



273,06

Sainte-Victoire > Mont-Blanc
winter 2022



wine mook
design AOC Côtes de Provence

02
35
PORTFOLIO
GRAND FORMAT
CONVERSATION
RECETTES
CARNET D'ILLUSTRATIONS







Globe-trotter photographe, **SÉBASTIEN VAN DE WALLE** vit entre la France, la Belgique et le Congo. Modelé par les romans des deux Jack, London et Kerouac, il aime à arpenter les confins de notre monde. Pour *273,06*, il s'est rendu à Val d'Isère, petit village de haute montagne devenu en quelques décennies l'une des stations les plus renommées au monde. Il y a saisi une couleur nouvelle dans le paysage. Cette couleur, c'est le rose : un rose pâle, délicat, sensible, un rose comme une robe, la robe des vins rosés des Côtes de Provence.





Ursus,
Tignes

Ezéchiél Zérah

Avalanche d'étoiles dans les gastros, électriques rafales en provenance du voisin italien, déluge de néo-adresses pulpées par de jeunes chefs motivés... Est-ce la proximité des cieux ? Dans les stations, les éléments se déchaînent positivement côté cuisine. Le journaliste Ezéchiél Zérah a mené son enquête.

Disons-le tout de suite : il n'y a pas plus puissant qu'un souvenir de raclette en montagne. On a pourtant vu plus glamour mais rien à faire, le charme opère sitôt débarqués le grill métallique et sa grosse lune en croûte de lait cru. Il y a des conventions auxquelles même le plus futurologue des touristes n'a pas envie de déroger. Et pourtant, cela n'empêche pas les stations perchées d'évoluer. « Dans les Alpes, on peut parler d'explosion gastronomique. Sur les quinze dernières années, c'est même la région qui a le plus évolué. Et ce n'est pas fini », dissèque Yves Bontoux, ex-directeur de l'office de tourisme de Val Thorens, reconverti consultant culinaire. L'inspecteur Michelin abonde, lui qui ne semble pas vouloir retirer ses skis pour décerner ses consécration les plus ultimes. En 2012, le guide rouge lâchait trois étoiles sur Megève pour les Flocons de Sel, l'ancre du chef Emmanuel Renaut, l'ancien second de Marc Veyrat. Trois ans plus tard, La Bouitte, la table de la famille Meilleur, ancrée à quelques minutes des remontées mécaniques de Saint-Martin-de-Belleville, décrochait à son tour le Saint-Graal. Encore deux ans plus, la huppée station de Courchevel rentrait dans la course grâce à Yannick Alléno dont les quartiers d'hiver – le 1947, le restaurant de l'Hôtel Cheval Blanc – accédaient à la distinction suprême. Les privilégiés qui s'y sont déjà attablés se souviendront sans doute longtemps de sa soupe aux cailloux, cette soupe paysanne dans laquelle on jetait des petites pierres pour piler les légumes. On rajoute deux nouvelles éditions du guide rouge et voici que le giron régional clignote à nouveau – plus bas dans la vallée – avec trois nouveaux astres accrochés à la devanture du Clos des Sens, le jardin de Laurent Petit à Annecy. Les Alpes, c'est une Nuit des Étoiles qui durerait toute l'année.

La crème de la crème

Au risque d'un mauvais jeu de mots dès lors qu'il est question de montagne, on s'aventurera à dire que ces ambassades à fourchette se sont hissées non seulement au sommet de la hiérarchie culinaire du pays mais aussi au sommet du sommet puisqu'elles font clairement partie du haut du (petit) panier de nos trois étoiles. Aux Flocons de Sel, le Meilleur ouvrier de France Emmanuel Renaut en impose au plus blasé des plus blasés : son salmi de chevreuil façon lièvre à la royale est un must. La Bouitte, ancien repaire montagnard prisé pour ses raclettes (on y revient toujours), fondues et entrecôtes frites, a bluffé l'auteur de ces lignes avec une cuisine de haut vol tout en épure et rondeur qui fait la part belle aux poissons de lacs (filet de féra du Léman pané, truite fario et sabayon à la verveine, omble chevalier, génépi et pousses de roquettes poudrées...). Quant à la mondaine Courchevel, elle peut se targuer, outre le fait de compter Yannick Alléno parmi ses concitoyens, elle peut se targuer d'abriter le seul restaurant de desserts au monde auréolé de deux étoiles Michelin : Le Sarkara. À sa tête, le chef pâtissier Sébastien Vauxion qui a mis la presse spécialisée en émoi avec un oignon blanc cuit à l'étouffée au sureau noir, doublé d'une poire Williams en croûte de sucre. Stéphane Bureau (Le Chabichou**), Pieter Riedij (Le Montgomerie**), Julien Machet (Le Farçon*)



DANS LES STATIONS UNE CUISINE DÉCHAÎNÉE

et François Moureaux (Azimut*) à Courchevel, Clément Bouvier, chef aux deux adresses (Ursus*, Le Panoramic*) à Tignes, Benoît Vidal (L'Atelier d'Edmond**) et Antoine Gras (La Table de l'Ours*) à Val d'Isère, Josselin Jeanblanc (Les Explorateurs*) à Val Thorens, Laurent Azoulay (L'Ekryn*) à Méribel, Tanguy Rattier (Le P'tit Polyte*) aux Deux-Alpes, Anthony Bisquerra (La Table de l'Alpaga*) à Megève, Olivier Bardoux (Le Sérac*) à Saint-Gervais-les-Bains... Les exemples stellaires, on pourrait les décliner longtemps, et encore on reste ici dans les cimes, laissant dans l'ombre les chefs officiant dans les vallées : les Christophe Aribert, Laurent Petit, Jean Sulpice et compagnie. Et puis, il y a les prochains, ceux qui s'installent ou qui reviennent. On pense notamment à Sylvestre Wahid de retour à Courchevel. Ou à Éric Frechon, lequel double carrément la mise : déjà présent à Megève avec La Ferme Saint-Amour, le voilà dans la place de Courchevel avec une deuxième adresse éponyme.

Des chefs chez eux

Tout ce beau monde en veste blanche peut remercier Marc Veyrat. C'est le célèbre chapeau noir qui, le premier, planta définitivement les Alpes (et Megève) comme super-destination gourmande avec les trois étoiles Michelin obtenues pour La Ferme de mon père. Un ovni total dans le paysage d'alors – on était en février 2001 – avec langoustines poêlées et semoule « virtuelle » de lichen au menu, dans lequel on trouvait aussi des saint jacques servis avec jus de cannelle, caramel acide, nougatine de sésame et gâteau de coing ou une potée savoyarde avec jus de truffes et truffes râpées. « Une vraie success story. Et un établissement précurseur. Pas d'hôtel qui place un chef en cuisine mais un chef qui développe son univers dans un lieu à soi », se remémore le critique culinaire Jean-Philippe Durand, qui connaît bien les chefs savoyards et leur histoire. Depuis, le

couvre-tête de Veyrat a migré du côté de Manigod dans une moderne ferme de montagne mais Megève continue d'attirer les grandes toques dans ses filets, comme la multi-étoilée Anne-Sophie Pic qui a posé ses valises au Four Seasons Hotel. Julien Gatillon, qui a justement cédé sa place à la cheffe valentinoise, a

Dans les Alpes, les grands chefs n'hésitent plus à prendre la tangente. Marc Veyrat, par qui tout a commencé, a quitté Megève pour une ferme à Manigod. Et Julien Gatillon, deux étoiles au tablier, reçoit désormais dans le salon de sa maison.

dit adieu il y a peu aux dix restaurants qu'il avait à gérer pour l'enseigne hôtelière pour, à son tour, recevoir les clients chez lui... mais vraiment chez lui. Chez Nous, nom donné à sa table, il accueille jusqu'à douze convives qui prennent place autour d'une table unique, une table (en frêne massif) installée dans le salon du chalet familial. « C'est un retour aux sources de mon métier. Je veux pouvoir aller chercher mon lait et ma crème à la ferme de Monsieur Morand. Me préoccuper vraiment de mes clients, cuisinier ce qui leur fera plaisir », s'enthousiasme-t-il. Sélectionnées par l'emblématique caviste lyonnais Georges Dos Santos, les 150 références de vin reposent dans une chambre spécialement aménagée pour la conservation. On l'a vu. Il n'y a pas que Megève ou Courchevel. Dans les stations d'altitude où l'on ne jurait que par le ski, les chefs ont pris le pouvoir. Fin 2002, l'adjoint de Marc Veyrat, Jean Sulpice s'installait à Val Thorens pour y ouvrir L'Oxalys dans une station qui avait une réputation d'usine à ski. Et pourtant, deux étoiles sont vite venues auréoler l'ambitieux chef et sa soupe de châtaigne en chaud froid de parmesan et de truffes. On pourrait enchaîner les exemples. Prenez Clément Bouvier, à Tignes. L'ancien sous-chef de Jean-François Piège s'y est installé en 2017. Et il s'est fait plaisir. Ursus (un astre au Michelin) impressionne par son décor : 12 tables comme plantées au milieu de la salle dans une forêt (reconstituée) de près de 400 arbres. Le chef y régale, notamment avec une soupe de pomme de terre, graphique et épurée. Début 2021, le Bibendum le récompensait à nouveau, distinguant Le Panoramic, sa deuxième adresse, d'une première étoile. Par l'occasion, ce restaurant d'altitude, posé sur le glacier de la Grande-Motte à 3 032 mètres d'altitude, devenait officiellement le plus haut étoilé du monde.

Téléphérique culinaire entre l'Italie et la France

En montagne comme en ville, la tendance est à un style moins ampoulé, avec le voisin italien, patrie de la slow food, en source d'inspiration assumée. La plupart des nouveaux hôtels en vogue mettent un peu, voire beaucoup de dolce vita à leur carte. Au Refuge de Solaise, luxueux hôtel aménagé dans l'ancienne gare du plus vieux téléphérique de Val d'Isère, on vante les pizzas de Sergio. Au Loulou, la nouvelle table du Airelles Val d'Isère, Benoit Dargère lorgne ostensiblement par-delà la ligne des crêtes. Les desserts : glace aux noisettes du Piémont, giga-tiramisu ou panettone tiède à tremper dans un sabayon. Au Coucou (Méribel), le Biancaneve,



La Bouitte,
Saint-Martin-de-Belleville

© M. Célard/La Bouitte



Biancaneve,
Méribel

© J. Galland/Hôtel Le Coucou

décoré par la star Pierre Yovanovitch que la planète entière envie aux Français, parle italien dans l'assiette, avec une déclinaison de mozzarellas et de burratas, et une vraie apothéose finale : un strudel aux pommes, cette sucrée friandise très populaire dans le nord-est de la Botte. On pourrait poursuivre encore et encore, citer par exemple la foccacia et les croquettes fondue-bresaola de Vincenzo Regine, le chef de restaurant La Muse, le restaurant du Cœur de Megève, ou les inspirations sardes de son confrère Marco Meloni, chef du Refuge de la Traye (Les Allues). Hors des murs des grands hôtels, on a aussi cédé à la vague. Megève héberge même un champion du monde (français) de la pizza en la personne de Jérémie Viale qui s'amuse avec ses pâtes affinées pendant trois jours qu'il garnit de saumon et de caviar (46 euros pièce). Et cet hiver, c'est un chef italien, Francesco Ibba, qui prend les commandes de l'antenne aveline de La Folie Douce tandis que l'italo-parisien Simone Zanoni (Le George, le resto étoilé du George V) a été choisi pour composer la carte de la Trattoria de la Taverne, la nouvelle adresse du Domaine du Mont d'Arbois. Bref, ça ne s'arrête pas. Pour le consultant culinaire Yves Bontoux, ces débordements transfrontaliers sont tous sauf illogiques. « À l'époque, le Duché de Savoie courait des Alpes vaudoises jusqu'à Nice et englobait le Piémont. On parle d'un même territoire, de mêmes racines culturelles, d'un même héritage », explique-t-il. Puisqu'il est de plus en plus question d'Italie, une question nous taraude : quand est-ce que les refuges français rivaliseront enfin avec leurs homologues transalpins dans lesquels on avale et on se régale de gros gnocchi de pain, de châtaignes au lard, de ragoûts de sanglier et de confiture de myrtilles ?

