

4<sup>E</sup> ÉDITION

CONCOURS<sup>®</sup>  
**DALMERAN**

— APPELLATION CONTRÔLÉE —  
LES BAUX-DE-PROVENCE

2010

12 RECETTES INÉDITES



## EDITORIAL

**L**a cuisine fait partie de notre patrimoine culturel : une belle évidence que j'ai plaisir à énoncer et qui joue dans la motivation des jeunes qui choisissent le métier de cuisinier.

Nous, les cuisiniers avons le devoir d'encourager les jeunes chefs à devenir les grands chefs de demain et c'est pourquoi j'ai accepté d'être le président du Prix Dalmeran dont l'initiative m'a séduit.

Béatrice et Neil Joyce, les dynamiques propriétaires du Château Dalmeran ont eu cette belle et généreuse idée de mettre en lumière les jeunes cuisiniers de la région Provence Côte-d'Azur avec la création d'un Prix qui chaque année consacrera l'un d'entre eux.

Pour ma part j'ai été très impressionné par le niveau de ces jeunes, tant au niveau de la technique que de la création.

Mais comme tout concours mérite vainqueur, les membres du jury et moi-même avons tous reconnu la performance de la jeune Fanny Rey de l'Oustau de Baumanière qui s'est retrouvée sur la plus haute marche. Et puis saluons la féminisation du métier puisque c'est une jeune femme, Lisa Safrana qui a remporté le 2<sup>e</sup> prix.

Bravo encore à ces jeunes cuisinières talentueuses et puis rendez-vous au Château Dalmeran pour la 5<sup>e</sup> édition.

GUY SAVOY,

PRÉSIDENT DU JURY DU PRIX DALMERAN 2010

# DALMERAN, RÉVÉLATEUR DE TALENTS...

LA COUTUME VEUT QUE LE VIN SOIT CHOISI EN FONCTION DU PLAT. ET SI LE VIN DEVENAIT LA PREMIÈRE SOURCE D'INSPIRATION DE LA CRÉATION CULINAIRE ?

UNE BRAVADE AUGURANT UN CONCOURS GASTRONOMIQUE, C'EST LE DÉFI QUE LANCE DALMERAN. DES JEUNES CHEFS DE RESTAURANTS ÉTOILÉS RÉGIONAUX SONT INVITÉS À SORTIR DES SENTIERS BATTUS ET À RÉVÉLER LEUR TALENT ET LEUR IMAGINATION AUTOUR DES VINS ROUGE ET ROSÉ DU DOMAINE...

PLUS D'INFOS SUR LE PRIX DALMERAN 2009 [www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)

## RECETTES CHÂTEAU ROUGE 2005

**Poitrine de canard rôtie au carvi**, pulpe de betterave au poivre de séchouan  
en raviole de rutabaga, chiffonade de radis de noirs ..... 2  
SYLVAIN REVELANT LA BASTIDE DE CAPELONGUE • BONNIEUX

**Queues de langoustines juste rôties**, jus des têtes comme une sauce condiments, quelques gnocchis ..... 3  
FANNY REY L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE • LES BAUX-DE-PROVENCE

**Filet de taureau fumé à la badiane**, légumes oubliés aux épices (caramel de Xères au cacao,  
sel d'orange, tuile de pommes de terre, jus réduit, chizo) ..... 4  
FLORIAN MEURAY L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL • ARLES

**Râble de lapin farci**, tomate confite, olive taggiasche, asperge et purée de panais ..... 5  
LISA SAFRANA LES TROIS FORTS • MARSEILLE

**Filet mignon de veau pané à la noisette** sur son lit de risotto de crozels crémeux  
et ses morilles farcies aux ris de veau ..... 6  
JULIEN ALLÈGRE LES SANTONS • GRIMAUD

**Ballotine de magret de canard**, en habit de socca, déclinaison de figues rôties  
au vin rouge Dalmeran « Cuvée Prestige », et son Capoun de chou vert au lard de Colonnata ..... 7  
SÉBASTIEN KACZMAREK MAS D'ARTIGNY • SAINT-PAUL-DE-VENTE

## RECETTES CHÂTEAU ROSÉ 2009

**Queue de lotte aux herbes**, écrasée de pomme de terre au citron,  
nos premières asperges et feves en poêlée, bisque d'oursin corsée ..... 8  
SYLVAIN REVELANT LA BASTIDE DE CAPELONGUE • BONNIEUX

**Le carré d'agneau de Sisteron**, pommes soufflées et sauté minute d'asperges sauvages et artichauts épineux ..... 9  
FANNY REY L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE • LES BAUX-DE-PROVENCE

**Risotto aux oranges sanguines** et aux gambas sauvages de Méditerranée ..... 10  
FLORIAN MEURAY L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL • ARLES

**Crostini de rouget**, artichaut poivrade, cresson et vinaigrette d'ici ..... 11  
LISA SAFRANA LES TROIS FORTS • MARSEILLE

**Losanges et tube de rillettes de filet de rouget**, fine gelée « Riviera »,  
flan de moules, servi tiède et fougasse aux olives Taggiasche, et feuilles de thym ..... 12  
SÉBASTIEN KACZMAREK MAS D'ARTIGNY • SAINT-PAUL-DE-VENTE

**Duo Terre et Mer** de sot-l'y-laisse caramélisés et espadon fumé de Sicile  
sur son râpède fruits et légumes, coulis de framboise au vinaigre balsamique ..... 13  
JULIEN ALLÈGRE LES SANTONS • GRIMAUD

