

# Sensations

*Le goût n'exclut pas la polémique* *épicuriennes*



**flash**hebdo

Actualités  
Les logements sociaux  
Portrait de caviste  
Portrait d'un chef à domicile  
Château Plaisance au Pic Saint-Loup

**DECEMBRE 2005**



# Château Plaisance au Pic



Marc Penavayre (40 ans) appartient à ces «jeunes» vignerons du Frontonnais qui illustrent l'appellation en élaborant leurs vins avec un soin extrême, sans esbrouffe œnologique, du traditionnel, franc et jovial Fronton jusqu'aux cuvées d'expression, de structure et d'élégance rares. A Vacquiers, sur les «troisièmes terrasses» du Tarn, la propriété familiale du Château de Plaisance marque désormais le terroir toulousain de son style aussi singulier que réjouissant.



Il fallait un jeune chef tout aussi féru de simplicité et de raffinement pour mettre en musique ces vins et enchanter le dixième dîner de Sensations Epicuriennes. Marc Gineste formé à l'école de Dutournier (Trou gascon, Carré des feuillants) et Garrigues (Pastel), a repris avec Isabelle Azam, il y a deux ans, la table du Pic Saint-Loup. Ils y servent à une clientèle de gourmets une cuisine délicate, abordable (menu à 14 € le midi !), qui ravit par sa manière de traiter les produits de saison traditionnels si souvent négligés, avec une créativité et une sensibilité gastronomiques.



Notre comité de dégustation réunit ce soir-là Corinne Saint-Martin, chercheur au CNRS qui enseigne la sociologie au Mirail, Christine Bousquet, biologiste à l'hôpital Rangueil, Jean-Pierre Bataille, professeur de Génie électrique au Lycée Déodat de Séverac, porte-parole de l'association des Victimes d'AZF «Plus jamais ça» et tête de liste des Alternatifs Midi-Pyrénées aux dernières Régionales, ainsi que Bernard Réglat imprimeur et empêcheur de tourner en rond. Une assemblée que le Château Plaisance 2004 surprend par sa fougue. Vivacité du vin jeune qui «terroite» un peu, comme disent les sommeliers, et que Marc Gineste a très judicieusement mariée à une Crème de châtaigne et son copeau de foie gras. «Le velouté de châtaigne exacerbe par contraste les fruits rouges à l'attaque du vin, puis des impressions de champignon, de forêt humide sur la longueur», estime Christine Bousquet. Pour Jean-Pierre Bataille : «je l'ai trouvé d'abord agressif mais il s'est arrondi à l'aération et le plat a transformé ma perception en valorisant une douceur d'automne». De fait, bâtie sur les contrastes de la vivacité et de l'onctuosité, du fruité et du crémeux (que le copeau de foie gras et le gressin transposent en croquant-moelleux), l'alliance chante la saison en valorisant la correspondance des saveurs de forêt (fruits secs, réglisse, sous-bois, champignon...). Corinne Saint-Martin avoue son plaisir de découvrir ce jeu de la qualifica-



tion des sensations et de leur articulation dans le goût. Thibaut de Plaisance 2003, le vin suivant, a été élevé en fût de chêne, et pour tempérer sa jeunesse, Isabelle Azam l'a carafé. «Un nez de fleurs» juge Corinne ; la mûre, le bois vanillé et des notes de réglisse sont convoqués aussi. On monte d'un cran dans la puissance avec ce Thibaut dont les tanins sont encore sensibles avec une touche d'astringence en fin de bouche qu'un Filet de Daurade rôti au jambon de pays, gnocchis et piquillos va littéralement convertir en sensation de satin vanillé. «Surprenant, s'exclame Jean-Pierre. Le Thibaut prolonge la chair et les saveurs associées du poisson et du jambon pour aller décliner lentement dans les impressions vanillées.» Le bonheur est sur la table, que dessinent la diversité des perspectives sensibles : Corinne perçoit la fraîcheur, des sensations de menthe fraîche réveillée par la daurade dans le vin ; pour Bernard, c'est la

## Compte-rendu du comité



### Château Plaisance rouge 2004. AOC Côtes du Frontonnais

69% négrette, 23% syrah, 8% cabernet franc. Fermentation et élevage en cuve. Garde de 5 à 7 ans.

Un nez floral (touche de violette) et de fruits secs qui évolue vers la noix et la réglisse. Une bouche vive à l'attaque, corpulente et souple à la fois dont la finale réjouit par ses saveurs automnales typiques du Frontonnais.

Prix caviste (Boutique des Vins) : 5,10 €



### Thibaut de Plaisance 2003. AOC Côtes du Frontonnais

70% négrette, 30% syrah. Fermentation en cuve, élevage 13 mois en barriques neuves, de 1 et 2 vins.

