

ACCORDS PARFAITS

-/ Perfect accord



Marc Margailan, la passion du breuvage des dieux.

Les créations gourmandes

Le cœur de Saint-Rémy-de-Provence se laisse doucement envahir par les chalands. Au centre de cette agitation matinale : la place Joseph-Hilaire et les quelques tables dressées par Céline Wahid, compagne de Michel Marshall, le pâtissier talentueux que je m'apprête à rencontrer. Humble, réservé, il me présente ses créations pour Noël. Pas question de bûches. Et encore moins de lutins en sucre. Juste un flocon délicatement posé, deux initiales pour signature, quelques feuilles d'or blanc... Mais il y a surtout deux surprenantes réalisations, deux petits chefs-d'œuvre gourmands : Dôme Blanc et Rencontre. D'emblée, mes papilles hurlent leur désir... Je n'ai pas le droit de les savourer sans les vins qui les accompagneront. La tentation est grande... Heureusement, Michel Marshall se raconte, timidement, me faisant oublier mon appétit frustré. Assez classiquement, les premiers gâteaux remontent à l'enfance, où l'on purlèche ses doigts en aidant sa maman. Mais le jeune garçon, qui n'aime pas l'école, a besoin de rigueur. C'est auprès des compagnons, s'attachant au milieu des pâtisseries, qu'il sera comblé. Le sucré demande minutie et exactitude, délicatesse et créativité, signes symptomatiques des plus grands de la profession. Il en est un, précurseur fou et prodige, dont Michel Marshall parle avec des copeaux de chocolat dans les yeux : Philippe Conticini. Le génie au grand cœur, qui l'a conforté dans son désir de crème au beurre, génoise, dacquoise et autre praliné.

Les deux petites merveilles, spécialement choisies par le caviste.



© Valérie Rouger-Durand

Au commencement, une intarissable envie de sucré. De gâteaux. De bons et beaux gâteaux. Vint ensuite le désir du juste accompagnement, du nectar qui sublimerait l'ensemble. Rencontres.

-/ It starts with a sweet tooth, an insatiable yearning for cakes. Good cakes, beautiful cakes. Then comes the desire for just the right nectar to enhance the experience.

-/ Gourmet creations Saint-Rémy-de-Provence town centre gradually fills with shoppers. One centre of attraction is Place Joseph-Hilaire and the tables set out by Céline Wahid, life partner of Michel Marshall, the talented pastry chef I've come to meet. Modestly, with reserve, he shows me his Christmas creations. No way will he do Yule logs or sugar elves! Just a delicately placed snowflake, two initials for signature and a few leaves of white gold. And two surprising masterpieces, the Dôme Blanc (cheesecake domes with a raspberry coulis in the middle, on a crunchy Breton shortbread base with pistachio nibs) and Rencontre (crackly biscuit base and a delicate dacquoise with hazelnut flakes and praliné, a heart of lemon supreme and a coating of light milk chocolate mousse). So tempting! But I'm not allowed to taste them without the accompanying wines. Luckily Michel Marshall starts to talk and I forget my frustrated appetite. As with many of us, his first cake memories go back to childhood, licking his fingers as he helped his mother. He didn't like school, but he seems to have a need for rigour, which he found by joining the Compagnons guild as an apprentice. Sugar requires meticulous precision, a delicate touch and creativity – symptomatic signs of the greatest confectioners. Michel Marshall speaks with admiration of one such: Philippe Conticini, the warm-hearted genius who encouraged his passion for buttercream, génoise, dacquoise and praliné.

The wine merchant's selection We carry off our sweet treats, carefully boxed, to Avignon and its renowned 100-year-old wine shop La Coupe d'Or, where Marc Margailan awaits us. We introduce him to our desserts, he picks his wines, and at last we can taste our treasures! This solemn moment is shared by Marc's father, who has headed the firm for 40 years. Marc, self-taught but initiated as a child into the world of wine, finds his fulfilment in presenting prestigious bottlings and discovering little-known wines from small-scale producers. For our desserts he's chosen from the 1000 Rhône valley wines he stocks.



Photos : © Valérie Rouger-Durand

La sélection du caviste

Bien protégés, les délices prennent la route d'Avignon. Nous poussons ensemble la porte de la Coupe d'Or, cave réputée de la cité des Papes, où, entourés de quelques milliers de bouteilles, Marc Margailan nous attend. Les présentations sont faites, celles des desserts. L'association est pressentie, reste à déguster. Enfin ! Pendant d'interminables minutes, prémices d'un instant gourmand, les bouteilles sont sorties et débouchées.

