

LE DOSSIER DU JOUR | EN VAUCLUSE

adresses, où vous trouverez des spécialités pleines d'authenticité et pouvant figurer au menu

avec des produits vauclusiens

À Caromb, au domaine Danbrun, un "néo" vigneron nommé Patrick Chêne

Et si pour la carte des vins de votre réveillon, vous tentiez de proposer un vin rouge qui est en train de vivre les premières heures de son histoire.

Au domaine Danbrun à Caromb le vigneron n'est pas un inconnu. Le journaliste Patrick Chêne a racheté le domaine il y a deux ans avec sa compagne Laurence, tous les deux voulant produire leur propre vin.

« Nous avons fait nos premières vendanges en 2014, et nous pouvons donc présenter nos toutes premières bouteilles. »

« Il faut profiter des deux premières années, ce sont celles où l'on est juste des poètes... »

Soit une première cuvée de 6000 bouteilles. « Ce n'est pas un super-rendement, s'excuse le "néo" vigneron, un peu moins de 10 hectolitres à l'hectare. Mais comme c'était les premières, elles étaient forcément un peu compliquées, il a beaucoup plu et c'était donc un baptême arrosé. Mais je considère que c'est une chance de commencer par une année difficile, c'est une exigence



Patrick Chêne et sa compagne Laurence sont installés depuis 2 ans à Caromb pour devenir vignerons.

Le DL/G.C

de qualité, 2015 s'annonce meilleure et pour 2016 on va prendre notre vitesse de croisière. Et puis il faut profiter des deux premières années, ce sont celles où l'on est juste des poètes... »

Après, il faut faire le VRP, et les premières bouteilles de la cuvée 2014 sont parties

en livraison le 17 décembre dernier pour des restaurants à Paris et dans le sud-ouest.

C'est à l'occasion du Tour de France 2012, que le journaliste sportif croise le chemin du vignoble vauclusien. « J'étais chez mon ami Daniel à Bedoin pour l'étape du Ventoux le 14 juillet et en

fait nous avons consacré ces quelques jours à deux autres passions communes, le vin et le rock'n'roll... on n'a pas vu un coureur ! En rentrant à Paris ma décision était prise, j'ai tapé sur Google domaine viticole Ventoux à vendre et la première réponse aura été la bonne... »

Même si j'ai tout de même fait des recherches un peu plus poussées avant de me décider. »

Première étape, réaménager le domaine, trouver un hectare de Syrah du côté de Bedoin et faire des choix. « J'avais deux possibilités, soit faire du vin avec passion ou faire du volume et du marketing en plaçant un petit cycliste sur l'étiquette... »

C'est bien la première option que Patrick Chêne a choisie, tablant sur du haut de gamme et trouvant son maître de chai en Jérôme Bressy venu de Rasteau « un véritable Mozart du vin ».

Pas de sprint viticole donc, pour Patrick Chêne qui a surtout envie de faire les choses correctement.

« Les premiers retours sont plutôt bons, et je suis fier qu'un sommelier renommé a choisi le qualificatif de digeste. »

Grégoire CORNET

Cuvée "Patrick et Laurence", vins rouges à 13,5°, disponibles uniquement pour ce réveillon en vente à la propriété à 20 euros la bouteille. Sur réservation 06 30 09 76 76.

Un tour au marché aux truffes de Carpentras le jeudi 31



La semaine dernière les cours de la truffe à Carpentras se sont fixés autour d'une moyenne de 800 euros le kilo. Le DL/G.C

En raison des fêtes, le marché aux truffes de Carpentras est avancé d'un jour. Rendez-vous jeudi 31 décembre de 9 heures à midi, pour venir rencontrer les trufficulteurs du département et pourquoi pas s'offrir quelques truffes fraîches pour le repas du réveillon. Sur une volaille, du foie gras ou tout simplement râpée sur une brouillade d'œuf, la tuber melanosporum est la véritable perle noire du Vaucluse.

Cette année, le produit est rare, en raison des conditions météo. Il ne fait pas encore assez froid. Les cours qui se calculent chaque semaine sur le marché des professionnels oscillent pour le moment autour de 800 euros le kilo (mercuriale du marché de gros de Carpentras du 24 décembre). Mais si la quantité n'est pas encore au rendez-vous, la qualité est déjà là... Et les particuliers peuvent se rendre sur le marché qui leur est réservé devant l'office de tourisme de Carpentras, car bien sûr personne n'a besoin d'acheter 1 kilo de truffe pour un seul repas et pour une trentaine d'euros on peut s'offrir une ou deux belles truffes pour un usage modéré mais toujours très apprécié.

À Céreste, des glaces artisanales aux parfums d'ici chez Scaramouche

C'est en cette période de Noël que le savoir-faire artisanal prend toute sa valeur...

Las des standards de la cuisine industrielle le consommateur retrouve enfin le goût des bonnes choses et il ne s'y trompe pas. Chez Scaramouche, on aime les bons fruits de saison et cela se ressent dans les quelque 35 parfums que propose le glacier installé à Céreste depuis quelques années. Et si dès le départ Gwendal Auffrey le créateur de Scaramouche a fait le choix de mettre en exergue les produits du terroir, il sait que c'est avant tout à cette signature particulière qu'il doit aujourd'hui sa 3^e place du classement Trip advisor des 10 meilleurs glaciers de France.

