



# Tête de Turquie

**Temps de lecture : 3 MIN 59**

Parler de restaurants en ce moment revient à mettre de la feutrine sur un marteau avant d'enfoncer un clou. Crise, menus à 9,90 €, eau en carafe...

Du coup, lorsqu'on se retrouve devant des scènes iconoclastes, on sursaute de bonheur.

Où sommes-nous ? Au Villaret, à Paris (13, rue Ternaux, XI<sup>e</sup> arr. ; tél. : 01 43 57 89 76), à une portée de banderole de la République.

Ce bistrot a une réputation : une carte des vins terrible.

L'homme qui est assis face à moi, également. Il s'appelle François Audouze. Sa réussite dans la grande distribution lui a permis de s'adonner à sa passion des vieux millésimes. Bon garçon, ce n'est pas le genre à s'enfermer avec ses vieux yquem. Il préfère partager son bonheur. Très régulièrement, il organise des dîners ([www.wine-dinners.com](http://www.wine-dinners.com)) dans lesquels d'admirables vieillards (je parle de ses bouteilles) viennent entamer leur ultime danse. Lorsqu'il en parle, François a la larme à l'œil. C'est un émotif. Le regarder manger et boire est comme un feu de cheminée : hypnotique.

Regardons-le choisir un vin...

Voilà son index qui se balade, ses yeux qui scannent comme un savant fou, lorsque, boum,

un savant fou, lorsque, boum, il s'arrête sur une ligne. Ce sera une côte-rôtie, la Turquie de Guigal, millésime 1999. Combien François ? 338 €. Dans ces cas-là, il ne faut faire ni gloups ni appeler le SAMU, mais sécuriser le périmètre. Après quelques tractations, la poire est tranchée en trois. Ça passe. Un grand vin, c'est admirable. Cela n'a rien à voir avec les vins copains que l'on boit comme l'on pousse un coup de clairon. Non, ce sont des petits dieux emmaillotés dans du verre sombre. Ils ont des histoires. La Turquie ? Parce que tout simplement, lorsque la neige venait à tomber sur les coteaux des côtes-rôties, et qu'elle fondait ensuite, une seule parcelle restait enneigée. La forme ressemblait à une bottine, que l'on appelait « turque » à l'époque.

On découvre un continent que l'on nous cachait derrière des coefficients absurdes. Cela choque François. Voir un haut-brion 89 à 6 500 € sur la table d'un trois-étoiles le révolte. Comment ne pas être d'accord ? Il voudrait que les restaurants lèvent le pied et cessent ces voltiges. Pour lui, il doit être proposé à 600 €. Point. La terrine possède cette amertume bienveillante, mais lorsque je m'apprête à taper dans le monticule de mâche, François me traite d'insensé. Le vin avant tout. Celui-ci avance comme un roi en son cortège. La viande connaîtra le même sort : on pousse les échalotes, place à l'écoute, au produit docile. Comment est-elle ? Pas assez vieillie cette viande, tranche François. Le vin semble l'écouter, lui donner raison. Il trône maintenant sur la table. Fromages, desserts ? Pfuit, nous sommes en pleines vèpres, agenouillés, dociles à notre tour. François vide la bouteille, boit ses reliefs comme le Saint Sacrement. Qu'il en soit (parfois) ainsi.

■ [fsimon@lefigaro.fr](mailto:fsimon@lefigaro.fr)