

10<sup>e</sup> EDITION

les  
Grands  
Jours

DE BOURGOGNE

22-27 mars 2010

Le livre des recettes improbables !  
The book of unusual recipes!

10 éditions | 10 pays | 10 recettes  
10 editions | 10 countries | 10 recipes

L'utilisation des recettes et photographies de ce livre est limitée.

Pour toute utilisation, merci de prendre contact au préalable avec le  
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne :  
[documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)

## Les recettes improbables de nos Chefs Bourguignons avec la cuisine du monde

C'est la 10<sup>e</sup> édition des Grands Jours de Bourgogne !  
Afin de marquer cet événement, nous sommes heureux  
de vous offrir ce Livre de Recettes Improbables  
(édition limitée à 3800 exemplaires)  
Un recueil de 10 recettes inédites et insolites, élaborées  
spécialement pour l'occasion par  
10 des plus grands Chefs Bourguignons.  
Nos Chefs ont laissé parler leur créativité et expriment  
ici leur plus extravagante fantaisie !...  
Imaginez quelques ingrédients typiques de la gastro-  
nomie bourguignonne, cuisinés à la mode d'un pays  
étranger, peut-être le vôtre...  
le tout accordé merveilleusement et étonnamment  
avec l'un de nos nectars locaux...  
une explosion de saveurs ! La multitude des Vins  
de Bourgogne, la richesse et la diversité de nos terroirs,  
permet de nombreuses associations, de la plus simple  
à la plus complexe. Une expérience gustative unique !  
Souhaitons que lorsque vous mignonneriez ces petits plats,  
vous transmettiez à vos convives,  
votre attachement à la Bourgogne, région accueillante  
et ouverte aux cultures du monde !

A vos fourneaux et bonne dégustation !

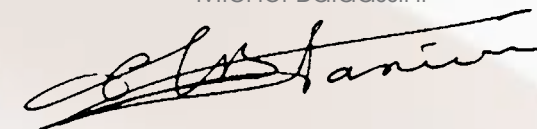
## Unusual recipes: world cuisine from our Burgundian Chefs

*It's the 10th "Grands Jours de Bourgogne" wine event!  
In honour of this occasion, we are pleased  
to offer you this Book of Unusual Recipes  
(a limited edition of 3800 copies).  
This is a collection of 10 original and unusual recipes,  
specially concocted for the occasion  
by 10 of Burgundy's finest Chefs.  
Our Chefs have given free reign to their creativity and  
indulged in their most extravagant fantasies! Imagine  
a few ingredients typical of Burgundian gastronomy,  
cooked in a foreign style, perhaps from your own  
country... the final dish matched perfectly  
and surprisingly with one of our local nectars...  
an explosion of taste! The wide range of Burgundy Wines,  
and the richness and diversity of our terroirs, enable a  
great number of matches, from the simplest to the most  
complex. A unique tasting experience!  
We hope that when you cook up these little dishes, you  
will have the chance to tell your dinner guests about  
your attachment to Burgundy, a region which is open  
to the different cultures of the world and where you are  
always assured a great welcome!*



*Happy cooking, and happy tasting too!*

Président des Grands Jours de Bourgogne  
*President of the Grands Jours de Bourgogne*

Michel Baldassini



# Sommaire/Summary





  Shabu Shabu de foie gras **aux perles noires de Bourgogne, cassis** en raviole translucide  
  *Foie gras shabu-shabu with black pearls of Burgundy, blackcurrant and translucent ravioli*..... p. 4





  Raviole de homard canadien pochée dans un bouillon de poule, écume de foie blond de **volaille de Bresse**  
  *Canadian lobster ravioli poached in chicken stock, Bresse chicken liver froth*..... p. 8

  Waterzoï d'**escargots de Bourgogne**  
  *Burgundy snail waterzoï*..... p. 12





  Tapas de **volaille de Bresse** au Serrano et aux épices de paëlla  
  *Tapas of Bresse chicken, Serrano ham and paella spices* ..... p. 16





  **Sandre** and Chips, gelée à la **moutarde de Dijon**  
  *Zander and Chips, Dijon mustard jelly* ..... p. 20

  Cochon rôti au Coca-Cola®, à la **crème de cassis** et son soufflé au maïs  
  *Pork roasted in Coca-Cola®, with blackcurrant liqueur and sweetcorn soufflé* ..... p. 24

  Canon de filet de kangourou pané au **pain d'épices, jus au Pinot Noir**, purée de topinambours  
  *Cannon of kangaroo coated with gingerbread, Pinot Noir jus, Jerusalem artichoke purée*..... p. 28

  Panacotta au **Ratafia de Bourgogne** et à la verveine, sauce aux agrumes et salade de fruits rouges  
  *Panacotta with Ratafia de Bourgogne and verbena, citrus sauce and red fruit salad*..... p. 32

  Mœlleux au chocolat, ganache à la **moutarde graine** et jus aux **grains de cassis**  
  *Moist chocolate cake, wholegrain mustard ganache and blackcurrant juice*..... p. 36

  Yaourt grec et granité à l'estragon, gelée de **cassis et pain d'épices**  
  *Greek yoghurt and tarragon granita, blackcurrant jelly and gingerbread* ..... p. 40

日本

Japon

ENTRÉE/STARTER • 4 PERS./SERVES

Chutney : préparation la veille  
 Chutney : Preparation the day before  
 Préparation/ prep. time: 10 min.  
 Cuisson/ cooking time: 3 h.

## INGREDIENTS

**Chutney de cassis**  
 (voir trucs et astuces, page 7)

**Raviole de cassis :**  
 2,5 dl d'eau  
 10 g de crème de cassis  
 2 g de gélatine végétale (l'agar agar)

**Huile shiso ou basilic :**  
 5 cuillères à soupe d'huile d'olive  
 mixés avec 4 feuilles de shiso  
 ou 10 feuilles de basilic  
 280 g de foie gras cru en tranches  
 3,2 dl de consommé de bœuf  
 6 g de sucre klic klac (pétillant)

## INGREDIENTS

**Blackcurrant chutney**  
 (see tips and tricks, page 7) :

**Blackcurrant ravioli:**  
 2.5 dl water  
 10 g blackcurrant liqueur  
 2 g vegetable gelatin (agar-agar)

**Shiso or basil oil:**  
 5 tablespoons olive oil mixed with  
 4 shiso leaves or 10 basil leaves  
 280 g raw foie gras, cut into pieces  
 3.2 dl beef consommé  
 6 g klic klac sugar (sparkling)

## Shabu Shabu de foie gras aux perles noires de Bourgogne, cassis en raviole translucide

### Foie gras Shabu Shabu with black pearls of Burgundy, blackcurrant and translucent ravioli

❶ Faites d'abord mariner tous les ingrédients du chutney pendant 24 h (voir trucs et astuces, page 7). Le lendemain, laissez cuire à feu doux l'ensemble pendant 3 bonnes heures. Mettez de côté. ❷ Pour réussir la raviole, faites bouillir l'eau, ajoutez la crème de cassis puis l'agar agar (algue réduite en poudre), faites bouillir à nouveau et versez sur un marbre ou sur une plaque bien plate. Coupez à votre convenance. ❸ Pendant que votre gelée de cassis refroidit, mixez votre huile d'olive avec les feuilles de shiso (ou de basilic), le plus fin possible. ❹ Poêlez quelques minutes les tranches de foie gras (poêle très chaude).

**Dressage :** Déposer au fond de l'assiette creuse la tranche de foie gras poêlée, dessus le chutney de cassis puis la raviole translucide au cassis. Vous pouvez déposer sur l'ensemble quelques feuilles de shiso ou de basilic hachées. Faire fondre votre consommé dans l'eau, chauffer, verser au dernier moment et ajouter quelques gouttes d'huile de shiso sur le bouillon. Disposer le sucre Klic Klac sur la raviole ou sur le bord de l'assiette... et servir.

Vous avez réussi votre Shabu Shabu, joli nom désignant tout simplement au Japon une technique pour pocher les aliments.

❶ First marinate all the chutney ingredients for 24 hrs (see tips and tricks, page 7). The following day, cook everything at a low heat for at least 2 hrs. Set aside. ❷ For the ravioli, boil the water, add the crème de cassis (blackcurrant liqueur) then the agar-agar (powdered seaweed), bring to the boil once again and pour onto a marble top or a perfectly flat plate. Cut at your convenience. ❸ While your cassis jelly is chilling, mix your olive oil with the shiso (or basil) leaves, which should be as fine as possible. ❹ Pan fry the foie gras pieces for a few minutes (in a very hot pan).

