

**BALNÉOCAR**  
centre de beauté automobile

**NOUVEAU!**

**Lavage complet de voiture**

669323900

**ILLZACH MODENHEIM**  
0 805 69 09 45 (appel gratuit)  
balneocar.fr

# Savourer

## RENDEZ-VOUS

### Pique-nique chez les vigneron

La 21<sup>e</sup> édition alsacienne du Pique-nique chez le Vigneron Indépendant aura lieu le week-end de Pentecôte les 23, 24 et 25 mai.

Le principe du pique-nique est simple : Les vigneron indépendants et leur famille invitent chez eux clients, amis et tous ceux qui veulent découvrir le métier de vigneron.

Les visiteurs apportent leur pique-nique, le vigneron offre les vins et accueille, pour parler de son métier et de ses vins.

Chaque vigneron est par nature unique, chacun prévoit un programme qui lui ressemble. Les balades dans les vignes et visites de caves ainsi que les dégustations commentées sont les points essentiels de la journée. Vignerons et vigneron indépendants expliquent leurs méthodes, l'effet des terroirs sur les vins, l'influence de la baisse des rendements.

Pour petits et grands, c'est une occasion festive, détendue et conviviale de découvrir et comprendre la vigne, les différents cépages, les vins et ceux qui les élaborent.

Vu le succès de ce beau rendez-vous, il est impératif de réserver. Consulter la liste des domaines qui participent, sur le site [www.alsace-du-vin.com](http://www.alsace-du-vin.com). Infos également au tél. 03 89 41 97 41



Photo L'Alsace/Mathieu Lerch

## DÉCOUVRIR

# Des dîners très insolites !

Déguster un menu étoilé dans une usine désaffectée ? Goûter des vins dans un moulin ? Faire voyager ses papilles dans une mairie-château ? Pique-niquer au théâtre avec les comédiens ? Prenez place à la table des dîners du patrimoine, une autre façon de visiter le pays !

### Ursula Laurent

Madame le maire qui fait la plonge dans sa mairie-château. Des tables élégantes dressées au cœur d'un musée. Un buffet du terroir installé dans une papeterie... Bienvenue à des rendez-vous culturels et gourmands !

C'est fin mai que débute la saison des Dîners insolites du patrimoine. Mais quésaco ?

Comment inciter les gens à venir découvrir la région et son patrimoine ? Pour faire connaître ses trésors cachés et méconnus, le Pays d'Épinal-Cœur des Vosges invite à passer à table. Le principe est aussi simple que sympathique : plutôt que d'organiser une simple visite guidée d'un site habituellement fermé au public, les visiteurs sont conviés à un dîner au cœur même de ces lieux.

Château, abbaye, moulin, forteresse, papeterie, caveau, manufacture abandonnée, atelier d'artistes, salles de spectacle, hôtel de ville, moulin se transforment en restaurant éphémère le temps d'un dîner ou d'un déjeuner. Des grands chefs signent les menus et encadrent les meilleurs élèves des lycées hôteliers pour réaliser des menus qui surprennent par leur qualité,

leur finesse, voire leur ingéniosité. Derrière des fourneaux plus ou moins improvisés, dans des conditions pas toujours faciles, ils réussissent de véritables prouesses. Un vrai délice !

Les tables sont dressées avec des nappages vosgiens, du cristal de Portieux, des faïences de Saint-Clément, des couverts de Darney, le tout produit en Lorraine.

### C'est magique !

Des décorations florales et des bougies partout, créent l'ambiance. « Magique ! » est d'ailleurs le mot prononcé par les convives attirés par la double promesse de pénétrer dans un lieu « secret » et la perspective d'un dîner gastronomique.

Tous ceux qui ont assisté à un de ces dîners ou déjeuners reviennent. Le nombre des places étant limité, ces rendez-vous affichaient malheureusement vite complet.

