

La GAZETTE de l'été

SPECIAL ÉTÉ

ESPACES
SAVEURS

Page 2 :
Interview
exclusive
d'Alexandra

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'IGP Méditerranée, qui s'étend entre la Provence et le Languedoc, est une appellation qui valorise des vins frais et élégants, issus de sols argilo-calcaires et d'un climat idéal pour des cépages comme la Syrah, le Grenache ou le Cinsault. Le Méditerranée Essentielle Rosé en est un bel exemple, offrant une expression parfaite de ce terroir ensoleillé.

Pour découvrir plus de vins exceptionnels, rendez-vous à la page 4 et explorez notre sélection de Grands Vins Import.



Les rougets, un parfum de Méditerranée

Poisson emblématique du Sud, le rouget était autrefois la fierté des petits pêcheurs provençaux. Aujourd'hui encore, il incarne toute la richesse de la cuisine méditerranéenne.

Poêlés à la minute, nos rougets s'accompagnent d'une ratatouille aux légumes du soleil et d'une sauce bouillabaisse légère — un clin d'œil aux traditions maritimes, dans une version bistronomique et estivale.



L'été s'installe chez Espaces Saveurs !

Dans cette édition estivale de votre gazette, découvrez des recettes de saison, dont un délicieux ceviche de poisson. Partez à la découverte de la personnalité d'Alexandra, figure incontournable de notre maison.

Pour accompagner ces saveurs, nous vous proposons une belle sélection de vins à emporter, idéale pour l'été.

La Mirabelle se réinvente avec une nouvelle déco chaleureuse et une ambiance encore plus agréable. Bel été et bonne lecture !

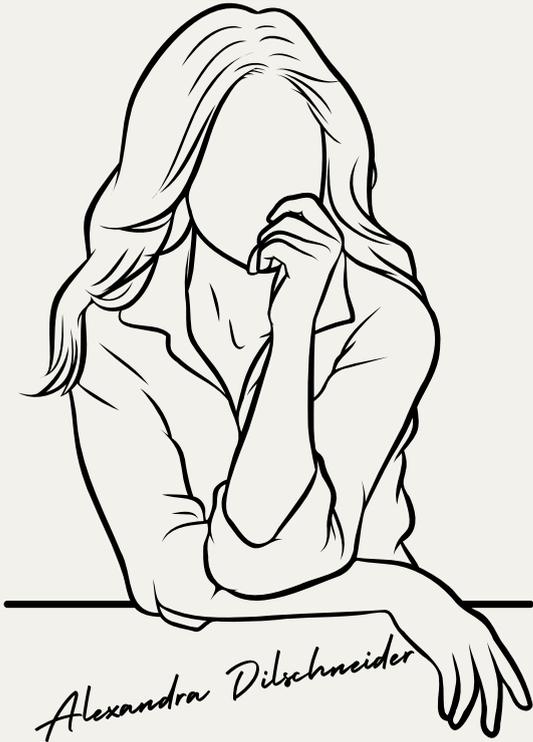
Dominique & Olivier

Page 3 :
Recette
gourmande d'été
par Sebastien
Convers

Page 4 :
-Nouvelle
décoration à La
Mirabelle
-Lancement de
Grands Vins
Import



Interview exclusive



"Il arrive qu'on parle planning à la maison, mais chacun connaît sa place. Et quand il faut donner un avis sur un tissu ou une ambiance de salle, je me laisse rarement faire !"

Alexandra, la discrétion au service du quotidien

"Je touche un peu à tout, sans trop me montrer. Ce qui m'importe, c'est que les choses soient bien faites, que tout roule pour les équipes comme pour les clients."

Merci Alexandra, pour ta présence constante, ta polyvalence discrète, et ce regard juste qui accompagne l'aventure depuis tant d'années.



Depuis plus de 25 ans, Alexandra fait partie du paysage Espaces Saveurs.

Dans l'ombre, mais toujours au bon moment, elle jongle entre RH, comptabilité, gestion administrative, suivi opérationnel... et aussi une touche de déco.

