

LE MARIAGE DE L'ASPERGE ET DU POULPE

La rubrique accords mets et vins est de retour dans nos pages. Jean-Michel Carrette, le chef du restaurant aux Terrasses à Tournus, nous a accueillis avec sa bonne humeur caractéristique et a choisi de mettre à l'honneur les asperges de Roques-Hautes, associées au poulpe. Un duo audacieux qui fait mouche, accompagné de quatre vins blancs aux origines diverses.

Il existe des tables où l'on se réjouit d'avance de s'y rendre. C'est le cas du restaurant d'Amandine et Jean-Michel Carrette, où, en plus de la cuisine du chef, on apprécie l'accueil de l'ensemble du personnel, et la sensation de bien-être qui se dégage du lieu. Comme à son habitude, Jean-Michel Carrette nous salue d'une poignée de main franche et, en véritable passionné, engage immédiatement la conversation sur les deux produits qu'il a choisi de mettre à l'honneur pour notre rubrique : le poulpe, « que je reçois entier et qu'on découpe et prépare en cuisine », et les asperges de Roques-Hautes, « un domaine installé à Sénas, dans les Alpilles, qui fait des produits extraordinaires ». Avec son sommelier, Julien Buiet, ils ont sélectionné les quatre vins qui accompagneront le plat, et, une première dans cette rubrique, qui seront dégustés à l'aveugle par notre jury. Pour que nos dégustateurs d'un jour

fassent connaissance, Jean-Michel Carrette a prévu un apéritif, servi dans la cave du restaurant. Chacun prend place et les présentations commencent. Julien Guillot (5), vigneron à Cruzille, Sébastien Chambru (2), chef du restaurant l'O des Vignes à Fuissé qui nous avait ouvert ses portes à l'occasion d'une précédente rubrique, Nicolas Robillot (3), commercial pour les Verreries de Bourgogne, Bernard Geoffroy (1) et Benoît Leheis (4), épicuriens et amateurs éclairés, composent le jury. Autour d'un Puligny-Montrachet 2011 du Domaine François Carillon, la conversation s'anime, chacun se réjouissant de prendre part à notre exercice.

LE PILPIL CHANGE LA DONNE

Direction la salle du restaurant, où chacun s'installe. Avant de déguster le poulpe, Jean-Michel Carrette nous a préparé une entrée au nom prometteur : « origami, chèvre Chevenet, betteraves

plurielles, bouillon acidulé ». Pour l'accompagner, Julien Guillot a amené un vin de sa production, un Mâcon-Cruzille Les Chassagnes 2010. Le nez est riche, avec des notes d'abricot sec, de verveine et une touche miellée. La bouche est surprenante, avec une grande tension et de la fraîcheur, qui se marie bien aux saveurs de l'entrée.

Passons désormais aux choses sérieuses. Julien Buiet entre en piste et sert à chacun les quatre vins qui vont accompagner les asperges vertes de Roques-Hautes, poulpe, pilpil et ail des ours. Tandis que les assiettes arrivent sur table, chacun appréhende les verres, sans savoir ce qu'ils contiennent, rappelons-le. « On a des vins complètement différents », commente d'emblée Julien Guillot. « Ça va être intéressant de voir ce qu'ils donnent sur le plat ». « S'il n'y avait que l'asperge, je choisirais le numéro 2 ou le 4 », ajoute Sébastien Chambru. « Mais le pilpil (ndlr sorte de mayonnaise pimentée



1

*« Les quatre vins
n'ont rien à voir »*



2



et aillée) et l'ail des ours peuvent changer la donne ». La dégustation commence et les convives interrogent le chef sur l'asperge, précuite, et passée au barbecue ensuite pour conserver le côté croquant et lui apporter des notes grillées. Au fur et à mesure des bouchées, les langues se délient et les pronostics vont bon train : saint-romain ou chablis pour le premier vin, puligny pour le second, pouilly-fumé ou chignin-bergeron pour le troisième, un blanc de la Côte de Nuits pour le quatrième... Chacun note que les vins se sont ouverts et évoluent de manière différente.

