Fronton
le vin des Toulousains

un Chef × un Vigneron

LIVRET - RECETTES proposées par les Chefs
Tables & Auberges de France

HAUTE-GARONNE & TARN-ET-GARONNE

les vins SudOuest France

Vin et gastronomie, reflets de nos territoires...

Dans le Sud-Ouest de la France, entre le Tarn et la Garonne, le vignoble de Fronton est un patrimoine exceptionnel et vivant. **C'est la Négrette, un cépage unique au monde, qui en fait aujourd'hui toute l'originalité**. Ses arômes de fruits noirs, de fleurs et d'épices ont donné naissance en 2016 à un premier livret « *Un Chef, un Vigneron* » rassemblant des accords mets et vins inédits.

Cette 2ème édition vise à célébrer la pluralité des talents de deux territoires : **la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne**. Réunis autour des mêmes exigences de goût et de qualité, les **chefs Tables & Auberges de France** ainsi que les **vignerons de l'AOP Fronton** ont décidé de poursuivre cette belle aventure à la fois touristique et gourmande en partenariat avec le Comité Départemental du Tourisme de Haute-Garonne et l'Agence de Développement Touristique de Tarn-et-Garonne. De l'entrée au dessert, en passant par la dégustation de fromages régionaux, ce nouvel ouvrage vous réserve toujours plus de découvertes gastronomiques locales : poule noire de Caussade, magret de canard fumé, coup de corne et autre Fenetra font ici alliance avec des vins rouges élégants et des rosés aromatiques.

L'œnotourisme, représente un enjeu économique important pour nos territoires. Il trouve écho dans ce livret auprès de professionnels passionnés et complémentaires, tous ambassadeurs d'un certain art de vivre. D'un côté des vignerons qui ont l'amour de la vigne et de leur métier, et de l'autre des chefs créatifs. Ces accords, issus de leurs savoir-faire respectifs, ne pourront que vous inciter à venir visiter ce terroir viticole historique autour d'un vin et deux départements.

Bonne dégustation !

Prenez l'air
En Tarn et Garonne, un concentré de plaisirs
Le Tarn et Garonne au fil de vos envies
TARN-ET-GARONNE
www.tourisme-tarnetgaronne.fr

J'aime dire que pour trouver le Goût, il faut aller à la source ! La source c'est une histoire, une origine, des racines, des producteurs... Alors, si cette reine venue de Chypre a pris ses habitudes à plus de 4 500 kilomètres de chez elle, nul doute que le terroir qu'elle a choisit pour royaume doit être le meilleur. Qu'il gèle, qu'il grêle, même si leur amour pour elle se révèle parfois un sacerdoce, à Fronton une poignée d'hommes et de femmes se sont donnés pour mission, de la servir !

D'un noir intense, la peau de ses grappes donne cette couleur au trésor qu'elle produit. **Cette reine c'est la Négrette**, son royaume : c'est le Sud-Ouest. Ce cépage rare et unique a d'ailleurs bien compris que dans ce coin là, la terre n'était pas ronde, mais ovale. Voilà pourquoi, entre Toulouse et Montauban, la zone de son appellation a pris des formes de ballon de rugby !

Fronton, ces deux syllabes raisonnent en moi comme un secret, un remède au bonheur qu'un ami m'aurait confié. Malheureusement, cet ami s'en est allé et n'est plus là pour m'accompagner dans la dégustation de ce nectar des Dieux toulousains. Cet ami, ce Chef, c'est Alain Lacoste. En une rencontre, en un repas, il m'avait cerné *« si tu ne bois que du blanc, j'ai un rouge qui te parlera »* ! Le maître du cassoulet avait raison.

La notoriété de ce vin rouge d'exception a franchi depuis longtemps les limites du territoire de son AOP. Son histoire, son exception dans nos vignes françaises, ses arômes de mûre, de cassis, de violette, de poivre ont eu mon cœur! Alors c'est avec fierté pour le Fronton et ceux qui le produisent, que je porte, aujourd'hui, à vos papilles ce carnet de recettes.

Loïc Ballet, journaliste

Loïc Ballet débute en télévision locale à Saint-Étienne, puis poursuit son parcours sur *France Inter*. En 2010, il devient chroniqueur dans l'émission *C'est au programme*, avant d'animer les chroniques gastronomiques de la célèbre émission *Télématin*, diffusée quotidiennement sur France 2 : il y sillonne la France sur son triporteur, à la rencontre des Chefs et des produits de terroir. En 2016, il publie *La France des bons produits* aux éditions du Chêne.

Fronton, le vin des Toulousains

Un terroir viticole, 2000 ans d'histoire

Dans le Sud-Ouest de la France, entre Toulouse et Montauban, le vignoble de Fronton s'étend sur trois anciennes terrasses alluviales du Tarn. Trois terroirs distincts (boulbènes, rougets et graves) associés à un climat favorable et un cépage unique au monde, la Négrette, donnent leur identité aux vins de Fronton.

Ce sont les Romains qui auraient planté les premières vignes dans le Frontonnais, sur la route reliant Cahors à Toulouse. Au XIIème siècle, ce sont les chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui exploitent un vaste domaine à Fronton et y développent le vignoble...

Château Caze

La Négrette, un cépage unique au monde

Si la légende rapporte que la Négrette aurait été rapportée de Chypre par les Hospitaliers, les recherches ampélographiques modernes tendraient à montrer que ce cépage endémique aurait une origine locale, autour des rives du Tarn.

Travaillée en monocépage ou assemblée avec la Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc, le Malbec (Côt), le Gamay et/ou le Fer Servadou, la Négrette est toujours majoritaire dans les cuvées de Fronton. Donnant des vins élégants et structurés, elle apporte des arômes caractéristiques de fruits noirs, de violette, de réglisse...

Des vins rouges gourmands et élégants

Les vins rouges de Fronton offrent généralement des arômes de fruits noirs (mûre, cassis), de fleurs (violette, pivoine) et d'épices (réglisse, poivre). Ils sont élégants, souples, avec des tanins veloutés. Les vins de garde sont souvent plus complexes et charpentés.

Des rosés de gastronomie, frais et aromatiques

Particulièrement fruitée et aromatique, la Négrette produit de jolis rosés à la robe assez soutenue et aux arômes intenses. La longueur en bouche et le joli gras des rosés de Fronton en font des rosés de gastronomie.

Parmi les meilleurs vins du Monde !

C'est en 1975 que les vins de Fronton obtiennent leurs lettres de noblesse en accédant à l'AOC (aujourd'hui AOP, Appellation d'Origine Protégée). Depuis, la qualité n'a cessé de croître ; elle est aujourd'hui unanimement reconnue tant au niveau national qu'international.

En 2007 et 2015, la cuvée Inès (Vinovalie) devient champion du monde des rosés. En 2015, un Fronton est élu parmi les 35 Meilleurs Vins du Monde (Decanter World Award Gold pour le Bouissel, 2011). Sans compter les nombreuses médailles et citations dans les guides les plus prestigieux.

tables & auberges
DE FRANCE

La démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative dont l'ambition est de rassembler et valoriser les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme.

Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrots de tradition au cœur de nos régions.

www.tables-auberges.com

Fronton, Appellation d'Origine Protégée

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP, qui remplace l'AOC, Appellation d'Origine Contrôlée) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon **un savoir-faire reconnu** dans **une même aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'Origine.

Un terroir est **une zone géographique particulière** où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un **cahier des charges** et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO. Le cahier des charges de l'appellation Fronton précise les conditions de production (aire de production, encépagement avec le cépage principal Négrette, conduite du vignoble, rendements, règles d'assemblages, etc.).

