

pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50

email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)

blog : [www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Château Latour 1926** a été bu dans un dîner à San Francisco qui sera raconté dans le prochain bulletin.

### Bulletin n° 243

Dîner au restaurant de Guy Savoy, déjeuner à celui de Pierre Gagnaire et premier dîner à San Francisco.

Je quitte la magnifique réception faite à l'initiative d'une société financière où le buffet est préparé par **Guy Savoy**, et je le retrouve à son restaurant qu'il venait de rejoindre peu avant moi. Guy me suggère le menu qui sera ainsi composé sans l'intervention de son truculent et pince sans rire adjoint. Je ne prend pas les petits pois. Ce sera ensuite un quasi de veau et enfin un foie gras avec des cèpes.

Nous discutons avec **Eric Mancio** du vin qui conviendrait à ce curieux assemblage de saveurs et je jette mon dévolu sur un **Hermitage Chave blanc 1997**. Une première bouteille est bouchonnée ce qui nous attriste. La seconde est parfaite. Le petit amuse-bouche se compose d'une crème aux champignons et d'une petite pomme de terre au goût profond. L'Hermitage chante avec le champignon. Comme il est très poivré je demande un des délicieux toasts au foie gras sur pique et l'accord est vibrant. Il y a dans le vin un goût de miel. Malgré ma légitime appréhension, le vin arrive à mettre en valeur le petit pois, ce qui, avouons-le, n'est pas évident. Il exhausse sa crudité alors qu'il est réservé sur l'œuf. L'Hermitage a des évocations de lait, de crème, de brioche et d'un fort poivre. J'avais hésité sur la carte entre le Chave et le **Châteauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe blanc 1992**. Eric m'en apporte un verre. Immédiatement le Vieux Télégraphe apparaît plus ouvert, plus complexe, plus varié. Mais en y revenant on s'aperçoit que le Chave a plus de longueur et de race. Alors ? Comme souvent, il faut aimer les deux.

Je découpe la chair du quasi de veau sous les yeux de Guy qui me demande : « est-il trop ferme ? ». Je dis oui. « Est-il goûteux ? ». Je dis oui. Je fais remarquer à Guy Savoy que le chou farci qui est en garniture pourrait jouer un ton en dessous, car il monopolise le palais. Comme toujours, ce sont des remarques à la marge. Le Châteauneuf est plus rustique, le Chave est plus noble, le Châteauneuf est plus ensoleillé, le Chave est plus tendu. Le bouillon de veau est un bonheur gustatif. Le foie gras qui arrive est accompagné d'une sauce à la betterave, de copeaux de cèpes et de cèpes. L'accord de l'Hermitage avec les cèpes est tellement éblouissant que j'en redemande une assiette pour partager ma joie avec Guy Savoy. Mais la

préparation que j'ai dans l'assiette a été faite pour le plat et ne peut être recommencée. L'assiette qui arrive ne comporte que des cèpes juste poêlés. Et Guy me fait la gentillesse de venir communier avec moi sur un accord d'anthologie. Il y a dans la salle de beaux bébés, car les rugbymen et leurs supporters irlandais abondent. Le plat est comme eux, d'une grande virilité, mais l'exécution rend les saveurs prodigieuses, et le Chave produit un vrai miracle. Guy me dit que l'essence de l'accord vient de l'acidité. Je pense personnellement que l'accord vient du miel présent dans la cuisson des cèpes et dans le vin. Nous ne nous querellerons pas sur ce sujet car ce qui compte, c'est la perfection de ce que l'on goûte. Il me faut me battre contre le souriant maître de salle pour ne pas recevoir les desserts et mignardises. Mon combat est perdu d'avance. Je me félicite d'avoir décidé au pied levé de venir dans ce sanctuaire de la grande cuisine !

La mémoire encore souriante des saveurs savoyennes, je me précipite au **restaurant de Pierre Gagnaire** où je retrouve pour déjeuner Hervé This, le pape de la gastronomie moléculaire. Hervé est un ami de Pierre et son complice dans certaines de ses créations. Qui mieux que lui pourrait me faire entrer plus profondément dans le monde créatif de Pierre Gagnaire qui a accepté de réaliser prochainement un dîner de wine-dinners ? J'ai eu la chance en effet que Pierre Gagnaire accueille favorablement l'idée, alors que son monde créatif n'est pas naturellement tourné vers les vins anciens.

