

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



J'ai toujours dit que la **Côte Rôtie la Mouline Guigal 1990** est le vin que j'emporterais sur une île déserte. Il y a donc une certaine logique à goûter ce vin que j'avais pris dans mes bagages et envoyé à Fukuoka au restaurant Hiramatsu cinq jours avant le dîner

Bulletin n° 406

Dîner au restaurant de l'hôtel Hoshinoya Ryokan Kyoto, dîner au restaurant Izumi, spécialiste du poisson Fugu, dîner au restaurant Hiramatsu Fukuoka.

A notre hôtel sur l'eau à Kyoto, la nuit fut rude, car la consommation d'alcool avait été élevée. Le petit-déjeuner japonais est infiniment plus sain que tout autre, consistant principalement en une soupe aux légumes et du riz. La jeune fille qui installe tous les composants du petit-déjeuner a un sourire qui barre presque tout son visage. Ne voyant pas le câble noir qui traverse la pièce, relié à la plaque chauffante où bouillonne la soupe de mon petit déjeuner, je crée un cataclysme. Certains réveils sont rudes !

Les femmes, qui n'ont pas bu de vin hier, sont parties de bon matin pour aller visiter des ateliers d'artistes en dehors de la ville. Le nombre élevé de paquets qu'il me faudra ranger ce soir dans notre chambre montre que l'intérêt de cette visite fut certain.

Lorsque nous allons partir en bateau, Tomo et moi, un grand singe curieux nous scrute du haut d'un arbre à l'intérieur de l'hôtel, pendant que deux ou trois autres singes restent à distance. Longtemps après que nous avons quitté l'embarcadere, une jeune hôtesse de l'hôtel continue d'agiter sa main levée avec un large sourire. Ces attentions ont quelque chose d'extrêmement chaleureux, voire touchant. Nous avons le même chauffeur guide qu'hier et j'avoue que l'étalage permanent de sa science sur tous les sujets et dans toutes les cultures me donne des envies de le dézinguer comme Raoul dans les Tontons Flingueurs. Mais il veut être aimé, car il m'a préparé un dessin vraiment artistique des temples et palais que nous pourrions visiter, ainsi qu'une carte de tous les sites qui élèvent des bœufs Wagyu. C'est une attention charmante.

Nous visitons le Palais Nijo, du nom d'un Shogun qui voulait être empereur à la place de l'empereur. Dans ce palais fortifié entouré de douves créé en 1603, des salles comportent 98 panneaux muraux peints de scènes d'une rare élégance. Des tigres stylisés sur fond de feuilles d'or, des branches de pins harmonieuses,

des dragons, tout cela rappelle les estampes traditionnelles. Dans certaines salles des mannequins de plâtre en costumes d'époque imagent la vie des shoguns, lorsqu'ils reçoivent leurs vassaux ou lorsqu'ils vont dans le gynécée. Le jardin qui entoure le palais est d'une rare beauté et la position des pierres - cadeaux de vassaux de toutes les provinces - au milieu de la végétation créent des perspectives d'une ingéniosité confondante.

Un petit casse-croûte dans la **Trattoria de l'hôtel Park Hyatt de Kyoto** nous permet de faire la jonction avec nos épouses. Nous allons ensemble visiter le Sanjusangendo Temple qui possède la plus grande construction en bois du monde, de 130 mètres de long, réalisée dans les années 700 avec des techniques antisismiques d'une rare ingéniosité. Dans cet immense hall, 1001 personnages divins, des Kannon, dotés de quarante bras et mains tous différents sont alignés et gardés par 28 dieux provenant des mythologies de plusieurs pays, dont les sculptures sont saisissantes. Cette visite est d'une rare émotion.

