



LA
GOURMANDISE
SELON CHATEAU
DE FERRAND

numéro I

LA GOURMANDISE SELON CHATEAU DE FERRAND



Le temps, la patience, le travail ont permis à Château de Ferrand d'offrir aujourd'hui aux amateurs des millésimes d'exception, de 1995 à 2005, à l'apogée de leur expression.

Ces équilibres sensoriels parfaits ne sauraient exister sans les charmes d'une *gastronomie dédiée*, indissociable du vin.

Ainsi la personnalité exceptionnelle de chaque millésime, leur singularité et leur étoffe leur permettent d'accompagner une gastronomie de caractère, à la fois raffinée et subtile.

Pour la première édition de cette alchimie gourmande, le Chef *Régis Douysset* a imaginé des associations inattendues pour déguster et souligner les arômes de chaque millésime de Château de Ferrand.

En espérant que vous prendrez autant de plaisir que nous à la découverte et la dégustation de ces accords mets et vins.

Avec gourmandise,

Philippe & Pauline Chandon-Moët

CHATEAU DE FERRAND UNE PHILOSOPHIE DE GARDE



CHÂTEAU
DE FERRAND
A OBTENU
LA MÉDAILLE D'OR
AU DERNIER
CONCOURS
AGRICOLE POUR
SON MILLÉSIME
2007.

La signature du Château de Ferrand n'a jamais cédé aux effets de mode. Garantir la pérennité du style et la *qualité* des vins est l'esprit du Château.

Jeunes, les vins, possèdent puissance et structure tannique. Plus anciens, les tanins mûrs, fins et ronds, les dotent d'une rare complexité généreuse et élégante recherchée par les amoureux des vieux millésimes.

Situé dans l'appellation de *Saint-Emilion*, le domaine s'étend sur 42 hectares d'un seul tenant sur le haut plateau de Saint-Hippolyte dont 30 hectares de vignes cultivées.

Le Baron Bich acquit Château de Ferrand en 1978, il est aujourd'hui la propriété de ses enfants. Sa fille, Pauline Chandon-Moët, préside à la destinée du vignoble familial aux côtés de son mari. Thomas Guibert, directeur, s'attache avec l'ensemble de l'équipe à élever un vin d'excellence exprimant pleinement la *richesse* et la *complexité* du terroir.

RÉGIS DOUYSSET & L'ESCARBILLE



Régis Douysset, jeune *chef* de 33 ans, a fait ses gammes dans des restaurants très prestigieux de la capitale comme le Bristol. Il officie avec *talent* depuis maintenant 4 ans dans ses propres restaurants, l'*Escarbille* à Meudon et l'*Angélique* à Versailles.

Son goût des produits de qualité et son talent pour allier des saveurs subtiles sont reconnus par le *Guide Michelin*, qui lui attribue une étoile en 2007 pour son restaurant l'Escarbille.



8 rue de Vélizy
92100 MEUDON

RÉGIS DOUYSSET
A OBTENU UNE ÉTOILE
MICHELIN 2009 POUR
SON RESTAURANT
L'ANGÉLIQUE.

SAINT-PIERRE RÔTI, RAGOÛT DE BETTES ET BEURRE ROUGE



Les Vins à "jumeler"

Une belle onctuosité sublimée du beurre rouge assaisonné de fines échalotes. Ce plat qui allie la douce générosité du beurre délicatement fondu à la vivacité marine du Saint-Pierre sera magnifié par la puissance franche du millésime 1999 et par la complexité épicée du millésime 2001.

SUBTILITÉ DE
L'ALLIANCE DU FILET DE
SAINT-PIERRE ET DE LA
BETTE À LA CRÈME
FRAÎCHE. UNE BELLE
ONCTUOSITÉ SUBLIMÉE
DU BEURRE ROUGE
ASSAISONNÉ DE FINES
ÉCHALOTES.



**Château de Ferrand
Saint-Émilion
Grand cru 1999**

*Générosité et belle
structure tanique avec une
bouche harmonieuse.*



**Château de Ferrand
Saint-Émilion
Grand cru 2001**

*Élégant et complexe
avec des notes
délicates d'épices.*

La Recette

LE RAGOÛT DE BETTES

1. Préparer et cuire les bettes dans une casserole d'eau salée. Laver, sécher, effeuiller et hacher les herbes. Garder 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson au fond de la casserole. Ajouter la crème fraîche et les herbes hachées. A feu moyen, faire chauffer et réduire jusqu'à léger épaissement et consistance onctueuse. Mettre les légumes à chauffer en les tournant délicatement de tous cotés. Saler, poivrer.



