

L'EAU ROUGE ET SA MARGUERITE
VOUS PRÉSENTENT



LA
GAZETTE
VOL.2

Janvier 2021

1

Le vin est ce qu'il y a de plus civilisé au monde.

SOMMAIRE

Page 3 : Le Mot du caviste

Page 4-5 : Les Vins Nature

Page 6 : Chic des plantes

Page 7 : Le Gyokuro

Page 8-9 : La Capsule à vis

Page 10 : Recettes Cocktails

Page 11 : Kuroyashi Distillerie

Page 12 : Mono Blanco

Page 13 : Château Tirecul La Gravière - Domaine de Montille

Page 14 : La Capricieuse

Page 15 : Point Culture

Page 16 : Le Vieux Bourg

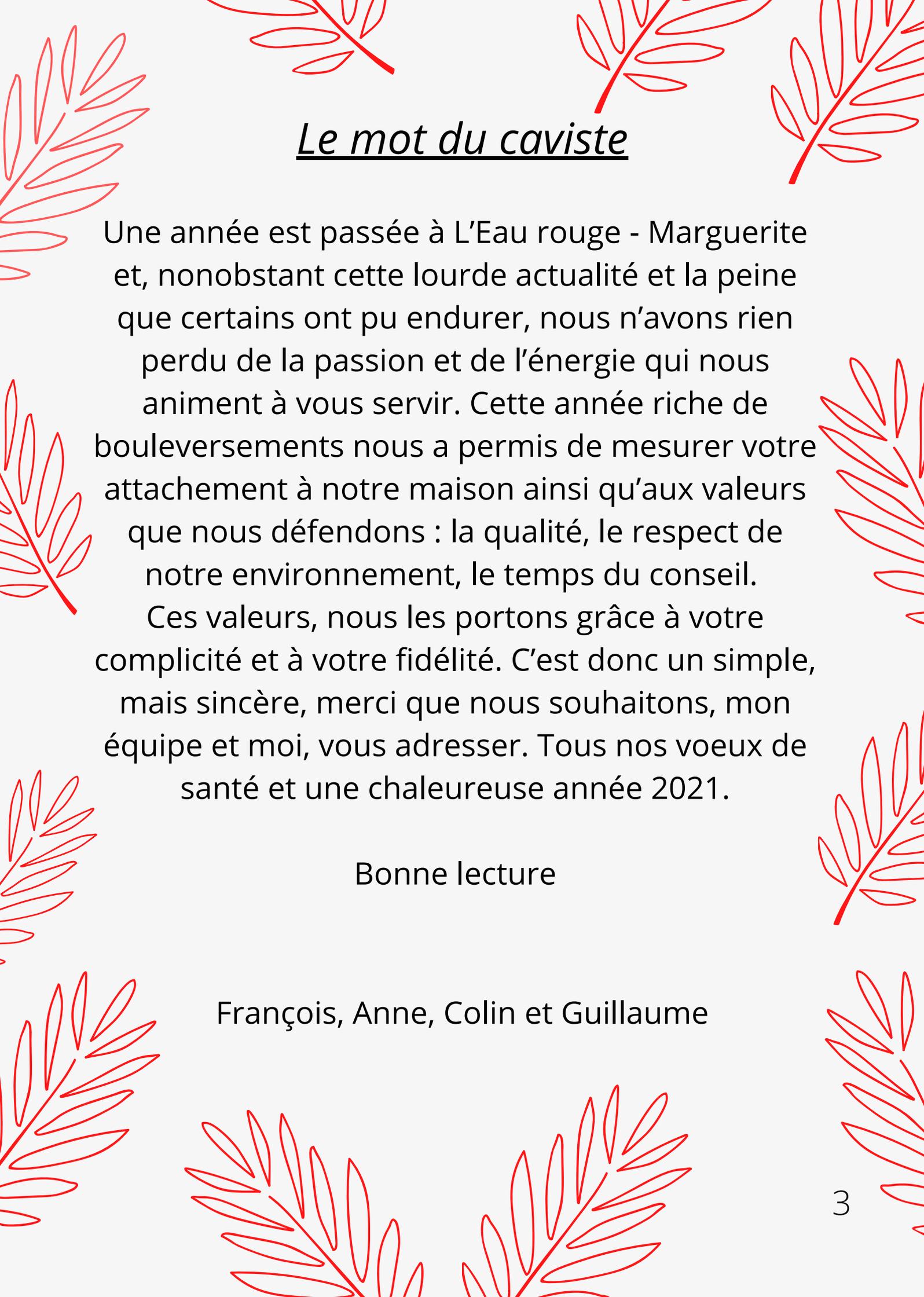
Page 17 : Le Shortbread Millionnaire

Page 18 : Le Poivre de Kampot

Page 19 : L'accord met et vin

Page 20 : Le Mot de la fin





Le mot du caviste

Une année est passée à L'Eau rouge - Marguerite et, nonobstant cette lourde actualité et la peine que certains ont pu endurer, nous n'avons rien perdu de la passion et de l'énergie qui nous animent à vous servir. Cette année riche de bouleversements nous a permis de mesurer votre attachement à notre maison ainsi qu'aux valeurs que nous défendons : la qualité, le respect de notre environnement, le temps du conseil. Ces valeurs, nous les portons grâce à votre complicité et à votre fidélité. C'est donc un simple, mais sincère, merci que nous souhaitons, mon équipe et moi, vous adresser. Tous nos voeux de santé et une chaleureuse année 2021.

Bonne lecture

François, Anne, Colin et Guillaume

QU'EST CE QUE LE VIN NATURE ?

A des fins de vulgarisation nous pourrions donner cette définition du vin Nature : « Ne faire du vin qu'avec du raisin ».

1. 100 % des raisins destinés à un vin nature se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée .
2. Les vendanges sont manuelles.

3. Les vins sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes.
4. Aucun intrant n'est ajouté.

5. Aucune modification concernant la constitution du raisin n'est autorisée.
6. Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes n'est permis.

CHARTRE DES VINS NATURE

7. Aucun sulfite n'est ajouté. Obligation de mentionner la présence de sulfite sur l'étiquette.
8. Lors d'un salon des vins nature , les vignerons comme les organisateurs s'engagent à présenter la charte à côté des bouteilles ; les cavistes indépendants sont encouragés à faire de même.

