

SEP M
TOP
ventes

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / NUMÉRO 324 / JUIN 2026

57
RECETTES
INÉDITES

**Burrata, mozzarella,
stracciatella**

**LES STARS
CRÉMEUSES
DE L'ÉTÉ**

Gâche vendéenne

**La brioche la plus
moelleuse de l'Ouest**

Kamado, plancha, brasero, fumoir...

DES GRILLADES NOUVELLE GÉNÉRATION

Brochettes d'espadon
grillé aux abricots,
thym et miel



**CHARLOTTE MATCHA
FRUITS ROUGES**
UN DESSERT FRAÎCHEUR
SPECTACULAIRE!

FLORENT LADEYN
Le chef qui réinvente
la cuisine du Nord

LE CLARET
Un vin rouge léger
et gourmand

L 14964 - 324 - F - 5,95 € - RD



BurdaBleu

La cuvée des potes

Il est des champagnes conçus par des vignerons indépendants pour le simple plaisir d'un moment partagé. Ainsi en est-il de ces six cuvées, taillées pour la convivialité et la gourmandise !

Une invitation

Avec ce champagne expressif et précis, on sent l'attention du geste à l'origine de son élaboration. Les trois cépages forment une gorgée rassembleuse, qui convie à la fraîcheur, à la douceur (fruits mûrs, mirabelle, toasté), au plaisir, à l'échange. Un assemblage de plusieurs années de réserve (récolte réservée) selon le principe de la solera assure ce style au fil des ans.
Domaine Huré Frères, Invitation, brut, 38 €.

♥ Ça passe tout seul!

En abrégé « CPTS » : cet extra-brut annonce le programme en quatre lettres et en cinq langues sur sa contre-étiquette, pour un plaisir immédiat et gourmand. La cuvée a été élaborée avec soin en vallée de la Marne sur des terroirs calcaires et siliceux, avec les trois cépages enrichis d'une réserve de meunier depuis 2006.
Champagne Boonen, CPTS, brut, 33,60 €.

Élégance and co

Ce champagne zéro dosage de la Côte des Bar, vinifié sans soufre, minéral et énergisant, est une bulle intuitive. Cette cuvée ancrée dans le vivant (biodynamique, certifiée Demeter) pousse à l'élégance de la simplicité en bonne compagnie. Elle s'accorde avec huîtres, bulots, crevettes grises ou sushis...
Champagne Vincent Couche, Élégance, 48 €.

Toutes les hypothèses

Son très faible dosage (en sucre) est garant de la pureté d'un grand terroir (Verzy et Verzenay). Quant à son approche 100 % parcellaire et sa vinification naturelle (sans fermentation malolactique), elles offrent des parfums d'agrumes et d'épices. Une fraîcheur qui accompagne toutes les variations d'un apéritif gourmand.
Champagne Penet-Chardonnay, Hypothésis Grand Cru extra-brut, 45 €.

Carte joker

Champagne de tous les instants, cette cuvée rassemble les trois cépages champenois. Souple, fruité, bien équilibré, ce flacon de récoltant plaira au plus grand nombre étant donné qu'il tient sa promesse : la finesse et la fraîcheur, un joker en or pour tous.
Champagne Guy Dumangin, brut Carte d'or Premier Cru, 25,90 €.

Comme à la maison

Cette cuvée de récoltant manipulant des coteaux sézannais (Barbonnet-Fayel) est conçue pour se réunir entre amis ou en famille dans un cocon de gourmandise chaleureuse (fruits, amandes grillées), pour un apéritif (fromage, charcuterie) qui se prolonge chez soi (hestia désigne le foyer en grec ancien).
Champagne M. Marcoult, Hestia, extra-brut, 33,70 €.

