

# Mets plaisirs...

VOTRE MAGAZINE RÉUNION OCÉAN INDIEN

Août-Septembre 2017 • numéro 33  
Réunion 3,80 €

RÉVÉLATEUR DE SENS

SPÉCIAL  
FÉMININ

GÎTE ET COUVERT

Ô Jardin de Merla à Saint-Pierre

Les Fromagères  
d'Enfin Le Fromager !

Thon en croûte de baies  
roses, mousseline de  
patate douce et  
cambarre

DOUCEURS

Sarah Asgaraly,  
la pâtissière qui monte !

À TABLE AVEC

La Présidente des  
Toques Blanches

DOSSIER

## Recettes de cheffes !

QUESTIONS AUX ÉTOILES  
Mercotte

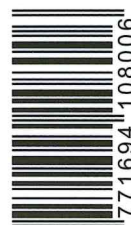
GOÛT D'ICI

Goutanou !  
Samoussa Indiana



CRITIQUE  
KASPRO

L'ARBRE À PALABRES  
LA BOHÈME  
LA CASE PITEY.2  
FOOD ART'S



9 771694 108006



Une partie de la gamme des vins Fabre!

## CHÂTEAU L'AUMÉRADE Le Lux\* en mode rosé

La part belle a été faite au rosé qui était à l'honneur au Lux\* avec le Varois Henri Fabre. Ce dernier était, avec quelques amis de son association, de passage sur l'île.



Stéphane Baras, directeur du Lux, son chef exécutif Philippe Agésidame et Steeve Vauthier, chef de L'Orangine du Lux.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses page 98.



Henri Fabre-Bartalli et sa cuvée Marie-Christine!



Des invités ravis!



Les nouveaux membres de l'Henri's Club entourée de l'équipe du Lux!

**B**lanc et rouge, comme les vins, sont les couleurs symboles de l'association Henri's Club du romantique Henri Fabre-Bartalli, qu'il a créée avec un certain Prince Albert de Monaco et dont les couleurs sont... le blanc et le rouge ! Mais c'était le rosé qui était ce soir-là à l'honneur au Lux\* avec le Varois Henri Fabre qui était, avec quelques amis de son association, de passage sur l'île. Le club en a profité pour introniser quelques amis réunionnais lors d'une cérémonie festive et provençale lors d'un *wine dinner* autour des vins du Château L'Aumérade, distribués à La Réunion par La Bourbonnaise des Vins. Ce château, qui est dans le giron de cette famille de vigneron depuis 17 générations, fait partie des vignobles Fabre qui comptent quelque 550 hectares de vignes, dont 85 %

**Chez Fabre, 3 millions de bouteilles sont produites chaque année, dont 35 % sont destinées au marché export...**

sont destinés aux vins rosés de couleur pâle, un assemblage de syrah, grenache et cinsault issus d'une macération à froid. Le Château Clapière, une autre propriété de la famille, et le Château L'Aumérade sont deux crus classés, La Provence n'en compte que 18 ! Chez Fabre, 3 millions de bouteilles sont produites chaque année, dont 35 % sont destinées au marché export bien implanté en Angleterre, aux Émirats arabes unis, aux États-Unis ou encore en Australie. La cuvée rosée Marie-Christine est

emblématique du Château L'Aumérade de par sa forme. Elle correspond au prénom de la grand-mère d'Henri Fabre; une bouteille aux formes inspirées d'Emile Gallé, le célèbre artiste de l'École de Nancy. Une cuvée qui fut servie à bord de l'Orient Express sur les rails ou sur les flots, sur le Transatlantique ! Et à La Réunion, c'est dans un autre établissement de luxe amiral que Château L'Aumérade a été proposé sous ses trois couleurs lors d'un très bon dîner aux accents de Provence, orchestré par le chef exécutif du Lux\*, Philippe Agésidame, assisté du méritant chef de l'Orangine, Steeve Vauthier. Pissaladière, Saint-Jacques à la bouillabaisse ou encore tarte tropézienne étaient quelques-uns des mets réussis accordés avec les vins du Château L'Aumérade où la Cuvée Marie Christine rosé était largement en tête des palais affûtés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses page 98.