CHIFFRES CLÉS

Zone d'appellation
2 400 ha

20%	Vente directe et circuits courts
52%	Grande distribution
13%	Cavistes et restaurateurs
15%	Export

près de **40** vignerons + **1 cave** coopérative **100** coopérateurs environ

35% rosés
65% rouges

1975 date d'accession à l'AOC

8 millions bouteilles/an

Château Marguerite

un Chef × un Vigneron

ENTRÉES

p.17 - *Asperges vertes de Pompignan, œuf mollet croustillant de poule noire de Caussade, copeaux de parmesan, jus légèrement acidulé*
Château Boujac - Kélina, 2014

p.19 - *Œuf mollet, pané et frit façon Meurette*
Château Joliet - Tradition, 2014

p.21 - *Carpaccio de magret fumé*
Les vignerons de Vinovalie - Infini Négrette, 2015

p.23 - *Rillettes de jarret de porc noir de Bigorre et sa brioche tiède*
Domaine Le Roc - La Folle Noire, 2015

PLATS

p.25 - *Gigolette de pigeonneau en feuille de choux farcie au foie gras*
Domaine Roumagnac - Ô grand R, 2015

p.27 - *Mille feuille de pigeons crus et cuit crème de panais*
Château Devès - Noir Désir, 2014

p.29 - *Agneau à la sortie de l'hiver*
Château Plaisance - Alabets, AOP Fronton, 2014

p.31 - *Filet d'agneau fermier Label Rouge du Quercy, écrasé de pomme Agatha à la citronnelle, caviar d'aubergine, gastrique d'agneau*
Château Plaisance - Tot Ço Que Cal, 2014

p.33 - *Dos de porcelet caramélisé déclinaison de carottes sauce au miel et émulsion d'oignons nouveaux*
Château Clamens - Caractères, 2014

p.35 - *Onglet de bœuf en croûte, sauce frontonnaise et son tian de légumes de saison*
Vignobles Arbeau - On l'appelle Négrette, 2015

p.37 - *Lieu jaune de ligne, mousseline brocolis, choux fleurs, choux de Bruxelles, crème de brousse de brebis, zeste de combawa*
Château Flotis - L Rosé, 2016

p.39 - *Poulpe laqué, polenta de fleur de son de blé, condiment cynorhodon, fèves et champignons de Paris*
Château La Colombière - Réserve, 2015

FROMAGES

p.41 - *Cathare de chèvre du lauragais - Albigeoise de brebis - Pavé Toulousain*
Château Boujac - Insoumise, 2015

p.43 - *Coup de corne - Élutcha - Orient express*
Château Viguerie de Beulaygue - L'Enchanteur, 2015

DESSERTS

p.45 - *Vacherin fruits rouges, gelée Sémillon et sorbet citron*
Château Baudare - Rosé de Saignée, 2016

p.47 - *Le Fénétra de Sandyan*
Château La Colombière - Vin gris, 2016

p.49 - *Barre glacée chocolat ivoire et violette, cristalline et sirop de violette*
Château Plaisance - Rosé, 2016

p.51 - *Pavlova, chantilly verveine citron, fraises et framboises*
Château Cransac - N Résolument Négrette, 2015

p.53 - *Pomme golden façon Tatin*
Château Plaisance - Thibaut, 2014

p.55 - *La cerise Moissagaise*
Domaine de Saint-Guilhem - Amadeus 2011

p.57 - *Macaron fraises garriguettes, framboises de pays, crème diplomate de vanille et son coulis*
Domaine Le Roc - Rosé de saignée, 2016

Recette proposée par Christophe Marque

Bistrot Constant

Astuce

Ajouter du jus de poulet à la vinaigrette pour assaisonner les asperges. Accompagner d'un voile de lard de noir de Bigorre.

Asperges vertes de Pompignan,

œuf mollet croustillant de poule noire de Caussade, copeaux de parmesan, jus légèrement acidulé

préparation 30 min **cuisson 10 min** **6 personnes**

12 œufs
18 asperges vertes de Pompignan
240 g de chapelure
30 cl de vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de vin vieux
60 g de parmesan en copeaux
10 g de persil haché
2 échalotes ciselées
3 œufs de poule noire de Caussade battus
50 g de farine
Sel et poivre du moulin

Faire cuire les œufs 3 par 3 pendant 5 min 30 à partir de l'ébullition.

Les tremper dans l'eau glacée, jusqu'à refroidissement puis les écaler.

Passer les œufs à l'anglaise soit : dans la farine, puis dans les œufs battus et la chapelure de façon bien homogène.

Éplucher les asperges du côté de la queue jusqu'à la moitié, en veillant à laisser les têtes intactes.

Faire des fagots de 5 ou 6 asperges puis les cuire dans l'eau bouillante 4 ou 5 min.

Chauffer un bain d'huile à 170°C, plonger les œufs jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Dresser 3 asperges dans l'assiette, rajouter l'œuf chaud, assaisonner de vinaigrette, échalotes, persil, sel, poivre du moulin et ajouter les copeaux de parmesan.

À boire avec

Château Boujac Kélina, 2014

Cépage : 100% Négrette.

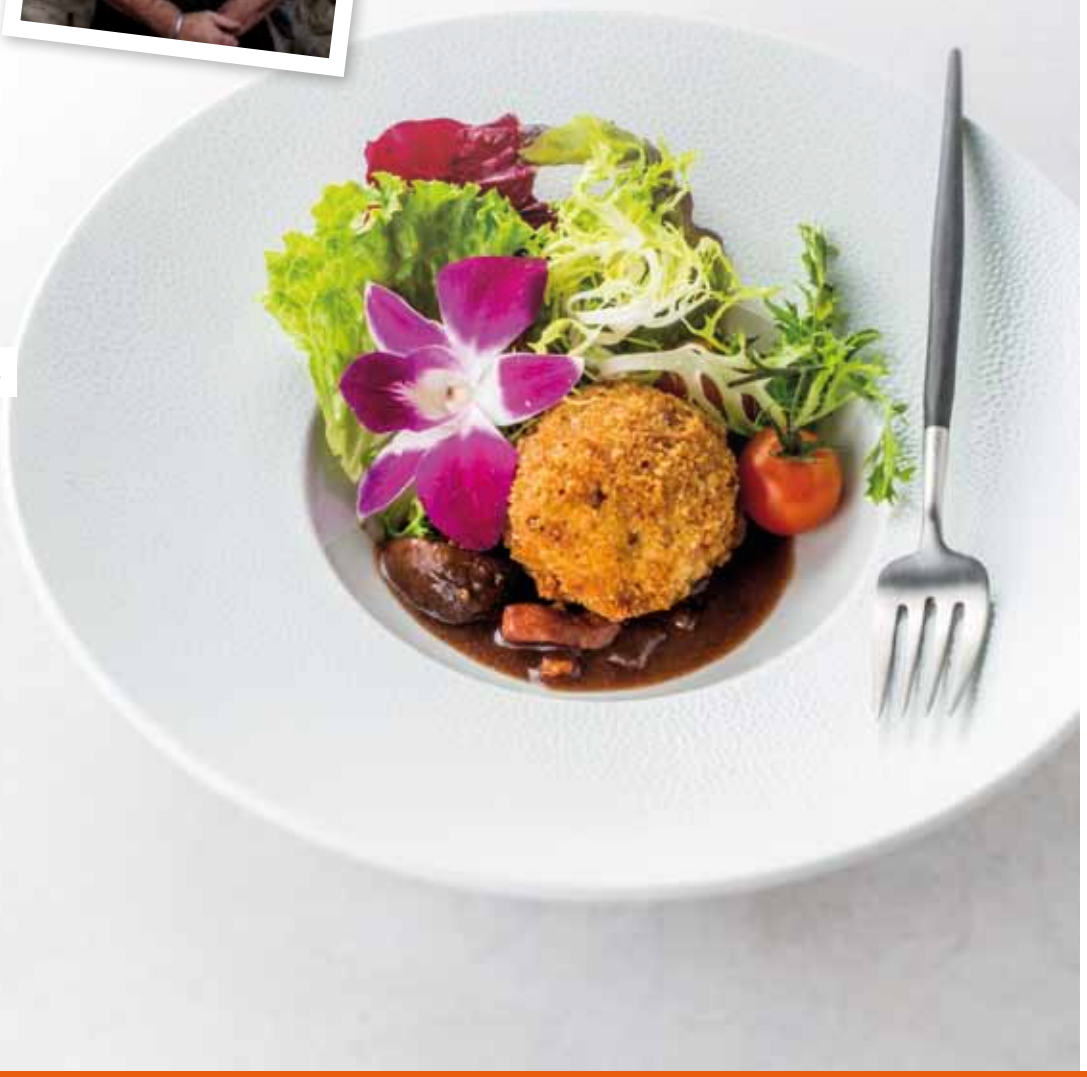
Terroir : sols sableux.

Ce vin à la robe grenat offre un nez fruité engageant, mariant la groseille et la fraise des bois. La bouche que l'on découvre ample et suave, procure une belle matière enveloppée de tanins soyeux. La finale, intense et persistante, apporte une dernière touche de réglisse très friande.

www.chateauboujac.com

Recette proposée par Olivier Verheeche

Restaurant
L'Etang d'Ô



Œuf mollet, pané et frit façon Meurette

préparation 30 min **cuisson 15 min** **4 personnes**

4 œufs extra frais bio
+ 1 œuf pour paner
40 cl vin
50 g lardons
50 g champignons frais
150 g chapelure
20 g de farine pour lier
+ 100 g pour paner
40 cl jus de veau
50 g Beurre
1 échalote

Faire bouillir de l'eau, plonger les œufs pendant 5 min puis refroidir aussitôt. Écaler les œufs puis les passer dans le mélange farine, œuf, chapelure.

Réduire le vin de moitié. Faire revenir les champignons, lardons, échalote ciselée. Ajouter de la farine, cuire 1 min puis mouiller au jus de veau puis vin rouge.

Passer l'œuf dans une poêle bien beurrée pour cuire la chapelure. Dresser.

