

## BOISSONS

# Développer une carte des eaux, l'atout local de la Maison Decoret !

L'eau fait partie de notre quotidien. Vital pour l'organisme, ce liquide prend une place prépondérante au sein de l'établissement vichyssois, situé en plein cœur de l'Auvergne. En mars 2017, il y a consacré une carte avec pas moins de 15 références régionales. Focus.

Avec ses 109 sources, l'Auvergne est la région la plus riche en Europe en eaux minérales et médicinales. En son sein, Vichy, surnommée « *La Reine des villes d'eaux* », est par ailleurs une étape gastronomique avec la Maison Decoret, tenue par **Martine et Jacques Decoret**. Installé depuis 2009, le couple valorise et s'inspire de son environnement. L'eau est bien évidemment le produit local par excellence. Ainsi, en mars 2017, cette maison étoilée a créé une carte régionale dotée de 10 eaux pétillantes et 5 eaux plates. « *Avec ma femme, nous avons toujours eu en tête de faire un concept autour de l'eau. Cette carte est l'un des éléments de ce projet* », indique le chef-patron, qui a sillonné toute la région, comprenant 4 départements, pour dénicher des eaux à la fois classiques et rares. À ses côtés, le chef sommelier **Guillaume Husson** a également participé aux recherches. Car c'est lui qui se charge de la commercialisation, au-delà bien évidemment des vins. À table, le client a trois cartes : les mets, les vins... et les eaux ! Pour cette dernière, les 15 références auvergnates sont répertoriées par typicité (plates ou



Martine et Jacques Decoret.

gazeuses), puis par départements (Allier, Cantal, Puy-de-Dôme, Haute-Loire) ; et chacune avec un bref argumentaire. « *Les clients s'intéressent tous à cette lecture d'avant-repas, indique Guillaume Husson. Ils ont deux possibilités. Soit opter pour une bouteille, soit choisir l'accord « mets/vins/eaux » selon 3 formules (2 vins/2 eaux ; 3 vins/3 eaux ; 5 vins/5 eaux).* »

## Carafage de l'eau plate et gazeuse

« *C'est l'eau qui accompagne les plats, et non l'inverse* », poursuit le MOF Jacques Decoret. Il y a une grande diversité en termes de goûts. Et donc en termes de choix pour lesdits accords. Chaque département a son sol et une caractéristique



La carte regroupe des eaux plates et gazeuses classiques, voire rares d'Auvergne.

différente. L'altitude joue aussi sur le goût : plus les sources sont élevées, plus celles-ci se déchargent en sels minéraux. La salinité de l'eau et son côté tactile influent par ailleurs sur la dégustation. « *Je choisis pour chaque plat des associations vibrantes (soit en harmonie, soit en confrontation) avec un ou plusieurs vins, et une eau plate ou une eau gazeuse, dit Guillaume Husson. Parmi les incontournables, on notera bien sûr l'eau de Châteldon (la préférée de Louis XIV, particulièrement subtile), celle de Vichy Célestins (au caractère minéral marqué et riche en oligo-éléments), de Badoit (reconnue pour son équilibre et ses vertus d'appétence), de Parot (naturellement gazeuse, bicarbonatée, sodique et fluorée), ou encore de Laqueuille (source de montagne, pure et faiblement minéralisée)* ». Au même titre qu'un vin, le service de l'eau est attentionné. Si la majorité des bouteilles est en verre, certaines sont conditionnées en plastique. « *Visuellement, ce n'est pas joli en salle de restaurant ; même si cela comporte des avantages (moins lourd, facilement recyclable). Ainsi, nous carafons les eaux au guéridon ; dans une carafe évasée pour les plates, l'inverse pour les gazeuses* », conclut le chef sommelier, passé auparavant à l'Hôtel de Crillon, au Domaine des Crayères et à La Grenouillère. « *L'eau, faisant partie de notre quotidien, acquiert à la Maison Decoret une dimension insoupçonnée.* »

HÉLÈNE BINET

## Les conseils du chef sommelier, Guillaume Husson

### Quelles eaux au cours du repas ?

- En début : une eau gazeuse avec des fines bulles « *pour ouvrir l'appétit* » (type Sainte-Marguerite).
- En milieu : une eau plate très peu minérale (type Volvic).
- En fin : une eau gazeuse « *hydratante et qui stimule la digestion* » (type Vichy Saint-Yorre).

**La température idéale** : privilégier 11 °C pour tous types d'eaux. « *Avec une eau glacée, on ne ressent pas les caractéristiques* », indique-t-il.