Haut-henticité

La convivialité, c'est qu'il en faut pour dès qu'on monte en altitude (re-coucou la raclette). Ce qu'a bien saisi Clément Bouvier. Au Panoramic, le pâté en croûte tient le glouton en respect des gourmets tandis que les grosses pièces de bœuf, les cœurs de romaine et même l'ananas à arroser de chocolat cuisent sur la braise ; le buffet des desserts est un conte de fées (ou d'ogres) à lui tout seul, convoquant les copieux gâteaux d'antan, comme l'ambassadeur (génoise imbibée à l'alcool, fruits confits

et pâte d'amandes), et ce sans déroger à la qualité des matières premières. Même état d'esprit au Refuge, adresse historique de Megève reprise en 2018 par Antoine Maillon et Frédéric Desmurs, deux anciens généraux du chef trois étoiles Georges Blanc. Dans cette institution fréquentée par Eva Green et par les Beckham, on se rassasie d'un œuf poché aux lentilles avec jus de morilles et copeaux de foie gras, d'un filet de bœuf Wellington, de ravioles de foie gras (en hommage au chef lyonnais Pierre Orsi qui a formé Desmurs) ou d'un moelleux au chocolat grand cru Sao Tomé taille XXL. Un métissage bourgeois-savoyard qui (a) fait ses preuves, surtout à une époque dans laquelle les grandes stations ne sont plus seulement le spot hivernal de la jet-set. « Nous, on travaille neuf mois dans l'année, pas trois, revendique Antoine Maillon. Il n'y a pas que les grandes fortunes de Russie ou du Moyen-Orient, ou que les patrons du CAC 40. Il y a aussi tous les locaux et tous ceux qui viennent en montagne parce qu'ils aiment la montagne. On cuisine pour eux. » Ça bouge donc dans tous les sens. Mais s'il fallait chercher un modèle pour se représenter ce que sera demain l'offre culinaire en station, c'est du côté de Zermatt, dans le canton suisse du Valais, au pied du Cervin, qu'il faut aller jeter un œil, selon le fameux consultant Yves Bontoux, qui accompagne les chefs dans leur conquête des étoiles. Pour lui, la station helvète est le « laboratoire culinaire » des Alpes. L'édition suisse du Gault & Millau référence là-bas quelque quinze restaurants, dont l'un, le Zum See, nous a sacrément mis l'eau à la bouche – avouons-le – avec son foie de veau émincé rösti maison et son millefeuille généreux en crème. L'oxymorique recette de Zermatt : on pousse si loin la combinaison entre l'authenticité et la simplicité que ça en devient du raffinement. En montagne, oui, il y a toujours de nouvelles pistes à emprunter.

Italo-mania, avènement d'une cuisine bourgeoise-savoyarde... En station, les assiettes ont muté. Et ce n'est pas fini, surtout que la montagne se désaisonnalise, ce qui ouvre encore un peu plus le champ des possibles.



ARCHITECTURE : LE STYLE SYBILLE DE MARGERIE

L'architecte d'intérieur, à la tête du studio éponyme, a profondément modifié notre vision du lifestyle alpin en posant son regard sur l'emblématique Cheval Blanc à Courchevel 1850, ouvert en 2008, puis sur l'Hôtel Mont-Blanc à Chamonix et la boutique-hôtel Cœur de Megève, située dans le village de la baronne de Rothschild. Elle a également signé l'aménagement de plusieurs chalets privés. « Lorsque nous sommes intervenus sur le projet Cheval Blanc, il y avait de la place pour écrire une nouvelle page en montagne. Nous étions convaincus que nous pouvions créer une atmosphère à la fois contemporaine et chaleureuse. » Le style Sybille de Margerie ? Un langage des matières et des textures mais qui toujours « s'inscrit dans un lieu dans le respect d'une identité et d'une histoire en cherchant à faire plaisir, à donner envie de revenir ». La Parisienne, qui a aussi des bureaux à Florence et Dubaï, a conçu une nouvelle tendance en gardant les codes de la montagne mais en les revisitant, étendant aussi sa patte sur la salle de restaurant. L'exemple du 1947, la table triplement étoilée du Cheval Blanc, est évocateur. Le lieu, une vingtaine de couverts, est ouvert vers l'extérieur, laissant voir les montagnes enneigées. Mais chaque table, positionnée sous une coupole, a été conçue comme un igloo posé dans la nuit. Les matières sont naturelles et nobles : le cuir, la pierre, le marbre blanc. On s'y sent bien : les chaises lorgnent vers la doudoune et le sens du détail a été poussé à l'extrême. Pas d'esbroufe mais une démarche intellectualisée : « tout a été fait sur mesure pour tendre vers la surprise émotionnelle, faire vivre une expérience unique en écho à la cuisine du chef Yannick Alléno. » M. B. Sybille de Margerie - 52 avenue Victor Hugo 75116 Paris - 01 40 55 70 70 - sybillemargerie.com



Le 1947***, le restaurant de Yannick Alléno à Courchevel 1850



ALPES : LA NOUVELLE UTOPIE LIFESTYLE ?

propos recueillis par Sandra Moisson
illustrations Vicky Royer

Grégory Delamarre est le responsable marketing des collections textiles de Rossignol, une marque devenue très tendance en milieu urbain. Artur Reversade est le directeur de La Folie Douce, dont les restaurants, réputés pour leur ambiance jeune et festive, s'inscrivent désormais dans une démarche qui combine le goût et le respect de l'environnement. Virginie Avettand est productrice de Reblochon, un fromage souvent associé à l'hiver mais que les consommateurs redécouvrent avec plaisir au printemps et en été, quand il est le plus savoureux. À eux trois, ils racontent la transformation des Alpes dans nos imaginaires.

Rossignol est une marque emblématique, reconnue pour son expertise dans le matériel de montagne. Comment a-t-elle gagné les vestiaires urbains ?

Grégory Delamarre : Quand la marque a commencé, dans les années 50, à conquérir les marchés étrangers, elle avait déjà pour ambition d'étendre les frontières de l'univers alpin d'une part. D'autre part, il y a aujourd'hui une aspiration pour la nature, les grands espaces, les expériences qui transforment les individus... Avec son héritage sportif, un logo – un coq bleu, blanc, rouge et des skis au milieu – patrimonial et un sens du chic et de l'élégance, Rossignol avait tout pour incarner le lifestyle alpin. En parallèle, la marque dispose d'un savoir-faire technique reconnu, qui lui permet de concevoir des produits adaptés aux modes de vie actifs. On fabrique des vêtements qui sont à la fois confortables, résistants aux intempéries et respectueux de l'environnement. En résumé, je crois que c'est la conjonction de ces différents facteurs, symboliques et techniques, qui explique la popularité de Rossignol, y compris en milieu urbain.



La Folie Douce fait évoluer son offre culinaire. Pourquoi ?

Artur Reversade : C'est vrai que l'image qu'ont les gens de La Folie Douce se limite souvent à la partie festive. Mais notre passion, notre premier métier, ce qui nous anime, c'est la restauration. À défaut de pouvoir ouvrir nos établissements pendant la crise du Covid-19, nous sommes partis, notre chef exécutif Franck Mischler, les chefs de chaque Folie Douce et moi, en vadrouille à travers le pays pour chiner les producteurs de demain. L'objectif : signer des cartes 100 % françaises. À terme, on espère même réduire le rayon pour valoriser prioritairement les productions alpines.

La montagne se désaisonnalise. C'est vrai pour le tourisme, c'est vrai pour la gastronomie. La filière a choisi de soutenir la consommation du Reblochon au printemps et en été. Pourquoi ?

Virginie Avettand : Parce que le Reblochon est aussi, et peut-être surtout, un fromage de plateau, un fromage qui se suffit à lui-même ou alors accompagné d'un bon pain. À la base, le Reblochon n'est pas un ingrédient culinaire mais un fromage qui se consomme toute l'année. En plus, à partir du printemps, les vaches pâturent et le Reblochon est encore plus généreux en arômes ! On aurait tort de ne pas le dire, surtout qu'aujourd'hui ce sont les urbains qui viennent à nous. Ils veulent savoir d'où vient leur alimentation et comment on la produit... Le Reblochon est un fromage reconnu en appellation d'origine protégée : ce que nous avons à leur dire les passionne. Pour nous, c'est très valorisant.



Virginie Avettand

est une productrice de fromage en AOP Reblochon, la troisième appellation fromagère française. Elle est installée dans le hameau de La Molloire, situé sur la commune de Serraval (74) dans la chaîne des Aravis.
reblochon.fr



Grégory Delamarre

est le responsable marketing des collections textiles Rossignol, fondée en 1907. Marque iconique du lifestyle alpin, Rossignol est aussi positionné sur les segments du sportswear haut de gamme et de la mode active.
rossignol.com

On le sent : il y a un engouement pour les Alpes. Est-ce un effet de mode ? Y aura-t-il un revers de la médaille ?

Virginie Avettand : Cet engouement est important pour nous qui vivons aussi du tourisme. Mais la montagne, c'est un aussi un patrimoine à préserver. On veut bien la partager, mais il faut une certaine « organisation ». Par exemple, ces deux derniers étés, des personnes qui n'étaient jamais venues à la montagne ont afflué. La conséquence, c'est qu'il y a eu plus d'accidents de randonnée qu'à l'accoutumée. Dans les années à venir, il va falloir réfléchir à des ajustements pour que chacun trouve sa place et que l'on puisse tous continuer à profiter de la montagne.

Grégory Delamarre : Je suis d'accord. Pour moi, la montagne est un écrin, un poumon, un trésor de biodiversité. L'engouement pour la montagne est une immense chance, notamment pour les stations de moyenne montagne, mais il faut préserver un écosystème naturel qui est très fragile. Par exemple, comment va-t-on réguler l'afflux de population et gérer l'impact sur l'environnement ?

Artur Reversade : Notre montagne, on la vit différemment selon nos métiers, mais on l'aime tous et on ne lui veut que du bien. Si on veut continuer à la faire vivre, à l'exploiter et la préserver pour les générations futures, il va falloir s'adapter. Cela fait sens avec les projets que nous menons à La Folie Douce : à terme, nous voulons transformer nos sites en établissements capables d'accueillir du public sur les quatre saisons.

« La montagne ne doit pas être élitiste. Il faut monter en gamme mais dans la finesse, dans la justesse, dans le détail. Inventer la notion de "luxe abordable" pour tout le monde. »

Artur Reversade

La désaisonnalisation de la montagne, c'est une envie ?

Grégory Delamarre : D'une certaine manière, le mouvement est déjà lancé. L'hiver, on ne vient plus dans les Alpes pour skier tous les jours. C'est aussi ça l'atout de la montagne : pouvoir proposer une infinité d'expériences culinaires, sportives, contemplatives... L'été, nous nous inscrivons naturellement dans la tendance de la micro-aventure. En plus, on imbrique aujourd'hui l'authenticité et la modernité, ainsi le vélo à assistance électrique qui démocratise l'accès à la montagne.

Artur Reversade : À terme, je crois qu'on ne viendra plus à la montagne uniquement pour la glisse mais aussi pour s'y ressourcer et profiter des activités qui y sont proposées en toutes saisons. C'est une évolution qui sera profitable, notamment pour sensibiliser le public aux enjeux de la préservation.





