

MasterChef

RENCONTRES

Avec des chefs de talent

VISITES

Confiserie du Roy René,
Chocolaterie de Puyricard,
Le Bio d'Olivier,
Moulin d'Éguilles,
Rose et Marius...

UN JOUR AVEC

Eau 808, Les Rhums du Sud,
Brasserie Aquae Maltae

VIGNOBLES

Château Bonisson,
Château Henri Bonnaud,
Château Coussin,
Château des Trois Sautets,
Domaine Terre de Mistral,
Tour Campanets, Bargemone,
Hostellerie des vins de Rognes

ESCALES

Hôtels Aquabella,
Gaogaïa, Fonscolombe,
Renaissance, Sainte-Victoire,
Sévan Parc Hôtel...

MUSÉES

Granet et Vasarely
à l'honneur

ÉVÉNEMENTS

Festival international
d'art lyrique,
Aix Bière Festival...

20
RECETTES
INÉDITES

NUMÉRO SPÉCIAL
AIX-EN-PROVENCE



LA SAINT-JACQUES DE PLONGÉE CUTTE DANS UNE CROÛTE DE MARC DE CAFÉ



Ingrédients pour 4 personnes :

8 coquilles Saint-Jacques • Sel • Poivre • **Pour la sauce :** Huile d'olive • Garniture aromatique : carotte, échalote, champignons de Paris, céleri branche, ail, thym, fenouil, graine de coriandre, badiane, quelques grains de café • 2 c à s de Nolyly Prat • 1 c à s de sauce soja • 1 filet de jus de citron vert • Beurre • **Pour la croûte de marc de café :** 30 g de farine • 100 g de blancs d'œufs • 20 g de marc de café
• **Pour le gel agrumes :** 2 citrons • 2 pamplemousses • **Pour la purée de betterave :** 150 g de betterave rouge
• **Pour le beurre noisette :** 80 g de beurre • **Pour la poudre condimentée :** 100 g de chapelure fine • 20 g d'ail • 20 g de gingembre.

Préparation : 1 h 30 min / Cuisson : 45 min

Pour la sauce : Récupérer les bardes et l'éventuel corail des coquilles Saint-Jacques préalablement décoquillées, lavées et égouttées. Bien limoner, égoutter. Dans un sautoir, colorer les bardes et le corail à l'huile d'olive. Ajouter une garniture aromatique composée de carotte, échalote, champignons de Paris, céleri branche, ail, thym, fenouil, graine de coriandre, badiane et grains de café. Bien suer. Déglacer avec le Nolyly Prat et réduire à sec puis déglacer à la sauce soja et réduire à sec. Mouiller avec 1/3 d'eau. Cuire 45 min. Filmer et laisser infuser 45 min. Filtrer et réduire à consistance. Au service, monter au beurre, rectifier la liaison, ajouter un trait d'expresso si nécessaire, incorporer un filet de jus de citron vert. **Pour la croûte de marc de café :** Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille. **Pour les Saint-Jacques :** Assaisonner les Saint-Jacques puis les cuire en croûte de marc de café sur la plaque chaude, four ventilé à 160°C pendant environ 4 min. Puis laisser reposer 15 min.

Pour le gel agrumes : Prélever les zestes de citron et de pamplemousse. Blanchir deux fois. La troisième fois, laisser cuire 20 min. Presser les jus des agrumes sans les mélanger. Mixer les zestes avec le jus. **Pour la purée de betterave :** Cuire sous vide la betterave rouge. Mixer et rectifier la texture et l'assaisonnement.

Pour le beurre noisette : Réaliser un beurre noisette. **Pour la poudre condimentée :** Torrifier la chapelure fine. Frire au beurre et clarifier l'ail et le gingembre hachés au couteau. **Pour le dressage :** Déposer une quenelle de purée de betterave dans l'assiette ainsi qu'un point de gel agrumes. Déposer 1 c à c de poudre condimentée. Déposer les Saint-Jacques sur le dessus. Verser 1 c à c de beurre noisette ainsi que la sauce.



