

[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)



Avec Tomo, nous étions partis au Japon avec de grands vins. C'est le **Corton Charlemagne J.F. Coche-Dury 2003** qui est le gagnant de notre sélection.

Bulletin n° 407

Dîner au restaurant Kondo, spécialiste des tempuras, dîner au restaurant Kozue de l'hôtel Park Hyatt et dîner au 52ème étage de l'hôtel Park Hyatt.

Nous retrouvons l'hôtel Park Hyatt de Tokyo au service efficace qui contraste avec celui mal dirigé du Grand Park Hyatt de Fukuoka. La journée est consacrée au repos et à 18h30, nous partons pour le **restaurant Kondo**, spécialiste des tempuras, et couronné de deux étoiles Michelin. Il est situé au neuvième étage d'un immeuble, dans un quartier chic et animé.

Il y a plusieurs salles et nous entrons dans une salle où dix places sur un comptoir entourent le lieu de confection des tempuras. Deux jeunes cuisiniers sont face à nous. L'un fait les découpes et préparations d'aliments et l'autre gère les cuissons.

Le premier découpe des langoustines vivantes, et la tête continue de bouger ses petites pattes longtemps après avoir été séparée de la queue. Aussi quand nous commençons le premier service de deux têtes de langoustines à croquer, on ne peut que se souvenir qu'elles bougeaient encore il y a deux minutes. Tous les plats étant en tempura, je ne le citerai pas à chaque fois. Les têtes de langoustines sont délicieusement croquantes. Ce sont ensuite deux services de queues de langoustines, l'une que l'on prend avec du sel et l'autre avec une sauce au soja agrémentée d'autres saveurs. J'ai rapidement abandonné cette sauce pour capter la pureté des mets en tempura. Mon repas s'est surtout accompagné d'une bière pression et d'une bière bouteille plus corsée. De temps à autre, j'ai lapé un petit bol de saké.

Le service suivant est une asperge verte bien croquante. Puis une châtaigne, des oursins enveloppés dans une feuille verte délicieuse, plat que j'ai considéré comme un enchantement, comme les queues de langoustines. Nous poursuivons avec le chapeau d'un champignon assez sombre, avec un poisson qui ressemble à un lieu, des fruits de ginkgo qui mettent en valeur le saké peu agréable à mon goût, une huître, un légume qui ressemble à un artichaut albinos, un imposant ormeau, et nous finissons par une patate douce qui a été cuite entière, puis partagée en quatre pour nous.

Pour comparer avec les tempuras de ma femme, j'ai demandé qu'on me prépare un oignon. Il n'est pas préparé en rondelles mais entier. Le goût est d'une précision extrême. Le repas se finit sur une assiette de mangues.

Il faudrait filmer les gens qui mangent, car nombreux sont ceux qui mangent trop chaud, se brûlent la bouche et se contorsionnent en levant leur main pour cacher leur bouche ouverte comme un "o".

Cette expérience de tempuras de haute qualité est unique. Quelques saveurs sont remarquables. Donnerait-on en France deux étoiles à un restaurant qui fait s'asseoir les convives le long d'un comptoir sur des tabourets, la question mérite d'être posée.

Le lendemain est jour férié au Japon et c'est drôle de noter que Tomo et Akiko ne savent pas très bien pourquoi ce jour est férié. Il faut choisir des activités où il n'y aura pas de foules immenses. Tomo lance l'idée de survoler Tokyo en hélicoptère. Quelle idée excitante ! Mais il y a du vent et de la pluie, aussi d'heure en heure nous devons appeler pour savoir si les vols seront autorisés. Comme cela paraît peu probable nous décidons d'aller visiter le **musée Nezu**, où une exposition démarre aujourd'hui de peintures des 15ème, 16ème et 17ème siècles de scènes de la vie quotidienne de personnages célèbres mais aussi de simples villageois. Nous arrivons devant une petite bâtisse très joliment architecturée. Les peintures de la vie quotidienne sont un témoignage unique des mœurs de ces périodes. Il y a des scènes de chasse, de pêche, de vie familiale, de célébrations. Il y a aussi des épisodes de la vie de nobles personnes, de courtisanes célèbres, des scènes de musique et de danse. Toutes ces évocations sont faites sur des paravents peints ou des rouleaux de papiers. Il y a aussi des peintures sur soie.

