



METS & VINS

L'AUBERGINE.

ON DIRAIT LE SUD



En caviar.

Du côté de la cave



Bellet rosé - Provence

Château de Bellet
Nice (Alpes-Maritimes) | 04.93.37.81.57.

Coteaux-varois-en-provence rosé - Provence

Domaine du Louu
La Roquebrussanne (Var) | 04.94.86.94.97.

Corse rosé - Corse

Clos Canereccia
Aleria (Haute-Corse) | 04.95.34.17.85.

Languedoc rouge - Languedoc

Le Clos d'Isidore
Murviel-lès-Montpellier (Hérault) | 04.67.47.20.58.

IGP méditerranée rouge - Vallée du Rhône

Domaine de la Présidente
Sainte-Cécile-les-Vignes (Vaucluse)
04.90.30.80.34.

Beaujolais-villages - Beaujolais

Domaine de Thulon
Famille Jambon
Lantignié (Rhône) | 04.74.04.80.29.
La Cerise sur le gâteau.

Saint-nicolas-de-bourgueil - Loire

David et Nathalie Drussé
Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Indre-et-Loire)
02.47.97.98.24.

COMMENT ÇA MARCHE ?

SOUVENT ASSOCIÉE À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE, L'AUBERGINE DEMANDE DES VINS JEUNES BIEN FRUITÉS, NOTAMMENT DES ROSÉS, DES ROUGES GOURMANDS DOTÉS DE PETITS TANINS TENDRES, DES VINS MÉRIDIONAUX – DES CÔTES-DU-RHÔNE OU DE L'APPELLATION LANGUEDOC –, DU BEAUJOLAIS OU DE LA LOIRE.

Cultivée de juin à septembre et associée à la cuisine méridionale estivale, l'aubergine est le fruit de la plante potagère du même nom. Au-dessous de 12 °C, la croissance de la plante est stoppée, ce qui explique son implantation historique dans les régions chaudes, en particulier sur le pourtour méditerranéen. L'aubergine crue, spongieuse et acide, se caractérise par un goût végétal et fade, parfois amer. Mais, une fois cuite, sa texture devient moelleuse et fondante, rappelant un peu celle des cèpes, et son goût est étonnamment complexe et délicat.

Il en existe de nombreuses variétés, rondes ou allongées, de couleur blanche à violacée, offrant une chair plus ou moins dense et fine, ainsi qu'une palette de goûts – elle peut être douce ou légèrement piquante, voire épicée. L'aubergine est un excellent légume d'accompagnement pour les viandes ou les poissons, mais elle est surtout l'ingrédient de base de plats très divers dans lesquels elle est souvent associée à la tomate, autre légume-fruit de la cuisine du Sud. On la retrouve dans la ratatouille et dans ses dérivés, comme la bohémienne, strictement à base d'aubergine et de tomate, ou dans le tian provençal, composé de rondelles de légumes intercalées et cuit au four.

Le caviar d'aubergine est une purée qui se consomme en tapas sur du pain grillé, et le pape-ton, un caviar d'aubergine auquel on ajoute de l'œuf pour le cuire dans un moule à cake. Les aubergines sont aussi excellentes frites, craquantes et fondantes à cœur, soit nature coupées en tranches épaisses, soit en beignets. Autant de spécialités servies avec une sauce tomate relevée d'un peu de basilic. Enfin, les aubergines font partie des petits légumes provençaux farcis à la viande.

Mais la cuisine provençale n'est pas la seule à utiliser l'aubergine. La moussaka grecque est un gratin constitué à la fois de couches de tranches d'aubergine et de tomates et d'un hachis de mouton ou d'agneau, le tout recouvert d'une sauce blanche. La parmigiana italienne est composée d'aubergines frites, de mozzarella et d'une sauce tomate au basilic. La caponata sicilienne est un ragoût de légumes qui rassemble aubergine, oignon, tomate, céleri, olives vertes et câpres ■

Tian
Moelleuse
et fondante
Frites
Moussaka
Tapas

Originaire d'Inde, ce légume-fruit constitue la base de nombreuses spécialités méridionales.