

La gastronomie, entre plaisir et précision

Les règles en matière d'arts de la table et d'œnologie ne manquent pas. Toutefois, trop d'attention apportée aux détails peut nuire. Explications.

TEXTE | *William Türler*

«Dans les hôtels et dans les restaurants, le service ne doit pas être trop rigide. Les détails ne doivent pas tuer le plaisir: les gens sortent avant tout pour passer du bon temps!» Professeur d'arts de la table à l'École hôtelière de Lausanne - EHL, **Christophe Laurent** ne renie pas les règles élémentaires en matière de service. En revanche, elles ne doivent pas mettre mal à l'aise ou stresser les convives, pris d'angoisses devant une table de musée ajustée au millimètre.

Comme pour tout art, il faut être un expert pour se permettre de «jouer» avec les codes. Et en matière d'arts de la table, ce ne sont pas les règles qui manquent. Ne dit-on pas que la surface pour chaque invité dans un banquet doit représenter 80 cm ou que le verre doit se placer exactement dans la prolongation de la pointe du couteau?

Beaucoup de ces règles proviennent du soin apporté au confort et à la sécurité du client. D'autres sont liées à des us et coutumes historiques. Dans la tradition française, on place les dents de la fourchette et la pointe de la cuillère contre la nappe, car les orfèvres inscrivaient les armoiries à l'envers des couverts. Leurs confrères anglais procédaient de manière inverse et donc, dans la tradition anglaise, cuillères et fourchettes sont placées avec les pointes vers l'extérieur.

Cependant rien n'est immuable en matière de service. La créativité est même de mise, selon Christophe Laurent, à condition de ne jamais choquer et de respecter des règles d'or: techniques (toujours servir les boissons avant la nourriture car celle-ci influence le goût du vin, servir le froid avant le chaud, etc.) et humaines ou de protocole (les femmes, les personnes âgées ou titrées doivent être servies en premier, etc.)

«Aujourd'hui, on utilise souvent un seul verre passe-partout plutôt qu'un verre différent pour chaque type de vin, note Christophe Laurent. Faire flamber les bananes devenant un peu dépassé, on peut les remplacer par des mangues et utiliser du rhum blanc.» Tout comme la cuisine, le service doit évoluer. Les plats changent, mais conservent les mêmes techniques: les chariots qui servent à apporter les desserts ou les fromages peuvent être utilisés aujourd'hui pour présenter des amuse-bouches, en début de repas.

Et bien sûr, il y a autant de règles qu'il y a de régions. En Asie, il est possible d'utiliser les mêmes baguettes pour tous les plats. En Afrique noire, la sagesse prime sur le sexe. Tout ne doit donc pas être appliqué à la lettre, avec une précision militaire: il faut s'adapter au moment et au client. On parle ainsi de plus en plus de



La version complète de la revue est en vente sur le site www.revuehemispheres.com

Le spécialiste des arts de la table Christophe Laurent estime que la créativité a sa place dans le service, à condition de bien maîtriser certaines règles d'or.



La version complète
de la revue est en vente
sur le site
www.revuehemispheres.com



Une bonbonne utilisée pour un prototype chez VocScan.

Thierry Zesiger, cofondateur de VOCscan, a utilisé cette bonbonne pour tester l'un de ses appareils. Sa startup est spécialisée dans l'analyse des substances organiques volatiles. En associant la spectrométrie de masse à la chimométrie, elle est en mesure de comparer toute sorte d'échantillons, notamment dans les secteurs agroalimentaire et pharmaceutique, plus rapidement que ses concurrents sur le marché.

fooding (contraction de *food* et *feeling*), soit le fait de faire entrer l'émotionnel, le plaisir, le sentiment dans les arts de la table. «Les restaurants qui marchent aujourd'hui sont très attentifs à cet aspect, relève Christophe Laurent. Auparavant, on partait de l'extérieur pour arriver au centre de l'assiette. Aujourd'hui, on assiste au processus inverse: la question est de savoir comment présenter au mieux la nourriture.» Et qu'en est-il du sourire? De moins en moins présent en Europe, il reste indispensable selon le spécialiste. En faisant attention toutefois de ne pas tomber dans certains travers superficiels, comme aux Etats-Unis, où la motivation du personnel est avant tout financière, pourboire oblige... 🍷

L'œnologie, une science non exacte

La fabrication du vin est davantage concernée par la maîtrise et l'exigence que par la précision.

