



750 grammes
www.750g.com

750g le mag

N°21 OCT-NOV-DÉC 2017

95 RECETTES
GESTES DE PRO
ET PAS-À-PAS

DESERTS SUPER GOURMANDS
✓ 2 fois moins de sucre
✓ 3 fois plus de goût!

DÉFI DU WEEK-END
Le cheesecake aux noisettes

Les pâtes, les œufs
DES RECETTES À PRIX TOUT DOUX
(et pleines de pep's!)

10 idées faciles qui plairont aux enfants

Charlottes, tartes, clafoutis...

Coaching
Carbonara, la recette 100% fiable

Guide d'achat
Armagnac, cognac, les alcools made in France

Deux chefs à votre service
Damien Christophe

Voyage en terre épicée
La cuisine qui va réchauffer l'automne

M 01192 - 21 - F - 3,95 € - RD

MONDADORI FRANCE



Guide d'achat Par Julie Coutton-Siadou

Spiritueux vive le made in France!

La scène française des spiritueux vit une période passionnante : forte de ses savoir-faire artisanaux ancestraux, grâce au talent de ses producteurs et aux idées innovantes de la jeune génération, elle renaît. Des distilleries centenaires aux denières-nées, les spiritueux 100 % made in France ont de beaux jours devant eux.



LE SAVOIR-FAIRE D'UNE MAISON FAMILIALE

→ Cognac ABK6 VSOP

De la culture de la vigne à la commercialisation des bouteilles, la famille Abécassis déploie son savoir-faire à toutes les étapes de l'élaboration du cognac. Le cognac ABK6 VSOP Superior est l'un des fleurons de la gamme, avec son équilibre entre les notes fruitées (fruits secs) et boisées (épices, cannelle...), mais les amateurs apprécieront le cognac XO Renaissance, une eau-de-vie d'exception, riche et gourmande, remarquable de finesse et de complexité.

Où ? 41,90 €, au domaine.



DÉCOUVRIR LES TERROIRS DU COGNAC

→ La Guilde du Cognac

La classification du cognac repose sur l'âge des eaux-de-vie : avec La Guilde, la Maison Villevert fait découvrir son aspect géographique, avec 4 cognacs « single village ». À Saint-Germain-de-Vibrac (Petite Champagne) il évoque les épices (cannelle, muscade, vanille). À Saint-Preuil (Grande Champagne) il fleure le tabac et le chocolat. Celui de Lorignac (Fins Bois) est fruité (fruits exotiques et agrumes). Celui de Cherves-Richemont (Borderies) est floral (violette).
Où ? À partir de 60 €. Le Repaire de Bacchus.

UN COGNAC DE VIGNERON NOUVELLE GÉNÉRATION

→ Bourgoin Cognac Micro-Barrrique 1994

Après plus de 80 années à fournir en eaux-de-vie de grandes maisons, le domaine familial a mis en bouteille ses premiers crus en 2015. Innovation et qualité sont les maîtres-mots de ce cognac vieilli 22 ans, dont une partie en micro-barrisques de 10 l. Il séduit par sa rondeur, sa gourmandise, son fruit, ses notes flatteuses d'amande grillée, fruits exotiques, noix de coco et vanille.

Où ? 59,90 €, La Maison du Whisky.



TOUT LE SAVOIR-FAIRE ALSACIEN

Poire Williams Wolfberger

Outre des vins et créments,

Wolfberger élabore des eaux-de-vie, des crèmes et des liqueurs dans sa distillerie de Colmar. Des grands classiques de la région (kirsch, quetsche, framboise, marc) aux boissons plus atypiques (alisier, liqueurs de fruits exotiques...), chaque spiritueux exprime avec une grande pureté l'ingrédient dont il est issu. C'est vrai pour cette Poire Williams, où l'on a l'impression de croquer dans la chair d'une poire mûre.

Où ? 26,50 €, à la cave.



Les liqueurs et eaux-de-vie s'invitent à table

• Les eaux-de-vie et liqueurs sont de véritables concentrés : au nez ou au palais, quelques gouttes suffisent à recréer les odeurs et saveurs de leurs fruits et ingrédients, d'où leur intérêt en cuisine.