À boire avec

Château Joliet Tradition, 2014

Cépage : 54% Négrette, 26% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon.

Terroir : terrasses alluviales de la rive gauche du Tarn.

Produit dans la tradition du château, cette cuvée ne manque pas d'atouts de séduction avec sa jolie robe carmin, son bouquet d'arômes fruités sur des notes de cassis et de mûres, et sa bouche ronde enveloppée par des tannins bien fondus. Un vin équilibré et harmonieux.

www.chateaujoliet.com

Recette proposée par Paul Bidwell

Restaurant
La Cendrée

tables & auberges de France
Table de Terroir

Carpaccio de magret fumé

préparation 15 min **4 personnes**

250 g de magrets de canard fumé
80 g de tomates fraîches
20 g de copeaux de parmesan
20 g de croûtons à l'ail
40 g de pistou
2 gousses d'ail
15 g de salade mesclun
Sel et poivre

Retirer la peau des magrets de canard. Réservez-les 20 min au congélateur afin de les raffermir et de les trancher ainsi plus facilement.

Coupez les magrets en tranches aussi fines que possible.

Disposez-les en étoiles sur les quatre assiettes.

Arrosez-les avec le pistou et badigeonnez avec un pinceau.

Assaisonnez chaque assiette avec du sel et du poivre.

Recouvrez les tranches de magrets avec les copeaux de parmesan, la tomate, les croûtons à l'ail, les chips d'ail et les feuilles de mesclun.

À boire avec

Les vignerons de Vinovalie Infini Négrette, 2015

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : terrasses alluviales anciennes riches en limons.

Avec sa robe rouge cerise brillante et soutenue, ce vin dévoile un nez intense composé de notes florales de violette et fruitées de cassis. Cette cuvée de pure Négrette offre une attaque en bouche ronde et gourmande. Finale agréable et fraîche sur l'arôme de réglisse. Un vin caractéristique de la Négrette.

www.vinovalie.com

Recette proposée par Benoît Fontorbe

Restaurant
La Croisée des Saveurs

Rillettes de jarret de porc noir de Bigorre et sa brioche tiède

préparation 1 h 30 **cuisson 5 h 10** **8 personnes**

Rillettes de jarret de cochon noir de Bigorre

1 kg de jarret de cochon noir de Bigorre
500 g de Saindoux
100 g de gros sel

Mettre le jarret au sel et le laisser mariner une nuit au frigo. Le lendemain, le dessaler, le rincer et le sécher. Le cuire à la vapeur pendant 5 h à 100°C. Dès que le jarret est tiède, le travailler avec les 500 g de saindoux. Poivrer à votre convenance, puis mouler dans une terrine. Dresser les rillettes sur une brioche encore tiède en réalisant des quenelles.

Brioche

250 g de farine
250 g de sucre semoule
5 g de sel
25 g de levure du boulanger
3 œufs
125 g de beurre

Former une fontaine, ajouter dans la fontaine la levure (délayée dans un petit peu d'eau) et les œufs. Pétrir la pâte et incorporer le beurre mou. Mettre la pâte à pousser, rompre la pâte, la façonner, remettre à pousser (1 h environ à température ambiante) et cuire à 200°C pendant 10 min.

À boire avec

Domaine Le Roc
La Folle Noire, 2015

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : boulbènes de types « rougets » en surface, et argiles riches en oxydes de fer en profondeur.

Avec sa robe burlat brillante et limpide, cette Folle Noire séduit également par son nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, est accompagnée de tanins veloutés.

www.leroc-fronton.com

Recette proposée par Jean-François Pech

Restaurant
Au fil de l'eau

Gigolette de pigeonneau
en feuille de choux farcie au foie gras

préparation 1 h 30 **cuisson 30 min** **4 personnes**

2 pigeonneaux
1 choux
4 tranches de foie gras frais
80 g de chair à saucisse
1 cuillère à soupe d'Armagnac
3 têtes d'ail

Crépine
4 tranches de lard
Pain sec trempé dans du lait
Persillade
1 œuf
Sel, poivre, bouquet garni

Couper les pigeons en deux pour obtenir 2 parts avec le filet, la cuisse et l'aile, les désosser et réserver.

Préparer la farce en mélangeant chair à saucisse, œuf, persillade, pain trempé, Armagnac, sel et poivre. Faire un jus avec les carcasses des pigeonneaux de l'ail et un bouquet garni, et laisser réduire. Blanchir les feuilles de choux.

Poêler les foies gras à sec 1 min de chaque coté et poser sur du papier absorbant. Étaler la crépine et la séparer en 4 portions équivalentes. Déposer sur chacune une tranche de lard, une feuille de choux blanchie, 1/2 pigeonneau, la farce et le foie gras. Refermer l'ensemble comme une papillote à l'aide de la crépine.

Enfourner 15 min à 180°C. Sortir du four et laisser reposer couvert de papier aluminium.

Dans une assiette disposer une rosace ou un paillasson de pommes de terre, la gigolette, quelques légumes de saison et le jus de réduction. Déguster.

À boire avec

Domaine Roumagnac
Ô grand R, 2015

Cépage : 50% Négrette, 50% Cabernet Sauvignon.

Terroir : Terre de graves alluvionnaires.

Cette cuvée est issue des plus anciennes vignes du domaine. C'est le résultat de l'alliance de la Négrette, qui offre des arômes intenses de fruits rouges et de réglisse, avec le Cabernet Sauvignon qui apporte toute sa structure et son équilibre.

www.domaineroumagnac.fr

Recette proposée par Frank Renimel

Restaurant
En Marge

Mille feuille de pigeons

crus et cuit crème de panais

préparation 1 h **cuisson 2 h** **8 personnes**

Pigeons

4 pigeons · 1 carotte · 1 oignon · 0,5 l de vin blanc doux · 1 branche de romarin · 1 branche de thym · 50 g de beurre · Huile d'olive · Sel, poivre

Flamber les pigeons. Lever les suprêmes et les cuisses séparément. Réserver les cuisses pour l'effiloché.

Retirer la peau des suprêmes et tailler-les en petits dés. Ajouter sel, poivre, huile d'olive et réserver au frais.

Faites revenir les cuisses dans le beurre. Laver, éplucher et tailler en mirepoix la carotte et l'oignon et ajouter aux cuisses pour faire suer jusqu'à obtention d'un beurre noi- sette et une coloration bien brune. Assaisonner, déglacer au vin blanc doux, ajouter thym et romarin. Laisser réduire les 2/3, puis mouiller à l'eau à hauteur. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 2 h.

Effilocher les cuisses cuites sans garder la peau. Passer et réduire la sauce pour remouiller l'effiloché et réserver au frais.

Retirer la peau des suprêmes et tailler en petits cubes pour réaliser le tartare, assaisonner et réserver au frais.

Vinaigrette truffée

2 g sel · PM g poivre · 10 g truffe (brisures) · 4 g jaune d'œuf stérilisé · 4 g moutarde · 9 g vinaigre de Xérès · 15 cl huile de pépin de raisin · 5 g eau chaude

Monter le tout comme une mayonnaise en ajoutant de l'eau chaude au fur-et-à-mesure. Terminer par le vinaigre de Xérès, débarrasser en pipette.

Crème de panais

250 g de panais · 50 g de beurre · 50 ml de crème

Cuire à l'anglaise les panais épluchés. Les égoutter, ajouter le beurre et la crème, étuver, puis mixer jusqu'à obtention d'une purée bien homogène. Assaisonner.

Compotée d'oignon

100 g oignons · 50 g Sucre · Huile d'olive · Sel, poivre

Cuire les oignons finement coupés et assaisonnés à feu doux et avec un couvercle.

Arlette

Pâte feuilletée 1 plaque · Sucre glace

Tailler la pâte à l'emporte-pièces (5 cm Ø) puis étaler chaque cercle au rouleau à pâtisserie. Disposer sur du papier cuisson parsemé de sucre glace passé au tamis, puis cuire au four à 170C° pendant 14 min environ pour obtenir une légère caramélisation.

Dressage et finitions : Monter le mille feuille ainsi : compotée d'oignon, une cuillère de tartare, une Arlette, une cuillère d'effiloché, une Arlette, une cuillère de crème de panais, une Arlette. Réaliser un gros point de vinaigrette truffée avec la pipette à côté du mille feuille.

À boire avec .....

Château Devès Noir Désir, 2014

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : sur les plus hautes terrasses du Tarn, la cuvée Noir Désir est réalisée avec une sélection des plus belles vignes du côteau Nord Ouest.

La lente maturation de la Négrette sur ce terroir offre sa plus enthousiasmante expression : mûre, violette et cassis. Le vin est dense, expressif, avec des tannins soyeux. Les arômes sont denses et la longueur savoureuse avec une belle finale réglisse-cachou.

