



## L'Osmose, entre crémants et gastronomie

*Les crémants sont des vins idéaux à servir à l'apéritif. Petits conseils avec Frédéric Voné, maître sommelier, et Antoine Botter, chef, tous deux du tout jeune restaurant L'Osmose, à Obernai, près de Strasbourg.*

Quels crémants, pour quel apéritif ? Brut, demi-sec, brut nature ? Certains crémants appellent une cuisine spécifique. En Alsace, nous allons parler de certains cépages. Comme le chardonnay par exemple qui livre beaucoup de finesse, d'élégance. Tout comme les crémants du Jura, de Bourgogne, de Loire, de Limoux. Les terroirs, le climat de chacune des régions apportant leurs caractéristiques gustatives très variées, jouant alors de la rondeur ou de la tension. « En Alsace, avec les terroirs calcaires et marno-calcaires, les vins effervescents appellent des poissons crus comme des carpaccios de lieu, de saint-jacques que l'on peut relever avec une touche de citron, de fumé ou encore de légumes verts », explique Frédéric Voné.

Pour des amuse-bouches plus classiques, Frédéric Voné propose des vins bruts nature. « Sans sucre ajouté, c'est tendance et excellent ! Avec des cépages alsaciens : le riesling, c'est la fraîcheur, l'auxerrois, l'amplitude, et le pinot noir, la richesse et la profondeur. Accompagnés de feuilletés au pavot, au fromage, de tartelettes à l'oignon, de petites quiches lorraines, de galettes de pommes de terre grillées, ils ouvrent l'appétit par leur fraîcheur face aux bruts parfois trop dosés. Sans lourdeur, les « bruts nature » donnent cette buvabilité, cette digestibilité recherchées aujourd'hui. »

Restaurant L'Osmose  
18, rue du Général Gouraud  
67210 Obernai - Tél. 03 88 99 38 89

Textes et photographies : Thierry Gaudillère

### Tandem

En ouvrant le restaurant L'Osmose, à Obernai (Bas-Rhin) les deux hommes se sont trouvés. Antoine Botter en cuisine et Frédéric Voné à la cave. Pour un moment intense de gastronomie et une liberté insoupçonnée des saveurs. Les compères ont une longue expérience. Chacun a roulé sa bosse auprès de nombreux chefs étoilés, en Alsace, mais aussi à l'étranger. Le temps de s'exprimer en direct, en toute liberté, est arrivé.

Antoine Botter revendique une cuisine d'auteur. De fait, il bouscule les codes, les goûts, associe sucré/salé « classique » mais aussi produits de la mer et de la terre. Il joue des textures dans chaque assiette. Carpaccio de langoustine et pied de porc ; sashimi de thon, chips de banane, avocats et cacahuètes ; gigot d'agneau, mandarine, dattes en sauce, charmona et krupnik de semoule ; magret de canard au nougat glace et ananas rôti au poivre, sont à la carte de novembre. L'audace est au rendez-vous.

Frédéric Voné saura vous conseiller l'accord parfait avec un vin de la carte qui, normale, fait la part belle aux vins d'Alsace.

Un carpaccio ouvre l'appétit. Au printemps, le chef travaille des verrines - l'asperge, des haricots mange-tout..., ou en émulsion. Il s'agit d'aller au-delà de la cuvée classique de crémant brut. Les saveurs des mises en bouche peuvent alors jouer du grillé/fumé avec des vins plus minéraux. Voire des toasts de saumon fumé, de foie gras.

« Vous pouvez également donner de l'éclat à vos apéritifs en jouant des couleurs et osant servir un crémant rosé, habituellement plutôt adapté aux desserts voire des fromages. Préparez un saumon d'un joli rose soutenu mais nuancé. Le crémant blanc de noirs sera de Bourgogne et issu d'un pinot noir », continue le sommelier alsacien.

### Le conseil de Frédéric Voné

Servir les crémants à 6 ou 8 °. Mais tout autant que la température du vin, Frédéric Voné attache de l'importance à celle du verre : « Placez vos verres au réfrigérateur, à 4 degrés. Sortez-les au dernier moment pour servir un crémant. » La subtilité est de rafraîchir le vin à température idéale soit 6-8 degrés. Pas moins afin de ne pas « casser » le crémant par un froid trop intense. En dégustant, vos convives auront une pleine sensation de fraîcheur procurée par un verre plus froid que le vin.