

THE BEST OF CULTURE & ART DE VIVRE

JULY 2017

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



THE BAGUETTE
EMBRACES FRANCE'S DIVERSITY

MAGUELONE CATHEDRAL
A LOST EPISCOPAL SEAT

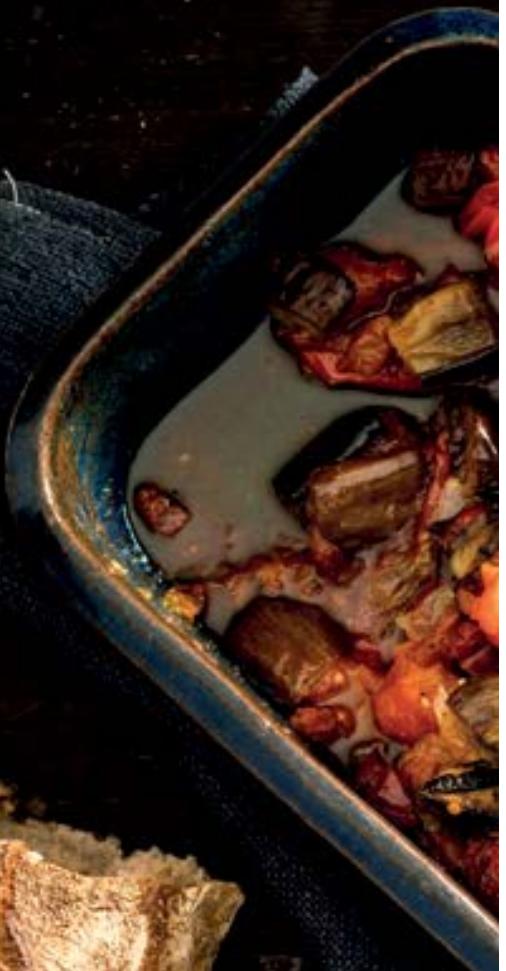
FRENCH TV SERIES
TURN HEADS IN THE UNITED STATES

Guide TV5Monde

Volume 10, No. 7 USD 8.00 / C\$ 10.60



O.TAUZÉ



BON APPÉTIT

RATATOUILLE



By Melissa Clark / Translated from English by Samuel Todd

TEMPS : 3 HEURES / TIME: 3 HOURS

8 À 10 PERSONNES / YIELD: 8 TO 10 SERVINGS

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail
- 2 oignons de taille moyenne
- 3 courgettes de taille moyenne
- 2 aubergines de taille moyenne
- 3 poivrons rouges doux, cubanelle ou toute autre variété
- 3 brins de romarin frais
- 6 branches de thym frais
- 1 tasse d'huile d'olive, ou plus si nécessaire
- 2 grosses tomates anciennes ou tomates cœur de bœuf
- 2 petites feuilles de laurier coupées en deux
- 1 ½ cuillère à café de sel de mer fin, ou plus si nécessaire
- Poivre noir du moulin

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Préparez les légumes : Épluchez et écrasez 3 gousses d'ail, mettez de côté la quatrième. Coupez les oignons en deux, et émincez-les en lanières d'un demi-centimètre de large. Débitez les courgettes en rondelles d'un demi-centimètre. Coupez les aubergines en dés de 2,5cm. Épépinez les poivrons et débitez-les en lamelles d'un demi-centimètre.
3. Disposez chaque légume séparément sur une plaque de four à rebords, ou lèchefrite, en utilisant autant de plaques que nécessaire. Ajoutez les trois gousses d'ail écrasées aux oignons. Mettez un brin de romarin et deux de thym sur la plaque des poivrons et sur celles des aubergines et des courgettes. Salez légèrement les légumes. Arrosez chaque plaque de trois cuillères à soupe d'huile d'olive.
4. Enfournez (procédez par tour si vous ne pouvez pas mettre toutes les plaques en même temps).