Recette proposée par Typhaine et Hamid Miss

Restaurant
La Pente Douce

Agneau à la sortie de l'hiver

préparation 1 h **cuisson 1 h** **2 personnes**

1 carré de 6 côtes d'agneau
200 g betterave rouge fraîche
4 artichauts de Bretagne
2 carottes
1 oignon
1 feuille de laurier
Jeunes pousses
100 g abricot secs
1 cs tahina (purée de sésame)
2 cc citron confit haché
1 cc gingembre haché
4 feuilles d'ail des ours
Jus d'un demi citron
50 cl fond de veau
10 cl vin blanc
2 cs beurre demi sel
Sel, poivre

Houmous de betterave - Éplucher la betterave et la détailler en cubes. La faire revenir dans 1 cs de beurre à feu très doux pendant environ 45 min jusqu'à ce qu'elle soit fondante. La passer au mixeur avec la tahina jusqu'à ce qu'elle soit lisse et brillante. Rectifier l'assaisonnement

Compotée d'abricots - Mettre les abricots à feu très doux dans une casserole et y ajouter peu à peu de fond (bouillon) jusqu'à ce que les abricots soient compotés. Mixer afin d'obtenir une compote lisse et brillante.

Béarnaise d'artichauts - Tourner les artichauts. Couper les cœurs en 4. Tailler les carottes en rondelles et l'oignon. Mettre les légumes dans une casserole à feu très doux avec le laurier et déglacer au vin blanc. Laisser réduire environ 25 min. Ajouter le jus de citron, mixer et incorporer peu à peu le fond de veau jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Agneau - Marquer la cuisson côté peau pendant 5 min. Mettre au four à 180°C pendant 10 min. Laisser reposer 10 min et détailler les côtes.

Ail des ours - Le poêler dans du beurre.

Dressage - Disposer le houmous, la compotée et la béarnaise en premier. Disposer l'ail des ours puis poser les côtelettes et agrémenter du bouquet de jeunes pousses.

À boire avec

Château Plaisance
Alabets, AOP Fronton, 2014

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude, les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves et limons.

La robe est sombre, sublime, brillante. Mûre et généreuse, peu acide, cette pure Négrette dispense avec jovialité de belles saveurs de fruits noirs et de réglisse, avec une touche veloutée.

www.chateau-plaisance.fr

Recette proposée par Roland Garreau

Restaurant
La Table du Belvédère

Suggestion
Varier les légumes en fonction de la saison.

Filet d'agneau fermier

Label Rouge du Quercy, écrasé de pomme Agatha à la citronnelle, caviar d'aubergine, gastrique d'agneau

préparation 45 min · **cuisson 2 h - 2 h 30** · **4 personnes**

Jus d'agneau *4 carrés de côtes d'agneau · 50 g beurre · 1 oignon · 2 carottes · 1 petit poireau · 2 branches de thym frais · 3 gousses d'ail · 1 l de vin de Fronton « Tot ço que cal » · 1 l d'eau*

Gastrique d'agneau *20 g sucre · 60 g vinaigre balsamique · 400 g jus d'agneau*

Légumes *400 g pommes de terre Agatha · 1 citronnelle · 50 g beurre · 2 aubergines · Romarin · 2 gousses d'ail · 40 g huile d'olive · Sel, poivre*

Agneau - Lever les filets d'agneau, concasser les os et réserver pour le jus.

Jus d'agneau - Colorer les os au four à 200°C. Ajouter la garniture aromatique coupée en dès, les gousses d'ail avec 1L de Fronton route et 1L d'eau. Faire bouillir et cuire pendant environ 1h. Cuire ensuite au beurre et à feu doux les filets d'agneau. Les assaisonner et réserver. Déglacer les sucs avec le jus d'agneau. Réaliser le jus final.

Légumes - Cuire à l'eau salée les pommes Agatha avec ½ bâton de citronnelle. Écraser à la fourchette avec le beurre. Cuire au four les aubergines coupées en deux et aillées. Mixer, puis réserver.

Dressage - Couper les filets d'agneau rosé en trois. Poser harmonieusement au centre de l'assiette la garniture de légumes. Disposer l'agneau avec un cordon de jus. Accompagner d'ail rôtis et d'une branche de romarin.

À boire avec

Château Plaisance
Tot Ço Que Cal, 2014

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : alluvions composés de cailloux, graves et limons.

La robe est sombre, de couleur encre. Le nez apporte des notes de cassis frais avec beaucoup de complexité et des nuances épicées. La bouche est suave avec tanins enrobés et savoureux. La finale est longue, gourmande et concentrée.

www.chateau-plaisance.fr

Recette proposée par Damien Cadéi

Restaurant
Le D'Cadéi

tables & auberges de France
Table Gastronomique

Dos de porcelet caramélisé

déclinaison de carottes sauce au miel et émulsion d'oignons nouveaux

préparation 30 min **cuisson 1 h** **4 personnes**

800 g carré de porcelet
500 g de carotte
1/2 l de bouillon de bœuf
200 g carotte jaune
200 g crème liquide
100 g d'oignon nouveaux
100 g vinaigre de vin
50 g fèves de soja
50 g beurre 1/2 sel
50 g miel
40 g sauce Teriaky
25 g beurre
25 g sucre
2 g d'épices à pain d'épice
Sel, poivre

Porcelet - Désosser le carré de porcelet puis assaisonner avec du sel et du poivre. Rouler la noix et la ficeler. Marquer dans un sautoir avec beurre et huile de tournesol. Mettre le tout sous vide et cuire 30 min à basse température dans de l'eau à 67°C.

Purée de carotte - Peler les carottes, en cuire 300 g dans de l'eau salée. Une fois cuites les mixer avec beurre et 50 g de crème. Rectifier l'assaisonnement.

Billes de carotte - Dans les carottes jaunes réaliser des billes, les cuire dans de l'eau avec du beurre 1/2 sel, puis sucrer et saler à couvert. Une fois cuites vider le jus de cuisson et faire revenir dans le même sautoir.

Jus de carotte - Passer à l'extracteur de pulpe les carottes restantes, ajouter les épices.

Crème d'oignon - Émincer les oignons, les faire suer au beurre. Une fois cuits, ajouter la crème et laisser cuire 5 min. Mixer le tout et assaisonner. Mettre en siphon.

Sauce - Dans une casserole, mettre le miel à chauffer. Une fois qu'il mousse ajouter le vinaigre et la sauce teriaky. Réduire de moitié. Ajouter le jus de bœuf. Réduire de moitié et monter au beurre.

Dressage - Au fond de l'assiette mettre la purée, la noisette de porcelet. Disposer harmonieusement les billes de carotte et les fèves de soja. Napper avec la sauce. Dans une verrine, mettre le jus de carotte tiède et la mousse d'oignon.

À boire avec

Château Clamens Caractères, 2014

Cépage : 50 % Négrette, 40 % Syrah et 10 % Cabernet Sauvignon.
Terroir : boulbènes légères, rougets et galets du Tarn.

Une robe rouge vif accompagne un nez typé évoquant le pruneau et le poivre. En bouche, les arômes sont nets et font preuve d'une agréable maturité. La finale est délicatement boisée et épicée.

www.chateauclamens-fronton.com

Recette proposée par Pierre Cantegrel

Restaurant
Le Bistro des Capucins

Onglet de bœuf en croûte,

sauce frontonnaise et son tian de légumes de saison

préparation 45 min | **cuisson 25 min (viande) + 45 min (tian)** | **4 pers.**

4 onglets de 200 g
4 carrés de pâte feuilletée (10x10 cm)
100 g cèpes
50 g de crème fraîche
300 g échalottes
75 cl de vin de Fronton rouge
100 g de beurre
Courgettes, tomates, oignons et ail
Huile d'olive, sel, poivre

La sauce - Faire revenir les échalotes dans 50 g de beurre. Mouiller au vin rouge et faire réduire de ¾. Monter au fouet avec le beurre restant.

La viande - Saisir l'onglet 1 min sur chaque face. Cuire les cèpes dans la crème. Mixer puis étaler la crème de cèpes froide sur chaque carré de pâte feuilletée. Poser l'onglet sur la pâte feuilletée et enrouler. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf. Cuire 10 min au four (230°C).

Le tian de légumes - Laver, sécher et tailler les légumes en tranches d'égale grosseur. Écraser l'ail et saupoudrer un plat à gratin avec. Disposer verticalement dans le plat les tranches de légumes en les alternant. Huiler, saler et poivrer et cuire au four pendant 45 min à 180°C.

À boire avec

Vignobles Arbeau
On l'appelle Négrette, 2015

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : sol de boulbènes, sablo-limoneux et parfois graveleux.

