

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

LA CUISINE | BORDEAUX



Terre de Vins - Novembre / Décembre 2010

Tchin-Tchin aux Sauternes

AU BONHEUR DU PALAIS, LES GOÛTS DE CHINE SONT HONORÉS AVEC CONSTANCE DEPUIS PRÈS DE 25 ANS. LORSQUE LE RAFFINEMENT DE L'ASIE RENCONTRE LE NEC PLUS ULTRA DES VINS DE FRANCE, CELA DONNE UNE CAVE AUX 250 ÉTIQUETTES QUI ATTENDENT D'ÊTRE ACCORDÉES À CERTAINS POIVRES FINS. DANS UN DÉCOR TOUT NEUF. PARMIS EUX, LES SAUTERNES

Reportage Joël Raffier, photographies Richard Sprang, adresses en pages carnet

Le Bonheur du Palais n'a pas usurpé son nom. Cité parmi les 50 meilleurs restaurants du monde de la diaspora chinoise, le « Bonheur » est une chance pour Bordeaux. Tommy Shan, historien et praticien, Andy son frère cuisinier et leur mère, Shew-Mui, forment depuis près de 25 ans un équipage qui aura pulvérisé la basique association nemi/nosille/rix au profit d'une haute cuisine de Canton et de Sichuan. Et propre à séduire les plus récalcitrants.



Poulet à la crème de sésame Bang-Bang

800 g de cuisses de poulet, 15 g de gingembre, idem de ciboulette, 8 g de sel, un mélange de 2 c. à s. de pâte de sésame, 2 c à s. d'huile de sésame, une pincée de poudre de piments séchés, 30 g de sauce de soja, une pincée de sucre, 5 g de poivre de Sichuan, 5 g huile de piment, ciboulette, sel et 2 pincées de sucre, 1 c. à thé de graines de sésame.

Dans un bol, mélanger intimement les ingrédients du mélange puis ajouter le gingembre frais râpé. Faire les cuisses en les pochant à l'eau bouillante salée. Réserver. Désosser et émincer les cuisses.

Napper de sauce à base du mélange et dresser avec graines de sésame et ciboulette. (Poivrons rouges en émincé et radis facultatifs !)

Accord harmonieux

Sur ce millésime étonnant, très équilibré, moins opulent que la normale, le château Suduiraut 2006 (52 €) a évolué vers des arômes de mangue, d'ananas qui s'expriment de la manière la plus équilibrée possible avec ce plat onctueux de poulet coupé en lamelles, frot en gingembre, servi froid. L'accord excelle avec le toast et l'onctuosité de la crème de sésame. Le vinaigre donne un acidulé très léger mais perceptible, rebondissant encore sur le fruité du vin. On peut dire que le vin enrobe le plat, mais on constate surtout un jeu entre les deux. Aucun ne dominant l'autre dans ce couple assorti comme le yin et le yang.

Seiches croustillantes à l'ail et au gingembre

500 g de seiche coupée en petits morceaux, 200 g de farine, sel et poivre, d'arachide pour frire, ail et gingembre hachés.

Laisser macérer les seiches dans un mélange de sel et poivre pendant puis les enrober de farine et les faire frire dans l'huile. Réserver.

Dresser les seiches dans une assiette avec la sauce ail et gingembre obt faisant rissoler à petit feu le gingembre et l'ail émièrtés. Dresser avec le lette.

Accord minéral

Les seiches sont coupées en dés et présentées en petites croquettes. La croustillante de la pâte et le moelleux du fruit de mer sont transcendés par la vivacité de ce Barsac 2004 (75 €) du château Climens. L'appellation : sol calcaire donne une minéralité et une note exceptionnelle de frai l'ensemble. La cuisson de l'ail et du gingembre, hachés et saisis à l'huile, leur a ôté l'agressivité et leur piquant habituel et le vin y déploie une minéralité un peu acide. Les deux vont et viennent de manière très harmo Un peu comme une danse où chacun permettrait à l'autre de se mettre leur.



Canard au thé fumé à la sichuannaise

Un canard entier de 800 g, 1/2 bol à rin de brisures de thé et des tiges de sarments séchés.

Un mélange de 25 g de sel, 30 g de poivre du Sichuan Badiane 3 pièces de badiane, une c. à c. de poudre de cannelle, deux c. à s. d'alcool de Rin, 30 g de ciboulette, 30 g de gingembre et 15 g d'huile de sésame.

