

Ipjmag - le magazine réalisé
par les étudiants de l'IPJ

-- Société --

Société

**Mystère et insolite
pour la 8e semaine du
Fooding**

Bérénice Dubuc [29ème
promotion]
samedi 15 décembre 2007

En 1999, Alexandre Cammas, journaliste chez Nova Magazine, invente « par hasard » le néologisme *fooding*, pour illustrer son envie de redonner à la gastronomie une dimension de plaisir sans contrainte, sans réglementation. Cette ligne directrice, une cuisine plus ouverte et plus originale, permet aux organisateurs de la 8e semaine du Fooding de se lâcher complètement...

Déguster un cocktail original au cognac accompagné de tapas dans un bar clandestin. Se faire servir un plateau-repas par la chanteuse Neneh Cherry, la cuisinière anglaise Andi Oliver ou par la productrice et auteur culinaire Laurence Toutou, le tout dans le cadre d'un hôtel de charme du XVIIe arrondissement de Paris. Découvrir son "signe oenologique" et "l'accord parfait mets-vins-eau" dans une véritable roulotte des années 50, quelque part dans Paris (voir ci-dessous). Déguster les plats préparés par des passionnés de cuisine dans leur appartement pour jouer au restaurant. Dîner au champagne dans les cuisines de grands restaurants tout en regardant les chefs en pleine action.

Quel événement de la [8e Semaine du Fooding](#) choisir ? À vous de décider, de façon ludique, selon votre goût et votre humeur. Car c'est bien de cela qu'il s'agit : Fooding, "food" (nourriture) et "feeling" (sentiment) associés. Revisiter la façon de faire la cuisine et de la déguster.

Démêlez les énigmes pour assister aux animations

Mais le seul choix de votre *happening* culinaire favori ne suffit pas. Toutes ces animations se méritent. Une véritable chasse au trésor. Il vous faudra un peu de chance pour être tiré au sort avoir répondu à un questionnaire (pour le room service de luxe et les dîners chez des passionnés de cuisine) ou après vous être inscrit sur internet (pour les dîners au champagne dans des cuisines de chef et pour la roulotte "signe oenologique"). Si vous comptez plus sur vos méninges que sur votre bonne étoile, une autre solution, remonter la piste. Les indices délivrés à la "Conciergerie Fooding", vous permettront peut-être d'obtenir un pass pour le dîner, de découvrir l'adresse du bar à cognac clandestin et le mot de passe nécessaire pour y entrer, ou de gagner des places pour la fête de clôture et la remise des prix Fooding 2007.

Sachez enfin que ces expériences gastronomiques insolites ne sont pas cantonnées à Paris. Lyonnais et Marseillais ont également la chance d'en profiter. S'ils sont de fins limiers...

Une roulotte pour découvrir son signe oenologique

Le Port de Javel Haut (Paris 15e) accueille l'un des événements de la semaine du Fooding 2007. Chaque soir, dans une roulotte argentée, très "American road movie", quatorze convives sont à la recherche de leur "signe oenologique".

Signes astrologiques, tout le monde connaît. Mais signes *oenologiques* ? Selon Jérôme Favray, animateur dans la roulotte du Fooding 2007, « il s'agit des six profils qui déterminent le goût de chacun pour tel ou tel vin. » Alors, "tendance", "éternel", "sensuel", "esthète", "gourmand", ou "musclé" ? Comment définit-on son propre signe oenologique ?

D'ordinaire, il faut se rendre à la Winery, la "maison du vin" créée par Philippe Raoux à Arzac-en-Médoc (Gironde). Mais, du 27 novembre au 1er décembre, il suffit de se rendre au Port de Javel Haut (Paris 15e). Là, dans une roulotte très cosy, et pendant environ une heure, Jérôme

Favray fait déguster à quatorze amateurs six vins de caractère différent, à l'aveugle. Les bouteilles sont habillées de combinaisons roses, bleues ou grises, qui permettent à la fois de les garder au frais, et de masquer leur étiquette.

Regarder, sentir, agiter, sentir à nouveau, déguster

Jérôme explique : « L'idée, c'est de se focaliser sur le goût et uniquement sur le goût. Nous voulons casser les préjugés pour rendre le monde du vin plus accessible. » Ainsi, lors de ces séances, Jérôme apprend à ses invités comment déguster ce breuvage. D'abord regarder, pour voir quelle est la couleur du vin, quels sont les reflets que l'on peut remarquer. Ensuite, sentir les arômes qui se dégagent du breuvage. « C'est le premier nez. » Puis, agiter le verre, et sentir à nouveau, pour vérifier si la première impression persiste ou si d'autres arômes viennent titiller l'odorat. Enfin, déguster, pour repérer l'amertume, l'acidité, le sucre ou les tanins qui composent le vin.

Après chaque dégustation, les convives sont invités à évaluer la boisson qu'ils viennent de goûter, selon leur propre goût. Pour ce faire, ils utilisent un boîtier électronique qui fonctionne sur le principe de la marguerite de notre enfance : ce vin, l'aiment-ils passionnément, beaucoup, moyennement, un peu, ou pas du tout ? Le questionnaire comporte également des questions personnelles (habitudes en matière de vin) ou plus générales (culture oenologique). Après la dégustation, toutes les informations sont analysées par un logiciel qui a nécessité « deux ans de conception et de mise au point ». Chacun reçoit ensuite un livret où sont expliqués son signe oenologique et son ascendant. Ce livret personnalisé contient également une liste d'une dizaine de vins en accord avec son signe oenologique, adapté à ses occasions de consommation et à son budget.

Après cette séance, les quatorze convives rencontrent Alexandre Gauthier, le chef de l'auberge *La Grenouillère* à Montreuil-sur-Mer (Pas-de-Calais). Ce dernier les invite à découvrir l'accord parfait mets-vin, à coups de "queue de boeuf et paquet de volaille aux oeufs de truite", et de "riz au lait au caramel salé", le tout accompagné de vin du château d'Arsac, sélectionné par Philippe Raoux. De quoi finir la soirée en beauté.

[reportage fooding signes oenologiques à la Winery](#)

envoyé par [sebastienbei](#)

L'interview de Jérôme Favray accompagnée des photos de la dégustation (Interview de Bérénice Dubuc, photos de Sébastien Bei)