



8 ROUTE DU MAS REIG
66650 BANYULS-SUR-MER • FRANCE

☎ 04 68 98 36 70 ✉ info@templiers.com

DEMANDEZ UNE DÉGUSTATION GRATUITE SUR :

WWW.TERRESESTEMPLIERS.FR

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

WWW.TERRESESTEMPLIERS.FR

LIVRET *de*
RECETTES
& **COCKTAILS**
façon catalanes





Notre HISTOIRE

“SCULPTÉ PAR LA MAIN DE L'HOMME. NOTRE VIGNOBLE PREND RACINE ENTRE LES DERNIERS CONTREFORTS DES PYRÉNÉES ET LES FLOTS TURQUOISE DE LA MÉDITERRANÉE.”

Sur les premiers versants escarpés de la chaîne des Albères, plus de 6000 kilomètres de murettes en pierres sèches zèbrent la montagne d'étonnantes formes géométriques, témoignage de 25 siècles d'Histoire.

Grâce à des racines immuables puisant leurs forces au cœur du schiste, ces vignes héritées des phéniciens s'accrochent à flanc de montagne dans un décor rude, sec, tourmenté par le fracas des vagues et le souffle du vent. C'est pourtant de cette nature extrême et hostile que naît un contraste

saisissant, offrant fraîcheur et minéralité aux vins pour une dégustation délibérément riche et généreuse.

Séduits par ces vins, **les Templiers** en ont perfectionné la vinification et l'élevage afin de satisfaire les plus prestigieuses cours d'Europe.

Véritables architectes de notre vignoble, **les Templiers** ont également bâti les murettes, luttant ainsi contre l'érosion menaçant ces « vignes du vertige » et redessinant notre terroir.

En 1950 les vignerons coopérateurs du cru **Collioure et Banyuls**, soucieux de faire progresser la qualité et la notoriété de leurs vins ont regroupé leurs moyens techniques de vinification et d'élevage. Ils ont ainsi donné naissance à **Terres des Templiers** qui en près de 70 ans s'est imposé comme la référence incontournable des grands vins de **Banyuls, Banyuls Grand Cru et Collioure**.

Aujourd'hui, ces terres rassemblent plus de 650 vignerons et 700 hectares de vignes sur lesquelles les cuvées reconnues par les plus grands guides et concours internationaux déclinent leurs saveurs à l'infini, de l'apéritif au dessert en passant par les cocktails pour se marier avec une gastronomie traditionnelle, résolument gourmande.

C'EST MAINTENANT À VOTRE TOUR DE PRENDRE PART À L'HISTOIRE DE CES VINS DE LÉGENDE.



Redécouvrez-les à travers ce livret de recettes et cocktails, pour magnifier selon vos goûts les arômes et saveurs de ces nectars d'excellence.



Vin et gastronomie

LE MARIAGE DE DEUX SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS



Véritable symbole de la gastronomie française, savoir accorder les mets aux vins relève de l'art culinaire ! Chez **Terres des Templiers**, nous maîtrisons l'élaboration et l'élevage des vins d'appellations d'origine contrôlée **Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru** ainsi que le vinaigre de Banyuls. Sublimer ces produits du terroir est notre volonté en les mariant à une gastronomie de choix, créant ainsi une explosion des saveurs en bouche. La réussite d'un accord met et vin requiert de l'association d'un plat au vin dans le verre mais

aussi de la création de la recette en elle-même. Le projet de ce livret de recette s'est construit sur une collaboration passionnée entre le **Lycée professionnel Hôtelier Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer** et notre cave sous les 5 sens avertis de notre œnologue et maître de chai, **Jauffrey Canier**. La revisite des saveurs traditionnelles du terroir catalan mêlant les spectres de la dégustation, tel a été le fil rouge des élèves de **Première de la filière BAC Professionnel Option Cuisine et Restaurant**, accompagnés de leurs quatre professeurs aux

spécialités distinctes : **Mme Chaudoir**, professeure d'Arts Appliqués ; **Mme Sanac**, professeure de Sciences Appliquées ; **M. Vidal**, professeur de service et **M. Léger**, professeur de cuisine et chef d'orchestre du projet.

Ce partenariat grandissant, les acteurs de ce projet ont alors pris part au « *chef-d'œuvre* », faisant preuve de curiosité et d'audace en allant d'accords de similitude en accords de contraste tout en jouant sur l'intensité des plats et des vins. Un seul intérêt nous servait : magnifier un terroir commun au potentiel infini qui nous anime au quotidien.



Le résultat de ces **18 recettes** est le reflet d'un minutieux travail de longue haleine pour lequel ces gourmets se sont investis durant 1 an au cours de leur cursus scolaire. Entrées, plats, fromages et desserts ont été travaillés jusqu'à la réussite d'une symbiose évidente entre ces mets et vins.

De cette collaboration aux fourneaux, il n'y a qu'un pas ! Nous vous invitons dès à présent pour un voyage des sens au travers de ces recettes et ainsi découvrir à votre tour les riches palettes de saveurs, arômes et textures à l'accent résolument catalan qui ont su nous conquérir.



AOP
Banyuls
& BANYULS GRAND CRU

AOP
Collioure



LE TRÉSOR DES TEMPLIERS.
NATURELLEMENT GOURMAND.

ENTRE MER ET MONTAGNE.
UN JOYAU FAÇONNÉ PAR L'HOMME.



RECETTES



Brochettes de poulet gambas p. 31

Sablé À L'ENCRE DE SEICHE

mousse de chèvre frais, anchois et petits légumes



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
30 MIN

.....



