

# Accords muscat !

Rendez-vous dans les domaines de Muscat de Frontignan et chez les cavistes et profitez de leurs conseils pour vos accords mets / vins !

## FRONTIGNAN MUSCAT

- 14, avenue du Muscat - BP 136  
34110 Frontignan
- 04 67 48 93 20
-  frontignanmuscat.fr

## CHÂTEAU DE LA PEYRADE

- Rond-Point Salvador-Allende  
34110 Frontignan
- 04 67 48 61 19
-  chateaulapeyrate.com

## CHÂTEAU DE STONY

- Route de Balaruc - La Peyrade  
34110 Frontignan
- 04 67 18 80 30
-  chateau-stony.fr

## DOMAINE PEYRONNET

- 7, avenue de la Libération  
34110 Frontignan
- 04 67 48 34 13
-  domainepeyronnet.com

## DOMAINE DE LA COSTE

- Chemin de la Coste - BP 168  
34110 Frontignan
- 04 67 36 96 49
- [dimarzo@domainedelacoste.fr](mailto:dimarzo@domainedelacoste.fr)

## DOMAINE DE LA PLAINE

- 6, route de Montpellier  
34110 Vic-la-Gardiolo
- 04 67 48 10 78
-  domainedelaplaine.com

## DOMAINE DU MAS ROUGE

- 30, chemin de la Poule d'eau  
34110 Vic-la-Gardiolo
- 04 67 51 66 85
-  domainedumasrouge.com

## MAS DE LA PLAINE HAUTE

- Plaine Haute  
34110 Vic-la-Gardiolo
- 06 87 43 62 74
-  plaine-haute.com

## MAS DE MADAME

- D612, route de Montpellier  
34110 Frontignan
- 06 08 75 96 23
-  Mas de Madame

## LA CAVE À NICO

- 51, avenue d'Ingril  
34110 Frontignan
- 04 30 72 34 92
-  La cave à Nico

## LA CAVE DES VIGNAUX

- Square du Muscat, avenue du Muscat  
34110 Frontignan
- 04 67 48 13 80
-  La cave des Vignaux

## LA MAISON DES TERROIRS

- 1 bis, quai des Jouteurs  
34110 Frontignan
- 04 67 38 31 81
-  lamaisondesterroirs.fr

## LE FLACONNEUR

- 5, rue de l'Hôtel de Ville  
34110 Frontignan
- 06 61 71 88 87



# Accords Muscat

Le Temps  
des Fêtes  
2020



-  [www.frontignan.fr](http://www.frontignan.fr)
-  VilleFrontignanOfficiel
-  [ville\\_de\\_frontignan](https://www.instagram.com/ville_de_frontignan)
-  VilleFrontignan
-  [www.frontignan-toursime.com](http://www.frontignan-toursime.com)



# Accords muscat !

En cette période de fêtes et de belles tables, au nombre de convives réduits en raison des consignes sanitaires, sept chefs cuisiniers de Frontignan la Peyrade ont pu répondre à l'appel du Muscat de Frontignan !

Ils nous offrent leurs recettes à réaliser à la maison avec cet ingrédient essentiel de notre terroir, à retrouver chez tous les producteurs de notre fameuse AOP, comme chez les cavistes de la commune.

Avec eux, nous vous souhaitons de savoureuses fêtes !



