

Publié le 25 janvier 2010 à 07h13 | Mis à jour à 07h21

## Les vins d'abord, le menu ensuite



[Agrandir](#)

Le chef Marc-André Jetté, le vigneron Àlvaro Palacios, le sommelier François Chartier et le chef Patrice Demers au restaurant Newtown, où ils ont élaboré un menu en s'inspirant d'uen sélection de vins.  
PHOTO: MARTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

### **François Chartier**

La Presse

**Je voulais partager avec vous le privilège que j'ai eu de concevoir un repas «par et pour» les vins du vigneron Àlvaro Palacios, dont les crus célébrés par les grands critiques et sommeliers du monde ont permis de redonner à l'Espagne ses lettres de noblesses.**

Pourquoi? Pour que vous puissiez avoir quelques pistes harmoniques supplémentaires lorsque vient le temps de concevoir vos plats pour accompagner vos bouteilles de vin favorites.

Le menu (voir encadré) a donc été élaboré à partir de mes pistes aromatiques, basées sur les arômes et saveurs des vins des trois domaines de señor Palacios, avec la complicité de l'équipe du Newtown.

Inspiré du sympathique et expressif rioja **La Vendimia 2008** (10360317; 16,80\$), nous avons servi une mousse de betteraves rouges à l'apéritif. L'idée consistait à démontrer qu'on peut réveiller les papilles des convives avec un vin à prix plus que doux et un produit quasi rustique: la betterave. «C'est comme du champagne et du caviar!» lance l'épouse du vigneron, Cristina Palacios.

L'unique bierzo **San Martín 2006** (11100285; 84,50\$ à la SAQ Signature), avec ses notes de cacao, de poivre, d'olive noire et de bois torréfié, m'a permis d'imaginer un plat hommage au «Terroir du Bierzo». Le feuilletage salé de cacao jouait le rôle de la terre, tandis que le pétoncle fortement grillé prenait la place des roches. Et le sanglier faisait un clin d'oeil à ces porcs noirs qu'on trouve au vignoble de San Martín et qui mangent des raisins mûrs...

Enfin, j'ai recommandé de servir la sauce, un bouillon de canard au thé lapsang souchong, dans une tasse, pour qu'on puisse la boire et ainsi créer l'harmonie avec le plat, tout comme avec le vin. Résultat: une émouvante symbiose des ingrédients et du vin!

Dans les autres plats, l'agneau avec sa structure aromatique rappelant le thym s'unissait aux deux cadets du Priorat, dont le tout nouveau **Camins 2007** (à venir à la SAQ). Quant au cerf, dont le jus au café et la purée de champignons s'interpénétraient avec les deux grandissimes priorat **Finca Dofi 2003 et 2006** (705764; 76,75\$), il allait dans le même sens harmonique.

Cet exercice de style a laissé un souvenir impérissable dans la mémoire olfactive des 50 convives qui y assistaient. À répéter...



PHOTO: MERTIN CHAMBERLAND, LA PRESSE

## **MENU**Repas-dégustation signé François Chartier avec Álvaro Palacios

**Vin:** LA VENDIMIA 2008 RIOJA

**Piste harmonique:** eugéno1 (girofle)

**Plat:** mousse de betteraves rouges et fraises, poudre de boeuf grillé au quatre-épices, betteraves en salade et gelée de betteraves au girofle

**Vin:** LA MONTESA 2006 RIOJA

**Pistes harmoniques:** lactones (porc/noix de coco), maltol (boisé torréfié) et mercapto hexanol (cassis)

**Plat:** flanc de porc braisé/fumé, purée d'oignons doux au soya, anguille fumée et concentré de cassis

**Vins:** PÉTALOS 2007 BIERZO et VILLA DE CORULLÓN 2004 BIERZO

**Pistes harmoniques:** methoxy pyrazine (poivron/tanins) et eugéno1 (girofle)

**Plat:** croûtons de brioche, boeuf grillé mariné au poivre long et purée de poivrons rouges rôtis au sésame grillé

**Vin:** SAN MARTÍN 2006 BIERZO

**Pistes harmoniques:** dimethyl pyrazine (cacao), rotendone (poivre) et maltol (boisé torréfié)

**Plat:** «Terroir du Bierzo». Pétoncle fortement poêlé, flanc de sanglier braisé, feuilletage de cacao, poudre d'olives noires déshydratées, bouillon de canard au thé lapsang souchong

**Vins:** CAMINS DEL PRIORAT 2007 PRIORAT et LES TERRASSES 2006 PRIORAT

**Pistes harmoniques:** thymol (thym/mandarine) et acide glycyrrhizique (régliasse)

**Plat:** longe d'agneau du Québec, jus d'agneau aux écorces de mandarine, croustilles de topinambours et purée à l'anis étoilé

**Vins:** FINCA DOFI 2006 PRIORAT et FINCA DOFI 2003 PRIORAT

**Pistes harmoniques:** pyrazines (café/cacao/champignon) et rotendone (poivre)

**Plat:** cerf rouge et jus de viande au café, trompettes des morts, cacao et poivre noir

**Vin:** CIDRE DE GLACE NEIGE «RÉCOLTE D'HIVER» 2007

**Pistes harmoniques:** caroténoïdes (pomme/coing), safranal (safran) et acide cinnamique (cannelle)

**Plat:** panna cotta au safran, gelée de miel et cannelle Ceylan, coings caramélisés, purée de pomme Tatin, sorbet pomme, mousse de cidre et sablé pain d'épices