

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SEPTEMBRE 2023



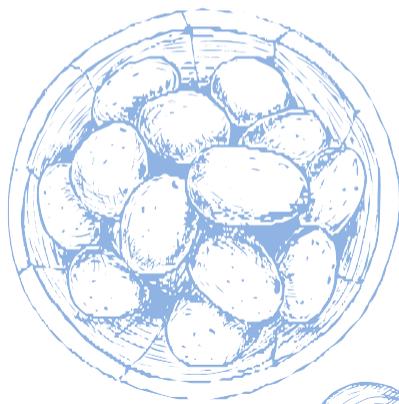
**GÉRARD BERTRAND**

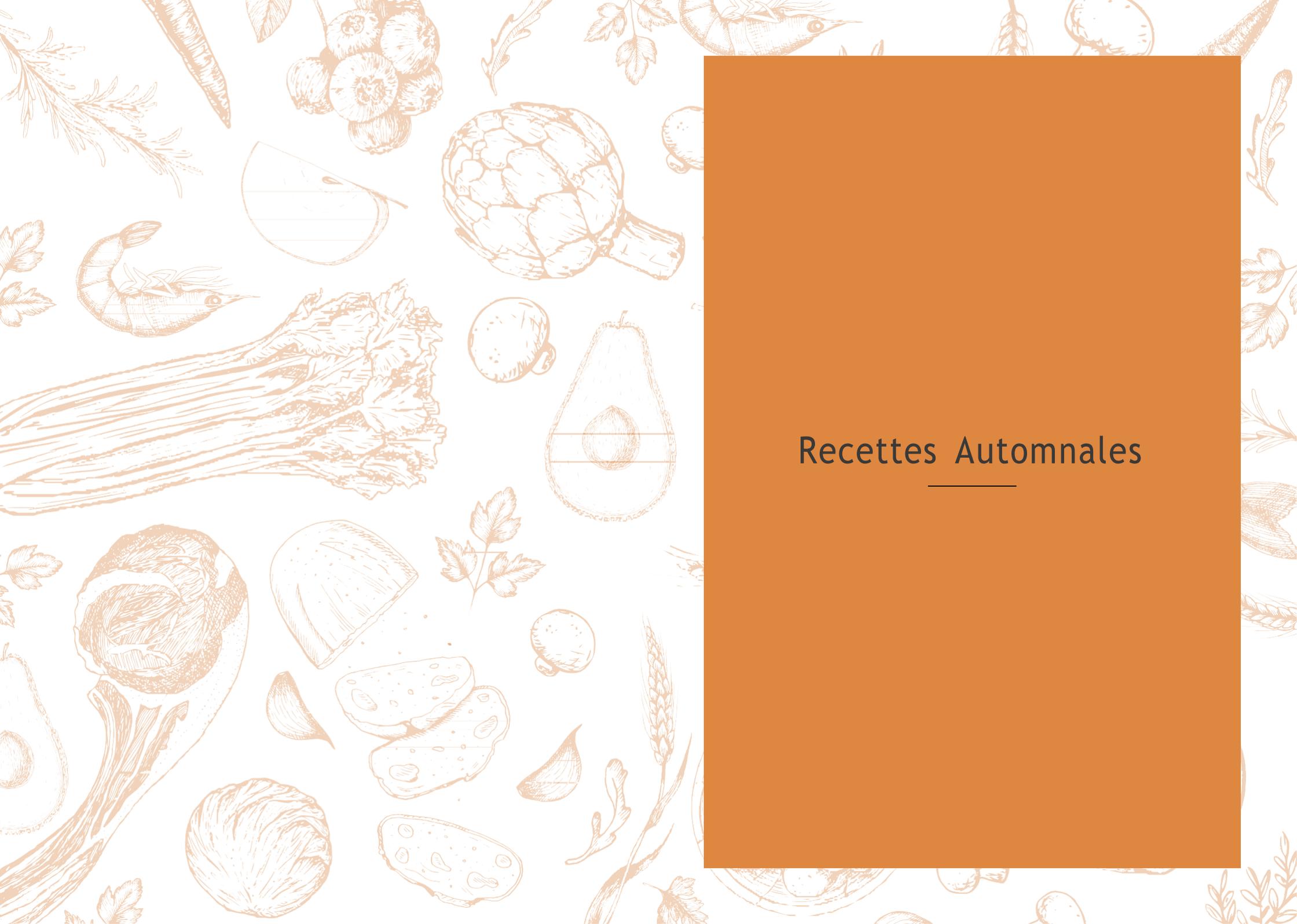
**LA GAMME AGIR POUR LA PLANÈTE  
ET SON CARNET DE RECETTES  
POUR UNE HARMONIE DES SAVEURS  
AUTOMNE-HIVER**

