

Qu'il est difficile de démarrer un article relatant une rencontre avec François Chartier ! Il y a tellement à dire et à partager sur le seul canadien à avoir remporté, entre autres, le titre de Meilleur Sommelier au Monde en vins et Spiritueux à Paris en 1994. De François Chartier, on connaît déjà la Sélection Chartier depuis 1996, sa chronique hebdomadaire dans le quotidien la Presse et sa participation à des émissions de télévisions. On a pu parcourir et approfondir avec bonheur le tome I du livre « A table avec François Chartier ». Ses fans s'impatientent donc en attendant le tome II prévu pour le début de l'année 2008. J'ai pris beaucoup de plaisir à lire sa Sélection 2008 (voir article ci-contre).

Mais qui est François Chartier ? Comment travaille-t-il ? A-t-il une vision ? Si oui, quelle est-elle ? Quelle est sa valeur ajoutée pour le monde des vins en général et pour la sommellerie en particulier ?



Pour tenter de répondre à ces questions, j'ai apporté une bouteille de vin d'importation privée afin d'être quasiment certain que la situation serait nouvelle pour lui. A partir du Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepflé de 2005 d'un jeune vigneron qui a gravi quatre à quatre les marches qui le séparaient du sommet de son appellation, j'ai tenté de comprendre comment François Chartier fonctionne. Ce qui paraissait compliqué est devenu simple. Ce qui s'est avéré complexe, est devenu fascinant. Jugez plutôt :

« Le vin est très bon. Très belle attaque classique d'un vin moelleux dont la sucrosité est effacée en finale par sa minéralité...vin équilibré et très parfumé par des agrumes, du lychee, et des notes de romarin ». Notre sommelier identifie clairement des « notes de romarin » qui agissent comme autant de bougies d'allumage de son imaginaire et de son savoir faire. « Si l'on peut sentir le romarin, c'est que nous sommes en présence des particules alimentaires (des molécules à la base des arômes et des saveurs) communes à notre vin et à cette herbe de Provence ». Pour ce diplômé de l'école hôtelière des Laurentides, le travail d'accord mets et vin commence. Il inventorie les recettes gravées dans sa mémoire pour rechercher le poisson gras, « lotte, ou maquereau » qui pourrait prendre avantageusement un bain vapeur parfumé au romarin ou par une fleur de sureau. Plus simplement, son imaginaire découpe un fromage Saint-André en deux pour y glisser du romarin haché très fin. Emballé dans un papier de cuisine ou de l'aluminium, notre fromage parfumé attendra 4 jours au réfrigérateur son harmonieux mariage avec notre vin. Une pure merveille.

Le travail de François Chartier consiste donc depuis des années à établir une corrélation entre des ingrédients de liaison (ici le romarin, les agrumes ou le lychee), et les particules alimentaires (les molécules qui les composent), entre la vérité de nos sens et la science absolue. Il n'est pas seulement sommelier, il est explorateur. Il n'est pas chroniqueur, il est chercheur. Avec ses diplômes et ses victoires en concours, il poursuit un post doctorat avec les pères de la gastronomie moléculaire. En Catalogne avec Ferran Adrià, du Restaurant El Bulli, ou encore en Angleterre, avec Heston Blumenthal du Fat Duck, il tâtonne, il classe, il « parallèle », il « analogique ». Il jette les bases de la sommellerie moléculaire.

En compagnie de François Chartier, on ne parle plus seulement de mets et vin, mais de sciences. En recherchant à maximiser le plaisir, en explorant toujours plus loin les secrets des harmonies, François Chartier vit à l'intérieur de son univers, au fond d'une cave, dans un laboratoire, ou encore dans les plus belles cuisines du monde. Ne doutons pas qu'il y trouve bientôt le nombre d'or et le Saint Graal du bon goût. Son exploration de l'infiniment petit semble s'en rapprocher tous les jours. La précision de son acuité dépasse déjà les frontières des mondes connus. Le travail d'une vie à suivre...avec gourmandise, en direct des Laurentides.

Pierre Birlichi