



Le **Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 2011** a brillé lors d'un dîner au Cipriani, photographié à côté d'un très joli vin rosé.

Biennale d'architecture, dîner au restaurant Oro de l'hôtel Cipriani à Venise, visites de musées, deuxième dîner au Cipriani avec un menu créé par Davide Bissetto.

Nous sommes à Venise et il fait beau. Venise accueille la **quatorzième biennale d'architecture** avec une multitude de lieux à visiter. Nous en choisissons deux. L'un est une corderie maritime, immense usine étalée sur des hectares et des hectares où l'on présente l'architecture de nombreux pays. L'imagination des architectes est sans limite. Les volumes des salles d'exposition sont impressionnants, avec des colonnes aux hauteurs infinies. Une pause déjeuner est faite au **Ristorante Bombarde** au sein de l'usine, avec des nourritures végétariennes. Le deuxième lieu d'exposition est dans un parc qui a été le site d'une exposition universelle. Il y a des pavillons pour chaque nation. C'est un site magique, longeant la lagune. Un café s'appelle **Paradiso** et mérite son nom.

Nous nous faisons beaux, car ce soir c'est fête. Nous allons dîner à **l'hôtel Cipriani** et nous sommes les seules personnes ne résidant pas à l'hôtel qui seront admises car George Clooney a réservé tout l'hôtel pour son mariage. On nous a jugés suffisamment importants pour qu'une entorse soit faite à cette réquisition. Lorsque nous nous présentons à l'embarcadère, des préposés font barrage à toute demande, mais le nom de notre ami est un sésame compris instantanément par le capitaine du bateau à l'in vraisemblable dextérité dans les manœuvres d'accostage.

A l'approche du Cipriani, une bonne dizaine de bateaux de paparazzi sont en attente et lorsque nous débarquons, les flashes crépitent. Les photographes seront bien embêtés lorsqu'il faudra mettre des noms sur nos visages car nous ne sommes pas "beautiful people".

Nous sommes conduits au restaurant du Cipriani par **Carlo Tofani**, directeur du restaurant qui, briefé par **Davide Bissetto**, le chef que nous connaissons bien, nous traite avec des égards marqués, comme si nous étions plus importants que la cohorte qui va bientôt arriver.

Le sommelier **Teseo Geri** dit qu'il est allé voir mon blog et me montre un respect lui aussi marqué. Davide vient nous saluer, demande si nous voulons commander à la carte ou le laisser faire. Selon une coutume respectée à chaque voyage à Casadelmar de Porto-Vecchio lorsque Davide y officiait, nous laissons Davide choisir ce qu'il veut.

Un ami va noter le menu car aucun intitulé ne nous sera donné. Voici ce qu'il a griffonné avec talent : Granité de concombre, aspic pamplemousse, fraise et gingembre, tourteau de la lagune, Bloody mary distillé à froid, poivre Tabasco Worcester sauce / Julienne de tomate verte, concombre, pointe de menthe / Thon mariné 8 heures avec du sucre, ventrèche, salade Wakamé, écume de clams, pain cuit vapeur au persil / Tortellini à l'osso bucco, gelée de whisky tourbé et bouillon dégraissé, fleur de safran / Risotto, mulot rouge, Porto, poire / Loup de mer confit à l'huile olive 60 degrés, côte de blette, réduction / Entrecôte Wagyu, sauce de ornella, salade choux rouge, oignon cuit au sel marin au vinaigre, glace de Burrata, réduction oursin, crevettes / Pomme rouge acide, bergamote, sorbet framboise, mousse groseille / Cassata amande, figue fraîche et sorbet, white and red grapes, Ricotta / Friandise datte pistache lime fève de cacao / Cacao et chocolats divers.

Davide est un chef à l'imagination débordante, aimant mêler des saveurs surprenantes, ce qui parfois pose des problèmes de choix de vins. C'est la première fois que nous le voyons ajouter autant d'alcools dans ses plats, ce qui est parfois difficile et parfois heureux puisque le Wagyu a été préparé au même vin que celui que nous avons commandé.

Avec l'aide de Teseo nous avons commandé trois vins, un champagne, un blanc et un rouge, mais Teseo, heureux de nous recevoir, en a ajouté cinq !!! La carte des vins comporte beaucoup de choix possibles. La collection de vins italiens est impressionnante. Certains prix sont raisonnables. D'autres s'adressent à une clientèle internationale aux moyens illimités.

J'ai choisi un **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en 2008** alors que j'avais le choix possible d'un 2010. Au premier contact une petite amertume déviée me fait regretter d'avoir choisi le Substance au dégorgement le plus ancien, mais le champagne va se reconstituer dès qu'il est en présence des plats. Le champagne très typé, ambré, légèrement fumé, aime les saveurs qui le provoquent. Il est mis à belle épreuve, au point qu'il se marie divinement avec la sauce au Bloody Mary.

