

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - AOÛT 2022

AU CLOS DES SENS, LA RÉVOLUTION DES ACCORDS METS & JUS EST EN MARCHÉ

« En accord avec la volupté et le réconfort de la Féra échalotes, nous vous proposons un accord sans alcool, une eau d'échalotes, émulsion de lait fermier fumé au bois de genévrier. » Véritable propos gastronomique, fusion totale de la sommellerie et de la cuisine, après les accords mets & vins, les accords mets & boissons, place à l'explosion des accords mets & jus !

C'est une révélation culinaire et sommelière dont le Clos des Sens*** porte toute la légitimité. Thomas Lorival, Chef Sommelier et directeur de salle, et Franck Derouet, Chef exécutif, sont des pionniers, par la pertinence et l'ambition des accords mets & boissons. Nommés co-directeurs de la Maison en juillet 2021 par le Chef Laurent Petit, ils développent au plus proche des créations culinaires et de la philosophie de la Maison des boissons en explorant tous les registres connus : vins, sakés, bières, vermouths, thé d'exception pu-erh, extractions de légumes et d'aromates du jardin, infusions, décoctions, fermentations (tonics Maison, kombuchas, kéfirs...). Il ne s'agit plus seulement de trouver un vin qui se marie à un met, mais d'associer les compétences et la sensibilité des cuisiniers et sommeliers, pour créer simultanément un plat et une boisson épousant une même âme.

Du soyeux au charnel, des jeux de températures à la palette des couleurs, du profil olfactif à l'expression gustative, de l'acidité à l'amertume, de la longueur en bouche à l'énergie vitale, de la suggestion à l'affirmation, le terrain de jeu est passionnant à l'infini. Et quel bonheur de pouvoir constamment ajuster les réglages de la boisson ainsi créée au cycle de vie des produits culinaires !

Par cet acte de création exclusive, la sommellerie renforce d'une façon inimaginable le propos culinaire. Et parvient pour les hôtes qui le souhaitent à extraire l'alcool de l'équation, pour un rendu ultime. C'est une vraie (r)évolution du métier, qui se joue aujourd'hui au Clos des Sens et à Annecy-Le-Vieux. Focus...

Parce qu'au-delà d'un simple mélange de jus ou d'un ajout d'eau pétillante ou de limonade atypique, c'est tout une exploration gustative dans la profondeur des goûts et l'équilibre des menus qui se trame dans cette nouvelle vision des accords. Au cœur du végétal et de l'aromatique, toute l'équipe de sommellerie se met aux fourneaux pour éplucher, rissoler, mijoter et concocter des recettes liquides en cohérence totale avec les plats au menu.

Contact presse pour le Clos des Sens :

Yves Bontoux

+33 6 07 57 59 13 - ybontoux@orange.fr



*Fenouil du bulbe aux graines – extraction de pomme, céleri branche et livèche, infusion de tanaïsie.
 Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022*

« Pour la fêra échalotes par exemple, c'est la définition d'un accord cuisiné pur et dur. On passe en cuisine, on crée une eau qu'on fait à travers des échalotes rôties. On les fait colorer et caraméliser dans le fond d'une cocotte en fonte, sur le piano. Dès qu'elles sont suffisamment dorées, on les mouille avec un peu d'eau, on ajoute du miel pour sucrer légèrement. C'est une cuisson comme un bouillon de grand-mère. Il cuit pendant quelques heures jusqu'à la concentration en arômes et en sucrosité souhaités, de par l'évaporation et le phénomène d'osmose. On sert cette boisson légèrement tiède avec, sur le dessus, une émulsion de lait d'alpages, un lait fermier entier fumé au bois de genévrier. » explique Thomas Lorival. Et pour bien comprendre son propos, il nous a paru utile de lui poser quelques questions...

Thomas, vous parlez d'évaporation et d'osmose... Vous pouvez nous éclairer davantage ?

Dans le cadre des accords mets & Jus au Clos des Sens, nous avons développé les eaux de fruits maison, parce que l'ennemi numéro 1 des accords sans alcool, est la sucrosité. Dans le vin, il y a de l'alcool, et notamment du glycérol. C'est ce qui amène la texture, l'épaisseur tactile. À partir du moment où on le retire, on tombe dans le monde aqueux, on se rapproche donc de la texture de l'eau. Dans mes lois sur l'accord, j'aime associer les arômes et les textures, plus que les saveurs. Si on souhaite qu'un plat fonctionne avec un vin ou une boisson, il faut qu'en terme de textures, les choses se répondent.

Et question tactile, le sucre est une solution, encore faut-il un équilibre parfait. Nous avons développé les eaux pour pallier à cela. On utilise une masse de fruits que l'on lance en cuisson avec de l'eau. On dilue ensuite la matière que l'on met en cuisson longue. C'est un phénomène d'osmose qui va permettre à l'eau de se charger de tous les éléments du fruit, du légume, de la fibre et ainsi de récupérer toutes les composantes aromatiques, les sucres, les acides, les amers, la sensation tannique dans l'eau de mûre par exemple. Jusqu'à la matière sèche, solide, une fois la totalité de l'eau réduite. C'est ce phénomène d'osmose à cuisson lente qui nous a permis d'obtenir une eau de rhubarbe, parfumée et surtout texturée. Comme si on sortait un bout de rhubarbe de l'extracteur, sans la violence de l'acidité, parce qu'elle est contrebalancée avec un peu de sucre naturel. On intègre ensuite la fleur de sureau.



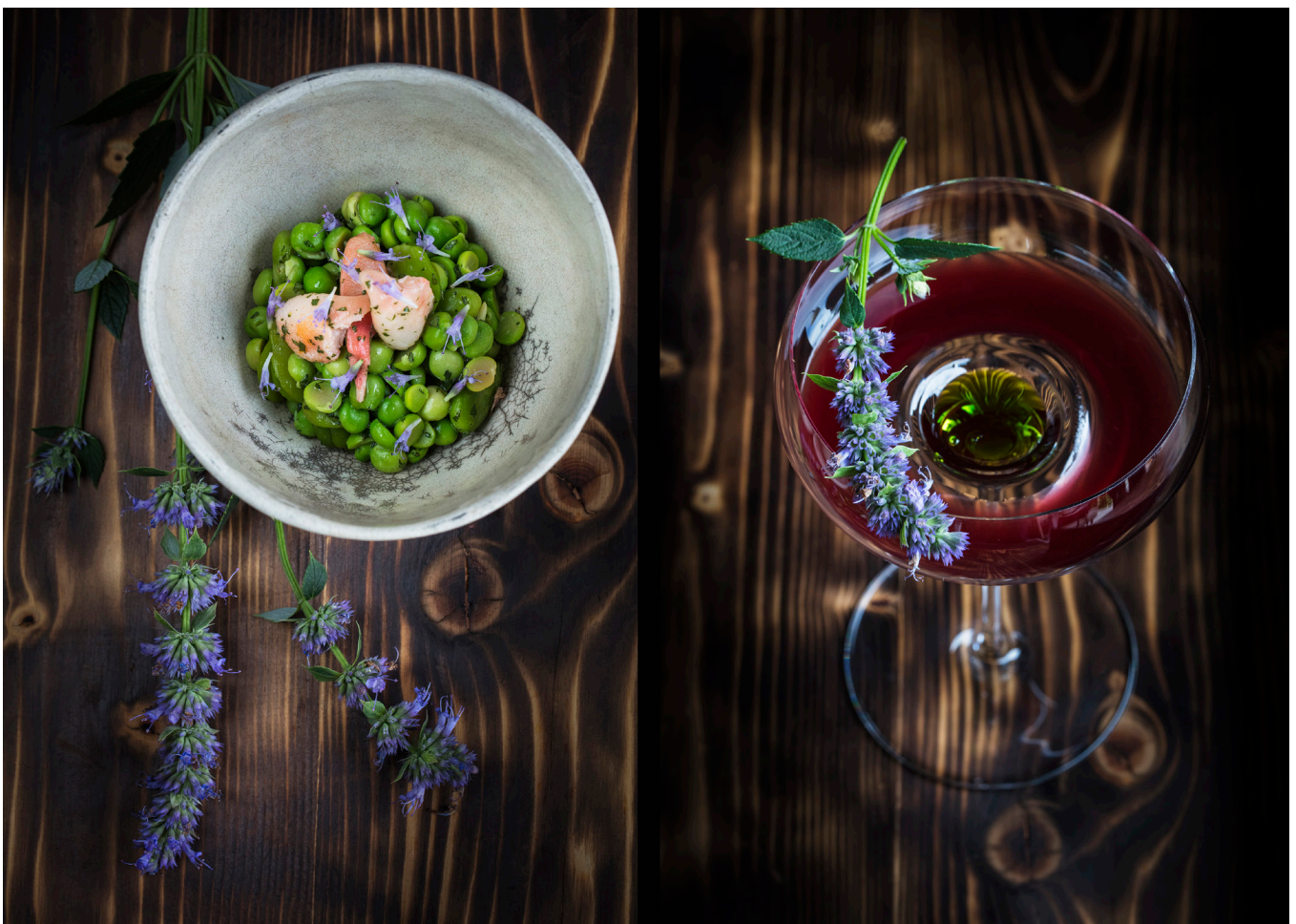
*Complicité de la rhubarbe et du Fenouil – eau de rhubarbe, fleur de sureau.
 Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022*

La fleur de sureau ? Ce n'est pas délicat avec la saisonnalité de maintenir les jus sur le temps ? La fleur de sureau est conservée au sucre, à l'ancienne comme dans les bocaux des grands-mères. Rappelons que depuis toujours le sucre sature le développement bactérien et préserve les arômes. Et cette notion d'authenticité et de respect du patrimoine est aussi une clé de la régularité des accords mets & jus. Dans un premier temps, Il est important de comprendre que la notion de saisonnalité est propre au lieu. La saison de la tomate chez nous n'est pas la même que celle en Provence.

Et dans un second temps, l'écart de saisonnalité peut être justifié à partir du moment où les moyens de préservation ancestraux, culturels et empiriques nous permettent de proposer des fleurs de sureau, des câpres et de l'ail des ours préservés au vinaigre, comme aujourd'hui avec la truite. Ainsi nous ne forçons pas la saison en intégrant un ingrédient qui n'en est pas issu. Demander un propos à des tomates sous serre en hiver, c'est forcer la saisonnalité. Acheter des fraises fraîches en plein hiver, c'est une dérive. Mais utiliser en janvier un aliment préservé au sucre ou au sel, fermentée, séché - comme la salaison pour les viandes -, c'est culturel et cela s'est toujours fait chez nous. C'est une lecture d'authenticité et de patrimoine, pas de saison.

Cela vous permet donc d'avoir plus de choix dans vos accords l'hiver ?

Dans nos accords avec les jus, on stocke effectivement beaucoup en été. Pour assumer les jus en hiver, on trouve des coings, quelques pommes, mais globalement rien n'est simple chez nous ! On fait face à une vraie période morte en terme de végétal frais. On a donc travaillé des moyens de conservation qui développent le propos de la localité. Cela fait aussi partie du sens citoyen, de l'écoresponsabilité qui nous guide. On est tout à fait conscient qu'on veut être en lien avec les saisons, nos maraichers et nos producteurs. À nous de trouver des moyens ancestraux de conservation et de préparer en amont. À l'époque, l'affinage d'un fromage était fait pour la conservation. Idem pour la salaison et la fumaison, en dehors du goût fumé, c'était aussi pour préparer les périodes hivernales. Tout avait une raison. Ce sont des procédés qu'on réutilise et qu'on remet d'actualité. On valide un propos et une cohérence. On a réfléchi, mûri les choses, rien n'est fait par hasard.



Quintessence d'écrevisses du Lac d'Annecy - eau de cerise et noyau infusée, agastache fraîche.

Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022



*Franck Derouet, Chef exécutif et Thomas Lorival, Chef Sommelier et directeur de salle du Clos des Sens.
Crédit photo : Matthieu Cellard © 2022*

Contacts presse :

Yves Bontoux

CONSULTANT & RELATIONS PUBLIQUES

Tourisme | Vins | Gastronomie

E-mail : ybontoux@orange.fr

Téléphone : +33 (0)6 07 57 59 13

Magali Buy

Assistante Yves Bontoux

E-mail : magalibuy@hotmail.fr

Téléphone : +33 (0)6 81 87 94 32



LAURENT PETIT

Cuisine Lacustre et Végétale

