

Déjeuner avec mes enfants, présentation des champagnes Salon et Delamotte, inauguration du bar à vins 116 jouxtant le restaurant Pages, déjeuner au restaurant la Cagouille, dîner au restaurant Pages, dîner au restaurant de l'hôtel de Mougins, à Mougins.



Divine surprise, petit miracle, que de boire un **Château Palmer 1959** absolument parfait, alors qu'il avait un niveau bas.

Dimanche midi, mes trois enfants et quatre de mes petits enfants viennent déjeuner chez moi. Ma femme est dans le sud. Mon fils a organisé le repas. L'apéritif se prend avec un **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1999**. Ce champagne est très précis, net, droit, vineux, équilibré. Il se boit avec plaisir. Il est racé. Il n'a pas l'ampleur et le charme du Cristal Roederer 1983 de la veille, mais son élégance et sa vivacité en font un grand champagne. Il y a du saucisson poivré, du Pata Negra, de petites saucisses d'apéritif, de la poutargue. Tout convient au champagne, ma préférence allant au saucisson.

A table nous avons des œufs de saumon, du tarama à l'oursin, deux saumons fumés de deux pays distincts, une anguille fumée. Il est difficile d'envisager autre chose que du champagne. Le **Champagne Substance Jacques Selosse dégorgé en mars 2007** est un peu déroutant à la première gorgée et je ressens des notes lactées. Mais il fallait qu'il s'aère, et il prend alors son envol, vin vif, tranchant comme un couteau, racé, extrême comme on l'aime. Les huit ans depuis le dégorgement lui donnent une belle maturité et un équilibre rare. Il est à peine fumé, et se comporte bien avec toutes les saveurs variées de ce repas nordique. Sa persistance aromatique est forte.

Après des petites boules meringuées appelées « merveilleux », nous concluons ce repas avec les dernières gouttes d'une jolie bouteille de **Bénédictine D.O.M. A. Legrand aîné** très ancienne, au verre de couleur bleue. L'aération ancienne dans la bouteille fait que l'on ressent surtout le sucre, mais les herbes sont encore présentes pour nous charmer.

**Salon et Delamotte** reçoivent à l'Hôtel de l'Industrie situé face à l'église de Saint-Germain des Prés et jouxtant le café des deux Magots. L'immeuble est superbe et l'institution a été fondée en 1801 sous Napoléon pour favoriser le développement de l'industrie. La salle où nous sommes reçus est de volume imposant. On peut goûter de beaux champagnes.

Le **Champagne Delamotte brut sans année** est un beau champagne, précis, assez opulent et de grand plaisir. Le **Champagne Delamotte 2007** est d'une rare vivacité. Il claque sur la langue et me semble promis à un bel avenir. A côté de lui, le **Champagne Delamotte 1999** est plus calme, jouant sur un équilibre discret et délicat.

On monte quelques marches pour accéder à une petite salle où l'on peut goûter le **Champagne Salon 2002** qui, dans ce contexte, paraît jouer un peu en dedans, alors que le **Champagne Salon 1997** est plus épanoui, plus plein, de forte empreinte. Qui eût dit que le 1997 coifferait au poteau le 2002 ? Je ne l'aurais pas parié.

**Ryuji Teshima** dit Teshi est le chef du restaurant Pages. Il a repris un **bistrot bar à vins, le 116**, qui est dans le prolongement de son restaurant. Il a confié la direction du site à Vincent, son fidèle bras droit. On fête ce soir le lancement de ce bar à vins. La foule est nombreuse, et le trottoir, voire même la rue, est envahi d'une foule d'habitues et d'amis des propriétaires, à majorité japonaise. Il y a beaucoup de jeunes et l'atmosphère est souriante.

On peut grignoter des préparations de Teshi et boire les vins bios découverts par le sommelier. Je m'en tiens à des bières, car après le champagne Salon, la transition serait trop rude. Je suis venu à cette inauguration avec mon fils par sympathie pour l'équipe de Pages.

Nous rentrons à la maison car il y a beaucoup de victuailles à finir du déjeuner de la veille. Et il reste du **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1994** ouvert pour ma fille aînée, que je n'avais pas goûté. La première impression qui vient est celle de velours. Et c'est le privilège des années discrètes que d'offrir du velours lorsque le vin s'est assagi. Nous grignotons avec modération, car demain, nous irons dîner, mais où ça ? Au restaurant Pages bien sûr, car il est plaisant que les événements s'enchaînent comme si une logique les imposait. .