## Poitrine de canard rôtie au carvi, pulpe de betterave au poivre de séchouan en raviole de rutabaga, chiffonade de radis noirs

### Ingrédients

pour 6 personnes :

- 3 poitrines de canard
- Graines de carvi

### Ravioles au poivre :

- 2 gros rutabagas
- 2 betteraves
- 6 feuilles d'épinard
- 50cl Jus de légumes
- Poivre de séchouan
- Poivre de Madagascar
- 2 radis noirs
- 5 cl de jus de citron
- 5 cl d'huile d'olive

### Sauce :

- 3 Carcasses de canard
- 2l Fond de canard
- 25 cl Vin Dalmeran rouge
- Féculé

**POITRINES** Assaisonner côté peau les poitrines de canard de carvi, mettre de côté.

**RAVIOLES DE RUTABAGA** Éplucher les rutabagas, tailler de fines lamelles à la trancheuse, les cuire dans un four vapeur 4 minutes. Blanchir à l'eau bouillante salée les feuilles d'épinard, égoutter au maximum. Cuire sous-vide les betteraves non épluchées avec le jus de légumes et le poivre, le sel. Une fois cuites, les éplucher. Mettre de côté 18 petites boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne puis tailler le restant en dés pour les mixer. Dessécher cette pulpe 5 minutes au four à 170°C. Dans une casserole, la rectifier avec une noisette de beurre, sel, sucre.

**MONTRE LES RAVIOLES** Couper les feuilles d'épinard en petits carrés, disposer au centre une pointe de pulpe de betterave, un grain de poivre de séchouan, une petite boule de betterave, refermer délicatement, disposer sur une lamelle de rutabaga, ajouter une deuxième lamelle en pressant bien les bords, renouveler cette opération 18 fois. Tailler une julienne de radis noirs, les mettre dans de l'eau glacée.

**LANCER LES POITRINES EN CUISSON** Les poêler à l'huile et au beurre, une fois bien colorer, les cuire 7 minutes au four, laisser reposer. (on gardera bien la poêle pour les sucs).

**LES CANARDS AYANT REPOSÉ**, lever les poitrines et garder la carcasse pour la sauce. Colorer les os au four à 250°C, dégraisser ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié, ajouter le fond de canard, laisser cuire 20 minutes, déglacer la poêle de cuisson, passer la sauce rectifier l'assaisonnement, la lier légèrement.

**DRESSAGE** Chauffer les ravioles à la poêle dans un beurre moussant, les colorer légèrement, mettre les canards au four trois minutes, assaisonner le radis avec le citron, le sel et l'huile d'olive. Parer le canard et tailler en trois les poitrines disposer sur l'assiette avec trois ravioles et la julienne de radis sur le côté, saucer et envoyer.



## Queues de langoustines juste rôties, jus des têtes comme une sauce condiments, quelques gnocchis.

### Ingrédients

pour 6 personnes :

- 18 pièces de langoustines
- 40 g de beurre de crustacés
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

### Sauce condiments :

- Carcasse de langoustines
- 100 g de fenouil frais
- 150 g d'échalotes
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 tomate fraîche
- 10 cl de vinaigre de xérès
- 5 cl de cognac
- 10 cl de vin rouge
- 20 cl de fond de veau
- 20 cl de vin rouge réduit à glace
- 2 branches de basilic
- Huile d'olive pour cuisson
- 10 g de cébettes taillées en sifflet
- 10 g de tomates confites en brunoise
- 10 g de moelle de bœuf coupée en dés et pochée
- 10 g de brunoise de jambon de jabugo

### Gnocchi :

- 500 g de pommes de terre à chair farineuse (binje)
- 150 gr de farine
- 1 œuf
- Fleur de sel
- Noix de muscade
- Gros sel de mer
- Huile d'olive
- 20 cl de fond blanc de volaille
- 15 gr de beurre
- 40 gr de parmesan râpé
- Poivre du moulin



**LANGOUSTINES** Décortiquer les queues de langoustines en laissant le dernier anneau, réserver au frais.

**JUS DES TÊTES COMME UNE SAUCE CONDIMENT** Raidir les têtes de langoustines dans une cocotte chaude avec de l'huile d'olive, laisser caraméliser, ajouter l'échalote et le fenouil émincé, laisser suer sans coloration avec une noisette de beurre, ajouter le concentré de tomates et la tomate fraîche, laisser compoter, ajouter deux tours de moulin à poivre, le vinaigre de Xérès, laisser réduire à glace, puis verser le cognac et le vin rouge, mouiller avec le fond de veau et le miroir de vin rouge, cuire à feu très doux et dépouiller afin de clarifier la sauce au terme de la cuisson

(20 minutes) ajouter les branches de basilic puis laisser infuser 10 minutes, filtrer la sauce.

**GNOCCHI** Laver et cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau salée, puis les éplucher rapidement pour les garder chaudes. Les passer au tamis et incorporer l'œuf, la farine, le sel, le poivre du moulin et une pincée de noix de muscade. Former des rouleaux, les couper en petits bouchons, les bouler, puis les écraser légèrement sur les dents d'une fourchette. Plonger les gnocchis dans une casserole d'eau salée frémissante, les retirer dès qu'elles remontent à la surface, les refroidir dans un récipient d'eau glacée, les égoutter, réserver au frais.

