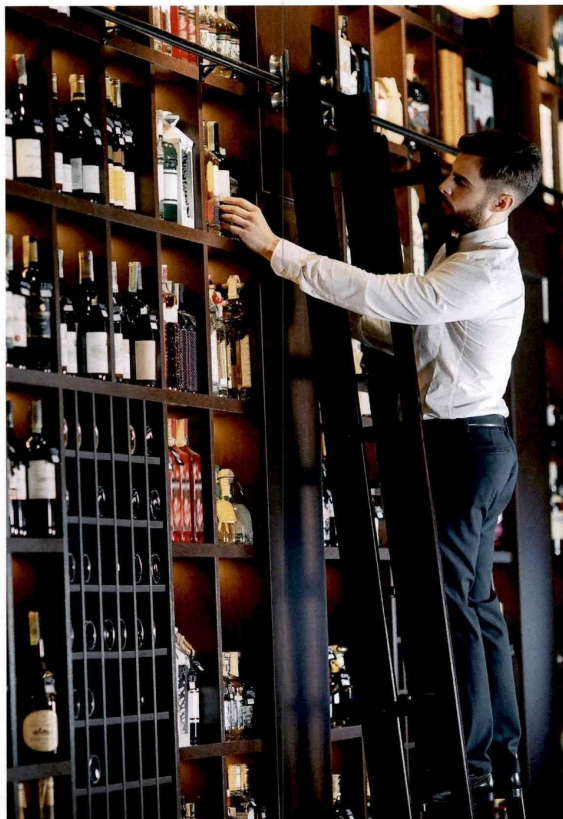




■ TOUR DE TABLE ■



ACCORDS METS ET BOISSONS : OUVREZ LE CHAMP DES POSSIBLES !

Pour accompagner les plus grands plats, on vous servira sans nul doute le meilleur verre de vin qui soit. Des accords qui paraissent systématiques, auxquels dérogent pourtant de plus en plus de sommeliers, prêts à explorer le potentiel gustatif de multiples autres boissons. Nous avons demandé à certains d'entre eux de nous détailler leurs accords mets-boissons détonants.

Difficile d'imaginer une table de restaurant français sans son sempiternel verre de vin. Brevage ancré dans les traditions gastronomiques hexagonales, le vin est la boisson majoritairement proposée par les sommeliers et commandée par les clients pour accompagner les mets élaborés par les chefs. Mais de plus en plus, les sommeliers se permettent de déroger à la règle, pour se lancer dans des accords plus originaux, voire inédits, à la découverte de nouvelles sensations gustatives. Ils prennent du plaisir à créer des accords avec ou sans alcool, mais sans vin, et les clients sont de plus en plus friands de surprises et innovations. Ce qui laisse place à de nouvelles compositions et boissons : bières, cocktails, sakés, thés, jus, pétillants, ou encore boissons fermentées prennent possession des tables gastronomiques pour venir sublimer les plats. Acceptons donc de sortir des sentiers battus, pour aller à la découverte – loin d'être exhaustive – d'accords mets-boissons, détaillés par des duos de sommeliers et chefs.

LES ACCORDS AVEC ALCOOL

■ LA BIÈRE

De la bière au pays du vin

En Avignon, au restaurant La Table d'en Haut au sein de La Mirande, le chef Patrice Blain se plaît à travailler avec des boissons fermentées. Depuis quelque temps, il travaille en binôme avec le brasseur Thomas Le Roux (Brasserie La Comédienne), avec lequel il s'amuse à développer des accords mets et bières, mais aussi à concocter des plats à la bière. « La bière offre une grande palette aromatique, de la blanche légère, un peu citronnée, qui se marie bien avec les agrumes ou les poissons, jusqu'à la stout sombre, puissante et amère... C'est une boisson qui permet d'aller chercher beaucoup



de choses », explique le chef. « Elle contient beaucoup de sucres, ce qui permet de trouver un côté caramélisé, et son amertume amène de la longueur en bouche, qu'on trouve aussi d'ailleurs quand on travaille avec le thé. » Le brasseur Thomas Le Roux s'efforce de son côté depuis la création de sa brasserie, à tisser des liens avec des chefs. « L'accord avec la bière est encore peu connu en France, mais très présent ailleurs. La bière n'est pas vue comme noble ou gastronomique comme le vin, mais les chefs s'y intéressent de plus en plus ! Les brasseries artisanales ont amené de nouvelles saveurs qui excitent leur intérêt », partage le brasseur.