9. Utilisation d'un logo d'identification.
10. L'engagement se fera lors de la « commercialisation » par une «déclaration sur l'honneur », faisant suite à l'avis du bureau de l'association ; il sera demandé chaque année pour chaque cuvée (lot clairement identifié).

11. Les cuvées non « vins méthode vin nature » doivent être clairement identifiables (étiquetage différencié) chez les signataires.

12. Les signataires s'engageront en leur nom propre et toutes les informations demandées seront mises en ligne.

Au regard de ce qui précède une très grande partie des vins proposés à L'Eau rouge pourrait bénéficier de ce label, alors qu'est ce qui fait la différence entre une bonne et mauvaise expérience de vin dit nature ?

Tout d'abord, il faut prendre en compte une caractéristique fondamentale, le vin est vivant, et c'est une règle particulièrement vraie pour les vins travaillés en nature.

Alors, quels sont les éléments qui peuvent être à l'origine d'une mauvaise expérience avec des vins naturels ?

Les facteurs liés au dégustateur

La température de service est essentielle, l'aération indispensable, la cohérence d'une association avec un plat fondamentale.

La méthode de conservation joue également un rôle majeur, ainsi que notre état d'esprit.

Les influences lunaires sont aussi des facteurs importants mais, trop contraignants pour bon nombre d'amateurs.

Les facteurs liés au vigneron

Mauvais état sanitaire de la vendange, excès de gaz carbonique, absence d'intervention pendant la vinification à l'apparition de bactéries indésirables qui sont à l'origine des déviations aromatiques, une absence de sulfitage ou d'un dosage inadapté, etc.

Alors oui, la malchance (liée à une année difficile, ou une instabilité bactérienne), le manque de rigueur des uns, le fanatisme non interventionniste des autres peuvent parfois mener à projeter un regard sévère sur la vinification des vins naturels. Mais n'a-t-on jamais été déçu par un vin issu de l'agriculture conventionnelle ?

Quelques chiffres



Taux de soufre maximum :

Vin conventionnel rouge normes E.U : 160 mg/L

Vin rouge issu de l'Agriculture Biologique : 100 mg/L

Vin rouge Demeter (biodynamique) : 70 mg/L

Vin rouge Association des Vins Naturels : 30 mg/L



Chic des Plantes !

