



CHATEAU
DALMERAN

CHATEAU
DALMERAN

CONCOURS[©]
DALMERAN

— APPELLATION CONTRÔLÉE —
LES BAUX-DE-PROVENCE

2011

12 RECETTES INÉDITES



EDITORIAL

Si la cuisine fait partie intégrante de notre culture, de notre histoire, l'on constate qu'elle est de plus en plus présente dans notre quotidien et c'est tant mieux ! Aujourd'hui la cuisine a le vent en poupe et je ne peux que me réjouir de voir fleurir toutes sortes d'émissions, magazines et blogs de cuisine.

Il est donc primordial que ce beau métier continue de déclencher des vocations et nous les chefs devons encourager, guider et aider ceux qui deviendront les grands de demain.

C'est avec grand plaisir que j'ai pris la présidence du Concours Dalmeran 2011. Ce concours qui met à l'honneur les jeunes chefs de Provence Côte-d'Azur nous rappelle aussi que le sud dispose d'un fabuleux patrimoine gastronomique.

Je tiens à féliciter tout particulièrement Béatrice et Neil Joyce pour cette belle initiative. Ils dirigent avec brio et passion ce merveilleux Château Dalmeran qu'ils nous font partager avec beaucoup de générosité, sans parler de leurs vins qui sont d'une grande qualité.

Cette édition 2011 a assurément été de très haut niveau et le jury a salué la détermination et la qualité des 6 candidats. Mais dans un concours il faut toujours un lauréat et nous avons décerné le premier prix au jeune Damien Sanchez de l'Hostellerie le Castellias qui nous a le plus convaincu par sa créativité et sa précision quant aux accords vins/mets réalisés.

Longue vie au Prix Dalmeran et surtout qu'il continue à mettre en lumière ces jeunes chefs talentueux.

JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE
CHEF CUISINIER DES RESTAURANTS PUR GRILL ET ORCHIDÉES
DE L'HÔTEL PARK HYATT VENDÔME, À PARIS

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 CONCOURS DALMERAN 2011 www.dalmeran.fr

RECETTES CHÂTEAU ROUGE 2006

- Pièce de veau façon royale**, chartreuse de langue et pied de veau, sphère d'artichaut et œuf sans œuf à l'ail doux réduction de vin rouge Dalmeran 2
DAMIEN SANCHEZ HOSTELLERIE LE CASTELLAS • COLLIAS
- Côte de cochon rôtie**, sauge/café grillé, gratin d'aubergines, émulsion de pommes de terre, agathe de tomates aux noix et figues 4
THOMAS DUPLAY HÔTEL D'EUROPE - LA VIEILLE FONTAINE • AVIGNON
- Bécasse** sur sa tartine de farce et foie gras, cassolette de petits légumes glacés, jus au genièvre 5
JÉRÉMI FONTIN LE JARDIN DU QUAI • ISLE-SUR-LA-SORGUE
- Pigeonneau royal**, désossé et farci aux pruneaux, poires pochées et coulis de vin rouge aux épices 6
JULIEN ALLÈGRE LES SANTONS • GRIMAUD
- Cailles rôties** et jus des carcasses, légumes verts printaniers glacés au vin rouge du domaine, parfum de romarin 7
ROMAIN DUMAS RESTAURANT PRÉVÔT • CAVAILLON
- Parchemin de gigot d'agneau de Provence**, roulés aux pralines roses, premières asperges, taboulé de quinoa, purée de betteraves et son jus de cuisson "rouge" au poivre vert 8
DELPHINE JULLIEN DOMAINE DE LA PETITE ÎLE • ISLE-SUR-LA-SORGUE

RECETTES CHÂTEAU ROSÉ 2010

- Grosses langoustines** finement panées damier de navets et d'asperges aux senteurs iodées dans un tube de pamplemousse 10
DAMIEN SANCHEZ HOSTELLERIE LE CASTELLAS • COLLIAS
- Homard bleu**, queue tiède au miel de rose, pinces en ravioles, fenouil, eau de rose émulsionnée 12
THOMAS DUPLAY HÔTEL D'EUROPE - LA VIEILLE FONTAINE • AVIGNON
- Dos de loup poché** dans une infusion instantanée de homard au gingembre et menthe fraîche 13
JÉRÉMI FONTIN LE JARDIN DU QUAI • ISLE-SUR-LA-SORGUE
- Langoustines rôties**, petits nems de pomme Granny Smith et artichauts croquants, émulsion de vin rosé du Château Dalmeran à l'huile d'olive 14
JULIEN ALLÈGRE LES SANTONS • GRIMAUD
- Duo de tagliatelles de Saint-Jacques** et de carottes, rosace de pétales de Saint-Jacques et pomelos confits, vinaigrette perlée d'orange 15
ROMAIN DUMAS RESTAURANT PRÉVÔT • CAVAILLON
- Gros macaron bicolore**, ganache montée chocolat ivoire Valrhona et vanille de Madagascar, gelée translucide au rosé « Dalmeran » beurre Grand Marnier 16
DELPHINE JULLIEN DOMAINE DE LA PETITE ÎLE • ISLE-SUR-LA-SORGUE

Pièce de veau façon royale, chartreuse de langue et pied de veau, sphère d'artichaut et œuf sans œuf à l'ail doux réduction de vin rouge Dalmeran

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,2 kg filet mignon de veau
- 200 g de foie gras cuit en terrine (100 g pour la farce)
- 200 g de chair de veau
- 30 g d'échalote confite
- 1 1/2 jaunes d'œufs
- 50 g de crème
- 12 g de sel, 2 g de poivre pour 1 kg de farce
- Jus de truffes, huile de truffes, cognac

Sauce veau au vin rouge

- 3 kg de parure de veau
- 3 l de vin rouge
- 1 l de vin blanc
- 100 g d'huile d'olive
- 25 g de vinaigre de Xérès
- Cognac, Madère, Porto
- Poivre mignonnette PM
- Bouquet garni

