

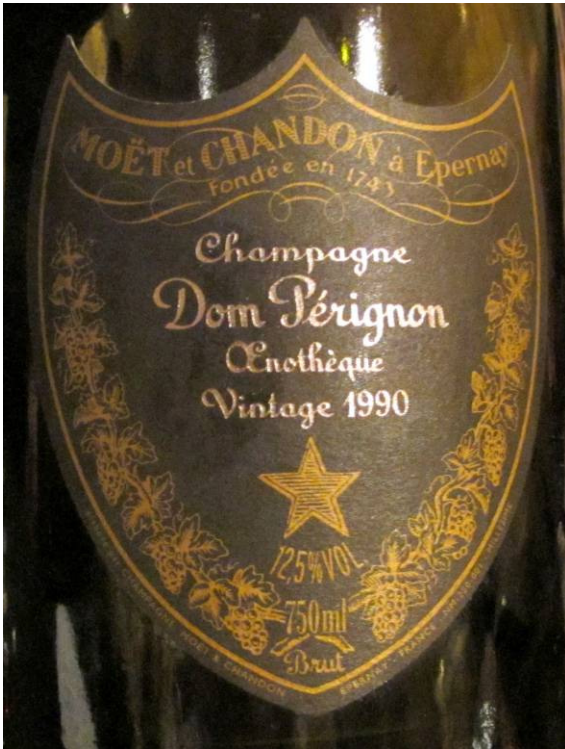


wine-dinners

[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)



Il fallait bien ce **Champagne Dom Pérignon Oenothèque 1990** pour fêter la joie de visiter le restaurant Joël Robuchon à Tokyo.

Bulletin n° 404

Dîner au restaurant de sushis Ginza Kyubei, digestif au bar de l'hôtel, visite de Tokyo, dîner au restaurant Joël Robuchon in Tokyo, départ à Kyoto à l'hôtel Hoshinoya Ryokan Kyoto.

Nous sommes arrivés à Tokyo en fin de matinée. A 18h30, nous sommes prêts à partir pour un restaurant de sushis, le **Ginza Kyubei**. Tomo et Akiko ont une grande voiture noire de six à sept places, confortable comme une limousine. Les chromes abondent et le design est résolument moderne. Le chauffeur en gants blancs nous conduit à travers Tokyo illuminé. Tout est gigantesque. Lorsque nous quittons les grands axes pour entrer dans un quartier animé, l'ambiance redevient à taille humaine. Le petit immeuble porte une enseigne en japonais qui n'indique en rien qu'il s'agit d'un restaurant. Nous empruntons un couloir étroit et nous constatons sur un tableau que le restaurant est installé sur six étages. Notre table est au dernier étage. Des cloisons séparent des espaces où de larges comptoirs en forme de U entourent les tables de travail des chefs. Il y a une bonne dizaine de places et nous avons la chance qu'un groupe complet quitte la table au moment où nous arrivons. Nous serons seuls face au cuisinier pendant plus de la moitié du repas. Il n'aura que nous comme spectateurs de son talent.

Nous commençons par des œufs de saumon crus de gros calibre. Le dépaysement commence. Ensuite, ce sont des poissons crus comme le turbot et la daurade, puis du hareng, une arête d'anguille, puis une brochette de foies de congres. Des crevettes grillées viennent ensuite, annonçant l'entrée de deux thons rouges dont l'un très persillé. Nous mangeons ensuite des oursins jaunes et un tartare de petit maquereau. Les clams sont délicieux. Après ces hors-d'œuvre vient le moment du riz. Dans un restaurant japonais à New York, un cuisinier m'avait impressionné par son art de manier les couteaux, à la façon d'un lanceur de poignards, car les couteaux lancés en l'air atterrirent dans sa toque. Là, pas de ces shows ostentatoires. Le cuisinier discret est d'une habileté manuelle proche de celle d'un prestidigitateur. Il sort de ses mains des sushis qui sont de pures merveilles. Tout est bon. Nous mangeons des ormeaux délicieux. Une redite des oursins nous enchante et le festin se termine par des papayes tout simplement.