LES AVIS DIVERGENT

Restés à nos côtés, le chef et le sommelier s'amuse des remarques des uns et des autres, connaissant, eux, l'origine des vins. Avant la révélation, chacun prend la parole et livre ses impressions. « Le vin numéro 4 m'a beaucoup plu au départ », commence Sébastien. « Après, le 2 et le 3 se sont bien

ouverts, et je resterais sur le troisième, qui sert bien l'ensemble du plat ». « J'aime beaucoup le premier vin, frais et acidulé, mais trop en réserve par rapport au plat », précise Julien. « Je le servais plutôt avec un tartare de poisson. Le 2, c'est l'accord classique, même si le vin se fait plus discret avec l'asperge. Très séducteur au départ, le numéro 4 a une sucrosité qui prend le dessus sur le plat, tandis qu'il y a un très bon équilibre entre le vin numéro 3 et la recette de Jean-Michel ». Benoît exprime, lui, sa préférence pour le vin numéro 2, « qui respecte bien le plat, le met en valeur, sans prendre le dessus, contrairement, à mon sens, au troisième vin ». À Nicolas de prendre la parole. « Le premier vin est très frais, avec de la minéralité et de la tension, mais je ne l'associerais pas avec le plat. Le troisième est trop parfumé pour déguster avec l'asperge et le poulpe, tandis que le quatrième se marie parfaitement ». Bernard conclut le tour de table : « Je reste

sur ma première impression avec le vin numéro 4, qui a une belle personnalité. Le pilpil a influencé mon choix ». L'heure est désormais au verdict ! Pour le premier vin, il s'agissait d'un Viré-Clessé 2010 du Domaine Valette, suivi d'un Chablis premier cru Forêt 2009 du Domaine François Raveneau, puis d'un Savagnin Sous la Roche 2014 du Domaine Jean-François Ganevat, et enfin d'un vin de France cuvée Sels d'Argent 2011 du Domaine de l'Anglore. Tandis que notre jury échange après ce verdict, la dégustation se poursuit autour du « bœuf-patates » de Jean-Michel Carrette, qui nous a rejoints à la table pour finir ce déjeuner et nous a montré, une fois encore, toute l'étendue de son talent.

Textes : **Elisabeth Ponavoy**
Photographies : **Clara Gaudillère**



3

« *Respecter le plat sans prendre le dessus* »



4



5

LES VINS

Julien Buiret et Jean-Michel Carrette ont choisi quatre vins de caractère, à la personnalité forte. La Bourgogne, le Jura et le sud de la Vallée du Rhône ont eu leur faveur. À noter également que trois des quatre domaines travaillent en bio ou biodynamie.

Viré-Clessé 2010 Domaine Valette

Philippe Valette exploite un domaine familial de 8 hectares où il produit exclusivement du chardonnay, en culture biologique non certifiée depuis 1993. Il s'étend sur les appellations Mâcon villages, Mâcon Chaintre, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Fuissé et Viré-Clessé. Les sols sont labourés et enherbés naturellement, et l'accent est mis sur les travaux manuels. Le Viré-Clessé 2010 dégusté lors de notre rubrique a été récolté les 28 et 29 septembre, en petites cagettes de 15 kilos. Après un pressurage direct pneumatique, le vin est mis en fûts pour 12 mois, sans aucun intrant pendant la vinification. Après soutirage, il passera 12 mois en cuves, avant une mise en bouteilles qui a eu lieu début septembre 2012.



Chablis premier cru Forêt 2009 Domaine François Raveneau

Le domaine fait incontestablement partie des « stars » de Chablis. Il s'étend aujourd'hui sur près de dix hectares, avec notamment trois grands crus et six premiers crus. Le premier cru Forêt est un lieu-dit des Monts Mains, situé en bas du coteau à l'abri du vent. Le sol est ici beaucoup moins argileux que chez son cousin Butteaux. La vigne a été plantée pour deux tiers au début des années 1990 et le reste au début des années 2000. En 2009, la fin de l'été ensoleillée a permis de récolter de beaux raisins bien mûrs, à la mi-septembre. Lors de notre dégustation, on a retrouvé la richesse et la tendresse du millésime, associée toutefois à la fraîcheur et la minéralité caractéristiques des vins de Chablis.



Savagnin Sous la Roche 2014 Domaine Jean-François Ganevat

Après avoir travaillé pendant dix ans au sein d'un domaine de Chassagne-Montrachet, Jean-François Ganevat rejoint l'exploitation familiale de Rotalier, dans le Jura, en 1998. Elle s'étend alors sur cinq hectares de vignes, contre treize hectares aujourd'hui, avec un beau patrimoine de très vieilles vignes. Le vignoble est conduit en biodynamie et depuis 2014, Jean-François et sa sœur Anne ont créé une structure de négoce, leur permettant de vinifier des raisins d'autres régions. La cuvée Sous la Roche est issue de plusieurs variétés du cépage savagnin (jaune, vert et rose), élevée pendant deux ans sur lies en demi-muids et ouillée. Sur le millésime 2014, on a une bonne acidité et de la fraîcheur.



