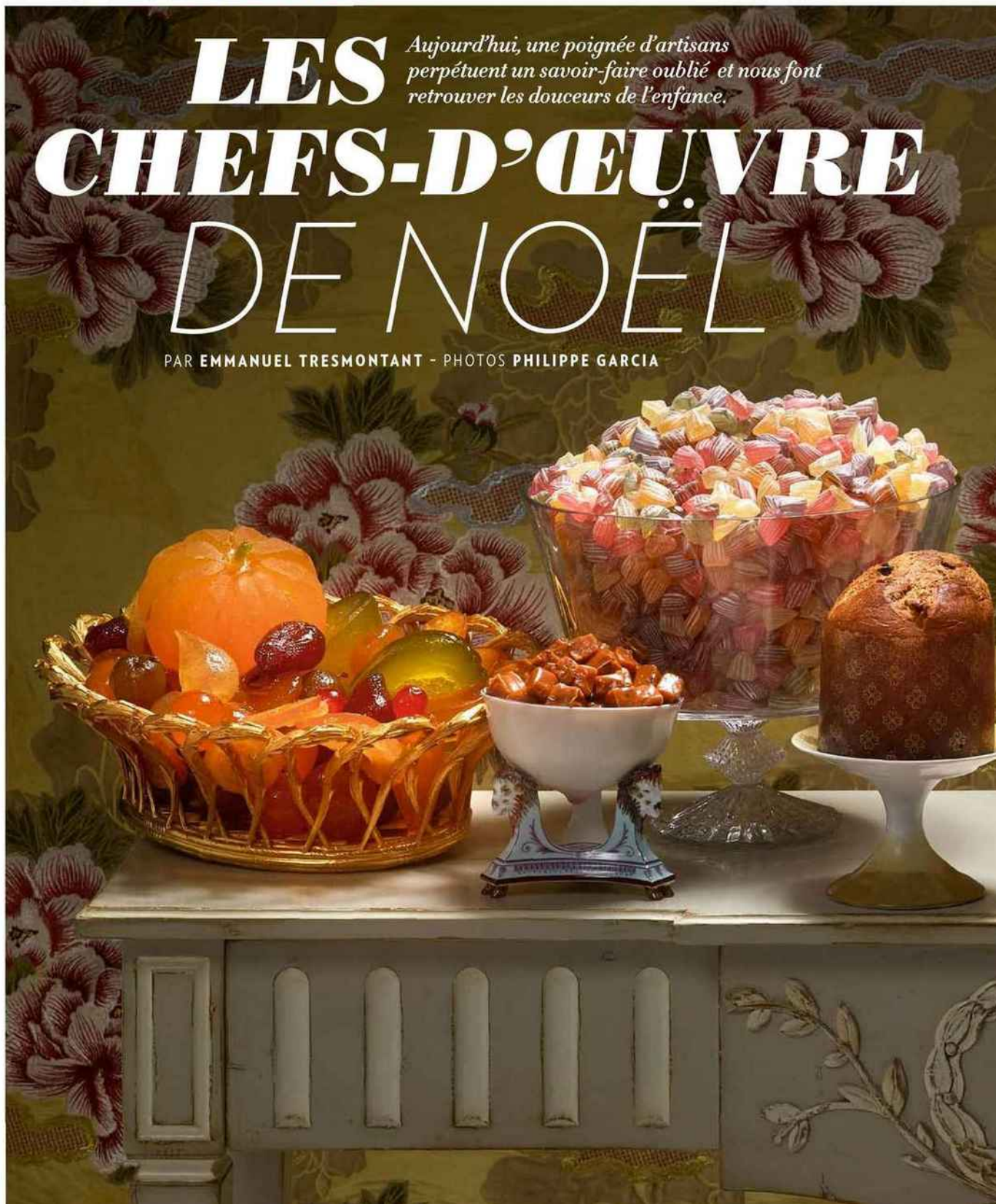


vivre**match**

LES CHEFS-D'ŒUVRE DE NOËL

Aujourd'hui, une poignée d'artisans perpétuent un savoir-faire oublié et nous font retrouver les douceurs de l'enfance.

PAR EMMANUEL TRESMONTANT - PHOTOS PHILIPPE GARCIA





*Rare et précieux,
le sucre, autrefois, était
réserve aux princes et aux
grands seigneurs.*

« **I**e vous ai apporté des bonbons/Parce que les fleurs c'est périssable/Puis les bonbons c'est tellement bon/Bien que les fleurs soient plus présentes », chantait Jacques Brel. Aujourd'hui, l'engouement pour la confiserie artisanale est tel que nous sommes nombreux, comme lui, à préférer les vrais bonbons aux fleurs. Derrière toutes ces friandises au

goût délicat se cache une histoire méconnue mais passionnante qui nous ramène à un temps où le sucre était une denrée rare réservée à une élite raffinée.

En 1555, Michel de Nostredame, qui était apothicaire, astrologue et alchimiste, écrit dans son village de Saint-Rémy-de-Provence un traité consacré à l'utilisation du miel et du sucre dans les confitures (« Traité des confitures »). Le but, en ce temps-là, n'est donc pas seulement de donner du plaisir aux gourmands, mais de soigner et d'apaiser les souffrances.

Comme l'eau-de-vie de cognac, inventée au même moment par des apothicaires charentais, la naissance de la confiserie s'inscrit dans ce contexte de la Renaissance, où plaisirs gustatifs, médecine et recherche de la pierre philosophale se mêlent. Distiller le vin pour fixer l'essence du fruit ou confire ce dernier pour le statifier dans une carapace de sucre sont une même démarche, procèdent du même désir de s'emparer de ce qui, dans la nature, selon Platon, n'est que le reflet du bien, du vrai et du bon. (Suite page 11)

vivre**match**



Nicolas : veste Sisley et chemise Paul Smith. Banquette « Corbeille LXVI » à feuille, Moissonnier et coupe sur pied, Astier de

CAROLINE & NICOLAS HUBERT **LE GOÛT DU VRAI CAMEL**

ils forment un joli couple de gastronomes. Pâtisseries de formation, ils sont tombés amoureux alors qu'ils travaillaient tous les deux chez Olivier Roellinger, à Cancale. En 2010, ils se mettent à leur compte et créent leur entreprise à Paimpol, avec l'idée de redonner à la Bretagne le goût de ses vrais caramels au beurre salé, une spécialité souvent galvaudée. Beurre de Jean-Yves Bordier, fleur de sel des Salines de Millac, citrons de Menton, fèves de cacao du Venezuela, cafés des hauts plateaux du Brésil, vanille de Madagascar, piment d'Espelette... que des produits nobles. Les caramels sont emballés à froid, vingt-quatre heures après avoir été coulés dans un cadre, alors que, dans l'industrie, ils sont emballés encore chauds dans du plastique. Chez eux, aucun arôme artificiel. Tous les parfums sont naturels et les goûts proviennent d'infusions et de torrifications lentes. Une vraie découverte. lambri.com.

“ Quand la saveur et la texture créent l'équilibre parfait ”

ANNE DUTRIEZ **LA FÉE DE LA CONFITURE DE GROSEILLES**

Alfred Hitchcock en consommait un pot chaque jour au petit déjeuner ! Faire de la gelée de groseille n'est pas difficile car on n'emploie que le jus du fruit. Mais faire de la confiture avec des groseilles entières est une autre histoire, car les pépins la rendent immangeable... Celle de Bar-le-Duc, en Lorraine, est un mythe. Depuis 1344, ce village perpétue une tradition locale : la confiture de groseilles (de la région uniquement, et fraîches !) épépinées à la plume d'oie... Chaque baie est détachée de sa grappe avec des ciseaux,

puis, tenue entre le pouce et l'index, épépinée avec une plume taillée en biseau... Le but étant de n'abîmer ni la peau ni la pulpe. Un travail inouï, que seules quatre femmes sont aujourd'hui capables d'accomplir (alors qu'on comptait 40 épépineuses en 1974). Une experte peut traiter 1 kilo de groseilles en une heure, alors qu'il en faudra quinze pour une débutante... La confiture rouge fera merveille sur une glace vanille, pendant que la blanche accompagnera sublimement un foie gras poêlé. groseille.com.

