

30.11.2014 - 01:00 Uhr

Noël 2014 chez Globus ***delicatessa (IMAGE)



Spreitenbach (ots) -

Le menu de Noël d'Anne-Sophie Pic.

Nous sommes particulièrement fiers de la créatrice du menu de Noël Globus de cette année : Anne-Sophie Pic. Chaque menu composé par la cuisinière vedette française Anne-Sophie Pic (44) est un petit chef d'oeuvre. Le nom d'Anne-Sophie Pic est une référence pour la plupart des gourmets, d'autant qu'elle est la seule femme de l'Hexagone auréolée de trois étoiles Michelin. Sa maison mère se trouve à Valence, dans le département de la Drôme, où la famille Pic tient le fameux restaurant gastronomique «Maison Pic» depuis plus de cent vingt ans, soit depuis quatre générations. Mère d'un fils de 8 ans, cette cheffe toute menue dirige, en outre, depuis cinq ans, le restaurant ASP, au sein de l'hôtel Beau-Rivage Palace, à Lausanne. Pour elle, cuisiner est un acte d'amour : « Avec ma cuisine, je veux toucher mes hôtes. » Et le merveilleux menu de Noël à six plats, qu'elle a créé en exclusivité pour Globus, en est une belle illustration. « J'ai utilisé des produits typiques de Noël et de l'hiver, tels que huîtres, noix de Saint-Jacques, gibier et courge. » Afin de permettre aux cuisiniers amateurs de réaliser aisément les mets à la maison, elle dit avoir voulu créer des recettes certes originales et raffinées, mais également peu complexes.

En lever de rideau, le menu de Noël propose des huîtres gélifiées, servies avec une pointe de yogourt au parfum de réglisse. S'ensuit un velouté de courge au subtil arôme de café : cette création est rehaussée d'un soupçon de crème fouettée affinée aux grains de café Blue Mountain concassés. Les noix de Saint-Jacques, elles, sont servies en accompagnement de pommes Granny Smith, d'anis vert et de céleri, tandis que le plat principal - une selle de chevreuil et sa mousseline de carottes aux épices hivernales - puise sa quintessence dans une fine note de whisky qu'Anne-Sophie Pic intègre à la fois au jus et à la purée de carottes. Pour terminer en apothéose, place au moelleux au chocolat fourré à la compote de poires - que l'on dégustera tiède, de préférence - et à la tartelette ultralégère au fruit de la passion, servie avec une confiture de lait enrichie de rhum.

Et pour que la fête de Noël soit un rendez-vous détendu pour tous, certains mets d'Anne-Sophie Pic sont proposés déjà tout prêts chez ***delicatessa, notamment le velouté de courge, la mousseline de carottes au whisky Bruichladdich et le moelleux au chocolat tiède. Nous proposons également une sélection de produits de la « Maison Pic », parmi lesquels des épices et des mélanges

Moments de pur bonheur.

Les huîtres creuses du Pacifique, en provenance d'Irlande, jouissent d'une excellente réputation parmi les gastronomes. Dans la zone intertidale, elles sont généralement élevées sur des tables, où elles se transforment en véritables joyaux. C'est ainsi que nos huîtres irlandaises de Noël se font, pour les papilles des fins gourmets, la promesse de moments véritablement inoubliables. Ceci vaut aussi pour le saumon qui est l'un des mets les plus nobles que la nature ait à nous offrir. Une denrée, dont la transformation requiert soin et précision, qui promet un plaisir gustatif inégalé et qui ne devrait manquer sur aucune table en cette fin d'année. Pour Globus, les maîtres mots sont qualité et développement durable. C'est la raison pour laquelle notre assortiment de saumon sauvage du Pacifique n'est composé que de poissons pêchés exclusivement à la ligne en Alaska ou au Canada. En ce qui

concerne le saumon d'élevage de Norvège, d'Ecosse et d'Irlande, nous travaillons avec des partenaires qui veillent à ce que les poissons disposent de suffisamment de place pour grandir dans des conditions optimales. Nos spécialités de saumon ont toutes en commun d'être transformées dans de petites manufactures, selon des méthodes traditionnelles et par un travail manuel d'une grande complexité. Pour vous offrir un plaisir sur mesure, nous tranchons aussi certains saumons selon vos indications.

