

Vins et gastronomie dans un coffret

Accords gourmands

par Danielle Emery Mayor

Les caves Rouvinez à Sierre et le chef Didier de Courten créent des Accords gourmands pour gastronomes qui veulent dresser la table à domicile.



«L'idée est venue d'un de nos clients qui nous disait qu'il avait du plaisir à recevoir, mais qu'il ne savait jamais quels vins accorder avec quels mets», raconte Dominique Rouvinez. Le producteur a donc regardé dans sa cave quelques vins de grande qualité, puis les a fait déguster par Didier de Courten. Le chef de «La Côte» à Corin-sur-Sierre a suggéré quelques plats pour un mariage savoureux. Résultat: un coffret-cadeau comprenant un échantillonnage de crus provenant des meilleurs domaines de Rouvinez, et un menu de choix, à concocter soi-même, présenté dans une luxueuse plaquette.

Ça commence par un fondant de foie gras en gelée de coing et chutney de pommes et d'abricots secs, puis voilà un croustillant au parmesan, un risotto et omble sauvage au jus de courge... Pas besoin d'aller plus loin pour vous faire saliver. La recette de cuisine, assure Didier de Courten, est conçue de manière à être facilement réalisable chez soi. Qu'en est-il des grands crus? Fendant à l'apéritif, Grain Noble ConfidenCiel pour le dessert, en passant par l'arvine, l'ermitage, le pinot noir et la syrah. L'œnologue a mis de côté quelques merveilles qui se retrouvent dans le coffret-cadeau. Ce premier volume des Accords gourmands sera suivi par un deuxième au printemps. Un rendez-vous pour les cuisiniers amateurs qui se renouvellera deux fois par an.

Les Accords gourmands sont disponibles à «La Côte» à Corin et à la cave Colline de Géronde à Sierre, ainsi que par correspondance.

"We got the idea when one of our clients told us that he enjoyed having people round, but that he never knew which wines went with which food", Dominique Rouvinez recalls. The wine producer, therefore, had a look in his cellar for a few excellent quality wines, and then asked Didier de Courten to taste them. The chef of La Côte restaurant in Corin-sur-Sierre suggested a few dishes for a delectable marriage. The result: a gift-box which contains a sample of some vintages from the best de Rouvinez domains, and a choice menu, for you to concoct, presented on a luxurious plate.

It begins with a foie gras fondant in quince jelly and apple chutney and dried apricots, followed by a croustillant of parmesan, a risotto and wild char in marrow juice... There is no need to go any further to make your mouth water. Didier de Courten assures us that the recipe has been devised so that it will be easy to make it at home. And what about the vintage wines? A fendant for the aperitif, grain noble ConfidenCiel for the dessert, with an arvine, a hermitage, a pinot noir and a syrah in between. The oenologist has set some wonderful wines aside to fill the gift-boxes.

This first edition of the "Accords Gourmands" will be followed by a second one in the spring. A rendezvous for amateur cooks, which will be renewed twice a year.

The "Accords Gourmands" are available at La Côte in Corin and at the Colline de Géronde wine cellars in Sierre as well as by correspondence.

www.rouvinez.com

