

Conférence au festival « les Etoiles de Mougins », expérience sensorielle sur le champagne Piper-Heidsieck, gala de clôture du festival de Mougins, déjeuner au restaurant du Polo de Paris, déjeuner au restaurant Taillevent, jazz et gastronomie à la brasserie Le Petit Journal de Montparnasse, déjeuner au restaurant le Petit Verdot, nouveau concert au Petit Journal de Montparnasse.



C'est un verre du joli **Clos Triguédina les sélections parcellaires « les Galets » Nozières Jean Luc Baldès Cahors 2007** qui me fut offert d'une table voisine au Petit Verdot.

Le festival « **les Etoiles de Mougins** » se poursuit le lendemain et à 14h30 je vais faire une nouvelle conférence sur les vins anciens et la gastronomie. Mais avant, je passe à l'office du tourisme, dans le carré VIP où le conseiller culinaire d'un producteur du caviar d'Aquitaine Sturia me fait goûter trois caviars différents. Les qualités de ces caviars sont superbes. Le **Champagne Piper-Heidsieck** n'est pas d'une émotion extrême mais il fait bonne figure sur ces caviars dont l'osciètre est le plus percutant.

Ma conférence se passe très différemment de la précédente et cela tient au fait que j'évoque plus d'anecdotes. Les questions sont tout aussi pertinentes et je ne résisterai pas à relater un chef d'œuvre d'imagination dans la flagornerie. Un spectateur me dit : « il y a deux personnes que je voulais rencontrer dans ma vie, le Pape et vous ». Je laisse le lecteur seul juge de la pertinence de mettre le Pape dans ses deux préférés ☺

A la suite de la conférence, je suis interviewé sur France Bleue Côte d'Azur et je vais me reposer au carré VIP où une personne que je connais me demande si je suis intéressé à assister à une verticale du champagne Piper-Heidsieck. Rien ne s'y oppose et je me retrouve au dernier étage du restaurant l'Amandier de Mougins où le responsable de « **Tell Me Wine** » me propose de me casquer d'un appareil qui va mesurer mon pouls ainsi que des impulsions électriques de mon cerveau lors de vingt secondes de dégustation de quelques champagnes. Ce n'est pas une verticale mais une expérience de laboratoire dont je suis le cobaye. Alors que je suis casqué comme un standardiste, on m'appelle au téléphone car ma voiture vient d'avoir un procès-verbal de mauvais stationnement. Je cours enlever ma voiture, je reviens et monte à nouveau les quatre étages du restaurant. Les conditions de l'expérience vont évoluer puisque mon pouls est plus élevé. On me tend une coupe avant que je ne me casque. C'est un **Champagne Piper-Heidsieck rosé** dont le rose est très soutenu. C'est un rosé dynamique, envahissant. On me tend alors le casque pour vingt secondes de dégustation. Je connais déjà le champagne puisque je viens de le boire, ce qui devrait changer les résultats de l'expérience.

Elle commence de fait avec le **Champagne Piper-Heidsieck 2006** que je trouve charmant aussi bien au nez qu'en bouche. C'est un champagne vif, direct et expressif.

J'essaie ensuite, toujours avec le casque, le **Champagne Rare Piper-Heidsieck 2002**. Le champagne à l'étiquette luxueuse, sérigraphiée et dorée, est grand, plus sophistiqué, mais j'aimais bien la franchise du 2006.

Les trois courbes de mes dégustations ne me paraissent pas concluantes. J'ai dit à l'auteur de cette expérience que les courbes sont trop lissées, trop plates alors que les sensations varient en vingt secondes. Ce que j'imagine avoir ressenti ne se retrouve pas sur ces courbes trop lisses. De plus, il devrait y avoir des référentiels qui permettraient de comparer les courbes d'émotions à des exemples vécus solides. On ne peut se départir de l'impression (non mesurée par le casque) qu'il y a du charlatanisme dans tout cela, ou pour le moins, une manifeste impréparation.

Le Festival des Etoiles de Mougins se termine par un **cocktail de gala**. Il se tient dans le **Parc Lenôtre**, parc gigantesque de plusieurs hectares au sein duquel est implantée une maison et de nombreuses dépendances d'une architecture médiévale récente. J'apprends que cette propriété louée à la ville pour de grandes réceptions, appartient à un footballeur célèbre. Que n'ai-je caressé le ballon plutôt que les logarithmes ! Il y a plus de cinq cents personnes de tous horizons. De nombreux stands attirent les gourmands. **David Chauvac**, le chef du Mas Candille où j'ai dîné hier, présente une assiette avec un œuf mollet entier dont la couleur du blanc est celle de la coquille pour un effet visuel confondant. L'œuf est sur un lit de radis et un vinaigre d'hibiscus. C'est délicieux. Et dans la même salle, **Nicolas Decherchi**, le chef du Paloma où j'ai fait le 191<sup>ème</sup> dîner présente une tartelette au foie gras et à la framboise, dont la présentation est visuellement celle d'un dessert.

