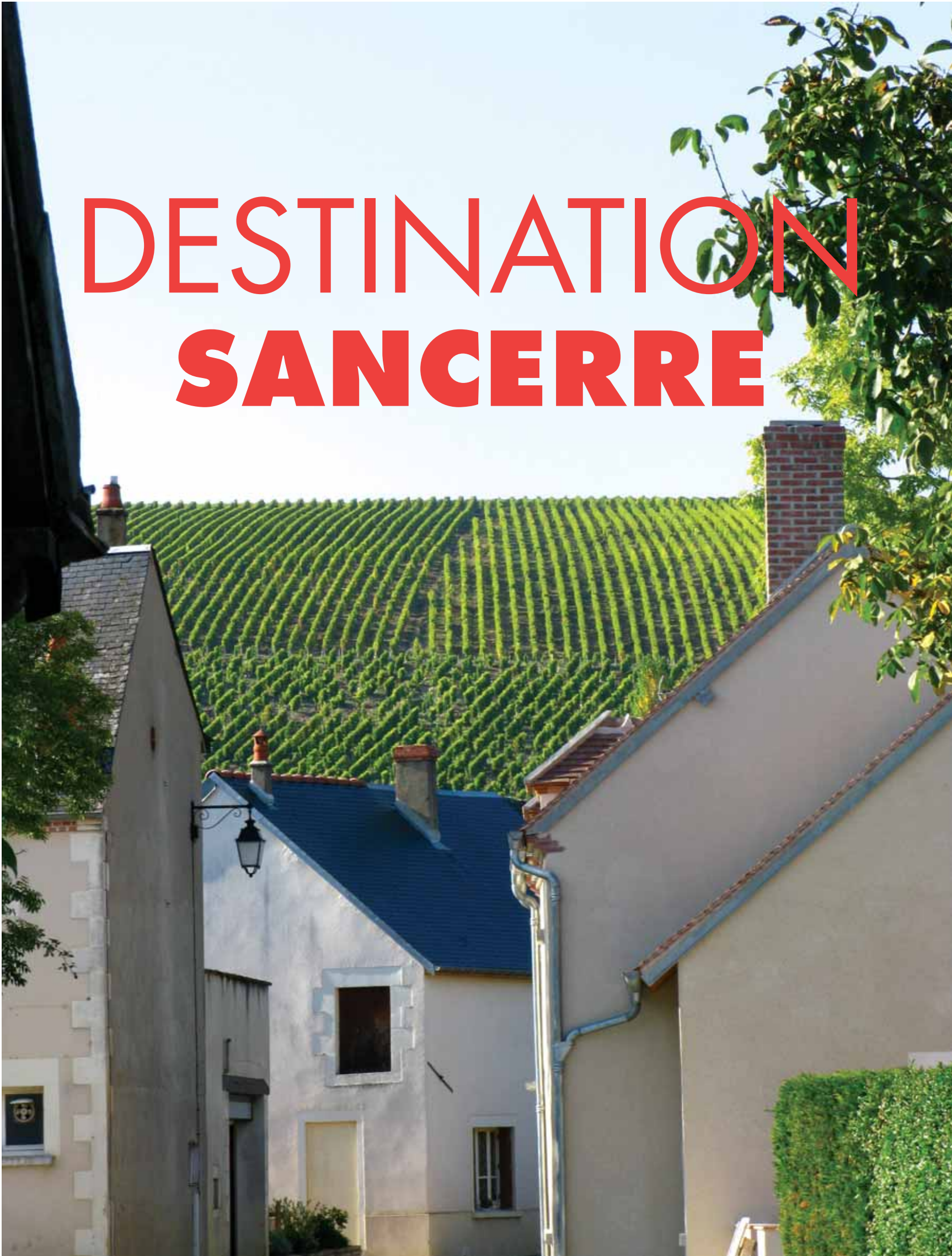


# DESTINATION **SANCERRE**



## DESTINATION SANCERRE



À moins de deux heures de Paris, Sancerre est d'un autre monde. En est-il ainsi de tout le Berry ? Loin le stress du citadin, vaine la frénésie de la vie parisienne, absurdes les soubresauts désespérés du CAC 40. Ici, on vit au rythme de la terre, parce que c'est elle qui fait vivre. 19 h 30. On cherche la cave Mellot, Alphonse depuis 19 générations. Il y a toujours eu un Alphonse pour reprendre la vigne dans la famille. Voilà qui crée des repères. On pousse une porte, une deuxième, la grande table est pleine de convives, on est juste venu pour voir la cave, pas pour dîner, mais là, c'est vrai, on n'a plus envie de partir et, d'ailleurs, Alphonse s'est levé et nous invite à nous asseoir. Les couverts sont déjà mis, comme si on nous attendait. "Voilà les Parisiens !" Les Parisiens... Mon âme de

Corse installé au Liban accuse le coup ! La Corse, il connaît Alphonse. Il a même loué un avion pour la voir du ciel, car on peut avoir les pieds aussi profondément enracinés dans la terre qu'un cep de vigne sans pour autant renoncer au plaisir de tutoyer les nuages. Et le Liban, il en rêve. "C'est pas trop dangereux là-bas ? J'aimerais qu'un jour, quelqu'un m'explique ce qui se passe dans ce pays !". Sur les pas des Alphonse père et fils, nous voilà maintenant courbant la tête sous des voûtes éternelles, dans le ventre de Sancerre. Les barriques, alignées comme un régiment de parachutistes au 14 juillet, font semblant de dormir, tandis qu'au-dessus, l'alchimie s'opère sans bruit entre le vin et le bois, dans une obscurité propice au mystère. Les galeries courent sous le village, attention,

