

Déjeuner de famille, déjeuner au restaurant Chez Françoise, détour au restaurant Le Gaigne, déjeuner au Cercle Interallié, Jazz et apéritif au « Sunday jazz loft », déjeuner au restaurant Michel Rostang.



Au restaurant, j'ai commandé ce **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 1995** en l'honneur du regretté Henri Bonneau, grand vigneron de Châteauneuf.



Déjeuner de famille avec mes deux filles et leurs enfants. L'apéritif consiste en des petites pâtisseries bio faites par ma femme, des gressins trempés dans une pâte d'amande et une chiffonnade de jambon Pata Negra. Le **Champagne Bollinger Grande Année 1992** est d'un or clair qui montre qu'il s'ambre un peu. La bulle est très active, comme celle d'un jeune champagne. Le goût est extrêmement vif, conjuguant avec bonheur celui d'un vin jeune et celui d'un vin mature. Il est puissant, emplît la bouche de saveurs d'été. Il est noble et racé au beau finale. Il se situe en une période de grâce et d'accomplissement.

Le menu est d'une terrine de courgette et parmesan, d'un poulet rôti à basse température avec des petites pommes de terre, de fromages et d'une tarte au citron meringuée. La **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1996** est une explosion de joie. Le nez est riche et sensuel. En bouche on sait que l'on tient un très grand vin, juteux, joyeux, d'une belle folie de fruits noirs. La richesse est extrême mais ce qui me ravit le plus, c'est la trace mentholée que l'on trouve dans le finale, signant une fraîcheur extrême. Richesse, velours, charme, séduction, noblesse, il y a tout dans ce vin au sommet de son art.

Ces deux vins ont apporté des rayons de soleil compensant le temps triste et maussade d'un mois de mai pluvieux.

Un américain fidèle de l'académie des vins anciens me demande si je veux participer à un déjeuner où je rencontrerais un anglais avec lequel j'ai échangé il y a dix ans sur un forum. Le même jour j'ai un déjeuner avec des banquiers qui m'invitent au **restaurant Chez Françoise**. J'ignorais l'existence de ce restaurant situé dans les sous-sols du terminal d'Air France qui jouxte le ministère des affaires étrangères. C'est un bonheur de voir une brasserie authentique où les serveurs ne pensent qu'à vous faire plaisir et sont d'une efficacité gestuelle redoutable. Les radis de l'apéritif sont délicieux, car c'est la saison. Cette cuisine de brasserie est franche et assez goûteuse. La carte des vins est très chiche et c'est dommage. Les banquiers ont choisi un **Santenay Louis Jadot 2009** très agréable à boire, simple comme la cuisine.

Dès ce déjeuner terminé, je cours rejoindre mon ami américain et son invité au **restaurant Le Gaigne** tenu par le chef **Mickaël Gaignon**. J'arrive après la bataille mais on m'a gardé un peu de

chaque vin. Le **Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru les vignes rondes Domaine Daniel Rion 1976** est un vin honnête, encore vif, de bon aloi. Le **Chambertin Clos de Bèze Mommessin 1976** est d'une structure plus riche et plus complète mais je ressens qu'il doit être moins vif qu'au moment où il a été ouvert. Il s'est un peu affadi.

Le **Château Ducru-Beaucaillou 1978** a une odeur marquée par le bouchon. Mes compères attendaient en silence si je signalerais le goût de bouchon. Nos appréciations sur les trois vins furent les mêmes. L'entente cordiale est sauvée. Le chef est très intéressé par les accords mets et vins. Il faudra que je trouve une occasion pour le vérifier en ce restaurant à la très agréable décoration.

Un américain d'origine espagnole vivant en Californie aurait aimé participer au 200^{ème} dîner mais s'était manifesté après que la table a été constituée. Il est de passage à Paris car avec trois compères il va assister à l'un des chapitres de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en Bourgogne. Comme ses amis il est membre de la Confrérie californienne et fait partie d'un important club de vins riche de 120 membres. Il souhaite me rencontrer et m'invite à le rejoindre vers 11 heures au **Cercle Interallié**. Il fait beau, des tables ont été dressées devant la magnifique pelouse et nous commandons du champagne non pas au verre mais en bouteille. La jeune serveuse nous dit qu'en bouteille au bar du rez-de-chaussée, il n'y en a qu'une et nous impose sans alternative un **Champagne Laurent Perrier Brut sans année**. Voilà qui est bien curieux et lorsque nous irons déjeuner deux étages plus haut, nous constaterons que la carte des vins comporte deux pages de champagnes. La communication ne semble pas le point fort de ce si joli cercle.

Jorge et moi partageons ce champagne dont je dirai avec plaisir qu'il est nettement meilleur que ceux que j'ai bus de ce brut. Il est plaisant, facile, se boit avec enthousiasme. C'est un solide brut sans année. Nous sommes rejoints par un français vivant en Californie puis par un américain californien, ce qui impose de prendre une deuxième bouteille toujours sans alternative du même champagne qui se montre aussi plaisant que le précédent.