Le vin blanc suggéré par Teseo est un **Sterpi Derthona Vigneti Massa 2011** gentil mais trop court et trop jeune. Après avoir discuté sur ce qui pourrait le remplacer, nous avons eu une incompréhension car je voulais un riesling sec et le **Clos Saint Urbain Rangen de Than domaine Zind Humbrecht 2006** est en fait terriblement botrytisé, avec le goût d'une vendange tardive. Il évoque Yquem, l'abricot, et n'a pas le tranchant qui conviendrait aux plats. Tant pis.

Le rouge que j'ai commandé est **Ornellaia Bolgheri 2005**. Ça c'est une bonne pioche. Le vin est d'un charme rare. Affirmé, avec un lourd alcool, il réussit l'exploit d'être d'un superbe velours. Sur les raviolis il est divin ainsi que sur le bœuf plus ferme que ce que Wagyu suggère.

La vedette, c'est le **Clos de la Coulée de Serrant Nicolas Joly 2011** vin glorieux dont l'accomplissement est très étonnant tant la Coulée de Serrant a habituellement besoin de nombreuses années pour s'exprimer. Le vin magnifique et joyeux a accompagné le plus beau plat du dîner, le loup qui vaudra à son auteur un beau paquet d'étoiles lors du prochain guide.

Nous avons bu un **Cerasuolo d'Abruzzo 2012** vin rosé, suggestion extrêmement pertinente du sommelier, qui a accompagné parfaitement le risotto au rouget.

La ronde des vins ajoutés a été si dansante que je ne sais plus très bien à quel moment chacun est apparu. Un **Vecchio Samperi Ventennale Marco di Bartoli** titrant 17,5°, vin liquoreux sec qui fait penser à un vin jaune ou à un Xérès, très fort et très percutant, probablement sur la pomme rouge très acide.

Lorsque Davide est venu nous rejoindre et s'est assis à notre table, Teseo nous a offert sur les délicieux chocolats un **Porto Graham's 1945** tout à fait étonnant, car ne montrant aucun signe d'âge et aucun indice de mûrissement. Un véritable régal avec des notes très fortes de tabac.

Nous avons été choyés, chouchoutés. La cuisine de Davide est talentueuse, mais difficile pour les vins. Il foisonne d'idées de combinaisons qui doivent être des casse-têtes pour les sommeliers. Nous avons eu un beau dîner avec le loup, les raviolis et le risotto qui sont des plats merveilleux comme le dessert mauve, signature colorée du chef.

Les plus beaux vins sont La Coulée de Serrant 2011, l'Ornellaia 2005 et le Sellose, sans oublier le gourmand Porto 1945. Le service fut exceptionnel et nous avons été royalement traités.

Bon, c'est bien tout ça, mais George Clooney, où est-il ? En fait la joyeuse bande du mariage de George, avec les flashes qui crépitent, est passée bien loin de nous au point qu'aucun bruit n'est parvenu jusqu'à nous. Seul Bill Murray a pointé son nez dans notre salle. Nous l'avons revu plus tard, en prenant la navette qui nous ramènera sur la place Saint Marc. Il titubait hors de l'eau, mais peut-être était-ce de la comédie ?

Troisième jour à Venise. Nous visitons le **musée de François Pinault**. Le lieu, une ancienne douane, est extraordinaire, avec des volumes qui coupent le souffle. Ce qui est exposé me décontenance. C'est un art pour initiés avant-gardistes, assez ésotérique.

A l'inverse, au **musée de Peggy Guggenheim**, je me sens de plain pied avec la collection. Picasso, Miro, Dalí, Modigliani, Léger, Chirico, Kandinsky, et tant d'autres, représentés par leurs œuvres sur une période très concentrée des années de 1910 à 1930. Là, les yeux se remplissent de mille merveilles.

**Davide Bissetto**, le chef du **restaurant Oro de l'hôtel Cipriani** nous a donné rendez-vous à 18h45 pour nous faire visiter l'hôtel. Nous nous présentons à une entrée différente de celle de la veille, et le service d'ordre, sans doute excité par la présence de George Clooney et de sa clique, nous considère plus comme de dangereux intrus que comme des visiteurs. La vérification de la pertinence de notre présence prend un bon quart d'heure dans une ambiance policière.

Davide nous fait visiter les jardins, où pousse une vigne, où des poules, des lapins et des canards forment une basse-cour et où légumes et herbes poussent de-ci-de-là, abîmés par des grêles récentes. La piscine de l'hôtel est impressionnante. Pas de trace des invités de George Clooney partis festoyer ailleurs. Nous aurons ainsi la chance de dîner dans un hôtel presque vide et de disposer de l'attention charmante de tout le personnel.

