

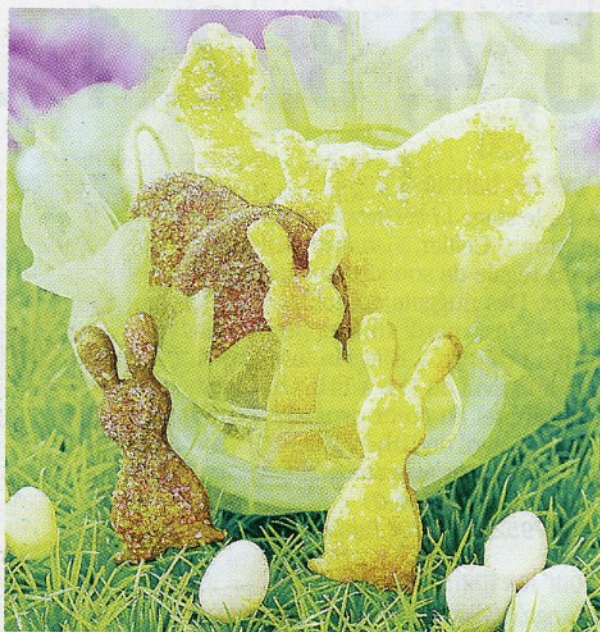
## Recette

## Sablés de Pâques vanille, citron, chocolat

35 sablés - préparation : 30 min - cuisson : 15 min

**Ingrédients:** 250 g de farine; 50 g de maïzena; 1 pincée de sel; 100 g de sucre en poudre; 1 blanc d'œuf; 200 g de beurre mou; 1 zeste de citron non traité; quelques gouttes d'essence de citron; 1 cuillerée à café de vanille liquide ou en poudre; 1 cuillerée à soupe de cacao amer; un peu d'huile; sucre coloré multicolore.

**On y va!** Mélanger au batteur électrique le sucre en poudre et le beurre. Ajouter le sel et le blanc d'œuf, puis la farine et la maïzena en mixant par à-coups le moins possible jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Diviser cette pâte en trois parts égales. Incorporer le zeste de citron finement râpé et quelques gouttes d'essence de citron à l'une d'elles, la vanille à la seconde et le cacao à la troisième. Rouler les trois pâtes en boules et les laisser reposer 30 minutes au froid. Préchauffer le four (thermostat 5 - 150°C). Abaisser les trois pâtes au rouleau à pâtisserie sur 3 mm d'épaisseur. Les couper à l'emporte pièce en forme d'œuf, de poules et de lapins. Saupoudrer les sablés avec du sucre coloré multicolore. Disposer les biscuits sur la plaque du four légèrement huilée. Enfourner et cuire 15-20 min. ■



## EN BRE

## Vignerons 13: I

En juin 2007, les vignerons du département s'étaient fédérés afin de promouvoir les vins et de pays) des Bouches-du-Rhône département. Soutenu par le conseil général il a mené de nombreuses actions en 2008 et 2009. Le 22 mars dernier, les vignerons 13 n'ont pas souhaité poursuivre l'aventure et a donc décidé de la fermeture de l'association. Crise économique, départ de partenaires et non-acceptation d'une augmentation de cotisation ont généré cette tris-

## Marketing et packaging : les vignerons de Gonfaron sont en pointe



La gamme inverso a été lancée par les vignerons de Gonfaron en présence de Roque Pertusa, président du CIVP (à dr.).

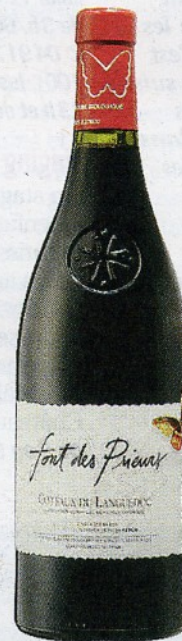
Progresser pour gagner des parts de marché. Aujourd'hui cette règle s'impose un peu partout et, en particulier, dans le milieu de la mise en marché du vin. A l'instar de Marrenon, dans le Luberon, qui décline aujourd'hui des marques très ciblées et soignées, les vignerons de Gonfaron dans le Var, cave coopérative comp-

tant 150 adhérent, ont eux aussi franchi le pas et ont lancé il y a quelques jours leur concept *Inverso* qui doit optimiser le choix du consommateur. Le vin est gradué sur une échelle numérique, du plus doux (1) au plus puissant (9), arômes (discrets ou explosifs) structure (fruitée ou corsée) et puissance (légère ou forte)

sont clairement identifiables sur les bouteilles. Par ailleurs cinq gammes ont été élaborées chacune possédant son propre "emballage" bouteille ou bib. Après les médailles (5) au concours général agricole les Vignerons de Gonfaron affichent clairement leur volonté d'aller de l'avant. ■

Michel Egéa

## La bouteille de la rédaction



P ourqu'un vin de cette région ne? Et un "prix" qui tiens route, par de marché... La teille que avons sélectionné pour vous Coteaux du Languedoc élaboré dans les domaines des fils avec du Cabernet (60%), de Merlot et du Carignan (20% chacun) vin sur le fruit arômes de fraises avec des thym. Un

sud, assurément, qui offre à la dégustation une belle bouche, assez longue. Or sur un vin rouge de plaisir à consommer à une température de 15° environ. ■

**Coteaux du Languedoc Rouge 2007**  
**Cuvée Font des Prieurs**  
tarif : 4,50 €

En vente chez Champion et Carrefour-M