• En Alsace, Wolfberger a créé une gamme dédiée à la restauration et travaille avec des chefs cuisiniers, pâtisseries et chocolatiers, pour élaborer de nouvelles recettes.

• Non loin de là, la distillerie Massenez a produit la collection « Garden Party », une gamme de liqueurs et eaux-de-vie aux parfums originaux, inspirés de la cuisine et du potager : liqueur au curry (en cocktail avec jus de mangue et gin), à la lavande, au radis noir, thym, piment d'Espelette...

Notre coup de cœur : les sprays, pour leur originalité. Une touche de Garden Party Basilic sur un macaron fraise, ou Romarin sur du fromage de chèvre.

Liqueurs Garden Party, 20 cl, 13,40 €. Sprays, 10 cl, 9,95 €.



**UN GIN DE CHÂTEAU
AUX PARFUMS
PRINTANIER****→ Gin Citadelle**

19 ingrédients, une distillation en alambic charentais et bientôt l'utilisation de leurs propres baies de genièvre, suite à la plantation de genévriers : voilà les clefs du gin Citadelle, de la Maison de Cognac Pierre Ferrand. Il est élégant, aux notes florales légèrement anisées. Pour plus d'originalité, le « Wild Blossom » est infusé de fleurs de cerisier et vieilli en fûts de merisier, qui lui confèrent de la rondeur et des notes de cerise acidulée et de noisette.

Où ? 32 €, chez les cavistes.**LA CRÈME DE LA
VODKA ARTISANALE
FRANÇAISE****→ Vodka Sauvelle**

Une bouteille élégante, un nom entre « sauvage » et « belle » : la vodka Sauvelle est distillée à partir de blé de Picardie et d'une eau de source de Gironde. Un passage dans 3 types de bois (merisier, chêne torréfié, chêne du Limousin) qui lui donne son toucher soyeux et crémeux, sa rondeur, ses notes de vanille et d'amande grillée. **À goûter :** la vodka-tonic vanille (mélangez à la cuillère 5 cl de vodka et 15 cl de tonic. Fendez 1/2 gousse de vanille, frottez-en le rebord du verre et ajoutez-la).

Où ? 42 €, chez les cavistes.**UN ALAMBIC
AU CŒUR DE PARIS****→ Gin Batch 1,****Distillerie de Paris**

Une distillerie dans le 10^e arrondissement ? Le pari était fou, mais l'alambic a commencé à chauffer en 2015. Batch 1 est le premier gin à en être sorti : fraîcheur, souplesse, notes de fleurs, herbes et épices. Les amateurs du célèbre cocktail préféreront la version « Gin Tonik », à mêler avec une limonade ou eau gazeuse, mais les plus patients attendront 2018 et l'arrivée du premier whisky parisien.

Où ? 45 €, à La Maison du Whisky.**LE PREMIER
SINGLE MALT
FRANÇAIS****→ Whisky Armorik
Classic 46 %**

La distillerie Warenghem, créée en 1900, a été la première à produire un whisky 100 % français en 1983, le WB (« Whisky Breton »). Armorik est le premier single malt de Warenghem, né en 1998 : un whisky frais, fruité (pomme), délicatement épicé (anis), qui n'a rien à envier aux écossais.

Où ? 41 €, La Maison du Whisky.**UN ARRANGÉ
À FAIRE SOI-MÊME****→ Rhum arrangé
Charrette à la vanille
et au gingembre**

Succès garanti avec cette recette qui prouve que les choses les plus simples sont souvent les meilleures, à condition d'avoir les bons ingrédients. Pour 1 l de rhum blanc Charrette 49°, (La Réunion), ajoutez 200 g de gingembre en lamelles, 3 c. à s. de sucre de canne, 1 gousse de vanille fendue. Macérez 2 mois et filtrez.

Où ? 16 €, grandes surfaces.**LE LIMONCELLO
BOURGUIGNON****→ Lemon by Jacoulot**

La maison Jacoulot est réputée pour ses marcs et fines de Bourgogne, qui se distinguent par leur rondeur et leur souplesse en bouche. Mais la pépite à découvrir est la liqueur de citron, très aromatique, qui rappelle l'amertume des zestes et la gourmandise des bonbons au citron, une sorte de « super-limoncello » élaboré avec tout le savoir-faire de distillateurs bourguignons.

Où ? 22 €, au domaine.