



Si, si, nous y étions !

Bulletin n° 232

Mémorable dîner à El Bulli, déjeuner au restaurant Alain Senderens, dîner chez mon fils, déjeuner avec Jacques Le Divellec, déjeuner chez ma fille cadette.

Il y aura avant le 2 juin 2007 et après le 2 juin 2007. J'ai connu des renaissances comme celle qu'occasionna un ami libanais amoureux des vins qui me dit : « connais-tu les vins d'Henri Mayer ? ». Je ne connaissais pas et j'ai pris conscience de l'abîme de mon ignorance. Avoir gâché tant d'années en passant à côté de ce qui se faisait de plus pur dans les vins de Bourgogne m'a donné une profonde culpabilité. En ce jour, savoir que j'ai attendu 64 ans avant de découvrir **El Bulli** me montre une erreur de même magnitude. Ce soir, c'est une seconde naissance. Cette soirée, je la vis comme la pomme de Newton. Il y a avant et après. C'est la découverte de la roue, c'est l'apparition de Léonard de Vinci ou de Picasso. Je ne pourrai plus jamais regarder la meilleure des cuisines par le monde sans penser que là-bas, dans ces terres inhospitalières, sur cette crique féerique qui s'enfonce dans des paysages lunaires, il y a un chef qui a tout vu, tout compris, tout réinventé en faisant jouer les goûts sur des registres totalement inexplorés. Il y a dans cette cuisine une prise de hauteur que je n'ai jamais rencontrée. **Ferran Adria** repousse toutes les limites de ce que je connaissais en matière culinaire. Il y a dès la première bouchée la sensation que l'on est embarqué dans un vaisseau extragalactique. Il serait vain de décrire ce qui est indescriptible. Tout dépasse les limites de tout ce que j'ai vécu.

Revenons un instant en arrière. Nous sommes à notre hôtel, le Vistabella parce que la vue est belle sur la mer et l'on nous suggère de prendre un taxi. Nous empruntons une route escarpée sinueuse, qui s'engage dans des paysages inviolés irréels. C'est l'Irlande, c'est lunaire, d'une beauté à couper le souffle. On distingue une crique qui protège du vent très fort qui souffle encore. Nous entrons dans une petite propriété où l'on sent que tout est soigné. Je n'arrive pas à trouver la porte d'entrée aussi mes pas me portent le long des cuisines où **Ferran Adria** donne des consignes à un personnel fort jeune.

Nous entrons dans un couloir et nous sommes accueillis avec le sourire. « Voulez-vous visiter les cuisines ? ». Nous disons oui. « Attention à la marche » doit être répété des centaines de fois. Nous entrons et nous sommes photographiés avec le maître qui se demandait s'il fallait ou non qu'il soit de la photo.

On nous présente le serveur qui va accompagner notre voyage. Le sommelier est tout sourire et m'apporte le lourd livre de cave. M'attendant à une forte diversité de goût, je choisis le seul vin qui me paraît pouvoir

tenir l'ensemble du repas : **Champagne Salon 1982**. Ce Salon 1982 est en ce moment dans sa période de plénitude absolue. Il est dans la force la plus belle qu'il ne connaîtra sans doute à nouveau que dans quelque vingt ans. Le sommelier eut cette remarque qui signe l'excellence du sens du service : « vous savez, j'ai vu votre site internet ». Serais-je reconnu en ces terres aussi reculées ? Plus tard il a montré à quelques uns de ses adjoints le champagne d'exception que j'avais choisi. Je suis particulièrement fier d'avoir commandé ce vin car à aucun moment, alors que nos papilles font les montagnes russes, le Salon 1982 n'a failli à sa tâche. Il fut exact sur toutes les saveurs, les mettant en valeur, ayant l'intelligence de toutes les situations. Ce champagne parfait a fait un parcours sans faute.