Artur Reversade

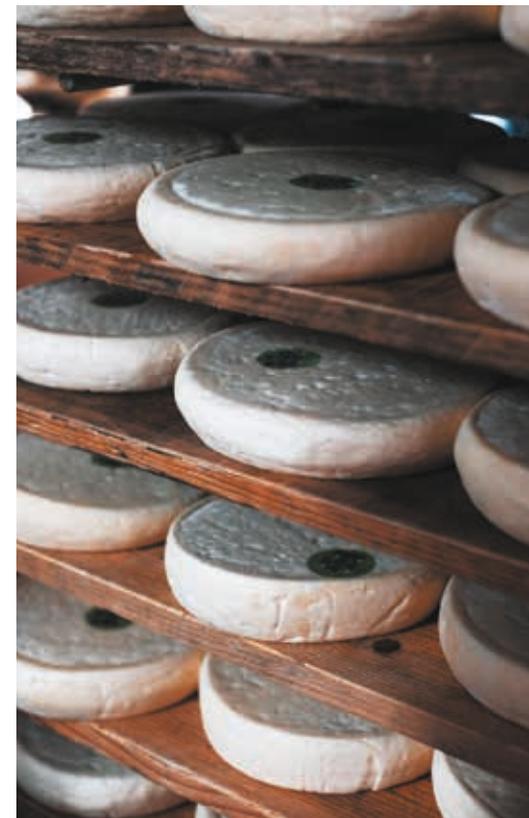
est le directeur de La Folie Douce. Né à Val d'Isère en 1974, le groupe, qui emploie jusqu'à 700 personnes, compte aujourd'hui des restaurants dans sept stations des Alpes, une épicerie fine aux Arcs ainsi qu'un hôtel à Chamonix. lafoliedouce.com

Virginie Avettand : Oui, c'est à nous, les gens de la montagne, que revient le devoir de parler aux visiteurs. C'est aussi à nous de créer du lien entre les gens d'ici et les gens d'ailleurs pour expliquer nos métiers et nos pratiques. Dans les Aravis, nos alpages servent de pistes de ski en hiver et sont traversés par les chemins de randonnée en été. S'il n'y avait pas nos troupeaux, nos paysages ne seraient pas si bien entretenus et les visiteurs ne vivraient pas la montagne de la même façon. Cela, il faut le raconter.

La montée en gamme est-elle un objectif ?

Artur Reversade : Pour ma part, je pense que montagne ne doit pas être élitiste. Il faut monter en gamme mais dans la finesse, dans la justesse, dans le détail. Inventer la notion de "luxe abordable" pour tout le monde. C'est ce qu'on essaye de faire à La Folie Douce. Nous travaillons des produits de très bonne qualité dans l'idée de faire plaisir à tout le monde : les familles comme les jeunes adultes... La cuisine doit rassembler, pas diviser, rester accessible et en même temps évoluer.

Virginie Avettand : Je rejoins Artur. On peut évoluer dans le respect de ce que nous sommes. Par exemple, le Reblochon est un fromage traditionnel mais aujourd'hui on ose lui donner de la modernité en le proposant sur des préparations épicées, sur du sucré-salé ou en accord avec de la bière et du vin...

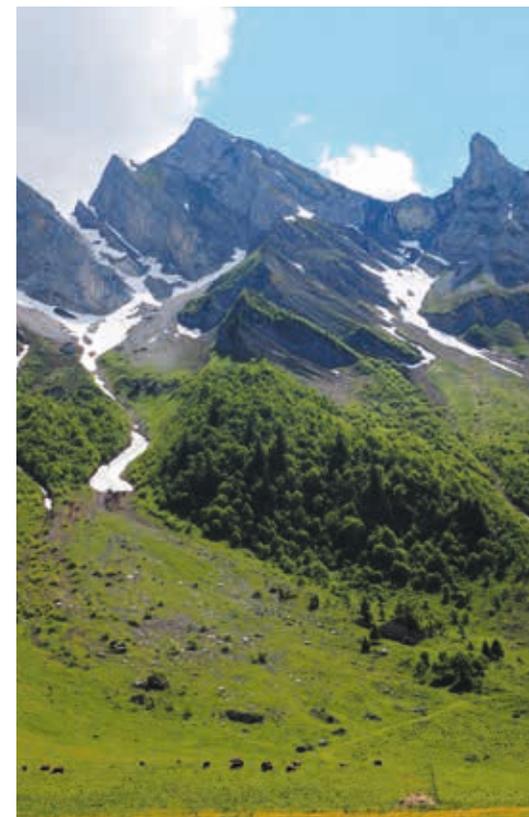


Avec du rosé aussi ?

Virginie Avettand : Et pourquoi pas ? Les vins aux notes fruitées se marient très bien avec le Reblochon. Le Reblochon et le rosé, c'est un accord très moderne. En bouche, on aura des notes très ensoleillées, gourmandes et harmonieuses ; idéal pour un apéritif en montagne... ou en ville ! Et puis, Reblochon-rosé, ça évoque les vacances !

Artur Reversade : Je confirme ! Dans nos restaurants, on raffole du rosé, surtout quand il fait beau et il fait souvent beau à la montagne ! La clientèle étrangère notamment est très prescriptrice, et elle est fan des Vins de Provence ! Mais, de manière générale, je crois qu'on peut dire qu'il y a une conjonction de valeurs entre la montagne et le rosé : le plaisir, la liberté...

Grégory Delamarre : Le rosé est une couleur. Or, à la montagne, on a un rapport particulier à la couleur. Quand on choisit un vêtement de ski, on ose des couleurs qu'on ne porterait jamais en ville. Chez Rossignol, le rose fait partie de notre palette chromatique et on a remarqué qu'il a évolué au fil des ans : aujourd'hui, le rose pastel a remplacé le rose flashy dans nos collections. Un peu comme dans le vin ! Inversement, les marques de montagne ont contribué à faire descendre la couleur en ville. Quand on va acheter une doudoune Rossignol, on la choisit aussi pour sa couleur car la montagne autorise une certaine forme de relâchement, plus que nécessaire dans les temps qui courent.



Photos M. Böber

Reblochon, Beaufort, Abondance, crozets, diots et salaisons de toutes sortes... Les producteurs et artisans de la Savoie et de la Haute-Savoie ont su porter loin la reconnaissance de leurs spécialités les plus emblématiques.

5 CHEFS EN STATION ACCORDENT LES CÔTES DE PROVENCE AVEC DES RECETTES DE SAISON

Mais les lacs et vallées des Alpes pourvoient aussi les armoires et frigidaires des cuisiniers en poissons, viandes ou céréales d'une qualité exceptionnelle... Cinq chefs en station ont accepté de les accorder avec les vins de l'AOC Côtes de Provence.



DAMIEN DUCHARLET

accorde les **girolles de Savoie**
avec un **vin rosé** de l'AOC Côtes de Provence

Appréciant les endroits très humides, ces champignons abondent dans les forêts de feuillus ou de résineux des Alpes, en particulier pendant les mois d'octobre et de novembre. Damien Ducharlet les propose à La Rôtisserie, le restaurant du Fahrenheit Seven Courchevel, avec un millefeuille de polenta. Pionnière de la nouvelle vague hôtelière qui ambitionne les Alpes, la Maison Fahrenheit Seven est implantée dans trois stations : Courchevel, Les Menuires et Val Thorens.

La recette Le vin

GIROLLES / MILLEFEUILLE DE POLENTA /
CRÉMEUX DE CHÂTAIGNE / CAPPUCCINO AU THYM

CHÂTEAU MINUTY (GASSIN)
ROSE ET OR

PRÉPARATION

Le millefeuille de polenta

- Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, étaler quelques gouttes d'huile d'olive.
 - Dans une casserole, chauffer un bouillon de légumes et du lait.
 - Mélanger polenta et poudre de noisettes, verser lentement dans la casserole en remuant.
 - Incorporer 25 g de beurre. Cuire à feu doux pendant 20 min en remuant. Ajouter le parmesan râpé et mélanger.
 - Avec une spatule, étaler la polenta sur la feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm environ. Recouvrir d'une deuxième feuille, lisser la surface. Réserver au réfrigérateur.
 - Au bout de 2h, sortir la polenta. Retourner la plaque en conservant la feuille de papier. Décoller la deuxième feuille et la remettre sur la plaque. Badigeonner d'huile d'olive.
- Découper des carrés à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourner la plaque et dorer les carrés pendant 15 min en les retournant à mi-cuisson. Sortir la plaque.

Les girolles

- Couper les pieds, laver. Éplucher et hacher un ail.
- Dans une poêle, mousser le beurre et dorer girolles et ail.
 - Saler, poivrer et parsemer de persil ciselé.

Le crémeux de châtaigne

- Chauffer 40 cl de lait dans une casserole avec crème, sel et poivre.
- Ajouter les châtaignes et laisser frémir 40 min à couvert. Ajouter le beurre et mixer. Servir chaud.

Le cappuccino au thym

- Porter à ébullition 15 cl de lait, 5 cl de crème fraîche et 60 g de beurre.
- Infuser le thym pendant 5 min. Passer au chinois, mixer.

Le dressage

- Superposer carrés de polenta et cuillères de girolles.
 - Verser un peu de cappuccino sur le millefeuille.

CONSEIL

Le choix d'un rosé relève ici d'un accord créatif, très original mais ô combien intéressant. Le vin préconisé par le chef est vif, plein de peps : il exacerbe ainsi le plaisir de la dégustation tout en respectant, grâce à sa légèreté, les champignons et le crémeux du plat.

RÉFÉRENCES

cuvée : Rose et Or
millésime : 2021

CONTACTS

Château Minuty
2491 route de la Berle 83580 Gassin
04 94 56 12 09 - minuty.com

Fahrenheit Seven

76 rue du Marquis 73120 Courchevel
04 86 15 44 44 - fahrenheitseven.com



BENOÎT VIDAL

accorde l'**omble chevalier**
avec un **vin rosé** de l'AOC Côtes de Provence

Adeptes des eaux froides, ce poisson essentiellement lacustre se rencontre surtout dans les grands lacs alpins. Il est ici passé entre les mains expertes du chef Benoît Vidal, depuis dix ans installé à Val d'Isère. Sa cuisine, distinguée par deux astres, élève les productions locales issues de la pêche, du pastoralisme, de l'agriculture ou de la cueillette, comme la berce, plante sauvage utilisée dans cette recette.

La recette Le vin

**FILET D'OMBLE CHEVALIER /
PEAU DE PAIN GRILLÉE / CÉLÉRI / SAUCE BBB**

PRÉPARATION L'omble chevalier

- Retirer les arêtes et réserver au frais.
- Juste avant le service, assaisonner les filets, poser une tranche de pain de mie côté peau et cuire à l'unilatéral côté pain dans un beurre clarifié. Réserver sur grille.

Les garnitures

- Éplucher et tailler du céleri en petites billes avec une cuillère parisienne.
- Les cuire avec un peu d'huile d'olive, du sel fin, du sucre, une branche de thym, une gousse d'ail à couvert avec une cheminée. Les glacer en fin de cuisson.

Le rouleau de céleri rave

- Débobiner un céleri rave et réaliser des rouleaux de 3 cm de diamètre. Rouler au film et percer avec une aiguille.
- Ranger les rouleaux dans des sacs sous vide et ajouter le beurre noisette, puis sous-vide. Cuire 1h à 90 °C.

Les pickles de céleri rave

- Éplucher et tailler le céleri. Détailler en bandes (2,5 x 20 cm).
- Blanchir les bandes et les ébouillanter, égoutter puis faire mariner avec la marinade et laisser dedans.

La purée de céleri rave

- Ciseler une échalote, tailler un céleri rave en paysanne.
- Faire suer l'échalote à l'huile d'olive, ajouter le céleri.
- Mouiller avec un jus de légumes, couvrir avec une cheminée de papier sulfurisé et cuire. Mixer au blinder, ajouter du xanthane, passer la purée au chinois étamine, rectifier.

La sauce BBB

- Éplucher et ciseler une échalote finement.
- Faire suer légèrement l'échalote à l'huile d'olive avec une pincée de sel, les graines de berce, mouiller avec le vinaigre de berce et le vin blanc, réduire à sec.
- Ajouter du jus de légumes et monter au beurre frais.
- Mixer au blinder, passer au chinois étamine, rectifier.

