

BIENTÔT

Salon de la pâtisserie, deuxième !

La deuxième édition du Salon de la pâtisserie et de la gourmandise se tiendra les 2 et 3 février à Marseille, au Parc Chanot. Pour cette nouvelle édition, le salon prend de l'ampleur avec un hall trois fois plus grand que l'an dernier. Durant deux jours, plus de 60 exposants accueilleront les visiteurs. Artisans pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, biscuitiers, glacières présenteront leurs spécialités et feront la démonstration de leur savoir-faire avec des animations sur leur stand. Une proposition gourmande enrichie par une offre d'accessoires, livres et ustensiles, en présence de Philippe Conficini qui en est le parrain. / PHOTO GEORGES ROBERT

→ Salon de la pâtisserie, les 2 et 3 février au Parc Chanot de Marseille.



GASTRONOMIE

Spécialités lyonnaises by Frérard

Lyon est la capitale incontestable de la gastronomie en France. Avec ses saucissons briochés, ses quenelles gratinées, ses cervelles de canut ou encore ses tartes à la praline, la renommée de sa cuisine n'est plus à faire. Durant toute la semaine prochaine, du 19 au 25 novembre, le chef Dominique Frérard et son équipe proposent des menus élaborés autour de cette culture lyonnaise au Carré bistronomie (Sofitel Vieux-Port). Une petite entorse gourmande pour le maître cuisinier de France qui aime tant les produits de notre belle Provence et un hommage au chef des chefs Paul Bocuse. / PHOTO DR

→ Brasserie le Carré bistronomie, 36, bd Charles-Livon, Marseille (7). ☎ 04 9115 59 60.



Vous aimez le vin rouge ? Le Château de Meyreuil (AOC palette) saura répondre à vos attentes. / PHOTO NICOLAS VALLAURI

Au Savim, on prépare son Noël provençal

MIAM! Jusqu'à lundi, le salon des vigneron et de la gastronomie de Marseille fait aussi la part belle aux producteurs locaux

Des odeurs qui titillent les narines, des effluves qui invitent à la dégustation, le Savim, c'est d'abord une ambiance. On échange, on discute. C'est aussi un lieu de découverte, une véritable caverne d'Ali Baba des saveurs, douces et vins d'ici et d'ailleurs. Avec 435 exposants (dont 70 bio), 100 000 visiteurs attendus et cinq jours d'ouverture, le Savim (salon des vigneron et de la gastronomie) offre la possibilité de tester, de goûter et d'apprécier les diverses spécialités mais aussi de poser des questions aux producteurs et de se laisser séduire.

Si bien sûr, foie gras, champagne et autre chocolat ont pignon sur salon, les saveurs provençales ne sont pas en reste non plus. Si on

aime le vin, on ne présente plus les bandol, côtes de provence et autres coteaux d'aix. Mention spéciale cette année pour le château de Meyreuil (AOC palette) et ses rouges mais aussi le domaine Santamaria AOC patrimoine. À découvrir également le Guishu, vin de riz de Camargue. Étonnant. Pour les amateurs, une halte s'impose sur le stand du château des Creissauds pour goûter les rhums et les whiskeys de la Maison Ferroni. On aime également les vins de noix millésimés de Corréze et du Dauphiné proposés par la maison marseillaise Le Santenarie.

Toujours dans l'esprit provençal, le safran et ses produits dérivés du Crocus Bleu. On savoure les pieds et paquets à la provençale de la

charcuterie Bondil (Alpes de Haute Provence), l'huile d'olive du Mas de Cayol AOP ou celle du Domaine Les Basidettes, huile du Pays d'Arles AOP provençales. Gâtés fromages, on goûte les fromages fermiers de brebis et la fameuse tomme d'Arles du Mas du Trident. Un pur bonheur! Au rayon douceurs, ce sera les calissons d'Aix signés Fruidorax et les chocolats de Mathieu Taborcia, artisan-chocolatier du Vaucluse. En fait, le plus simple, c'est de faire sa propre expérience, ses propres découvertes.

Geneviève VAN LEDE

30° Savim Automne, Jusqu'à lundi, halls 1 et 2 du parc Chanot Marseille (69). Prix : 8 €, invitation gratuite téléchargeable sur www.salons-savim.fr

CINQ COUPS DE CŒUR D'ICI ET D'AILLEURS

Confiture, viande de bison et sancerre...



