Mets plaisirs...

RÉVÉLATEUR DE SENS

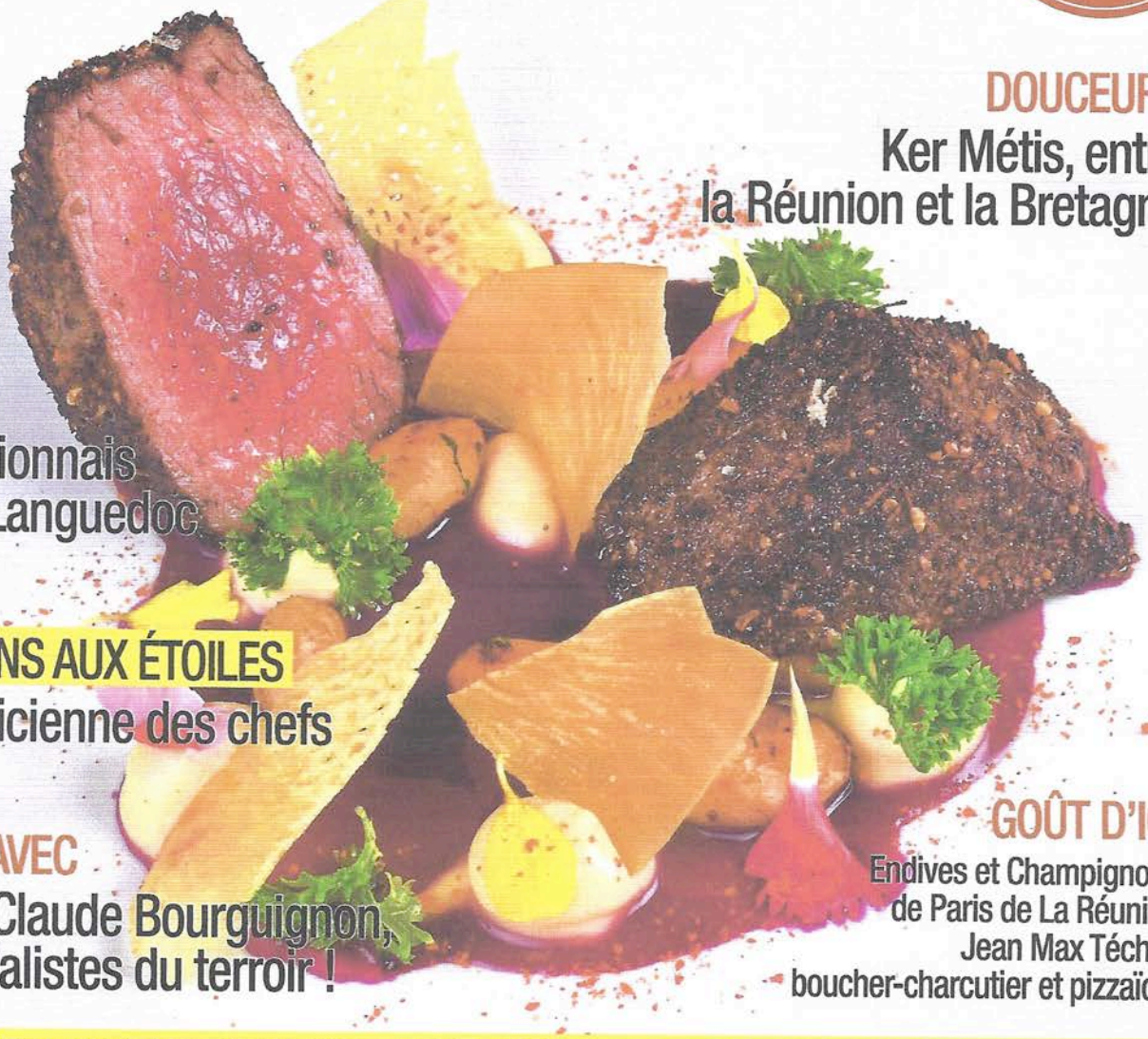
977 16

€ 3.8

VOTRE MAGAZINE RÉUNION OCÉAN INDIEN
Juin-Juillet 2017 • numéro 32
Réunion 3,80 €

SPÉCIAL VIANDES INSOLITES

GÎTE ET COUVERT
Le Lambablanc à Bras-Panon



Filet d'autruche en croûte de poivre, mousseline de fruit à pain, grains de jaque sautés & coulis de jamblons

DOUCEURS
Ker Métis, entre la Réunion et la Bretagne

LA CAVE
Un Réunionnais dans le Languedoc

QUESTIONS AUX ÉTOILES
La diététicienne des chefs

À TABLE AVEC
Lydia et Claude Bourguignon, les spécialistes du terroir !

