

Pour honorer leur confrère

**Alain Senderens,**

décédé le 25 juin 2017, les membres de l'Académie du Vin de France ont décidé à l'unanimité, lors de l'assemblée générale qui s'est tenue le 14 novembre 2017, de créer un prix à son nom. Ce prix est destiné à distinguer un établissement faisant un réel effort dans la recherche des accords des mets et des vins.

Ce prix porte le nom de :

**ACADEMIE DU VIN DE FRANCE.  
Prix Alain Senderens  
Accords Mets et Vins**

Ce prix décerné annuellement sera récompensé par l'octroi au récipiendaire de 3 bouteilles de leur production offertes par chacun des membres vigneron de l'Académie.

Le restaurateur distingué pourra faire l'usage de ce prix sur ses cartes menus et vins et communiquer autour de ce prix pour son établissement à partir d'un visuel qui lui sera fourni.

Cette distinction peut être attribuée à toute maison de restauration quel que soit son rang quelle que soit sa situation géographique en France ou à l'étranger.

La première attribution de ce prix sera votée lors de l'assemblée générale de l'Académie au mois de novembre 2018 et portera le millésime 2019.

---

Notre confrère Benoît FRANCE., Secrétaire perpétuel de l'Académie du Vin de France qui a participé durant une dizaine d'années aux travaux de recherche d'accords mets et vins à la table d'Alain Senderens au Lucas Carton, nous relate ici quelques moments qu'il y a vécus, et qui permettront peut-être de mieux comprendre la démarche de ce grand chef et l'esprit qui entourait ces recherches.

Au cours de ces travaux, Alain Senderens a analysé le processus intellectuel qui conduisaient différents types d'accords, harmonies d'analogie ou de contraste, simples ou complexes, d'arômes, de saveurs et de textures, ceci afin de mieux expliquer les réactions de la langue et de la bouche et tenter de comprendre l'interférence de tous ces mécanismes gustatifs menant en définitive à l'harmonie qui est l'objectif fixé dans cette démarche de recherche des accords des mets et des vins.

Le développé de ses réflexions figure à la fin de ce présent dossier

## **LES ACCORDS METS ET VINS D'ALAIN SENDERENS**

Rapporté par Benoît FRANCE.

Secrétaire perpétuel de l'Académie du Vin de France

Historiquement, l'intérêt qu'Alain Senderens a porté aux accords entre ses créations culinaires et le vin a dû naître de sa rencontre avec Jacques Puisais dans le courant des années 70.

L'un et l'autre ont été des précurseurs dans cette discipline où, dans les restaurants de cette époque, un sommelier, même digne de ce nom s'efforçait dans le meilleur des cas de trouver le vin qui allait « le moins mal avec tout ».

Alain m'a raconté que leurs premières réflexions sont nées à l'occasion d'une préparation de canard imaginée par son ami le philosophe gastronome Jean-François Revel d'après une recette extraite de l'ouvrage « De re coquinaria » qui fit référence durant plusieurs siècles, et dont l'auteur, Apicius, était une figure de la haute société romaine. Cela se passait sous les règnes des empereurs Auguste et Tibère au 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère. Ce plat si particulier, qui fut tout naturellement baptisé par Alain Senderens « Canard Apicius » est un « canard rôti au miel et aux épices », comme il était alors mentionné sur la carte du restaurant. Ce fut durant 30 ans « LE » plat emblématique du restaurant l'Archestrate de la rue de Varenne puis du Lucas Carton. Particulièrement riche en épices, il fallait beaucoup d'imagination pour trouver un vin à même de tenir tête à ce « Plat de l'époque romaine doux et épicé ». On ne sait pas très bien à qui l'on doit attribuer le choix d'un vin de Banyuls pour accompagner ce plat tant ceux qui s'en réclament sont nombreux, et même Alain à qui j'avais posé la question n'a pas été en mesure de me répondre. Toujours est-il que la découverte de cet accord est exceptionnelle, comment s'imaginer que ces vins alors outrageusement qualifiés de « vins cuits » et principalement destinés aux apéritifs du 3<sup>e</sup> âge puissent compléter aussi magnifiquement les hautes saveurs de cette préparation, cela relève du génie.

