

Pascaline Lepeltier

« Les vins “nature” s'accordent parfaitement avec la nouvelle cuisine »

La brillante sommelière, ancienne étudiante en philosophie, nous livre sa vision contemporaine des accords mets et vins. Décoiffant ! **Propos recueillis par Jérôme Baudouin.**

Vous vivez actuellement à New York et vous êtes associée au restaurant Racines. Quelle est la situation à l'heure actuelle ?

La situation est catastrophique à New York, on parle déjà de 25% de restaurants fermés définitivement. Les rues sont vides. Les écoles publiques n'ont pas rouvert et les gens qui travaillent dans la finance ou la Tech sont en télétravail. New York est en train de vivre une situation particulière et la sortie du tunnel n'est pas pour tout de suite. Au restaurant, nous avons obtenu la vente à emporter d'alcool, donc nous avons la chance de pouvoir vendre du vin avec les repas que l'on prépare. Mais il y a beaucoup de questions qui se posent sur l'aspect social, économique et sanitaire dans l'industrie de la restauration à New York. Nous sommes dans une autre réalité qu'en France. Il n'y a pas les mêmes aides, ni la même force publique, ici.

Comment êtes-vous arrivé dans le vin alors que vous prépariez l'agrégation de philosophie ?

Ce qui m'a fait bifurquer, c'est la peur des concours, notamment l'agrégation et le Capes. J'étais jeune, j'avais 21 ans et je trouvais que c'était une imposture de devenir professeure de philosophie, si jeune, alors que je n'avais pas un grand vécu. En tout cas, pas assez pour défendre les idées que je devais enseigner. Et j'ai fait un burn-out lors de la préparation de l'agrégation. J'ai pris une année sabbatique et je me suis mise à travailler chez un fleuriste, en cave, en restauration. À l'université, un de mes professeurs de philosophie était passionné de vin. C'est lui qui me l'a fait découvrir au cours de dîners. Immédiatement, cet univers m'a fascinée.

Comment avez-vous alors débuté votre parcours et votre formation dans le vin ?

D'abord, je suis refoulée de toutes les écoles auxquelles j'ai postulé. Les enseignants trouvaient que revenir à l'hôtellerie, avec le parcours universitaire que j'avais, était un gâchis. Finalement,

je retourne vivre à Angers pour préparer un master en gestion hôtelière de la restauration et en développement international des arts de la France. Je fais de nombreux stages en sommellerie, notamment chez le traiteur Potel et Chabot. Le vin prenait une place de plus en plus importante chez moi. Et un soir, au bureau, j'ai eu la chance de goûter un Yquem 1937. C'était un vin magique. Dès lors, j'ai su que je voulais vraiment devenir sommelière. En 2005, j'avais 24 ans et je me suis lancée dans la mention complémentaire de sommellerie chez monsieur Jacques Thorel de l'Auberge Bretonne à La Roche-Bernard. C'est un grand bibliophile. Je crois qu'il a la plus grande collection d'ouvrages sur la gastronomie de France. Et il avait une cave remarquable. J'en garde des souvenirs émus.

Est-ce que cette formation intellectuelle en philosophie vous permet de poser un autre regard sur le monde du vin ?

C'est évident et cela m'a influencée dès le départ. La philosophie vous apprend à avoir un sens critique, à remettre en cause. C'est un art de la question et du problème et c'est une discipline qui s'intéresse à toute l'activité de la société humaine. Immédiatement, lorsque je goûte un verre de vin, il y a une dimension esthétique, culturelle, qui m'interpelle. Cela m'a aussi permis de poser des questions un peu différentes aux vignerons ou à monsieur Thorel. Pourquoi une appellation ? Pourquoi ce style de vin ? Cela m'a nourrie et m'a amenée à la notion agricole et à la dimension écologique du vin. Le vin nous parle de construction mythologique, de langage, de représentation. Quand on parle de vin, on est plus dans la représentation et l'analogie que dans la sensation pure. C'est une histoire de langage et de mots. En maîtrise, j'ai fait un mémoire sur le langage chez Bergson. Sur l'impossibilité du langage à décrire le vivant. Je me suis retrouvée immédiatement dans cette impossibilité de mettre en mots réellement mes sensations. Car le vocabulaire que l'on emploie ►

Arrivée à New York en 2009, à seulement 28 ans, Pascaline Lepeltier s'est rapidement imposée comme l'une des sommelières les plus influentes des

FICHE D'IDENTITÉ

Nom : Lepeltier.

Prénom : Pascaline .

Né le : 09 janvier 1981
à La Rochelle.

Profession : Sommelière.

Signe particulier :

Passionnée de surf, qu'elle pratique à Long Island et formation de philosophie.

Ses plus grands vins dégustés :

Yquem 1937, Domaine Haquet, le chenin des sœurs Haquet 1987, Clos Rougeard 1900, Domaine Huet Haut Lieu 1919 et 1945.

- dans le vin est un vocabulaire pratique, de communication, et qui utilise des concepts, des mots qui sont compris par le plus grand nombre pour parler d'un sujet d'une complexité monumentale. En fait, nous utilisons un vocabulaire assez pauvre, mais pratique et efficace.

