

BALNÉOCAR
centre de beauté automobile

Fini les chaussures mouillées!

1^{er} LAVAGE EN DRIVE
avec brosses en feutrine anti-rayures

ILLZACH MODENHEIM
0 805 69 09 45 (appel gratuit)
balneocar.fr

Savourer

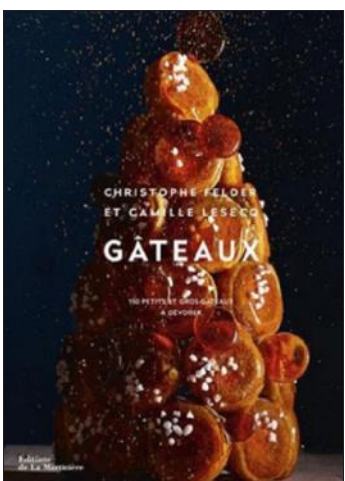
PÂTISSERIE

Suivez le guide !

« Mélanger une pluie de farine, des noisettes de beurre, des pincées de sucre, quelques œufs et beaucoup de gourmandise pour partager avec vous les gâteaux. »

Le ton est donné pour ce nouvel opus gourmand réalisé par l'un de nos pâtisseries alsaciens préférés, Christophe Felder, avec la complicité gourmande de Camille Lesecq, ancien chef pâtisseries du Meurice. En toute simplicité, les deux pâtisseries présentent, à travers 150 recettes, les meilleures délices de nos régions, mais aussi d'autres pâtisseries. Avec leur touche personnelle et dans une version accessible à tous, sans finition extravagante. Soit, certaines demandent un tour de main ou plus de temps, mais qu'importe : grâce aux explications, on ne va pas se priver de confectionner un *stollen* pour Noël ou ce délicieux pain d'épice fourré (prévoyez tout de même votre après-midi !). D'autres se préparent bien plus rapidement, comme ce cake aux fruits supermoelleux, le *bettelmann pudding*, ou encore l'excellente tarte orange. Gourmandise quand tu nous tiens !

« Gâteaux », Christophe Felder et Camille Lesecq, éditions La Marinière, 35€.



150 petits et gros gâteaux à dévorer. DR

La success story de Moricette

Cela fait 40 ans que la moricette® régale nos papilles. Elle se marie à tous les produits salés mais aussi sucrés, se décline sous de nombreuses formes. En la créant dans sa petite boulangerie, Paul Poulaillon ne se doutait probablement pas qu'il a eu une idée de génie.

Ursula Laurent

Ah la moricette® ! Son parfum, son goût, sa texture... En évoquant ce produit qui affirme fièrement sa place parmi les produits typiquement alsaciens, Paul Poulaillon laisse éclater son enthousiasme. En allongeant la pâte à bretzel il y a 40 ans, s'est-il douté alors du succès de ce qui n'est ni pain, ni brioche, ni biscuit salé ? Peut-être pas, puisqu'au début, cette nouveauté intriguait par trop dans cette petite boulangerie spécialisée dans les bretzels.

« Quand je l'ai reprise en 1973, je suis tombé amoureux du bretzel. Mais quand nous avons voulu proposer un produit garni, il fallait se rendre à l'évidence : la pâte était trop dure et la forme du bretzel ne se prêtait pas particulièrement bien à être découpée ». Il fallait faire une pâte plus douce en ajoutant de l'eau, de la matière grasse (le saindoux a été remplacé depuis par de l'huile de colza) pour l'assouplir. « Je l'ai ensuite tout simplement allongée pour former comme un petit pain », se souvient Paul Poulaillon, aujourd'hui à la tête d'une société qui va être cotée en bourse ! Une idée de génie car la moricette® a rapidement conquis les clients, surtout

depuis l'avènement des déjeuners sur le pouce.

