

Geoffroy Maillard, Chef Étoilé de La Table d'Eugène, Paris

Union des saveurs contraires, révélation de notes inédites, les Single Malts Glen Turner savent mettre en valeur les mets qui les accompagnent.



© Emmanuelle Eyles

une double maturation, avec une première phase de vieillissement dans un fût de chêne ayant d'abord accueilli du Bourbon, puis un second dans un tonneau destiné au Porto. Appelée maturation « Double Cask », cette technique apporte au Single Malt des arômes d'épices, de vanille et de fruits tropicaux. Glen Turner Malt Legend quant à lui est vieilli durant douze ans en fûts de chêne. Là, c'est le moelleux qui l'emporte. Le goût de céréales disparaît, au profit d'arômes de prune, d'épices et de réglisse. Enfin, place au Single Malt Glen Turner 18 ans d'âge. Les arômes de céréales et de notes boisées ne sont plus de mise. Et des saveurs inédites régaleront le palais : raisins secs vanillés, pommes au four et poivre.

Avant tout, sachez qu'il ne faut jamais hésiter à mettre de l'eau dans son Single Malt. Elle permet d'ouvrir les arômes.

Une dégustation hors code

Pour ceux qui cantonneraient le Whisky à l'apéritif, la venue du Chef Etoilé Geoffroy Maillard a permis de dépasser les idées reçues. Oui, le Scotch Whisky sait se marier avec certains plats gastronomiques. Véritable « chercheur du goût », Geoffroy Maillard explique d'abord son savoir-faire. « Je pratique le « food pairing », c'est-à-dire l'analyse moléculaire des aliments afin de les combiner. » Et de citer un exemple saisissant : « Sachez par exemple que l'ADN du chocolat blanc et celui du caviar sont les mêmes, si bien qu'ils s'associent merveilleusement ensemble. » Une approche scientifique, qui sert de base à la créativité du cuisinier grâce aux contrastes des goûts et des textures. Pour asseoir ses recherches, il entre sur un site internet l'ADN d'un produit, pour connaître les structures moléculaires semblables, proches... ou au contraire opposées. Démonstration en direct, ce soir-là, avec l'ADN des Single Malts Glen Turner. « Les notes sont boisées, fruitées, très légèrement fumées. Je vais tester des mets capables de s'harmoniser, ou peut-être de contraster ces arômes. » Ce soir-là, Geoffroy Maillard montre l'étendue de

ses intuitions gastronomiques. Il s'empare d'un chalumeau et entreprend de brûler du foin dans une casserole, dans le but d'en donner le goût à la moëlle destinée à accompagner un cabillaud. Il brûle également la croûte du cabillaud, l'assortit d'une mousseline de topinambours, de fleurs de chou, d'ail noir immergé dans la mer durant quatre mois, de sauce au tabac et de bouillon de poule... Avec les desserts, d'autres alliances d'arômes se profilent : chocolat blanc accompagné de cerfeuil tubéreux, glace au Whisky et sarrasin soufflé ou encore chocolat noir crémeux accompagné d'une tuile de cépes, d'un caramel de morilles et son sablé au cacao et fruits secs. Sur ces mets, l'assistance est invitée à déguster un Single Malt Glen Turner 12 ans d'âge. « Les arômes emprisonnés sont libérés par la gorgée de Whisky, explique le chef. Union des saveurs contraires, révélation de notes inédites, les Single Malts écossais Glen Turner savent mettre en valeur les mets qui les accompagnent. »



Cabillaud fumé à la sauce tabac accompagné de topinambour et fleur de chou & Glen Turner 12 ans d'âge