



LA  
GOURMANDISE  
SELON CHATEAU  
DE FERRAND

*numéro* 3

# LA GOURMANDISE SELON CHATEAU DE FERRAND



**L**e délicat mariage d'un plat et d'un vin est un plaisir de gourmet, et bien plus. Il est le reflet d'une personnalité, d'un tempérament et d'une envie d'offrir aux autres un moment rare et unique d'émotion. La révélation de ces subtils équilibres offre aux palais des fins gastronomes un monde sans cesse renouvelé de sensations. Du plaisir naît l'envie de découvrir les arcanes de ces associations. Les vins de Château

de Ferrand, débouchés à leur apogée, dévoilent leur singularité et leur étoffe qui font de chaque alliance gastronomique un nouveau voyage et de chaque millésime, une découverte d'exception. Ils se prêtent au jeu des accords sensoriels et raffinés de cuisines sans concession, tout en caractère et toujours pour le meilleur. Troisième opus gourmet selon Château de Ferrand, c'est avec Alexandre Bourdas, patron du restaurant Sa.Qua.Na. que le rendez-vous a été pris pour une nouvelle escapade gourmande. Il succède à Régis Douysset, chef de l'Escarbille, à Meudon, de L'Angélique à Versailles et à Nicolas Magie, patron de La Cape, à Cenon. La diversité des vins de l'un alliée à la créativité culinaire de l'autre ouvre un nouveau volet de complicité gourmande. En espérant que vous partagerez autant de plaisir que nous à la découverte et à la dégustation de ces accords mets et vins.

*Avec gourmandise,  
Philippe & Pauline  
Chandon-Moët*

# DE GARDE ET D'AVANT-GARDE LA SIGNATURE DE CHATEAU DE FERRAND



**S**avoir attendre au moins quatre ans de vieillissement avant de commercialiser ses vins, pour leur laisser le temps de s'exprimer au mieux de la complexité du terroir de Saint-Emilion, construire un nouveau chai et un nouveau cuvier pour offrir aux vins un écrin à la hauteur de leurs personnalités et de leurs caractères, tels sont les engagements de Château de Ferrand. Cette constante attention apportée à anticiper, à inscrire la propriété dans une modernité réfléchie n'a qu'un but : sans cesse améliorer la qualité des vins et permettre à chaque visiteur de mieux comprendre et partager l'âme de Ferrand. Cette dernière est au cœur des nouveaux atours du Château. Une salle de dégustation où fusionnent modernité et tradition, où se répondent dans un subtil jeu de transparence, vignes et chai à barriques, pour vivre une expérience unique des sens. Acquis par le Baron Bich en 1978, le domaine de 42 hectares est aujourd'hui propriété de ses enfants. Château de Ferrand concilie la richesse d'une longue histoire à un esprit d'avant-garde.

# ALEXANDRE BOURDAS & LE SA.QUA.NA



**D**e père normand et de mère aveyronnaise, Alexandre Bourdas a grandi au sein d'une famille qui aime le bon goût et les plaisirs de la table. Il fait ses armes auprès de Michel Bras, qui lui a donné l'envie de créer et d'aller au bout de sa vision personnelle de la gastronomie. Talentueux et atypique, il met dans sa cuisine les inspirations de son enfance et de ses voyages, mélange chaleureux et audacieux de son parcours, entre l'Aveyron, le Japon, l'Atlas marocain, la Normandie, le Vietnam... En 2005 avec son épouse, Delphine, il crée et ouvre à Honfleur, le restaurant SA.QUA.NA.



ALEXANDRE  
BOURDAS A OBTENU  
DEUX ÉTOILES AU GUIDE  
MICHELIN POUR SON  
RESTAURANT SA.QUA.NA.



# HOMARD POCHÉ AU CITRON VERT, FEUILLES DE LIVÈCHE ET CORIANDRE, BOUILLON CLAIR À LA NOIX DE COCO ET HUILE DE COMBAVA

*Les Vins  
à "jumeler"*

2004  
FOUGUEUX, COMPLEXE  
ET ÉLÉGANT

*Notes de dégustation :*  
Son nez épicé et fruité  
donne en bouche un joli  
assemblage aromatique,  
le fruit lui donne de  
l'élégance et de la  
gourmandise, et l'épice  
donne son côté fougueux.

2006  
ROND ET PUISSANT

*Notes de dégustation :*  
Son nez intense exprime  
des notes de fruits  
et des arômes d'épices  
chaleureuses. Sa bouche  
est un subtil mariage entre  
souplesse et matière,  
ses tanins sont denses et  
savoureux et donnent une  
finale riche et gourmande.



