

Champagnes et chocolats : des accords pas cloches du tout !

L'association du champagne et du chocolat a été longtemps un tabou, voire une hérésie. A l'occasion des fêtes de Pâques, où l'offre de ganaches est variée, retour sur une expérience menée autour de cet accord gourmand, avec modération bien sûr.



Pour tester les accords, il convient de respecter une certaine procédure. (© D.R.)

Geoffrey Orban est un aventurier de l'analyse sensorielle. Titulaire d'un master en œnologie des vins de champagne, expert des terroirs et des harmonies culinaires, il aime l'audace, l'expérimentation et le partage. Il met depuis longtemps un malin plaisir à sortir des sentiers battus pour élargir la palette des associations entre mets et champagne. L'initiative conduite avec les champagnes Henriët-Bazin, à Villers-Marmery, témoigne de ses alchimies initiatiques. « Comment associer des chocolats avec des champagnes, sans se tourner obligatoirement vers des vins plutôt dosés comme l'extra-dry, le sec, le demi-sec ou le doux ? Comment le faire avec des champagnes aux goûts variés, peu dosés, issus du Chardonnay, ou des rosés ? s'interroge Geoffrey Orban. La recherche des harmonies culinaires est de ne pas s'interdire la recherche de nouveaux plaisirs. » Six cuvées et une multitude de petits dés de chocolats concoctés par Emmanuel Briet et Xavier Thibaut (Epernay et Pierry) serviront à l'expérience. Quatre heures seront dédiées à l'étude du « fonctionnement des accords ». Ceux des chocolats délicatement mélangés avec du citron, du basilic, de la vanille, de la framboise et des pétillants noirs avec la gamme des cuvées Henriët-Bazin : Grand Cru de Noirs, Grand Cru Rosé, Brut Nature, cuvée Marie-Amélie 2008 ou carte d'or. Sans oublier quelques perles de la vithèque de cette maison familiale.

30% de réussite absolue

L'exercice est particulier. Il faut incorporer le dé de chocolat dans la bouche, le mâcher, le déstructurer puis prendre le champagne. La seconde étape consiste à laisser les aliments et le vin effervescent se rencontrer intimement durant 5 à 6 secondes avant de laisser l'ensemble se tapisser puis se fondre dans la bouche. C'est le moment béni de la rencontre sensorielle, moment d'extase, de plaisir ou de doute... La massification donne des résultats variés. De l'onctuosité, des notes iodées, torrifiées, une salinité naturelle. Les accords fonctionnent à merveille avec le chocolat au basilic, celui au citron et à la framboise et la ganache du Pérou. L'accord est moins convaincant avec la vanille et le Grand Marnier. Les dosages du champagne jouent leur rôle, les cépages aussi, comme les vieillissements. On trouve naturellement un bel équilibre entre le rosé et le chocolat à la framboise. Onctuosité et fraîcheur s'équilibrent. Conclusion de cette expérimentation ludique et gourmande : il existe des harmonies champagne et chocolat très abouties et parfois insolites. « Il ne faut cependant pas oublier que certaines associations sont moyennes, peu ou pas satisfaisantes. Ainsi, sur les 36 tests effectués 12 se sont révélés médiocres, 8 moyens, 4 intéressants mais non aboutis mais 11 fonctionnent très bien, soit 30% », résume l'animateur de cette séance.

Jean Batilliet

LE CAFÉ DE L'HEBDO

LES VIDÉOS DE L'HEBDO



18e Rallye Monte-Carlo Historique, c'est parti

VOIR TOUTES LES VIDÉOS

www.espacesmetiers-champagneardenne.org

LE FIL DE L'HEBDO

- 18/04 EPERNAY CULTURE
Le Land Art, naturellement
- 18/04 EPERNAY CULTURE
Derniers jours pour visiter l'exposition sur le compo
- 18/04 EPERNAY CULTURE
Facebook pour les débutants
- 18/04 REIMS SPORT - BASKET LF2 (25E J.) : REIMS (7E) - Anais Jomby fait ses adieux à René Tys
- 18/04 MARNE CONSO - LA CLCV VOUS INFORME
Les mesures d'ondes électromagnétiques
- 18/04 MARNE LOISIRS
Où chiner ce week-end ?
- 17/04 EPERNAY LOISIRS
Randonnée pédestre...et caritative
- 17/04 EPERNAY SOCIÉTÉ
Un nouveau pas en avant pour la viticulture durable
- 17/04 EPERNAY SOCIÉTÉ
Un numéro vert pour la voirie et la propreté urbaine
- 17/04 EPERNAY SOCIÉTÉ
Piscine de Bernon : ils étaient (beaucoup) moins noi
- 17/04 REIMS SPORT - FOOT L1 (33E J.) : BASTIA (14E) - R
11e mois en 11 qui ne tient qu'à un fil
VOIR TOUT LE FIL

L'HEBDO EN PDF