Perdu au milieu de cette foule immense, après trois coupes du Champagne Piper-Heidsieck, sponsor des Etoiles de Mougins, je me suis éclipsé sans doute le premier, pour récupérer après les événements de ce week-end passionnant à Mougins.

Un **ami antiquaire** était installé au Louvre des Antiquaires. Les investisseurs ayant d'autres envies immobilières ont découragé les occupants par des loyers excessifs. Mon ami dut quitter et s'installer rue de Lille dans un quartier idéal. Invité à l'inauguration du nouveau site, mes yeux s'émerveillent devant la collection de céramiques et porcelaines dont cet ami est expert. Bavarder avec des collectionneurs de ces bibelots dont les prix transcendent les prix des vins est passionnant. Il y a un joli buffet où l'on grignote et le champagne est **Champagne Moët & Chandon 2006**. Si j'ajoute cette anecdote au sein des récits de mes aventures avec le vin c'est que j'ai été charmé par la personnalité de ce Moët. Il est parfois de bon ton de le snober du fait des quantités astronomiques qui sont produites sous ce nom, mais là, force est de reconnaître que ce Moët 2006 est fort bon, mesuré, bien sûr dosé un peu plus que d'autres, mais avec une vibration qui mérite ma remarque. J'ai rencontré des gens passionnants dont le père d'un restaurateur chez qui je vais souvent, qui collectionne les céramiques aussi follement que je collectionne les vins. L'un de nous deux ne détruit pas sa collection, l'autre la détruit dès qu'il fait sauter un bouchon.

Notre déjeuner de conscrits abandonne pour une fois le Yacht Club de France et s'installe au Polo de Bagatelle. Le **restaurant du Polo de Paris** comporte une jolie terrasse le long du terrain de polo, mais il fait trop froid aussi notre table est dressée dans la grande salle lambrissée d'une belle élégance. Le service est sympathique et l'audience est assez faible quand le temps est maussade. Nous déjeunons à la carte. Mon choix est : tataki de bœuf sauce thaï / filet de daurade en croûte d'épices, bouillon aigre-doux / tiramisu au café. Le repas est de bonne qualité.

Nous commençons par un **Champagne Bollinger sans année** agréable, un peu convenu mais qui joue bien son rôle. Nous poursuivons par un **Chablis Fourchaume Domaine Laroche** d'une année que je n'ai pas notée, comme pour les vins suivants, car je n'ai pas pris de photos des vins. Le chablis, jeune bien sûr est d'un beau fruit. Le **Château La Commanderie Saint-Estèphe** est d'un niveau agréable même s'il manque un peu de complexité. Le **Vosne Romanée Joseph Drouhin** a une belle sensibilité. C'est le discours bourguignon qui nous ravit.

L'ami qui nous invite a choisi des vins solides qui passent bien. Etre ensemble est notre plus grand réconfort.

Ma fille aînée veut bavarder avec moi. Pour être proche de son bureau, je choisis le **restaurant Taillevent**. Jean-Marie Ancher et toute l'équipe sont souriants. Le service est une arme de ce restaurant. Sur la carte, les prix sont excessivement élevés. Je choisis le boudin de homard bleu « tradition Taillevent » et la palombe qui n'est pas à la carte et ne sera servie que pendant peu de jours, et je m'attends à poursuivre avec une grouse d'Ecosse, jus au whisky et châtaignes car ma fille pense ne pas la manger entièrement.

L'**Hermitage domaine Jean-Louis Chave rouge 2001** est un vin tout en douceur et velours. Il est riche et tout en subtilité. Il est à l'aise avec chacun des plats délicieux. C'est surtout son velours si élégant qui me fait l'aimer.

Après un dessert léger, le point final est un **Bas-Armagnac Château de Ravignan 1981** de belle empreinte et déjà large malgré sa jeunesse. Taillevent est un restaurant d'une grande élégance.

André Robert, le truculent propriétaire du restaurant La Cagouille est aussi celui de la **brasserie Le Petit Journal de Montparnasse**. Je reçois ses mails proposant des soirées musicales et mon œil est attiré par l'annonce d'une soirée jazz et gastronomie avec **Alain Pégouret**, le talentueux chef du restaurant Laurent, au fourneau, et **Jacky Terrasson** au piano. Ce programme me plaît, avec la curiosité de voir comment le chef s'organise en un tel endroit.

Lorsque j'arrive, **André Robert** m'offre une coupe de champagne et je salue le chef, tout sourire et très décontracté.

Le lieu est sympathique et l'acoustique est parfaite. Le service est tonique et joyeux. Lydia, la serveuse de ma table s'est montrée parfaite. Le programme comporte normalement une coupe de champagne, un blanc et un rouge mais j'ai décidé que mon repas sera accompagné par une bouteille de **Champagne Delamotte Brut sans année**. Il est toujours agréable, solide champagne de bonne soif.

Le tourteau dans ses sucs en gelée, crème de fenouil est une institution du restaurant Laurent. Elle est parfaitement exécutée ici, un peu différente, mais de quoi, je ne sais pas. La volaille de Bresse fourrée au foie gras, macaronis aux girolles, est remarquable. Comment Alain Pégouret a-t-il pu réussir des cuissons parfaites dans une cuisine qui n'est pas la sienne ? C'est le secret des grands chefs. Ce plat ne trouvant pas de résonance avec le champagne, je prends un verre du vin rouge du menu, un **Pinot Noir Grande Réserve Domaine de Mauperthuis 2013**. On ne peut pas lui demander ce qu'il ne peut offrir.

Le fondant au chocolat noir sur un sablé, framboises et poivron a été préparé avant, sans doute au Laurent, ainsi que les démoniaques palmiers.

Jacky Terrasson joue du piano avec un contrebassiste, un batteur et un percussionniste. Il interprète des standards comme Take Five, Night in Tunisia et beaucoup d'autres avec des accommodements ambitieux. Le spectacle est de haute volée. La complicité des quatre musiciens fait plaisir à voir. On vibre avec eux. Courez au Petit Journal de Montparnasse, pour y passer de belles soirées musicales dans une ambiance festive.

Déjeuner au **restaurant Le Petit Verdot**. Hidé m'accueille avec le sourire. Il est étonné que je ne sois pas venu avec une belle bouteille, mais j'ai envie de choisir sur la carte des vins.

Le menu est écrit sur une ardoise. Je choisis : thon blanc mi- cuit au sésame, purée de haricots blancs / ongle de bœuf grillé, jus de cuisson / flan de reine-claude, glace pistache. Le prix du menu est à peine plus cher que le tiers du prix d'une entrée au Taillevent.

Le vin choisi est un **Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru Les Amoureuses domaine Robert Groffier P&F 2010**. Il est d'une belle grâce bourguignonne avec un fruit un peu acide, comme dans une

soupe de fruits au vin. Il est encore très jeune, mais j'aime son goût prononcé qui n'est pas flatteur. On n'est pas dans le charme mais dans la typicité. Il a un côté campagnard qui ne me déplaît pas.

A une table voisine déjeunent un représentant en vins de plusieurs domaines du Rhône et parfois ailleurs, et un grand critique de vin dont l'amitié m'honore. Atterrit sur ma table un verre de vin charnu, gourmand et plaisant, un **Clos Triguédina les sélections parcellaires « les Galets » Nozières Jean Luc Baldès Cahors 2007**. Le vin est riche et tannique et immédiatement ce qui me frappe c'est que l'année 2007 lui va parfaitement car rien n'est surjoué. Il paraît plus gourmand que le bourgogne mais lorsque je reviens au bourgogne, je suis plus convaincu par la richesse vibratoire et la complexité du Chambolle-Musigny. Les deux vins sont très attachants.

La cuisine du Petit Verdot est simple et agréable mais a perdu de la complexité que l'on trouvait avec certains chefs précédents du lieu. La gentillesse d'Hidé est légendaire. On y va beaucoup pour ça. Un détail « qui tue » : la bouteille du 2010 n'était pas finie. Hidé m'a compté 80% du prix du vin sur le livre de cave. Impensable et inimaginable de nos jours.

Les assassins reviennent souvent sur les lieux de leurs crimes. Ayant apprécié la soirée passée à la **brasserie Le Petit Journal de Montparnasse**, je souhaite que mon épouse qui n'était pas avec moi lors du précédent concert en profite aussi. Nous réservons deux places pour un dîner concert avec **Manu Dibango**. Lorsque nous arrivons, on nous place à une table qui est directement au premier rang, de grand confort. Je n'avais pas prévenu André Robert le propriétaire des lieux de notre venue. Un ange a sans doute donné un coup d'aile pour l'attribution de cette table.

Le menu est : pressé de canard au foie gras, piment d'Espelette, mousseline de petits pois / filet de bar, risotto crémeux, beurre blanc infusé au safran / velours tout chocolat et crème anglaise. On n'est plus dans le registre de la cuisine d'Alain Pégouret, chef venu en ami samedi dernier, mais ce dîner est très convenable avec des saveurs franches. C'est Lydia qui nous sert avec un large sourire. Elle se souvenait que j'avais pris du champagne. Je récidive en commandant une bouteille du **Champagne Delamotte Brut sans année**, qui est toujours aussi agréable de franchise et se comporte encore mieux sur cette cuisine.

Manu Dibango est accompagné de deux choristes, d'un ou deux guitaristes, d'un pianiste sur synthé et d'un batteur particulièrement talentueux. A 81 ans, Manu est comme un jeune homme, souriant, optimiste, nous entraînant dans un jazz rassurant, facile à vivre, rythmé et efficace. Un de ses amis camerounais probablement de sa génération est venu chanter avec une rare bonhomie, chauffant la salle avec bonheur. **André Robert** est venu nous rejoindre pour bavarder quelques instants.

Le Petit Journal du Montparnasse diffuse une atmosphère de convivialité, de partage et de bon jazz. Je sens que nous en avons attrapé le virus !

Amicales salutations de François Audouze