

(Janvier 2009)

SOMMELLERIE et HARMONIES MOLÉCULAIRES

« Genèse d'une nouvelle science harmonique au service de la cuisine et de l'harmonie des vins et des mets. »

« La démarche génère le produit. Si on ne change pas la démarche, on va toujours produire la même chose... » (**Franco Dragone**, metteur en scène, Cirque du Soleil)

Science et vin, science et cuisine... science et harmonie vins et mets !

Depuis la fin des années quatre-vingt, l'œnologie moderne, donc la science, a permis aux vignerons de mieux comprendre leur travail, souvent appris de façon empirique, pour ainsi élaborer les meilleurs vins de l'histoire, et ce, aux quatre coins du monde et même dans des pays et des régions où il aurait été impensable, il y a à peine vingt ans, d'y cultiver la vigne avec succès.

Depuis le milieu des années quatre-vingt-dix, la communication des résultats des recherches scientifiques en gastronomie moléculaire (discipline qui a vu le jour au début des années quatre-vingt), conduites en laboratoire puis adaptées en cuisine, a permis au cuisinier une compréhension scientifique des gestes empiriques hérités des manuels de cuisine écrits au début du XX^e siècle.

La science au service du vin et de la cuisine

Il ne manquait qu'un maillon à cette chaîne moléculaire, celui de la connaissance scientifique des réactions chimiques qui régissent l'harmonie des vins et des mets, par une compréhension scientifique de la structure moléculaire des aliments.

Après deux années de brumeuses réflexions, de 2004 à 2006, un nouveau chemin de recherche s'est donc imposé de lui-même, vers la fin 2006. Sujet que j'ai nommé « sommellerie moléculaire ».

À la recherche des « particules alimentaires »

Depuis cette date, je recherche les « particules alimentaires » et je cartographie les principes actifs des aliments (les molécules à la base des arômes et des saveurs) – en débutant par mes « ingrédients de liaison » –, afin de signifier les corrélations pouvant exister chez les vins qui créent l'harmonie avec ces ingrédients, pour ensuite réussir des harmonies plus justes et tenter, s'il y a lieu, d'ouvrir de nouveaux horizons harmoniques.

Pour y parvenir, je cumule les discussions, les rencontres exploratoires et les collaborations, et ce, tant au Québec – avec, entre autres, le Dr Richard Béliveau, ainsi que le centre de recherche et de développement sur les aliments d'*Agriculture et Agroalimentaire Canada*, à Saint-Hyacinthe – qu'en Europe – avec le physico-chimiste Hervé This, l'œnologue bordelais Pascal Chatonnet, le chef Ferran Adrià, du restaurant catalan *elBulli*, ainsi qu'avec le nouveau et premier centre international de recherches et d'études scientifiques en gastronomie *Alicia*, situé près de Barcelone.

À cela s'ajoutent mes nombreux échanges avec des chercheurs en science de l'alimentation et en biologie moléculaire, ainsi qu'avec des œnologues et de grands chefs novateurs. Enfin, je planche sur ce travail de recherche de façon quotidienne, avec l'aide de la très vaste littérature scientifique en biologie moléculaire.

J'ai ainsi cartographié la structure moléculaire de multiples aliments et vins, dont les résultats me permettent à la fois de communiquer de nouvelles possibilités de créations de recettes, pour les cuisiniers et les chefs, ainsi qu'une plus vaste et novatrice compréhension de l'harmonie des vins et des mets, tant pour l'amateur que pour les professionnels du milieu du vin.

Donc, des accords vins et mets plus justes et plus précis que jamais, bien sûr, mais aussi – ce qui est la grande surprise de ces recherches! – la possibilité de création de recettes où règne l'harmonie entre les aliments. Sans compter que certaines recettes peuvent aussi être conçues spécialement « par et pour » les vins où tous les ingrédients qui entrent dans la composition, sans exception, sont en accord avec le vin sélectionné.

La **figue**, la **vanille**, l'**érable**, le **romarin**, la **menthe**, le **basilic**, le **clou de girofle**, la **cannelle**, la **fraise**, l'**ananas**, la **tomate**, le **gingembre**, la **réglisse**, les différents **riz**, la **noix de coco**, les **champignons**, l'**agneau**, le **boeuf**, le **porc** et même les **thés noirs fumés**, pour n'en nommer que quelques-uns, m'ont ouvert leurs secrets et montré de nouveaux chemins harmoniques.

Tout comme, entre autres, les vins rouges, à base de **cabernet sauvignon**, de **merlot**, de **cabernet franc**, de **syrah**, de **mencia**, de **tempranillo** et de **grenache**, ainsi que les vins blancs, à base de **muscat**, de **gewürztraminer**, de **scheurebe**, de **pinot gris**, de **riesling**, de **sauvignon blanc**, sans oublier les **xérès**, de type **fino**, **amontillado** et **oloroso**, et certains **vins doux naturels**.

Quelle route m'y a conduit ?

J'approfondis les accords vins et mets depuis vingt ans, en redéfinissant au départ ce qui avait été considéré comme des « références absolues » (**période 1989-1992**).