là le plafond s'abaisse davantage : on passe sous la rue. Au fond d'un boyau, une pièce aux murs tapissés de bouteilles, une sorte de harem bachique où les recluses attendent sur leur couche le moment de ravir les sens de celui qui les aura choisies. Pour quelques-unes d'entre elles, le moment est arrivé. On admire leur robe, la jaune, couleur d'or pâle, la rouge rubis, on ne sait laquelle choisir. On s'enivre de leur parfum, on les fait tourner en les caressant du regard avant de les porter, enfin, à nos lèvres impatientes. Alors, on ferme les yeux pour mieux savourer l'instant. Sancerre est un cadeau du ciel, un phénomène sismique aussi. À deux reprises, il y a plusieurs millions d'années, la mer est venue habiter la région. Puis s'en est allée, laissant à chaque fois des couches de sédiments. Plus tard,



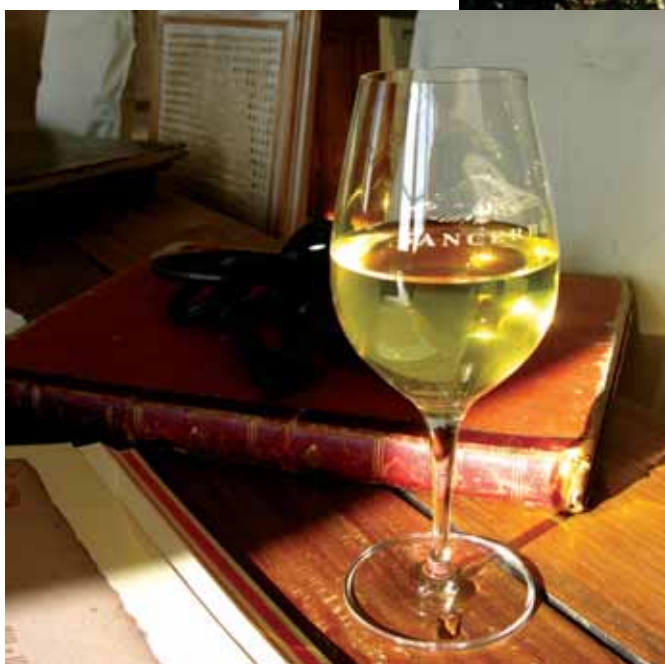
la terre s'est mise à gronder, à craquer, à se soulever, mettant toutes ses couches sens-dessus-dessous. Les plus profondes sont remontées à la surface, les plus superficielles se sont retrouvées ensevelies dans un beau chaos géologique. Et du chaos est née la vie. Avec la diversité qui va avec. Trois mille hectares de vignes qui tirent leur substance de ce terroir, au caractère unique et pourtant différent d'une parcelle à l'autre, d'un vigneron à l'autre. Vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le phylloxéra a décimé tout le vignoble. Une chance pour Sancerre qui, en remplaçant ses plants de vignes par ceux, plus résistants, du sauvignon blanc et du pinot noir est entré dans le club très fermé des vins mythiques. Laurent Sorcelles est un enfant du pays. Paris, c'est pour ses activités professionnelles. Mais la