Finition de la sauce

- 30 g de beurre
- Poivre mignonnette PM
- 60 g d'échalotes
- 2 c. confiture de groseille
- 1/2 bouteille de Porto
- 200 g de crème
- Jus de veau
- 100 g de foie gras

Bouchon de pommes de terre aux cèpes

- 6 grosses de pomme de terre
- 150 g de ris de veau blanchi en dés
- 6 têtes de cèpes et 80 g de cèpes en dés
- 60 g d'échalote ciselée
- Vin blanc PM
- 500 gr de Jus de veau
- Crème PM
- Beurre PM

PRÉPARATION ET CUISSON DU VEAU Dégraisser les filets mignons de veau, faire un trou au centre sur toute la longueur du filet mignon et congeler. Faire des rouleaux de 7 mm de diamètre avec 200 g de foie gras terrine. Confectionner la farce, hacher la chair de veau, tailler le reste de foie gras en cube, ajouter les œufs, les échalotes, la crème, le jus de truffe, l'huile de truffe et le cognac. Peser la masse et ajouter l'assaisonnement et bien mélanger. Farcir le filet mignon de veau et cuire sous vide.

SAUCE VEAU AU VIN ROUGE Mettre à mariner le veau une nuit avec tous les éléments ci-contre. Séparer la garniture, le jus et le veau. Faire suer au beurre le veau avec coloration, débarrasser et faire suer 2 min la garniture aromatiques, puis singer, mouiller et faire cuire à feu doux pendant 3 heures.

FINITION DE LA SAUCE Faire mousser le beurre, mettre à suer sans coloration les échalotes émincées et le poivre mignonnette, ajouter la confiture de groseille et laisser cuire 2 min, ajouter ensuite le Porto et faire réduire à sirop et réduire. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement et si besoin ajouter du beurre et du miroir (1 litre de vin rouge pour 80 g de sucre et réduire à sirop).

BOUCHON DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES Réaliser 6 bouchons de pommes de terre 2 cm de diamètre et de 3,5 cm de hauteur et cuire sous vide à 95° c avec un peu de beurre. Faire suer au beurre les échalotes sans coloration, ajouter les cèpes en dés, laisser cuire sans coloration, ajouter les ris de veau blanchi, et déglacer au vin blanc, ajouter un peu de jus de veau, faire réduire et ajouter un pochon de crème. Rectifier l'assaisonnement. Faire cuire à la poêle 6 têtes de cèpe avec un peu de coloration. Creuser les bouchons de pomme de terre, mettre la farce dans la pomme de terre et la tête des cèpes par dessus.

SPHÈRE D'ARTICHAUT SUR UNE CHARTREUSE DE LANGUE ET PIED DE VEAU À LA CORIANDRE Faire l'appareil à royale avec 6 fonds d'artichauts, dans une russe mettre les artichauts et la crème à hauteur, bien faire cuire et mettre une noix de beurre frais et mixer et passer au chinois, ajouter à froid 6 œufs pour 500 g d'appareil. Tailler la langue de veau à la machine à jambon, ranger les lamelles dans un emporte pièces, mettre un peu d'appareil à royale pour faire tenir le tout. Désosser, retirer le cartilage et dénervé les pieds de veau, mélanger avec les tomates confites les échalotes confites, la coriandre et la polenta crémeuse, mettre cet appareil dans la chartreuse de langue de veau, et flasher 5 min. au four vapeur. Faire cuire les spaghettis, ne pas les rafraîchir pour qu'ils puissent coller entre eux. Dans des demi-sphères, ranger les spaghettis et mettre l'appareil à royal. Cuire



au four pendant 20 min à 80° c à vapeur. Coller les demi-sphères chauffées à la vapeur au moment de servir.

ŒUF SANS ŒUF À L'AIL DOUX SUR UNE CRÈME DE PETIT POIS À LA FRANÇAISE

Mettre en cuisson les petit pois avec les petits oignons nouveaux, la laitue, le beurre, une pincé de sucre, le sel, et l'eau à hauteur. Couvrir et cuire vivement, mixer et passer au tamis. Mettre un peu d'agar (2 g pour 100 g). Confire les gousses d'ail dans de l'huile d'olive à hauteur, écraser à la fourchette en mettant un peu de foie gras, obtenir une crème d'ail pas trop épaisse. Passer au robot coupe la chair de veau, le foie gras tailler en cubes, les œufs, et la crème et passer au tamis.

Tapiser des emporte-pièce en forme d'œuf de mousse de veau, mettre la crème d'ail à l'intérieur congeler et démouler puis coller pour former un œuf et le cuire à 80° c à la vapeur pendant 15 min.

Diviser le reste de la mousse de veau en deux. Mettre de l'encre de seiche dans l'une des deux mousses, plaquer les deux mousses séparément et cuire au four vapeur, découper des cubes de mousse et former un damier dans un emporte pièce laisser le centre du damier vide pour mettre la crème de petits pois.

Pour le décor de l'œuf, faire des chips d'ail, des tuiles jabugo et quelques petits pois blanchis.

FINITION ET DRESSAGE Couper les pièces de veau, mettre une pièce au centre de chaque l'assiette, disposer les garnitures harmonieusement tout autour de la pièce de veau, faire couler la sauce sur le côté de la viande et un peu sur l'assiette.