**FINITION** Réduire légèrement la sauce, la monter avec le beurre et la tenir en température. Assaisonner les queues de langoustines de sel fin et les faire rôties avec un filet d'huile d'olive dans un sautoir chaud, ajouter le beurre de crustacés pour les dorer, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin. En même temps faire chauffer 20 cl de fond de volaille dans un sautoir avec une noix de beurre et le filet d'huile d'olive, mettre les gnocchis. Ajouter les sifflets de cébettes, de tomates confites, les dés de moelle et la brunoise de jambon à la sauce.

**DRESSAGE** Pour le décor, agrémenter l'assiette de quelques pousses de shiso.

## Filet de taureau fumé à la badiane, légumes oubliés aux épices (caramel de Xérès au cacao, sel d'orange, tuile de pommes de terre, jus réduit, chizo)

### Ingrédients

pour 6 personnes :

- 1,5 kg de filet de taureau
  - 250 g de beurre
  - huile d'olive
  - Xérès
  - sucre
  - cacao
  - chizo réglisse
  - sel
  - poivre
  - cerfeuil tubéreux
  - radis rose, radis noir
  - 80 g de carottes jaunes
  - 80 g de carottes rouges
  - 100 g de panais
  - 80 g de betterave rouge
  - 100 g de celeri rave
  - 2 oignons rouges
  - 80 g de topinambour
  - 2 oranges
  - 100 g de feuilles de Roquette
  - 100 g de feuilles de betterave
  - 100 g d'anis étoilé (badiane)
  - 1 botte de thym frais
  - 1 botte de marjolaine
  - 2 litres de bouillon de volaille
  - 400 g de pommes de terre
- Mona Lisa



**FILET DE TAUREAU** Nettoyer et portionner le filet de taureau. Faire suer les chutes de filet puis mouiller au bouillon de volaille. Réduire. Infuser.

**CARAMEL DE XÉRÈS AU CACAO** Réaliser un caramel à sec, détendre avec le vinaigre de Xérès, ajouter le cacao en poudre, réduire au  $\frac{3}{4}$ .

**LÉGUMES OUBLIÉS** Eplucher puis pocher les légumes séparément. Confire les oignons rouges.

**TUILES DE POMMES DE TERRE** Éplucher les pommes de terre, les tailler finement. Tremper les pommes de terre dans le beurre clarifié, plaquer puis cuire au four pendant 25 minutes à 160°C.

**SEL D'ORANGE** Sécher les quartiers d'orange au four à 80°C. Mixer.

**FINITION** Tailler les légumes croquants (radis noirs et roses). Couper les chizos.

**ENVOI** Cuire les filets de taureau puis les fumer à la badiane. Sauter les légumes séparément, assaisonner. Dresser.

## Râble de lapin farci, tomate confite, olive taggliche, asperge et purée de panais

### Ingrédients

pour 6 personnes :

- Râble de lapin**
- 3 râbles de lapin
  - Sel, poivre

### Farce :

- 6 tomates
- Olive taggliche
- Sucre glace
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### Garniture :

- Panais
- 24 pièces d'asperge
- Lait
- Huile d'olive
- Beurre
- Romarin
- Échalotes
- Ciboulette

### Sauce :

- Carotte
- Céleri
- Échalote
- Thym
- Laurier
- Romarin
- Beurre
- Sel, poivre

**RÂBLE DE LAPIN** Désosser les râbles et les partager en deux. Réserver.

Monder les tomates dans une eau bouillante et les rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée.

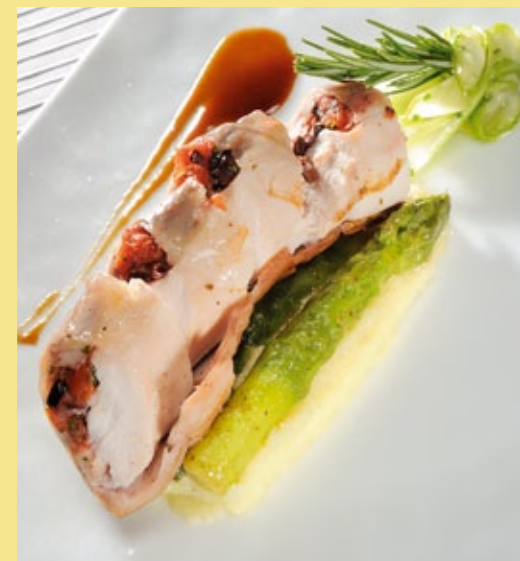
Lever les pétales et confire ceux-ci, sur plaque avec huile d'olive, sel poivre, thym mondé et sucre glace. Les cuire au four à 90°C pendant une heure.

Monter les râbles, farcis de pétales de tomate confite et d'olive taggliche, sel, poivre.

Huiler un carré de feuille de papier aluminium, assaisonner sel, poivre et enrouler les râbles. Au moment, cuire les râbles dans l'aluminium.

**GARNITURE** Cuire les panais dans du lait, et faire une purée onctueuse. Au moment la parfumer avec une huile au romarin. Cuire les asperges à l'anglaise et les refroidir immédiatement dans une eau glacée. Au moment, faire un beurre moussoux et rouler les asperges assaisonner sel, poivre, échalote ciselée.

**SAUCE** Faire colorer les os de lapin, dégraisser et ajouter la GA (carotte, céleri branche, échalote taillée grossièrement). Thym, laurier, faire suer. Ajouter une noix de beurre pour décoller les sucs et fixer le goût. Mouiller à hauteur d'eau et laisser réduire. Passer au chinois et monter au beurre.



