



## larestauration



© RIVIÈRE/PHOTOCUISINE

# Quand **dessert** **et boisson** se subliment...

Que boire sur une tarte aux fruits ?  
 Que manger sur un liqueureux ?  
 L'accord desserts-boissons est un art difficile. Lorsqu'il est réussi, il crée une explosion de saveurs en bouche. Gare cependant à bien respecter les règles...

OPHÉLIE COLAS DES FRANCS

« **Q**uels que soit le plat et la boisson, il n'existe pas d'accord parfait. Il faut toujours faire du cas par cas ! », lance en préambule Ulric Dechepy, sommelier-consultant à Bordeaux. « Il faut garder en tête que les accords mets-boissons sont très subjectifs et dépendent des goûts des uns et des autres », abonde Myriam Huet, œnologue-conseil et consultante pour

Maisons Richard. Heureusement, il existe des principes de base sur lesquels s'appuyer pour bâtir un accord. Le sucre est une saveur persistante, qui a tendance à « écraser » les autres. Celles du vin, par exemple. « Il est essentiel de respecter la règle des intensités. Un dessert léger appelle un vin léger, un dessert puissant appelle un vin corsé. Pour avoir une harmonie, il faut un équilibre », explique Yann Rousselin, fondateur du COAM, cours d'œnologie à Paris. Or, les vins suffisamment



intenses pour faire le poids face au sucre sont les vins avec... du sucre résiduel. Cependant, « *sucre sur sucre, c'est délicat à une époque où l'on fait attention à sa santé et où l'on réduit la teneur en sucre des pâtisseries. Et en fin de repas, on ne veut pas nécessairement ajouter de la puissance avec le dessert. On a envie de réveiller les papilles plutôt que de les endormir* », note Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la sommelierie de France et propriétaire du Bistrot du Sommelier, à Paris. Alors que faire ? Pour diminuer non pas la quantité de sucre, mais l'impression de sucrosité, il suffit de l'équilibrer avec de l'acidité.

### DES BULLES, OUI, MAIS...

Tout est encore une fois question de mesure. Un vin à l'acidité élevée paraîtra plus acide s'il est dégusté sur un mets sucré. Il est ainsi déconseillé de boire du champagne au dessert, en particulier sur des gâteaux riches comme une pièce montée avec de la crème pâtissière et du caramel. Alors pourquoi cette tradition de déboucher une bouteille de fines bulles en fin de repas ? « *Cette mode date du début du 20<sup>e</sup> siècle. Or, à l'époque, les champagnes étaient plus sucrés – plus de 30 g par litre, contre moins de 12 g aujourd'hui pour un brut, ce qui en contre-balançait l'acidité* », raconte Myriam Huet. Doit-on pour autant définitivement bannir le champagne au dessert ? Oui, sauf s'il est demi-sec ou, au minimum, rosé. « *Le champagne rosé est souvent un peu plus rond et dosé en sucre. Mais mon conseil est alors de le servir avec une petite coupe de fraises nature. Rien d'autre* », poursuit l'œnologue.

Seconde option : un crémant avec des bulles moins marquées – le gaz carbonique renforçant la sensation d'acidité en bouche – et un peu de sucre résiduel. Par exemple, un Cerdon du Bugey avec une tarte aux fruits rouges pourra faire un accord réussi. Autre solution : un effervescent aux notes de fruits explosives. « *Le gaillard pétillant,*



© PA/GETTYIMAGES



© SHUTTERSTOCK

à base du cépage Mauzac, la blanquette de Limoux ancestrale ou la clairette de Die ont des arômes très prononcés qui équilibrent l'acidité. On pourra les servir avec des desserts aux fruits exotiques ou rouges, comme des charlottes, par exemple », estime Ulric Dechepy.

Dernière possibilité : les cidres et les poirés, catégorie de boisson qui monte en qualité. « *Le cidre comme le poiré est une boisson fermentée très peu alcoolisée, avec une mousse corpulente pour la pomme et une plus fine pour la poire. On mise ici avant tout sur les arômes. Pourquoi ne pas boire le poiré sur une poire Belle-Hélène dont le chocolat ne serait pas trop fort ?* », suggère le sommelier-consultant. Quant au cidre, l'association logique est une tarte aux pommes. Ou une frangipane.