Pour 4 personnes

- 2 · Saint-Pierre
- 1 · botte de bettes
- 2 · cuil. à soupe d'eau de cuisson
- 4 · cuil. à soupe de crème fraîche
- 1/2 · botte de persil,
- 1/2 · botte de cerfeuil, sel, poivre du moulin, branche de thym
- 250 grs · de beurre demi-sel à température ambiante
- 2 · échalotes
- 1/2 · litre de vin rouge
- 15 grs · de beurre.

LE BEURRE ROUGE

2. Hacher finement les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vin rouge, et le poivre du moulin. Mettre la casserole à feu doux et faire réduire le liquide. Il est important de le faire lentement pour donner aux échalotes le temps de cuire. Pendant cette opération, préparer le beurre en morceaux sur une assiette. Le beurre doit être souple et ramolli. Quand il ne reste plus de liquide au fond de la casserole, la retirer du feu et laisser tiédir. Remettre à feu doux et incorporer le beurre morceau par morceau en fouettant vivement. Ajouter quelques gouttes de jus de citron et rectifier l'assaisonnement avec du poivre et du sel.

LE SAINT-PIERRE

3. Lever les filets des Saint-Pierre. Poêler le poisson avec un peu d'huile d'arachide, à mi-cuisson rajouter un beau morceau de beurre et une petite branche de thym.

DRESSAGE

Dresser dans une grande assiette creuse avec le ragoût au milieu de l'assiette les filets de Saint-Pierre dessus et le beurre rouge tout autour.

PIGEON EN CRAPAUDINE, CELERI ET CHAMPIGNONS DES BOIS, JUS LIÉ AU FOIE GRAS



Les Vins
à "jumeler"

Délicate harmonie d'une viande aux saveurs affirmées arrondies par le moelleux du foie gras et les notes fraîches des champignons et du céleri, cette recette exprimera toute la complexité de ses saveurs grâce à la richesse aromatique du millésime 2002 et les notes de fruits mûrs du millésime 2003.

MARIAGE GOURMAND
DU PIGEON AVEC
SON JUS LIÉ AU FOIE
GRAS, SES LÉGUMES,
LE CÉLERI ET
LES CHAMPIGNONS
DES BOIS.



**Château de Ferrand
Saint-Emilion
Grand Cru 2002**

*Une expression
aromatique et tannique
équilibrée qui procure
rondeur en bouche.*



**Château de Ferrand
Saint-Emilion
Grand Cru 2003**

*Des arômes de fruits
noirs et une délicate
présence de notes épicées
alliés à une expression
tannique complexe.*

La Recette

LA PURÉE DE CÉLERI

L• Eplucher et tailler en gros morceaux le céleri, le mettre à cuire dans une casserole, ajouter le bouillon et le beurre. Laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit fondant et que le liquide soit pratiquement évaporé. Passer au tamis fin puis rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.



Pour 4 personnes

LES CHAMPIGNONS

2• Nettoyer les cèpes, les girolles et les trompettes de la mort. Les détailler en gros morceau puis les faire suer avec l'échalote finement coupée. Les égoutter dans une passoire.

LES PIGEONS

3• Désosser les pigeons très délicatement avec la pointe d'un couteau en commençant par le dos. Vider les carcasses, concasser les en morceaux puis les faire revenir à la poêle à feu vif. Après environ 1/4 d'heure, ajouter du beurre puis les échalotes. Déglacer avec du soja et mouiller à hauteur avec de l'eau. Laisser cuire environ 1 heure à feu doux. Passer le fond dans une passoire puis laissez réduire de 3/4. Monter ce jus chaud avec le foie gras et le beurre à l'aide d'un petit mixer. Passer au chinois pour obtenir un jus bien lisse. Cuire les pigeons dans une poêle très chaude, côté peau en premier. Réchauffer les champignons dans un peu de beurre et d'herbes fraîches.

