

L'accord des mets et des vins italiens

REGARD D'UN RESTAURATEUR SARDE

Le restaurant sarde Fontanarosa est l'un des lieux gastronomiques italiens les plus réputés de Paris, avec plus de 200 vins sur sa carte. Comment le truculent Flavio Mascia guide-t-il ses clients? Conseille-t-il, comme souvent en Italie, de choisir un vin originaire de la région du plat? Visiblement non, car il ne vend pas seulement les vins de Sardaigne. Comment accorde-t-il mets et vins? Quels sont ses producteurs préférés? Discours de la méthode :

« Citer des noms serait une grande erreur. Et il faut arrêter les clichés, tel vin pour la polenta, etc. Je propose un

vin léger au déjeuner, avec du corps pour le dîner - je ne parle pas du degré, mais plutôt de l'impact en bouche. En observant les clients, en leur posant quelques questions, j'essaie de comprendre s'ils veulent faire un voyage autour du plat, ou l'inverse, autour du vin; ce sont deux approches différentes. De même, leur souhait en termes de prix. Mon conseil: lorsque vous aimez un vin, notez son nom, cherchez le domaine viticole sur Internet, essayez de comprendre. Mieux encore: trouvez le nom de l'œnologue et les autres vins qu'il élabore. En deux mots: lisez l'étiquette ! »