

**VIGNE**

Salon professionnel de la gastronomie, de l'agroalimentaire, des services, du tourisme

Cuisiner avec les chefs, déguster avec les vigneron

La 16^e édition du salon Egast à Strasbourg a remporté un vif succès, partagé par les professionnels et le grand public, en particulier sur le grand cours de cuisine avec près de 1 000 participants.

■ Pour son édition 2016, le salon Egast a conforté sa renommée de salon professionnel de grande qualité avec la présence de nombreuses stars de la gastronomie, le chef triplement étoilé Joël Robuchon, Jonathan Bauer Monneret, meilleur sommelier de France 2014 entre autres. Une des animations phare de ce salon, le plus grand cours de cuisine d'Alsace à cette année encore séduit les amateurs. Ils étaient en effet près de 1 000 participants à ces cours donnés en direct par six chefs et trois pâtisseries, un moment unique avec notamment le chef étoilé Hubert Maetz de l'hostellerie du Rosenmeer à Rosheim, le chef Arnaud Barberis du Bistrot des Arts à Strasbourg.

Finesse des accords mets vins plébiscitée

Particularité de cette animation, les participants ont eu le plaisir de déguster leurs recettes avec les vins de neuf vigneron, membres de l'association de l'Université des grands vins, partenaire



L'alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé 2009 du domaine Louis Sipp a parfaitement fonctionné avec la recette du chef Joël Philipps (à d.) ici avec Pierre-Marie Brugiroux, vice-président de l'Université des grands vins d'Alsace, et Louis Sipp (au centre). Photos Sylvie Mattié

de ce salon. Présidée par Jean-Michel Deiss, « cette association compte des vigneron et des amateurs éclairés », souligne Roland Vonville, un de ses membres. « C'est l'opportunité de mieux faire connaître les cépages et les terroirs d'Alsace » et de faire percevoir au public les larges possibilités d'accords avec ces vins de gastronomie.

Les amateurs de sucré ont ainsi pu déguster leur cocktail exotique en verrine accompagné d'un riesling Vendanges tardives 2007 du domaine Mochel à Traenheim. Pour cette recette, réalisée avec le pâtis-

sier Michel Baltzer de la pâtisserie Jérémy Hanss à Strasbourg, l'alliance avec les saveurs d'ananas, de mangue et de coco proposée par Guillaume Mochel a largement été plébiscitée par de nombreux participants. Le vigneron a précisé que sur ce millésime solaire, « ce vin complexe a gardé une belle fraîcheur en bouche avec des arômes de fruits confits ». Certains goûtaient pour la première fois un riesling en VT, enthousiastes, ils l'ont trouvé « vraiment super ». Une alliance réussie pour ce vigneron, comme pour Louis Sipp de Ribeauvillé. Ce dernier a proposé un alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé 2009 avec la recette du gâteau crispy de veau aux légumes confits et herbes fraîches, vinaigrette de tomate du chef Joël Phillips, de l'Esprit Terroir à Strasbourg. En concertation avec le chef, il a opté pour ce vin « d'un millésime solaire, polyvalent. Récolté tôt, sa fraîcheur a été préservée », avec un côté gras agréable en bouche. C'est aussi l'occasion de montrer qu'un blanc d'Alsace « peut très bien fonctionner avec des viandes, mais également avec certains fromages, voire mieux que des rouges. » Louis Sipp a rencontré un vif succès pour « ce bel accord », sur fond d'échanges conviviaux qui font partie du succès de cette animation, qui sera reconduite pour la prochaine édition.

Sylvie Mattié



Un riesling vendanges tardives 2007, proposé par Guillaume Mochel, une belle découverte pour les participants du cours de cuisine du 14 mars sur le salon Egast à Strasbourg.



Neuf recettes de chefs, sublimées par les alliances avec les vins des neuf vigneronns, membres de l'Université des grands vins, partenaire de cette animation



Thaïlande et Black Papillon, Carpe frite et cuvée Carpe d'or, fromages et pinot gris, le stand Wolfberger a offert un voyage de saveurs.

la carpe», fort réussi, avec le chef chaleureusement félicité, tout comme le vin ! D'autres animations ont décliné la diversité des accords mets vins sur le stand. Wolfberger a notamment proposé deux sessions de formation cocktail avec Suleyman, chef barman au Raven à Strasbourg, avec opéra de foie gras accompagné du pinot gris Eichberg 2014, les fromages de la maison Lorho dégustés avec le pinot gris bio 2013 ou encore des spécialités thaïlandaises traditionnelles accompagnées du Black Papillon. « C'est un vin d'assemblage, fruité, majestueux, destiné en particulier aux novices sur les vins d'Alsace », précise Véronique Renck, de Wolfberger, « assez facile », qui peut se marier avec de nombreux plats, entrées et desserts, d'ici et d'ailleurs. De beaux voyages de saveurs fort appréciés !

Route de la carpe frite et pinot blanc cuvée Carpe d'or 2015, à l'honneur sur le stand Wolfberger avec le maître restaurateur Pieter Harens.



Du Sundgau à la Thaïlande

Dans le hall 7, dédié aux professionnels, de nombreux exposants ont proposé différentes animations aux visiteurs pour leur faire découvrir leurs produits. Ainsi, la maison Wolfberger a mis en lumière l'association des restaurateurs de la route de la carpe frite. Sur leur stand, l'un d'eux, le maître restaurateur Pieter Harens, a proposé une petite assiette de carpe frite et sa mayonnaise faite maison, accompagné du pinot blanc, cuvée Carpe d'or 2015 Wolfberger. « C'est un vin dédié à ces restaurateurs », souligne Thomas Wendling, de Wolfberger. Il est exclusivement réservé pour la route de la carpe frite, élaboré pour eux, c'est « un vin sur mesure » réalisé avec du pinot blanc et de l'auxerrois. Ce millésime 2015 laisse de jolis arômes floraux, « une fraîcheur avec une pointe de gras en bouche, due au soleil. C'est un coup de pouce donné à la route de la