

ACCORDS
A

Loiseau innove

LE WHISKY PASSE À TABLE

En France, pays du vin, le whisky peut être roi, même à table ! Les Français en sont déjà les premiers consommateurs au monde. Mais rares sont les restaurants qui osent s'aventurer sur le sentier des accords mets et whiskies. Inviter le whisky comme un hôte tout au long d'un repas a la certitude d'étonner car, ainsi que l'explique Bérangère Loiseau, directrice marketing du Groupe Bernard Loiseau et fille de la célèbre toque : « *Le whisky permet, comme le vin, de dévoiler d'autres univers. Grâce à lui, nous partons à la découverte de saveurs tout aussi intéressantes. Il nous permet d'être en adéquation avec la philosophie érigée par mon père : la tradition dans l'innovation.* »

En effet, par ses différentes qualités organoleptiques, cette eau-de-vie offre un éventail de combinaisons incroyable. Le nez peut être floral, fumé, fruité voire très épicé. En bouche, les sensations et les textures varient en fonction de la localisation de sa production. Il sera tourbé si son lieu de naissance est sur la célèbre île d'Islay en Écosse ou au contraire plus en rondeur s'il est produit dans la région du Speyside. Il y en a pour tous les goûts, d'autant que, souvent, un grand single malt finit sa longue éducation dans des fûts de différentes provenances (rhum, sauternes, sherry, porto...). Cet affinage de quelques mois lui confère alors une personnalité bien marquée. Avec une palette aromatique aussi complexe, il devient relativement



PHOTO DR

Chez Loiseau Rive Gauche, une des deux adresses du Groupe Bernard Loiseau dans la capitale, le whisky s'aventure sur le chemin des accords. Un pari réussi.

facile pour un chef motivé et talentueux de jouer la carte de la saison. Le whisky n'est plus seulement réservé à l'automne et à l'hiver. Ainsi, au restaurant Loiseau Rive Gauche, dans le 7^e arrondissement de Paris, le jeune chef Maxime Laurenson en tandem avec son sommelier Benoît Bouquin a composé cet été différents accords sur une musique printanière orchestrée par les distilleries de renom The Balvenie et Glenfiddich.

Au menu de ce concert, maquereau à la flamme sur The Balvenie 12 ans ; huître et céleri fumé au genièvre, pomme verte, ache des montagnes sur un 14 ans d'âge fini dans un fût provenant des Caraïbes ; ris de veau, sabayon au cigare cubain, girofle accompagnés par un Glenfiddich 15 ans Solera Reserve Single. Et pour finir en apothéose, le raffiné et confidentiel The Balvenie 25 ans 1991 Laphroaig Oak Single Malt avec un chocolat praliné à la cazette de Bourgogne, crème glacée au houblon.

Tout au long de ce repas, l'équilibre s'installe. Les mets et les whiskies se complètent pour former ensemble une harmonie surprenante, harmonie que l'on retrouvera sans nul doute dans les prochaines soirées d'accords mets et whiskies de Loiseau Rive Gauche (les 29 septembre et 24 novembre, également une soirée d'accords mets et rhum le 6 décembre, *ndlr*). Dehors, la nuit est déjà tombée mais qu'importe, on rentre bercé par une musique nouvelle. ➤ SYLVAIN OUCHIKH