Thomas Le Roux et Patrice Blain

Le chef propose ainsi à La Table Haute, un menu servi exclusivement en accords mets et bières. « Certains clients vont préférer du vin, mais je fais quand même en sorte de mettre de la bière aussi dans mes plats, comme dans mon plat de ceviche. Et l'accord du dessert au chocolat avec la stout de Thomas Le Roux fonctionne très bien ! » Il le décrit : « C'est une ganache au chocolat avec un chocolat amer à 80% et de la bière noire : je n'ai pas mis de crème, juste de la bière. C'est assez surprenant ! Je fais une pâte zamita, avec des graines, des noisettes, pistaches, amandes... le tout mélangé à une pâte de dattes, fruits secs, canneberge, avec un peu de miel, de l'huile de coco. Je sers ce gâteau avec un verre de bière noire et c'est sublime ! » Thomas Le Roux ajoute que cette bière « fonctionne très bien en dessert car elle a l'odeur du café, du chocolat. Elle est légère et aide à la digestion ». Mais Patrice Blain a encore parfois de mal à faire accepter ces accords originaux. « Nous sommes situés dans une région viticole et souvent les clients viennent pour déguster du châteaufort-du-pape. Mais de plus en plus, je parle de carte de boissons et non de carte de vins : je propose du saké, du thé, des infusions, des bouillons, du kombucha, du kéfir... Des boissons qui développent un grand intérêt gustatif ! »

■ LE SAKÉ

Un restaurant de cuisine fusion : Fanfan à Paris

Au restaurant Fanfan, qui propose une cuisine fusion franco-asiatique, les clients viennent découvrir une cuisine originale et sont donc majoritairement réceptifs à ce qui leur est inconnu. Ce qui permet à l'équipe de proposer plus facilement des accords qui sortent de l'ordinaire, notamment avec des cocktails élaborés à base de whiskies japonais, ou encore des sakés. « Nous avons fait un accord intéressant avec un saké produit dans la préfecture de Fukuoka, le Niwa No Uguisu, tokubetsu junmai, sur un plat de caviar osciètre, oignon nouveau rôti, compotée d'oignons au miso et pamplemousse brûlé », explique le directeur du restaurant et sommelier, Antoine Roche. « C'est très intéressant car on a le côté iodé du caviar, la douceur de la compotée d'oignons au miso. Et avec ce saké, nous avons une onctuosité en bouche et il garde quand même le côté minéral d'un junmai, qui fait très bien ressortir les saveurs du plat », décrit-il. « Nous voulons toujours rester dans la découverte, qui colle avec la cuisine fusion du chef Alexis Bonnard, qui utilise beaucoup d'épices et de saveurs relevées. Dernièrement nous avons aussi fait un accord très surprenant et intéressant sur un plat à base de curry jaune, anguille fumée, foie gras poêlé et champignon eryngii, que nous avons associé à un riz fermenté qui n'est pas un saké. » Ce produit – Lou Guichou, cuvée Umami – est fabriqué en Camargue grâce à la fermentation et à l'oxydation de riz rouge et riz noir. « C'est une boisson à la couleur ambrée, élaborée à partir de 100% de riz, assez sucrée. Elle développe énormément de parfums, c'est un accord qui met en valeur à la fois le plat et la boisson. On le fait à



Antoine Roche



Alexis Bonnard



Un plat de foie gras qui s'accorde à merveille avec "Lou Guichou"

l'aveugle pour éviter les a priori, et que les gens puissent se laisser aller à la dégustation. Ils sont presque tous unanimes et contents de la découverte ! », partage Antoine Roche.