Hervé et Pierre ont travaillé ensemble ce matin et lorsque j'arrive, Hervé me dit : « connais-tu l'œuf à 62° ? ». Il me décrit les écarts gustatifs entre l'œuf à 62° et l'œuf à 65°. Il avise un maître d'hôtel et lui dit : « pouvez-vous m'apporter un œuf à 65° ? ». Et Hervé prépare l'œuf et me fait constater les textures particulières du blanc comme du jaune, très différentes de ce que l'humain moyen côtoie. Nous rejoignons notre table pour commander le menu d'automne, dont l'intitulé est à peu près aussi long qu'un discours de Fidel Castro. Jugez plutôt : gelée de bœuf au pain brûlé, boudeuses nature aux oignons, pâte de betterave rouge légèrement fumée, beaufort frais fondu au chorizo / marinère de crevettes impériales au pamplemousse, dominos de poire, noisettes fraîches, aspic de tourteau parfumé de verveine / gras de seiche déclinés, raviole de tomate, poivron vert et rouge, ventrèche de thon et supions grillés à la diable / girolles, cornes d'abondance et datte fraîches au lait de coco, glace de rainette à la tagette / tranche de bar pochée au beurre fondu, feuille d'algue kombu et cresson, bouillon de poireau aux graines d'amarante / poissons de roche : rouget au citron raidi au chardonnay, peau croustillante, lichette de saint-pierre au paprika, soupe d'étrille liée d'avoine, piments noras au fenouil, bouillabaisse glacée, chair d'aubergine violette de Florence / pour mettre en scène le cèpe ... volaille gauloise blanche et homard bleu cuisinés – ail doux et gingembre - / fromages cuisinés : chèvre du Gers, crème d'amande, bleu d'auvergne, cœur d'artichaut maco, sirop de porto, infusion gélifiée de cumin grillé, munster fermier, citeaux monastique, navet au vinaigre de riz / les desserts Pierre Gagnaire.

La chute de cet texte, « les desserts Pierre Gagnaire » est d'un minimalisme étonnant par rapport à l'infinie variété de ce que nous goûterons. Lorsque j'ai relu ce menu, je me suis rendu compte que tous ces intitulés se justifient, car chaque composante est une pierre d'un édifice cohérent. Hervé a commenté avec Pierre chacun de ces plats pendant la séance de travail qu'ils ont eue ce matin, aussi ai-je le cornac le plus compétent qui se puisse inventer. Ne connaissant pas le sommelier, je préfère suivre ses conseils pour pouvoir mieux comprendre son approche. Dans une proposition vaste et judicieuse, je choisis un vin que je n'ai pas l'habitude de boire, un **vin blanc de pays des côtes catalanes domaine Gauby 2004**. Le vin a un nez énergique qui suggère une petite note de caramel. En bouche on sent un léger côté laiteux, mais aussi minéral, ardoise mouillée, salin.

Malgré l'ampleur du menu, nous recevons des petits amuse-bouche déjà complexes, comme une tuile au parmesan avec une petite saucisse, une tuile de roquette absolument délicieuse, et un wurz à l'ancienne, qui est une mousse de blanc d'œuf montée à la gentiane. A cela s'ajoutent des dés de comté et des grains de maïs. On entre de plain-pied dans un monde fou, fou, fou où les papilles se régalent. Nous trouvons aussi (nous n'avons toujours pas commencé le repas) une petite choucroute avec une purée de pomme de terre ludique à souhait, qui accompagne délicieusement le vin. Ça démarre bien. Hervé, croyant que je comprends, m'informe d'un élément essentiel : la crème mousseuse est faite au siphon.

Le premier plat est spectaculaire. La gelée de bœuf, la betterave et l'huître forment un goût hors du commun. Le vin se marie très bien à l'huître. Je commence à me sentir confiant, car la cohérence du plat en fait un compagnon certain d'un grand vin. Je pense à un champagne déjà mûr.