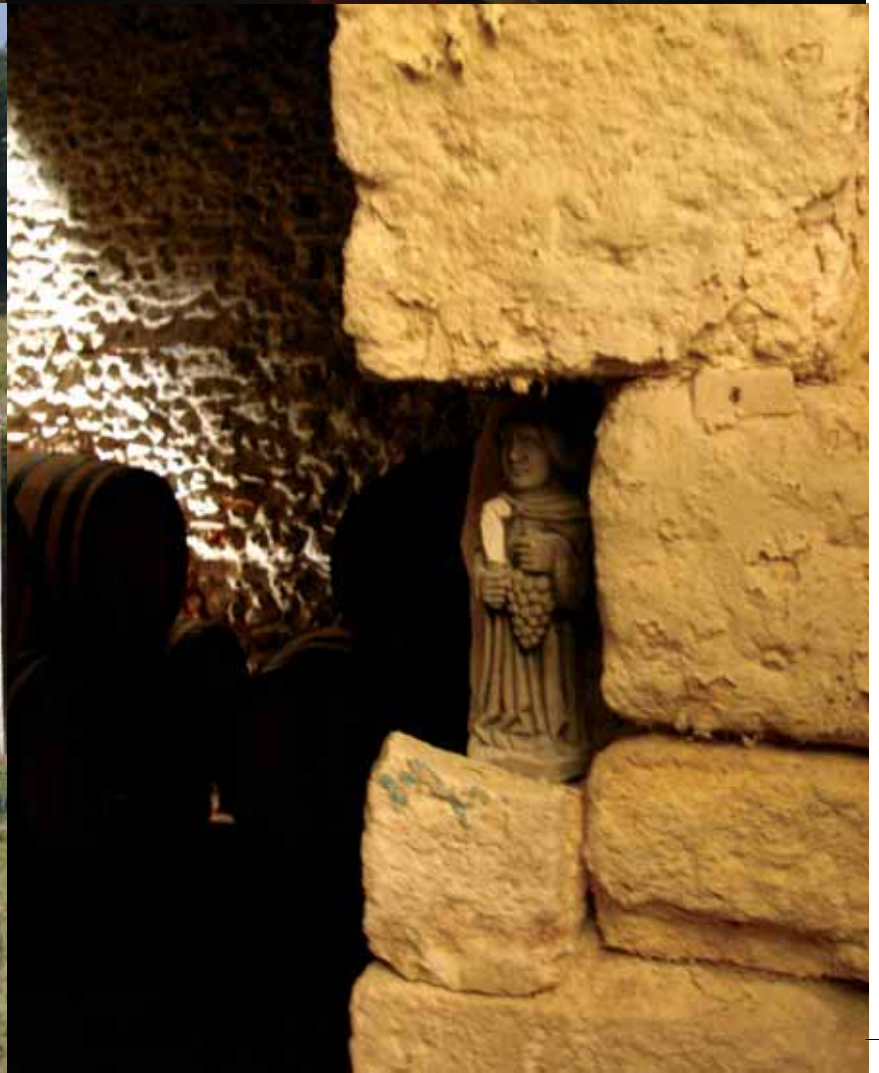
source est ici, le lien avec les origines qui permet de partir sans se perdre. Son Berry, il aime le faire partager comme avec son association "Les arcandiers du Berry à Paris". Un arcandier, en sancerrois, c'est un bon vivant. Mais comment faire aimer une terre de loin ? Sans se perdre au milieu de ses vignes, sans s'égarer dans les dédales des caves d'Alphonse, de Didier, de Pascal et de tant d'autres, sans céder au rituel du verre de blanc qui vous attend derrière chaque porte et qui se moque de l'heure. Laurent a cherché une maison dans le coin, une qui ressemblerait au presbytère de Verdigny qui n'est pas à vendre, avec son toit à quatre pentes et sa tourelle. Finalement, c'est un terrain qui lui a souri, une belle parcelle de trois mille mètres carrés face au piton de Sancerre et sa jupe de