Dans les acquis permanents du musée il y a des bronzes chinois absolument magnifiques des 11ème et 12ème siècles avant Jésus-Christ et une collection d'objets du 16ème siècle, destinés aux cérémonies du thé de fin d'année. Nous poursuivons par la visite du jardin qui est d'une rare délicatesse. On chemine sur d'étroits sentiers qui donnent l'impression d'être dans une forêt profonde. Plusieurs petites bâtisses en bois peuvent être réservées pour le cérémonial du thé. Nous voyons plusieurs d'entre elles occupées par des femmes en kimonos qui pénètrent dans la maison en passant à travers une minuscule ouverture. Cette visite est particulièrement enrichissante. Nous hésitons sur ce que nous allons faire ensuite quand arrive un appel téléphonique : la voie des airs est libre.

Nous nous précipitons au **Mori Building City Air Services**. De jolies hôtesses nous accueillent. Nous suivons de longs couloirs pour aller à la salle d'attente, et au croisement de deux couloirs il y a une marche à franchir ou une petite pente permet aux chaises roulantes de monter. Une des hôtesses se penche presque jusqu'au sol pour indiquer de faire attention à la marche.

Nous attendons pendant une heure en regardant des films pris d'hélicoptères de plusieurs pays du monde. On nous offre une coupe de **Champagne Boizel** qui ne laissera pas une trace indélébile dans ma mémoire et notre tour vient enfin. Dans le fameux croisement l'hôtesse s'est courbée à nouveau, cette fois-ci par politesse, et quand on veut lui rendre sa politesse, on tourne le dos à la marche, puisque la regarder détourne l'attention. Je manque trébucher en ratant la marche. Nous continuons à marcher et pour indiquer à quel point la position de l'hôtesse est inappropriée puisqu'elle détourne l'attention de l'obstacle, je tourne mon bras pour montrer l'endroit et je cogne la pauvre hôtesse d'un direct du gauche à la Tyson, au moment où elle courait pour nous rejoindre. Elle est presque groggy et tout le monde éclate de rire de ma double maladresse. Je gratifierai au retour cette charmante hôtesse d'un baiser sur le front pour me faire pardonner de l'avoir si fortement heurtée.

Nous montons sur le toit de l'immeuble où un large cercle orange sur fond vert est dessiné. Loin dans le ciel une lumière sur un point noir annonce l'arrivée de l'hélicoptère. Nous prenons place pour environ 30 minutes d'un double tour circulaire de la ville. Par un hasard horaire intéressant, le premier tour sera fait de jour et le deuxième de nuit. J'ai mitraillé le ciel avec mon appareil photo. Cette ville immense offre des perspectives extrêmement variées. C'est une visite qu'il fallait absolument faire.

Les hôtesses nous attendaient avec de larges sourires. C'est alors que j'ai donné le baiser sur le front qui a fait rire tout le monde. En rentrant à l'hôtel, nous avons le sentiment d'avoir passé des moments merveilleux, au musée et au dessus de la ville.

A 19h30, nous descendons au 40ème étage de l'hôtel Park Hyatt au **restaurant Kozue**. Si j'ai bien compris, Kozue veut dire branche, comme celle de l'arbre de Judée dont le mauve irradie le dessus de notre table. La décoration d'un restaurant d'hôtel est toujours assez conventionnelle, mais ici, ce sont les

éclairages qui vont la rendre extrêmement chaleureuse. La cuisine traditionnelle japonaise va accompagner deux vins apportés par Tomo.

Le premier est un **Chevalier Montrachet Grand Cru Domaine d'Auvenay Lalou Bize-Leroy 1998**. Le bouchon est tellement long que le directeur de salle a du mal à l'extirper. Le vin a un nez assez extraordinaire, marqué par le fumé et par la profondeur. La bouteille a le numéro 386 sur 582 bouteilles produites.