**CHÂTEAU LES MESCLANCES (LA CRAU)
SAINT-HONORAT**

CONSEIL

Les poissons raffolent aussi des rosés, comme celui-ci, dont la délicatesse sensorielle, préservant la fraîcheur naturelle de l'omble chevalier, lui sied à merveille.

RÉFÉRENCES

cuvée : Saint-Honorat
millésime : 2021

CONTACTS

Château Les Mesclances
3583 chemin du Moulin Premier 83260 La Crau
04 94 12 10 95 - mesclances.com



L'Atelier d'Edmond**
29 rue du Fornet 73150 Val d'Isère
04 79 00 00 82 - atelier-edmond.com



FRÉDÉRIC DESMURS

accorde le **bœuf de Savoie**
avec un **vin rouge** de l'AOC Côtes de Provence

Fromage, salaisons mais aussi viande : la Savoie est un pays d'élevage. Au hameau du Leutaz, sur les hauteurs de Megève, le chef Frédéric Desmurs, ex-àcolyte du grand Georges Blanc, se fournit dans les fermes voisines pour servir à 1 400 mètres d'altitude ce grand classique de la charcuterie pâtissière qu'est le bœuf Wellington, qu'il cuisine avec des champignons amenés par des amis cueilleurs.

La recette Le vin

FILETS DE BŒUF WELLINGTON

PRÉPARATION Les filets de bœuf

- Assaisonner les filets de poivre fraîchement moulu. Saisir rapidement sur toutes les faces dans une poêle chaude avec un trait d'huile d'olive.
- Retirer de la poêle et enduire d'une fine couche de moutarde mi-forte quand la viande est encore chaude. Laisser reposer.

Les escalopes de foie gras

- Poêler les escalopes préalablement assaisonnées de sel et poivre (1 min par face).
- Réserver.

La duxelles de champignons

- Mixer champignons, ail, sel et poivre.
- Faire dessécher dans une poêle en parfumant avec du thym émietté, étaler dans un plat jusqu'à complet refroidissement.

Le montage

- Mettre une feuille de pâte feuilletée sur un papier sulfurisé, placer une feuille de brick.
- Étaler la duxelles de champignons sur toute la surface, mettre une escalope de foie gras, déposer un filet de bœuf.
- Rabattre le feuilletage, bien refermer les côtés. Placer au réfrigérateur au moins 15 min.

La cuisson et le dressage

- Préchauffer le four à 210 °C. Dorer au jaune d'œuf et décorer de quelques marques de couteau.
- Enfourner 15 min.
- Sortir du four et laisser reposer à température ambiante pendant 5 min avant de servir.
- Placer deux lamelles de truffe, servir avec un jus de veau légèrement monté au beurre aromatisé de truffe hachée.

**CHÂTEAU SAINT-MAUR (COGOLIN)
EXCELLENCE**

CONSEIL

Les filets de bœuf réclament un rouge plein de jus. Celui-ci, choisi par le chef, est à la fois souple, intense et épicé, avec quelques notes d'évolution déjà. Bref parfait !

RÉFÉRENCES

cuvée : Excellence
millésime : 2017

CONTACTS

Château Saint-Maur
535 route de Collobrières 83310 Cogolin
04 94 95 48 48 - chateausaintmaur.com

Le Refuge
2615 route du Leutaz 74120 Megève
04 50 21 23 04 - refuge-megeve.com



FRANCK MISCHLER

accorde la **polenta de Savoie**
avec un **vin rosé** de l'AOC Côtes de Provence

De couleur jaune orangé, cette semoule à base de maïs, témoigne de la puissance de l'héritage italien dans les anciens territoires des États de Savoie. Franck Mischler, le chef exécutif des établissements de La Folie Douce (Les Arcs, mais aussi l'Alpe d'Huez, Avoriaz, Chamonix, Méribel, Saint-Gervais, Val d'Isère et Val Thorens), l'a inscrite à la carte, laquelle milite pour une cuisine élaborée « à partir de produits locaux et dans le respect des saisons ».

La recette Le vin

POLENTA BLANCHE / CANETTE / FRUITS DU MENDIANT / CAMEL AUX ÉPICES

PRÉPARATION

La polenta

- Bouillir du lait dans une casserole avec du sel. Ajouter la polenta et laisser cuire à feu doux pendant 45 min en remuant.
- En fin de cuisson, ajouter 10 cl de crème pour garder une texture onctueuse et réserver en bain-marie.

La canette

- Parer légèrement le gras de la canette, assaisonner, marquer 2 min coté gras puis coté chair.
- Finir 4 min au four à 180 °C, laisser tirer 5 min avant de dresser.

Le caramel aux épices

- Fumer les épices dans une casserole.
- Déglacer, ajouter du sucre.
- Ajouter des zestes d'orange et de citron. Laisser réduire.
- Verser le sirop sur les fruits du mendiant.

COMMANDERIE DE PEYRASSOL (FLASSANS-SUR-ISSELE) / CUVÉE DES COMMANDEURS

CONSEIL

La polenta est ici servie avec une canette et un caramel aux épices. Très croquant, ce rosé, à la fois fruité et gourmand, avec ce qu'il faut de pointe minérale, fera merveille.

RÉFÉRENCES

cuvée : Cuvée des Commandeurs millésime : 2021

CONTACTS

Commanderie de Peyrassol
Peyrassol 83340 Flassans-sur-Issole
04 94 69 71 02 - peyrassol.com



La Folie Douce Les Arcs
Espace Mille8 73700 Bourg-Saint-Maurice
04 79 40 25 95 - lafoliedouce.com



JULIEN GATILLON

accorde le **cardon**
avec un **vin blanc** de l'AOC Côtes de Provence

Cousin de l'artichaut, le cardon, qu'on retrouve aussi dans le Dauphiné et en Provence, est un légume très populaire dans les vallées de Savoie au moment de la Noël. Le chef Julien Gatillon, qui a choisi d'ouvrir un restaurant dans son propre salon après avoir glané deux étoiles au 1920, l'accompagne ici d'un Beaufort au lait cru, dont l'appellation recouvre le Beaufortain, la Tarentaise, la Maurienne ainsi qu'une partie du Val d'Arly.

La recette Le vin

CARDONS AU BEAUFORT D'ALPAGE / SAUCE VIN JAUNE

PRÉPARATION

Les cardons

- Éplucher les cardons et les mettre dans une eau bien citronnée en ajoutant un peu d'acide ascorbique.
- Les tailler en bâtonnets, cuire à l'eau bouillante salée en les gardant al dente.
- Pendant ce temps, ciseler les échalotes, les suer au beurre. Ajouter la brunoise de cardons et crémier.
- Réduire, assaisonner et débarrasser au frais.
- Réaliser la farce fine en mixant 200 g de blanc de volaille avec 120 g de crème, ajouter 80 g de blanc d'œuf.
- Mélanger la crème de cardons réduite avec de la farce fine : pour 100 g de masse, ajouter 50 g de farce fine.

La sauce vin jaune

- Tailler une carotte et des champignons de Paris à la mandoline pour obtenir une julienne.
- Dans une casserole, suer des carottes et des champignons avec du beurre. Laisser bien cuire sans coloration.
- Déglacer au vin jaune et réduire, ajouter de la crème et rectifier l'assaisonnement. Passer au chinois fin.

La cuisson et le dressage

- Beurrer des emporte-pièces et chemiser avec des fines tranches de cardons. Garnir le milieu avec la farce, égaliser et cuire au four vapeur à 85 °C durant 6 min.
- Déposer dans l'assiette, recouvrir d'une très fine tranche de Beaufort et saucer tout autour.

DOMAINE GAVOTY (CABASSE) CLARENDON

CONSEIL

Avec des cardons cuisinés avec du fromage, le chef a opté pour un blanc. À base de rolle, le cépage emblématique des Côtes de Provence blancs, celui-ci est un vin de garde, vif et onctueux, aux arômes complexes. Il promet un beau mariage !