Pour accompagner ce repas quoi de mieux que le **champagne Dom Pérignon 2000**. C'est un Dom Pérignon léger, gracile, mais qui convient exactement à ce type de mets. Tomo boit bien, et je ne veux pas le laisser seul, aussi la bouteille est-elle vite finie. Nous résistons à l'idée d'en prendre une deuxième, car

notre séjour sera long. Aussi poursuivons-nous au saké puis avec un verre de **Pouilly-Fuissé** sans grande inspiration.

Pendant notre dîner, une jeune femme quasiment invisible, suivant nos progrès derrière nous, se précipite telle la mouette avide pour enlever avec une immédiateté confondante chaque plat, coupelle et même chaque miette qui gênerait l'équilibre d'ensemble. Et presque à chaque plat une nouvelle serviette chaude permet de se rafraîchir et nettoyer les doigts. Le propriétaire du lieu, qui est chef mais aussi professeur de cuisine, auteur de quelques traités de cuisine, est venu nous saluer. Nous avons bavardé de sujets de cuisine avec une grande compréhension mutuelle. Cet homme est passionnant.

Lorsque l'on sort du restaurant, les rues sont actives comme en plein jour, beaucoup de personnes sortant à peine de leurs bureaux. De retour à l'hôtel, Akiko reste près de mon épouse qui veut fumer et Tomo m'entraîne au bar du 52ème étage. Là, un petit groupe de musiciens joue pour accompagner une chanteuse qui interprète des standards avec une voix agréable. Le bar est bondé. Tomo me suggère un **whisky japonais de 1982 Suntory Vintage Malt Single Malt** qui est très bon, avec une douceur proche des whiskeys. Tomo apprécie ce bar et cet échange de boissons en fin de soirée est très amical.

Un sommeil réparateur est le bienvenu. Au réveil, en tirant le rideau, que vois-je ? Le Fuji Yama. Wow ! Quelle impression. La majesté de cette montagne est médusante, même de loin. Un nouveau jour se lève. Cette vision promet du bonheur.

Nous partons visiter la ville et nous nous arrêtons dans le quartier d'un temple bouddhiste où des échoppes proposent des articles pour touristes qui ressemblent à toutes les échoppes du monde entier où l'on applique le principe des vases communicants : à côté de l'excellence et de l'art, le mauvais goût pousse comme du chiendent. Nous allons ensuite prendre un petit encas dans le **"salon de café" de Shiseido Parlour**, destiné aux clients de cette société de cosmétiques de luxe. Nous visitons le Kiddy Land shop pour acheter les cadeaux indispensables pour nos petits enfants.

Une sieste réparatrice et nous nous habillons de frais pour aller au **restaurant Joël Robuchon in Tokyo**. L'avenue qui est en enfilade du château "à la française" où nous allons dîner est bordée d'arbres illuminés de myriades de petites lumières, car la parade de Noël est déjà commencée à Tokyo. Au centre de l'allée, dans une partie couverte, un imposant lustre de Baccarat scintille de tous ses cristaux.

Nous arrivons dans ce petit château classique très "Moulinsart style", et au premier étage, la salle très élégante est habillée de noir et d'or, couleurs que l'on retrouve aussi dans la salle à manger de Joël Robuchon à Las Vegas. Nous sommes assis à une table confortable et un chariot de champagnes se présente immédiatement pour nous tenter. On distingue plantés dans la glace les plus beaux fleurons du vignoble champenois. Nous préférons boire une bouteille plutôt que de consommer au verre. Nous demandons la carte des vins, et avec Tomo il nous faut au moins dix minutes pour faire notre choix, car les prix jouent un rôle dissuasif. Tomo me propose un champagne très apprécié des japonais que je ne connais pas et la jeune sommelière approuve son choix, aussi dis-je oui. C'est un **Champagne Alain Robert Tradition, Mesnil "non pareil" 1990**. Tomo en dit du bien. Allons-y.

La jeune sommelière me fait goûter et le nez indique une amertume acide durable. Que faire ? J'opte pour le silence. Je goûte et le champagne me semble déstructuré, amer, mais buvable. Tomo confirme le manque de final et d'équilibre. Ces critiques portent sur un champagne qui a de l'intérêt, mais pas ce que nous attendons.