Les crevettes et pamplemousses ont des saveurs uniques, formant un kaléidoscope. Ça se croque bien. Ce plat irait très bien avec un vin et je pense à un Meursault. Hervé et moi faisons un contresens, car les gras de seiches déclinés selon plusieurs préparations ne sont que des appendices. Le principal du plat, c'est le thon qui est grillé et laqué. Nous étions troublés par la profusion gustative qui fait partir dans de trop nombreuses directions, mais en fait, comme nous l'explique Pierre, il faut considérer les dés de seiche comme des pauses ludiques par rapport au plat. Je verrais bien un vin d'Arbois pour ce plat qu'il faut expliquer aux convives pour éviter qu'ils ne s'égarerent.

Ayant une aversion au lait de coco que je considère comme un ennemi déclaré des vins, je ne vois aucun accord possible avec le plat de girolles. Le bar est délicieux, très doux. La graine d'amarante l'alourdit un peu et le cresson est un peu fort pour un vin ancien. En fait, il ne faut pas prendre le cresson seul mais l'incorporer dans une bouchée. Cette remarque vaut pour beaucoup d'autres plats, car il ne faut pas céder à la tentation de séparer les ingrédients mais au contraire les marier en bouche. Sur le bar, je verrais bien un bordeaux ancien.

Nous bavardons beaucoup et Hervé me dit qu'il considère Pierre comme étant dans une phase « velours », la cuisine de ce chef à l'imagination infinie se coulant dans le moule de sa propre vie, constatation que l'on a pu faire aussi pour Marc Veyrat. Je constate à ce stade que le vin blanc de Gauby se comporte bien avec les plats.

Le plat de poissons de roche est d'une subtilité extrême. Tout est composé, rien n'est dû au hasard, et je suis bien embarrassé pour définir le vin qui accompagnerait ce plat. Le fenouil me pousserait vers un vin rouge, mais les piments accepteraient un grand vin d'Alsace, même en vendanges tardives si le vin a de l'âge. Les recherches terre et mer mettent ensemble un homard et une volaille, liés entre eux par un jus qui reprend les deux. Un bourgogne ancien conviendrait à ce plat. Il faudrait faire attention au gingembre, car l'expérience montre qu'il raccourcit notre blanc. Les fromages cuisinés me semblent difficiles dans le contexte de mes repas, mais l'exercice est brillant, la gelée au cumin est superbe.

Les desserts ne peuvent pas se raconter tant il y en a. Un vieux banyuls irait très bien, à doser cependant pour éviter qu'il n'en écrase certains. Dans un dessert il y a une meringue à l'alcool de sorbier qui exclut d'être accompagnée d'un vin mais qui est un délice.

La cuisine de Pierre Gagnaire est éblouissante, inventive et créatrice sans aucun désir de prouver. C'est l'expression d'un talent libre. Le foisonnement est sain. Avec les explications d'Hervé, ami de Pierre, c'est un privilège d'être ainsi entré dans son monde. J'ai pu constater qu'en grande partie, les plats s'adapteront aux vins anciens. Nous en ferons prochainement l'expérience. Il y aura des mises au point, car la carte de ce jour n'existera plus le jour du dîner. C'est un beau projet qui se dessine.

**Départ aux Etats-Unis** pour retrouver un ami collectionneur. Le voyage débute dès Roissy, où l'on peut prendre la mesure des effets du gigantisme. Dès que l'on est enregistré après avoir serpenté dans les files d'attente, ce ne sont pas moins de huit contrôleurs qui vérifieront successivement que nous sommes bien porteurs de titres de voyage et de papiers d'identité conformes au chemin que nous suivons. Autre signe : lorsque les portes de l'avion se ferment après vérification de la présence de tous les voyageurs, il nous faudra une demi-heure avant que les roues de notre avion ne quittent le macadam. L'humanité reprendra le dessus avec notre steward, jovial, drôle même, qui égaye notre voyage par des remarques souriantes, naïves parfois mais d'une grande gentillesse. Les repas qui sont servis dans le ciel, au lieu de prendre de la hauteur, sont d'un morne horizon. Et les vins que l'on propose, qui ont peut-être plu à l'acheteur de la compagnie aérienne pour leurs prix attractifs, sont un rempart contre la propagation de l'alcoolisme, car on n'y touche pas. Faut-il absolument manger cantine quand on est transporté par une compagnie aérienne française ?