Chez Marguerite et à L'Eau Rouge, la qualité est au coeur de nos préoccupations. Notre nouvelle gamme d'infusions Bio 100% française allie plaisir et bien-être grâce à un savoureux mélange de plantes médicinales. Vous pourrez les utiliser en tisane ou pour agrémenter vos recettes.

Fabrication française, emballages biodégradables, sélection rigoureuse d'ingrédients respectueux de l'environnement, traçabilité des produits... Chic des Plantes ne transige sur aucun élément. Y compris sur le savoir-faire, grâce à la collaboration d'un chef cuisinier, d'un maître thé et d'un pharmacien botaniste.

Le petit plus de Chic des plantes : les sachets sont en plastique végétal créés à partir d'amidon de maïs, biosourcé et compostable.

Recette Hivernale

Les poires d'hiver infusées au réglisse

Ingrédients:

2 poires 2 sachets de l'infusion Récolte d'Hiver 2 yaourts au lait de coco 1 cuillère à soupe de miel 1 poignée de noisettes hachées

Préparation:

Dans une petite casserole, verser 100 ml d'eau et faire frémir sur feu très doux les sachets de l'infusion Récolte d'Hiver. Ajouter les poires épluchées et coupées en 4 quartiers. Laisser cuire une quinzaine de minutes puis laisser refroidir. Retirer les 2 sachets. Verser les yaourts de coco dans 2 petits bols, ajouter les poires. Délayer une cuillère à soupe de miel dans le jus d'infusion restant et verser sur le yaourt et les poires. Parsemer de noisettes hachées.

C'est prêt !

Le Gyokuro

L'EXCELLENCE À LA JAPONAISE



C'est à la fin de l'ère Edo (milieu 19ème), que le gyokuro est créé dans la région d'Uji, près de Kyoto.

Le Gyokoro est un thé d'ombre, mais surtout le plus prestigieux des thés verts japonais. Le processus de mise à l'ombre des plantes de thé dans les 20 à 30 jours avant la récolte bloque les rayons du soleil. Cela a une forte influence sur la photosynthèse et la formation de différentes substances dans la plante. C'est pour cela que le Gyokuro est particulièrement riche en acides aminés, notamment en Théanine, en caféine et en chlorophylle.

Par ailleurs, il est pauvre en substances amères (tanins). Du fait qu'il provienne de la 1ère et unique récolte de l'année, il est constitué de jeunes pousses délicates (feuilles et bourgeons) qui sont chargés de nutriments et minéraux car ils ont été lentement accumulés pendant toute une année de repos. C'est de là que le goût particulièrement noble, riche et délicat du Gyokuro provient. Il est considéré par les amateurs de thé vert comme "la crème de la crème". De plus il possède une saveur (sucrée) et Umami (la cinquième manière de caractériser une saveur que l'on traduit du japonais par "goût délicieux").

La consistance du Gyokuro a quelque chose de crémeux en comparaison avec d'autres types de thé vert.



La théanine (ou L-théanine) est un acide aminé communément présent dans le thé (*Camellia sinensis*) dont l'activité sur le cerveau permet une réduction du stress mental et physique et produit un effet relaxant.

LA CAPSULE A VIS

POURQUOI LA CAPSULE A VIS ?

Sachons d'abord que le liège, utilisé encore dans une grande majorité des cas, possède toutes les caractéristiques qui assurent une bonne étanchéité et un excellent vieillissement. D'origine naturelle, il comporte toutefois des faiblesses, dont la présence redoutée de TCA, à l'origine du «goût de bouchon». Par ailleurs, en France, nous prêtons une attention toute particulière à l'habillage de la bouteille. L'argument pratique du vin facile à reboucher a tendance à nous faire fuir. Et instaure un doute : le producteur n'est-il pas en train de réaliser une économie sur notre dos ?

QUELQUES CHIFFRES

Un consensus s'impose parmi les Français : 87% associent le liège à un vin de qualité supérieure, contre 2% pour le bouchon en plastique et tout juste 1% pour la capsule à vis. La préférence pour le bouchon de liège se fait entendre d'une voix encore plus affirmée chez les amateurs de vins qui associent quasi unanimement liège et vin de qualité supérieure (93%).