Sphère d'artichaut sur une chartreuse de langue et pied de veau à la coriandre

- 6 fonds d'artichaut cuit sous vide
- 250 g de spaghetti
- 200 g de crème
- 50 g de beurre
- 6 pièces d'œufs
- 1/2 langue de veau cuit dans un bouillon
- 1 pied de veau
- Polenta
- Coriandre
- 50g d'échalotes confites
- 5 pétales de tomate confite

Œuf sans œuf à l'ail doux sur une crème de petits pois à la française

- 500 g de petits pois écossés
- 5 petits oignons nouveaux
- 1/4 de laitue
- Beurre PM
- Agar PM
- 12 gousses d'ail dégremé
- Huile d'olive
- 400 g de chair de veau
- 120 g de foie gras
- 3 pièces d'œufs
- 500 g de crème
- 6 gousses d'ail
- 6 lamelles fines de jabugo
- Encre de seiche PM

Côte de cochon rôtie

sauge/café grillé, gratin d'aubergines, émulsion de pommes de terre, agathe de tomates aux noix et figues

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 carré de porc ibérique de 1,6 kg environ
- 1 kg d'aubergines
- 5 dl de béchamel
- 50 g de parmesan
- 250 g de pommes de terre Bintje
- 75 d'eau de cuisson de pommes de terre
- 65 g d'huile d'olive extra
- 125 g de crème fleurette
- 18 pétales de tomates confites
- 50 g de chèvre frais
- 30 g de noix sans peau torréfiées
- 50 g de figues
- 1 dl de jus de cochon
- Sauge PM
- Café grillé PM
- 6 cébettes blanchies
- 6 gousses d'ail confites au jus
- Grué de cacao PM
- Fleur de sel PM
- Poivre du moulin PM
- Huile d'olive PM
- 200 g de beurre



L'ÉMULSION DE POMMES DE TERRE Cuire les pommes de terre épluchées à l'anglaise. Mixer ensuite avec l'eau de cuisson, l'huile d'olive et la crème fleurette. Rectifier l'assaisonnement. Mettre dans un siphon avec une cartouche de gaz. Tenir au chaud.

AGATHE DE TOMATES CONFITES Confectionner une farce avec le chèvre frais, les noix grillées et brunoise de figues. Assaisonner. Réaliser à l'aide d'un papier film et les pétales de tomates confites de mini « caillettes ». Tenir au chaud.

FINITION Tailler 6 bandes de gratin d'aubergines. Chauffer au four (140 °). Remettre en température les côtes de cochon. Griller les cébettes blanchies. Tailler les côtes en aiguillettes.

DRESSAGE Dresser les aiguillettes de cochon sur une assiette, disposer la bande de gratin, agathe et cébette grillées. Terminer avec le jus de cochon et tour de moulin de café torréfié. À part, servir dans une tasse l'émulsion de pommes de terre. Terminer avec le jus et le grué de cacao.

PRÉPARATION DE LA VIANDE

Parer le carré de cochon. Tailler deux belles côtes épaisses. Mettre en cuisson avec parures et gousses d'ail, 1 oignon, fleur de thym et sauge. Cuire au four 10 minutes environ et terminer meunière avec beurre et fleur de sel. Laisser reposer au chaud.

LE GRATIN D'AUBERGINES

Éplucher des bandes de 0,5 cm environ. Cuire à la poêle à l'huile d'olive. Egoutter sur papier absorbant. Monter ensuite en couche successives aubergines, béchamel et parmesan. Terminer avec la fleur de thym. Mettre sous presse. Durcir au frais.

Bécasse

sur sa tartine de farce et foie gras, cassolette de petits légumes glacés, jus au genièvre

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 bécasses
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 genièvres
- 1 bouquet de persil
- 6 cl de Cognac
- Chapelure
- Sel et poivre
- Huile d'arachide
- 30 g de beurre
- 1 boule de pain de campagne
- 500 g de foie gras
- 1/3 l de fond de veau
- 1/4 l de vin rouge Dalmeran
- 1 carotte
- 1 feuille de laurier
- 1 bouquet garni
- 18 pommes grenaille
- 18 oignons grelots
- 6 navets fane
- 6 betteraves fane
- 1 botte de ciboulette

PRÉPARATION DES BÉCASSES ET DE LA FARCE

Plumer et brûler les oiseaux. Dans une sauteuse marquer en coloration sur toutes les faces, en fin de coloration ajouter les gousses d'ail écrasées, l'oignon émincé, les baies de genièvre.

Décarter les oiseaux et les laisser reposer une dizaine de minutes, lever les cuisses et finir de les cuire dans la sauteuse ; récupérer l'intérieur de la carcasse (mais retirer la petite vessie amère) et continuer à le cuire dans la sauteuse afin de terminer la farce.

Réserver les cuisses sur un plateau, lever les filets de la carcasse et les réserver avec les cuisses, couper le cou au plus bas et fendre la tête en deux, réserver également avec les filets.

Une fois les viscères cuites, flamber au cognac, puis décarter le tout et hacher grossièrement en ajoutant le persil (ajouter de la chapelure si la farce est trop grasse ou liquide) et réserver dans un bol filmer.

RÉALISATION DU JUS Dans la même sauteuse marquer en coloration les carcasses et ajouter la garniture aromatique, déglacer au vin rouge et mouiller au fond brun de veau, laisser cuire et réduire à feu doux. Passer le tout au chinois, réserver en casserole et ajouter une baie de genièvre hachée (lier au beurre manié si nécessaire).

MONTAGE DE LA TARTINE Tailler des tranches de pain de 2 cm environ et les faire rôtir à la salamandre, disposer la farce sur une tranche pain. Poêler les escalopes de foie gras et réserver sur papier absorbant, puis ajouter une tranche sur la farce. Sur chacune d'elle disposer un filet de bécasse. Réserver sur une plaque à pâtisserie.

CUISSON DES LÉGUMES Blanchir les pommes grenailles dans de l'eau salée, égoutter et finir la cuisson avec un peu de jus des oiseaux. Glacer à brun les grelots. Glacer à blancs les navets. Cuire les betteraves dans du vin rouge et les glacer avec un peu de jus en fin de cuisson. Ciseler la ciboulette. Au moment du servir, dresser les légumes en cassolette et agrémenter de ciboulette.

DRESSAGE Réchauffer à four doux les tartines préalablement montées, ainsi que les cuisses et têtes fendues. Sur une assiette plate chaude déposer au centre, la tartine, par-dessus la tête et la cuisse en équilibre, napper de sauce et finir par un brin de persil, servir la garniture séparément en cassolette.



