

Trouvez le vin qui vous va comme un gant



ROUGE, BLANC, ETC. Chaque type de buveur est décrit avec humour dans cet ouvrage de 127 pages. Le gourmet, le studieux, la femme, l'urbain ou encore l'épicurien trouvent vins à leurs palais ainsi que conseils ciblés.

LIVRE
Dis-moi qui tu es... je te dirai quel vin boire est un ouvrage décalé qui dresse le portrait de vingt buveurs et révèle les vins qui leur conviennent. A feuilletter sans modération.

YSEULT THÉRAULAZ

«On boit un peu ce que l'on est, explique Valérie de Lescure, l'une des deux auteures de *Dis-moi qui tu es... je te dirai quel vin boire*. Le jeune ne boira pas le même vin que le cadre supérieur ou le père de famille. On boit en fonction de sa culture, de son environnement, de son éducation...» Ce constat a poussé la journaliste dégustateur (déjà co-auteur de plusieurs ouvrages sur le vin) et la sommelière

et conseillère Linda Grabe à écrire ensemble un ouvrage décalé et un brin caustique. «Nous nous sommes rendu compte qu'en fonction de l'interlocuteur que nous avons en face de nous, nous pouvions savoir quel type de vin il buvait. On a voulu écrire un livre qui ne soit pas scolaire et qui touche un large public.»

Vingt portraits caustiques

Le picoleur, le paumé, le studieux, l'économiste font partie des vingt profils dessinés avec humour par les deux auteures. Des conseils sur mesure, un portrait un peu caricatural mais jamais méchant, des ac-



cessoires à se procurer, des bouteilles à offrir et surtout une liste de vins sont fournis pour chaque type de buveur évoqué. Le test au début du livre permet à chacun de dresser son propre portrait et de s'y référer dans les pages qui suivent.

Ainsi le picoleur – «Vous aimez biberonner, vous rincer la glotte, vous humecter les amygdales» – a droit à une liste de vins festifs dont les prix ne dépassent pas 10 euros. Des mousseux, des blancs doux, des rouges de table, tout ce qui sied à un buveur au quotidien. «Du facile, du bon, du gouleyant.» Et dans la rubrique *Les accessoires qu'il vous faut*, un copain

sobre est vivement conseillé pour ramener le picoleur à bon port!

A l'opposé, l'abstinant – «on ne peut que pleurer sur votre cas et vous plaindre de passer à côté du plaisir du vin» – se voit proposer des eaux minérales, un pétillant sans alcool ou encore du moût de raisin partiellement fermenté. Le livre suggère tout de même d'offrir un Monbazillac aux amis abstinents. «Les gens qui ne boivent pas et pensent que le vin n'est que de l'alcool apprécieront plus facilement un vin doux et liquoreux», explique Valérie de Lescure.

Et de rappeler ironiquement que «les abstinents ont le droit d'exister!» ■

Dis-moi qui tu es... je te dirai quel vin boire, de Linda Grabe et Valérie de Lescure. Ed. Solar, 127 pages. 25 fr. 80 chez Payot.

Paysannes vaudoises: les recettes du succès

CUISINE

Les préparations culinaires des produits du terroir viennent d'être rééditées.

Du restaurateur à la simple ménagère, 3000 amateurs de produits du terroir se sont emparés du classeur de recettes des Paysannes vaudoises, à sa sortie de presse l'automne passé.

Epuisé en l'espace de six mois, l'ouvrage vient d'être réédité. Au menu, lapin aux blancs de poireaux, terrine de carotte et sauce au cerfeuil ou gâteau à la courge.



Le classeur (de petit format) et ses quelque 300 recettes accessibles à tous expliquent le succès de la formule. Sans oublier la fourre plastique, nichée en fin d'ouvrage, qui préserve la fiche des salissures lors de l'utilisation.

Par ailleurs, nul besoin d'étoffer sa batterie de cuisine: tous les ustensiles nécessaires sont courants.

S. F.

Le classeur (40 fr.) peut être commandé au 021 881 20 69, par courriel à: mbmermoud@bluewin.ch ou acheté à la Maison des terroirs de Grandson, 024 445 60 60.

