

# Sucré salé.

**Non, le foie gras n'est pas le seul à jouer les accords parfaits avec les vins moelleux.**

**Des ris de veau, un roquefort ou même un tajine d'agneau se dévoileront, en s'alliant**

**à la puissance d'un gewurztraminer ou à la rondeur d'un pinot gris.** *Par Stéphane Davet*

**Dominée par des remparts médiévaux et sertie de vignes,** Kaysersberg concentre tout ce que l'Alsace de la route des vins peut offrir de plus pittoresque. Mi-septembre, alors que les vendanges commencent à peine, le chef Olivier Nasti s'amuse à démontrer dans son restaurant doublement étoilé, le 64°, inséré dans son confortable hôtel du Chambard, la polyvalence des accords possibles avec deux des cépages d'Alsace flirtant le plus volontiers avec le sucre: le pinot gris et le gewurztraminer. Fusionnant maîtrise technique d'un Meilleur Ouvrier de France (millésime 2007), traditions locales et audace créative, le cuisinier multiplie les correspondances.

De l'anguille, légèrement fumée, laquée aux agrumes s'enchantant du bouquet exotique d'un gewurztraminer, à la neige de foie gras, dentelle de nougat aux arachides et râpée de parmesan, transcendant son onctuosité sucrée-

salée grâce au confit légèrement fumé et acide d'un pinot gris vendanges tardives.

En passant par le fondant filet de chevreuil accompagné d'une purée de berawecka (un gâteau de fruits secs typiquement alsacien) mariant ses touches anis-cannelle aux épices d'un gewurztraminer « Ancestrum » de La Cave des vigneron de Pfaffenheim.

Car en Alsace comme ailleurs, les vins moelleux ont bien plus de cordes à leur arc que les sempiternelles fiançailles avec le foie gras. « Souvent la clé est de distinguer dans le vin le parfum ou le goût qui pourra faire écho dans un plat, conseille Caroline Furstoss, chef sommelière du Grand Restaurant de Jean-François Piège (Paris 8°). Le cuisinier ne manque pas de pistes : l'arôme safrané ou d'agrumes d'un vieux sauternes, la touche de citron confit d'un riesling vendanges tardives, la pointe de muscade d'un jurançon, les notes de fruits à chair blanche

## Les accords du chef Olivier Nasti

Filet d'anguille fumée aux agrumes et mousseline de poireaux + gewurztraminer

Neige de foie gras, dentelle de nougat + pinot gris vendanges tardives

Filet de chevreuil, framboises et purée de betteraves + gewurztraminer « Ancestrum »



d'un coteaux-du-layon, le bouquet de roses et de litchi d'un gewurztraminer... » La complexité épicée de beaucoup de ces vins – particulièrement quand ils ont pris un peu d'âge – et leur capacité à calmer par leur douceur le feu de préparations relevées les transforment en partenaire privilégié des cuisines exotiques, qu'il s'agisse des spécialités indiennes, des alliances aigres-douces ou viandes laquées de la cuisine chinoise, des parfums de cannelle, de cumin ou de citron confit des plats marocains. Délicieux, par exemple, un curry accompagné d'un gewurztraminer ou d'un sauternes, un canard laqué avec un pinot gris, une pastilla de pigeon avec un coteaux-du-layon, un tajine d'agneau aux abricots secs avec un vieux vouvray. « La texture du vin pousse aussi à l'accorder avec celle du plat », précise encore Caroline Furstoss. Ces vins riches en rondeur – mais devant être équilibrés par suffisamment d'acidité – adorent l'onctuosité des viandes blanches, des ris de veau ou des volailles crévés. Ils se révèlent aussi fins complices des sauces homardines accompagnant poissons nobles, quenelles ou crustacés, ou de celles à base de lait de coco, souvent présentes dans la cuisine thaïlandaise.

**Le gras floral des fromages** leur va également souvent à merveille. Sauternes ou liquoreux de Loire se régaleront, par exemple, des pâtes persillées du roquefort ou du stilton. Gewurztraminer et munster forment aussi un accord parfait. Faut-il enterrer pour autant le

très rebattu accompagnement du foie gras ?

« Sûrement pas, assure Hélène Darroze, Landaise étoilée à Paris (6°) et à Londres (The Connaught). Mais il faut casser la simple addition gras-sucre de cet accord. » Pour ce faire, la chef fait souvent mariner son foie dans un mélange d'épices (cardamome, anis étoilé, cannelle, poivre de Sichuan, galanga...) avant de l'accompagner, à l'automne, d'un chutney de poires et d'agrumes, voire de râper sur le foie un zeste de citron vert. L'alliance avec le sauternes n'en sera que plus fructueuse.

Fidèle au grand liquoreux du Bordelais, Hélène Darroze l'apprécie aussi – comme souvent dans son Sud-Ouest natal – avec un poulet rôti « confit dans ses sucs » ou avec le classique canard à l'orange, résonnant parfaitement avec le parfum d'agrumes de ce vin.

Si desserts et moelleux donnent parfois de trop écœurants ton sur ton, les fins de repas peuvent aussi se réjouir de cette alliance. Quand, par exemple, les notes exotiques de ces vins rencontrent celles de la mangue, du fruit de la passion ou de l'ananas rôti. Parfaits également, les chenins de Loire (coteaux-du-layon, bonnezeaux, montlouis...) aux parfums de pomme et de coing, avec le caramélisé d'une tarte tatin ou d'une poire au four, et les vins d'Alsace avec les pâtisseries à la cannelle de la région. Hélène Darroze avoue son péché mignon : « Depuis que j'ai bu un jour du sauternes avec un panettone, je n'hésite pas à ouvrir une bouteille d'yquem pour en déguster. » 🍷