

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)



Cette bouteille de **Château d'Yquem 1967** a été bue au 113<sup>ème</sup> dîner au restaurant Maison Boulud à Pékin. Cet Yquem est sans doute la définition de la grandeur d'Yquem, faite d'équilibre, de séduction, de charme et de profondeur. Rien que la couleur annonce sa majesté.

### **Bulletin n° 318**

Dîner au restaurant italo-chinois du Raffles de Pékin, dîner au restaurant français Jaan du Raffles, déjeuner au « Da Dong Roast Duck » de Pékin, soirée à l'Opéra de Pékin, visite d'un musée de l'histoire du commerce en Chine et ouverture des vins du 114<sup>ème</sup> dîner de wine-dinners.

Ce bulletin débute par un retour en arrière, car le format en quatre pages de mes bulletins ne m'a pas permis d'insérer cette rencontre du jour précédant le 113<sup>ème</sup> dîner avant son récit.

Grâce à mon frère j'ai connu il y a une dizaine d'années un architecte de grands projets qui a donné son nom à des réalisations brillantes en France (notamment le Futuroscope) et agit comme consultant en Chine sur de très importantes opérations. Il conseille des villes qui ont des populations supérieures à l'Île-de-France et je me souviens que lorsqu'il était venu avec son épouse dans notre maison du sud il y a quelques années, il mettait la dernière main au projet d'un grand théâtre chinois. Cela fait longtemps que nous cherchons à nous voir mais nos agendas sont impuissants à s'accoupler. Avant de partir en Chine, j'ai lancé un appel en lui demandant si par hasard il ne serait pas en Chine au moment où j'y serais. La fenêtre de tir est d'un soir, ce soir, et Denis me rejoint avec son assistante Li Wei. Je suis tellement fatigué par les longues marches dans le froid que je leur demande que nous dînions dans mon hôtel, alors qu'ils ont retenu une table en ville. Nous choisissons un **restaurant** dont la cuisine est à la fois **chinoise et italienne**. De premier abord on pourrait imaginer qu'il y a eu un effort de décoration, mais la salle est sinistre, froide, rebutante. Cela ne fait rien, car les retrouvailles ont un parfum beaucoup trop précieux.

Nous évoquons mes dîners à venir à Pékin dont je montre les menus et Denis cherche si l'un de ses amis chinois pourrait être intéressé. Li Wei lui suggère un nom. Denis lui répond : « appelle-le ». Elle demande d'être un peu guidée dans le message qu'elle devra délivrer et compose le numéro du riche ami. Par un hasard extraordinaire, l'ami sort de l'Opéra à l'instant même et son chauffeur se trouve à quelques centaines de mètres de l'hôtel. Aussi, à peine a-t-elle raccroché qu'un couple souriant d'une quarantaine d'années s'assied à notre table. La conversation se tient en chinois. Denis et moi amorçons les sujets et Li Wei traduit. Je suis assez fasciné d'entendre que ce que j'exprime en une dizaine de mots prend soudain l'épaisseur du dictionnaire Littré en douze volumes. Car Li Wei, parle, parle, parle et parle encore. Elle m'expliquera plus tard qu'elle profite de chaque intervention pour rajouter quelques anecdotes qui avaient été évoquées avant leur arrivée. L'ami chinois, qui va prochainement inaugurer un grand musée dont il est le propriétaire et initiateur, pose beaucoup de questions pour comprendre le monde des vins anciens qui lui est totalement inconnu. Nous discutons longuement et l'entretien se conclut par une invitation qui m'est lancée de venir à la fin de mon séjour visiter son musée non encore ouvert. J'irai avec Li Wei qui semble appréciée par notre interlocuteur.

Cette anecdote démontre que l'amitié est importante en Chine. Car Denis est visiblement un grand ami de ce chinois et de son épouse. Alors qu'ils rentraient chez eux, ils ont fait un crochet par cet hôtel, ont accepté que l'on parle des activités inconnues d'un inconnu, et ils proposent de revoir cet inconnu, parrainé par Denis. Il y a en tout cela une ouverture d'esprit qui me paraît remarquable. La vivacité de ce pays est décidément surprenante.

Lorsque nous nous embrassons, Denis et moi, au moment de nous quitter, nous lançons quasiment simultanément : « si nous avons envie de nous revoir, prenons donc rendez-vous en Chine ! ».

La journée du lendemain du repas à la Maison Boulud est consacrée à récupérer de la fatigue et du stress puisqu'il aura fallu plus de quatre mois pour que ce dîner se mette au point. Je ne sais plus si je suis en jet-lag, puisque je dors à des heures où aucun des deux rythmes, le chinois ou le français, ne permet de justifier mon sommeil ou les périodes de veille. Je m'astreins à écrire le compte-rendu de tous les événements passés car si je ne le fais pas, le deuxième dîner à Pékin effacera la mémoire des événements qui précèdent.