Christmas Pudding, Plum Pudding.

Le Christmas pudding, ou plum pudding, découle d'une longue tradition en Grande-Bretagne et en Irlande. On le sert généralement le jour de Noël. Nos Christmas puddings sont confectionnés par la maison de tradition Cole's, dans l'Essex, à partir d'ingrédients d'origine purement végétale et d'après une ancienne recette familiale. Pour déguster ce grand classique de la cuisine anglaise, faites-le flamber avec du brandy, puis servez-le accompagné d'un peu de brandy butter ou de custard.

Des cadeaux, encore plus de cadeaux.

Noël n'est pas seulement la fête de l'amour, c'est aussi celle des sens et des papilles. Qu'il s'agisse d'une petite attention ou d'un grand panier garni de délices, une surprise gastronomique de ***delicatessa saura réjouir le cœur de vos amis, proches, clients et partenaires d'affaires. Par exemple le cadeau gourmet « Santomiele » (La Pigna, figues épluchées au chocolat noir, Mastro di Festa). Les sets cadeaux de Globus sont eux aussi une source de bonheur et peuvent être composés individuellement par le service clientèle.

De la cave du maître fromager.

Dans l'enceinte historique d'une ancienne fabrique, Cyrille Lorho, un maître fromager qui cultive un goût certain pour l'expérimentation, entpose et choie les 250 différents fromages qu'il vend dans sa boutique de Strasbourg. Il s'approvisionne auprès des meilleurs producteurs de France en veillant à ce que leurs spécialités soient élaborées selon des méthodes artisanales. Cyrille Lorho compte parmi les dix meilleurs maîtres fromagers du pays et s'est vu attribuer, en 2007, le titre ô combien prestigieux de « meilleur ouvrier de France ». Pour Globus, le maître fromager a composé une sélection exclusive de spécialités fromagères uniques.

Ce qui ne devrait manquer sur aucune table. La liste des délices serait longue si chaque produit exceptionnel était mentionné ici. Cependant, il serait impardonnable de ne pas mentionner une spécialité suédoise, un jambon de Noël baptisé « Julskinka » qui repose 24 à 48 heures dans une marinade douce, avant d'être cuit délicatement. Ou encore le délicieux boeuf wagyu, provenant à l'origine du Japon. La viande est synonyme d'excellence, de tendreté et de jutosité. On l'accompagnera d'un excellent champagne Louis Roederer (Brut Premier), Egly-Ouriet (Brut Tradition), Billecart-Salmon (Brut Réserve) ou Jacques Selosse (Initial). Un plaisir pétillant ! Pour terminer, nous servirons un délicieux grappa : par exemple l'Elite Grappa Sauternes (Cask Finish, 12 Anni, Piemont, 50 cl, 95.-), le Grappa Marolo di Barolo (20 Anni, Piemont, 70 cl, 139.-) ou le La Difesa 59 Grappa di Amarone Riserva Berta (Piemont, 70 cl, 89.-).

Matériel photo. A l'adresse <http://pressebilder.globus.ch> (identifiant: : presse ; mot de passe : media), vous trouverez le magazine à feuilleter dans la rubrique « Magazine » ainsi que des photos à télécharger directement.

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à vos questions et vos demandes d'informations détaillées.

Contact:

Globus Information produits
Chloé Brunner
Tél: +41 58 578 75 75
chloe.brunner@globus.ch

Service de presse des Grands Magasins Globus
Jürg Welti
Tél. 058 455 22 04
media@globus.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004627/100765068> abgerufen werden.