

Vins et mets Un duo d'éclaireurs



Thierry Meyer (à g.) et Jean-Philippe Guggenbuhl : ce duo travaille volontiers de concert pour tenter de trouver l'accord parfait entre vins et mets.

Photo Hervé Kielwasser

Thierry Meyer est à l'origine de séances de dégustations inédites, initiées à la Taverne alsacienne, à Ingersheim, le 26 août 2001. Ce jour-là, un groupe de 22 personnes dégusta sur deux jours neufs plats et pas moins de 54 vins d'Alsace différents. Depuis, Thierry Meyer, colmarien d'origine, n'arrête pas : avec Jean-Philippe Guggenbuhl, chef de la Taverne alsacienne, il propose régulièrement

des rencontres où l'accord parfait entre vins et mets constituent la quête ultime. Et depuis janvier 2006, Thierry Meyer a lancé un site sur internet où il consigne ses notes de dégustation et où il prodigue quelques bons conseils.

Lire l'article de Jean Daniel Kientz en page 25

Oenologie Thierry Meyer ou la quête de l'accord parfait



Thierry Meyer (à g.) a initié en août 2001 les « 24 h du Riesling » à la Taverne Alsacienne à Ingersheim, tenu par un autre passionné de vins, Jean-Philippe Guggenbuhl. Photo Hervé Kielwasser

Créateur d'un site web consacré aux vins d'Alsace et initiateur de repas-dégustations, avec Jean-Philippe Guggenbuhl, chef à la Taverne Alsacienne, Thierry Meyer démystifie l'acte de déguster le vin.

Ce muscat de Paul Spannagel a « un nez parfumé, une bonne intensité. Il est très muscaté, frais et a une belle acidité. C'est un bon support, notamment, pour un melon accompagné de jambon cru mais il serait presque trop mur sur des asperges ». La compagnie de Thierry Meyer autour d'une bonne table, en l'occurrence la Taverne Alsacienne à Ingersheim tenu par un autre passionné, Jean-Philippe Guggenbuhl, s'apparente à un moment de pur bonheur. Parce qu'il vous parle des vins avec simplicité, sans a priori, et conscient de « (ses) propres préjugés et de (ses) limites ».

Cet homme-là ne serait-t-il pas l'apôtre des vins d'Alsace et l'un de ses meilleurs ambassadeurs ? Ce Colmarien d'origine est le père d'une des initiatives les plus réjouissantes en matière d'œnologie : son site web a déjà reçu la visite de près de 50 000 internautes depuis janvier 2006. Thierry Meyer en a fait un rendez-vous incontournable des amateurs de vins puisque l'on accède à une mine d'informations (voir ci-dessous).

100 plats et 450 vins d'Alsace

L'aventure débute concrètement en août 2001 à la Taverne Alsacienne où 22 personnes dégustent neuf plats et 54 vins différents lors des « 24 h du riesling », sur deux jours tout de même. Suivront plus de 25 repas, associant 100 plats et 450 vins d'Alsace !

Pourtant, rien ou sinon pas grand-chose ne disposait cet ingénieur en statistique et informatique, issu de l'École des Mines de Nancy à devenir l'un des acteurs majeurs de l'œnologie alsacienne. « Lorsque j'ai ef-

fectué ma coopération aux États-Unis, j'étais le Français de service chargé de choisir les vins lors des repas d'affaires. Et souvent, c'était catastrophique », sourit le jeune homme de 38 ans qui aura roulé sa bosse professionnelle en Finlande et au Luxembourg en tant que conseiller informatique sur des projets bancaires. C'est un Québécois féru de vins qui lui injecte le virus en 1996 : « À partir de là, j'ai commencé à noter sur un carnet tout ce que je buvais ». Impossible de les

comptabiliser ? « J'ai dû goûter ces dernières années entre 2000 et 3000 vins différents ».

Il se forme ainsi « sur le tas » en privilégiant notamment les cours de dégustation et en multipliant les contacts avec les viticulteurs qui commencent d'ailleurs à lui apporter « spontanément » leurs vins. Le cheval de bataille de Thierry Meyer et de Philippe Guggenbuhl, son alter ego aussi bien en cuisine qu'en cave est la quête de « l'accord parfait » vins/mets. Selon lui, sur ce territoire « encore inexploré, il y a un gros travail à faire d'autant plus que la majorité des guides en sont encore à conseiller des cépages pour tels ou tels plats ».

Affiner les accords

Thierry Meyer et Philippe Guggenbuhl vont plus loin : « Tous les gewurztraminers ne vont pas avec tous les munsters. On peut affiner les accords que l'on ne connaît pas ». Pour ce faire, Thierry Meyer goûte, compare, (« pour tirer quelques généralités », expérimente et juge sans a priori pour « trouver les clefs qui vont ouvrir l'accord ». Un travail remarquable dont on ne mesure peut être pas encore toute l'importance pour la renommée des alsaces.

Jean Daniel Kientz

■ Contact Thierry Meyer, L'œnothèque Alsace, tél. 06.99.58.78.36. Site web : <http://www.oenoalsace.net>. La Taverne Alsacienne, à Ingersheim : 03.89.27.08.41.

Une mine d'informations

Le site web initié par Thierry Meyer en janvier 2006 est incon-tour-na-ble pour celles et ceux qui recherchent « les bonnes affaires », des informations sur certains vins dégustés et notés ou simplement des conseils pour des accords vins/mets. Aujourd'hui, Thierry Meyer a professionnalisé sa démarche : son entreprise — L'œnothèque Alsace basée à Strasbourg — propose dégustation, formation et

conseils. Les séances de dégustation se poursuivent d'ailleurs avec le 7 octobre une séance dédiée aux « accords mets et vins autour du Crémant d'Alsace » à la Taverne Alsacienne, à Ingersheim, tenu par un Jean-Philippe Guggenbuhl tout aussi passionné et passionnant. Sa cave recèle quelques trésors, des millésimes dont mêmes les viticulteurs ont oublié l'existence.