Nous avons le choix entre trois menus. Un très long menu dégustation de douze produits traités par les deux chefs du lieu, un menu d'automne et un autre menu plus court sans titre. Après mûre réflexion, nous choisissons le menu d'automne qui est ainsi présenté : le caviar, dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur / le duo de foie gras et d'artichaut violet en salade mêlée aux copeaux de parmigiano reggiano et "tartufi di Alba" / la langoustine cuite en ravioli au chou vert avec une râpée de truffe blanche / le turbot meunière au céleri d'automne avec son jus aromatique / le poulet fermier ivre de Château Chalon mitonné doucement en cocotte, fricassée de craterelles, de girolles et ce cèpes au jus / le sucre soufflé avec une crème brûlée au caramel et glace à la vanille.

Il nous faut choisir un deuxième vin et nous hésitons longtemps, car le facteur prix n'est pas négligeable. Après avoir suggéré chacun deux ou trois hypothèses, Tomo et moi tombons d'accord sur un **Champagne Dom Pérignon Œnothèque 1990**. L'idée de boire les deux champagnes ensemble et de voir le Dom Pérignon servir de béquille au Alain Robert nous tente.

Le champagne Alain Robert, en s'ouvrant dans la coupe, va montrer ici et là des saveurs pleines de grâce. Il y a eu quelques inspirations sur un fond qui n'est pas très équilibré. L'avantage, c'est qu'il a mis en valeur un Dom Pérignon glorieux. Sa bulle est envahissante et possessive, du fait de son dégorgement récent. Le nez est aussi conquérant que la bulle, capturant nos narines conquises par ses accents de pêches et de fruits blancs. En bouche, c'est la fanfare, la joie que Jésus a laissé demeurer, et l'on trouve, par le contraste que crée la comparaison, une longueur débordante. Ce champagne est glorieux et montre la qualité extrême des vins qui le composent.

Lorsque nous sommes servis du premier champagne, aucun petit amuse-bouche ne vient titiller notre palais. Vient ensuite une assiette à pain où une cavité abrite de l'huile d'olive. Un pain blanc arrive ensuite mais plus tard. Lorsque mon pain est fini, j'attends une réaction qui ne vient pas. Un maître d'hôtel vient nous expliquer tous les pains possibles et nous demande d'en choisir. Malgré des allusions d'une netteté sans ambiguïté sur le fait que j'aimerais bien du pain, il me faut encore attendre avant que mon premier pain ne soit remplacé, car les pains choisis doivent passer au four.

La coupe de caviar arrive sur un plateau où un petit carton indique, afin que nul ne l'oublie : "Le Caviar par Joël Robuchon". Il y a un peu de Paul Bocuse dans cette présentation. Ce plat emblématique de Joël Robuchon est délicieux, et nous fait entrer dans le monde que je révère du talent de ce grand chef. La langoustine est précise et élégante. Le troisième plat nous fait reculer de trois cases, car la multiplication des saveurs n'apporte rien à l'équilibre du plat. Le parmesan est un peu facile, voire inutile, et l'accord le plus pur est entre le foie gras délicieux et la truffe blanche. Sur cet accord merveilleux, les deux champagnes tirent le meilleur d'eux-mêmes.

Le turbot est grand, et c'est surtout sa sauce, dans le style Robuchon que j'adore, qui fait briller sa chair. Le moment d'extase, puisqu'avec Joël Robuchon il en faut toujours un, c'est le poulet. Ce plat est merveilleux et explique une fois de plus pourquoi je défie ce grand chef. Les champignons sont croquants à souhait et l'ail se déguste comme un bonbon. Le plat appelle un rouge aussi, vite, vite, un verre de **Morey-Saint-Denis premier cru Clos Sorbé Frédéric Magnien 2005** arrive pour le soutenir. Quel bonheur que ce joli pinot noir frais, authentique, direct, qui ne cherche en rien à surjouer, mais s'adapte à notre envie.

Les deux desserts sont délicats. Une infusion servie "à la Ducasse", en cueillant les feuilles odorantes dans leurs pots permet d'être gourmand avec le chariot de mignardises tentateur.

