



# Festivités

## La galette arrive

L'Épiphanie, c'est pour dimanche prochain. Mais déjà, vos boulangers vous proposent leurs premières galettes des Rois. Qui sera la reine ou le roi du Nouvel An ?

## Un chiffre

**0,5** Pour rappel, le taux légal d'alcoolémie maximale est fixé à 0,5 g d'alcool par litre de sang. Ce serait bête de finir à pied.

## Fromages

Pour le fromage, pourquoi ne pas opter pour un chèvre ? Le Berry est l'une des régions de référence pour la spécialité en France, on aurait tort de s'en priver.

**CHER** ■ Poissonnier, boucher et pâtissier donnent quelques idées pour le dernier repas de l'année

# Ils ont composé votre menu du 31

**C'est vous qui recevez pour le réveillon ou pour le déjeuner du jour de l'An ? Vous êtes en panne d'idées pour le menu ? Quelques artisans berruyers vous donnent leurs bonnes idées.**

Philippe Baudet  
red2@centrefrance.com

**C**omment régaler vos hôtes pour le dîner du réveillon ? Que servir à table pour satisfaire tout le monde avant les fameux douze coups de minuit ? Pour l'apéritif, on vous laisse carte blanche mais pour la suite, des artisans berruyers ont quelques idées pour vous.

## Le poisson trop cher à cause de la tempête

Mais d'abord, sachez qu'à cause de la tempête qui sévit au large des côtes bretonnes depuis quelques jours, le poisson va se faire très rare sur les tables du réveillon. « Ça peut être l'occasion de commencer le repas par un bon plateau de fruits de mer », lance Christian Gronau, gérant de la poissonnerie la Sablaise, qui propose plusieurs formules, avec crabe ou langouste. Quelques huîtres, du marais d'Oléron ou de Vendée, pourraient suivre. « Ensuite, poursuit le poissonnier, partez sur de la coquille saint-jacques, qui est à des cours respectables. » Légèrement poêlée et flambée, la coquille vous mettra dans l'ambiance.

Si vous préférez la viande à la saint-jacques, direction chez vo-



**DESSERT.** Comme à Noël, la bûche sera sans doute encore un dessert très prisé pour le dernier repas de l'année. PHOTO PH.B.

tre boucher. Après le chapon ou la dinde de Noël, Sébastien Carré, le patron de la boucherie du même nom, vous suggérera en viande blanche « une belle poule aux morilles, un produit qui a bien marché pendant les fêtes et qui a l'avantage de n'avoir ni os ni gras. Une pintade aux cèpes pourrait aussi plaire à certains. » Plutôt amateurs de viande rouge ? « Alors ça

pourrait être le traditionnel rosbif, voire un tournedos, continue Sébastien Carré. Tout ce qui est viande rouge part beaucoup pour le Nouvel An. »

## La bûche, valeur sûre pour le dessert

Pour le dessert, si vous ne vous sentez pas de vous mettre aux fourneaux, la meilleure idée reste de faire confiance à votre

pâtissier. À la Tour de beurre, on vous suggérera une bûche glacée. « Sans crème au beurre et donc moins lourde », explique Virginie Bureau. À la fin du dîner, et après tous ces repas enchaînés depuis quelques jours, ça peut être appréciable. « On s'efforce de faire de belles choses mais légères. Sans crème au beurre, c'est comme si on man-

geait un entremets sous forme de bûche. » La bûche glacée Mango, aux goûts d'ananas, de passion et de mangue, rencontre un beau succès. Sinon, il reste la spécialité de la maison, la Dugesclin, toujours sous forme de bûche.

Voilà quelques idées qui pourraient combler un manque d'inspiration. Plus que deux mots à dire : bon appétit !

## Quel vin pour bien accompagner les plats de votre menu ?

**Quel sera le vin qui se mariera le mieux aux différentes étapes de votre menu ? Éléments de réponse avec Marcel Giton, de la Cave du Haut-Berry.**

**Pour les fruits de mer,** « je servais volontiers le Classic du **Tariquet**, un vin sec du Gers, peu connu, explique le caviste de la place des Marronniers. On pourrait y ajouter un vin du pays avec un domaine Marchand Schmit. »

**« Si on poursuit avec du poisson,** un Premières Grives de chez Tariquet pourrait être le bienvenu, enchaîne Marcel Giton. Complété pourquoi pas par un menetou blanc domaine Moin-drot. »

**Pour une viande blanche,** comme une pintade ou une dinde, Mar-



**MODÉRATION.** Forcément, à consommer avec modération !  
PHOTO PHILIPPE GAUDET

cel Giton propose « un excellent saint-nicolas-de-bourgueil, cuvée Estelle. Je lui ajouterais un sancerre rouge du domaine Dezat. C'est un choix parmi tant d'autres. »

**Pour une viande rouge,** « un vin plus puissant comme un pic-saint-loup, un vin de Montpellier. Et un bordeaux montagnais-saint-émilion, le Château chevalier saint-Georges » serait la suggestion de notre caviste.

**« Au fromage,** enchaîne Marcel Giton, je mettrais le côteaux-du-languedoc Hortalà, un vin charpenté, très bon. »

**Enfin, au dessert,** la suggestion du caviste serait de déboucher un vin liquoreux comme un sainte-croix-du-mont. « Et puis,

évidemment, un champagne ! J'opterais pour le James Mary, un champagne d'Épernay, un produit de luxe pas cher. »

Marcel Giton évoque également quelques-uns de ses coups de cœur pour d'autres vins qui pourraient très bien se faire une place dans le déroulé de votre dîner. « J'ai envie de parler de trois crus : un bordeaux Château de Ferrand 2006. Également un gigondas 2009 rouge, domaine la Cave. Et puis, enfin, un sancerre blanc Silex domaine Salmon. »

Voilà pour les suggestions de Marcel Giton. Des idées parmi tant d'autres, tant le choix de bons vins est vaste. Pourvu que ceux-ci soient consommés avec modération. ■