CUISSON
20 MIN

Ingrédients

50g de farine
50g de beurre en dés
50g de parmesan râpé
1 c. à café d'encre de seiche
200g de chèvre frais
1 c. à soupe de crème épaisse
Huile d'olive
Sel et poivre
8 filets d'anchois
½ botte de carottes
¼ botte de radis
2 petits champignons ou
d'autres légumes de saison
Graines de sésame noir

Recette

BASE

Mélanger la farine, le beurre en dés, le parmesan rapé et l'encre de seiche. Avec vos doigts, formez une pâte, bien aplatis pour rendre consistant. Envelopper de papier film et garder au frais pendant 1h. Sortir du réfrigérateur pour puis étaler au rouleau. Tailler à l'emporte-pièce de la forme de votre choix et disposer sur une plaque de cuisson entre 2 feuilles de papier cuisson. Ajouter un poids léger par-dessus, et enfourner 20 min à 150°C.

MOUSSE DE CHÈVRE

Mélanger le chèvre frais avec une cuillère à soupe de crème épaisse et un filet d'huile d'olive. Assaisonner. Mettre le mélange dans une poche à douille avec une douille unie.

ANCHOIS

Tailler les filets d'anchois en losanges.

LÉGUMES

Couper les légumes en très fines tranches. Avec un emporte-pièce de la forme de votre choix, tailler les rondelles de carottes.

DRESSAGE

Déposer le chèvre à la poche à douille sur le sablé, y planter les légumes, les anchois et quelques graines de sésame.



 Accords
METS & VINS

BANYULS BLANC FONTAULE

 ENTRÉES 11

Pressé D'ESCALIVADA

jambon Serrano & sauce yaourt



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
25 MIN

.....



CUISSON
1H30

Ingrédients

- ½ poivron rouge
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 4 tranches de jambon Serrano
- 1 yaourt
- ½ citron jaune
- 8 tomates cerises
- ¼ botte de basilic

Recette

BASE

Rôtir le poivron 15 min au four à 250°C. Recouvrir de papier alu, refroidir et peler ensuite. Le tailler en lamelles. Tailler en lamelles l'aubergine et la courgette. Emincer l'oignon. Badigeonner d'huile d'olive et placer 1h au four à 170°C. Assaisonner, laisser refroidir et ajouter au poivron.

GARNITURE

Mettre le jambon en chiffonnade.

SAUCE YAOURT

Mélanger l'huile d'olive et le yaourt. Ajouter le zeste et jus de citron. Assaisonner.

DÉCORATION

Placer les tomates cerises 10 min au four à 170°C. Garder les plus petites feuilles de basilic pour la décoration. Mixer les feuilles restantes avec l'huile d'olive.

DRESSAGE

Au centre de l'assiette, mouler l'escalivada à l'emporte-pièce. Ajouter au-dessus les tomates confites et la chiffonnade de Serrano. Terminer par la sauce et l'huile au basilic.



 **Accords**
METS & VINS

COLLIOURE ROSÉ
CUVÉE DE LA SALETTE

Esqueixada DE MORUE

marinade aux agrumes & sauce pois chiches



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
30 MIN

Ingrédients

200g de pavés de cabillaud

Gros sel

½ orange

½ pamplemousse

Huile d'olive

Sauce soja

Sucre

4 radis

¼ concombre

1 cébette

200g de pois chiches en boîte

100ml de crème liquide

1 citron jaune

Sel et poivre

¼ de botte de cerfeuil

2 tomates cerises rouges

2 tomates cerise jaunes

4 fleurs de bourache

3 radis de couleurs



 Accords
METS & VINS

COLLIOURE BLANC PREMIUM
COLLIOURE BLANC
LES SCHISTES DE VALBONNE

Recette

ESQUEIXADA

Recouvrir les pavés de cabillaud de gros sel et laisser mariner 2h au frais. Ensuite, tailler le poisson en dés moyens.

MARINADE

Zester et presser les agrumes puis réduire avec le sucre. Ajouter la sauce soja et l'huile d'olive. Incorporer au cabillaud juste avant de servir.

GARNITURE

Tailler le concombre en petits cubes et les radis en fines tranches. Emincer la cébette.

SAUCE POIS CHICHES

Mixer finement les pois chiches avec la crème et le citron. Assaisonner puis ajouter l'huile d'olive et le ½ citron.

DÉCORATION

Ajouter des pluches de cerfeuil et les fleurs de bouraches, de fines tranches de radis et quartiers de tomates cerises.

Bonbons de gambas AU SERRANO

pommes confites & sauce Collioure



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
40 MIN

.....



CUISSON
30 MIN

Ingédients

- 12 grosses gambas
- 4 tranches de Serrano
- 12 cure-dents
- Huile d'olive
- 400ml de soupe de poisson
- 1kg de pommes de terre Béo
- Têtes et carcasses de gambas
- 200ml de Collioure Blanc
- Madeloc
- 1 oignon blanc
- 200ml de fumet de poisson
- 200ml de crème liquide
- Maïzena
- ¼ de botte de persil plat
- 8 pincées de Piment d'Espelette
- 8 c. à café d'aïoli

Recette

BASE

Décortiquer les gambas. Tailler le Serrano en lanières et entourer les gambas avec, piquer avec un cure-dent.
Avant de servir, faire revenir à feu vif 5 min à l'huile d'olive.

BOUILLON SUQUET

Faire bouillir la soupe de poisson avec les carcasses de gambas.
Passer au chinois.
Tailler les pommes de terre en palets de différentes tailles à l'aide d'emporte-pièces (3 par personne).
Pocher les pommes de terre dans la soupe de poisson.

SAUCE COLLIOURE

Ciseler l'oignon. A feu doux, ajouter le fumet de poisson, le **Collioure Blanc Madeloc** et l'oignon puis laisser réduire. Ajouter la crème, laisser réduire de nouveau.
Ajouter la maïzena pour lier le mélange. Passer au chinois.

DÉCORATION

Disposer les palets de pommes de terre (3 par personne) avec les gambas par-dessus et la soupe autour.
Parsemer de persil, de piment d'Espelette et ajouter des pointes d'aïoli à la poche à douille.