par Gérard Bertrand

Créés par amour du vin et passion pour la nature, les vins de la gamme Agir pour la Planète, Autrement, Naturae et Solar6, sont élaborés dans le respect de l'environnement et de la biodiversité. Vegan, Sans Sulfites ajoutés, Bio et même Bee Friendly, ils témoignent de la démarche authentique de développement durable dans laquelle s'inscrit Gérard Bertrand.

À l'approche de la saison automne-hiver, ce carnet de recettes savoureuses offre aux amateurs de vins et de cuisine saine des accords harmonieux alliant plaisir et préservation de la nature.





# Recettes Automnales

---



POUR LES DIPS D'APÉRITIF

## HOUMOUS DE BETTERAVES ET CHIPS DE LÉGUMES

**Houmous de betteraves :** 250g pois chiches cuits – 1 betterave cuite et pelée  
1cs graines de sésame – 1 gousse d'ail – 1/2 citron – 4cs huile d'olive – sel & poivre  
**Chips de légumes :** 2 carottes – 1 betterave – 2 pommes de terre violettes – 1 panais  
origan – huile d'olive – sel & poivre

### Houmous de betteraves :

1. Égouttez les pois chiches et déposez-les dans un mixeur avec la betterave et la gousse d'ail pelée et coupée en deux.
2. Arrosez de jus de citron et de graines de sésame Mixez en versant l'huile d'olive progressivement jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse
3. Salez et poivrez.

### Chips de légumes :

1. Pelez les légumes et tranchez-les finement à l'aide d'une mandoline. Rincez les rondelles puis séchez-les dans un linge propre.
2. Disposez les rondelles sur une feuille de papier cuisson. Badigeonnez d'huile d'olive puis assaisonnez d'origan, de sel et de poivre.
3. Laissez cuire à 160° pendant 30 minutes.

EN ACCORD AVEC

## NATURAE CHARDONNAY 2022 IGP PAYS D'OC

Vegan, biologique et sans sulfite ajouté, Naturae est une gamme de vins aux arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit du terroir. Naturae Chardonnay 2022 offre des arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche, ronde et harmonieuse, révèle des notes de vanille et de pain d'épices. D'une élégance et d'une légèreté remarquables, Naturae Chardonnay présente un très bel équilibre.



**Prix de vente conseillé :** 6,95€ TTC  
*Disponible en GMS*

Temps de préparation : 25min – Temps de cuisson : 30min – Temps total : 55min  
Service : 6 personnes - Difficulté : 2\*/5\*



POUR UN DÉJEUNER FAMILIAL

## GIGOT D'AGNEAU EN CUISSON LENTE ET LÉGUMES D'AUTOMNE

1(5kg) gigot d'agneau - 4 carottes - 2 oignons - 1 poireau - 1/4 céleri-rave  
4 gousses d'ail - 2cs farine - 1c concentré de tomates - 1,5L vin rouge - 1L jus d'agneau  
1 bouquet garni - 1 branche de céleri - 250g oignons grelots - 250g girolles nettoyées  
beurre - huile d'olive - herbes fraîches - sel & poivre

1. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte, faites colorer toutes les faces du gigot puis réservez.
2. Dans la même cocotte, faites revenir deux carottes, les oignons, le poireau et le céleri-rave épluchés et coupés en dés avec les gousses d'ail émincées au préalable.
3. Saupoudrez de farine et ajoutez le concentré de tomates. Mélangez puis déglacez au vin. Une fois l'alcool évaporé, salez et poivrez.
4. Remettez le gigot dans la cocotte, ajoutez le jus d'agneau et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire au four préchauffé à 180° pendant 4 heures.
5. Versez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les branches de céleri effilées et coupées en batonnets, les carottes taillées et les oignons grelots pendant 20 minutes.
6. Faites revenir les girolles à part pendant 3 minutes dans une noix de beurre puis mélanger le tout.
7. Passez le jus gigot au chinois puis faites-le bouillir 2 minutes dans une casserole. Retirez du feu et ajoutez une noix de beurre.
8. Coupez le gigot en tranches, dressez-le dans une assiette accompagné des légumes. Nappez de jus et parsemez avec les herbes ciselées.

EN ACCORD AVEC

### AUTREMENT CORBIÈRES 2021 AOP CORBIÈRES

La gamme Autrement s'inscrit dans une politique de développement durable, axée sur la préservation des paysages viticoles et le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. Autrement Corbières 2022 offre des arômes complexes et intenses de fruits rouges tels que le cassis et la mûre subtilement épicés. La bouche est ronde et ample avec des tanins soyeux et présente une finale persistante et harmonieuse. Doté d'une richesse aromatique exceptionnelle ce vin est équilibré et élégant.



Prix de vente conseillé : 6,70€ TTC  
Disponible en GMS

Temps de préparation : 20min - Temps de cuisson : 240min - Temps total : 260min  
Service : 6 personnes - Difficulté : 4\*/5\*



POUR UN DÉJEUNER VEGAN

## RISOTTO VEGAN AUX CHAMPIGNONS

250g riz pour risotto – 200g champignons de Paris – 1 oignon – 1 gousse d'ail  
3cs huile d'olive – 1 cube de bouillon de légumes – 10cl vin blanc  
persil – sel & poivre

1. Nettoyez les champignons et coupez-les en morceaux. Pelez et émincez la gousse d'ail et les oignons.
2. Faites revenir les champignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant environ 5 minutes.
3. Assaisonnez les champignons avec le persil, le sel et le poivre. Épluchez les carottes. Lavez les radis et essorez les jeunes pousses.
4. Diluez le cube de bouillon de légume dans de l'eau bouillante.
5. Versez de l'huile d'olive dans une grande poêle et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide puis ajoutez l'ail.
6. Ajoutez le riz dans la poêle, une fois celui-ci translucide, ajoutez le vin blanc et mélangez.
7. Ajoutez une louche de bouillon de légumes. Une fois absorbé, versez une nouvelle louche sur le riz. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit bien fondant.
8. Ajoutez ensuite les champignons et laissez cuire encore quelques minutes en continuant à remuer.
9. Servir chaud.

EN ACCORD AVEC

### NATURAE CHARDONNAY 2022 IGP PAYS D'OC

Vegan, biologique et sans sulfite ajouté, Naturae est une gamme de vins aux arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit du terroir. Naturae Chardonnay 2022 offre des arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche, ronde et harmonieuse, révèle des notes de vanille et de pain d'épices. D'une élégance et d'une légèreté remarquables, Naturae Chardonnay présente un très bel équilibre.



Prix de vente conseillé : 6,95€ TTC  
Disponible en GMS

Temps de préparation : 15min – Temps de cuisson : 35min – Temps total : 50min  
Service : 2 personnes - Difficulté : 2\*/5\*



POUR UN DINER VÉGÉTARIEN

## GNOCCHIS BUTTERNUT

1kg courge butternut – 400g semoule de blé – 1 jaune d'œuf – 1p noix de muscade  
50g beurre – quelques feuilles de sauge – farine de blé – parmesan – sel & poivre

1. Coupez la courge butternut en deux et enfournez-la pendant 45 minutes à 180°. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
2. Récupérez 500 grammes de chair de butternut et mélangez-la avec la semoule de blé, le jaune d'œuf, la noix de muscade, deux pincées de sel et deux pincées de poivre.
3. Formez des boules avec une cuillère à café de cette pâte en la roulant entre la paume de vos mains farinées. Marquez-les légèrement avec les dents d'une fourchette.
4. Faites fondre le beurre dans une poêle avec la sauge. Ajoutez les gnocchis et laissez-les cuire environ 2 minutes. Servez-les avec du parmesan râpé.
5. Faites fondre le beurre dans une poêle avec la sauge. Ajoutez les gnocchis et laissez-les cuire environ 2 minutes. Servez-les avec du parmesan râpé.

