

Pas d'acidité pour le rognon de porc!

Parce que son goût d'abat lui est bien spécifique, le rognon de porc nécessite un vin soyeux pour l'accompagner. Explications avec la spécialiste du vin Barbara Schroeder et le chef Jean-Luc Beaufile

Barbara Schroeder et Rolf Bichsel : accords et désaccords

Si, comme le dit l'adage, les opposés s'attirent, Barbara et Rolf en sont l'illustration parfaite. Au bouillonnement du musicien devenu rédacteur en chef d'une publication vitivinicole, l'artiste peintre, responsable de publication de « Vinum », répond par la tempérance, et offre ainsi le tableau harmonieux d'une complicité de ce duo professionnel complémentaire. On ne pouvait donc trouver meilleurs interlocuteurs pour lancer cette nouvelle rubrique. D'autant que chacun à sa manière l'a affirmé : « On est des fans d'abats ! », « des plats chargés de souvenirs d'enfance ». L'exercice n'en sera que plus aisé. C'était compter sans ces personnalités percutantes et pertinentes qui se refusent à penser le vin dans sa dimension technique mais bien à le vivre dans ce qu'il a de plus hédoniste. Barbara Schroeder le déclare : « Je suis



une vraie buveuse de vin. Rouge, le plus souvent. Pour moi, un repas sans vin n'est pas un repas. » Et, si la démonstration est plus philosophique, Rolf en arrive à la conclusion que « boire est un acte culturel ». Tous deux assument, voire revendiquent, ainsi l'éminente subjectivité des dégustations de leur activité de « wine writers », qu'ils préfèrent au titre de journaliste. « Car il faut penser le vin comme une histoire que l'on me raconte », rappelle Rolf Bichsel. Autour d'un accord avec le rognon de porc, chacun a eu la sienne, donc...



ROGNONS DE PORC FARCIS AUX SAVEURS DU MÉDOC

4 pers. Prépa. 1 h Cuisson 30 min

Préparation

- Décortiquez les gambas, taillez-en 4 pièces en 5 et gardez les têtes pour la sauce.
- Faites une incision au milieu des rognons afin d'enlever la partie nerveuse, sans couper les rognons en deux. Gardez les parures pour la sauce.
- Faites suer à l'huile, avec une légère coloration, 1 oignon avec les lardons, les têtes de gambas, les parures, l'ail, le thym, le laurier. Ajoutez le sucre, le poivre et 20 cl vin rouge. Faites réduire au trois quarts, puis ajoutez le fond de veau. Laissez mijoter 15 minutes et ajoutez le chocolat. Rectifiez l'assaisonnement.
- Taillez 4 tranches de grenier en dés.
- Faites suer les rognons (après les avoir laissés dégorger dans une eau vinaigrée), ajoutez les carottes, l'oignon, les dés de grenier et les morceaux de gambas. Salez et poivrez, flambez au cognac et mouillez avec le vin rouge restant.
- Farcissez les rognons avec la garniture. Mettez le tout dans un plat 8 à 10 minutes au four chaud 200 °C.
- Laissez reposer 5 minutes avant de servir.
- Faites suer à l'huile les grenailles et les giroilles séparément, puis au beurre. Juste avant de servir, poêlez les 4 gambas entières.
- Servez le tout, bien nappé de sauce avec les herbes.

Une sélection de bouteilles

Les rouges de Barbara Schroeder

- Château Latour, Pomerol, 2001.
- **Château de Pressac, Saint-Emilion, 2001.**
- Château Pibran, Pauillac, 2004.
- Château Grandmaison rouge, Pessac-Léognan, 2011.

Les blancs de Rolf Bichsel

- Le Mont, Domaine Huet, Vouvray, sec 2014.
- Clos Dubreuil, François Chidaïne, Montfouais, 2012.
- Le Cygne, château Fonréaud, Lustrac-Médoc, 2013 ou 2014.