Accord mets-vin
Châteaou Cousin
Blanc - 2022

FLEURS DE COURGETTES FARCIES



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 fleurs de courgettes avec la courgette • **Pour la farce** : 6 crevettes de Palamos entières (décortiquer 150 g de chair de crevettes) • 90 g de crème liquide • 50 g d'huile d'olive • Sel fin • Piment d'Espelette
• Poivre blanc du moulin • **Pour la sauce** : les 6 têtes de crevettes • 2 gousses d'ail • 50 g d'oignon et d'échalotes
• 1 bouquet de thym • 1 feuille de laurier • 1 tige d'estragon • 1 tomate mûre • 15 g de pastis
• **Pour la purée de courgettes** : 200 de courgettes vertes • 20 g d'huile d'olive • 1 gousse d'ail
• 2 branches de basilic • 2 cl de bouillon de légume • 1 trait d'huile d'olive mûre.

Préparation : 1 h / Cuisson : 6 h

Pour la farce : Mixer finement la chair de crevettes sans la faire chauffer, saler, ajouter la crème liquide et mixer. Passer au tamis l'ensemble de la préparation et réserver au frais. Récupérer la farce de crevette refroidie et la mettre dans une poche à douille, puis commencer à farcir délicatement les fleurs de courgettes : ne pas trop les charger afin de pouvoir fermer les extrémités en les tournant. Disposer toutes les fleurs farcies dans le plat de cuisson. **Pour la sauce crevette** : Commencer par concasser les têtes au couteau puis broyer au pilon pour obtenir de plus petits morceaux. Saisir les carcasses de crustacés à l'huile d'olive très chaude. Ajouter la garniture aromatique (ail, oignon, échalotes) et faire suer. Verser le pastis et flamber. Décoller les sucs de cuisson. Ajouter l'estragon puis les tomates en dés ou concassées. Suer l'ensemble. Moullier au vin blanc à $\frac{1}{2}$, laisser réduire de moitié et moullier à l'eau à hauteur. Cuire à couvert et à frémissement 40 min. À l'issue de la cuisson, passer à l'étamine très fine en foulant sans forcer et réserver. **Pour la purée de courgettes** : Émincer les courgettes très finement, suer à l'huile d'olive avec 1 gousse d'ail. Moullier avec 5 cl de bouillon de légumes. Cuire 2 à 3 min. Verser dans un bol et mixer très fin avec les feuilles de 2 branches de basilic, 1 trait d'huile d'olive mûre. Enfourner à 200°C pendant 5 min environ, selon la tendreté des fleurs de courgettes. Servir sur une assiette chaude, avec la purée de courgettes préalablement préparée au fond et les fleurs de courgettes à côté, verser la sauce.



Accord mets-vin
Château Cousin
Rosé - 2022



Le Château Coussin

CHÂTEAU COUSSIN DE L'ANTIQUITÉ À CÉSAR

Lieu d'histoires, dont certaines remontent à l'Antiquité, le Château Coussin déploie dans ses cuvées toute la fraîcheur de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire. Avec son frère Olivier, Sophie Sumeire perpétue le travail d'une lignée qui chérit ses origines provençales.

Le Château Coussin, vaisseau amiral de la famille Sumeire, tracte dans son sillage une histoire fascinante aux ramifications antiques. Le cortège de statues de dieux grecs et romains, installé face aux vignes et aux cuves inox en plein air, donne le ton. C'est précisément ici qu'en 102 avant J-C s'est tenue la célèbre bataille romaine de Marius. Un affrontement qui opposait les barbares descendant du nord pour envahir l'Italie, aux romains venus les contrer. « C'est grâce à cette victoire du général Marius que la culture de la vigne a pu se perpétuer à l'emplacement précis du Château Coussin », explique Sophie Sumeire, la copropriétaire des lieux. Le cloître du Château Coussin, quant à lui, ouvre un autre chapitre consacré à l'histoire de la viticulture monastique après la chute de l'Empire romain. Puis, au fil des siècles, la vocation

viticole de la propriété s'est diversifiée avec l'avènement de la polyculture : élevage de moutons, culture du blé et de l'olivier... En témoignage l'ancienne aire de battage du blé, dallée de pierres, qui a été conservée sur le parvis de la bastide. Une bastide au fronton découpé typique du pays aixois, qui est passée aux mains d'un notable de la cité au XVIII^e siècle. C'est bien cet illustre Jean-Baptiste Coussin qui donna son patronyme à la propriété, une « campagne » où il se plaisait à séjourner.