L'entrée consiste en plusieurs éléments dont du maquereau fumé avec du riz, une petite pâtisserie assez sucrée, un carré d'œufs de poissons pressés, une châtaigne, une pâte d'œufs de bonite accompagnant une poutargue et un petit tronçon d'asperge. C'est surtout avec la poutargue et les œufs de poisson que le Chevalier Montrachet va révéler sa structure. Le vin est surtout fumé. Il est profond, d'une rare densité, mais il manque un peu d'étoffe. Des algues marines iodées à la limite du possible arrivent à faire vibrer le vin délicieux.

Les sashimis qui suivent sont extraordinaires, et le vin brille comme jamais. Il y a du thon cru, une langoustine crue qui étonne par son caractère sucré, du turbot cru et une algue pressée que je ne toucherai pas car elle paraît assez violente. C'est avec le turbot magistral que le vin blanc prend un essor unique, fondé sur la profondeur de sa trame qui répond à celle du turbot, alors que le thon plus gras excite beaucoup moins le vin.

Comme il reste du vin blanc, je demande un peu de riz juste cuit. Ce riz très pur avec la sauce de soja tire des dernières gouttes du vin blanc son chant le plus beau.

Nous allons maintenant passer au "shabu-shabu" qui consiste à tremper de fines tranches crues de bœuf Wagyu dans une soupe où des champignons puis des légumes vont conditionner le goût. On trempe en faisant des allers et retours qui font shabu-shabu. Sur ce plat, nous buvons un **Bonnes Mares Grand cru Domaine Georges Roumier 2001**. Le nez de ce vin est impressionnant de présence. En bouche, le vin est fin, subtil comme les meilleurs bourgognes, mais il fait un peu "osseux", manquant un peu de rondeur et d'étoffe. Mais, nul besoin de le dire, c'est un très grand vin. Les tranches de Wagyu, roses quand elles sont crues, foncent avec le passage dans la soupe bouillante. Elles prennent un goût de noix prononcé qui met en valeur ce vin rouge de première grandeur. L'accord est saisissant de pertinence.

Nous faisons une pause avec quelques légumes cuits dans la soupe et une nouvelle assiette de Wagyu apparaît sur la table. Je finirai le vin avec des tranches de Wagyu posées sur une nouvelle coupe de riz. Ce moment est unique.

Une tranche de melon vert avec une glace à la vanille mettent un point final à un dîner qui nous a éblouis. Jamais dans un restaurant d'hôtel nous n'attendrions un service d'une telle qualité, avec des produits aussi exceptionnels. Comme nous y avons ajouté des vins rares, il est normal que nous ayons été conquis. Ce repas est l'un des quatre plus grands de notre séjour.

Le lendemain fut rude. Car cela fait dix jours que nous festoyons, aussi le gras de la viande de Wagyu n'a pas été apprécié par mon organisme. Pendant que les femmes font du shopping, je reste dans mes quartiers, n'échappant que pour un massage Shiatsu très tonique.

Nous nous retrouvons tous les quatre pour le dernier dîner au 52ème et dernier étage de **l'hôtel Park Hyatt**. La salle est sombre, ce qui garantit l'intimité et haute de plafond, sans doute de plus de six mètres, ce qui permet aux fumeurs de ne pas s'expatrier. C'est la même chanteuse que celle du bar où nous avons siroté un whisky le premier jour qui égrène ses chansons. Compte tenu de l'acoustique du lieu, ce qui est bon pour le bar ne l'est pas pour le restaurant. Le vin blanc que j'ai prévu n'a pas été mis au frais. Je mets une pression extrême sur toute l'équipe de service, mais l'oriental sait résister à la pression de l'occidental. Entre le moment où j'ai demandé que l'on mette instantanément mon vin dans un seau à glace et le moment où ce fut fait, mille civilisations sumériennes auraient eu le temps de se succéder. Le **Corton Charlemagne J.F. Coche-Dury 2003** que l'on me fait goûter, même horriblement chaud (horriblement veut dire : un peu, mais je suis en plein stress), est d'une insolente perfection. Nous commandons à la carte aussi aurons-nous des plats différents. Mon repas est : pan seard Sanriku scallops, chorizo, roasted peppers, tomatoes, chick peas / Kobe beef selection / Vanilla ice cream.