vignes qui lui descend jusqu'aux pieds. Il y a planté une belle maison, avec toit à quatre pentes et tourelle, comme celle de ses rêves et l'a appelée L'arcande... Avec des portes anciennes, des dalles de pierre du pays, une cheminée d'époque XVIII<sup>e</sup> et, mais est-ce utile de le préciser, une immense cave à vin. Une maison au confort d'aujourd'hui, munie de toutes les références à l'histoire. Avec beaucoup de fenêtres, qui s'ouvrent en grand sur le vignoble. Bientôt, une petite forêt de cèdres arrivés tout droit du Liban viendra nous parler d'Orient et plus tard une piscine mettra un peu d'eau dans tout ce vin. Trois chambres, dont une suite privative qui occupe la tourelle et autant de salles de bain peuvent accueillir six à huit personnes. Dans l'une d'elles, Laurent Sorcelles a fait reproduire un

## DESTINATION SANCERRE

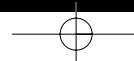
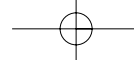
LE VILLAGE DE SANCERRE, AVEC SES MAISONS ALIGNÉES COMME DES RANGS DE VIGNE, EST PROTÉGÉ AU TITRE DES SITES ET DES MONUMENTS HISTORIQUES. L'ALLURE TRÈS CARACTÉRISTIQUE DU "PITON DE SANCERRE", RÉSULTAT DES MOUVEMENTS GÉOLOGIQUES QUI ONT MODELÉ LA RÉGION, IL Y A PLUSIEURS MILLIONS D'ANNÉES, FAIT PENSER À UNE ÎLE, PERDUE AU MILIEU D'UN OcéAN DE VIGNES. CE QUI EXPLIQUE, PEUT-ÊTRE, L'ATTRAIT PARTICULIER DE LAURENT SORCELLES POUR LA CORSE ET LA PRÉSENCE D'UNE GRAVURE ANCIENNE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ SUR UN DES MURS DE L'ARCANDE. C'EST, EN TÊTE DE RANG D'UNE DES PARCELLES DU DOMAINE PRIEUR, LE ROSIER, PLUS SENSIBLE AUX MALADIES QUE LA VIGNE, EST LÀ POUR ALERTER D'UNE ÉVENTUELLE ATTAQUE PARASITAIRE OU MICROBIENNE.