Au-delà du saké, chez Fanfan, l'équipe aime innover et a proposé il y a quelque temps un accord surprenant sur un dessert lui-même étonnant. « C'était une panna cotta de wasabi avec de l'aneth cristallisé et un coulis de fruit de la passion. C'était compliqué de trouver un accord et finalement, nous avons fait quelque chose de très sympa avec un milk cocktail à base de pastis, de gin et de vodka. C'est très intéressant car on ne sent pas du tout l'alcool et on retrouve tous les parfums : le mariage avec ce dessert était impressionnant ! »



La panna cotta et son milk cocktail

Des accords triplement étoilés chez Pic

« La gastronomie et les boissons sont un ensemble ! Et en tant que sommelière, je me sens responsable de tout ce qu'on boit à table, de la bouteille d'eau au café : je ne peux pas me concentrer uniquement sur le vin », partage Paz Levinson, cheffe sommelière de la Maison Pic. Pour les menus dégustation, la sommelière ne

se fixe rien dès le départ et met un point d'honneur à éviter de ne proposer que du vin en accords. « Parce qu'à la fin, même si chaque vin est très différent, on reste sur une base de fermentation de raisin. Et pour une personne qui ne connaît pas assez les vins, on reste dans les mêmes goûts et les mêmes fréquences : on perd vite l'attention du client », estime-t-elle. « Je ne veux pas faire une chanson avec un seul instrument mais proposer une symphonie, dans laquelle les clients découvrent plusieurs univers. » Comme un chef d'orchestre, elle compose cette symphonie en jouant sur le taux de sucres, d'alcool, l'acidité, les arômes et la fermentation. Elle aime beaucoup travailler avec le saké, pour son « côté fermenté, rond, sucré, qui apporte l'umami », qu'elle associe notamment à un plat phare de la Maison Pic. « Le bar au caviar de Jacques Pic est retravaillé par Anne-Sophie avec de la rose et des lies de saké, et une sauce au champagne. C'est un plat très traditionnel de la maison et en accord, j'adore faire découvrir un saké très élégant, qui est aussi dans la fraîcheur, pas artificiel, qui s'accorde très bien avec le côté lactique de la sauce et la minéralité du caviar et avec la floralité de la rose. C'est un très bel ensemble ! Je vous assure que même les clients qui ne connaissent pas le saké trouvent cet accord magique ! »

■ LES COCKTAILS ET SPIRITUEUX

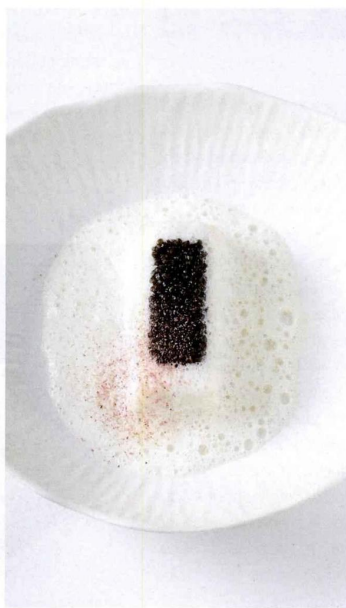
Vers le « low » et « no » alcool

Les cocktails et leur infinité de combinaisons possibles offrent un terrain de jeu idéal aux mixologues comme Matthias Giroud. Ce dernier remarque une tendance qui évolue de plus en plus ces dernières années, et qu'il compare à celle du végétarisme en cuisine. « Sur les cocktails, ce qui ressort vraiment est le low alcool et le sans alcool. Et c'est super pour nous car cela facilite vraiment l'accord mets et cocktails. Avec de l'alcool fort, c'est très difficile de faire en sorte qu'il ne prenne pas le dessus en bouche », explique le mixologue. « Sans compter que si l'on fait un repas complet en accord mets et cocktails alcoolisés, la fin du dîner risque d'être compliquée », plaisante-t-il. Pour ses cocktails en low alcool, Matthias



Photos DR

Anne-Sophie Pic et Paz Levinson





Un cocktail pour accompagner le dessert de Jérôme Deleval

Giroud n'utilise que des produits en dessous de 25 degrés, des apéritifs à base de vin, de raisin, qui se rapprochent de l'univers du vin tout en créant de nouvelles chaleurs et saveurs. « Ce qui change aussi, c'est qu'aujourd'hui, on ne part plus de l'alcool pour créer un cocktail, mais d'un ingrédient. Finalement, on travaille comme des cuisiniers, ce qui rapproche encore plus nos deux mondes ! Et c'est plus compliqué car nous ne sommes pas formés à ça, cela fait 100 ans qu'on est guidés par l'alcool », souligne-t-il.