EN ACCORD AVEC

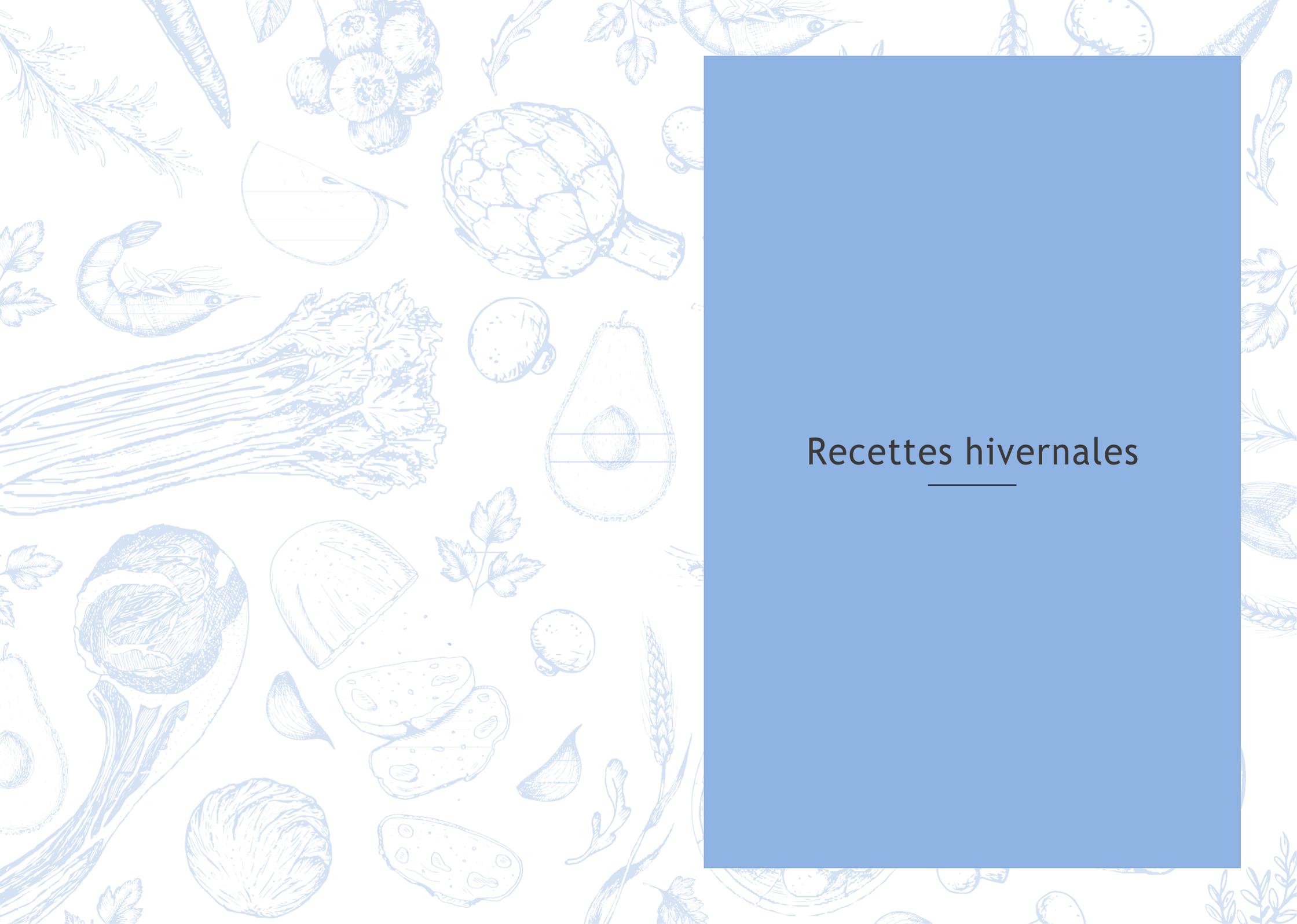
### SOLAR6 SYRAH 2022 IGP CÉVENNES

Solar6 est une gamme de vins issue de l'agriculture biologique certifiée « AB » et « Bee Friendly », label qui vise à la sauvegarde des abeilles et pollinisateurs, dont le nom rend hommage aux terroirs solaires du Sud de la France. Solar6 Syrah 2022 offre des arômes puissants de fruits rouges subtilement épicés. En bouche, l'attaque est ronde et souple avec des tanins soyeux.



Prix de vente conseillé : 7,40€ TTC  
Disponible en GMS

Temps de préparation : 25min – Temps de cuisson : 55min – Temps total : 80min  
Service : 4 personnes - Difficulté : 2\*/5\*



# Recettes hivernales

---



## POUR PARTAGER À L'APÉRITIF

### FOIE GRAS VEGAN

---

1 oignon – 80g champignons de paris – huile d'olive – 200g tofu ferme  
25g levure maltée – 15g purée d'amandes – poivre moulu – cannelle moulue  
muscade moulue – 20cl eau – 2g sel – agar-agar

1. Pelez et émincez l'oignon et les champignons puis faites-les revenir 15 minutes à la poêle dans un fond d'huile d'olive. Laissez refroidir.
2. Déposez dans un mixeur les légumes, le tofu, la levure, la purée d'amandes, les épices et 10cl d'eau. Mixez jusqu'à obtenir une texture homogène.
3. Portez le reste de l'eau à ébullition, plongez l'agar-agar pendant 2 à 3 minutes. Incorporez au mélange et mixez à nouveau.
4. Prenez une terrine et huilez le fond. Versez le mélange et tassez bien. Réservez au frais toute la nuit avant de servir.

EN ACCORD AVEC

### NATURAE CORBIÈRES 2021 AOP CORBIÈRES

---

Vegan, biologique et sans sulfite ajouté, Naturae est une gamme de vins aux arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit du terroir. Naturae Corbières 2022 offre des arômes de fruits noirs intenses, de garrigue et d'aubépine. La bouche est équilibrée et friande.