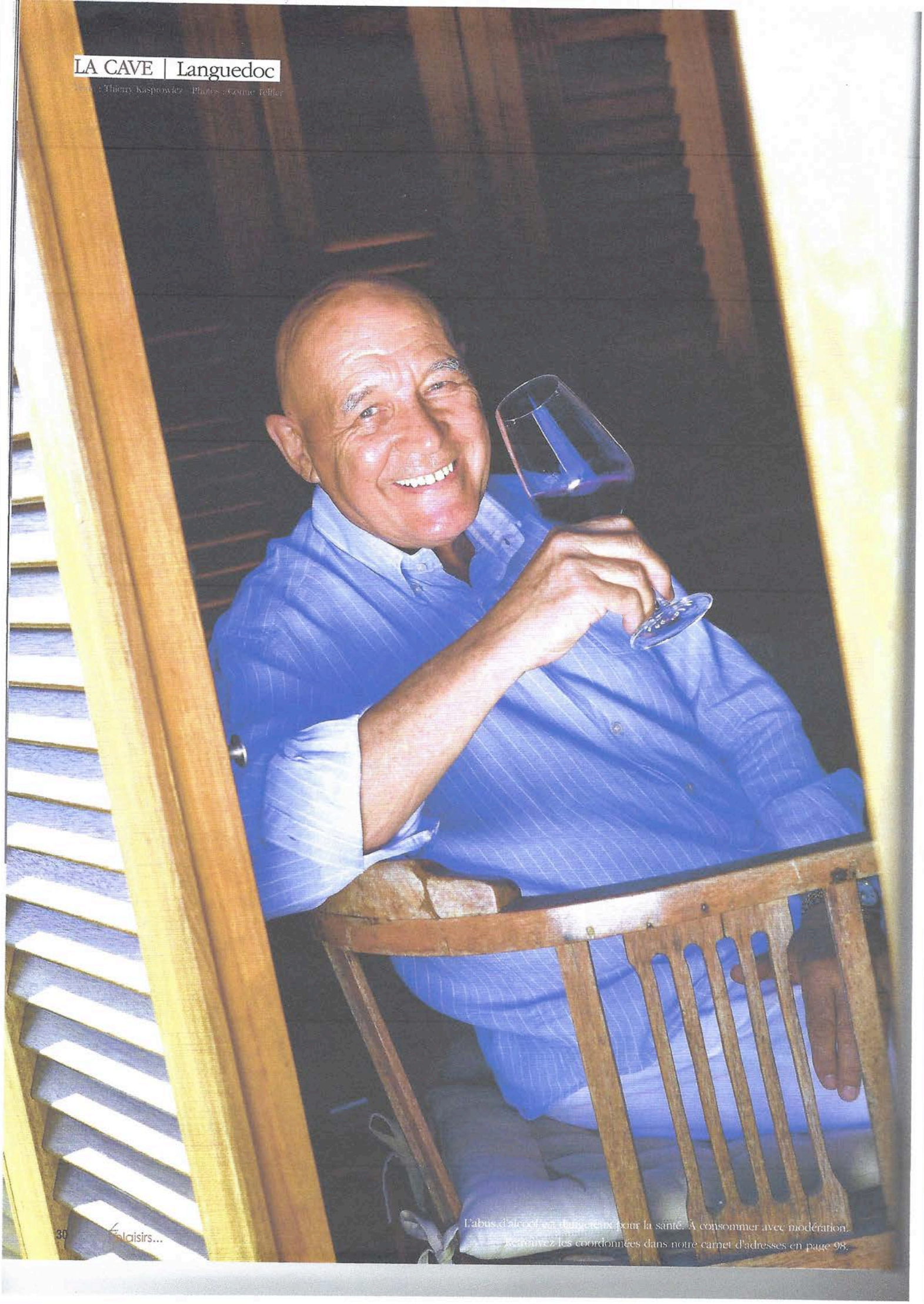
GOÛT D'ICI
Endives et Champignons de Paris de La Réunion
Jean Max Técher, boucher-charcutier et pizzaïolo

