

Nous allons à travers cette rubrique tenter de vous donner des informations diverses dans tous les domaines de la consommation. Ce trimestre sera surtout alimentaire !

CHAMPAGNE !

Les foires aux vins, les fêtes de fin d'année, mais aussi des événements à célébrer, les occasions sont nombreuses de faire un petit sacrifice financier pour acquérir quelques bouteilles de ce vin, qui restera toujours assez cher... mais irremplaçable. Certains ne changent jamais de marque, mais la plupart des consommateurs ne sont pas si fidèles ! C'est à leur intention que nous allons préciser quelques points permettant de se repérer.

En matière de vins, vous connaissez les termes « V.D.Q.S. ou A.O.C ». Aucune indication de ce type sur une étiquette de champagne : tous sont en Appellation d'Origine Contrôlée, et même très strictement, puisque le terroir est définitivement délimité, et ne peut plus s'étendre. Les différences sont à rechercher en tous petits caractères (comme d'habitude..) en bas à droite de l'étiquette. On y voit, au besoin avec une loupe, deux lettres précédant six chiffres. C'est l'enregistrement du fournisseur.

Quatre possibilités :

RM pour "récoltant-manipulant" : c'est le champagne « de propriétaire », qui possède des terres et une cave où le vin s'élabore. On ne trouve guère ces bouteilles que sur place, par vente à distance ou chez des cavistes. C'est les vins les plus "typés", mais dont la qualité n'est pas constante d'année en année ;

NM pour "négociant-manipulant" : c'est le cas de toutes les grandes « maisons », dont les noms sont connus de tous. Ils élaborent le breuvage, dans des caves parfois immenses. En revanche, la plupart n'ont que peu ou pas de vignobles, et achètent le raisin à chaque vendange (rappelons que plus des deux tiers des propriétaires de ce terroir vivent uniquement de la vente de leurs grappes, à un prix fixé annuellement par le Comité interprofessionnel). Les négociants s'efforcent, par assemblage, de garder une qualité, et surtout un goût constant pour leur champagne courant (celui qui n'est pas millésimé) ;

CM pour "coopérative manipulante" : un groupement de propriétaires, qui possède un local commun, avec les installations, dont une cave où est élaborée au moins une partie du vin. Elle peut, par rachat, avoir un terroir en propre : c'est le cas de la seule maison pour laquelle nous ferons de la publicité, puisqu'elle est publique. Cela existe ? Oui, c'est le Lycée viticole de la Champagne, à Avize (51190). La coopérative est celle des anciens élèves, qui sont propriétaires de parcelles pour la plupart.

MA enfin. Cela signifie "marque d'acheteur". C'est ce que vous trouverez le plus en grandes surfaces commerciales. L'inflation progressive des marques a fait proliférer les "Veuve Untel", et les noms à particules ("Marquis de Chose", voir d'autres noblesses... d'opérette). Un gros acheteur peut ainsi avoir plusieurs marques. Il rachète aux autres producteurs des fonds de cuvées, et rémunère des spécialistes qui réalisent mélanges et coupages, mais uniquement avec des vins du terroir, sinon, ils n'auraient pas le droit à l'appellation protégée "champagne",

et seraient obligés de se rabattre sur l'appellation "crémant", désignant les anciens "vins mousseux méthode champenoise".

Voilà l'essentiel de ce qu'il faut savoir. Quelques remarques pour les curieux :

- la dénomination « tête de cuvée » ne veut pas dire, à notre connaissance, plus que "élaboré à partir d'un seul et même lot". La "tête" peut donc représenter toute la cuvée ... Vous ne trouverez pratiquement jamais cette expression en « MA » ;
- le champagne « blanc de blancs » est fabriqué uniquement à partir du cépage Chardonnay (alors que les autres vins de champagne sont essentiellement le produit d'un mélange de trois cépages, dont deux rouges, mais dont le jus est blanc, comme celui de presque tous les raisins) ; en réalité, cinq autres cépages sont autorisés sur le terroir, mais en proportion très minoritaire ;
- comme en Alsace, on peut faire du vin rouge en Champagne, en laissant tout simplement le jus en contact prolongé avec les peaux des raisins des deux cépages rouges (Pinot noir et Pinot meunier) ; il sert, par mélange, à élaborer l'essentiel du champagne rosé, dont une toute petite quantité est toutefois produite par macération directe ;
- enfin, les levures de la peau des raisins ne sont pas suffisantes pour réaliser la (double) fermentation, d'autant moins que le jus est soutiré immédiatement, sans contact prolongé avec les peaux (voir ci-dessus) ; onensemence donc les cuves avec des levures de laboratoires, issues d'e souches de base du terroir... il y a de nombreuses décennies. Les brevets de production de ces levures ont été déposés par... le Canada, qui livre encore l'essentiel du stock annuel de levures. Mais c'est une confidence, et vous ne direz pas qui vous en a parlé !