# DESTINATION SANCERRE





**DESTINATION** SANCERRE





fragment d'une fresque byzantine, découverte dans le monastère de Novodievitch, lors d'un voyage à Moscou. Un clin d'œil au presbytère, un autre à l'Orient dont les liens avec la région ont



de quoi surprendre quand on n'en connaît pas l'histoire. D'abord, il y a eu Robert I<sup>er</sup> de Courtenay, fondateur, en 1234, de l'abbaye Notre-Dame de Beauvoir à Marmagne. Et qui dit abbaye, dit vignoble, justement celui que Laurent a acheté avec une bande de copains à Villalin, dans l'appellation Quincy, voisine de Sancerre. Où est l'Orient ? Robert I<sup>er</sup> de Courtenay n'était autre que le frère de Pierre II de Courtenay, empereur de Constantinople... Puis, il y a eu Jacques Cœur, personnage emblématique du Berry du XV<sup>e</sup> siècle. Commerçant avisé et voyageur infatigable, on raconte que sa première expédition l'a mené à Alexandrie, au Caire, à Damas et enfin à Beyrouth d'où il s'est embarqué avec de précieuses marchandises venues de Perse, de Chine, d'Inde et de Géorgie. Mais, au retour, une tempête drosse son bateau sur les récifs côtiers de l'Île de Beauté. Emprisonné à Calvi, il est libéré mais sa cargaison confisquée. C'est ainsi que, les poches vides et la tête pleine de trésors d'informations, de contacts, d'idées et de projets, Jacques Cœur est devenu le premier exportateur français de l'histoire. Les branches d'orangers qui figurent sur ses armoiries et les sculptures de palmiers et de personnages "exotiques" qu'on peut voir dans son palais, à Bourges, témoignent de ses épopées orientales. Aujourd'hui, les vins de Sancerre voyagent à travers le monde, et ceux qui empruntent les routes de l'Orient ne s'échouent plus, en Corse, que dans les bons restaurants. Mais Sancerre vaut

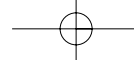


mieux qu'une gorgée, fût-elle évocatrice. Il faut venir l'aimer de près. S'offrir une immersion grandeur nature le temps d'un week-end, ou mieux, d'une semaine à L'arcande pour savourer cet étonnant mélange de passion et de raison, de secret et de partage, de retenue et de convivialité. Le temps de rencontres inoubliables avec ces vigneron-philosophes chez qui l'on se délecte autant les papilles que l'esprit, de quelques cours de cuisine chez Patrick Cirotte qui a quitté Paris et son étoile au Michelin pour concocter à Sancerre, des recettes "identitaires" où le raisin est toujours présent mais jamais là où l'on croit. Le temps de perdre nos repères. Et de retrouver la raison.

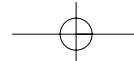
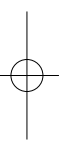
◆ **Jean Pierre Gueirard**

Renseignements : [www.larcande.com](http://www.larcande.com)





**DESTINATION** SANCERRE



# DESTINATION SANCERRE





## DESTINATION SANCERRE

CONNU POUR AVOIR ANIMÉ PENDANT NEUF ANS LA RUBRIQUE CULINAIRE DE **MATIN BONHEUR** SUR FRANCE 2, **PATRICK CIROTTE** VIENT D'ABANDONNER SES DEUX RESTAURANTS PARISIENS ET SON ÉTOILE AU MICHELIN POUR REVENIR SUR SES TERRES ET OUVRIR UNE ÉCOLE DE CUISINE. COMMENT PRÉPARER SOI-MÊME UNE TERRINE DE FOIE-GRAS OU FUMER SON SAUMON ? POUR VOUS, LE CHEF A ACCEPTÉ DE LIVRER QUELQUES SECRETS. **JAPPRENDSLACUISINE.COM**, 4 RUE PAUL CANNIER. SAINT-SATUR. TÉL : + 33 2 48 78 08 16 OU + 33 6 08 28 64 06. **WWW.PATRICKCIROTTE.COM**