### TOUT SUCRE, TOUT MIEL

Tout aussi classique que le champagne, l'association avec des liqueux : sauternes, jurançon, loupjac, vouvray, montbazillac... La difficulté est que ces vins n'ont plus la cote auprès du grand public. « *Nous avons une consommation addictive de sucre dans la société, et en même temps, nous freinons des quatre fers !*, regrette Sandrine Darriet, propriétaire du château Dauphiné-Rondillon, à Loupiac, et formatrice à l'école du vin de Bordeaux. *Mais dans la dégustation des liqueux, ce n'est pas le sucre que l'on recherche, c'est l'acidité et la richesse aromatique. Lorsque le botrytis attaque le raisin, on enregistre une courbe exponentielle de la*



© PA/GETTYIMAGES



© VITALINA RYBAKOVA/PA/GETTYIMAGES



concentration en arômes.» Abricots, agrumes, oranges confites, coings, pêches rôties, fruits de la passion... Face à cette explosion de saveurs, rien de mieux que l'acidité des fruits. «Jaunes ou exotiques, ils fonctionnent très bien», estime Sandrine Darriet. Peu de chance de se tromper en servant un liquoreux sur une tarte à l'abricot.

D'autant qu'à la résonance aromatique peut s'ajouter un accord de texture. «La pâte sablée granuleuse est équilibrée par la rondeur du vin.» Sophie Darriet estime qu'il est préférable de les manger frais que cuits, l'accord étant plus vibrant que lorsqu'ils sont cuisinés. Son accord fétiche est ainsi une salade d'oranges accompagnée de madeleines à la matcha pour la résonance aromatique, d'un côté, et l'acidité de la salade qui porte et équilibre le sucre, de l'autre. Plus original, un vin d'Alsace. Un accord avec un riesling en vendanges tardives permettra de combiner la fraîcheur du vin et l'acidité des fruits, en apportant une touche sucrée.

Autre région viticole intéressante pour un accord avec les fruits : la Loire, où règne en maître le chenin blanc. «C'est un cépage merveilleux. Il prend en surmaturation un nez d'acacia, de tilleul, parfois de fruits de la passion ou d'abricot, et garde sa nervosité», note Myriam Huet.

Sur les tartes aux fruits, mais aussi sur la framigipane.



© D105050



© PA/CETTYIMAGES



© BEHROU

© FLOORTIE

Tout aussi incontournables en fin de repas, les vins doux naturels, ces boissons à base de moût de raisin dont la fermentation alcoolique a été bloquée par ajout d'eau-de-vie. Indéniablement le meilleur «match» pour le cacao... Un accord banyuls/fondant au chocolat amer présentera un équilibre sur les intensités, mais aussi une harmonie sur les notes cacaotées du banyuls. D'autant plus si celui-ci est légèrement oxydatif. Le chocolat est indéniablement le compagnon idéal de tout vin doux naturel de cépage grenache : maury, banyuls, rasteau. «N'oublions pas les portos! Et lorsque le chocolat est bien noir, choisissez plutôt les rimages ou vintage, plus charpentés, au nez de cerise confite. Lorsqu'il est allié au café, au praliné, à la vanille, allez plutôt sur des types rancio, au nez de pruneau et de café torréfié», conseille Myriam Huet.

### SECS AVEC PARCIMONIE

Alternative aux vins doux naturels pour sublimer le chocolat, les vins de liqueur : le pineau des Charentes, le floc de gascogne ou le ratafia de champagne. Ils présentent eux aussi des notes de chocolat, de pruneau, de cerise. C'est aussi la bonne option pour des desserts crémeux : floc de Gascogne ou pineau des Charentes dont les notes kirschées résonneront avec les griottes d'une forêt noire. Quant aux opulents opéra ou au paris-brest, ils préféreront le muscat de Rivesaltes. «On pourra servir un Rivesaltes ambré, vin vieilli en barrique pendant dix ans. Le fût de chêne lui confère des arômes torréfiés de praliné et de café, sublimes sur ces pâtisseries», explique le consultant-sommelier Ulric Dechepy.

