

Kerr O'FRANC

Bellefleur's Christmas Reserve, un fin breuvage spécialement créé pour cette fin d'année. 30 €, Nicolas

cuisine

Au carrefour des notes épicées, exotiques, boisées... le cognac XO Royal prince Hubert de Poitiers. Un bijou à 99 €, cavistes

Création de Noël de Lindt : de délicieuses bottines pour un Noël magique. 7,19 €, GMS

Découvrez les saveurs exotiques de l'Afrique avec la bûche Kamongo de Thierry Mulhaupt. 29 € les cinq parts, www.mulhaupt.fr

Regain d'Ansonia, un superbe cadeau pour les tables de fêtes. 19,90 €, Boutiques Ansonia

Un régime de champagne Pol Cuvée ! Il se défend bien pour Marque régime et Nos Régions ont élu talent. 20,95 €, E. Leclerc

Le saumon divin est à l'honneur avec la bûche Divine des boulangeries Paul ! 24,90 € les huit parts

Pour la pâtisserie Arnaud Delmontel, Noël sera tropical avec la bûche Rio : soleil, coco, ananas. 36 € les quatre parts, 07 49 70 68 22

La descente de Corse KOP, c'est la touche acidulée d'un hiver sans gelépine !

Le fruit traditionnel Henri Abelé, une cuvée élégante et racée des meilleurs crus de la Champagne. 27 €, cavistes

Comme des rondins de bois, cette bûche glacée de François Theriot ! 13 € les huit parts, Picard

Château Grand Oiseau magnum 2010, un millésime plus que prometteur ! 52 €, cavistes

GOÛT & approuvé !



MENUS DE FÊTES 3/5

Chasse gardée !

Avec Jean-François Mallet, honneur au gibier fort en goût.

N'y voyez aucun parti pris si nous mettons une nouvelle fois en avant un ouvrage de Jean-François Mallet. Son dernier livre tombe à pic pour les fêtes. Mais il s'en dégage aussi quelque chose qui pourrait nous inciter à renouer avec dame Nature, notre garde-manger depuis la nuit des temps! Sans fanfare, il nous fait part de sa démarche : « Je ne chasse pas. Je suis tout simplement amateur de gibier et des choses de la nature. Mon regard est celui du cuisinier et de reporter plus que de chasseur (...) Tout en étant persuadé qu'on peut bien sûr chasser et cuisiner les produits de sa chasse. Et aussi acheter du gibier en saison. » Non, il n'est pas toqué, le Mallet. Les trésors de notre terroir sont à portée de main. Il suffit d'y être attentif. « Il faut en finir avec l'idée du gibier qui doit être mariné des heures et des heures. Il ne faut pas avoir peur devant un morceau de gibier. Ce n'est ni plus ni moins qu'une volaille ou une viande comme on en achète chez le boucher. La seule différence – et elle est goussarde –, le gibier a un peu plus de goût. Un peu plus de contraste et qu'il lui faut un peu plus de matière grasse à la cuisson (...) Un faisan, un perdreau, c'est aussi facile à cuisiner qu'une caille. » S'enthousiasme le chef, qui a acquis rigueur et bonhomie en cuisine auprès de Joël Robuchon et Michel Rostang...

A LIRE

Retour de chasse de Jean-François Mallet. Photos et stylisme : Jean-François Mallet. 24,90 €, Larousse

Redécouvrez le plaisir de cuisiner gibier, champignons, aromates et baies sauvages grâce à ces 100 recettes simples et originales qui vous feront revisiter les grands classiques (cailles de sanglier au vert de blattes, pâtés de foie...) Et si vous désirez une pointe d'originalité, osez les mariages savoureux (cheeseburgers de biche, rouleaux de printemps au lièvre et aux poires...).

