

Cocktail à la fondation créée par Jean-Pierre Raffarin pour nouer des liens culturels et commerciaux avec la Chine, présentation des vins de « Rhône Vignobles » à la Maison de l'Aubrac, deux repas en famille, déjeuner au restaurant du Mandarin Oriental de Thierry Marx.



Belle surprise que ce **Barbaresco Alfredo Candela 1959** dont je n'arrive pas à me souvenir des circonstances qui m'ont fait l'acquérir.

Tout le monde connaît les relations privilégiées que Jean-Pierre Raffarin entretient avec la Chine. Il a créé la **Fondation Prospective et Innovation** dont le but est de susciter et provoquer des liens entre la Chine et la France, en s'appuyant sur la culture et l'art. En préparation d'une rencontre en Chine, des personnes intéressées par l'art, le design, les métiers d'art sont invitées à un cocktail au siège de la fondation.

Alors que Jean-Pierre Raffarin arrive tout juste de Chine où il a passé trois jours pour préparer de futurs événements, son talent d'infatigable orateur le pousse à nous décrire dans le détail ce qu'il compte faire. Il y a dans la salle une majorité de chinois, la plupart très jeunes, travaillant en France et en Chine sur des projets de design.

Un buffet très simple est prévu et l'on m'apostrophe : « voulez-vous du champagne ». Je prends le verre qui m'est aimablement tendu et il me suffit de sentir pour penser : « cela m'étonnerait que ce soit du champagne ». Je m'approche du buffet pour voir le magnum qui est servi et je lis « Montlouis ». Je dis à la personne qui distribue les verres : « vous ne devriez pas dire champagne ».

Il me regarde comme s'il était insulté, manifestement offensé et me demande de façon irritée : « que voudriez-vous que je dise ? ».

Si nous voulons exporter notre savoir et notre culture, il faut être excellent aussi dans les détails. Bien sûr, je n'ai pas retenu que ce minuscule incident mais je trouve opportun de le relater. Les échanges furent intéressants, avec des personnalités de tous horizons. La relation privilégiée que

notre ancien premier ministre a avec la Chine est un atout précieux pour mettre en valeur et développer en Chine l'art de vivre et les talents de la France.

Ils sont quatorze vigneron, tous copains, qui ont créé « **Rhône Vignobles** » pour faire ensemble la promotion de leurs vins en France et à l'étranger. Ils invitent pour une dégustation d'après-midi à la **Maison de l'Aubrac**. Pour attirer une large audience, ils annoncent une surprise des « Winegroovers » et une dégustation de millésimes d'exception. Les quatorze domaines sont du nord au sud du Rhône : **Gérin, Cuilleron, Villard, Chèze, Combiér, Graillet, Courbis, Voge, Delubac, Montvac, La Janasse, Beauregard, la Citadelle et Revelette**.

J'ai la chance de bénéficier de l'amitié des membres du groupe car nous nous sommes plusieurs fois rencontrés autour de vins anciens, dont ils sont friands, et de leurs vins. Après avoir salué chacun, je commence à goûter leurs blancs de 2014. Malgré leur jeunesse beaucoup sont agréables à boire. Selon les appellations, ils sont très différents, bien faits et typés. 2014 s'annonce comme une belle année de blancs. Je prends des notes, mais il serait fastidieux de les reproduire car dans cette salle bruyante du fait du monde, les conditions de dégustation ne sont pas les meilleures. Lorsque j'attaque les rouges, je prends de moins en moins de notes. Les vigneron présentent plutôt leurs rouges 2013 voire 2012 et 2011. On peut grignoter des cochonnailles à un bar comptoir au centre de la grande salle. Je suis étonné que ces cochonnailles soient aussi peu avenantes alors que la maison de l'Aubrac est célèbre pour ses viandes.

Le président de Rhône Vignobles Alexis Rousset-Rouard prend la parole mais son discours est recouvert par une vidéo des Winegroovers. Ce sont tous les vigneron qui chantent et jouent du rock. Grâce à un outil de modification d'images, on voit tous les vigneron et vigneronnes avec des chemises ou pulls fluos et les lunettes de soleil opaques des mêmes couleurs. C'est vivant, drôle, et montre leur camaraderie. Le président veut reprendre la parole, mais la vidéo repart en boucle, avec la chanson « il faut le boire pour le croire ». Il annonce qu'il sera remplacé par une nouvelle présidente de Rhône Vignobles, Cécile Dusserre du domaine de Montvac à Vacqueyras.

