



wine-dinners

7 janvier 14

Bulletin 568 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50](tel:06.07.81.48.25)

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

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



Quel plaisir de trouver chez Marc Veyrat cette **Roussette de Savoie Marestel Altesse Dupasquier 1985** vin adorable et bien fait.

Déjeuner, dîner et séjour chez Marc Veyrat dans son nouveau domaine de Manigod.

Marc Veyrat a créé, à partir d'une toute petite maison de 50 mètres carrés, un "village" qui reconstitue l'univers de ses aïeux. C'est à Manigod. Une fois la voiture garée, on accède à une petite chapelle charmante, qui jouxte le bassin aux saumons recouvert de neige. On monte encore et Marc Veyrat nous accueille avec un large sourire. Il reconnaît notre groupe d'amoureux de la gastronomie et de "sa" gastronomie. Il faut dire que **Jean-Philippe Durand** a préparé notre venue.

Quelle n'est pas ma surprise d'apprendre que Jean-Philippe est devenu le directeur de salle du restaurant de Marc. Que va faire Jean-Philippe dans cette galère, lui qui est engagé et très actif professionnellement, cuisinier hors pair qui traditionnellement cuisine chez nous pour nos amis le 15 août et le 31 décembre et qui est le consultant amical de plusieurs grands chefs en devenir ou déjà couronnés de lauriers, son livre avec Jean Sulpice devant paraître bientôt ? Jean-Philippe l'explique tout simplement. Il a envie d'accompagner Marc dans la nouvelle aventure qu'il a lancée et de partager avec lui les joies, les peines, les interrogations et les solutions. Il y a une estime mutuelle et une grande complicité, ce qui a poussé Jean-Philippe à mettre ses rares moments de temps libre à la disposition de Marc.

Marc nous montre les chambres et les petites maisons d'hôtes qui sont en train de s'équiper auprès de la maison principale du restaurant. Il nous montre la future piscine d'où l'on pourra voir le Mont-Blanc. Il nous raconte que lors du creusement de la piscine, étant sur la pelleuse, il a renversé l'engin dans le trou ce qui lui a occasionné 18 points de suture. Comme s'il en avait besoin après son terrible accident de ski !

Nous faisons un arrêt devant une galerie de portraits de la famille de Marc, peints par Caroline son épouse, et plantés comme un écran qui cache la vue sur le Mont-Blanc. Marc nous les présente un par un, fier de poursuivre l'œuvre de ses ancêtres.

Nous visitons les lieux. Nous déjeunerons sur l'immense table qui est utilisée pour les cours de cuisine. Elle est attenante à des fourneaux qui servent pour les cours. La table est directement face à la montagne si belle à travers les baies vitrées. Au rez-de-chaussée on est impressionné par l'immense mât fait d'un sapin de grande taille, planté au milieu de l'espace. La cheminée monumentale a un tirage impressionnant et le souffle de son aspiration est grisant ainsi que les crépitements des bois qui éclatent. Cette cheminée à pour effet secondaire de réchauffer l'atmosphère, ce qui devient facilement un problème.

Dans la cave, il y a la cave à vin joliment apprêtée mais de faible contenu, puis l'étable aux moutons, à la chèvre et à la mule qui grignote tout ce qui est à portée de ses dents. La cave aux fromages dégage une odeur qui personnalise le lieu.

Au premier étage, il y a la grande salle de restaurant, la cuisine visible de tous et la chambre de Marc et son épouse, sur le coin le plus tourné vers la vallée, d'où la vue est unique. On comprend que Marc soit amoureux de cet espace.

Nous prenons l'apéritif debout, avec un **Champagne Larmandier-Bernier Vieilles Vignes de Cramant blanc de blancs grand cru extra-brut 2005**. Ce champagne a une belle attaque, mais je suis surpris qu'il soit aussi court, car cette maison de Vertus fait de grands champagnes. Même en excitant le champagne avec les plats du début de repas, on assiste à un réveil mais beaucoup trop timide. C'est bien un blanc de blancs, mais paresseux aujourd'hui.

On nous propose une crème de potiron servie dans de petits potirons décoiffés, des tranches d'une fine galette cuite au four devant nous comme on cuit les pizzas, et des sandwiches au foie gras façon burgers.

Nous passons à table, et nous aurons la chance d'être servis par Caroline la maîtresse de maison, Olinda, sympathique et efficace, Guillaume, souriant sommelier que je connais de lieux antérieurs. Le chef, un ancien second de Patrick Pignol est venu nous saluer, me rappelant des souvenirs très forts que nous avons partagés.

