



Notebook^{conso}

ACCORDS spirituels



1. Un single malt Aberlour Triple Cask auprès du chef Alexandre Couillon.
2. Vodka Guillotine.
3. Macarons Drop.
4. Cognac Extra Prince Hubert de Polignac.

EN DEHORS
DU CLASSIQUE
METS-VINS, ASSIETTES
ET SPIRITUEUX
FORMENT AUSSI
UN COUPLE
SAVOUREUX.
MARIAGES HEUREUX...

VODKA + CAVIAR

Grand classique à la russe, mais revisité à la française ! Avec une vodka d'exception issue de raisins de Champagne - entre autres, servie au Ritz -, et du caviar de Sologne, plébiscité par les plus grands chefs.

ÇA MATCHE : une vodka Guillotine Héritage, vieillie en fûts de chêne (69 €), avec une Cuillère de Caviar Impérial de Sologne de la Maison Nordique (45 €). Un coffret sous forme de cuillère qui dévoile 15 grammes d'un caviar à la saveur noisette légèrement iodé. À déguster avec un bâtonnet de nacre, dans la plus pure tradition.

221, rue du Faubourg - Saint - Honoré,
75008 Paris. boutique.lamaisonnordique.com
Vodka Guillotine Héritage en vente
sur Amazon. www.guillotinevodka.com

WHISKY + SAUMON

Les accords les plus évidents entre single malts et mets sont inspirés par le terroir écossais. Whiskies côtiers ou des îles, leur caractère marin, plus ou moins salé et iodé, fait joliment la paire avec poissons fumés et fruits de mer.

ÇA MATCHE : un single malt Aberlour Triple Cask (35 €) et un saumon fumé Grandes Origines de Labeyrie (7,69 € les 4 tranches 130 g), tous deux en provenance des Highlands.

L'un et l'autre sont vendus en grandes et moyennes surfaces. www.aberlour.com



COGNAC + FROMAGE

Étonnant, mais le cognac peut très bien se déguster avec du fromage ! Une vieille mimolette et son chutney de fruits secs s'accorderont au mieux avec un VSOP (cognac élevé au moins 4 ans et demi sous bois) et un XO (Extra Old) avec un roquefort.

ÇA MATCHE : un Extra Prince Hubert de Polignac (350 €) auquel des années de vieillissement ont conféré rondeur et douceur, arômes confits, avec un joli plateau de fromages : roquefort, fourme d'Ambert, époisses.

En vente sur www.cognatheque.fr

RHUM + CHOCOLAT

Les arômes puissants du chocolat rendent son mariage avec le vin des plus périlleux. Alors autant opter pour un whisky ou un rhum qui a déjà un peu de bouteille.

ÇA MATCHE : le Diplomático Distillery Collection n° 2 (69 €, chez les cavistes), onctueux et sec, révèle des arômes d'agrumes et des notes boisées qui entreront en résonance avec les macarons Drop (1,60 € la pièce) de Jean - Paul Hévin. Entre deux coques au chocolat grand cru de Cuba se cache une ganache au chocolat fumé au bois de hêtre. À découvrir dans sa nouvelle Cave à Chocolats.

231, rue Saint - Honoré (côté cour), 75001 Paris.
www.jeanpaulhevin.com