

Joël Robuchon: «Le champagne, un vin de soif»

Le chef le plus étoilé au monde était présent à Reims pour proposer un repas saluant la dernière création de la maison Veuve Clicquot. L'occasion de l'interroger sur sa vision du champagne.



« Je ne suis pas un très grand consommateur de vins mais ce que je préfère c'est le champagne. C'est le vin de la fête, qu'on peut boire avec presque tout. »

Photographe: Alexis Jacquin almaphotos

Vous travaillez avec Veuve Clicquot depuis 2013, qu'est-ce qui vous a fait accepter cette collaboration ?

Je ne suis pas un très grand consommateur de vins mais ce que je préfère c'est le champagne. Cela a toujours été parce qu'il y a un symbole dans le champagne. C'est le vin de la fête, pour les grands événements et qu'on peut boire facilement avec presque tout. C'est déjà très agréable, en particulier chez Veuve Clicquot. Quand on est venu me voir, j'avais beaucoup de clients dont le président de l'époque, Jean-Marc Lacave. Il m'a proposé cette collaboration. J'avais déjà beaucoup fait d'accords mets et vins avec le champagne. J'ai dit oui mais j'ai dit aussi que je voudrais que, dans mes restaurants, partout dans le mode, même où c'est difficile comme aux États-Unis, les champagnes soient servis en magnum.

Pour quelle raison ?

Parce que cela n'a rien à voir en termes de dégustation. D'autant qu'au même moment, ils ont sorti leur verre Veuve Clicquot. Quand on boit le champagne, quelle que soit la marque, dans ce verre, il est complètement

différent, il est amplifié. Quand on sert son champagne au client, qu'il arrive en magnum et qu'il est servi dans ces verres-là, c'est fabuleux. Vous savez, même à Las Vegas, les magnums sont difficiles à obtenir car ils sont réservés aux boîtes de nuit à des prix exorbitants. Nous, on ne pouvait pas les vendre à ces prix-là en restaurant mais la marque a accepté et on arrive à les vendre en restaurant.

En termes de dosage, peut-on établir un parallèle entre la baisse de celui du sel dans la cuisine et celle du sucre dans les champagnes ?

Tout à fait. Aujourd'hui, on n'aime plus le sucre et les gens mangent de moins en moins salé. Quand j'ai commencé dans le métier, on mettait 300 grammes de sucre pour un litre de glace. On est descendu à 250 grammes, 220 et maintenant à 180 grammes. Après, on ne peut plus parce qu'autrement ça cristallise, ça fait des paillettes et la glace ne tient pas. On salait toutes les terrines à 18 grammes ; après, on est descendu à 15, 14 et maintenant à 10 grammes. On a des saveurs beaucoup plus authentiques lorsqu'il y a moins de sucre et moins de sel. Et c'est meilleur pour la santé. Il faut en tenir compte.

Vous y faites d'ailleurs particulièrement attention, en travaillant avec des nutritionnistes, est-ce vrai ?

Oui. Même dans la cuisine, on utilise beaucoup d'antioxydants, de produits qui sont bons pour la santé. Cela réussit puisque j'ai testé des recettes sur moi et j'ai perdu beaucoup de kilos. En essayant des recettes qui sont gourmandes et bonnes pour la santé en même temps. Dès qu'on fait cela, avec moins de gras, de sucre, de sel, en choisissant bien les produits, automatiquement, on peut faire maigrir n'importe qui.

C'est quoi le secret alors pour réussir à trouver l'équilibre entre le plaisir et la santé ?

Prendre du temps. On n'a pas envie, par exemple, de manger des haricots verts sans sel. Il faut alors prendre le temps de les apprêter de manière goûteuse et savoureuse.

Vous qui êtes reconnu partout dans le monde, en continuant à ouvrir des établissements aux quatre coins du monde, comment appréhendez-vous la perception du champagne par les différentes populations ?

Il y a des pays qui ne s'intéressent encore qu'aux grands noms, comme la Chine avec Dom Pérignon, parce que c'est le luxe. Le Japon a commencé aussi comme ça. Maintenant, les Japonais commencent à comprendre qu'il y en a d'autres tout aussi intéressants. Même si le Dom Pérignon reste extraordinaire.

Vous n'envisagez pas d'ouvrir un établissement ici ?

Non, ce n'est pas une envie. J'ai deux concepts : les ateliers et les restaurants gastronomiques. Je ne pense pas qu'on répondrait aux attentes de la clientèle en ouvrant un atelier ici. C'est très proche de Paris. Ce n'est donc pas prévu, même si j'adore Reims qui est une très belle ville.

Avez-vous un souvenir particulier, une anecdote autour du champagne ?

J'ai parrainé le bateau de Philippe Poupon pour la route du Rhum et voir ce champagne qu'on brise contre le bateau, c'est un symbole. Sabrer le champagne, connaître l'histoire des formes des bouteilles participent à tout un cérémonial... Je vis beaucoup en Espagne. Si vous en prenez un rosé très frais avec du jambon ibérico, c'est merveilleux. Même quand un champagne est très frais, on peut se désaltérer avec.



Tout comme la cuisine, on peut parler de moment plaisir et d'art de l'assemblage ?

Pour moi, le champagne, hormis quelques cuvées, c'est presque un vin de soif. Faire des mariages, des harmonies avec le champagne, c'est vrai que c'est agréable. Je n'aime pas trop les repas où on fait des associations vins et plats. Quand il y a deux plats, ça va. Mais quand il y en a plusieurs, je ne supporte pas d'avoir deux ou trois vins blancs différents. Avec le champagne, on n'a pas de mal. Si on mange tout un repas au champagne, je conseillerais de servir presque tous les vins en même temps. Comme avec les autres vins. On n'est pas obligé de remplir les verres mais j'aime cette idée. Les sommeliers ne comprennent pas. Mais je leur dis : « Dans mes restaurants, proposez aux clients de servir le vin blanc et le vin rouge en même temps, pour qu'ils testent les saveurs avec les plats. » Sur les champagnes, c'est encore plus agréable.

Attention à l'abus d'alcool. À consommer avec modération.

Bio express

7 avril 1945 : Naissance à Poitiers. Pendant son jeune âge, il entre au Petit Séminaire dans les Deux-Sèvres mais choisit la gastronomie et commence comme apprenti puis compagnon.

1976 : Meilleur ouvrier de France.

1987 : Chef de l'année.

1990 : Cuisinier du siècle.

2017 : Chef le plus étoilé au monde au guide Michelin.