

S E P M  
TOP  
ventes



**CONTRE-ATTAQUE  
BOCK-CÔTÉ CHARGE  
LES RACIALISTES**



**GEL HISTORIQUE  
REPORTAGE AU  
CHEVET DES VIGNES**

VA  
VALEURS  
ACTUELLES

# VALEURS

ACTUELLES

N° 4405 DU 29 AVRIL AU 5 MAI 2021 - 5,50 €  
valeursactuelles.com



DOM : 6,65 € - BEL / LUX / AUT : 7,41 € - D : 7,10 € - ESP : 6,50 €  
PORTUGAL : 6,34 € - SUISSE : 6,90 CHF - MAROC : 62,00 DH  
CAN. : 9,60 \$ CAN. / ZONE CFA : 3 850 CFA - TOMI : 1530 XPF

L 15667 - 4405 - F - 5,50 €



**Ils s'appelaient Pierre, Stéphanie, Adrien ou Evaëlle**

**“Monsieur le président,  
entendez la colère  
des victimes...”**

**Pour tous les sacrifiés de la délinquance du quotidien, Véronique,  
veuve de Philippe Monguillot, chauffeur de bus à Bayonne, supplie Emmanuel Macron  
de mettre fin à l'impunité des agresseurs et à la banalisation de l'hyperviolence**

## LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

**Bourgogne rouge**  
**Frédéric Magnien 2018**

**Par Bernard Burtschy**

Frédéric Magnien est un des producteurs les plus doués de la Bourgogne. Dès qu'il a repris en main le domaine familial en 2008, il a immédiatement reconverti l'ensemble des vignes en viticulture bio, des parcelles les plus prestigieuses aux plus modestes. Deux ans plus tard, il est passé en biodynamie, ce qui est une viticulture encore plus exigeante, pratiquée par seulement 1 % des producteurs. Après avoir beaucoup utilisé le bois neuf et testé voire parfois dépassé les limites, il est très sagement passé aux jarres — il en possède plus de 230 ! Une bonne manière de juger un domaine est toujours de déguster l'entrée de gamme. Le "simple" bourgogne est élaboré avec des parcelles situées dans la prestigieuse côte de Nuits et à l'avenir, il pourra prétendre à la toute nouvelle appellation bourgogne-

côte-d'or. Ce vin bénéficie aussi du déclassement de crus plus célèbres. Le tout est élaboré avec le cépage pinot noir qui donne beaucoup de délicatesse au vin. Issu d'une vinification rapide, ce bourgogne joue le fruit et la fraîcheur. Profitez de sa séduction immédiate, car pour une fois il n'est nul besoin de l'attendre des lustres. Vous n'avez jamais dégusté des vins en amphore ? C'est le moment ! De surcroît, il est certifié bio. Servez-le sur un sauté de veau tout simple. ●

18 € départ caveau.  
[www.domaine-magnien.com](http://www.domaine-magnien.com)



SP/STEPHAN PAROCHE

## J'imagine mon assiette...

... avec Stephan Paroche.

**Par Véronique André**

Justine Viano et Stephan Paroche sont arrivés l'été dernier à *La Table de Castigno*, et ont conservé l'étoile donnée l'année d'avant au restaurant gastronomique du domaine. Situé à trente minutes de Béziers, ce lieu est la garantie d'une parenthèse de charme goûteuse. Stephan Paroche, que l'on a connu au *Hameau des Baux*, axe son travail sur les produits phares de la région, comme l'oignon des Cévennes et le bœuf de l'Aubrac. Il nous propose ici une recette riche en saveurs.

### Langoustine, ravioles de céleri

Pour 2 personnes/Facile/Préparation: 40 min/Cuisson: 15 min + 4 h.

#### Ingrédients

10 langoustines, fleurs et herbes du jardin, 1 céleri rave, 2 aubergines, 1 gousse d'ail, 1 citron jaune, 1 citron vert, 1 oignon, 100 g d'huile d'olive, 15 g de poudre fumée, sel, poivre. *Pour le jus*: têtes de langoustines, 2 carottes, 2 oignons, 2 branches de céleri, 1 orange, 1 fenouil, 1 tête d'ail, thym, laurier. *Pour le sirop*: 250 g de sucre, 500 g d'eau, pistils de safran.

#### Progression

*Pour le jus de langoustine*. Tailler oignons, céleri, carottes, fenouil, orange,

tête d'ail en morceaux et faire revenir dans une grande casserole avec de l'huile d'olive. Ajouter les têtes de langoustine, laisser colorer pendant 10 minutes. Déglacer avec 2 litres d'eau et ajouter les herbes aromatiques. Faire bouillir pendant 5 minutes et laisser à feu doux pendant au minimum 4 heures. Passer ensuite la préparation au chinois étamine et la faire réduire jusqu'à l'obtention d'un jus corsé et plus épais.

*Pour le caviar d'aubergine*. Mettre 2 aubergines au four à 200 °C et laisser cuire jusqu'à ce que la chair se détache de la peau facilement. Gratter la chair, mettre dans un blender avec l'ail, les oignons, les jus des citrons vert et jaune, sel et poivre, l'huile d'olive, la poudre fumée et mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une crème lisse et sans morceaux.

*Pour les ravioles de céleri*. À la mandoline, tailler le céleri, blanchir dans l'eau bouillante salée et refroidir les tranches, réserver au frais.

*Pour le sirop de safran*. Porter à ébullition l'eau sucrée safranée puis retirer du feu et laisser refroidir.

*Servir*. Cuire les langoustines au chalumeau des deux côtés rapidement, et les disposer dans l'assiette. Farcir les ravioles de céleri avec le caviar d'aubergine, y verser quelques gouttes de sirop avant de les refermer et décorer avec les fleurs et herbes du jardin. Faire chauffer le jus de langoustine et le servir au dernier moment. ●

**La Table de Castigno**, Carriera de la Teuliera, Assignan (Hérault).  
Tél.: 04.67.24.34.95.