RÉFÉRENCES

cuvée : Clarendon millésime : 2015

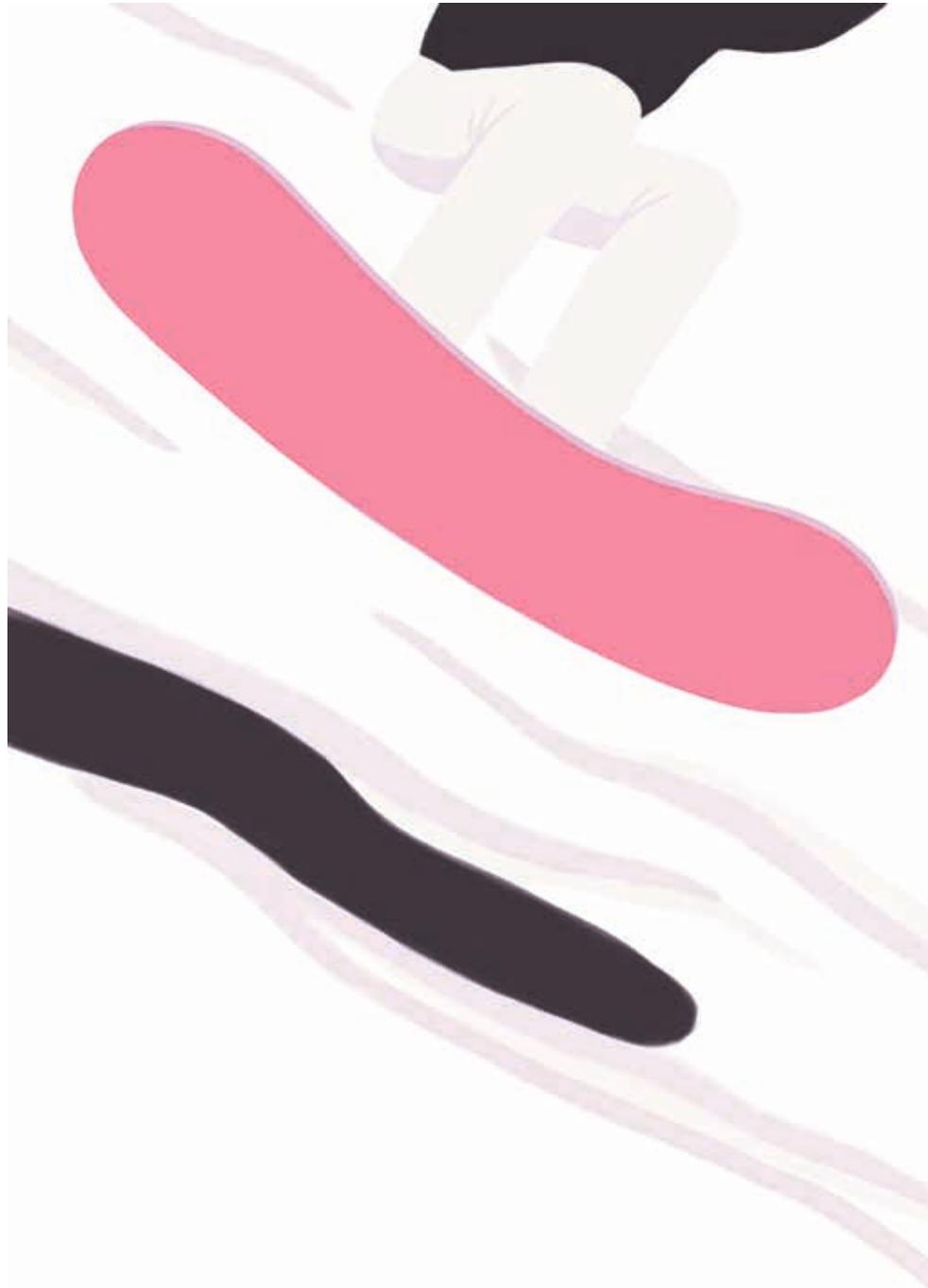
CONTACTS

Domaine Gavoty
Candumy 83340 Cabasse
04 94 69 72 39 - gavoty.com

Nous
206 impasse de la Madone 74120 Megève
06 48 77 25 42 - juliengatillon.fr

LE FREESTYLE & LE GOÛT DU STYLE

série Alpes vs AOC Côtes de Provence

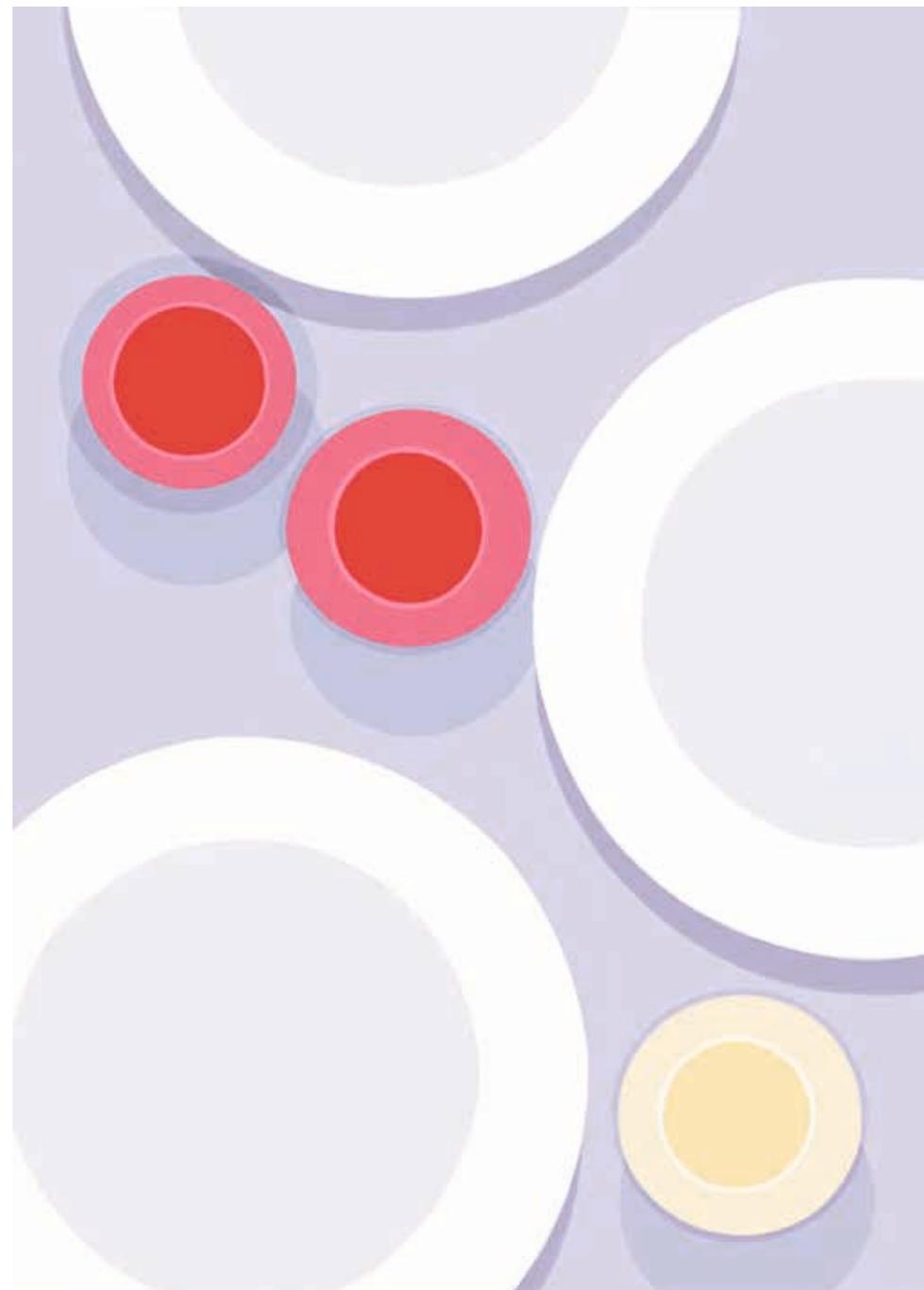
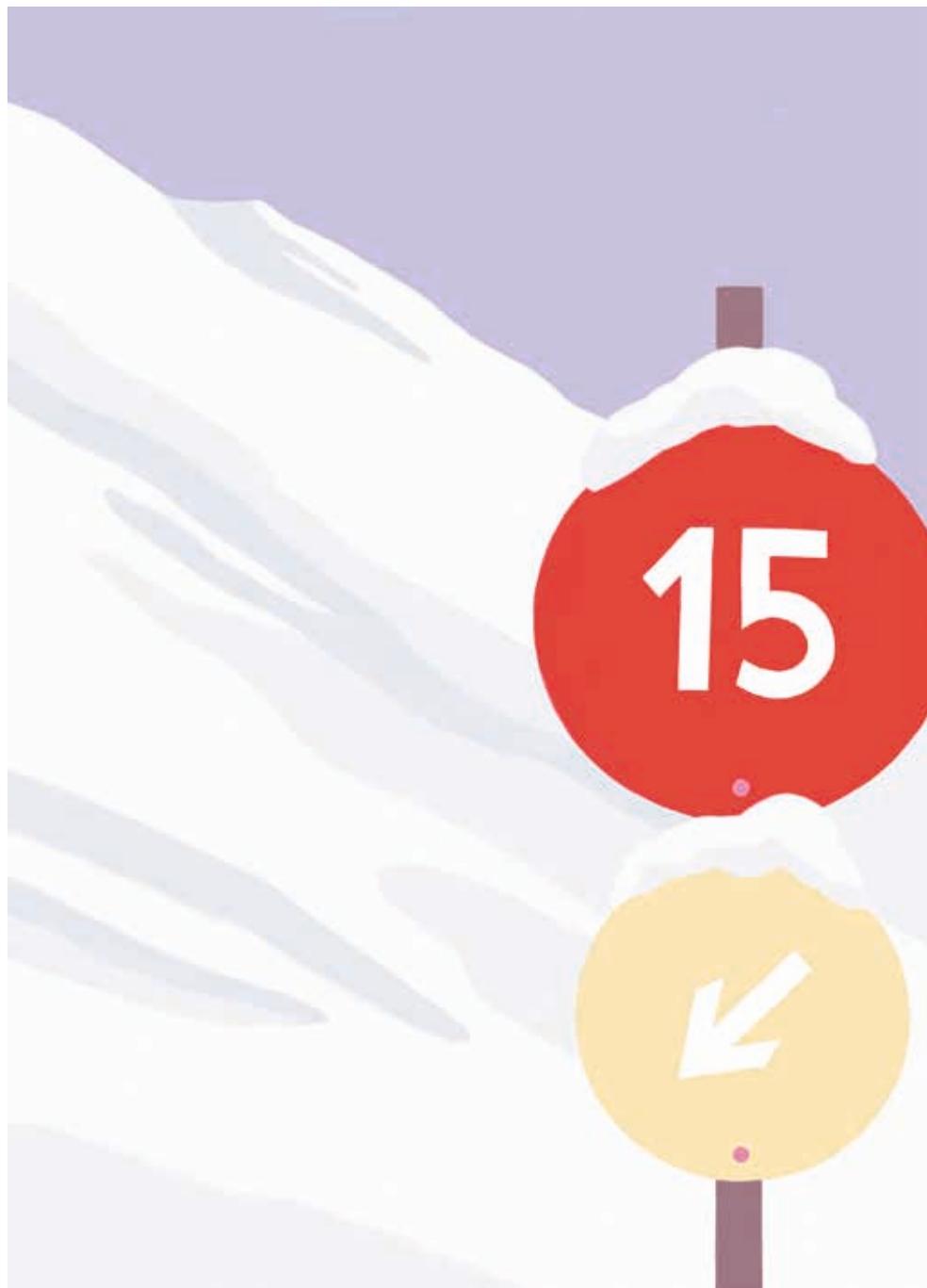


Le dessinateur Frankie Alarcon avait ouvert le bal des jeux de miroirs avec une série Paris vs AOC Côtes de Provence, conçue en clin d'œil au projet Paris vs New York du graphiste Vahram Muratyan. La série avait été publiée dans 703,81, le premier wine mook des Côtes de Provence. Pour l'opus 273,06, c'est l'illustratrice parisienne Marie Guillard qui a pris le relais pour combiner graphiquement les Alpes et le vignoble de l'AOC Côtes de Provence en mêlant nostalgie et sensualité. Marie Guillard collabore à la fois avec des créateurs (Gucci, American Vintage, Sézane) et des médias (podcasts Plan Culinaire et Manger, *Télérama*, *The New York Times*). Instagram @marieguu



LA DESCENTE

série Alpes vs AOC Côtes de Provence



LE MONT-BLANC & LA SAINTE-VICTOIRE

série Alpes vs AOC Côtes de Provence

La distance à vol d'oiseau entre la Mont-Blanc et la Sainte-Victoire :
273,06 kilomètres.



LE LOOK
série Alpes vs AOC Côtes de Provence



LE CHALET & LE CABANON

série Alpes vs AOC Côtes de Provence



Truffes, oursins, poissons de roche ou de fond, gibiers, escargots, cardons, coing, légumes-racines, cucurbitacées... En hiver aussi, les terroirs de la Provence tiennent lieu de garde-manger.

En puisant dans ce que la nature sait leur donner,

5 CHEFS EN PROVENCE ACCORDENT LES CÔTES DE PROVENCE AVEC DES RECETTES DE SAISON

cinq chefs locaux, respectueux du cycle calendaire, ont donc concocté un plat de saison à accorder avec les vins de l'AOC Côtes de Provence.



JULIEN LÉPINE

accorde la **truffe**

avec un **vin rosé** de l'AOC Côtes de Provence

Emblématiques de la Provence, les sols calcaires constituent un terrain de prédilection pour le développement de la tuber melanosporum, autrement dit de la truffe noire, dont les mois de récolte sont ceux de janvier et de février. Le chef Julien Lépine, élu Jeune Talent par le guide Gault & Millau en 2017, la propose ici dans une recette qui fait la part belle aux terroirs du Var (l'ail noir) et de la Haute-Provence (le petit épeautre).

La recette Le vin

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE /
BOUILLON À L'AIL NOIR / TRUFFE

DOMAINE DES SARRINS (SAINT-ANTONIN-DU-VAR)
ROSÉ SECRET

PRÉPARATION

Le bouillon à l'ail noir

- Émincer un oignon, une carotte et un vert de poireau. Faire suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive.
 - Mouiller avec du vin blanc et du bouillon, y ajouter des gousses d'ail noir préalablement épluchées. Faire cuire 1h à feu très doux avec un couvercle pour faire infuser l'ail.
- Lorsque le bouillon a infusé au moins 1h, ajouter crème liquide et beurre, mixer dans un blender puis passer au chinois étamine. Réserver au chaud.

Le risotto

- Pendant que le bouillon infuse, tailler en petits dés un blanc de poireau, un fenouil, un oignon et un céleri.
- Dans une sauteuse, faire suer avec un filet d'huile d'olive les légumes et le petit épeautre. Déglacer.
 - Mouiller de bouillon et cuire à feu doux environ 20 min.
 - Hors du feu, incorporer le jus et les zestes d'un citron, du parmesan râpé, du mascarpone, du beurre et de la ciboulette.

Le dressage

- Cercler le risotto au centre d'une assiette creuse.
- Déposer autour du risotto de fines lamelles de truffe.
 - Verser le bouillon très chaud sur la truffe.

CONSEIL

Voici un rosé harmonieux qui mêle rondeur, fraîcheur et persistance aromatique. Un équilibre qui ouvre la voie à des accords gastronomiques, y compris complexes, comme les accords avec de la truffe.