La tendance « low » et « no » alcool, crée donc de plus en plus de ponts entre la mixologie et la cuisine. « Quand je travaille des accords avec des chefs, je m'adapte au plat et je pars de ses ingrédients. Par exemple, j'ai travaillé avec le chef de la création pâtisserie de Dalloyau, Jérémie Delval, autour d'un croustillant amandes et maïs, crémeux poires et baies de passion, compotée de poire vanillée et citron jaune, crème au pop-com aux vanilles de Madagascar et Tahiti », décrit le mixologue. Pour ce dessert, il a créé un cocktail sans alcool : une infusion à froid de thé vert à la poire avec de l'eau minérale, nectar de poire, jus de yuzu, jus de bergamote et cordial de baies de passion. « Soit je vais sur les ingrédients qu'on trouve dans le dessert, soit je les contraste. Là j'ai rappelé les saveurs présentes avec la passion et la poire, tout en les contrastant avec le côté acidulé du yuzu », décrit Matthias Giroud. Le mixologue travaille finalement les mêmes produits que les cuisiniers, mais aussi les bois, la feuille de vigne, et de nombreux autres éléments naturels. « On peut toujours faire des accords avec de l'alcool, et même avec des spiritueux : il y a beaucoup d'accords entre le fromage et le whisky notamment. Sur une entrée fraîche, on peut facilement mettre un bon gin en le diluant à l'eau car cela ouvre les saveurs. Mais pour moi, le vrai lien entre la cuisine et la mixologie se crée autour du low et du sans alcool. En plus, cela nous permet de toucher tout le monde, toutes les générations, les cultures, les religions, on ouvre toutes les portes ! »



Matthias Giroud



LES ACCORDS SANS ALCOOL

BOISSONS FERMENTÉES

Les créations de l'Auberge du Vert Mont

Depuis 3 ans, à l'Auberge du Vert Mont* à Boeschepe (59), la sommelière Orane Vanheule propose des accords qui sortent de l'ordinaire, aux plats de Florent Ladeyn. « La décision de nous lancer sur le sans-alcool est venue du fait que l'on se situe en pleine campagne. Même si on a 5 chambres, beaucoup de nos clients font la route pour venir chez nous et souvent dans les couples qui sont à table, l'un des deux se sacrifierait pour prendre le volant », se souvient Orane Vanheule. « Nous voulions supprimer cette notion de sacrifice et proposer quelque chose de sympa pour ces couples, pour les



Florent Ladeyn



Photo DR

personnes qui ne boivent pas d'alcool, les femmes enceintes et aussi les enfants. » La sommelière a donc proposé au chef Florent Ladeyn de créer ses propres boissons fermentées au restaurant. « Je faisais de la fermentation depuis des années avec le pain, le kéfir, etc. Et je mesurais l'ampleur du travail que cela représentait pour elle, je l'ai prévenue. Surtout qu'au départ on pensait développer un accord qui ne représenterait que 5% des ventes », partage le chef. Finalement et contre toute attente, l'accord mets-boissons sans alcool représente 1 vente d'accord sur 3. Et pas question de mixer des accords avec et sans alcool : « C'est soit tout l'un,



Orane Vanheule



soit tout l'autre », précise la sommelière. « Les clients ont très bien accueilli cette offre, il y a un gros travail réalisé en salle au niveau de l'explication à la prise de commande. Et nous restons dans la philosophie du restaurant, toutes ces boissons sont faites sur place avec des produits 100% locaux », ajoute-t-elle. Le chef et sa brigade donnent la trame de leur prochain menu à Orane Vanheule deux à trois semaines avant, afin qu'elle développe ses boissons. « Une fois que la fermentation est lancée, c'est à nous de nous ajuster en cuisine si jamais un produit change au dernier moment, à nous de trouver une alternative qui colle avec l'accord, des saveurs qui collent avec la fermentation d'Orane », ajoute le chef. La sommelière doit en effet anticiper pour les fermentations qui lui prennent au moins une semaine, puis elle termine par la création de boissons à partir de jus, ou des infusions, quelques jours avant le lancement du nouveau menu.

