

## Plaisirs Cuisine

**ŒNOLOGIE** Des restaurants aux caves prestigieuses organisent des dîners «à l'envers»: on choisit d'abord le flacon puis les plats s'accordent à lui

Sous le lustre en fourchettes renversées de sa cave aux mille bouteilles, Cédric Maupoint est tout sourire. Aujourd'hui, c'est lui, le sommelier, la star de la soirée. Comme chaque mardi, il mène la danse du dîner du « Vin du Prince », organisé au restaurant de l'hôtel Prince de Galles, à Paris (140 €/pers). Inversant les usages, c'est lui qui annonce à la chef de cuisine, Stéphanie Le Quellec, que la vedette de la table sera le vin, en l'occurrence, ce soir-là, le domaine Huet de Vouvray. Et c'est elle qui devra imaginer son menu en fonction de ce nectar. Et non l'inverse.

D'habitude, le sommelier passe après le chef: il est de coutume de parler du vin après avoir choisi ce que l'on mange, pour « accompagner » les plats. Mais les dîners en accord vins-mets, où l'on décide d'abord du breuvage, font leur chemin. Les chefs s'effacent le temps d'un dîner pour laisser leurs maîtres de cave prendre la lumière: « Cela permet d'avoir un discours global sur un domaine, pour démontrer qu'il peut produire différents grands vins et pas un seul, explique Cédric Maupoint. On peut vraiment raconter de belles histoires. Les clients viennent pour manger mais surtout pour vivre une expérience unique. »

Le sommelier s'est ainsi amusé à jongler avec les dates, pour prouver qu'un même vin blanc pouvait être singulier selon son année: la belle vivacité et la droiture du vouvray sec Le Haut-Lieu 1985 se mariait

**« Avec ce type de dîner, je peux m'autoriser à être plus original sur l'un des accords »**

**Cédric Maupoint, sommelier du Prince de Galles**

à merveille, en apéritif, aux tartellettes foie gras-porto; son successeur, daté de 2015, répondait davantage au jaune d'œuf tiède servi en entrée avec des asperges et des noisettes torréfiées et celui de 1995, avec le lieu jaune aux endives. Quant à la version moelleuse, Le Clos du Bourg 2007, elle s'acquitait étonnamment bien avec une poitrine de volaille fermière... « Avec ce type de dîner, je peux m'autoriser à être plus original sur l'un des accords, à proposer des histoires de goûts moins évidentes, plus frontales, mais qui resteront un beau souvenir autant en bouche que dans la tête des clients. »

Les dîners œnologiques existent depuis longtemps, cependant les habitudes de consommation du vin sont venues réhabiliter ces rendez-vous, s'adressant à des passionnés mais accessibles à des novices:



Les restaurants de grands hôtels organisent des dîners où le choix des vins détermine les plats. LE BRISTOL

## QUAND LE VIN COMMANDE

« Les gens doivent reprendre le volant, c'est donc devenu très rare de les voir boire une bouteille à deux, constate Jérôme Faure, chef cuisinier du Domaine de Fontenille à Lauris (Vaucluse), qui met en valeur les crus produits sur place. La consommation au verre permet d'échanger avec les clients, de leur faire découvrir des producteurs qui travaillent bien tout en restant dans un repas très digeste. »

Ces soirées exceptionnelles donnent lieu à des échanges directs entre les vignerons et les convives: l'été à l'hôtel du Castellet (Var), le chef étoilé Christophe Bacqué organise des soirées grillades et tapas, où les vignerons des alentours servent et racontent eux-mêmes leur métier et leurs vins. Une fois par an, le chef prépare également un dîner autour du champagne, qui mettra en lumière, cet automne, trois jeunes vignerons indépendants: « À l'aveugle, on confond largement leurs champagnes avec ceux des plus grandes maisons champenoises, souffle-t-il. Leurs beaux accords avec ma cuisine me donnent de nouvelles idées: en fonction du cru proposé, on enlève le superflu d'un plat, on ajoute une note d'agrumes pour lui répondre, on le relève ou on change sa cuisson, pour que l'accompagnement soit réciproque. »

L'exercice peut même surprendre les plus grandes toques étoilées. Comme ce vin moelleux autrichien, le Grüner Veltliner, que Bernard Neveu, le sommelier du Bristol, a proposé un jour au chef Éric Frechon pour leurs repas « Des livres, des vins » (190 €/pers), qui rassemblent des vignerons et des écrivains: « Au départ, il était ronchon car il n'apprécie pas tellement les vins sucrés, raconte le sommelier. Mais, associé à son poireau aux huitres, ce plat caméléon qui bouscule aussi les codes, ça fonctionnait parfaitement! Mieux

qu'avec un riesling allemand ou alsacien, plus attendus. »

Une belle entente entre les deux métiers permet de supporter le grand impératif de ces soirées: faire honneur à ces bouteilles de

lux, tant par leur prix que par leur rareté: « Parfois on débouche des crus vieux de cent ans, dit Éric Frechon. Il ne faut pas se tromper dans l'accompagnement, c'est une grande responsabilité... Donc, loin d'être en compétition, nous nous entraînons. Et puis, nous savons aussi que l'accord parfait n'existe pas! » ●

CHARLOTTE LANGRAND @Chalangrand

lebristolparis.com; hotelprincedegalles.fr; domainedefontenille.com; hotelducastellet.net

### LES COCKTAILS ET LA BIÈRE AUSSI

Le *food-pairing*, anglicisme désignant la pratique qui harmonise le contenu de l'assiette et du verre, explore aussi des accords hors du vin. L'ouverture, en 2014, du restaurant Dersou (Paris 12<sup>e</sup>) a réveillé les papilles, avec les prouesses du chef Taku Sekine et du barman Amaury Guyot pour leur menu autour des cocktails. Aux Déserteurs (Paris 11<sup>e</sup>), le chef Daniel Barattier et le sommelier Alexandre Céret ont pareillement lié leurs talents respectifs.

Avec l'essor des bières artisanales et des petites brasseries régionales, des restaurants proposent des accords avec les mousses. « En marge de la bière de masse, sans goût et simplement rafraîchissante, il y a aujourd'hui des bières qui s'expriment sur la céréale, sur l'amertume, sur les assaisonnements. Le pairing est devenu passionnant », constate Luc Dubanchet, fondateur du festival Omnivore, qui organise du 30 juin au 2 juillet le premier Mondial de la bière à Paris.

Une « Beer Cantine » y proposera une sélection pointue ainsi qu'un menu spécial concocté par Florent Ladeyn, le chef du Bloempot à Lille et de l'Auberge du Vert Mont, à Boeschepe (Nord). « Les petits brasseurs font des bières ahurissantes avec des palettes aromatiques incroyables, dit-il. On peut aller chercher des accords de fumé, d'acidité, de chocolaté ou même de bacon! C'est plus facile qu'avec le vin car elles sont digestes et légères. »

## UN AVANT-GOÛT D'ÉTÉ!



EN VENTE ACTUELLEMENT