L'hôtel Raffles abrite plusieurs restaurants. J'ai essayé le japonais, où l'on mange sobrement dans une ambiance séculaire qui ne pousse pas naturellement à la franche rigolade. Le restaurant mi chinois, mi-italien était assez sinistre car manquant totalement d'ambiance. Il me reste à essayer le **restaurant français Jaan** dont j'avais croisé le chef par hasard dans l'ascenseur. Jeune et souriant, il inspire confiance. Dans une grande salle à colonnades, un bar et un salon avec piano se situent à gauche. Derrière des tentures entre les colonnes de droite se trouve le restaurant français. L'accueil est sympathique et l'ambiance est vraiment la plus agréable des trois restaurants. J'entends parler français à beaucoup de tables. La cuisine de ce jeune chef explore des saveurs orientalistes et c'est un essai très intéressant. Hélas, si l'on présente un joli pavé de cabillaud, dont la cuisson est un peu juste, et s'il subsiste des arêtes, la sympathie tombe de haut. Admettons qu'il puisse s'agir d'un mauvais hasard, puisqu'il semble se confirmer que j'attire vers moi les petites imperfections, comme le fait une vieille sardine avec les chats du quartier.

Desmond avait rempli mon emploi du temps de façon autoritaire, mais il n'a pas donné suite aux activités pour lesquelles je croyais qu'il allait me guider. J'ai béni ce qui doit être une incompréhension de ma part, car j'avais vraiment besoin de repos. Il avait cependant fixé que nous déjeunerions ensemble le samedi midi au « **Da Dong Roast Duck** » qui est selon ses termes, le plus grand restaurant de canards de Pékin. La veille je reçois un mail de Maggie sa secrétaire m'informant que Desmond ne pourra honorer ce rendez-vous et elle me demande si j'accepte de déjeuner avec elle. La réponse est oui, aussi à l'heure dite, je me présente au restaurant.

Lorsque je donne son nom, personne ne comprend. Et comme dans tous les sketches sur ce même sujet, quand enfin on a compris de quel nom il s'agit, on prononce son nom strictement comme je l'avais prononcé. C'est du moins ce que je crois, mais je sais que c'est faux. Ce restaurant qui ne paie pas de mine accueille un nombre de couverts qui est spectaculaire. La Tour d'Argent avec ses canards ne doit pas atteindre le vingtième du débit de ce restaurant. Les serveurs qui découpent les bêtes laquées ont une

dextérité fascinante, avec un mode opératoire où chaque geste a une signification et une utilité précises. Maggie a trente cinq ans mais je lui en donnerais dix de moins. Elle est souriante et nous avons aimablement bavardé tout en profitant d'une cuisine généreuse et épicée. Nous commençons par du foie gras de canard que je trouve un peu pâle de goût et sec et le plat suivant, rehaussé d'une sauce qui demande un extincteur, me déplaît franchement, car je croque des choses bizarres. Je chausse mes lunettes, et quand je découvre qu'il s'agit des pattes écailleuses des canards découpées en fines lamelles, je n'y touche plus. La suite est largement plus agréable, car la chair du canard est réellement délicieuse et cuite à la perfection.

Desmond m'a fait parvenir un billet pour un concert de l'orchestre symphonique de Berlin au « **National Centre for the Performing Arts** » de Pékin. Cet Opéra conçu par un architecte français est ouvert depuis deux ans. Le chauffeur de taxi qui m'y conduit ne doit pas le connaître, car il me dépose à près de deux kilomètres de l'entrée. Comme de gigantesques douves entourent cette bulle de mercure aux dimensions cyclopéennes, j'ai failli être en retard. Une foule immense se presse pour cette représentation et je constate qu'il y a probablement 95% de chinois. Non loin de ma place, Desmond est entouré de plusieurs amis dont la femme qui a assisté au dîner à la Maison Boulud.

Le programme de ce soir est exclusivement écrit en chinois, aussi me suis-je trouvé vis-à-vis du concert exactement comme en une dégustation de vins à l'aveugle : « je connais ce morceau par cœur, mais lequel est-ce ? ». Le chef Ingo Metzmacher a remarquablement interprété des morceaux très connus du répertoire classique allemand, et j'ai pu constater à quel point l'acoustique de la salle est exceptionnelle. Plusieurs points me semblent absolument remarquables : cet opéra immense fait salle comble avec des chinois sur un programme de musique européenne. Quel succès aurait en France, auprès de français, un opéra jouant de la musique chinoise ? Le public que j'ai côtoyé montre une évidente envie d'apprendre. Des familles sont venues avec des petits enfants. Pas un seul ne s'est mal conduit. Les applaudissements ont claqué aux bons moments, sans manifestation intempestive, et les applaudissements et rappels se sont déroulés selon les rites. C'est une assez belle leçon de comportement. Lorsque nous sommes sortis de la salle avec les amis de Desmond, l'un d'entre eux me demande : « n'êtes vous pas déçu par ce pays retardé ? ». Je lui ai dit que mon impression au contraire est plus que positive.

En rentrant à pied de l'Opéra à mon hôtel, je croise une foule extrêmement jeune. Le nombre de jeunes filles de 15 à 25 ans est extrêmement élevé, et dans les groupes de jeunes, il y a le plus souvent deux fois plus de filles que de garçons. Quand ces jeunes filles seront mères, la population de la Chine s'éveillera...

