



Thierry Verrat, l'enfant du pays, donne le beau rôle au cognac.

Photo Isabelle Luvier

Le Cognac s'invite à table

Thierry Verrat, à **Bourg-Charente (16)**, propose un menu où l'eau-de-vie charentaise dirige le choix des plats. Bien vu et convaincant

Inverser les rapports entre le liquide et le solide : Alain Senderens, le précurseur, donna le beau rôle au vin en imaginant une cuisine inspirée par la dégustation préalable de telle appellation et de tel cru. Il a poussé la démarche loin, la carte de son restaurant, place de la Madeleine, à Paris, associe un vin et un plat, c'est pertinent, on adhère. Thierry Verrat, qui a une connaissance intime du cognac – il est né à Bourg-Charente, où il a fait de La Ribaudière (1) une table étoilée –, n'a pas attendu la Semaine du cognac, qui débute ce week-end et se poursuit jusqu'au prochain (lire page 17), pour valoriser l'eau-de-vie charentaise.

SUBLIME LE CHOCOLAT

Comment rendre palpable la diversité de ses arômes ? Comment être pédagogue sans être ennuyeux ? « J'ai gambé et conclu que la meilleure méthode était de créer un menu à partir des cinq qualités

de cognac : VS, VSOP, XO, extra, vieille réserve. Mon ambition est de retranscrire chacune dans l'assiette, de trouver les bonnes alliances, les bons arrangements. L'expérience dure depuis dix ans, les menus changent. La clientèle curieuse, les étrangers notamment, apprécient », explique le Charentais.

Le cuisinier, jongleur et acrobate, intuitif et exigeant, procède par essais et ajustements, ose, argumente. Le cognac, qui est ici moins une boisson qu'un assaisonnement, est servi en petite quantité (1 cl) et a la priorité. Traduisez qu'il est conseillé d'y tremper les lèvres avant de prendre la fourchette ou la cuillère, ceci pour mieux appréhender les correspondances avec les mets.

Convaincant, surtout si vous purifiez le palais en buvant un peu d'eau entre chaque dégustation : le VS, cognac jeune et facile, servi presque glacé, va bien avec le tartare de langoustine citron vert et va-

nille – ses arômes primaires s'accordent idéalement à l'iodé du crustacé ; le XO, plus âgé, gras et long en bouche, avec une note rancio, servi frais, est parfait avec l'escalope de foie gras poêlé et le petit chutney de fruits secs – arômes et saveurs dialoguent dans l'équilibre ; le mariage du cognac vieille réserve avec le dessert grand cru de chocolat est le point d'orgue, l'opulence de l'eau-de-vie et ses arômes de café et de boîte à tabac offrent la meilleure réplique au cacao. On ajoutera que le cognac VSOP, très fruité (sensation d'abricot confit et d'amande), est à l'aise avec la vieille mimolette (24 mois d'âge) – le fromage et l'eau-de-vie sortent renforcés de leur compagnonnage.

Jacques Ballarin

j.ballarin@sudouest.fr

(1) La Ribaudière, place du Port,
Bourg-Charente (16).
Tél. 05 45 81 30 54.

