

## LA CLASSIFICATION DES ODEURS SELON RICHARD PFISTER

Fruité	Floral	Végétal	Epicé	Boisé	Minéral	Animal
<b>Agrumes</b> Bergamote Citron Mandarine Orange Pamplemousse  <b>Baies</b> Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Myrtille Raisin sec  <b>Fruits à coque</b> Amande Fève tonka Noisette Noix Noix de coco	<b>Fruits du verger</b> Abricot Cerise Coing Figue Olive Pêche Poire Pomme blette Pruneau  <b>Fruits exotiques</b> Ananas Banane Fruit de la passion Litchi Mangue Melon Pastèque  <b>Fleurs du jardin</b> Camomille Géranium Iris Jacinthe Jonquille Lis Muguet Narcisse Œillet Tagette Violette  <b>Fleurs d'arbustes</b> Aubépine Chèvrefeuille Genêt Jasmin Lavande Lilas Pivoine Rose  <b>Fleurs d'arbres</b> Fleur d'oranger Magnolia Tilleul	<b>Végétaux frais</b> Ail Artichaut Bourgeon de cassia Buis Céleri Chou-fleur Fenouil Herbe Lierre Oignon Poivron Rhubarbe Soja  <b>Végétaux secs</b> Foin Fucus Paille Tabac blond Tabac brun Thé noir Thé vert Vétiver  <b>Champignons</b> Bolet Champ. de Paris Levure Truffe	<b>Epices</b> Anis Cannelle Clou de girofle Coriandre Cumin Gingembre Muscade Poivre noir Safran Vanille  <b>Plantes aromatiques</b> Basilic Citronnelle Estragon Livèche Menthe Régliasse Romarin Sauge Thym	Cèdre Chêne Eucalyptus Liège Mousse de chêne Patchouli Pin Santal Sous-bois Teck Thuja  <b>Empyreumatique</b>  Amande grillée Cacao Café Caramel Chocolat Fumée Goudron de bouleau Mocca Pain grillé	Craie Fer Iode Pétrole Pierre à fusil Terre  <b>Lactique</b> Beurre Crème Fromage Lait	Ambre gris Castoréum Venaison Cheval Cire d'abeille Civet Cuir Musc  <b>Défauts</b> Alcool Beurre rance Bouchon Caoutchouc Croupi Moisi terreux Oeuf pourri Poussière Soufre Savon Vernis à ongles Vinaigre

TG/O. Chiacchiarri

# Le grand ordonnateur des odeurs du vin

## DÉGUSTATION

Le Vaudois Richard Pfister a mis au point un nouveau tableau des arômes du vin, inspiré des techniques de parfumerie. Savant et limpide.

JÉRÔME ESTÈBE

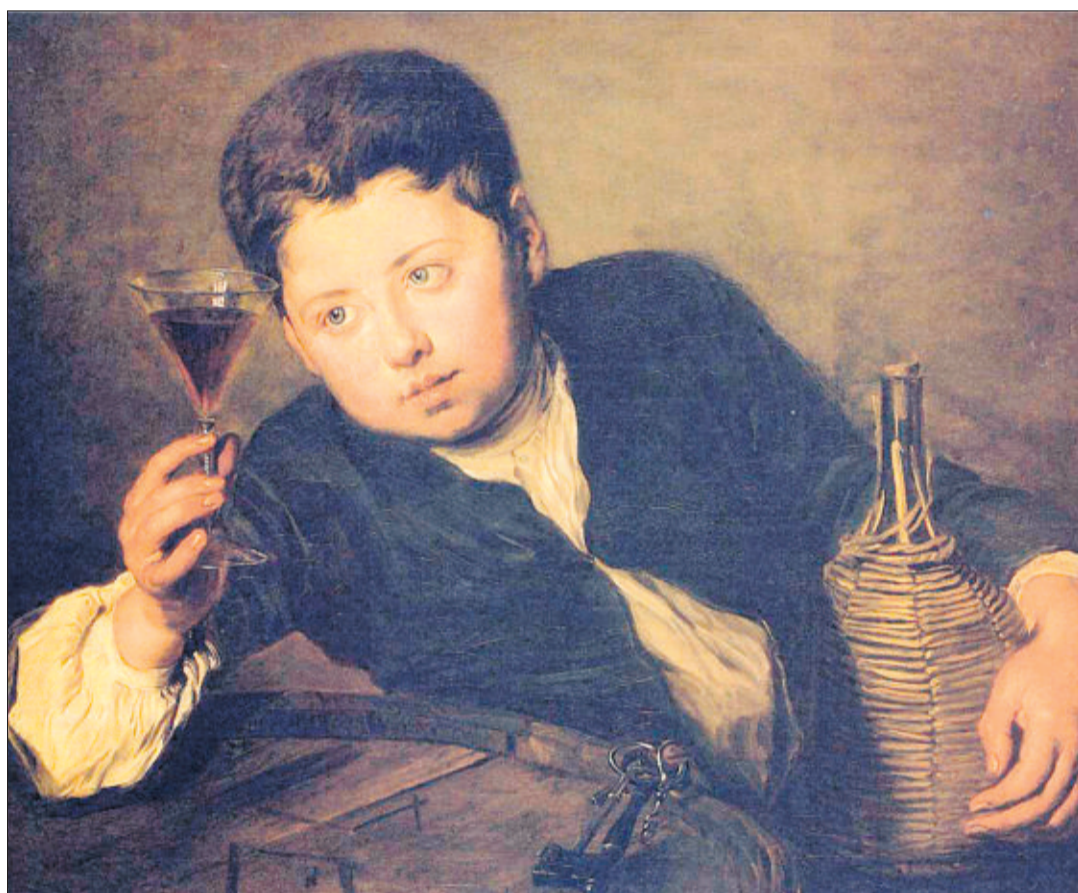
Nous autres déjeunons d'une tasse de café noir et d'une tartine de confiture. Ou d'un bol de céréales. Richard Pfister, lui, démarre sa journée par une série de sniffettes. Le nez sur des mouillettes, il hume. Mémoire les fragrances. Emmagasine *in petto* les odeurs. C'est là son entraînement quotidien «pour garder la forme». Car Richard Pfister est œnologue. Mais pas comme les autres. Un œnologue rompu aux disciplines de la parfumerie. Son nez, il l'entraîne donc, comme un coureur ses jarrets.

