

Revue de Presse

au

11.02.2013



Revue de presse réalisée par RELAIS COM
www.relaiscom.ch – facebook.com/relaiscom

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 33'654
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 24
Surface: 29'905 mm²

Spécial Saint-Valentin

Quelques suggestions pétillantes ou toutes douces pour une fête amoureuse

La fête des amoureux est aussi l'occasion, pour ceux qui ne vont pas aller au restaurant, de se concocter un petit repas délicat à deux, accompagné des vins particuliers, des mousseux ou des doux, par exemple. Parmi les premiers, on apprécie beaucoup le brut millésimé d'Henri Cruchon, à Echichens. Pinot noir et chardonnay à égalité pour une méthode identique à celle de la Champagne. Pressurage doux, 12 mois de barriques avant une deuxième fermentation en bouteille pour deux ans minimum. Au nez, les fruits blancs dominent, avec des notes d'épices. Bouche complexe, élégante et ample. L'acidité soutient l'équilibre, et la bulle est fine. Du Domaine des Perrières, à Peissy (GE), le Genevoisie est un pur chardonnay en méthode traditionnelle aussi. Le nez est floral, la bouche équilibrée et fine.

Dernière méthode traditionnelle, celle de Philippe Bovet, à Givrins, même s'il ajoute du chenin blanc au chardonnay et au pinot noir. Au nez, brioche et fruits jaunes, en bouche, du volume et une bulle fine. Pour accompagner ça un soir de 14 février, on saute sur des **Saint-Jacques au vin mousseux**

Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de noix de Saint-Jacques, 600 g d'asperges vertes, **Brut Blanc millésimé 2008**, 75 cl, 25 fr., www.henricruchon.ch. **Genevoisie Brut 2009**, 75 cl, 21 fr. 50, www.lesperrieres.ch. **Philippe Bovet Brut 2008**, 75 cl, 25 fr., www.philippebovet.ch.



150 g de chanterelles poêlées, 1 cs de ciboulette finement ciselée, 20 g d'échalotes finement hachées, 40 g de beurre, 1 dl de vin mousseux brut, sel et poivre du moulin.

Préparation ■ Faites cuire les asperges dans l'eau bouillante 6 minutes. Egouttez-les, et coupez-les en trois tronçons en supprimant l'extrémité.

■ Passez les Saint-Jacques sous l'eau froide et disposez-les dans un panier vapeur pour les faire cuire pendant 4 minutes.

■ Saisissez ensuite les tronçons d'asperges dans une poêle avec 20 g de beurre, 1 minute de chaque côté. Versez par-dessus 1 dl de mousseux et faites réduire d'un tiers environ. Réservez au chaud.

■ Dans une poêle, faites revenir les échalotes pendant 2 minutes dans le reste du beurre, puis incorporez-y les asperges et laissez cuire encore 3 minutes. Dressez le tout sur un plat de service, saupoudrez de ciboulette et disposez par-dessus les noix de Saint-Jacques. Servez immédiatement et accompagnez du vin mousseux de la recette.

Un vin doux pour le dessert

est dans les règles de l'art romantique, histoire de donner un ton suave à la soirée.

Direction Morges, et l'Euphonie de la Cave Cidis: un assemblage de chardonnay, de chasselas et de doral (le croisement des deux précédents) dont les raisins sont passerillés, soit séchés dans des petites caissettes ajourées pendant deux à trois mois. Une partie passe en barrique. Au final, un vin très expressif, avec des arômes d'abricot, de fruits exotiques. En bouche, mangue et vanille, soutenus par une jolie acidité. Ou retour chez **Philippe Bovet, pour Colino, vin rouge (gamaret) muté au rhum blanc de la Martinique**. Le nez est légèrement confit, avec des notes de pruneaux secs, de cacao, d'épice et de caramel. La bouche est suave, toute de chocolat noir et de fruits mûrs. C'est le moment de passer au dessert...

Une Tatin de poires

Ingrédients: 8 belles poires épluchées, en quartiers.

1 abaisse de pâte feuilletée ronde, 125 g de sucre, 10 cl d'eau, 1 filet de jus de citron.

Préparation ■ Faites chauffer dans une poêle le sucre, l'eau et le filet de jus de citron. Remuez avec une cuillère en bois.

■ Lorsque le caramel commence à sentir bon, versez-le dans une plaque à gâteau ronde et monter la Tatin en disposant les poires côté bombé contre le moule.

■ Recouvrez de pâte feuilletée, piquez à la fourchette, et glissez au four préchauffé à 185 °C

Date: 09.02.2013

24 heures



RELAISCOM
Relais Communication Sàrl
www.relaiscom.ch

Lausanne

24 Heures
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
www.24heures.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 33'654
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 24
Surface: 29'905 mm²

35 minutes.
: Laissez tiédir et démoulez.



Euphonie
2010, vin
passerillé,
37,5 cl, 16 fr.,
www.cidis.ch.

Colino, vin
rouge muté au
rhum blanc,
50 cl, 38 fr.,
www.philippe-
bovet.ch

