

LE FIGARO · fr

Veuve Clicquot : trois chefs imaginent l'accord parfait



Le Vintage 2002 trouve une alliance parfaite avec ce mousseux de châtaigne dans un biscuit de chocolat avec un coulis exotique. (Photo P. Etchebest -Clicquot)

Pour fêter la sortie de son millésime 2002, la maison de Reims a demandé à trois chefs trois menus originaux.

« J'ai toujours attaché beaucoup d'importance à la présentation d'un plat ou d'une assiette, parce que la gourmandise doit commencer dès le premier regard porté. Aussi quand Veuve Clicquot m'a proposé ce challenge, j'ai foncé ». Chef deux fois étoilé de l'Hostellerie de Plaisance (Saint-Emilion), Philippe Etchebest, carrure de rugbyman (qu'il fut) et nez de boxeur (qu'il fut aussi), ne tarit pas d'éloges sur ses partenaires.

La maison de Reims a donc décidé de célébrer son millésimé 2002 en demandant à trois chefs Philippe Etchebest à Saint-Emilion, William Frachot à Dijon, et Laurent Azoulay à Monteux (Vaucluse) de mettre en valeur les trois cuvées de cette année-là (Vintage, Vintage Rich et Vintage Rosé) à travers trois menus originaux enchantant les trois sens de la dégustation : l'œil, le nez et la bouche. Allant jusqu'à faire réinventer par Germain Bourré, lauréat de l'ESAD de Reims et pionnier du « design culinaire », la « mise en scène » des assiettes en redistribuant verrines, volumes et couleurs.

Une virtuosité étourdissante

On se laisse porter par l'infaillible instinct du rugbyman-boxeur si prompt à deviner les alliances idéales : entrée sur une brouillade au caviar d'Aquitaine

accompagnée d'une bisque de tourteau aux oeufs de poisson volant et d'une huître pour le Vintage 2002 ; pour suivre le fameux tourteau cuit à la vapeur escorté d'aubergine, de lait de coco, de seiche et d'un bouillon de bonite pour le Vintage Rich ; puis une viennoise de ris de veau poêlé, potimarron, purée de topinambour, et en clin d'œil coloré une bille de betterave et framboise pour le Vintage Rosé ; et en dessert un mousseux de châtaigne dans un biscuit de chocolat avec un coulis mangue/passion et une mangue pochée pour un retour au Vintage 2002. Vu de loin, un tel exotisme a de quoi inquiéter. Goûté dans l'assiette, il révèle un équilibre confondant, résultat d'une virtuosité étourdissante. Et on en redemande...

Trop souvent, ce type de démarche ne vise que les journalistes spécialisés et les pages People. Rien de tel ici : n'importe quel passionné pourra déguster ces mêmes menus à chacune des trois tables.

Philippe Etchebest : Hostellerie de Plaisance, Place du Clocher, 33330 Saint-Emilion (05.57.55.07.55). Menu Veuve Clicquot Vintages 2002 proposé du 1^o mars au 30 avril à 150 € (réservation 48h à l'avance).

William Frachot : Hostellerie Le Chapeau Rouge, 5 rue Michelet, 21000 Dijon (03.80.50.88.88). Menu Veuve Clicquot Vintages 2002 proposé du 1^o février au 31 mars à 138 € (réservation 24h à l'avance).

Laurent Azoulay : Le Saule Pleureur, 145 Chemin de Beauregard, 84170 Monteux (04.90.62.01.35). Menu Veuve Clicquot Vintages 2002 proposé à 95 € tout le mois de mars, puis réinterprété en juin et septembre avec les produits de saison (pas de réservation nécessaire).

LIRE AUSSI

» [La sélection Champagne de notre partenaire Millésima](#)

» [Le champagne a battu un nouveau record en 2007](#)

» [INTERVIEW - «La défense du terrain, c'est l'amour du terroir»](#)

The logo for LE FIGARO.fr is displayed in white text on a blue rectangular background. The word 'LE FIGARO' is in a bold, sans-serif font, followed by a dot and the lowercase letters 'fr' in a script font.