

Regal

TELLEMENT GOURMAND

90
RECETTES
FACILES

N° 67 SEPTEMBRE OCTOBRE 2015

LES DESSERTS DE L'AUTOMNE

TARTE AUX RAISINS,
PAINS PERDUS,
SANDWICH CHOCOLAT-POIRE,
PÂTES À TARTINER...

LE POULET À TOUTES LES SAUCES

Au curry, en tajine,
brochettes,
boulettes,
bouillons...



LES PARFUMS
DE LA CUISINE
INDIENNE

COURGES
TOUJOURS!

TOUT SAVOIR
SUR LA CUISSON
DES ŒUFS

FOIRES AUX VINS,
SUIVEZ LE GUIDE

SPÉCIAL BELGIQUE

LE MEILLEUR DE BRUXELLES

www.regal.fr   

uni
éditions

M 01664 - 67 - F: 3,90 € - RD



LUX. 4,60 € / ESP. 5,50 € / GR. 5,20 € / IT. 5,20 € / PORT. CONT. 5,20 € / MAR. 45 MAD / BEL. 4,40 € / CH. 7,80 CHF / DOM. SURF. 4,80 € / TOM SURF. 680 CFP / CANADA 7,99 \$ CA / ETATS-UNIS 6,95 USD / D. 6,90 € / TUN. 7,50 TND / AND. 4,50 €



Caves à vins

dégustation à la carte

Ouvrir une bouteille à l'improviste mais à parfaite température, conserver vos vins, les caser dans un petit appartement... Quels que soient vos objectifs, vous trouverez dans notre sélection l'armoire qu'il vous faut. À vos tire-bouchons! **PAR VALÉRIE BESTEL**

JE VEUX FAIRE VIEILLIR MES VINS DIX ANS ET PLUS

... comme dans un cave naturelle. C'est dans cette famille de produits que se fait la majeure partie des achats. Sachant qu'il s'agit de garder du vin durant de nombreuses années dans les meilleures conditions possibles, il est important d'investir dans une **cave de vieillissement** de qualité, en évitant les entrées de gamme qui se résument souvent à de banals réfrigérateurs. Les critères décisifs : une porte pleine opaque (la lumière, même à travers des portes en verre anti-UV, peut abîmer le vin) ; un réglage électronique de la température ; un hygromètre ou, du moins, une hygrométrie contrôlée (pour protéger les bouchons), et un système d'aération avec filtres à charbon. Privilégiez aussi les caves à vins qui limitent les vibrations produites par le moteur, ainsi que celles qui ont une fonction « hiver » si l'appareil doit rester dans un garage ou une remise. Enfin, il est préférable de choisir un modèle assez grand – de 150 à 300 bouteilles selon votre espace – pour anticiper sur vos achats de bouteilles.

Notre coup de cœur Diva Evolution DVA265PA+

Finitions raffinées pour cette belle cave à vins (H 186 x L 62 x P 71 cm) qui contient jusqu'à 264 bouteilles. Sa porte pleine aspect vitré est opaque et garantit une obscurité totale. Les affichages nombreux en façade permettent de contrôler à tout moment les constantes de l'appareil (hygrométrie, température, alarme...). Elle est livrée avec 5 tablettes fixes, qui peuvent être remplacées par des tablettes coulissantes afin d'accéder plus facilement à la rangée de bouteilles du fond. Filtres à charbon, fonction hiver, pieds réglables, moteur monté sur des blocs antivibrations. Classe énergétique A+.

AVINTAGE, 2049 €.



Et aussi Absorption ACI-DOM 402

Unique en son genre, cette cave à vins (H 173,5 x L 59,5 x P 75 cm) fabriquée en Europe ne fonctionne pas avec l'habituel compresseur : c'est un système par absorption qui produit le froid, sans vibrations ni nuisance sonore (10 dBA). Elle contient 200 bouteilles et dispose d'une hygrométrie contrôlée, de filtres à charbon, d'une serrure, de 4 clayettes dont une coulissante, d'une plage de températures de 8 à 18 °C, réglée électroniquement, avec affichage digital. Son mode de fonctionnement implique toutefois une consommation électrique un peu élevée (env. 130 € par an).
DOMETIC, 1990 €.

JE VEUX CONSERVER MES VINS DEUX À TROIS ANS

Garder du vin en appartement, même pour un court laps de temps, est un exercice risqué car les écarts de température sont courants. Mieux vaut savoir qu'au-dessus de 14 °C le vin évolue très vite, et pas forcément dans le bon sens. Plutôt que de compter sur une penderie qui offrirait une température fraîche et stable (on vous le répète, ça n'existe pas !), il est beaucoup plus sûr d'investir dans une **cave de conservation** de taille moyenne, à l'esthétique soignée. Pour quelques mois, ou deux à trois ans, une porte vitrée anti-UV est tolérée et bien plus avenante qu'une porte pleine. Il n'est pas impératif d'être aussi exigeant que pour une cave de vieillissement, mais la régulation de l'hygrométrie et l'absence de vibrations sont tout de même des critères importants.