**Arrangement:** Place a piece of fried foie gras on the bottom of a deep plate, covered by the blackcurrant chutney then the translucent ravioli with blackcurrant. You might like to sprinkle a few chopped shiso or basil leaves over the top. Melt your consommé in the water, heat and pour at the last minute, adding a few drops of shiso oil to the stock. Place the Klic Klac sugar on the ravioli or on the edge of the plate... and serve.

And there you have your Shabu Shabu, a delightful name, which in Japan simply refers to a technique of poaching food.



Feuilles de Shiso  
 Shiso leaves

## Le mariage Shabu Shabu de foie gras et...

Pour accompagner ce foie gras servi avec un chutney de cassis, il semble indispensable d'aller dans le sens du plat. Un vin dont le moelleux pourra se fondre à celui du foie gras et du chutney est recommandé. La région mâconnaise propose quelques vins de vendanges tardives qui trouveront là l'accompagnement idéal.

On peut aussi choisir une association fondée sur le contraste et servir un vin blanc plus classique. Mais alors il faudra veiller à ce que le vin présente malgré tout une certaine rondeur et une belle complexité aromatique. Les vins de Meursault ou Chassagne-Montrachet peuvent alors très bien convenir.

### Perfect pairing: foie gras shabu-shabu and...

*To accompany this foie gras served with blackcurrant chutney, it seems essential to imitate the characteristics of the dish. A wine whose smoothness can blend with that of the foie gras and the chutney is recommended. The Mâcon region offers several late harvest wines which will provide an ideal accompaniment.*

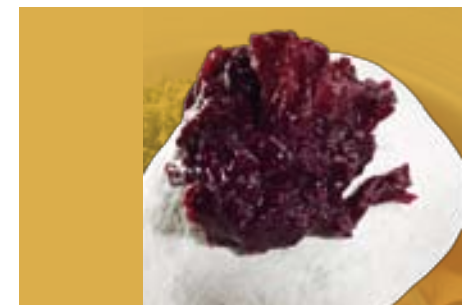
*Another option is to choose a match based on contrast and serve a more classic white wine, but in this case you must ensure that the wine has a certain fullness and fine aromatic complexity. Meursault or Chassagne-Montrachet wines should be just the thing.*



## Le chef du restaurant Laurent Peugeot

Laurent Peugeot, étoilé Michelin 2004, s'est formé dans de belles maisons bourguignonnes, avant d'aller se ressourcer au Japon. Au milieu des vignes, à l'entrée de Beaune, il a su créer la maison de ses rêves, zen, ouverte sur le monde. S'il va parfois chercher ses idées très loin, c'est encore dans sa tête qu'il voyage le plus. Table d'hôte en cuisine et écrans plats en salle, pour suivre la préparation des plats, d'une beauté et d'un équilibre dignes des plus grands.

*Laurent Peugeot, winner of a Michelin star in 2004, received his training in some of Burgundy's fine establishments, before taking time out in Japan. Surrounded by vineyards, on the outskirts of Beaune, he has been able to create the restaurant of his dreams, incorporating a minimalist, global feel. While he often travels in search of new ideas, it is still in his imagination that he goes furthest. With a guest table in the kitchen, and flatscreen monitors in the dining room to allow diners to follow the preparation of their dishes, this is a place of beauty and balance worthy of the very greatest.*



#### Trucs et astuces : Comment réussir un chutney de cassis ?

Simple, vous prenez 1/2 pomme Granny Smith, 1 kg de grains de cassis, 70 g d'oignons coupés en petits cubes, 70 g de sucre roux, 1 cuillère à café de vinaigre de cidre, 1 cuillère à café de vinaigre rouge. Laissez mariner 24 h avant de cuire 3 h à feu doux.

**Tips and tricks: How to make perfect blackcurrant chutney?** Simple; take 1/2 a Granny Smith apple, 1 kg blackcurrants, 70 g diced onions, 70 g brown sugar, 1 teaspoon of cider vinegar, 1 teaspoon of red vinegar. Leave to marinate for 24 hrs, then cook for 3 hrs at a low heat.

#### Le Charlemagne

1 route des Vergelesses  
21420 Pernand-Vergelesses  
Tél. 03 80 21 51 45  
www.lecharlemagne.fr





Canada

ENTRÉE/STARTER • 6 PERS./SERVES

**L** Préparation/preparation: 30 min.  
Cuisson/cooking time: 10 min.  
Matériel spécifique : siphon  
Special utensils: dispenser

### INGREDIENTS pour une vingtaine de ravioles

1 homard canadien  
1L de court bouillon  
30 g de chacun des légumes suivants :  
carotte, céleri, navet, courgette,  
poireau, champignon de Paris  
1 jaune d'œuf  
1 dl d'huile d'olive  
40 g de beurre frais, sel, poivre  
40 pâtes à ravioles  
1 bouillon cube (poule)  
3 foies blonds de volaille de Bresse  
1 échalote et 1 branche de thym  
3 dl de crème liquide

#### for twenty pieces of ravioli (approx.)

1 Canadian lobster  
1L of court-bouillon  
30 g of each of the following  
vegetables: carrot, celery, turnip,  
courgette, leek, button mushrooms  
1 egg yolk  
1 dl olive oil  
40 g fresh butter, salt, pepper  
40 ravioli sheets  
1 stock cube (chicken)  
3 Bresse chicken livers  
1 shallot and 1 sprig of thyme  
3 dl single cream

## Raviole de homard canadien, écume de foie blond de volaille de Bresse

### Canadian lobster ravioli, Bresse chicken liver froth

1 Cuire le homard dans un litre de court bouillon pendant 4 min. après reprise de l'ébullition. Le décortiquer après refroidissement. 2 Tailler tous les légumes excepté le céleri, en petits cubes, puis les faire cuire à l'étouffée avec un peu d'huile d'olive et de beurre pendant 4 min. 3 Couper les chairs de homard grossièrement puis ajouter les légumes, mélanger puis vérifier l'assaisonnement. 4 Utiliser cette préparation pour confectionner les ravioles. Les souder au jaune d'œuf. 5 Préparer l'écume de foie blond en faisant revenir doucement l'échalote hachée au beurre, ajouter les foies blonds, thym, sel et poivre. Cuire les foies blonds jusqu'à mi-cuisson, ajouter la crème puis passer l'ensemble au mixeur. Filtrer à travers une petite passoire et remplir le siphon. 6 Mettre 2 cartouches de gaz dans le siphon. Tenir au bain marie tiède. 7 Préparer le bouillon de poule avec le bouillon cube, y pocher les ravioles pendant 2 min.

**Dressage :** Dresser les ravioles dans une assiette ou dans de petites verrines évasées avant de "siphonner" par-dessus l'écume de foie blond de volaille de Bresse. Accompagner de "cheveux d'anges" de céleri (voir trucs et astuces).

1 Cook the lobster in a litre of court-bouillon for 4 mins once the liquid has come to the boil. Shell it when cooled. 2 Cut all the vegetables apart from the celery into small cubes, then steam them with a little olive oil and butter for 4 mins. 3 Cut the lobster into large pieces, then add the vegetables, mix, check seasoning. 4 Use this preparation to make the ravioli. Bind with the egg yolk. 5 Prepare the chicken liver froth, while gently browning the chopped shallots in the butter, and add the chicken liver, thyme, salt and pepper. Cook the liver until semi-done, add the cream, then pass the lot through the blender. Filter through a small sieve and fill the dispenser. 6 Place 2 gas cartridges in the dispenser. Keep in a lukewarm bain-marie. 7 Prepare the chicken stock with the stock cube, and poach the ravioli in it for 2 mins.

**Arrangement:** Arrange the ravioli on a plate or in small tapered glasses, then "dispense" the Bresse chicken liver froth over it. Serve with "angel hair" celery (see tips and tricks).



## Le mariage Raviole de homard et...

Sur ce plat où la délicatesse de la chair du homard s'associe au moelleux des foies blonds, un grand vin blanc de la Côte de Beaune semble incontournable.

Soit un vin construit sur la fraîcheur et la minéralité et suffisamment ample et complexe pour dominer la richesse de cette préparation, comme un Chablis Grand Cru.

Soit un vin plus rond et plus gras aux arômes de fruits mûrs et de fruits secs à la finale fraîche et légèrement tendue comme un 1<sup>er</sup> Cru ou Grand Cru de la Côte de Beaune (Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru, Meursault 1<sup>er</sup> Cru, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne...).