Pigeonneau royal

désossé et farci aux pruneaux, poires pochées
et coulis de vin rouge aux épices

Ingrédients

pour 6 personnes

- 6 pigeonneaux
- 500 g de pruneaux frais et dénoyautés
- Sel et poivre PM
- 100 g de beurre

Coulis de vin rouge aux épices et poires pochées

- 3 poires
- 2 l de vin rouge Dalmeran
- 10 cl de vinaigre balsamique
- 2 gousses de vanille
- 1 orange
- 1 citron
- 10 g de mélange 4 épices
- 10 g de curry, gingembre, cannelle en poudre et piment de Cayenne
- 200 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre



LES PIGEONNEAUX Flamber, vider et parer les pigeonneaux. Les désosser. Couper les pruneaux en quatre.

Farcir les pigeonneaux avec les pruneaux, les brider et les assaisonner.

Dans un grand sautoir, faites revenir les pigeonneaux de chaque côté avec les 100 g de beurre puis mettre au four à 180° pendant environ 25 minutes puis réserver au chaud.

COULIS DE VIN ROUGE AUX ÉPICES ET POIRES POCHÉES Mélanger tous les ingrédients sauf les poires et le beurre, faire bouillir puis flamber. Peler les poires, les pocher dans le vin rouge et débarrasser. Laisser réduire le vin jusqu'à l'obtention d'un jus sirupeux. Le passer au chinois étamine puis le monter au beurre. Couper les poires en deux et les vider.

DRESSAGE Couper les pigeonneaux en deux. Tailler les demies poires dans le sens de la longueur en lamelles. Disposer les lamelles de poires en éventail et poser les pigeonneaux dessus, puis napper avec le coulis de vin rouge.

Cailles rôties

et jus des carcasses, légumes verts printaniers
glacés au vin rouge du domaine, parfum de romarin

Ingrédients

pour 6 personnes :

Jus de caille :

- 6 cailles
- 1 dl d'huile d'olive
- 2 échalotes émincées
- 3 champignons de Paris émincés
- 1 cuillère à soupe de mignonnette de poivre de Sichuan,
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 dl de vin du Château Dalmeran Rouge 2006
- 2 cuillères de glace de jus de volaille
- Bouquet garni : persil, laurier, céleri branche

Légumes :

- 6 cébettes
- 100 g de pois gourmands
- 100 g de petits pois
- 100 g de haricots verts
- 3 dl de vin du Château Dalmeran Rouge 2006
- 6 g de sucre semoule
- 1 branche de romarin
- 50 g de beurre
- Gros sel PM

PRÉPARATION DES CAILLES Si nécessaire, flamber les cailles pour enlever les restes de plumes. Lever les cuisses, couper en dessous des filets au niveau des côtes pour obtenir un coffre. Saisir les cuisses et les coffres 3 à 4 mn de chaque côté, poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes pour les cuisses, puis lever les suprêmes des coffres. Réserver au chaud.

PRÉPARATION DU JUS DE CAILLE

Faire suer les carcasses dans une casserole avec de l'huile, les faire colorer, ajouter l'échalote, les champignons de Paris, la mignonnette de poivre de Sichuan et le bouquet garni. Déglacer au vin rouge du Domaine, singer et mouiller avec l'eau. Cuire 30 min et passer au chinois étamine. Dégraisser et faire réduire, puis ajouter la glace de jus de volaille. Réserver au chaud.

PRÉPARATION DES LÉGUMES PRINTANIERS Réduire le vin rouge du Domaine à glace avec le sucre et le romarin. Faire une julienne de pois gourmands, ouvrir les petits pois, ouvrir les haricots verts en deux, préparer les cébettes en enlevant la première peau.

Cuire à l'anglaise (eau en ébullition + gros sel) les légumes séparément entre 3 et 5 minutes en fonction du légume et les plonger dans de l'eau avec des glaçons, égoutter et réserver.

FINITION Faire revenir dans un beurre moussé les haricots verts, les petits pois, les pois gourmands et tailler en biseau les cébettes puis les rajouter. Enrober le tout dans la réduction de vin rouge. Assaisonner et réserver au chaud.

DRESSAGE Dresser les légumes dans un emporte-pièce rectangulaire, déposer en faisant chevaucher les suprêmes et les cuisses de manière à donner du volume. Saucer de jus de caille. Servir.



Parchemin de gigot d'agneau de Provence, roulés aux pralines roses, premières asperges, taboulé de quinoa, purée de betteraves et son jus de cuisson "rouge" au poivre vert

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 gigot d'agneau
- 1,3 kg minimum
- 120 g de pralines roses
- 3 betteraves rouges
- 3 pommes de terre
- Muscade PM
- 2 bottes d'asperges vertes
- 180 g de quinoa
- 2 carottes
- 30 g de coriandre fraîche
- 60 g de fèves
- 48 g de poivre vert en grain
- 0,125 l d'huile d'olive
- 40 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 l de jus de betteraves
- Sel, poivre PM

PROGRESSION Mixer les pralines roses afin de confectionner la poudre qui servira de garniture intérieure de l'agneau. Désosser le gigot d'agneau complètement. Prélever dans le gigot les parties nobles bien dégraissées et dénervées qui serviront à réaliser les parchemins. Pour ce faire, à l'aide d'un couteau à longue lame, ouvrir les parties en prenant soin de garder 2 à 3 millimètres d'épaisseur en parallèle sur le plan de travail et étaler sur le plus de longueur possible et de largeur égale, le but étant de donner une forme finale de boudin de 12 à 13 cm de longueur.



Poser cette « feuille » d'agneau sur une double couche de papier film afin de pouvoir rouler le parchemin. Saler et poivrer, puis garnir d'une couche de poudre de pralines roses. Saler et poivrer les intérieurs avant de les farcir de poudre de praline roses.