Est-ce que le regard que vous portez aujourd'hui sur le vin n'est pas aussi lié au fait que vous arrivez dans ce monde alors qu'il est en plein mouvement ?

Effectivement, j'ai la chance d'arriver à un moment charnière, où les grands classiques, les vins à grand enjeu marketing et financier côtoient les vins "nature" qui commencent à émerger. C'est très stimulant.

Le fait de ne pas avoir eu une formation classique dans la restauration vous a-t-il aidée ?

J'ai toujours eu un complexe, ou une sensation d'imposture en restauration, par rapport à des collègues sommeliers qui ont travaillé en salle. Et ce que j'ai découvert, c'est que je ne savais rien faire de mes mains. Je ne pouvais pas prendre un plateau sans casser les verres. J'ai découvert le travail manuel et j'ai un respect profond pour tout cela. D'où mon sentiment d'infériorité vis-à-vis de mes collègues. Les concours, comme celui de Meilleur Ouvrier de France, m'ont permis d'acquérir une certaine légitimité dans mon métier.

Les concours sont-ils une manière de valider des acquis, de prendre confiance en vous ?

Mes premiers concours étaient effectivement l'occasion pour moi de me rassurer. En 2018, avec le titre de Meilleur Ouvrier de France en sommellerie, j'ai pris du temps pour moi, pour le préparer pendant deux ans et demi, afin d'acquérir toutes les connaissances indispensables. Pourtant, j'étais à New York et je n'en avais pas forcément besoin. En fait je me suis rendu compte que cela m'apportait une vision très particulière du métier depuis New York, où l'on est moins ancré dans la tradition. Dans un second temps, ces connaissances m'ont permis de faire évoluer mon travail aux États-Unis. Si bien que cette volonté de me prouver que j'étais capable a finalement disparu. J'avais franchi un cap.

Aujourd'hui, vous vivez à New York, une mégalopole cosmopolite. Est-ce le lieu de l'avant-garde du goût du vin dans le monde ?

Je peux difficilement comparer avec des capitales comme Londres, Copenhague ou Barcelone. Mais New York, avant la crise, avait cette force cosmopolite et parvenait à attirer des talents incroyables. On peut y goûter tous les vins du monde. C'est une émulation permanente, un environnement particulier pour évoluer rapidement et avec des cuisines très différentes.

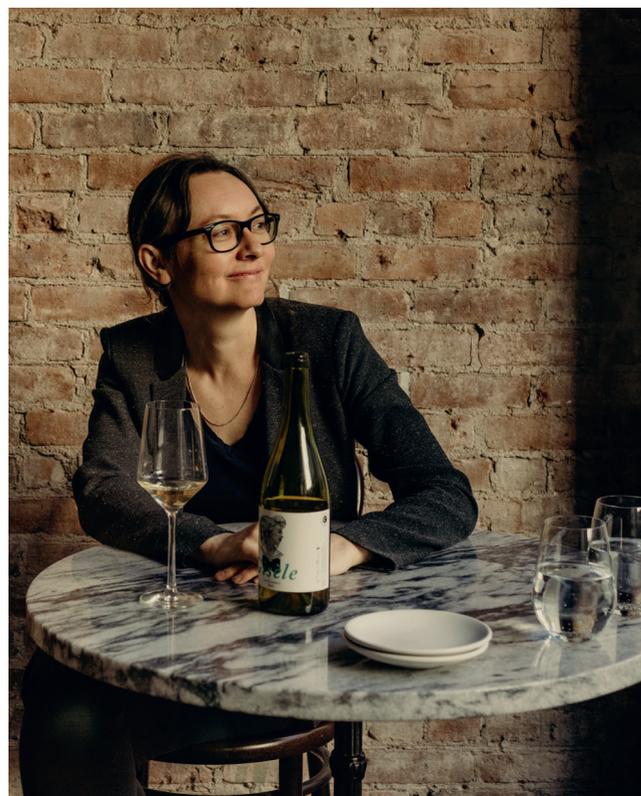
Quelles sont les évolutions gustatives majeures que vous avez pu observer ?

J'ai découvert un usage différent des graisses, qui sont moins uti-

lisées. L'explosion de la cuisine de légumes. Mais aussi des cuisines très pures, au feu, qui amènent une réflexion autour du grillé. On a vu la montée en puissance des influences asiatiques, avec tout le travail de l'umami et des lactobacilles, les ferments lactiques. En fait, les grandes tendances que l'on voit émerger à travers le monde se croisent à New York, où les grands chefs aiment s'installer. Mais ce que je remarque le plus, c'est l'usage des bactéries dans l'alimentation et les boissons, et la mise en avant des goûts amers.

Comment se traduisent ces nouveaux goûts très prononcés dans les accords mets et vins ?