Les vins embouteillés et encapsulés sont très souvent des vins portés sur le fruit et qui se consomment dans les 4/5 ans. L'évolution d'un vin ne demande pas d'oxygène. Celui-ci développe ses capacités organoleptiques dans un environnement réductif où il acquiert des propriétés qualitatives supérieures ». Ces propos de Pascal Ribéreau Gayon (traité d'oenologie) devraient tordre le cou aux discours stéréotypés qui voudraient faire de l'oxygène l'élément indispensable à la bonification d'un vin. En 5 ans, le nombre de bouteilles de 75 Cl. encapsulées dans le monde est passé de 300 millions à 2,5 milliards pour une production mondiale globale annuelle de 17 milliards de bouteilles. Les Néo-zélandais et les Australiens en sont les premiers consommateurs. La capsule à vis, réputée pour être hermétique à l'air (ou presque, suivant les joints), fait fureur actuellement dans ces deux pays. En Chine et en Asie du sud, elle est également très à la mode.



La Nouvelle-Zélande encapsule plus de 90% de sa production vinicole ! En Australie, la capsule à vis représente aujourd'hui 60% de ses vins. Plus proche de chez nous, les Suisses l'utilisent depuis deux décennies avec succès sur leurs vins blancs connus pour être sensibles à l'oxydation.

BENEFIQUE POUR LE VIN



- Grâce à la capsule à vis, la qualité des vins ne change pas. C'est la meilleure façon de protéger un vin, de le conserver intact tel qu'il était lors de la mise en bouteille.
- Des teneurs en SO2 stables avec la capsule.

ASPECT PRATIQUE



La capsule présente l'avantage de se refermer après usage, de ne pas nécessiter de tire-bouchon et on peut emmener la bouteille en pique-nique ou encore la coucher dans le réfrigérateur sans qu'elle ne coule.

LES DOMAINES EN PARLE

Les grands crus de Michel Laroche (Chablis) munis de capsules à vis sont à la carte de plusieurs restaurants étoilés au guide Michelin. André Lurton (Bordeaux) encapsule une partie de ses vins blancs du Château La Louvière, Bonnet et Couhins... Des études comparatives de bouchage réalisées par les domaines Laroche estiment qu'il y a une quasi stabilisation des teneurs en SO2 avec la capsule à vis comparée à d'autres systèmes de bouchages (liège aggloméré, synthétique...). Ce résultat est également confirmé aux Vignobles du Peloux (Rhône) où l'utilisation de la capsule à vis a permis de diminuer l'ajout de sulfite lors de la mise en bouteille.

LES ETUDES



Selon l'Institut rhodanien de recherche et d'expérimentation, qui compare plusieurs obturateurs, la capsule à vis semble garantir le meilleur équilibre au vin après un an de bouteille. A l'autre bout du monde, l'Australian Wine Research Institute a démontré que la capsule à vis permettait une meilleure conservation du taux de SO2 total et libre dans la bouteille. Elle diminue la sensibilité au brunissement et assure un maintien des notes fruitées, sans notes oxydées ou de fruit évolué. Leur étude explique même que la capsule à vis permet l'obtention de « conditions idéales pour le vieillissement d'un vin en bouteille ». Elle serait donc, selon eux parfaitement adaptée aux vins de garde . Sa durée de vie est estimée à vingt ans. Soit deux fois plus que pour notre cher bouchon en liège !

Recettes Cocktails

Recette hivernale avec la capricieuse

3CL DE LA CAPRICIEUSE VANILLE ET NOISSETTE
1CL DE SIROP DE NOISSETTE MONIN
2CL DE RHUM BRUN
LAIT CHAUD MOUSSEUX



DANS UN VERRE ROCKS, MÉL ANGER LES TROIS PREMIERS INGRÉDIENTS. FAIRE CHAUFFER , MOUSSER LE LAIT À LA BASE VAPEUR ET VERSER DANS LE VERRE. JUSQU'EN HAUT. DÉCORER AVEC DE LA POUDRE DE CANNELLE.

Etsu Lady



5cl de gin Etsu
2 cl de *liqueur de Yuzu ou Okinawa*
1 cl de Triple sec
1 cl de jus de citron

Verser tous les ingrédients dans un shaker; Secouer énergiquement environ dix secondes. Le shaker doit être rempli de glace. Verser dans un verre à cocktail avec une passoire à cocktail.

