

BEEF!

POUR LES HOMMES QUI ONT DU GOÛT

7,50 € ■ N°7 OCT. - NOV. - DEC. 2015
BEL. 8,20 €, CAN. 11,99 \$CAD, SUISSE 13,50 CHF



TOUS À POIL !

Des recettes de plats en sauce avec des gibiers à poils et à plumes

EN PATROUILLE AVEC
LES "CROC CATCHERS"
Croquez le croco avant
qu'il ne vous croque

LES BONNES (MICRO) ONDES

Le micro-ondes a envahi nos cuisines.
Pour le meilleur ?



UN MENU QUI S'AFFICHE



Découvrez notre cahier
détachable pour devenir
un chef en quatre recettes

Ces deux morceaux de viande n'attendent qu'une chose : faire un plongeon dans l'huile bouillante !

FONDUS DE FONDUE

Faites chauffer l'huile : nous vous avons concocté des recettes inédites à base de bœuf, d'agneau, de lapin et même de lama

À DÉGUSTER



BANDOL

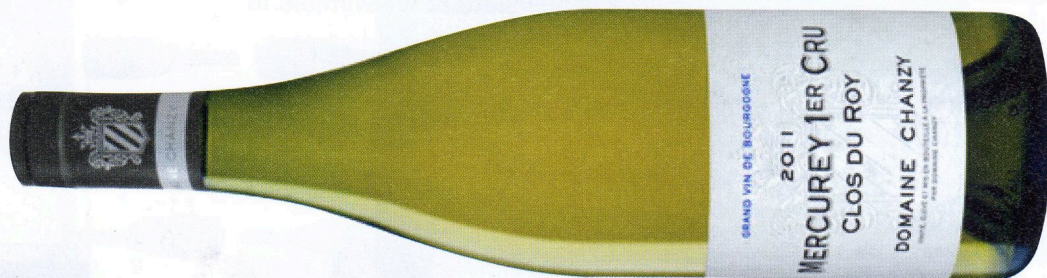
Ce bandol développe des arômes de fruits noirs et des notes épicées. Le parfait compagnon d'un beau gibier.

► **Bandol, Château Salettes, 2013, 20 €**

DÉLICATE BOURGOGNE

Un nez frais aux arômes subtils de citron et de mandarine, relevés par d'élégantes notes grillées.

► **Clos du Roy, Mercurey, Domaine Chanzy, 2011, env. 22 €**



BELLE SAIGNÉE

Rosé de saigné quand le millésime s'y prête, ce mi-merlot mi-cabernet est vif et fruité avec de jolies notes florales.

► **Rosé de Haut-Bailly, cru classé de Graves, 2014, env. 20 €**

EN ROUGE ET BLANC

Ah ! Les goûts et les couleurs ! Entre la pâleur subtile d'un Mercurey et la robe sombre et profonde d'un Bandol, nous vous avons fait une petite sélection de jolies robes. Qui sait, cela vous donnera peut-être envie d'ajouter de nouvelles couleurs à votre cave !



PREMIÈRE CLASSE

Ce Fixin 2013, avec son nez de fruits noirs composés, sa rondeur, sa richesse et sa finale toute minérale mérite d'être oublié encore quelques années dans votre cave.

► **Fixin 1^{er} Cru, Clos du Chapitre, domaine Méo-Camuzet, 2013, 45 €**

PURE MARSANNE

Un Saint-Joseph blanc 100% marsanne, avec ses arômes typiques de fruits jaunes et de miel.

► **Saint-Joseph cuvée Silice, domaine Coursodon, 2012, 18 €**