Jean-Philippe a voulu nous proposer un menu léger qui nous rappelle les récentes expériences avec le Marc Veyrat d'avant, et l'on s'apercevra que la notion de "léger" n'est pas la même pour tout le monde. Voici le menu : foie gras chaud à la myrrhe odorante / écrevisses à la reine des prés, bleu de Termignon / omble chevalier, beurre émulsionné au pimpiolet (serpolet) / tendron de veau en cocotte lutée, cuit toute la nuit dans notre four à bois, folle émulsion aux herbes de la Croix Fry / plateau du Berger de Manigod / sphère au Génépi, soupçon de Chartreuse, chocolat amer.

Le **Champagne Brut Initial Selosse dégorgé en avril 2013** est le jour et la nuit en termes de vivacité. Il a une tension magnifique, et une belle acidité. C'est un champagne qui pulse, joliment gastronomique.

Le **Marestel Altesse Roussette de Savoie Dupasquier 1985** a une couleur dorée. J'avais choisi ce vin dans la carte des vins très chiche du lieu et Jean-Philippe me dit peu après : "j'ai acheté ce vin en pensant à toi, car je savais que tu le prendrais forcément si tu venais". Merci Jean-Philippe de cette prémonition. Le vin est d'une vibration extrême et d'une précision qui me ravit. Il forme avec la sauce de l'omble chevalier un accord diabolique. Ce poisson qui nous rappelle de beaux souvenirs chez Marc est un plat divin.

La **Côte Rôtie domaine Jamet 2005** est magnifique, épanouie et très lisible. Elle a une franchise de ton que n'ont peut-être pas celles de Guigal. Sa mâche est joyeuse.

Le **Chambolle-Musigny 1er cru les Baudes Sérafin Père & Fils 2008** est plus frêle que le précédent mais nous l'avons voulu ainsi sur les fromages, car sa légère acidité leur convient bien, la Roussette en accompagnant d'autres.

Le plat magique du repas, c'est l'omble. La cocotte lutée de tendron de veau est une belle recette gourmande, la purée au chocolat et à la truffe est du plomb fondu de bonheur. La madeleine de Proust, c'est le Matafan, beignet de patate et de gentiane râpée. Une idée géniale.

Nous allons prendre possession d'un des chalets que Marc Veyrat loue en contrebas de Manigod. Comme aux Maisons des bois, c'est surchargé d'évocations pastorales. Il y a deux chambres. Ma fille et mon gendre prennent l'une des deux. Nous sommes en famille. La perspective du repas du soir impose une courte sieste, plus que nécessaire.

Nous dînons dans la salle de restaurant du premier étage et la cheminée du rez-de-chaussée qui donne à fond transforme le lieu en étuve. Nous partons à l'aventure car rien ne nous est annoncé.

Nous commençons par le "Soda Vera", présenté en bouteille de la forme d'un Coca Cola que chacun boit à la paille. C'est d'une fraîcheur absolument exceptionnelle, concoction de plantes que je serais bien incapable de reconnaître.

Jean-Philippe ne nous a donné le menu qu'à la fin du repas. Le voici : yaourt de foie gras, jus d'acha des Aravis, galette de carvi du coin de la forêt / œuf cuit dans la glaise des Maisons des Bois, oxalis des lisières de notre "pâquis", maïs de chez nous / cuiller d'œufs noirs, gelée de poule, purée légère de tussilage / les grenouilles vivant dans leur milieu, arôme de polypode et de fougère des bois / Saint-Jacques, émulsion de berce sauvage ramassée par nos soins / pâtes disparaissantes (sans œuf ni farine), jus mélassé/ tartiflette virtuelle du XXIème siècle mais surtout naturelle / râble de lièvre à la pomme de pin / plateau du Berger de Manigod / baba parfumé au génépi, confit de panais, coulis acidulé.