Rouler en serrant bien afin d'obtenir un rouleau régulier et bien hermétique. Fermer les extrémités du parchemin de gigot avec le film en faisant des nœuds bien serrés.

LES GARNITURES Éplucher les betteraves rouges et les tailler en tranches de 1 cm, éplucher les pommes de terre et les tailler du même diamètre. Mouiller l'ensemble avec de l'eau, du sel, du poivre, de la muscade à convenance et cuire l'ensemble à couvert dans une cocotte minute pour concentrer tous les arômes. Laisser cuire 25 minutes.

Décanter l'ensemble une fois que tout est cuit (séparer les liquides des solides, filtrer le jus de cuisson et le réserver pour la sauce à la fin).

Mixer les éléments cuits afin d'obtenir une purée bien fine.

Blanchir les asperges dans de l'eau bouillante quelques minutes et rafraîchir dans de l'eau glacée. Blanchir le quinoa dans de l'eau bouillante et l'égoutter une fois que le grain a épaissi, faire couler de l'eau froide dessus pour éviter qu'il gonfle à nouveau et arrêter la cuisson.

Couper en brunoise les carottes et faire suer à l'huile d'olive. Débarrasser les fèves de la pellicule blanche élastique qui les recouvre et cuire à l'eau bouillante, rafraîchissez les pour garder leur belle teinte vert clair.

Hacher la coriandre fraîche et l'ajouter dans le taboulé de quinoa, carottes, fèves.

CUISSON DE L'AGNEAU à 80° c en cuisson mixte : 14 à 20 minutes ou au bain marie selon la grosseur du parchemin, la température à cœur doit être de 45°C. Laisser reposer le parchemin d'agneau. Ouvrir le parchemin 10 minutes après puis le déballer et le colorer dans une poêle avec une noisette de beurre pour le rendre plus esthétique car au four il n'y pas eu de coloration.

DRESSAGE Réduire et lier le jus de cuisson des betteraves pour le rendre sirupeux et ajouter à la fin quelques grains de poivre vert. Chauffer tous les éléments de dressage du plat : taboulé de quinoa, asperges, purée de betteraves rouges. Tailler le parchemin en trois morceaux pour chaque assiette.

Dresser des quenelles de betteraves rouges, des petits tas de quinoa sous les morceaux de parchemins, quelques asperges et saucer d'un cordon de sauce betteraves poivre vert.

Grosses langoustines finement panées

damier de navets et d'asperges aux senteurs iodées dans en tube de pamplemousse

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 1,5 kg de langoustines
- 50 g de maïzena
- 2 blancs d'œufs
- 200 g de pain de mie
- huile d'olive
- fleur de sel

Tubes de pamplemousse :

- 0,5 l de jus de pamplemousse
- 50 g de pectine
- 100 g de sucre

Damier de navet et d'asperges à la truffe :

- 200 g de navets nouveaux
- 2 bottes d'asperges vertes 16
- 10 g de truffes hachés
- Curry pm
- 2 pièces de coquilles saint-jacques
- Beurre pm
- 50 g de crème
- 2 œufs

Vinaigrette d'épinard :

- 200 g d'épinards
- 60g d'huile « Dalmeran »
- 15g de vinaigre balsamique

Asperges à la gremolata et medley de coquillages :

- 2 pamplemousses râpés
- 35 g de parmesan râpé
- 6 asperges vertes 24/26
- 600 g de coques
- 600 g de palourdes
- 300 g de couteaux
- 300 g de bigorneaux
- 60 g de crème
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Shizo
- Mélange d'herbe aromatique
- Jus de citron pm

PRÉPARATION ET CUISSON DES LANGOUSTINES : Tailler le pain de mie en petit dés de 2 mm. Séparer la tête de la queue des langoustines, décortiquer les queues des langoustines en laissant les deux anneaux de la carapace sur la queue. Les paner avec les petits dés de pain de mie. Cuire à feu doux 1 min de chaque côté.

TUBES DE PAMPLEMOUSSE : Mélanger le sucre et la pectine. Faire bouillir le jus de pamplemousse, ajouter au mélange et cuire pendant 3 min. Laisser refroidir sans mettre au frais, et plaqué sur sil pat. Faire sécher en étuve pendant 2 jours. Tailler des bandes de 21 sur 10 cm, tailler un cercle de 5 cm de diamètre dans le centre. Rouler et faire la jointure avec une goutte d'eau.

DAMIER DE NAVETS ET D'ASPERGES À LA TRUFFE : Parer les navets longs et les éplucher. Tailler des bâtonnets de 4 mm de largeur et de 8 mm de hauteur. Cuire à l'anglaise avec un peu de beurre dans l'eau de cuisson, juste fondant, rafraîchir dans de l'eau glacer, réserver.

Eplucher les asperges, garder seulement la partie tendre. Cuire à l'anglaise pendant 5 min, rafraîchir et tailler les asperges en bâtonnet de 8 mm de hauteur.

Ouvrir les coquilles saint-jacques garder seulement les noix et bien les laver. Les passer au robot coupe, avec les deux œufs, la crème, et le curry. Assaisonner. Passer au tamis et ajouter la truffe.

Coucher la mousseline de saint-jacques dans un emporte pièce. Ranger les asperges et les navets sur la mousseline de manière à former un damier. Cuire 5 min au four vapeur, réserver au frais.

