

EAUX PREMIUM ET GASTRONOMIE

Ecrit par Michael Mascha - www.finewaters.com / Traduit par Chloé QUEREIX – www.eauxdumonde.fr

Généralement, une des premières questions posée par le serveur est : « Souhaitez-vous une bouteille d'eau minérale ou une carafe ? ». De l'eau est de l'eau, non ? Justement, ça dépend !

Qu'est-ce qu'une eau Premium ?

Bien qu'il y ait ces dernières années une quantité d'eaux Premium, le fait d'embouteiller et de vendre de l'eau pour ses caractéristiques exceptionnelles est loin d'être nouveau. Aux USA, vendre de l'eau en bouteille pour ses propriétés médicales remonte à 1767. Aujourd'hui, pour être considérée comme une eau Premium, l'eau en bouteille doit être une eau de source mais aussi une marque et un rituel.

Source – Une eau Premium est une eau de source naturelle (*exclusivement aux USA. En France, elle peut aussi être minérale NdT*). Le critère de qualité le plus important est le respect de l'environnement et la protection de la source. La composition minérale de l'eau ne doit en aucun cas être altérée par l'embouteillage. Le consommateur doit avoir les mêmes sensations en buvant une eau embouteillée que s'il la buvait à la source. Beaucoup de nouvelles sources, aussi étonnantes soient-elles (glacier, icebergs, eau de pluie) ont été redécouvertes pour l'industrie des eaux Premium et offre ainsi un plus large choix. (*La législation en vigueur en France n'autorise pas la commercialisation de telles eaux. NdT*)

Marque – Pour qu'une eau soit considérée comme Premium, elle doit être associée à une marque forte qui racontera l'histoire de la source pour créer une affinité entre le consommateur et la source. L'eau étant transparente, la bouteille est donc le seul élément qui établit un lien avec le consommateur. La marque est aussi chargée d'informer le consommateur sur la source, ses propriétés uniques et ses qualités.

Rituel – L'eau Premium n'a pas pour but d'hydrater, ni de remplacer la carafe d'eau. L'eau Premium est née dans un contexte épicurien et ses rituels sont les mêmes que ceux autour du vin. Les étiquettes attirent notre attention sur la provenance, la température de service, l'accord avec les mets et surtout sur le fait que chaque eau a un goût bien spécifique. Ainsi l'eau Premium est l'égale du vin sur une bonne table.

Nous ne recherchons pas le meilleur vin mais nous apprécions les différentes variétés de vins. Il en est de même pour les eaux Premium ; nous ne recherchons pas la meilleure eau mais les subtiles différences qu'il existe entre les eaux et leur histoire.

Les éléments d'une eau Premium

Il y a bouteille d'eau et bouteille d'eau. Beaucoup de bouteilles d'eau sont en réalité de l'eau municipale embouteillée. Aux USA, le gouvernement et ce secteur d'industrie estiment qu'entre 25 et 40% des ventes de bouteilles d'eau sont en réalité des bouteilles d'eau municipale embouteillée. *(Ce qui est strictement interdit en France. NdT)*

Une bouteille d'eau c'est autre chose. Tout comme le vin et la gastronomie, l'eau est une véritable expression du terroir. Les eaux de source peuvent être naturellement gazeuses et sont très peu traitées. L'environnement géologique donne à chaque eau minérale une composition unique, beaucoup sont réputées pour leurs qualités curatives. Certaines sources se sont formées il y a plus de 200 ans alors que d'autres ont à peine quelques mois.

L'évaluation de chaque eau Premium, au sein de FineWaters, se fait selon 6 critères : l'Équilibre, la Pureté, la Composition Minérale, l'Acidité, la Dureté et le « Millésime ».

L'équilibre est la mesure du gaz carbonique : de l'eau plate qui n'a aucun gaz carbonique (0mg/l) jusqu'à l'eau très gazeuse (7.5mg/l). L'eau plate est la plus populaire aux USA et s'accorde avec tout. Le gaz carbonique augmente les sensations en bouche et peut accompagner les plats les plus relevés ; pour des mets plus délicats comme le poisson, la viande rouge ou le gibier, on préférera une eau effervescente ou légèrement gazeuse.

La pureté est la mesure des nitrates et indique la protection de la source dans son environnement naturel. Une eau Premium doit avoir un faible taux de nitrate, généralement inférieur à 1mg/l.

La composition minérale indique le nombre de minéraux dissous dans l'eau. Il est indiqué selon le nombre de solides dissous (TDS), mesurés en mg/l. La composition minérale donne à chaque eau son goût unique avec des taux allant de 0 à 1500mg/l. il peut être utile en matière de TDS de se reporter aux vins ; ainsi une eau « légère » (0-50mg/l) peut-être comparée à un vin blanc léger comme un Pinot Grigio et une eau « lourde » à un Cabernet Sauvignon ou un Shiraz.

