

LE FIGARO

11/12/2024 15:10

Que boire au repas de Noël quand on n'aime pas le vin ?

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Rechercher un domaine, un vin...

Que boire au repas de Noël quand on n'aime pas le vin ?

Par [Chloé Morand-Bridet](#)

Publié hier à 17h30



Comment associés les incontournables des repas de fête, lorsqu'on n'aime pas le vin? Un sommelier propose ses associations. Adobe Stock

Alors que les préparatifs des fêtes commencent, certains doivent composer avec certains rares convives qui n'aiment pas le vin. Voici les conseils d'un sommelier pour des accords parfaits qui mettront quand même tout le monde d'accord.

Les fêtes de fin d'année se rapprochent de jour en jour et il est grand temps de penser au menu qui ravira tous les convives. Mais un défi conséquent peut corser un peu plus l'équation. Il est en effet possible que dans l'assemblée, certains n'apprécient pas particulièrement le vin, voire pas du



Comment associés les incontournables des repas de fête, lorsqu'on n'aime pas le vin? Un sommelier propose ses associations. Adobe Stock

Alors que les préparatifs des fêtes commencent, certains doivent composer avec certains rares convives qui n'aiment pas le vin. Voici les conseils d'un sommelier pour des accords parfaits qui mettront quand même tout le monde d'accord.

Les fêtes de fin d'année se rapprochent de jour en jour et il est grand temps de penser au menu qui ravira tous les convives. Mais un défi conséquent peut corser un peu plus l'équation. Il est en effet possible que dans l'assemblée, certains n'apprécient pas particulièrement le vin, voire pas du

tout. Fabrice Sommier, président de l'Union de la sommellerie française et meilleur ouvrier de France nous partage ses accords festifs aussi raffinés qu'audacieux, sortant des sentiers battus du vin.

Eau-de-vie ou thé pour les entrées

Amateurs de foie gras en guise d'ouverture des festivités, ces quelques lignes sont pour vous. Ici, Fabrice Sommier conseille une chartreuse, mais sans alcool : *«Des boissons végétales, les 'Henri Marie', viennent de sortir. Ce sont des jus un peu pétillants et sans alcool. Il y en a un à la fleur de sureau, à la sève de bouleau et à la framboise. La sucrosité, la rondeur et l'élégance se marient très bien avec le foie gras.»* Si vous penchez davantage pour le saumon, une eau-de-vie à la framboise sera parfaite. Notre expert recommande particulièrement celle de la maison serbe, Zaric. Elle contrebalancera à merveille le fumé et le salin du saumon, nous apprend-il. Côté fruits de mer, un thé aux notes fumées servi froid sera idéal pour des huîtres. *«Qu'il soit vert ou noir, ça fonctionne très bien avec le côté salin et iodé du produit. La marque Grands Jardins présente ses thés en bouteille, ou sinon on peut choisir un thé du Malawi, fumé aux feuilles du goyavier»*, préconise Fabrice Sommier. Enfin, pour les coquilles Saint-Jacques, la bière s'annonce comme une alliée de choix. *«Si elles sont servies chaudes, on peut aller sur une stout, si c'est en carpaccio, il faut plutôt des bières blanches comme de la carnacus. Ça contrebalance par ce côté acidulé et l'amertume»*, explique le sommelier.

Cognac ou cocktail pour le plat principal

Voilà les entrées passées, place maintenant au plat de résistance. C'est ici que les choses se corsent, car cet instant du repas reste pour beaucoup indissociable du vin rouge. *«Pour une volaille, je jouerais sur un truc fun : du cognac avec peut-être un peu d'eau. Par exemple l'essence de Courvoisier ou alors la cuvée héritage de Paul Giraud, qui est très aromatique. Dans tous les cas, il faut un cognac dans l'évolution avec de la complexité. Ça fonctionne très bien avec le croquant du poulet et les marrons qui l'accompagnent, on a un côté truffe en bouche. Pour ceux qui plébisciteraient du gibier, il faut aller chercher quelque chose dans la matière, la richesse, un cocktail comme le negroni sera adéquat grâce à la dimension riche et dense qu'il amène»*, décrit Fabrice Sommier.

Liqueur et café pour finir

Comment finir un repas réussi sans une belle sélection de fromages ? Fabrice Sommier, qui favorise les bleus, ne manque pas d'imagination pour remplacer le vin, composant inséparable d'un combo gagnant : *«J'irais sur une liqueur douce, pourquoi pas une liqueur citronnée. La maison Cabanel en fait une qui est extraordinaire. Servi frais avec du roquefort, c'est divin.»* Et enfin, l'incontournable reine des fêtes qu'est la bûche trouvera bien un substitut aux fidèles du vin devant l'éternel. *«Qu'elle soit glacée ou classique, on peut servir du café froid ayant une belle structure avec la bûche. En revanche, si elle est glacée il faudra privilégier quelque chose comme le café geisha avec ses notes fruitées (l'un des cafés les plus réputés au monde,*

originale d'Éthiopie, NDLR). L'Arbre à café en propose des très intéressants. Ou bien le bourbon pointu, qui est un café réunionnais. Si c'est une bûche traditionnelle, on préfère un café du Brésil.» Enfin le président de l'association sommelière nous conseille, bien sûr, de finir le repas par une chartreuse des meilleurs ouvriers de France, servie bien fraîche.



La rédaction vous conseille

- ~~Que boire avec la bûche de Noël?~~
- ~~Noël : quelle boisson pour accompagner le foie gras?~~
- ~~Noël 2024 : 10 bonnes idées de cadeaux pour amateurs de vins~~
- ~~Abonnez-vous au Figaro Vin sur Instagram : le vin comme vous ne l'avez jamais bu!~~

Sujets

Noël Vin

Sur le même thème

Notre sélection de calendriers de l'Avent pour amateurs de vins et spiritueux

Pourquoi le plaisir d'ouvrir chaque jour de l'Avent une petite case d'un calendrier serait-il réservé aux plus jeunes ? Les amateurs de vins et de spiritueux ont aussi le droit de patienter tout en découvrant de belles surprises.

Notre palmarès des 15 champagnes millésimés au meilleur rapport qualité-prix 📄

EXCLUSIF - À l'heure des fêtes, quel champagne choisir pour impressionner ses invités sans se ruiner ? Notre équipe de dégustateurs a testé, noté et sélectionné 15 cuvées millésimées au meilleur rapport qualité-prix.