

# Vins et mets estivaux

Inutile de se lancer dans des cours d'œnologie ou des plats compliqués pour magnifier un accord plat/boisson. Des bons produits et du bon sens sauveront vos barbecues.



Texte:  
Éric Boschman

**À** quoi sert un accord boissons/mets? En général, l'idée c'est de magnifier le plaisir. Un truc d'hédoniste. Est-ce que les plats sont moins bons avec des boissons prises au hasard? Bien sûr que non, c'est votre plaisir qui compte avant tout: si vous aimez les spare-ribs avec un Fristi, grand bien vous fasse. Il n'est même pas question de vous juger, même si la tentation est grande. Même si l'on mange depuis que nous n'étions que deux cellules et que l'on produit du vin depuis au moins 8.000 ans, l'humain ne s'est pas vraiment posé de

questions pendant très longtemps. Le vin ou la bière sont surtout des boissons plus pures que l'eau pendant quelques millénaires.

Ce n'est qu'à partir du XVIII<sup>e</sup> et encore plus à la révolution industrielle au XIX<sup>e</sup> que l'on va mettre en place une grille de fonctionnement. Il faut tenir compte de l'époque et de sa sociologie. Les classes riches, dirigeantes donc, sont nées de l'industrie lourde. Les aristocrates préfèrent l'eau en général. Les nouveaux riches veulent se distinguer des autres strates sociales et pour cela adoptent une série de comportements "différents" de la vêtue à



Le principe de base est simple: du frais.  
Mais pas trop, sinon plus rien n'a de goût.

Adeline Struck

l'alimentation. On commence à émettre des codes, une étiquette comportementale à table. Cette époque voit naître des couverts dont nous avons perdu l'usage et la signification, il en va de même pour les verres. Heureusement nous n'avons pas perdu les boissons qui n'ont fait que s'améliorer au fil du temps, c'est déjà ça de gagné.

### Comment procéder?

On sait que les grands classiques sont has been dans leur immense majorité. Même Nénenne hésite à proposer du sauternes avec son foie gras à Noël, c'est dire. Le gibier n'appelle plus le bourgogne, le fromage n'aime plus le rouge qui cogne et l'agneau vit très heureux sans forcément être arrosé de pauillac. Pourtant, il existe des combinaisons qui résistent sans prendre une ride: huîtres/champagne, fromage bleu/porto, champignons des bois/sherry, etc.

La cuisine évolue, les boissons aussi. La lacto-fermentation change considérablement les acidités des mets, les vins naturels ont des structures gustatives et visuelles fort... différentes. Ajoutez par-dessus tout cela des produits qui arrivent dans la lumière, les bières artisanales, les sakés, les kombucha et autres. Bref, les palettes s'élargissent, c'est le bonheur pour les cerveaux qui cherchent, cela fait un tas de manières de s'enjailler supplémentaires.

La chaleur, les repas entre amis ou en famille en terrasse sont à peu de chose près le degré zéro de la recherche boissons/mets. Le principe de base est simple: du froid, du frais, quels que soient les boissons et les mets parfumés de style "méditerranéen". Oui, mais non. Trop froid, plus rien n'a de goût. Les amateurs de rosé piscine (une demitonne de glaçons, une feuille de menthe et un demi-litre de rosé médiocre dans un aquarium) ou de GinTo, sans oublier les fervents du spritz le savent très bien. Les glaçons fondent et diluent fortement les boissons. Tout ça ressemble vite à la Grand-Place de Bruxelles un soir de drache nationale. C'est brillant mais rien de plus.

### Trucs pour sauver vos papilles cet été

Vous aimez les rouges frais? Pas la peine de massacher l'éternel saint-nicolas-de-bourgeuil ou chinon dans un seau avec vingt centimètres de glaçons. Dirigez-vous plutôt vers un claret de Bordeaux. C'est le combo parfait. Du fruit, une structure souple et ça va presque sur toutes les terrasses. Vous aimez le blanc vif, nerveux? Redécouvrez le pays nantais, le muscadet a fait peau neuve et c'est un bonheur constant. Baladez-vous dans les

## L'été, c'est forcément du rosé? Sortons des rosés pâlots, ce n'est jamais la couleur qui fait la qualité.

vignobles de Wallonie, malgré le réchauffement climatique nous restons en climat septentrional, ce qui donne des vins légers, vifs, avec ce qu'il faut de dash pour faire plaisir à tout le monde. Ô de Craie du Vin de Liège est une réussite absolue, mais est loin d'être la seule.

Vous, l'été, c'est forcément du rosé. Let's go, sortons des rosés pâlots, ce n'est jamais la couleur qui fait la qualité. Les plus pâles ont juste moins de saveurs que les autres, ne vous laissez pas guider seulement par l'esthétique. On trouve d'excellents rosés au Portugal, dans les côtes du Rhône, et en Wallonie. Au domaine du Chapitre à Baulers, on fait un rosé qui rend amoureux de la belle saison. Vous voulez moins d'alcool pour tenter de sauver votre summer body? Alors dirigez-vous vers les cidres, bruts surtout. Qu'ils soient bretons, normands, basques ou wallons, c'est le truc qui monte irrésistiblement. Je les aime sans sucres résiduels, un peu rêches en bouche avec une petite pointe d'amertume en fin. Ça désouffle à fond les manettes. Et pour accompagner un camembert bien fait, allez, même au BBQ, personne n'a encore trouvé mieux.

Et pour les merguez brûlées et le taboulé trop cuit? Là, on touche aux confins de mes possibilités. Je dirais de commencer par des cours de cuisine. Mais cela risquerait de prendre trop de temps, alors arrosez-moi ça avec de la bière. C'est le grand retour des blondes artisanales depuis quelque temps. La bonne vieille pils de papa, mais en version bonne, parce que maintenant les hommes savent comment, le pourquoi ils s'en foutent allègrement. Ce qui compte vraiment c'est que la fête soit. Si vous voulez vraiment du vin, partez sur du puissant, du qui couvre tout. Avec un poil de surmaturité parce que vous allez le servir trop frais, je vous vois d'ici. Alors, rien de tel qu'une bonne vieille shiraz australienne. Tout le monde dort au troisième verre, mais c'est le plaisir qui compte. C'est ça aussi le bonheur. En conclusion: si vous avez des questions n'hésitez pas à envoyer vos requêtes au journal, promis je répondrai avant la rentrée prochaine. Par contre, si vous buvez, dormez sur place. C'est bien plus intelligent et cela ne gâchera la fête de personne. ✱