Le menu n'est pas traduit mais il me semble indispensable de le citer : cosmopolitan-mallow / aceitunas verdes sféricas-l / frutas LYO / pepitas de oro / merengue-profiteroles de remolacha y yogur / catanias saladas / corteza de cerdo con olivas negras / « corteza » de pistacho con gorgonzola / bizcocho de pistachos con mousse de leche acida / bizcocho de sésamo y miso / dacquoise de pina verde y pinones / flores de horchata / bombones de mandarina, cacahuete y curri / fondant de framboesas con wasabi y vinagre de framboesa / yogur de ostras con px en tempura / judion con panceta Joselito / merengue de tonica Fever-Tree con fresitas al limon / anchoa con jamon y yuba de yogur / risotto de citricos / gnoquis de polenta con café, yuba al azafran y margarita / esparragos en diferentes cocciones / won-ton liquido / topinambour con bacalao / ventresca de caballa en escabeche de pollo con cebolla y caviar de vinagre / raya / rabo de cordero con won-ton de setas / jugo de liebre / torta canarejal con frutos rotos / frutas escarchadas / cereza de oro / Morphings ... Les photos de tous ces plats sont sur le blog. Il est recommandé d'aller les voir car ce sont des œuvres d'art.

Chaque moment est fascinant. Chaque texture est étudiée, et le processus d'évolution du goût en bouche est éblouissant. Je m'étais préparé à me laisser guider dans une excursion gustative où j'aurais l'esprit ouvert à la découverte. Je n'eus aucun besoin de me forcer tant j'allais d'émerveillement en émerveillement. Je pense n'avoir jamais participé à un dîner de cette qualité. Il n'est aucune comparaison possible avec quelque chef que ce soit. Sur trente plats, même si l'on boit lentement, il arrive un moment où le Salon tarit. Et le sommelier m'apporte un **Amantillado Oñana Garvey Jerez-Manzanilla de Sanlúcar**. Je le bois sur le jus de lièvre et c'est tétanisant de justesse. Pour le dessert, le sommelier m'ouvre un **Dom Berenguer Solera 1918 De Muller Priorat**, un grenache fort doux, idéal pour les desserts.

Le service est exemplaire, sobre et efficace, intervenant quand cela se justifie.

La soirée fut malheureusement assombrie par un événement fâcheux. Lorsque nous goûtions un délicieux maquereau, ma femme me fit part d'un goût fort désagréable que je ne sentais pas. Peu de temps après, prise de malaise, elle sortit prendre l'air, ne finissant pas son repas. Sa nuit fut commandée par une forte intoxication alimentaire avec vomissements. Au-delà de cet incident, je fus surpris, quand tout l'hôtel sut le lendemain matin que la dame du 115 était malade, car l'on me dit : « vous étiez à El Bulli, ça ne nous étonne pas, car c'est assez fréquent ». Je préfère imaginer que ceci n'a pas été dit. Le malaise de ma femme se prolongea la nuit suivante, ce qui est fort long. Mon étonnement se fit plus fort lorsque la masseuse de l'hôtel me dit : « il m'arrive souvent de masser des gens qui sont allés à El Bulli et qui ont vomi la nuit ».

Laissons à ce désagrément le statut d'accident, qui démontre qu'en cuisine, même les génies sont des hommes. Je tiens à conserver le souvenir de l'excellence absolue. Sur les trente services il n'y a que deux plats auxquels je n'ai pas adhéré ce qui n'est pas important. J'aurais aimé que l'on donne à chaque plat une petite fiche qui explique la volonté du Maître et les saveurs qu'il veut faire apparaître et j'aurais aimé que l'on fasse des commentaires finaux sur l'ordre choisi dans la succession des plats, car c'est un aspect fascinant de son génie. Alors que ma femme repose, mise sur le flanc par un vilain poisson ou une vilaine algue, c'est à elle que je donnerai le mot de la fin. Elle me dit : « si notre taxi avait été en retard, cela ne justifierait pas que nous critiquions El Bulli. J'ai eu un accident qui ne remet pas en cause le génie de ce cuisinier ». Je lui dis : « si je te propose de revenir très vite en ce lieu, le souhaites-tu ? ». Sa réponse fut : « j'attendrai quand même un peu ».