## Filet mignon de veau pané à la noisette sur son lit de risotto de crozets crémeux et ses morilles farcies aux ris de veau

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 filet mignon de veau entier à peu près 1 kg
- 400 g de crozets
- 24 morilles
- 100 g de noisettes
- 100 g de pain de mie
- 4 œufs
- 50 g de farine
- 200 g de crème liquide
- 100 g de crème double
- 50 g de duxelles de champignons
- 100 g de ris de veau
- 100 g de beurre
- 2 échalotes
- ½ l de fond de veau
- 20 g de parmesan
- Sel, poivre PM
- 10 cl de Madère

### FILET MIGNON DE VEAU

Parer, dénervé, diviser en trois, paner avec la chapelure de noisettes et cuire au four pendant 20 minutes à 180°C.

**CHAPELURE DE NOISETTES** 100 g de noisettes torréfiées et 100 g de pain de mie séché, mixer le tout.

**CROZETS** cuire pendant 14 minutes à l'eau bouillante et salée, égoutter. Réduire la crème liquide de moitié, rajouter les crozets et lier au parmesan. Assaisonner.

**FARCE** 50 g de duxelles de champignons sautée au beurre, 100 g de ris de veau brunisé et sautés au beurre. Réserver. 100 g de parure de veau, mixer à cru avec deux blancs d'œufs, rajouter les 100 g de crème double et laisser refroidir. Mélanger le tout puis farcir les morilles avec la farce et les cuire à la vapeur 7 minutes à 80°C.

**JUS DE CUISSON** dans le sautoir qui a servi pour la cuisson des filets mignon de veau, faire revenir 2 échalotes, déglacer avec 10 cl de Madère et mouiller avec le ½ l de fond de veau et laisser réduire de moitié à feu doux jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux et le monter au beurre.

**FINITION** dresser les crozets dans la longueur de l'assiette, trancher chaque morceau de mignon de veau en quatre parties égales, poser deux tranches de mignon de veau sur les crozets. Couper les morilles dans le sens de la longueur et les intercaler entre les deux tranches de mignon de veau. Napper le tout avec son jus.



## Ballotine de magret de canard, en habit de socca, déclinaison de figues rôties au vin rouge Dalmeran « Cuvée Prestige », et son Capoun de chou vert au lard de Colonnata.

### Ingrédients

pour 6 personnes :

- 2 magrets de canard
- Farce fine de veau à la figue :**
- 300 g de veau haché
- 200 g de crème liquide
- 2 œufs
- 26 pièces de figues séchées
- 2 belles escalopes de foie gras
- 3 tranches de pain de mie
- ¾ litre de vin rouge « Château Dalmeran cuvée Prestige »
- 1 orange
- 80 g de sucre semoule
- sel, poivre

### Appareil crêpe de socca :

- 150 g de farine de pois chiche
- 4 œufs
- 6,5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait écrémé
- sel, poivre

### Capoun de chou vert au lard de Colonnata :

- 1 chou vert frisé
- 1 oignon
- ¾ litre de crème liquide
- 200 g de lard de Colonnata

### Sauce brune :

- ¼ de litre de fond de veau
- 150 g de beurre
- sel, poivre

**MAGRETS** Dégraisser et ouvrir en portefeuille les magrets. Réserver.

**FARCE FINE** Au cutter, mettre le veau haché, le sel, le poivre, l'œuf et incorporer la crème au fur et à mesure. Réserver au frais.

Pocher 20 pièces de figues dans le vin, avec le sucre et les zestes d'orange. Égoutter et faire réduire à sirop épais le vin rouge de cuisson. Incorporer la réduction de vin rouge à la farce, ainsi que 14 figues émincées.

Tirer un film, et à la poche, former des boudins de la longueur des magrets. Les pocher à l'eau frémissante pendant 10 à 12 minutes. Rafraîchir dans de l'eau glacée. Réserver. Ouvrir les 6 figues restantes et envelopper les boudins de farce avec.

**FIGES FOURRÉES AU FOIE GRAS** de canard Assaisonner et poêler les escalopes de foie gras. Laisser refroidir. Prendre 6 belles figues pochées au vin rouge, et les fourrer avec de l'escalope de foie gras de canard. Dans la graisse de canard, colorer le pain de mie taillé, et poser les figues chaudes dessus.

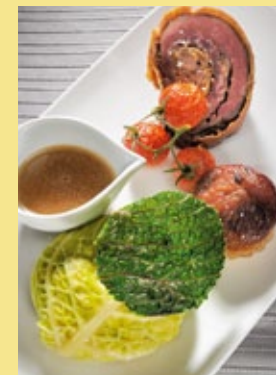
**APPAREIL À SOCCA** Avec la farine de pois chiche, ajouter les œufs, l'huile, le lait, le sel et le poivre. Réaliser les crêpes.

**CAPOUN DE CHOU VERT** Effeuilier et conserver les premières feuilles du chou. Émincer le cœur et l'oignon. Blanchir le chou, faire suer l'oignon à l'huile d'olive, et y ajouter le chou. Crémer, et faire réduire. A la fin de la cuisson, ajouter le lard de Colonnata taillé en brunoise. Sel, poivre. Blanchir les feuilles et les réserver. Monter les Capoun et les réserver au chaud.

**BALLOTINES** Mettre le rouleau de farce dans le magret. Rouler le tout, en serrant à l'aide d'un papier film. Ficeler, rôtir jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Mettre au four 3 minutes à 200°C. Les déficeler, éponger et les habillés de la crêpe de socca. Envelopper les ballotines dans du papier aluminium et réserver.