Une robe d'encre. Un nez boisé et épicé, fruité (mûre) et floral (bonbon à la violette). Très concentré en bouche, le Thibaut est déjà souple même si les tanins présents témoignent de sa jeunesse. Une belle longueur légèrement vanillée et des notes réglisse et fumée en finale. Un beau vin de garde.

prix caviste (Boutique des Vins) : 8,70 €



# Saint-Loup



## Marc Gineste : La Cuisine délicate des saisons

Issu de l'école hôtelière de Saint Gaudens, Marc Gineste a fait ses classes au Trou Gascon à Paris, dans un grand hôtel de Quito en Equateur et au Pastel à Toulouse avant de reprendre avec Isabelle Azam (en salle et en cave) le Pic Saint-Loup. «Je fais une cuisine de marché. J'y suis chaque matin et je change la carte en fonction des arrivages. Je me permets de cuisiner ce que j'ai envie, de varier. Les clients sont souvent surpris de savourer des produits qu'ils ne font pas chez eux et qu'ils ne pensaient pas qu'on puisse cuisiner de cette façon. Pour le dîner de Sensations, j'ai voulu laisser s'exprimer les vins tout en restant sur des produits de saison. Avec le Château Plaisance traditionnel, j'ai joué l'onctuosité et les saveurs automnales sur une Crème de châtaigne, pour démarrer en douceur avec la petite note animale du copeau de foie gras. On est monté en puissance avec le Thibaut de Plaisance et j'ai tenté un filet de Daurade Royale car c'est un poisson charnu et il y en avait de splendides au marché. Le jambon de pays et les piquillos viennent chercher le vin sur le fumé, le sec (côté tanique), et le salé. Avec le Tot Ço que Cal, qui est un vin encore plus ample et puissant, j'aurais pu aller sur un gibier mais j'ai privilégié la texture superbe de ce vin en misant sur l'onctuosité du veau, des navets confits, et la sollicitation des herbes et épices qui exalte la complexité aromatique du vin. Sur la Collection Privée que je ne connaissais pas auparavant, on est peut-être resté un peu doux car le vin est intense et aurait supporté un cacao plus vif et quelques épices...» Tous les 2<sup>èmes</sup> mardis du mois, Marc et Isabelle organisent une soirée dégustation de 3 ou 4 plats sur une déclinaison de vins en présence du producteur.

de l'explosion et les intervenants sociaux, d'ajouter : «La politique aujourd'hui, ce n'est plus la lutte des classes mais la lutte des places... »

A mon goût, le troisième vin qui illumina ce dîner est un chef d'œuvre. «Tot Ço que Cal», qui signifie «Tout ce qu'il faut» n'est pas un nom usurpé, et le Chef conçoit un plat légèrement en retrait dans la puissance pour en magnifier l'amplitude et l'équilibre aromatique : un succulent Quasi de veau et Tatin de navet. «Je vois une locomotive ! », s'excuse presque Corinne en savourant la puissance maîtrisée et le profil dynamique et luisant de ce vin en bouche (soigneusement carafé par Isabelle). «Le moelleux du quasi de veau souligne l'élégance fondue des tanins», note Christine. «L'harmonie réjouit entre le romarin et le navet confit du plat et le fruit touché d'épices du vin», dit Jean-Pierre, qui ajoute qu'âgé d'à peine 2 ans le Tot Ço que Cal se boit avec autant de plaisir qu'un bon Bordeaux de 5 ans...

Au dessert, c'est un vin unique, produit en très petite quantité et réservé aux clients particuliers du Château Plaisance, que Marc Gineste a mis en scène sur un Gaspacho de chocolat, brioche tiède et sorbet poire : la Collection Privée 2004. Discret au nez, il nous surprend par sa clarté aromatique de poire cuite touchée de coing et son intensité épicée en bouche. Un final «vif et joyeux, des enfants qui jouent...» (note Corinne), et un accord met-vin dans la douceur et la fraîcheur auquel le fumeur que je suis ne peut résister à ajouter la touche d'amertume hérétique d'une fumée de cigare. «J'aime faire plaisir ! », nous dira simplement le Chef. C'est réussi.

yves belaubre

pointe fumée du jambon qui cheville l'alliance en se glissant dans le boisé légèrement fumé du vin. Pour moi, des notes balsamiques, portées par les piquillos taquinant le fruit très mur du vin... La diversité harmonieuse qu'exprime une belle alliance gustative invite à la métaphore et la discussion devint donc politique. Une bonne table n'est-elle pas le seul lieu où l'on peut ne pas être d'accord avec plaisir ? «Je n'avais jamais fait de politique avant AZF, confie Jean-Pierre Bataille. AZF m'a fait exploser les neurones. J'ai vu comment les politiques avaient géré la suite et ça m'a donné envie de changer les choses... » Et Corinne Saint-Martin, qui a réalisé une étude très instructive sur la perception du rôle des pouvoirs publics par les victimes



### Tot Ço que Cal 2003. AOC Côtes du Frontonnais

80% négrette, 20% syrah. Faible rendement (15-20 hl/ha) Elevages sur lies fines de 18 mois en fûts de chêne neufs et 9 mois en bouteille.

Dans son flacon à la bourguignonne, c'est un vin complexe et puissant à la robe luisante. Un nez de fruits des bois et d'épices douces. Une bouche ample, ronde et équilibrée aux tanins fondus qui réjouit par sa longueur et sa puissance suave.

Prix caviste : 16,20 €

CHÂTEAU PLAISANCE Place de la Mairie  
31340 VACQUIERS  
05 61 84 97 41 & Fax : 05 61 84 11 26  
chateau-plaisance@wanadoo.fr



Le Pic Saint-Loup, 7 rue Saint-Léon  
31400 Toulouse  
05 61 53 81 51 isa.azam@laposte.net

### Collection Privée 2004. Vin de Pays du Comté Tolosan

chenin 90% et 10% de liliorila (métis de baroque et chardonnay) en vendange tardive. Un vin d'exception que ce «Collection Privée» produit en très petite quantité. Un nez discret mais une bouche vive et fraîche marquée de saveurs de poire cuite et de notes de coing qui s'amplifient joliment vers une finale touchée d'épices.

Prix au Château : 11 €