Pour faire face à ce succès, les Dîners insolites du patrimoine ont lieu, pour la première fois, toute l'année avec une gamme de formules enrichie : dégustation (35€), pique-nique (40€), dîner classique (65€), dîner prestige (75€) et dîner étoilé (85€). Chaque formule comprend la



La table est dressée !

Photo Dîners Insolites/Jean-François Hamard

visite guidée d'un site patrimonial, l'apéritif, la découverte d'un artiste puis du repas. Les dîners sont composés d'un menu de 5 plats avec les vins correspondants. La formule

plaît tant que les Dîners insolites ont franchi les frontières des Vosges pour essaimer dans les régions voisines. Avec, au menu, des nouveaux sites à découvrir, des nouveaux

chefs, des nouveaux artistes et univers musicaux.

Recommander un lieu ? Impossible ! Le pavillon de la grande source à Vittel, l'usine textile Garnier-Thiebaut à Granges-sur-Vologne, le palais abbatial à Remiremont, le site verrier de Meisenthal, le théâtre italien à Luxeuil, le musée Lalique, le théâtre du peuple ou encore l'usine de la source Lisbeth ? Difficile de faire un choix...

Le mieux est encore de s'inscrire à plusieurs de ces repas qui marient avec un vrai bonheur gastronomie et patrimoine. En tout, 120 dîners insolites sont prévus en Lorraine, Alsace et en Franche Comté sur 45 week-ends.

Pour profiter au mieux de ces soirées sans souci de devoir reprendre la route, des forfaits comprenant le dîner, l'hébergement en hôtel ou en chambre d'hôtes avec petit-déjeuner et la visite d'un site culturel sont également proposés.

Attention, ces rendez-vous aussi gourmands qu'insolites affichent rapidement complet. Mieux vaut donc réserver rapidement.

Tous les lieux et dates figurent sur le site [www.dinersinsolites.com](http://www.dinersinsolites.com)

## BOUTEILLE

### Un crémant appelé Désir



l'élaboration des créchants du domaine. Désir, un millésime 2007, est

Dans la vaste gamme des créchants d'Alsace, il y a des cuvées qui sortent du lot. Ils affirment sans fausse pudeur leur différence, comme Désir dans son habit noir et or du domaine Seilly à Obernai, qui fête cette année son 150<sup>e</sup> anniversaire. Marc Seilly, fort d'une formation en Champagne, apporte un soin tout particulier à

un 100% chardonnay provenant des plus belles parcelles du domaine. Sept années de maturation en cave et huit mois de repos après dégorge-ment ont fait naître un crémant puissant et complexe.

Au nez, des arômes voluptueux d'abricot mûr, de fleurs blanches, de notes toastées, laissent prévoir la grande puissance qui se révèle en bouche. L'équilibre se fait entre vinosité et fraîcheur. Malgré cette bouche très gourmande, les bulles s'affichent en toute élégance avec un cordon fin. On le déguste à l'apéritif mais son caractère permet de le servir aussi au cours d'un repas.

Désir, domaine Seilly, actuellement 49€ au caveau ou sur le site [www.seilly.com](http://www.seilly.com)

## LIVRE

### Mamma mia !

L'Italie est à portée de fourchette avec des recettes simples mais tellement bonnes ! C'est la cuisine authentique et généreuse des mammas italiennes.

Petits roulés farcis, antipasto campagnard, côtes de porc à la sauge, tagliatelles aux asperges, penne aux artichauts, courgettes poêlées au miel, minestrone à la mode paysanne, poulet poêlé aux olives, olives farcies sans oublier la sauce tomate sont un petit condensé de la cuisine familiale italienne.

Les nombreuses photos qui agrémentent le livre, invitent à un délicieux voyage culinaire.

