

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'Atrépie, 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 Maus, sous le règne d'Alexandre le Grand. À l'époque de la restauration du Maus, nous avions un rendez-vous de chantier par semaine avec l'architecte responsable et l'entrepreneur en charge des travaux de rénovation. Ce déjeuner avait lieu au restaurant de l'Épistémé, chez Manolis. C'était le moment d'aller, que l'on croit durade, où l'on ne cherchait pas à « prévenir », mais où l'on 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
- 2 c. à café de menthe fraîche
- 2 c. à café de persil frais
- 2 c. à café d'aniane
- Sel, huile
- Préparation maximale de temps : 10 à 15 minutes

**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 (avec plus à la Cocotte Minute) avec un peu d'eau salée. Égouttez, gardez l'eau : c'est une bonne base pour une soupe ou un coulis, ou un ragoût.

Les pois chiches doivent être très tendres, car ils doivent être très digestes.

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 parce que je n'aime pas le chocolat. En revanche, Anne et Susanna adorent les autres ne craignent pas dessus... Ce qui me veut d'être solitaire, c'est de recevoir des gâteaux au chocolat - voici celles que je pratique le plus volontiers.

### GÂTEAU DE CHANTAL

Chantal a été inspirée et baptisée par son grand-père, un homme d'exception en cuisine. Depuis lors, après un divorce et un mariage, Anne et Susanna ont repris sa recette. Anne et Susanna ont repris sa recette et il s'est amélioré dans le temps.

- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 c. à café de vanille
- 1 c. à café de bicarbonate
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre

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 le blanc d'œuf. Faites cuire 20 min au four à chaleur moyenne.

Faire bouillir le tout et saupoudrer le gâteau. Laissez refroidir.

## VGOT DE 4 HEURES

Encore une recette grecque ! Le vasso grigano ou vasso. En ce moment, j'ai dit « en chemin » !

**Préchauffez le four à 200°C.** Couvrez avec une feuille d'aluminium, ne retirez pas l'ail et ne le retirez pas dans le gigot.

Chauffez la saumure de base sur un grand feu, et portez à ébullition, dans lequel le gigot passe toute la cuisson.

Placez le gigot préalablement badigeonné de la saumure de canard et faites-le cuire de 4 à 5 heures dans le four pendant 2 à 3 heures.

Sortez le gigot du four et laissez-le reposer 15 minutes. Lorsque la saumure est chaude, retirez-la avec le vin.

Faites un lit de toutes les garnitures d'ail dans le gigot, salade, persil et saumure. Si vous n'avez pas de saumure, utilisez du jus de citron pour développer les arômes.

Mettez au four et laissez le gigot cuire 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 tendres ou au four, des olives.

## VRIZ À L'AGNEAU OU AU MOUTON

Après des sauges, il est parfois difficile de manger la même viande froide en saumure. Vous pouvez une manière d'accommoder les restes d'agneau ou de mouton en coulis-saumure ou nouveau plat. Bien entendu, lorsque vous avez utilisé les dernières parcelles de viande de bon, pensez à faire bouillir l'ail et le persil dans la saumure de base de pain et de gras, plus de laurier, du persil et du poivre. Le bouillon obtenu sera 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)