

CUISINE | PAYS CHARENTAIS





Pineau

& compagnie

ENTRE VIN ET COGNAC, ENTRE TERRE ET MER, LE PINEAU DES CHARENTES SE PRÊTE VOLONTIERS AUX ACCORDS ÉTONNANTS. MARC LE REUN, CHEF DU RESTAURANT LES JARDINS D'ALIÉNOR, SUR L'ÎLE D'OLÉRON, SAIT JOUER DE CETTE INCROYABLE PERSONNALITÉ

Par Mathieu Doumenge. Photographies Richard Sprang. Adresses en page carnet

Un pont entre deux rives. En glissant au-dessus des flots sur le long viaduc tendu entre le littoral de la Charente-Maritime et l'île d'Oléron, on s'autorise à faire le parallèle avec ce vin de liqueur si singulier qu'est le pineau des Charentes. L'union du vin et du cognac, la réconciliation de l'alcool et du fruit, l'expression d'une multitude de terroirs, de cépages et la cohabitation de deux zones de production : la Charente terrienne et la Charente tournée vers l'océan, voire insulaire. Deux facettes pour une large palette de styles, autant d'incarnations d'une tradition remontant au moins à Henri IV. Car qu'est-ce que le pineau des Charentes ? Il s'agit d'un vin dont on stoppe la fermentation en mélangeant le moût avec de l'eau-de-vie de cognac. Reconnu AOC depuis 1935, le pineau des Charentes peut être élaboré à partir d'une dizaine de cépages différents, plus ou moins productifs, plus ou moins délicats, plus ou moins complexes. Selon le cas, il se déguste jeune ou vieux. Il peut se savourer très frais, à l'apéritif, ou se prêter aux accords mets & vin les plus subtils et les plus inattendus. C'est justement pour défendre ce profil gastronomique

atypique que Marc et Laetitia Le Reun ont accepté pour « Terre de vins », avec la complicité de producteurs des deux côtés du viaduc, d'élaborer un menu dont le fil d'Ariane serait le pineau. Depuis 2005, Marc et Laetitia sont les hôtes des Jardins d'Aliénor, un hôtel-restaurant du Château-d'Oléron qu'ils ont patiemment rénové eux-mêmes – 40 couverts, quatre chambres. Ils ont souhaité en faire un lieu simple, élégant et aux lignes épurées, à l'image de la cuisine de Marc : ce Quiberonnais marié à une Oléronnaise aime « travailler les produits de la mer, le maigre, la sole, la langoustine, et l'huître bien sûr ! J'aime décliner les produits sous plusieurs formes, en allant vers les acides, les saveurs iodées et les accords terre-mer. Nous avons la chance à Oléron d'avoir beaucoup de produits marins, mais aussi d'excellents maraîchers. » Une gastronomie accessible qui s'accompagne d'une belle carte des vins : 350 références issues des grandes régions de blancs (Loire, Bourgogne), des vins de pays charentais, dont certains ont accompagné notre menu. Sans oublier le pineau, bien sûr, que Marc Le Reun aime associer avec ses plats ou utiliser dans ses recettes. En Charente, sur terre ou sur mer, le pineau a souvent le dernier mot...

Cocktail pineaujito et ses tapas

Pineaujito

6 cl de pineau des Charentes blanc, 8 feuilles de menthe fraîche, 6 morceaux de citron vert, 1 goutte d'Angostura bitter, eau gazeuse.

Dans un verre long drink, écraser délicatement au pilon la menthe et le citron vert avec l'Angostura bitter et le sirop de sucre de canne. Verser le pineau des Charentes. Recouvrir de glace et compléter avec l'eau gazeuse.

Huîtres grillées & carpaccio de betterave jaune

Laver une betterave jaune, l'envelopper (non épluchée) de pâte à sel, la mettre au four 80 min à 220 degrés. Laisser reposer une nuit au frais. Le lendemain : ouvrir 4 grosses huîtres, les sortir de leur coquille. Récupérer leur eau, la faire bouillir, la verser sur les huîtres pour les pocher. Réserver au frais. Au moment de servir, éplucher les betteraves, les couper en fines tranches, disposer en carpaccio et assaisonner d'huile d'olive. Égoutter, fariner les huîtres, les griller, puis les disposer sur la betterave.