Notre coup de cœur Oxygen ACI-ART211TC

Fabriquée en France, cette cave à vins très peu bruyante (37 dBA) au look contemporain possède une capacité de 140 à 182 bouteilles (H 148 x L 68 x P 69 cm). Équipée de toutes les fonctions essentielles, elle permet de faire vieillir les bouteilles stockées dans le fond (à l'abri de la lumière) et de conserver à court terme les bouteilles placées près de la vitre, à fort pouvoir filtrant contre les UV. La marque propose d'autres modèles similaires dans des tailles différentes, ainsi que des accessoires supplémentaires tels que des clayettes ou un hygromètre autocollant à aiguille.

ARTEVINO, SUR LE SITE MA CAVE À VIN, 1789 €.

JE VEUX STOCKER MES VINS DANS UN PETIT ESPACE

Quand les mètres carrés sont comptés, il est possible de trouver un **modèle compact** pour conserver quelques bouteilles. Évitez tout de même ceux qui en contiennent moins d'une vingtaine, à l'usage trop anecdotique. Attention aux clayettes qui occupent pas mal d'espace (vérifiez leur épaisseur) et au nombre de bouteilles annoncé, souvent supérieur à ce qu'on y range réellement. Enfin, si la cave est placée dans un studio ou un espace ouvert et que vous dormez tout près, vérifiez les décibels (moins de 40 dB). Les caves multitempérature peuvent produire un bruit gênant. À moins de préférer casser sa tirelire pour un modèle sans compresseur (Dometic), onéreux mais totalement silencieux.



Notre coup de cœur LS33B

Simple et performante à la fois, cette cave peut contenir jusqu'à 33 bouteilles pour un encombrement relativement réduit (H 83,5 x L 48 x P 49 cm). Avec 39 dBA seulement, elle saura se faire oublier au salon ou dans la cuisine. Son thermostat électronique, son hygrométrie régulée et son système antivibrations assurent la conservation des flacons dans de bonnes conditions. Elle est aussi dotée d'un éclairage intérieur et de 6 clayettes en métal.

LA SOMMELIÈRE, 379 €.

JE VEUX SERVIR MES VINS À LA BONNE TEMPÉRATURE

Vous buvez régulièrement des crus qui méritent tous les égards ? Il vous faut une **cave de service**, avec deux températures, pour les blancs et pour les rouges, ou même trois si l'on y ajoute les champagnes. Pas très exigeantes technologiquement (les bouteilles n'y séjournent pas longtemps), ces caves doivent en revanche être suffisamment esthétiques pour trôner dans une cuisine ou un salon, et même très élégantes pour servir d'écrin à vos crus les plus précieux, pour peu que vous trouviez plaisir à les regarder et à les montrer. Inutile de voir trop grand, l'appareil risque d'imposer une présence très massive. Par ailleurs, le nombre de bouteilles stockées est généralement moindre que dans une cave de vieillissement.



Notre coup de cœur WTb 4212

Esprit vitrine (anti-UV) pour cette cave de service chic et sobre avec éclairage intérieur et clayettes en bois. Elle offre jusqu'à 6 plages de températures, de 5 à 18 °C, pour accueillir aussi bien des blancs moelleux à servir très frais que des rouges charpentés à chamber. Assez grande sans toutefois être trop imposante (H 165 x L 60 x P 73,9 cm), elle contient jusqu'à 200 bouteilles et justifie sa taille par la possibilité de l'utiliser en partie comme cave de vieillissement : l'espace central (jusqu'à 99 bouteilles) peut être réglé entre 12 et 14 °C. Affichage en façade des températures, filtres à charbon et hygrométrie contrôlée.

LIEBHERR, 1600 €.

BAR À VINS

1 CAVE POUR 2 BOUTEILLES ?

Décrit comme un bar à vins plutôt qu'une cave, cet appareil ne contient que 2 bouteilles. À quoi bon ? Il permet de servir 2 vins à des températures différentes et parfaitement adaptées. De plus, grâce à un système de tirage sous vide, il protège les bouteilles ouvertes de l'oxydation et préserve leurs qualités organoleptiques jusqu'à dix jours. À près de 400 €, c'est un luxe intéressant si l'on aime consommer du très bon vin... en très petite quantité.

WINE ART, EUROCAVE, 399 €.



**Une cave adaptée à ses besoins,
malin pour faire
le plein aux foires aux vins !**