Un ami me suggère que nous déjeunions au **restaurant La Cagouille**. Cette idée me convient car la carte des vins regorge de bonnes pioches et **André Robert**, le truculent propriétaire des lieux est un hôte exquis. Il vient nous saluer à notre table avec un grand sourire. Selon l'habitude des déjeuners avec cet ami, il offre les repas, j'offre les vins et ce partage n'est pas à mon avantage. Qu'importe si l'on boit bien.

Nous commençons par une coupe de **Champagne Laurent-Perrier extra-brut**, vif, tranchant, adouci par les délicieuses coques qui sont le signe de bienvenue de ce restaurant. On s'accommode très bien de l'absence de dosage.

Le **Chablis Grand Cru Valmur domaine François Raveneau 2008** est d'une forte acidité et d'une grande minéralité mais il éclate d'un fruit généreux ce qui le rend agréable, surtout lorsqu'il se réchauffe dans le verre. Sur les huîtres fines de claire numéro trois que j'ai prises, c'est le champagne qui est plus à son aise. Sur le pavé de cabillaud à la sauce aillée qui vient ensuite, le chablis trouve son envol, gagnant en gras et en rondeur. Une halte à la Cagouille, c'est comme si le temps s'arrêtait pour (comme on dit aujourd'hui) une pause-bonheur.

Au **restaurant Pages**, je vais dîner avec mon fils et ma fille cadette. Ayant le privilège de pouvoir apporter du vin je choisis en cave un vin blanc qui me faisait de l'œil. Passant dans l'allée où se situe ce vin, je regarde dans une case voisine un vin qui fait partie des légendes. Je le prends en main et je constate que le niveau est si bas que l'on est sous l'épaule. Le vin est très probablement mort. Plaçant la bouteille au-dessus de moi dans la direction d'une lumière, je constate que la couleur est belle. Perdu pour perdu, autant l'apporter au restaurant.

Arrivé en avance, j'ouvre mes deux bouteilles. Le parfum du blanc est annonciateur de merveilles. Le haut du goulot de la bouteille du vin rouge est recouvert de poussière noire. Le bouchon est sain et beau, ce qui n'explique pas la baisse de niveau. La première odeur qui émane du goulot est d'une grande pureté. Le vin semble ne souffrir d'aucun défaut. Je le fais sentir au **chef Teshi** qui partage mon étonnement.

Mes enfants arrivent et je leur demande si un blanc et un rouge seront suffisants pour un dîner gastronomique. Des sourires me répondent. Je passe donc commande d'un **Champagne Dom Pérignon 2004** qui est décidément d'un charme particulier. D'emblée ce champagne offre son confort comme le fait un canapé moelleux. Tout en lui est franc, direct, agréable à boire, vif et plein. C'est un champagne de bonheur.

Nous grignotons des chips de légumes et le champagne va accompagner le début du repas dont voici le menu : dauphine de veau / Céviche de lieu jaune / chinchard fumé au foin / caviar de Sologne et ciboulette / homard breton et cèpes / Cromesquis de foie gras fumé au Bincho, crème de maïs grillé / encornet en deux façons, tartare et saisi, sabayon au pistou / lotte de Noirmoutier, extrait de coquillages, tomates d'Annie Bertin / poulette de Pâtis de Pascal Cosnet, jaune d'œuf, cébette / quatre approches du bœuf : Simmenthal et Galice 60 jours et 50 jours de maturation, Galice Rubia Galega 230 jours, et Ozaki, grillés au Bincho / déclinaison de riz noir / butternut, cardamome, romarin, ananas / chocolat blanc de figues / déclinaison de verveine / guimauve à la pistache / mi-cuit au caramel et à la cannelle / éclair au caramel.

Après trois mois de coupure dans le sud, je pouvais me demander si le charme de la cuisine de Teshi agirait toujours. La réponse est définitive, je suis conquis par le style de ce chef inventif, subtil, créatif, qui traite de magnifiques produits. Ainsi le bœuf de Galice mûré 230 jours est une merveille. L'est aussi l'Ozaki bien gras et fondant. Le plat de poulet qui représente l'univers de la vie du poulet est délicieux. Le homard aux cèpes et d'une précision de cuisson inégalable. Tous les plats sont remarquablement exécutés et élégants.

Le **Chevalier-Montrachet Bouchard Père & Fils 1985** a une couleur très jeune mais légèrement dorée. Le parfum du vin est capiteux. Le vin est servi un peu froid aussi faut-il attendre qu'il prenne de l'épaisseur. Il est grand, noble, d'un fruit bien large et épanoui. C'est un Grand Cru dans la pleine possession de ses moyens. C'est avec les cèpes et leur bouillon qu'il a atteint son plus beau développement.

