



## Accord gastronomique entre plantes, plat et vin

- Vin et gastronomie
- Accords mets & vins
- Gastronomie

**Domaine Leflaive** à Puligny Montrachet" loading="lazy" id="59c541a0">

Entrée du **Domaine Leflaive** à Puligny Montrachet

**Le réputé restaurant étoilé de la place de la Madeleine à Paris, Lucas Carton comme l'iconique Domaine Leflaive de Puligny-Montrachet sont fêrus d'accords : accords mets-vins, accords entre la vigne et son environnement afin de privilégier des sols vivants. Et si un troisième accord était possible ? Celui qui marie une plante, un plat et un vin...**

Une passion commune

La passion pour les accords mets-vins du restaurant Lucas Carton initiée par le grand chef Senderens se tourne naturellement vers les grands vins de terroir, vins fins de Bourgogne en particulier. C'est ainsi que l'actuel chef de l'institution parisienne, Hugo Bourny, allocataire du **Domaine Leflaive**, fut invité à se pencher de plus près sur la richesse de ses terroirs, réputés pour leur biodiversité. Brice de la Morandière, l'actuel gérant du domaine familial, en est convaincu. La richesse, la profondeur, la subtilité des vins sont en partie liées à cette vie dans les sols qui fut favorisée par le choix de la biodynamie par sa tante Anne-Claude dès 1996. Passionné de botanique, l'idée a alors germé chez l'heureux chef d'orchestre de quatre grands crus sur cinq de la famille Montrachet (parmi d'autres appellations), de chercher ce qu'il y avait de comestible près des vignes. Le 13 avril dernier, accompagné de Brice et de Thierry Thévenin, qui exerce le rare métier de cueilleur, Hugo est donc parti à la recherche de plantes ou de fleurs aptes à sublimer une création culinaire dont il a le secret, accordée à un vin signé Leflaive. L'expérience fut concluante : « *Je suis un grand fan des vins du **Domaine Leflaive**. Découvrir toute la richesse de la flore locale a été enthousiasmant. Nous avons repéré beaucoup plus d'herbes sauvages comestibles que j'imaginai, j'ai eu le sentiment de ne pas connaître grand-chose !* » Émerveillé par sa rencontre avec la flore des coteaux de Montrachet, le cueilleur souligne : « *Ces herbes, ces arbustes et ces arbres sont des maillons muets et tenaces de cette alliance merveilleuse et fragile entre les plantes et les hommes telle qu'elle est pratiquée sur les terres du **Domaine Leflaive**, depuis près d'un quart de siècle, selon les préceptes de l'agriculture biodynamique* ». De la terre à l'assiette...

De cette expédition ressort un florilège de plantes comestibles aux vertus ou arômes réjouissants. Au gré des sentiers longeant les vignes, la variété rencontrée est impressionnante. Nous n'en citons qu'une infime partie. Connaissez-vous le Serpolet précoce appelé aussi thym de bergère ? C'est un antiseptique, antispasmodique, expectorant et antiviral. L'herbe aux cerfs peut se déguster cuite et est digestive. Vous pourrez apprécier chez le salsifis sauvage aussi bien sa racine que ses feuilles. Le parfum et la saveur de l'origan en font un aromate apprécié dont les vertus digestives, apéritives et carminatives sont moins connues. L'ail des vignes, les sedum album ou les merisiers feront aisément honneur à vos assiettes.

L'heure du choix

Hugo Bourny a choisi l'aubépine comme point de départ de sa création : « Je l'ai mélangée à un peu de beurre et laissée infuser. Le résultat était intéressant, alors j'ai cherché l'association, en l'occurrence avec la lotte que j'ai fumée avec un peu de bois



de genévrier, qu'on trouve aussi dans les vignes de Puligny-Montrachet, et maturée plusieurs jours. J'ai ajouté du miso pour apporter un supplément de puissance. »

A la carte

« *Lotte maturée et fumée, bouillon aubépine et miso, chou pointu rafraîchi au raifort* ». Un plat apparemment plébiscité par les clients du Carton, affirme le chef : « *C'est l'une des deux recettes qui bouleverse le plus les clients* ». À plat raffiné, vin délicat. Le sommelier du lieu, Michel Le Meur, a jugé l'accord parfait avec un Puligny-Montrachet Premier Cru Les Folatières 2014. Un premier cru qui a bénéficié de la richesse de la biodiversité du domaine qui nourrit et donne son équilibre à la vigne.



Lotte maturée et fumée, bouillon aubépine et miso, chou pointu rafraîchi au raifort

Cette expérience culinaire originale ne peut qu'encourager Brice de la Morandière à poursuivre la tradition familiale de privilégier l'expression des terroirs dans l'élaboration de ses vins. Un accord, encore un, est palpable entre les visions du cuisinier et du vigneron qui déclare : « J'apprécie la cuisine de Hugo Bourny que je trouve délicate,



créative et au service des produits. Nous partageons la même envie de révéler les terroirs et la diversité de leurs expressions. Grâce à la vie qu'insuffle la biodynamie dans les sols et dans les plantes, les parcelles du **Domaine Leflaive** sont aussi riches de très nombreuses plantes et de fleurs comestibles. Je me réjouis qu'elles soient si inspirantes. Un bel hommage pour nos terroirs ! » conclut Brice de La Morandière. Recette à découvrir au restaurant Lucas Carton jusqu'au 20/07/2024.



à partir de  
**4€**  
/mois

DÉCOUVREZ NOS FORMULES  
Digital - Magazine - Évènements

ABONNEZ-VOUS