Château de Ferrand  
Saint-Emilion  
Grand cru 2004



Château de Ferrand  
Saint-Emilion  
Grand cru 2006

## *Déroulé de la recette*

### LES ÉPINARDS

**1.** Faire fondre l'équivalent de 25g de  
beurre dans une casserole. Une fois le  
beurre fondu, placer les feuilles d'épinards  
préparées dans la casserole. Dès que les  
épinards sont tombés, saler et poivrer puis  
égoutter et réserver. En parallèle, ciseler  
quelques feuilles de livèche.

### LE BOUILLON CLAIR

**2.** Porter le bouillon de poule à  
ébullition. Placer la noix de coco  
râpée et le bâton de citronnelle dans  
une casserole, puis recouvrir le tout du  
bouillon chaud. Couvrir la casserole et  
laisser infuser pendant 30 minutes environ.  
Passer le bouillon de poule au chinois  
étamine, puis réserver.



### LE HOMARD

**3.** Faire bouillir de l'eau dans une grande  
marmite, saler, puis placer le homard  
dans l'eau bouillante pendant 3 minutes  
environ. Pour refroidir, ajouter quelques  
glaçons dans l'eau. Sortez le homard de la  
marmite, l'égoutter et le décortiquer.  
Découper sa chair en médaillons puis  
réserver à température ambiante.

### FINITIONS ET DRESSAGE

Dans un bol, déposer la livèche  
préalablement ciselée et les épinards  
tombés au beurre. Ajouter un trait  
d'huile parfumée au combava, le jus  
de citron vert et quelques feuilles  
de coriandre. Disposer les herbes dans  
un bol, puis les médaillons de homard  
et ajouter des zestes de citron vert râpés,  
un peu de piment d'Espelette et quelques  
grains de fleur de sel. Au moment  
de servir, verser le bouillon clair  
à la noix de coco dans le bol.

*Pour 4 personnes*

- 1 · homard breton  
de 500 à 600g
- 200 grs · d'épinards
- 1 l · de bouillon de poule
- 40 grs · de noix de coco  
fraîche râpée
- 1 · bâton de citronnelle
- 1 · cuillère à soupe  
de jus de citron vert
- Huile parfumée aux  
feuilles de combava

Quelques zestes de citron  
vert râpés et un peu de  
coriandre, de piment  
d'Espelette, de fleur de sel,  
de beurre et quelques feuilles  
de livèche. Poivre et sel.

# GIGOT D'AGNEAU RÔTI, PASTILLA D'ÉPICES ET DE SUCRE, FEUILLES DE CHOU, JUS & CRÈME D'AMANDES ET PISTACHES

Les Vins  
à "jumeler"

2005  
MILLÉSIME D'EXCEPTION

Notes de dégustation :  
Nez profond et riche,  
une bouche complexe  
et aromatique (fruits  
rouges, épicée et toastée)  
les tanins sont structurés  
et ronds. Un grand  
plaisir de dégustation  
pour ce grand millésime.

2008  
LE COUP DE CŒUR

Notes de dégustation :  
Une robe d'un rouge profond.  
Son nez riche et complexe  
dévoile des notes de fruits  
murs et des arômes toastés  
et grillés. Sa bouche est  
généreuse, son nez se confirme  
au palais et ses tanins sont  
structurés. Le terroir s'exprime  
par la minéralité qui lui  
donne une finale élégante.



Château de Ferrand  
Saint-Emilion  
Grand cru 2005



Château de Ferrand  
Saint-Emilion  
Grand cru 2008

## Déroulé de la recette

### LE CHOU

Placer les feuilles de chou ainsi que les côtes d'agneau dans de l'eau bouillante, puis ajouter quelques glaçons pour rafraîchir l'eau. Égoutter le chou puis réserver. Mixer la poudre d'amande avec les pistaches, le sucre, le sel et le beurre à l'aide d'un robot, puis placer le tout dans une casserole. Ajouter progressivement dans la casserole l'eau et l'huile de pistache bouillante puis remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Réaliser un jus d'agneau avec les ingrédients cités et passer le tout au chinois. Réduire légèrement à feu doux.



### LA PASTILLA D'ÉPICES

Mélanger les ingrédients cités dans un saladier. Étaler très finement la pâte obtenue sur un plan de travail, puis découper des rectangles de 12x7 cm. Disposer les rectangles sur un Silpat® et poser un autre Silpat® sur le dessus. Dans une poêle, faire cuire les rectangles dans les Silpats®, avec un peu de beurre et de sucre, jusqu'à coloration.

### L'AGNEAU

Cuire le morceau d'agneau sous vide à basse température, dans un four vapeur à 70°C et jusqu'à 48°C à cœur. Au moment de servir, colorer légèrement dans une poêle avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olive, puis remonter à température.

### FINITIONS ET DRESSAGE

Parsemer une pastilla de sucre et d'épices mixées. Réchauffer le chou dans un beurre monté et ajouter de la coriandre. Dans une assiette, dresser un trait de crème de pistache.

