VIN•S

LA PASSION DES TERROIRS

N°02 septembre 2019

DÉGUSTATION 210 vins sélectionnés

ENQUÊTE
coup de chaud sur les vignobles

Ces degrés qui déséquilibrent les vins

Tendance

Crémants : Osez la différence...

Talents

Dom Pérignon
Terroir Moselle
Suze-la-Rousse,
Vins des terrils...

LA BALADE DES TERROIRS

ALSACE
LORRAINE
CHAMPAGNE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS
MÂCONNAIS
COTEAUX DU LYONNAIS
JURA–BUGEY
PAYS DE SAVOIE
VALLÉE DU RHÔNE

Pratique

Choisir une cave à vin, carafer un vin...

L 14469 - 74 H - F: 8,50 € - RD

HORS-SÉRIE
le dauphiné libéré

© ANNE BOUILLOT

ROMAIN GANDOLPHE

Passé par les cuisines de Thierry Marx et Philippe Labbé, Romain Gandolphe a toujours évolué dans le monde de la gastronomie, depuis son apprentissage au Vieux Castillon, table étoilée située dans le Gard, d'où il est originaire. Arrivé en 2014 comme sous-chef au restaurant **Le Vivier**, à l'Isle-sur-la-Sorgue (Vaucluse), il prend les commandes des cuisines de ce restaurant couronné par une étoile au guide Michelin, un an plus tard. Dans une approche décomplexée de la cuisine, cet amateur de peinture s'inspire autant de la cuisine du monde que des saveurs de son terroir.

Oursins à la pulpe de topinambour, au café et à la truffe

Pour 8 personnes
Préparation 2 heures

- 8 oursins de belle taille (entre 8 et 10 cm de diamètre)
- Quelques lamelles de truffes
- Feuilles de thym frais

Pour l'espuma de topinambours

- 75 g d'oignons • 225 g de topinambour
- 75 g de fond blanc • 25 g de café expresso
- 125 g de crème • 250 ml de lait

Pour la pulpe de topinambours à la truffe

- 400 g de topinambours épluchés
- 200 g de crème • 200 g de lait
- 1 g de xanthane • 20 g de truffe • Beurre

Pour la garniture

- 2 gros topinambours épluchés
- 50 g eau • 30 g de beurre • 2 g de sel

1- Les oursins. Ouvrez les oursins à l'aide d'un petit ciseau, nettoyez-les, ne gardez que les langues sans les abîmer. Réservez au frais

2- L'espuma de topinambours. Faites suer les oignons dans le beurre, ajoutez les topinambours épluchés. Les faire suer. Mouillez avec tous les liquides, faites cuire 30 minutes. Mixez, passez au chinois étamine. Remplissez un siphon, mettez 2 cartouches de gaz. Réservez au bain-marie

3- La pulpe de topinambours à la truffe. Faites suer les topinambours dans le beurre, mouillez avec les liquides. Faites cuire jusqu'à réduction totale, environ 30 minutes. Ajoutez la

© LE VIVIER

truffe et le xanthane, mixez, passez au chinois. Réservez dans une poche à douille.

4- La garniture. Mettez les topinambours sous-vide, avec l'eau, le beurre et le sel et cuire au four 45 minutes à 90°C.

5- Finition et dressage. Reprenez les oursins, échaudez-les au four vapeur pendant 2 minutes. Mettez la purée de topinambour à l'aide de la poche à douille. Ajoutez quelques dés de topinambour. Ensuite l'espuma de topinambour et café du siphon. Terminez avec les lamelles de truffes et quelques feuilles de thym frais.

Placez les oursins sur un dôme de gros sel avant de servir.

© LE VIVIER

LUBERON-VENTOUX BLANC 2014

À contre-courant. Comme son nom l'indique, la bouteille choisie pour cet accord mets-vin est là pour surprendre les amateurs de vins du sud, qui découvriront avec cette bouteille du vigneron Guillaume Gros, un vin du Luberon peu connu, en blanc. L'accord se fait sur la minéralité et la tension pour accompagner l'iode de l'oursin, tout en gardant de la matière pour ne pas se laisser dépasser par la précision gustative de chaque élément du plat. Les notes pétrolées d'ouverture se prolongent dans la trame aromatique oscillant entre torréfaction, artichaut et salinité. Région peu attendue au sujet des vins blancs, le Luberon offre de belles surprises, comme cette bouteille, parfaitement équilibrée entre rondeur et acidité.

Domaine Guillaume Gros,
à Maubec (Vaucluse).
60 % grenache gris,
40 % sauvignon.
A boire dès maintenant.
A boire avant 2022.
Servir à 13°C.