Vient ensuite la partie la plus passionnante : chaque domaine a apporté des magnums de vins de 2010, 2009 et même plus vieux, jusqu'en 2003. Quand on voit le saut qualitatif que représentent ces vins plus mûrs, on est obligé de se demander pourquoi l'on commet l'erreur de mettre en vente des vins trop jeunes. Ces vigneron qui représentent l'excellence de leurs appellations font des vins superbes lorsqu'ils ont une dizaine d'années. C'est à méditer.

La joie de vivre et la compétence des membres de ce groupe vieux de vingt-cinq ans a attiré un nombre impressionnant de visiteurs du monde du vin et de la restauration. Longue vie à Rhône Vignobles, qui compte les plus beaux fleurons des **Côtes Rôties, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Péray, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape, Lubéron et Coteaux d'Aix**. Leur joie de vivre est aussi souriante que leurs vins.

On en rit tant c'est improbable. Ma fille vient à la maison. J'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998**. Le champagne est plat, fade, sans vibration. Ma femme a cuit des saucisses genre chipolata tellement épicées que ce sont des brûle-gueule. Le champagne n'aime pas. J'essaie une poutargue, mais si elle a le goût, sa texture farineuse empêche de l'apprécier. J'ouvre une terrine de foie gras, et elle manque d'énergie.

Après un tel début, nous passons à table et j'ouvre un **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996**. Là, il y a de la vibration, on entre dans de belles saveurs. Mais une soupe est fade et ne peut cohabiter, une saucisse est possible, un Brie de Melun manque totalement d'énergie. Décidément tout est ligué contre nous. Il y a des Spéculos bios, mais ils sont fades aussi. Même une tartine beurrée révèle un beurre un peu pataud. Nous étions sous une lune contraire et c'est le regret Philippe Seguin qui le disait le mieux : « quand ça ne veut pas, ça ne veut pas ».

Le lendemain midi, il y a mes deux filles et quatre petits-enfants. Pour l'apéritif nous finissons le Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1996. Il a gardé sa vigueur et s'est élargi. Je vais

chercher un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Carte d'Or 1973**. Sous la cape, le long du bord du verre au contact du haut du bouchon, il y a de la moisissure que j'essuie consciencieusement. Le bouchon vient facilement. Il n'est pas touché par la moisissure et le parfum du champagne paraît très pur. Lorsque je verse le champagne, sa couleur est d'un bel or saumoné. Le nez est très expressif et en bouche, ce champagne n'est que plaisir. Enfin ! Il est riche, vif, joyeux, plein en bouche. Il y a de beaux fruits oranges et roses. S'il est un peu évolué, cela n'a aucune influence sur son goût. Nous grignotons des petits biscuits d'apéritifs suffisamment neutres pour convenir au beau champagne.

Nous passons à table. Ma femme s'est lancée dans la confection d'un couscous et je dois dire que c'est une vraie réussite. Elle n'a pas cédé à la tentation de trop épicer le plat ce qui va faciliter l'accord avec le vin. Par quel miracle ai-je acquis un **Barbaresco Alfredo Candela 1959**, je ne sais pas. Il m'est apparu pouvoir convenir à ce plat. Dès que j'ai découpé la capsule, j'ai vu que le bouchon avait été enfoncé avec un outil de bouchage manuel, le cercle du piston ayant laissé une forte trace d'enfoncement au-delà du raisonnable. Le tirebouchon n'a tiré qu'une infime partie du bouchon qui se déchire et la quasi-totalité colle au verre. Quand j'ai essayé d'émettre le bouchon, des morceaux sont tombés dans le vin. J'ai donc utilisé un entonnoir et un chinois pour carafier la bouteille. Et c'est un liquide assez clair et qui a été versé dans la carafe car une lie abondante et lourde est restée dans le chinois. Malgré cela, le vin que je verse maintenant a la couleur claire d'un vin de Bourgogne et son parfum est profond et intense. En bouche il montre de grandes qualités. Un peu fumé, au fort tannin, il est riche et s'adapte tout-à-fait au couscous, montrant fraîcheur et fluidité. Ce nebbiolo du Piémont est raffiné, gastronomique et accompagnera le plat sur toutes ses saveurs. C'est une surprise que je n'attendais pas à ce niveau. De plus, sa vivacité est telle qu'on imaginerait un vin du début des années 90 plus qu'un vin qui a 56 ans. Après le dîner d'hier, je ne cache pas ma joie d'avoir ouvert ce vin qui colle si bien à un couscous délicieux.