 *Accords*
METS & VINS

COLLIOURE ROUGE PREMIUM

CUISINE COLLIOURE BLANC MADELOC

Filet DE ROUGET

courgette snackée & sauce sobrassada



POUR
4 PERS.



PRÉPARATION
40 MIN



CUISSON
SAUCE
20 MIN

Ingrédients

4 filets de rougets
Huile d'olive
2 courgettes petites
200g de sobrassada
200ml de crème liquide
¼ de botte de basilic
1 pincée de fleur de sel
1 feuille de brick
1 œuf
1 pincée de cumin
Crème de balsamique

Recette

BASE

Disposer les filets de rougets coupés sur une plaque, ajouter l'huile et assaisonner. Passer au four en mode grill pendant 5 min à 200°C avant de servir.

COURGETTES

Sauter les demi-courgettes à la plancha, ou à la poêle et terminer au four 5 min à 200°C.

Placer dans l'assiette et superposer les rougets par-dessus.

SAUCE SOBRASSADA

Dans une casserole, ajouter la sobrassada et la crème pour faire fondre l'ensemble.

Lorsque le mélange devient homogène, mixer.

DRESSAGE

Dans l'assiette, ajouter les courgettes et les filets de rouget par-dessus. Ajouter une pincée de fleur de sel et de basilic.

Autour, déposer la sauce sobrassada et crème de balsamique.

Découper la feuille de brick en morceaux, badigeonner d'œuf et cumin puis mettre au four pendant 2 min à 160°C jusqu'à coloration.

Déposer les chips de feuille de brick sur la courgette.



Accords METS & VINS

COLLIOURE ROUGE
LES HAUTS DU ROUMANI
COLLIOURE ROUGE
CUVÉE SAINT MICHEL

Poke Bowl

au vinaigre de Banyuls



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
20 MIN

.....



CUISSON
25 MIN

Ingrédients

400g de riz à sushi
140ml de vinaigre de Banyuls
2,5 c. à soupe de sucre
1 c. à café de sel
¼ concombre
½ fenouil
1 carotte
¼ de botte de radis
½ courgette jaune
200g de sardines cuites
1 c. à soupe de fromage blanc
1 c. à café de mayonnaise
½ citron
1 c. à café de sésame
Huile de sésame grillé
100ml de sauce soja japonaise
1 tube wasabi
4 feuilles d'algue nori
Sésame noir ; Cacahuètes grillées
Aneth ; Gingembre au vinaigre



Accords METS & VINS

COLLIOURE BLANC MADELOC
COLLIOURE ROSÉ CUVÉE DE LA SALETTE

CUISINE VINAIGRE DE BANYULS

Recette

BASE

Faire bouillir le vinaigre de Banyuls, le sucre, le sel puis laisser refroidir. Rincer le riz et égoutter, puis renouveler 7 fois. Le mettre dans une casserole avec de l'eau à 3 cm au-dessus du riz puis faire bouillir 5 min.
Maintenir 15 min à feu doux avec un couvercle.
Etaler le riz dans un grand bac, puis verser le mélange de vinaigre.
Remuer avec insistance et ventiler (pour éviter que le riz colle).

GARNITURE

Couper le concombre et radis en fines tranches. Râper la carotte.
Couper les courgettes en dés.
Emincer le fenouil.

RILLETTES DE POISSON

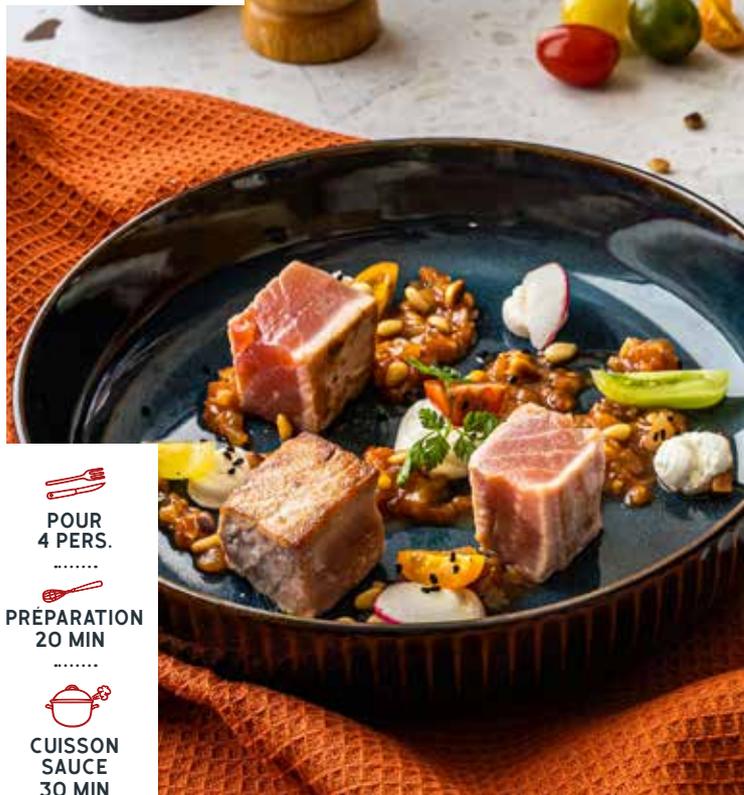
Ecraser les sardines (ou autre poisson) et mélanger avec les ingrédients : fromage blanc, mayonnaise, citron, sésame et l'huile de sésame grillé.

DRESSAGE

Tailler aux ciseaux de fins copeaux d'algues nori.
Concasser les cacahuètes.
Dresser dans un bol et saupoudrer d'aneth.

Thon rouge MI-CUIT

sauce escabeche



POUR
4 PERS.