Le long d'un haut mur d'enceinte il y a des bancs. Et sur ces bancs publics des couples s'enlacent et se bécotent. Plus loin, un jeune photographe sa belle en profitant de l'éclairage indirect d'une lampe qui éclaire le mur. Tout cela est frais. Les petits groupes militaires paradedent ici et là avec une marche forcée saccadée. Il est interdit de les photographier. Ils sont jeunes, aux visages poupins. Même de nuit on photographie l'immense portrait de Mao Tsé Toung alors que l'éclairage public est éteint.

Cette ville est d'un bouillonnement assez spectaculaire. Savoir qu'on y a applaudi Beethoven en forçant trois rappels pour honorer le chef d'orchestre donne de la Chine une autre vision. Est-ce la bonne, je ne sais pas, mais c'en est une. Il y a dans ce pays beaucoup de choses qui me surprennent en me donnant une image qui n'est pas celle que la presse (ou Tintin !) m'avaient formée.

En conclusion du dîner avec mon ami architecte, rendez-vous avait été pris avec son ami propriétaire d'un musée. Dans la voiture de Li-Wei, je me rends au niveau du quatrième périphérique vers le **musée en cours de finition**, implanté le long d'un canal. Appelons Xue le propriétaire d'un ensemble de bâtiments récents, d'une belle sobriété. Cet ensemble loge le musée de l'histoire du commerce chinois. Il faut dire que Xue a obtenu de multiples diplômes et doctorats d'histoire, et récolte depuis plus de vingt ans tous les témoignages sur l'histoire du commerce en Chine. Ce musée sera complété par un club d'hommes d'affaires, et des résidences qui leur sont destinées. A ce titre, je peux l'intéresser pour ce qui permettrait de donner du lustre à son quartier d'affaires. Une jeune femme me fait visiter le musée. Le parcours est très pédagogique et ce qui m'a entre autres intéressé, c'est le commerce des feuilles de thé entre le centre de la Chine et Saint-Petersbourg, ainsi que la création largement avant l'Europe d'un système bancaire avec prêts sur gages. Après cette visite, dans le bureau de Xue et autour d'une tasse de thé dont les feuilles

collent aux dents, nous avons bavardé. Xue a un visage fascinant car il représente pour moi l'image de la Chine ancestrale. Son visage est capable de ne montrer absolument aucune réaction et aucun sentiment, comme s'il s'agissait d'un masque du théâtre chinois. Et à d'autres moments, il peut être chaleureux et charmant. Un personnage d'une force intérieure qui impressionne. Je ne crois pas que nos contacts iront beaucoup plus loin, mais qui sait ? Il m'a promis de venir à l'un de mes dîners à Paris. Nous verrons.

Pour aller à la Maison Boulud pour ouvrir les bouteilles du deuxième dîner, je décide d'emprunter les grandes artères et de traverser la place Tiananmen. Un dimanche à midi, il y a dans les rues et sur la place une foule immense dont l'ampleur transposée à Paris serait un rêve pour tout secrétaire général de la CGT. C'est une armée compacte et pacifique qui occupe les lieux, avec calme, bonhomie et curiosité.

L'ouverture du bouchon de chaque bouteille se passe normalement en deux fois. D'abord, avec un tirebouchon limonadier classique, je soulève le bouchon de quelques millimètres, deux ou trois. Puis, retirant cet outil, j'use de la longue mèche d'un autre tirebouchon, enfoncée sur une longueur plus grande que celle du liège, pour lever la totalité du bouchon, qui ne remonterait normalement pas avec le limonadier. Pensant que le bouchon de l'Y d'Yquem 1980 est suffisamment solide, et tandis que je parle avec Koen, l'aimable jeune sommelier, j'oublie d'utiliser les deux étapes et ce qui devait arriver arrive, un disque peu épais de la base du bouchon reste collé dans le goulot. Comment l'extirper sans l'enfoncer dans le liquide, du fait de la pression mise pour piquer le liège ? Il m'a fallu de longues minutes pour extirper ce disque restant sans qu'une miette de bouchon ne tombe dans le précieux vin. Echaudé par cette expérience liée à l'insouciance pendant mon bavardage je revins au mode opératoire classique pour les autres bouteilles qui furent ouvertes avec facilité. Les odeurs du Pétrus 1959 et de Latour 1953 sont absolument parfaites.

Je retourne à mon hôtel pour une dernière petite sieste avant le dîner. Desmond a demandé que le repas débute à 18 heures précises pour qu'il finisse suffisamment tôt. La veille, il m'avait annoncé que nous serions onze au lieu des douze primitivement prévus. Lorsque nous pénétrons dans la salle à manger joliment agencée, il annonce dix personnes, dont une qui viendra avec retard. Nous saurons au troisième plat que le dixième ne viendra pas. Nous serons donc neuf à partager douze vins.

Le récit de ce repas figure dans le prochain numéro.

Amicales salutations de François Audouze