MONSIEUR
MAGAZINE DEPUIS 1920
WWW.MONSIEUR.F

MONSIEUR

FÊTES
On se met sur *son 31*
Nos propositions STYLÉES

CADEAUX
Une sélection chic et ORIGINALE

SAGA DES PASSIONS
Chap. 7
Les TOQUÉS *des ÉTOILÉS*

BON VIVANT
SPÉCIAL FÊTES
pour recevoir avec raffinement
Les CONSEILS de nos EXPERTS

N°158 BIMESTRIEL DÉCEMBRE-JANVIER 2023
L 15015 - 158 - F: 6,50 € - RD

DESSERT

Tartelette d'ananas Victoria, crémeux de maïs et râpé de chocolat noir coulis de betterave et framboise x Château Minuty Rosé 281

Et pourquoi pas un… grand rosé pour ce dessert ? Mais un rosé de grenache et de syrah sur des arômes de fruits à chair blanche, de pêches de vigne, d'iode et d'épices. L'accord est à la fois raffiné et surprenant, tant le rosé n'est pas un habitué des tables d'hiver… et pourtant, avec son nez de fruits exotiques et sa bouche portée par une longue finale, le duo entre le fruité du vin et l'acidulé de l'ananas est une réussite !

ENTRÉE

Langoustines en tempura au caviar de Gironde x Philipponnat Cuvée 1522 L.V. 2002

Cette cuvée L.V – pour Long Vieillissement – oubliée 20 ans dans les caves, ajoute à la fraîcheur d'un sublime millésime toute la complexité des champagnes vieillis en conditions optimales et se destine aux amateurs de vin droit, tendu, fruité avec du volume et de la matière. Les chardonnays aux arômes exotiques et floraux révèlent sur la langoustine une belle minéralité tandis que les pinots noirs puissants et portés par des arômes de fruits rouges et noirs sur des nuances d'épices, de tabac et de cuir magnifient la texture de son accompagnement…

BLING

Stéphane Carrade, restaurant Skiff Club.

UN DÎNER 2 ÉTOILES

Il est ainsi Stéphane Carrade, il cuisine en baskets, adore le rugby tout en étant chef d'un restaurant deux étoiles dans l'hôtel le plus huppé du bassin d'Arcachon ! En vrai Gascon, le « drôle » comme on dit chez lui, fermente, extracte, bouillonne, infuse pour mieux revigorer les produits de son Sud-Ouest qui stimulent son savoir-faire, entre tradition et avant-garde. Après une formation classique, un séjour à Londres puis un service militaire à La Réunion où il rencontre son épouse, c'est toutes papilles dehors qu'il fait une escale en Normandie, un passage en Belgique, une étape à Tours, et une longue pause chez lui à Jurançon avant d'atterrir à Bordeaux pour venir s'ancrer en 2017 au Skiff Club, un restaurant dont la décoration signée Starck s'abrite dans un palace 5 étoiles au pied de la dune du Pyla. Ayant obtenu sa deuxième étoile en 2020, il fait désormais partie du « Top 100 » des restaurants français. Ce troublion du goût construit sa carte autour d'une cuisine durable, sans gaspillage, ce qui lui a également valu une étoile verte Michelin. Un cuisinier grandeur nature !

→ Le Skiff Club. Hôtel Ha(a)ïtza. 1 avenue Louis Gaume. 33115 Pyla-sur-Mer. Tél.: 05 56 22 06 06.

PLAT

Suprême de pintade laqué de sauce Albufera, les cuisses en farce, pomme de terre rigolote à la truffe x Château Cantenac Brown 2016, 3e grand cru classé

Ce 3e grand cru classé de Margaux qui s'étire sur un vignoble d'une soixantaine d'hectares, est issu d'un assemblage de 68 % cabernet sauvignon et de 32 % merlot. Le millésime 2016 possède un équilibre sphérique sur une acidité parfaite et des tanins gourmands qui vont s'accorder à ravir avec la chair du suprême de pintade. Quant aux pommes de terre à la truffe, l'accord est tout juste diabolique !

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