Un goût, un parfum, une texture à part

La moricette® représente à merveille l'Alsace. Elle se déguste même à bord de certains TGV, dans des avions. Un succès dont son créateur ne s'étonne plus. « La moricette® a une pâte qui se marie avec tous les produits salés mais aussi sucrés. De plus, elle a une consistance qui convient à un large public, pas trop dure ni trop molle. Et elle ne fait pas de miettes ! »

Paul Poulaillon s'enthousiasme dès qu'il s'agit de « sa » moricette®. Normal, puisqu'elle reste le produit phare de la maison, dont elle présente 20 à 25 % des ventes, même en dehors de l'Alsace. « Les moricettes® garnies sont parfaites pour une pause déjeuner rapide. La plus demandée ? La moricette au thon. La classique est au beurre et au salami danois, c'est celle qui se conserve le plus facilement. »

Si on trouve aujourd'hui des moricettes® un peu partout en France, c'est grâce à la surgélation. « En sortant du four, ou presque, les moricettes sont surgelées encore



L'inventeur de la moricette® a le sourire.

Photo L'Alsace/U.L.

chaudes. Cela cristallise l'eau contenue dans la pâte et stabilise le produit. Ensuite, il suffit de la laisser décongeler ou de la réchauffer légèrement. » Cela permet la créa-

tion de « shops » dédiés à la moricette®. « L'investissement est bien moins lourd que pour une franchise classique, le shop est facile à mettre en place. Nous livrons les

moricettes®, le matin et l'après-midi, elles sont proposées avec de la pâte à tartiner sucrée, à midi en version garnie chaude. Le premier fonctionne à Lyon, à la gare Part-Dieu. »

Rien ne se perd

La Maison Poulaillon ne cesse d'innover pour décliner son produit phare. Micro-moricettes®, plateaux plaisir et autres corbeilles casse-croûte sont des solutions parfaites pour un cocktail, un apéro consistant ou un repas sur le pouce.

Il vous reste des moricettes® nature ? Les sujets des pièces garnies ? Surtout ne les jetez pas ! Emballez-les d'un film plastique pour les garder au frigo et les déguster le lendemain : coupées en deux, passez-les au grille-pain et dégustez-les selon votre envie avec du beurre ou de la crème chocolatée à tartiner.

Découpez-les en rondelles, faites-les toaster et garnissez-les de saumon fumé, de foie gras... Ou encore préparez-les comme des mini-pizzas ou des mini-tartes flambées : un peu de fromage blanc, des lardons et hop, sous le gril !

BOUTEILLE

Un Saint-Estèphe



Le château Meyney fait partie des plus anciennes propriétés du Médoc. L'ancien couvent des « Pères Feuillants », qui furent parmi les premiers à planter de la vigne dans la région, s'étend aujourd'hui sur 51 hectares.

Le château Meyney 2012 est un assemblage de merlot (42 %, le millésime ayant profité plus particulièrement à ce cépage), de cabernet

sauvignon (40 %) et de petit verdot (18 %). Une belle robe d'un rouge profond, un nez aux arômes envoiés de petits fruits noirs, de casis, relevés par des fines notes épicées. La bouche est tout en rondeur, charnue. Ce cru assez puissant accompagne parfaitement une oie rôtie aux pommes de terre sarladaises, une dinde rôtie aux châtaignes. Délicieux avec un gigot d'agneau de sept heures, un tournedos Rossini...

Les vins de la propriété ont un bon potentiel de garde... Si l'on ne cède pas à la tentation.

Château Meyney 2012, env. 29€, cavistes ou sur www.millesima.fr
4 quai Antoine Ferchaud BP 23-33250 Pauillac, tél. +33 (0) 5 56 59 00 40

LIVRE

L'art du cocktail



Avec tous les conseils d'un « surdoué du shaker ». DR

« Cocktails », Maxime Hoerth, Le Bristol Paris, éditions Solar, 30€

Encore un Alsacien de talent qui fait carrière à Paris ! À même pas 25 ans, Maxime Hoerth a remporté de nombreux concours, est Meilleur Ouvrier de France. Actuellement, il est chef barman au prestigieux hôtel Le Bristol à Paris. Avec son équipe, il propose du rêve et des émotions dans les verres. Chaque saison, huit créations enrichissent la carte, qui change tous les trois mois. Il ne propose pas les mêmes cocktails à 18 h et à 1 h, en semaine ou le week-end. Il fait presque du sur-mesure. Les créations dans son livre sont une invitation à la dégustation. Grâce à ses conseils explicites, on se laisse tenter par un *Christmas Carol*, un *Clash of Clans* ou encore un *Winter sour*.

