

Déguster Un saint-émilion



Nez intense de fruits noirs, de prunelle, de mûre. Une bouche onctueuse, une matière dense et veloutée, dotée d'une belle minéralité.

La finale est longue, racée, soutenue par des tanins élégants. Ce rouge de Saint-Émilion, un grand cru, la cuvée Sanctus, est produite au château La Bienfaisance.

Situé à Saint-Christophe des Bardes, sur l'aire d'appellation Saint-Émilion, le château La Bienfaisance doit son

nom à la rue de Paris où se situait le siège de la banque Eurofin. Les nouveaux propriétaires, le groupe Cogepa, appartenant aux familles Duval-Fleury et Corneau, ont choisi de baptiser le château du nom de cette rue.

Le blason qui illustre les étiquettes représente le heurtor de la porte de l'immeuble.

La cuvée Sanctus provient d'une vigne plantée il y a 40 ans. Il s'agit d'un assemblage de 70 % de merlot et de 30 % cabernet franc plantés sur le plateau à dominante calcaire. Le rendement : 32 hl/ha.

Afin de donner aux plants toute la vigueur de la terre ou au contraire ralentir leur développement, les parcelles sont, labourées, enherbées, désherbées sous le rang... Constitué de marc de raisin et de sarments, le compost naturel, est « fait maison » pour restituer cette

matière aux différents types de sols.

Didier Peytour, responsable de la production à la vigne et en cave, a eu, comme objectif, de porter le domaine au niveau d'un grand cru. Mission accomplie en 1998.

Pour le millésime 2010, la confrérie des vins, la Jurade de Saint-Émilion, s'est réunie ce 19 septembre 2010, devant près de 700 convives du monde entier, pour proclamer le début des vendanges depuis la Tour du Roi. Un lâcher de grappes de ballons noirs symbolisait les raisins de la vendange prochaine.

Denis Ritzenthaler

■ **GOÛTER** Château La Bienfaisance, 33 330 Saint-Christophe des Bardes. Tél. 05.57.24.65.83 ; fax : 05.57.24.78.26. Site : www.chateau-labienfaisance.com • Courriel : info@labienfaisance.com — Prix départ cave : 38,25 €.

Recette Tarte aux quetsches et Streusel à la cannelle

Voici une recette extraite du livre de Thierry Mulhaupt, pâtissier chocolatier à Strasbourg et Colmar.

Ingrédients pour 6 personnes :
Streusel à la cannelle : 60 g de farine faible, 55 g de beurre, 30 g de sucre glace, 4 g de cannelle en poudre.

Royale (flan sucré) : 50 g d'œufs, 40 g de sucre semoule, 10 g de Maïzena, 70 ml de lait entier, 55 ml de crème fleurette.

Autres ingrédients : 350 g de pâte brisée, 450 g de quetsches, 50 g de sucre glace pour décor, 20 g de poudre d'amande blanche.

Préparation :

Streusel à la cannelle : Sabler le beurre tempéré avec la farine. Ajouter le sucre glace et la cannelle. Sabler encore afin qu'il ne reste plus de morceaux de beurre. Le mélange final doit rester sous forme de grumeaux. Réserver.

Royale : Blanchir légèrement l'œuf avec le sucre et la Maïzena. Ajouter le lait et la crème puis lisser.

Tarte : À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte brisée à une épaisseur d'environ 2 à 3 mm. Foncer un cercle de 22 cm de diamètre et d'une hauteur de 2 cm avec la pâte brisée. Laisser un petit rebord de pâte d'environ



La version « Mulhaupt » de la tarte aux quetsches. un régal !

Photo Stéphane Spach

4 mm. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur. Poser la tarte sur une plaque avec un papier cuisson. Chemiser l'intérieur de la tarte d'un papier cuisson de 28 cm de diamètre. Remplir de noyaux « spécial précuisson ».

Précuisson et cuisson :

Préchauffer le four à 180 °C. Précuire le fond de tarte pendant 15 minutes Retirer les noyaux et le papier. Répartir la poudre d'amande sur le fond de tarte puis garnir avec les quetsches.

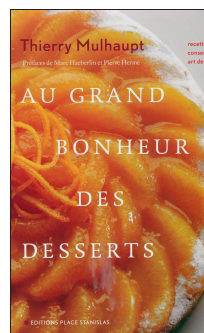
Verser la royale. Remettre au four pendant 30 minutes à 180 °C. Parsemer le Streusel et saupoudrer de sucre glace. Terminer la cuisson pendant 30 minutes à 180 °C. Après cuisson, enlever le cercle et débarrasser sur grille. Saupoudrer de sucre glace après refroidissement.

Cette tarte se déguste tempérée. Elle peut s'accompagner de glace à la vanille.

Vin conseillé :

Gewurtztraminer vendanges tardives.

Livres Dessert égal bonheur



Un des meilleurs pâtisseries et chocolatiers de France est alsacien. Dans ses boutiques à Strasbourg et Colmar, Thierry Mulhaupt surprend, parfois, et régale, toujours, les amateurs de douceurs. Il vient (enfin !) de sortir un livre avec quelques-unes de ses meilleures créations. Un livre « honnête », dans lequel ni recettes ni photos n'ont été retouchées.

La soixantaine des recettes, c'est autant de petits bonheurs à réaliser et à déguster. Le déroulé est clair et précis, toutes les bases sont expliquées (crème pâtissière, pâtes à choux, feuilletée, sucrée...) Mais Thierry Mulhaupt ne se contente pas de partager recettes et tours de main. Pour lui, dessert rime avec bonheur et la dégustation, moment suprême tant attendu lors de la confection, mérite bien un chapitre. Car un dessert de choix doit être dégusté en bonne compagnie, avec une boisson en harmonie, en écoutant une musique spécifique. Petit-déjeuner gourmands, tartes, goûters, verrines, desserts... n'ont plus de secrets pour les apprentis-pâtisseries.

■ **LIRE** Au grand bonheur des desserts, Thierry Mulhaupt, éd. Place Stanislas, 29 €

Goûters magiques

Avec ce livre, toutes les mamans font des goûters de leurs garçons des instants de magie gourmande. Crêpes et petits biscuits deviennent des tipis d'Indien, génoise, meringues et bonbons se transforment en station de sport d'hiver. Château fort, garage à autos, camion de pompiers, circuit de voitures ou encore attaque de Martiens : tout est possible en ajoutant gaufrettes, petits gâteaux et bonbons divers aux gâteaux de base dont les recettes sont bien expliquées.

■ **LIRE** Goûters magiques pour les garçons, éd. Albin Michel, 12,90 €