DOSSIER SPÉCIAL VIANDES EXOTIQUES - RECETTES D'OH SUZIE Q ! / LE FUZION / LE MAKASSAR

CRITIQUE KASPRO
Ô LIBANÉ
L'ART I SHOW
MOUSTACHE ET BÉRET
LA FABRIQUE

9 771694 108006

Texte : Thierry Kaspowicz - Photos : Corine Tellier



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 98.

Coup de cœur

LA FONT DES ORMES

Ode aux vins de terroir

Ce très beau domaine du Languedoc, La Font des Ormes, du côté de Pézenas dans l'Hérault, est la propriété des Réunionnais Guy et Jane Cazalis de Fondouce. Depuis 2011, leurs vins ne cessent de prendre de la hauteur et de la complexité.

Installé depuis trente-cinq ans à La Réunion, Guy Cazalis de Fondouce, pédopsychiatre à la retraite, n'est pas étranger à l'univers du vin puisque sa famille cultive la vigne depuis 1746 dans le Languedoc. Le berceau familial est Fondouce, une vaste propriété donnant sur l'étang de Thau, au nord de l'Abbaye de Valmagne, où Guy a passé toutes ses vacances. *«J'ai gardé intacts en moi le goût et l'odeur des vendanges. Les charrettes et les comportes de raisins fraîchement cueillis, les effluves de moût en fermentation… Et aussi les batailles de grappes de cépages teinturiers entre vendangeurs : on s'en barbouillait le visage. Cette joyeuse ambiance autour de la naissance du vin, je ne l'ai jamais oubliée.»*

Après de nombreuses recherches d'une villégiature dans le Sud de la métropole, Guy et Jane Cazalis de Fondouce découvrent en 2002 un mas languedocien en mauvais état à Caux, avec de magnifiques bâtiments du XIVe au XVIIe autour de la cour et du puits, un pigeonnier caractéristique des domaines nobles, des caves aux voûtes en ogives, plus sophistiquées que les simples voûtes romanes. Affaire conclue.

Si à l'origine, l'idée de faire du vin n'était pas d'actualité, les 6 hectares de vieilles vignes en production plantées sur des terroirs d'exception ont changé la donne. Lydia et Claude Bourguignon (voir en page 54), les spécialistes des terroirs internationalement reconnus, ont découvert en 2004, sur une parcelle nommée «Mexique», un sol d'une rare richesse, composé de basalte, issu des coulées de lave d'un volcan proche, et de calcaires lacustres, souvenir de la mer tropicale du Miocène, où l'on trouve encore des fossiles d'huîtres géantes.

La patience est nécessaire pour laisser s'exprimer la vigne et les terroirs.

Analyses à l'appui, Claude et Lydia Bourguignon ont dès lors la certitude que ce terroir peut faire des vins d'exception. Guy et Jane se lancent donc dans la grande aventure de vignerons. Il faudra sept ans de conséquents travaux et de lourds investissements pour remettre en état et redonner tout le lustre d'antan à ces bâtisses du domaine. Il a fallu également équiper le chai de tout le matériel nécessaire à l'élaboration de vins fins, sans oublier la plantation de nouvelles vignes.

2010 est le premier millésime de La Font des Ormes version Cazalis de Fondouce, un vin rouge AOC élaboré à partir de Carignan de plus de 80 ans, de syrah de 25 ans, de grenache et de mourvèdre de 5 ans. Les débuts sont encourageants, le style se cherche et s'affine pour se diriger vers des vins fins et élégants plutôt que des vins puissants si souvent définis dans le Languedoc.

La patience est nécessaire pour laisser s'exprimer la vigne et les terroirs, tout comme s'entourer de bons éléments pour parvenir au résultat où le but est de laisser s'exprimer le terroir et s'effacer derrière lui. Guy et Jane Cazalis de Fondouce sont épaulés dans leur aventure vitivinicoles par Jean Natoli, œnologue-conseil ; Bertrand Quesne, chef de culture et maître de chai, assisté de Mireille Fabre ; et Murielle Claudel, responsable commerciale Export.