**SAUCE BRUNE** Faire bouillir le fond. Incorporer le beurre, bien frais. Assaisonner.

**DRESSAGE** À l'envoi, rôtir les ballotines, les trancher, et les dresser. Déposer les Capoun et les figes fourrées harmonieusement sur l'assiette. Accompagner de sa sauce, à part. Servir chaud.



## Queue de lotte aux herbes, écrasée de pomme de terre au citron, nos premières asperges et fèves en poêlée, bisque d'oursin corsée

### Ingrédients :

- 1 queue de lotte de 1 kg
- 20 cl d'huile d'olive
- 2 branches de romarin
- 2 branches de thym
- 2 branches de sarriette
- 2 gousses d'ail

### Ecrasée de pommes de terre :

- 400 g de pommes de terre  
(mona lisa de préférence)
- 100 g de beurre
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 1 citron

### Poêlée d'asperges et fèves :

- 12 pièces d'asperges vertes
- 6 pièces d'asperges blanches
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- 2 branches de sarriette

### Bisque d'oursins :

- 6 pièces d'oursins
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 échalote
- 4 gousses d'ail
- 1 tomate
- 15 cl de cognac
- 15 cl de vin blanc
- 50 cl de fumet de poisson
- 20 cl de lait
- 1 l de crème

### Assaisonnement :

- sel, poivre, sucre



Blanchir les fèves très rapidement, de façon à les garder croquantes, retirer la peau, réserver.

Assaisonner de sel la lotte, hacher les herbes finement, écraser les gousses d'ail, mettre à chauffer le tout avec l'huile d'olive, une fois les herbes bien infusées, verser l'huile sur la lotte, enfourner la lotte au four à 150°C, pour avoir une cuisson bien nacrée, la température à cœur sera de 42°C.

Lancer la bisque en cuisson à l'huile d'olive fumante, faire bien revenir les oursins en les concassant, ajouter la garniture aromatique, flamber au cognac, ajouter le vin blanc, cuire 5 minutes, ajouter le fumet de poisson, le lait et la crème, saler et poivrer, sucrer légèrement, laisser cuire 15 minutes, passer la sauce et la rectifier.

Les pommes de terre sont cuites, les éplucher et les écraser à la fourchette, faire bouillir le lait, la crème et le beurre, verser sur la pulpe, assaisonner de sel et d'un jus de citron. Garder au chaud.

**DRESSAGE** réchauffer la lotte au four, mettre les pointes d'asperges au four vapeur avec un trait d'huile d'olive, poêler les biseaux et les fèves ensemble au beurre, ajouter la sarriette hachée.

**PRÉPARATION** Mettre en cuisson les pommes de terres en robe des champs. Préchauffer le four à 160°C. Éplucher les asperges et les botter par 6. Traiter les fèves et les mettre de côté pour la cuisson.

Parer la queue de lotte si nécessaire pour avoir une forme la plus arrondie possible.

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante très salée 8 à 10 minutes suivant la grosseur, les rafraîchir de suite, égoutter les, puis tailler les pointes de 6 cm environ, tailler en beaux biseaux le restant.

## Le carré d'agneau de Sisteron, pommes soufflées et sauté minute d'asperges sauvages et artichauts épineux

### Ingrédients

#### pour 6 personnes :

- 3 carrés d'agneau de Sisteron
- sel fin
- huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- beurre
- vin blanc
- fond blanc
- une branche de thym

#### Pommes soufflées :

- 5 litres d'huile de friture
- 2 kg de pommes de terre

#### Garnitures :

- 2 bottes d'asperges sauvages
- 9 pièces d'artichauts épineux
- huile d'olive
- beurre
- fleur de sel
- poivre du moulin
- piment d'espelette



**GARNITURE** Tailler les asperges sauvages, les laver et les réserver au frais. Tourner les artichauts épineux et éplucher les pieds, retirer le foin et réserver les dans un récipient d'eau froide additionné d'un citron pressé.

**POMMES SOUFFLÉES** Donner aux pommes de terre une forme ovale, puis les tailler à la machine à jambon d'une épaisseur d'environ 3 mm, les sécher sur un linge. Porter deux bains d'huile de cuisson à température. L'un à 120 degrés, l'autre à 170 degrés. Plonger les pommes de terre dans le premier bain en prenant soin de bien décoller les pommes de terre en remuant

d'un geste circulaire. Dès l'apparition de petites bulles, les plonger instantanément dans le deuxième bain, les débarrasser sur un plateau avec un papier épais, les filmer et les stocker au frais.

**FINITION** Assaisonner et faire rôtir les carrés dans un sautoir avec de l'huile d'olive pendant environ 11-12 min, les arroser souvent avec l'huile d'olive, ajouter les 2 gousses d'ail écrasées et faire bien colorer la partie grasse des carrés. Lorsqu'ils sont cuits, laisser reposer 6 à 7 minutes sur une grille. Dégraisser le sautoir, puis le déglacer avec un peu de vin blanc, ajouter un peu de fondant, faire infuser une branche de thym.

Faire chauffer en parallèle deux sautoirs en cuivre avec de l'huile d'olive. L'un avec les asperges sauvages et le second avec les artichauts coupés à l'aide d'une mandoline japonaise. Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et de piment d'Espelette, rajouter une noisette de beurre, laisser cuire.

Au moment de servir, plonger les pommes de terre soufflées dans la friteuse à 170 degrés et les laisser sécher, les égoutter. Rectifier l'assaisonnement du jus minute d'agneau.

Procéder au dressage.

