

# Le pairing, nouvelle expérience gustative

**Des chefs et des barmen revisitent ensemble les accords mets-vins avec des cocktails ou de la bière.** Un exercice difficile, qui peut faire des prouesses comme des dégâts...



Croquer et boire alternativement dans l'un et l'autre, afin que les arômes se mélangent en bouche : le pairing. DR

CHARLOTTE LANGRAND @Chalangrand

L'un ne va pas sans l'autre. Dans son coquetier apéritif, un œuf saumuré, fringuant, attend que son binôme, le cocktail, le rejoigne sur le comptoir du bar Padeloup (Paris 11<sup>e</sup>), dans son élégant verre à pied. Avant de déguster l'ensemble, le barman explique la méthode : il faut croquer et boire alternativement dans l'un et l'autre, afin que les arômes se mélangent en bouche. Le charme et la surprise opèrent : la douceur du cocktail à base de gin, Velvet Falernum, bière ambrée et jus de citron enrobe l'acidité de l'œuf, l'effervescence répond à son piquant.

Cette expérience sensorielle réjouissante, à la frontière de la gastronomie et des spiritueux, s'appelle le « food pairing » : l'expression n'est en fait que l'anglicisme d'une méthode ancienne : l'accord mets-vins. Le pairing dépoussière cette pratique qui marie traditionnellement les talents d'un chef et d'un sommelier, en lui ajoutant des accords nouveaux, avec les cocktails et la bière.

C'est le restaurant Dersou (Paris 12<sup>e</sup>), ouvert l'année dernière, qui a le premier réveillé les papilles françaises,

avec les prouesses du chef Taku Sekine et du barman Amaury Guyot pour leur menu d'accords mets-cocktails. Le chef Daniel Baratier et le sommelier Alexandre Céret ont aussi lié leurs talents respectifs aux Déserteurs (Paris 11<sup>e</sup>). Également accros au pairing, les bars à cocktails ont fleuri comme des champignons depuis que la France a rattrapé son retard en la matière : Mabel, Mary Céleste, Bluebird, Entrée des artistes, The Beast, Shangri-La...

## « Une construction culinaire nouvelle »

Ainsi, Padeloup et sa barmaid Amanda Boucher proposent de nouveaux pairings chaque mois. « Avant de connaître Amanda, je ne me préoccupais pas des alcools en cuisine, explique la chef Lina Caschetto. Aujourd'hui, nous travaillons ensemble de trois façons : pour marier deux produits proches l'un de l'autre, pour faire ressortir un ingrédient d'un plat grâce à un cocktail ou enfin pour associer deux produits qui ne seraient pas bons l'un sans l'autre mais qui sont délicieux ensemble. »

Ces quelques adresses rivalisent d'inventivité mais le food pairing n'est pas pour autant à la portée de tous. « Cela peut devenir un exercice de style compli-

qué si les accords sont trop nombreux ou trop riches, témoigne Luc Dubanchet, qui consacre un dossier au sujet dans le dernier *Omnivore Foodbook* (19,90 €). Quand il est réussi, ce vrai travail d'association est une construction culinaire nouvelle qui fait naître une vraie émotion. » Paradoxalement, les meilleures associations ne seraient pas celles de la tradition culinaire française... « Le pairing est fort quand il sert un propos simple, il ne s'agit pas d'alourdir un repas ou d'en mettre plein la vue, estime Luc Dubanchet. Le pairing, c'est l'inverse du foie gras-Sauternes-pain brioché... La France aime associer du riche avec la modicité d'un ingrédient et la richesse d'un vin. »

Cette nouvelle pratique participe au décloisonnement de la cave, de la cuisine et de la salle puisque chefs, sommeliers et barmen, faisant fi de leur ego, partagent leurs inspirations : « Ils goûtent les produits ensemble, interagissent et sont stimulés par cette création », conclut le créateur d'Omnivore. Une effervescence qui réussit à la brillante France des cocktails : Jennifer Le Nechet, barmaid du Café moderne à Paris, vient de décrocher le titre de meilleur bartender du monde au World Class 2016. ●

## Le gin dans tous ses états

CE N'EST PLUS UN ANTIDOTE aux épidémies de peste noire. Ni l'apanage des Américains. Débarassé de ses clichés, le gin, cet alcool agrémenté de genièvre, inspire à nouveau les barmen, les distilleries et les géants du secteur : en février, Pernod Ricard a racheté le Monkey 47, un gin mythique et artisanal, fabriqué en Forêt-Noire. Cette eau-de-vie d'origine hollandaise, que les Anglo-Saxons se sont appropriés, doit son retour en grâce à l'explosion, depuis 2010, de la micro-distillerie en France. « Aujourd'hui, on a redécouvert cet alcool génial qui offre une diversité de recettes sans limites, explique Nicolas Julhès, fondateur de la jeune Distillerie de Paris. Pourtant, le gin est né car on utilisait le genièvre pour améliorer le

goût des mauvais alcools de grain et parce que l'on croyait qu'il protégeait de la peste bubonique. »

