VIN·S

LA PASSION DES TERROIRS

N°01 Novembre 2018

Le vin mode d'emploi
Conseils pratiques et accessoires

La balade des terroirs

ALSACE
LORRAINE
CHAMPAGNE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS
MÂCONNAIS
COTEAUX DU LYONNAIS
JURA-BUGEY
PAYS DE SAVOIE
VALLÉE DU RHÔNE

Accord mets/vin
Paroles de chefs

DÉGUSTATION
148 vins sélectionnés

L 14469 - 69 H - F: 8,50 € - RD

HORS-SÉRIE
LE BIEN PUBLIC

Guillaume Royer

Guillaume Royer

Bourguignon

dans le verre, dans l'assiette et dans l'âme

TEXTE **MANUEL DESBOIS** PHOTOS **ANTOINE MUZARD**

Après un parcours dans certaines des plus grandes tables françaises puis l'obtention du titre convoité de Meilleur ouvrier de France (MOF), Guillaume Royer est revenu dans sa Côte-d'Or natale, à l'hôtel-restaurant de l'Abbaye de la Bussière. Un cadre extraordinaire dans lequel il décline une cuisine subtile où les vins sont à leur aise.

À 38 ans, le chef de l'Abbaye de la Bussière, rapatrié dans sa région natale par la famille Cummings, propriétaire des lieux, a déjà derrière lui un long parcours au sein de maisons prestigieuses. Cet enfant de Vandenesse-en-Auxois a commencé sa carrière par un apprentissage à l' Hôtel de la Poste de Pouilly-en-Auxois. « Une maison réputée pour apprendre les bases », détaille le cuisinier, dont la carrière a vite frisé avec les astres tant convoités du *Guide Michelin*. De la Maison Lameloise (le trois-étoiles de Chagny) au restaurant doublement étoilé de l'Hôtel du Castellet (Christophe Bacquié), Guillaume a côtoyé une partie des plus grands chefs du pays. Après Philippe Labbé (La Chèvre d'Or), Éric Pras et Régis Marcon (L'Auberge puis Le Clos des Cimes), c'est « désormais à moi de prendre les honneurs », sourit cet homme affable.
Le Meilleur ouvrier de France, aux fourneaux du Bistrot des Moines et du 1131 (une étoile) – le restaurant gastronomique de l'abbaye – , travaille avec finesse pléthore de produits locaux, que le sommelier de la maison, Freddy Jaugey, doit révéler encore un peu plus grâce à la sélection des vins maison. Un duo qui n'a pas pas besoin d'en dire long pour trouver l'harmonie.

Freddy Jaugey et Guillaume Royer en pleine dégustation dans le cellier des moines de l'abbaye de la Bussière.

QUELS ONT ÉTÉ VOS PREMIERS CONTACTS AVEC LE VIN ?

GUILLAUME ROYER : « Quand j'étais jeune, je n'avais pas les moyens d'acheter du bourgogne, donc c'était plutôt des pichets de blanc-pêche au troquet. Quand j'ai commencé mon apprentissage à l'Hôtel de la Poste, à Pouilly, monsieur Bonnardot aimait ouvrir de bonnes bouteilles. C'est là que j'ai commencé à me former le palais. »

QUE REPRÉSENTE LE VIN DANS LE TRAVAIL D'UN CHEF ?

G. R. : « Dans notre métier, un bon repas et une bonne bouteille, voire même un bon apéritif, c'est indissociable. C'est une continuité. Je vais peut-être me faire taper sur les doigts, mais dans la vie, l'ivresse décoince aussi un peu. Cela peut-être utile lors d'une réunion de famille ou d'une belle rencontre… »

TRAVAILLER DANS UNE RÉGION VITICOLE, C'EST UNE CHANCE OU UN CASSE-TÊTE ?

G. R. : « On peut être chauvins de nos vins. Nous avons la chance d'avoir un vignoble et des vignerons extraordinaires. C'est une chance, car cela permet à Freddy Jaugey, notre sommelier, de sélectionner 98 % des vins directement chez les vignerons. »

COMMENT FONCTIONNEZ-VOUS POUR SÉLECTIONNER LES CUVÉES ?

G.R. : « Freddy va chez les viticulteurs pour sélectionner des cuvées. Il arrive qu'il goûte les plats et qu'il me demande ce que je pense de tel ou tel vin pour les associer. Parfois, on me fait goûter des choses que j'aime à l'extérieur, et je lui envoie la photo pour voir s'il connaît. Il arrive que le vin en question soit déjà à la carte [rire] ! On est sur la même longueur d'onde. »

FREDDY JAUGEY : « Nous privilégions les "petits vignerons", mais il y a des choses bonnes partout, notamment chez les négociants et les grands domaines, avec lesquels nous travaillons également comme le Clos des Lambrays, Méo-Camuzet, le domaine de la Romanée-Conti… »

QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE CUISINE ?