VINAIGRETTE D'ÉPINARD : Confectionner une chlorophille d'épinard bien crémeuse. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

ASPERGES À LA GREMOLATA ET MEDLEY DE COQUILLAGES : Éplucher les asperges les faire cuire 8 min et les rafraîchir, les tailler à 12 cm de longueur. Faire une assise sur le dessous et une plus grande sur le dessus pour pouvoir disposer les coquillages. Faire sécher à 50° c au four pendant une nuit les peaux de pamplemousse râpées, ajouter le parmesan et réserver au sec. Mettre tous les coquillages à dégorger séparément dans de l'eau salée, dans l'obscurité, pour qu'ils rejettent leur sable, puis les rincer à grande eau. Faire ouvrir les palourdes dans une grande sauteuse, et les coques dans une autre. Égoutter les coquillages dans deux passoirs. Décortiquer les palourdes et les coques, sectionner la poche de sable, réserver les langues sur glace dans un récipient en inox. Décortiquer et ébarber les couteaux, les débarrasser de leur estomac à cru puis les détailler en sifflets de 5 mm, réserver sur glace dans un récipient en inox. Cuire les bigorneaux dans de l'eau bouillante salée pendant



5 min, puis les égoutter et les refroidir en glace. Les décortiquer, supprimer l'estomac et réserver sur glace dans un récipient en inox.

Faire 100 g de crème fouettée légèrement citronnée. Effeuilier le cerfeuil, l'estragon, le chizo et faire des pointes de ciboulettes. Décorer à la feuilles d'or.

FINITION ET DRESSAGE : Mettre un trait de crème montée sur la longueur et le centre du damier. Disposer l'asperge à la gremolata sur la crème montée à la truffe. Ranger les coquillages et les herbes harmonieusement sur la grosse asperge. A l'aide d'une spatule mettre le montage dans le tube de pamplemousse, et délicatement poser la langoustine dans le tube de pamplemousse. Mettre quelques gouttes de vinaigrette d'épinard tout autour et un peu de feuille d'or sur la queue de la langoustine.

Homard bleu, queue tiède au miel de rose, pinces en ravioles, fenouil, eau de rose émulsionnée

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 2 pièces de homards bleu de 600 g environ
- 2 pièces de fenouil bulbe
- 1 carotte
- 50 g de céleri boule
- 1 branche de céleri
- 1 échalote
- 1 courgette
- 12 feuilles de ravioles chinoises
- 0,5 dl de jus de homard crémé
- 6 bandes de pain à la rose
- 1 dl d'eau de rose
- 1 dl de bouillon de légumes
- 1 citron
- 1 fruit de la passion
- Huile d'olive extra vierge PM
- Fleur de sel/poivre du moulin PM
- Lécithine PM
- Piment d'Espelette PM

LES HOMARDS : Cuire à la vapeur les homards : 5 minutes les queues, 7 minutes les pinces. Décortiquer et réserver les queues. Confectionner une farce avec les pinces et brunoise de céleris, carottes, échalotes et courgettes cuites. Lier avec le jus de homard. Assaisonner et ajouter le piment d'Espelette. Confectionner 6 ravioles avec la pâte chinoise. Réserver.

LE FENOUIL : Trier, laver et parer le fenouil. Blanchir les bulbes à l'eau bouillante salée. Tailler des tranches de 1 cm environ. Retailer ensuite les médaillons et terminer la cuisson à l'huile d'olive. Réserver.

L'ÉMULSION ET LA TUILE DE PAIN : Mettre au point l'émulsion avec le bouillon de légumes et l'eau de rose. Emulsionner avec la lécithine. Confectionner des tuiles rondes avec des bandes de pain à la rose. Cuire à 100° c afin de les sécher.

FINITION : Laver les queues de homard avec le miel de rose et l'écorce de citron. Tailler en médaillons. Pocher les ravioles de pinces. Chauffer le fenouil. Confectionner une vinaigrette avec l'huile d'olive et le fruit de la passion.

DRESSAGE : Dresser avec harmonie le fenouil, les médaillons de homards, les ravioles de pinces. Terminer avec la tuile de pain, et enfin l'émulsion à la rose et vinaigrette de fruits de la passion.



Dos de loup poché dans une infusion instantanée de homard au gingembre et menthe fraîche

Ingrédients :

- 2 pcs detête de homard
- 1 gousse d'ail
- 20 g de Gingembre
- 20 g de feuille de céleri
- 10 g Mélisse
- 1 baton de citronnelle
- 2 l d'eau
- 600 g de loup (filet épais)
- 1 citron vert
- 12 cl d'huile d'olive
- 60 g de céleri branche
- 60 g de carotte
- 60 g de navet
- 30 g d'oignon rouge
- 12 feuilles de menthe fraîche
- 20 g de gingembre
- 12 cl de sauce soja
- 30 g de poutargue

CONFECTIONNER LE BOUILLON

Écraser grossièrement les têtes de homard à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Disposer dans une casserole les têtes de homard et mouiller à hauteur avec de l'eau, ajouter les gousses d'ail écrasées, les feuilles de céleri et mélisse, le gingembre grossièrement taillé et le bâton de citronnelle taillé dans la longueur. Cuire à feu vif, pendant 20 minutes après la première ébullition. Après cuisson, couvrir la casserole d'un film et laisser infuser une demi-heure. Passer le tout au chinois et réserver.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

Tailler en une fine brunoise le céleri et le gingembre et réserver séparément au frais. Tailler en une fine julienne la carotte et réserver dans de l'eau froide au frais. Tailler le navet à la mandoline en fine lamelle et réserver dans de l'eau froide au frais. Tailler à la machine à jambon l'oignon rouge afin d'obtenir de fine rouelle et réserver dans de l'eau froide avec quelques glaçons. Emincer finement les feuilles de menthe et réserver dans un papier humide.

PRÉPARATION DU LOUP Tailler dans la partie la plus épaisse du filet des tranches d'un centimètre environ. Dans un cul de poule extraire les segments du citron vert, et y déposer les tranches de loup, ajouter l'huile d'olive et fleur de sel, mariner 5 minutes avant l'envoi.

DRESSAGE Faire frémir de nouveau le bouillon. Dans une assiette creuse, déposer les morceaux de loup mariné au fond et y verser quelques gouttes de sauce soja, dessus, parsemer la brunoise de gingembre et de céleri, puis la julienne de carotte, les rouelles d'oignon et les lamelles de navet et terminer en dispersant un peu de menthe émincée. Râper la poutargue sur la composition et verser le bouillon à l'aide d'une théière, à table devant le client.