Nous allons saluer le chef japonais en cuisine et le féliciter. Dîner dans ce palais à la décoration chaleureuse et même audacieuse puisque les lambris sont cloutés de cent mille diamants Swarovski, est un privilège. Nous avons goûté des plats merveilleux. Le service est attentionné, mais pourrait mieux faire. Je n'ai pas eu une émotion aussi intense qu'au Joël Robuchon Las Vegas, mais nous sommes dans l'excellence. La chose la plus importante, c'est que retrouver le talent d'un grand chef avec nos amis japonais renforce encore un peu plus notre amitié.

Le ciel est opaque lorsque nous nous réveillons. Pas de Fuji Yama, caché par les nuages. Nous faisons nos valises en séparant nos affaires en deux : pour chacun de nous, une valise restera sur place car nous reviendrons à Tokyo, et l'autre nous accompagne à Kyoto puis Fukuoka. Le chauffeur nous conduit à la gare du train à grande vitesse. La gare est d'une propreté saisissante. Il y a un grand centre commercial en son sein, bien achalandé, lui aussi d'une propreté à signaler. Cela me conduit à réfléchir à ce que je retiens de cette ville. Elle est immense, quasi infinie. Il y a des chantiers partout où l'on travaille jour et nuit, comme à New York. Dans les rues, tout le monde est actif. On ne voit aucun oisif ou très peu. Les gens sont correctement habillés, chacun avec son style propre. Cette ville vit et donne l'impression de s'assumer, et c'est ce qui me paraît la plus grande différence avec Paris et alentours, où l'on accepte l'oisiveté, les quartiers incontrôlables et la saleté, comme si notre pays s'abandonnait.

Avant le départ du train une équipe de nettoyage s'agite avec efficacité. Nous entrons et partons à l'heure. Le contrôleur se courbe devant nous avec un sourire. On nous propose des serviettes rafraîchissantes. L'urbanité des rapports entre personnes est très agréable. Nous arrivons à Kyoto dans une gare d'une propreté remarquable. Une jeune femme nous attend avec une pancarte au nom de nos amis. Son taxi est très spacieux. Nous traversons Kyoto, ville dont les immeubles sont beaucoup plus bas qu'à Tokyo. Dans de petites rues, des commerces de proximité sont d'une grande diversité et contrastent avec l'idée qu'on se fait d'un Japon moderne. Les rues se rétrécissent et le long d'un cours d'eau, une foule immense se promène. L'automne donnant aux feuilles des arbres des couleurs irréelles, de rouges et jaunes vifs que l'on ne rencontre qu'ici, des nuées de touristes viennent contempler le spectacle coloré.

Notre jeune taxi woman emprunte un chemin sur les rives qui devient de plus en plus étroit. Devant un petit pont infranchissable, elle recule et nous constatons sur la signalétique que le chemin est interdit aux voitures. Elle recule encore et nous dépose devant un débarcadère. Nous allons rejoindre notre hôtel sur un petit bateau plat au moteur silencieux qui croise des barques où des japonais rament en promenant leurs belles comme on le fait au Bois de Boulogne. Après quelques minutes de trajet paisible, nous accostons à notre hôtel, le **Hoshinoya Ryokan Kyoto**. Un ensemble de maisons traditionnelles japonaises est implanté à flanc de coteau le long de la rivière, resserrée à cet endroit. Les chambres ne sont pas encore prêtes, aussi prenons-nous un café à la bibliothèque qui fait office de réception. Nous passons ensuite devant l'entrée d'une pièce commune où une jeune fille interprète en percussion des musiques de bienvenue.

Notre chambre est la plus belle de l'hôtel, une chambre traditionnelle japonaise, ou plutôt un appartement, puisqu'il y a un grand salon. On doit se déchausser à l'entrée. Du salon comme de la chambre, nous avons une vue saisissante sur la rivière en contrebas, au travers de branches dont les feuilles ont des couleurs d'un rouge carmin ou d'un jaune doré. C'est délicieusement romantique. Hélas il nous faudra changer demain, car la chambre la plus prisée de l'hôtel est réservée depuis longtemps. Profitons-en pour quelques moments de pur bonheur.

Amicales salutations de François Audouze