Anne : haut Ccp, Copins. Coupe « Trésor », Mariela Schwarz-Morniel pour Raynaud et cuillère Marcel Wanders pour Christophe.



“ Chaque baie est détachée de sa grappe avec des ciseaux et épépinée à la plume d'oie ”



CAROLE SALÉN **L'ENCHANTERESSE DU VIN DE NOËL**

In l'a oublié, mais le vin cuit, quasiment disparu, fait bien partie des treize desserts de Noël (le Christ et ses douze apôtres). En 1975, le vigneron Jean Salén, du domaine des Bastides, au nord d'Aix-en-Provence, ressuscita ce vin

“Autrefois, on jetait un verre de vin cuit dans le feu pour en raviver la flamme”

merveilleux. Il en retrouva la recette que sa fille, Carole, continue à respecter, sans sucre ajouté ni colorants.

Le principe est de presser les raisins juste après leur récolte et de cuire le moût lentement dans un chaudron, pour concentrer les sucres et les parfums. La fermentation naturelle est ensuite lancée. Au bout de quelques jours, on filtre le vin, très dense, pour obtenir une robe brillante ambrée et on met en bouteilles. Ce vin exprime des notes de fruits fabuleuses (fraise, coing, agrumes). Carole Salén, qui cultive son vignoble en bio, conseille de boire ce nectar frais avec le foie gras.
*Route de Saint-Canadet,
Le Puy-Sainte-Réparate.*

Carole Salén : robe Missoni « L. XVI », Moissonnier, aiguilote « Ancien », Ercuis et verre à vin « Louise » coupe ogive, Verrières des Lumières.



FRANCESCO LEONARDI **LE PRINCE DU PANETTONE**

Sa famille est l'une des gloires de la ville de Modène, comme le furent Enzo Ferrari et Luciano Pavarotti. Ses vinaigres balsamiques 100 % naturels, sans colorants ni additifs, figurent parmi les bijoux de la gastronomie italienne, tous les grands chefs étoilés du monde se les arrachent. En France, on connaît encore mal ce produit magnifique, dense, d'un noir brillant, qui laisse sur la langue une impression de velours avant de libérer ses arômes de résine, de truffe, de rose et de cerise, le tout porté par une acidité subtile. Immergé au milieu des vignes de lambrusco et de trebbiano, et gardé par une armée de paons féroces chargés de dissuader les voleurs (car dans ses chais et ses greniers reposent des trésors :

des fûts vieux de plus d'un siècle, 10 000 euros le litre de balsamico 100 ans d'âge, 20 000 euros le litre de 150 ans !), le domaine Leonardi est un lieu hors du temps qu'il faut avoir visité une fois dans sa vie. Pour Noël, Francesco a mis au point avec le grand pâtissier de Vérone Scarpato un panettone extraordinaire au levain naturel, farci à la crème de balsamique 10 ans d'âge.

“La crème de balsamique va donner au panettone une profondeur fabuleuse”

Neuf mois d'essais ont été nécessaires pour élaborer cette merveille de goût et de moelleux. Une gourmandise hors du commun. acetaialeonardi.it.

Guérison « Amaury », Taillardat, serveurs « Horizon », Marie Daage.

Tous les tissus sont de Pierre Frey.
Stylisme mode Isabelle Decis. Stylisme déco Aurélie des Robert assistée d'Alain Ferri.
Assistant photo Clément Barzuchetti. Mise en beauté Delphine Sicard.