

## Effervescence sur la butte

# Vouvray se met au bulot à Paris

**Festival d'accords gustatifs entre l'iode de la côte normande et la minéralité du Vouvray dans l'un des lieux mythique de paris, la butte Montmartre.**

■ La rencontre entre Antoine Heerah, un chef taillé comme un pilier de rugby des Fidji et la « bande à Brisebarre » a lancé de petits éclats de nacre dans le ciel de Paname le 5

juillet dernier. En prélude au 14 juillet c'est un feu d'artifice de variations gastronomiques sur le thème de la mer qui fut tiré sur la butte depuis la terrasse du Chamarre rue Lamarck. La mêlée gustative s'est jouée entre les déclinaisons du chenin et les coquillages du parc St Kerber à Cancale. La partition avait été écrite quelques semaines plus tôt quand Antoine, ce fils du pacifique est venu sur les terres de l'illustre Godissard. Pas difficile à convaincre la toque formée par les plus grands Olivier Roellinger et Alain Pas-



Alexandre Monmousseau à la manœuvre.

sard. « J'aime la minéralité du Vouvray. Les accords sont parfaits avec les saveurs iodées des produits de la mer. Quand j'ai rencontré les vignerons chez eux les connexions se sont faites de suite. On a travaillé sur le poisson, les crustacés cuisinés avec des agrumes. C'est merveilleux de voir comment un seul cépage, le chenin s'accorde avec toutes les saveurs ». « On a eu la chance de rencontrer un chef qui a tout de suite compris le Vouvray », s'enthousiasme Phi-

lippe Brisebarre, le président de l'AOC. Entre les vignerons et le chef, un autre homme, Stéphane Halleaume, ostréiculteur à Cancale. Une petite entreprise employant 20 permanents et sortant 1500 tonnes de coquillages d'un parc de 30 ha. Dans les cuisines du Chamarré, ses moules ont rencontré le beldi de citron safrané, les clams la pulpe de pamplemousse. La crème d'oursin au zeste de cédra rouge iodé et

l'émincé de bulot ont transporté journalistes et blogueurs présents sur une autre planète. Les praires ont conté fleurette aux fèves. « Mini-bouchées d'iode élégantes et nerveuses adoucies par le côté noisettes des fèves » écrit l'agence Kéréver dans le superbe livret distribué pour l'occasion (un collector référence en matière de com). Les cibles ne s'y sont pas trompées. Aux anges les faiseurs d'opinion. Aymone Viguière du magazine

Saveurs et ex-patronne du Carton de 6, un caveau branché de la butte a aimé le dialogue entre les Vouvray, la mer et les agrumes. « J'adore le Vouvray, on peut tout faire avec ! », Miss Wicky Wine est au diapason. Son blog sur le vins est une référence. « I am cool, I'm drink wine » et I love Vouvray pourrait ajouter cette égérie de la toile. Miss Glou-glou s'accorde avec ses consoeurs. Cette blogueuse accueillie tous les week-end sur la homepage du Monde (ndlr.: ben oui sur la toile on cause l'anglais!) s'adresse à ceux (à celles) qui n'y connaissent rien « comme moi au début quand j'ai créé ce blog pour raconter mes premiers pas dans le monde du vin. Entre elle et le Vouvray c'est de l'histoire ancienne. « Le jour de mon anniversaire, ma mère cuisine un carnard à l'orange et mon père débouche un vouvray moelleux ».



## ZOOM sur l'événement



Accueillis dans une ambiance amicale mais professionnelle (ici Ingrid Pétrus du domaine Pinon M&D), les journalistes ont pu apprécier pleinement tous les profils gustatifs offerts par les chenins fines bulles, secs et moelleux.



Philippe Brisebarre et Antoine Heerat : accord parfait entre deux piliers des saveurs.



Des vigneron parmi d'autres : Bernard Aguilon de la cave des producteurs (à gauche) et Vincent Carême, heureux de faire couler le chenin sur les fruits de mer.



L'homme de la mer : Stéphane Halleaume, ostréiculteur à Cancale.



De haut en bas les blogueuses : Miss Glou-glou, Aymone Vigière (magazine Saveurs) et Miss vicky Wine.