



Accord mets et vins: steamed buns et umeshu



Tipp von Britta Wiegelmann



Le conseil du mois de Britta Wiegelmann, experte en vins. Aujourd'hui: les steamed buns avec beef brisket et vin de prune doux de Fabian Fuchs.

Souvenez-vous: dans le temps, les restaurants chinois servaient du vin de prune avec l'addition (voire, dans le pire des cas, dès la présentation de la carte). Peut-être, comme moi, le traitez-vous avec dédain depuis. Peu importe, à présent faites-moi confiance et achetez-en une bouteille. C'est exactement ce que j'ai fait récemment, pour accompagner la recette des steamed buns avec beef brisket de Fabian Fuchs, un plat simple mais envoûtant et épatant, synonyme d'un pur moment de bonheur! Vous verrez: jamais ces petits pains cuits à la vapeur, typiques de la cuisine taïwanaise, ne vous auront semblé si savoureux. Mais que boire en accompagnement? La poitrine de bœuf saumurée et cuite sous vide libère une saveur puissante, ce qui en soi ne pose aucun problème pour le vin. La difficulté vient plutôt des accompagnements. Les buns



sont en effet décorés avec du chou fermenté et du concombre mariné, très acidulés et donc relativement peu compatibles avec le vin. C'est précisément là que la prune intervient. Sa fine acidité tient tête au puissant brisket, tandis que sa douceur enveloppe le chou et le concombre. Par-dessus tout, elle donne à la palette d'arômes une dimension inattendue, au croisement du sucré-fruité et du salé-acidulé. Bref, vous avez un feu d'artifice chinois en pleine bouche! Si vous aviez encore un doute, sachez que le vin de prune, généralement originaire du Japon où il s'appelle umeshu, est disponible en excellente qualité. Vous le trouverez dans les boutiques qui vendent également des sakés de qualité. Et pas seulement avec l'addition au restaurant chinois.