G. R. : « Beaucoup de gens disent que j'ai une cuisine féminine, avec beaucoup de palais mais ce n'est pas évident pour moi d'en parler. »

F. J. : « La cuisine du chef a beaucoup de saveurs et de subtilité. Pour l'accompagner, il faut des vins fins, persistants et qui ont de la structure. »

QUELS SONT VOS VINS FAVORIS ?

G. R. : « J'apprécie beaucoup le monthélie et le volnay. Des appellations qui donnent des vins élégants, avec du charme et peu de tanins. »

« Dans notre métier,
un bon repas et une bonne bouteille,
c'est indissociable. »

Guillaume Royer

Pavé de truite et sauce courgette au curcuma

Pour 6 personnes
Préparation 40 min **Cuisson** 15 à 20 min.

• 1 truite de 2,5 kg • 500 g de courgettes vertes • 200 g de courgettes vert pâle • 200 g de courgettes jaunes • 20 g de curcuma • 30 g d'huile de basilic • 100 g de fumet de truite • Une poignée de feuilles d'huître végétale (*Mertensia maritima*) • 1 citron jaune • Huile d'olive • Sel

1- Le poisson. Levez les filets de truite, ôtez les arêtes puis coupez-les en deux fois trois morceaux de 140 à 150 g. Réservez au frais. 30 minutes avant de le cuire, sortez le poisson du réfrigérateur. Faites-le cuire à la poêle tout doucement avec de l'huile d'olive, seulement côté peau (à l'unilatéral), pendant 15 minutes à 55 °C*.

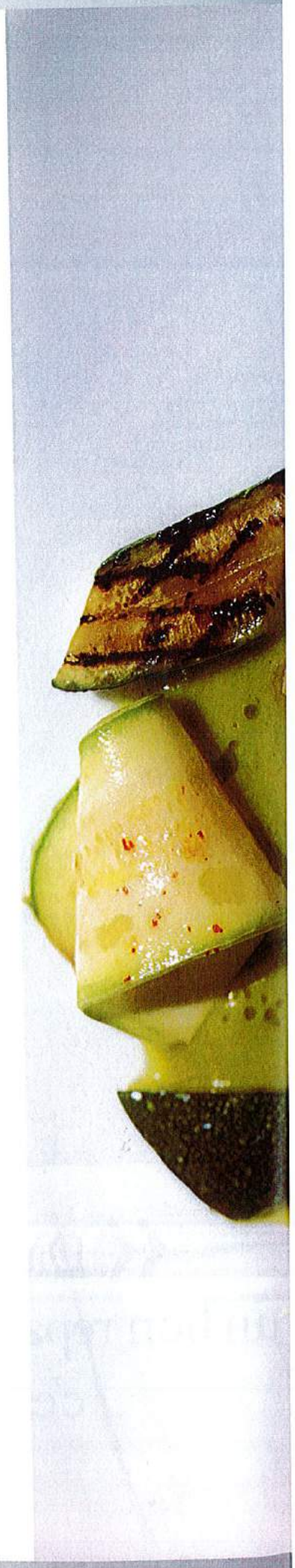
2- Pour la sauce. Lavez les courgettes vertes et détaillez-les en gros biseaux. Faites-les revenir à l'huile d'olive sans coloration. Mouillez au fumet de truite (réalisé simplement en couvrant la carcasse de poisson d'eau et en faisant cuire pendant 20 minutes). Cuisez à couvert 12 minutes, puis mixez. Incorporez le curcuma (« Attention à la puissance de cette épice. Selon la variété, l'intensité peut changer », alerte Guillaume Royer). Montez la sauce au beurre, ajoutez le zeste et le jus d'un citron.

3- La garniture. Prenez une courgette vert et une courgette jaune, taillez-les en coins de rue, cuisez-les dans le fumet et l'huile de basilic pendant environ 3 minutes après ébullition. Ensuite, prenez la courgette verte pâle, découpez-la dans la longueur en lamelles de 2 mm à la mandoline. Assaisonnez d'huile de basilic, de sel et de piment d'Espelette.

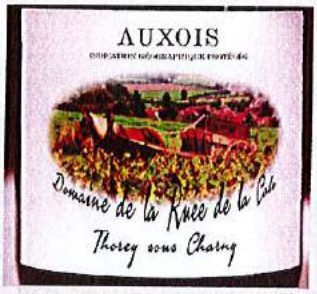
4- Dressage. Mettez une belle louche de velouté au fond de l'assiette, enlevez délicatement la peau de la truite et posez le poisson sur le velouté. Disposez les courgettes crues et cuites autour de ces éléments, puis ajoutez une belle pincée de feuille d'huître végétale découpée en julienne sur le poisson. Agrémentez d'un peu d'huile de basilic puis servez.

