

LA SCIENCE D'« HARMONIES ET DE SOMMELLERIE AROMATIQUES » DE FRANÇOIS CHARTIER « CRÉATEUR D'HARMONIES »

LES PISTES AROMATIQUES DU SIROP D'ÉRABLE ET DU SIROP DE MERISIER ESCUMINAC - LA SCIENCE DE L'ACCORDS PARFAIT

APRÈS PRESQUE UNE TRENTAINE D'ANNÉES D'EXPÉRIMENTATION ET DE RECHERCHES INTENSIVES EN SOMMELLERIE, D'ÉTUDE DES CUISINES DU MONDE, DE LECTURES EXHAUSTIVES SUR LA SCIENCE ALIMENTAIRE, OENOLOGIQUE ET VITIVINICOLE, LES RECHERCHES SCIENTIFIQUES QUE FRANÇOIS CHARTIER A ENTREPRIS SUR LE SUJET, EN 2002, PEUVENT SE RÉSUMER AINSI : EN COMBINANT DES INGRÉDIENTS ET/OU DES LIQUIDES DOMINÉS PAR UNE OU PLUSIEURS MOLÉCULES AROMATIQUES (ARÔMES) DE MÊME FAMILLE, LE RÉSULTAT EST PLUS GRAND QUE LA SOMME DES PARTIES. PAR UN EFFET DE « SYNERGIE AROMATIQUE », $1+1 = 3$, ET QUELQUES FOIS MÊME 4. IL EN RÉSULTE DONC UNE « NOUVELLE MATHÉMATIQUE DU GOÛT », EXPLIQUANT LE POURQUOI DERRIÈRE L'HARMONIE VINS ET METS, AINSI QUE DERRIÈRE LA CRÉATION ET LA RÉUSSITE DE LA CENTAINE DE MILLIERS DE RECETTES QUI NOURRISSENT DEPUIS LA NUIT DES TEMPS LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE MONDIAL.



CHARTIER

CRÉATEUR
D'HARMONIES

FRANÇOIS CHARTIER « CRÉATEUR D'HARMONIES » EST CONSIDÉRÉ À L'INTERNATIONAL COMME L'UNE DES TÊTES CHERCHEUSES EN MATIÈRE DE CRÉATION DE RECETTES ET D'HARMONIES VINS ET METS. LE MONDIALEMENT CONNU CRITIQUE DE VINS ROBERT M. PARKER JR DIT DE LUI QU'IL EST UN "PURE GÉNIUS!", ET FERRAN ADRIA ET JULI SOLER DU RESTAURANT ELBULLI LE QUALIFIE COMME "L'EXPERT NUMÉRO UN EN SAVEURS". N'AYANT JAMAIS ARRÊTÉ DE CHERCHER ET DE SE RENOUVELER DEPUIS QU'IL A REMPORTÉ LE PRESTIGIEUX PRIX DU MEILLEUR SOMMELIER AU MONDE EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE (GRAND PRIX SOPEXA, 1994 PARIS), LES PREMIERS RÉSULTATS DE SES RECHERCHES EN HARMONIES ET SOMMELLERIE AROMATIQUES - DISCIPLINE QU'IL A CRÉÉE EN 2004 - ONT ÉTÉ PUBLIÉS DANS SON OUVRAGE PAPILLES ET MOLÉCULES, CONSACRÉ MEILLEUR LIVRE DE CUISINE AU MONDE, CATÉGORIE INNOVATION, AU GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS, EN 2010 À PARIS. WWW.FRANCOISCHARTIER.CA