Il y a dans ce menu tout ce qui est Marc Veyrat : l'imagination débridée, les plantes de son village, de sa montagne, son enfance, sa famille, sa générosité. C'est curieux que Jean-Philippe n'ait pas inscrit sur la feuille qu'il a remise à chacun le plat le plus charmant, délicat, fou d'imagination. Il apparaît juste après le fromage et avant le démoniaque baba. Jean-Philippe pose devant chacun une assiette sur laquelle il y a un microscopique morceau de pain et une trace d'une crème lourde et presque noire. Il nous dit qu'à la campagne, il fallait absolument laisser assiette nette, et saucer jusqu'à épuiser la faïence. Suivant ses instructions, nous saçons cette trace de crème épaisse qui n'évoque rien de particulier, sorte de confiture de fruit noir. La suite je ne vous la conte pas, car Jean-Philippe m'a dit que le chef veut que la surprise soit gardée secrète. Je ne divulguerai pas cette belle invention.

L'imagination était aussi au rendez-vous avec les pâtes disparaissantes. Essayez de vous représenter un demi-cylindre de céramique vertical qui s'ouvre vers vous. Deux trous percés de part et d'autre permettent à un fil de fer de jouer le rôle de fil à linge sur lequel pendent des pâtes, qui sont en fait des spaghettis de Beaufort au safran. Pensez aux balcons des fenêtres italiennes où pend le linge. Arrive un serveur qui verse un bouillon chaud, bouillon "d'ici et d'ailleurs". Les pâtes fondent et disparaissent, devenues complètement introuvables, car fondues dans le jus mélassé. J'adore ces mises en scène imaginatives et sans chichi.

Sur un autre plan, j'ai trouvé ainsi que mes amis des saveurs parfois imprécises, et certaines trop sucrées sur les premiers plats.

Nous avons commencé le repas avec un nouveau **Champagne Larmandier-Bernier Vieilles Vignes de Cramant blanc de blancs grand cru extra-brut 2005**. "Bis repetita non placent" car j'ai retrouvé la même sensation d'un vin trop court, à la belle attaque, mais qui fait pschitt comme les attaques contre Jacques Chirac. Est-il trop jeune ? La gelée de poule et caviar et tussilage est géniale mais n'arrive pas à exciter le champagne.

La **Mondeuse Tradition domaine Prieuré Saint Christophe Vin de Savoie Roselyne et Michel Grisard 2006** est très expressive. Elle s'accorde à merveille avec les grenouilles délicieuses et prend des tons de réglisse. Et ce vin rouge à l'acidité légère trouve un écho parfait avec le bouillon de pâtes.

Sur la tartiflette accompagnée d'une généreuse truffe noire, le **Meursault Villages Jean François Coche Dury 2004** crée un bel accord. Il est généreux, beaucoup plus aérien qu'habituellement les

vins de Coche-Dury au point que Guillaume le sommelier me demande s'il n'y aurait pas eu une erreur. Il n'y en a pas, et l'on trouve la patte de Coche-Dury, avec un équilibre et une précision tels que ce vin Villages boxerait facilement parmi les premiers crus.

La Mondeuse va très bien avec le lièvre et les légumes oubliés, à cause de sa fraîcheur et de sa belle acidité. Nous aurions été trop fatigués avec un vin lourd qui aurait lutté avec le lièvre au lieu de l'accompagner.

Alors que je m'étais promis de ne prendre ni fromage ni dessert, j'ai succombé à un Beaufort exceptionnel, au baba au génépi d'une gourmandise folle, à un sablé comme on aimerait que les mamans en fassent et aux bâtons de guimauve qu'on grignote comme en fête foraine.

Fête, oui, car c'était la fête de la générosité, de l'amitié et de ce cœur que Marc met en toute chose. C'est un tyran qui mène durement tout son monde, mais c'est accepté car on sait que le chef a un grand cœur.

Il était prévu que le petit-déjeuner se prendrait au restaurant. Nous avons tant de fatigue après ces deux repas pantagruéliques, absorbés dans une atmosphère surchauffée, que nous avons annulé cette phase du programme.

Grâce à l'amitié que se vouent le chef et Jean-Philippe nous avons pu entrer plus intimement dans l'univers créatif et émotionnel d'un grand chef qui marquera l'histoire. La tarification est très épicée, la carte des vins est à repenser car elle ne correspond pas aux ambitions du chef. Toute l'équipe est souriante et motivée, ce qui fait plaisir à voir. C'est un grand moment d'amitié ponctué de belles étincelles de génie. Longue vie à Manigod.

Le lendemain matin, soleil radieux. Quelques fruits et quelques graines d'un mendiant, beaucoup d'eau, car nous partons à Megève pour un déjeuner au Flocon de Sel, le restaurant trois étoiles d'Emmanuel Renaut. Comment écrit-on le mot excès ?

Amicales salutations de François Audouze