Nous rentrons nous reposer à **l'hôtel Hoshinoya Ryokan Kyoto** et par chance, notre dîner se tiendra au restaurant de l'hôtel. Pas de bateau à prendre, et pas de retour angoissant sur la route escarpée. Il nous est demandé de revêtir un kimono fourni à tous les résidents de l'hôtel, ainsi qu'un manteau court, et de chausser des sortes de tongs japonaises, avec des socquettes dont le gros orteil est séparé des autres. Je fais des essais de toilette, et j'ai l'impression d'être aussi à l'aise qu'un garde de Buckingham Palace qui revêtirait la tenue des Evzones.

Nous sommes tous les quatre habillés de la même façon, avec un kimono gris clair et un court manteau noir. Tomo a réservé une jolie salle privée où une table de quatre est dressée. Le sol est chauffé pour câliner nos petits petons. Nous choisissons à la carte et mon menu est : crab vinegar salad / charcoal grilled beef / Hoshinoya special handmade buckwheat noodle / green tea and chestnut ice cream with fruits.

Tomo fait ajouter des tranches de viande de bœuf très persillé que l'on trempe en "tourne et retourne" ou "shabu-shabu" dans une soupe de légumes qui cuit sur des braises. C'est absolument excellent. Résistant à toute tentation, je ne bois que de l'eau. C'est donc avec l'esprit clair que je m'endors pour la suite de nos aventures qui nous mènera demain à Fukuoka.

Nous quittons l'hôtel de Kyoto. Un taxi dont le chauffeur a, comme tous les autres, des gants blancs, se distingue par une casquette aussi décorée que celle d'un amiral. Il nous conduit à la gare de Kyoto qui est noire de monde. On parle souvent de la décroissance démographique du Japon. A voir le nombre de collégiens qui se pressent partout et en masse à la gare, on se dit qu'il y a encore des réserves dans ce pays. Le train à grande vitesse est extrêmement silencieux et équilibré. Une jeune femme nous offre des serviettes rafraîchissantes et passe toutes les dix minutes ramasser d'éventuels déchets ou papiers d'emballages. Peut-on imaginer cela en France ?

A Fukuoka, terminal du train, la foule est aussi immense. Un "jumbo taxi", car Tomo a prévu large pour nos bagages, nous attend avec une ponctualité très japonaise. Tomo a une faculté pour engager la conversation avec tous les chauffeurs que nous avons utilisés qui est assez remarquable. Il lui demande des précisions sur les programmes de combats de Sumo auxquels nous assisterons demain.

Nous arrivons à **l'hôtel Grand Park Hyatt de Fukuoka** qui est une ruche invraisemblable. Il faut dire que l'hôtel est accolé à un gigantesque centre commercial. Le contraste avec notre hôtel champêtre de Kyoto est saisissant. On retrouve dans cet hôtel l'accueil très international bien rodé. En fait, pas tant que ça. Car nos amis ont changé de chambre après avoir constaté que la leur était sale, et notre chambre n'a pas été préparée pour la nuit, comme cela se pratique normalement dans ce type d'hôtel.

Nous nous rendons à pied au **restaurant Izumi**, spécialiste du poisson Fugu, le poisson globe. Après avoir enlevé nos chaussures, nous sommes dirigés vers une petite salle carrée où une table basse pour quatre personnes nous attend. Sur un des côtés de la pièce, une pivoine et un panneau mural avec un geai posé sur un ginkgo. Evidemment, après la spectaculaire salle du restaurant Kitcho, celle-ci fait un peu chic. Il eût fallu inverser l'ordre de visite à ces deux restaurants.

Le menu que nous allons prendre est une exploration du poisson Fugu. Nous commençons par une gelée de la peau du poisson au goût plus agréable que ce que j'imaginai. Ensuite, une immense assiette

comporte des morceaux de peau depuis la surface jusqu'aux parties les plus profondes du derme et de fines tranches de la viande du poisson. C'est surtout sur cette chair que je vais me concentrer, en l'associant soit à du sel, ce qui révèle la vraie saveur du poisson, soit à une sauce au soja et aux herbes avec un peu de piment. Lorsque l'on mange avec cette herbe, c'est surtout elle que l'on ressent. Elle va nous accompagner tout au long du parcours, créant une certaine monotonie. Nous buvons une bière pression légère de bon goût qui sera complétée par un saké froid fort agréable.