En 2011, 2 500 bouteilles étaient produites ; en 2016, ce sont quelque 35 000 bouteilles élaborées par La Font des Ormes sous trois appellations différentes, dont 70 % de la production est exportée au Royaume-Uni, aux USA, en Asie, tout comme à l'île Maurice et à La Réunion. Des 6 hectares du début, La Font des Ormes est passée aujourd'hui à 20 hectares (14 en production), avec une vingtaine de parcelles différentes. Guy Cazalis de Fondouce a pour objectif de doubler sa production dans les prochaines années, tout en conservant le même esprit et la même qualité de ses vins.

Le vignoble est aujourd'hui certifié bio et attend sa certification en culture «biodynamique», avec des rendements moyens de 20 à 30 hectolitres par hectare, ce qui est plutôt faible en Languedoc. Les vendanges sont manuelles et récoltées en cagettes. La vinification et l'élevage sont aussi minutieux en cuves inox et béton tronconique, et en demi-muids de chêne de la forêt du Tronçais. Le pré-assemblage s'effectue à six mois et la mise en bouteilles de la totalité de la cuvée à 18 mois, sauf pour la cuvée haut de gamme Pézenas – Basalte qui nécessite un vieillissement supplémentaire de six mois en demi-muids. Ensuite, un vieillissement de six à 12 mois en bouteilles, avant la commercialisation, est appliqué.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 98.

NOTES DE DÉGUSTATION PAR LA FONT DES ORMES

Cuvées disponibles à La Réunion auprès de Guy Cazalis de Fondouce

AOP – Pézenas 2014

Cépages : 40 % grenache, 30 % syrah, 30 % Carignan.
Dégustation : Vin sombre, à la robe profonde. Le nez est puissant et complexe. Il évoque les fruits noirs (mûre de ronce, cerise noire, pivoine) mais également des notes plus balsamiques. La bouche est ample, puissante et sur un registre aromatique frais. On retrouve les fruits noirs associés à des arômes de garrigue et de *zan*. L'ensemble a beaucoup de relief, avec une finale dense et des tanins poudrés. Au-delà de l'élégance soyeuse de sa charpente et sa délicate complexité aromatique, ce qui fait l'originalité et la distinction de cette cuvée, c'est son caractère «magnésien», ces très beaux amers que l'on attribue aux terroirs volcaniques et qui participent à l'allonge du vin et à sa fraîcheur. Vin ambitieux ! 89/100 au *Guide Robert Parker.*
Prix : 22,24 euros

AOP – Languedoc 2013

Cépages : 45 % grenache, 25 % mourvèdre, 15 % syrah, 15 % Carignan.
Dégustation : Robe sombre aux reflets d'un ton carmin. Le nez est éclatant sur des notes de griotte et de cerise burlat, de pivoine. La bouche est équilibrée, associant douceur aromatique et densité de la matière. L'ensemble se révèle au final élégant. Ce vin a obtenu une médaille d'or au Concours général agricole de Paris, ainsi que la médaille de bronze au concours international *Wine Challenge* de Londres. Une note de 15,5/20 au guide *Bettane & Desseauve* 2017.
Prix : 17,36 euros (le 2011 : 15,73 euros)

IGP – Pays de Caux 2015

Cépages : 40 % «marselan», 30 % syrah, 15 % merlot, 15 % Carignan macération carbonique.
Dégustation : Robe à la teinte grenat soutenue. Le style est charmant, jovial. On retrouve un nez fruité et gourmand sur la groseille, le poivron confit. La bouche est sur ce même registre, avec une finale cacaotée, tout en relief. Ce vin de pays propose une autre vision du terroir de Pézenas, plus moderne et expressive. Moins sur la finesse et l'élégance des structures tanniques des AOP mais plus spectaculaire au niveau aromatique et plus démonstratif sur sa jeunesse.
Prix : 13,02 euros (le 2014 : 11,94 euros)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Retrouvez les coordonnées dans notre carnet d'adresses en page 98.

