

SOIRÉE METS ET VINS. Vos papilles jouent les détectives

Avez-vous du nez et du palais ? Pour le savoir, des soirées accord mets et vins ont lieu tous les mois à Pornic. Rencontre avec le sommelier pornicais Eric Quernez.

Pornic. Les soirées mets et vins pornicaises sont nées il y a trois ans, à l'initiative d'Eric Quernez. D'origine rennais, ce professionnel et passionné du vin fut sommelier pour le restaurant Guy Savoy, un établissement trois étoiles. Il fut également entrepreneur et enseignant dans ce même univers.

Formateur de futurs sommeliers à Béziers, il a toujours gardé cette envie de transmettre son savoir et de partager autour de sa passion. C'est sûrement cette raison qui l'a d'ailleurs poussé à mettre en place ces soirées mets et vins pornicaises. Désormais sommelier au Curé nantais, Eric Quernez voulait développer ce concept dans son nouveau port d'attache.

Goûter à l'aveugle, un travail de détective

Les soirées mets et vins, Eric Quernez les connaît bien puisqu'il en a animées des dizaines à travers la France pendant plus de dix ans. Sur la cité balnéaire, ce rendez-vous est de nouveau d'actualité pour le professionnel du vin. Et à chaque mois sa thématique : une région, un cépage. Les amateurs des plaisirs de la table savourent ainsi cinq plats et cinq vins le temps d'un dîner. Bien évidemment, l'exercice de style commence toujours par une dégustation à l'aveugle. Ce n'est qu'ensuite que le plat rentrera en scène.

« La première étape : regarder et humer le vin pour qu'il puisse libérer des indices sur sa teneur », explique-t-il. Quelles pistes peuvent donner les larmes et le corps de ce vin jusque-là anonyme ? Quelles notes peut-on reconnaître au nez ? Vanille ? Cassis ? Senteur de sous-bois ? Caramel ? Pas si facile de retrouver ces odeurs du



Le sommelier Eric Quernez aime partager sa passion. Avez-vous déjà expérimenté le millefeuilles chocolat blanc au fromage de Gex du chef Olivier ?

quotidien ! Il semblerait que tout soit une question de travail... Un travail de détective ! « En goûtant à l'aveugle, mon objectif est de faire découvrir toutes sortes de vins, sans préjugé, faire goûter le vin pour le vin et non pour l'étiquette sur la bouteille. »

Un challenge culinaire

« Un bon vin se détermine d'abord par sa buvabilité. Après, il y a de la subjectivité, tout simplement parce que nos goûts sont différents », explique le sommelier. Mais un

bon vin ne se déguste pas sans un bon plat. C'est alors que le chef entre en jeu... En effet, cet exercice demande à la fois l'expertise du sommelier mais également celle du chef cuisinier.

Paré de son tablier blanc, Thomas Olivier, maître restaurateur au Retz, est donc également au rendez-vous pour expliquer et commenter sa recette et sa technique. « Il s'agit d'un vrai partenariat, le résultat est le fruit du mélange de nos idées », explique Eric Quernez. « Pour moi, le défi réside également dans le fait de travailler de

nouveaux produits. D'ailleurs, certaines des recettes de ces soirées ont, après coup, intégré ma carte », ajoute Thomas Olivier.

Un repas autour du chocolat

Double entrée, viande, fromage et dessert... Et à chaque plat du chocolat ! La thématique de février. Une soirée riche en découverte et en association. Un Ordovicien, vin blanc 100 % chenin, est venu accompagner un saumon anethé sur son lit de blinis monté d'une crème chocolat fouettée. Un macaron au chocolat garni d'une mousse de foie gras viendra composer la seconde entrée avec un vin rouge du Portugal. Le plat sera, lui, piquant et animal avec sa viande de cerf et son vin rouge Vacqueyras. Le fromage prendra la forme d'un millefeuille de chocolat blanc séparant de fines tranches de bleu de Gex sur un Maury Blanc de 2012.

La cerise sur le gâteau ? L'incrochantable moelleux au chocolat sur un Banyuls Rouge de 2013. Malgré l'exercice de parité rouge/blanc, il semblerait cependant, qu'il y ait plus d'accords possibles avec le vin blanc, selon les dires du sommelier.

Chaque année, c'est ainsi dix thématiques qui sont abordées par Eric Quernez. Evidemment, chaque année est différente. Les prochains rendez-vous : le 21 avril, le 11 mai et le 16 juin. Le premier partira à la découverte de la famille Sauvignon, le second aura pour thématique le Pinot dans tous ses états. Le dernier vous mènera sur les routes de la Bourgogne à la rencontre du Chablais.

■ Plus de renseignements auprès d'Eric Quernez au 02 40 82 28 08.