

## Soirée « accord mets-vins » 13 février 2015

40 participants dans le chai bien chauffé en cette période hivernale.

**Invité Spécial Jean-Robert Pitte.** Il s'agit d'une sommité de la culture française, doublé d'un épicurien authentique. Son topo magistral a captivé l'auditoire.

**Extrait du site de la FNAC :** Jean-Robert Pitte est un géographe français. Spécialiste du paysage et de la gastronomie, il est président de la Société de géographie et co-directeur scientifique du Festival international de géographie (FIG).

Il a été élu, le 3 mars 2008, au premier tour de scrutin, membre de l'Académie des Sciences morales et politiques, dans la section Histoire et géographie, au fauteuil laissé vacant par le décès de Pierre George.

Il a été président de l'Université de Paris IV de 2003 à 2008.

Il préside la Société de géographie depuis 2009. Surtout il a été pour beaucoup dans la reconnaissance du "repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'UNESCO.

**Extrait d'une émission d'Europe 1 en novembre 2010 :** "C'est le fait que le repas fait partie profondément de l'identité des Français", insiste Jean-Robert Pitte, président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, et qui portait ce dossier depuis trois ans. "Ça existe dans bien d'autres pays. Mais nous avons une certaine forme de gastronomie, avec ce mariage mets et vins, cette succession de plats, cette façon de mettre la table, d'en parler, qui sont spécifiquement français".

M. Pitte était donc la personne de choix pour animer cette soirée et nous devons ce choix hautement pertinent à André Valognes. Il a rencontré cet expert au cours de ses expériences militantes sur la reconnaissance des climats de Bourgogne au patrimoine immatériel de l'humanité.



Figure 1 : M. JR Pitte pendant son exposé aux Foudres de Bacchus (Photo Marie Laurence Guye)

La gastronomie française consiste à acheter des bons produits, à les cuisiner, à les déguster en société ou en famille **puis à en parler**, ce dernier point étant essentiel. Il a présenté ce concept dans un film d'un repas d'une famille modeste qui a servi de support essentiel à cette candidature <http://www.repasgastronomiquedesfrancais.org/mission-francaise-du-patrimoine-des-cultures-alimentaires/>. En cela, cette tradition s'oppose aux innovations du type mélange de quarante douze arômes dans le même plat ou menu dit de dégustation où on avale 10 à 20 plats différents en très petite quantité. Dans le deux cas, la profusion des arômes perd le palais du dégustateur qui ne retiendra rien et qui ne pourra donc jamais en parler. Ceci est d'autant plus vrai que certaines de ces alliances sont pour le moins déroutante : oursin et café ou huitre et chocolat blanc par exemple. Dernier point et non des moindres, cette lubie des arômes multiples rend impossible l'alliance des mets et des vins et il ne reste plus qu'à boire de l'eau.

Changer de vins en cours de repas est une expérience assez récente. Auparavant en France ou dans les pays méditerranéens, un seul vin était servi en cours de repas ou en fin de repas (après la bière comme dans les pays du nord ou de l'est de l'Europe).

Les grecs ont été des précurseurs en termes de conservation du vin (le résiné) et de réglementation pour ne pas transformer leurs sujets en une bande d'ivrognes. En privé, le vin est bu au symposium, la " fête du boire ensemble " qui réunit les buveurs après les repas. Il se déroule selon des règles précises, destinées à contrôler les effets de l'ivresse. Ce passe-temps résolument masculin se pratiquait couché sur des litières. Nous avons bien évolué depuis puisque nous sommes à table et que les femmes sont les très bienvenues à nos libations. Depuis le changement de trésorier, le bureau du CEP a enfin atteint l'objectif de la parité homme – femme.

Au-delà de l'antiquité, les barbares ne buvaient que de la bière et le vin était le privilège des ecclésiastiques qui ont perpétué la tradition. Ils le partageaient avec des seigneurs au cours de repas où un seul vin était servi. La qualité gustative était inconstante vu les méthodes employées : foulage au pied, pas de nettoyage des foudres, pas de soufre, pas de filtration. Les vins étaient blancs ou rosés et se buvaient avant le printemps, période après laquelle les défauts gravissimes apparaissaient.

En 1660, Louis XIV change la donne en mettant la cuisine et les vins au rang de l'art : ce sera l'art de vivre à côté de toutes les autres formes d'art : la peinture, la musique, la littérature etc. Il signe l'abandon des épices à outrance, de la viande faisandée et du vinaigre à toutes les sauces. Il introduit la crème, le beurre et la viande blanche. Il développe les recettes de pâtés (farce en pâte comme le nom l'indique !). Cette culture se développera sous Louis XV et Louis XVI, avec une mention spéciale pour le premier nommé dont le penchant pour les femmes et la bonne chère compensait sa nature neurasthénique. A cette époque, le service d'un seul vin au cours du repas était la règle.