### TERRINE DE FOIE GRAS AU CHUTNEY DE PINOT NOIR

#### TERRINE

POUR 6 PERSONNES

700 g de foie gras frais de canard  
7 g de sel. Poivre du moulin

#### PRÉPARATION

Sortir le foie gras du réfrigérateur et le laisser ramollir à température ambiante. Lorsqu'il est souple sous le doigt, enfiler des gants fins en latex et séparer les 2 lobes du foie gras, vous verrez tout de suite le départ des nerfs. À l'aide de 2 doigts, suivre le nerf principal jusqu'aux ramifications. Celles-ci vont jusqu'aux extrémités des lobes et là, tirer sur le nerf pour l'enlever. Il faut savoir qu'il y a 2 épaisseurs de nerfs : l'un au-dessus de l'autre, donc il faut recommencer la même opération. Mettre les lobes sur un papier film et assaisonner de sel et de poivre des deux côtés. Mettre tout de suite un film autour du lobe préparé pour le préserver de l'air et éviter l'oxydation, ce qui entraînerait un changement de couleur. Poser les lobes dans une terrine en tassant bien et recouvrir d'un papier aluminium. Chauffer votre four à 160° (therm. 5) et mettre la terrine au bain-marie puis enfourner. Après 15 mn, ouvrir le four et piquer dans la terrine (au centre), à l'aide d'un couteau fin. Le laisser 1 mn et porter la lame sur votreèvre inférieure. Elle doit être tiède froide. Si cela est le cas, retirer la terrine et la mettre directement dans le réfrigérateur. Sinon, laisser 5 mn de plus à la terrine pour arriver à cette température tiède froide. Conserver au réfrigérateur une demi-journée minimum, puis servir.

#### CHUTNEY

POUR 6 PERSONNES

1 kg de raisins (Pinot noir).  
300 g d'oignons.  
1 dl de vinaigre de vin.  
300 g de sucre.

#### PRÉPARATION

Éplucher et émincer les oignons. Les faire suer dans une casserole, et ajouter les grains de raisins, le sucre et le vinaigre. Laisser cuire 40 mn à feu doux et passer au mixeur puis laisser refroidir.





### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET VINAIGRETTE DE SAUVIGNON

POUR 4 PERSONNES

400 g de Saint-Jacques.  
400 g de raisins (Sauvignon).  
2cl d'huile d'olive.  
1 dl de jus de citron.  
1 branche de mélisse (citronnelle).  
Sel de Guérande, poivre du moulin.

PRÉPARATION

Mixer les grains de raisin et ajouter aussitôt le jus de citron.  
Saler, poivrer et verser l'huile d'olive.  
Couper finement des escalopes de Saint-Jacques de 2mm d'épaisseur et les étaler sur une assiette plate froide.  
Napper de vinaigrette de Sauvignon.  
Saler et poivrer légèrement et parsemer de mélisse ciselée.  
Servir froid.



### SAUMON FUMÉ MAISON ET SALADE DE SAUVIGNON

POUR 8 PERSONNES

1 kg de saumon écossais.  
1 kg de gros sel sec.  
100 g de sucre.  
5 g de mignonnette de poivre gris.  
400 g de raisins (Sauvignon).  
2 dl d'huile de colza olive.  
Charbon de bois.  
Copeaux de bois d'arbres fruités.

PRÉPARATION

Mélanger le sel avec le sucre et la mignonnette de poivre (saumure).  
Étaler cette saumure sur le filet de saumon et laisser macérer 1 heure au réfrigérateur.  
Enlever le sel. Le conserver pour une prochaine fois.  
Laver le poisson à l'eau fraîche pour enlever toute trace de sel.  
Éponger avec un papier absorbant (bien sec).  
Faire rougir les charbons et les poser sur un plat métallique qui peut aller au four. Parsemer de copeaux de bois et mettre le tout dans le bas du four.  
Sur l'étagé au-dessus, poser la lèche frite avec de l'eau froide.  
Mettre le filet de saumon sur le dernier étage et fermer le four ÉTEINT.  
Laisser fumer 1h30 (changer l'eau de temps en temps).  
Elle ne doit pas chauffer et rester fraîche pour refroidir la fumée).  
Égrainer les raisins, les laver, les égoutter et les assaisonner avec l'huile colza olive. Couper finement des tranches de saumon.  
Laisser le milieu vide dans l'assiette de manière à y poser la salade de grains de raisins. Servir.