque, reconnue pour l'excellence de ses conseils et produits, et ce bien au-delà des frontières du canton. L'entreprise compte cinq employés pour une clientèle à 95% composée de particuliers. Une clientèle jeune, affirme Thierry Sozo, qui démontre de la curiosité. L'achat de caisses millésimées du même cru a fortement diminué. Désormais, le client butine plutôt parmi les 700 références proposées par La Couleur du vin.

Mais le succès de l'enseigne de Givisiez tient surtout à la «philosophie» qu'elle revendique. Pour Thierry Sozo, il faut être le plus proche possible de ses racines, donc chercher un produit qui nous corresponde. Et surtout aller à la rencontre des producteurs, sur leur vignoble, afin de comprendre pourquoi un tel terroir produit un tel vin. Au-delà de la simple notion de «bon vin», La Couleur du vin entend bien offrir une information, communiquer autour de la bouteille. Dès lors, il se montre confiant en l'avenir, tant il reste de terroirs et d'exploitations à redécouvrir, mis en valeur par de jeunes œnologues qui savent que les notions de nature, de vin naturel rencontrent de plus en plus une clientèle curieuse et cultivée en matière de vin. Sans forcément se ruiner. Thierry Sozo affirme que le 80% de son chiffre est réalisé avec des bouteilles à moins de 30 francs. I

## EN BREF

### GLOIRE AU CHASSELAS

**PATRIMOINE** La réputation du chasselas a tout du yo-yo. Tantôt encensé, tantôt voué aux gémonies (quand ce n'est pas au vinaigrier), le cépage toujours dominant du vignoble romand. Surtout dans le canton de Vaud, et plus particulièrement à Lavaux où sa culture représente une pièce maîtresse du patrimoine mondial de l'Unesco. Il n'est donc pas étonnant de voir les Retraites populaires vaudoises rendre hommage, pour fêter leurs 101 ans, au raisin identitaire des Vaudois. Histoire, évolution dans les cantons romands, culture, génétique, sols où il donne le meilleur, culture, vinification, commercialisation: excellent vulgarisateur, Claude Quartier a fait là un travail d'encylopédiste d'une plume claire et agréable. Cet ouvrage richement illustré est le premier d'une nouvelle collection que les Editions Favre entendent consacrer à divers aspects du patrimoine vaudois. AR  
> «Le Chasselas», collection Patrimoine vaudois, Editions Favre.