

# CUISINE | C'EST DANS L'AIR

PAR CAMILLE VURPAS ET JOSETTE BARBIERI



2

1. Des charcuteries parmi les meilleures du monde.  
2. Le manchego, une tomme de caractère.  
3. A servir en tapas, avec du serrano Consorcio et du « pan con tomate ».  
4. Ferran Adrià, étoile de la cuisine catalane.

1

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

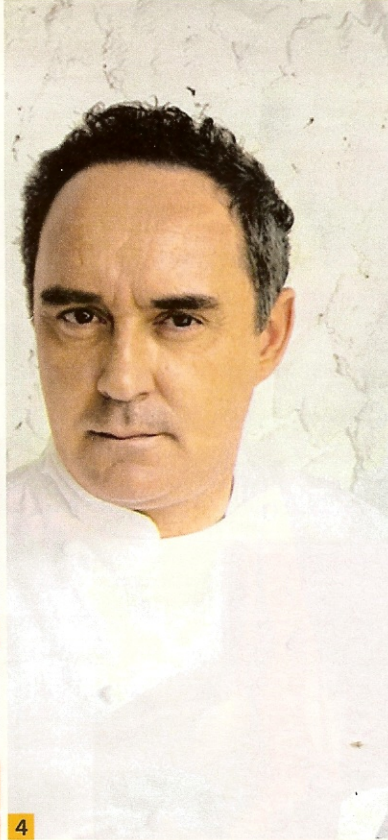
PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.

PHOTO: S. SALÉ - SIPA / D. F.



3



4

Photos Sucre Salé - Sipa - D. F.

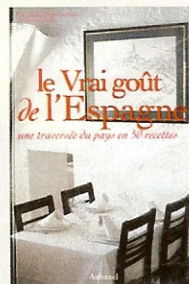
# VIVA ESPAÑA i

Les scrveurs ibériques ont le vent en poupe! Tour d'horizon des meilleurs produits d'une Espagne résolument gourmande...

Révéls avec le succès du chef catalan Ferran Adrià, plébiscités dans les désormais célèbres restaurants « Pinxo » d'Alain Dutournier et « Fogón » d'Alberto Herraiz, à Paris, les produits espagnols se font de plus en plus remarquer. Au menu, riz en paella au jambon ibérique « de bellota » et crème catalane. Ou, plus simplement, on picore des tapas avant un gaspacho bien frais (les briques Knorr ou Alvalle de Tropicana ont été le succès de l'été), une chiffonade de serrano Consorcio — jambons crus parmi les meilleurs du monde que l'on

trouve en grande surface, notamment chez Carrefour — ou, moins connus, de très bons fromages... qui n'ont rien à envier à nos spécialités hexagonales! Car l'Espagne est en effet le troisième producteur européen de fromages, après la France et l'Italie. A découvrir d'urgence, le manchego, notre préféré, le fromage espagnol le plus connu et le plus facile à dénicher chez nous. Dense et savoureuse, cette grosse tomme de pur brebis à pâte pressée provient de la région de la Mancha, la province de Don Quichotte, au cœur du pays. On s'en procure (parfois)

dans les rayons fromages des grandes surfaces, plus facilement auprès des bons fromagers ou sur [www.assiette-espagnole.com](http://www.assiette-espagnole.com), et on le déguste affiné « semi-curado » ou plus vieux, « curado », mariné dans de l'huile d'olive, avec de la pâte de coing ou des tomates confites. Et pour mieux connaître cet univers gustatif haut en saveur, on s'essaie aux recettes typiquement espagnoles du livre de Jean-Marie del Moral et Jean-Louis André, *Le Vrai Goût de l'Espagne* (37 €, éd. Aubanel).



Des saveurs du Sud, assaisonnées de flamenco...

## télex

### FOIRES AUX VINS 2007 : NOS BONS PLANS

C'est toujours l'occasion d'acheter des vins d'un bon rapport qualité/prix. Nos conseils : consultez les catalogues, arrivez à l'ouverture des magasins pour acheter les crus que vous convoitez, et tenez-vous à votre sélection !

**Monoprix** : du 12 au 23 sept.  
- Jurançon (vin moelleux), Clos Guirouilh, 2003, 11,50 €.  
- Graves, rouge, Château d'Archambeau, 2005, 7,95 €.  
**Intermarché, Ecomarché** : du 12 au 22 septembre  
- Cornas, Domaine Rocheper-tuis, 2000, 15,90 €.

- Corbières, blanc, Château Saint-Michel, 2006, 2,60 €.  
**Savour Club** : du 6 au 29 sept.  
- Côtes-du-rhône, rouge, Terra Domini, 2006, 4,80 €.  
- Bergerac, blanc, Château Tourmentine, 2006, 4,80 €.  
**Carrefour** : du 15 au 29 sept.  
- Bourgueil, rouge, Cuvée

prestige, Domaine Laurent Mabileau, 2006, 4,55 €.  
- Chablis, Domaine Préhy, J.-Marc Brocard, 2006, 8,30 €.  
**Lafayette Gourmet** : du 12 sept. au 6 oct.  
- Châteauneuf-du-pape, rouge, Domaine Mont-pertuis, 2005, 14,25 €.  
- Sauvignon de Saint-Bris, Domaine Verret, 2006, 6,95 €.