

## Les parfums originels du cru



Photo: Photothèque La Presse

### **François Chartier, collaboration spéciale**

La Presse

J'aime beaucoup l'idée du cru, car au-delà de la philosophie crudivoriste, il y a le produit, dans son plus simple appareil. Et surtout, dans sa plus pure expression aromatique. Pas de transformation des composés volatils d'origine par la chaleur ou la surgélation. La piste aromatique demeure intacte, pour ainsi s'assurer de réaliser des recettes où chaque aliment trouve son pouvoir d'attraction avec les autres qu'il côtoie, tout comme avec les liquides qui pourraient l'accompagner.

Pour donner un exemple concret, une carotte crue s'exprime fortement par des arômes de la famille des anisés. Tandis qu'une carotte passablement cuite développe de nouveaux composés, jouant dans l'univers de la violette, tout en conservant son profil anisé. Crue comme cuite, la carotte a toujours quelque chose à offrir. Mais crue, elle demeure une carotte avec «SA» saveur originelle. Le phénomène est semblable chez tous les légumes, herbes, épices et, en partie, chez les produits animaliers. Partant de là, il est aisé de trouver des pistes aromatiques de même famille pour créer de nouvelles recettes, tout comme pour donner le la du diapason harmonique avec les liquides, du vin à la bière, en passant par les sakés, les eaux-de-vie, les cocktails, les jus et les bouillons, c'est selon. Il y a le cas des laitues diverses. On a longtemps dit que les laitues étaient difficiles à marier avec les liquides. Comme pour les asperges, ce ne sont pas elles le problème mais plutôt les vinaigrettes ou les sauces qui les escortent.

Prenons le cas de notre recette de salade verdure, avocat et pamplemousse. Si vous privilégiez l'épinard, riche en acide oxalique, tout comme les noix qui sont aussi dans cette recette, accompagné de l'avocat et de la vinaigrette « sans vinaigre », au jus de pamplemousse et à

l'huile d'olive, vous pourrez réaliser des harmonies justes et précises. Il suffit de piger parmi les vins blancs élaborés avec des cépages de même famille aromatique que le sauvignon blanc.

Ce dernier fait partie des cépages au profil anisé, comme le sont, entre autres, les cépages verdejo, albarino, gruner veltliner, romorantin, colombar et chenin blanc. Ils aiment aussi côtoyer l'acide oxalique, qui signe l'identité des épinards et des noix de cette salade. Utilisez un pamplemousse rose, ainsi l'accord n'en sera que plus aromatique avec ces vins. Enfin, comme les noix, avec leur goût dominant, sont riches aussi en acétaldéhyde, qui est le composé du parfum des vins légèrement évolués, vous pouvez aussi opter pour un blanc de ces cépages, mais idéalement de quelques années de bouteilles. Si, bien sûr, vous avez le bonheur d'en avoir dans votre cellier !

### **Taboulé de quinoa**

Sauvignon Blanc Tariquet 2009

Côtes-de-Gascogne, Château du Tariquet, France

13,55 \$ (484 139) \*\* \$ LÉGER+

Le persil et la menthe fraîche de ce taboulé nous conduisent obligatoirement vers un vin blanc sec à base de cépages de la famille des anisés, comme ceux de sauvignon blanc, ainsi que les autres cépages nommés dans le vin suggéré avec la recette de salade verdure, avocat et pamplemousse. Encore une fois, pas de vinaigre ici, donc idéale pour le vin ! Spécialement pour ce Tariquet, désormais classique du répertoire général, qui se montre toujours aussi festif, anisé, zesté, épuré, fin et digeste au possible. Un léger petit perlant de jeunesse lui donne en plus un air coquin ! Croquant, comme du quinoa à la menthe et au persil...