

Le cognac dans son assiette

CE WEEK-END À SEGONZAC

Des ateliers invitent à découvrir autrement les produits lors du salon des Sites remarquables du goût

PHILIPPE MÉNARD
p.menard@sudouest.fr

Perçu avant tout comme un digestif, le cognac se prête à bien d'autres explorations, avec la modération qui s'impose. « Quand on déguste un cognac, quelle que soit sa qualité, on a une explosion d'arômes. Si l'on prend un mets en même temps, il va prendre une autre dimension. On découvre d'autres arômes », observe Françoise Barbin-Lécrevisse, auteur de livres de référence sur la cuisine au pineau ou au cognac.

En binôme avec Jean-Luc Montembault, qui œuvre dans le « spiritourisme » avec son agence Cognac Tasting Tour, elle anime deux ateliers autour des accords mets-cognac lors du salon des Sites remarquables du goût de Segonzac, premier du nom, ce week-end (lire ci-contre). « L'idée est de faire passer un bon moment aux gens. On sera dans le ludique, plus que le pédagogique », souligne Jean-Luc Montembault.

Dompter le feu de l'alcool

Ils s'appuieront sur un cognac de producteur, Barbot-Marcadier. « Avec ce type de produits, on comprend mieux le vieillissement du cognac, parce qu'il y a peu d'assemblages. On a aussi choisi des qualités accessibles financièrement », relève Jean-Luc Montembault. Pour la plus jeune, le VS, il conseille de garder toujours un flacon au congélateur. Popularisé par Rémy-Martin, le cognac « frozen » prend un aspect « visqueux », qui dompte un peu le « feu » de l'alcool. « Avec un mets, cet effet est réduit. Une personne peu habituée au cognac peut déguster un petit peu en man-

RISOTTO DE FOIE GRAS

« Faire fondre deux petites échalotes finement ciselées dans un petit morceau de beurre, ajouter 200 g de riz Arborio (ou spécial risotto), bien mélanger et ajouter, en une seule fois, 70 cl de bouillon de volaille bouillant (ne pas saler à ce stade). Couvrir et laisser à feu très doux une vingtaine de minutes et quand tout le bouillon a été absorbé, ajouter 30 g de parmesan râpé, un peu de poivre, mélanger, puis ajouter 100 à 120 g de cubes de foie gras cuit (ou mi-cuit) en mélangeant délicatement. En saison, un peu de truffe finement hachée au couteau, ajoutée au moment de servir, complétera subtilement cette recette. »

geant », ajoute Jean-Luc Montembault.

Gare toutefois aux mariages mal assortis. « Ce qui ne fonctionne pas, c'est quand l'un des ingrédients est trop ou pas assez puissant. C'est la même problématique que pour le vin. Avec du gibier, un vin trop léger ne tiendra pas la route. Si l'on sert un cognac XO avec un dessert au citron, l'acidité va tuer la palette aromatique. Alors que ça peut marcher avec un VS "frozen" », expose Jean-Luc Montembault.

Va donc pour un plat aux agrumes avec un cognac jeune. Pour un VSOP, on recommande souvent un fromage qui a du caractère, du Bleu par exemple. Mais pour un fromage plus gras, on préférera le XO. Ce dernier se marie également bien au chocolat. Pour illustrer leur propos, les deux



Françoise Barbin-Lécrevisse et Jean-Luc Montembault vont marier mets et cognac. PHOTO PH. M.

acolytes ont préparé pour « Sud Ouest » un risotto au foie gras, agrémenté d'éclats de truffes. Ils le servent avec un « Napoléon » qui goûte 15 ans. « C'est le moment où le rançio de l'eau-de-vie apparaît de façon significative. Le bois est fondu par l'oxydation, on va plus vers une sensation de rondeur typique de la Grande Champagne. Le gras du foie va faire ressortir la palette aromatique du cognac, avec un peu de fraîcheur aussi. Et le côté pâteux du riz va absorber une partie de l'alcool. »

Voilà qui va donner du corps à un liquide qui mérite bien son titre de « site remarquable du goût ». « C'est assez unique, une telle concentration d'ateliers et de producteurs », savourez la présidente de l'association organisatrice, Cécile Raby.

Un étal de produits de prestige

Les Sites remarquables du goût associent un produit de qualité et son terroir. Labellisé depuis 2013, le cognac de Grande Champagne accueille son premier salon à la salle des Distilleries de Segonzac, un rendez-vous appelé à devenir annuel. Des producteurs de 29 des 52 sites labellisés en France seront présents aujourd'hui, de 14 à 19 heures, samedi de 10 à 19 heures et dimanche de 10 à 18 heures (entrée libre). En lien avec différents partenaires, l'association organisatrice propose aussi diverses animations. Des ateliers marient le cognac au chocolat (aujourd'hui à 16 heures, demain et dimanche à 15 heures), aux mets (demain à 10 heures, dimanche à 11 heures), et au cigare (demain et dimanche à 14 heures), ou proposent de s'initier à la « mixologie » (demain à 11 heures), pour un tarif de 8 €. La maison Delamain et plusieurs producteurs offrent une présentation de leur gamme, avec quelques pépites. Jacques Denis a ainsi choisi des cognacs de 50 à 100 ans ! Le tarif est de 12 €. Réservations auprès de l'office de tourisme de Grande Champagne au 05 45 83 33 77, au 06 99 84 85 04 ou par mail à ot.grandechampagne@wanadoo.fr.