

Saveurs

Sensations

Par Marie-Laurence Grézaud

Le thé est-il le nouveau vin ?

« LE NEZ EST INTENSE, COMPLEXE, avec une dominance florale de rose, de genêt et de jasmin. Il y a aussi des arômes de myrtille, des notes animales comme la cire d'abeille. En bouche, il est très rond. » C'est ainsi que Richard Pfister, œnologue-parfumeur, déguste un Darjeeling First Flush de la marque **Special.T**. Pour lui, il s'accorde avec une volaille ou même un vieux comté. « C'est une façon d'explorer de nouvelles saveurs », confie Adeline Grattard, qui, avec son mari, Chi Wah, invente des accords mets et thé de Chine depuis presque dix ans au restaurant Yam Tcha, à Paris. De plus en plus d'œnologues, de sommeliers et de chefs s'intéressent à sa complexité aromatique et l'invitent à leur table. « Les thés ont des couleurs, un nez, du corps, une longueur en bouche et un cérémonial proche de celui du vin », note Matthias Meynard, chef sommelier de L'Abeille, le deux-étoiles du Shangri-La, palace parisien où se côtoient cultures occidentale et asiatique. Pour Alain Passard, dont le restaurant parisien, Arpège, est triplement étoilé, c'est aussi une question de goût. « Servi frais, le vin qui accompagne un poisson fige les graisses dans les papilles, ce qui "casse" le goût. Alors qu'avec un thé ou une infusion tièdes, tous ses arômes s'exprimeront en bouche », explique le chef, qui aime proposer avec un turbot grillé au vin jaune un thé vert ou une camomille. Comme la viande a laissé la place à plus de végétal dans l'assiette, le thé pourrait bien être un choix moins alcoolisé dans un repas gastronomique à la française.



3

idées d'accord mets et thé

Gibier et lapsang souchong

Christophe Moret, chef de L'Abeille, propose d'accompagner un colvert frotté aux épices, rôti, servi avec des navets et de jeunes betteraves mijotés, d'un lapsang souchong, thé noir chinois fumé au bois de conifères, qui rappelle les vins élevés en fût de chêne. L'Abeille, 10, avenue d'Iéna, 75116 Paris.

Roquefort et thé sencha

Sur les conseils du chef Alain Passard, essayez le roquefort avec un thé sencha : « L'imbrication du goût d'herbe laisse le fromage exprimer toute sa puissance lactée. » Arpège, 84, rue de Varenne, 75007 Paris.

Poissons crus ou cuits et thé bleu oolong

Les notes céréales grillées et fruitées d'un thé Oolong Fujian se rapprochent d'un cépage blanc fruité, tel un chardonnay, ou même de vins légèrement oxydatifs, comme certains savagnins du Jura. Il s'accordera avec tous les poissons. Accord proposé par Richard Pfister avec le Oolong Fujian de **Special.T**.

KRISTA KULTANEN/UPA/INPICTURE