Le gin Etsu à été élaboré à Hokkaido suivant le récit d'une recette ancestrale asiatique qui requiert diverses herbes, épices et agrumes dont certains ne peuvent être trouvés qu'en Asie (baies, poivres, agrumes ...).

Les Liqueurs Japonaise

La Okinawa est une liqueur traditionnelle de la région subtropicale du Japon à base de jus frais de Shikuwasa, citron emblématique d'Okinawa. Le Shikuwasa est reconnu pour ses vertus qui favorisent la longévité et est très répandu dans la culture culinaire d'Okinawa.

La Yuzu est une liqueur très respectée dans le monde exigeant de la mixologie japonaise. Produit soyeux, délicat et aromatique. La Yuzu est un excellent "mixer" pouvant transformer n'importe quel cocktail classique en une boisson neuve et innovante !



Tottori
鳥取県

THE KURAYOSHI DISTILLERIE SINCE 1910

PRODUIT AU SUD OUEST DU JAPON À KURAYOSHI DANS LA PRÉFECTURE DE TOTTORI,
RÉGION DE CHUGOKU. LA COMPAGNIE FUT FONDÉE EN 1910 PRODUISANT DE MANIÈRE
HISTORIQUE LE SAKÉ. LA SÉLECTION DE WHISKY SE COMPOSE DE PLUSIEURS
RÉFÉRENCES QUI RAPPELLENT TOUTES SA TERRE NATALE.

RETOUR DE DÉGUSTATION

Direction le Japon pour un voyage sensoriel exceptionnel, à la découverte d'une distillerie parmi les plus emblématiques de l'archipel !



Petite mise en bouche avec le Tottori Blended. Cette cuvée présente des arômes de noix prononcés, une vivacité et une rondeur marquées par une élégante aromatique.

Finie en ex-fût de bourbon Américain provenant de la distillerie Jim Bean, elle révèle un registre plus complexe aux arômes épicés, une persistance accentuée par une puissance aromatique noble.

Ensuite, le Kurayoshi pur malt (appellation qui n'existe plus en Europe). Distillerie aux valeurs traditionnelles et ancestrales, elle a été détruite par un tremblement de terre, en 2016. A la reconstruction de celle-ci, le savoir faire est resté le même. Le whisky montre un caractère rond et délicat. Son aromatique, identitaire, dévoile des notes de fruits blancs et d'embruns marins.

Avant d'être mis en bouteille, le Kurayoshi a bénéficié d'une finition de trois ans en fût ayant contenu du sherry. Ce vieillissement lui confère des arômes de fruits secs et une structure à la fois vive et ronde.

Pour finir, deux whiskies hors du commun : le Matsui peated et le Matsui Sakura. Ils ont la particularité de vieillir dans des rares fûts chêne japonais, pour le premier, et de l'emblématique cerisier nippon, pour le second. Le Matsui Peated séduit par sa tourbe légère, délicate offrant un caractère épicé et iodé. Le Matsui Sakura dévoile quant à lui un caractère intense et léger, très fleuri, qui se répand sur l'ensemble du palais.



The Tottori coco

*6 cl de Tottori Blended
20 cl Eau de Coco*

*Verser le whisky dans un verre à
tumbler rafraichi. Remplir le verre de
glaçons et remuer avec une cuillère à
mélange.*

Les rhums arrangés bretons par Sylvain Delanoë

MONO BLANKO

L'ENTREPRISE

"Mono Blanco a été crée en 2012. La marque est née d'une envie d'entreprendre et de partager mes passions pour le rhum, les cocktails et la cuisine associées dans un seul art : le Rhum Arrangé. Initialement composée de 5 recettes, la gamme comporte aujourd'hui 13 recettes élaborées avec toujours le même souci de qualité dans la production, et une méthode unique entièrement manuelle et artisanale."



LES ÉTAPES CLÉS

La sélection des meilleurs fruits de saison et des meilleures épices.

Un travail soigneux de découpe.

Une macération longue (6 mois minimum) dans

Un rhum agricole haut de gamme (HSE)

Une filtration des fruits et la presse à froid de ceux-ci avant la mise en bouteille, afin d'en extraire tout le jus et toutes les saveurs.



C'EST AUSSI...

Une cuvée "millésimée" en édition limitée
(env. 400 bouteilles) chaque année depuis 2018 !

ET PUIS IL Y A L'EXCEPTION...