Des bûches au miel de lavande ou aux fruits confits d'Apt

Sans colorants, sans conservateurs ou émulsifiants chimiques, les glaces sont stabilisées avec de la graine de guar ou de caroube. Ainsi les fruits du pays d'Apt tout com-



Sans colorants, sans conservateurs ou émulsifiants chimiques, les glaces sont stabilisées avec de la graine de guar ou de caroube. Gwendal Auffrey dans sa "Scaramobile" boutique de vente mobile.

me les épices ou plantes qu'utilise le glacier sont toujours travaillés de façon à sublimer le produit sans en altérer les saveurs ou la qualité. Le glacier joue aussi la carte de l'originalité mêlant parfums et épices insolites pour le plus grand bonheur d'une clientèle fidèle à l'échelle lo-

cale mais aussi à Paris où Scaramouche a ouvert récemment une nouvelle boutique.

Pour les fêtes le glacier a concocté un riche éventail de bûches aux noms évocateurs comme par exemple "Marius et Jeannette" une glace au miel de lavande, thym, crème cuite à la fève de Tonka et sor-



bet abricot fantôme ou encore la "Kermesse héroïque" l'incourtournable nougat glacé aux fruits confits d'Apt, d'acquoise à la pistache et sorbet à la fraise Mara des bois.

Un festival de parfums qui prolongera avec panache de savoureuses fêtes de fin d'année... Retrouvez ces bûches et

bien d'autres encore... chez Scaramouche à Céreste ou au magasin "Luberon Paysan" à Apt.

C.P

Renseignements et réservations www.glaces-scaramouche.com ou tel : 04.92.79.48.82.

Fromage de chèvre frais, demi-frais et sec au Domaine de Russamp à Orange

Si vous voulez du goût authentique pour égayer vos repas du réveillon, le fromage de chèvre frais est fait pour vous.

Damien Bagnol et son père Raymond sont tous les deux éleveurs et fromagers à Orange. Ils possèdent un cheptel de 80 chèvres qui demande une attention de tous les instants. Sont proposées trois gammes : le frais, le demi-frais et le sec.

Comme beaucoup de producteurs, ils ont vu leurs commandes augmenter pour Noël, qu'elles viennent de restaurateurs ou de particuliers. Le mois de décembre est une période clé pour les producteurs. À titre, d'exemple, ils ont écoulé tout le stock qu'ils avaient ramené à vendre au marché d'Orange. Leur chiffre d'affaires pour la seule semaine de Noël s'évalue entre 1500 et 2000 euros. « Cette semai-

ne équivaut à une semaine d'été où on fait un marché par jour » explique Damien Bagnol.

Le fromage de chèvre demande une préparation bien spécifique. L'affinage se fait dans une salle à 20 degrés climatisée avec humidificateur. Les fromages sont tournés tous les quatre jours pour ne pas qu'ils collent et que les deux côtés sèchent à la même vitesse. Les chèvres sont traitées une fois par jour, contrairement à la période de mi-février à fin octobre où la traite s'effectue deux fois par jour. Au premier janvier, les producteurs sont catégoriques : ils auront écoulé tout leur stock de fromage.

Domaine de Russamp à Orange. Vente de fromages tous les jours, de préférence le matin. 1,25 euro la pièce de fromage. À partir de 10 fromages : 1,10 euro pièce.



Le fromager laisse affiner ses produits entre quatre et dix jours.

Sault et le petit épeautre... en gratin



Un gratin très appétissant. Photo Jean-Noël VASTRA

Le petit épeautre est une céréale caractéristique du plateau de Saal. Voici la recette du gratin de petit épeautre aux légumes, livrée par Patricia Hugot chef de cuisine au collège de Saal :

Pour 4 personnes : 200 g de petit épeautre ; 1 courgette ; 1 poireau ; 150 ml de crème fraîche ; 50 g de farine ; 2, oeufs ; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre.

Rincer l'épeautre jusqu'à ce que l'eau soit claire. Couper tous les légumes en petits dés et les cuire à la sauteuse pendant 10 mn dans de l'huile d'olive. Ajouter l'épeautre et deux fois le volume d'eau avec un bouillon cube de vo-

laille. Poursuivre la cuisson pendant 20 mn. Battre ensemble les oeufs, la crème fraîche et la farine. Ajouter la préparation et verser le tout dans un plat à gratin. Enfourner 30 minutes à 170°.

Le pressé d'agneau au petit épeautre

Le petit épeautre peut aussi accompagner avec bonheur une autre spécialité de la région de Saal : le pressé d'agneau. Avec farce de pois chiches parfumée d'herbes aromatiques et d'olives noires de Nyons. Le pressé est accompagné de petit épeautre au coulis de kakis, avec tomates-cerises rôties fondantes et vinaigrette aux baies de cassis.