**Prix de vente conseillé : 8,40€ TTC**  
*Disponible en GMS*

Temps de préparation : 20min – Temps de cuisson : 20min – Temps total : 40min  
Service : 6 personnes - Difficulté : 3\*/5\*



POUR UN DÉJEUNER VÉGÉTAL

## TIAN DE LÉGUMES D'HIVER



4 pommes de terre – 2 betteraves rouges crues – 1 radis noir – 5cs huile d'olive  
2cs herbe de Provence – 2 oignons rouges – 1 patate douce – 2 gousses d'ail  
3cs vinaigre de cidre – sel & poivre

1. Épluchez les pommes de terres et les oignons rouges, lavez soigneusement les betteraves et retirez les extrémités.
2. Coupez l'ensemble des légumes en fines lamelles.
3. Badigeonnez un plat à gratin avec de l'huile d'olive. Disposez les rondelles de légumes dans le plat.
4. Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement. Repartissez l'ail entre les rondelles de légumes.
5. Dans un bol, mélangez le vinaigre et l'huile d'olive. Ajoutez les herbes de Provence, salez et poivrez puis versez quelques cuillères à soupe sur la préparation.
6. Enfournez le tian de légumes pendant 1 heure à 180°.

EN ACCORD AVEC

### AUTREMENT LANGUEDOC ROUGE 2021 AOP LANGUEDOC

La gamme Autrement s'inscrit dans une politique de développement durable, axée sur la préservation des paysages viticoles et le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la biodiversité. Autrement Languedoc Rouge 2022 offre des arômes complexes de framboise et de cassis accompagnés de notes subtiles d'épices poivrées. En bouche, l'attaque est franche puis évolue ensuite avec beaucoup d'ampleur et de rondeur dans un très bel équilibre. Ce vin est empreint de vivacité et offre une belle longueur en bouche.