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
SAUCE
30 MIN

Ingrédients

400g de thon rouge
Huile d'olive
50ml de vinaigre de Banyuls
½ oignon blanc
2 gousses d'ail
2 tomates
1 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de sauce soja
Thym, laurier et piment Piko
citron à votre convenance
¼ de botte de cerfeuil
Tomates cerises jaunes et rouges
Pignons à votre convenance
50g de fromage frais
2 radis

Recette

THON

Tailler le thon en gros dés d'env. 30g (prévoir environ 3 dés par personne)
Faire revenir sur deux faces à l'huile d'olive.

SAUCE ESCABECHE

Faire revenir l'oignon ciselé.
Éplucher et tailler la tomate en petits dés. Ajouter à la cuisson les tomates, l'ail écrasé, le thym et le laurier.
Faire mijoter à feu doux pendant 10 min.
Ajouter le **vinaigre de Banyuls**, le sucre, le soja et le piment.
Faire mijoter à nouveau à feu doux pendant 10 min.
Ensuite, mixer grossièrement et faire refroidir.

DÉCORATION

Disposer des quartiers de tomates cerises, pignons grillés et lamelles de radis.
Ajouter quelques pointes de fromage frais à la poche à douille.
Parsemer de pluches de cerfeuil.



 Accords
METS & VINS

COLLIOURE ROUGE PREMIUM

CUISINE VINAIGRE DE BANYULS

Saltimbocca DE VEAU

aux anchois, sauge et chorizo



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
45 MIN

.....



CUISSON
30 MIN

Ingrédients

400g de fines escalopes de veau
8 filets d'anchois salés à l'huile
8 tranches fines de chorizo
doux
12 pics en bois
12 feuilles de sauge
20ml d'huile d'olive
250ml de Collioure Rouge
Les Abelles
Parures de veau à votre
convenance
½ oignon
250ml de fond de veau lié
500g de petites fèves
200g de courgettes
4 artichauts violets
½ citron jaune
1 botte de sauge
Sel et poivre

Recette

BASE

Aplatir les escalopes de veau. Sur l'escalope, placer 3 demi-tranches de chorizo, les feuilles 3 de sauge et les filets d'anchois. Rouler le tout, piquer avec 3 pics en bois, tailler entre les pics. Conserver et faire revenir à feu vif pendant 5 min avant de servir.

SAUCE COLLIOURE

Faire revenir à feu vif les parures de veau dans un fond d'huile d'olive. Ajouter l'oignon ciselé. Toujours à feu vif, ajouter le Collioure Rouge Les Abelles. Réduire pendant 30 min, ajouter le fond de veau, réduire à nouveau, assaisonner et passer la sauce à travers un chinois pour la lisser. Garder au chaud au bain-marie.

GARNITURE

Porter à ébullition un grand volume d'eau salée. Y plonger les billes de courgettes et les fèves pendant 5 min, puis les rafraîchir à l'eau glacée. Décortiquer les fèves. Tourner les artichauts en pointes et cuire les quartiers à blanc pendant 10 min dans de l'eau citronnée. Assaisonner et faire revenir à feu vif les légumes à l'huile d'olive. Pour la décoration, parsemer de pluches de sauge.



 Accords
METS & VINS

COLLIOURE ROUGE
LES SCHISTES DE VALBONNE

CUISINE COLLIOURE ROUGE LES ABELLES



PLATS 25

Jambonnettes DE PINTADE

au Rancio, citron & tian de légumes



POUR
4 PERS.



PRÉPARATION
45 MIN



CUISSON
35 MIN

Ingrédients

- 4 cuisses de pintade
- 2 citrons jaunes
- ½ botte de persil plat
- 20ml d'huile d'olive
- Sel et poivre
- ½ oignon blanc
- ½ carotte
- 200ml de fond brun lié
- 1 c. à soupe de miel
- 100ml de Rancio
- 1 bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 2 courgettes verte et jaune
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 tomate petite
- 1 botte de romarin
- 150g de tomates cerises
- 20g de pignons
- ½ citron confit



Accords METS & VINS

COLLIOURE BLANC
LES SCHISTES DE VALBONNE

CUISINE RANCIO SEC

Recette

BASE

Désosser entièrement les cuisses de pintade. Râper le zeste du citron, ajouter le persil haché, le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre. Faire mariner pendant 1h. Former des cylindres en enveloppant et en serrant bien avec du papier aluminium, tel un bonbon. Rôtir au four 30 min à 200°C. Conserver le jus de cuisson pour le jus de rôti.

JUS DE RÔTI

Faire revenir les os à feu vif pendant 10 min. Ajouter la ½ carotte tranchée et les oignons ciselés. Déglacer au Rancio, réduire le feu pendant 30 min puis ajouter le fond brun et le jus de la cuisson précédente, le bouquet garni, le miel, l'ail écrasé, zestes et jus de citron et laisser réduire. Assaisonner si besoin, à votre convenance, passer au chinois et tenir au chaud.

GARNITURE

Tailler la courgette et l'aubergine en rondelles. Les faire revenir à l'huile d'olive. Griller puis peler le poivron. Trancher les tomates en rondelles. À l'emporte-pièce, monter alternativement les rondelles en tian, chaque légume à la fois. Y planter les branches de romarin. Assaisonner et passer au four 5 min à 170°C.

DÉCORATION

Passer les tomates cerises au four à 200°C pendant 8 min avec sel et huile d'olive. Les ajouter en décoration avec des pignons grillés, du romarin et des dés de citron confit.

Brochettes DE CANARD

au Banyuls caramélisé & pommes grenailles



POUR
4 PERS.