Tout ça remonte aux années étudiantes de ce jeune Vaudois aux narines expertes. A l'école d'ingénieurs de Changins, son travail de diplômé portait en effet sur les applications des méthodes de la parfumerie en œnologie. C'est que, voyez-vous, si les mondes du vin et du parfum montrent bien des traits semblables, ils ne se côtoient guère. «Je suis rentré en contact avec un parfumeur genevois, Daniel André, et suis allé apprendre le b.a.-ba du métier chez lui», raconte Pfister.

### A chacun son nez

L'étudiant s'initie donc à la reconnaissance d'un millier d'éléments olfactifs. Et crée dans la foulée une «nouvelle classification des odeurs dans le vin». Catégorisation innovante et maligne, adoptée par bien des professionnels depuis, qui pourrait devenir la norme de demain.

Quelques explications? Le bouquet d'un vin constitue sa carte d'identité. Il réunit en effet le plus grand nombre de signes distinctifs, arômes du vin. Merci. (DR) Or, «s'il existait déjà de nombreux classements des odeurs, ils fonctionnaient par analogies olfactives. Et manquaient donc de rigueur.» Et pourquoi? Parce que nul ne



«Le jeune dégustateur» Philippe Mercier (1689-1760). Pour que la description d'un vin soit la plus précise et rigoureuse possible, il s'agit d'utiliser une méthodologie idoine. (MUSÉE DU LOUVRE)

sent la même chose. Pour des raisons de vécu et de dissemblances anatomiques. Robert est très sensible à l'odeur de moisi; Ginette n'est nullement gênée par celle du soufre; Jules redoute le patchouli.

### Notes bestiales

Ranger les odeurs par ressemblances fonctionne donc pour le concepteur du classement. Mais pas pour le plus grand nombre. «D'où l'idée de les regrouper non par analogies plus ou moins subjectives, mais par objets odorants. Le cassis figure ainsi dans les «baies». Ce qui exige un entraînement du dégustateur mais évite le flou artistique.» Par exemple, le narcisse, chez lequel beaucoup trouvent des notes assez bestiales, se retrouve non dans la catégorie «animal», mais bien dans «les fleurs de jardin».

Le classement s'articule en

trois niveaux. D'abord neuf grandes familles (fruité, floral, lactique, etc.), puis 19 sous-familles (végétaux frais, plantes aromatiques fruits du verger...) et enfin 150 descripteurs (fer, truffe, jasmin, noix...). En suivant ce cheminement, le dégustateur un brin entraîné - le dégustateur au parfum, en somme - va décrire un vin de manière univoque, «sans poésie ni approximation». Evidemment, on peut aimer la poésie, les notes de «chignon de grand-mère» ou de «canapé de no-

taire». Mais elle n'a sans doute rien à faire lors d'analyses sensorielles visant l'exactitude scientifique.

Et ça marche. «On a fait des tests en faisant déguster à l'aveugle des vins identiques deux jours d'affilée aux mêmes groupes. D'ordinaire, on se serait retrouvé avec des descriptions totalement hétérogènes. Avec cette méthodologie, on obtenait des résultats étonnamment concordants.» Parfait. Il s'agit simplement de commencer par mémoriser 150 odeurs. Entre le café et le croissant.