- 4 • pigeons
- 1 • céleri rave
- ½ l • de bouillon de poule
- 50 grs • de beurre
- 200 grs • de cèpes
- 200 grs • de trompette
- 200 grs • de girolles
- 1 • échalote
- 2 cl • de sauce soja
- 50 grs • de foie gras cru
- 50 grs • de beurre
- quelques branches de persil plat, cerfeuil, coriandre

DRESSAGE

Dresser la purée de céleri au centre de l'assiette, les champignons autour, le pigeon sur la purée et la sauce bien émulsionnée sur les champignons.

LANGOUSTINES POCHÉES, GUACAMOLE, PISSENLITS, VINAIGRETTE AU CURRY



Les Vins
à "jumeler"

Fraîcheur exotique marine aux délicates notes acidulées légèrement atténuées par la rondeur de l'avocat, ce mets de saison ensoleillée révélera ses subtiles alliances avec la richesse des tanins mûrs du millésime 1996 et l'élégance rare aux notes truffées du millésime 2005.



**Château de Ferrand
Saint-Émilion
Grand cru 1996**

Riche, équilibré et harmonieux, aux tanins charmeurs et fondus.



**Château de Ferrand
Saint-Émilion
Grand cru 2005**

Millésime d'exception. Sa robe est d'un magnifique bordeaux foncé. Un nez intense de fruits mûrs et de bois noble révèle de délicates notes épicées.

La Recette

TRIO PRINTANIER
ET APÉRITIF POUR
CES LANGOUSTINES
POCHÉES
SUR VINAIGRETTE AU
CURRY RÉHAUSSÉES
DES SAVEURS
AIGRETTES DU
PISSENLIT ET PLUS
RONDES DU
GUACAMOLE.



LE GUACAMOLE

1. Mixer la chair des avocats en ajoutant le jus de citron, le sel, le poivre et l'huile d'olive en filet pour bien émulsionner le mélange. Conserver au réfrigérateur.

LES LANGOUSTINES

2. Décortiquer les langoustines pour ne garder que la queue. Les pocher dans de l'eau salée avec une feuille de laurier et une gousse d'ail écrasée.



Pour 4 personnes

LA VINAIGRETTE

3. Dans 1/2 litre de fumet faire infuser le clou de girofle, le safran, la coriandre, le gingembre et la citronnelle pendant environ 1/4 d'heure. Préparer l'huile de curry en faisant chauffer la poudre de curry dans un poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'elle prenne une très légère coloration, puis ajouter l'huile d'olive, faire tiédir et laisser infuser au moins 1/2 heure. Filtrer le fumet puis émulsionner à l'aide d'un mixer en ajoutant l'huile d'olive en filet puis finir par l'huile de curry au préalable décantée. Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et du jus de citron.

DRESSAGE

Tapisser le fond de l'assiette avec le guacamole. Disposer les langoustines puis les feuilles de pissenlits nettoyées et la cébette coupée en biseau. Verser délicatement la vinaigrette dessus.

- 16 · pièces de langoustine de taille moyenne, laurier, ail
- 4 · avocats bien mûrs
- 2 · citrons verts
- 20 cl · d'huile d'olive
- 1/2 · litre de fumet de poisson
- 1 · clou de girofle
- 1/2 · botte de coriandre
- 30 grs · de gingembre
- 1 · pincée de safran
- 1 · bâton de citronnelle
- 20 grs · de curry
- 1/4 · de litre d'huile d'olive pour l'huile de curry
- 1/4 · de litre d'huile d'olive pour la finition de la vinaigrette
- 1 · botte de cébette
- 2 · bottes de pissenlit



CHATEAU DE FERRAND
SAINT-EMILION GRAND CRU



SAINT-HIPPOLYTE
F · 33330 SAINT-EMILION
Tél. 00 33 (0) 5 57 74 47 11
Fax 00 33 (0) 5 57 24 69 08
info@chateauferrand.com
www.chateauferrand.com



.....

L'ESCARBILLE
8, rue de Vélizy 92100 Meudon
Tél. : 00 33 (0) 1 45 34 12 03
Fax : 00 33 (0) 1 46 89 04 75
contact@lescarbille.fr
www.lescarbille.fr

L'ANGÉLIQUE
27, avenue Saint-Cloud
78000 Versailles
Tél. : 01 30 84 98 85