Nous prenons l'apéritif avec Davide Bissetto qui a rejoint notre table en plein air. **Teseo Geri** le sommelier a prévu un champagne qui sera sabré par le chef. Le premier champagne lui résiste et Teseo le sabre. Le second sabrage est réussi par le chef. Nous bavardons avec lui de ses ambitions pour ce lieu où les habitués veillent jalousement au maintien des traditions.

Notre table est en plein air dans le beau jardin le long de l'eau. Davide a conçu le menu et nous nous laisserons guider car Teseo proposera les vins qu'il juge les plus pertinents. L'un des amis a noté les intitulés des plats, mais ce n'est pas facile tant les ingrédients abondent. On excusera les fautes d'orthographe qui peuvent exister, lorsque certains noms me sont inconnus.

Voici le menu noté à la volée : Croûton de pain de potiron, foie gras, truffe blanche / Assiette de légumes de la région, betterave rouge et jaune, salsifis, panais, courgette jaune, quenelle, radis avec un vinaigre balsamique Malpighi de 25 ans / Carpaccio de seiche et coquillages de la pêche du jour, pain d'encre, glace de moule marinière / Crevette sur lit de tomates, sauce de crevette, mousse de rucola citron (verdello), gingembre, cube de tagliolini cuit puis frit, or 18 carats et huile de

réduction de crustacés / Lasagnetta champignons porcini, fondue de fromage briaco al barollo, ail noir / Bisque, cigale de mer (canocchia avec thym) de la lagune, boulette de crabe et gambas rouge de Sicile, bergamote / Ecume de panais, canard au miel, boulette de cuisse de canard / Intermède avec le chef pour une dégustation d'huiles / Sorbet réglisse gelée sambucca sorbet café / Perle du Japon grenade, rooibos, pamplemousse, ricotta, caramel / Feuilleté et crème chocolat et café.

On comprendra aisément que sans prise de notes, j'aurais du mal à commenter ce feu d'artifice de saveurs. Davide est en recherche permanente de saveurs nouvelles et de combinaisons surprenantes. Sa recherche est aussi celle de l'authenticité et de produits régionaux. Le plat le plus exceptionnel pour moi est celui des champignons, suivi de celui des légumes et enfin celui des crevettes.

Teseo nous a proposé des accords très pertinents.

A l'apéritif, **Ca'del Bosco, spumante 2009** non dosé, juste pour se faire la bouche avant le sabrage. A titre de boutade j'ai dit que ce Spumante ne mettrait pas en danger les vins de Champagne, car il se ferme très vite en bouche.

Le **Champagne le Clochard à Damery** que Davide a sabré en biais, par opposition au sabrage droit de Teseo est un agréable champagne simple au dosage mesuré.

Le **Champagne Françoise Bedel Cuvée Roger Winer brut 1996** est très adaptable et flexible. Il a accompagné beaucoup de plats dont le foie gras à la truffe blanche.

Le **Champagne Substance de Selloise** de la veille s'est montré encore plus brillant qu'il y a 24 heures.

Le **Villa Bucci Reserva blanc 2009** et le **Cerasuolo d'Abruzzo rosé 2012** de la veille, toujours aussi pertinent, ont accompagné les crevettes

Un **Montepulciano d'Abruzzo Emidio Pepe 1985** incroyablement jeune et perlant d'une grande vivacité et pertinence, a brillé lui aussi sur les crevettes, mais a aussi accompagné plusieurs plats. Jamais on ne pourrait imaginer qu'un vin de 29 ans ait cette jeunesse de fruit.

**La Gioia Toscana rouge Riecine 1999** est très agréable sur le canard. Lors de la dégustation d'huiles, il est apparu que l'huile de légumes était idéale avec ce vin, formant un bel accord.

**Escenzia Bianco Pojer E Sandri, vendanges tardives des Dolomites** titrant 9,5° est très agréable, vin tout jeune et tout frais pour les desserts, sur la piste des vins de glace.

La cuisine de Davide Bissetto est très inventive, en création permanente, puisque, depuis que nous le connaissons, il n'y a jamais eu deux repas de la même inspiration. Il y a du talent, peu tourné vers les vins, même si le chef y est sensible. Il faudra sans doute qu'il ajoute quelques plats plus "rassurants", pour que les guides lui donnent les plus belles notes, qu'il mérite.

Le cadre du Cipriani est somptueux. Davide a tout pour que le restaurant Oro devienne une table incontournable.

Le retour en bateau jusqu'à la place Saint-Marc est un grand moment, fascinant par la virtuosité du pilote qui se joue de tous les obstacles.

Venise est une ville unique, riche de trésors architecturaux, d'art, de musique, de joie de vivre. Espérons que malgré le réchauffement climatique, elle sera toujours l'une des villes les plus inspiratrices du génie humain. Longue vie à cette ville que l'on souhaite éternelle.

Amicales salutations de François Audouze