Ma méthode, qui a rapidement vu le jour à la suite de ce tour d'horizon des « classiques », aura été de débiter par le choix du vin, pour aller ensuite vers celui des mets – on ne peut « changer » le vin, mais il est aisé d'adapter la cuisine au vin (**période 1992-1998**).

Chemin faisant, après quelques années à proposer le vin avant le menu, donc à adapter le menu aux vins, et après avoir voyagé et étudié les cuisines du monde – impossible de bien réussir les harmonies vins et mets si l'on ne se contente que d'étudier les vins, sans approfondir la cuisine... –, je me suis inspiré des effluves et des structures des vins pour créer des mets « sur mesure », donc de nouvelles recettes, pour atteindre l'accord parfait (**période 1998-2002**).

Mon laboratoire de cette période féconde, qui a chevauché la fin du XX^e siècle et l'arrivée du XXI^e, aura été celui des repas dégustation présentés, entre autres, dans le cadre des activités du *Club de Vins François Chartier* (voir le document PDF des menus à la section Club de Vins de ce site Internet), avec la collaboration de nombreux chefs talentueux et ouverts d'esprit du Québec, que je remercie infiniment.

Ce sont les Bassoul d'Anise, Besson de Laloux, De Canck de *La Chronique*, Desjardins de *l'Eau à la Bouche*, Fraudeau de l'hôtel *Vogue*, Godbout de *Chez L'Épicier*, Laloux du traiteur privé *Laloux*, Laprise du *Toqué!*, Lemieux du *Bouchon de Liège*, Picard du *Club des Pins* (aujourd'hui au *Pied de Cochon*), Tavares du *Ferreira Café* et Massenavette de *La Clef des Champs*, sans oublier les collaborations avec de grands chefs français, lors de leur passage au Québec (Paul Bocuse de *Bocuse* et Philippe Legendre de *Taillevent*, aujourd'hui au *George V*).

Au fil de ces expérimentations harmoniques, j'ai rapidement découvert que certains ingrédients, que j'ai nommés par la suite « *ingrédients de liaison* » (voir le tome I de mon livre *À Table avec François Chartier*, ainsi que quelques-unes de mes chroniques hebdomadaires publiées dans le quotidien *La Presse*) étaient les catalyseurs les plus importants de la réussite de l'harmonie vins et mets. J'ai donc orienté mes recherches dans la direction des « ingrédients de liaison » (**période 2002-2006**).

Depuis **2006**, il est une certitude : avec l'omniprésence de la cuisine créative d'avant-garde, influencée par les résultats de recherches en gastronomie moléculaire, grâce à la rencontre entre scientifiques et chefs, dont Ferran Adrià d'*elBulli* (meilleur restaurant au monde à quatre reprises), le pivot central, il faut absolument redéfinir la place du vin à table avec cette nouvelle cuisine qui influencera considérablement notre façon de cuisiner et de manger au cours des quinze prochaines années.

Démarche que j'ai entreprise plus sérieusement, depuis le printemps 2006, en refusant plusieurs projets au Québec, pour me consacrer entièrement à cette

redéfinition de la place du vin avec la cuisine d'avant-garde du XXI^e siècle, et en me libérant à partir de l'hiver 2007 afin de passer plusieurs semaines sur la route, dont en Catalogne.

Au même moment (**2006**), après plusieurs mois de réflexions, j'ai incorporé à mon travail l'idée d'utiliser la science afin de mieux comprendre les harmonies vins et mets que je pratique depuis vingt ans, plus particulièrement pourquoi certains ingrédients deviennent des liaisons harmoniques évidentes avec certains types de vins.

Ce qui fut illico la naissance de la « sommellerie moléculaire » (automne 2006).

Depuis, grâce à la littérature scientifique et à mes collaborations avec certains scientifiques, il m'est possible de pointer les principales molécules aromatiques qui signent l'identité structurale des aliments et des vins, pour ainsi identifier le pourquoi de certaines harmonies, ainsi que pour créer de nouvelles liaisons harmoniques, et ce, tant dans l'assiette qu'entre l'assiette et le verre.

La suite?

Assurément une bonne vingtaine d'années à l'horizon afin de passer au scanneur l'ensemble des aliments et des vins qui se retrouvent à notre table...

Je poursuivrai mes collaborations et mes rencontres exploratoires au Québec, avec des chercheurs et des chefs — dont Stéphane Modat du restaurant *Utopie* à Québec, ainsi que l'équipe du centre de recherche et de développement sur les aliments d'*Agriculture et Agroalimentaire Canada* — et à l'étranger, avec des œnologues, des chimistes et des chefs — plus particulièrement Pascal Chatonnet, du Laboratoire *Excell* à Bordeaux, Ferran Adrià, du restaurant catalan *elBulli*, où j'agis depuis décembre 2008 à titre de consultant pour l'élaboration du menu *elBulli 2009*, ainsi qu'avec le centre international de recherches et d'études scientifiques en gastronomie *Alicia*.

Et, bien sûr, la réalisation d'un premier ouvrage, d'une possiblement longue série, vulgarisant mes premiers résultats de recherches en sommellerie et en harmonies moléculaires (**prévu au cours du printemps 2009**).

François Chartier
www.francoischartier.ca