

La passion d'une dégustation raisonnée

Un enseignant de Nice s'est épris de l'art de déguster le vin et les alcools. À partager avec modération...



« **L**e vin, ce n'est pas un commerce, c'est une histoire d'amour. » Instruit de cet adage célèbre, Lionel Salmon, professeur au lycée hôtelier de Nice, lauréat de plusieurs concours d'œnologie, aime à faire partager sa passion pour le divin nectar. Chaque mois, il organise dans sa propriété de Saint-Martin du Var (Alpes-maritimes) des « conférences-dégustations-débats. » Ce qui était, au départ, une soirée conviviale entre copains, est devenu, le succès et le bouche à oreille aidant, un rendez-vous couru, sans pour autant perdre de sa simplicité ou de sa gaieté. Le programme de chaque soirée se structure, autour d'une région viticole dont Lionel Salmon présente l'histoire, la géographie, le climat, les vins... Les diaporamas qu'il a lui-même élaborés sont très didactiques. La soirée se poursuit par un petit cours d'œnologie : étude du grain de raisin, fermentations, vinifications, distillations... Puis on passe à la dégustation de quelques vins et fromages d'appellation contrôlée de la région étudiée. On ne boit pas, on apprend à déguster et à servir le vin ; on ne se baffle, on apprécie. Le tout avec modération. Enfin, la soirée se termine par la confection d'un cocktail et une discussion sur les accords parfaits entre les mets et les vins dégustés. Précision : Lionel Salmon ne vend rien et ne fait la promotion d'aucun producteur. Lionel Salmon a rodé la formule en septembre dernier avec les

vins de Provence, il a poursuivi avec les vins corses, puis les soirées se sont enchaînées avec le beaujolais, le champagne, les vins du Jura, le bordeaux. Au programme, les vins d'Anjou, de la vallée du Rhône, du Languedoc Roussillon et même le whisky. Il arrive aujourd'hui à rassembler une cinquantaine de personnes. Sa maison étant désormais trop petite pour pouvoir accueillir tous ses convives, il loue une salle dans un hôtel de Nice.

Goûter un vin (ou un alcool) ne s'improvise pas. Pas plus que de choisir celui qui s'harmonisera le mieux avec la papillote de bar au fenouil soigneusement confectionnée, ou avec le bœuf carotte qui a mijoté à petit feu durant de longues heures, ou encore avec le fondant au chocolat spécialement conçu pour l'anniversaire du petit dernier... Cela ne s'improvise pas et cela s'apprend. C'est l'unique objectif de Lionel Salmon qui envisage aujourd'hui d'étendre son rayon d'action à l'ensemble de la France.

PATRICE LE ROUÉ

Pratique

www.lionel-salmon.com

Tarifs : par personne 50 euros (à domicile minimum de 10 personnes) + frais (déplacement et hébergement) + nourriture et boissons relatives à la conférence + location de matériel.

Comités d'entreprise et sociétés : forfait conférencier 500 euros + frais.

Renseignements :

Lionel Salmon : 06 09 84 81 40

lionel112@wanadoo.fr

POTON PASSION, UN «COQUETEL» SANS ALCOOL

2/10 nectar de kiwi (4 cl), 4/10 de nectar de passion (8 cl), 4/10 de nectar de banane (8 cl) ; au fond un trait de grenadine ; déco : une tranche de citron.

Le conseil du maître

Vin conseillé : si votre plat du jour est le bar au fenouil, Lionel Salmon propose un allié extraordinaire.

« Le loup (c'est le même poisson que le bar, il n'y a que le nom qui diffère) est un poisson de Méditerranée, et le fenouil est une herbe de Provence ! Il est donc préférable de l'accompagner d'un vin de la même région. » Et de conseiller aussitôt un AOC Cassis blanc, « qui a une très belle puissance aromatique et un corps sec et franc. Il est de plus à base de cé-



page Marsanne réputé pour sa haute qualité, mais aussi issus des cépages Ugni blanc, Clairette et Sauvignon, tous aromatiques. »