Langoustines rôties, petits nems de pomme Granny Smith et artichauts croquants, émulsion de vin rosé du Château Dalmeran à l'huile d'olive

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

Langoustines

- 18 langoustines
- 2 cuillérées d'huile d'olive
- 20 gr de beurre
- PM sel et poivre

Nems

- 4 feuilles de pâtes filo
- 2 pommes granny smith
- 100 gr d'amandes hachées
- 1 kiwi
- 1 citron
- 15 g de beurre

Artichauts

- 6 artichauts
- 50 g de beurre
- Sel et poivre PM
- 1 cuillère d'huile d'olive

Émulsion de rosé à l'huile d'olive :

- 1L de rosé du Château Dalmeran
- 2 anis étoilés
- 1 clou de girofle
- 1 carré de sucre
- 3 baies de genièvre
- 1 cuillérée d'huile d'olive

LANGOUSTINES Décortiquer les langoustines puis les éviscérer. Les nettoyer puis bien les sécher. Les réserver au frais.

NEMS Tailler en petite brunoise les pommes non pelées et le kiwi pelé. Mélanger les fruits taillés avec l'amande. Presser un demi citron. Mélanger le tout. Tailler dans le sens de la longueur 5 bandes dans chaque feuille de pâte puis les garnir de l'appareil et les rouler pour obtenir les nems. Faire revenir dans une poêle avec le beurre et garder au chaud .

ARTICHAUTS Tourner les artichauts. Tailler les artichauts en 5. Assaisonner, faire sauter avec l'huile et le beurre et garder au chaud.

ÉMULSION DE ROSÉ À L'HUILE D'OLIVE Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile. Faire bouillir puis réduire lentement de moitié. Passer au chinois. Remettre le bouillon à réduire de moitié, puis ajouter l'huile d'olive froide et émulsionner avec un bamix.

Maintenant faire revenir les langoustines assaisonnées dans une poêle avec beurre et huile.

DRESSAGE Sur une assiette rectangulaire, mettre trois nems à côté l'un de l'autre, déposer une langoustine à cheval sur chaque nem, mettre les artichauts tout autour puis ajouter l'émulsion.



Duo de tagliatelles de Saint-Jacques et de carottes, rosace de pétales de Saint-Jacques et pomelos confits, vinaigrette perlée d'orange

**Ingrédients
pour 6 personnes :**

- 18 coquilles Saint-Jacques
- 9 noix de Saint-Jacques pour les tagliatelles et 9 pour les rosaces.

Tagliatelles de Saint-Jacques

- 6 branches de coriandre frais
- 50 g de beurre doux

Vinaigrette

- 1 oignon blanc
- 3 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 carotte taillée en brunoise
- 1/2 litre d'eau
- 2 dl de vin château Dalmeran rosé 2010
- 0,2 dl huile d'olive
- Jus d'une orange.

Tagliatelles de carotte

- 6 grosses carottes
- 1 pincée de sel fin
- 600 g de jus d'oranges
- 300 g d'eau

Agrumes confits

- 2 pomelos
- 3 dl d'huile d'olive pour confire



SAINT-JACQUES Ouvrir les coquilles à l'aide d'un couteau. Retirer la poche noire ainsi que les barbes puis enlever la noix avec une cuillère. Jeter la poche noire et ne garder que les barbes. Laver à grande eau les barbes afin d'enlever tout le sable, puis rincer les noix, bien les sécher et réserver.

POMELOS CONFITS Peler et lever les suprêmes. Les confire dans de l'huile d'olive pendant 1/2 heure à 80 °C. Egoutter et réserver. (Garder l'huile pour la vinaigrette)

VINAIGRETTE Avec les barbes de Saint-Jacques faire un fumet : faire suer les barbes à l'huile d'olive, ajouter la brunoise de carottes, de céleri branche, d'oignon et d'ail. Déglacer avec le vin du Domaine et mouiller à l'eau. Cuire 10 min et passer au chinois étamine. Dégraisser et faire réduire à glace. Réserver.

A part, faire réduire à glace le jus d'orange. Ajouter au fumet le jus d'orange réduit et monter à l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

TAGLIATELLES DE SAINT-JACQUES Mixer les noix dans le robot afin d'obtenir une pâte homogène. Étaler la pâte sur une feuille de Silpat, en formant 6 rectangles de 15 cm de longueur et 12 cm de largeur sur 1 mm d'épaisseur. Cuire au four à 100° C pendant 3 minutes puis décoller délicatement la pâte et la faire refroidir sur une plaque filmée humide. Tailler des lanières dans la longueur. Réserver.

TAGLIATELLES DE CAROTTES Éplucher les carottes. Tailler dans la longueur à la mandoline, des lanières d'1 à 2 mm d'épaisseur. Dans une casserole verser le jus d'orange, l'eau et le sel, y mettre les carottes et laisser cuire jusqu'à réduction du liquide. Réserver au chaud.

ROSACES Émincer finement les noix de Saint-Jacques et les intercaler avec les pomelos confits. Former une rosace, assaisonner et voiler légèrement sous la salamandre.

FINITION Rouler brièvement les tagliatelles de Saint-Jacques dans un beurre moussieux et ajouter la coriandre fraîche ciselée. Egoutter et réserver au chaud.

DRESSAGE Commencer par dresser dans un cercle les tagliatelles de Saint-Jacques, puis les tagliatelles de carottes et finir par la rosace. Lustrer légèrement avec la vinaigrette. À déguster immédiatement.