Foie gras fumé et huîtres

Ouvrir 4 huîtres du pays Marennes-Oléron, poser une tranche de foie gras mi-cuit dessus et saler au sel fumé.

Soupe de melon au basilic

& crevettes impériales de Marennes

Mixer la chair d'un melon avec 4 feuilles de basilic, réserver au frais. Décortiquer 8 crevettes impériales, faire des brochettes de 2 crevettes, les faire sauter à la poêle et ajouter en fin de cuisson le basilic ciselé. Dans une verrine, verser la soupe de melon et piquer les crevettes sur le côté du verre.

Tartare de langoustines à la mangue

Décortiquer 12 grosses langoustines et les couper au couteau, assaisonner d'échalote et de ciboulette ciselées, saler, poivrer, arroser de jus de citron. Laisser mariner 5 min au frais. Éplucher une mangue et la couper en brunoise. Mélanger la mangue et les langoustines au dernier moment.

Accord festif

Quand le pineau remplace le rhum ! Version plus légère du mojito, ce cocktail, un tantinet plus sucré, doté d'une agréable petite amertume en note finale, se marie particulièrement bien avec les tapas aux accents marins. De l'avis de tous, tartare de langoustines à la mangue et huîtres grillées & carpaccio de betterave épousent les amers du pineaujito. C'est par le côté aromatique du basilic que la soupe de melon attrape le cocktail et ses saveurs mentholées. Le sel fumé fait le lien sur un registre surprenant, laissant encore plus d'expression à l'amertume. Pour préparer cette variation, le chef a choisi un pineau blanc de l'île d'Oléron, Coulon. Un pineau blanc (7,55 €), assemblage d'ugni blanc et de colombard, est tout en simplicité gourmande. Pour un pineaujito royal, vous pouvez opter pour un pineau blanc 10 ans de Rémi Landier : plus complexe, moins sucré, il se rapproche d'un porto blanc (prix indicatif : 25 €).

Pavé de maigre, polenta au pineau des Charentes

Pavé de maigre

Pour 4 personnes. Un maigre de 1,5 kg, épinards frais, 1 gousse d'ail, un soupçon de quatre-épices, 1 cl d'huile de pépins de raisin.

Cuire le pavé de maigre à la vapeur. Assaisonner de fleur de sel et de poivre. Dans une sauteuse, mettre l'huile de pépins de raisin, jeter les épinards en tournant rapidement avec une fourchette piquée de la gousse d'ail, assaisonner de quatre-épices.

Polenta au pineau des Charentes

125 g de polenta, ½ litre de pineau rouge ou blanc, ½ litre de lait.

Faire frémir le lait et le pineau. Incorporer la polenta et remuer jusqu'à cuisson.

Huile de langoustines

1 kg de langoustines, 1 litre d'huile de pépins de raisin.

Porter à ébullition au tant pour tant et stopper la cuisson à coloration de la préparation. Laisser refroidir, filtrer au chinois et conserver au frais. (Attention ! à faire avec une bonne hotte ou dans une cuisine d'été.)

Grappe de tomates confites

Peler les tomates, les disposer sur une plaque de four, arroser d'huile d'olive et mettre au four à 100 degrés pendant 10 min.

Le dressage : au moment de servir, arroser votre assiette d'huile de langoustine, Disposer les épinards sur la polenta au pineau, le maigre sur les épinards, et les tomates confites autour.

Accord corse

Le maigre est un poisson fort apprécié en Aquitaine. On le pêche notamment dans l'estuaire de la Gironde, et Marc le Reun, en bon Breton amateur de beaux produits de la mer, le travaille avec précision. Ici, la cuisson à la vapeur permet de saisir au mieux la saveur et la texture du maigre. C'est l'accompagnement qui donne un coup de fouet au plat : l'huile de langoustine apporte intensité et liant, les épinards une touche d'amertume, et la polenta au pineau vient corser l'ensemble. En cuisine, le chef a ici choisi le pineau Nectar d'Oléron, de Christophe et Virginie Vincent. Yvon Merceron est le chef de culture de cette propriété de 47 hectares (l'une des plus grandes de l'île) et à la très grande diversité de cépages : neuf au total ! « Le Nectar d'Oléron (9,50 €) est un pinot jeune, franc, sur le fruit, à la sucrosité bien maîtrisée », souligne-t-il.

