



ASSOCIATION VISUELLE PARFAITE
entre la robe du cabernet d'anjou et le rose tendre de la chair du saumon. Les fraises apportent une note acidulée. La sauce au cabernet enveloppe délicatement le poisson. Le poivre du Sichuan relève l'ensemble.



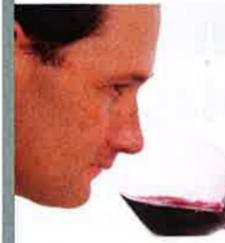
L'histoire du mariage du saumon aux fraises et du cabernet d'anjou

POUR LES FINES GUEULES ➔ Il existe des mariages heureux. La preuve : l'alliance inédite du saumon au coulis de fraises et celui du cabernet d'anjou. Jean-Michel Monnier, œnologue-conseil, a subtilement joué les entremetteurs.

L'accord se devait d'être parfait. À la robe rose et lumineuse d'un jeune cabernet d'anjou, il fallait trouver un partenaire dont la couleur rappellerait les délicates nuances de ce vin de Loire. Le choix se porta alors sur le saumon pour une première harmonie visuelle. Cette première manœuvre d'approche ayant été concluante, le cabernet d'anjou se devait de pousser plus loin son avantage. Il choisit alors de se la jouer tout en douceur comme il sait si bien le faire et se fondit dans une sauce réduite montée au beurre et à la crème fraîche dans laquelle mijotait des fraises tandis que le saumon, tendrement, rôtissait sur sa peau. Notre séducteur comptait bien sur cette préparation pour montrer à sa conquête toute l'étendue de sa palette aromatique et achever de l'éblouir. Las ! L'affaire manquait de piquant et le couple aurait fini par sombrer dans l'ennui. Et nous avec ! Trop d'onctuosité, trop de moelleux. Malgré l'acidité des fraises et leur parfum qui rappelait si bien le nez de ce cabernet d'anjou et sa belle nervosité. L'affaire ne pouvait en rester là. Il fallait rapidement trouver la note qui apporterait ce supplément d'âme indispensable et scellerait à jamais cette union. Le poivre rouge de Sichuan fut comme une révélation. Il éliminait aussitôt toute mièvrerie, donnait du tonus à l'ensemble, provoquant ces petites brûlures qui n'en sont pas moins touches de plaisir. Le cabernet d'anjou était comblé. Le saumon et ses fraises aussi.

Cette étonnante rencontre, ils la doivent à Jean-Michel Monnier, œnologue conseil mais aussi professeur à l'Université d'Angers où il enseigne les métiers des arts culinaires et des arts de la table. Avec la complicité, en l'occurrence pour cette

AVEC LE CABERNET D'ANJOU Des accords à l'infini (ou presque !)



JEAN-MICHEL MONNIER EST L'AUTEUR DE PLUSIEURS LIVRES dont " Se constituer une cave en remontant la Loire, et L'harmonie des vins et des mets ". Il donne des conférences dans lesquelles il explique sa démarche de construction d'un mets autour d'un

vin. Il aime à s'attarder sur le cas de l'AOC cabernet d'anjou, une appellation qui avait connu ses heures de gloire depuis le Paris de la Belle époque jusque dans les années soixante avec le feuilleton radiophonique " La famille Duraton ", dans lequel Jean Carmet vantait les mérites des rosés moelleux de Loire. Le succès était tel que des vigneronns peu scrupuleux ont privilégié la quantité à la qualité. Les choses ont heureusement changé et loin d'être un vin du passé, estime Jean-Michel Monnier, ce vin a désormais sa place sur les tables étoilées et s'associe d'ailleurs merveilleusement avec la cuisine asiatique, lui qui sait calmer agréablement le feu des épices. Le cabernet d'anjou peut même accompagner tout un repas : à l'apéritif accompagné de melon entouré de jambon fumé, sur les entrées et pourquoi pas avec des anchois grillés, sur les viandes ou les poissons, il faudra faire preuve de créativité comme avec le fameux saumon au coulis de fraise, sur les fromages, il assouplira le caractère lacté des fromages à pâte fraîche, enfin, sur les desserts, il se fera apprécié sur un crumble aux fruits rouges acidulés, servi tiède. Et quand celui-ci aura pris quelques années, sera devenu un autre vin, il ne restera plus qu'à inventer de nouveaux accords... ●

“ Ce n'est pas parce qu'on accordera un grand cru avec un plat très cher que l'harmonie sera au rendez-vous. ”

recette, du chef André Bonbétend du restaurant La Romanerie à Angers. Pour initier des mariages tel celui du saumon aux fraises et du cabernet d'anjou, qui sont bien loin de n'être que de raison, Jean-Michel Monnier s'inspire du vin pour créer le mets qui saura le mieux le valoriser et ensemble, se sublimer l'un l'autre. Contrairement au sommelier qui lui, pratique l'inverse. " C'est d'ailleurs beaucoup plus facile ", assure-t-il. " Je commence par décortiquer le vin, apprécier sa robe, définir ses arômes, sa structure. Puis je travaille avec des chefs cuisiniers et ensemble, en fonction des caractéristiques du vin, nous élaborons peu à peu, au fil de la discussion, le plat qui saura le mieux le mettre en valeur en essayant de sortir des sentiers battus. " Pour lui, les repères classiques ancestraux des accords mets-vin ont changé. " Il faut raconter une histoire aux clients des restaurants et les faire voyager. La première évasion va commencer avec la bouteille de vin, à la découverte d'un paysage, d'une histoire, d'un patrimoine de vigneron, d'un savoir-faire... Et de saveurs dans l'assiette si le chef a su comprendre le travail du producteur. "

Et des mariages heureux, Jean-Michel Monnier en est à l'origine de plus d'un : coteaux du layon et gigolettes de volaille au foie gras enrobées de chapelure de pain d'épice, une fine

bulle et son boudin blanc truffé ou encore un saumur champignon accompagnant plus que dignement un sandre de Loire... " Tout est une question d'harmonie. Celle-ci doit d'abord être visuelle puis olfacto-gustative pour révéler de nouvelles saveurs dans le vin. Ce n'est pas parce qu'on accordera un grand cru avec un plat très cher que l'harmonie sera au rendez-vous. Les deux peuvent s'annuler. " Gare donc aux mariages arrangés ! Le divorce pointe. L'hédonisme doit être la règle mais néanmoins, Jean-Michel Monnier a fait sien cette citation de Michel Montaigne tirée de ses Essais : " La cuisine n'est pas seulement une science de gueule, elle est avant tout une science de haute portée morale qu'il faut apprendre et comprendre. " Le plaisir gourmand découlant de l'association d'un vin et d'un mets nécessite en effet une démarche intellectuelle, insiste Jean-Michel Monnier. " Elle demande simplement attention et ouverture d'esprit. Cette démarche peut être symbolisée par une spirale, le plaisir se dépliant au fur et à mesure qu'on emprunte celle-ci. " Et pour éviter tout mariage hasardeux, il a même classé les vins du monde entier en douze catégories en fonction des aliments avec lesquels ils sauront donner le meilleur d'eux-mêmes. Le secret d'un mariage réussi, n'est-il pas ?

CLAUDINE GALBRUN