Le vin blanc est une pure merveille. Il a la puissance et la légèreté, la force et l'élégance. C'est extrêmement rare de voir un vin qui combine aussi bien le passage en force et un discours courtois. Il va sans dire que ce vin sera, dans notre voyage japonais, le premier et de loin. Ce vin est l'image de la perfection faite de sensibilité. Il est divin sur les coquilles Saint-Jacques et s'adapte très bien au chorizo fort épicé. Le vin ayant trouvé sa température est impérial et l'expression qui lui conviendrait le mieux est : main de fer dans un gant de velours, tant il sait combiner puissance et finesse. Un tel vin est stratosphérique, et nous le placerons au dessus de la Mouline 1990 que nous avions classée première jusqu'alors.

Pour l'instant magique du bœuf de Kobe, qui est une entrecôte, Tomo l'a pris en tartare, malheureusement trop épicé, et je l'ai pris grillé. L'accord de la viande grillée, au goût de noisette, avec le Corton Charlemagne, est à s'évanouir de plaisir. C'est encore mieux qu'avec la coquille Saint-Jacques.

Tomo a apporté une **Romanée-Saint-Vivant Domaine de la Romanée Conti 2001**. Le nez est élégant, et représente élégamment les vins du domaine. Mais en bouche le vin est serré, coincé, avec une légère astringence qui donne un goût de vieux bois combiné à de la minéralité. Bien sûr, il y a la vibration que nous aimons des vins du domaine, mais ce n'est pas ça. Nous avons un vin au beau nez, agréable témoignage du domaine, mais qui est trop timide et coincé pour nous plaire. Des pommes frites lui conviennent mais la messe est dite.

Ce repas marqué par une viande de Kobe d'une extrême qualité, fondante, grasse, au goût de noisette et d'amande, mais surtout par un Corton Charlemagne diabolique, probablement l'un des meilleurs qu'il m'ait été donné de boire, et pourtant j'en ai bus, est dans notre voyage le moins original des repas. La viande de Kobe, d'une grâce unique, ne suffit pas à peser dans la balance.

Demain nous partons en France après un merveilleux voyage, fait de mille découvertes. Un petit pincement au cœur apparaît forcément lorsqu'on sait que grâce à l'amitié d'amateurs japonais, nous avons pu vivre des moments inoubliables.

On dirait qu'Air France a voulu préparer notre atterrissage en douceur pour retrouver le mode de vie à la française - après tout, l'atterrissage, c'est leur métier - car notre avion part avec une heure de retard. Une anomalie de moteurs nécessite une réparation qui oblige à couper les moteurs auxiliaires. La climatisation ne fonctionne plus et la température dans la cabine atteint vite les 30°. Aucune annonce n'étant faite, on maudit rapidement l'équipage. Au moment du repas, ma femme déploie sa tablette rangée dans l'accoudoir en deux morceaux, et au lieu de se mettre à l'horizontale, elle reste pliée. Un steward nous dit : "ça arrive souvent. Je vais vous arranger ça". Il ne l'a pas fait. Le voyage de retour sur l'A380 fut beaucoup moins plaisant qu'à l'aller.

Entre le moment où les roues de l'avion ont touché le sol et le moment où nous avons quitté Roissy, il s'est écoulé une heure et demie, la palme étant au temps nécessaire pour que les bagages arrivent sur leur tapis. Le seul passage vraiment court, c'est le passage en douane, où aucun contrôle sérieux n'est effectué. La France terre d'accueil, c'est une réalité. L'immersion est réussie : nous sommes vraiment en France, les encombrements pour notre retour à domicile dépassant, en un trajet, ce que nous avons connu au Japon en onze jours.

J'aime la France qui est mon pays, même avec ses défauts. Mais j'ai laissé une petite partie de mon cœur au Japon, pays de la courtoisie.

Amicales salutations de François Audouze