

Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners



Photo d'un **Saint Nicolas de Bourgueil 1929** parce que j'aime les vins de cette année de légende, qui est une des plus accomplies actuellement, et a permis l'éternité à des vins qui n'étaient pas promis pour elle.

Ce bulletin est le **soixante quinzième**. Promenade en un Paris qui foisonne de création au sommet de la hiérarchie des chefs.

Dîner au **Carré des Feuillants**, juste au moment où un article de presse élogieux lui prédit de belles promotions. L'avenue est prestigieuse, les arcades cossues, le voiturier gentiment dilettante. La cour intérieure est énigmatique, l'entrée est comme un paravent. Dans le restaurant, j'adore la petite courette où jadis une profusion de champagnes faisaient de la balnéothérapie sous les yeux d'une Vénus bleue - à bras celle-là - fort complaisante. On s'assied dans un cadre agréable à la décoration qui ne laisse pas indifférent. Il se trouve que j'aime. Les espaces sont confortables. Le personnel est souriant motivé et attentionné, le sommelier est judicieux. Toutes les conditions sont remplies pour un repas de fête. On sent que ce lieu bouillonne de recherche. Difficile d'aller vers une cuisine sophistiquée au graphisme zen et de garder l'authenticité du terroir de la cuisine régionale qui lui va si bien. On devine la démarche et l'on se dit que la troisième étoile doit couronner un jour sa passion et sa joie de créer. Il y a eu des plats brillants, et d'autres à travailler. Laissons du temps au temps. Nous sommes nombreux à aimer le talent d'**Alain Dutournier**, laissons le toréer sans nécessairement exiger tout de suite l'instant de vérité qui lui vaudrait les trois oreilles. La carte des vins est une des plus intelligentes de Paris, et on peut y chiner en étant sûr de faire une bonne pioche.

Début sur un **champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1986**. Je l'ai choisi car c'est la passion d'un ami américain. Ce champagne a un vineux discret à l'affirmation atténuée. Assez belle onctuosité. Ce qui me gêne sans doute le plus, c'est que c'est un bon élève qui rafle les bonnes notes, bien sûr, mais il n'a pas assez de côté canaille. Je constate qu'il se boit bien, glisse aimablement dans le gosier, et s'éclate divinement sur une délicieuse lamelle de coquille Saint-Jacques. Accord qui lui fait du bien.

Le vin choisi est **Château Lafleur, Pomerol 1993**. Ce vin a une puissance étonnante pour l'année - c'est d'ailleurs pour cela que je l'avais choisi avec le sommelier - et il a une jeunesse inattendue. Je n'ai pas bu de vins de 1999 rouges en situation de repas, mais j'imagine bien que ce Lafleur est aussi jeune qu'un 1999, alors qu'il a près de dix ans. Le fruit est surpuissant, et c'est presque du jus. Malgré une année qui généralement ne vieillira pas, on sent que ce jeunet s'épanouira dans plus de 20 ans. Il ne fait pas de doute que j'aurais adoré ce vin de belle race si je n'avais pas encore les marques laissées par le vin de la veille : Mouton 1990. Qu'il est difficile pour un vin, même doué comme celui là, de se présenter après un éblouissant Mouton. Ce Lafleur a toutefois très honorablement accompagné un repas agréable dans cette maison que j'aime pour le talent généreux de son chef.

Je ne sais pas si je serais capable d'être un graphologue des chefs en lisant l'écriture de leurs plats. Il faut dire que j'aime retrouver ce que je perçois de leurs personnalités dans leur façon de traiter la cuisine. Ce soir là, il y avait un beau texte à lire, tant les pistes explorées montrent le foisonnement de l'esprit de recherche.