Ebouillanter le canard pendant 10 mn. Réserver. Faire macérer le canard avec le mélange pendant 2 heures. Cuire le canard 45 min au four thermostat 6 (180° C). Préparer la braise avec quelques tiges de sarment et le 1/2 bol de brisure de thé. Envelopper le canard de papier sulfurisé et laisser fumer sous cloche 6 mn. Dresser le canard en émincés avec huile de sésame et ciboulette. (Poivron rouge facultatif).

Accord en finesse

Un plat servi froid qui monte en puissance et en croissance. Il développe des goûts successifs pour finir sur du finement épicé grâce au poivre de Sishuan. L'épice titille un peu les papilles et permet au château Guiraud 2002 (36 €) d'exprimer ses notes subtiles et acidulées d'agrumes confits et de rhubarbe avant un final surprenant de fraîcheur. La vivacité du millésime fait merveille avec le poivre finement parfumé et l'huile de piment, la nuance camphrée du thé renforce la fraîcheur du vin, la rondeur et la cuisson à point du canard souligne la bouche ample et grasse du Sauternes : une spécificité de l'appellation qui se développe de manière spectaculaire grâce aux épices douces. La palette aromatique est alors incroyable, c'est le cas ici.





« boire à volonté... Tommy me fait une réputation !
Boire c'est bien mais, pour nous, déguster c'est mieux... »

*Hélène Yuan, la jeune sommelière au restaurant le bonheur du Palais
en compagnie de Xavier Planty, du château Guiraud*

Modestie, patience, régularité et longueur de temps guident les tenants de ce repaire asiatique situé près de la place de la Victoire et reconnu par les grands chefs de la région comme « le » restaurant exotique du grand sud-ouest. Cela n'empêche pas le « Bonheur » de bousculer les idées reçues les plus tenaces. Celle qui prescrinait de boire du thé ou de la bière pour accompagner la cuisine chinoise par exemple...

Hélène Yuan, arrivée en France à l'âge de 18 ans, a délaissé la finance pour un diplôme d'aptitude à la dégustation des vins. Par ses choix pour composer une carte de plus de 250 flacons, cette sommelière est le catalyseur du principe de la métamorphose dans la continuité cher à la philosophie taoïste. Le changement est tangible avec la rénovation toute fraîche du lieu : murs blancs, tables de granit, idéogrammes et plantes aussi zen que discrètes. L'immuable demeure dans la qualité espérée de l'assiette. Mais la grande nouveauté est l'intérêt exponentiel du lieu

pour le vin. Tommy Shan ne bluffe pas. Ce lettré, inarrissable sur l'origine et l'histoire des 23 saveurs complexes de base de la cuisine de Sichuan reconnaît qu'il boit peu, le plus simplement du monde : « Je ne supporte pas l'alcool, physiquement je veux dire. J'aime mais je deviens écarlate après quelques verres, comme de nombreux asiatiques d'ailleurs... Mon frère Amy est pareil. Je peux déguster, un peu seulement... Hélène peut boire à volonté elle, nous nous complétons ». La responsable de la sélection des vins offre un sourire tempéré par le sérieux de sa nouvelle fonction. Un sérieux reconnu par les nombreux professionnels du cru qui fréquentent la maison : « boire à volonté... Tommy me fait une réputation ! Boire c'est bien mais, pour nous, déguster c'est mieux... ». Tommy se réjouit de cette nouvelle complicité, même du bout des lèvres. De son côté, elle n'a pas négligé d'écouter cet homme de savoir. « Les connaissances théoriques me manquaient. Nous sommes allés en Chine ensemble plusieurs fois, échanger avec les chefs sur place » dit-elle, heureuse



« les accords entre la cuisine
chinoise et les vins français
sont des continents
inexplorés » *Tommy Shan*

de l'aubaine. Dissocier les saveurs combinées de sucré, de salé et d'acide est plus aisé lorsqu'on a l'habitude de prendre la mesure des arômes d'un millésime. Reste à trouver les accords ad hoc avec les formidables trouvailles culinaires du discret Andy qui lui aussi combine tradition et geste inventif. Vins de Loire, d'Alsace, rouges de Bourgogne et bien sûr de Bordeaux sont à l'affiche mais, après de nombreuses dégustations, l'étonnement le plus complet est provoqué par les vins riches en glycérol de Sauternes et de Barsac. Une union qui affole de plus en plus de gourmets.

Aussi improbable a priori que probante a posteriori, elle ravira les sceptiques en leur procurant la joie de la surprise et en leur offrant la voie du bonheur en son palais. « Ce n'est que le début, assure Tommy Shan, les accords entre la cuisine chinoise et les vins français sont des continents inexplorés et comme tous les continents inexplorés, ils seront riches en surprises » ■