En ce moment, elle propose par exemple d'accompagner une entrée de lieu jaune, leche de tigre à la courge et radis nouveaux, avec un sirop de thym-eucalyptus dilué à l'eau. « L'eucalyptus amène de la fraîcheur et le thym un côté citronné, de la structure et du tannin. Cela s'accorde à la fraîcheur du plat et lui amène une structure », analyse Orane Vanheule. Elle propose également une limonade de patates douces, pour accompagner des gnocchis de patate douce, purée de carotte, mimolette et moutarde. « Elle vient apporter de la fraîcheur qui contrebalance ce plat assez consistant », explique-t-elle. Pour ses fermentations, la sommelière travaille dans un esprit de circularité et récupère notamment les chutes de la cuisine : par exemple, le pain sec qui lui sert à réaliser un kwas, boisson fermentée d'origine des pays de l'Est, qu'elle sert en accompagnement d'un dessert.

■ JUS ET EXTRACTIONS DE FRUITS ET LÉGUMES

Ils ont un rôle important dans les cocktails, les infusions et les boissons fermentées : les fruits et légumes sont aussi parfois utilisés de façon plus « condensée », en jus ou extractions. On en trouve

plusieurs exemples sur de grandes tables telles que celle de Laurent Petit, au Clos des Sens. Le chef sommelier Thomas Lorival propose entre autres d'accorder le fameux plissé de betteraves du chef, à un jus de groseille blanche, extraction de betterave et infusion de poivre du jardin. Sur la table doublement étoilée de Masafumi Hamano à Saint-Amour-Bellevue (71), il est également possible de choisir un accord mets et jus de fruits, qui viennent accompagner les plats du chef, dont la signature est d'utiliser un fruit dans chaque plat. L'occasion de créer des rappels ou des combinaisons de saveurs qui relèvent les goûts des assiettes !

■ THÉ & CAFÉ

« Univers complexe et pointu » pour Paz Levinson

Toujours dans la Maison Pic, Paz Levinson est fascinée par l'univers des thés et des cafés, qu'elle trouve complexe et pointu. « Il y a tellement de thés différents et de choses magnifiques, de véritables élixirs ! Même quelqu'un qui n'aime pas spécialement le thé peut tomber amoureux : les thés permettent de révéler des univers moins connus », partage la cheffe sommelière. « Je travaille le thé dans toutes ses formes et températures : en service traditionnel japonais, en cocktail avec du thé matcha, j'ai aussi fait des accords avec des cafés en filtrations extra douces qui vont très bien avec la viande », détaille-t-elle. Paz Levinson souligne que les thés vont très bien avec le fromage, ce qui donne naissance à l'un des accords phares du restaurant triplement étoilé de Valence. « Nous servons les berlingots au chèvre de Banon, sauce cresson, gingembre et matcha avec des thés Gyokuro. C'est un super moment de rituel ! La texture du fromage et la température ambiante du berlingot s'accordent à merveille avec le thé qu'on fait infuser à 75°C, soit presque la même température que le plat. Le tannin du plat, le côté algue verte qui se mélange à la texture de la pâte du berlingot, et ce fromage coulant à l'intérieur... Il y a plusieurs axes de contact et de relations entre le plat et la boisson », décrit la sommelière avec passion.



Il y a donc tout un monde à explorer au-delà du vin, sans pour autant le remplacer. Peut-être est-il venu le temps d'ouvrir le champ des alternatives possibles ! Un champ si large qu'il contient encore des zones non explorées. Mais pour cela, nous pouvons compter sur le talent et la curiosité des sommeliers français, toujours dévoués à leurs clients, mais jamais effrayés de les surprendre.

■ Eva Gomez