Gros macaron bicolore, ganache montée chocolat ivoire Valhrona et vanille de Madagascar, Gelée translucide au rosé « Dalmeran » beurre Grand Marnier



Recette pour 6 personnes

Macaron bicolore :

- 150 g d'amandes blanches entières de Valencia
- 150 g de sucre glace amylicé
- 150 g de sucre cristal
- 37 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs
- colorant rose
- oxyde de titane (colorant blanc)

Ganache montée chocolat blanc vanille Madagascar

- 305 g de chocolat blanc 35 %
- 225 g de crème 35 % MG
- 4 gousses de vanille de Madagascar
- 530 g de crème froide à 35 %

Gelée rosé dalmeran

- 175 g de rosé Dalmeran 2010
- 27 g de sucre cristal
- 3 g de gélatine en poudre (200 blooms)
- 18 g d'eau

Beurre au grand marnier

- 2 c. de miel d'acacia
- 1 orange
- 130 g de beurre
- 1 c. à s. de grand marnier
- 1 jus de citron

MACARONS Partager les blancs d'œufs en deux parties égales avec une moitié au frais et l'autre dans la cuve du batteur à température ambiante. Mixer les amandes blanches entières avec le sucre glace, passer au tamis le tant pour tant (mélange des deux). Commencer votre meringue italienne en chauffant le sucre cristal à l'eau dans une petite casserole à l'aide d'un thermomètre à sucre : une fois que votre sucre atteint la température de 114 °, commencer à monter vos blancs en neige qui sont tempérés dans la cuve.

Dés que le sucre cuit est à 118 °, l'ajouter aux blancs montés au ¾ et le laisser glisser le long de la paroi. Pendant ce temps mélanger les blancs d'œufs très frais auxquels on

aura ajouté les colorants au tant pour tant. Une fois que la meringue est à 50° macaronner le tout avec le tant pour tant.

Mettre en poche, coucher les macarons sur 7 cm de diamètre, tous en quinconce sur silpat et laisser croûter, laisser cuire 15 à 20 minutes à 160°C, assemblez les coques de même grosseur.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC VANILLE MADAGASCAR Tailler dans le sens de la longueur les gousses de vanille, les ouvrir, mettre à infuser les graines et les gousses dans la crème. Donner une ébullition à la crème et verser lentement sur la couverture hachée, en mélangeant au centre pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée, ajouter le mélange en trois fois. Une fois la ganache terminé, ajouter la crème fleurette froide et laisser cristalliser au frais deux à trois heures voir une nuit.

GELÉE ROSÉ DALMERAN Mettre à chauffer le vin rosé tout doucement pas de grosse ébullition. Ajouter le sucre au mélange chaud. Mélanger l'eau et la gélatine en poudre. Chauffer le mélange gélatine eau au micro onde afin de le rendre fumant. Une fois la gélatine chaude ajouter au mélange chaud de vin rosé sucre. Couler la gelée sur un papier sulfurisé et réserver au frais.

BEURRE AU GRAND MARNIER Faire caraméliser le miel. Déglacer au grand Marnier, mouiller au jus et monter au beurre.

DRESSAGE Poser une coque sur l'assiette, avec la poche et une douille lisse remplir la première coque de macaron de ganache vanille chocolat blanc, au centre et au milieu poser un disque de gelée Dalmeran, refermer de la deuxième coque de macaron, tassez légèrement.



Damien Sanchez
www.lecastellas.com



Jérôme Fontin
le jardin du Quai (www.danielhebet.com)



Thomas Duplary
www.heurope.com



Delphine Jullien
www.domainedelapetiteisle.com



Romain Dumas
www.restaurant-prevot.com



Julien Allègre
www.restaurant-les-santons.fr



NOUS TENONS À REMERCIER CHALEUREUSEMENT :

Les membres du jury

Président d'honneur :

JEAN-FRANÇOIS ROUQUETTE
Chef des restaurants Pur'et Orchidées
de l'hôtel Park Hyatt Vendôme à Paris

Le sommelier :

JEAN-LUC JAMROZIK, Président de l'Association
des Sommeliers de Paris - Île de France
sommelier du restaurant Battemore à Paris

Les restaurateurs :

CHRISTIAN ÉTIENNE - à Avignon

SÉBASTIEN RICHARD - La Table de Sébastien à Istres

MARC DE PASSORIO - à Saint-Rémy-de-Provence

FRANÇOIS PERRAUD - La Maison Jaune
à Saint-Rémy-de-Provence

Les journalistes presse professionnelle :

AYMONE VIGIÈRE D'ANVAL - Magazine Saveurs

JEAN-CLAUDE RIBAUT - Le Monde

FLEUR GODART - Gastronomie Magazine

MARIE VIENNOT - photographe culinaire
Blog culinaire Les petits plats de Trinidad

Un grand merci à

MARC BAYON, Maître cuisinier de France,
Membre émérite de l'Académie
culinaire de France, responsable logistique du
concours Dalmeran.



Les chefs des restaurants candidats

Damien Sanchez: L'Hostellerie le Castellans
Grand Rue - 30210 Collias
Chef: **JÉRÔME NUTILE**

Thomas Duplay: Hôtel d'Europe - la Vieille Fontaine
12 place Crillon - 84000 Avignon
Chef: **BRUNO D'ANGÉLIS**

Delphine Jullien: Domaine de la Petite Île
871, route d'Apt - 84800 Isle-sur-la-Sorgue
Chef: **LA CANDIDATE**

Romain Dumas: Restaurant Prévot
353, av. de Verdun - 84300 Cavaillon
Chef: **JEAN-JACQUES PRÉVOT**

Julien Allègre: Les Santons
3, RD 558 - 83310 Grimaud
Chef: **CLAUDE ET STÉPHANIE GIRARD (père et fille)**

Jérémi Fontain: le jardin du quai
91, av. Julien Guigne - 84800 Isle-sur-la-Sorgue
Chef: **DANIEL HEBET**



DAMIEN SANCHEZ
lauréat du concours
Dalmeran 2011

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 trois 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
5 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 saumoné.
- 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
4 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 en fruité vert et également en fruité noir, AOC Huile d'olive de la Vallée des Baux.



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 féérique 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





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