

# Balthazar

Shopping gourmand  
Par Yann Nicolas

## La vérité se cache toujours au fond du verre...

PUISQU'IL FAUT BOIRE AVEC MODÉRATION, AUTANT ALLER VERS DES BREUVAGES DE TRÈS GRANDE QUALITÉ QUI AURONT LE MÉRITE DE RENDRE HOMMAGE AU SAVOIR-FAIRE EXEMPLAIRE DE CERTAINS HOMMES D'EXCEPTION, VÉRITABLES ALCHEMISTES DU FÛT OU DE L'ALAMBIC. ANNÉE APRÈS ANNÉE, ILS SAVENT RECONNAÎTRE DANS LE RAISIN ET LES ÉLÉMENTS TOUT L'OR GUSTATIF QUI DEMANDE À S'EXPRIMER. ET N'OUBLIONS PAS AU PASSAGE, JUSTE PAR PLAISIR GOURMAND, QUELQUES VÉRITÉS SUCRÉES.



### Une cuvée à la robe dorée

Rare et précieuse, cette cuvée est élaborée dans la plus pure tradition champenoise depuis 1882, à partir d'une sélection rigoureuse de vins 100 % chardonnay provenant exclusivement du terroir privilégié de Cramant, et issue d'une seule et même année afin de préserver toute sa fraîcheur et sa finesse. Si la maison Mumm a décidé de se priver de la mention du millésime, elle gagne la liberté d'un vin d'une forte personnalité sans équivalent sur le marché, dont la faible pression en fait un champagne à la délicate effervescence. Champagne hier réservé aux administrateurs et aux amis de la maison, le résultat est superbe d'année en année, avec un vin équilibré, fin et structuré. Un must have. Champagne Mumm de Cramant, 60 €.



### « Le secret de la bonne santé cubaine

En créant sa fabrique de rhum à Santiago de Cuba le 4 février 1862, Don Facundo Bacardi Masso s'est tout de suite intéressé à l'élaboration d'un alcool destiné à sublimer les cocktails. La plus ancienne recette écrite du Mojito, datant de 1931, mentionne le rhum Bacardi Superior. C'est donc tout naturellement que la marque sort un coffret comprenant une bouteille de rhum, un verre vintage, un pilon et un manuel pour préparer le nectar des nuits de La Havane. Coffret création Mojito, Bacardi, 13,73 € chez Monoprix.



### Sous le signe sucré d'un dégradé de violets

L'automne est propice aux délectations de fin de journée entre amis. Vous ne manquerez pas de rendre visite à la Religieuse de Rêve myrtille créée par Dalloyau (50 € pour 6 personnes, [www.dalloyau.fr](http://www.dalloyau.fr)). Elle abrite en ses seins de choux une crème à la vanille et une compotée de myrtille. Le tout reposant sur un socle de pâte sucrée garnie d'une onctueuse crème d'amande. Pour les petites faims, les gaufres Méert (15 € la boîte de 6, [www.meert.fr](http://www.meert.fr)) renferment un accord onctueux et rafraîchissant entre le cassis et la violette. Et pour se marier avec votre thé ou vos scones, le miel à la lavande de Oliviers&Co (7,90 € le pot de 250 g, [www.oliviers-co.com](http://www.oliviers-co.com)), crémeux à souhait et long en bouche, réglera aussi votre odorat. Il est remarquable aussi sur un carré d'agneau que l'on met à cuire au four.



### Le secret de la bonne santé helvétique

La recette de la boisson gazeuse Rivella est jalousement gardée par plusieurs générations de petits Suisses depuis sa création dans les années 1950. Et il y en a pour tous les goûts. Ce véritable soda « sain », à base de lactosérum (très riche en minéraux et en oligoéléments), de plantes et de fruits, décline sa saveur en normal, light ou aux extraits de thé vert. Boisson gazeuse rafraîchissante Rivella, le pack de 6 bouteilles, 7,75 €. En grande distribution.



### Le secret de la bonne santé belge

Cette machine à pression aux dimensions idéales trouvera sa place dans la cuisine de n'importe quelle maison de campagne. Elle va devenir à coup sûr le point de rendez-vous de votre carnet d'adresses. Selon vos goûts, elle maintiendra à la température idéale et sous pression pendant trente jours un fût de 5 litres d'Heineken, de Pelforth blonde ou d'Affligem blonde.



Tireuse à bière pression Beertender B90, Krups, 250 €; le fût de 5 litres, de 16 € à 19 € selon le type de bière.



### Le secret de la bonne santé française

Grisés par une diversité viticole sans pareille, nous sommes allés cette année à la rencontre des vins d'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Idéal sur des viandes corsées, tel l'agneau qui depuis peu se la joue « presto » pour être cuisiné en deux temps trois mouvements, nous avons eu un coup de cœur pour le Château Bellevue-Gazin 2004 (12 €) et pour la Révélation des vignobles Denis Lafon 2004 (9,20 €). Pour découvrir les trésors abordables de cette appellation, participez les 21 et 22 octobre, dans 70 établissements parisiens, aux dégustations proposées par les vignerons à l'occasion de l'opération Blaye au comptoir ([www.blaye-au-comptoir.com](http://www.blaye-au-comptoir.com)).



**BALTHAZAR**  
Bimestriel National  
Septembre/Octobre 2009  
50 000 exemplaires