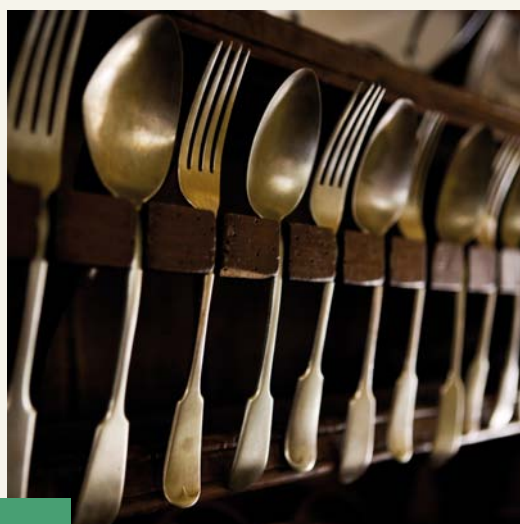


DOSSIER DE PRESSE

# UN MAS DE COGNAC

RECETTES ET ANECDOTES  
À DAUMAS GASSAC

*Veronique Guibert de La Vaissière*



MAS  
DE  
DAUMAS GASSAC



## UN MAS DE COCAGNE



### *Véronique Guibert de La Vaissière*

Véronique Guibert de La Vaissière est languedocienne. Ethnologue, après une maîtrise de psychologie et un doctorat d'Ethnologie, elle s'est consacrée à des recherches de terrain en Irlande, depuis 1968 jusqu'à aujourd'hui. Son livre *"Les quatre Fêtes d'ouverture de Saison de l'Irlande ancienne"* présente une partie de ses travaux.

En 1972, elle acquiert avec son mari, le Mas Daumas (Aniane, Hérault), et développe le vignoble, bientôt connu comme "Mas de Daumas Gassac"... Cinq fils y naîtront... Et maintenant des petits-enfants...

Ecrivain, conférencière, peintre, elle anime un Atelier créatif où elle guide aujourd'hui des séances de relaxation et visualisation fondées sur l'Imagerie mentale accompagnant le chemin de guérison.



De manière alerte, "Un Mas de Cocagne. Recettes et anecdotes" ouvre une fenêtre sur les odeurs du potager et de la cuisine du Mas de Daumas Gassac, auxquelles se mêle le parfum des souvenirs...

Autobiographie culinaire d'une libertaire qui n'avait, à vrai dire, rien d'une cuisinière par vocation, les influences depuis l'enfance, l'adolescence, la vie au Mas... jusqu'aux voyages de l'ethnologue, y sont livrées par petites touches. Il est question, ici, du goût des choses, dans leur fraîcheur, leur saveur, ce qui rend unique un plat puisqu'il est la rencontre éphémère d'une inspiration, d'une imagination et d'une saison avec un palais...

Les recettes sont généralement très faciles à réaliser, mais invitent le lecteur à découvrir une "table" de charme.

UNE INVITATION  
À SE LAISSER SURPRENDRE ET SÉDUIRE !





## # SALADE DE POIS CHICHES D'ANIANE

Dans l'Ancienne, beaucoup de légumineuses étaient associées à la mort, parmi lesquelles les pois chiches, qui entrèrent dans la composition des repas à l'époque de la restauration du Mausolée. Le Languesque fut de son temps terre d'élection pour leur culture. À l'époque de la restauration du Mausolée, nous avions un rendez-vous de chantier avec l'architecte responsable et l'entrepreneur en charge des travaux de rénovation. Ce déjeuner avait lieu au restaurant de l'Épistémé, chez moi à Marseille. C'était le mardi d'après, que l'on croyait durade, on l'un ne cherchait pas à « prévenir », mais on l'un était soi-même, inconsciemment, sans calcul de bien. Voilà ce que m'a toujours inspiré, depuis lors, le souvenir de cette émouvante salade de pois chiches.

- 500 g de pois chiches
- 1 c. à café de sucre semoule
- 1 c. à café de vinaigre de vin
- 1 c. à café de menthe fraîche
- 2 c. à café de paprika
- 2 c. à café de cumin
- Sel, poivre
- 1 bouquet de persil frais

La veille, mettez les pois chiches à tremper dans de l'eau avec un peu de bicarbonate de soude.