## Perfect pairing: lobster ravioli and...

*For this dish, in which the delicate lobster meat combines with the smoothness of the chicken liver, a great white wine from Côte de Beaune seems essential. Either a wine built around freshness and minerality and sufficiently generous and complex to dominate the richness of this preparation, such as a Chablis Grand Cru.*

*Or a more full-bodied, solid wine with aromas of mature and dried fruits, a fresh aftertaste, and slight tautness, such as a 1<sup>er</sup> Cru or Grand Cru from Côte de Beaune (Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru, Meursault 1<sup>er</sup> Cru, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne, etc.).*

Accord parfait avec  
Perfect with

*Chablis Grand Cru  
Puligny-Montrachet  
1<sup>er</sup> Cru*

## Le chef du restaurant Didier Denis

Didier Denis n'a jamais rien fait comme les autres. Issu d'une famille de boulangers-pâtisseries-traiteurs chalonnais, il est revenu au pays, après avoir travaillé deux ans au Canada. Un séjour qui lui a donné l'idée de cette recette originale, lui qui passe désormais sa vie dans son établissement, une belle maison au bord de l'eau. Il est un des derniers à maintenir la tradition des mariniers qui descendaient autrefois le Doubs et la Saône en bateau : ils s'arrêtaient déjà ici manger la pôchouse, un plat de poissons de rivière cuisinés à l'ail et au vin blanc, qui vaut toutes les bouillabaisse marseillaises.

*Didier Denis has always done things his own way. After growing up in a family of bakers, pastry makers and caterers in Chalon-sur-Saône, he returned home after working for two years in Canada, an experience which gave him the idea for this original recipe. He now spends his time in his beautiful waterside establishment. He is one of the last to maintain the tradition of the sailors who used to travel along the Doubs and the Saône in their boats, and would stop here to eat pôchouse, a dish of freshwater fish cooked with garlic and white wine to rival any Marseilles bouillabaisse.*



### Trucs et astuces : Les "cheveux d'anges" de céleri

Raper les céleris, les passer dans la farine. Faire frire 2 à 3 min à environ 150°C.

### Tips and tricks: Celery "angel hair"

Grate the celery, dip it in the flour. Fry for 2 to 3 mins at approx. 150°C.

### L'Hostellerie Bourguignonne

2 avenue du Président Borgeot  
71350 Verdun-sur-le-Doubs  
Tél. 03 85 91 51 45  
www.hostelleriebourguignonne.com





Belgique

ENTRÉE/STARTER • 6 PERS/SERVES

**L** Préparation/preparation: 30 min.  
Cuisson/cooking time: 15 min.

### INGREDIENTS

200 g de poireaux  
200 g de céleri rave  
8 escargots (cuits !) par personne  
Mélange d'épices : cumin, badiane,  
thé vert, thym, réglisse en poudre, le  
tout broyé (prévoir une cuillère à café  
de chaque épice)  
Menthe fraîche  
1 orange  
1 L de fond de volaille  
80 g de crème  
220 g de beurre  
Persil et ciboulette

200 g leeks  
200 g celeriac  
8 (cooked!) snails per person  
Spice mix: cumin, star anise, green tea,  
thyme, powdered liquorice, all ground  
(use one teaspoon of each spice)  
Fresh mint  
1 orange  
1 L chicken stock  
80 g cream  
220 g butter  
Parsley and chives

## Waterzoï d'escargots de Bourgogne

### Waterzoï Burgundy snail

1 Chauffer le bouillon de volaille à ébullition, le retirer du feu. Ajouter 1 cuillère à soupe de poudre d'épices, 1 branche de menthe et 3 zestes d'orange ; couvrir et laisser infuser 30 min. 2 Émincer finement les poireaux et couper le céleri en tous petits dés ; les faire revenir dans le beurre en les gardant fermes. 3 Ajouter les escargots sur les légumes avec un peu de bouillon pour les chauffer, couvrir et garder au chaud. 4 Retirer la menthe et les zestes du bouillon. Le remettre à ébullition, ajouter la crème et 150 g de beurre en petits dés, saler, poivrer et émulsionner au mixeur à grande vitesse. Garder au chaud. 5 Mélanger le beurre restant avec une botte de persil et de ciboulette hachés pour obtenir un mélange crémeux.

**Dressage :** Installer les escargots et les légumes dans une assiette creuse chaude. Ajouter le bouillon crémé très chaud et servir accompagné de tartines de pain (ficelle) toastées et tartinées du beurre persil et ciboulette.

1 Bring the chicken stock to the boil, then remove it from the heat. Add 1 tablespoon of powdered spices, 1 sprig of mint and 3 pieces of orange peel; cover and leave to infuse for 30 mins. 2 Thinly chop the leeks and dice the celery; brown them in the butter, keeping them firm. 3 Add the snails to the vegetables with a little stock to heat them, cover and keep on the heat. 4 Remove mint and peel from stock. Bring back to the boil, add the cream and 150 g of butter in small cubes, add salt and pepper, and emulsify in the blender at high speed. Keep on the heat. 5 Mix the remaining butter with a bunch of chopped parsley and chives to obtain a creamy blend.

**Arrangement:** Place the snails and vegetables in a heated deep dish. Add the very hot creamy stock and serve with pieces of toasted bread (thin baguette) spread with the parsley and chive butter.





## Le mariage Waterzoï et...

Pour souligner la richesse des épices utilisées, ce plat pourra être accompagné d'un vin blanc d'une belle nervosité. Un vin de Rully, Pernand-Vergelesses ou Saint-Romain d'un millésime récent conviendra parfaitement.

Autre piste : une association basée sur des sensations plus contrastées peut également se révéler très intéressante. Dans ce cas, un Bourgogne Aligoté à l'acidité fraîche et à la minéralité suffisamment marquée sera recommandé.

## Perfect pairing: Waterzoï and...

*To emphasise the richness of the spices used, this dish can be accompanied by a vigorous white wine. A Rully, Pernand-Vergelesses or Saint-Romain wine of recent vintage will be perfect.*

*Another approach: a match based on more contrasting sensations may also prove very interesting, for which a Bourgogne Aligoté with fresh acidity and sufficiently distinct minerality is recommended.*



## Le chef du restaurant Gérard Raymond

Un manoir 1900, tout au sud de la Bourgogne, qui rassure les visiteurs trouvant que le monde change trop vite. Gérard Raymond fait partie de la génération de ceux qui ont appris auprès d'une mère, aux fourneaux, avant de chercher, plusieurs décennies durant, à faire d'abord plaisir à ses hôtes, suivant l'évolution de la cuisine sans tomber dans ses excès. Il faut découvrir, avant qu'il ne soit trop tard, cet étrange manoir anglo-normand, avec sa salle des fêtes devenue restaurant d'un autre temps.

*This manor house, built in 1900, in the very south of Burgundy, reassures those guests who believe the world is changing too fast. Gérard Raymond is part of that generation who learned from their mother, by the stove, before going on, for several decades, to try above all to please his guests, keeping up with culinary developments without ever falling victim to their excesses. Before it's too late, you simply must discover this unusual Anglo-Norman manor house, with its function room which is now a restaurant from another age.*



### Trucs et astuces : Le beurre de persil et de ciboulette

Étaler le mélange à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre 2 feuilles de film alimentaire transparent, le plus finement possible. Passer au congélateur, découper au format des tartines et conserver au congélateur.

### Tips and tricks: Parsley and chive butter

Spread the mix using a rolling pin between 2 sheets of clear cling-film, as finely as possible. Place in the freezer, cut into pieces, and return to the freezer.

