



Vins

L'originalité et la rareté des Graves de Vayres

Les premiers légumes primeurs arrivent en force sur les étals. Concombres, radis et bientôt asperges trouveront une place de choix dans nos menus printaniers. Avec les asperges, trouver le vin qui s'accorde le mieux est d'une sophistication sans pareille. Certains ne prêchent que par et avec le vin de muscat sec, qu'il soit d'Alsace ou d'ailleurs. D'autres n'hésitent pas à dire qu'il n'y a aucun mariage possible. Toutefois, quitte à être vraiment original, ne vaut-il pas mieux ne pas trop se poser de question et partir à la découverte d'un flacon inconnu voire moins traditionnel ?

L'AOC *Graves de Vayres*, située dans le Bordelais, juste en face de Saint-Émilion, ne concerne que les communes de Vayres et Aveyres, et à peine 458 ha de vignes en bordure de la Dordogne. Pour les rouges, l'assemblage est classique avec une prédominance de merlot.

En blanc, le sémillon constitue la plus grosse proportion de l'assemblage autorisé dans cette AOC. Le sauvignon et à l'occasion la muscadelle qui le complète. Ils sont toujours secs, bien typés, avec beau-

coup de finesse, souplesse et harmonie.

Carrefour nous distille une rareté avec son *Château Lesparre*. Il s'agit en effet d'un vin blanc de cette AOC très peu répandue. Ce flacon a bénéficié d'une vinification en fût de chêne. Ce qui n'est pas du tout négligeable vu l'accord auquel il sera confronté.

Cette propriété reprise en 1986 par la famille Gonet, célèbre pour ses champagnes, propose un joli vin du millésime 2008, à la belle robe dorée aux jolis reflets verts. Il est bien fruité, avec des petites touches d'épices et des notes grillées. En bouche, son attaque est agréable et directement on est envahi par la finesse avant de se laisser distraire par une certaine onctuosité et rondeur. Le marier avec des jeunes asperges (notre recette) est une expérience qui lui conviendra.

On peut aussi s'en délecter à l'apéritif, sur les plats de poissons ou des fruits de mer avec quelques fromages frais. Et même plus : ce *Château Lesparre* 2008 vinifié en barriques pourra aussi s'accorder à merveille avec des viandes blanches. ■ P.J.

► <http://www.gonet.fr/>



express

Pour voir son toast griller



Magimix propose le toaster *Vision*, pour voir son toast griller et donc le préparer exactement comme on les aime. Grille baguette, tranches extra-larges et muffins. Contrôle du brunissage et réchauffage sans dessécher des toasts déjà grillés. Remontée extra-haute pour récupérer les petites tranches sans se brûler. Décongèle et grille directement. (250 €).

L'œuf de Pâques de 6 kg

Neuhaus propose un œuf de Pâques exceptionnel : 70 cm de haut et 6 kg. Chocolat au lait ou noir. Décoré de gianduja. En édition limitée sur commande 8 jours à l'avance. (250 €)

Un mois de whisky irlandais

Le whisky irlandais Bushmills propose au gagnant d'un concours de passer 30 jours dans sa distillerie (photo) et même de créer sur place son propre assemblage. Les candidats doivent postuler sur [facebook.com/bushmills1608](https://www.facebook.com/bushmills1608)

Une personne par pays sera retenue pour la finale qui dési-



gnera le vainqueur. Celui-ci se verra attribuer £ 5 000 d'argent de poche en plus des 30 jours tout frais payés en Irlande, hébergé dans un penthouse luxueux.

prime encore plus personnellement dans le tableau des suggestions du moment, en amener des choses qu'on ne verra pas ailleurs : deux cocktails dont un non - alcoolisé, quatre entrées, quatre plats, quatre desserts et deux vins au verre.

On peut y être le chef d'un soir, avec ses recettes

Les propositions qui rencontrent le plus de succès passent à la carte qui est ainsi régulièrement renouvelée. Sur celle-ci, ces jours-ci : un potage de scampi et canard laqué à la thaï et une lasagne de tourteau et écrevisses aux courgettes, un sashimi de saumon et thon au gingembre, un saumon rôti avec un risotto parfumé à la truffe et au jambon de Parme. La poitrine de canard laqué est accompagnée d'une sauce aux figues. Les ris et rognons de veau sont servis avec des pommes caramélisées au sirop d'érable et au Xérès. Le tartare de bœuf est préparé, au choix, à la façon du client où à celle du chef. Avec le bœuf tagliata : une salade de roquette et quelques copeaux de parmesan. Simple mais de plus en plus rare au resto : un pain de veau, avec des pleurotes et un chicon braisé.

Au *Loungeatude*, on peut être le chef d'un soir, pour ses amis ou ses employés. On définit son menu, on apporte ses recettes et on intègre l'équipe de cuisine. Et au cours du repas, portant fièrement la toque, on vient saluer ses invités. ■

► «Espaces Loungeatude»,

avenue du Jardin Botanique (derrière La Ferme du Biéreau), 1348 Louvain-la-Neuve. 010 45 64 62.

Fermé le samedi midi et le dimanche.

La recette

Asperges gratinées au sabayon vert

Ingrédients :

2 bottes d'asperges blanches
4 jaunes d'œufs
5 dl de vin blanc
80 g de beurre
2 cuillères à soupe de persil, cerfeuil et estragon hachés

Préparation :

1. Peler les asperges délicatement et couper les extrémités. Cuire 8 à 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter et rafraîchir aussitôt.
2. Faire réduire le vin blanc presque à sec dans une casserole avec les herbes. Ajouter les jaunes d'œufs puis battre vivement au fouet sur feu doux pendant quelques minutes pour obtenir un sabayon.
3. Faire fondre le beurre puis le verser doucement sur le sabayon en continuant de remuer. Assaisonner.
4. Réchauffer les asperges 3 mn à la vapeur. Ranger dans un plat. Napper de sabayon puis faire gratiner 3 mn sous le grill du four. Déguster aussitôt.

