Le Nouvelliste - 22.07.2011

GASTRONOMIE Cinq mélanges d'épices ont été conçus par Anne-Claude Luisier pour entrer en accord avec cinq vins. Une découverte innovante.

Le vin s'allie aux épices

Des goûts… et des saveurs, ou quand les vins inspirent de nouvelles recettes. ANDRÉE-NOËLLE POT

JEAN-YVES GABBUD

«Nous proposons une approche totalement inversée du vin», lance avec enthousiasme Anne-Claude Luisier, ingénieure en denrées alimentaires. Jusqu'ici, le consommateur se demandait quel vin il allait servir avec le plat qu'il avait préparé. Anne-Claude Luisier directrice de la société Senso Creativ a mis au point pour la maison Philippe Varone vins cinq mélanges d'épices.

Chaque mélange est associé à un vin de la maison Varone. *«Maintenant, au lieu de se demander le vin qu'on va servir avec son plat, on a un fendant, un mélange de lavande bleue, de gingembre et de romarin… et on se demande quel plat on peut faire avec.»* C'est une façon différente de répondre à l'attente du consommateur.

«C'est une approche inversée du vin. On part du vin et des épices pour concevoir un plat.»

ANNE-CLAUDE LUISIER INGÉNIEURE EN DENRÉES ALIMENTAIRES

Un consommateur acteur

Les accords vins-épices partent d'une approche totalement différente des accords, classiques, vin-fromage, ou plus récents, vin-chocolat. Ici, le consommateur devient acteur. On ne lui donne pas une expérience à faire passivement. Les mélanges d'épices sont vendus sans proposition de recettes toutes faites. *«Aujourd'hui, les gens ont une approche totalement différente de la cuisine. Avec les blogs culinaires et les émissions télé sur la cuisine, ils vont chercher de nouvelles recettes et essaient. Les gens aiment cuisiner.»*

La démarche a aussi un aspect expérimental. Voulu. *«Croire que l'on peut trouver un accord parfait, c'est utopique, parce que tout le monde a des goûts différents. L'idée est donc de mettre les gens au fourneau et qu'ils essaient. Il y a là aussi une démarche ludique.»* La démarche est un peu risquée, parce que, comme le souligne Anne-Claude Luisier, *«le met change le vin»*. Par exemple, en utilisant le mélange de menthe pour aromatiser des framboises, les fruits vont, eux aussi, entrer en interaction avec le vin. Et tout changer. Ou presque. A chacun de trouver le dosage qui lui convient.

Accords difficiles

Les accords entre épices et vins n'ont pas été faciles à trouver. *«Nous avons cherché dans la littérature»*, explique l'ingénieure. Comme il y a peu de choses dans ce domaine en ce qui concerne les vins valaisans, il a fallu adapter. Chaque couple vin-épices a ainsi son histoire. *«L'association entre le grué de cacao et l'humagne rouge est là pour l'évocation»*, commente par exemple sa conceptrice.

L'idée développée par Anne-Claude Luisier consiste, aussi, à casser des idées toutes faites. *«Nous sommes conditionnés depuis l'enfance dans nos habitudes, dans nos goûts. Par exemple, le piment est quelque chose qui arrive tardivement dans la vie chez nous, alors qu'il est là dès l'enfance au Mexique. C'est une question de culture. Le vin est aussi lié à des questions culturelles. Pourquoi faudrait-il toujours boire le fendant en apéritif? Pourquoi ne pas le servir avec une crème brûlée aromatisée à la lavande?»* L'humagne rouge est également «victime» des idées préconçues. Ce vin n'est pas condamné à être servi avec de la chasse. Pour l'heure, cinq mélanges d'épices sont proposés par Philippe Varone vins. D'autres vont certainement être réalisés. *«Ça changera aussi en fonction des millésimes»*, conclut Anne-Claude Luisier.

RECETTES

APÉRITIF

Blandice blanc et cube de poulet façon Korma

Emincer 1/2 oignon et une gousse d'ail. Ajouter une cuillère à café du mélange d'épices gingembre, cardamome verte et cannelle + 0.5 dl d'eau et une pincée de sel.
Couper en cube 200 gr. de blanc de poulet fermier et les faire mariner au moins une heure au frais dans la marinade décrite ci-dessus.
Hacher 1/2 oignon, le faire revenir dans l'huile avec 1 cuillère à café du mélange d'épices gingembre, cardamome verte et cannelle. Quand les oignons sont translucides, ajouter les cubes de poulet et les faire bien revenir. Ajouter un yaourt nature, et laisser mijoter à couvert 20 min.
Piquer avec des cure-dents.

PLATS

Humagne rouge et aiguillettes de canard au grué de cacao

Passer les aiguillettes de canard dans le grué de cacao. Faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter un peu de piment d'Espelette et de la fleur de sel. Servir avec des tranches d'abricots rôtis et du couscous.
Remarque: éviter de trop faire griller le grué de cacao, sinon il développe un goût très puissant qui éteint le vin.

Clos Combe d'Uvrier rouge et cube de Rib Eye mariné à la fève Tonka et aux clous de girofle

Détailler en dés de belles tranches de Rib Eye. Ajouter un oignon grossièrement coupé, deux carottes en morceaux, 4 clous de girofle. Râper une fève Tonka. Couvrir de Clos Combe d'Uvrier rouge. Mettre au réfrigérateur 4 heures ou mieux une nuit. Passer la marinade. Griller brièvement les cubes de viande. Ajouter un peu de fleur de sel. Servir avec des légumes glacés et des tagliatelles au beurre.

DESSERTS

Petite arvine et coulis de framboises aux deux menthes et framboises crues

Faire compoter 150 g. de framboises avec un peu de sucre. Ajouter une cuillère à café du mélange de menthes. Mettre au réfrigérateur au min. 1 heure. Servir avec des framboises crues.

Fendant d'Uvrier et gelée de pommes à la lavande

Faire chauffer 0,5 l de très bon jus de pommes artisanal avec une cuillère de mélange lavande-romarin-gingembre et 80 gr. de sucre env. 10 min. Ajouter une cuillère à thé d'agar-agar, porter à ébullition puis laisser frémir 2 min. Filtrer. Mettre au frais au minimum 2 heures.