

CUISINE ET TERROIRS – ETE 2001

Quand un grand chef

CUISINE LES VINS DE L'AVENIR

Il en est des chefs comme des vignerons : l'excellence revient à ceux qui innove. La carte de l'Arpège se consacre désormais aux seules saveurs des fruits et légumes : des plats exceptionnels qui font merveille avec les nouveaux grands vins de la méditerranée.

Alain Passard a toujours manifesté le plus grand intérêt pour ce que renfermait la cave de l'Arpège et la façon dont ses vins pouvaient jouer avec sa cuisine. Celle-ci avait connu des inspirations diverses, le contenu de la cave a évolué avec le temps mais il est certain qu'aujourd'hui, via l'orientation toute nouvelle qu'a prise sa recherche, l'époque des très vieilles bouteilles semble revêtue. Sauf exceptions, les vins qui ne sont jamais à écarter avec ce cuisinier si inspiré.

À cuisine nouvelle, vins nouveaux

Mais, en effet, d'une manière générale, comment faire coexister de vieux millésimes avec la vendue, la fraîcheur, l'acidité des légumes qui sont désormais au cœur de sa cuisine nouvelle manière ? Idée, donc, de lui proposer un exercice de style autour des vins méditerranéens nous a semble naturelle : à cuisine nouvelle, vins nouveaux car il est indéniable qu'actuellement, en France, c'est sur les rives de la Méditerranée que le monde du vin bouge le plus. Avec Alain Passard et Philippe Denonval, le sommelier de l'Arpège, nous avons donc imaginé un menu presque tout en légumes qui nous permette de goûter à toutes sortes de vins très différents, rouges ou blancs, secs ou liquoreux, appartenant dans leur ensemble à cette nouvelle école œnologique meridionale, à l'exception du bandol rouge qui, lui, reste tenu à l'antiquité.



Certaines fois, comme sur le velouté de fleurs de capucines, nous avons hésité et fait plusieurs essais avant de trouver et qui nous a paru, ce jour-là, l'accord parfait. ...

À l'Arpège, 94, rue de Valenciennes, 75007 Paris, Tél. : 01 47 06 00 00

Textes : BENOÎT BLAISE
Photos : C. RAHAUD DE LAGE/MARCEL PÉREZ

Alain Passard (à droite) et Philippe Denonval
ont fait de l'Arpège le table extrêmement
la plus prisée de tous les gastronomes.

et CÔTES-DE-PROVENCE BLANC BAVAROIS D'AVOCAT AU CAVIAR D'AQUITAINE

Le vin est un assemblage de trois cépages, le rolle, traditionnel en Provence, l'ugn-blanc et le sérillon, qui vient du Bordelais. Les deux premiers lui apportent beaucoup de fraîcheur et une certaine vivacité tandis que le dernier lui donne du gras, et c'est cette qualité qui prime et lui fait épouser l'onctuosité du bavaois d'avocat et de la tarame de caviar. Mais la vivacité du rolle et de l'ugn-blanc s'oppose au fumé et au gras des œufs de hareng, faisant basculer l'accord final vers le versé. Les œufs eux-mêmes, au fond du verre, jouent ce rôle par leur texture et leur saveur marquée alors que l'avocat et la tarame tapissent la bouche : le vin et le plat se répondent dans une sorte d'effet de miroir qui redouble la sensation en la faisant changer de registre.



Notre choix :
côtes-de-provence Domaine de la Mulherbe 1999

- Cépage : rolle (70 %), ugni-blanc (20 %), sérillon (10 %) ; garde : 5 ans ; température de service : 8°C.
- Il associe finesse acidulée avec le caractère provencal et tous les grâces à base d'huile d'olive, mais aussi les chèvres secs.
- Tarif : 76 F (1999, TTC, départ cave).

DOMAINE DE LA MULHERBE, 83230 DANIEL. Tél. : 04 94 64 00 11.



BAVAROIS D'AVOCAT À L'HUILE DE PISTACHE ET CAVIAR D'AQUITAINE



Marché pour 12 personnes

- 200 g de pulpe d'avocat
- 13 œufs et demi
- 70 g de caviar d'Aquitaine
- 100 g de langoustines crues
- 4 œufs à la coque
- 4 œufs à la coque
- 200 g de crème fleurette
- 1 œuf
- 2 cuillères d'olive
- huile de pistache
- Fleur de sel

Tarame de langoustines et caviar

- Mixer les langoustines de vivages, le caviar et l'huile d'olive et y incorporer les 100 g de crème restante monter au fouet, de façon homogène.
- Garnir deux poches à pistache, insérer d'embranchement, des deux préparations distinctes et réserver au frais.

Préparations

- Réviser le fond de 12 verrins à cavall coniques (verres à margarita) des œufs de hareng fumés et, ou s'enlève d'une poche à pistache : les reconstruire d'une nouvelle de bavaois d'avocat et d'une nouvelle de tarame de langoustines et caviar, que l'on positionne respectivement de 3 genres d'huile de pistache et de fleur de sel et de quelques gouttes de jus de citron.

Préparation : 45 minutes

Bavaois d'avocat

- Mixer la pulpe d'avocat et passer au chinois.
- Y ajouter le jus de 1/2 citron et mousser à la fleur de sel.
- Monter à grignolet 100 g de crème fleurette et incorporer à la crème d'avocat à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.