Propos recueillis par Thierry Kasprowicz - Photo : Corine Tellier

Lydia et Claude Bourguignon

Ces spécialistes de la biologie des sols mondialement reconnus étaient dans l'île à l'initiative de l'École du Jardin planétaire de La Réunion pour assurer des formations professionnelles et animer une conférence grand public sur les sols en milieu tropical. Experts des terroirs de nombreux grands domaines vinicoles sur la planète, Lydia et Claude Bourguignon du Laboratoire LAMS sont des épicuriens passionnés, des fines bouches qui aiment les bonnes choses !

Un plat traditionnel qui vous est cher ?
Lydia Bourguignon (LB) : Les tagliatelles al sugo (à la sauce tomate). Je suis d'origine italienne et cela me ramène à des souvenirs d'enfance.
Claude Bourguignon (CB) : Les endives au gratin, entourées de jambon.

Un ingrédient qui vous remonte le moral ?
LB : La vanille Bourbon de La Réunion.
CB : Le gingembre car il amène beaucoup de fraîcheur.

Ce qui crée, selon vous, l'harmonie d'un plat ?
LB : Quand rien ne s'oppose, il faut qu'il y ait un équilibre des saveurs, une harmonie dans le plat. Il faut qu'il ait sa colonne vertébrale et son goût originel.
CB : L'équilibre entre l'acide, le sucré et le salé.

Les critères qui déterminent la réussite d'un repas ?
LB : L'ambiance, la qualité du produit qu'on utilise, et le bonheur et l'envie de faire plaisir, même pour la réalisation d'un plat simple.
CB : Les copains.

Une saveur dont vous ne sauriez vous passer ?
LB : Je pense qu'on ne peut pas se passer du salé. C'est vraiment un exhausteur de goût. Sel et poivre.
CB : C'est pareil, le sel et le poivre font partie des choses indispensables.

Un dessert où vous appréciez l'association du sucré et du salé ?
LB : Les tartes à la citrouille.
CB : Le caramel au beurre salé.

Un plat audacieux ?
LB : C'était au temps des débuts avec Claude, dans sa famille, d'un milieu aisé contrairement à moi. Ils ont amené à table un faisan entier avec ses plumes. Ils avaient reconstitué le faisan et réalisé un pâté à l'intérieur. Il y avait de l'audace dans ce plat !
CB : C'était un plat du chef Alain Senderens. Une brioche rance fourrée avec des merises amères, un gorgonzola coulant accompagné d'un grand banyuls ! C'était fou de mélanger toutes ces saveurs et c'était très réussi !

Un plat que vous cuisinez à l'infaillible puissance de séduction ?
LB : L'ossobuco ! Que ce soit la famille ou les gens, ils adorent mon ossobuco.
CB : Les rares fois où je cuisine, c'est un succès avec le risotto aux truffes ! À partir de riz vialone nano.

Une saveur acide que vous appréciez ?
LB : Le cédrat.
CB : Le citron vert.

Une association courante de saveurs qui vous semble vulgaire ?
LB : Le sauternes avec le foie gras.
CB : Le champagne avec un dessert.

Un plat dont vous parlez encore ?
LB : On était avec l'Académie internationale du Vin sur la Rioja en Espagne. Des Basques étaient venus avec des turbots qu'ils ont fait griller. La chair était translucide ! C'était à se mettre à genoux tellement c'était bon !
CB : Une poularde aux truffes préparées par Bernard Loiseau. Il avait glissé la truffe sous la peau, c'était parfait !

Un plat qui a de l'humour ?
LB : Quand on a vécu aux États-Unis et que mes enfants étaient petits, ils faisaient deux œufs sur le plat pour faire les yeux, un morceau de bacon pour faire la bouche et ils réussissaient à faire une tête de chat. Leur excitation me faisait beaucoup rire !
CB : Une tête de veau avec du persil dans les oreilles. Ça me fait toujours rigoler !

Un légume que vous appréciez au dessert ?
LB et CB : La citrouille, la carotte… Ce n'est pas un légume mais une céréale. On fait aussi de bonnes choses avec le riz, comme le riz au lait à la vanille !

Le plat qui vous a le plus surpris ?
LB : Le plat d'Alain Senderens dont a parlé Claude, la brioche rance avec cerises et gorgonzola !
CB : À Milan, on m'a apporté juste du gras de porc, tout blanc, dressé en pétales de rose : c'était du lard de Colonnata !

Une épice plaisante ?
LB : Le gingembre, le curcuma.
CB : La vanille Bourbon.

