

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46, fax : 01.48.45.17.50](tel:01.41.83.80.46)

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

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



Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2001 et **Hermitage Domaine Jean Louis Chave 1999** sont deux des vins d'un dîner inoubliable chez Jane et Olivier Roellinger.

[Bulletin n° 296](#)

Apéritif au château de Bricourt, dîner au restaurant Surcouf à Cancale et dîner au restaurant d'Olivier Roellinger.

Notre train est à 14h05. Nous avons le temps de préparer nos valises, et je jette un œil sur le web. Une nouvelle tombe : **Olivier Roellinger** rend ses trois étoiles. Cette décision est présentée avec calme et sérénité et François Simon la commente avec justesse. Il se trouve que notre destination du jour, c'est Cancale. A la gare Montparnasse que je trouve moins hideuse que d'habitude, dans une brasserie dont l'efficacité chronométrique est à signaler, la première gorgée de bière est un délice multispire. On devrait écrire un livre sur cette sensation. Dans le TGV aux couleurs rénovées agréables à l'œil, notre fille cadette, notre gendre, ma femme et moi avons le temps de disputer des parties acharnées de belote coincée. La discussion que j'ai eue avec le contrôleur du train pendant plus d'une demi-heure à propos d'une erreur tarifaire de nos billets mériterait une réédition de « La Légende des Siècles ». Une voiture de location nous mène au **château de Bricourt** avant que le soleil ne se couche. De notre chambre « Gingembre », de forme octogonale dont trois côtés ont des fenêtres qui offrent une vue panoramique sur la baie de Cancale, nous pouvons repérer le Mont-Saint-Michel dont la forme, dans le lointain, inspire respect et émotion. Notre dîner au restaurant trois étoiles est demain aussi allons-nous dîner au **restaurant Surcouf** sur le port de Cancale.

Avant cela, dans le salon à la décoration rustique et sobre, je m'étonne de l'étroitesse de la carte des vins. Il n'y a aucun champagne millésimé. Dans les champagnes sans année, je repère un **Champagne Larmandier-Bernier**, blanc de blancs issu de l'agriculture biologique. Ce champagne est pur, bien ciselé, mais ne dégage pas de réelle émotion. C'est scolairement bon. Ne sachant comment se passera l'épisode Surcouf, je demande que l'on nous garde le reste de la bouteille pour notre retour.

Nous passons le long du port de Cancale et le nombre de restaurants est incroyable, aux noms d'une imagination débridée tels que 'brise marine', 'la vague', 'le phare', 'le bistrot du port', et le nôtre, que nous ne repérons qu'au deuxième passage : 'Surcouf'.

En pénétrant dans le petit restaurant je vois sur une étagère des bouteilles vides dont des doubles-magnums de grands vins et une bouteille de La Tâche. Ayant encore en tête l'impression de la carte limitée du château de Jane et Olivier Roellinger, je lance au jeune homme qui nous accueille : « ah, ici, on doit aimer le bon vin ». Il nous dirige vers la petite salle du premier étage dont la décoration est minimaliste. Toutes les tables sont occupées et sur chacune trône un impressionnant plateau de fruits de mer dont de belles araignées de mer. Le jeune homme de trente ans à peine dont je saurai par la suite qu'il est le propriétaire a une coiffure où les cheveux courts sont regroupés en mille pointes collées. Je lui lance avec le sourire : « vous êtes coiffé comme le dos d'une carapace d'araignée de mer ». Toute la salle sourit car ici, chaque table profite des discussions des autres.

Pendant que mon gendre gare la voiture sous la pluie je demande la carte des vins et je suis impressionné par son intelligence. Si l'on trouve des Clos Sainte Hune, des vins de Méo-Camuzet, des Coche-Dury, des Rayas, des Dauvissat, celui qui a conçu la carte ne peut être qu'un grand sommelier. Je redescends au rez-de-chaussée pour dire au jeune homme : « si vous avez des Coche-Dury, vous avez forcément en dehors de la carte des Corton-Charlemagne. Je serais heureux de profiter de l'un d'eux ». Le jeune homme me répond : « j'en ai très peu et ils sont tous réservés ». Ma question porte maintenant sur le Krug Grande Cuvée : « en avez-vous avec quelques années de cave ». Il me répond : « ah, je vois, vous aussi, vous aimez ce goût de Montrachet effervescent ». Le lien est créé et je lui dis : « il faudra que je vous donne ma carte car je suis passionné de vin ». Il me répond : « pas la peine, je vous ai reconnu, monsieur Audouze ». La table avait été réservée au nom de mon gendre et mon nom n'avait jamais été cité. Ma surprise est grande.

Nous passons les commandes et lorsque le **champagne Krug Grande Cuvée** arrive, on mesure l'écart qui le sépare de celui que nous venions de boire. Sur des huîtres creuses de Cancale numéro trois, le champagne est souple, doux, presque sucré pour compenser l'iode insistant des huîtres. Le champagne est chantant et les huîtres sont divinement goûteuses. Les bulots sont parfaitement cuits. Il n'y a pas la mâche caoutchouteuse qui affadit trop souvent ce coquillage. Le bulot n'épouse pas le champagne car le mariage est trop solide avec les huîtres.

