

Le 1 juillet par Stéphane URBAJTEL



Une salle de chauffe très particulière. Thierry Verrat et Jean-Charles Vicard dégustent une rémoulade de thon au chêne. Le bois, un "exhausteur de goût". PHOTO/(Photos S. U.)

Le patron de la tonnellerie Vicard, à Cognac et le chef étoilé de Bourg-Charente, ont mis en oeuvre un procédé "révolutionnaire". Ils ont transformé le chêne des barriques en épice.

Rémoulade de thon au chêne. Homard fumé au chêne. Risotto de chêne revisité. Ris de veau pomme grenaille, truffe et chêne. Pana cota sucrée au chêne avec fruits de la passion et glace vanille. L'ingrédient commun à ces plats élaborés par Thierry Verrat, le chef étoilé de La Ribaudière à Bourg-Charente, avec la complicité de Jean-Charles Vicard, le patron de la tonnellerie éponyme de Cognac, c'est le bois. Manger du bois ? *"Non, non il ne s'agit pas de cela"*, tient à préciser d'emblée le cuisinier. Lui préfère parler *"d'effluves"*. *"On jette une pointe de chêne dans le plat comme on peut le faire avec une pointe de curry dans le riz"*. Le bois, issu des barriques neuves, devient *"une épice"*, *"un exhausteur de goût"*. Il joue le rôle de *"pont gustatif entre le vin et le plat"*, explicite le chef.

"Première mondiale"

Le bois, ingrédient intégré à la gastronomie: selon Thierry Verrat et Jean-Charles Vicard, le procédé mis sur pied - *"il a demandé deux ans de recherches"* - est *"révolutionnaire"*. *"Une première mondiale"*, assure le premier. La recette ? Sans révéler ses secrets, le patron de La Ribaudière explique qu'il faut gratter délicatement l'intérieur des barriques pour récupérer des copeaux. *"On fait ensuite une sorte d'infusion avec le produit récupéré qui est chauffé à une température précise"*.

Le procédé à des allures de performance culinaire. Mais pour Jean-Charles Vicard, c'est un *"outil de promotion"*. Explications: quand l'entrepreneur vend des barriques à ses vignerons, il doit être capable de leur conseiller un type de tonneau ou un autre, en fonction de la qualité que le client a envie de donner à son vin ou ses eaux-de-vie. Les douelles en effet, argumente l'entrepreneur, ont différents *"potentiels tanniques"*. Selon la température de chauffe (lire encadré), les arômes dégagés diffèrent. Ils vont, au cours du processus de vieillissement, se mêler au liquide. *"Désormais, avec le procédé qui a été mis en oeuvre, je peux dire à mes clients: "goutez ça. Voilà très exactement les nuances aromatiques que je vous propose d'apporter à votre vin dans dix mois"*, explicite Jean-Charles Vicard.

Pour exalter le goût du bois, le duo Verrat-Vicard a choisi d'utiliser la pana cota: *"Ce dessert à base de lait et de gélatine est très neutre"*, justifie le cuisinier. Le chef et le tonnelier sont ainsi en mesure de proposer à un public averti de déguster autant de verrines de pana cota qu'il existe d'arômes de bois. Plus chocolatée ici. Plus proche d'un goût de fruit confit là. *"J'ai commencé à tester les dégustations. ça fonctionne. Et j'y crois"*, développe Jean-Charles Vicard.