Sels d'Argent, Vin de France 2011 Domaine de l'Anglore, Éric Pfifferling

L'Anglore est un domaine d'une dizaine d'hectares, situé sur la commune de Tavel, entre Avignon et Uzès. Il se complète de quelques vignes à l'ouest de Nîmes, siège de l'ancienne activité apicole du père d'Éric Pfifferling. Figure emblématique des vins « nature », il vinifie les raisins sans soufre, en levures indigènes, sans acidification et en grappes entières. La cuvée Sels d'Argent est issue d'un seul cépage, le grenache blanc, planté sur un sol argilo-calcaire et élevé ici en barriques. Le vin n'a pas laissé les dégustateurs indifférents, certains lui « reprochant » sa trop grande personnalité. D'abord sur la tension, le vin a laissé s'exprimer un côté plus sucré, avec en finale quelques notes de marc.





Asperges Vertes de Roques-Hautes Poulpe - Pilpil - Ail des Ours

INGRÉDIENTS :

pour 6 personnes

- 6 asperges vertes, calibre + 24
- 1 poulpe roc de 3 à 4 kg
- 24 feuilles d'ail des ours
- 1 poignée de bourgeon d'ail des ours
- 2 cuillères à soupe d'olives tagiaches dénoyautées
- 2 cuillères à café de pulpe de piment de Bresse (ou Espelette)
- Quelques brins de mourons des oiseaux

Progression

Éplucher les asperges, les précuire 1 min 30 à l'anglaise, rafraîchir. Les faire griller à la minute.

Laver le poulpe, le congeler une nuit puis le décongeler lentement pour attendrir les chairs. L'ébouillanter 3 fois, le rafraîchir.

Détailler les tentacules et mettre sous vide avec un bouquet garni. Cuire 42 heures à 63 °C.

Une fois cuit, faire des tranches dans la longueur de 0,5 mm d'épaisseur. Colorer dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Pilpil

À l'aide d'un robot (un thermomix idéalement), monter le bouillon de poulpe avec de l'huile de pépin de raisin à 60 °C (vous obtiendrez un genre de mayonnaise). Assaisonner avec sel, piment d'Espelette, jus de citron et purée d'ail frais. Dans un robot ménager, mixer les olives afin d'obtenir une pâte lisse.

Finitions et dressage

Disposer l'asperge grillée sur le poulpe, quelques touches de pâte d'olive et de piment.

Agrémenter de feuilles et de bourgeons d'ail des ours, quelques brins de mourons.

Servir le pilpil dans un pot à part comme un condiment.



Jean-Michel Carrette Créativité et générosité

Jean-Michel Carrette est certainement l'un des chefs les plus doués et les plus inspirés de sa génération. « Je cuisine à l'instinct, en fonction de mes livraisons. Je travaille par exemple avec un maraîcher bio local. Je prends ce qu'il me propose et c'est les produits qui vont me donner l'inspiration. On a imaginé un menu en six ou neuf services qui permet de s'amuser. On interroge les clients sur leurs allergies alimentaires et ensuite, ils nous font confiance. Il arrive que les convives d'une même table aient des assiettes différentes ». Décomplexé, le jeune chef n'hésite pas à bousculer les codes, avec des associations souvent osées, mais toujours justes. Il est intarissable quand il parle de son métier, et n'a pas hésité à nous faire visiter sa cuisine, jouant à 100 % la carte de la transparence.

Si l'on salue la qualité de la cuisine de Jean-Michel Carrette, la carte des vins mérite elle aussi les félicitations. De nombreux domaines (bourguignons et d'autres vignobles français) y sont représentés, des appellations régionales aux grands crus, à des tarifs parfaitement abordables, permettant à chacun de se faire plaisir. « Je préfère que les gens boivent du vin dans mon restaurant, plutôt qu'ils regardent les bouteilles », confie le chef. « J'aime aussi l'idée de proposer des vins qu'on a laissés vieillir en cave ».

*Menu du marché à 27 € - Menus à 40, 65 et 95 € (possibilité formule accords mets et vins)
18, avenue du 23 janvier - 71700 Tournus.
Tél. 03 85 51 01 74 - www.aux-terrasses.com*