Le jour même, faites-les cuire 30 à 45 min (voir photo) à la Cocotte Minute avec un peu d'eau sale. Égouttez, gardez l'eau : c'est une bonne base pour une soupe ou un coulis, et très rafraîchissant.

Mettez les pois chiches dans un saladier et faites l'assaisonnement dans un bol à part avec l'huile d'olive, le mustarde, les graines d'anis, le sel et le poivre. Versez sur les pois chiches et mélangez.

Coupez le persil ou du basilic, à parser sur la salade.

On peut aussi mettre quelques olives, noires ou vertes, et des morceaux de fromage de chèvre frais.

## GÂTEAUX AU CHOCOLAT DES AMIES

Chaque famille doit avoir sa recette de gâteaux au chocolat. J'en ai une petite que je n'aime pas le chocolat. En revanche, Anne et Susanna adorent faire des gâteaux au chocolat – voir celles que je pratique le plus souvent.

### GÂTEAU DE CHANTAL

Chantal a été inspirée et baptisée d'après son petit chat, Chantale, qui a été adopté par Anne et Susanna. Anne et Susanna adorent faire des gâteaux au chocolat – voir celles que je pratique le plus souvent.

Mélangez le sucre et le beurre très doux, ajoutez les jaunes d'œufs. Fouettez pour que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat fondu et remuez, puis les blancs d'œufs. Faites cuire 20 min au four, à chaleur moyenne.

Faire bouillir le sirop et saupé le gâteau. Laissez refroidir.

## VGOT DE 4 HEURES

Encore une recette gasconne ! Le vin gascon au feu. Et ne croyez pas, il est « en chemin » !

Préchauffez le four à 200 °C. Couvrez avec une feuille, au petit feu et ne le laissez pas dans le four. Choisissez la viande de bon cru, au grand plat, si possible avec osselets, dans lequel le gigot passe toute l'après-midi. Placez la viande préalablement badigeonnée de la garniture de canard et faites-la cuire de 10 à 12 heures dans le four pendant 2 à 3 h. Lorsque la flamme est éteinte, retirez le gigot, laissez refroidir et couvrez avec une feuille. Faites un lit de toutes les garnitures d'un gigot, salées, poivrées et assaisonnées. Si vous n'avez pas de garnitures, utilisez du papier d'aluminium pour envelopper complètement. Mettez au four et laissez le gigot se cuire au vin à 150 °C pendant 4 heures. En fin de cuisson, le gigot est tendre et fondant et l'ail est merveilleux. Le résultat est stupéfiant. Servez avec des haricots blancs, des pommes de terre nouvelles ou au four, des oignons.

## RIZ À L'AGNEAU OU AU MOUTON

Après des sautes, il est parfois difficile de manger la même viande froide en sauté. Vous pouvez une manière d'accommoder les restes d'agneau ou de mouton en rizi-croquant ou nouveau plat. Bien entendu, lorsque vous avez utilisé les dernières parcelles de viande de bon cru, plus de viande, du poulet à la poêle, y compris avec les os de poulet et de gras, plus de viande, du poulet à la poêle. Le résultat obtenu sera à la base d'une bonne soupe ou d'un jus de cuisson pour du riz.



# DONNÉES TECHNIQUES



Editeur : Mas de Daumas Gassac

Format : 180 x 247 mm

Pagination : 200 pages

Nombre de recettes illustrées : 90 recettes

Photographies : 65 photos

Couverture : Relié-Broché

Prix : 20€ TTC

Mise en vente : Décembre 2011

Edition également disponible en Anglais



Contacts presse : Roman Guibert - [rg@daumas-gassac.com](mailto:rg@daumas-gassac.com)

Tél : 04.67.57.71.28 - Port : 06.26.02.42.11 - Fax : 04-67-57-41-03

MAS  
DE  
DAUMAS GASSAC



Mas de Daumas Gassac, Haute Vallée du Gassac, 34150 Aniane – Tél 04.67.57.71.28  
[prives@daumas-gassac.com](mailto:prives@daumas-gassac.com) - [www.daumas-gassac.com](http://www.daumas-gassac.com)