

Date : 05/09/10

## Des yakitoris au sauternes



De l'apprentissage de la dégustation à l'art de confectionner des cocktails, le sauternes change son image. À découvrir aujourd'hui à la fête du vin et du fromage. Prenez quatre centilitres de vin de Sauternes, cinq grammes de concombres pilés, six centilitres de limonade et cinq grammes de citron vert pressé. Laissez déposer la tranche de citron vert au fond du verre pour infusion. Vous obtenez là une recette inédite d'un fameux cocktail à base de sauternes. On l'appelle le « cucumber » (concombre en anglais).

Au milieu des allées de la Fête du vin et du fromage à Langon, sur le stand des viticulteurs de l'appellation Sauternes-Barsac, l' **Atelier des chefs** suscite une évidente curiosité auprès du public. « Fini le vin de papa ! » Si l'idée de servir un apéritif à base de sauternes peut en surprendre plus d'un, c'est qu'elle doit permettre de changer les habitudes : « On s'est posé la question de savoir comment changer l'image du sauternes.

Ce n'est plus le vin de papa qui accompagne seulement le foie gras ou le dessert. Le sauternes est consommable sous d'autres formes », défend Françoise Sirot-Soizeau, propriétaire du Château Cloziot. Sa rencontre, il y a quelques mois, avec Vincent Moreau, manager de l' **Atelier**

## Évaluation du site

Le site Internet du magazine Terre de Vins propose des articles concernant l' notourisme et l' nologie : destinations, présentations de vins et vignobles sont au menu.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 6

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

des **chefs** spécialisé dans les cours de cuisine à Bordeaux, a été déterminante : « La recette du cucumber est née d'un travail de recherche entre un groupe de cuisiniers et un barman. Nous avons souhaité la présenter ici à Langon.

C'est une exclusivité. Nous allons bientôt recevoir Colin Field, le champion du monde des barmen. Nous comptons sur lui pour qu'il la présente à son tour dans les plus grands hôtels ». Les viticulteurs de l'appellation Sauternes-Barsac croisent les doigts en espérant que la réalisation de cocktails à base de liquoreux obtienne un franc succès. Les brochettes au sauternes On peut aussi aller encore plus loin dans la démonstration.

Le sauternes s'accommode bien de l'art des mélanges culinaires, sans que l'on ne porte atteinte à ses nobles qualités. Frédéric Schuller, formateur dans ce même **Atelier des chefs** , propose par exemple de réaliser sous vos yeux des yakitoris , que l'on peut assimiler à des mini-brochettes à base de volailles, selon une recette d'inspiration japonaise. « Vous intercalez un morceau d'aiguillette de canard et un dé de crottin de Chavignolles saisis à la plancha.

Ensuite, on déglace, en versant un élément liquide à base de miel, d'une sauce de soja et de sauternes. Laissez bouillir. En versant la précieuse mixture sur la cuisson en cours, ça caramélise ». Goûtez, c'est fameux ! Apprendre à déguster Si vous voulez découvrir ces nouveautés, sachez que les cuisiniers offrent aujourd'hui dimanche, deux séances supplémentaires, à midi et à 16 heures.

Mais, la Fête du vin et du fromage propose bien d'autres activités. Entre autres originalités, on peut retenir cette démonstration de dégustation à l'aveugle par les meilleures équipes de France. Vous pourrez assister à une autre démonstration de découpe de canard. Les enfants sont invités à s'inscrire à un rallye-cuisine dans l'après-midi. Des séances d'initiation à la dégustation des vins de graves avec les vigneron de Langon précéderont la première pressée en public.

À midi et le soir, le village gastronomique est ouvert. Fête du vin et du fromage à Langon : aujourd'hui, à partir de 10 heures. Entrée : 4 euros. Renseignements sur [www.federation-langon.fr](http://www.federation-langon.fr) - Pierre Lascourrèges