PRÉPARATION
40 MIN



CUISSON
45 MIN

Ingrédients

- 2 pièces de 300g de magrets de canard
- 1 botte de romarin
- Huile d'olive
- 350ml de Banyuls Rimage Mise Précoce
- 120g de sucre
- 2 oignons rouges
- 500g de pommes grenailles
- ½ citron jaune

Recette

BASE

Tailler les magrets en gros cubes, faire un trou au centre et utiliser les branches de romarin en guise de brochettes. Assaisonner et placer dans un mélange d'huile d'olive et de romarin. Réserver au frais pendant 30 min. Faire revenir 5 min à feu vif juste avant de servir.

SAUCE

Faire bouillir très doucement 250ml de **Banyuls Rimage Mise Précoce** et 100g de sucre jusqu'à consistance sirupeuse.

CONFIT D'OIGNONS

Emincer les oignons, faire revenir à feu vif avec 20g de sucre puis ajouter 100ml de **Banyuls Rimage Mise Précoce**. Laisser cuire très doucement jusqu'à consistance sirupeuse, environ 20 min.

POMMES GRENAILLES

Cuire les pommes grenailles à l'eau. Rafraîchir à l'eau, puis tailler en 2. Faire revenir à feu vif à l'huile d'olive, puis assaisonner.

DÉCORATION

Par-dessus l'assemblage de viande, garnitures et sauce, parsemer de romarin et zestes de citron jaune.



 Accords
METS & VINS

COLLIOURE ROUGE
TERRE DES OMS

CUISINE BANYULS RIMAGE MISE PRÉCOCE

Brochettes DE POULET GAMBAS

riz noir, sauce américaine



Ingrédients

300g de blanc de poulet
8 gambas moyennes
2 citrons
4 pics à brochettes
Huile d'olive
Sel et poivre
20ml de Marc de Banyuls
½ carotte
1 oignon
200g de riz long
½ tomate grosse

50ml de Collioure Blanc Madeloc
1 c. à café de tomate concentrée
3 branches d'estragon
1 bouquet garni
Carapaces de gambas
2 gousses d'ail
300g de fumet de poisson
100g de talon de jambon Serrano
1 c. à soupe d'encre de seiche
4 brins d'aneth
¼ de fenouil


POUR
4 PERS.
.....

PRÉPARATION
40 MIN
.....

CUISON
40 MIN

Recette

BASE

Tailler en cubes les blancs de poulet.
Décortiquer les gambas.
Faire mariner l'ensemble dans le jus de citron et l'huile d'olive. Réserver au frais pendant 30 min. Placer les sur les pics à brochettes. Avant de servir, faire revenir à feu vif 5 min les brochettes avec de l'huile d'olive et la fleur de sel.

SAUCE AMÉRICAINE

Faire revenir à feu vif les carapaces de gambas à l'huile d'olive.
Faire cuire 10 min à feu doux avec de l'huile d'olive la carotte et les oignons coupés en petits dés. Faire flamber au **Marc de Banyuls**, puis déglacer 5 min au **Collioure Blanc Madeloc**. À feu doux, laisser réduire pendant 10 min le mélange. Verser le fumet de poisson jusqu'à atteindre la hauteur des carapaces de gambas. Ajouter l'ail écrasé, la tomate coupée en dés, la tomate concentrée, le bouquet garni et l'estragon.
Laisser mijoter 30 min. Enlever le bouquet garni et l'estragon, mixer. Passer au chinois fin.

RIZ NOIR

Ciseler l'oignon et faire revenir à feu doux avec de l'huile d'olive. Tailler des dés de jambon Serrano. Nacrer le riz jusqu'à ce qu'il devienne luisant et translucide. Verser sur le riz le fumet de poisson et l'encre de seiche, ajouter le bouquet garni et couvrir.

Mettre au four à 200°C pendant 30 min.

DÉCORATION

Tailler le fenouil à la mandoline, puis parsemer en ajoutant l'aneth, un peu de zeste et jus de citron, du sel et un filet d'huile d'olive.



Accords METS & VINS

COLLIOURE ROUGE SAINT MICHEL
CUISINE COLLIOURE BLANC MADELOC
CUISINE MARC DE BANYULS

Épaule d'agneau À LA CATALANE

& trinxat de Cerdagne



POUR
4 PERS.



PRÉPARATION
1H



CUISSON
2H30

Ingrediènts

1 épaule d'agneau désossée
1 oignon
3 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 botte de romarin
Huile d'olive
Sel et poivre
20cl de Banyuls Traditionnel
Vieille Réserve
1 foie d'agneau ou de volaille
½ tranche de pain de campagne

15g de noisettes
1 c. à soupe de miel
10g de chocolat noir
250g de chou frisé
250g de pommes de terre
100g de lardons
6 choux de Bruxelles
1 betterave rouge cuite
1 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de vinaigre blanc

Recette

BASE

Tailler en cubes moyens l'épaule d'agneau. Faire revenir à feu vif avec de l'huile d'olive, puis ajouter petit à petit de l'eau pour faire un bouillon. Tailler l'oignon en petits morceaux puis ajouter au bouillon avec l'ail écrasé, le bouquet garni et le romarin. Laisser mijoter pendant 1h. Passer le jus au chinois.

SAUCE PICADA

Tailler et faire revenir à feu vif le foie à l'huile d'olive, griller la tranche de pain de campagne. Mixer ensemble le miel, les noisettes, le chocolat noir et le **Banyuls Traditionnel Vieille Réserve**. Vérifier le goût. Mélanger ensuite la picada au jus de la cuisson d'agneau pour lier le mélange. Ajouter ensuite la viande.

TRINXAT

Blanchir les feuilles du chou. En conserver quelques-unes de côté pour la décoration finale. Plonger les pommes de terre dans de l'eau salée, puis faire bouillir l'eau. Éplucher les pommes de terre une fois cuites. Plonger les feuilles de chou dans de l'eau bouillante et laisser cuire 30 min. Écraser les pommes de terre et le chou pour en faire une purée. Faire revenir à feu vif les lardons à l'huile d'olive et ajouter à la purée.

