

Les molécules de François Chartier

S'il y a un sujet qui ne fait pas l'unanimité parmi les amateurs de vin, c'est bien celui des accords mets et vins.

les
vins



Claude Langlois
clanglois@journalmtl.com

Et ce, même parmi les amateurs les plus illustres. Ainsi, pas plus tard qu'il y a quelques mois, lors d'un voyage dans le Rhône, voilà à peu près ce qu'en disait à notre petit groupe de journalistes québécois Roberto Petronio, photographe et reporter à *La Revue du vin de France* et sûrement l'un des plus grands connaisseurs de la Bourgogne que je connaisse.

À partir du moment, racontait-il, où on n'est pas capable (enfin, pas toujours) de faire la différence, à l'aveugle, entre un merlot et un cabernet sauvignon, la question des accords mets et vin perd beaucoup de sa pertinence.

Quant à Jancis Robinson, célèbre *master of wine* britannique, tout le monde connaît désormais sa célèbre sentence sur la chose, à savoir qu'il existe sûrement un vin idéal pour chacun des plats que l'on mange, mais la vie est trop courte, disait-elle en substance, pour qu'elle la passe à essayer de trouver lequel.

Mais voilà. Quand François Chartier va avoir fini de répertorier les composantes moléculaires aromatiques des cépages et de nos principaux aliments, elle n'aura plus qu'à consulter sa charte des correspondances moléculaires et elle réussira sur le coup ce qu'elle croyait lui devoir prendre toute une vie.

Quant à Robert Petronio, il va devoir revoir lui aussi certaines certitudes.

J'exagère peut-être un peu, mais n'empêche. De toute façon, cette charte des correspondances, c'est pour plus tard, expliquait récemment François Chartier en entrevue, bien qu'il aurait pu déjà la présenter sommairement dans *Papilles et Molécules* (Les Éditions La Presse), le premier d'une série de livres qu'il vient de publier sur le sujet.

Mais déjà, ce qu'a trouvé François Chartier, auteur du guide de vin éponyme et meilleur sommelier au monde en vins et spiritueux de France (Grand Prix Sopexa 1994), est proprement lumineux.

Il ne fait pas de doute dans mon esprit qu'avec ce livre, Chartier a entrepris ni plus ni moins de réinventer l'art des accords mets et vins.

À tout le moins de donner à ces accords un cadre explicatif, clair, logique et scientifique. Du coup, à la lueur de ses recherches, il fait carrément paraître toute la littérature de la sommellerie traditionnelle consacrée à ce sujet comme terriblement vieillotte.

UN CADRE SCIENTIFIQUE

Là où la sommellerie traditionnelle (empirique, dirait Chartier) y allait d'approximations, de tâtonnements, mais aussi parfois, il est vrai, de géniales intuitions, Chartier fait la preuve par les molécules de la pertinence (ou non) de tel ou tel accord mets et vins.

Ferran Adria et Juli Soler, copropriétaires du fameux restaurant *El Bulli*, en banlieue de Barcelone, couronné pour une cinquième année «meilleur restaurant du monde» par le magazine britannique *Restaurant*, ne se sont pas trompés en faisant de Chartier un de leurs collaborateurs pour l'élaboration de leur menu 2009. Ils ont tout de suite vu le côté révolutionnaire de son approche.

Les deux signent d'ailleurs un texte de présentation de son livre, comme aussi le Dr Richard Béliveau et le Dr Martin Loignon, spécialiste en biologie moléculaire.

Car outre l'identification des molécules aromatiques similaires entre aliments et cépages qui facilitent les accords vins et mets, les découvertes de Chartier permettent aussi de proposer toute une série d'aliments complémentaires, possédant en tout ou en partie, donc, les mêmes molécules aromatiques, ce qui ouvre la voie à de nouvelles créations culinaires.

Bon, c'est vrai que son livre est plutôt technique. Mais comment faire autrement quand on parle de gaïacol, d'eugénol, d'acétate diosmyle et de butanoate d'éthyle?

Cela dit, pour quiconque s'intéresse le moins au moins aux accords mets et vin, ce livre est un *must*.

Suffit de le lire à petites doses. Ce livre devrait être obligatoire dans toutes les écoles de sommellerie du monde. Y compris bien sûr en France, pays de la sommellerie par excellence, où, j'ose espérer, on lui réservera la place qu'il mérite.

Pour moi, il ne fait pas de doute que la piste

moléculaire qu'emprunte François Chartier va transformer profondément la sommellerie.

En matière d'accords mets et vins, on vient tout simplement de passer à un autre niveau de connaissances et de pratique.