

Publié le 11 juin 2011 à 06h00 | Mis à jour le 11 juin 2011 à 06h00

L'huître de Caraquet



Photo: François Roy, archives La Presse

François Chartier, collaboration spéciale
La Presse

Les 1er et 2 juin, j'étais de passage dans la péninsule acadienne, plus précisément à Caraquet, où j'y présentais une conférence. C'est au très urbain et convivial bar à vins Déjà bu, du dynamique Robert Noël, sommelier reconnu et propriétaire de ce nouveau haut lieu du vin, que j'ai présenté un atelier aromatique dans le cadre du 15e FestiVin de Caraquet, où le vin et la gastronomie acadienne sont célébrés pendant une dizaine de jours.

Festival ou pas, si vous passez par le Nouveau-Brunswick cet été, il vous faut absolument faire un arrêt à Caraquet afin de découvrir cet endroit avec une superbe cuisine ouverte et une toute nouvelle terrasse donnant sur les berges de la baie. On y sert une cuisine moderne et inspirée, avec les plus beaux produits locaux de la mer et de la terre, le tout accompagné d'une superbe sélection de vins tous azimuts. Rien à envier ici aux bars à vins de Montréal, de Toronto, de New York ou de Barcelone. Sans compter que la vue est à couper le souffle!

Quant au crabe, et plus particulièrement au homard, dont la saison battait son plein lors de mon passage, j'y reviendrai sous peu avec une chronique «crustacés». Pour l'instant, attardons-nous aux huîtres. Je vous ai parlé dans le passé de l'huître en général. Cette fois-ci, comme j'avais à me rendre dans le berceau de cette fameuse huître, j'ai depuis quelques semaines poussé mes recherches sur sa structure aromatique afin de dénicher quels sont les aliments et les ingrédients ayant un profil aromatique proche, donc permettant une grande synergie aromatique. J'ai aussi fait le même travail sur les liquides pour vous permettre de réussir les plus belles harmonies avec les vins, bières et autres boissons.

Nombreux sont les aliments et les liquides qui partagent les composés volatils dominants de l'huître. Il y a, entre autres, les aliments suivants: coriandre fraîche, menthe, basilic, fenouil, estragon, lavande, champignon de Paris, algue nori, framboise, poivre cubèbe, thé noir, safran, pomme, poire, lard, betterave rouge, asperge verte, maïs en conserve, aliments riches en umami (hareng, porc séché, fromage bleu, caviar), zeste d'orange, cacao, café, scotch, bière lager.

Pour ceux qui désirent amplifier le goût iodé de ce type d'huître, il faut sélectionner des aliments riches en pinène, une molécule qui a le pouvoir de sublimer l'iode. Ce sont les ingrédients suivants: safran, jeunes pousses de sapin et de cèdre (c'est d'ailleurs le temps de couper les pousses, puis d'en faire des sels de cèdre ou de sapin, en les réduisant en poudre au moulin à café), cardamome, genièvre et graines de coriandre.

Par contre, il faut savoir que le pinène est soluble dans l'alcool et les corps gras, donc un doigt de vin ou une macération dans de l'huile d'olive chaude est nécessaire pour bien l'extraire. Enfin, pour ce qui est des liquides complémentaires, notons les suivants: sauvignon blanc, verdejo (rueda), chenin blanc, garganega (soave), riesling, chablis non boisé, xérès fino ou manzanilla, bière India Pale Ale, thé vert sencha Ashikubo ou scotch bien tourbé.

François Chartier est l'auteur de l'ouvrage de science aromatique Papilles et molécules, et du livre de recettes Les recettes de Papilles et molécules (éditions La Presse). Suivez-le sur facebook.com/Papillesetmolecules

À boire avec l'huître de Caraquet

Sauvignon Domaine du Tariquet 2010

Vin de Pays des Côtes-de-Gascogne, Famille Grassa, France

13,80\$ (484139) **\$ LÉGER+

Un blanc moderne, fidèle à son style établi depuis quelques millésimes déjà, donc marqué par des parfums subtilement anisés et très frais, rappelant aussi le gazon fraîchement coupé, la papaye et la pomme verte, à la bouche à la fois très fraîche, pour ne pas dire *crispy*, mais aussi presque satinée et suave, aux saveurs qui ont de l'éclat et de la digestibilité. Servez-le avec les huîtres rehaussées d'aneth, de fenouil, de cerfeuil, de pomme verte ou d'asperge verte.



La Presse 11 Juin 2011