### Manoir de Sornat

Allée de Sornat  
71140 Bourbon-Lancy  
Tél. 03 85 89 17 39  
[www.manoirdesornat.com](http://www.manoirdesornat.com)



## Espagne

ENTRÉE OU PLAT  
STARTER OR MAIN COURSE  
6/10 PERS./SERVES

**L** Préparation/preparation: 20 min.  
Cuisson/cooking time: 1h30 min.

### INGREDIENTS

1 volaille de Bresse de 1,4 kg – 1,5 kg  
3 tranches de jambon Serrano  
12 tranches de chorizo doux  
1 bouillon cube (poule) au litre

#### Farce :

300 g maigre de porc  
300 g gorge de porc  
200 g lard frais  
2 œufs entiers  
Sel - Poivre  
Épices à paëlla (environ 5 g)

#### Sauce :

500 g de tomates (pelées si possible)  
2 poivrons (1 rouge + 1 vert)  
2 concombres  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
50 g de chapelure ou mie de pain

1 Bresse chicken of 1.4 kg – 1.5 kg  
3 slices of Serrano ham  
12 slices of mild chorizo  
1 stock cube (chicken)

#### Stuffing:

300 g lean pork  
300 g neck of pork  
200 g fresh bacon  
2 whole eggs  
Salt - Pepper  
Paella spices (approx. 5 g)

#### Sauce:

500 g of tomatoes (preferably peeled)  
2 sweet peppers (1 red + 1 green)  
2 cucumbers  
2 onions  
1 clove of garlic  
50 g breadcrumbs or  
bread with crusts removed

## Tapas de volaille de Bresse

au jambon Serrano et aux épices de paëlla

### Bresse chicken tapas

with Serrano ham and paella spices

La farce :

❶ Hacher fin le maigre et la gorge de porc ainsi que le lard frais. Y incorporer les 2 œufs, les épices, saler et poivrer. Réserver. ❷ Prélever et ouvrir les filets de la volaille, retirer la peau et les réserver. ❸ Poser la peau à plat puis, par dessus, le jambon Serrano coupé en fines lamelles de 2 cm de large. ❹ Mettre ensuite sur l'ensemble les morceaux de volaille bien à plat. Étaler la farce sur les filets puis le chorizo doux. Rouler le tout et le mettre dans un torchon (bien serré), attacher les extrémités avec de la ficelle à rôtir. ❺ Préparer le bouillon de volaille et y plonger la viande dans son torchon pour laisser cuire pendant 1h30 à 80-90 °C. ❻ Sortir et laisser refroidir dans de l'eau glacée.

La sauce (à servir avec la volaille) :

❶ Mixer les légumes : tomates, poivrons, concombres, oignons et gousse d'ail. ❷ Ajouter 50 g de chapelure ou mie de pain pour épaissir un peu. Filtrer la préparation. ❸ Rectifier si besoin l'assaisonnement (on peut rajouter quelques gouttes de tabasco ou quelques petits cubes de poivrons).

The stuffing:

❶ Finely cut the lean pork, neck of pork, and fresh bacon. Add the 2 eggs and the spices, then add salt and pepper. Set aside. ❷ Open the chicken and take out the fillets, remove the skin and set them aside. ❸ Lay the skin out flat, then place the Serrano ham on top, cut into thin slices of 2 cm in width. ❹ Then place pieces of chicken on top, very flat. Spread the stuffing over the fillets, then the mild chorizo. Roll the whole lot, and place it in a cloth (securely closed). Tie the ends with cooking string. ❺ Prepare the chicken stock, submerge the meat in it in the cloth, and leave to cook for 1 hr 30 mins at 80 to 90°C. ❻ Remove and leave to cool in iced water.

The sauce (to be served with the chicken):

❶ Mix the vegetables: tomatoes, sweet peppers, cucumbers, onions and clove of garlic. ❷ Add 50 g of breadcrumbs or crustless bread to thicken slightly. Filter the preparation. ❸ Adjust seasoning if necessary (a few drops of tabasco sauce may be added, or a few cubes of sweet pepper).



## Le mariage Tapas de volaille et...

Pour accompagner ce met aux allures hispaniques, il faudra plutôt rechercher un vin rouge tendre et fruité, aux tanins souples et peu marqués. Un millésime récent apportera la fraîcheur nécessaire à l'équilibre des saveurs. Les arômes de baies et de fruits rouges du vin se mêleront alors avec bonheur et harmonie à ceux d'épices des tapas.

Un Bourgogne Hautes Côtes de Nuits ou Hautes Côtes de Beaune, un Bourgogne Côte Chalonnaise ou un Bourgogne Epineuil relèveront aisément ce challenge.

## Perfect pairing: chicken tapas and...

*To accompany this dish, which has a distinctly Hispanic feel, it would be best to find a soft, fruity red wine with supple, subtle tannins. A recent vintage will provide the freshness necessary to balance the flavours. The wine's aromas of berries and red fruits will combine happily and harmoniously with the spices in the tapas.*

*A Bourgogne Hautes Côtes de Nuits or Hautes Côtes de Beaune, a Bourgogne Côte Chalonnaise or a Bourgogne Epineuil will easily rise to this challenge.*



## Le chef du restaurant Jean-Paul Durand

Jean-Paul Durand fait partie de ces chefs discrets, autodidactes, qui ont fait de la Bourgogne une terre de bien-être. Chef conciliant, à la fois sur le plan cuisine et sur le plan humain, il a passé trente ans à Beaune, avant de venir à Dijon s'occuper d'un resto-lounge-bar chaleureux, Le Saint Fiacre. Un vrai petit théâtre couleurs lie-de-vin, bénéficiant côté cuisine de l'expérience de ce faux sage proposant une cuisine classique avec une pointe de fraîcheur très actuelle.

*Jean-Paul Durand is one of those discreet, self-taught chefs who have made Burgundy such an enjoyable region. An accommodating chef, both in terms of his cuisine and as a person, he spent thirty years in Beaune before coming to Dijon to run a welcoming restaurant and lounge bar, Le Saint Fiacre. Like a little theatre, with its wine coloured decor, its cuisine benefits from the experience of this culinary genius, offering classic fare with a fresh twist which makes it highly contemporary.*



**Trucs et astuces :** Tailler la viande en rondelles puis les couper en quatre pour la présenter sous forme de tapas. À tremper dans la sauce avant dégustation. La viande peut se conserver huit jours au réfrigérateur, sous film alimentaire.

**Tips and tricks:** Cut the meat into round slices, then cut these in four for presentation as tapas. Dip in sauce before tasting. The meat will keep for eight days in the fridge under clingfilm.

### Le Saint Fiacre

15 rue Vauban  
21000 Dijon  
Tél : 03 80 35 56 42



Royaume-Uni

PLAT/MAIN COURSE • 4 PERS./SERVES

**L** Préparation/preparation: 15 min.  
Cuisson/cooking time: 7 min.

### INGREDIENTS

320 g de sandre  
2 grosses pommes de terre  
4 petites pommes de terre « vitelotte » ou « all blue »  
1/4 de litre de bouillon de poule  
1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon  
2 feuilles de gélatine  
Sel, poivre, huile d'olive,  
Huile d'arachide

320 g zander  
2 large potatoes  
4 "small kidney" or "all blue" potatoes  
1/4 litre chicken stock  
1 tablespoon of Dijon mustard  
2 gelatin sheets  
Salt, pepper, olive oil,  
Peanut oil

## Sandre and Chips, gelée à la moutarde de Dijon

### Zander and chips, Dijon mustard jelly

❶ Mettre à tremper les feuilles de gélatine à l'eau froide. Égoutter. ❷ Faire bouillir le bouillon de poule, y ajouter la moutarde, assaisonner puis ajouter les feuilles de gélatine. ❸ Couler la gelée dans une boîte carrée, la laisser prendre au froid. Tailler des cubes une fois la gelée à la moutarde prise et froide. ❹ Tailler 4 pavés de sandre de 80 g chacun et les cuire à la poêle à l'huile d'olive, environ 5 min., assaisonner de sel et de poivre. ❺ Éplucher et tailler en très fines lamelles les grosses pommes de terre et les vitelottes, à l'aide d'un épluche-légumes ou d'une mandoline. ❻ Faire frire les lamelles à 150°C pendant 3 min. à l'huile d'arachide et saler en sortie de friteuse.

**Dressage :** Sur une assiette, installer le sandre, les chips et les petits cubes de gelée à la moutarde de Dijon, selon votre fantaisie.

❶ Soak the gelatin sheets in cold water. Drain. ❷ Bring the chicken stock to the boil, add the mustard, season, then add the gelatin sheets. ❸ Pour the jelly into a square container, leave it to set in the fridge. Cut into cubes once the jelly has set and is cold. ❹ Cut 4 thick zander fillets of 80 g each, and fry them in the pan with olive oil for around 5 mins, seasoning with salt and pepper. ❺ Peel the large potatoes and kidney potatoes and cut them into very fine slices, using a vegetable peeler or a mandoline slicer. ❻ Fry the slices at 150°C for 3 mins in the peanut oil, and salt on removal from the fryer.

**Arrangement:** Arrange the zander, chips and small cubes of Dijon mustard jelly on a plate, as you please.



## Le mariage Sandre and Chips et...

Sur ce poisson de rivière, il faut privilégier un vin à la fois ample et gras qui puisse en souligner la délicatesse et la consistance. Un vin blanc de belle tenue, rond, aux arômes délicats d'amande et de fruits mûrs comblera les amateurs les plus exigeants : Pouilly-Fuissé, Montagny 1<sup>er</sup> Cru, Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru seront les partenaires privilégiés de ce plat d'une grande finesse.