## Risotto aux oranges sanguines et aux gambas sauvages de Méditerranée

### Ingrédients

#### pour 6 personnes :

- 500 g de riz Arborio
- 1 kg d'oranges sanguines
- 100 g de pommes de terre grenailles
- 100 g de crème :
- 150 g de parmesan rapé
- 30 pièces de gambas sauvages
- 200 g de beurre :
- 200 g de vin blanc
- 450 g de bouillon de gambas
- Lécithine, sel, poivre, sucre : PM



**GAMBAS** Décortiquer les gambas et réaliser le bouillon avec les têtes

**BASE POMMES DE TERRE** Eplucher les pommes de terre grenailles, puis les cuire à feu doux dans la crème. Mixer

**RIZ** Chauffer le riz puis mouiller avec le vin blanc et le bouillon. Refroidir, Égrener

**ORANGES** Lever les segments d'oranges, et confire les zestes. Réaliser les chips d'oranges sanguines.

#### RÉALISER L'ÉCUME DE GAMBAS.

**FINITION** Finir le risotto, ajouter les oranges, le beurre, le parmesan, les gambas, les zestes confits

**DRESSER.**

## Crostini de rouget, artichaut poivrade, cresson et vinaigrette d'ici

### Ingrédients :

#### Filets de rouget :

- 6 filets de rouget,
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre.

#### Crostini :

- 60 g de pain aux céréales
- 5 cl d'huile d'olive

#### Légumes :

- 6 pièces d'artichaut poivrade
- Cerfeuil, Sel et poivre, 20 g de beurre
- Ail
- Thym
- 20 g de cébette

#### Roquette :

- 150 g de salade roquette
- 60 g d'échalote ciselée
- Ciboulette et huile d'olive

#### Cresson aliénois :

- 150 g de cresson
- Huile d'olive Dalmeran
- Pousse de betteraves

#### Sauce :

- Foie de rouget
- Ail
- Huile d'olive Dalmeran
- 1 pamplemousse (zestes)
- 1 citron
- 1 œuf (jaune)
- Porto



**FILETS DE ROUGET** Écailler, ébarber, lever les filets de rouget, en prenant soin de garder le foie. Désarrêter les filets, et les réserver au froid. Au moment, assaisonner (sel, poivre) et les cuire à la plancha (cuisson à l'unilatérale)

**LÉGUMES** Nettoyer les artichauts, enlever les premières feuilles et les tailler en lamelle dans le sens de la longueur. Au moment : Faire fondre du beurre dans la sauteuse et y faire suer les artichauts et cebettes avec un peu d'ail haché, de la fleur de thym, sel, poivre. Réserver au chaud.

**CROSTINI** Tailler le pain aux céréales en deux (pain fusette). Les badigeonner d'huile d'olive et les faire colorer quelques minutes au four entre deux grilles.

**ROQUETTE** Équeuter les feuilles de roquette et les réserver. Au moment, assaisonner avec l'huile d'olive Dalmeran, sel poivre et échalote ciselée.

**VINAIGRETTE** Blanchir les foies, les émulsionner avec un peu d'ail haché, un jaune d'œuf, du jus de citron, et de l'huile d'olive. Sel, poivre. La texture doit être sirupeuse. Passer au chinois étamine. Réserver.

Au moment, dresser les légumes croquants préalablement sautés dans un beurre moussieux, échalotes, ciboulette, sur le crostini, et tenir au chaud. Cuire les filets de rouget sur une plancha avec de l'huile d'olive cuisson à l'unilatéral. Ajouter ensuite le filet de rouget sur le crostini, disposer le cresson en dôme, les pousses de betteraves et terminer en nappant le rouget de la vinaigrette de foie et du pamplemousse fraîchement râpé.

## Losanges et tube de rillettes de filet de rouget, fine gelée « Riviera », flan de moules, servi tiède et fougasse aux olives Taggiasche, et feuilles de thym

### Ingrédients

#### pour 6 personnes :

- 6 filets de rougets en 350g

#### Riviera en gelée :

- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon blanc
- 3 cébettes
- 280 g de jus de moules
- 1 g d'agar-agar
- 1 feuille de gélatine
- sel, poivre

#### Flan de moules :

- 200 g de moules marinière
- ¼ litre de crème liquide
- ¼ litre de jus de moules
- 6 œufs
- sel, poivre

#### Fougasse aux olives

##### Taggiasches et thym :

- 250 g de farine
- 7,5 g de levure boulangère
- 5 g de sel
- 50 g d'huile d'olive
- 1/8 litre d'eau
- 125 g d'olives Taggiasche émincées
- 10 g de thym haché

#### Rillette de rougets :

- 200 g de parure de rouget
- 3 cl de jus de moules
- 6,5 cl d'huile d'olive
- sel, poivre

#### Sauce Pitchouline :

- 65 g d'olives Taggiasche émincées
- 60 g de tomate en dés
- 20 g de cébette
- 6 feuilles de basilic émincées
- 60 g d'huile d'olive
- 5 g de vinaigre balsamique

#### Marinade de moules :

- 90 g de moules
- 25 g d'échalote ciselée
- 8 g de vinaigre balsamique
- 20 g d'huile d'olive
- 6 belles feuilles de basilic
- sel, poivre



Tailler les rougets en losanges destinés à être posés sur la fine gelée Riviera.

**GELÉE RIVIERA** Émincer les poivrons, l'oignon, et les poêler à l'huile d'olive, juste croquants. Assaisonner. A froid, ajouter la cébette émincée. Faire chauffer 280 g de jus de moules, ajouter 1 g d'agar-agar et 1 feuille de gélatine. Réaliser les rectangles de Riviera en gelée.