Il y eut aux cours des années d'autres recherches, et d'autres magnifiques découvertes, tel le « Homard à la vanille » accompagné d'un Meursault du domaine Coche-Dury ou le merveilleux « Foie Gras au chou » qui était proposé avec un Jurançon du domaine Cauhapé, ou encore le « Saumon à l'argile », saumon sauvage cuit dans l'argile et accompagné d'un fino de Xéres dont Alain faisait venir d'Espagne chaque semaine 6 bouteilles spécialement embouteillées pour lui afin que le vin conserve la fraîcheur de son fût.

J'ai rencontré Alain Senderens en juillet 1986 alors qu'il venait de reprendre le Lucas Carton ; je faisais alors partie de l'équipe du Goût Juste de la revue Cuisine et Vins de France qui, lorsqu'elle ne testait pas les recettes régionales et leurs accords vins dans les grandes maisons provinciales, se « rabattait » au Lucas Carton pour tester telle ou telle préparation destinée à paraître dans la revue.

Étant pratiquement le seul parisien de l'équipe et plutôt libre à cette époque, je suis devenu avec quelques autres, un habitué de la table de « Monsieur » que je retrouvais au Lucas Carton dans l'un des salons du 1<sup>er</sup> étage, et ces rencontres ont durées une dizaine d'années à raison d'une à cinq fois par semaine selon les périodes.

Les premières réflexions que nous avons eues portaient sur un plat exceptionnel « Les Ravioles de pétoncles à la fleur de thym », pour lesquelles nous n'arrivions pas à trouver l'accord. Toute la gamme ou presque des vins blancs de France y est passée, sans aucun résultat satisfaisant, et nous avons dû nous contraindre (!) à goûter ce plat des dizaines de fois... il était pourtant à chaque fois modifié par touches dans de petits

détails qui pouvaient le conduire vers le bel accord avec tel ou tel vin présenté, mais sans réel succès. Des « mains gauches » selon une expression courante d'Alain.

Et puis un jour l'un d'entre nous a pensé à un Chignin Bergeron, vin phare dans la hiérarchie des vins de Savoie mais loin de répondre aux critères d'image et de réputation d'une maison parisienne à 3 macarons Michelin. C'était pourtant l'accord absolu et Alain, malgré les réserves de son sommelier qui craignait pour l'image de sa carte, a insisté pour que ce vin d'origine modeste soit proposé sur ce plat, quitte à contrarier les éventuels clients, esprits chagrins, qui viendraient chez lui pour boire de « l'étiquette ».

Avec ce plat et ce vin la salle de restaurant était tranquille pour un an, c'est-à-dire jusqu'à l'épuisement des réserves du dit vin, car à chaque changement de millésime, même en considérant que le vin remplaçant provenait du même domaine et de la même vigne, Alain nous demandait de regoûter le plat pour être certain que l'accord collait toujours, car les conditions climatiques sont variables d'une année à l'autre, et le profil sensoriel du vin suit ces nuances du climat, et alors l'accord n'est plus forcément là. Lorsque cela ne collait pas, nous cherchions ailleurs. Et c'était ainsi pour tous les plats de la carte, la plupart des fromages et tous les desserts.

Toutes ces recherches ne se passaient pas toujours dans le calme car « Monsieur » était capable d'avoir très mauvais caractère, et alors ça chauffait dans le salon... Tout le monde en prenait pour son grade, y compris « Madame », délicieuse Eventhia, qui ne se gênait pas pour le remettre à sa place. Heureusement, Alain avait autour de lui une équipe qui l'admirait profondément et qui supportait ses nombreux emportements. Comme le dit Alain Passard qui a travaillé avec lui de 1977 à 1979, « On savait qu'on avait en face de nous quelqu'un d'autre qu'un cuisinier »

Par-dessus tout, il était accompagné par deux collaborateurs exceptionnels, le chef Bertrand Guéneron et le sommelier Dominique Derozier, l'un comme l'autre extrêmement compétents et particulièrement réactifs, et il fallait mieux l'être tant le patron montrait d'impatience en à peu près tout.