L'acidité est simplement le taux de PH de l'eau. Les eaux Premium ont un PH compris entre 5 et 10. Les eaux acides (PH <6.7) auront un goût plutôt acidulé. Les eaux les moins alcalines (PH compris entre 7.3 et 7.8) auront un goût plus doux. Les eaux les plus alcalines (PH compris entre 7.8 et 10) pourront une pointe d'amertume et sembleront plus lourdes en bouche.

La dureté de l'eau est la mesure du taux de calcium et de magnésium. Selon l'environnement géologique de la source, chaque eau présente une dureté spécifique.

Le « millésime » est tout simplement l'âge de la source. L'âge de l'eau peut être le détail historique qui ajoute le petit plus au plaisir épicurien.

L'eau dans un repas

A première vue, les eaux ne semblent pas avoir les mêmes caractéristiques distinctives que les vins, mais à y regarder de plus près ces caractéristiques apparaissent.

Créer des accords mets et eaux est impossible et cela enlèverait surtout le plaisir d'expérimenter plusieurs combinaisons. Les règles ci-dessous doivent donc être considérées comme un point de départ pour cette découverte. Utilisez-les quand vous n'avez que de l'eau à boire. Les pourcentages indiquent le poids que peuvent avoir chaque facteur dans votre choix.

La règle des 75% - Le goût en bouche du plat doit s'accorder avec le taux de gaz carbonique de l'eau. La sensation en bouche générée par les bulles doit être en harmonie avec le goût du plat. Les bulles vives, grosses ou lourdes peuvent occulter les plats subtils alors qu'une eau plate peut être trop douce pour un plat croustillant ; de grosses bulles se marieraient mieux avec un tel plat. Un autre plaisir épicurien peut être atteint grâce à un raisonnable contraste entre un plat et une eau gazeuse : des sushis avec une eau plate ou effervescente en est le parfait exemple.

La règle des 20% - Les notes dominantes du plat doivent s'accorder avec la composition minérale de l'eau. Les eaux à faible TDS procurent une légère et courte sensation en bouche alors que les eaux plus chargées en minéraux donnent une sensation plus lourde et consistante. Des taux élevés de sodium (sel), bicarbonate et silice (ou leur absence) peuvent révéler une douceur sucrée qui s'accorde bien à certains desserts.

La règle des 5% - Ajuster la découverte de l'eau avec l'acidité ou l'alcalinité. Un PH neutre s'accorde bien avec tout. Un goût légèrement sucré peut être trouvé aux eaux légèrement alcalines, contrairement aux eaux au PH élevé qui peuvent avoir une subtile amertume mais jamais déplaisante. Le rôle du facteur PH sur les accords mets et eau est surfait ; ce taux n'a d'incidence que pour les eaux dont le taux de PH est aux extrémités du spectre (moins de 5 et plus de 10).

L'eau, le vin et la gastronomie

Bien que l'eau soit généralement consommée en même temps que du vin, on doit les considérer différemment.

Aujourd'hui, l'eau n'a encore qu'un rôle secondaire et doit l'accorder avec le vin et non avec les mets. Cela est très important car nous ne voulons pas d'une eau et d'un vin qui s'occultent l'un l'autre. Si vous avez sélectionné un vin avec soin pour votre repas, seule l'eau plate est appropriée ; il faut vraiment distinguer le personnage principal (le vin) et le second rôle (l'eau). Mais il y a une différence entre le vin rouge et le vin blanc. Avec un vin blanc, il faut choisir une eau faiblement minéralisée et un PH neutre ; le vin rouge, lui, s'accorde plus facilement avec une eau moyennement ou très minéralisée et un PH neutre.

Les éléments insaisissables

Au-delà des considérations gustatives, pour choisir une bouteille d'eau, il faut aussi prendre en compte certaines qualités insaisissables comme la présentation et l'histoire de l'eau.

La bouteille joue un rôle important dans la perception d'ensemble d'une eau. Etant donné que l'eau n'a pas de caractéristiques visibles, la bouteille a un remarquable impact sur la valeur estimée. Adapter une présentation à un lieu ou à un événement n'aura aucune influence sur le goût lui-même (n'importe quelle dégustation à l'aveugle vous le dira), mais rien que la démarche mettra l'eau en valeur ou au contraire sera nuisible infructueux.

Tout bon sommelier vous racontera une petite histoire sur le vin qu'il vous sert. Cela rend-il le vin meilleur ? Non. Cela rend-il le vin spécial ou unique ? Oui !

Il en est de même pour l'eau. Partager l'histoire de l'eau, de la source, de son origine, de son âge, de sa localisation, de l'embouteillage contribue incontestablement au plaisir du dîner.