Nous montons quelques étages pour déjeuner dans la grande salle du restaurant du Cercle. La décoration est magnifique, ce lieu ayant un raffinement beaucoup plus prestigieux que celui de l'Automobile Club ou celui du Yacht Club de France. Seul le Club de la Chasse – parmi les clubs que je connais – pourrait rivaliser en distinction avec le Cercle Interallié.

Mes trois convives me donnent la lourde charge du choix des vins ce qui me permet de regarder attentivement la carte des vins. C'est assez impensable que de tels clubs qui se gèrent dans la durée longue, comme l'indique l'âge moyen des membres que j'ai aperçus, ne soit pas capable d'avoir une gestion à long terme de leur cave. L'essentiel des vins est de 2007 et 2008, le reste étant plus jeune, sauf de rares exceptions dont nous profiterons. C'est en des lieux comme celui-ci que devrait s'exprimer l'excellence des vins français. Je feuillette les pages sans trouver de pépite et tout-à-coup, j'en vois une, un Clos de la Roche Armand Rousseau 2009. Voilà qui est sympathique. Cinq minutes plus tard, notre sympathique serveur revient la mine triste : le dernier flacon de ce vin a été vendu. Mes amis me demandent de chercher aussi un blanc et la proposition que je leur soumets est de deux vins que j'adore, ce qui montre qu'il faut bien regarder dans les coins de la carte.

J'ai commandé comme menu un saumon fumé fourré aux petits légumes qui est très bien fait et un cabillaud dont l'assemblage des saveurs ne me plaît pas, sentiment partagé par deux amis qui l'ont aussi choisi.

Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray 2004** est extrêmement agréable et joue sur son velours. Ne montrant aucune force excessive, ce vin ne veut pas s'imposer. Il est courtois comme le vigneron qui l'a fait. Son équilibre fin le rend gastronomique et avec l'entrée, c'est un régal. Dans des années non tonitruantes, l'élégance se montre mieux.

Le **Corton Grand Cru Bonneau du Martray 2003** est un vin que j'adore. C'est un noble guerrier. Il impose son discours et l'on est entraîné à sa suite. Vif, avec une jolie petite acidité, il sait aussi avoir une mâche opulente en bouche. J'adore le style de ce Corton.

Mes amis ayant une grande capacité d'absorption, un vin est nécessaire et je demande à passer mon tour laissant le soin au français californien de choisir. Le serveur qui a cherché le **Château Pichon**

Longueville Comtesse de Lalande 2008 veut le carafier car il sort très froid de cave. Nous refusons cette opération et le vin est une merveille de fraîcheur et de vivacité, vin qui claque sa vinosité. Bu frais, c'est un véritable régal. Par contraste il nous fait comprendre que le Corton rouge avait été servi un peu chaud.

Mes nouveaux amis devant partir très vite j'ai pris mon café au bar du rez-de-chaussée. Ce qui est assez frappant, c'est qu'il n'y a aucune communication entre les étages. Le café arrangé par le serveur du restaurant est ignoré par les serveurs du bar qui me disent qu'on ne leur a rien dit. On a l'impression que le personnel est celui d'une vieille pension de famille, engoncé dans ses attitudes et subissant la routine. Les vraies brasseries parisiennes ont un personnel qui agit à 200 à l'heure quand le personnel de ce lieu d'un prestige rare est encore en draisienne. Ce qui n'empêche pas ce lieu d'être hautement enviable, d'un luxe raffiné.

Au Petit Journal de Montparnasse, célèbre club de jazz, j'avais rencontré un sympathique journaliste qui tient un site internet majeur sur le jazz : Couleurs jazz. Il m'écrit pour me signaler la prochaine manifestation du « **Sunday jazz loft** ». Faisant confiance à son goût, nous nous présentons ma femme et moi à la porte d'un triplex du dixième arrondissement jouissant d'une vue imprenable sur le nord de Paris et le Sacré Cœur. C'est un couple qui reçoit, lui, photographe, poète, designer, consultant, et je ne sais quoi d'autre encore, elle chercheuse en littérature. Nous serons une bonne quarantaine à écouter **Francesco Bearzatti**, animateur du Sunday Jazz Loft, qui jouera du saxophone et de la clarinette, et **Jean-Pierre Como**, invité au piano. Leur jazz est frais, enjoué, et leur complicité fait plaisir à voir. Les morceaux ont été créés par Jean-Pierre Como. Un spectateur est un ami de Jean-Pierre aussi, à un moment, ils improviseront un quatre mains au piano d'une grâce extrême et d'une joie communicative. Impromptue aussi comme dans un bœuf, une chanteuse apportera un originalité complémentaire à ce beau concert.