Un jour, nous parlions de l'amertume qui est la saveur la plus difficile à accepter en bouche, la saveur de l'initié à ce que l'on dit. Il me dit : On va créer un plat sur l'amer... un rognon de veau, des endives, une sauce à la gentiane, un filet de citron, etc... Et avec ça nous essayerons un Chinon d'Olga ou une gentiane. Je le regardais parler et j'ai remarqué qu'il avait le plat dans la bouche, il remuait les joues et mâchait le plat comme s'il l'avait eu réellement en bouche, il le goûtait uniquement par la connaissance qu'il avait des produits et de leur transformation, c'était impressionnant.

Dans ces cas-là, à la suite de telles expériences, il demandait Bertrand,

Appellez-moi Bertrand....

Bertrand qui connaissait la musique arrivait avec un bloc et un crayon

Mon chéri, tu vas nous préparer un rognon, tu mettras 3 endives, etc....  
Mais chef, je suis en plein service...

.....

Bon, tu me prépareras ça pour demain  
Benoît tu reviens demain ?

Le lendemain, le résultat était intéressant même si le plat aurait mérité quelques adaptations, mais c'était une préparation trop complexe qui n'avait pas sa place sur la carte, il fut éliminé.

Des tests comme celui-ci, y en eu beaucoup d'autres, c'étaient les plats qui devaient rester « off the record » selon sa formule.

Alain avait une imagination débordante, pour présenter le bien fondé de ses recherches à ses invités, il préparait un plat de viande (veau de mémoire) et son jus et faisait monter de la cave, trois bouteilles de vins, rouges et jeunes, un Bandol, caractérisé par des notes de garrigue, un vin de Bourgogne issu de pinot noir au parfum de cerises griottes et un Chinon dont le cépage cabernet franc évoque parfois le poivron vert.

A côté de ça, il préparait quatre saucières dont le contenu de chacune était destiné à être goûté sur le plat. La première recevait le jus tel qu'il était à la sortie de cuisson, dans la deuxième il ajoutait au même jus une fine mirepoix d'olives noires, dans la troisième une cerise idem et dans la quatrième une touche de poivron. La première servait d'étalon si l'on peut dire, la deuxième était destinée à rencontrer le Bandol, la troisième le Bourgogne et la quatrième le Chinon. C'était flagrant, l'accord était à chaque fois parfaitement là, « y'avait pas photo » comme il disait souvent...

Il a organisé de multiples déjeuners auxquels j'étais convié pour commenter les accords avec des personnalités incroyables, César, Soulages, Revel, Zitrone, Sonia Rykiel, Robert Sabatier et tant d'autres, pour leur faire passer un message qui passait d'ailleurs plus ou moins bien...

Tout l'intéressait...

Je me souviens qu'un jour, j'étais à mon bureau, le téléphone sonne vers 12 h 30

T'as mangé...

Non...

Arrive...

Une demie heure plus tard, j'étais assis à sa table dans le salon dit « des peintres »

Il y avait sur la table 3 ou 4 saumons sauvages fumés provenant d'Ecosse, une petite dizaine de bouteilles de Scotch Whiskys ouvertes et entamées et un cendrier dans lequel fumaient 4 ou 5 Havanes de différents modules.

Le jeu, si l'on peut dire, consistait à trouver l'accord entre le solide (le saumon), le liquide (le whisky) et le gazeux (le cigare).

Je ne me souviens pas précisément comment s'est terminée cette intéressante expérience...

Toutes ces lignes sont destinées à comprendre le personnage Alain Senderens. Il avait au fond de lui une immense sensibilité et cet homme réservé qui n'est pas reconnu à sa juste valeur, n'avait aucune vanité, et ne courait pas après la gloire. Il souhaitait que le travail qu'il avait entrepris ne soit pas perdu ou oublié, mais qu'il puisse au contraire servir et permettre de faire avancer cette connaissance qui lui était si chère.