Bonne dégustation... avec modération, bien entendu.

LA CUISINE AU BEURRE



Les spécialistes de la nutrition sont unanimes : le beurre surchauffé, dès qu'il se colore, et surtout s'il noircit, est très nocif (formation d'acroléine et d'autres substances cancérogènes). Et pourtant, un filet de poisson « meunière », c'est bien meilleur qu'à la margarine... Aussi, lorsqu'un grand industriel de la transformation laitière a sorti, il y a environ deux ans, un 'beurre de cuisson', les connaisseurs étaient satisfaits.

Qu'en est-il ? Le beurre contient de la caséine et du petit lait, résidus de fabrication. C'est justement ce qui le fait noircir. Industriellement, il suffit de centrifuger le beurre encore liquide pour les éliminer. Simple ! Mais, malgré des bons de réduction, le lancement de ce produit, spécifique et plus cher, n'a pas rencontré un réel succès... Et que se passe-t-il, en grande distribution, quand un produit stagne en rayon ? Il est « déréférencé », c'est-à-dire qu'il n'est plus commandé.

Un chef de rayon, à qui j'ai posé la question, m'a montré les margarines « spéciales cuisson » en me disant : c'est pareil ! Eh bien non. Alors, je me suis rappelé que les cuisiniers préparaient du « beurre clarifié ». Une courte recherche, et voilà la recette... archi simple. Vous prenez du beurre (on peut commencer par une plaquette de 125 grammes), une casserole et un ramequin, si possible en terre vernissée. Le beurre dans la casserole, celle-ci sur le gaz ou la plaque de cuisson, à feu très doux.

Lorsque tout le beurre est fondu, on verse tout doucement le liquide jaune doré du dessus dans le ramequin, et l'on jette le dépôt blanchâtre du fond de la casserole. Un petit coup d'essuie-tout pour éliminer les derniers flocons de la surface du liquide, et au réfrigérateur. Le liquide fige, et se conserve au moins trois semaines au frais.

A vous les cuissons, ou le beurre d'escargots... avec modération tout de même, car le cholestérol n'est pas éliminé par l'opération.

LE RASAGE

(article spécial messieurs...)

Après avoir constaté que j'étais mal rasé avec des appareils électriques (et aussi que les poils repoussaient plus vite), je suis revenu au rasoir à lames... Combien de lames ? On essaie de nous en vendre de plus en plus sur la même tête amovible (une publicité récente s'en est même moquée). Restons dans le raisonnable avec deux lames, sur une tête fixe (les gadgets de type tête pivotante, ou plaquettes lubrifiantes, ne servent à rien). De grâce, gardons le manche, et ne gaspillons pas, sauf éventuellement en voyage, en jetant tout le rasoir.

J'ai aussi renoncé aux mousses à raser, toujours trop abondantes, avec lesquelles on ne voit pas grand' chose quand on a barbe ou moustache à contourner, et qui bouchent très bien les lavabos. Suivons donc les conseils d'un barbier professionnel : on se mouille abondamment la peau à l'eau bien chaude, on savonne (savon ordinaire ou pain dermatologique pour les peaux sensibles), on passe le rasoir deux ou trois fois, on rince copieusement.

N'est-ce pas plus simple ? Vous aurez alors les joues bien douces pour les bises de la nouvelle année !



LE BETISIER DE LA PUBLICITE

Vu pendant la semaine du goût, sur affichage urbain :

**NOUVEAU chez \$\$\$: Le Hamburger 'GOODGRIL' et sa SAUCE
« Goût Grillé »** *Merci aux petits chimistes des arômes et parfums !*

Vu dans un Supermarché de la périphérie de Nancy :

« Consommer BIO, c'est VOIR LOIN »

Une solution pour les myopes ?

MON FAUX SAPIN

« Alors, tu vas le ressortir, ton faux sapin ? » vient de me demander mon petit neveu (5ans). Il faut dire qu'il s'y est laissé prendre, il y a deux ans, et qu'il a fallu qu'il le touche... Oui, je vais aller rechercher mon sapin artificiel, qui dort 11 mois plié dans un carton, en haut d'un placard. Il faut dire que ce n'est pas n'importe quoi, pas les tiges façon « rince-bouteilles », mais des aiguilles en polyéthylène de tailles décroissantes, et d'un beau vert naturel... le haut de gamme, mais de seconde main : je l'ai acheté dans une vente de charité, pour la somme astronomique de 15 €. Il manque juste l'odeur, mais je ne vais pas acheter un aérosol 'fraîcheur des bois'. Surtout, je suis délivré de la corvée du ramassage des aiguilles, et je trouve que les squelettes de sapin morts, sur les trottoirs en janvier, c'est vraiment triste ! Je vais aussi ressortir mes pommes de pin naturelles passées à la peinture argent : dommage pour les emplois des esclaves asiatiques du Père Noël...