► **CONFITURE AU CHAMPAGNE**
Mireille est toujours en train d'imaginer de nouvelles recettes pour ses confitures. S'il ne faut pas manquer sa douce natale (cinq fruits secs et cinq frais), cette année, elle a concocté une préparation à base de champagne qui sublimerait les huîtres (8 €).
I Trosori di Mimi, Corsica

DES CAILLoux DE SAUCISSON

Les Auvergnats sont doués pour le fromage mais aussi pour les saucissons. Lou tencou présente son invention: le caillou, un saucisson sec dégraissé aromatisé de 36 façons (myrtilles, noix, roquefort...). Idéal et original pour l'apéritif (8 €).
Lou tencou, Haute-Loire

UNE POIRE À L'ANCIENNE

Les poires Sarreau, variété ancienne, sont sublimes par Le Trésor de Marie-Augustine. Elles se dégustent

confites avec un foie gras ou en dessert avec une boule de glace à la vanille. Elle est aussi proposée en jus (5 €).
Le Trésor de Marie-Augustine, Alpes-de-Haute-Provence

UN SANCERRE DE TROIS COULEURS

Au domaine Fouassier, on travaille en famille, frères, fils, neveux... sur douze cuvées de trois couleurs. Les blancs "siles" s'accorderont avec des crustacés, les "calcaires" avec de la charcuterie et les "argilo-calcaires" avec un riz de veau (à partir de 15 €).
Domaine Fouassier, Cher

DU BISON DU BOURBONNAIS

Si si, depuis cinq ans, 200 bisons pâturent en Auvergne. Une viande tendre et savoureuse qui dénotera en plat principal mais aussi à l'apéro avec ses fameuses rillettes (7,5 €). Au Savim, le bison se mange aussi en burger.
Bisons d'Auvergne, Allier

Laetitia GENTILI

Plaisirs

LA BOUTIQUE

La folie créative de David Martin



À 36 ans, David Martin sait déjà pouvoir compter sur son expérience professionnelle et ses compétences. Après 7 ans d'apprentissage, sa bonne étoile le met sur la route de Gaston Lenôtre qui lui transmet la passion du métier, son côté novateur et le goût du travail bien fait. Ses premières expériences, après le brevet de technicien des métiers, il les aura chez Lenôtre, Pascal Caffet, champion du monde en pâtisserie et Jean-Charles Lemoy, champion du monde de sculpture sur glace. "Pour moi, fraîcheur et naturel priment pour atteindre les sommets du merveilleux. Aujourd'hui, dans mon labo, je suis toujours émerveillé devant l'alchimie des goûts et des parfums. Mon credo? Rester nature." Avec le Kougelhopf macéré au rhum et raisins sultan ou de corinthe, pour les fêtes, les amoureux du bon pourroit opter pour les truffes au rhum, au whisky, au café, les ro-cailles des Baux (amandes bâtonnées caramélisées enrobées de chocolat lait et noir), ses bûches Forêt noire, glacées ou traditionnelles, la tarte au citron, ses multiples entremets... Un petit espace "Salon de thé" permet de consommer sur place. En été, une terrasse est aménagée. Simple, bon et sympa.

P. de R.

284, avenue du Comtat Venaisien, Carpentras.
☎ 04 90 35 57 40. david-martin-pâtisier.com

C'EST DÉJÀ NOËL

La bûche en calisson de Serge Billet

Quand la Maison Elyse, le Roy René et Serge Billet s'associent, c'est une expérience gustative tout en finesse qui voit le jour! Chaque année, la Maison Elyse et Serge Billet, meilleur ouvrier de France et champion du monde de pâtisserie, ont pour habitude de proposer une collaboration d'exception à Noël. Après s'être joint à l'artiste peintre Sacha de Saint-Tropez, au sculpteur Denis Neyrac ou encore au restaurant étoilé Chez Bruno et après avoir imaginé des bûches en forme de sardine ou de truffe, c'est la maison aixoise Le Roy René, connue pour ses calissons, qui a été approchée par la Maison Elyse et Serge Billet. "Travailler en collaboration avec un meilleur ouvrier de France également champion du monde c'était forcément une aventure dans laquelle on voulait aller et voir le résultat. Effectivement, c'est un beau mariage", confie Xavier Marcihaç, responsable réseau de la maison Le Roy René.

L'association n'était autre qu'une évidence puisque Serge Billet est également nommé Prévot des Compagnons des Calissons d'Aix. "Pour nous, c'était une grande porte ouverte pour faire une bûche au calisson, on sort des sentiers battus", se réjouit Sylvie Paillolle, sœur de Nadine Paillolle toutes deux propriétaires de la Maison Elyse à Marseille.

Le résultat de cette association alléchante? Une bûche simplement nommée "Calisson", composée de biscuit Streusel, de Pain de Gênes, de confit maison de clémentines de Corse, de suprême et chantilly de calisson du Roy René.

Si la tendance revient à la bûche roulée, comme le confie Serge Billet, cette dernière se démarque en prenant évidemment la forme d'un calisson d'Aix. Une forme toute trouvée pour que l'œil et les papilles des gourmands puissent s'y retrouver.

Sophie ORTEGA

En vente chez Maison Elyse à partir du 20 décembre, 48 € 63, av. du 24-Avril 1915, Marseille (12).



Page réalisée avec la collaboration de nos agences locales

Pour nous joindre :
gicery@laprovence-presse.fr
lgentili@laprovence-presse.fr