Pour 4 personnes

### GIGOT D'AGNEAU

400 grs · gigot d'agneau désossé  
1 · chou  
200 grs · de poudre d'amande  
200 grs · de pistaches  
40 grs · de sucre  
50 grs · de beurre  
80 ml · d'eau  
20 ml · d'huile de pistache  
Un peu de coriandre, de persil, de sel, de poivre et de beurre clarifié

### JUS D'AGNEAU

250 grs · de parure d'agneau  
20 grs · de beurre  
20 grs · d'ail  
60 grs · d'oignon  
125 ml · d'eau  
175 ml · de jus long d'agneau

### PASTILLA

175 grs · de farine  
3 grs · de sel  
20 ml · d'huile d'olive  
15 ml · de lait  
10 grs · de beurre  
15 ml · d'eau de fleur d'oranger  
Un peu de badiane en poudre, ras al-hanout, paprika et sucre glace

Disposer une tranche de gigot d'agneau et le chou. Verser le jus d'agneau sur le dessus, puis parsemer de quelques feuilles de coriandre et de persil. Recouvrir le tout d'une pastilla.

# PAIN DE CAMPAGNE SUCRE, BEURRE DEMI-SEL, CAMEL ET GRANITÉ DE POMMES VERTES AU VIEUX RHUM

## Les Vins à "jumeler"

1998  
COMPLEXE, GÉNÉREUX  
ET ÉQUILIBRÉ

*Notes de dégustation :*  
Un nez complexe et  
élégant. Une bouche  
tendre et généreuse  
(sous bois et fruits mûrs),  
une finale douce, adoucit  
les tanins structurés.

1999  
PROFOND ET  
DE CARACTÈRE

*Notes de dégustation :*  
Son nez complexe nous  
ouvre les portes d'un  
monde aux parfums  
chaleureux. En bouche,  
les tanins profonds  
apprivoisent son corps  
riche et généreux, sa  
finale fraîche, donne de  
l'équilibre à ce millésime.



Château de Ferrand  
Saint-Emilion  
Grand cru 1998



Château de Ferrand  
Saint-Emilion  
Grand cru 1999

## Déroulé de la recette

### PAIN DE CAMPAGNE

1. Trancher le pain de campagne  
en fines tranches et déposer entre  
2 feuilles de Silpats® avec du beurre  
clarifié et de l'huile d'olive. Colorer  
au four à 160°C.

### GRANITÉ DE POMMES VERTES

2. Tailler les pommes en tout  
petits dés, ajouter les ingrédients  
restants et faire prendre en cellule  
en remuant régulièrement.



Pour 4 personnes

### PAIN DE CAMPAGNE

1 · pain de campagne  
50 grs · de beurre clarifié  
50 grs · d'huile d'olive

### GRANITÉ DE POMMES VERTES

600 grs · de pommes vertes  
240 grs · de sucre  
120 grs · de jus de citron  
1/2 · citron en zeste râpé

### CRÈME AU CAMEL BEURRE DEMI-SEL

2 · jaunes d'œufs  
150 grs · de crème épaisse  
125 grs · de caramel Brix® à 80°C

40 grs · de beurre noisette  
2 grs · de sel

4,5 · feuilles de gélatine  
trempées et pressées  
(soit 9g)

40 grs · de fromage blanc  
2 · blancs d'œufs

10 grs · de sucre

1 · pomme verte Granny  
Smith coupée  
en julienne

Quelques feuilles de menthe  
fraîche

### CRÈME CAMEL AU BEURRE DEMI-SEL

3. Mélanger les jaunes avec la crème,  
le caramel, le beurre noisette, le sel  
et la gélatine fondue. Incorporer le fromage  
blanc et les blancs d'œufs montés et serrés  
avec le sucre. Réserver au froid. Au moment  
de servir, « casser » la mousse en fouettant  
pendant quelques secondes pour obtenir  
une crème.

### FINITIONS ET DRESSAGE

Dans une assiette, disposer en étage :  
une tranche de pain, de la crème caramel  
au beurre demi-sel, une tranche de pain,  
de la crème caramel au beurre demi-sel et  
une tranche de pain. Poser sur le dessus  
une boule granité de pommes vertes puis  
la julienne de pommes Granny. Décorer  
de quelques feuilles de menthe.



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](mailto:info@chateauferrand.com)  
[www.chateauferrand.com](http://www.chateauferrand.com)

SA.QUA.NA.  
22, Place Hamelin  
F - 14600 HONFLEUR  
Tél. : 00 33 (0) 2 31 89 40 80  
[www.alexandre-bourdas.com](http://www.alexandre-bourdas.com)  
[saquana@alexandre-bourdas.com](mailto:saquana@alexandre-bourdas.com)