Le homard à la sauce au beurre blanc est d'une intensité de chair rare. Je crois avoir rarement mangé des pinces aussi bonnes car la pince est souvent le parent pauvre en termes de goût. La chair du corps est un peu trop cuite, mais l'impression générale est très convaincante. Le **Meursault Les Rougeots J.F. Coche-Dury 2006** est une petite merveille. Ce qui frappe, c'est sa précision. En aucun cas on ne pourrait dire qu'il est trop jeune. Son épanouissement est certain, et sa gamme aromatique est d'une largeur extrême. Il est chaleureux, de belle plénitude. Il se marie bien au homard mais l'accord n'est pas aussi vibrant que celui du Krug avec les huîtres. C'est un peu plus convenu.

Jérôme consent enfin à me dire d'où nous nous connaissons. Il a officié comme aide-sommelier puis sommelier au Carré des Feuillants et au George V où il a eu l'occasion d'aider à la réalisation de certains de mes dîners. Nous avons longuement parlé de vins et sa passion transpire. Il m'a montré un magnum de Latour 1961 qu'il a bu, cadeau du propriétaire de Château Latour. Cela impose le respect.

Un détail a plu à ma fille : pour chaque plat, Jérôme a indiqué les noms des fournisseurs, avec un respect des produits qui est à signaler. Cette adresse, le Surcouf, justifie à elle seule de venir de Paris à Cancale. Il est sûr que nous reviendrons, avec peut-être une nouvelle erreur de tarif SNCF, pour pimenter le trajet.

Le lendemain matin la mer et les longues bandes de sable découvertes ont des couleurs argentées. En descendant au salon de l'hôtel je salue Olivier Roellinger et lui rappelle quand nous nous sommes rencontrés. Il se souvient de moi et nous parlons de son changement de cap. Il le commente très sereinement, assumant un changement de vie qui ne correspond à aucune nécessité et représente une nouvelle orientation et des pistes à découvrir. La journée est consacrée à la visite du Mont-Saint-Michel sous un beau soleil de novembre. Le statut de merveille du monde est justifié, auquel s'ajoute une aura mystique. Ce lieu de visite ne pourra jamais rendre ses « trois étoiles ». On aimerait qu'il en soit de même pour le chef breton au talent incommensurable.

Nous nous faisons beaux, un voiturier nous conduit au restaurant en ville, belle maison dont la décoration est d'un réel raffinement. Tout est élégant dans les évocations malouines. Ma fille et son mari nous invitent, et ils tiennent à ce que nous profitons au maximum du talent du grand chef. Le menu dégustation s'appelle : « image du pays malouin » avec cette suggestion : « composition au gré du vent et de la lune, les richesses de la Mer dont le homard et les richesses du bocage pour une invitation au voyage ». Le mot mer est écrit avec une majuscule. J'avais gardé l'article de François Simon dans le Figaro du 3 mai 2008 qui rapportait une phrase d'Olivier à propos des épices : « j'ai des tas de mots, homard, petits poireaux, araignée, crevettes grises. Il me manquait les points virgules, les points d'exclamation pour coucher ma prose sur mon cahier cancalais ». Nous allons lire cette prose avec beaucoup d'émotion, encore plus grande du fait que plus jamais nous ne pourrons revenir sous la même structure. Aussi avec mon gendre, nous décidons que les vins devront faire honneur à cette belle maison. Un **champagne Krug 1988** marque le début du voyage. On nous demande si nous voulons connaître le menu ou en avoir la surprise. Nous préférons faire le voyage sans feuille de route, ce qui nous permettra, on le verra, de rendre la fête encore plus belle. Le Krug sans accompagnement montre sa belle richesse mais l'acidité est très forte. Elle va s'adoucir au fur et à mesure des plats. Sur des ardoises polies en forme de galets, des chips, des figues et de petites crêpes fourrées excitent bien le Krug dont l'étendue des saveurs est immense. On le verra dans le scénario qui se déroule, les épices sont le moyen pour Olivier Roellinger d'exprimer sa vision du monde. Après cet amuse-bouche, dans trois berniques nous trouvons des bigorneaux, une coque et de la chair de daurade crue au sésame. C'est intitulé au menu : « au gré du vent et de la lune ». Ces préparations sont exquis, la coque est d'un goût pénétrant et la daurade intense. Le Krug est à son aise, se civilisant au fur et à mesure. Son choc avec la coque me ravit. Le menu, que nous ne lirons qu'en fin de repas, indique : « les trois petites cancalaises ». Ce sont des huîtres plates, l'une avec du foie gras, l'autre toute pure et la troisième avec un petit caviar d'agrumes, si ma mémoire est bonne. Sur l'assiette, un jet de crème vinaigrée rappelle les ajoutés subtiles de Pascal Barbot. Inutile de dire que le mariage du Krug avec les cancalaises est absolument divin. Le champagne y gagne une dimension extrême.