UN VIGNOBLE FAMILIAL AU PIED DE SAINTE-VICTOIRE

C'est en 1903 que Baptistin Gautier fit l'acquisition du Château Coussin. Un domaine dont l'ancrage, doublement familial, sera scellé au fil des alliances des générations qui s'y succéderont.



La famille Sumeire devant la façade du château



Les chais et le cloître du Château Coussin



Olivier et Sophie Sumeire

Héritiers d'une longue lignée de marchands de vins puis de vigneron, la huitième, Sophie et son frère Olivier Sumeire veillent aujourd'hui sur la flotte des trois propriétés de la famille Sumeire : le Château Maupague à Puyoubier, le Château L'Afrique à Cuers et le Château Coussin, le porte-étendard. Sur le territoire de l'appellation Côtes de Provence Sainte-Victoire, ils cultivent un vaste vignoble de 150 hectares qui donne des vins à l'exceptionnelle fraîcheur et à l'étonnante longévité. « Sur ce plateau perché à 250 mètres d'altitude, il fait frais. Nous sommes naturellement protégés des influences maritimes par les Monts Olympe et Aurélien au sud », explique Sophie Sumeire. Sept bosquets, clin d'œil aux sept collines de Rome, encadrent le vignoble certifié Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE3) et favorisent la circulation des espèces et la biodiversité. Entre oliviers, lavandins, genêts, thym et romarin, les vignes à majorité de grenache et de cinsault, se portent bien. « Ici, nous avons à cœur de perpétuer la vraie histoire de la Provence, qui n'est pas seulement liée au rosé, mais aussi à ses rouges et à ses blancs de qualité », explique Sophie Sumeire. Des vins taillés pour la garde, en témoigne le millésime 2001 du vin rouge Château Coussin qui conserve une fraîcheur remarquable et un fruité bien présent, gage de sa réputation. La cuvée César, une sélection parcelle à parcelle élaborée en trois couleurs les meilleures années, raconte quant à elle l'incroyable rencontre de la famille Sumeire avec le sculpteur César...

CÉSAR, UNE FIGURE EMBLÉMATIQUE DU CHÂTEAU COUSSIN

« Dans les années 1930, mon grand-père Elie Sumeire, fait la connaissance de Monsieur Baldaccini, l'un de ses clients et marchand de vins à la Belle de Mai, à Marseille. Il rencontre son jeune fils César, alors âgé d'une dizaine d'années, qui est fasciné par le Ford Roadster bleu aux roues jaunes de mon grand-père. Des années plus tard, mon père a fait à son tour la connaissance du sculpteur devenu célèbre. Celui-ci se souvenait parfaitement d'Elie et de son véhicule flamboyant. En hommage à cette rencontre, César se lance alors dans la fabrication d'une compression avec les étiquettes de nos cuvées », raconte Sophie Sumeire. En résulte une œuvre, dont César a même supervisé l'encadrement, qui siège fièrement au Château Coussin. « Mais l'artiste est même allé jusqu'à coordonner la reproduction de cette compression sur le carton signé de son nom et à tirage limité, dans lequel nous emballons nos têtes de cuvées, la cuvée César. Il a ainsi déclaré qu'il le faisait pour nous, mais aussi pour la Provence, une région à laquelle il était farouchement attaché », termine Sophie Sumeire. De ces liens intimes tissés avec l'artiste, les murs de la maison portent le témoignage... Des photos d'un déjeuner, réunissant les membres de la famille Sumeire et César, sont encore affichées ici et là dans l'incroyable cave voûtée de ce château à l'histoire inouïe.

Château Coussin

1048 chemin de Coussin, 13530 Trets
Tél. : 04 42 61 20 00 - www.sumeire.com