Rapprocher les Suisses de leur culture culinaire

SEMAINE DU GOÛT

Les produits traditionnels, modelés par l'histoire, la culture et l'économie, font l'objet d'un inventaire présenté mardi à Grandson.

Cenovis et meringues sont deux des produits que l'association du Patrimoine culinaire suisse répertorie actuellement, en vue de la publication d'un livre en 2008. Objectif: rapprocher les Suisses de leur culture culinaire. Dans cette optique, l'ouvrage révélera comment l'économie, la culture, mais surtout l'histoire ont modelé ces produits traditionnels.

Qui se doute que la recette du fameux papet vaudois n'existe que depuis deux cent cinquante ans environ? «L'introduction de la pomme de terre en Pays de Vaud date de 1770. De plus, à cette époque, la population ne maîtrisait pas encore le procédé

de fermentation noble, nécessaire à la fabrication de la saucisse aux choux. Enfin, le poireau était considéré comme un légume lubrique, sans doute à cause de sa forme!» a expliqué mardi Stéphane Boisseaux, chef de projet au Patrimoine culinaire suisse, lors d'un exposé dans le cadre de la Semaine du goût à Grandson.

En outre, qui sait que Girardet et son gâteau à la raisinée ont remis au goût du jour l'ancestral vin cuit, disparu partout ailleurs en Europe ou presque? Ou que le Suisse a un attachement culturel aux cornettes? Le futur livre, qui met l'eau à la bouche, nourrit également une ambition économique. «Si on parvient à faire envie aux lecteurs, les producteurs pourront continuer à produire ces denrées et à en vivre», conclut le chef de projet.

S. F.

www.patrimoineculinaire.ch



Stéphane Boisseaux et l'association du Patrimoine culinaire souhaitent montrer que la Suisse a aussi ses produits et ses traditions.

Une Aubergine lausannoise très gourmande et très classe



PIERRE LE TILLOZ

Amener des senteurs provençales raffinées dans ce qui fut un bistrot populaire, tel est le défi de Laurent Belissa et son équipe. Le Français a repris l'ancien restaurant jouxtant le Cazard, après avoir exercé dans plusieurs établissements cotés deux et trois étoiles, notamment comme chef au Château de Divonne.

Tables noires, chaises crème, seaux à vin chromés sur pieds, nappes et murs couleur aubergine. On pourrait prendre l'endroit pour un de ces lieux où le décor mode compte plus que le contenu de l'assiette. A tort. Le soin apporté à la décoration se retrouve dans les plats. A commencer par l'apéritif – avec notamment un original cocktail aubergine au prosecco et sirop

LE COUP DE FOURCHETTE

de violette – accompagné de caviar d'aubergine, tapenade et confit de tomate, et suivi d'une mise en bouche originale.

Aux mets classiques fleurant bon le soleil se mêlent des touches audacieuses, comme cette barbe à papa orange garnissant une soupe de moules safranée. Posé sur le liquide chaud, l'écheveau se dissout instantanément. L'effet est spectaculaire, mais on aime moins le goût un peu sucré que la friandise apporte au plat. Ces clins d'œil ludiques à la cuisine moléculaire ne volent pas la ve-

dette à de belles réussites plus classiques, comme cet excellent foie gras mi-cuit au miel, cette sole meunière idéalement beurrée ou ce carré d'agneau en croûte d'herbes fondant à souhait. Les accompagnements sont goûteux, comme l'embeurrée de pommes de terre aux câpres. On termine en douceur avec des desserts, avec mention pour le moelleux au chocolat. «Un quart d'heure d'attente, mais ça vaut la peine», avertit la serveuse. Elle a raison.

Côté vins, la carte offre une belle sélection de crus romands ou étrangers. On peut aussi opter pour des nectars au verre à des prix raisonnables... excepté les surmaturés. On regrettera que le si prévenant personnel n'ait pas averti que le verre

de Monbazillac était à... 14 francs.

Un grand choix de cafés, thés, apéritifs et digestifs complète l'assortiment. Une excellente adresse, malgré son cadre un peu branché.

RESTAURANT L'AUBERGINE

Rue Pré-du-Marché 15
1004 Lausanne, 021 320 18 18
Fermé le samedi matin, dimanche toute la journée et lundi soir.

	Excellente cuisine
	Entre 70 et 100 francs par personne
	Très large choix de vins