



## Prix Champagne Collet : livres de chef et nouveau meunier



(photos F. Hermine)

Ils sont 8 cette année en compétition pour présenter leur cuisine et leur livre de chef au Prix Champagne Collet.

Les plats de Frédéric Simonin ressemblent à des tableaux de Gauguin, Miro ou Van Gogh, plein de couleurs mais aussi de saveurs, celles d'une cuisine française classique mais surtout « de coeur et d'émotion qui a évolué avec les expériences et les voyages du chef accompagnée d'un très beau travail de dressage » a précisé Nicolas Chatenier, directeur de l'agence Peaceful, organisatrice du Prix Collet des livres de chefs. Frédéric Simonin a présenté le sien, *La Cuisine d'un chef engagé* aux éditions Chêne, écrit par Patricia de Figueirido et magnifiquement illustré par les photos de Julie Limont. Il est préfacé par des personnalités tels que son ami et écrivain Erik Orsenna et le chef Joël Robuchon avec qui il partageait une relation privilégiée. Frédéric Simonin est aussi l'ambassadeur de Bleu Blanc Cœur, l'association qui défend la qualité de l'environnement et du bien être animal pour des aliments sains bénéficiant d'une traçabilité jusqu'à l'assiette. « La Gastronomie n'est pas que la cuisine mais toutes les alliances de la table » commente le chef du restaurant éponyme rue Bayen à Paris dans le 17e. « Je travaille les plats en fonction des vins et des conseils de mon sommelier Marc-Antoine Scher-Peyrou. J'avais déjà adoré travaillé avec Antoine Hernandez, le directeur de table et sommelier de Robuchon qui savait si bien parler des vins avec simplicité, et j'admirais Alain Senderens qui mariait admirablement les plats et les bouteilles ».

Après 28 ans de métier et 8 ans comme chef d'établissement, le chef étoilé espère se qualifier à la finale des MOF (Meilleur Ouvrier de France) qui représente « une vraie reconnaissance par ses pairs et une légitimité pour la transmission qui m'aiderait à créer une école de cuisine ». Frédéric Simonin travaille également avec le restaurant Grains d'Or à Dizy (51) en Champagne et le château La Martinette en Provence pour l'ouverture des restaurants et la création d'un potager. Le chef parisien avoue aimer tous les champagnes – il en a



d'ailleurs plusieurs à sa carte qui changent régulièrement – « Je connaissais la maison Collet d'abord pour passer souvent devant la Cité du Champagne à Ay et lorsque j'ai entendu parler du prix de livre de chef, je me suis évidemment porté candidat ».

Seront également en lice cette année Christopher Coutanceau (Cuisinier pêcheur aux éditions Glénat), Mauro Colagreco (Mirazur aux éditions Alain Ducasse), Michel Roth (Président Wilson chez Favre Pierre-Marcel éditions), Jean-Rony Leriche (Ma cuisine antillaise chez Brigitte Eveno), Anne-Sophie Pic (Agrumes aux éditions La Maison), Christophe Adam (Autour de la Bretagne aux éditions Alain Ducasse) et Christophe Hay (Un Cuisinier à fleur de Loire chez Flammarion).

Un « Blanc de meunier » de 1921

Les diners du Prix Collet étaient aussi l'occasion de découvrir la dernière cuvée de Champagne Collet 100% meunier dans la Collection Privée. Il est issu pour moitié de vignes de la montagne de Reims et pour l'autre moitié de parcelles de vieilles vignes d'Épernay datant de l'année de naissance de la plus vieille coopérative champenoise, en 1921. Les raisins étaient jusqu'à présent utilisés pour élaborer des coteaux champenois. Une première production de 300 bouteilles sortie fin 2016 avait vu le jour en test à partir de la récolte 2014 avant que la maison dirigée par Olivier Charriaud et présidée par Jacques Marquette ne décide d'en faire une cuvée d'environ 1300 bouteilles à partir de la vendange 2016. Le cépage trop longtemps mal aimé de la Champagne représente la moitié de l'encépagement de la Cogevi (environ 730 ha au total pour 850 adhérents) de par un nombre important d'adhérents localisés dans la vallée de la Marne. Il était donc logique que le chef de caves Sébastien Walasiak veuille en faire une cuvée à part entière dans la gamme qui compte désormais une douzaine de références. Le Meunier Vieilles Vignes est un champagne fruité, dosé à 6g. aux arômes de pain frais et de fruits blancs sur une note exotique (36€, 48€ avec coffret chez les cavistes), à essayer sur des coquilles saint-jacques, un curry de poulet ou un foie gras poêlé.

www.terredevins.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

