

BIEN ACCOMPAGNER... **UN POULPE DE ROCHE CARAMÉLISÉ, SAUCE BONGO, PIMENT VÉGÉTARIEN**



ON SE RETROUVE RIVE GAUCHE À PARIS, DANS LE RESTAURANT FLAMBANT NEUF DE PIERRE SIEWE, TABLE PENJA. ORIGINAIRE DE DOUALA, AU CAMEROUN, LA VILLE DU POIVRE, LE CHEF A NOMMÉ SON LIEU EN HOMMAGE À CETTE PETITE BAIE. Texte Sophie Menut Yovanovitch. Photos Josselin Rocher.

Une vaste salle lumineuse où le bois, la terre cuite et les joyeuses fresques de l'artiste camerounais Fred Ebami donnent le ton. Pierre Siewe, fils de restaurateurs, s'est perfectionné chez le chantre de la bistronomie, Yves Camdeborde. De sa cuisine ouverte, il propose des recettes inspirées de la cuisine française mais dans lesquelles on retrouve toujours un ingrédient africain. Poudre de baobab, tamarin, hibiscus, curcuma, corossol, épice pèbè... apportent une vraie touche personnelle. Autour de la table avec moi, Valérie Befve, nouvellement

nommée directrice générale du Château Dassault à Saint-Émilion, Léa Rouyet, œnologue et responsable technique du Château Gassier, au pied de la montagne Sainte-Victoire en Provence, et Emmanuel Laurent, directeur général du Château Gigognan, au cœur de la vallée du Rhône. Un vin rouge bien sûr dans les mains de Valérie, un rosé pour Léa, un blanc de Châteauneuf-du-Pape pour Emmanuel et un chablis de Bourgogne pour moi, chacun avec l'espoir de trouver le meilleur accord pour un plat dans lequel beaucoup d'ingrédients nous étaient inconnus.



FRAÎCHEUR

Le choix de Léa



**Côtes-de-Provence
Sainte Victoire,
Le Pas du moine
rosé 2024, 18,90 €.**

J'apporte un vin dans un tout nouvel habillage. Une bouteille dont les angles font référence aux cinq générations du domaine et aux cassures des pentes de la Sainte-Victoire. C'est une cuvée très intense au nez, elle possède beaucoup de fruit, d'élégance et de finesse. Un jus à la belle tension auquel le terroir apporte beaucoup d'acidité. Il pourrait faire le jeu des épices du plat.

PUISSANCE MAÎTRISÉE

Le choix de Valérie



**Saint-Émilion
Grand Cru
Château Dassault
2019, 50 €.**

Je trouvais intéressant de marier un rouge avec un produit de la mer. Nos parcelles sont orientées au Nord et bénéficient de beaucoup de fraîcheur, même sur une année chaude comme l'a été 2019. Le cabernet, qui rentre majoritairement dans l'assemblage à côté des merlots et des sauvignons, apporte beaucoup d'élégance et je parie sur son côté baies noires et épices pour s'aligner avec la recette.

MATURITÉ

Le choix d'Emmanuel



**Châteauneuf-du-Pape
Château Gigognan
Lieu-dit Terre ferme,
blanc 2019, 48 €.**

Je confesse que l'intitulé du plat et ses nombreux ingrédients m'ont assez perturbé. J'ai choisi un vin blanc plutôt mature. Le château possède une parcelle de 6,5 hectares sur le terroir historique de Terre ferme, planté en majorité de grenaches blancs très anciens, accompagnés de roussanne et de clairette blanche et rose. Produit en quantité limitée, c'est un vin élevé sous-bois avec un peu d'évolution et une belle tension.

MINÉRALITÉ

Le choix de Sophie



**Chablis 1^{er} cru
Vaucoupin Gruhier
& Delaunay, Grand
Calcaire 2021, 42 €.**

J'avais envie de jouer la carte de la minéralité avec ce chablis issu d'un 1^{er} cru qui s'étend sur seulement 45 hectares. Vin de garde, il a pourtant dès sa jeunesse une belle structure, le volume suffisant, une bouche crayeuse et une finale saline qui pourrait se marier au poulpe, animal marin. J'imagine une sauce un peu dense et l'acidité de mon vin devrait équilibrer la richesse du plat.

LE VERDICT

Grosse surprise lorsque nous dégustons la recette. Le poulpe a un léger côté fumé, tendre et grillé à la fois. La sauce bongo est très foncée, à base de poisson et d'épices, aux notes d'ail, de boisé et de noisettes. En sus, des graines de moutarde infusées à l'hibiscus et une réduction de pomelo. En bouche, une grande cohérence et beaucoup de douceur qui se marient au croquant. Mon chablis a beaucoup d'acidité, comme prévu, il est très minéral et crayeux, des notes de chèvre-feuille qui le disqualifie un peu car rien de floral dans cette

recette. Le saint-émilion tempère sa force par beaucoup de fruit, un côté poivré et baies noires. Sa matière se marie très bien avec la sauce hollandaise du plat et avec le grillé du poulpe. Le blanc d'Emmanuel a une bouche grasse et beurrée très gourmande, équilibrée par de la tension et une très belle finale saline. Sa fraîcheur de fin de bouche accompagne bien le plat opulent. Mais c'est le rosé de Léa qui nous séduit le plus. Il apporte du peps à la recette avec son aromatique agrumes, son côté charnu et vif à la fois. On se sent en vacances !

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE