



QUELLE ÉPOQUE! **Tendance**



L'ÉLÉGANCE DU CORNICHON

Les cornichons à la russe dits « malossol », peu salés, gros et croquants, parfumés à l'aneth, sont un délice. Dans *le Pianiste*, de Polanski, le héros affamé survit grâce à une boîte de conserve de ces cornichons qu'en Pologne on consomme comme des légumes, au quotidien. Depuis 2004, la maison Marc, basée dans l'Yonne, en Bourgogne, produit et fabrique d'authentiques cornichons français, cultivés sans produits chimiques, récoltés et triés à la main, et préparés sans conservateurs, simplement avec du bon vinaigre et des graines de moutarde de Dijon, des épices et un piment rouge. Ces cornichons sont d'un bon calibre, d'un beau vert brillant, élégants, nets en bouche, avec une belle acidité bien tranchante.

Des cornichons de luxe proposés dans toutes les épiceries fines (à Paris, l'épicerie Plisson, 93, boulevard Beaumarchais, Paris III^e, lamaisonplisson.com), et dans les bistrotts de qualité.

Cornichons maison Marc, 9 € les 250 g, 1, rue Paul-Bert, 89250 Chemilly-sur-Yonne. Tél. : 03 86 47 36 10.

maisonmarc.fr



L'ESPRIT MOUTARDE

La moutarde est une plante aromatique, de la même famille que le chou-fleur, le chou et le brocoli, dont les fleurs se transforment en graines à la saveur piquante, riches en vitamine C. Broyées à la meule de pierre puis macérées dans du vin, du vinaigre ou du cidre, ces graines (blanches, brunes ou noires) sont liées à des épices, des herbes ou du miel. Les Romains aimaient les mélanger avec du moût de raisin sucré pour adoucir leur « brûlure », d'où le nom latin de *mustem ardens*, « moût brûlant », qui donna le mot « moutarde ». Louis XI, qui avait un grand nez, adorait la moutarde. Robert Maille fut nommé vinaigrier-moutardier du roi Charles X, en 1828... En France, la moutarde de Dijon, forte, lisse et onctueuse, ne peut être fabriquée que dans cette ville. A Brive, la moutarde violette fut inventée au XIV^e siècle pour le pape Clément VI le Magnifique, à partir de moût de raisin, d'où sa jolie couleur. Mais notre

PALAIS DOUILLETS S'ABSTENIR !

Sept fondamentaux des placards qui font chanter les salades, réveillent les grillades, électrifient les petits déjeuners. Peureux des papilles, passez votre chemin !

LES SECRETS DE LA RHUBARBE

Longtemps jugée trop rurale ou franchouillarde, la bonne vieille rhubarbe des familles fait son retour chez les pâtisseries. Cette plante potagère aux grandes tiges vert et rouge doit son nom au latin *reu barbarum* (« racines barbares »). En effet, ses feuilles sont dangereusement toxiques et l'acidité de ses tiges (seules comestibles) est telle qu'on l'employait jadis comme purgatif. Originaire de Chine, où elle était utilisée à des fins thérapeutiques contre la constipation, la rhubarbe fut probablement introduite en Europe par Marco Polo. Les pâtisseries anglais du XVII^e siècle en firent une tarte d'anthologie. Pour atténuer l'acidité des tiges, très riches en fibres, qu'il faut bien éplucher, on les blanchit deux minutes ou on les fait macérer des heures dans le sucre. On en fait des confitures superbes d'un beau vert fluo, des coulis, des mousses... En Pologne, la rhubarbe accompagne les viandes et les pommes de terre. Nos pâtisseries actuels la servent en compote avec de la glace à la vanille et une salade de fraises : l'accord parfait. Christine Ferber, « la reine des confitures », précise : « La meilleure rhubarbe est cueillie fin avril, début mai, en Alsace. Je l'associe aux fleurs de sureau fraîchement cueillies, qui révèlent une saveur voluptueuse aux délicates notes de litchi. »

Confiture de rhubarbe et fleurs de sureau, Christine Ferber, 9 € le pot de 250 g. christineferber.com



préférée est la moutarde de Meaux Pommery, aux grains entiers et au vinaigre fin, avec son bouchon en liège et son cachet de cire. Elle était déjà servie à la table des rois de France. **Moutarde de Meaux Pommery**, 6,32 € le pot de 500 g. Dans toutes les bonnes épiceries fines. moutarde-de-meaux.com