Une nouvelle cuvée " L'Exception" a vu le jour cette année : cuvée produite à partir d'un rhum agricole vieilli 3 ans et son alliance avec une gousse de Vanille Noire de haute qualité une boisson d'exception, à mi-chemin entre le vieux rhum et le rhum arrangé, sans sucre ajouté.



CHÂTEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE



Domaine de 15 hectares niché au cœur de Monbazillac dans le bergarcois. Celui-ci vous propose un pétillant brut nature qui saura trouver sa place sur votre table de fête. La cuvée « à Jo » est issue de vignes conduites en agriculture biologique. Elle représente à elle seule l'élégance, la minéralité et la fraîcheur.

Assemblage de Semillon pour la gourmandise et de Chenin pour la finesse. Elle saura s'adapter pour vos apéritifs comme pour accompagner vos desserts.



Domaine de Montille

Le domaine de Montille est installé à Volnay depuis le milieu du XVIIIe siècle. Il exploite aujourd'hui un vignoble de 20 hectares, essentiellement des Premiers et des Grands Crus, sur la Côte de Beaune, mais aussi en Côte de Nuits et produit environ 8.000 caisses sur 20 appellations. C'est Hubert de Montille qui en a écrit les plus belles pages au cours du XXe siècle. L'avocat de formation et ses enfants n'ont eu de cesse de redonner de l'envergure à ce domaine qui s'était, au fil du temps, rétréci. C'est également lui qui en fait un domaine renommé dans le monde entier dès les années 1960. Véritable pionnier, il a aboli les engrais chimiques et herbicides dès 1985, les fongicides et insecticides de synthèse en 1995. Le domaine est conduit en biodynamie depuis 2005 et certifié Ecocert bio depuis 2012.

LA CAPRICIEUSE

Châtaigne Corse

Parfait alliage entre les terroirs berrichons et corses. Nez subtil léger rappelant le lait de noisette. Dynamisée par la lait et l'alcool, elle tire vers une crème de marrons finement vanillée.

Caramel fleur de sel

Hommage à la Bretagne. Parfums intenses et spécifiques faisant remonter les souvenirs d'enfance. Goût de confiserie, rappelant le doux bonbon au caramel beurre salé. Finale intense de sucre caramélisé qui s'estompe peu à peu comme un caramel fondant.

Pomme Calvados

Mélange de lait de vache et de jus pommes bio, complété par un assemblage de calvados. En bouche, la pomme et l'eau de vie se mêlent au lait pour une sensation de douceur avec une légère acidité.

LA CAPRICIEUSE UNE LIQUEUR FRANÇAISE À BASE DE LAIT TRÈS FIERS DE LEUR BERRY NATAL, LES PRODUCTEURS SOUHAITENT METTRE À L'HONNEUR LEUR RÉGION. ILS DÉCIDENT DE CRÉER LEUR LIQUEUR À BASE D'UNE RESSOURCE TRÈS LOCALE : LE LAIT DE CHÈVRE ! C'EST ENSUITE, GRÂCE AU SOUTIEN DE TOUTE UNE FILIÈRE D'EXPLOITANTS CAPRINS, PUIS BOVINS, QU'ILS DÉVELOPPENT PEU À PEU LA GAMME « CAPRICIEUSE DES RÉGIONS ». LA CAPRICIEUSE EST À LA FOIS UN PRODUIT DE TERROIR ET UN PRODUIT DE DÉGUSTATION. C'EST UN OVNI PARMIS LES SPIRITUEUX.

La Capricieuse Vanille
Noisette.

Inédite, cette crème de whisky française fera appel à votre gourmandise !

Comment la consommer ?

En version digestif avec quelques glaçons à la fin d'un repas. Seule ou accompagnée d'un trait de cognac ou de bourbon. Elle peut également devenir un produit essentiel pour vos préparations culinaires, comme l'incorporer pour relever un cheesecake, une crème mascarpone ou un tiramisu.



COMMENT FABRIQUER LA LIQUEUR ? CELLE-CI EST UN ASSEMBLAGE D'ALCOOL, DE LAIT PUIS AJOUT D'EAU DE SUCRE ET D'ÉPICES.

François Rabelais

C'est à Seully, non loin de Chinon, dans la propriété de la Devinière, transformée aujourd'hui en musée qu'est né François Rabelais en 1494. D'abord moine, il devient ensuite médecin et écrivain...