## Perfect pairing: Zander and Chips and...

For this freshwater fish, a rich, full-bodied wine is to be favoured, one which can emphasise the delicate flavour and consistency of the fish. A well-rounded white wine of good structure, with delicate aromas of almond and mature fruit will win over even the most demanding connoisseurs: Pouilly-Fuissé, Montagny 1<sup>er</sup> Cru or Saint-Aubin 1<sup>er</sup> Cru will make perfect partners for this fine dish.



## Les chefs du restaurant Nicolas Isnard et David Le Comte

Deux inséparables, jouant leur propre partition, à quatre mains, autour d'un seul piano. Confiants dans leur étoile Michelin, ils ont fait de cette auberge près de Dijon un lieu où l'on vient savourer une cuisine alliant le côté France d'hier à une découverte du produit très actuelle. S'ils mettent à la carte des plats typiques, ce n'est pas le retour à la ferme pour autant. Entièrement transformés par la magie de la technique, soupe à l'oignon ou bœuf bourguignon prennent une saveur incomparable.

*Two inseparable colleagues, playing their own score, four-handed, on the same piano. Buoyed by their Michelin star, they have made this inn near Dijon a place where guests come to savour a cuisine combining time-honoured French fare with thoroughly modern produce. While their menu contains many traditional dishes, it is certainly a cut above the average farmhouse cooking. Entirely transformed by the magic of technique, onion soup or beef bourguignon take on an incomparable flavour.*



**Trucs et astuces :** Prendre une lamelle très fine de pomme de terre. Déposer dessus 3 pointes de ciboulette, ou bien du persil ou encore une fine tranche de truffe. Recouvrir d'une autre lamelle de pomme de terre. Cuire au four à 180 °C pendant 5 min. Terminer la cuisson 5 min. en friteuse et saler en sortie de friteuse. Un délice !

**Tips and tricks:** Take a very fine slice of potato. On top, place 3 tips of chives, parsley or even a thin slice of truffle. Cover with another slice of potato. Bake in the oven at 180 °C for 5 mins. Finish cooking for 5 mins in a deep fryer and salt after removing from the fryer. Delicious!

### Auberge de la Charme

12 rue de la Charme  
21370 Prenois  
Tél. 03 80 35 32 84  
[www.aubergedelacharme.com](http://www.aubergedelacharme.com)



États-Unis

PLAT/MAIN COURSE • 4 PERS./SERVES

**L** Préparation/preparation: 20 min.  
Cuisson/cooking time: 15 min.

### INGREDIENTS

#### Viande :

650 g de filet mignon de porc  
1 filet de vinaigre balsamique  
1 filet de crème de cassis  
1 noisette de beurre  
1 canette de Coca Cola®  
Sauceline

#### Soufflé au maïs :

2 pommes de terre  
1 petite boîte de maïs  
2 œufs

#### Meat:

650 g pork filet mignon  
1 dash of balsamic vinegar  
1 dash of blackcurrant liqueur  
1 knob of butter  
1 can of Coca Cola®  
Sauceline (or other thickening agent)

#### Sweetcorn soufflé:

2 potatoes  
1 small tin of sweetcorn  
2 eggs

**Cochon rôti**  
au Coca-Cola®, à la **crème de cassis**  
et son soufflé au maïs

*Roast pork*  
with Coca-Cola®, **blackcurrant liqueur**  
and sweetcorn soufflé

Le cochon...

❶ Saisir le filet mignon dans une cocotte environ 15 min., dans une noisette de beurre et une cuillère à café d'huile. ❷ Déglacer la cocotte avec le filet de vinaigre, la crème de cassis et le Coca Cola®. Lier avec la Sauceline.

... et le soufflé !

❶ Cuire les 2 pommes de terre et les écraser avec le maïs. Ajouter les 2 jaunes d'œufs et mélanger le tout. ❷ Battre les blancs et les incorporer. ❸ Passer au four 6 à 8 min. à 160 °C (thermostat 6).

**Dressage :** Découper le filet mignon, le napper de la sauce et le servir accompagné éventuellement de quelques pop-corn pour compléter la touche US !

Pork...

❶ Sear the filet mignon in a casserole dish for around 15 mins, with a knob of butter and a teaspoon of oil. ❷ Deglaze the dish with the dash of vinegar, blackcurrant liqueur and Coca Cola®. Thicken with the Sauceline.

...Soufflé

❶ Boil the 2 potatoes and mash them with the sweetcorn. Add the 2 egg yolks and mix everything together. ❷ Beat the egg whites and blend them in. ❸ Place in the oven 6 to 8 mins. at 160°C (gas mark 6).

**Arrangement:** Cut up the filet mignon, top with the sauce and serve, if you wish, accompanied by a few pieces of popcorn to complete the American feel!



## Le mariage Cochon rôti et...

Le porc, en général, demande des vins rouges tendres et peu tanniques. La préparation à base de cassis, vinaigre balsamique et Coca-Cola® va également dans ce sens.

On pourra alors préconiser un vin rouge tout en finesse comme les vins rouges de l'Auxerrois, ou bien encore les rouges délicats de la Côte Chalonnaise, de la Côte de Beaune ou de la Côte de Nuits.

Exemples : Irancy, Givry, certains Maranges ou Fixin, etc... s'apprécieront volontiers.

## Perfect pairing: roast pork and...

*Pork generally requires soft and slightly tannic red wines. The sauce made with blackcurrant liqueur, balsamic vinegar and Coca-Cola® suggests something similar too.*

*We might therefore recommend an elegant red wine such as those of Auxerrois, or the delicate reds of the Côte Chalonnaise, Côte de Beaune or Côte de Nuits.*

*For example: Irancy, Givry, certain Maranges or Fixin wines, among others, will go down a treat.*

Accord parfait avec  
Perfect with

*Irancy*

## Le chef du restaurant David Le Corre

Une adresse tout à la fois jeune et pleine de nostalgie, qui rappelle l'époque où la N6 était le chemin obligé entre Paris et la Côte d'Azur. A l'entrée de Joigny, cet ancien relais de poste est une étape en or pour les familles comme pour les amoureux, car le chef réalise une cuisine régionale rajeunie par ses rêves d'ailleurs (Chine, USA). Comme il a gardé la nostalgie des produits de son enfance, il propose même un menu « dessert » pour les vrais gourmands de 7 à 77 ans ! Equipe jeune, dynamique. Petite terrasse sous les arbres, si vous passez en été, sur la route des vacances...

*This is a restaurant which is both young and filled with nostalgia, recalling the era when the N6 was the principal route between Paris and the French Riviera. On the outskirts of Joigny, this former coaching inn is the perfect stopping point for families and food lovers alike. The chef produces local cuisine rejuvenated by his ideas from afar (China, USA). And having retained a certain nostalgia for the food of his childhood, he even offers a "dessert" menu for true gourmets from 7 to 77 years old! The restaurant has young, dynamic staff, and a little terrace under the trees. Should you happen to pass by in summer, on the way to your holidays...*



**Trucs et astuces :** Vous pouvez présenter le soufflé dans une canette de Coca Cola® coupée en deux. Au dernier moment, vous pouvez émietter sur la viande une tranche de pain d'épices dorée un quart d'heure au four à 85 °C (thermostat 3) pour faire une chapelure. Succulent !

**Tips and tricks:** You could present the soufflé in a can of Coca-Cola® cut in half. At the last minute, you could crumble a slice of gingerbread, browned for a quarter of an hour in the oven at 85°C (gas mark 3), over the meat as a breadcrumb topping. Mouth-watering!