Déjeuner au **Boeuf Couronné** qui fut pendant tant d'années ma cantine. Monsieur "Jean" ayant vendu, un peu de mes souvenirs s'estompent. Le foie de veau n'a plus le même goût. Pour la première fois je choisis un vin d'un niveau inconnu auparavant dans ce lieu : **Mouton Rothschild 1997**. Impossible de comparer le Mouton 1990 ouvert trois heures avant le repas et ce vin qui respire à peine au moment où on le sert. On sent que c'est un grand vin, mais il n'est pas possible de profiter de la magie de Mouton. A noter malgré tout que ce vin exprime plus de potentiel que le Lafleur 1993. Il y a plus de plaisir, même si le vin reste comme "en dedans", comme caché par un voile.

Cocktail au **Four Seasons George V** pour honorer Philippe Legendre et Eric Beaumard à la suite du troisième macaron. Discours brefs et fort délicats, ambiance chaleureuse comme dans un après match où l'on vient de gagner la coupe. Je ne bois que de l'eau et grignote seulement des préparations raffinées (quel dommage de picorer quand tant de merveilles vous tentent), parce qu'un grand dîner m'attend.

Dîner chez **Lucas Carton** dans ce décor aux boiseries uniques. Je m'amuse toujours, car le créateur de ce magnifique décor de théâtre a prévu la place pour une caissière. Et il y a une caissière. Depuis toujours. Une belle table de sept personnes accueillies par une brigade aimable et attentive. On commence par un **champagne Demoiselle cuvée 21 Vranken blanc de blanc** offert par Alain Senderens qui n'était pas présent, comme cadeau de bienvenue. Champagne très vert, aimablement brutal, mais très champagne. Agréable dans sa jeunesse. Nous commandons les plats et les vins qui accompagnent selon le choix très étudié du Maître. Je dis maître, car le niveau de maturité et d'aboutissement de la cuisine d'**Alain Senderens** est tout simplement exceptionnel. Ayant eu la chance de participer à ses "ateliers" de goût avec des sommités comme Jacques Puisais, je mesure encore plus la démarche de recherche d'absolu. Il me semble que tous les chefs, quels que soit leur rang et leur titre, devraient s'inspirer de l'éblouissant parcours de recherche de ce chef exemplaire. Tout respire le talent de l'orfèvre des goûts, et un sommelier brillant nous a expliqué les choix, les alternatives explorées, donnant encore plus de piment à notre lecture de ces compositions gustatives extrêmes. On est ici au plus haut niveau de la gastronomie. Et l'intelligence du service, la passion du sommelier pèsent aussi dans la balance. Quel sommelier !

Un **Meursault Clos de la Barre Domaine des Comtes Lafon 1999** accompagnait un homard à la vanille. Le Meursault a une densité extrême. Il remplit la bouche avec une intensité rare. Il est un bon spectateur de cette subtilité gastronomique : un homard à la cuisson magique, et de subtiles évocations qui dansent autour. Je dis spectateur, car l'accord est exact, mais sans provocation : le vin laisse briller le plat, ce qui est normalement voulu, mais ne crée aucun combat que l'on eut aimé voir. Le homard est tellement parfait que l'on ne demande rien de plus, le savourant avec ce fidèle Meursault.

Sur un canard Apicius présenté doré comme un caramel, un **Banyuls 1985 cave de l'Etoile** se révèle extrêmement goûteux, liquide, rond et enveloppant. Il y a tellement de saveurs poussant à la langue (cette purée de datte à la menthe !!!) que le Banyuls joue le rôle parfait de l'ensorceleur. Le **Banyuls hors d'âge Parcé Domaine du Mas Blanc**, une soleira, est infiniment plus brutal, plus corsé, et cela va effectivement bien, une fois la première surprise passée, avec cette chair intense, virile du deuxième chapitre de ce si beau canard. Quelle chair expressive !

Après cela, une profusion invraisemblable de saveurs diverses dans tous les avant-desserts, pré-desserts, esquisses de desserts, mignardises. On nage dans la profusion, et la **cuvée Aimé Cazes, Rivesaltes 1976** prodige de ce domaine et carte de visite de noblesse de sa région est un tel bonheur de sérénité et de succulence qu'on abandonne son âme à la divinité de Bacchus. On est au paradis.

Cette table est un exemple d'excellence extrême exactement exprimée.

Amicales salutations de François Audouze