**Kelvine Gouvernayre**  
Conseillère municipale  
déléguée au tourisme et à la promotion  
des produits locaux et du Muscat  
Conseillère communautaire

**Patrick Bourmond**  
Conseiller municipal  
délégué au commerce et à l'artisanat

*Livret édité par la Ville de Frontignan la Peyrade en partenariat avec le syndicat de défense du muscat de Frontignan, les producteurs de l'AOP Frontignan, les cavistes et chefs cuisiniers de la commune à l'occasion des fêtes de fin d'année 2020.*



**Hubert BRIERE** (photo : Maxime Grau)  
 Restaurant **Le MG**



Zone technique du port, 34110 Frontignan  
 04 67 43 22 67 mgrestaurant34 lemg\_frontignan

## Foie gras au marc de Muscat et insert aux raisins



- 1 lobe de foie gras
- 4 cl de marc de Muscat
- 50 cl de Frontignan
- 300 g de raisins secs
- Sel, poivre et piment d'Espelette



- Commencer par éveiner le lobe de foie gras et le mariner dans le marc de Muscat
- Saler, poivrer
- Dans une casserole, mettre les 300 g de raisins secs recouverts de muscat doux et laisser réduire jusqu'à obtention d'une pâte de fruit
- Dans un moule à terrine, mettre la moitié du lobe de foie gras, mettre la pâte de raisin et recouvrir de l'autre moitié du lobe
- Presser le tout pour obtenir une hauteur uniforme
- Cuire au bain marie 110 degrés pendant 50 minutes
- Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur



# À vos fourneaux !

**Sauce au Muscat de Frontignan** par Christian FABRE ..... **p.2**

**Carpaccio de Saint-Jacques des côtes françaises, fondue de poireaux, gelée Muscat moelleux et clémentine** par Grégory DOUCEY ..... **p.3**

**Émincé d'encornet au Muscat de Frontignan** par Willy LAROQUE ..... **p.4**

**Foie gras de canard au Muscat de Frontignan, betteraves et framboises** par Christophe PEMBROKE ..... **p.5**

**Gardianne de taureau au marc de Muscat** par Petra JONSSON ..... **p.6**

**Fondue de poireau au Muscat de Frontignan rafraîchie au kiwi, huîtres de l'étang de Thau et sabayon au Muscat de Frontignan** par Nicolas SABOURY ..... **p.7**

**Foie gras au marc de Muscat et insert aux raisins** par Hubert BRIERE .. **p.8**





## Christian FABRE

### Restaurant **Le Bistrot de Fanny**

9, place Jean-Jaurès, 34110 Frontignan  
09 54 78 26 53 Le Bistrot de Fanny



## Sauce au Muscat de Frontignan



- 1 litre de Frontignan
- 2 oignons
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 carcasse de volaille
- 5 dl de crème liquide
- 5 dl de fond de volaille
- Sel et poivre



### Préparation du fond de volaille

- Couper la carcasse en 3 ou 4 parties
- Couper grossièrement 1 blanc de poireau, 1 carotte, 1 oignon
- Les laver soigneusement
- Mettre dans une casserole la carcasse et les légumes
- Ajouter l'oignon coupé en 2, recouvrir d'1 litre d'eau
- Laisser cuire à feu moyen environ 1 heure
- Passer au chinois

### Préparation de la sauce

- Ciseler un oignon, le faire revenir sans coloration
- Ajouter le Frontignan et faire réduire au 2/3
- Ajouter 5 dl de fond de volaille à la sauce et faire réduire d'1/3
- Ajouter 5 dl de crème liquide
- Cuire à frémissement jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse



Au Bistrot de Fanny cette sauce au Frontignan accompagne notre magret et ses frites maison.



## Nicolas SABOURY

### Restaurant **La Brasserie des Sens**

90, avenue Maréchal-Juin, Galerie du C.C. Les portes du Muscat, 34110 Frontignan • 04 67 78 81 86

la-brasserie-des-sens.business.site la\_brasserie\_des\_sens



## Fondue de poireaux au Muscat de Frontignan rafraîchie au kiwi, huîtres de l'étang de Thau et sabayon au Muscat de Frontignan



- 2 poireaux
- 1 noisette de beurre
- 1 bouteille de Frontignan
- 2 kiwis jaunes
- 12 huîtres de Thau n°3
- 6 échalotes

- 6 œufs
  - 1/2 L de bouillon de volaille maison
  - feuille de capucine, fleur de bourrache
- Le matériel :
- 1 syphon
  - 3 cartouches de gaz



