

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



Photo d’un **Fleurie 1935 de Chanson Père & Fils** bouteille qui fut une petite merveille, et qui rappellera le Savigny du même Chanson 1926 bu au Gavroche à Londres le jour de la Saint Jean, qui fut exceptionnel.

Ce bulletin est le **quatre vingt deuxième**. Un petit peu d’humeur ; ça ne fait pas de mal, car ça fait tourner le sang. Une rencontre invraisemblable, et un petit restaurant qui plait.

Je me rends, à l’invitation d’un ami, à un cocktail destiné à couronner deux jeunes chefs de talent. L’idée est sympathique et je viens encourager ceux qui perpétuent cet art si exigeant. Deux jeunes qui en veulent et déjà un tantinet repérés sont couronnés. Comme les pistolets à plusieurs coups, ces manifestations sont là pour des publicités ricochet. On est convié chez Lenôtre qui inaugure demain une boutique. Erreur de casting. En l’un des endroits les plus beaux de Paris, sur la montée des Champs Elysées, on a relooké un délicieux pied à terre à la façon du sous-sol des halles. C’est laid. Et là, Lenôtre ouvre une boutique cheap. C’est une faute esthétique, quelle que fut l’intention.

Ce lieu eut mérité un Robuchon. On y vend des objets.

Le cocktail a lieu sous une tente plantée sur le trottoir des Champs. Un sauna paraîtrait une escale fraîcheur, comme on dit dans ces expressions publicitaires à la grammaire absente. Qu’une marque de champagne fasse ses relations publiques, c’est la loi du genre. Mais que Lenôtre incommode l’assistance d’une tente non ventilée, d’un buffet étique et d’un service gravement sous dimensionné, je ne comprends pas. Pourquoi écorner la réputation de cette si talentueuse maison, éclairée pendant tant d’années du sourire si généreux de son exigeant créateur. La seule consolation fut de retrouver quelques amis et de voir deux jeunes chefs flattés d’être honorés. Et dire qu’avec le Crillon, Laurent, le Pavillon Elysées, Ledoyen et Lasserre on pourrait constituer le carré le plus fabuleux de la cuisine mondiale. Aucun espace, fait de pierres illustres et de jardins ombragés ne pourrait offrir plus que ce paradis là, sous le parapluie cosmique de l’obélisque. Des palais gastronomiques au milieu des musées, des théâtres, des arbres, dans l’atmosphère magique de cet espace dégorgeant d’Histoire, voilà qui ferait saliver la planète.

Il faudrait de l'ambition pour ce quartier qui mérite l'excellence absolue. C'est bien d'exposer des vieux trains quand les vrais sont en grève. Mais, excellence, prestige de la France, ce serait plus porteur que des boutiques. Occasion manquée. Du temps perdu quand on pourrait atteindre l'extrême, le sublime, le rare.

Une soirée folle. Je suis invité chez Christie's pour un cocktail dont le prétexte est la dégustation des champagnes **Roederer**. On goûte le **Brut premier**, gentil mais sans personnalité réelle, le **Blanc de Blancs 1996**, dont j'aime la sécheresse brutale qui n'accepte aucune concession, le **Brut 1996**, magistralement vineux, jugé très jeune par le directeur général, alors qu'il est merveilleusement mûr pour moi, un **rosé 1996** qui a l'intelligence de ne pas avoir un goût de rosé, mais de délicieux champagne, puis le **Cristal Roederer 1996**, au nez puissant et au goût de champagne distingué, mais peut-être pas encore totalement formé. Je quitte le lieu et célibataire d'un soir, je m'appête à dîner **chez Laurent**. Au moment où j'arrive deux hommes descendent d'une voiture neuve dont je viens d'acheter un modèle. J'échange deux phrases car j'avais un prétexte et l'un d'eux me dit : "vous n'allez quand même pas dîner seul !". Je réponds : "chiche". Comme avec mon taxi New-yorkais (voir bulletin n° 72) il semble que j'ai l'allure de quelqu'un que l'on veut prendre en charge. Me voilà parti pour les suivre.