C'est au 18<sup>ème</sup> siècle que les nouvelles méthodes de vinification ont été développées avec, à la clé, une meilleure qualité et une meilleure fiabilité. Pendant la mini-période glaciaire du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les vins de champagne n'atteignaient jamais un niveau de sucre suffisant pour faire un vin correct. L'extrême acidité était neutralisée par l'adjonction de sucre de canne. Les vins étaient conservés et livrés en fûts avec de vrais problèmes de conservation et de refermentation. En France, la bouteille était interdite car trop fragile et de contenance trop aléatoire. La bouteille de Champagne a été inventée par les anglais et non par Dom Pérignon, grâce à un procédé industriel qui a rendu l'objet plus solide. Louis XV a bien intégré cette révolution viticole et a introduit le Champagne dans les

nombreuses libations au cours de son règne. Ceci a été immortalisé dans la toile du déjeuner d'huitres où figure la première bouteille de champagne peinte par Jean-François de Troy. Elle a été accrochée dans la salle à manger des petits appartements du château de Versailles en 1735 :



La bouteille de champagne

Le champagne n'accompagne pas que les fruits de mer mais peut accompagner le jambon dans des sortes de piqueniques raffinés. Ceci est immortalisé par la toile du déjeuner de jambon, commande de Louis XV au peintre Nicolas Lancret en 1735 :



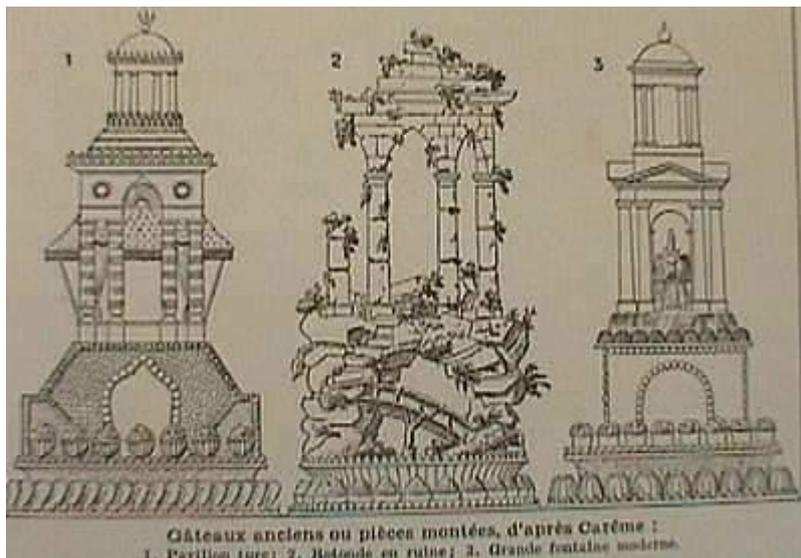
La bouteille de champagne

La bascule vers la gastronomie moderne se fait grâce à Jean Anthelme Brillat-Savarin, auteur d'un livre extraordinaire : « La Physiologie du goût ». Dans cet ouvrage, il propose la succession logique des plats « *L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers* », les accords mets-vins « *Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent, ne savent ni boire ni manger.* » et la philosophie du bien-mangé « *La découverte d'un mets nouveau fait plus, pour le bonheur du genre humain, que la découverte d'une étoile.* ».



Ce livre a été publié en 1825 et la révolution culinaire a donc moins de deux siècles. Auparavant, les plats étaient servis en même temps et chacun en prenait un échantillon qu'il dressait dans son assiette. Désormais, les plats sont servis successivement dans un ordre bien établi et en assortissant les vins dans une subtile harmonie. Même si la phraséologie apparaît désuète et même si certains aphorismes sont passés de mode, l'essentiel est encore d'actualité et devrait servir d'argument contre la cuisine récente qui confond sophistication et enchevêtrement des goûts.

L'autre personne clé est Marie Antoine (ou Antonin) Carême, contemporain de Brillat-Savarin : « le roi des chefs et le chef des rois ». A l'instar de Brillat-Savarin qui était politicien et avocat, Antonin Carême était cuisinier de métier. Abandonné par ses parents trop pauvres pour pouvoir l'élever, il a débuté comme pâtissier où il a promu la pièce montée au rang d'œuvre d'art. Pour ce faire, il a même suivi des cours d'architecture !