### Le Paris Nice

8 rond-point de la Résistance  
89300 Joigny  
Tél. 03 86 62 06 72  
e-mail : parisnice@wanadoo.fr





Australie

PLAT/MAIN COURSE • 6 PERS./SERVES

**L** Préparation/preparation: 15 min.  
Cuisson/cooking time: 25 min.

### INGREDIENTS

#### Kangourou :

900 g de filets de kangourou  
200 g de pain d'épice en chapelure\*  
200 g de garniture aromatique :  
échalote, ail, carotte, céleri  
4 dl de Bourgogne Pinot Noir  
2 dl de fond brun de veau  
Coriandre fraîche

#### Purée :

1 kg de topinambours  
100 g de beurre  
200 g de crème liquide  
Sel, poivre, mélange 4 épices

\* voir trucs et astuces p.31

#### Kangaroo:

900 g kangaroo fillets  
200 g gingerbread for breadcrumbs\*  
200 g aromatic garnish:  
shallot, garlic, carrot, celery  
4 dl Bourgogne Pinot Noir  
2 dl brown veal stock  
Fresh coriander

#### Purée :

1 kg Jerusalem artichoke  
100 g butter  
200 g single cream  
Salt, pepper, four-spice mix

\* See tips and tricks p.31

## Canon de filet de kangourou pané au pain d'épice, jus au Pinot Noir, purée de topinambours

### *Cannon of kangaroo fillet with a gingerbread topping, Pinot Noir jus, Jerusalem artichoke purée*

Commencer par la purée :

1 Éplucher les topinambours puis les cuire à l'eau salée 20 min. Les égoutter, les mettre 10 min. au four à 100°C (thermostat 3) afin d'enlever l'humidité. 2 Les mixer, ajouter la crème, le beurre et les épices. Garder au chaud au bain-marie.

Pour suivre... le kangourou :

1 Tailler les filets (on les trouve frais ou congelés) en gros tronçons (6 à 8 cm). 2 Les poêler vivement dans du beurre (2 à 3 min. suivant la taille des filets, sur chaque face) pour leur donner une coloration. Les paner avec la chapelure. Réserver. 3 Colorer les légumes (échalote, ail, carottes et céleri) dans la poêle. Les mouiller avec le Bourgogne Pinot Noir. Faire réduire de moitié, ajouter le fond brun de veau. Faire réduire à nouveau jusqu'à obtention d'un nappage consistant. 4 Filtrer dans une passoire, assaisonner de sel et de poivre de Cayenne selon votre goût.

**Dressage :** A l'aide de 2 cuillères à soupe, donner une forme lancéolée aux portions de purée. Disposer l'ensemble en étoile et décorer avec la sauce et quelques feuilles de coriandre fraîche (ou de persil plat).

Begin with the purée:

1 Peel the Jerusalem artichokes, then boil them in salted water for 20 mins. Drain and place in the oven at 100°C (gas mark 3) for 10 minutes in order to remove moisture. 2 Blend and add the cream, butter and spices. Keep warm in a bain-marie.

Next... the kangaroo:

1 Cut the fillets (they can be bought fresh or frozen) into large segments (6 to 8 cm). 2 Fry them vigorously in a pan with the butter (2 to 3 mins on each side, depending on size of fillets) to give them colour. Coat them with the breadcrumbs. Set aside. 3 Colour the vegetables (shallots, garlic, carrots and celery) in the pan. Soak them with the Bourgogne Pinot Noir. Reduce by half, and add the brown veal stock. Reduce once again until a consistent topping is obtained. 4 Strain through a sieve, season with salt and Cayenne pepper to taste.

**Arrangement:** With two table spoons, spike the portions of purée. Arrange in a star shape and decorate with the sauce and a few leaves of fresh coriander (or flat parsley).





## Le mariage Filet de kangourou et...

La saveur de la viande de kangourou accompagnée d'une sauce à base de vin rouge cherchera sa complémentarité avec un vin structuré aux arômes de fruits rouges et de fruits noirs et aux tannins fermes mais non agressifs. Les grands vins rouges de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits seront parfaitement à l'aise avec ce plat : Pommard, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, 1<sup>ers</sup> Crus de Vosne-Romanée ou de Chambolle-Musigny, Echezeaux ou Clos de Vougeot, etc...

## Perfect pairing: kangaroo fillet and...

*The flavour of the kangaroo meat accompanied with a red wine sauce will be perfectly complemented by a well-structured wine with hints of black and red fruit, and tannins which are firm but not aggressive. The great red wines of Côte de Beaune and Côte de Nuits will suit this dish perfectly:*  
Pommard, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, 1<sup>ers</sup> Crus from Vosne-Romanée or Chambolle-Musigny, Echezeaux or Clos de Vougeot, etc.



## Le chef du restaurant Laurent Parra

Laurent Parra fait partie de la nouvelle génération de chefs bourguignons, bons vivants, bons managers, qui ont su s'ouvrir au monde tout en conservant leurs racines. Passé chez les grands 3 étoiles de Bourgogne pour se perfectionner, il ira travailler deux ans en Australie, où ses instincts de chasseur seront mis à l'épreuve, avant de revenir chez son restaurateur de père, à l'Ermitage Corton. Ces dix dernières années, il les passera au cœur de Beaune, ouvrant ses propres établissements, dont cette brasserie néoclassique qui ne désemplit pas, depuis quatre ans, côté cave comme côté terrasse.

*Laurent Parra is part of the new generation of Burgundy chefs who combine their love of good food with managerial skill, and who have been able to widen their horizons while never forgetting their roots. Having perfected his craft among the great 3-star establishments of Burgundy, he went to work for two years in Australia, where his abilities as a hunter were put to the test, before returning to his father's restaurant at L'Ermitage Corton. He has spent the last ten years in the heart of Beaune, opening his own establishments, including this neoclassical brasserie, which for four years has never been empty, whether in the cellars or on the terrace.*



**Trucs et astuces :** Si vous ne trouvez pas de topinambours, prenez des céleris-raves, ou plutôt des artichauts, dont le goût se rapproche étrangement.

**Tips and tricks:** If you can't find Jerusalem artichokes, use celeriac, or artichokes, which have a strangely similar taste.

### Le Conty

5 rue Ziem  
21200 Beaune  
Tél. 03 80 22 63 94  
www.leconty.fr



Italie

DESSERT • 4/6 PERS./SERVES

**L** Préparation/preparation: 15 min.  
Cuisson/cooking time: 45 min.  
Préparation la veille (infusion) :12h  
Preparation the day before  
(infusion): 12hrs

### INGREDIENTS

2 dl de crème  
1 dl de lait  
3 jaunes d'œufs  
1 cuillère à soupe de sucre  
Une pincée de feuilles de verveine  
1 carotte  
1 citron  
1/2 orange  
5 cl de Ratafia de Bourgogne  
5 cl d'eau  
1 dl de vin blanc  
150 g de fraises, cassis et framboises  
Sel, poivre  
Beurre

#### Matériel

Contenants pour panacotta :  
verres pas trop grands allant au four

2 dl cream  
1 dl milk  
3 egg yolks  
1 tablespoon of sugar  
A pinch of verbena leaves  
1 carrot  
1 lemon  
1/2 orange  
5 cl Ratafia de Bourgogne  
5 cl water  
1 dl white wine  
150 g strawberries, blackberries and raspberries  
Salt, pepper  
Butter

#### Equipment

Containers for pana cotta:  
medium sized ovenproof glasses

## Panacotta

au Ratafia de Bourgogne et à la verveine,  
sauce aux agrumes et salade de fruits rouges

## Panacotta

with Ratafia de Bourgogne and verbena,  
citrus sauce and red fruit salad

Une recette très simple à réaliser, à moindre coût. **1** Faire bouillir la crème et le lait. Ajouter la verveine et faire infuser pendant au moins 12 h. Retirer la verveine à l'aide d'une passoire puis ajouter les jaunes d'œufs et le sucre. **2** Bien fouetter avant de répartir dans les contenants. **3** Faire cuire au four à 90°C (thermostat 2 ou 3) pendant 42 min. **4** Réaliser pendant ce temps la sauce aux agrumes : couper carotte, citron et orange en petits dés (brunoise). Les faire revenir avec du beurre à feu très doux. **5** Ajouter le Ratafia (vieux alcool bourguignon), l'eau et le vin blanc. Saler, poivrer et laisser cuire à feu très doux (environ 45 min.). Filtrer et mettre de côté (voir trucs et astuces).

**Dressage :** Ajouter quelques fraises, cassis et framboises coupées. Poivrer. Savourer.

*This recipe is very simple and cheap to make. **1** Boil the cream and milk. Add the verbena and allow to infuse for at least 12 hrs. Remove the verbena using a sieve, then add the egg yolks and sugar. **2** Whip well before dividing up into the containers. **3** Bake in the oven at 90°C (gas mark 2 or 3) for 42 mins. **4** Meanwhile, prepare the citrus sauce: cut the carrot, lemon and orange into small cubes (brunoise style). Brown them in the butter at a very low heat. **5** Add the Ratafia (old Burgundy spirit), water and white wine. Add salt and pepper and leave to cook at a very low heat (approx. 45 mins). Strain and set aside (see tips and tricks).*

**Arrangement:** Add a few strawberries, blackcurrants and raspberries. Add pepper. Enjoy.





## Le mariage Panacotta et...

Sur ce dessert délicat et très aromatique, il faut rechercher un vin dont la fraîcheur, le fruité et la vinosité en seront les principales caractéristiques.