DÉCORATION

Faire blanchir les choux de Bruxelles puis détacher les premières feuilles.

Terminer la cuisson dans l'eau bouillante. Tailler les betteraves en cubes. Mélanger le sucre, le vinaigre et un peu d'eau. Laisser réduire et passer au chinois.

DRESSAGE

Au centre de l'assiette, mouler le trinxat à l'emporte-pièce, dresser la viande dessus avec sa sauce et le jus de betterave autour. Ajouter ensuite quelques morceaux de feuilles de chou gardées préalablement, puis les choux de Bruxelles tranchés en 2.



Accords METS & VINS

COLLIOURE ROUGE LE PAMS
COLLIOURE ROUGE PRESTIGE
COLLIOURE ROUGE TERRE DES OMS

CUISINE BANYULS TRADITIONNEL
VIEILLE RÉSERVE

Gattes DE PORC

sauce Collioure & patatas brava



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
30 MIN

.....



CUISSON
1H30

Ingrédients

4 joues de porc avec os
200ml de Collioure Rouge
Les Abelles
1 oignon
500ml de jus de veau lié
6 gousses d'ail
1 bouquet garni
500g de pommes de terre
Poudre de « Pimento de la verra »
4 cornets
1 jaune d'œuf
1 c. à café de moutarde
250ml d'huile de tournesol
1 tomate
½ poivron rouge
Pâte de piment Pikoï
¼ de botte de cerfeuil
6 mini-poivrons de couleur
Huile d'olive, sel et poivre



 Accords
METS & VINS

COLLIOURE ROUGE
LES HAUTS DU ROUMANI
COLLIOURE ROUGE LE REIG

CUISINE COLLIOURE ROUGE LES ABELLES

Recette

BASE

Faire revenir la viande à feu vif dans une cocotte avec l'oignon préalablement ciselé.

Déglacer au Collioure Rouge Les Abelles et réduire. Ajouter le jus de veau lié, 4 gousses d'ail et le bouquet garni. Laisser cuire 1h à feu moyen. Enlever les morceaux pour ne garder que la sauce. Détacher les noix (partie bombée) de chaque joue et réduire la sauce.

PATATAS BRAVA

Tailler les pommes de terre en gros cubes, saupoudrer de pimento de la verra. Frire d'abord à 170°C pendant 5 min, égoutter et reposer.

Frire ensuite 5 min à 190°C pour dorer les patates.

Mettre en cornet, napper de sauce et saupoudrer de poudre de Pimento de la verra.

SAUCE BRAVA

Monter la mayonnaise.

Rôtir la tomate et le poivron au four 10 min à 250°C. Éplucher la tomate et la concasser. Peler et mixer le poivron. Hacher l'ail. Mélanger à cela la pâte de piment pikoï.

DÉCORATION

Déposer des pluches de cerfeuil et les mini-poivrons sautés à l'huile d'olive et taillés en rondelles.



PLATS 35

Tartines fromagères AUX FIGUES

& son coulis de Banyuls



POUR
4 PERS.



PRÉPARATION
15 MIN



CUISSON
COULIS
20 MIN

Ingrédients

$\frac{1}{4}$ de baguette aux céréales
70g de roquefort
100g de fromage frais
1 figue
50g de pignons
Feuilles de roquette
250ml de Banyuls Rimage Mise Tardive
50g de sucre

Recette

BASE Trancher finement la baguette en biais et faire griller. Mixer le roquefort avec le fromage frais. Mettre en poche avec une douille cannelée.

GARNITURE Couper les figues fraîches en quartier et garnir la tartine. Ajouter des pignons grillés et la roquette.

COULIS Faire bouillir 15 min le **Banyuls Rimage Mise Tardive** avec le sucre et réduire 5 min jusqu'à consistance de sirop et laisser refroidir.



 Accords
METS & VINS

.....
**BANYULS RIMAGE
MISE TARDIVE**



FROMAGE 37

Quenelles CHOCOLAT NOIR PRÂLINÉ

crumble cacao & noisettes



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
20 MIN

.....



CUISSON
25 MIN

Ingrédients

120ml de lait entier ; 120ml de crème
30g de sucre en poudre ; 3 jaunes d'œufs
120g de chocolat noir ; 1 feuille de gélatine
100g de beurre ; 40g de sucre glace
Fleur de sel ; 85g de farine ; 20g de cacao
20g de noisettes ; 40g de pâte pralinée
Tuiles de cacao.

Recette

BASE Faire bouillir la crème et le lait. Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Mélanger avec les $\frac{3}{4}$ de la première préparation à base de lait et crème, et remettre 2 min à feu doux en remuant. Ajouter la feuille de gélatine ramollie. Verser sur le chocolat et mixer le tout. Mouler la préparation dans des moules à quenelles ou autres, et mettre au congélateur pendant 2h.

CRUMBLE Faire tiédir le beurre puis remuer jusqu'à avoir une consistance crémeuse. Ajouter le sucre glace et la fleur de sel. Incorporer la farine, le cacao puis les noisettes concassées. Faire cuire au four à 145°C pendant 25 min.

DRESSAGE Mettre la pâte pralinée dans une poche à douille. Couler un fin filet sur les quenelles. Planter la tuile de cacao par-dessus.



 Accords
METS & VINS

.....

BANYULS GRAND CRU
LA SERRA



DESSERTS 39

Billes DE BABA

au sirop de Banyuls & fruits rouges



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
30 MIN

.....