La vraie cuisine italienne, 88 recettes familiales, An & Jos Expeels, éd. Solar, 16,90€



Les bons petits plats italiens. DR

## DÉGUSTER

### Les vins du Markgraeflerland

Tout au long de ce week-end, plus de 20 domaines viticoles entre Freiburg et Weil-am-Rhein ouvrent leurs portes. De 11h à 18h, ils invitent à goûter les jeunes vins 2015. Une belle occasion de découvrir toute la palette des vins produits dans cette région qui profite d'un microclimat propice à la maturation des raisins. Consulter la liste des vigneron participants sur [www.markgraefler-weinguetter.de](http://www.markgraefler-weinguetter.de). C'est aussi ces 16 et 17 mai que le domaine Abril à Vogtsburg-Bischoffingen invite à son marché printanier. Au programme : dégustation de jeunes vins (10€), présence d'artistes d'art de la région, possibilité de se restaurer avec des spécialités de la région. Infos sur [www.weingut-abril.de](http://www.weingut-abril.de)

## RECETTE

# Côte de veau panée à la chapelure de pain brûlé et printanière de légumes

C'est aux alentours de la Pentecôte que l'on trouve une viande de veau tendre, légère et savoureuse.

**Ingrédients pour 4 personnes :** 4 côtes de veau (300 g chacune), 600 g de mini-carottes oranges, 800 g de petits pois non écossés, 1 botte (200 g) de mini-navets, huile d'olive, 500 g de pommes de terre Roseval, 50 cl de crème liquide, 1 botte de coriandre, 1 tige de citronnelle, sel, poivre.

**Préparation :** Préchauffer le four à 180 °C. Chauffer une poêle avec une noisette de beurre, cuire les côtes 5 minutes de chaque côté. Les faire rôtir 10 minutes au four et les laisser reposer 10 minutes. Ajouter la croûte de pain brûlé sur le côté de la viande et remettre les côtes au four 2 minutes. Écosser les petits pois, couper les navets et éplucher les carottes. Cuire les petits pois et les navets à l'eau bouillante salée 3 minutes, les refroidir rapidement sous un filet d'eau glacée. Poêler les carottes avec un filet d'huile 6 minutes,

et les navets 2 minutes à feu doux. Éplucher les pommes de terre et les cuire 10-15 minutes à l'eau bouillante salée. Les couper en dés et terminer la cuisson 5 minutes au four.

Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide. La verser dans un bol et faire infuser la coriandre fraîche et la citronnelle. Saler et poivrer. Servir les côtes de veau et les légumes avec la crème.

**Astuce :** Pour la chapelure de pain brûlé : 4 tranches de pain de campagne, 250 g de beurre doux.

Mettre les tranches de pain de campagne au four jusqu'à ce qu'elles fonce. Laisser refroidir et mixer finement. Faire fondre à la poêle le beurre, jusqu'à obtenir un beurre noisette. Mélanger le beurre fondu à la chapelure, puis étaler la préparation sur une assiette plate, sur 2 mm d'épais-



Une recette de Beatriz Gonzalez, prix du Jeune Talent Gault Millau 2014.

Photo Veau de la Pentecôte/J.C.Amiel

seur. Mettre au congélateur durant 20 minutes. Une fois figée, tailler des lamelles de l'épaisseur de la côte.

**Accord mets-vin :** Un Bandol blanc du domaine de L'Olivette, à

base de clairette (+10% de rolle). Le nez est plaisant, aux arômes d'amande, de tilleul, d'agrumes. Belle bouche fruitée. Servir à 12 °C. 15,50€. Chez les cavistes ou sur [www.domaine-olivette.com](http://www.domaine-olivette.com)

## OBJET

### Mini barbecue



Le barbecue compact, pour profiter des bonnes grillades partout. DR

Un modèle compact idéal à emporter partout pour une utilisation sur les balcons, à la plage, pour un pique-nique... Avec une poignée, au niveau du couvercle, qui sert au transport, les barbecues se font désormais où l'on veut, quand on veut !

Pour 6 à 8 personnes, fonction grill/four. Surface de cuisson : 32,5 x 32,5 cm. Puissance : 5,8 kW. Fonctionne au gaz.

Compact LX de Campinggaz, 169,90€.