Prix de vente conseillé : 6,70€ TTC  
Disponible en GMS

Temps de préparation : 20min – Temps de cuisson : 60min – Temps total : 80min  
Service : 4 personnes - Difficulté : 3\*/5\*



POUR UN DINER ENTRE AMIS

## LASAGNES VEGAN

250g feuilles de lasagnes

**Bolognaise :** 150g protéines de soja texturées – 1 carotte – 2 oignons moyens  
huile d'olive – 6cs sauce soja – 700g purée de tomate  
2 cubeS de bouillon de légume – 2cc fines herbes

**Béchamel :** 1L lait de soja – 6cs farine – 6cs huile d'olive – levure maltée – sel & poivre

1. Versez les protéines de soja et recouvrez d'eau, laissez réhydrater.
2. Pelez la carotte et coupez-la en petits dés. Pelez et émincez les deux oignons.
3. Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle, faites cuire les dés de carotte et les oignons pendant plusieurs minutes, jusqu'à ce que les oignons deviennent fondants.
4. Égouttez les protéines de soja et épongez-les dans un torchon.
5. Versez un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse, ajoutez les protéines et faites-les chauffer environ 5 minutes.
6. Incorporez la sauce soja et remuez.
7. Allumez le four à 180° et graissez un plat à gratin.
8. Déposez une première couche de feuilles de lasagnes dans le fond, versez de la béchamel puis versez deux louches de bolognaise. Recouvrez d'une couche de feuilles de lasagnes et renouvelez l'opération.
9. Déposez sur la dernière couche une bonne épaisseur de béchamel pour recouvrir l'ensemble des feuilles de lasagne.
10. Saupoudrez de levure maltée puis enfournez pour 35 minutes

EN ACCORD AVEC

## NATURAE CABERNET SAUVIGNON 2022 IGP PAYS D'OC

Vegan, biologique et sans sulfite ajouté, Naturae est une gamme de vins aux arômes particulièrement purs, généreux et gourmands. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit du terroir. Naturae Cabernet Sauvignon 2022 offre des arômes épicés aux fruits cuits ainsi que des notes de pain grillé. Fruitée et concentrée, la bouche révèle de puissantes notes de fruits noirs tels que le cassis et la myrtille. Doté d'une structure élégante et veloutée, ce vin possède une belle finale sur le poivre et la coriandre.



Prix de vente conseillé : 6,95€ TTC  
Disponible en GMS

Temps de préparation : 20min – Temps de cuisson : 35min – Temps total : 55min  
Service : 6 personnes - Difficulté : 2\*/5\*



Temps de préparation : 15min – Temps de cuisson : 16min – Temps total : 31min  
Service : 6 personnes - Difficulté : 2\*/5\*

POUR UN DINER IODÉ

## DORADE AU BEURRE DE CITRON

6 filets de dorade - 1 citron jaune – 1 citron vert – 100g beurre demi-sel  
2cs huile d'olive – sel & poivre

1. Faites fondre le beurre. Rapez le citron et pressez la moitié du citron vert.
2. Dans un récipient, mélangez le zeste, le beurre et le jus de citron.
3. Lavez et séchez les filets de dorade. Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle chaude pour faire cuire les filets
4. Servez les dorades chaudes accompagnées du beurre de citron.

EN ACCORD AVEC

### SOLAR6 CHARDONNAY 2022 IGP CÉVENNES

Solar6 est une gamme de vins issue de l'agriculture biologique certifiée « AB » et « Bee Friendly », label qui vise à la sauvegarde des abeilles et pollinisateurs, dont le nom rend hommage aux terroirs solaires du Sud de la France. Solar6 Chardonnay 2022 est un vin frais et fruité qui offre un nez typique exprimant des arômes d'agrumes mûrs et de fruits exotiques. Au palais, l'attaque est vive et la bouche révèle des notes de pain grillé beurré.



Prix de vente conseillé : 7,40€ TTC  
Disponible en GMS





**GÉRARD BERTRAND**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.