### Un alcool qui capte tous les arômes

Le gin se prête mieux aux déclinaisons que ses cousins, le whisky ou le rhum, aux saveurs plus marquées. « Le gin s'est affranchi de la dominance du genièvre, cela donne une nouvelle catégorie, le western gin, moins puissante qu'aux États-Unis, poursuit Nicolas Julhès. La liberté de création est totale avec cet alcool à base neutre, capable de capter tous les arômes d'épices, de fleurs, de plantes... Aujourd'hui, les spiritueux sont pour ceux qui veulent découvrir de l'aromatique, c'est le parfum de la

gastronomie. » La Distillerie de Paris produit 25 gins différents et prépare aussi des produits sur mesure pour de nombreux bars, comme ce gin au houblon et bergamote imaginé pour le Park Hyatt Paris Vendôme.

Chaque barman propose ainsi sa version à déguster dans toutes les adresses en vue, comme le Tiger (Paris 6<sup>e</sup>), le premier bar 100 % gin. On peut aussi s'y essayer chez soi : « En utilisant les nouveaux "tonics" et des produits de saison, on peut les réaliser facilement », indique Laurence Marot, coauteure du livre *Les Cocktails à base de gin* (Tana). Dry Martini, Gin tonic et Ramos Gin Fizz ont encore de beaux jours devant eux. C.L.



DR

## La nostalgie du « Pola »

**Ringards pendant des années, les appareils photo type Polaroid trouvent un nouveau souffle auprès de la jeune génération**

On croyait le geste perdu depuis la faillite de Polaroid, dans les années 2000. Pourtant, le réflexe de regarder dans un viseur pour prendre une photo connaît un retour en grâce avec le renouveau inattendu des appareils photo instantanés. La jeune génération n'était pas née pendant la période faste du Polaroid, dans les années 1970, mais ce sont pourtant les jeunes qui plébiscitent ces appareils un brin nostalgiques.

Si le procédé est ancien, sa philosophie correspond bien à l'impératif actuel : tout, tout de suite. Le cliché, qui sort immédiatement sur un papier au format carte de crédit, carré ou rectangulaire, devient concret quelques minutes après que le flash a retenti : dans les fêtes d'anniversaire ou de mariage, où ils font désormais fureur, les invités constituent eux-mêmes un album souvenir de l'événement et repartent avec. Qu'importe si ces photos sont parfois surexposées ou légèrement floues, le principe est de se fabriquer un souvenir immédiat et délicieusement suranné.

### Un modèle nostalgique et moderne

L'appareil photo instantané des années 2010 n'est pas aussi encombrant que son ancêtre. Le design est savamment pensé, entre nostalgie (apparence compacte et vintage) et modernité (couleurs flashy ou revêtement à thème, comme le cuir). Certains sont dotés d'un mode selfie pour coller à l'époque. On trouve plusieurs modèles aux principes différents : les numériques, qui stockent les images et n'impriment que celles demandées et les authentiques, qui font apparaître l'image lentement comme au bon vieux temps des « Pola ».

Côté technique, les quelques marques à s'être lancées dans le filon tentent d'améliorer les résultats. Le tout dernier Leica Sofort met plusieurs modes à la disposition des utilisateurs (automatique, party & people, sport & action), des programmes créatifs ainsi que différents réglages du temps d'exposition et d'ouverture. Fujifilm vient aussi de sortir une nouvelle version de ses Instax Mini, tout comme Lomography et même Polaroid, qui a ressuscité sous le nom d'Impossible Project, après que la marque a été reprise par ses salariés. C.L.

Leica Sofort : 279 € ; Polaroid Z3300 : 199 € ; Instax Mini 70 hiver 2016 : 129,90 € et Mini 90 : 149,90 €.

## DANS L'AIR

### Uniqlo ouvre un nouveau magasin

L'enseigne japonaise poursuit son développement en France avec l'ouverture, le 4 novembre, d'un nouveau magasin parisien au sein du marché Saint-Germain. Des services inédits y seront proposés. À l'accueil, le robot humanoïde Pepper renseignera les visiteurs, qui disposeront d'une conciergerie et d'un comptoir de livraison. Au centre du magasin, un point City Guide, avec les meilleures adresses du 6<sup>e</sup> arrondissement livrées par le chef Yves Camdeborde.

### Sur la route des vins d'Alsace

Alors que les vignobles achèvent les vendanges, l'hôtel Le Colombier, maison des années 1.500 revisitée de façon contemporaine à Colmar, propose une formule terre et vins, au cœur de la Petite Venise, avec visite de cave et dégustation, à partir de 130 €.

hotel-le-colombier.fr