Cette cuvée se distingue par une robe noire aux reflets grenat. Le nez révèle les fruits mûrs et la violette. En bouche, le côté croquant et fruité persiste.

www.arbeau.com

Recette proposée par Aziz Mokhtari

Les P'tits Fayots

Lieu jaune de ligne,

mousseline brocolis, choux fleurs, choux de Bruxelles, crème de brousse de brebis, zeste de combawa

préparation 30 min **cuisson 20 / 25 min** **8 personnes**

2 brocolis
1 petit chou fleur
10 choux de Bruxelles
500 g de sel
200 g de lait
150 g de brousse brebis
1 combawa
8 filets lieu jaune 150 g par portions

Cuire le brocoli dans une eau salée pendant 5 min et mixer le tout au blender. Prélever les feuilles de choux de Bruxelles, cuire 1 min dans de l'eau salée. Couper les grosses têtes de choux fleurs en copeaux.

Réaliser la crème de brousse, mélanger le lait et la brousse et porter à ébullition, mixer le tout et rectifier l'assaisonnement.

Faire cuire les lieu jaunes avec un filet d'huile et un zeste de combawa au four mode vapeur à 70°C pendant 5 min.

Dresser les garnitures et poser le lieu, puis les feuilles de choux.

Déposer la crème de brousse par dessus et râper le combawa par dessus, agrémenter d'huile d'olive extra vierge.

À boire avec

Château Flotis L Rosé, 2016

Cépage : 60% Négrette, 20% Syrah, 20% Gamay.

Terroir : ce sont sur des boulbènes de bas de côteaux que sont récoltés les raisins de cette cuvée. Rosé de saignée vinifié traditionnellement (sans levures sélectionnées) à basse température et élevé sur lies fines.

Ce rosé de saignée, haut en couleurs est ample et vineux. Il offre de jolis arômes de petits fruits rouges et d'épices. C'est un bel équilibre entre le volume et la fraîcheur.

www.chateau-flotis.com

Recette proposée par Simon Carlier

Solides

tables & auberges DE FRANCE Bistrot Gourmand

Poulpe laqué, polenta de fleur de son de blé, condiment cynorhodon, fèves et champignons de Paris

préparation 1 h 30 **cuisson 6 h** **4 personnes**

4 tentacules de poulpes propres
100 g de farine de fleur de son de blé
20 cl de lait
200 g de fèves
200 g de petits champignons
1 oignon
1 carotte
1 poireau
1 bouquet garni
3 gousses d'ail
20 g de pâte de cynorhodon
Petites herbes

Cuire les tentacules au moins 5 h à feu très doux dans un court bouillon à hauteur avec poireaux, oignons, carotte, ail et bouquet garni. Réserver les tentacules au frais et faire réduire le jus fortement jusqu'à ce qu'il nappe.

Faire chauffer le lait puis cuire une dizaine de minutes avec la farine versée en pluie et bien remuer au fouet pour éviter les grumeaux. Couler dans un plat graissé et laisser refroidir sous presse. Puis détailler des carrés. Cuire les fèves à l'anglaise 3 min, refroidir en glace puis les peler. Étuver les champignons.

Cuire les tentacules à la poêle ou à la plancha avec un peu de matière grasse en gardant les ventouses vers le haut, laquer avec le jus de cuisson et fixer avec un petit coup de chalumeau. Cuire les panisses dans du beurre tout comme les champignons et les fèves.

Dresser avec la pâte de cynorhodons.

À boire avec

Château La Colombière Réserve, 2015

Cépage : 80% Négrette, 20% Syrah.

Terroir : graves siliceuses, graves argileuses et sables sur limons.

La Réserve allie le caractère et le fruité de la Négrette à la structure et aux notes épicées de la syrah. Le nez, complexe, offre des arômes floraux, des notes de zan, ainsi que des parfums de fruits rouges. La bouche, fraîche et souple, se conclue par une finale poivrée. C'est un vin croquant et décontracté, qui se déguste toute l'année.

www.chateaulacolombiere.com

Accord proposé par François Bourgon

Xavier Fromager Affineur

Producteur local

Xavier Fromager & L'Insoumise

« Je vous propose un mariage, passionnément ancré dans notre terroir !

Le **Cathare de chèvre du lauragais**, rafraîchira le vin, **l'albigeoise de brebis**, vous fera découvrir sa générosité et le **Pavé Toulousain** vous plongera dans la terre nourricière...

Bonne dégustation ! »

François Bourgon,
Meilleur Ouvrier de France Fromager

À boire avec

Château Boujac Insoumise, 2015

Cépage : 70% Négrette 30% Syrah.

Terroir : sols sableux.

Cette cuvée parée d'une robe sombre, libère un bouquet puissant. Le nez expressif mêle les fruits rouges et la réglisse. Franche et équilibrée, la bouche révèle une belle intensité.

www.chateauboujac.com

Accord proposé par Estelle Allard et Laurent Bassinot
L'Affine Bouche

Producteur local

L'Affine Bouche & L'Enchanteur

Le coup de corne

Le coup de corne est un fromage élaboré à la ferme de Cabriole à Saint-Félix-Lauragais (31). C'est un fromage à base de lait cru de vache. Il a une forme atypique de triangle plat percé d'un trou en son milieu. C'est un fromage à pâte molle croûte fleurie cendrée noire et couverte d'un voile poudreux blanc. Elle peut être tachetée de gris (lors d'affinage plus long). Son goût est plus ou moins prononcé en fonction du temps d'affinage.

L'élutcha

L'élutcha est un fromage élaboré par la ferme des cabasses dans l'Aveyron . C'est une petite tomme au lait cru de brebis à croûte lavée, fabriquée artisanalement dans le parc naturel des Grands Causses à 850 m d'altitude. Son affinage dure environ 6 semaines durant lesquelles la croûte est régulièrement lavée à l'eau salée. Son odeur est prononcée et son goût intense et parfumé, aux accents de cave et de brebis. Sa texture souple et moelleuse adoucit son caractère.

L'orient express (création L'Affine Bouche)

Fromage de chèvre frais aromatisé à la menthe et la coriandre, il est fabriqué par la ferme de Lauzeral à Vazerac (82). Il est ensuite aromatisé par les fromagers de la fromagerie L'Affine Bouche à Montauban. C'est une création originale, disponible uniquement à Montauban qui fait l'unanimité auprès des clients de la fromagerie.

À boire avec

Château Viguerie de Beulaygue L'Enchanteur, 2015

Cépage : 70% Négrette 30% Syrah.

Terroir : parcelles de graviers et rougets.

Vin ample et persistant à la couleur grenat intense. Il livre un nez expressif de fruits rouges confiturés et de violette, relevé d'épices. La bouche, suave et fraîche à la fois, s'appuie sur des tanins bien fondus qui met en relief tous les arômes de cette cuvée. C'est un vin harmonieux.

Recette proposée par Christophe Fasan

Restaurant
Emile

tables & auberges de France
Table Gastronomique

Vacherin fruits rouges,
gelée Sémillon et sorbet citron

préparation 45 min **cuisson 3 h pour les meringues** **10 personnes**

300 g fruits rouges
Sorbet citron

Meringue
80 g blancs d'œufs - 100 g sucre

Coulis de mangue
1 mangue - sucre glace

Gelée de Sémillon
250 g Sémillon - 75 g sucre
3 feuilles de gélatine

Chantilly
250 g crème 35% matière grasse
60 g sucre glace - Vanille

Meringues - Monter les blancs et le sucre au batteur. Mettre dans une poche à douilles. Effectuer des motifs sur du papier sulfurisé (bâton, cercle, ronds...). Cuire au four 3 h à 80°C. Conserver au sec

Chantilly - Monter la crème avec le sucre et la vanille.

Gelée de Sémillon - Tiédir le Sémillon. Ajouter le sucre puis la gelée préalablement trempée dans l'eau froide. Couler dans un cadre ou un moule de façon à avoir une épaisseur de 8 mm. Réserver au froid 2 h.

Coulis mangue - Éplucher la mangue et la mixer avec un peu de sucre glace. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Dressage - Placer la chantilly et la gelée à l'intérieur de la meringue. Disposer harmonieusement les fruits rouges et le sorbet citron ainsi que le coulis de mangue.

À boire avec

Château Baudare
Rosé de Saignée, 2016

Cépage : Négrette, Gamay et Malbec.
Terroir : sol argilo-graveleux recouvert d'alluvions.
Ce joli rosé de saignée à la robe rose pâle offre un joli nez de fleurs blanches et de fruits frais (pêche, poire). Ces arômes se retrouvent dans une bouche grasse et soyeuse.
www.chateaubaudare.com

Recette proposée par Yannick Delpech

Restaurant
L'Amphitryon ❁

Le Fénétra de Sandyan

préparation 1h30 | cuisson 1 h 20 | 15 personnes

Crumble dragées

250 g beurre
275 g poudre d'amandes
200 g farine
375 g dragées hachées
100 g abricots confits

Mélanger tous les ingrédients. Déposer un fond de crumble dans des cercles à tarte individuels de 3 cm de hauteur. Cuire à 150° C pendant 15 min.