DIÉTÉTIQUE

L'alimentation et le sommeil

L'alimentation peut aider à mieux dormir et, inversement, certains aliments ou comportements alimentaires peuvent dégrader la qualité du sommeil. Voici quelques conseils. Éviter les dîners copieux, très gras, très épicés, alcoolisés. Manger un peu de féculents (pâtes, riz, pommes de terre, légumes secs, pain) lors du dîner fournit de l'énergie durant la nuit et évite ainsi un réveil causé par un manque de sucre dans le sang ou par des crampes d'estomac. Réduire à partir de 16 h-17 h la consommation de boissons à base de caféine (café, cola, thé...). Prendre une boisson chaude le soir : du lait sucré au miel ou une tisane à base de tilleul, camomille, verveine ou orange.

Infos Nutrines hebdo

OBJET

Glaçons XL



Pour des cocktails givrés... DR

Croqueuse de diamant ou amateur de golf (ou de boules de Noël), ces moules de la marque Lékue permettent d'apporter de la fantaisie à l'heure du cocktail. On peut les remplir tout simplement d'eau pour obtenir un glaçon de taille XL. Mais pourquoi ne pas préparer des glaçons aromatisés de sirop, de petits bouts de fruits, de feuilles de menthe. Ces grandes moules se prêtent aussi à la préparation de crème glacée pour les desserts.

Moule Ice Block Diamond ou sphère : 9€ sur www.lekue.com

RECETTE

Couscous de cabillaud au lard et émulsion de cresson

Vous aimez le couscous et le poisson ? Cette recette ensoleillée réjouira vos papilles.

Ingrédients pour 4 personnes :
Huile d'olive Puget classique, 4 pavés de dos de cabillaud, 4 tranches fines de lard fumé, 200 g de semoule couscous ou boulghour, 1/4 de céleri-rave, 2 carottes, 1 gros navet, 2 tomates, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 botte de cresson.

Préparation :
Laver et éplucher les légumes. Couper, épépiner les poivrons et les tailler en losanges de 2 cm, tailler les carottes, navet et céleri en bâtonnets de 3 cm de long et 1 cm de large. Ôter la peau des tomates après les avoir plongées quelques secondes dans l'eau bouillante, les couper en quatre, les épépiner et tailler en lanières. Ciseler l'oignon et hacher les gousses d'ail. Dans une cocotte chaude avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, saisir les légumes taillés, l'ail et l'oignon. Assaisonner de

sel et poivre, remuer le tout délicatement pendant 5 minutes, ajouter 60 cl d'eau et laisser cuire 10 minutes à feu doux. Après cuisson, ajouter les tomates et couvrir. Le bouillon de cuisson permet de réaliser la sauce et d'humidifier la semoule.

Pendant ce temps, enrubanner les pavés de cabillaud d'une fine tranche de lard. Dans une poêle chaude avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, saisir les cabillauds à feu vif 1 minute afin de bien colorer la surface. Diminuer le feu, prolonger la cuisson 3 à 4 mn, retourner les poissons délicatement et laisser cuire environ 3 minutes.

Durant la cuisson, verser la semoule dans un saladier avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et 40 cl de bouillon des légumes. Saler, recouvrir d'un film alimentaire et placer 5 minutes au



Une recette du chef Eric Reithler pour Puget.

Photo Alessandra Pizzi

micro-onde. Équeuter le cresson lavé et mixer avec le bouillon des légumes chaud restant, rectifier l'assaisonnement.

Dresser la semoule au centre des assiettes chaudes, répartir les légumes, verser un généreux

cordon de sauce tout autour, et déposer délicatement les cabillauds au lard.

Ce plat se déguste aussi bien chaud que froid. Pour plus de piquant, ajouter une pointe de harissa.