



Quelques conseils pour marier vin et volaille

Si l'on sait que le bœuf et le Cabernet Sauvignon font bon ménage tout comme l'agneau et la Syrah, il n'existe pas de règle sûre pour marier vin et volailles, tant la variété de ces dernières est grande.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaitl

J'habite depuis quatre ans à proximité de l'Helvetiaplatz à Zurich. Si je précise cela, c'est que cette place accueille tous les vendredis un marché et que, pour autant que je ne sois pas justement en visite chez un vigneron étranger, j'en profite toujours pour y faire mes emplettes de la semaine. Je ne manque jamais de m'arrêter au stand de viandes de la famille Fiechter. Suivant la saison, on y trouve des filets de sanglier et de la viande de buffle pour le pot-au-

feu. Mais cela n'est que la partie visible de l'iceberg. Les spécialités de ce stand toujours très fréquenté sont les volailles de toute nature: pintade, canard sauvage, perdrix, coquelet, sans compter les nombreux volatiles que l'on vend spécialement pour Pâques ou Noël. On y trouve même de la simple poule à bouillir...

Poulet et canard sauvage

Commençons notre tour d'horizon par un simple poulet du pays. Pratiquement

tous les vins, blancs, rouges, voire rosés, font l'affaire avec sa viande tendre et claire. Optez pour un cru plus ou moins corsé en fonction de l'assaisonnement du plat. La palette des cépages possibles est vaste: Pinot noir, Gamay, Goron, Dôle (servie frais), Chardonnay, Vio-gnier, Petite Arvine ou Ermitage. En rosé, vous pouvez choisir un Schiller racé des Grisons, ou un Cèil-de-Perdrix plus fruité. Je n'ai pas de préférences particulières concernant la couleur du vin. Contrairement à ce que l'on pense souvent, une viande blanche ne réclame pas

forcément un vin blanc. Mais si vous utilisez du vin pour la cuisson, il vous faut juste vous demander si vous souhaitez que la viande se colore (comme pour un coq au vin) ou pas.

Comparé au poulet, le canard sauvage a une viande plus foncée, à la saveur plus prononcée. Pour l'accompagner, on peut songer à un Pinot noir élevé quelque temps en barrique, des Grisons ou de Schaffhouse par exemple. Un Malbec des rives du lac de Bièvre ou une Humagne rouge du Valais peuvent aussi constituer des alternatives intéressantes. Si vous préférez un blanc, jetez votre dévolu sur un Pinot blanc charnu ou un Gewürztraminer.

Perdrix et faisan

Jusqu'ici, j'ai toujours bu du vin blanc avec une perdrix, de préférence un puissant Riesling x Sylvaner (Spätlese), une Amigne de Vétroz, un Hermitage, un Chardonnay élégant, voire une Humagne blanche. En rouge, j'ai un faible pour un Pinot noir élevé en barrique.

C'est à Londres que j'ai mangé pour la première fois du faisan, accompagné d'un Chardonnay aux arômes beurrés de brioche. Je suis restée fidèle à cet accord, même s'il m'arrive d'opter pour un Pinot gris ou un Kerner. Mais il n'y a aucune contre-indication à boire du rouge, un Pinot noir valaisan ou un Cabernet franc genevois par exemple.

Oie et dinde

La chair de l'oie ayant une saveur très délicate et épicée, on peut songer à servir un vin lui aussi fin et épicé, par exemple une Humagne rouge ou une Syrah du Valais, de préférence non barriquée. En blanc, choisissez des crus présentant un peu de sucre résiduel, Amigne, Pinot gris à maturité, Johannisberg (Sylvaner) ou encore Pinot blanc. Un moussoux est également envisageable.

C'est avec la dinde que j'expérimente le plus volontiers. J'aime servir cette volaille avec des crus puissants et aromatiques. Les cuisses à la saveur intense de ce volatile méritent des crus amples,

rouges ou blancs. Certains assemblages, c'est à-dire des vins provenant de divers cépages, donnent de bons résultats. Si vous préférez les monocépages, je recommanderais un Gamaret, un Diolinoir, un Cornalin, un Viognier, une Marsanne ou un Chardonnay puissant.

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous www.lemenu.ch/vin



Vins et volailles sur la table du magasin de volailles des Fiechter à Volketswil (ZH).

Publireportage

Mes rayons de soleil adorent Fanta Orange

Avoir une alimentation saine c'est important, surtout quand on a des enfants. Andrea Aebersold (34 ans) prend ses responsabilités et nous fait part de son quotidien avec ses deux enfants.

Dans notre famille, il y a beaucoup de choses importantes à mes yeux. D'une part, j'aime passer du temps avec mes enfants Fabienne (12 ans) et Julia (5 ans) et qu'on découvre ensemble la nature. D'autre part, j'attache beaucoup d'importance à l'alimentation de mes enfants.

Avant de jouer ensemble ou d'aller faire une ballade le samedi après-midi, nous déjeunons ensemble. C'est une tradition chez nous. Toute



Andrea Aebersold avec ses enfants Fabienne et Julia



Andrea Aebersold

la famille est très active et nous avons donc besoin de beaucoup d'énergie. La plupart du temps je prépare une soupe aux légumes ou une salade et un muesli avec des fruits sains. Ce que mes enfants adorent boire à table c'est Fanta Orange. Je sais que si je veux faire plaisir à mes deux rayons de soleil j'achète du Fanta. Voilà pourquoi je suis contente que Fanta Orange soit devenu plus naturel et participe ainsi à une tendance vers une alimentation plus saine. Mes enfants continuent d'aimer son goût rafraîchissant. Je me réjouis de pouvoir leur donner du Fanta Orange en bonne conscience.



Fanta Orange est plus naturel

Depuis février 2009, Fanta Orange se présente avec une formule plus naturelle. La boisson rafraîchissante tant prisée ne contient pas de colorants ni d'arômes artificiels et pas de conservateurs. Et le goût légendaire de Fanta Orange reste le même!