Connaissez-vous le lien qui unit François Rabelais au vignoble de Chinon ?

Le vin occupe une place majeure dans toute l'oeuvre de Rabelais. On y trouvera de nombreuses fois les mots "vin", "vigne", "boire", ou "Bacchus".

Rabelais se présente comme un excellent buveur : "toujours buvant, toujours composant".

Son oeuvre est remplie de souvenirs du terroir familial. Il évoque souvent le vin de la Devenièrre dont il est le producteur.

La soif de connaissance et de vie qui anime les héros des romans Rabelais reflète celle de l'auteur cherchant toujours à multiplier les savoirs et les expériences. Cette soif sera étanchée par la Dive Bouteille qui viendra leur apporter des réponses.

Connu pour ses oeuvres *Pantagruel* (1532) et *Gargantua* (1534), il introduira aussi le personnage de Panurge dans le *Tiers livre* (1546) dont les escales le mèneront dans le 5e livre (1548-1552) vers l'oracle de la Dive Bouteille.

De la naissance de Gargantua (qui réclame "A boire, à boire, à boire") à la fontaine de vin de la Dive bouteille, l'idée de boire est très présente tout au long des oeuvres romanesques de Rabelais. Mais, l'explication est donnée à la fin, on ne boit pas juste pour boire ou pour l'ivresse : boire est symbole de savoir, de curiosité.



LE VIEUX BOURG

HISTORIQUE

Le beurre « LE VIEUX BOURG » a été créé en 1956 par la famille Raoult en la commune du Vieux Bourg, près de Quintin (22). Après avoir vendu volaille et œufs, le couple Raoult choisi de se concentrer sur leur beurre avec l'aide des éleveurs voisins. Très vite, ils font de leur "deuxième travail en baratte" leur marque de fabrique. Entre 1986 et 2015, la société est plusieurs fois rachetée. Elle est depuis cinq ans gérée par Eric de Sonis, qui met tout en oeuvre pour conserver le savoir-faire historique de l'entreprise et mettre en valeur le terroir. Le tout dans le respect de l'environnement !

LA MATIERE PREMIERE

La matière première est sélectionnée chez des éleveurs bretons ayant des vaches en pâturages, afin de garder la couleur naturellement jaune du bon beurre.

LE SAVOIR-FAIRE

Le beurre « Le Vieux-Bourg » est fabriqué en baratte. Après avoir reposé quelques jours, il est effeuillé et retravaillé une deuxième fois en baratte, selon un savoir-faire traditionnel, unique et protégé depuis 1956. Ce second "affinage", qui dure plusieurs heures, vient éclater les globules gras du beurre pour libérer davantage d'arômes afin de le rendre savoureux et parfumé. Il est ensuite moulé puis emballé à la main par la petite équipe de production.

A retrouver chez Marguerite

LE MENHIR

Fromage à croûte fleurie (type Camembert). Après un affinage d'une dizaine de jours, il saura vous satisfaire grâce à ce subtil mélange entre caractère et douceur.

LE RONCHON

Fromage à pâte pressée, il a connu un affinage plus long, d'environ 5 semaines. Rond et plat, il est un clin d'oeil à un célèbre fromage de Savoie. Avec lui, essayez-vous donc à la "ronchiflette" !





Le Shortbread Millionnaire by Cocotte et Moustache

Préparation 25 min Cuisson 25 min Repos 1h

Pour 6 personnes vous aurez besoin de :

Biscuit

40g de sucre
100gr de beurre fondu
150g de farine

Le Toffee

40cl de lait concentré
120 gr de beurre doux
3 cuil à soupe de miel

Nappage

150G de chocolat noir
200 G de cacahuètes
salées



1. Préchauffer le four à 180 th6. Au robot avec une feuille, mélanger le sucre, le beurre puis la farine pour obtenir une boule souple. 2 Garnir le fond du moule beurré et fariné avec cette préparation. Bien lisser la pâte. Enfournez pour 20 min. 3 Dans une casserole, faire chauffer le lait concentré, le beurre et le miel en remuant constamment pendant 10 MIN. Verser le toffee sur le biscuit. Laisser refroidir. 4 Faire fondre le chocolat au bain marie. Verser le chocolat chaud sur le caramel et parsemer rapidement de cacahuètes. Laisser tièdir , puis placer au frais pour que l'ensemble soit pris (1h environ). Demouler puis couper en 6 parts avec un grand couteau. On peut aussi le couper en petites bouchées.