### Fondue aux poireaux :

- Enlever le vert et le pied des poireaux, nettoyer et ciseler finement le tout
- Faire revenir dans une casserole avec une noisette de beurre sans coloration
- Mouiller à hauteur avec le Frontignan et laisser réduire à sec
- Assaisonner de sel et de poivre
- Réserver au chaud

### Sabayon au Muscat de Frontignan :

- Pour réaliser ce sabayon, un syphon à chantilly est nécessaire. Dans le cas contraire, le sabayon peut être réalisé de façon classique en fouettant au bain marie les jaunes d'œufs avec un peu d'eau. Ajouter ensuite la préparation
- Ciseler les échalotes, les faire revenir dans une casserole avec une noisette de beurre sans coloration
- Mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille, laisser réduire de moitié et remouiller avec le Frontignan
- À ébullition, filtrer la préparation, il en faut 250ml. S'il en manque, ajuster avec le Frontignan
- Assaisonner de sel et poivre
- Fouetter dans un bol 2 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers, ajouter votre préparation, verser le mélange dans le syphon, mettre le bouchon et remuer. Le mélange est à 60/65 degrés
- Ajouter 3 cartouches de gaz et réserver au bain marie à 65 degrés



- Dans une assiette creuse, déposer une cuillère à soupe de fondue de poireaux, déposer dessus quelques morceaux de tartare de kiwi bien froid puis 2 huîtres juste snackées. Verser le sabayon autour et décorer avec une feuille de capucine et les fleurs de bourrache.



## Petra JONSSON

### Restaurant L'Épicurien

10 bis, bd. de la République, 34110 Frontignan  
06 19 13 12 66  epicurienfrontignan

4 

## Gardianne de taureau au marc de Muscat



- 1 kg de viande de taureau Camargue AOC
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de romarin
- 1 tranche d'orange
- sel, poivre et vinaigre (pour la marinade)
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons rouges piqués de quelques clous de girofle
- 1 bouteille de vin rouge
- 40 cl de marc de Muscat



### La veille :

- Débiter la viande en cubes
- Couper les oignons grossièrement
- Couvrir le tout de vin rouge
- Ajouter un filet de vinaigre, le romarin, le laurier, la tranche d'orange, la gousse d'ail et la moitié du marc de Muscat et laisser mariner le tout au froid toute la nuit.

### Le lendemain :

- Égoutter la viande que vous ferez dorer à la poêle dans de l'huile d'olive
- Une fois tous les cubes de viande bien dorés, déglacer la poêle avec la marinade passée au chinois et versée bien chaude sur le tout dans la casserole de cuisson
- Ajouter alors les oignons crus de la marinade, le romarin, le laurier, sel et poivre et la gousse d'ail écrasée
- Veiller à ce que la viande soit bien couverte de liquide et ajoutez, si cela était nécessaire de l'eau, davantage de vin n'apportant alors rien de plus à votre plat
- Faire mijoter la gardianne de taureau 2h30 à 3 h. Bien surveiller et ne pas oublier que votre plat ne sera jamais trop cuit. Veiller toutefois à ce que la sauce de cuisson ne s'évapore pas
- Au bout de deux heures de cuisson ajouter le restant de marc de Muscat
- À la fin de la cuisson de la gardianne de taureau, s'assurer que les oignons et l'ail sont bien cuits, c'est à dire en purée. Si, par hasard, votre sauce était trop liquide, faire une liaison avec un peu de jus de veau
- Servir bien chaud accompagné de riz



## Grégory DOUCEY

### Restaurant In Fine

2, rue de l'Hôtel de Ville, 34110 Frontignan  
04 67 24 97 14  in finerestaurant.fr  in finerestau