On ne me laisse pas choisir les vins et tant mieux, car on joue très fort sur un **Chevalier Montrachet 1997 Michel Niellon** qui accompagne un crabe délicieusement crémeux. Le nez du vin est absolument remarquable. Une distinction rare, avec cette rondeur, cette acidité, cette invasion enivrante d'une puissance extrême. Ce qui fait qu'au premier contact, le goût décoit un peu, tant le nez était grand. Mais le crabe le réveille, et c'est un grand vin qui chatouille les papilles agréablement. Une petite amertume raccourcit le vin, mais l'impression reste grande. Le **Château Branaire 1947** qui suit a un bouchon magnifique, signe d'un stockage irréprochable. Du fait de l'ouverture tardive, il y a une acidité qui ne demande qu'un peu de temps pour disparaître. Le nez est un peu austère, mais, par une de ces magies culinaires rares, lorsque l'assiette du flanchet de veau est posée, veau cuit pendant 12 heures, le nez du vin devient un miracle : l'odeur de l'assiette et l'odeur du vin se confondent, comme si chacun était fait de l'autre. Instant magique où l'on pense aux Correspondances de Charles Baudelaire, quand comme ici « les parfums les couleurs et les sons se répondent ». Le vin qui n'a pas encore eu le temps de respirer porte encore les traces de son acidité. Mais en fin de bouteille, quand on mâche la lie, on a la pureté de ce grand 1947. Le dessert se tient sur un **Cazes Rivesaltes 1986** dont j'ai influencé le choix. Etranges saveurs de bois exotiques d'un vin prêt à accueillir les accords les plus brutaux sur les desserts, dans mon cas une rhubarbe fort verte.

Il est ainsi montré que des hommes sérieux et responsables peuvent se conduire en gamins, car ce fut gaminerie que de me proposer ce dîner, folie que de m'inviter, et enfantillage de ma part que d'accepter. Sans cet esprit ludique commun je n'aurais pas rencontré de charmantes personnes et partagé ce Branaire 1947. En sortant de table, je salue un grand chef, un grand sommelier et des personnalités du vin qui tenaient conclave après l'inauguration qu'ils venaient de faire du site de Lenôtre. Heureusement ils n'avaient pas lu ma critique sur la prestation de la veille.

Dîner au restaurant **la Pibale** à Saint-Maurice, dans un environnement urbain moderne, propre, et qui donne envie de flâner, quand le soir est accueillant en ce printemps qui ressemble à l'été. La terrasse est sur le trottoir et comme il y a quarante ans peut-être, les voitures se montrent avant de se garer, extériorisation impossible aujourd'hui à Paris, alors que lorsque j'étais jeune, on aimait montrer son Austin Healey, sa MG ou sa Triumph au vroom vroom très « nouvelle vague ». Le lieu est tenu par un homme enjoué, **Jean-Charles Diehl** qui traite les produits basques de bien élégante façon. C'est un restaurant modeste, sans le moindre chichi, qui ne manque pas d'intérêt. Son foie gras a une âme. Goûté avec un vin espagnol blanc **Cuvée Esméralda de chez Torrès**, on a les papilles qui s'amuse, car ce vin blanc ordinaire mais fruité et qui passe bien dans le gosier ondoie avec ce foie goûteux. Le canard qui suit mérite le respect, car l'« homme » qui torée avec les épices a su gérer les cuissons et l'apparition des épices en un feu d'artifice réglé comme du Ruggieri. C'est si élégant qu'un simple **Gaillac Château Lastours 1999** se pousse du col pour paraître même élégant. Voilà un restaurant qui mérite d'être encouragé, tant on sent l'effort de bien utiliser le talent naturel d'un chef au savoir certain. Il lui faudrait peut-être une carte des vins pour exciter encore plus l'intérêt.

A l'occasion d'un dîner impromptu j'ouvre **Mouton-Rothschild 1989**. Un nez extrêmement intéressant dévoilant la riche structure de ce chef d'œuvre. En bouche une agréable incertitude : est-il jeune, est-il mûr ? Il a un peu des deux, et une longueur brillante. Moins émouvant que le 1990, mais un grand vin qui va s'enrichir avec le temps. On vérifie ensuite que le **Tokaji Eszencia Aszu 1988** est délicieusement expressif de raisins secs caramélisés, brillant sur des mangues poêlées au poivre, et que **Laberdolive 1946** est un Bas Armagnac de grande classe.

Paris est un petit village où il y a toujours quelqu'un pour vous proposer de partager un Branaire 1947.

Amicales salutations de François Audouze