Une pâtisserie d'enfance que vous ne remangerez plus ?
LB : On n'en a pas beaucoup mangé quand j'étais gamine mais il y en avait deux : la tête de nègre, qu'on n'a plus le droit d'appeler ainsi, et la religieuse !
CB : La patate dessert, j'en ai mangé, je n'en remangerai plus jamais. Elle se faisait avec les restes de la pâtisserie qui étaient broyés à l'intérieur et qui formaient une pomme de terre à base de pâte d'amande !

La beauté de voir les paysans avec lesquels on travaille, découvrir ensemble leur sol !

Un mets érotique ?
LB : Un fruit assez juteux.
CB : L'huître et la moule, j'hésite.

Une amertume intéressante ?
LB : J'adore les tout petits artichauts d'Italie qu'on mange crus, c'est excellent !
CB : L'amertume du braulio, cet apéritif italien à base de plantes des Alpes.

Un plat triste ?
LB : Les tripes, c'est d'une odeur, d'une aversion, c'est quelque chose que je ne peux pas manger.
CB : Les concombres de mer, les holothuries, servis par les Chinois, je ne peux vraiment pas alors que je mange quasiment tout sur la planète.

En quoi l'imaginaire participe-t-il à votre plaisir gastronomique ?
LB : Il faut qu'un plat nous emmène ailleurs, on peut voyager et se demander où et comment ce produit est né, est arrivé dans l'assiette ! Vous pouvez décoller avec un bon repas !
CB : La beauté avec, par exemple, l'élégance de la vaisselle japonaise mariée à la chair de maquereau ou de thon. Ce sont des associations très esthétiques qui font partir dans des rêves imaginaires ! Il y a la beauté de l'œil et le goût en bouche qui font rêver !

Quelle est la place du rêve dans votre métier ?
LB : Il y en a tout le temps. Déjà, pour comprendre ce qu'il se passe, on est obligé de s'imprégner du paysage, de l'ambiance. Il y a des endroits où vous êtes transporté tellement c'est beau ! Vous oubliez que vous travaillez ! Il y a des endroits magiques sur la planète, la France mais aussi d'autres endroits où quelque chose se passe ! Une harmonie et là, c'est la part du rêve ! On rêve beaucoup ! Des fois, simplement en regardant la terre ! Des gens peuvent nous prendre pour des fous ! On peut mettre la beauté sur un simple caillou et là, c'est une séance de rêve !
CB : La beauté de voir les paysans avec lesquels on travaille, découvrir ensemble leur sol ! On était, il y a peu, dans le Pendjab. Et voir ces gens en turban rose, bleu, rouge, avec leur couteau, c'était les mille et une nuits ! L'homme reprend le contact avec la terre, c'est magique !

Un mets ironique est-il possible ?
CB : Au XIXe siècle, on faisait pousser des légumes qui ressemblaient à des chenilles et des araignées, et on s'amusait à les mettre dans la salade pour faire peur aux dames ! Ça n'existe plus !

En voyage, quelle part de la gastronomie locale vous manque ?
LB et CB : Les fromages, le pain ! On a vécu un an aux États-Unis, on en rêvait la nuit !

Un souvenir lié au vin ?
LB : On a partagé à la maison une dégustation de vins jaunes du Jura, avec de vieux comtés de 12, 24 et 36 mois, de différentes fruitières. Faire découvrir cette alliance, les terroirs ! Cela a été un grand moment !
CB : Chez Champlin au Québec dans son restaurant, une côte-rôtie La Mouline de Guigal avec du renne ! Une des viandes les plus tendres du monde avec la Mouline, c'était une association improbable et assez magique !

Quelle importance accordez-vous à la dernière bouchée ?
LB : J'y mets beaucoup d'importance et une forme de plaisir et de tristesse car cela dépend de comment ça s'est passé ! La dernière bouchée, c'est aussi le moment où on s'approche de la fin de cette soirée, du moment de plaisir qu'on a eu à faire partager ! On a l'espoir que cela se reproduira ! Il y a aussi cette nostalgie qui dit : c'est déjà fini !
CB : J'aime prendre la dernière bouchée avec ma dernière gorgée de vin car c'est le dernier moment où on perçoit cette association subtile avec le plat !