CUISSON
25 MIN

Ingrédients

100g de farine ; **25g** de beurre ; **110g** de sucre en poudre
2 œufs ; **50ml** de lait ; **4g** de levure de boulanger
¼ sachet de levure chimique ; Sel ; **4cl** de Banyuls Rimage
Mise Précoce ; **1 citron** jaune ; **200ml** de crème entière 30%
50g de mascarpone ; **30g** de sucre glace ; **½ citron** vert
90g de framboises ; **90g** de myrtilles ; **4 cerises**
¼ de botte de menthe ; **4 tuiles**

Recette

PATE Au batteur, mélanger la farine, la levure de boulanger délayée dans le lait tiédi, puis les œufs, 40g de sucre en poudre, le sel et la levure chimique. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange. Faire reposer dans un endroit à température ambiante. Dans un moule à pop cakes, beurrer puis remplir de pâte. Cuire au four à 170°C pendant 20 min. Démouler les billes de baba sur une grille.

SIROP Porter le **Banyuls Rimage Mise Précoce** à ébullition avec le zeste et jus de citron jaune et 75g de sucre en poudre. Verser sur les billes de baba. Faire imbiber jusqu'à ce qu'elles soient souples. Laisser refroidir 1h.

CHANTILLY Monter la crème entière avec le mascarpone, ajouter le sucre glace et des zestes de citron vert. Mettre dans une poche à douille. Appliquer la chantilly au fond de l'assiette, puis superposer la bille de baba et une pointe de crème.

DÉCORATION Tailler les fruits rouges et les ajouter autour de la préparation. Planter la tuile dans la pointe de crème chantilly supérieure. Parsemer de zestes de citron vert et ajouter une feuille de menthe au sommet. Ajouter le sirop autour.

 **Accords
METS & VINS**

.....

**BANYULS
TRADITIONNEL
VIEILLE RÉSERVE**

**CUISINE BANYULS
RIMAGE MISE
PRÉCOCE**



DESSERTS **41**

Crème LEMON CURD

& agrumes



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
20 MIN

.....



CUISSON
20 MIN

Ingrédients

100ml de jus de citron jaune ; 1 citron ; 160g de sucre en poudre ; 3 œufs ; 75g de chocolat blanc ; 40g de beurre ; 1 pamplemousse ; 2 oranges ; 250ml d'eau ; ½ gousse de vanille ; 100g de crème liquide 30% ; ½ citron vert ; 1 poignée de pistaches ; Feuilles de menthe 2 biscuits palets bretons ; 50g de gel de citron

Recette

CRÈME LEMON CURD Faire bouillir le jus d'un citron et son zeste. Dans la casserole, ajouter les œufs et le sucre puis laisser bouillir en remuant au fouet. Le crémeux doit épaissir. Ajouter ensuite le beurre et le chocolat blanc, remuer pour rendre le mélange homogène puis ôter du feu. Filmer la préparation et mettre au frais 1h.

GARNITURE Peler à vif le pamplemousse et 1 orange. Tailler l'autre orange en 8 quartiers. Plonger les quartiers d'orange dans l'eau bouillante pendant 2 minutes et égoutter. Reproduire l'action 2 fois de plus. Faire chauffer l'eau, le sucre et la vanille à feu doux pour créer un sirop. Faire confire dans ce sirop les quartiers d'orange. Laisser refroidir 1h.

DÉCORATION Reprendre le crémeux, monter la crème liquide 30% et mélanger au crémeux laissé au frais. Puis ajouter au fond de l'assiette à l'aide d'une poche à douille.

Par-dessus, appliquer les quartiers de fruits. Parsemer de zestes de citron vert, de pistaches et palets bretons concassés.

Ajouter un peu de gel de citron, et appliquer une feuille de menthe au sommet.



 Accords
METS & VINS

.....

**BANYULS AMBRÉ
RÉDÉRIS**



DESSERTS 43

Panacotta

façon crème catalane & éclats de caramel



POUR
4 PERS.

.....



PRÉPARATION
20 MIN

.....



CUISSON
15 MIN

Ingrédients

250ml de crème liquide

250ml de lait entier

125g de sucre en poudre

1 citron jaune

½ orange

¼ de cannelle en bâton

½ c. à café d'anis vert en grains

3 feuilles de gélatine de 2g

Recette

PANACOTTA Faire bouillir la crème liquide avec 75g de sucre, la cannelle, l'anis, les zestes du citron et de l'orange. Faire infuser 15 min à feu éteint. Dans la crème liquide, faire fondre la gélatine ramollie. Ajouter le lait puis passer le tout au chinois. Incorporer le mélange dans des verrines, et mettre au frais pendant 2h.

GARNITURE Dans une casserole, réaliser un caramel brun en faisant chauffer 50g de sucre et un peu d'eau. Faire glisser le caramel sur du papier sulfurisé. Après formation des micro-bulles, laisser refroidir 30 min et casser en plaques. Planter les morceaux dans la panacotta refroidie.



 Accords
METS & VINS

.....

**BANYULS AMBRÉ
ROUMANI DORÉ**



DESSERTS 45

COCKTAILS





Élevez votre Banyuls au rang de cocktails

Quand le monde du vin, sage et authentique rencontre l'univers de la mixologie, fouguese tendance qui se prolonge du bar à la maison.

En cave, notre maître de chai œuvre avec une attention particulière sur l'équilibre lors de l'élaboration d'un vin, millésime après millésime. En mixologie aussi, la création d'un cocktail tient son succès sur un équilibre parfait. L'alliance de ces deux savoir-faire français sonnait donc comme une évidence ! Une rencontre, des mises à l'épreuve et un coup de foudre plus tard, nous célébrons alors la naissance

d'une collaboration au service de la magnificence du produit.

Afin d'élever notre Banyuls au rang de cocktails, Matthieu Dagues, mixologue itinérant plus connu sous le nom de « **Le Bec Verseur** », a su magnifier nos vins doux naturels de Banyuls en soulignant leur subtilité, trouvant ainsi l'harmonie parfaite pour une dégustation des arômes en symbiose. Nos cuvées de Banyuls se dévoilent alors sous un autre jour à travers **6 recettes de cocktails** élégantes, réconfortantes et à la fois pleines de fraîcheur et de vivacité.