Il m'avait demandé de prendre note de ce qui pourrait être son testament en matière de recherche d'alliance Mets et Vins, testament destiné bien entendu à ceux qui voudraient poursuivre cette recherche.

Le voici telle qu'il me l'a dicté au cours de nos nombreuses rencontres :

« Le meilleur vin du monde sur le meilleur plat du monde, s'ils ne sont pas faits pour s'entendre, conduiront ensemble à la catastrophe, d'où l'intérêt de rechercher les meilleures harmonies.

La règle à respecter dans l'organisation d'un repas, pour avoir de son côté les meilleures chances de succès dans cette difficile recherche, est de choisir le vin « central » pour construire autour la succession des vins « secondaires » et, ce choix étant fait, de définir le repas. Cette règle prévaut, car en gastronomie le vin est considéré comme un élément non modifiable, au contraire du plat qui, par son mode de préparation ou de cuisson, sa garniture d'accompagnement ou sa sauce, peut lui être adapté pour « coller » au plus près au vin ».

### **Le choix des vins**

« Le choix des vins entre eux est important car s'il doit répondre à un ordre gustatif progressif, il doit également répondre à une orientation difficilement explicable qui est celle de la logique même des vins entre eux. Cette réflexion qui peut sembler secondaire a son importance, car les fameux « mélanges » qui indisposent sont en réalité plus souvent dus à la succession irrationnelle des vins qu'à leur variété. Afin de provoquer cette logique, la solution la plus simple, lorsque l'on maîtrise imparfaitement cette connaissance, consiste à respecter l'unité régionale, tous les vins du repas provenant d'une même région ; la cohérence géographique est le plus souvent imparable.

Lorsque ce choix est fait, reste à définir le repas et donc la succession des préparations qui doivent elles aussi, respecter entre elles une certaine logique pour la construction d'un menu gustativement équilibré. Cette harmonie entre les vins et les plats doit s'exercer comme en tout accord sensoriel, qu'il s'agisse de peinture (couleur) ou de musique (sons), par analogie (complémentarité par l'identique) ou par contraste (complémentarité par le contraire), et se réaliser au niveau des arômes, des saveurs (sucré, salé, acide, amer) et du tactile (la texture) qui est, pour ce dernier accord, le plus important à respecter.

Le peintre dit que toutes les couleurs sont belles, mais que sur le tableau, chacune d'entre-elles remet toutes les autres en question ».

### **Harmonie des arômes**

« Cette approche n'est pas essentielle, car primaire. C'est, parmi beaucoup d'autres exemples, le cas du Canard à la Montmorency (aux cerises aigrettes) accompagné d'un Bourgogne, rouge bien entendu, dont le cépage d'origine, le pinot noir, exprime le plus souvent des arômes de cerises griottes, donc une parfaite harmonie d'analogie aromatique. On observera toutefois qu'en bouche, la texture souvent aérienne et délicate des vins rouges de Bourgogne est en totale opposition avec la chaire serrée du canard quel qu'en soit le morceau, cet accord pourtant classique est très discutable.

Il se peut toutefois que dans certains cas la complémentarité aromatique soit présente dans le cadre d'une harmonie générale plus complexe. C'est le cas de l'huître creuse, iodée, et du Muscadet également iodé. Dans ce cas l'accord d'analogie aromatique

est complété à la fois par un accord de saveurs en contraste (salée de l'huître contre acidité du Muscadet) et par un accord de texture également en contraste (gras et onctueux de l'huître contre sec et ferme du Muscadet).

C'est accord d'une grande simplicité apparente se trouve être l'un des plus complexes qui soit.