Les vins "nature", qui ont peu d'intrants, s'accordent parfaitement avec cette nouvelle cuisine. C'est peut-être pour cette raison que leur consommation a explosé dans des marchés comme les États-Unis et dans certaines capitales d'Europe du Nord. Travailler avec des vins plus libres, qui possèdent des palettes aromatiques plus larges ou des notes oxydatives plus prononcées, avec des structures acides différentes, me permet de jouer sur cette nouvelle relation que l'on a avec les plats. L'acide y devient prépondérant, alors qu'auparavant, le gras ou le sucre dominait. Nous avons un rapport différent aux protéines car nous en consommons moins dans les plats. Nous travaillons davantage avec les fibres ou la chlorophylle. Tous ces aliments ne répondent pas de la même manière au vin.



Pascaline Lepeltier témoigne d'une nouvelle cuisine, où les fibres et la chlorophylle ont une importance de plus en plus grande.

© Kyle Johnson

Nous avons parlé des vins nature, mais est-ce que face à ce nouveau type de cuisine les grands vins français sont encore adaptés ?

Il est vrai que des bordeaux boisés ou les vins structurés sont moins faciles à marier avec ce type de plats. Pour les accords, on peut partir sur des vins plus âgés. Il est vrai que l'on apporte ces nouveaux ingrédients dans des cultures qui n'ont pas eu forcément le vin, mais plutôt la bière ou d'autres alcools pour les consommer avec. Cela nous interroge. Est-ce le vin qui doit changer ou le plat ? La France a trop d'or dans les mains, avec des terroirs et des cépages fantastiques, que les vignerons doivent continuer de mettre en avant.

Est-ce que le régime des appellations d'origine contrôlée est encore adapté à ces nouveaux goûts, ces nouvelles cuisines ?

L'AOC reste un concept très complexe qui est assez brillant originellement, mais il est vrai que certaines d'entre elles momifient les vins. Ce n'est pas le concept d'appellation qui est mauvais, c'est ce que l'on en fait. Si l'on prend l'exemple de l'AOC Alsace, je suis agréablement surprise de la voir englober des vins d'expression très forte, qui sont limite, même, parfois. L'audace qui marque cette appellation est quelque chose de très intéressant.

Est-ce qu'en goûtant des vins nature vous retrouvez toujours leur origine de production ?

Non, pas toujours, mais la question se pose dans les deux sens aujourd'hui. Face à quinze chardonnays très bien faits, de différentes origines du monde, il est souvent difficile de les situer. Simplement parce qu'aujourd'hui l'œnologie est devenue tellement précise que l'on peut avoir une stylisation très pointue des vins, quelle que soit leur région de production. Dans le même temps, il y a des vins avec peu d'intrants ou des oxydations qui rendent peu évidente leur origine de production. On en revient à la maîtrise du vigneron. Dans les deux cas, les vignerons doivent être capables de révéler le terroir dans leurs vins.

Comment jugez-vous le débat entre vin classique et vin "nature" ?

Toutes ces questions que l'on se pose, même sur les accords mets et vins, sont pour moi du réductionnisme intellectuel, le débat est déjà dépassé. Ce clivage entretenu, entre vin "nature" et vin classique, par des vignerons, des cavistes, des sommeliers nous a fait perdre dix ans et c'est regrettable. Il faut apprendre à penser de manière holistique. Au-delà du vin "nature", c'est le débat sur les lobbyings et les pesticides qui doit être abordé. Le vin "nature" nous offre une autre perspective et il y a plein de choses à prendre. Malheureusement, il y a des extrêmes et une certaine malhonnêteté intellectuelle de la part de certaines personnes. Et aussi un défaut de connaissance, car nous évoluons dans une filière de production qui est très peu transparente. Et ce manque de connaissance sur certaines méthodes de production induit du fantasme, de l'idéologie et des discours extrêmes de part et d'autre.



La sommelière pose devant la vitrine de son restaurant new-yorkais Racine NY, dont elle est devenue associée en 2018.

Vous évoluez dans un environnement cosmopolite extrêmement stimulant qui vous offre un autre regard...

Je me rends compte que j'ai une véritable liberté de distanciation. Et cette période particulière liée au COVID-19 me permet de réfléchir sur cette liberté, cette capacité d'affranchissement et de savoir ce que je peux en faire.

Avez-vous le sentiment d'avoir dépassé une forme d'apprentissage et d'avoir passé un cap ?

Un cap certainement, mais en gastronomie, dans le vin, nous travaillons dans le monde du vivant et c'est un environnement où nous sommes perpétuellement en apprentissage. Nous sommes encore au début de l'éducation sur ces nouveaux goûts, sur ces vins qui sont compliqués à servir. Par exemple, ce n'est absolument pas habituel pour moi de servir un vin dans une phase de réduction totale, ou avec des aromatiques qui ne sont pas en place. Mon travail est de préparer le vin pour qu'il soit dégusté au meilleur moment, pour respecter le travail qui a été fait en amont par le vigneron. Pour cela, il n'y a pas d'école, seulement de l'expérience. À présent, je dois avoir une réflexion et en parler avec ceux qui travaillent autour de moi, les jeunes notamment. Aujourd'hui, je sens que je peux enfin m'extraire des grilles de lecture qui m'ont été enseignées. ●