Il a ensuite été promu par Talleyrand qui reconnut ses talents et lui inspira les principes généraux de la gastronomie française. C'était le temps où les politiciens n'étaient pas des technocrates ... Il fut à cet égard un instrument de la diplomatie française avant de circuler en Europe dans les cours des plus grands souverains. Sa biographie est juste incroyable et mériterait d'être développée au cours d'une de nos soirées.

*Menu de Saison*  
1804

*Menu créé pour un 18 février, en réponse au défi lancé par Talleyrand : créer une année entière de menus, sans répétition, en utilisant uniquement des produits de saison.*

**Deux potages**  
Potage de riz à la Piémontaise  
Potage à la Reine

**Deux relevés de poissons**  
Carpe du Rhin à la Polonoise  
Turbot grillé, sauce aux anchois

**Deux grosses pièces**  
Poulet à la reine, à la Montmorency  
Pièce de bœuf à la française

**Quatre entrées**  
Petites timbales de nouilles à la Mongias  
Oreilles de veaux en menu droit  
Fricassée de poulets à la Chevalier  
Quenelles de gibier au fumet

**Deux plats de rôti**  
Sarcelles au citron  
Faisans glacés

**Quatre entremets**  
Laitues farcies à l'essence de jambon  
Croûte aux champignons  
Gelée d'ananas  
Flan de pommes à la portugaise

Depuis 180 années, le champ d'investigation est extraordinaire et les découvertes multiples. Le dîner du 13 février 2015 fut l'occasion d'illustrer ce propos. L'idée de départ a été de choisir des vins de Bourgogne (et un peu d'ailleurs) parmi ceux que les membres du CEP ont le plus commandé, puis de construire un menu en accord avec ces vins. Le chef a été particulièrement à l'écoute et cette soirée a ainsi été des plus réussies.

### Chablis Fourchaume 2013 Domaine ChanteMerle

Inutile de présenter ce vignoble qui a fait l'objet d'une soirée spéciale l'année dernière. Le nez est très fruité avec une bouche ronde sur l'agrume. Le final n'est pas acide contrairement aux millésimes plus classiques. L'alliance avec les gougères est parfaite.

### Domaine de Bongran 2009

Les plus anciens se souviennent du topo de M. Thévenet propriétaire à Macon-Clessé sur la maturité des chardonnays qui aboutit au « levroustage ». Il vendange au maximum de la maturation et les arômes du vin sont complexes et intenses. Inutile de chercher l'acidité, la dominante est suave sur les fruits exotiques. Cet excellent vin (certes atypique) a superbement accompagné les gambas au lard sur coulis de fruits exotiques. Un excellent moment !

### Domaine de Varoilles 2009

Le bouquet est fruité et ample, les tanins souples et élégants, il a de la structure et de la rondeur. Une grande réussite et une très belle alliance avec le filet de biche et sa purée (pomme de terre et patate douce). Seul bémol : le prix de ce vin qui est passé de 29€ en 2012 à 39€ en 2015. A croire que M. Hammel a indexé le prix de ces vins sur le franc suisse ! Il est évident que ce prix dissuadera beaucoup de nos adhérents de commander cette merveille et c'est bien dommage ...

### Savagnin nature 2012 de Frédéric Lornet

Pour rappel, ce vin est une invention de Frédéric, notre très cher ami depuis des décennies. Il s'agit d'un cépage savagnin qui n'a pas été oxydé. Le vin gardé dans des barriques de plusieurs vins est ouillé comme pour un vin blanc classique. Le résultat est splendide : vin équilibré et aromatique qui accompagne idéalement les deux comtés d'été l'un fruité et l'autre de 2,5 ans. Un grand moment !

### Banyuls vintage

Servi sur un gâteau au chocolat avec quelques cerises amarena. Ce vin n'a pas enthousiasmé l'assistance. Le grenache rouge est désormais muté à 15° plutôt qu'à 17°. Le résultat est un vin plus souple mais nettement moins aromatique. Il a disparu avec le dessert au chocolat pourtant réussi. On continuera donc à fréquenter M. Daurat-Fort (Rivesaltes sublime) ou le Cellier des Templiers (Banyuls excellent).

En cette fin de compte-rendu, il n'est pas possible de résister à l'envie de retranscrire les mots que M. JR Pitte a couchés sur le livre d'or :

*Longue vie au Club Epicure Paris qui porte au plus haut niveau l'art de vivre à la Française dans le partage de la bonne chère, du bon vin et de l'amitié.*

Un vrai compliment émanant d'une vraie sommité qui doit nous rendre tous fiers de participer à cette aventure du CEP.