RÉFÉRENCES

cuvée : Rosé Secret
millésime : 2021

CONTACTS

Domaine des Sarrins
897 chemin des Sarrins 83510 Saint-Antonin-du-Var
04 94 72 90 23 - chateaudessarrins.com

Le Clos Pierrepont
56 route Draguignan 83131 Montferrat
04 94 50 21 30 - clospierrepont.fr



HUGO VAN VLIET

accorde la **courge d'hiver**
avec un **vin rosé** de l'AOC Côtes de Provence

Copieux légume garde-manger, la courge est de tous les jardins en Provence. À Seillans, village varois qui recouvre la zone Natura 2000 de la Montagne de Malay, le chef Hugo Van Vliet se sert dans le potager parental. La courge, il la cuisine de différentes façons, ici en ravioles ouvertes, farcies aux girolles et aux châtaignes.

La recette Le vin

RAVIOLES À LA COURGE / GIROLLES / CHÂTAIGNES / HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION

La courge

- Éplucher la courge.
- Couper 6 fines tranches. Réserver.

La farce

- Couper le reste de la courge en petits dés et les châtaignes en quatre. Laver et couper les girolles. Emincer la pancetta. Réserver.
- Chauffer 25 g de beurre dans une casserole et incorporer échalote et ail. Rajouter la courge. Suer 5 min à feu moyen. Saler, poivrer et laisser dans la casserole.
- Dans une autre casserole, chauffer une cuillère à soupe d'huile et colorer la pancetta puis rajouter les châtaignes ainsi qu'une noix de beurre. Dorer les châtaignes. Rajouter à la préparation de courge.
- Poêler les girolles dans un peu d'huile et une noix de beurre. Saler et poivrer. Rajouter à la préparation de courge.
- Mélanger et rajouter le persil haché.

Les ravioles

- Dans une poêle assez large, verser un bouillon de volaille et un filet d'huile d'olive.
- Porter à ébullition et incorporer les disques de courge sans les superposer.
- Les débarrasser dans une assiette et réserver.

La sauce

- Dans une casserole, verser le bouillon de cuisson des ravioles et réduire de moitié.
- Incorporer de la crème et le reste du beurre.

Le dressage

- Placer trois disques de courge dans une assiette creuse. Disposer de la farce à l'aide d'une cuillère sur les disques, puis couvrir la raviole avec trois autres disques.
- Émulsionner la sauce à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur.
- Napper les ravioles avec la sauce. Rajouter quelques herbes et un filet d'huile d'olive.

DOMAINE LONGUE TUBI (FLASSANS-SUR-ISSOLE) ROSÉ

CONSEIL

Les vins rosés étonnent aussi avec les légumes. Délicats, ils savent les mettre en valeur en les twistant grâce à leur fraîcheur aromatique, tout en amenant une agréable salinité.

RÉFÉRENCES

cuvée : Rosé
millésime : 2020

CONTACTS

Domaine Longue Tubi
Route de Gonfaron 83340 Flassans-sur-Issole
06 10 64 16 83 - longuetubi.fr



Chez Hugo
Rue de l'Hospice 83440 Seillans
04 94 85 54 70 - chezhugo.fr



EMMANUEL GALERA

accorde le **sanglier**
avec un **vin rouge** de l'AOC Côtes de Provence

Cuisinier-bourlingueur, Emmanuel Galera a fondé une cantine bio pour remettre de la vie dans le cœur populaire de Toulon. Repéré par Le Fooding, le lieu puise son inspiration dans les cultures méditerranéennes. Cette daube de sanglier appartient, elle, à la tradition provençale. Recette familiale, elle se prépare volontiers le dimanche pour fournir les repas de toute la semaine. En plus, elle est encore meilleure réchauffée !

La recette Le vin

DAUBE DANTESQUE DE SANGLIER À LA PROVENÇALE

PRÉPARATION

Le désossage

- Lever toute la viande du train de côtes et les principaux morceaux gras. Garder les parures. Réserver la viande.
- Casser les os à la feuille ou au hachoir.

Le bouillon

- Mettre dans une cocotte à feu vif du poivre noir à rôtir (30 s), 10 cl d'huile d'olive, 1/3 d'un oignon émincé, les os et les parures avec l'ail écrasé, 2 carottes coupées en brunoise, 1 cuillère à café de sel, un bouquet garni, 5 clous de girofle, 10 baies de genévrier et une poignée de 4 épices. Couvrir d'eau. Laisser frémir pendant 1h au moins.
- Filtrer. Faire réduire jusqu'à 30 cl par évaporation. Réserver.

La daube

- Mettre dans une plus grande cocotte à feu moyen les oignons émincés dans 10 cl d'huile d'olive, la viande débitée en gros cubes, le poivre cinq baies, une cuillère à café de sel.
- Laisser la viande saisir et colorer sur toutes les faces.
- Verser le bouillon.
- Ajouter des pommes de terre et des carottes pelées et coupées en morceaux de même taille.
- Couvrir de vin rouge, laisser cuire à feu moyen le plus longtemps possible, cocotte fermée pour éviter l'évaporation.
- À l'ouverture, singer avec de la farine.

CLOS SAINT-JOSEPH (VILLARS-SUR-VAR) ROUGE

CONSEIL

Il est des rouges qui prennent toute leur ampleur avec une viande de goût, tel que le sanglier. Celui-ci, sélectionné par le chef, en fait clairement partie.

RÉFÉRENCES

cuvée : Rouge
millésime : 2014

CONTACTS

Clos Saint-Joseph
168 Le Savel 06710 Villars-sur-Var
04 93 05 73 29

L'Épicerie Simple
48 cours Lafayette 83000 Toulon
06 60 88 05 05 - lepicerie-simple.com



DAVY JOBARD

accorde le **saint-pierre**
avec un **vin blanc** de l'AOC Côtes de Provence

Le saint-pierre de Méditerranée est présent toute l'année dans les poissonneries de Provence, bien que plus rare en hiver. Dans cette recette, il est cuisiné avec une farandole d'ingrédients sourcés chez des producteurs amis : huile d'olive du Château de Taurenne (Aups), légumes de Philippe Auda (Roquebrune-sur-Argens) et safran des Jardins d'Aurion (Fréjus).

La recette Le vin

SAINT-PIERRE / HUILE D'OLIVE / POIREAU AU
SAFRAN / CAROTTES COULEURS À LA GRENADE

PRÉPARATION

Le jus

- Dans une casserole, faire suer à l'huile d'olive la moitié d'un oignon émincé.
- Ajouter une chayotte taillée en morceau ainsi que des verts des poireaux, un peu de zeste de citron et du pistil de safran. Saler et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire 10 minutes et mixer.
- Réserver et présenter dans une saucière.

Les légumes

- Chayotte / poireau : étuver une deuxième chayotte ainsi que des blancs de poireau taillés en paysanne ; ajouter sel, poivre, huile d'olive et zeste de citron.
- Carottes confites à la grenade : confire à couvert quatre moitiés de carottes couleurs avec huile d'olive, sel, poivre et le jus d'une demi-grenade.
- Vierge de carottes couleurs à la grenade : tailler deux carottes dans la longueur, les émincer finement ; ajouter l'autre moitié de l'oignon ciselé, huile d'olive, graines de grenade, sel, poivre et une cuillère à soupe de vinaigre de Kalamansi.

Le poisson

- Départ à froid, cuire dans une poêle avec poivre et huile d'olive.
- Passer au four trois minutes à 180 °C.

CHÂTEAU LA MARTINETTE (LORGUES)
CLOS BLANC

Le chef a choisi un vrai blanc de gastronomie, issu de rolle, l'emblématique cépage blanc des Côtes de Provence. Élevé sur lies, il est élégant, marqué par une dominante minérale où se mêlent les notes d'agrumes et de fleurs blanches, une bouche souple et une finale saline.

RÉFÉRENCES

cuvée : Clos Blanc
millésime : 2017

CONTACTS

Château La Martinette
4005 chemin de la Martinette 83510 Lorgues
04 94 73 84 93 - chateaulamartinette.com



Le Nid

37 boulevard Jean Moulin 83780 Flayosc
04 94 68 09 96 - restaurantlenid-flayosc.fr



DELPHINE ROUX

accorde les **clovisses**
avec un **vin blanc** de l'AOC Côtes de Provence

En Provence, on ne dit pas « palourde » mais « clovisse » (en provençal, *clavisso* signifie *fermer*) pour désigner le coquillage fousseur qui vit dans les fonds vaseux. Figure du Vieux-Port, Delphine Roux le cuisine depuis plus de vingt-cinq ans dans sa cantine marseillaise où se croisent habitués et artistes en goguette. Les pâtes aux clovisses y tiennent lieu du grand classique réconfortant, particulièrement réconfortant pendant les mois d'hiver.

La recette Le vin

PÂTES / CLOVISSES

LE CELLIER DE MARIUS CAÏUS (POURRIÈRES)
1912

PRÉPARATION

- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante. Égoutter et réserver.
- Cuire les palourdes dans une poêle à feu vif avec l'huile d'olive.
- Hacher finement l'ail et le faire revenir dans les palourdes puis ajouter les tomates concassées et la soupe de poisson.
- Laisser mijoter à découvert pendant 5-6 min en remuant de temps en temps.
- Rajouter les pâtes égouttées dans la poêle.
- Rajouter un peu de persil haché, de poivre et de piment en suivant ses goûts.

CONSEIL

Élaboré à partir de rolle, ce blanc présente une robe jaune dorée qui épouse visuellement les pâtes aux clovisses ! Fines notes florales et de fruits à noyaux ou d'agrumes s'associent pour égayer encore plus une recette naturellement réjouissante.

RÉFÉRENCES

cuvée : 1912
millésime : 2018

CONTACTS

Le Cellier de Marius Caius
47 Grand Rue 83910 Pourrières
04 94 78 43 29 - cellier-marius-caius.fr

Chez Madie les Galinettes

138 quai du Port 13002 Marseille
04 91 90 40 87 - madielesgalinettes.com

EST-CE QU'ON BOIT DES PAYSAGES ?

propos recueillis par Victor Coutard
illustrations Vicky Royer

Respect des écosystèmes, reconnaissance des identités locales, refus de la standardisation... Dans le vignoble des Côtes de Provence, ces différents fils s'entremêlent, tissant des liens complexes entre les époques et les enjeux. En réunissant Éric Pastorino, viticulteur varois et président du Syndicat des vins Côtes de Provence, l'œnologue Laurence Berlemont et l'autrice Ryoko Sekiguchi, nous avons tenté, le temps d'une conversation croisée, d'en dénouer quelques-uns tout en se demandant si l'on peut boire des paysages...

Qu'il s'agisse de préserver la biodiversité ou nos ressources naturelles, comme l'eau ou l'air, la question environnementale relève désormais de l'urgence. Comment le vignoble des Côtes de Provence prend sa part de l'effort collectif ?

Éric Pastorino : Le Syndicat des vins Côtes de Provence est un organisme qui vise à accompagner l'ensemble des vigneron·nes relevant de l'AOC Côtes de Provence. Aussi, nous les aidons à progresser, à tous les niveaux y compris au niveau environnemental. Entre nous, nous partageons beaucoup, notamment pour diffuser les bonnes pratiques comme les couverts végétaux, l'agroforesterie ou la lutte biologique. En particulier, nous les accompagnons sur la voie de la certification environnementale, qu'il s'agisse du label HVE 3, du bio ou de la biodynamie.

Laurence Berlemont : Pour le dire clairement, les problématiques environnementales ont bouleversé le métier des œnologues. Nous passions notre temps en cave, nous sommes maintenant dans la vigne, là où on cultive le raisin, là aussi où les problématiques environnementales sont les plus fortes. Et quand on est en Provence, on a une sensibilité immédiate à l'environnement.



Éric Pastorino : À ce moment de la discussion, il faut préciser qu'on a beaucoup de chance en Provence. Il y fait soleil et en plus on a le mistral qui est un vent très sec, très asséchant. Nos vignes sont épargnées par les maladies qu'apporte l'humidité.