Et les vins secs? Difficile de servir un vin rouge sur un dessert : les tanins écrasent le sucre et ne font pas bon ménage avec l'amertume. Exit, donc, le cacao? Pas obligatoirement. «Prenez un vin du sud issu du grenache

### COMPLÉMENTARITÉ OU OPPOSITION?

Il existe, pour accorder mets et boissons, deux possibilités : jouer sur l'harmonie ou, au contraire, sur le contraste des saveurs et des textures. La première consiste en une résonance des arômes et/ou des textures, comme gewurztraminer et litchi, ou muscadet et salade aux agrumes. La seconde est plus périlleuse et mène à des erreurs. Le piège classique : le choix d'un vin vif, — blanc sec ou effervescent — pour compenser le caractère sucré d'un dessert. Il renforcera de manière désagréable l'acidité de la boisson au lieu de «désucre» les papilles.



avec une belle générosité en alcool, comme un Châteauneuf-du-pape ou un Côtes-du-Roussillon rouge. Ils donnent une impression de chaleur et de sucre, de volume et de suavité avec des notes kirschées», détaille Philippe Faure-Brac. Et le blanc ? Là encore, des incartades sont possibles. Par exemple, un muscat d'Alsace vinifié en sec sur des fruits frais, agrumes ou fruits exotiques. « Ce cépage est le seul qui garde son fruité naturel après la vinification avec des marqueurs aromatiques comme le litchi, la rose, l'abricot ou le raisin frais », poursuit le président de l'Union de la sommellerie de France.

### LE GRAND MIX

De même, il faut manier les spiritueux avec précaution. Parce qu'en enflammant les papilles, l'alcool peut submerger le dessert. Et inversement. Un dessert acidulé, par exemple à base de lemon curd, écrasera le spiritueux. En revanche, un cognac ou un rhum vieux, aux arômes de fruits confits, de caramel, fera un très bel accord sur le chocolat amer. « Ici, l'intensité de la boisson nécessaire à l'équilibre est conférée par l'alcool, et non par le sucre. Les arômes persistants du chocolat se marient au nez intense de ces spiritueux », souligne Yann Rousselin.

Si étonnant que cela puisse sembler, desserts et cocktails peuvent former un couple harmonieux. Une tendance montante, même, mais gare à ne pas servir un cocktail trop sucré ou trop sec. « Il faut privilégier des créations en long drink, très fruitées, faciles à boire », estime Adèle Doublet, pâtissière et fondatrice des Commères, établissement parisien qui associe cocktails et pâtisseries. Et mettre le dessert en valeur avec des saveurs analogues ou contrastantes. Avec son entremets caramel, elle sert un cocktail au rhum blanc et sirop de falernum, à la mangue pour apporter un côté exotique et la fleur d'oranger pour contraster le caractère gourmand du caramel.

### INFUSIONS ET FERMENTATIONS

Autre option, le cocktail sans alcool, tout aussi tendance. « L'idée n'est pas de servir deux desserts à la fois. Depuis deux ans, les mocktails ont énormément évolué. Fini les mélanges ennuyeux de sirops et mauvais jus de fruits ! Aujourd'hui, les mixologues utilisent des infusions ou des fermentations », note Matthias Giroud, cofondateur WM Signature de l'agence de conseil Food & Beverage. Objectif ? Plus de fraîcheur et moins de sucre. « Pour faire un bon "pairing" avec les desserts, privilégiez les infusions, les sodas complexes, les épices et les herbes pour créer du fumé, du bitter, du sour, du dry. »

### VT, VDN, VDL : QUÉSACO ?

Les vins moelleux, les liquoreux et les vendanges tardives (VT) résultent d'une vendange à sur-maturation, permettant une concentration de sucre dans la baie, puis de sucre résiduel dans le vin. Les vins doux naturels (VDN) et les vins de liqueur (VDL) sont des vins mutés : la fermentation a été stoppée par ajout d'alcool. Un alcool neutre pour les premiers, et une eau-de-vie de la région de production pour les VDL.

À une tartelette framboises aux parfums de rose et de vanille créé par la pâtissière Johanna Le Pape, il associe un cordial fleurs de sureaux infusées à l'huile essentielle de combava avec framboises et jus de chardonnay pétillant. À une tarte aux saveurs de fruits exotiques, un mocktail tout en infusion mêlant caractère épicé du gingembre et caractère botanique de l'ortie, le tout radouci avec un sirop d'agave citronnelle. « On retrouve les mêmes expériences visuelles, olfactives et gustatives qu'avec l'alcool », affirme-il. À n'en pas douter. ●



© LES COMMÈRES

© LES COMMÈRES