À la Coupe d'Or, on est caviste de père en fils. C'est dire si l'instant est solennel, partagé par le patriarche, depuis 40 ans à la tête de cette institution vieille de plus d'un siècle, et le fils, autodidacte, initié dès l'enfance à la connaissance du vin. Aujourd'hui, Marc, le fils, se réalise dans la présentation de vins aux noms reconnus et prestigieux et la mise en évidence de maisons moins diffusées, à la production plus intime. C'est parmi les 1 000 références de la vallée du Rhône que s'est porté son choix pour la dégustation qui nous réunit. L'instant paraît cérémonial, le vin est à température idéale, les parts sont découpées. Le silence se pose, complice de notre ravissement. Seuls nos yeux résument le plaisir ressenti. Puis les langues se délient, chacun exprime sa première sensation, puis nous écoutons religieusement l'expert.

Muscats de Beaumes-de-Venise, Domaine de Durban

Ce muscat à petits grains blancs est situé au cœur des Dentelles de Montmirail. Sa puissance éclate en bouche. Ce vin généreux aux accords de litchis met en valeur l'équilibre du Dôme blanc. Sa teneur en sucres contrebalance parfaitement l'acidulé de la framboise et le gras de son fruité avantage le croquant du sablé. Le millésime ouvert, année 2009, est une cuvée exceptionnelle. Sa couleur est assez pâle, légèrement dorée, et son nez aux fragrances de pêche blanche est généreux.

Mi-figue Mi-raisin, Domaine de Tara

Au pied du village de Roussillon, les vendanges se font en novembre, quand les raisins sont très concentrés en sucre. Pur merlot, ce vin rouge vendanges tardives offre des notes de cassis et de fraise un peu mûre. Délicieuse harmonie avec le citron du suprême de Rencontre, qui, en retour, révèle sa fraîcheur. L'évolution sur des arômes de pruneau, de café et de cacao surprend. Le chocolat au lait se trouve ainsi renforcé et le vin relève la puissance de la noisette.

Des accords parfaits pour des moments de plaisir partagés par deux hommes de goût, qui se livrent dans un murmure. « Quand cela devient érotique en bouche, mon dessert est accompli », confie Michel Marshall. Et Marc Margailan de conclure : « Quand un vin me transporte, me fait voyager, je réalise sa perfection. Quand mon corps répond par des tressaillements. »

1. Rencontre : une base de biscuit pétillant, avec sa fine dacquoise, ses lamelles de noisettes et praliné, cache un suprême de citron jaune, sous une mousse légère de chocolat au lait.

2. Le Dôme Blanc : sur un fond de sablé breton croquant, avec ses éclats de pistaches, sont montés des dômes de cheesecake, au cœur desquels se cache un coulis de framboise.

The cakes are ceremoniously cut, the wine is at the ideal temperature. Silence falls. Then we each give our impressions before religiously listening to the expert.

Beaumes-de-Venise Muscat, Domaine de Durban

The small-graped Muscat variety that grows on the slopes of Dentelles de Montmirail gives a wine whose vigour explodes on the tongue. A generous wine with lychee notes that highlights the balance of the Dôme Blanc. Its high sugar content is a perfect counterbalance for the acidity of the raspberry, while its rich fruitiness offsets the crunchy shortbread beautifully. The chosen vintage, 2009, is an outstanding one. It has a pale gold colour and a generous nose with white peach fragrances.

Mi-figue Mi-raisin, Domaine de Tara

Below the village of Roussillon the harvest takes place in November, when the sugar in the grapes has reached a high concentration. This pure Merlot red has notes of blackcurrant and rather ripe strawberry. A delicious harmony with the lemon of the Rencontre, which reveals all its freshness in response. The developing aromas of prune, coffee and cocoa are surprising. They enhance the milk chocolate and bring out the hazelnut flavour in force.

Michel Marshall
Saint-Rémy de Provence, 2 place de Joseph Hilaire – Tél. 04 90 95 03 54

La Coupe d'Or
Avignon, 3 place Jérusalem
Tél. 04 90 82 18 31
Avignon, 40 route de Lyon
Tél. 04 90 85 50 27



Le bonheur, ingrédient préféré du pâtissier!

© Valérie Rouger-Durand