

# Huy-Waremme À découvrir

Visitez notre site web  
WWW.LAMEUSE.BE

CRISNÉE GOURMANDISE

# Une dégustation 100% inédite: vin et chocolat

Didier Evrard vous fait découvrir le mariage de ces deux produits nobles: pur bonheur!

**Didier Evrard de Crisnée est un nom connu dans le monde de l'œnologie belge. Il a été le premier sommelier de Belgique et se consacre aujourd'hui à des cours de dégustation de vins. Avec son ami Jean Galler, le célèbre chocolatier liégeois, ils ont eu l'idée d'associer leurs passions pour une dégustation absolument exceptionnelle.**

"Ce sont deux produits nobles que j'ai eu envie d'associer. Personne n'y avait jamais pensé et c'est une première, avec des pralines haut de gamme comme celles produites par Galler. Et vu le succès remporté, j'ai eu envie de permettre aux gens d'essayer", explique Didier Evrard, de Crisnée. Nous avons testé ce mélange inédit.

Le cours démarre avec un bref historique du vin et du chocolat, une initiation au jargon des deux spécialités, et un résumé de sa démarche. "Je ne m'éternise pas sur la théorie. Je ne veux pas que les gens s'ennuient. Souvent le concept de cours d'œnologie en effraie certains, moi je parle de dégustation". Pourtant, on en apprend des choses avec Didier Evrard. Passionné jusqu'au bout des ongles, il ne peut s'empêcher de parler de son vin, de son travail.

Arrive ensuite le moment de la dégustation tant attendu. Sur un set de table, Didier Evrard nous installe deux verres de vin, un Muscat de Rivesaltes et un Maury. Tout autour, il dispose 5 pralines Galler, deux blanches et trois noires. La dégustation commence. Pré-

cis, le sommelier débute en nous enseignant l'art de sentir le vin, d'étudier la robe. Petits détails: "Pour le vin rouge, on incline son verre et on met un doigt derrière. Si on parvient à le voir, les notes seront de fruits rouges, sinon, on sera plus sur des fruits noirs".

Première association: un Muscat, avec une truffe vanille. On goûte le vin, un peu sucré, un peu lourd. Puis la truffe, crémeuse, légère et croquante. "Il y a de vraies gousses de vanille de Madagascar. Une fois la praline terminée, reprenez aussitôt une gorgée de vin et grumez", explique-t-il.

Grumer pour les non-initiés signifie faire tourner le vin dans sa bouche 6 ou 7 secondes avant de l'avaler.

"Vous allez sentir de nouveaux arômes complètement différents pour le vin".

Et c'est vrai, le goût de sucre est devenu acidulé, un goût d'agru-

## "LE CHOCOLAT FAIT RESSORTIR LES DIFFÉRENTS ARÔMES DU VIN"

mes envahit le palais.

On recommence avec une praline appelée Balzane, au goût d'amande prononcé: "Ici aussi les saveurs évoluent. On ressent l'amande fraîche en fin de bouche".

On passe ensuite au Maury, ce vin doux naturel du sud ouest de la France est moins connu que le Muscat, mais tout aussi apprécié des amateurs.

Trois pralines y seront associées,



Didier Evrard met en avant les produits Galler en les associant à des vins doux naturels

■ N.B.

une truffe framboise, une orangette et une au pain d'épices.

L'orange et la framboise laissent encore les testeurs stupéfaits mais c'est la praline au pain d'épices qui rencontre le plus grand succès. Mariée au Maury, elle laisse en bouche un goût délicieux de cannelle, de miel, une vraie madeleine de Proust pour les papilles.

La dégustation est terminée et les chanceux participants en ressortent étonnés, ravis et très détendus. Ce qu'explique Didier Evrard par une petite phrase: "Le vin et le chocolat sont, après le sexe, les deux meilleures manières d'enlever le stress". Testé et approuvé! «

■ N.B.

## LE MAURY ET LA PRALINE DE BRUGES

### Des produits choisis avec la plus grande attention

#### LES VINS LOCAUX

> Sommelier et œnologue, Didier Evrard choisit ses vins avec le plus grand soin et offre le top du top à ses convives.

Et bien qu'il connaisse nombre de producteurs en France et dans le monde, il choisit souvent de faire travailler les cavistes locaux. "Je fais la sélection des vins pour Hesbydrink à Waremme. Et je connais des professionnels tout autour de chez moi. J'ai donc le choix".

En ce qui concerne le vin rouge, il a porté son choix sur le Maury. "C'est un vin doux naturel, commente-t-il. La particularité de ces vins, c'est qu'ils sont fermentés jusqu'à 6 à 8° d'alcool et puis on stoppe la fermentation en ajoutant de l'eau-de-vie locale. C'est ce qui donne ce goût sucré très prononcé".

Aujourd'hui, il fait évoluer son programme en tentant la dégustation avec les blancs. Il choisit un muscat et le marie aux chocolats au lait. ■ N.B.

#### 100 PRALINES GOÛTÉES

> Pour ses chocolats, Didier Evrard a fait son petit marché chez Galler. "D'autres pralines conviendraient mais j'ai commencé ce travail avec Jean Galler et j'ai eu la chance de pouvoir goûter de nombreuses pralines de chez lui".

