

Cela commence par une réflexion sur les produits et la saison, la cueillette et les assaisonnements, la façon de les transformer. Ce n'est jamais ennuyeux ni fatigant car tout s'inscrit dans une démarche méditative. La cuisine monastique est intimement liée à la nature, découle des saisons: «Avant l'hiver, le kimchi et les légumes sont mis à fermenter, les assaisonnements changent selon la période de l'année.» Chaque élément a une fonction précise dans la «cuisine du temple»: rien n'est laissé au hasard. «Il s'agit de faire ressortir et mettre en valeur les caractéristiques de chaque produit, ne pas les masquer par un assaisonnement trop soutenu, marier les qualités et les énergies de chacun des ingrédients pour parvenir à l'harmonie. Le résultat doit refléter les quatre saisons et l'ordre naturel. Il faut additionner l'énergie du produit, celle du cuisinier et celle du mangeur pour que le plat soit parfait.»

Rien n'a changé pour Jeong Kwan, en dépit de sa notoriété soudaine. Elle regagnera le lendemain son ermitage coréen et sa vie d'ascèse heureuse, détachée des contingences matérielles. Il lui arrive désormais de voyager, bien sûr, mais cela lui permet de partager l'esprit de sa cuisine avec le plus grand nombre: «Mon expérience récente m'a permis de comprendre que notre cuisine monastique peut avoir une dimension universelle et une signification pour chacun. Cela m'a convaincue que nous pouvons contribuer à atteindre la paix universelle, un état d'esprit tendant à l'harmonie et à ne rien gaspiller.»

EN CARAFE

par Pierre-Emmanuel Buss

DÉZALEY «RÉCOLTE CHOISIE» 2016, PATRICK FONJALLAZ

Le chasselas doux vaudois a emballé le jury exclusivement féminin du Japan Women's Wine Award 2018

Vin de tradition, le Dézaley ne séduit pas exclusivement les palais habitués à la subtilité du chasselas. Le «Récolte Choisie» 2016 de Patrick Fonjallaz a emballé le jury exclusivement féminin du Japan Women's Wine Award 2018. Ce vin doux a obtenu en avril un Trophée de diamant, la plus haute récompense du concours, obtenue par 47 des 4342 cuvées en compétition, issues de 33 pays. Un résultat prestigieux confirmé par le meilleur pointage dans la catégorie des vins avec plus de 4 grammes de sucre résiduel lors du Mondial du chasselas, début juillet.

Cette double reconnaissance réjouit tout particulièrement Patrick Fonjallaz. L'ancien responsable de la restauration au Palais de Beaulieu faisait partie de la première délégation de vignerons vaudois à avoir fait le voyage de Tokyo pour investir le marché japonais, en 2013. Une démarche couronnée de succès: «Au Japon, j'ai multiplié mon chiffre d'affaires par huit en cinq ans. La récolte choisie, comme

les chasselas secs, s'accorde très bien avec la cuisine asiatique.» Fidèle à la ligne de ce vin créé en 1932 pour «proposer autre chose que le chasselas traditionnel», Patrick Fonjallaz cherche à obtenir «un vin doux, mais pas trop». Le millésime 2016 respecte parfaitement le contrat avec moins de 30 g de sucre résiduel, un nez expressif sur les agrumes et les fruits secs.

La bouche est à la fois gourmande et digeste, avec une distinction rarement atteinte pour un chasselas doux. Il gagnera encore en profondeur après quelques années de garde.

OÙ L'ACHETER?

Patrick Fonjallaz, Au Clos de la République, ruelle du Petit-Crêt 1, Bourg-en-Lavaux, closdelarepublique.ch
Prix: 36 francs



PUBLICITÉ

10

mudac
MUSÉE DE DESIGN
ET D'ARTS APPLIQUÉS
CONTEMPORAINS

VERRE EN SCÈNE 30.01.2018-22.09.2019
COLLECTION D'ART VERRIER CONTEMPORAIN

Julius Bär