



BALADE GOURMANDE

LA RECETTE RÉGIONALE

Bœuf bourguignon

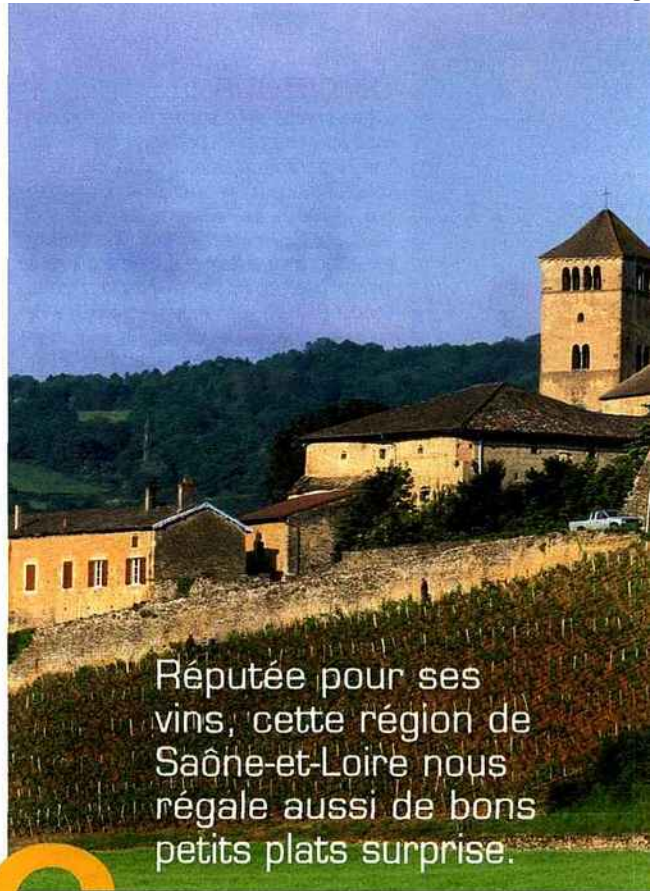
POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 2 H 30

- ◆ 1 kg de paleron, maigre et gîte mélangés
- ◆ 1 orange ◆ 1 bouquet garni
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 100 g d'oignons grelots
- ◆ 150 g de lardons nature
- ◆ 30 g de beurre
- ◆ 1 cuil. à soupe d'huile
- ◆ 2 cuil. à soupe de farine
- ◆ 1 litre de passe-tout-grains ◆ sel, poivre.

CHAUFFEZ le beurre et l'huile dans une cocotte. Faites-y dorer les oignons et les lardons, puis retirez-les.
FAITES COLORER la viande dans la cocotte. Ajoutez l'ail pelé et écrasé, puis saupoudrez de farine. Cuissez 2 min à feu doux en mélangeant.

ARROSEZ la préparation avec le jus de l'orange et le vin. Salez et poivrez. Portez à ébullition en mélangeant. Ajoutez le bouquet garni.
COUVREZ, laissez mijoter à frémissements 2 h. Ajoutez les oignons et les lardons. Faites cuire pendant 15 min. Retirez le bouquet garni. Vérifiez l'assaisonnement, puis parsemez de petits zestes d'orange et servez sans attendre.
VIN : bourgogne rouge.

CORSE Votre bourguignon aura plus de goût si vous laissez mariner la viande toute une nuit dans le vin avant de la cuisiner.



Réputée pour ses vins, cette région de Saône-et-Loire nous régale aussi de bons petits plats surprise.

