

«Notre plus-value? Les accords mets et vins»

La 9^e édition des **Rencontres Jean-Marc Quarin** aura lieu les 6 et 7 juin au Lausanne Palace. On prend les mêmes et on recommence? Pas tout à fait: cette année, le chef doublement étoilé Franck Pelux et sa conjointe Sarah Benahmed seront aux commandes du Dîner Inaugural. **Fabrice Léger**, coorganisateur de l'événement, nous en dit plus sur ce menu créé spécialement pour l'occasion.

INTERVIEW CAROLINE GOLDSCHMID

Les Rencontres Jean-Marc Quarin se déroulent sur deux jours. Le dîner du 6 juin s'annonce grandiose!

FABRICE LÉGER: En effet, ce Dîner Inaugural, qui aura lieu le jeudi 6 juin à 19h30 à La Table du Palace, sera concocté par Franck Pelux, chef doublement étoilé, en association avec Jean-Marc Quarin pour le choix des vins. Et c'est la première fois que nous allons à la rencontre de l'univers gastronomique de Franck et Sarah, sa compagne.

Avez-vous déjà rencontré le couple?

Oui, nous les avons rencontrés à plusieurs reprises. Un dîner comme celui-ci se prépare un an à l'avance et nécessite de nombreux échanges. La première rencontre consistait à leur présenter notre événement et notre positionnement. Et de nous assurer que cela était compatible avec leur travail. Ensuite, nous avons goûté leur cuisine pour nous faire une idée plus précise de leur univers créatif et imaginer quels vins pourraient être servis. Notre valeur ajoutée est de proposer les accords mets-vins les plus agréables possibles, le plus «fondu» possible comme aime à le souligner Jean-Marc Quarin.

C'est-à-dire?

Nous n'avons ni la prétention de faire découvrir la cuisine de Franck Pelux ni les vins qui seront servis ce soir-là. En revanche, les accords mets et vins constituent notre plus-value. Non pas dans une optique d'originalité, mais dans l'idée que les plats et les vins se fondent

le plus possible en bouche. Le plat seul est excellent, le vin seul est délicieux mais les deux ensemble créent un effet «waouh». Le résultat doit aller au-delà de la qualité de chaque composant. Un effet de création très particulier qui fait émerger une nouveauté si surprenante que l'on pourrait dire que l'addition de 1 plus 1 égal 3 plutôt que 2.

Comment le menu se construit-il: transmettez-vous des idées à Franck Pelux ou est-ce lui seul qui imagine les plats?

Nous établissons une liste de vins et nous la lui soumettons, avec les commentaires de Jean-Marc. Nous lui envoyons les vins pour qu'il puisse les goûter avec sa brigade. Le chef peut ensuite



Le chef Franck Pelux et sa compagne Sarah Benahmed assureront un menu et un accueil à la hauteur des grands crus sélectionnés par Jean-Marc Quarin.



A La Table du Palace, quelque 70 convives dégusteront un menu d'accords mets et vins spécialement concocté par le chef doublement étoilé Franck Pelux et Jean-Marc Quarin.



La dégustation verticale du Château Canon aura lieu le 7 juin, de 11h à 13h.

exceptionnelle de huit millésimes (2014-2021) du Château Canon, Premier Grand Cru Classé à Saint-Emilion. L'après-midi, lors de La Grande Dégustation de 14h à 21h, 30 crus, dans trois millésimes, 2020, 2021 et le tout récent 2023 seront proposés à la dégustation.

Y aura-t-il des vins suisses?

Oui, la Maison Hammel – Terres de Vins (Rolle, VD), présentera les vins du Domaine de L'Ouille à Yvorne, du Clos de la George à Yvorne, du Domaine de Crochet à Mont-sur-Rolle et du Domaine du Montet à Bex. Seront également présents les vins du Petit Château à Vully.

Des nouveautés à signaler?

Pas dans la forme de l'événement, mais je rappelle que chaque millésime est une création. La Grande Dégustation c'est donc l'occasion unique de pouvoir découvrir les dernières créations de chacun des crus présents, avec les millésimes 2020, 2021 et le millésime 2023 en premier. Pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration qui ne pourront pas se rendre à Bordeaux pour la semaine premiers, c'est l'occasion de pouvoir découvrir ce dernier millésime.

Quelles sont vos attentes pour cette 9^e édition?

Que les visiteurs prennent du plaisir en vivant des expériences vraies et enrichissantes. La Grande Dégustation attire généralement entre 400 et 450 visiteurs. Plutôt que de miser sur la quantité, nous cherchons à attirer un public de gens concernés. La qualité des échanges avec les vignerons est primordiale pour nous et nous souhaitons la conserver. Raison pour laquelle nous limitons les entrées à 450.

lesrencontresquarin.com

commencer à imaginer des plats. Le fait de disposer des vins lui permet de les goûter plusieurs fois et de sentir les directions possibles. Ensuite, il nous soumet un menu avec deux propositions par plat.

Le chef crée donc un menu sur mesure?

Oui, et un test est prévu courant mai, une fois les produits de saison disponibles. C'est l'ultime étape. Elle permet de procéder aux derniers ajustements. Le chef étoilé et sa brigade seront aux fourneaux et le sommelier de l'établissement veillera au service et transmettra aux cuisines les questions ou les corrections à envisager. Le passionnant échange ira jusqu'à trouver l'association précise, quitte à modifier le pourcentage des ingrédients composant les plats ou même les refondre. L'an dernier, le test avait duré cinq heures...

Quels seront les vins servis ce soir-là?

Un champagne accompagnera l'apéritif (Ployez-Jacquemart Blanc de Blanc 2010). Pour l'amuse-bouche, ce sera un Sauternes (Château Nairac 2010). Nous ne proposons jamais de Sauternes avec un dessert. Associé à un mets salé, c'est magnifique. L'association avec des huîtres par exemple est délicieuse. Nous cherchons aussi à donner des idées aux convives et à leur montrer que l'on peut très bien commencer un repas par un Sauternes. L'idée générale de ce Dîner Inaugural est celle d'un grand amateur de vins qui reçoit des amis à la maison. Notre rôle est de jouer les facilitateurs pour que les invités profitent de la soirée. Nous allons éviter les chocs gustatifs et faire en sorte que le repas se déroule de la manière la plus fluide possible, avec du plaisir et des découvertes à la clé.

Quel vin suivra le Sauternes?

Après le liquoreux et avant d'attaquer l'univers des rouges, nous allons dégus-

ter un superbe vin blanc sec qui va aussi nous permettre de reprendre de l'acidité en bouche: Valandraud Blanc 2021, le meilleur jamais fait selon Jean-Marc Quarin. L'occasion de mesurer le potentiel et la prédisposition du calcaire de Saint-Emilion pour produire des grands vins blancs secs. Suivront trois millésimes du Château Brane-Cantenac, Deuxième Grand Cru Classé en 1855, dans trois millésimes d'exception: 2015, 2010, 2009. Depuis quelques millésimes, Brane-Cantenac change de braquet, avec notamment une sélection des raisins provenant exclusivement de la terrasse 4, la plus gravelo-argileuse. Brane-Cantenac est désormais à portée des premiers crus. On finit par un fantastique Champagne pour accompagner le dessert, un Ployez-Jacquemart, cuvée Liesse d'Harbonville, 2004.

Les crus sélectionnés par Jean-Marc Quarin pour le Dîner Inaugural seront-ils aussi proposés à La Grande Dégustation du 7 juin?

Oui mais avant cela, vendredi, de 11h à 13h, aura lieu une dégustation verticale



Déjà présent parmi les exposants l'an dernier, le Château Valandraud pourra être dégusté le 7 juin et son vin blanc (Valandraud Blanc) fera aussi partie du menu servi le 6 juin en accompagnement de l'entrée.