Marmelade d'abricots

500 g abricots dénoyautés
50 g sucre
5 g pectine
50 g citrons confits

Cuire les abricots, verser le sucre et la pectine mélangés. Ajouter le citron confit coupé en brunoise. Cuire pendant 5 min.

Dacquoise amandes grillées

135 g sucre glace
135 g poudre d'amandes grillées
150 g blancs d'œuf
80 g sucre semoule
QS écorces de citron confit

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes préalablement grillées au four à 160 °C pendant 30 min. Monter les blancs d'œufs et ajouter le sucre semoule. Ajouter les poudres en mélangeant délicatement.

Dressage - Déposer sur le crumble un dôme de marmelade aux abricots en laissant un espace entre le bord du dôme et celui de la tarte. Recouvrir et lisser le dessus du cercle avec la dacquoise. Déposer en rosace les écorces de citron confit. Cuire au four à 150°C pendant 30 min.

À boire avec

Château La Colombière
Vin gris, 2016

Cépage : 80% Négrette, 20% Gamay noir à jus blanc.

Terroir : sols de graves siliceuses (galets roulés) et sols argilo-sablonneux.

Le Vin Gris, très original et unique dans l'appellation, est un rosé sec "blanc de noir" qui conserve les caractéristiques gustatives d'un vin blanc, d'une grande fraîcheur, aux arômes d'agrumes, de poire et d'abricot. La bouche gourmande et volumineuse due à l'élevage sur lies fines en cuve peut se rapprocher d'un rosé de saignée.

www.chateaulacolombiere.com

Recette proposée par Jérémy Morin

Restaurant
L'Aparté

Barre glacée chocolat ivoire et violette, cristalline et sirop de violette

préparation 45 min **cuisson 30 min** **6 personnes**

Croustillant feuillantine
110 g de praliné
50 g de chocolat Jivara
45 g de feuillantine

Faire fondre au bain-marie le praliné et le chocolat Jivara, puis ajouter la feuillantine. Étaler au fond d'un cadre. Bloquer au grand froid.

Crémeux ivoire / violette
125 g de crème fleurette
250 g de lait
165 g de jaune
133 g de sucre
250 g de chocolat ivoire
40 g de sirop de violette

Porter à ébullition la crème et le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire comme pour une crème anglaise. Verser sur le chocolat ivoire. Diviser la masse en deux. Couler dans le cadre la première moitié puis bloquer au grand froid. Dans la deuxième masse, ajouter le sirop de violette. Couler dans le cadre une fois l'appareil congelé. Réserver au congélateur.

Tuile violette
50 g de glucose
50 g de fondant
PM de violette cristallisée

Cuire le fondant et le glucose à 160°C. Couler sur du Silpat. Une fois durci, le mixer afin d'obtenir une poudre. Saupoudrer sur le Silpat, y ajouter la poudre de violette cristallisée. Cuire 1 mn à 180 °C.

Dressage - Détailler l'entremet en barre. Sur une des extrémités placer une violette cristallisée et sur la seconde, une feuille d'argent. Placer sur la barre un fil de chocolat blanc et la tuile violette.

À boire avec

Château Plaisance Rosé, 2016

Cépage : 65% Négrette, 15% Syrah, 20% Gamay.

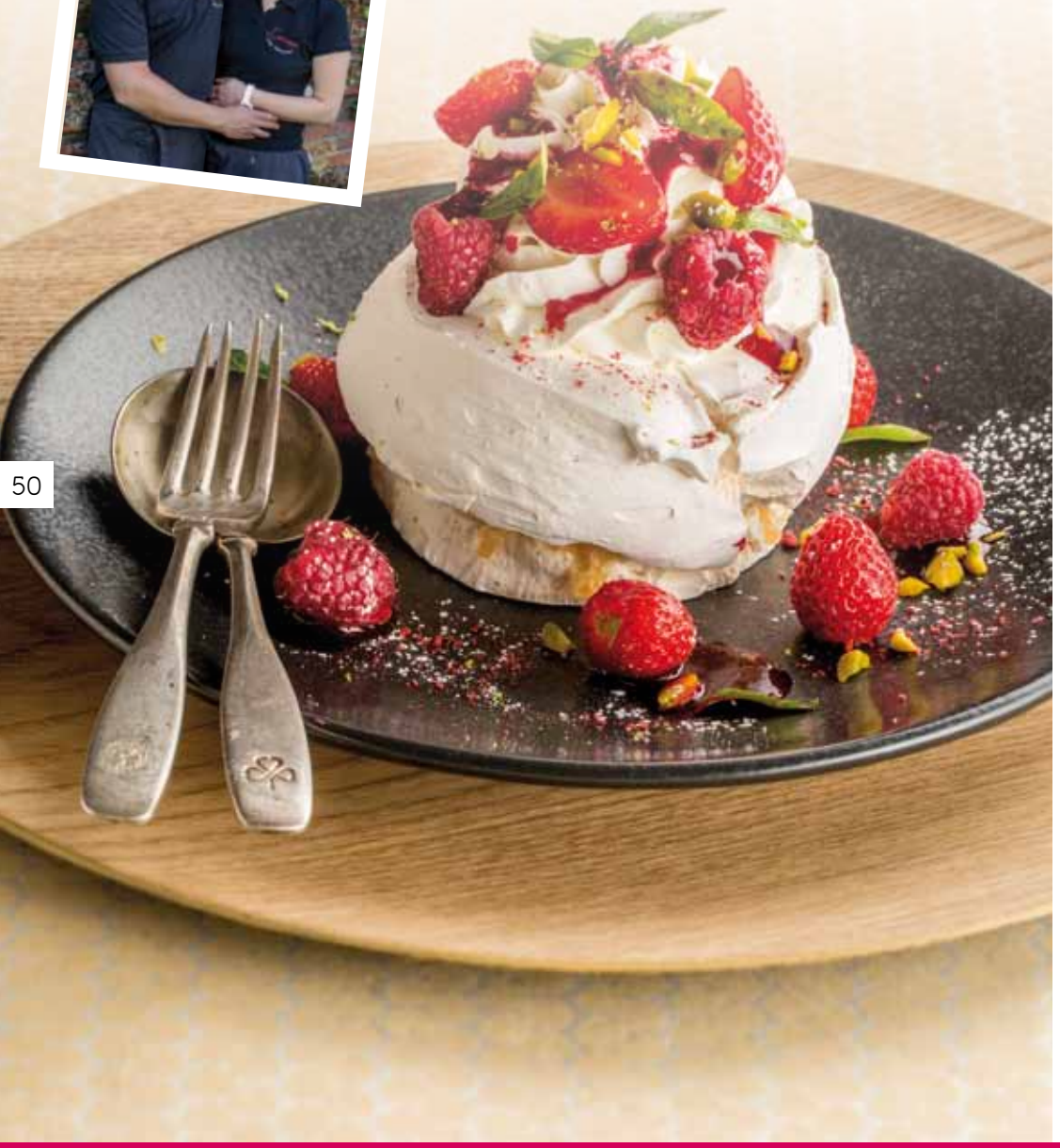
Terroir : les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn, à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves et limons.

Ce rosé présente une robe d'un beau rose léger, corail. Les nez est intense, fleurs blanches, soutenu par des notes épicées. En bouche, la fraîcheur et l'équilibre que dégage ce vin sont frappants. C'est un vin de gastronome, un vrai rosé pour la table.

www.chateau-plaisance.fr

Recette proposée par Nicolas Roux

Restaurant
L'Estanquet



Pavlova, chantilly verveine citron, fraises et framboises

préparation 50 min **cuisson 3 h environ** **6 personnes**

Fraises et framboises

Meringue
6 blancs d'œufs
365 g sucre semoule

Chantilly
500 ml de crème à 35%
6 feuilles de verveine
1 citron jaune non traité

Décoration
Verveine fraîche
Pistaches non salées concassées
Coulis de framboises

Meringue - Monter au batteur les blancs d'œuf. Ajouter progressivement 180 g de sucre. Lorsque les blancs ont doublé de volume ajouter le reste du sucre. Continuer de fouetter jusqu'à ce qu'ils deviennent lisses et fermes. Cercler la meringue (cercle 8 cm) . Cuire 3 heures à 100°C.

Chantilly - Mettre le bol du batteur au frais. Chauffer la crème pour y infuser la verveine puis refroidir. Une fois froide retirer les feuilles de verveine. Monter la chantilly au batteur à puissance moyenne. Au ¾ du foisonnement rajouter le sucre glace et finir de serrer à puissance maximale. Râper le citron et mélanger à la Maryse. Mettre en poche à douille avec une belle douille cannelée.

Dressage - Creuser la meringue refroidie. Garnir de chantilly. Déposer les fraises et framboises. Rajouter du coulis de framboise et finir avec les pistaches concassées et les feuilles de verveine fraîche.

À boire avec

Château Cransac
N Résolument Négrette, 2015

Cépage : 100% Négrette.