L'AMI VINAIGRE

Le vinaigre (« vin aigre ») fut inventé il y a des milliers d'années en Mésopotamie. Au contact de l'air, le vin ou tout autre liquide fermenté (bière, cidre, saké, xérès, miel, sirop d'érable, jus de fruits) se couvre d'un voile de bactéries qui le transforment en acide acétique. Les apothicaires l'employaient comme désinfectant. Pendant les épidémies de peste, on en mettait sur un mouchoir que l'on s'appliquait sur la bouche et le nez. A Modène, pendant la Renaissance, le somptueux vinaigre balsamique à la belle couleur noir brillant était un trésor que les familles nobles conservaient cent ans et plus dans leurs greniers ; un fût valait une fortune. En France, la corporation des vinaigriers et moutardiers fut créée en 1394, à Orléans, ville toujours réputée pour ses beaux vinaigres élevés en fûts de chêne remplis aux trois quarts (une seule maison perpétue ce savoir-faire : Martin Pouret). Mais, dans la grande famille des vinaigres, connaissez-vous ceux du Japon ? A l'épicerie Issé, dans le 11^e arrondissement de Paris, les meilleurs vinaigres de riz proviennent de la maison Iio-Jozo, fondée en 1893, à Miazu, près de Kyoto, qui n'emploie aucun pesticide ni engrais chimique. Le top, le plus rond, le plus harmonieux, avec des notes de cidre, est le Fuji-su premium (photo ci-contre). Pour assaisonner un riz blanc, on choisira le Fuji-su Junmai, droit et très pur, qui possède le fameux goût *umami* intraduisible en français. Les chefs étoilés (comme Patrick Jeffroy, Christophe Pelé et Bruno Verjus) utilisent sur un tartare de poisson ou sur des fritures le Tosazu, un vinaigre de riz très long en bouche, parfumé au bouillon de bonite séchée, à la sauce soja, à l'algue kombu et au saké. Très percutant sur des viandes rouges grillées : le Fuji Yuzo Ponzu, au yuzu, à la bonite et au sucre de canne. **Vinaigre Fuji-Su Premium**, 32 €, Issé, 11, rue Saint-Augustin, 75002 Paris. workshop-isse.fr



LE CHAMAN CHOCOLAT

L'amateur de chocolat est aujourd'hui aussi pointu, cultivé et exigeant que celui de vin : il lit, s'instruit, voyage et forme son palais en goûtant des tablettes d'exception dont certaines coûtent plus de 10 € les 50 g. C'est le cas de cette tablette extraordinaire, dénichée par la petite boutique Kosak, à Montmartre, où sont présentés les plus grands chocolats du monde, comme ceux d'Elfie de Qantu. Littéralement « possédée par le chocolat », cette Péruvienne descendante d'Azèques va chercher ses fèves dans les forêts les plus fraîches et ombrageuses de la Quemazon, dans la région du Piura, dans le nord-ouest du Pérou. Elle fabrique ses chocolats elle-même, en très petites quantités, à partir des fèves qu'elle a sélectionnées, dans son laboratoire, à Montréal. Gran Blanco est une fève de cacao très rare, de couleur blanche. Une fois fermentée, séchée, torréfiée et broyée comme il se doit, elle produit un chocolat très doux, presque beurré, avec des flashes acidulés quasi effervescents qui évoquent la mandarine, tout cela sur un fond de miel. Le goût reste en bouche pendant près d'une heure : une expérience incroyable. Comme pour le café, l'acidité est un signe de qualité, mais il est inutile de fantasmer sur des tablettes 100 % cacao qui vous massacrent le palais. L'acidité doit rester élégante et subtile. C'est le cas, ici.

Gran Blanco, de Qantu, 70 % de cacao, 11,95 €, Kosak, 106, rue Caulaincourt, Paris XVIII^e. Tél. : 09 80 73 35 60. kosakchocolat.com