Comme pour les arts de la table, en œnologie la notion de précision n'est pas un paramètre central: «Le vin est un produit vivant, qui évolue au cours du temps et qui est issu d'une transformation naturelle, celle des sucres en alcool ou en vinaigre, d'un produit naturel, le raisin», explique Jean-Philippe Burdet, professeur à l'Ecole d'ingénieurs de Changins – EIC. Dès lors, comme on ne peut exiger d'une plante ou d'un animal qu'ils soient précis dans leur conception ou leur croissance, on ne peut pas attendre de la production de raisins ou de l'élaboration d'un vin qu'elles répondent à des équations précises.

La destinée naturelle du raisin est donc d'évoluer en vinaigre et l'homme interfère avec ce processus pour le bloquer et l'engager dans une autre voie. «Cet acte est d'ordre éducatif: il n'y est pas question de précision, mais d'exigence et de maîtrise», poursuit le spécialiste. Le vin ne compte pas de date limite de conservation ou de consommation. Un raisin d'un même cépage, issu d'une même parcelle et cultivé par le même vigneron aura d'un millésime à l'autre

une composition en sucres, acides, tannins ou anthocynes différente. «On ne voit pas non plus des vignes bâchées en cours de journée sous prétexte qu'elles auraient reçu une durée suffisante de soleil, poursuit Jean-Philippe Burdet. Les seuls actes effectués dans le cadre de la culture de la vigne et de l'élaboration du vin qui exigent de la précision sont l'apport de divers intrants: la fumure, le dosage des produits de protection des plantes, le dosage de dioxyde de soufre ou l'apport d'oxygène.» Les méthodes utilisées pour l'analyse des vins exigent aussi un degré élevé de précision.

Il convient donc en œnologie de privilégier des notions comme le soin, la propreté et la maîtrise apportés à la vigne et au vin, et qui auront une influence décisive sur leur qualité. «La maîtrise en viticulture peut être vue comme la bonne gestion: du sol, du climat, des porte-greffes, des cépages, de l'entretien du sol, des soins aux ceps, des questions à l'entrée en cave, des opérations de débouillage, de fermentation, de l'élevage des vins et du conditionnement», énumère Jean-Philippe Burdet.

En ce qui concerne les évolutions technologiques récentes, elles ont eu moins d'importance que les découvertes scientifiques, telles que les travaux de Louis Pasteur, qui ont permis d'expliquer les processus fermentaires et les causes de déviations dépréciant la qualité du vin. Ces travaux sont à l'origine d'évolutions dans le choix des matériaux des cuves, dans le soin apporté à des travaux de vinification et dans la mise en place de mesures d'hygiène. Des évolutions qui ont permis d'obtenir une plus grande régularité dans la qualité des vins.

«Il est possible d'élaborer d'excellents vins sans recourir à des technologies pointues», résume Jean-Philippe Burdet. L'apport des technologies innovantes est principalement observé dans les appareils d'analyse des vins et pour améliorer le fonctionnement de machines telles que les pressoirs, les filtres ou les groupes pour la mise en bouteilles des vins. En définitive, l'apport de technologies permet d'industrialiser le processus, de le rendre plus sûr, mais n'est en aucun cas une garantie pour produire un vin inoubliable... 🍷



La version complète
de la revue est en vente
sur le site
www.revuehemispheres.com

Jean-Philippe Burdet considère qu'il est possible d'élaborer d'excellents vins sans recourir à des technologies pointues.

De la grappe au service

Toute une série d'étapes jalonnent le processus de transformation de la vigne au vin, sans oublier le but ultime : la consommation.



Fig. 1

la récolte

Le moment précis des vendanges dépend de facteurs climatiques, ainsi que du rapport entre sucre et acidité dans le raisin.

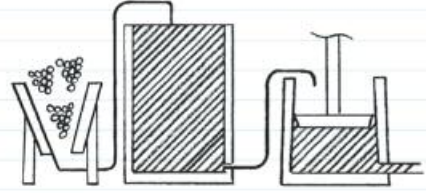


Fig. 2

la vinification

Les travaux de Louis Pasteur ont apporté à la vinification une base scientifique au XIX^e siècle grâce à leur explication de la fermentation.

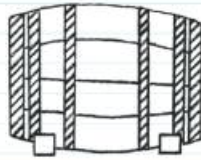


Fig. 3

d'élevage

Le bois du tonneau apporte des tannins au vin, ainsi que des arômes secondaires comme la noisette ou la vanille.



Fig. 4

la mise en bouteilles

Après la vinification, le vin est filtré et mis en bouteilles. Celles-ci sont ensuite bouchées.



Fig. 5

le service

Aujourd'hui, on utilise de plus en plus souvent un seul verre passe-partout plutôt qu'un verre différent pour chaque vin.



Fig. 6

la consommation

En 1900, les Suisses consommaient en moyenne 88 litres de vin par an. Un siècle plus tard, ils n'en consomment plus qu'une trentaine.