Les formalités douanières sont conformes à leur réputation, pour montrer que l'entrée dans le paradis du Far West se mérite. L'arrivée sur San Francisco en taxi est riche d'impressions et d'évocations. Nous

entrons à l'**hôtel Mandarin Oriental** où le chef concierge s'adresse à moi comme si j'étais l'empereur de Chine. Il risque quelques mots en français, du meilleur chic, et tout dans l'accueil est ici feutré, policé, motivé et concerné. Notre chambre d'angle, au 39<sup>ème</sup> étage a deux fenêtres qui regardent vers le centre ville et une autre qui offre en spectacle le Golden Gate Bridge ainsi que la baie de San Francisco et Alcatraz. Le luxe fait du bien.

Il faut du temps pour accorder l'heure biologique à l'heure locale. Et nous ne sommes pas aidés par une alerte au feu qui se déclenche vers 3 heures du matin. Quand on est au 39<sup>ème</sup> étage, les réflexions ne sont pas les mêmes, et l'on ne peut s'empêcher de penser au 11 septembre. Le temps de trouver ce que j'emporterais avec moi, je me retrouve dans le couloir quand l'on annonce fausse alerte. Si l'alerte avait été réelle et avait entraîné une panique, ma lenteur aurait conduit à graver mon nom sur un mémorial.

Golden Gate, Japanese Tea garden, Union Street shops, Lombard Street et sa descente serpentine, Union Square où l'on prend un café, et soudain, le ciel vrombit. Pendant trois heures, tous les avions les plus rapides de l'armée de l'air, et les antiques avions de voltige vont sillonner le ciel dans un vacarme étourdissant. Revenus dans notre chambre nous assistons à des exercices de voltige extraordinaires, en préparation d'une grande parade qui aura lieu dans quelques jours. Nous sommes aux premières loges pour contempler ce spectacle frissonnant. Voir des simulacres d'attaques de buildings pourrait paraître de mauvais goût, mais l'Amérique est ainsi faite.

Nos amis arrivent au même hôtel, où ils séjourneront avec nous, bien qu'ils habitent dans le voisinage. C'est une preuve certaine d'amitié, et une sage précaution en prévision de ce que l'on va boire.

Nous invitons nos amis à dîner au **restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental, le Silk's**. C'est ici même que nous avons dîné il y a un peu plus d'un an avec cet ami, sur Cristal Roederer 1949 et Mouton-Rothschild 1926. Le jeune chef avait fait alors un repas admirable. Celui de ce soir marque une baisse sensible de qualité. Une huître perd son âme sur une mousse trop épicée, des coquilles Saint-Jacques sont en procédure de divorce avec la garniture trop épicée à base d'avocat (seared scallop, crab carbonara, smoked avocado). Le bœuf de Kobe japonais, traité de façon classique (Japanese Kobe beef skirt steak, sunchoke puree), est parfait. Le dessert (pear cake, buttermilk panna cotta, shiso green apple sorbet) crée une rupture gustative qui tue les vins. Et l'après dessert à base de chocolat chaud et de bière brune fait crier au secours un palais chaviré.

J'ai manqué de réactivité en ne renvoyant pas un **champagne Krug Grande Cuvée** trop amer et acide. Je m'en ouvris trop tard au chef sommelier qui visiblement n'avait pas envie de reprendre ce vin. Les deux grands moments furent d'une part le **Corton-Charlemagne Vincent Girardin 2003** absolument délicieux, goûteux, expressif, d'une belle définition et d'une longueur appréciable. Ce vin élégant a beaucoup de qualités. L'autre fut le **Clos de Vougeot domaine Méo Camuzet 2002**, bourgogne d'un charme particulier et d'une authenticité remarquable. Ce vin accompagne le bœuf avec une fidélité exemplaire. Au moment des retrouvailles après nos agapes d'il y a cinq mois, marquées par un Mouton 1945 et un Pol Roger 1921, on ne retiendra que ces deux vins, le blanc et le rouge, au plaisir certain.

Amicales salutations de François Audouze