**FOUGASSES** Dans un batteur, mettre le sel, la farine, la levure, l'huile d'olive, les olives Taggiasche hachées, ainsi que le thym haché. Incorporer l'eau petit à petit. Tailler les fougasses, plaquer et laisser pousser. Cuire à 200°C, pendant 6 à 8 minutes.

**FLANS DE MOULES** Mixer 200g de moules fraîches. Ajouter ¼ litre de jus de moules, la crème, les œufs, le sel et le poivre. Cuire à 100°C pendant 30 minutes.

**RILLETTES DE ROUGETS** Pocher les parures de rougets dans le jus de moules. Mixer les parures, ajouter le jus de moules, l'huile d'olive. Assaisonner. Réserver au frais. Faire les tubes de rillettes. Réserver.

**SAUCE PITCHOULINE** Émincer les olives, la cébette et le basilic. Tailler les tomates en dés. Mélanger le tout avec le vinaigre et l'huile d'olive. Assaisonner.

**MARINIÈRE DE MOULES** Mélanger les moules, l'échalote, le basilic émincés. Ajouter le vinaigre, et l'huile d'olive. Assaisonner. Réserver.

**DRESSAGE** Poser sur le rectangle de gelée Riviera les losanges de filets de rougets poêlés, le flan entouré de la marinière de moules, les fougasses colorées à la minute à l'huile d'olive, accompagner des rillettes de rouget en tube, et saucer avec la Pitchouline. Le tout dressé harmonieusement.

## Duo Terre et Mer de sot-l'y-laisse caramélisés et espadon fumé de Sicile sur son râpé de fruits et légumes, coulis de framboise au vinaigre balsamique

### Ingrédients

#### pour 6 personnes :

- 300 g d'espadon de Sicile fumé
- 30 pièces de sot-l'y-laisse confits
- 2 pommes Grany Smith
- 2 carottes
- 2 courgettes
- 200 g de pousses de soja
- 50 g de piquillos
- 50 g d'alfalfa
- 200 g de framboises
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 1 botte de coriandre
- 50 g de miel de lavande
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 10 cl d'huile d'olive vierge et fruitée
- 10 g de beurre
- Sel et poivre PM



**RÂPÉ DE FRUITS ET LÉGUMES** Laver les courgettes, les pommes. Éplucher les carottes. Équeuter le soja. Ciseler la coriandre.

Tailler en julienne les courgettes, les pommes, les carottes et les piquillos. Dans une poêle, mettre de l'huile d'olive et faire sauter les légumes, assaisonner. Débarrasser et ajouter la coriandre ciselée.

**COULIS DE FRAMBOISE** Dans un sautoir, mettre le beurre à fondre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Ajouter les framboises, les faire revenir et déglacer avec le vinaigre balsamique. Laisser compoter à feu doux, mixer, passer et refroidir.

**ESPADON** Tailler en lardons et passer une minute au four vapeur à 80°C.

**SOT-L'Y-LAISSE** Faire caraméliser le miel dans une poêle, ajouter les sot-l'y-laisse et déglacer au vinaigre de cidre.

**DRESSAGE** Dans une assiette de forme carrée, disposer en long le râpé de fruits et légumes, poser les lardons d'espadon fumé dessus, mettre les sot-l'y-laisse de chaque côté et napper d'un fin cordon de coulis le tout. Pour la décoration, ajouter de l'alfalfa et des fleurs de capucines.



Sylvain Revelant  
www.capelonque.com



Fanny Rey  
www.oustaudebaumaniere.com



Lisa Safrana  
www.sofitel.com



Sébastien Kaczmarek  
www.hotel-mas-artigny-saint-paul.cote.d'azur.fr



Julien Allègre  
Les Santons



Florian Meury  
www.rabanel.com

## LES VINS DALMERAN

### CHÂTEAU DALMERAN ROUGE

un vin de garde à suivre avec intérêt. Assemblage de grenache, syrah et cabernet-sauvignon élevé pendant 24 mois en foudres de chêne.

Il est assemblé, mis en bouteille et patiente quatre années dans notre cave de vieillissement avant d'être vendu.

- Une robe rubis sombre à reflets pourpres.
- Un nez puissant marqué par les baies et fruits rouges, vanillé (élevage en foudres de chêne).
- Une bouche corsée, longue et soyeuse, des tannins puissants, mais dénués d'agressivité.



COMMERCIALISÉ • SOLD  
**6 ANS**  
YEARS  
APRÈS VENDANGES  
AFTER HARVEST

### CHÂTEAU DALMERAN ROSÉ

un rosé choyé comme un grand vin, riche et savoureux. Assemblage de grenache, cinsault et cabernet-sauvignon.

- Une magnifique robe allant du rose framboise au rose saumonné.
- Des arômes de fruits rouges : mûres, groseilles, fraises. Des senteurs de garrigue.
- Un rosé qui a de la mâche, avec une acidité fondue, des saveurs de pomelo et de groseille.
- La longueur en bouche s'enrichit d'une note épicée.
- Le Dalmeran rosé est élevé sur des lies fines.
- Un rosé 100% vin de saignée.



### LA BASTIDE DE DALMERAN

Assemblage de grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault. Commercialisé sous la deuxième étiquette « La Bastide », ce vin intense, concentré, à la couleur très sombre et pourtant éclatante, aux tannins généreux, voit sa forte personnalité s'épanouir avec le temps. Il est élevé pendant 12 mois dans des demi-muids en chêne.



