



Photo X

■ JEAN-LUC PELÉ

Et maintenant,
la boulangerie

L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 10^e ANNÉE | N° 436 | 29 JUILLET 2013

■ LA TABLE DE PIERRE. LE MAS DE PIERRE À SAINT-PAUL DE VENCE

LE GOÛT DE LA SIMPLICITÉ



EMMANUEL LEHRER ET SON SECOND MANUEL BUZZETTO

PHOTO GÉRARD BERNAR

em@il gourmand

VIN DE LA SEMAINE

■ DOMAINE D'ANGLADE LE LAVANDOU

Le rosé d'Anna 2012

La cuvée 2012 de cet IGP Maures, grenache et syrah, de l'unique domaine viticole du Lavandou, propriété de la famille Van Doren depuis trois générations, a été doublement médaillé d'or en 2013, au concours Féminale à Beaune et au concours général agricole à Paris.



PHOTO X

DÉGUSTATION. Paré d'une jolie rose saumon brillante, le nez s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, puis de petits fruits rouges, que l'on retrouve en bouche mêlés à des fruits à chair jaune. L'attaque est franche, tout en finesse, la bouche est soyeuse, la finale est persistante et épicée.

ACCORDS. Idéal pour l'apéritif, il accompagnera agréablement anchoïade, légumes grillés, tapenades, aioli et cuisine exotique. ♦

• PRATIQUE **DOMAINE DE L'ANGLADE**

Avenue Vincent Auriol 83980 Le Lavandou - Tél. (0)4 94 71 10 89 - <http://www.domainedelanglade.fr>

VINS

■ CHAMPAGNE DELAMOTTE

Blanc de blancs en demi-bouteille

Toute envie de champagne est bonne, de l'apéritif au dessert, toutes les heures, dans toutes les circonstances.



PHOTO X

DÉGUSTATION. Plus de 48 mois sur lie avant dégorgement, 100 % chardonnay de la Côte des Blancs, ample, surprenant par sa délicatesse et en même temps sa rondeur pourtant minérale. On recherchera, au-delà de sa robe dorée, des senteurs florales, surtout la rose, et d'agrumes, de l'angélique, avec une pointe de gingembre et, en bouche, des notes finales biscuitées et de croûte de pain. C'est le champagne qu'on retrouve avec plaisir autour de quelques huîtres, de langoustines, de saumon sauvage, de poissons grillés, ou avec l'exquise chair de crabe et de tourteau. ♦

• Liste des points de vente (0)3 26 57 51 65
ou champagne@salondelamotte.com

■ ÉDITION



Éditions Féret

Le guide de l'Union des grands crus de Bordeaux

Ce guide propose un contenu informatif très riche, de nombreuses illustrations qui mettent en valeur le prestige de ce patrimoine. Riche, attrayant et pratique, c'est un outil à mettre entre les mains de tous les passionnés. Le guide de l'Union 2013 regroupe 133 propriétés parmi les appellations les plus prestigieuses de Bordeaux : Médoc, Haut-Médoc, Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis, Listrac, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes, Barsac, Saint-Émilion et Pomerol. Cet ouvrage détaille les caractéristiques de ces crus qui font le prestige de cette région.

• 192 pages. 15€. <http://www.feret.com>



Éditions Féret

Le vin et ses marchés, annales 2013

Cet ouvrage nous présente l'évolution de la filière viti-vinicole la plus récente sous de nombreux prismes. Il constitue un véritable bilan multidisciplinaire, juridique, économique, design, marketing et œnologique. Sont abordés successivement : une synthèse complète du droit viti-vinicole, actualité normative et jurisprudentielle ; l'œnotourisme, les capitales mondiales du vin comparées ; les fréquences de consommation, leur évolution, une lame de fond davantage qu'un effet de mode ; le vin français, un terroir des identités, une introduction par l'étude de publicités concernant 6 terroirs ; la dynamique des récits, entre extension de l'information et intensités des émotions ; le design de l'étiquette de vin, étude des codes visuels des grands crus bordelais ; le bilan et les perspectives pour les vins français à l'exportation, le soleil se lèvera-t-il toujours à l'est ? ; les enjeux de la qualité aromatique des vins, des travaux de recherche au service de la typicité. Une synthèse des idées-forces d'une sélection d'articles académiques clôture ces annales. Les auteurs, universitaires, spécialistes de ces domaines ont rédigé l'ensemble de ces articles de façon à ce qu'il reste accessible au plus grand nombre des intervenants de la filière.

• 144 pages. 29,50€. <http://www.feret.com>