Laurence Berlemont : Éric a raison de souligner que la Provence dispose de facteurs naturels particulièrement favorables qui permettent de tendre plus facilement qu'ailleurs vers une agriculture respectueuse de l'environnement. Et j'en ajouterais un autre : la diversité des paysages.

Éric Pastorino : En effet, les paysages ne sont pas uniformes en Provence. On y voit toute une diversité de cultures qui parfois se mêlent au sein d'une même exploitation. Cela crée une biodiversité bénéfique pour tout le monde, y compris pour la vigne. Et ce mélange ne cesse de se nourrir. L'agroforesterie, par exemple, a permis de replanter des essences provençales qui déclinaient.



« Contrairement à d'autres régions, la Provence n'est pas un océan de vignes. La Provence, c'est des petites parcelles, des terrasses, ici ou là des cabanons, des amandiers, des oliviers, des chênes truffiers, des plaqueminières... »
Laurence Berlemont

Ryoko Sekiguchi : En tant que consommatrice, je cherche des vins qui me plaisent, mais aussi des vins qui portent un message, une voix, une vision. D'une certaine manière, je crois qu'on ne peut pas se satisfaire uniquement du goût, ça serait réducteur ! Et en vous entendant, on voit au-delà du verre...

Éric Pastorino : Je suis tout à fait d'accord. Quand on déguste un vin, on a envie de savoir comment il a été fait, où et par qui. C'est très important. Et il est vrai que nos vins sont aussi façonnés par les paysages mêlés de la Provence.

Quel est leur rôle ?

Laurence Berlemont : De tout temps, la Provence a mêlé les paysages. Contrairement à d'autres régions, la Provence n'est pas un océan de vignes. La Provence, c'est des petites parcelles, des terrasses, ici ou là des cabanons, des amandiers, des oliviers, des chênes truffiers, des plaqueminières... Ce mélange est une richesse : une richesse historique, une richesse culturelle (dans tous les sens du terme). Aujourd'hui, on défend ce mélange, et ce pour plusieurs raisons. La première, c'est l'enjeu sanitaire et écologique car on sait que la monoculture aggrave la propagation des maladies et donc les contraintes environnementales. La seconde



Laurence Berlemont est œnologue conseil. Passée par Bordeaux et la Champagne, cette native d'Aix-en-Provence exerce depuis vingt-cinq ans au sein du Cabinet d'Agronomie Provençale qui accompagne de nombreux domaines du vignoble provençal. cabinet-agronomie-provencale.com

est d'ordre socio-économique : dans une perspective de dérèglement climatique, il est important de maintenir des cultures qui sont complémentaires. La troisième peut sembler symbolique, presque affective, mais elle est très importante : c'est celle qui a à voir avec l'identité. Ryoko l'a dit : quand on déguste un vin des Côtes de Provence, on déguste aussi une part d'imaginaire mais un imaginaire qui renvoie à du réel... Protéger nos paysages, c'est une responsabilité et c'est aussi notre intérêt bien compris.

Ryoko Sekiguchi : L'imaginaire, c'est essentiel. Au Japon, c'est par la littérature que j'ai découvert la Provence, et curieusement par des auteurs anglo-saxons. Ensuite, j'ai eu l'opportunité de séjourner plusieurs fois dans la région pour des festivals ou des résidences littéraires. Sur les marchés, en écoutant les producteurs me parler, j'ai senti la force des paysages !

Laurence Berlemont : Est-ce qu'on « boit » le paysage ? D'un point de vue sensible, c'est probable. Mais on le « boit » aussi de façon très concrète. Amener de la biodiversité dans le paysage permet d'augmenter la microfaune, de favoriser la pollinisation, de limiter les traitements. Planter des amandiers, des pruniers, des figuiers, des grenadiers comme on le fait à nouveau depuis une dizaine d'années permet d'améliorer la qualité des raisins. Et si ça se ressent dans les raisins, ça se ressentira dans la bouteille !

Ryoko Sekiguchi : Ces histoires d'arbres fruitiers, ça me rappelle l'histoire d'Hirotake Ooka, un vigneron japonais qui, après avoir appris à vinifier en France, est retourné dans son pays en s'installant dans une région pourtant peu réputée pour la production de vin. Il l'a pourtant choisie, m'a-t-il dit, car il avait remarqué la qualité des autres fruits qui y poussaient : les pêches, les melons... Là où il y a de bons fruits, il peut y avoir de bons raisins, donc de bons vins.

Éric Pastorino : Dans ma famille, je suis la troisième génération de vignerons. Mes grands-parents ne faisaient pas que de la vigne, ils avaient un verger... Il y avait du travail pour toutes les saisons. Aujourd'hui, nous sommes en train de renouer avec notre passé en redécouvrant ce que les pratiques de nos anciens avaient de bon. Et nous

prenons conscience de l'importance de vivre dans un environnement sain et de qualité. Par ailleurs, les sociétés cherchent à consommer le plus localement possible, pas par nostalgie mais pour retrouver de l'autonomie, ce qui va dans le sens de la polyculture.

Laurence Berlemont : Le mouvement locavore va se renforcer. Dans les vignobles, les consommateurs achètent le vin dans les caveaux et ils aiment y trouver d'autres produits : du miel, de l'huile d'olive, des produits issus du maraîchage... Peu à peu, on va revenir à des modèles de fermes qui vont vendre quatre ou cinq produits différents. D'ici dix à vingt ans, les habitants d'une région pourront être autonomes pour leur alimentation !

L'autonomie, c'est aussi le respect de la saisonnalité. Qu'en est-il du vin qui est un produit qui se conserve, qui peut être dégusté toute l'année mais qui, comme dans le cas des rosés, est parfois associé à une saison en particulier ?

Ryoko Sekiguchi : C'est culturel ! Les Japonais dégustent du saké en hiver et consomment du rosé toute l'année. En France, on réserve souvent le rosé à l'été ! Il y a des habitudes qu'on oublie d'interroger. On consomme aussi des idées reçues ! Mais c'est de notre responsabilité, nous les journalistes et les critiques, de proposer de nouvelles symboliques.

Éric Pastorino : Ce que dit Ryoko concernant le rosé est très vrai : à l'étranger, l'idée de la saisonnalité du rosé est moins importante et parfois elle n'existe même pas. En France, c'est lié à l'histoire : dans l'imaginaire national, la Provence est associée aux vacances, donc le rosé aussi ! On a longtemps pensé que l'on faisait du rosé en Provence parce qu'il y fait chaud et que l'on y voulait un vin rafraîchissant ! Mais aujourd'hui, ça bouge : dans les stations de ski, on le voit bien, il y a souvent du rosé sur les tables. Nous, les vignerons, on emploie le concept de « météo-sensibilité » car on a remarqué que, dès qu'il fait soleil, nos clients boivent du rosé, peu importe la saison.





Ryoko Sekiguchi est poétesse, écrivaine et traductrice. Née à Tokyo, elle vit aujourd'hui à Paris. Elle est l'auteur de plusieurs ouvrages sur la gastronomie, parmi lesquels *Nagori* (P.O.L.), *Le nuage, dix façons de le préparer* (Éditions de l'Épure) et *Sentir* (JBE Books).



Éric Pastorino est viticulteur. Il est aussi le président du Syndicat des vins Côtes de Provence, l'organisme de défense et de gestion de l'AOC Côtes de Provence, dont le vignoble couvre près de 20000 hectares de vignes entre la montagne Sainte-Victoire et le massif de l'Estérel. vinsdeprovence.com

Laurence Berlemont : C'est tout à fait vrai. Historiquement, on consomme du rosé toute l'année en Provence. Mes grands-parents et arrière-grands-parents en buvaient quelle que soit la saison ! La saisonnalité est une construction culturelle, apparue au moment des premiers congés payés quand la région, avec l'essor du tourisme, est devenue une destination de vacances.

On en revient souvent à l'histoire... Les racines, c'est important ?

Laurence Berlemont : Historiquement, on produit du raisin dans les Côtes de Provence d'abord pour faire du vin rosé. Les autres régions le font plus par opportunité, pour diversifier leur production ou parce que le marché est porteur... En Provence, le rosé, c'est un particularisme qui fait l'identité du vignoble. Mais cette historicité, c'est ce qui fait aussi la qualité des rosés des Côtes de Provence. En Provence, on a pris le temps, dans le passé, de sélectionner les cépages et les terroirs les plus adaptés pour les rosés... Ainsi on a pris de l'avance et c'est important car le vin, c'est du temps long.

Éric Pastorino : On est le seul vignoble à faire plus de 90 % de rosé. Nous sommes les spécialistes, on l'assume, on en est fier. Mais ce n'est pas pour autant que le chemin s'arrête là. En fait, il ne fait que commencer. On affine actuellement la connaissance de nos différents terroirs, on cherche à mieux comprendre leurs spécificités. Et ce travail



© francisml.com/CVP



© Sowina/CVP



© S. Van de Walle/CVP

LE ROSÉ, LA NOUVELLE COULEUR DE L'HIVER

Sylvain Ouchikh

Les vins rosés, dont l'AOC Côtes de Provence est l'appellation la plus emblématique, n'en finissent plus de crever des plafonds. On savait déjà qu'ils se taillaient une place de choix sur les marchés, on savait les vigneron·s à la pointe de l'innovation et voilà qu'ils déboulent aussi sur l'hiver.

Souvenir personnel de l'auteur de ces lignes. On est le 8 juin 2017 dans le vignoble des Côtes de Provence. Christian et Jean-François Ott inaugurent la toute nouvelle cave du Château de Selle, une propriété historique acquise en 1912 par leur aïeul Marcel Ott. C'est un événement important pour les Domaines Ott, l'une des marques emblématiques de la région. Le nouveau chai s'étend sur 4200 m². Un bâtiment ultra-moderne, explique Carl Fredrik Svenst, l'architecte suédois qui l'a dessiné : « Il est construit à l'aide de blocs de pierre massifs qui s'empilent, se décalent ou se vrillent pour créer des ouvertures et du relief. Et il est à moitié enterré de façon à utiliser la gravité. » Avec cet outil de choix, les deux cousins Ott, Christian et Jean-François, réalisent leur rêve. Ils ont l'outil qui va leur permettre de façonner des rosés d'exception. Car, oui, le rosé a changé de dimension.

Finis le temps où le vin rosé n'était pas vraiment considéré. Laisant la lumière aux rouges et aux blancs, les seuls dignes de la critique savante, pensait-on. Désormais, disons depuis une bonne décennie, le rosé a changé de statut, imposant un respect teinté d'admiration. Car la catégorie a le vent dans le dos : les achats de rosé augmentent d'année en année quand ils se maintiennent péniblement, voire régressent pour les autres couleurs. Loin d'être isolé, l'exemple des Domaines Ott n'est qu'un exemple parmi d'autres qui démontre non seulement que le rosé a rejoint la cour des grands mais qu'il est aujourd'hui pris très au sérieux, et d'abord par les vigneron·s eux-mêmes. Surtout dans un vignoble comme celui des Côtes de Provence où la couleur représente au bas mot 90 % de la production totale. Un cas unique, d'ailleurs, qui fait que le mot « rosé » est instinctivement associé à la Provence comme les bulles le sont à la Champagne.

Reconnue en appellation d'origine contrôlée depuis 1977, l'AOC Côtes de Provence est historiquement spécialisée dans la production de vins rosés, des vins dont le profil invite à les déguster tout au long de l'année.