J'avais apporté dans ma musette des vins que j'ai partagés avec nos hôtes et les musiciens. Le **Marsannay Méo-Camuzet 2002** est une belle surprise de fraîcheur. Il est bien fluide et se boit bien. Il prépare le palais aux vins qui vont suivre.

La **Côte Rôtie La Turque Guigal 1993** est un vin riche, opulent, de lourd fruit noir qui contraste avec le finale mentholé qui signe un grand vin. Autour de nous des yeux curieux lorgnent la bouteille et je satisfais quelques soifs.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1993** forme un contraste que je n'attendais pas avec le vin précédent. La Turque est virile, conquérante. La Mouline est fine et gracieuse, toute romantique et en douceur, malgré une puissance de même nature. Pour ce millésime, je préfère La Mouline, vin d'une distinction rare. Rapprocher la joie de la musique aussi spontanée et généreuse avec la complexité féconde de grands vins était nécessaire. Les trésors de ma musette ajoutèrent quelque chose à la musique pour notre plus grand plaisir.

Au **restaurant Michel Rostang**, j'invite une personne qui avait organisé une dégustation de vins à l'Ambassade de l'Inde en France et pourrait être intéressée à proposer mes dîners à une clientèle indienne. Etant arrivé en avance, j'ai le temps de saluer et de bavarder avec la fille de Michel Rostang et de consulter la carte des vins et les menus. La carte des vins est très riche dans les grandes appellations avec des prix souvent élevés mais aussi d'autres parfois tentants.

J'ai le souvenir d'avoir eu en ce lieu un grand plaisir avec un vin d'Henri Bonneau. Ce serait une bonne occasion de boire à nouveau un de ses vins, en hommage à ce grand vigneron défunt. Je choisis un Châteauneuf-du-Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 1995. Examinant la carte, je pense que la canette "Miéral" au sang, servie saignante en deux services, sauce au vin rouge liée de son sang et au foie gras, suivie d'un consommé de canard corsé, pourrait être idéale avec le vin. Il faudra bien sûr le faire valider par mon invitée.

J'avais tout simplement oublié que Sanchari est hindoue et que la perspective de voir du sang la glace par avance. Faut-il annuler ce programme ? Le maître d'hôtel suggère que les aiguillettes qui lui seraient découpées soient saisies pour être à point ce qui supprimerait la couleur du sang. Je sens

beaucoup d'hésitation mais aussi la volonté de ne pas contrarier mes choix. La commande du canard au sang est maintenue. Je l'évoque parce qu'il est rare que je me trouve devant une telle situation.

Les amuse-bouche ne pouvant s'accorder avec le vin du Rhône, nous prenons une coupe de **Champagne Bollinger Spéciale Cuvée**. C'est un champagne confortable et agréable. Il joue son rôle car il est adapté aux délicieuses et complexes saveurs des amuse-bouche.

La cassolette de giroles est parfaite car il s'agit de toutes petites giroles croquantes à souhait. C'est l'occasion de mesurer à quel point le **Châteauneuf-du-Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 1995** est plein de grâce. Là où je pense velours, mon invitée pense à de la soie. Le vin est soyeux, raffiné et élégant.

La presse à canard arrive sur son chariot et le canard à la peau laquée se présente en même temps et j'ai bien peur que les opérations que va subir le canard, dont la découpe puis la presse, vont faire évanouir mon invitée. Faut-il lui imposer ce cérémonial ? Elle accepte que le canard soit préparé devant elle, même si le bourrage de la carcasse dans le pot qui permettra le pressage n'est pas d'une esthétique absolue. Le sang de la carcasse pressée coule dans l'épaisse sauce et fort heureusement sa couleur se fond dans le marron de la sauce au foie gras.

Les aiguillettes à point arrivent dans leur assiette. Les miennes sont parfaitement saignantes. Le plat est divin et d'un plaisir total. Et j'adore un phénomène rare chaque fois qu'il se produit, la sauce et le vin se confondent. L'osmose se crée et c'est une sensation unique, lorsqu'on ne sait plus si l'on boit le vin ou la sauce. Le vin est riche, titre 14,5° mais on ne le sent pas car son élégance aérienne l'allège. Il est soyeux, velouté, et c'est cette sensation raffinée qui emporte les suffrages. Il y a des notes du sud dans ce vin comme la garrigue, mais aussi des notes de gibier créées par l'osmose.

Le vin est simple, très lisible, mais il est raffiné comme une dentelle du point le plus fin. Le mariage avec le canard ajoute au plaisir du vin.

L'Inde n'a pas une tradition d'amateurs de vins et encore moins de vins anciens, mais il y a un tel potentiel d'amateurs possibles dans ce pays qui bouge que l'idée de repousser les barrières culturelles n'est pas irréaliste.

Le service du restaurant Michel Rostang est compétent et attentionné. Ce fut un très beau déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze