

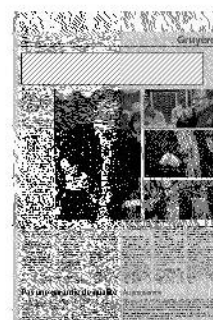
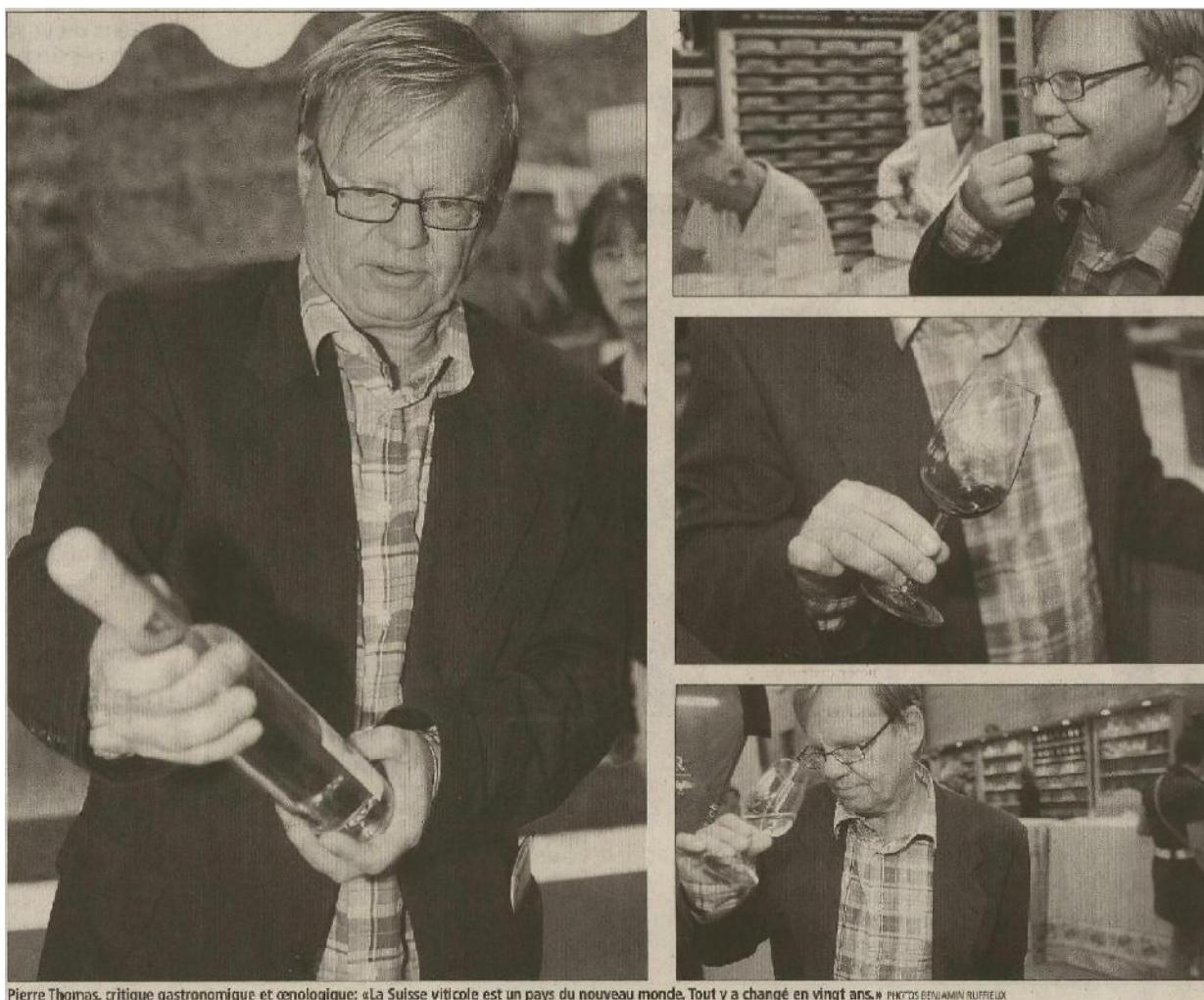
Inhaltsverzeichnis 22.09.2009

Lieferschein-Nr.: 4956993
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl 3

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
12.09.2009	La Gruyère <i>«La fête du goût ne doit pas se limiter à quelques jours!»</i>	14'484	1

«La fête du goût ne doit pas se limiter à quelques jours!»



Argus Ref 36445334

BULLE. Le Salon des goûts et terroirs a déjà attiré plusieurs milliers de visiteurs depuis mercredi. Visite sur les pas du critique œnologique Pierre Thomas.

SOPHIE ROULIN

«Dans ce type de manifestation, on a l'impression de se retrouver dans un supermarché du terroir. C'est un peu antinomialque...» Journaliste libre, Pierre Thomas s'est spécialisé dans la gastronomie et plus particulièrement dans le vin. Et il n'a pas la langue dans sa poche. Nous l'avons suivi dans une balade gourmande à travers le Salon des goûts et terroirs, qui se tient à Espace Gruyère, jusqu'à lundi.

Volontairement, la tournée démarre en évitant le secteur viticole, «sinon on ne s'en tira pas». Le regard interrogateur, Pierre Thomas avance de quelques mètres, évite la foule agglutinée devant un stand, d'épices et s'arrête, intrigué par une étiquette: miel à la myrtille. «Est-ce qu'il faut vraiment mélanger ces deux produits?» lance-t-il, dubitatif, à la responsable du stand de Myrline S.à.r.l. La réponse le surprend par sa franchise: «C'est pour les gens qui n'aiment pas le miel.»

Produits déguisés

Les produits sont naturels. Les myrtilles, sauvages, sont cueillies en Suisse. «Original», commente le journaliste en jetant la petite cuillère de plastique avec laquelle il vient de goûter le miel violacé. «Mais on déguise un peu le produit.» Et de soulever une question qui lui semble essentielle: «Où s'ar-

rêter pour ne pas trahir le produit original?» Ce qui ne l'empêche pas d'imaginer déguster ce miel avec du fromage de chèvre.

«De la confiture au chocolat? Quand je vous disais qu'on se permet tout... Allons tester.» En puriste, il choisit celle au chocolat noir grand cru. «Le goût y est», apprécie-t-il. A l'arrière du stand, l'enseigne «Les Délices du Berry» indique que cette spécialité, déclinée en de multiples arômes et couleurs pour celle au chocolat blanc, vient de France voisine.

Rencontrer les artisans

«Vous êtes importateur?» «Oul, mais ces confitures sont produites par ma belle-mère qui vit en France, répond l'exposant bullois. C'est elle qui a mis au point la recette, qui mélange chocolat, crème et sucre.» Le journaliste est rassuré. Le salon ne trompe pas son monde en affirmant accueillir uniquement des artisans.

Sans s'arrêter, Pierre Thomas salue le développement de maisons comme Gugger-Guillod, «très dynamique». Ou le Moulin de Sévery, «qui collabore avec des scientifiques pour mettre en évidence les valeurs nutritives de l'huile de colza. Avec les années, je deviens de plus en plus sensible à cet aspect de l'art culinaire.»

Souvenirs d'enfance

Il ne résiste pourtant pas quand on lui tend un plateau de pains d'anis, au stand des sœurs du Carmel, au Pâquier. «Tout ce qui a un lien avec la bûnichon me fait craquer et me rappelle mon enfance», avoue le journaliste, qui a grandi à Bulle et qui a fait ses premiers pas dans le métier à *La Gruyère*.

Des miels, des bricelets, des sirops, avant un détour par le stand de la fromagerie de Mar-

sens. «Crèmeux, moelleux, le vacherin est entre le pâte dure et le pâte molle. Pourtant, il n'a rien d'un compromis. C'est splendide!»

En ressortant de l'espace patinoire, Pierre Thomas se laisse happer par le stand tesinois. «Leur Merlot Riserva Tenimento dell'Or vient d'entrer dans la Mémoire des vins suisses. Un projet qui réunit 40 vins et qui a comme objectif d'étudier leur vieillissement et leur potentiel.»

L'équilibre, essentiel

Le nez plongé dans le verre, le critique en hume les parfums, avant d'en goûter les saveurs. «Il a une belle élégance, des tanins fins et de l'acidité. Il est très jeune, mais on sent l'équilibre. C'est essentiel. Si un vin jeune n'est pas équilibré, il est difficile d'imaginer qu'il le devienne en vieillissant.»

Difficile pour Pierre Thomas de passer inaperçu dans le secteur viticole. Entre les nombreuses poignées de main, il prend le temps de nous faire découvrir quelques vins originaux: le meilleur rouge vaudois de l'année, Symphonie n°4, de la cave Abléz-Meylan, un monocépage de dornfelder, du domaine Chantegrive, ou un chasselas vieilles vignes, du château Le Rosey.

Pour le clin d'œil, il tente le Sire Thomas, un assemblage de trois vins rouges de Jean-Jacques Stelner, à Dully. «Un joli vin, avec pas mal d'épices, mais aussi de la fraîcheur et des fruits. Il est équilibré. Pas besoin de le laisser vieillir.» Lui qui est puriste pour la nourriture ne l'est pas pour le vin et ses assemblages.

Pays du nouveau monde

«La Suisse viticole est un pays du nouveau monde. Tout y a changé en vingt ans. Et,

comme j'écris sur le domaine depuis dix-huit ans, je me considère comme un témoin privilégié de cette évolution.» L'arrivée de nouveaux cépages (gamaret, diollnoir, garanoir, etc.), la maturation en barrique, les efforts dans la vinification... Pierre Thomas les a sui-

vis de près.

«Les prochains efforts doivent être faits sur la vigne et la manière de produire, estime le spécialiste. D'autres changements viendront encore avec le réchauffement climatique, qui a déjà commencé à jouer un rôle.» La tête commence à tour-

ner. On va laisser Pierre Thomas continuer seul sa balade. Non sans prendre note d'un dernier conseil: «La fête du goût doit avoir lieu tous les jours, pas une fois dans l'année.» ■

Pas une garantie de qualité

Parmi les piques qu'il se plaît à lancer, Pierre Thomas ne résiste pas à égratigner l'AOC. «Pour les produits alimentaires, on parle avant tout d'une garantie de provenance et de méthodes de travail. Pour savoir si le produit est bon, il n'y a qu'un moyen: le goûter.»

Sur le stand des abricots de Saxon, hôtes d'honneur de cette 10^e édition du Salon des goûts et terroirs, le critique cherche la meilleure eau-de-vie d'abricot du Valais. «Voyez, elle ne

porte pas l'étiquette AOC. Parce que pour y avoir droit, il faut que les fruits soient produits en Valais, mais aussi qu'ils y soient distillés.»

Pour des questions de diversité et de concurrence, certains producteurs préfèrent délocaliser cette opération vers un autre canton. Résultat: ils n'ont pas droit au fameux label. «On voit qu'il y a des limites dans ces appellations. Même si elles ont du bon, on en arrive parfois à des situations absurdes.» SR

Au programme

Arène gourmande. Durant le week-end, les personnalités se succéderont pour concoter leur mets préféré. Samedi, Daniel Fazan (11 h 30), Irma Dütsch (13 h), Pierre-André Ayer (16 h 30), Annick Jeanmairet (18 h) et Jean-Charles Simon (19 h) seront aux fourneaux. Dimanche, ce sera le tour des chefs Jacky Donatz (11 h 30 et 17 h 45) et Reto Mathis (13 h et 14 h) et de Lucie de Palma, animatrice de Koocook.com (16 h 30). Lundi, place à Myriam Broggi-Praz (11 h 30), plusieurs fois sacrée meilleur sommelier du monde.

Ecole du goût. Ouverte aux plus jeunes, elle propose des ateliers sur les céréales (sa et di à 16 h 30), sur l'abricot (sa et di à 14 h), sur le raisin (sa et di à 12 h 45), sur les baies (sa à 15 h 15 et di à 17 h 45) et sur les tartinades (di 15 h 15). Inscriptions au 026 919 08 68. GRU

Bulle, Espace Gruyère, jusqu'à lundi, de 10 h 30 à 22 h 30 (sauf lundi, 17 h)