INGREDIENTS

- 4 garlic cloves
- 2 medium white onions
- 3 medium zucchini
- 2 medium eggplant
- 3 sweet red peppers, such as bell peppers, red cubanelle or any other sweet variety
- 3 sprigs fresh rosemary
- 6 sprigs fresh thyme
- 1 cup olive oil, more as needed
- 2 large heirloom or beefsteak tomatoes
- 2 small bay leaves, ripped in half
- 1 ½ teaspoon fine sea salt, more as needed
- Freshly ground black pepper

PREPARATION

1. Heat oven to 350 degrees.
2. Prepare the vegetables: Smash and peel 3 garlic cloves, reserving the 4th. Halve onions through their roots, and slice halves into 1/4-inch-thick pieces. Slice zucchini into 1/4-inch-thick rounds. Cut eggplant into 1-inch cubes or spears. Seed peppers, and cut them into 1/4-inch-thick strips.
3. Spread each vegetable on a separate rimmed baking sheet (use extra sheets as necessary). Add the 3 cloves of smashed garlic to the onion pan. Add 1 sprig rosemary and 2 sprigs thyme to each of the pepper, eggplant and zucchini pans. Sprinkle salt lightly over vegetables. Drizzle 3 tablespoons olive oil on each of the pans.
4. Place all the pans in the oven (or work in batches if they don't fit at once). Cook until vegetables are very tender and lightly browned at the edges. ●●●



Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient très tendres et brunissent légèrement sur les bords, environ 35 à 40 minutes pour les poivrons (leur peau doit cloquer), 40 à 45 minutes pour les aubergines et les courgettes, jusqu'à obtenir des aubergines légèrement craquantes et des courgettes bien cuites ; pour cela n'hésitez pas à les laisser cuire 3 à 5 minutes de plus que la normale, et 60 à 65 minutes pour les oignons. Ne vous souciez pas de l'aspect esthétique des légumes : ils seront mélangés dans la ratatouille. Au cours de la cuisson, mélangez les légumes toutes les 15 ou 20 minutes, et particulièrement les oignons pour éviter qu'ils n'attachent.

5. Pendant ce temps, préparez les tomates : portez à ébullition une grande casserole d'eau. Ébouillantez les tomates une dizaine de secondes jusqu'à ce que la peau se fendille. À l'aide d'une écumeoire, transférez-les dans un grand saladier d'eau glacée.

6. À l'aide d'un économie, pelez les tomates refroidies (la peau vient toute seule). Coupez-les en deux dans le sens de la largeur. Placez une passoire au-dessus d'un saladier et pressez chaque moitié de tomate pour en extraire les pépins, le jus s'écoulant dans le saladier. Jetez les pépins et mettez le jus de côté. Débitez les tomates en dés et ajoutez-les au jus contenu dans le saladier.

7. Émincez finement la gousse d'ail restante. Ajoutez aux tomates avec les feuilles de laurier et une bonne pincée de sel. Réservez.

8. Une fois la cuisson des légumes terminée, mélangez-les dans un grand plat à gratin et versez-y le contenu du saladier avec les tomates. Bien remuer. Les légumes doivent être intimement mélangés. Recouvrir généreusement d'huile d'olive avec le quart de tasse d'huile restante, ou plus, et salez. La préparation doit être enrobée d'huile sans pour autant en être noyée. Faites cuire au moins une heure, en mélangeant toutes les 15 ou 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient très tendres et imprégnés de jus et d'huile. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût et servez chaud ou froid. ■

This will take about 35 to 40 minutes for the peppers (their skins should shrivel), 40 to 45 minutes for the eggplant and zucchini (the eggplant should crisp slightly and the zucchini should be well cooked, so let them go 3 to 5 minutes longer than you normally might), and 60 to 65 minutes for the onions. Don't worry about the vegetables being pretty; they will meld into the ratatouille. Shake or stir the pans every 15 to 20 minutes or so, especially the onions.

5. In the meantime, prepare the tomatoes: bring a large pot of water to a boil. Add tomatoes and blanch until the skins split, about 10 seconds. Use a slotted spoon to quickly transfer the tomatoes to a bowl filled with ice water.

6. Using a paring knife, peel the cooled tomatoes (the skins should slip right off). Halve tomatoes across their equators. Set a sieve over a bowl. Working over the bowl, use your fingers to seed the tomatoes, letting the seeds catch in the sieve and the juice run into the bowl. Discard seeds but save juices. Dice tomatoes and add to the reserved juices in bowl.

7. Finely grate or mince remaining garlic clove. Add garlic to tomatoes along with bay leaves and a large pinch of salt. Set aside.