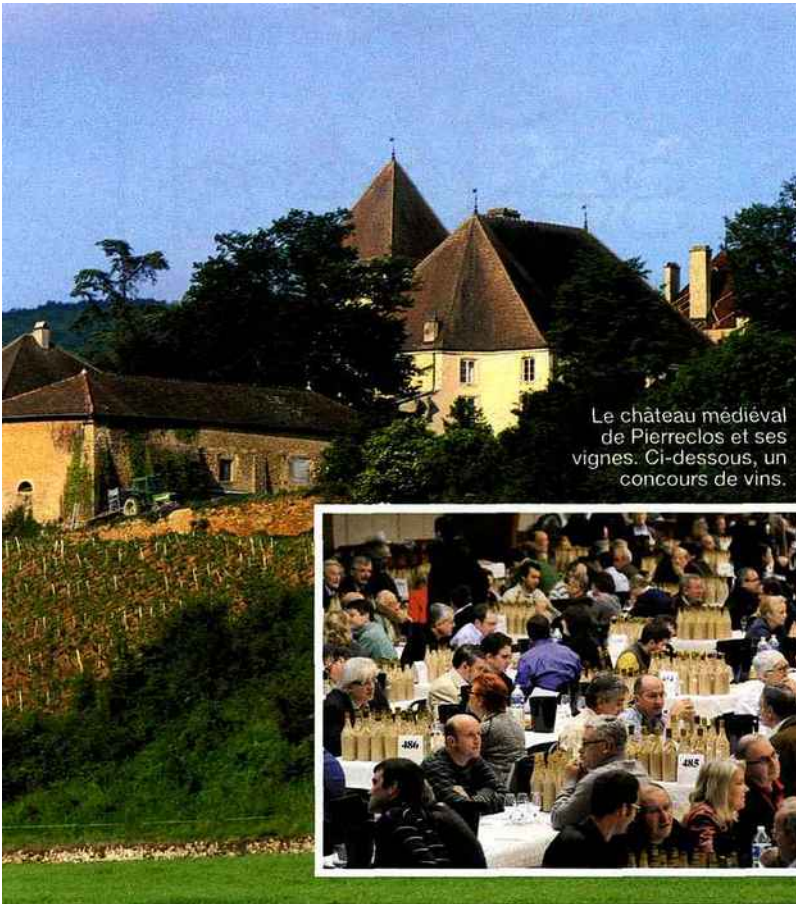
6 bonnes visites à

1 Célébrer les vins à Viré-Clessé La fête débute les 19 et 20 avril avec le 16^e Printemps du Cru, dans le village de l'appellation la plus méridionale de la Bourgogne où un petit train passe de cave en cave. Les 25, 26 et 27 avril, le **Salon** des vins de Mâcon rassemble des flacons venus de la France entière, dans le Parc des Expositions. Le 26 avril, ne manquez pas le concours des Grands Vins de France. Deux mille jurés goûteront, à l'aveugle, plus de dix mille échantillons !

2 Randonner à Chardonnay Le petit village de Chardonnay partage son nom avec un cépage. Guide-conférencier et viticulteur du cru, Emmanuel Nonain accompagne des randonnées pendant lesquelles on déguste les vins provenant des parcelles commentées. Compter 150 € pour deux à six personnes, avec cinq dégustations proposées.

3 Se poser dans une œnothèque à Clessé À l'entrée du château de Besseuil, dans un cadre design, un bar à vins sert les fleurons des vins blancs du Mâconnais, parmi lesquels les cuvées du domaine vinifiées par Jean-Marc Thévenet, ainsi que de prestigieux pouilly-fuissés.





Le château médiéval de Pierreclos et ses vignes. Ci-dessous, un concours de vins.

raisons de Mâconnais

4 Déguster une friture à Montbellet

La terrasse du Jean de Saône, sous les tilleuls, et la salle à manger, ouverte sur la rivière, se prêtent à la dégustation de cuisses de grenouille, de friture d'ablettes...

5 Se régaler à La Marande, à Montbellet

Philippe Michel compose en pleine campagne de jolis menus à la générosité rare : escargots au persil, raie à la gremolata et soufflé au chocolat, par exemple, pour 28 €. Grande terrasse et, à l'étage, quelques chambres sobres à partir de 75 €.

6 Dormir dans un œno-tonneau à Lugny

Dans les prés jouxtant les vignes de son Clos du Grand Bois, Anthony Lafarge a installé cinq "œno-tonneaux" en pin finlandais pouvant accueillir chacun deux personnes. Salle de bains et cuisine communes ouvrent sur le bâtiment du cuvage où se bonifie le mâcon du domaine à déguster dès le 1^{er} avril... Le tarif (99 € pour 2 personnes) comprend aussi les petits déjeuners et la dégustation. Également disponibles, quatre chambres d'hôtes à partir de 69 € la nuit. Table d'hôtes à 29 €.



Hébergement insolite dans un "œno-tonneau".

Réalisation : Aliette de Crozet

ET AILLEURS...

► INDRE

Les jeudis gourmands à Valençay Tous les premiers jeudis du mois, dans les cuisines du château de Valençay où travaillait Antonin Carême (fondateur de la "haute cuisine"), un chef des Tables gourmandes du Berry reproduit l'une de ses recettes historiques. Coup d'envoi le 3 avril avec des bonbons d'escargots au chèvre de Valençay.

► BAS-RHIN

Éclats de Pâques en Alsace Les restaurateurs de toute l'Alsace s'associent à ce festival en proposant un menu Pasc'Alsace qui met en valeur l'agneau de la région. De plus, l'écomusée d'Ungersheim célèbre les traditions pascales, Colmar organise un marché de Pâques du 4 au 21 avril et Obernai met en place des ateliers culinaires.

► LANDES

Échappée savoureuse en Chalosse Les 26 et 27 avril, dans le cadre du Printemps des Landes, les conserveurs du Sud des Landes (premier département pour la production de foie gras) nous ouvrent leurs portes pour nous apprendre à déguster le foie gras à la manière d'un grand vin.

► ARDENNES

Foire au boudin blanc de Rethel Ce célèbre boudin blanc naquit au XVII^e siècle, lorsqu'un charcutier mélangea du porc haché avec la bouillie de lait du réveillon de Noël. Cette 30^e foire, qui attire le 27 avril des charcutiers de la France entière, connaît deux temps forts : les concours du cri de cochon et du plus gros mangeur de boudin.

► VOSGES

Foire aux têtes de veau à Rambervillers Portée sur son brancard, puis dégustée avec sa sauce gribiche, cette célèbre spécialité tripière française, qui a franchi les âges, fait même l'objet d'une exposition à la Chapelle des Arts. L'événement, qui a lieu le 6 avril, est organisé par la confrérie gastronomique des Gaubregueux gousteurs de testes de veau de Rambervillers.