“

Originaire de Perpignan, je quitte ma ville natale à l'âge de 22 ans, assoiffé de découvertes diverses et d'horizons inconnus. J'ai alors l'occasion au fil des années de pouvoir me forger une solide expérience, voguant des restaurants parisiens distingués aux établissements prisés d'Oxford.

*Durant ces années, mûrit un projet personnel et professionnel : « **Le Bec Verseur** », pour vivre de cette passion en revenant sur ma terre d'origine. Ce projet a vu le jour aux côtés de l'estafette « **Alouette** », un véhicule de collection devenu alors un véritable bar nomade !*

Crapahutant sur les routes françaises depuis 1966, l'estafette est loin de prendre sa retraite ! S'offrant une seconde jeunesse après de longs mois de rénovation, elle se dévoile et se transforme chez vous pour tous types d'événements : entreprises, particuliers, en famille ou entre amis... L'estafette s'adapte à vos projets à Perpignan et ses alentours, vous proposant une carte de cocktails originale et créative, qui répond à vos envies !

Mon goût de la découverte et du voyage éternellement inassouvi, je laisse de temps en temps hiberner l'estafette pour vous rejoindre et vous accompagner sur des projets sur-mesure partout en France.

**Matthieu,
Le Bec Verseur**





HOLY SCHISTE !

Dès la première gorgée, c'est détonant ! L'onctuosité du nectar de poire vient enlacer les notes acidulées des fleurs d'hibiscus. De cette symbiose automnale jaillit une fraîcheur réconfortante. Holy schiste, que c'est bon !

Dans un shaker, ajoutez des glaçons et versez-y :

- 1,5cl de sirop d'hibiscus
- 3cl de nectar de poire
- 1cl de jus de citron jaune pressé
- 4cl de Banyuls Blanc Fontaulé
- 3 feuilles de menthe

→ Agitez le shaker
quelques secondes
et versez dans un verre.



À LA FOLIE, GRENACHEMENT !

Qui n'a jamais rêvé à son amour secret en effeuillant les pétales d'une fleur ? Ce cocktail d'émotions au subtil parfum de rose vous transportera avec passion dans un univers léger et poétique.

Dans un shaker, ajoutez des glaçons et versez-y :

- 1,5cl de sirop de rose
- 3cl de jus de passion
- 1cl de jus de citron jaune pressé
- 5cl de Banyuls Rosé

→ Agitez le shaker
quelques secondes
et versez dans un verre.



MONTS & VERMEILLE

A l'allure d'un soleil couchant derrière les hauteurs de Banyuls, le Monts & Vermeille vous promet douceur et raffinement. Tant ses saveurs que sa robe vous rappelleront les champs d'abricot du Roussillon pour un équilibre qui symbolisera cette côte, à merveille.

Dans un shaker, ajoutez des glaçons et versez-y :

- 1cl de sirop de cannelle
- 3cl de nectar d'abricot
- 1cl de jus de citron jaune pressé →
- 6cl de Banyuls Ambré Roumani Doré

Agitez le shaker
quelques secondes
et versez dans un verre.



SAGE COMME UN RIMAGE

Doux souvenir réconfortant, les notes subtiles de spéculoos agissent en véritable madeleine de Proust. Méfiez-vous des apparences ! Si l'onctuosité de la goyave et la vivacité du citron se chamaillent, la mixologie opère en malicieux mirage.

Dans un shaker, ajoutez des glaçons et versez-y :

- 1,5cl de sirop de spéculoos
- 3cl de jus de goyave
- 1cl de jus de citron jaune pressé →
- 6cl de Banyuls Rimage Mise Précoce

Agitez le shaker
quelques secondes
et versez dans un verre.



COUP DE FOU DRES

D'un vœu d'abstinence de 3 ans lors d'un élevage en foudres, vieux contenants de chêne, ce Banyuls a su concentrer tout son potentiel jusqu'à cette rencontre inattendue. L'alliance d'agrumes aux notes de pamplemousse et yuzu dévoile plus qu'une attirance : une évidence.

Dans un shaker, ajoutez des glaçons et versez-y :

- 1cl de sirop de yuzu
- 3cl de jus de pamplemousse
- 7cl de Banyuls Traditionnel Vieille Réserve
- Zeste de pamplemousse (facultatif)



Agitez le shaker quelques secondes et versez dans un verre.



LE BERNADI

LE COCKTAIL SIGNATURE DE MATTHIEU

Dans un shaker, ajoutez des glaçons et versez-y :

- 1cl de sirop de cannelle
- 1cl de Marc de Banyuls
- 6cl de Banyuls Ambré Roumani Doré
- 1cl de jus de citron jaune pressé

Agiter le shaker quelques secondes. Verser dans un verre puis compléter au tonic. Rajouter deux tranches d'orange.



LE BERNADI

Le souvenir en cocktail... En hommage au nom de jeune fille de ma grand-mère maternelle, « **Le Bernadi** » a l'effluve du souvenir.

Cette grande dame, chère à mes yeux appréciait énormément Banyuls-sur-Mer et ses alentours. Enfant, je garde un souvenir fabuleux de mes balades et de moments passés avec elle dans le village.

Ce cocktail signature laisse s'échapper les notes et arômes réconfortants de l'atmosphère de ces instants. J'ai choisi de travailler le **Banyuls Ambré Roumani Doré** pour son univers automnal et ses notes de fruits secs et de cire de miel. En l'associant avec un sirop de cannelle, je souhaitais retranscrire un côté élégant et subtil.

Grâce à l'ajout mesuré du **Marc de Banyuls**, le cocktail se développe en robustesse mais dévoile un caractère tout en finesse. Rallongé au tonic, cette amertume viendra compléter harmonieusement la touche finale de cette création.

A déguster frais !