8. Once vegetables are done cooking, combine them on a large shallow baking dish and add ingredients from tomato bowl. Toss well. Vegetables will be stacked, and that's O.K. Cover generously with olive oil, using remaining 1/4 cup oil or more, and sprinkle with salt. Everything should have a good coat of oil, but should not be drowning in it. Cook at least 1 hour, stirring every 15 to 20 minutes, until vegetables are very tender and imbued with juices and oil. Add salt and pepper to taste, then serve warm, or let cool. ■

POURQUOI LA RATATOUILLE ? WHY MASTER IT?



Les légumes sont la base de la cuisine française, le socle sur lequel tout repose. Même si les bibles de la gastronomie comme *le Guide culinaire d'Escoffier* et le *Larousse Gastronomique* ne contiennent sans doute pas autant de recettes centrées sur l'artichaut et les carottes que sur le poulet ou le bœuf, c'est uniquement parce que les légumes sont omniprésents dans « la » et « les » cuisines, des bouillons et sauces, qui servent de base aux mets les plus complexes, aux garnitures qui les accompagnent.

Il existe néanmoins une quantité de plats dont les légumes sont les vedettes. La ratatouille est très appréciée pour ses légumes savoureux gorgés d'huile d'olive qui exhalent les odeurs estivales d'herbes de Provence et d'ail. En maîtrisant la ratatouille, vous n'allez pas seulement approfondir vos connaissances sur la manière de cuire les légumes pour cette recette en particulier, mais vous serez en mesure d'appliquer ce savoir à d'autres légumes, ce qui fera de vous un meilleur cuisinier.

Vegetables are the bedrock of French cuisine, the foundation upon which all is built. Although cooking bibles like *The Escoffier Cookbook* and *Larousse Gastronomique* may not have as many recipes centering on artichokes and carrots as they do on chicken or beef, it is only because vegetables suffuse the canon and the kitchen, from the broths and sauces that serve as the base of elaborate dishes, to the garnishes that finish them.

But there are a handful of dishes where vegetables are the stars. Ratatouille is beloved for its silky, olive oil-imbued vegetables, which are saturated with the summery scents of garlic and herbs. By mastering it, you will gain not only deeper insights into how to cook the vegetables in the recipe, but you will also be able to apply that knowledge to other vegetables, making you a better cook all around.

Contrairement à de nombreuses préparations de la gastronomie française, la ratatouille ne connaît pas de recette type, ni de savoir-faire unique. Il existe autant de variantes que de cuisiniers, chacune différant légèrement par la méthode ou les ingrédients.

Dans les recettes traditionnelles, on recommande de faire cuire chaque légume à cœur séparément sur le feu, puis de tout mettre ensemble dans un même récipient avec une bonne dose d'huile d'olive et les tomates, et de faire mijoter longuement. La plupart des cuisiniers s'accordent à dire que c'est le meilleur moyen pour que les légumes soient cuits à la perfection avant d'être mélangés et que les saveurs se mêlent.

Tout ce temps passé aux fourneaux à remuer les légumes peut s'avérer fastidieux. Même la recette officielle du *Larousse Gastronomique* ne s'embarrasse pas de cette méthode, en ajoutant par étapes tous les ingrédients dans le même récipient, et en perdant ainsi le bénéfice de les faire cuire individuellement.

Unlike much of French cuisine, ratatouille does not have a set recipe or precise technique. There are as many versions as there are cooks, each slightly different in method and ingredients.

The most traditional recipes call for cooking each vegetable separately in a pot on the stove until well browned, layering everything back into the pot with a generous amount of olive oil and some tomatoes, and then letting it all slowly stew. Most cooks agree that this is the best way to ensure that the vegetables are cooked to perfection before all are combined, and the flavors left to meld.

However, all that standing at the stove stirring vegetables can become tedious. Even *Larousse Gastronomique* discards that method in its official recipe, throwing everything into the same pan in stages without the benefit of that individual browning.

Mais il existe un moyen sûr d'échapper à la pénibilité de cette recette en utilisant la cuisson au four. Tous les légumes baignent dans l'huile d'olive et grillent séparément sur les plaques de four jusqu'à une cuisson à point. Puis ils sont mélangés, de nouveau arrosés d'huile, agrémentés de tomates, et poursuivent leur cuisson jusqu'à ce qu'ils condensent leurs saveurs, se désagrégent presque et compotent en absorbant la bonne huile d'olive et la tomate.

