



# Cuisiner au vin: un art à la portée de tous

**Avec les herbes et les épices, le vin constitue le moyen idéal de donner du goût aux mets, et accessoirement de finir une bouteille entamée.**

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaiti

**P**remier conseil, n'utilisez pas pour cuisiner un vin que vous ne boiriez pas. J'en ai fait l'amère expérience: un mauvais vin ne s'améliore jamais, même en fond de sauce! Et cela même en faisant fi du côté émotionnel, le fait de savoir que l'on a utilisé un piètre cru pouvant gâcher le plaisir de manger. Il faut logiquement aussi renoncer aux vins bouchonnés. Face à de tels vins, il n'y pas trente-six solutions: soit vous les versez dans l'évier, soit vous les rapportez au marchand qui vous les a vendus. Sans pour autant lui faire un procès...



Les vins bouchonnés n'ont rien à faire dans la cuisine.

A l'autre bout de l'échelle, évitez de sacrifier inutilement des vins de prestige onéreux tels Castello Luigi, Opus One ou Mouton Rothschild. D'abord parce qu'il ne faut pas brûler les mythes et ensuite parce que vos plats ne seront pas meilleurs que si vous utilisez un simple Merlot ou un Cabernet Sauvignon de table.

## Le choix difficile du vin

Pour choisir le vin de cuisine, l'une des solutions consiste à opter pour le même vin – ou un vin ressemblant – que celui que vous servirez à table. Autre option, privilégier le côté

aromatique. Dans ce cas, vous allez jeter votre dévolu sur tel ou tel cru en fonction de ses caractéristiques: frais, sec, doux, fruité, voire vin muté. Rappelons qu'un vin muté est un vin qui a reçu un apport extérieur d'alcool fort destiné à en modifier le style. On applique cette technique de vinification pour élever le Porto, le Xérès, le Madère ou le Vin doux naturel, quatre spécialités très différentes titrant entre 15,5 % et 21 % d'alcool. Si vous cherchez un vin frais, optez pour un Sauvignon blanc, un Pinot gris sec, un Chardonnay opulent, un Pinot noir fruité voire un Gamay. Votre choix peut aussi dépendre des épices et des ingrédients utilisés. Le poivre noir s'accorde fort bien avec une Syrah, un Porto ou un Zinfandel, les champignons avec un Pinot noir ou un Xérès. Mais tout cela est théorique. Mieux vaut toujours goûter pour se faire une impression et élargir sa palette d'expériences et de combinaisons.

### Le vin et les plats marinés

Le vin peut toutefois jouer un rôle en cuisine bien avant la cuisson proprement

### QUEL VIN SERVIR AVEC QUOI

- Si l'on peut servir du vin rouge avec du poisson ou une viande blanche, ce mariage est plus problématique lors de la cuisson car le vin rouge colore les aliments. Mais cela peut aussi être le but.
- Cuisinez en principe avec des crus classiques, traditionnels. Evitez dans la mesure du possible les vins industriels car il est toujours préférable d'avoir affaire à des arômes naturels.
- Un vin de cuisine idéal est un vin que l'on

dite. Par exemple dans une marinade. Pour ce faire, on utilise généralement du vin rouge pour les viandes rouges et du vin blanc pour le poisson et les volailles. A une exception notoire près: le coq au vin. Dans cette recette, la viande marine dans le Pinot noir, qui en modifie la couleur et la saveur. Pour que l'acidité du vin ne domine pas trop le plat, n'hésitez pas, pour une question d'équilibre, à ajouter à la recette des légu-

boirait aussi en cuisinant, conformément au principe «Deux verres pour le cuisinier et le reste pour la cuisine».

■ Les vins doux et les vins mutés (Porto, Madère, Marsala, Sherry) sont parfaits pour la cuisine, quel que soit le niveau du cuisinier.

■ Il est faux de croire que tout l'alcool contenu dans le vin s'évapore à la cuisson. Même après des heures, il en reste encore quelque 5 % vol.!

mes plutôt doux comme les carottes et les oignons.

### Fonds de sauce

Le vin peut aussi être ajouté après la cuisson. Vous pouvez par exemple en verser dans la poêle où vous avez rôti la viande. Déglacez la poêle avec un peu de vin (un demi-verre suffit), remuez le liquide bouillant et ajoutez-y d'autres ingrédients de votre choix.