COMMERCIALISÉ • SOLD  
**5 ANS**  
YEARS  
APRÈS VENDANGES  
AFTER HARVEST

### AU PAYS DE L'OLIVIER

Issue du millier d'oliviers du domaine, l'huile d'olive du Château Dalmeran est savoureuse, fruitée, longue en bouche et d'une belle couleur verte. Vierge extra avec un taux d'acidité inférieur à 1%, elle offre un équilibre parfait entre arôme, goût et couleur. Riche en acides gras monosaturés, en facteurs naturels antioxydants et en vitamines, elle est idéale pour une alimentation saine et une cuisine gastronomique raffinée.

Disponible également en fruité noir, AOC Huile d'olive de la Vallée des Baux à partir de 2010.



**DALMERAN** est un domaine d'exception... où chaque pierre raconte une histoire, où se lit dans chaque ombre un conte, où chaque arbre semble vous convier à une douce et féerique rêverie. Bâti sur une butte peuplée de vestiges gallo-romains, longé par l'ancienne voie Domitienne, Dalmeran domine un paysage virgilien de collines, de vallons et de bois qui, depuis 1531, respire au rythme de la vigne et de l'olivier.

Là, sur ce versant nord des Alpilles, au cœur d'un microclimat sans cesse régénéré par le souffle puissant du mistral, la vigne s'épanouit pleinement dans un sol argilo-calcaire très caillouteux. Là, une dizaine d'hectares plantés depuis un quart de siècle accueillent généreusement grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault.

## AU ROYAUME DE LA VIGNE

Dans ce royaume, la vigne est reine. Les méthodes de culture sont traditionnelles et naturelles : pas d'engrais chimiques, ni de désherbants, seulement quelques apports organiques et un travail constant du sol et du sous-sol. Le terroir peut ainsi donner à son caractère toute sa dimension. Aussi la production moyenne est-elle volontairement limitée, avec des rendements de 35 hl à l'hectare.

Bien entendu, les vendanges se font à la main, par petites caisses, suivies, si nécessaire, par une sélection rigoureuse sur table de tri à la réception.

La conception de la nouvelle cuverie et les méthodes fondamentales de vinification bénéficient de la technologie la plus avancée en la matière, au service du vinificateur qui reste seul maître.

- Réception des raisins par gravité en cuve inox thermorégulée à pigeage intégré.
- Macération à chaud et à froid des raisins.

Avec de tels soins et une telle volonté d'attendre que la nature fasse patiemment son œuvre, comment s'étonner que, dès leur premier millésime, les vins du Château Dalmeran aient été classés parmi les meilleurs crus de l'appellation Les Baux-de-Provence.



**Le palais**  
au royaume de la vigne...

Se retrouver entre amis,  
se couper du monde le temps d'une journée,  
cueillir, sentir, s'initier, cuisiner, goûter...  
Partager aux côtés de grands chefs  
de petits moments d'intimité autour  
de la gastronomie, du terroir et du vin...

**UNE JOURNÉE À**  
**DALMERAN**  
— APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE —  
LES BAUX-DE-PROVENCE

RENSEIGNEMENTS/RÉSERVATIONS: STÉPHANIE GINOUX 06 16 55 30 51  
cuisine-evenements@orange.fr



NOUS TENONS À REMERCIER CHALEUREUSEMENT :

### Les membres du jury

Président d'honneur :

MONSIEUR GUY SAVOY

Les sommeliers :

JEAN-LUC JAMROZIK, PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION  
DES SOMMELIERS DE PARIS - ÎLE DE FRANCE

EMMANUEL DELMAS, SOMMELIER  
AU FOUQUET'S BARRIÈRE

Les restaurateurs :

SERGE CHENET, ENTRE VIGNES ET GARRIGUES

ÉRIC SAPET, LA PETITE MAISON DE CUCURON

BRUNO D'ANGÉLIS, HÔTEL D'EUROPE

FRANÇOIS PERRAUD, LA MAISON JAUNE

JÉRÔME LAURENT, LE CILANTRO

Les journalistes :

AYMONE VIGIÈRE D'ANVAL, MAGAZINE SAVEURS

MICHEL CREIGNOU - MAGAZINE ELLE À TABLE



### Les chefs des restaurants candidats

ÉDOUARD LOUBET

« LA BASTIDE DE CAPELONGUE », BONNIEUX

JEAN-ANDRÉ CHARIAL ET SYLVESTRE WAHID

« L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE », LES BAUX-DE-PROVENCE

JEAN-LUC RABANEL

« L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL », ARLES

DOMINIQUE FRÉRARD

« LES TROIS FORTS », MARSEILLE

CLAUDE GIRARD

« LES SANTONS », GRIMAUD

FRANCIS SCORDEL

« MAS D'ARTIGNY », SAINT-PAUL-DE-VENCE



### Un grand merci à

MARC BAYON, MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE,  
MEMBRE ÉMÉRITE DE L'ACADÉMIE  
CULINAIRE DE FRANCE, RESPONSABLE  
LOGISTIQUE DU CONCOURS DALMERAN.

# DALMERAN

— Appellation Les Baux-de-Provence contrôlée —

45, AVENUE NOTRE-DAME-DU-CHÂTEAU - 13103 SAINT-ÉTIENNE-DU-GRÈS

TÉL. 04 90 49 04 04 • FAX 04 90 49 15 39

COURRIEL CHATEAU.DALMERAN@WANADOO.FR

GPS : 43°46'48.37" NORD / 4°44'25.72" EST

WWW.DALMERAN.FR