Terroir : anciennes terrasses du Tarn, sols de boulbènes, sablo limoneux.

La robe est sombre presque noire mais brillante. Le nez est expressif et complexe, avec des notes de fruits noirs, cassis, mûres, associé à la vanille et aux pruneaux. En bouche, ce vin est suave, puissant et présente des tanins riches et veloutés.

www.chateaucransac.com

Recette proposée par Eric Terret

Restaurant
La Pergola

Pomme golden façon Tatin

préparation 15 min **cuisson 30 min** **4 personnes**

4 pommes golden
1 pomme Granny Smith
150 g de sucre
75 g de beurre
5 g de sel
¼ de litre de crème fouettée

Pâte sablée
100 g de beurre
75 g de sucre glace
220 g de farine
2 g de levure
1 œuf
Sel

Éplucher les pommes golden, les vider au vide pommes. Réaliser un caramel et le terminer avec le beurre et le sel. Mettre le caramel dans des moules aluminium de 12 cm. Mettre la pomme entière dans le moule et cuire 15 min à 180°C puis retourner la pomme et cuire à nouveau 15 mn.

Réaliser la pâte sablée : beurre fondu, sucre glace, farine et levure, finir avec l'œuf. Étaler la pâte, la détailler au diamètre de la pomme et cuire au four. Laisser un peu refroidir et démouler les pommes sur les cercles de pâte, glacer avec le caramel.

Dresser avec une quenelle de crème fouettée et des bâtonnets de pommes Granny Smith.

À boire avec

Château Plaisance Thibaut, 2014

Cépage : 50% Négrette, 30% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon.

Terroir : alluvions anciennes, très érodées, qui reposent sur le socle calcaire et argileux du bassin Sud-Ouest.

2014 est un millésime ou les raisins ont muri parfaitement. La Négrette amène ses notes aromatiques, soutenues par la Syrah. Le Cabernet Sauvignon apporte lui les épaules du vin. L'ensemble donne un vin très équilibré et charmeur, taillé pour une belle garde.

www.chateau-plaisance.fr

Recette proposée par Maxime Michel

Restaurant
Le M.1474

tables & auberges de France
Table Gastronomique

La cerise Moissagaise

préparation 2 h · **cuisson 45 min** · **15 personnes**

Financier et cerise givrée

225 g de blanc d'œuf · 265 g de sucre glace · 75 g de farine · 225 g de beurre ½ sel · 120 g de poudre d'amande · 4 g de levure chimique · 1 pincée de sel · 30 cerises cœur de pigeon

Chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il ait la couleur noisette, le réserver pour qu'il redescende en température. Dans un batteur, mélanger sucre glace, farine, levure chimique, sel et poudre d'amandes. Ajouter les blancs d'œuf, mélanger, puis ajouter le beurre noisette tiède, mélanger de nouveau. Cuire dans de petits moules rectangulaires 10 min à 180°C. Démouler en fin de cuisson et refroidir. Dénoyauter les cerises sans les couper, les peler avec la pointe d'un couteau et les introduire au centre du financier. Mettre au congélateur 2 h.

Bavaroise cerise

350 g de purée de cerises cœur de pigeon · 250 g de sucre glace · 800 g de crème montée · 7 feuilles de gélatine

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide feuille à feuille. Faire chauffer la moitié de la purée de cerise et y incorporer la gélatine ramollie et préalablement pressée. Ajouter alors l'autre moitié de la purée pour refroidir le mélange. Monter la crème au batteur puis incorporer la purée de cerise collée à la gélatine à la Maryse.

Gelée pour le nappage

80 g de sucre semoule · 1 bouteille du « Domaine de Saint-Guilhem » Amadeus Fronton 2011 · 100 g de gelée de piment d'Espelette · 200 g de purée de cerises · 10 feuilles de gélatine · 9 gouttes de colorant rouge

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide feuille à feuille. Dans une casserole mettre la purée de cerise cœur de pigeon, la gelée de piment d'Espelette, le sucre semoule et la bouteille de Fronton. Réduire au tiers à feu moyen sans flamber le mélange. Passer au chinois étamine, puis ajouter la gélatine pressée et le colorant rouge. Garder le mélange au bain marie à 20°C.

Dressage - Remplir des sphères de 48 mm avec de la bavaroise cerise et y incorporer le financier glacé à la cerise au centre. Mettre au congélateur 6 h. Démouler les sphères et les mettre sur des pics à brochettes pour réaliser le nappage. Tremper les sphères 2 à 3 fois pour obtenir un nappage homogène. Dresser 2 sphères sur assiette et réaliser une queue de cerise avec du sucre et colorant vert. Dresser sur les sphères.

À boire avec .....

Domaine de Saint-Guilhem Amadeus 2011

Cépage : Négrette, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Terroir : vignes situées à 191 m d'altitude entre la deuxième et la troisième terrasse du Tarn.

La robe d'un rubis profond présente une belle brillance et de belles larmes colorées. Le nez est complexe et d'une grande puissance aromatique : fruits rouges compotés, poivre, cannelle, cacao et violettes. La bouche est dotée d'une belle rondeur et la finale se conclue par des notes de cuir et de réglisse mentholée.

www.domainesaintguilhem.com

Recette proposée par Gregor Vartanian

Restaurant
Les Jardins de la Fanette

Suggestion
Accompagner d'un coulis de fraises et de framboises

Macaron fraises garriguettes, framboises de pays, crème diplomate de vanille et son coulis

préparation 30 min **cuisson 30 min** **10 personnes**

Macaron
105 g de blanc d'œuf
105 g de poudre d'amande
225 g de sucre glace
25 g de sucre
Colorant rouge

Crème diplomate
0,5 l de lait
300 g de crème liquide
125 g de sucre
100 g de jaune d'œuf
2 feuilles de gélatine

Fruits
800 g environ d'un mélange de fraises et de framboises

Monter les blancs en neige avec le sucre. Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Y incorporer délicatement les blancs d'œuf. Avec la pâte obtenue, former sur une plaque à four des disques de 5 cm de diamètre. Cuire pendant environ 25 min à 145° dans un four à chaleur tournante.

Pendant ce temps, préparer la crème diplomate. Faire bouillir le lait. Blanchir les œufs et le sucre. Incorporer le lait chaud. Cuire environ 5 min en battant au fouet. Laisser refroidir. Dans la préparation, incorporer la crème liquide montée en chantilly et les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.

Dressage - Sur les bases de macaron, déposer la crème diplomate à la douille. Disposer les fruits sur la crème et refermer le macaron.

À boire avec

Domaine Le Roc
Rosé de saignée, 2016

Cépage : 65% Négrette, 30% Syrah, 5% Cabernet franc.

Terroir : boulbènes blanches.

Un vin d'une belle couleur rose soutenue qui donne le ton. Ce rosé de saignée est un vrai rosé de gastronomie avec ses arômes expressifs de petits fruits rouge et d'épices. En bouche, l'élevage sur lies fines lui donne du gras, de la matière et de la persistance aromatique. S'ajoute à cela une subtile touche d'acidité qui permet de conclure sur une finale rafraîchissante et minérale.

www.leroc-fronton.com

Des idées de balades entre Toulouse et Montauban

Balades et randonnées dans le vignoble

Edité en 2016, le **topoguide des balades** dans la Communauté de Communes du Frontonnais est disponible gratuitement à l'Office de Tourisme ou téléchargeable sur :
www.vins-de-fronton.com/a-voir-a-faire-dans-la-region/
10 parcours « très faciles à moyens » vous permettent de découvrir le patrimoine, la flore et les paysages viticoles.

NOUVEAUTÉ ÉTÉ 2017 : un **parcours vitirando**, pour conjuguer art et randonnée, sous forme d'une exposition photos en plein air de portraits de vignerons.

> Départ : Esplanade Pierre Campech à Fronton · 15 km · 4 h

Le Bus Wine Tour depuis Toulouse

Au départ de Toulouse Jean Jaurès, les voyages Duclos vous proposent une demi-journée pour découvrir le vignoble de Fronton : visite de la Maison des Vins, découverte d'un domaine et dégustation.

> Mercredis après-midi, en juillet-août
www.voyages-duclos.com

Château Saint-Louis

Château Peyrot

Un restaurant éphémère unique !

Imaginez un dîner gastronomique dans le cadre complètement original d'un chai : entre cuves et barriques, dégustez les plats du Chef **Audrey Aguirre** qui conjuguent créativité et saveurs. Associés aux cuvées du domaine, l'accord est parfait.

Programme et réservations : www.facebook.com/lerestaurantephemeredAVA

Des hébergements originaux

Imaginez un hébergement de charme au cœur d'un domaine viticole : chambre d'hôte, gîte... avec, pour l'apéritif, un verre de vin de Fronton, en terrasse, avec vue sur les vignes !