La crème de haricots et bouquets royaux nous fait entrer de plain-pied dans le monde créatif du chef, car le dosage du haricot dans l'émulsion est d'un raffinement rare. Le champagne vibre moins sur cette composition qui convient mieux au **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 1996**. Ce vin que mon gendre découvre est d'une précision diabolique. Nous ressentons la perfection absolue du riesling, parfaitement préparé en carafe par notre jeune sommelier passionné. Son service sera remarquable et ses remarques pertinentes, comme le service du pain aux algues et du beurre au poivre que nous dévorons tant c'est bon alors que nous savons que nous sommes embarqués dans une longue aventure.

Les coquilles Saint-Jacques au feu de bois sont délicieuses, subtiles bien sûr mais plus attendues. Le Riesling poursuit son festival d'excellence. Sa pureté est ce qui s'affiche le plus, avec une longueur remarquable. Il est plus souple que d'autres millésimes.

Le homard au piment et cacao est un plat d'une pure magie. C'est parce que le cacao est à peine sensible qu'il joue un rôle multiplicateur de saveur extraordinaire. La sauce me donne des frissons dans le dos tant elle est parfaite et envoûtante. La barbue aux zestes d'agrumes et Talauma est un joli plat, mais la chair de la barbue est un peu farineuse à mon goût. Le vin qui s'avance maintenant est le **Bâtard-Montrachet Domaine Leflaive 2001**. En puissance et en générosité, ce vin est un bonheur de vivre. Il est appelé à s'accoupler, et il le fera divinement bien, à un plat qu'on ne lui proposerait peut-être pas : un foie gras dans un consommé réglisse-menthe. Le foie gras est divin tant dans sa texture que son goût. Mais contrairement au homard, que le cacao mettait en valeur par sa discrétion, la réglisse est carrément envahissante au point de marquer le palais même sur le plat qui a suivi. Et celui qui a suivi n'est pas celui qu'on pense. Lorsque mon gendre voit apparaître après le foie gras délicieux le plateau de fromages, il est saisi d'effroi. Il déclare : « il n'est pas question de quitter ce lieu sans avoir goûté le pigeon ». Il ne s'agit évidemment pas d'un ultimatum mais d'une prière qui sera magistralement exaucée, car le pigeon réclamant vingt minutes de préparation sera précédé d'un saint-pierre retour des Indes d'un charme redoutable. On mesure la différence entre la chair de la barbue et celle précieuse du saint-pierre. Les épices sont magiques et ce plat est « le » territoire d'excellence du Bâtard-Montrachet au fruité inextinguible.

Le pigeonneau au single malt et graines de sarrasin est doux comme un bonbon, avec de subtils éventails qui s'ouvrent à chaque détour de goût. L'**Hermitage Domaine Jean Louis Chave 1999** est lui aussi précis, d'un discours simple et convaincant, juteux, fonçant vers le bonheur. Les fromages sont affinés à la perfection et le Bâtard joue son rôle d'accompagnateur avec brio, mais le Chave ne joue pas mal non plus sur les fromages choisis pour lui.

La poire « sucre sauvage-citron vert » et la crème « curry corsaire » est un exercice de style délicieux. C'est du Roellinger joyeux de finir sur des notes gaies. Ce dessert est suivi par un chocolat et caramel au beurre salé, puis par un grog aux agrumes.

Une chose mérite d'être signalée. Comme ma femme ne boit pas de vin, le sommelier lui a proposé de faire un voyage dans le monde des thés. Elle a pu déguster cinq à sept thés qui convenaient aux plats avec une remarquable précision. Quelle belle attention !

Est-il envisageable de classer les plats tant ils sont différents ? Je m'y risque, même s'il s'agit de mon goût qui ne prétend pas à l'universalité. Ce sera d'abord le homard, pour la subtilité du dosage du cacao, puis le saint-pierre retour des Indes pour la variété des épices, la crème de haricots pour son équilibre gustatif et le foie gras divin que j'aurais sans doute aimé avec la réglisse plus en sourdine. Les vins ne peuvent pas se classer car ils représentent quatre sommets dans leurs quatre régions.

Après ce dîner à rallonges nous étions presque les derniers aussi avons-nous pu discuter avec le directeur de salle et plusieurs membres de cette belle brigade. Nous avons échangé nos impressions et ce fut un beau moment de communion.

Ce repas fut marqué d'une grande émotion car il est rare que nous allions dans un restaurant de ce niveau unique en sachant que nous n'aurons plus accès à cette cuisine de génie. C'est pour lui faire honneur que mon gendre a choisi pour nous deux plats de plus et quatre vins emblématiques.

J'ai ressenti dans la cuisine de cet immense chef ce que l'on peut supposer de sa personnalité et de son histoire. De même que tout le passé de Marc Veyrat explique l'émotion de chaque composition, j'ai éprouvé à chaque plat, par ses excès ou ses pudeurs, les tribulations d'un malouin épris de sa région, qui projette les épices comme une déclaration d'amour à la vie.

Ce talent des « images du pays malouin » restera dans nos mémoires pour toujours.

Amicales salutations de François Audouze