

Parution du 5 Janvier 2017

Le Fashion Post

<http://www.lefashionpost.com/actus/2017/01/et-si-prosciutto-di-parma-voyait-vie-rose-tavel>



Et si le Prosciutto di Parma voyait la vie en rose Tavel...

4 janv. 2017 | [Interview](#) | [Lifestyle](#) | [Gastronomie](#) | [par Patrick Tomas](#)

En toute saison, les meilleurs produits nous apportent des notes gustatives exceptionnelles si ceux-ci sont cuisinés avec perfection et innovation. Nicolas Fromain, le jeune artiste culinaire du restaurant parisien "Le Café Martin" nous propose un mariage réussi, sous toutes les coutures, entre les célèbres vins de Tavel et le jambon de Parme. Du salé au sucré, essayez de réaliser ces recettes dans votre cuisine pour un dîner festif en famille ou avec vos amis(es).



Un jambon noble et un célèbre rosé dans un menu plutôt insolite...

Au restaurant "Le Café Martin", on aime impressionner les gourmets en recherche de nouvelles saveurs et d'accords insolites. En cuisine, le chef **Nicolas Fromain** s'efforce, chaque jour, de proposer, avec brio, des plats traditionnels légèrement revisités pour ravir nos papilles. Tel un archéologue, il aime fouiller dans les mémoires de l'univers culinaire français et international pour imaginer de nouvelles associations de très bons produits de saison.



La rédaction du **Fashion Post** lui a donc naturellement demandé de réfléchir sur un menu autour du **Prosciutto di Parma** (jambon de Parme) s'associant avec les vins de **Tavel**. De l'amuse-bouche au dessert, Nicolas nous a convaincus qu'il est tout à fait possible et réaliste de travailler le jambon de Parme sous toutes les formes.



Chaque assiette colorée combinée à un **rosé de Tavel** nous fait voyager de la **Vallée du Rhône** au cœur de l'**Emilie-Romagne**. Preuve que la cuisine est une discipline magique, un art majeur qui fait tomber les frontières et même les clichés pour un moment convivial, un partage enrichissant entre les cultures.



Une histoire entre le Prosciutto di Parma et le Saint-Morêt...



A l'apéritif, commençons simplement par des roulades de **Prosciutto di Parma** au **Saint-Morêt** décliné nature, au pistou et aux tomates concassées. Afin d'éveiller notre palais à ce voyage culinaire, accompagnons ces amuse-bouches d'un **Tavel** du **Domaine La Rocalière**.

Une histoire entre le Prosciutto di Parma et le foie gras...



Du froid, passons au chaud avec, en entrée, des portées de foie gras et des chips de Prosciutto di Parma façon mille-feuille. Le Tavel du Chateau de Trinquevedel apportera des notes fruitées à cette gourmandise salée.

Une histoire entre le Prosciutto di Parma et le cabillaud...

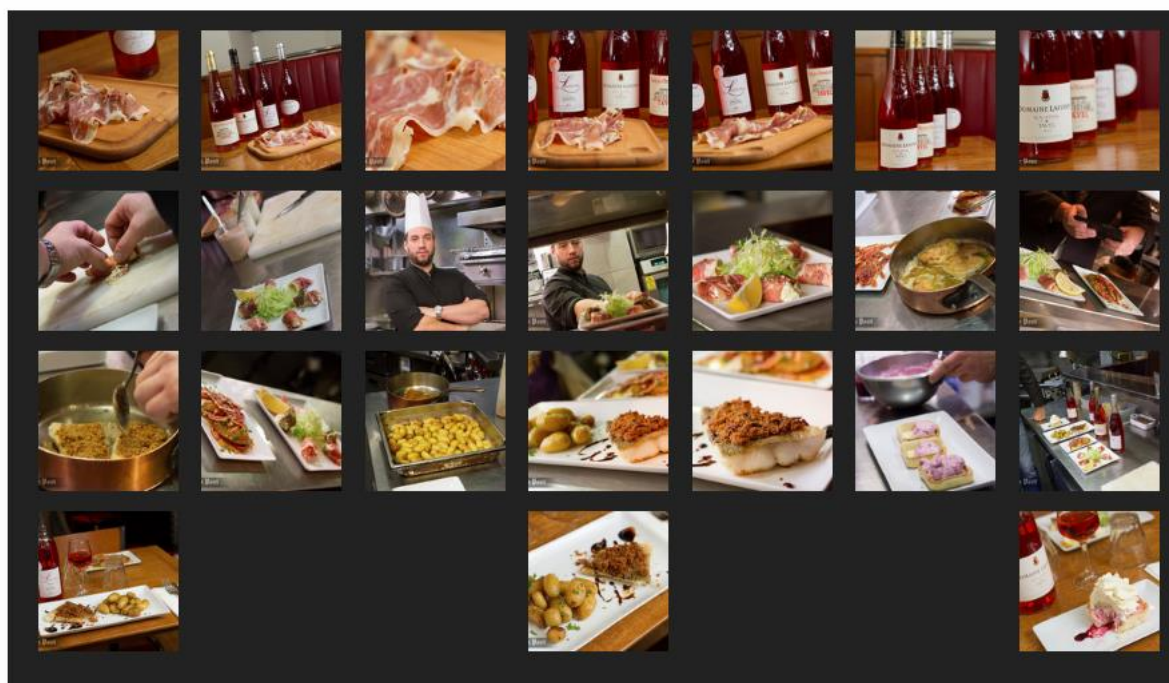


Le dos de cabillaud en croûte de Prosciutto di Parma et ses pommes grenailles au four nous emmène entre terre et mer avec une association orgasmique entre le poisson et la charcuterie. Le Tavel Les Lauzeraiès apporte une fraîcheur savoureuse sur ce plat principal.



Pas de viande au dessert ? C'est sans compter sur le jambon de Parme et l'imagination fertile du Chef Nicolas Fromain qui nous propose sa délicieuse **tartlette aux fruits rouges, à la crème chantilly au Prosciutto di Parma**. Cette douceur esquisse se laisse déguster avec un excellent Tavel du **Domaine Lafond** qui terminera ce repas qui sent bon les souvenirs des vacances d'été...

Cuisinez, innovez et surtout partagez dans la convivialité et la bonne humeur...Bon appétit !



Crédit Photographie - ALB Photo

À SUIVRE

Le Café Martin - [Page Facebook](#)
2, place Martin Nadaud - 75020 Paris
Tél. +33 1 46 36 82 35

[Vins de Tavel](#)

[Prosciutto di Parma](#)



Patrick Tomas — Chroniqueur - Fooding - Spiritueux - Lifestyle

Notre belge à Paris est expert dans le secteur des arts de table et dans l'univers des spiritueux. La robe des vins n'a pas de secret pour lui. La mode, la tendance et le style passent aussi par le bon goût et une poly-sensibilité autour du fooding, de la gastronomie, des spiritueux et des nouveaux lieux qui émeuvent nos papilles et nos sens.