Si l'idée vous tente, les chambres d'hôtes du **Domaine Saint-Guilhem**, le **gîte de Bellouguet** à La Colombière ou le **duplex du Château Saint-Louis** devraient vous séduire. En dehors des vignerons, d'autres hébergements de qualité vous attendent comme les **gîtes des Palombes** à Fronton, le **domaine Pharamond** à Magnanac ou le **Château Peyrot** à Orgueil.

Office de Tourisme : 05 61 74 80 69

La Maison des Vins et du Tourisme de Fronton

Au cœur du vignoble, le Château de Capdeville à Fronton est une magnifique bâtisse mariant histoire et modernité. Dans ce lieu unique, vous pouvez **découvrir, déguster et acheter** les vins de l'ensemble des vignerons de l'appellation Fronton.

Dans ce bâtiment qui abrite également l'Office de Tourisme, vous trouvez tous les renseignements nécessaires à votre séjour sur notre territoire. Tous les mois, des expositions ont lieu dans ce cadre agréable : sculptures, peintures… Les artistes contemporains sont à l'honneur. Quant aux 7 ha de parc qui entourent le château, l'endroit est idéal pour un pique-nique à l'ombre.

La Maison des Vins propose plus de 150 références en dégustation-vente ; animée par des professionnels, c'est votre point de départ privilégié pour une balade au cœur du vignoble.

Tous les mois, des animations thématiques autour du vin sont proposées :
- initiation à la dégustation,
- vins & fromages,
- vins & chocolat…

Programme sur www.vins-de-fronton.com

Fronton le vin des Toulousains

OFFICE DE TOURISME du Vignoble de Fronton

LA MAISON DES VINS DU MARDI AU SAMEDI, 10H-12H30 ET 14H30-19H, D'OCTOBRE À MAI JUSQU'À 18H, **ENTRÉE LIBRE ET GRATUITE** • **OFFICE DE TOURISME** DU MARDI AU SAMEDI, 10H30-12H30 ET 14H30-18H30, DIMANCHE 10H30-12H30, D'OCTOBRE À MAI JUSQU'À 17H30 ET FERMÉ LE DIMANCHE

Musique en Vignes

Des concerts de musique classique de haut niveau dans les châteaux ou lieux phares de l'appellation ?

C'est la magie du festival ***Musique en Vignes*** qui chaque année propose une programmation de grande qualité.

www.musique-en-vignes.com

Saveurs & Senteurs, la Fête des Vins de Fronton

S'il est une fête gourmande et conviviale, c'est bien ***Saveurs & Senteurs***.

Au programme de cette fête des vins, des dégustations avec les vignerons bien sûr, des ateliers œnologiques, des spectacles de rue, des concerts et un grand marché du terroir pour remplir votre panier ou casser la croûte sur place.

Sans oublier les intronisations de la Commanderie et les expositions thématiques.

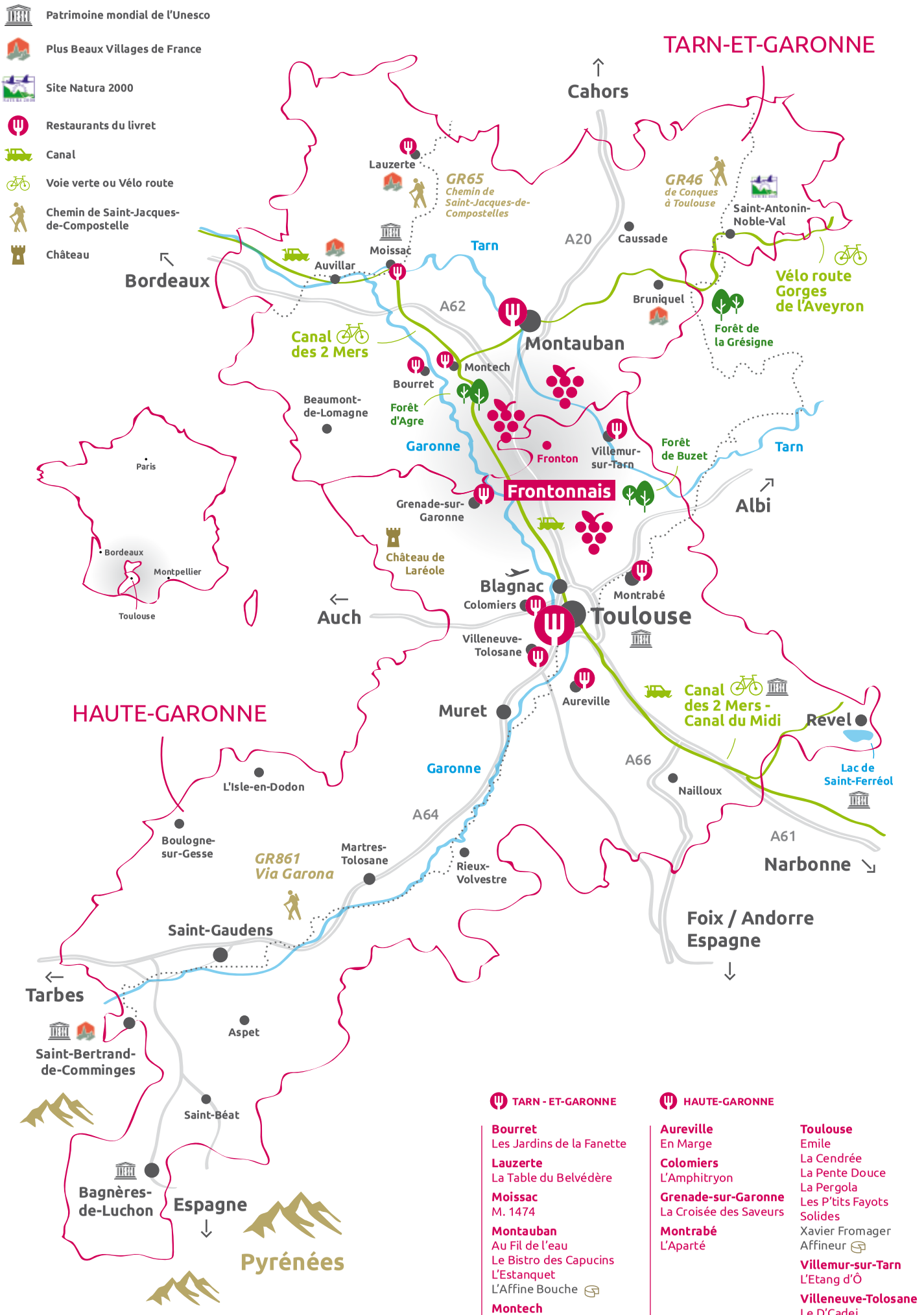
Bref, un rendez-vous à ne pas manquer.

> 3e weekend d'août
www.fronton-saveurs-senteurs.fr

Fronton, portraits de vignerons

Des portraits de vignerons mis en scène dans des lieux emblématiques de Toulouse : retrouvez une exposition grandeur nature, en plein air, du 19 au 25 septembre 2017, rue Alsace Lorraine à Toulouse.

www.vins-de-fronton.com



TARN - ET-GARONNE

Bourret
Les Jardins de la Fanette

Lauzerte
La Table du Belvédère

Moissac
M. 1474

Montauban
Au Fil de l'eau
Le Bistro des Capucins
L'Estanquet
L'Affine Bouche

Montech
Bistrot Constant

HAUTE-GARONNE

Aureville
En Marge

Colomiers
L'Amphitryon

Grenade-sur-Garonne
La Croisée des Saveurs

Montrabé
L'Aparté

Toulouse
Emile
La Cendrée
La Pente Douce
La Pergola
Les P'tits Fayots
Solides
Xavier Fromager
Affineur

Villemur-sur-Tarn
L'Etang d'Ô

Villeneuve-Tolosane
Le D'Cadei

Ecoutez, **on est bien ensemble**

francebleu.fr

Fronton
le vin des Toulousains

TARN-ET-GARONNE
LE DÉPARTEMENT.fr

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HAUTE-GARONNE.FR

tables & auberges
DE FRANCE

MAISON DES VINS ET DU TOURISME
CHÂTEAU DE CAPDEVILLE (DIRECTION VILLAUDRIC)
À FRONTON - T. 05 61 82 46 33
WWW.VINS-DE-FRONTON.COM
(30 MIN DE TOULOUSE, 20 MIN DE MONTAUBAN)

WWW.TOURISME-TARNETGARONNE.FR
WWW.HAUTEGARONNETOURISME.COM
WWW.TABLES-AUBERGES.COM

LIVRET RECETTES ÉDITÉ PAR LA MAISON DES VINS DE FRONTON ET SES PARTENAIRES.

COORDINATION BENJAMIN PICCOLI
PHOTOS RECETTES ET PORTRAITS : PIERRE SOISSONS ;
BOUTEILLES : ÉRIC MARTIN
GRAPHISME CLAIREMONARD.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.