La plus fidèle participante des dîners de wine-dinners se faisait muette depuis plusieurs mois. Avais-je commis un impair justifiant ce silence ? Tous les messages que j'envoyais n'avaient pas de réponse, ce qui confortait ma crainte. Je lance un nouvel appel et surprise, elle répond. J'apprends avec plaisir qu'il n'y a

aucun problème entre nous, et nous décidons instantanément que je la rejoindrai au déjeuner qu'elle a prévu avec son fils et un ami au **restaurant Alain Senderens**. J'arrive en avance ce qui me permet de bavarder avec Alain Senderens des aventures à El Bulli, et quand mes amis arrivent, je décide de prendre en charge les vins. Sur la suggestion du sommelier nous commençons par **Château Haut-Brion blanc 1992**. Le liquide est d'un or cuivré léger, le nez est subtil comme un parfum et en bouche, c'est un vin dense d'une grande complexité. Ce vin a besoin d'un plat pour s'exprimer totalement et la cuisine délicieuse de ce restaurant est idéale. J'ai pris un plat à base de crabe qui rebondit sur le vin. Ce Haut-Brion, comme me l'avait suggéré le sommelier, est beaucoup plus généreux que ce que son millésime suggérerait. C'est un grand vin de gastronomie. L'**Hermitage Chave rouge 1996** est séduisant à souhait. Contrairement au blanc, tout en lui est simple, facile à comprendre. Tout est proportionné, sans une once d'excès. Ce vin rend joyeux. Sur un agneau goûteux et généreux, le vin est délectable. S'il est un restaurant où il faut courir, c'est celui-là.

Ma femme et moi sommes invités chez mon fils et ma bru. Un **champagne Charles Heidsieck Blanc des Millénaires 1995** est plaisant à boire. Mon fils est plus sévère que moi sur ce champagne dont il attendait plus du fait de la spécificité de sa cuvée. Il manque un peu de longueur mais se boit bien quand on est en famille, sur un Pata Negra, exhausteur des talents les plus cachés des champagnes.

Le **Gevrey Chambertin premier cru Clos Saint-Jacques domaine Armand Rousseau 2001** est un bourgogne aérien, fluide, primesautier, qui chante en bouche des balades régionales. On est loin de la puissance des chambertins d'Armand Rousseau, mais cette églogue printanière est délicieusement bucolique. Et c'est amusant de voir que le contraste avec le vin que j'ai apporté ne nuit à aucun des deux.

La **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1993** me fait penser à cet énervement qui vous prend et que vous avez sans doute connu. Vous chaussez vos patins pour aller sur la glace. Les deux premiers pas sont hésitants. Et soudain vous entendez « pftt ». Et un insolent patineur passe devant vous avec une grâce certaine et une efficacité agaçante, car il donne l'impression de ne fournir aucun effort pour atteindre cette fluidité dont vous rêvez. La Landonne, c'est ça. C'est le vin parfait sans aucun effort apparent. Je connais les goûts de ma bru et cette Landonne est exactement faite pour elle. Un vin qui s'installe en bouche comme un passager prioritaire, qui s'y sent bien et donne un bonheur sans mélange, sans histoire. C'est un plaisir premier. Sur la cuisine réussie de ma bru, un gigot d'agneau et pommes de terre rissolées, on se dit que la vie est belle.

Jacques Le Divellec me fait parfois l'honneur de me consulter sur divers sujets de son choix. C'est le prétexte à se retrouver à sa table pour déjeuner. Mes petites manies sont déjà connues aussi, dès que je m'assois, une assiette de crevettes grises m'est apportée. La dextérité de Jacques pour les décortiquer me fait apparaître bien gourde. Ce sont ensuite des bulots délicieux qui ont une trace de poivre qui convient à merveille au **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel blanc Vieilles Vignes 2004** dont le fumé est légendaire et dont la petite pointe poivrée copule avec les bulots.