Et pour trouver les arômes parfaits, il a dû donner de sa personne: "J'ai testé des centaines de pralines. J'avoue ce n'était pas la partie la plus désagréable du travail. Et je n'ai pas pris celles que je préférais mais celles qui se mariaient le mieux. Par exemple, à la fin de la dégustation, j'offre une praline de Bruges, la favorite de Jean Galler, au caramel et au beurre salé. Elle ne se marie avec aucun vin, mais elle est délicieuse. Les gens apprécient souvent cette petite "gâterie" pour conclure un moment de gourmandise. Et puis c'est convivial pour les gens, ils adorent. ■ N.B.

#### Infos pratiques

25€ LA SÉANCE

Pour profiter de la dégustation de vin et chocolat, il suffit de réserver auprès de Didier Evrard, au 019/32.31.45. Chaque séance comprend la dégustation de quatre vins doux naturels et huit pralines Galler. Elles ont lieu une fois par mois, la prochaine aura lieu le 27 octobre, chez Didier Evrard, à son domicile, 8 rue de l'abattoir à Crisnée dans son cellier personnel.

Attention, il n'y a que 30 places par séance. Pour plus d'informations, sur la dégustation ou les autres cours du premier sommelier de Belgique, consultez son site internet: [www.decouvrir-le-vin.be](http://www.decouvrir-le-vin.be)



■ N.B.

#### "J'ai aussi des cours d'olfacto-œnologie"

■ Dans son cellier, à quelques mètres de sa maison crisnéenne, Didier Evrard n'accueille pas que des clients avides de vin et chocolat. Il donne aussi des cours d'œnologie et d'olfacto-œnologie.

"Il y a 20 ans, j'ai développé ce concept, avec une mallette de senteurs qui permet de développer son nez en identifiant les odeurs. Je continue, encore aujourd'hui, à enseigner avec cette technique. Mais ces cours sont plus techniques que la dégustation avec les chocolats. Là, le but est de permettre aux passionnés de vin d'identifier et apprécier les vins. Je n'y sers que des grandes bouteilles. Et les gens apprécient".

En 10 séances pour 240€, Didier Evrard vous transmettra une partie de ses connaissances. ■ N.B.

LINDA A-DO-RÉ

## "Avec le pain d'épices, une vraie explosion d'arômes"

Linda, 27 ans, originaire de Saint-Georges, a participé à la dégustation. Pour cette fan de cuisine, le chocolat n'est vraiment pas une gourmandise. Mais elle a gardé l'esprit ouvert pour se laisser surprendre.

"Je n'avais jamais assisté à un cours d'œnologie ou à une dégustation, c'est très impressionnant d'avoir

une personne qui met des mots sur ce qu'on goûte, ce qu'on sent. Et puis, la découverte de la finesse des pralines alliées au vin doux naturel a ouvert des portes que je ne soupçonnais pas. J'ai particulièrement apprécié le pain d'épices, c'était une vraie explosion d'arômes différents dans la bouche". «



Linda, conquise par les saveurs



1 CE QU'ON PROPOSE MUSCAT ET MAURY



2 AVEC LE VIN CINQ PRALINES



3 PREMIÈRE ÉTAPE REGARDER LE VIN



4 DEUXIÈME ÉTAPE HUMER LE VIN



5 TROISIÈME ÉTAPE LE GOÛTER



6 QUATRIÈME ÉTAPE ET ENFIN, RECRACHER

LaMeuse

CHEF D'ÉDITION : Eric CLOVIO

LA MEUSE HUY-WAREMME Rue l'Apleit, 2 - 4500 HUY [huy@lameuse.be](mailto:huy@lameuse.be) [www.lameuse.be](http://www.lameuse.be)

DIRECTEUR GÉNÉRAL : Eric SCHONBRODT  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Pierre LEERSCHOOL  
DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF : Thierry DELHAYE  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA RÉDACTION : Philippe MIEST  
RÉDACTEURS EN CHEF ADJOINTS : Hubert VANSLEMBROUCK - Hugues DANZE

CHEFS DE L'INFO GÉNÉRALE : Demetrio SCAGLIOLA - Muriel SPARMONT  
CHEF DES SERVICES SPORTIFS : Yves SIMON  
COORDINATEUR DES ÉDITIONS : David FLAMENT  
DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT : André THIEL  
SUDPRESSE S.A., RUE DE COQUELET, 134 - 5000 NAMUR  
Editeur responsable : Patrick HURBAIN

070/21.10.10 : UN NUMÉRO UNIQUE POUR TOUS VOS BESOINS • SERVICE CLIENTÈLE • AVIS NÉCROLOGIQUES • PETITES ANNONCES • ANNONCES COMMERCIALES • REDACTION GÉNÉRALE  
E-MAIL [abonnements@sudpresse.be](mailto:abonnements@sudpresse.be)  
À VERSER AU COMPTE ING 340-0098371-51 EN MENTIONNANT L'ÉDITION SOUHAITÉE  
ABONNEMENTS 3 MOIS 70 € 6 MOIS 132 € 12 MOIS 250 €  
SERVICE POUR LES LIBRAIRIES FAX GRATUIT : 0800 92 252 [rosselventes@rossel.be](mailto:rosselventes@rossel.be)