*Astuce du chef

Pour « jouer la sécurité », le chef propose une cuisson en four ventilé : mettez les 6 pavés huilés 25 minutes dans un four à 60 °C.



© MANUEL DESBOIS



AUXOIS DOMAINE DE LA RUÉE DE LA CALE 2016

Vinifié par Guy Maugey à Thorey-sous-Charny, cette cuvée du millésime 2016, produite à seulement 2 000 bouteilles chaque année, est constituée à 75 % de chardonnay et à 25 % d'aligoté, et est élevée « sans fût neuf. Souvent, je le sers à l'aveugle et c'est bluffant, les amateurs ne trouvent pas », détaille Freddy Jaugey, sommelier de l'Abbaye de la Bussière : « C'est un vin qui a de la tension, des arômes de fruits frais et de fleurs blanches. »

Domaine de la Ruée de la Cale,
à Thorey-Sous-Charny (Côte-d'Or.)
75 % chardonnay.
25 % aligoté.
6 € la bouteille au domaine.
À déguster maintenant
et jusqu'à 3/4 ans.
Servir à 12-14 °C.

Coq au vin en effiloché, champignons de nos forêts

Pour 6 personnes
Préparation 30 min **Cuisson** 6 heures*

• 1 coq • 3 litres de vin rouge (13 % d'alcool) • 100 g d'échalote
• 50 g d'ail • 2 belles carottes • 1 botte de cébette • 400 g de champignons de Paris
• Cèpes, girolles, pholiotes et pleurotes rouges pour la garniture • 150 g de lard paysan
• 2 litres de fond blanc de volaille • Thym, laurier • Vin blanc • Huile d'olive

1- Le coq. Coupez le coq en gros morceaux, et faites-le colorer à l'huile. Faites suer la garniture (échalote, ail et carotte) et incorporez la viande. Déglacez au vin rouge, faites réduire à glace (jusqu'à ce que la sauce devienne sirupeuse), puis mouillez au fond blanc de volaille. Salez, poivrez, ajoutez le thym, le laurier et laissez cuire 6 heures à feu doux*. À part, faites revenir le lard et les champignons de Paris.

2- L'effiloché et la garniture. Une fois cuit, effilochez le coq, et incorporez le lard et les champignons. Filtrez le jus, faites cuire à nouveau le mélange 40 minutes en y ajoutant une partie des cébettes émincées. Pour terminer le plat, lavez les autres champignons, taillez-les à la forme désirée, saisissez-les à l'huile d'olive, déglacez-les au vin blanc, assaisonnez bien, mouillez-les au jus de coq, saupoudrez du reste de cébettes émincées, puis dressez.

3- Finitions et dressage. Disposez la préparation d'effiloché dans un cercle au centre de l'assiette. Mouillez et entourez de jus de coq. Disposez autour des girolles et des pleurotes (les champignons peuvent varier selon la cueillette) bien saisies à l'huile d'olive, ainsi que de fines lamelles de petits cèpes assaisonnées à l'huile, au sel et au piment d'Espelette. Ajoutez sur le dessus un beau cèpe poêlé quadrillé au couteau. Saupoudrez de petits croûtons craquants et de cébette émincée.

*Astuce du chef

Une alternative est proposée par le chef pour la cuisson du coq : « On peut également cuire le coq entier pendant 2 h 30 la veille, et le mettre de côté jusqu'au lendemain. La chair va boire le jus et conserver son moelleux. Il suffira de le remettre en cuisson pendant 30 minutes avant de l'effilocher le jour du repas. Comme disait ma grand-mère : "Plus c'est réchauffé, meilleur c'est." »

© ANTOINE MUZARD

CHOREY-LÈS-BEAUNE, PIÈCE DU CHAPITRE-MONOPOLE 2015

« C'est un plat goûteux mais en même temps fin et élégant, comme ce vin du domaine Tollot-Beaut. C'est une cuvée sur le fruit rouge avec une touche de vanille, due à l'élevage en fûts. Avec un coq au chambertin, on pense à un vin plus charpenté, et cette appellation peut surprendre, mais le vin a de la structure et ne s'efface pas, loin de là », détaille le sommelier Freddy Jaugey.

Domaine Tollot-Beaut,
à Chorey-lès-Beaune (Côte-d'Or),
au nord de Beaune.
100 % pinot noir.
Vignes d'une soixantaine d'années.
La cuvée 2015 est dégustable dès aujourd'hui, et offrira des notes différentes dans 3 à 6 ans.
Servir à température ambiante.