Ce temps passé à baigner dans l'huile d'olive fait de la ratatouille l'une des rares recettes à base de légumes qui se bonifie avec le temps. Elle est meilleure préparée à l'avance et offre une grande flexibilité quant à sa cuisson. Vous pouvez faire cuire séparément les légumes lorsque vous en avez le temps, et les mélanger plusieurs jours après. Elle est aussi formidablement polyvalente, faisant une entrée parfaite, un accompagnement idéal ou se déclinant en plat principal, qu'elle soit dégustée chaude, à température ambiante ou froide. ■

But there is another, better way around the tedium: using your oven. All the vegetables are bathed in olive oil and roasted separately on baking pans until well browned. Then they're mixed together in one pan, covered with more oil and some tomato, and cooked again until everything condenses in flavor and practically falls apart, soaking up the good oil and tomato almost like a confit.

That time spent steeping in good oil makes ratatouille one of the rare vegetable dishes that improves as it sits. It is best made in advance, and you can be flexible with the way you cook it, roasting the vegetables in stages as time allows, then combining them all even days later. It is also wonderfully versatile at the table, making a fine starter, side dish or main course, one that can be eaten warm, at room temperature or cold. ■

BREF RAPPEL HISTORIQUE

Ce ragoût lentement mijoté d'aubergines, oignons, poivrons, petites courges d'été et tomates se mitonne sur les bords de la Méditerranée depuis le XVI^e siècle, lorsque tomates, poivrons et courges venus des Amériques ont fait connaissance avec les aubergines, oignons et huile d'olive déjà sur place.

Cet assemblage simple de légumes d'été prend diverses formes suivant les régions. En Catalogne, il mijote jusqu'à prendre l'aspect d'une compotée et se nomme samfaina. En Turquie, c'est le turlu qui contient également des pommes de terre, du gombo et des haricots verts. En Provence, il est parfumé aux herbes aromatiques et à l'ail, et répond au nom de ratatouille.

Le terme, entré en usage au XIX^e siècle, est dérivé des verbes *ratouiller* et *tatouiller* qui signifient tous deux remuer. Et ce joli mot au son percutant reflète l'essence de ce plat : un assemblage de plusieurs légumes cuits séparément avant d'être mélangés.

À l'origine, une ratatouille pouvait être n'importe quelle sorte de ragoût. Elle pouvait contenir ou pas de la viande. Dans l'argot militaire du XIX^e siècle, il était appelé « *rata* ». La première trace écrite mentionnant ce plat mitonné originaire de Nice, uniquement composé de légumes que nous connaissons aujourd'hui, aussi désigné sous le nom de sauté à la niçoise, est apparue au début du XX^e siècle.

À partir de 1930, le terme ratatouille était établi dans le répertoire provençal. Henri Heyraud, auteur de *La Cuisine à Nice*, le décrit comme un ragoût d'aubergines, de courgettes, de poivrons et de tomates. L'emploi du terme ragoût est approprié : il signifie raviver le goût, ce qui est exactement le cas de la ratatouille, conférant aux légumes et herbes cuisinés un nouveau brio lorsqu'ils sont assemblés afin de poursuivre la cuisson.

Alors que la cuisine provençale est devenue à la fin du XX^e siècle à la mode partout en France (et dans une moindre mesure en Grande-Bretagne et aux États-Unis), la popularité de la ratatouille n'a cessé de grandir. Elle est désormais incontournable en période estivale, servie avec de la viande grillée ou en plat principal, et dégustée comme il se doit avec une bouteille de rosé. ■

A BRIEF HISTORY

A slowly-cooked stew of eggplant, onions, peppers, summer squash and tomatoes has been simmering on hearths around the Mediterranean since the 16th century, when tomatoes, peppers and squash from the Americas met the eggplant, onion and olive oil already in residence.

This basic combination of summer vegetables takes different forms throughout the region. In Catalonia, it is simmered until it is almost jamlike and called samfaina. In Turkey, it is known as turlu and may also contain potatoes, okra and green beans. Lebanon, Egypt and Greece all have versions. In Provence, it is scented with herbs and garlic and called ratatouille.

