



# Accord vin soupe

Préparer une soupe, c'est un peu comme peindre un tableau, à la différence près que la toile vierge est ici remplacée par l'eau. J'avoue qu'il ne se passe pas une semaine sans que je me prépare un potage.

Texte: Chandra Kurt Photo: Gian Vaitl

Je commande rarement du potage au restaurant, peut-être parce qu'il y a bien longtemps, dans une élégante brasserie zurichoise, on m'en a servi un dans lequel j'ai eu la désagréable surprise de voir apparaître des petits vers à la surface. Je conserve en revanche un souvenir émerveillé des potages de mes grands-parents italiens. A base de morceaux de volaille, de persil, de céleri, d'oignons et de carottes, ils sentaient si bon qu'ils restent pour moi le symbole même du bonheur domestique.

## Un repas complet

Dans ma conception de la cuisine, la soupe est un repas complet, et j'y mets

donc toujours des légumes frais et des herbes, mais aussi de la viande, notamment de volaille. Mais comment faire pour choisir entre tous les ingrédients possibles? Il est vrai que la tâche n'est pas aisée tant on a l'embarras du choix. Je vous propose quelques règles de base, sachant pertinemment qu'il en existe beaucoup d'autres. D'abord, et j'insiste là-dessus, j'utilise exclusivement des légumes frais de saison. Et j'attache la même importance à la fraîcheur quand je choisis mes herbes. Ensuite, je veille à l'harmonie des couleurs. Dans ce domaine, le mieux est souvent l'ennemi du bien. Mieux vaut se contenter de trois ou quatre légumes verts avec une touche de paprika rouge que cinq couleurs différentes. Enfin, je veille à ce que tous mes

légumes aient poussé soit sous terre soit au-dessus du sol.

## Mille et une combinaisons

La couleur ne joue en revanche qu'un rôle secondaire dans le choix du vin à servir avec la soupe. Rouges, blancs et rosés: tous font très bien l'affaire, à condition bien sûr que leurs arômes se marient à ceux du potage. Si celui-ci est léger et frais, le vin doit l'être aussi. On choisira dans ce cas un Sauvignon blanc, un Riesling x Sylvaner ou un Kerner. Mais un Gamay servi frais ou une Dôle sont également possibles. Si la soupe contient du poisson, je recommande volontiers un Chasselas ou un Viognier. Avec un potage à la volaille, je préconise

### Recette de mon brodo alla nonna

3 l d'eau
2 feuilles de laurier
1 poule
2 carottes
½ céleri
2 oignons
2 clous de girofle
1 cube de bouillon

un peu de sel

**1** Porter l'eau à ébullition dans une grande marmite. Ajouter la poule et baisser un peu le feu de façon à ce que la soupe mijote tranquillement.

**2** Peler les oignons et mettre un clou de girofle dans chacun d'entre eux. Ajouter tous les autres ingrédients et laisser mijoter environ deux heures et demie. Ajouter du sel selon les goûts.

#### NOTES

■ Ce brodo est idéal pour préparer des cappelletti ou un risotto. Il possède des vertus roboratives: vous pouvez donc aussi le boire le matin ou le lendemain de soirées arrosées. L'ajout d'un peu de sbrinz fraîchement râpé lui donne une dimension aromatique supplémentaire.

■ En plus de la poule, vous pouvez ajouter de la moelle et un morceau de bouilli.

en revanche plutôt un Chardonnay ou une spécialité valaisanne, Humagne blanc ou Ermitage. Et pour accompagner une soupe d'automne roborative, contenant par exemple de la viande rouge ou du saucisson vaudois, ce sont plutôt les rouges qui ont ma préférence, par exemple un Pinot noir, un Gamay genevois voire une Syrah pas trop corsée dont les notes poivrées se marient très bien avec le saucisson fumé.

Reste à savoir s'il convient ou non de mettre du vin dans la soupe. Personnellement, je le fais rarement. Je préfère mettre un peu de xérès et garder le vin pour en déguster un bon verre pendant que j'épluche les légumes...

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous [www.lemenu.ch/vin](http://www.lemenu.ch/vin).

## Enracinés en terre helvétique, dotés d'un caractère unique.

*Quand on apprécie les produits typiques, les signes AOC et IGP sont des indicateurs précieux. Ils donnent la garantie que ces produits ont été entièrement élaborés dans leur région d'origine (AOC), ou qu'ils y sont affinés avec des matières premières issues d'autres régions de Suisse (IGP). Pas étonnant dès lors que ces spécialités possèdent ce petit quelque chose qui les rend simplement inimitables, infiniment savoureuses.*



**TÊTE DE MOINE**  
FROMAGE DE BELLELAY



[www.tetedemoine.ch](http://www.tetedemoine.ch)

Suisse. Naturellement.



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée  
[www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)