Chez Cocotte et Moustache

" J'ai ouvert Cocotte et Moustache en juillet 2016, après 8 ans en tant que déléguée à la tutelle. Comme je suis fan de la famille royale j'ai orienté ma déco autour du salon de thé anglais avec des desserts anglais. J'ai aussi un humour « so British ». Chez Cocotte et Moustache le maître mot c'est la convivialité. Côté cuisine on propose une cuisine faite maison plutôt diététique. En temps normal Cocotte et Moustache est ouvert du mardi, jeudi et vendredi de 11h45 à 18h. Le mercredi et le samedi de 10h à 18h. "

LE MEILLEUR POIVRE DU MONDE
EST CHEZ MARGUERITE !

LE POIVRE DE KAMPOT

SELON DE NOMBREUX CHEFS FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX, LE POIVRE DE KAMPOT EST EXCEPTIONNEL. UNE DENRÉE QUI FAIT, DEPUIS 2010 ET L'OBTENTION DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP), LA RENOMMÉE DU CAMBODGE AUTREMENT QUE PAR LE GÉNOCIDE KHMER ET SES TEMPLES MILLÉNAIRES. PARMI LES PRODUCTEURS, NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ LA PLANTATION CRÉÉE EN 2013 PAR UN COUPLE FRANCO-BELGE, L'ENTREPRISE S'APPUIE SUR LE SAVOIR-FAIRE LOCAL ET LE RESPECT DES TRADITIONS ANCESTRALES,

LE COMMERCE ÉQUITABLE ET LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT. LES POIVRIERS SONT D'AILLEURS CULTIVÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PERMACULTURE. L'INNOVATION EST ÉGALEMENT AU CŒUR DU PROJET, AFIN DE PROPOSER RÉGULIÈREMENT DE NOUVEAUX PRODUITS FABULEUX. L'ÉPICE SE DÉCLINE D'AILLEURS SOUS DE NOMBREUSES COULEURS ET DÉVOILE DES PARFUMS ENVOÛTANTS. ROUGE QUAND ELLE EST MÛRE, NOIRE QUAND ELLE EST SÉCHÉE, BLANCHE LORSQU'ON DÉBARRASSE LA BAIE DE SA PULPE, LONGUE SI ELLE EST ISSUE D'UNE LIANE... DE LA VIANDE ROUGE À LA SALADE DE FRUITS EN PASSANT PAR L'APÉRO,

LE POIVRE DE KAMPOT SUBLIME UNE INFINITÉ DE PLATS. GRÂCE À SON HISTOIRE ET SES QUALITÉS REMARQUABLES, LE POIVRE DE KAMPOT EST VÉRITABLEMENT LA STAR DU RAYON ÉPICES DE MARGUERITE.

ALORS, À VOUS LES FOURNEAUX !

L'ACCORD MET ET VIN

avec La Boucherie de la Poste
(1 place du puits au Lait 22000 Saint Brieuc)

La Limousine est une vache rustique originaire du limousin . On peut la distinguer par sa couleur marron, plus claire sous le ventre, autour des yeux et du muflle.



La côte de boeuf est élevée et abattue à Brive La Gaillarde. Elle est maturée en chambre froide pendant 25 jours par la boucherie de la Poste.

Nous vous proposons

Côte de Boeuf maturée, purée de céleri et parmesan, tagliatelles de carottes et de panais.

Et pour apprécier le tout...

AOP Beaumes-de-Venise

Le domaine de la ferme Saint-Martin se situe au coeur du département du Vaucluse. Cette cuvée est la plus ancienne du domaine et produite depuis 1964.

C'est un assemblage de grenache (85%) et de Syrah (15%). Un élevage en cuve puis en foudre durant 9 à 12 mois.

Vin puissant, complexe, des tanins fondus, une aromatique douce et délicate de fruits noirs.



LE MOT DE LA FIN

Nous voici arrivés au dernier chapitre de cette gazette.

Vous pourrez toujours suivre nos aventures sur notre nouveau site internet

www.eaurouge.fr

Retrouvez nous également sur Facebook et Instagram



L'eau rouge



@cave_eau_rouge_plerin

L'équipe de L'eau Rouge et Marguerite