

bruits de casseroles / les vins, les eaux...



Les couleurs du Luberon

La coopérative Marrenon a eu la jolie idée, pour nous faire découvrir les vins du Luberon, de réunir dans un coffret trois vins de cépage – un blanc, un rosé, un rouge – et un livret de recettes de tapas simples et originales inspirées par Sonia Ezgulian, la pro de la gourmandise nomade. Le blanc et le rosé, aux belles teintes vives, proviennent de raisins ramassés de nuit. Le blanc doit sa fraîcheur au chardonnay, le rouge, son fruité au syrah, qui est aussi le cépage caractéristique du rosé du Luberon.

Coffret Marrenon, 16,90 €. Tél. : 049007 27 56.



thé bobo

Dans sa petite bouteille design, T'in est une nouvelle boisson 100 % naturelle à base de thé. Trois parfums : gingembre, menthe et cardamome.

En vente chez Colette, 213, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris 1^{er}. 5,50 €.

Et bientôt sur www.t-in-naturel.fr



Grand champagne

Quand deux bouteilles ne font qu'une... La maison A. Devaux propose sa sublissime cuvée Ultra D, peu dosée. Laissez-vous tenter par sa fraîcheur et sa vivacité. C'est une réussite. Veuve A. Devaux cuvée Ultra D, 70 €. Chez les cavistes.

Coup de ♥ pour la Li ♥

Élegante dans son flacon noir, cette liqueur délicate et douce (20°) aux arômes de cannelle, de vanille et d'épices, se sert à l'apéritif et donne de l'esprit aux vins blancs, pétillants ou sans bulles.

Li ♥ épices, 16 € le flacon de 20 cl, chez les cavistes et dans les épicerie fines. Distillerie Bertrand à Uberach (Bas-Rhin). Tél. : 03 88 07 70 83.



Le secret des noix vertes

Si vous voulez goûter à cet apéritif maison qu'est le vin de noix, ne ratez surtout pas, autour du solstice d'été, la cueillette des noix vertes qui se prolonge parfois jusqu'au 20 juillet. Après vous être assuré que la coque n'est pas encore formée, faites macérer vos noix (une douzaine suffit) ouvertes pendant deux mois dans du vin et de l'alcool de fruits sans retirer leur gangue verte. Ensuite, soit vous filtrez et mettez en bouteilles pour l'année suivante, soit vous craquez et dégustez sans attendre avec un bon melon. Chaque famille a sa recette ou presque. Essayez donc celle de notre blogueuse du Périgord : <http://supertatanne.canalblog.com/>