À table, voici deux vins blancs de pays charentais : un colombard de Coulon & Fils (3,25 €) et un sauvignon de Christophe et Virginie Vincent (3,80 €). Ici, notre cœur balance entre la rondeur et la nature herbacée, florale, du sauvignon, qui s'associe bien avec le poisson et les épinards, et le fruité, le caractère, l'acidité du colombard, qui tient bien tête à la polenta.





Une gourmandise à la fraise

Parfait chocolat Vanille

2 jaunes d'œufs, 5 cl de lait, 10 cl de crème montée, 40 g de sucre, 75 g de chocolat blanc. Blanchir les jaunes avec 30 g de sucre.

Porter le lait et 10 g de sucre à ébullition. Verser sur les jaunes, cuire à feu doux jusqu'à la nappé. Verser sur le chocolat blanc. Une fois le chocolat fondu, incorporer la crème fouettée. Mouler dans des emporte-pièce et réserver au congélateur.

Couleur de fraise

50 ml de liqueur de fraise, 20 ml de jus de fraise, 30 ml d'eau, 1 feuille de gélatine. Porter les liquides à frémissement, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans un liquide chaud. Couler la préparation dans chaque assiette. Réserver au frais.

Muffin à la fraise

75 g de farine, 25 g sucre en poudre, 50 g de beurre fondu, 1 œuf, ¼ de sachet de levure, 75 g de sirop de fraise 3 ou 4 gouttes de colorant alimentaire rouge.

Mélanger farine, levure et sucre. Ajouter un œuf, puis le beurre fondu. Incorporer le sirop et le colorant. Mouler et mettre au four 12 min à 180 degrés.

Glace au yaourt

200 g de fraises, 500 g de yaourt nature, 100 g de sucre glace, 10 cl de crème liquide à 35 %.

Mélanger le yaourt et le sucre glace, la crème liquide et les fraises en morceaux. Passer à la sorbetière jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.

Disposer les fraises sur le parfait dans les emporte-pièce, le tout sur la gelée, enlever les emporte-pièce au dernier moment, disposer les muffins à côté ainsi que la glace yaourt et les petites tuiles au miel.

Accord mets et vins

Sur la « gourmandise à la fraise » préparée par Marc Le Reun, une révélation : le pineau blanc 1995 du Château de Beaulon. Ce domaine est piloté par une grande figure du Cognçais, Christian Thomas, depuis un demi-siècle. Ce dernier a perpétué la forte identité des eaux-de-vie de la propriété, réhabilitant certains cépages « historiques » comme la folle-blanche – ce qui a valu à son eau de vie le surnom d'« armagnac du cognac ». Pour ses pineaux également, Christian Thomas sort des sentiers battus, privilégiant des cépages bordelais qui leur confèrent un profil racé, comme cette cuvée 1995 (34 € la demi-bouteille), un assemblage de sémillon et de sauvignon vieilli dans les barriques d'un grand château de Sauternes. Un silence respectueux se fait autour de la table : ce pineau aux allures de grand liquoreux entame un voluptueux corps-à-corps avec le dessert aux fraises. Loin du simple « vin de retour de promenade » (expression jadis utilisée pour désigner le pineau, comme nous le rapporte M. Thomas), on est bien face à un vin d'une grande noblesse ■

Nos accords parfaits 100 % pays charentais



Entrée



Plat



Dessert



Le chef Marc Le Reun



Frédéric Coulon



Yvon Merceron



Christian Thomas

LES JARDINS D'ALIÉNOR
11, rue du Maréchal-Foch
17480 Le Château-d'Oléron
05 46 76 48 30
www.lesjardinsdallienor.com

Menu à 27 € le midi, 43 € le soir
Menu dégustation à 65 €
Menu « huile » pour l'été à 39 €

Chambres de 117 à 147 € la nuit