### Le nez sous la queue du castor

Les notes de dégustation des pros, ou autres amateurs plus ou moins éclairés, se transforment bien souvent en litanyes cryptiques, pleines de termes savants. Bref, on n'y capte que pouic. La classification des odeurs de Richard Pfister a ceci de démocratique qu'elle n'abrite que des objets odorants familiers. Le néophyte trébuche simplement sur deux termes. *Empyreumatique* d'abord, qui désigne

la famille des arômes grillés, toastés ou chauffés, souvent issus d'un élevage en barrique. *Castoréum* ensuite: une sécrétion grasse au fumet puissant, produite par des glandes sexuelles du castor, situées à proximité de l'anus. Certes, on ne va pas mettre son nez tous les jours sous la queue d'un rongeur aquatique. Mais il se trouve que la chose a une odeur très singulière, utilisée en parfumerie et décelable dans certains vins rouges. **JEST**

[www.tdg.ch](http://www.tdg.ch)

INFO EN CONTINU

VIDÉO

LOISIRS

16:30

TOP SLURP AVEC ESTÈBE

## Applaudissez le jambon persillé de mézigue!



Chaque semaine, balade sur le blog Top Slurp. Au menu: un jambon persillé maison et une garniture anisée de ouf.

On a toujours voué une passion frôlant la monomanie urticante au jambon persillé. Voilà une spécialité charcutière bourguignonne à la fois humble et mirololante qui, quand elle est confectionnée par un artisan valeureux, vous rend l'Estèbe extatique. Yiiiiiii, qu'il fait.

Hélas, on ne rencontre le plus souvent qu'une version industrielle de ce chef-d'œuvre. Soit une sorte de pudding porcine et cimenté, qui exige un masticage éreintant sans contrepartie gustative notable.

Sur la base de conseils prodigués par de vrais charcutiers genevois (merci René, merci M. Bulliard), on s'est donc lancé dans la confection maison du jambon persillé. Entreprise finalement fastochette, qui n'exige rien d'autre qu'une terrine d'un litre, une heure de boulot, une nuit de patience, un bon bouillon de légumes ou/et de volaille en stock, un fond de cognac, deux talons de jambon blanc, de préférence d'extraction différente (un jambon à l'os et un jambon fumé, pourquoi pas), une demi-botte de persil plat, deux échalotes, deux grosses gousses d'ail, des grosses câpres et quelques cornichons, douze feuilles de gélatine et un docteur en albanais médiéval (facultatif).

Mitonnez-vous donc un litre et demi d'un bouillon bien corsé. Nous, on a fait ça avec un fond de veau balèze et un chouette bouillon de légumes maison, qui dormait au congélateur. D'autres possibilités sont envisageables. D'ailleurs, la version jusqu'au-boutiste du plat exigerait un bouillon charcutier autogélifiant, avec des os, des légumes et tout ça. Mais bon.

Détaillez les talons en petits

parallélépipèdes, point trop pitouneux quand même, disons du 2,6 x 1,4 x 0,8 cm. Gardez les couennes.

Jetiez le tout dans le bouillon glougloutant pour une heure. Pendant ce temps, persillez. Hachez menu le persil (équeuté), les échalotes et l'ail (avantageusement remplacé en cette saison par de l'ail des ours). Emincez en petites rondelles huit cornichons et huit grosses câpres. Mélangez le tout.

Sortez le jambon de son bain, en conservant une bonne moitié du bouillon (sept décis grosso modo). Bouillon qui revient sur le gaz à feu tout doux, blindé avec les feuilles de gélatine, qu'il s'agit d'intégrer doucement en remuant bien. Rectifiez avec volontarisme l'assaisonnement dudit bouillon - faut qu'il ait du goût de chez goût - et parfumez-le d'une lampée de cognac.

Malaxez les morceaux de jambon entre le pouce et l'index pour les attendrir. Montez ensuite votre terrine, en démarrant par une mince couche de couenne, une couche de persillade, une couche de jambon, une couche de persillade, une couche de jambon... voyez, quoi. On finit par de la verdure et quelques grains de poivre entiers. Avant de mouiller avec le bouillon blindé de gélatine jusqu'à ras bord.

Enfin, cuisez la terrine une heure de plus, au bain-marie, tout cool, dans le four à 140°. Voilà le secret. Car lors de cette cuisson supplémentaire, les saveurs vont se lover et les chairs s'abandonner. Smack.

C'est fini. Fermez la terrine. Laissez refroidir, avant de l'expédier une nuit au frigo. Le lendemain, servez ça avec une salade, quelques radis roses et un gamay des potes qui dépotent.

<http://jeromeestebe.blog.tdg.ch>



## Le tian grec au pastis

Une très vieille recette grecque, qui date du temps où Sophocle suçait encore son pouce, combine agréablement crevettes, fêta, tomates et ouzo. Un truc de ouf. On s'en est inspiré pour bricoler une garniture légumière gentiment anisée, qui devrait faire rire les marmots et frétiller les adultes: **les courgettes et tomates à la fêta et au pastis.**

Tailler deux (ou trois, ou bien plus) courgettes en fines rondelles. Faites pareil avec quatre tomates, dûment pelées au

préalable. Et recommencer avec la fêta. Oui, ça fait mal au poignet. Après ça, alterner joliment tout ça au fond d'un plat. Arroser d'un filet d'huile d'olive, d'origan et d'une généreuse giclée de pastis. Sel, poivre. Un peu d'eau au fond du plat. Et hop, au four préchauffé à 180°, pour 26 minutes et 37 secondes environ. Servir en dansant le sirtaki piqué et en jetant sur l'assistance un regard ténébreux comme Irène Papas face aux canons de Navarone. *Jest/Top Slurp*