Le **Château Palmer Margaux 1959** a un nez de truffe intense, et n'annonce aucun défaut ni aucune fatigue qui résulterait de son bas niveau. Je ne cesse de répéter « c'est un miracle ». Car c'est bien un miracle que de boire un vin aussi parfait. J'ai plusieurs fois bu Palmer 1959 et l'ai comparé avec le 1961, les deux vins étant des réussites incomparables de Palmer. Ce 1959 est conforme à la légende ou au mythe de ce grand vin dans ce grand millésime. La truffe domine mais il y a aussi du fruit. Ce qui frappe c'est l'équilibre, la solidité et la richesse de ce vin au finale inextinguible. On le boit, on le mâche presque, et il dégage des ondes de bonheur. Avec les quatre expressions de bœuf, ce vin très rond est impérial.

Vincent, le nouveau sommelier vient nous proposer trois absinthes sauvages de Stéphane Meyer : Ucenni du massif des écrins, Ceutrons du massif de la Vanoise et Séquane du massif du Jura. Je n'ai pas été particulièrement convaincu par ces alcools qui « arrachent », ceux de la Vanoise et du Jura me semblant manquer de précision.

Il y aura eu trois causes de bonheur ce soir, le miracle d'un Palmer 1959 que tout condamnait, la cuisine d'un chef d'un talent rare, et la chaleur d'un dîner avec mes enfants. C'est beaucoup pour un dîner !

**Les Etoiles de Mougins** sont un grand festival de la gastronomie internationale. L'un des organisateurs m'a demandé, à l'occasion du dixième anniversaire de ce festival, d'organiser l'un de mes dîners à Mougins. Ce sera au **restaurant Paloma** (rappelons-nous que la ville a logé pendant de nombreuses années Pablo, père de...) dont le chef a une étoile. J'étais venu il y a plusieurs mois en reconnaissance pour étudier la cuisine du chef et mettre au point le menu de ce qui sera le 191<sup>ème</sup> de mes dîners.

J'arrive la veille pour livrer les vins au restaurant afin qu'ils se reposent, verticaux, un jour complet avant d'être ouverts. Je loge à **l'hôtel de Mougins**, qui, sur la carte, paraît proche du Paloma, mais les sites sont si vallonnés et tortueux qu'il faut se méfier des distances à vol d'oiseau que l'on multiplie en fait de nombreuses fois. Deux américaines qui avaient assisté à l'un de mes dîners et qui avaient été conquises, se sont inscrites. L'une vient de Miami exprès pour ce dîner, ce qui montre son enthousiasme. Elles logent toutes deux au même hôtel et nous décidons de dîner ensemble.

Lorsque j'arrive au bar, elles ont déjà bu une coupe de champagne dont elles ne connaissent pas le nom et qui ne leur a fait aucun effet et me proposent de trinquer. Je commande non pas un verre

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

mais une bouteille et l'on me dit que le seul champagne disponible est un **Champagne Pommery Brut sans année**. Faute de grive c'est lui que nous boirons. C'est du champagne, mais sans véritable émotion. Le fait que ce soit une carte forcée joue peut-être dans notre appréciation.

Nous montons au premier étage pour dîner. Il y a un écart majeur entre le service et le repas. J'ai pris des fleurs de courgettes fourrées à une sorte de brandade de cabillaud puis un saint-pierre aux artichauts et ces deux plats se sont révélés goûteux et précis.

Le service en revanche est assez surprenant. On a l'impression d'avoir à faire à des novices. Le pompon a été qu'en pleine discussion en fin de repas, on nous a demandé de descendre au rez-de-chaussée, au bar. Pourquoi nous chasser ? Nous avons voulu partager la note et ce n'était pas possible car elle était déjà affectée à une seule chambre. Tout cela est agaçant comme le fait que dans ma chambre la climatisation est en panne alors qu'il fait un temps lourd, humide et orageux.

La carte des vins est étique. Et il n'y a pas d'« h » à rajouter à ce qualificatif. J'ai choisi un **Domaine de Trévallon rouge 2001** qui a le mérite de nous faire oublier les imperfections du service. Ce vin a un nez très expressif et profond évoquant des fruits noirs subtils. En bouche ce qui frappe, c'est le velours. Ce vin qui respire gentiment la garrigue est tout en douceur et en subtilité, tout en ayant une grande force de caractère, mais maîtrisée. Ses 14 ans lui vont à ravir. Nous avons longuement bavardé, en haut puis en bas, rejoints par un ami fidèle qui sera du dîner de demain.

Mougins est en effervescence, car les nombreux stands s'installent partout. Une bonne nuit s'impose pour être d'attaque pour le grand jour.

Amicales salutations de François Audouze