Un Crémant Blanc de Noirs répondra parfaitement à ces critères et soulignera avec bonheur la subtilité des arômes des fruits rouges.

## Perfect pairing: Panacotta and...

*For this delicate and highly aromatic dessert, we need to find a fresh, fruity wine with pronounced vinosity. A Crémant Blanc de Noirs will meet these criteria perfectly and bring the subtle red fruit aromas delightfully to the fore.*



Accord parfait avec  
Perfect with

*Crémant de Bourgogne  
Blanc de Noirs*

## Le chef du restaurant Alexis Billoux

Alexis Billoux est bien le fils "à son père" mais pas un fils "à papa" pour autant. Après avoir été faire ses preuves au Palais Eugénie à Biarritz et chez Guy Savoy à Paris, il a pris sa place, petit à petit, au côté de Jean-Pierre Billoux, s'intégrant à l'équipe solide qui a fait, depuis 1996, la réputation de ce restaurant emblématique du vieux-Dijon. Patient, mais résolu, il entend continuer dans la voie de la sagesse, tout en rêvant de créer ici un hôtel, là une brasserie, là encore une boulangerie...

*Alexis Billoux is certainly his father's son, even if very much his own man. Having first proven himself at Le Palais Eugénie in Biarritz and with Guy Savoy in Paris, he gradually found his place alongside Jean-Pierre Billoux, joining the solid crew who, since 1996, have built up the reputation of this emblematic restaurant in Dijon's old town. Patient but determined, he intends to continue his steady pace, while still dreaming of setting up a hotel here, a brasserie there, a bakery there...*



**Trucs et astuces :** La sauce aux agrumes se sert sur la panacotta tiède, ou à côté, froide ou chaude, à votre convenance...

**Tips and tricks:** The citrus sauce can be served over the lukewarm panacotta or on the side, hot or cold as preferred...

### Le Pré aux Clercs

13 place de la Libération  
21000 Dijon  
Tél. 03 80 38 05 05  
[www.jeanpierrebilloux.com](http://www.jeanpierrebilloux.com)



Suisse

DESSERT • 6 PERS./SERVES

Préparation/preparation: 15 min.  
Cuisson/cooking time: 25 min.

## INGREDIENTS

### Gâteaux moelleux au chocolat :

120 g de beurre  
120 g de chocolat noir  
3 jaunes d'œufs  
3 œufs entiers  
180 g de sucre semoule  
60 g de farine

### Ganache :

60 g de moutarde graine  
120 g de lait  
120 g de crème liquide  
2 jaunes d'œufs  
40 g de sucre semoule  
150 g de chocolat au lait

### Jus de cassis :

300 g de confiture ou gelée de cassis  
200 g de cassis  
125 g de jus de fruits rouges

### Moist chocolate:

120 g butter  
120 g dark chocolate  
3 egg yolks  
3 whole eggs  
180 g caster sugar  
60 g flour

### Ganache :

60 g wholegrain mustard  
120 g milk  
120 g single cream  
2 egg yolks  
40 g caster sugar  
150 g milk chocolate

### Coulis de cassis :

300 g of blackcurrant jam or jelly  
200 g of blackcurrants  
125 g red berry juice

## Moelleux au chocolat, ganache à la moutarde graine et jus aux grains de cassis

## Moist chocolate, ganache with wholegrain mustard and blackcurrant juice

Les moelleux au chocolat :

1 Mettre le beurre à fondre dans une casserole. Hors du feu, y ajouter le chocolat à l'aide d'un fouet. Laisser reposer. 2 Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine, puis ajouter les œufs entiers et les jaunes. Blanchir légèrement et ajouter le mélange chocolat-beurre. Mettre au frais. 3 Mouler les gâteaux moelleux dans des cercles graissés et farinés de 8 cm de diamètre (80 g par cercle) et cuire 10 min. à 180° C (thermostat 6).

La ganache :

1 Faire chauffer le lait et la crème jusqu'à ébullition. 2 Blanchir les jaunes et le sucre. Incorporer au lait et commencer à cuire à feu très doux (sans ébullition) ; à terme, ajouter le chocolat au lait et cuire 10 min., toujours à feu doux. 3 Hors du feu, terminer en ajoutant la moutarde graine et laisser refroidir.

Le jus de cassis :

1 Mixer tous les ingrédients ensemble. 2 Garder quelques billes de cassis pour ajouter une fois le jus terminé.

Dressage : voir trucs et astuces.

The moist chocolate:

1 Melt the butter in a saucepan. Off the heat, add the chocolate using a whisk. Leave to settle. 2 Blend the sugar and flour in a bowl, then add the whole eggs and yolks. Lightly blanch and add the chocolate/butter mix. Place in the fridge. 3 Mould the moist cakes into greased, floured circles of 8 cm in diameter (80 g per circle) and cook for 10 mins at 180° C (gas mark 6).

The ganache:

1 Heat the milk and cream until it boils. 2 Blanch the yolks and sugar. Add to the milk and begin cooking at a very low heat (without boiling). When done, add the milk chocolate and cook for 10 mins, still at a low heat. 3 Remove from heat and finish by adding the wholegrain mustard and leaving to cool.

The blackcurrant juice:

1 Mix all the ingredients together. 2 Keep a few blackcurrant berries to add once the jus is finished.

Arrangement: see tips and tricks.

## Le mariage Moelleux au chocolat et...

Chocolats et vins ne font pas toujours bon ménage. Cependant, la préparation au cassis permet d'associer ce moelleux au chocolat avec un vieux vin rouge bien puissant et aromatique. Volnay 1<sup>er</sup> cru, Corton ou Nuits-Saint-Georges d'une vingtaine d'années environ peuvent se révéler très agréables.

Sinon un mariage classique s'appuiera sur un vin riche en sucre comme un Ratafia par exemple.

## Perfect pairing: Moist chocolate cake and...

*Chocolate and wine do not always make happy bedfellows. However, the blackcurrant preparation which accompanies this moist chocolate dessert means it can be combined with a mature red wine of good strength and aroma. Volnay 1<sup>er</sup> Cru, Corton or Nuits-Saint-Georges of around twenty years of age should prove extremely pleasant.*

*Alternatively, a classic marriage may be based on a wine rich in sugar, such as Ratafia, for example.*

Accord parfait avec  
Perfect with

*Volnay 1<sup>er</sup> Cru*

## Le chef du restaurant Jérôme Joubert

Jérôme Joubert a travaillé dix ans chez des étoilés avant de venir diriger cette jolie maison construite au bord de l'Yonne par la famille Lorain, à deux pas de leur célèbre trois étoiles, au milieu d'un parc de 2 hectares. Le Père Bise, Chez Blanc... Jérôme a quitté un beau jour Annecy et remonté lentement du sud au nord de la Bourgogne en passant par Stéphane Derbord. Cuisinier classique, mais toujours curieux de nouvelles techniques de cuisson, il travaille de beaux produits de saison et réalise une carte enjouée, actuelle, à l'image de ce cadre chaleureux ouvrant sur le jardin et la rivière.

*Jérôme Joubert worked with star chefs for ten years before running this attractive establishment, built by the banks of the Yonne by the Lorain family just around the corner from their famous three-star restaurant, and sitting amidst grounds of 2 hectares. Le Père Bise, Chez Blanc... Jérôme left Annecy one fine day and made his way slowly from the south of Burgundy to the north, stopping for a spell with Stéphane Derbord along the way. A classic chef, yet always keen to explore new cooking techniques, he works with fine seasonal products and presents a cheerful and contemporary menu, in keeping with this cosy setting looking out onto the garden and river.*



**Trucs et astuces :** Mettre le jus de cassis au fond de l'assiette, le moelleux au centre, disposer la ganache à la moutarde à votre guise autour, avec quelques fruits rouges pour apporter de la couleur.

**Tips and tricks:** Place the blackcurrant juice on the bottom of the plate, the moist chocolate in the centre, and arrange the mustard ganache around the edge as you please, with a few red fruits to lend colour.

### Le Rive Gauche

Chemin du Port au Bois  
89300 Joigny  
Tél. : 03 86 91 46 66  
[www.hotel-le-rive-gauche.fr](http://www.hotel-le-rive-gauche.fr)



Grèce

DESSERT • 6 PERS./SERVES

Préparation/preparation: 20 min.  
Cuisson/cooking time: 5 min.  
Préparation la veille : 40 min.  
Preparation the day before: 40 mins.