J-Y Lebon

LA BIÈRE CANTILLON

A ceux qui s'apprentent à goûter une bière Cantillon pour la première fois de leur vie, on donnera ce conseil : oubliez tout ce que vous croyez savoir sur la bière et ne dites pas : « Je vais boire une mousse. » Son acidité est telle que vos cheveux vont se dresser sur votre tête ! C'est ce qui fait son charme. Chaque année, plus de 45 000 passionnés visitent la maison Cantillon, à Bruxelles, labyrinthe d'escaliers en bois, de passerelles et de greniers tapissés de toiles d'araignée. Un lieu unique au monde où est toujours fabriquée une bière mystérieuse : le lambic ! Même si cette appellation peut concerner aujourd'hui à peu près n'importe quoi (les industriels de la bière belge ont mis le grappin sur ce trésor qu'ils ont galvaudé), le lambic est la façon la plus archaïque de faire de la bière : on laisse fermenter le moût à l'air libre. Chez Cantillon, ne sont utilisés que du froment belge bio cultivé dans la province du Brabant, de l'orge malté des Flandres et des fleurs de houblon vieilles

trois ans. Le lambic est soumis à une fermentation spontanée que le brasseur ne maîtrise aucunement. Les bières mûrissent de douze à trente-six mois à l'intérieur de vieux fûts de chêne ou de châtaignier qui vont transformer la bière en un véritable « vin de grain ». Alors qu'une bière normale tient un an ou deux, la Cantillon peut, elle, se conserver de vingt à quarante années en bouteille ! Le chef-d'œuvre de cette brasserie est sa kriek millésimée à base de cerises bio de Schaerbeek. Les griottes fraîches, qui ont macéré trois mois avec leur noyau dans une bière de deux ans d'âge, donnent à la mousse une magnifique couleur rose, voire violacée, avec un léger goût d'amande.

Kriek bio à la griotte de Bruxelles,
16 € la bouteille de 75 cl. Brasserie Cantillon/
Musée bruxellois de la Gueuze, rue Gheude 56,
1070 Bruxelles. Tél. : 02 521 49 28.
cantillon.be

LE SHOOT DE L'ARABICA

L'acidité caractérise les grands arabicas d'altitude récoltés à l'ombre sur les hauts plateaux d'Afrique, d'Amérique du Sud, d'Inde ou de la Jamaïque (le caféier déteste le soleil). Elle est leur colonne vertébrale, et ne doit être ni aigre ni piquante, mais fine, intense et fruitée. Les cafés d'Ethiopie sont ainsi réputés pour leur belle acidité qui évoque celle des agrumes. Chez Terres de café, Christophe Servell aime particulièrement celui du Kenya French Mission, de la ferme Chania Estate (non loin de là où vivait la grande Karen Blixen), qui offre une magnifique acidité, intense et pure avec des notes de fruits noirs. A noter : l'acidité d'un café est décuplée sous la pression exercée par la machine Espresso. Parfois, certains baristas en font un peu trop et le café est imbuvable. Si on le veut moins acide, il est conseillé de préparer son café avec une cafetière manuelle à piston qui offre l'avantage d'infuser le café en douceur et d'exprimer mieux sa finesse. **Grand café Arabica du Kenya Chania Estate,** 13,90 € les 250 g, chez Terres de café, 36, rue des Blancs-Manteaux, Paris III^e. terresdecafe.com



LES BIENFAITS DE LA CHOUCROUTE

Originaire de Chine, le chou fut apporté en Europe centrale par les Tartares, les Huns et autres sympathiques Mongols qui faisaient cuire leur steak sous la selle de leurs chevaux comme ce bon vieux Gengis Khan. Une fois fermenté et transformé en choucroute acidulée, le chou regorge de vitamines B et C, de calcium, d'acides lactiques et de probiotiques qui nettoient le système digestif en un rien de temps et renforcent le système immunitaire. Au XVIII^e siècle, les navigateurs stockaient d'ailleurs la choucroute sur leur bateau pour se prémunir du scorbut. En Alsace, le tonneau de choucroute était conservé comme un trésor sous l'escalier, et faisait partie des cadeaux qu'on faisait aux jeunes femmes pour leur mariage. Le village de Krautergersheim est la capitale du chou, dont la récolte commence en ce moment, en plein mois d'août. A l'Hôtel du Cerf, ancien relais de diligence Strasbourg-Paris, situé à Marlenheim et étoilé *Michelin* depuis 1936, on trouvera, dès septembre, la meilleure choucroute nouvelle d'Alsace, préparée avec du chou local « fil d'or », coupé finement et cuit dans un bouillon au lard fumé, garnie avec du cochon de lait et du foie gras poêlé (43 €).

Le Cerf, 30, rue du Général-de-Gaulle, 67520 Marlenheim. Tél. : 03 88 87 73 73.
lecerf.com

Photos : DR