C'est ensuite la laitance du Fugu qui nous est proposée. Je ne suis pas un grand amateur de laitance mais celle-ci est très comestible, dans des saveurs crémeuses. Nous poursuivons avec des morceaux de chair frits qui sont délicieux. On nous présente un saké à la laitance de Fugu. J'ai un peu de mal. Mais lorsqu'arrive le saké dans lequel trempent les deux nageoires latérales du Fugu, là, je cale. Viennent alors des morceaux de viande de Fugu marinées avec du tofu puis une assiette de légumes avec du riz en pâte ayant la consistance d'une fondue savoyarde. Le final est un délicieux risotto de fugu. Le dessert est du kaki jeune, à la consistance ferme.

La maîtresse des lieux qui est venue plusieurs fois nous saluer nous fait visiter la cuisine. Dans un petit aquarium nagent deux petits fugus. Ce dîner centré sur le fugu, poisson qui peut être mortel, est une expérience qu'il fallait faire, car c'est un moment rare. Mais force est de reconnaître que la fadeur des chairs et la répétitivité de la sauce ne créent pas une immense émotion. L'important est de pouvoir dire comme les soldats napoléoniens : "j'y étais".

En rentrant, le centre commercial qui jouxte l'hôtel est envahi par des teenagers et des petits enfants, attirés par les lumières et les évocations de Noël. Ce pays est toujours en mouvement.

Le lendemain matin est consacré au repos. Car le soir, nous allons au restaurant Hiramatsu Fukuoka, où nous boirons deux vins que j'ai apportés. Il faut être en pleine forme.

A 15h30, nous partons vers le lieu où se déroule l'un des six grands tournois annuels de **sumo**. Nous assisterons au huitième jour de cette compétition des meilleurs sumos qui dure deux semaines. Un événement de portée nationale s'est produit il y a deux jours. Le seul Yokozuna, le plus haut gradé dans la hiérarchie, du nom de Hakuho, a cassé une série de 63 combats gagnés à la suite, qui le rapprochait du record historique de 69 victoires successives établi il y a 72 ans. Ce lutteur fera le combat final de notre après-midi.

Lorsque Canal + retransmettait les combats de sumo il y a quelques années, je les regardais avec bonheur, car la dimension rituelle de ces combats de courte durée est fascinante. Aussi, quand avec Tomo et Akiko nous avons réglé les dates du voyage, les feuilles d'automne à Kyoto et les dates de la compétition à Fukuoka ont été déterminantes. Il fallait absolument que nous voyions ces combats "en vrai". C'est fait, et nous nageons dans le bonheur. Car l'atmosphère créée par une foule fervente, qui pique-nique sur place en famille y compris avec les tout-petits est quelque chose d'unique. Et voir les à-côtés des rites est d'un grand intérêt. C'est un intense moment de bonheur que nous venons de vivre.

Nous prenons un taxi qui nous conduit au **restaurant Hiramatsu Fukuoka**. Il est situé au 6ème étage d'un immeuble où rien n'indique qu'il y aurait un restaurant de cette qualité. A l'étage, les vitrines qui précèdent la porte d'entrée annoncent un luxe certain. Un cadavre de magnum de Pétrus 1953, un magnum de Clos Sainte-Hune dans des vitrines, cela annonce du grand. Une fois la porte passée, on découvre une décoration art nouveau un peu lourdaude. Notre table est joliment installée, et la richesse raffinée de la vaisselle compense la lourdeur de l'art nouveau, "à la" Pierre Cardin.

Maniaque comme je suis, je mets la pression sur le sommelier qui a ouvert deux heures avant notre arrivée les vins que j'ai fait livrer il y a six jours. Le vin blanc est fermé d'un bouchon neutre, et quand je le sens, il est évident que le bouchon neutre a laissé des traces. C'est en fait Tomo qui a demandé que mon vin soit rebouché.