## INGREDIENTS

5 yaourts grecs de 150 g  
60 g de sucre semoule  
1 bloc de 200 g de pain d'épices

**Gelée de cassis :**  
100 g de jus de cassis  
2 feuilles de gélatine  
60 g de sucre semoule

**Granité d'estragon :**  
1 boîte d'estragon  
500 ml d'eau  
250 g de sucre

5 x 150 g Greek yoghurts  
60 g caster sugar  
1 x 200 g slab of gingerbread

**Blackcurrant jelly:**  
100 g of blackcurrant juice  
2 gelatin sheets  
60 g caster sugar

**Tarragon granita:**  
1 bunch of tarragon  
500 ml water  
250 g sugar

# Yaourt grec et granité à l'estragon, gelée de cassis et pain d'épices

## Greek yoghurt and tarragon granita, with blackcurrant jelly and gingerbread

Travail en deux temps et trois mouvements, qui ravira les « becs sucrés » !

La veille :

❶ Faire le granité : faire frémir l'eau et le sucre. ❷ Retirer du feu et ajouter l'estragon haché (voir trucs et astuces). ❸ Filmer et laisser infuser 30 min. Glisser au congélateur une fois la base bien froide.

Le jour même :

❶ Préparer la gelée de cassis : faire chauffer le jus de cassis avec le sucre. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide, égoutter et incorporer dans le jus. Bien mélanger et mettre au frais. ❷ Couper le pain d'épices en cubes d'1 cm de côté. ❸ Sucrez les yaourts et mettre de côté.

**Dressage :** Dans une assiette creuse ou un grand verre : déposer le yaourt au fond, puis les cubes de pain d'épices et de fines tranches de gelée de cassis, taillées à la forme souhaitée, ainsi qu'une boule de granité d'estragon au centre.

*A very simple recipe to be made in three stages, which will delight those with a sweet tooth.*

*The day before:*

❶ Make the granita: simmer the water and sugar. ❷ Remove from heat and add the chopped tarragon (see tips and tricks). ❸ Cover with clingfilm and leave to infuse for 30 mins. Pop into the freezer once the base is cold.

*On the day of serving:*

❶ Prepare the blackcurrant jelly: heat the blackcurrant juice with the sugar. Soak the gelatin sheets in cold water, drain and add to the juice. Mix well and place in the fridge. ❷ Cut the gingerbread into 1 cm cubes. ❸ Sugar the yoghurts and set aside.

**Arrangement:** In a deep plate or a large glass, place the yoghurt in the bottom, then the cubes of gingerbread and thin layers of blackcurrant jelly, cut to the desired size, and place a ball of tarragon granita in the middle.





## Le mariage Yaourt grec et...

Le mariage fromages blancs et vins n'est pas un exercice facile. Un vrai challenge à relever ! Dans ce cas précis, il faut plutôt rechercher un accompagnement qui mettrait en relief la fraîcheur et la subtilité des arômes et qui n'irait pas à l'encontre du caractère légèrement végétal de ce dessert. Le Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs à la fois vif et floral semble tout indiqué pour l'occasion.

## Perfect pairing: Greek yoghurt and...

*It is not easy to successfully combine yoghurt and wine. A real challenge! In the case in hand, it is best to look for a match which will bring out the freshness and subtlety of the flavours and which will not clash with the slightly vegetable feel of this dessert. A Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs, which is both lively and floral, seems perfect for this role.*

Accord parfait avec  
Perfect with  
*Crémant de Bourgogne  
Blanc de Blancs*

## Le chef du restaurant Romain Détot

Les villages viticoles inspirent ce jeune chef que les Bourguignons ont découvert à Morey-Saint-Denis, avant de le retrouver, chez lui désormais, dans cette belle maison de village où il a pris la succession d'un chef réputé autant pour sa cuisine que son caractère. Romain Détot marche sur ses pas, et c'est un vrai bonheur de passer à table, guidé par une équipe tonique qui connaît son métier. Romain ne fait pas partie des chefs qui aiment se montrer en salle, c'est un très solide professionnel, dont la technique est profonde, la formation classique et l'expression déléguée.

*The winegrowing villages provide inspiration to this young chef, whom Burgundians first discovered in Morey-Saint-Denis, before meeting him once again, this time in his own place, in this beautiful village house where he has taken over from a chef renowned both for his cuisine and his character. Romain Détot follows in his footsteps, and it is a real pleasure to take a seat at one of his tables, guided by a an energetic team who know their job. Romain is not one of those chefs who like to show themselves in the dining room; he is a highly serious professional, with a complex technique, traditional training, and a lively expression*



**Trucs et astuces :** Pour garder le granité bien vert, hacher finement l'estragon et l'incorporer lorsque l'eau cesse de frémir (surtout ne pas faire bouillir).

**Tips and tricks:** To keep the granita sufficiently green, chop the tarragon thinly and add it when the water stops simmering (above all do not boil).

### Les Gourmets

8 rue du Puits de Têt  
21160 Marsannay-la-Côte  
Tél. 03 80 52 16 32  
www.les-gourmets.com



## Conseils du Sommelier



### L'ordre de service des vins

Il n'existe pas de code rigide, mais pour éviter les erreurs, suivez ces quelques règles classiques qui satisferont toujours vos convives :

- un vin blanc précède en général un vin rouge,
- un vin jeune précède toujours un vin vieux,
- un vin léger précède toujours un vin corsé.



### Décanter un vin ou carafier un vin ?

La décantation : s'applique uniquement dans le cas d'un vin vieux qui présente un dépôt. Il faut dans ce cas éviter toute aération inutile et verser méticuleusement le vin dans un deuxième récipient au moment même de le servir. Surtout pas une heure avant car les vins vieux sont très sensibles à l'oxydation.

Le passage en carafe consiste au contraire à aérer vigoureusement un vin jeune pour libérer ses arômes et assouplir ses tanins. On utilise une carafe dans laquelle on transfère le vin en le faisant couler le long des parois pour une oxygénation maximum.



### Faut-il chamber un vin ?

Chamber un vin consiste à ouvrir la bouteille un moment à l'avance dans la pièce où elle sera servie. S'il fait plus de 20°C, il vaut mieux éviter cette étape ou bien choisir une pièce très fraîche (15 ou 16°C pas plus) car la chaleur est le pire ennemi du vin.



### Les températures de service :

6 à 8°C pour les Crémants de Bourgogne  
10 à 12°C pour les blancs vifs et fruités  
12 à 14°C pour tous les autres vins blancs  
16 à 17°C pour les vins rouges  
Rafrâchir au besoin la bouteille dans un seau d'eau très fraîche.

## Serving advice

### Serving order for wines

*There is no strict code, but to avoid errors, follow these few classic rules which will always please your guests:*

- *a white wine generally precedes a red wine,*
- *a young wine always precedes a mature wine,*
- *a light wine always precedes a full-bodied wine.*

### Should a wine be decanted or placed in a carafe?

*Decanting only applies in the case of a mature wine which contains sediment. In this case, any unnecessary aeration should be avoided, and the wine should be very carefully poured into a second container at the moment of serving; not an hour before, as mature wines are very sensitive to oxidation.*

*Placing wine in a carafe involves, on the contrary, vigorously aerating a young wine to release its flavours and soften its tannins. The wine is transferred into a carafe, allowing it to flow down the edges for maximum oxidation.*

### Does a wine need to breathe?

*Allowing a wine to breathe involves opening the bottle for a short time in advance, in the room in which it is to be served. If the temperature is more than 20°C, it is better to avoid this step, or else to choose a cooler room (no more than 15 or 16°C) because heat is wine's worst enemy.*

### Serving temperatures:

6 to 8°C for Crémant de Bourgogne  
10 to 12°C for lively and fruity whites  
12 to 14°C for all other white wines  
16 to 17°C for red wines  
*If necessary, chill the bottle in a bucket of very cold water.*

L'utilisation des recettes et photographies de ce livre est limitée.

Pour toute utilisation, merci de prendre contact au préalable avec le  
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne :  
[documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)



10<sup>e</sup> EDITION



22-27 mars 2010

ASSOCIATION "LES GRANDS JOURS DE BOURGOGNE" - B.P. 150 - 21204 BEAUNE CEDEX FRANCE

TÉL. : +33 (0)3 80 25 04 86 - FAX : +33 (0)3 80 25 04 81 - E-MAIL : [grands.jours.bourgogne@bivb.com](mailto:grands.jours.bourgogne@bivb.com)

[www.grands-jours-bourgogne.com](http://www.grands-jours-bourgogne.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.