8 

## Carpaccio de Saint-Jacques des côtes françaises, Fondue de Poireaux, gelée Muscat moelleux et clémentine



- 16 Saint-Jacques décoquillées et ébarbées (tailler 4 ou 5 tranches dans la noix et réserver).
- 8/10 poireaux (suivant le calibre),
- beurre et huile d'olive
- 500 ml de Muscat moelleux de Frontignan
- 170 g de jus de clémentine centrifugé
- 30 g de sucre
- 3 tours de moulin à poivre de *Poivre Timut* (ou *pomelos*)
- 2 feuilles de gélatine de 2 g
- 2 g d'agar-agar
- 200 g d'olives noires dénoyautées



### Fondue de poireaux

- Enlever les 2 ou 3 premières feuilles des poireaux
- Couper les poireaux en 4, passer sous l'eau et tailler finement
- Faire fondre le beurre dans un peu d'huile d'olive (l'huile évitera au beurre de noircir)
- Verser les poireaux taillés dans la matière grasse, assaisonner, cuire les poireaux *al dente*
- À la fin de la cuisson, les verser dans une passoire pour évacuer le jus de cuisson et laisser refroidir les poireaux tous seuls (là est le but de les cuire *al dente*). Attention s'ils cuisent trop, le vert blanc des poireaux deviendra vert kaki

### Gelée Muscat moelleux et clémentine

- Mélanger le Muscat, le jus de clémentine (passé ou pas, suivant votre goût), le sucre et le poivre *Timut*
- Ramollir les deux feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Faire bouillir les liquides, verser l'agar-agar
- Remettre à bouillir sans cesser de remuer environ 1 mn
- Ajouter la gélatine hors du feu
- Couler la gelée en assiette sur 2 à 3 mm d'épaisseur
- Faire prendre au frais



Poudre d'olive noire : faire sécher au four à 70°C les olives, les faire refroidir et les mixer



### Dressage

- Déposer la fondue légèrement chauffée à l'emporte-pièce au milieu de l'assiette
- Assaisonner les Saint-Jacques (huile d'olive, fleur de sel, tour de moulin à poivre)
- Disposer les Saint-Jacques en rosace sur la fondue de poireaux
- Saupoudrer de poudre d'olives noires



## Willy LAROQUE

Restaurant **Le Look**

10, place de l'Hôtel de Ville, 34110 Frontignan  
04 67 38 05 69  Le Look

4 

### Emincé d'encornet au Muscat de Frontignan



- 800 g de lamelles de blanc d'encornet
- 2 ou 3 échalotes
- 5 cl de muscat sec
- 15 cl de Frontignan
- Piment doux
- Environ 30 cl de crème liquide 30%
- Sel
- Poivre
- Maizena



- Émincer les blancs d'encornets
- Blanchir les blancs d'encornets
- Éplucher et émincer les échalotes
- Faire revenir les blancs d'encornets et les échalotes
- Déglacer avec le muscat sec et le Frontignan
- Rajouter la crème et laisser cuire à feu doux
- Assaisonner avec le sel, le poivre et le piment doux
- Lier avec la Maizena



## Christophe PEMBROKE

Restaurant **Marée Haute**

87 bis, route de Montpellier, 34110 Frontignan  
09 51 31 22 61  RestaurantMareeHauteFrontignan

4 

### Foie gras de canard au Muscat de Frontignan, betteraves et framboises



- Un lobe de foie gras de canard de 500g
- 1 betterave rouge
- 10cl de Frontignan
- 5cl de marc de Muscat
- 8g de sel
- 4g de sucre
- quelques tours de moulin à poivre
- des framboises



- Mariner 4h le foie gras et les muscats, le sel, le sucre et le poivre
- Débuter la cuisson en terrine 10 minutes à 140 degrés
- Confire la betterave en rondelles dans de la liqueur de cassis
- Mouler le foie gras en terrine et laisser au frigidaire 24h
- Servir avec des tranches de pain toastées, des tranches de betterave et des framboises

