

Quel vin boire avec le slow food ?

generationvignerons.com/quel-vin-boire-avec-le-slow-food

Jean-Philippe RAFFARD



Tiens, j'ai participé à un dîner Slow Food ; rassurez-vous, je m'en suis remis !

Le Voyage à Nantes et son expert culinaire Richard Baussay nous ont concocté un Forum sur l'alimentation de demain.

Génération Vignerons y était.

Beaucoup de débats, de discussions et de polémiques aussi ; ambiance universitaire décalée comme on les aime ici à Nantes. Et puis, des travaux pratiques avec les trois dîners Slow Food à la Cantine du Voyage. Juste un petit rappel sur le Slow Food : ce mouvement international est né en Italie, il y a 30 ans, à l'initiative du critique gastronomique Carlo Petrini qui avait piqué une colère en voyant s'installer un MacDo place d'Espagne à Rome. ***On ne peut pas être gastronome et ne pas être sensible à la protection des cuisines locales, des races locales, des espèces végétales en danger d'extermination.***



Ce mouvement anti-uniformisation s'est développé un peu partout dans le monde- 150 000 adhérents – mais curieusement pas beaucoup en France.

D'où cette initiative d'associer l'Alliance Slow Food des Cuisiniers très présente en Bretagne, à l'événement.

Me voilà embarqué dans un dîner militant sur le thème de l'univers végétal qui fait la part belle aux petites productions locales « bonnes, propres et justes ».



Panisse de pois chiche et gaspachos sans tomate en amuse-bouche,

pain perdu aux légumes en entrée, légumes rôtis, bouillons aux épices et j'en passe. Céleri, navet, pois de senteur ? Au petit jeu des devinettes mes voisins de table sont très forts, moi je prends des notes pour me donner une contenance.

On est quand même habitué à distinguer les saveurs. Nous organisons régulièrement des Ateliers du goût avec les producteurs sur des thématiques comme la race nantaise, le petit beurre ou la carotte de Chantenay, m'explique Julien, adhérent du mouvement. Je retiens que le Slow Food n'est pas forcément bio, pas forcément vegan, c'est le goût qui compte, l'empreinte du terroir. De l'écogastronomie. Xavier Hamon, frère de Benoît et chef au Comptoir du Théâtre à Quimper nous parle de semences paysannes en danger. La faute aux grands semenciers qui réduisent à peau de chagrin la diversité biologique.



Convaincant, mais qu'est-ce qu'on boit ?

Les organisateurs avaient choisi des vins du Domaine de l'Ecu, au Landreau dans le vignoble nantais ; peut-être le plus emblématique des domaines d'ici. Vignes cultivées en biodynamie depuis 30ans, vinification en amphore, Fred le vigneron c'est l'exigence faite homme, sa devise : ***du raisin et de l'amour***.

La cuvée Janus MMXV est un 100% chardonnay en Vin de France. Fraîcheur et minéralité sont au rendez-vous pour accompagner les ribambelles de légumes cuisinés. Est-il assez charpenté pour sublimer les saveurs végétales ? Fred a compris mon interrogation et me sert un verre de sa cuvée Méphisto MMXIV, 100% cabernet franc issu d'un terroir granitique. Un jus de petits fruits rouge et noir concentré à souhait, des tannins déjà arrondis et élégants...



À vous réveiller une légumineuse !

Jean-Philippe

PS : je souhaite présenter mes excuses aux lecteurs qui ont pu être choqués par la manière caricaturale dont j'ai présenté la Beuchelle tourangelle dans l'article Tours vaut bien le détour.