

Mets et vins, accord majeur

PAR GÉRARD MUTEAUD

L'art d'associer mets et vins est né en France. Il revient au gastronome Anthelme Brillat-Savarin d'en avoir le premier codifié les usages dans son ouvrage *Physiologie du goût*, paru en 1825. Une date à marquer d'une pierre blanche pour la façon dont le vin s'est peu à peu glissé dans l'univers de la gastronomie, afin de s'harmoniser avec les mets. Car, si l'on boit à table depuis l'époque gauloise, qu'il s'agisse d'hydromel, de cervesse ou, pour les plus fortunés, de vin acheté aux négociants grecs, phéniciens ou romains, il n'est pas question alors de rechercher de subtiles alliances entre les plats et les boissons. À cela une bonne raison : jusqu'au

XIX^e siècle, lors des banquets et repas festifs, tous les plats étaient disposés sur la table en même temps et le vin était bu jeune, peu coloré, et le plus souvent coupé d'eau. Et cela perdure jusqu'aux temps modernes. « Les barbares et les ivrognes boivent le vin pur, en mangeant, ou en dehors des repas », rapporte l'universitaire Jean-Robert Pitte, géographe spécialiste des paysages, de la gastronomie et membre d'honneur de l'Académie du vin. « Les buveurs civilisés le coupent d'eau, selon l'usage antique, et le boivent à table. » Autant dire qu'il s'est vidé de nombreuses amphores et barriques avant que l'art d'accorder les vins et les mets soit inscrit au

patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Ce n'est qu'au fil du XIX^e siècle, poursuit Jean-Robert Pitte, que « le rapport des mets et

des vins dans les repas gastronomiques français devient plus intime, plus subtil ». Un rapport rendu possible par les progrès accomplis en matière de vinification et avec la mise en bouteille des vins. Désormais plus stables et mieux élaborés, ils peuvent se conserver et vieillir. Les plus réputés – bourgognes, champagnes, bordeaux, liquoreux, comme le sauternes ou le madère – sont le plus souvent associés au rituel des repas festifs. Le développement des restaurants avec une carte des plats et une sélection de vins contribue à ce changement dans les usages de la table. Dans *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin pose les bases des accords : « L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées ; prétendre qu'il ne faut pas changer de vin est une hérésie, la langue se sature et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse. » À sa suite, les grands noms de la gastronomie, comme Antonin Carême ou Auguste Escoffier, mettront à l'honneur les vins. Mais ce n'est véritablement qu'au début des années 1960, quand les chefs, dans le sillage de Paul Bocuse, sortent des cuisines et que l'univers de la sommellerie se structure avec la première édition du concours du meilleur restaurateur-sommelier (1962), que la cuisine et le vin s'efforcent de former un couple parfait. Les chefs Alain Senderens, au Lucas Carton, et Alain Dutournier, au Trou gascon, compteront parmi les plus talentueux chercheurs de mariages heureux entre mets et vins, accompagnés de Guy Savoy et Michel Guérard. Un art subtil plutôt qu'une science exacte tant les palais diffèrent pour s'accorder sur la note parfaite. □



Des bulles et de l'iode Bien que la règle d'accord des vins et des mets ne soit pas encore établie au XVIII^e siècle, ces gentilshommes semblent apprécier l'harmonie entre la fraîcheur du champagne et celle des fruits de mer. *Le Déjeuner d'huîtres* (1735), de Jean-François de Troy. Musée Condé, château de Chantilly.