Lorsque l'on m'apporte des huîtres d'une provenance nouvelle choisie par Jacques, je suis surpris par l'intensité du goût d'une profondeur rare. J'ai une idée folle, d'associer ce goût nouveau pour moi avec de la Chartreuse. Mais ça ne va pas du tout car la Chartreuse verte, même sifflotée, est beaucoup trop tenace pour accepter l'huître. On ne progresse pas sans essais, même s'ils sont vains.

La langoustine à la truffe est aussi très prononcée. C'est la sauce joyeuse qui se marie avec le puissant blanc typé du Rhône. En ce temple de la cuisine traditionnelle, et avec le sourire de Jacques, je me sens bien.

Déjeuner chez ma fille cadette pour l'anniversaire de mon gendre. Sur de belles et rondes gougères, nous buvons un **Château Laville Haut-Brion 1982**. La couleur dorée est engageante. Le nez est serein, et en bouche, c'est une apothéose. Tout est parfait dans ce vin équilibré, mesuré mais profond, au charme insolent. On sent que c'est un vin de pure gastronomie. Je l'ai nettement préféré au récent Haut-Brion blanc 1992, peut-être un peu plus complexe mais nettement moins chaleureux et joyeux.

Mon gendre a déniché quelques vins anciens et c'est sans a priori qu'il nous soumet un vin qu'il a ouvert à 8h30 ce matin. La bouteille est de forme bourguignonne, bouteille soufflée à la main et au cul profond

comme on en trouve pour les flacons du 19^{ème} siècle. Or que dit l'étiquette : **Château Laborde, Lalande Pomerol, Henri Lichtwitz jeune, négociant 1947**. A cette époque, on embouteillait dans les flacons qui passaient à portée de main. Cette bouteille a certainement connu des dizaines de vins différents depuis son premier usage. Il est à noter que l'étiquette dit « Lalande Pomerol » et non pas « Lalande de Pomerol » comme on dit aujourd'hui. Le vin a fortement imprégné le verre qui est devenu opaque. Le nez est immédiatement charmant. Légèrement torréfié avec des notes de truffe, ce qui convient aux œufs brouillés à la truffe. En bouche, c'est charmant. N'attendons pas un ténor. Mais ça chante bien et le plaisir que nous avons de cette découverte est un plaisir franc, sincère, car le vin est bon. Nous remarquons qu'il s'affadit dans le verre alors qu'il ne s'affadit pas en bouteille. Il faut donc se servir très peu.

Sur de délicieux filets de rougets, la première gorgée de **Château de Léoville las Cases 1970** est immédiatement décevante. Ce vin n'a rien, rien à dire, rien à chanter, il est d'une platitude gustative rare, or rien ne permet de penser qu'il s'agit d'une faiblesse de la bouteille. C'est le vin qui n'a aucun message à faire passer. On revient donc au 1947 qui devait être l'outsider et se retrouve en position de leader. Le grand Saint-Julien compte suffisamment d'autres belles années où il a excellé pour que nous gardions notre estime pour Léoville las Cases. De ce beau repas familial je retiens la perfection d'un Laville Haut-Brion 1982 magistral.

Amicales salutations de François Audouze

P.S. Le dîner du 13 septembre est maintenant complet. On peut déjà s'inscrire au dîner du **18 octobre**, date à retenir. Il y aura Carbonnieux 1928, le fameux Nuits Cailles Morin 1915, vin qui a toujours brillé, un Anjou Prunier 1928 et bien d'autres choses dont un rare Banyuls 1925. Rater ce dîner est inenvisageable, qu'on se le dise, d'autant que le dîner de novembre est complet.