Le prétexte de notre déjeuner est de tirer les rois pour les petits-enfants avec une galette faite par ma femme, fourrée de confiture d'orange au lieu de frangipane. Et l'accord entre les zestes d'orange assez doux et le champagne de 1973 est un petit miracle. Cela donne au champagne un aspect encore plus joyeux et fruité et une longueur quasi infinie. Le repas se finit avec l'impression qu'il compense largement les insuccès de la veille. Tant mieux !

Ce soir, se tiendra le 197^{ème} dîner. Deux jours avant le dîner j'ai écrit à chacun des participants les recommandations d'usage, de ne pas conduire après le repas et de déjeuner léger le jour de ce dîner. La grève des taxis va m'obliger à ne pas respecter l'engagement numéro un et peu avant dix heures ce matin, je reçois le message d'un vigneron : « êtes-vous libre pour déjeuner aujourd'hui au Mandarin Oriental ». Je vais donc désobéir aussi à la recommandation numéro deux.

Arrivé au **restaurant de l'hôtel Mandarin Oriental**, je suis accueilli par **David Biraud** tout sourire, sommelier que j'ai connu à l'hôtel de Crillon et avec qui j'ai réalisé des dîners mémorables. Ici il est un peu comme Eric Beaumard au George V ou comme était Philippe Bourguignon au Laurent, à la fois guide des mets et des vins. Il nous explique le menu où l'on peut choisir de cinq à huit plats. Nous prendrons le programme minimum qui pour moi sera : friture de barbue, poivre Sansho / œuf bio, riz Carnaroli, cresson de fontaine / bar de ligne, châtaigne, butternut et jus kabuto / poitrine de pigeon, fenouil cru et cuit, noisette torréfiée et raisin blanc / sweet Bento et Ylang-ylang.

De plus en plus, dans un plus grand nombre de restaurants, la recherche de recettes nouvelles nous emporte dans un monde lexical aux termes inconnus.

Nous prenons l'un des trois champagnes au verre proposés, le **Champagne Pol Roger « Pure » extra-brut sans année**. Avec David Biraud nous convenons que les champagnes non dosés sont un effet de mode, car l'extra-brut n'est pas le plus charmeur des champagnes. Nous le vérifions avec celui-ci, de belle matière mais janséniste, rigoureux, ascète, qui se présente pour nous rappeler que le plaisir est péché.

Et l'on pourrait dire que la cuisine de **Thierry Marx** suit les mêmes tendances que ce champagne, car sur un fond de dextérité et d'évident talent, on explore des saveurs parfois ingrates ou tout du moins faisant du « hors-piste » par rapport aux saveurs gourmandes que l'on aime. J'adore le bar, j'adore le pigeon, mais le diable gustatif s'habille non pas en Prada mais dans les goûts collatéraux. Il y a de l'invention, du talent comme avec cet œuf magnifiquement mollet, mais par moment on est plus dans l'intellectualisme que dans la gourmandise.

Mon hôte étant le président des champagnes Henriot et de la maison Bouchard Père & Fils, quoi de plus naturel que de boire un vin que j'affectionne tout particulièrement, le **Beune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 2009**. Tout en ce vin est charmant. Il est velours, il est soie. Quelle grâce et quelle élégance. Alors que 2009 est une année puissante, le vin est tout en finesse et délivre ses messages avec subtilité. Il s'accommode bien du bar mais c'est surtout sur la chair goûteuse du pigeon qu'il est à son aise.

Thierry Marx qui est venu nous saluer a ajouté la surprise d'une truffe noire particulièrement goûteuse et l'enfant Jésus a cherché à se confondre avec elle, le vin devenant une truffe délicate.

Les desserts sont innombrables, aux saveurs exquises extrêmement variées. Comme on ne retient pas la présentation qui est faite de ces desserts, on s'aventure « à l'aveugle » sur des pistes gustatives intéressantes mais très abondantes et disparates.

Le cadre du restaurant est étonnant. Les tables sont très confortables. David Biraud est un amphitryon extrêmement sympathique et compétent. Son dynamisme joyeux est entraînant. Je lui demande si le chef pourrait s'intéresser à créer des dîners pour mes vins. Sa réponse immédiate est que mes dîners, qu'il connaît pour avoir participé à la mise au point de plusieurs, ne sont pas dans les axes de recherche du chef.

Cela n'enlève rien au plaisir d'avoir déjeuné agréablement dans un des grands restaurants de Paris.

Amicales salutations de François Audouze