Dans tous les cas on cherchera davantage à éviter une mésalliance aromatique qu'à provoquer une analogie parfaite »

### **Harmonie des saveurs**

« Ces accords, qu'ils soient d'analogie ou de contraste, exigent une bonne connaissance des éléments sapides respectifs du vin, du plat, de la garniture et de la sauce. L'équilibre est ici nécessaire entre l'acide et le sucré face au salé et à l'amer :

- Analogie simple : Pâtisserie (sucrée) + Vin de dessert (sucré)
- Analogie complexe : Chocolat (sucré face à amer) + Banyuls (sucré face à amer)
- Contraste complexe : Foie de volailles (salé + amer) face à Coteaux du Layon (sucré + acide)

### **Harmonie du tactile**

C'est là une recherche essentielle, car de sa réussite découle l'harmonie parfaite entre vin et plat. Tout ce que nous portons en bouche, solide (mets), liquide (vin) ou gazeux (tabac) présente, par perception tactile (ce qui n'a pas de rapport avec les saveurs), la forme d'une ellipse plus ou moins régulière, plus ou moins ample ou étirée, plus ou moins longue. Les aliments possèdent chacun une particularité de texture qui peut être charnue (rognon), craquante (pain grillé), gluante (tête de veau), tendre (gigot d'agneau) ou ferme (endive crue), et à laquelle il est nécessaire d'apporter un complément liquide de même ordre.

De l'addition de ces perceptions tactiles, solides et liquides, dépendent des accords qui peuvent également être d'analogie (le profil du vin épousant celui du plat) ou de contraste (le profil du vin traversant celui du plat)

- Analogie simple : Rognons (amer / charnu) + Chinon (amer / charnu)
- Analogie complexe : Oreilles de veau (moelleux / craquant) + Collioure (moelleux / charnu)
- Contraste : Saumon fumé (gras / onctueux) + Savennières (sec / ferme)

Le grand mariage est un tout ; il exige une parfaite réussite de chacun des accords aux trois niveaux décrits ci-dessus pour parvenir à la perfection globale.

Comme quoi, les préparations qui peuvent paraître les plus simples peuvent donner lieu aux accords les plus sophistiqués...

Indépendamment de cette recherche, il existe de nombreux accords qui peuvent être considérés comme parfaits et sur lesquels il n'est pas nécessaire de revenir. Parmi ceux-ci, on peut considérer ces quelques exemples :

- Le foie gras en terrine      Vin blanc moelleux
- La choucroute      Riesling
- Le gigot d'agneau      Pauillac
- Le cassoulet      Madiran / Cahors
- Le caviar      Champagne (blanc de noirs) / Vodka
- Les préparations au curry      Gewurztraminer
- La quiche lorraine      Alsace Pinot blanc
- La daube      Châteauneuf-du-Pape rouge
- Le canard      Saint-Estèphe »

## Les fromages

« Il n'est pas plus ridicule de présenter un seul fromage que de présenter un seul dessert, et beaucoup plus simple d'adapter un vin à un fromage qu'à un plateau de fromages. De plus, contrairement aux idées reçues, les vins blancs trouvent beaucoup plus facilement un accord avec les fromages (harmonie de contraste du fromage gras et onctueux en opposition avec un vin blanc sec et ferme) qu'avec les vins rouges, la présence amère des tanins du vin rouge dénaturant le plus souvent l'onctuosité glissante du fromage. Quelques accords parfaitement réussis (où l'exception confirme la règle) :

- Crottin de Chavignol      Sancerre blanc      Accord régional
- Munster      Gewurztraminer      Accord régional
- Comté      Côtes-du-Jura blanc      Accord régional
- Stilton      Porto Vintage
- Roquefort      Sauternes      Produits de moisissures
- Fourme d'Ambert      Banyuls
- Epoisses      Marc de Bourgogne      Accord régional
- Sainte-Maure frais      Chinon rouge jeune      Accord régional

On peut aussi considérer que le goût reste une affaire personnelle qui ne peut être discutée, et que le meilleur des accords sera toujours le plus simplement celui que l'on aime... »

Mais, et c'est moi ici qui l'ajoute, comme disait Alain avec son inimitable accent

« Je dis pas que j'ai raison... »

Rapporté par Benoît FRANCE.  
Secrétaire perpétuel de l'Académie du Vin de France