The term, which came into use in the 19th century, is derived from the French verbs *ratouiller* and *tatouiller*, both meaning “to stir up.” And the pleasing, percussive-sounding word captures the essence of this dish: a stirring of several vegetables that have been cooked separately before being combined.

Originally, a ratatouille could be any kind of simple or coarse stew. It could include meat, or it could do without it. Nineteenth-century French military slang referred to the dish as a “*rata*.” The first written mentions of the all-vegetable stew from Nice that we know today, also called *sauté à la Niçoise*, came in the early 20th century.

But by 1930, ratatouille had become entrenched in the Provençal repertoire. Henri Heyraud, the author of *La Cuisine à Nice*, described it as a ragout of eggplant, zucchini, peppers and tomatoes. The use of the word ragout here is fitting; it originally means to revive the taste, which is exactly what ratatouille does, giving cooked vegetables and herbs new verve when they are combined and cooked again.

As Provençal cuisine became fashionable all over France (and to a lesser degree in Britain and the United States) in the latter part of the 20th century, the popularity of ratatouille grew. It has since become a summer staple to serve with simple grilled meats, or as a main course in its own right, with the requisite bottle of rosé. ■

VIN

WINE



Né et élevé à Lyon, et certifié par la Society of Wine Educators de la Vallée de Napa (Californie), Nicolas Blanc est un passionné de cuisine et de vin. Directeur de la restauration du Sofitel de New York, il est l'œnologue de l'hôtel.

Born and raised in Lyon, France and certified by the Society of Wine Educators in Napa Valley, Nicolas Blanc has a passion for food and wine. Director of food and beverage at the Sofitel New York, he is the hotel's wine specialist.

By Nicolas Blanc / Translated from French by Alexander Uff

FRANCE



Georges Dubœuf Château les Capitans Juliénas 2011

Les herbes de Provence, l'huile d'olive et les légumes de la ratatouille expriment le terroir du sud de la France. Pour le vin, je ne jouerai pas la carte fantaisiste qu'abat, dans le célèbre dessin animé du même nom (*Ratatouille*), le personnage du critique gastronomique commandant quantité de grands vins de Bordeaux. Partons plutôt pour le Beaujolais rendre visite à Georges Dubœuf, surnommé à juste titre le « roi du Beaujolais », pour déguster un vin somptueux et fort en bouche. Les fruits rouges et les épices sont les caractéristiques principales de ce vin cherchant à envelopper les saveurs variées de ce ragoût végétarien.

*Herbes de Provence, olive oil and the vegetables used in ratatouille are emblems of the *terroir* of Southern France. But on the wine side of things, I have chosen not to follow in the footsteps of the animated movie of the same name (*Ratatouille*), in which a gourmet food critic orders vast quantities of Bordeaux vintages. Instead, let us travel to the Beaujolais region to visit Georges Dubœuf, accurately nicknamed the “King of Beaujolais,” and sample a sumptuous and boldly flavored wine. Red fruits and spices are its main characteristics, enveloping the diverse tastes in this vegetarian ragout.*

■



UNITED STATES

Lock and Key Meritage 2010

Rapprochons-nous de Bordeaux, mais depuis l'ouest américain, pour découvrir avec quel talent le nouveau continent travaille la vigne. Pour qualifier ces vins issus des grands cépages bordelais, le néologisme « Meritage », association des mots « mérite » et « héritage », a été créé. Il désigne les vins composés de moins de 75% d'un cépage unique mais dont les qualités gustatives égalent celles d'un vin de la région française. Des tanins fins, une longueur en bouche séduisante et des arômes de fruits qui charment par leurs caractères. La ressemblance avec les vins du Médoc, Haut-Médoc ou autres Saint-Émilion est frappante ! À déguster de toute urgence.

Let us get a little closer to Bordeaux, but in the American West, to discover the New World's talent for working its vines. The neologism “Meritage” – a combination of “merit” and “heritage” – has been created to describe wines made from leading Bordeaux grape varieties in the United States. The new term refers to wines made with less than 75% of a single grape variety, but whose flavors are equal to those of a wine from the renowned French region. Expect soft tannins, an irresistibly lingering taste, and charming fruits packed with character. These wines bear a striking resemblance to their counterparts from Médoc, Haut-Médoc and Saint-Émilion. A real must-try! ■