

CUISINE Annick Jeanmairet vous propose de réaliser une recette tirée de son répertoire, à partir de produits de saison, locaux ou originaux, qu'elle marie à d'autres ingrédients, au gré de sa fantaisie.

Du vin cuit dans les champignons pour amener du peps à la chasse



ANNICK JEANMAIRET

Journaliste gastronomique, la Genevoise Annick Jeanmairet est la créatrice de l'émission culinaire Les Saisons de Pique-Assiette, diffusée sur RTS Un. Elle écrit également des livres de cuisine, dont «Best Of Pique-Assiette, 105 occasions de se régaler», paru aux Éditions Favre.

Prenez du vin. Du vin cuit. Comme le vin, le vin cuit est élaboré pendant la période des vendanges, sauf qu'il ne contient que rarement du jus de raisin. Car comme son nom ne l'indique pas, le vin cuit est issu soit de moût de pomme, soit de moût de poire. À Fribourg, on est d'ailleurs fier du vin cuit de poire à botzi, un bijou de fruit protégé par une AOP (appellation d'origine protégée). S'il était un vin, le vin cuit serait au-delà du liquoreux, tant il est concentré en

sucré. D'ailleurs, il le remplaçait à l'époque où le sucre était une denrée réservée aux plus riches. Aujourd'hui, il est devenu un ingrédient de choix en cuisine, y compris les plus gastronomiques d'entre elles. Il suffit de penser à l'iconique tarte à la raisinée (son autre nom) du non moins iconique Frédy Girardet. La tarte, c'est bon, mais ne réduisons pas le vin cuit à cette recette (il l'est suffisamment comme ça).

ANNICK JEANMAIRET ■



CHANTERELLES AU VIN CUIT

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g de chanterelles
- 1 pot de vin cuit
- 2 échalotes
- 1 bouquet de persil plat
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Nettoyer les chanterelles. Éplucher et ciseler finement les échalotes. Effeuiller et hacher l'équivalent de 2 cs de persil. Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive; y faire suer les échalotes 3 minutes à feu doux, puis ajouter les chanterelles. Augmenter le feu et cuire 3 à 4 minutes, le temps que les chanterelles rendent leur eau. Saler, poivrer, puis ajouter 1 cs de vin cuit et le persil. Servir en accompagnement de chasse.

© ILLUSTRATIONS SILVAIN MONNEY



Une version provençale

La Suisse n'a pas le monopole du vin cuit. Car en Provence aussi, on élabore du vin cuit, qui porte celui-ci bien son nom, puisqu'il est issu de moût de raisin. Son point commun avec notre vin cuit est qu'il est également le résultat d'une réduction. Concrètement, le moût de raisin est lentement cuit au feu de bois (de chêne) dans un chaudron. Lorsqu'il est réduit, on le fait fermenter en cuve, puis le vin passe plusieurs mois (voire années) dans des fûts de chêne avant d'être dégusté. Il accompagne les fameux treize desserts du Noël provençal, mais ses arômes de fruits secs escortent également le chocolat avec bonheur.



Et la cougnarde?

Comme nous l'apprend le précieux *Patrimoine culinaire suisse*, la cougnarde, ou coignarde, est une sorte de confiture issue du vin cuit, dans lequel sont ajoutés en fin de cuisson des morceaux de pommes et poires. Au XVIII^e siècle, on y mettait aussi des pruneaux, voire de la courge. Mais contrairement à ce que son nom laisse supposer, la cougnarde ne contient pas obligatoirement des coings. Le tout est relevé d'épices (cannelle et anis étoilé). Comme le vin cuit, on consommait la coignarde surtout sur du pain, mais aussi sur de la semoule, ou pour accompagner des patates bouillies.



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Engagé en 2009 comme chef de culture au domaine des Trois Terres, à Morges (VD), avant d'y être nommé chef de cave quelques années plus tard, Laurent Bally a acquis la réputation de produire des vins de haute tenue. Son luxe aujourd'hui? Commercialiser des cuvées prêtes à boire dès leur mise en vente et dont certaines s'affichent à la carte de tables étoilées.



Sauvignon blanc 2022

On l'aime Provenant majoritairement d'une seule parcelle travaillée en biodynamie, ce fringant sauvignon blanc élevé six mois en cuve inox s'encanaille d'un nez frais et explosif. La fleur, la pêche blanche et le bourgeon de cassis y rencontrent de fins agrumes en une expression d'une remarquable pureté olfactive. La bouche s'affirme dès l'attaque par sa tension, sa fraîcheur au diapason de celle ressentie au nez. Un cru très équilibré, particulièrement digeste, au fruit mûr et dont on se réglera dès l'apéritif, mais pas seulement.

On le sert Avec un carpaccio de langoustines ou un ceviche de daurade aux agrumes.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 21 fr. (prix départ cave).



Altesse 2018

On l'aime Coup de cœur unanime pour cette Altesse! De ce superbe cépage alpin, Laurent Bally a su maîtriser l'élevage avec brio. Il en résulte un flacon très classieux, au nez légèrement évolué, intense et complexe. Nous avons adoré sa tenue, ses parfums de cire d'abeille, de miel et de fleurs, de fruits du verger derrière lesquels s'esquisse une délicate note tropicale. La bouche s'affirme avec superbe par son élégance, sa puissance et son équilibre, son boisé juste esquissé, sa longue finale sur le fruit à coques teinté d'agrumes.

On le sert Elle escortera un filet de turbot et son jus de volaille truffé, un parmesan affiné.

On le garde 5 à 6 ans.

On l'achète 25 fr. (prix départ cave).



Cuvée Pourpre 2018

On l'aime De cet assemblage aux accents méridionaux réunissant gamaret, cabernet franc, gamay et mara, où chaque cépage a été vinifié et élevé séparément en pièces bourguignonnes, nous relevons la qualité d'un jus particulièrement structuré. Quelle joie d'y découvrir, tant au nez qu'en bouche, tout un éventail de fruits rouges et noirs en coulis, la cerise y figurant en tête, relevé d'une fine touche mentholée, d'un boisé noble, de senteurs de garrigue et de graphite. Il s'appréciera dès aujourd'hui avec un indéniable plaisir.

On le sert Aux côtés d'un filet de cerf ou d'un civet de sanglier, saison de chasse oblige.

On le garde 4 à 5 ans.

On l'achète 26 fr. (prix départ cave).