GILLES MASSON, CHERCHEUR EN VIN ROSÉ

Implanté en pays varois, le Centre du Rosé a été créé en 1999. Doté d'une cave expérimentale et d'une salle d'analyse sensorielle, il est le seul centre de recherche au monde dédié aux vins rosés. Gilles Masson, le directeur, y travaille depuis le début. Il est donc un observateur privilégié des évolutions concernant les vins rosés. Au départ, la question de la vinification mobilisait tous les esprits. Aujourd'hui, ce sont les méthodes culturelles qui intéressent le plus le chercheur. « En laissant parler le terroir et les cépages, on s'aperçoit que le vin peut exprimer de la diversité. Il peut également gagner un second souffle pour acquérir une aptitude surprenante à la longévité. On entre dans un cercle vertueux où le vin évolue en fonction du temps. Les vignerons travaillent désormais avec une grande attention sur la trilogie terroir-cépage-vinification. »

70 avenue du Président Wilson
83550 Vidauban
04 94 99 74 20 - centredurose.fr

De la Sainte-Victoire à l'Estérel, c'est tout un vignoble qui est dévoué au rosé. « Les Vins de Provence, qui réunissent les vins des AOC Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux Varois en Provence, sont les leaders de la catégorie, explique Brice Eymard, le directeur général du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP). Ce sont des appellations d'origine contrôlée spécialisées dans le rosé depuis des décennies. À elles trois, elles assurent près de 40 % de la production française de rosés en AOC. » C'est donc là, en Provence et singulièrement dans les Côtes de Provence, qu'il faut aller chercher les racines du retour en grâce du rosé.

Émancipations en série

Le succès, la montée en gamme, la consommation hivernale, tout est lié en fait. Avant de remonter à la source, là où tout commence, au vignoble, faisons donc un détour par là où tout finit, c'est-à-dire le consommateur. Et on s'aperçoit que le rosé est à la rencontre de deux conquêtes, voire de deux libérations. Les femmes d'abord, les jeunes ensuite. À propos de ces derniers, excellents propagandistes, un vigneron me confiait cette anecdote significative : « Il y a deux ans, j'ai été invité à un mariage. Le lieu : une grande propriété bordelaise. Les mariés étaient jeunes puisqu'ils devaient avoir entre 22 et 24 ans. Lors du cocktail, étaient servis des magnums de champagne et des magnums de rosé. Les quadras buvaient du champagne, les millennials du rosé. » Le rosé aurait hacké les catégories montantes. Pourtant, à y regarder de plus près, le raz-de-marée est plus large encore. Même les dégustateurs les plus avertis sont dans la mire. Dans le petit milieu du vin, Pierre Vila Palleja est un nom très

Le vignoble de l'AOC Côtes de Provence est une mosaïque recouvrant 84 villages, depuis les rives de la Méditerranée jusqu'aux flancs des principaux massifs provençaux, dont la Montagne Sainte-Victoire, les Maures et l'Estérel. Dans la région, le rosé est un art de vivre qui couvre toutes les saisons.



© Tuckerimages/CIVP

connu. Patron à peine trentenaire de la brasserie Le Petit Sommelier, située tout près de la gare Montparnasse dans le XIV^e arrondissement de Paris, ce grand professionnel (il a été finaliste du Concours du Meilleur sommelier de France en mai dernier) a composé pour son établissement une carte des vins dont on dit qu'elle est l'une des plus belles de France. L'une des mieux achalandées aussi avec quelques milliers de flacons dans la liste. Comme Paris est un carrefour, on croise souvent des vigneron de passage en ville et souvent on finit par les retrouver chez Pierre. Or, chez Pierre il y a de plus en plus de rosé. « C'est une couleur qui réserve de belles expériences à vivre, explique celui

qui est aussi membre du comité de dégustation de *La Revue du Vin de France*. Je pense par exemple aux rosés du Clos Cibonne, domaine situé sur un coteau de la chaîne des Maures, entre Toulon et Hyères. Ce sont des vins qui magnifient le tibouren, un cépage autochtone de la Provence. Il s'agit de rosés structurés qui vieillissent exceptionnellement bien. À la brasserie, j'en ai qui ont plus de trente ans de cave. Dernièrement, j'ai servi un millésime 2000 pour un client vigneron avec un poulpe et du fenouil à l'orange et aux olives. C'était parfait. Je l'avoue : ce genre de vin me fait évoluer sur les rosés en général. »

Les vins rosés montent en gamme, disait-on plus haut. Il y a donc les vins qui se prêtent à la conservation, comme ceux du Clos Cibonne mais aussi du Mas de Cadenet, de Figuière ou d'Estandon, une coopérative qui élabore aussi des rosés de garde. Mais de manière générale, c'est toute la production qui a évolué au niveau de la temporalité. « Les vins rosés aussi évoluent, souligne Brice Eymard. En Provence, les vignerons sont des

« Les quadras buvaient du champagne, les millennials du rosé », raconte un vigneron.





Les rosés des Côtes de Provence sont identifiables grâce à un style iconique : une couleur très pâle, une grande fraîcheur, une palette aromatique exceptionnellement vive. Mais comme un jazzman qui revisite sans cesse un standard, les vigneron·nes en proposent des variations très personnelles, affirmant une signature ou jouant avec les différences entre les terroirs. Ce faisant, ils démultiplient l'expérience de la dégustation au travers du temps.

spécialistes de la couleur. Ce sont de vrais experts au sens noble du terme, à la fois détenteurs d'un grand savoir-faire et doués d'une sensibilité particulière. Leurs vins peuvent se déguster dans leur première jeunesse ou plus tardivement. Alors, leur robe aura glissé d'une teinte rose vif à une teinte qui tirera un peu plus vers le rose saumon tandis que la palette aromatique associera aux notes de fruits frais, des notes de fruits mûrs ou plus florales, voire des notes épicées ou empyreumatiques comme le caramel ou le pain grillé. »

En parallèle, les vigneron·nes ont renforcé leur interprétation du terroir en valorisant la mosaïque des sols provençaux. Car, dans le vin, la vérité est souvent en profondeur, sous la surface visible. Au fil des ans, les vigneron·nes des Côtes de Provence ont ainsi fait reconnaître par l'INAO cinq dénominations géographiques dites complémentaires, permettant de différencier des micro-terroirs aux propriétés géologiques mais aussi climatiques remarquables. Aujourd'hui, on parle donc de l'AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire, de l'AOC Côtes de Provence Fréjus, de l'AOC Côtes de Provence La Londe, de l'AOC Côtes de Provence Pierrefeu et de l'AOC Côtes de Provence Notre-Dame des Anges. Et chacune recèle une typicité particulière.

Dans le même temps, certains vigneron·nes ont choisi d'approfondir des styles ou d'expérimenter de nouveaux profils de vin. C'est le cas de Sébastien Ferrari, le propriétaire du Château Malherbe (vingt-cinq hectares de vignes plantées à quelques centaines de mètres de la résidence présidentielle du Fort de Brégançon) : « Je produis désormais ce qu'on appelle un rosé de saignée. C'est un vin qui a du corps et de la structure, qui est taillé pour devenir un vin de gastronomie, à même d'accompagner une cuisine élaborée. »

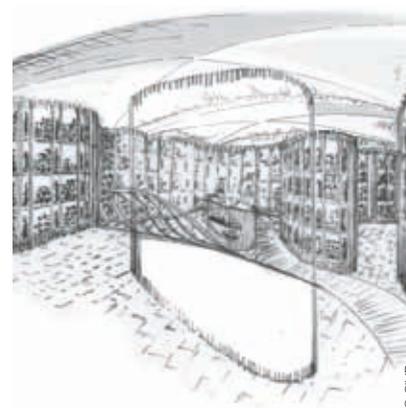
« Aujourd'hui, la consommation de rosé est de moins en moins dépendante du calendrier et de plus en plus de l'état du ciel », a-t-on remarqué.

« Le rosé ? Aujourd'hui, on en boit toute l'année », confirme un expert de la consommation de vin.

L'hiver : la dernière Bastille a été prise

Voilà que le rosé, nonobstant de trôner sur nos tables estivales, déboule aujourd'hui en hiver. Le goût pour la couleur, la variété des styles, la durée de vie d'un millésime : tout concourt à cette extension du domaine du rosé. Géraud de la Noue est le président de Campari France Distribution, un acteur majeur de la distribution de vins et de spiritueux sur le marché français. C'est un observateur plus que qualifié et ce qu'il dit mérite toujours d'être entendu. Or, voici ce qu'il dit du rosé : « Il est de moins en moins réservé à l'été. Aujourd'hui, on en boit toute l'année. Sa consommation a quasiment doublé en quinze ans : certes parce qu'il s'en vend en été encore plus qu'avant mais aussi parce qu'il gagne du terrain sur les autres saisons. Mes équipes commerciales vendent du Minuty en automne et en hiver ! Désormais, sur les cartes des restaurants, que ce soient les bistrot·s ou les étoilés, on trouve du rosé toute l'année, et même plusieurs références. C'est inédit. »

En tant que directeur du CIVP, Brice Eymard est quotidiennement au contact des vigneron·nes. Ensemble, ils ont remarqué que les consommateurs se déterminaient de plus en plus par rapport à la météo, c'est ce qu'on appelle : la météo-sensibilité. « Aujourd'hui, la consommation de rosé est de moins en moins dépendante du calendrier et de plus en plus de la couleur du ciel. Dès qu'il fait beau, on consomme du rosé, peu importe la saison. » Par rapport au passé, les ventes s'envolent en hiver. Les vigneron·nes sortent même des cuvées spéciales. Et l'analyse montre qu'on consomme du rosé partout, à la terrasse des cafés et des restaurants des grandes villes, au bord de la mer, dans les stations de ski... À tel point qu'on pourrait se demander si le rosé ne serait pas aussi une sorte d'étendard. Un message envoyé à la face du monde qui dirait que les beaux jours seront toujours là pour chasser les mauvais, au premier comme au second degré.



LA MAISON DES VINS CÔTES DE PROVENCE

Cette grande bastide provençale, qui accueille près de 100 000 visiteurs par an, est depuis 1994 la vitrine de l'AOC Côtes de Provence. En 2017, une nouvelle scénographie, élaborée par le designer Massimo Ambrosio, a permis de juxtaposer une grandiose œnothèque abritant un millier de références et une salle de dégustation dernier cri à l'usage du grand public et des professionnels. Chaque semaine, l'équipe propose une sélection différente de seize vins couvrant les différents terroirs de l'appellation ainsi qu'une ou plusieurs formations. La Maison des Vins Côtes de Provence est ouverte du lundi au samedi. M.B.
83460 Les Arcs-sur-Argens - 04 94 99 50 20 - maison-des-vins.fr

Ouvriers agricoles
(Châteaux de Pourcieux)



Secteur de la Sainte-Victoire

Pourcieux, Puyloubier, Trets... Au début de l'hiver, le photographe BENOÎT GUENOT (Fusées, Monopole Magazine) a arpenté le terroir de la Sainte-Victoire, tout à l'ouest des Côtes de Provence. Taille de la vigne, buttage des ceps, élevage des jus : il dévoile un vignoble – le plus ancien de France – qui reste en éveil en dépit de la dormance de la plante. Malgré la lumière de décembre, les équipes sont affairées dans les parcelles. Dans les caves, les vignerons goûtent le millésime nouveau, ils semblent même le couvrir : les vins rosés, emblématiques de la Provence, seront les premiers mis en bouteille.

Taille dans le secteur
de Trets



Ouvrier agricole
(Vignerons du Baou)



Cave dans le secteur de Trets



26
59

CARNET D'ILLUSTRATIONS
RECETTES
CONVERSATION
GRAND FORMAT
PORTFOLIO



Dégustation au Château Coussin (Famille Sumeire)

273.06
Co-directeurs de la publication
Jean-Jacques Bréban, Éric Pastorino
Comité de rédaction
Brice Eymard, Jennifer Penna
Rédaction en chef & direction artistique
Mathieu Bouchard, Cyril Vibert
Clair de Lune - www.clairdelune.fr
Impression & façonnage
Manufacture d'histoires Deux-Ponts
Dépôt légal
janvier 2021
273.06 est édité par le Conseil Interprofessionnel
des Vins de Provence - www.vinsdeprovence.com

Cover
Benoît Guenot

273,06

Sainte-Victoire » Mont-Blanc
winter 2022



wine mook
design AOC Côtes de Provence

