

METS & VINS

LE CANARD LAQUÉ.

IMPÉRIAL

COMMENT ÇA MARCHE ?

CE PLAT AU GOÛT SUCRÉ-SALÉ PERMET DES ACCORDS ORIGINAUX AVEC LES VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX, DANS L'ESPRIT DE CE QU'ON PROPOSERAIT AVEC UN CANARD À L'ORANGE. POUR NE PAS SATURER LES PAPILLES, IL EST IMPORTANT DE FAVORISER DES VINS PLUTÔT JEUNES ET DOTÉS D'UNE BONNE ACIDITÉ. IL EST CEPENDANT POSSIBLE DE FAIRE DES ACCORDS AVEC DES ROUGES, DONT LES CHINOIS, TRÈS AMATEURS DE VINS DE BORDEAUX, SONT FRIANDS. TOUTE LA DIFFICULTÉ RÉSIDE DANS LA PUISSANCE DES TANINS, ASTRINGENTS ET AMERS EN PRÉSENCE DU SUCRE. IL VAUT MIEUX CHOISIR DES ROUGES AUX TANINS SOUPLES ET DES VINS AU CARACTÈRE MÉRIDIONAL, DOMINÉS PAR LES FRUITS MÛRS PLUTÔT QUE PAR UNE NOTE VÉGÉTALE.



Laquage

Sirop à base de miel
Peau croustillante
Wok
Couleur cuivrée
Riz ou nouilles

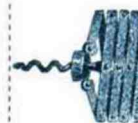
Connu en Chine dès le XIV^e siècle, le canard laqué a été apprécié à la cour impériale avant de devenir l'un des plats phares de la cuisine chinoise. Consommé partout dans le monde où l'on trouve un restaurant chinois ou assimilé, il est le plus souvent acheté tout prêt aux grossistes de produits alimentaires asiatiques, est débité en continu, noyé sous une épaisse sauce collante à l'inimitable saveur de glutamate, vaguement salée-sucrée, et généralement servi accompagné d'un riz cantonnais dont les habitants de

Canton ignorent jusqu'à l'existence. Dans le sud de la Chine, ses nombreuses préparations se rapprochent d'un classique canard rôti, et c'est à Pékin que l'élaboration comme le service du canard laqué ont acquis leur réputation.

Gavé et sacrifié quand il pèse autour de 3 kilos, le canard fait l'objet d'un traitement particulier qui consiste à décoller la peau de la chair – ce qui la rend plus croustillante à la cuisson –, après quoi il est ébouillanté, séché et enduit d'un sirop à base de miel avant d'être rôti. C'est à ce moment-là que se forme le laquage qui donne au canard son appellation, sa couleur cuivrée, son aspect brillant et son goût inimitable apporté par le bois d'arbres fruitiers avec lequel on chauffe le four.

Tout réside ensuite dans le service, et d'abord dans le découpage. La Chine a ses spécialistes du canard laqué. Un chef aguerri peut trancher un canard laqué en une centaine de fines lamelles. Dans la tradition pékinoise, la peau croustillante et parfumée constitue un premier service. Elle est consommée roulée dans de petites galettes de blé avec oignon, concombre et sauce brune à base de prunes et de soja noir. La chair est quant à elle préparée au wok avec une garniture de nouilles, parfois de légumes, et la carcasse sert de base à l'élaboration d'un bouillon très parfumé ■

Un véritable cérémonial préside, en principe, au service de ce plat chinois raffiné.



Du côté de la cave

Vins moelleux

Barsac - Bordeaux
Domaine Doisy-Daëne
Béguey (Gironde)
05.56.62.96.51.

Pacherenc-du-vic-bilh - Sud-Ouest

Domaine Capmartin
Maumusson-Laguian (Gers)
05.62.69.87.88.

Coteaux-du-layon - Loire

Domaine Philippe Delesvaux
Saint-Aubin-de-Luigné
(Maine-et-Loire) | 02.41.78.18.71.

IGP coteaux-du-salagou - Languedoc

Mas des Chimères
Octon (Hérault) | 04.67.96.22.70.
L'Éillade.

Luberon - Vallée du Rhône

Domaine Bastide du Claux
La Motte-d'Aigues (Vaucluse) | 04.90.77.70.26.
Cuvée Malacare (rouge).

Côtes-de-provence rosé - Provence

Clos Cibonne
Famille Deforges
Le Pradet (Var) | 04.94.21.70.55.
Cuvée des Vignettes.