Elle travaille en tandem professionnel et personnel avec Dominique, co-gérant du groupe avec Olivier. Une collaboration de longue date, qui fonctionne avec beaucoup de respect, d'humour et un équilibre trouvé au fil des années.

Discrète mais impliquée, Alexandra est de celles qui n'aiment pas la lumière, mais dont la régularité et l'implication font partie de l'ADN de l'entreprise.

Et quand on sait que plus de la moitié des collaborateurs sont là depuis plus de 10 ans, on comprend que cette fidélité est aussi nourrie par des personnes comme elle.

Les espaces saveurs célèbrent l'été

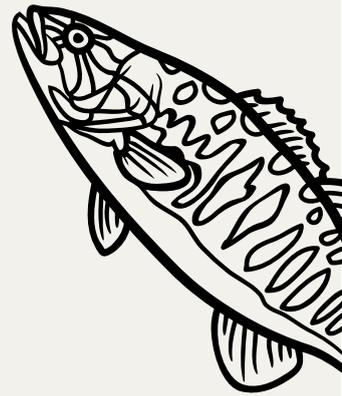
Recette

Ceviche de Bar (pour 4 personnes)

par Sebastien Convers (chef à la Mirabelle)

Ingrédients:

- 2 bars de ligne en filet, bien frais (0,8-1 kg)
- 2 Piments rouge frais
- Piment d'Espelette
- 10g de ciboulette
- 50g de gros sel de Guérande
- 1 zeste citron Kaffir
- 1 pamplemousse rose
- 1 belle orange
- 1 citron jaune confit au sel
- 10g de coriandre
- 1 avocat
- 1 jus de citron jaune
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Graine de grenade (pour la décoration)
- Salade d'herbe (Cerfeuil, pousse d'épinard, pousse de betterave et salade pea)



Préparation

1. Retirer la peau du bar, puis le faire mariner avec le gros sel sur une assiette et cela pendant 40 minutes.
2. Dessaler le poisson sous un filet d'eau froide et le couper en gros cubes de 1cm.
3. Tailler la garniture pour assaisonner le poisson :
 - Couper en petite brunoise le piment, et la peau du citron confit.
 - Émincer la ciboulette et coriandre finement.
4. Mélanger le poisson avec la garniture, ajouter ½ jus de citron jaune et le piment d'Espelette.
5. Éplucher les agrumes et faire des suprêmes.
6. Couper l'avocat en petit dés, Ajouter ½ jus de citron jaune et l'huile d'olive.



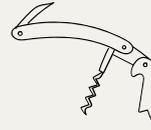
7. Dressage : Au centre de l'assiette, disposer un emporte-pièce de 8cm de diamètre et 4cm de hauteur.
 - Au fond du cercle, poser l'avocat et mettre le poisson dessus.
 - Décorer l'assiette avec les suprêmes d'agrumes et la grenade.
 - Assaisonner la salade avec le jus de l'orange / pamplemousse et l'huile d'olive ; disposer le tout sur le poisson.
 - Pour finir rapper le zeste de citron Kaffir.

Bon appétit !



Nouvelle Sélection de Vins à Emporter chez Espaces Saveurs !

Depuis juin, Espaces Saveurs est heureux de vous présenter sa nouvelle sélection de vins à emporter Grands Vins Import : une cave raffinée, construite avec exigence, rassemblant des cuvées de caractère, issues de vignerons passionnés et de domaines d'exception. Venez découvrir ces trésors à emporter pour enrichir vos moments de convivialité



Grands Vins Import

Notre sélection de l'été

*Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Les Perrières Blanc 2023*



Un Chardonnay parfait pour l'été, frais, gourmand et sans bois, idéal à l'apéritif ou avec du fromage frais.

*Champagne Gimonnet Gonet -
L'Extra, l'Essence de l'Été*



Avec ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes, sa finesse et sa minéralité, ce champagne d'exception incarne la pureté de la Côte des Blancs. Parfait pour vos moments estivaux !