Nous choisissons nos menus, puisqu'ici il n'y a pas de commande à la carte. Mais on peut modifier les plats du menu. Nous choisissons et mon choix est celui du menu dégustation, avec une entrée modifiée, ce qui donne ceci : amuse-bouche / foie gras de canard au chou frisé, jus de truffe / feuilleté de homard aux parfums de truffes, jus d'estragon / noisettes de chevreuil, sauce grand-veneur, pommes acidulées et

gnocchis de marron à la vanille / tarte fine aux pommes, crème glacée à la cannelle. Disons-le tout de suite, ce fut un régal et un festival de justesse de sauces.

Lorsque le sommelier qui ne parle ni français ni anglais me sert le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 1990**, je sens que quelque chose ne va pas. Il y a le bouchon neutre qui a marqué le nez du vin, mais il y a aussi une acidité fâcheuse. Tout ceci est lié au fait que le vin est trop chaud. Dès qu'il est frappé et atteint sa température optimale, comme par miracle tout s'organise et le vin, dont le nez était agréable, trouve enfin sa vraie définition. Ce vin est riche, équilibré, et avec la sauce à la truffe du foie gras, forme un accord diabolique. A ce stade, le plat est plus miraculeux que le vin. Sur le feuilleté de homard, la proportion s'inverse, et c'est le Corton-Charlemagne qui prend le dessus, aidé par la subtilité de l'estragon. Nous buvons un grand Corton -Charlemagne, fruité, goûteux, de grande richesse. Il faut savoir que la fenêtre d'excellence des températures de service possibles est extrêmement étroite.

Nous n'avons pas cet embarras avec la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990** qui affiche une perfection inaltérable. Tout en lui est parfait et indestructible. Nous pourrions organiser des tremblements de terre et des tsunamis, ce vin resterait égal à lui-même : parfait. Son parfum est envahissant, riche et capiteux. En bouche, on sait qu'on a touché le jackpot, le vin qui jongle avec les 100 points Parker les doigts dans le nez. Rien dans ce vin n'est autre chose que de la perfection. Sur le plat de chevreuil, il faut absolument choisir ce que l'on mange car le vin aime la simplicité. Seule la noisette du chevreuil convient. Comme il reste du vin, un peu de fromage me permet de goûter la lie, qui, contrairement à des milliers d'expériences contraires, affadit un peu le vin.

Il ne fait pas de doute qu'Hiramatsu a trouvé la martingale en ce qui concerne les sauces. Nous sommes dans un pur ravissement culinaire. Les vins ont brillé et malgré le fait que ce sont les miens, je dirais que la cuisine a brillé plus que les vins, pourtant au sommet de leur art.

C'est une magnifique expérience que nous plaçons au dessus de notre dîner au restaurant de Joël Robuchon, malgré une dextérité nettement plus grande du côté du trois étoiles. Hiramatsu sait viser juste. Cela me fait plaisir de le lui reconnaître.

Il nous faut une nouvelle fois faire nos valises car nous repartons à Tokyo, cette fois en avion. Tomo et Akiko nous ont réservé des places en première classe, ce qui est une attention charmante. Le service de Japan Air Lines est souriant et attentif. Ce qui frappe dans les deux aéroports de Fukuoka et de Tokyo, c'est la propreté immaculée des lieux. Je ne peux m'empêcher de penser à l'époque où, dans mon entreprise il y a plus de vingt ans, nous avons lancé la démarche vers la qualité totale. Il n'y a pas de qualité totale sans propreté totale, et nous avons réalisé des prouesses qui eussent été inimaginables quelques années auparavant. La propreté totale, la politesse et la gentillesse sont des conditions du succès. Et l'on se dit que l'entreprise France ferait bien de se réveiller sur ce sujet. Accepter la saleté de notre pays, les tags et les impolitesses sont des symptômes imparables d'un déclin.

Je rêve qu'un jour la France épouse son siècle et - paradoxe - retrouve ainsi le lustre d'antan.

Amicales salutations de François Audouze