



wine-dinners

Déjeuner au restaurant Archeste, dîner au restaurant L'Ecu de France à Chennevières, dîner caviar, déjeuner au restaurant Michel Rostang, déjeuner au restaurant Le Petit Verdot.



Ce **Corton Domaines du Château de Beaune 1966** s'est montré d'un dynamisme et d'une pertinence qu'on ne soupçonnerait pas d'une demi-bouteille

Avec un couple d'amis américano-canadiens, je vais déjeuner dans un restaurant qu'ils ont choisi et que je ne connais pas. Il me sera possible d'apporter des vins, ce point ayant été arrangé par mon ami. Le **restaurant Archeste** (prononcer comme Arcestrate et non comme archet) est ouvert depuis peu par le chef **Yoshiaki Ito** qui a travaillé au restaurant Hiramatsu, à L'Arpège et dans d'autres restaurants français. Le directeur de salle est **Benoît Vayssade** que j'ai connu à Hiramatsu.

Ayant l'habitude de venir tôt pour ouvrir mes vins, j'entre dans le restaurant dont la porte s'ouvre. Il n'y a personne et quand la serveuse japonaise me voit, elle a peur comme si j'étais un intrus. J'essaie d'expliquer pourquoi je suis là mais sa peur ne diminuera pas. Benoît me reconnaissant l'apaise. J'ouvre mes deux vins et les senteurs bourguignonnes intenses me ravissent. J'ai le temps d'étudier la carte des vins qui est encore peu étoffée mais comporte quelques beaux vins à des prix raisonnables. Ayant une petite soif, je prends au verre un **Champagne J. L. Vergnon Conversation Extra Brut Blanc de Blancs sans année**. Benoît me dit que c'est une suggestion de Hidé, le propriétaire du Petit Verdot et ancien d'Hiramatsu. Le champagne est agréable, d'un beau fruit, un peu vert, mais on s'y habitue et le plaisir domine. C'est un beau champagne précis de Mesnil-sur-Oger. Mes amis prendront aussi un verre de cet agréable champagne sur lequel nous trinquerons.

Le menu n'est pas imprimé mais chaque plat est très bien expliqué par Benoît : Beignet de haricots violets et anchois de Guétary / Velouté de potiron et potimarron, cappuccino de moka infusé au foin, dés de foie gras / Bonite de Saint-Jean-de-Luz, betterave et trilogie de radis d'Annie Bertin, poutargue / Saint-Pierre de l'île d'Yeu, roquette shungiku et épinards, sauce émulsion de livèche et huile de livèche, cèpes des Vosges / Gigot d'agneau de Lozère, chou pointu, girolles et pleurotes jaunes, jus de viande / Crème au yuzu, figue verte et granité de fromage blanc au yuzu / Crème de châtaigne, glace au thé noir grillé, mascarpone et meringue, copeaux de noisettes du Piémont / Mignardises : Cannelé et truffe au chocolat parfumé au thé Assam.

Les japonais se sont approprié la cuisine française et lui apportent délicatesse, subtilité, cohérence et raffinement. Tout est équilibré dans ce repas.

J'ai commandé de la carte des vins un **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 2008**. Ce vin est la perfection cristalline du riesling. C'est un vin « évident ». Il joue tellement juste qu'il paraît intemporel. Il est parfait sur la bonite à laquelle la betterave n'apporte pas de réel avantage contrairement aux radis. Mais la mode « terre et mer » est tenace. Ce vin combine une acidité très contrôlée avec un gouleyant gourmand.

Les deux bourgognes que j'ai apportés sont **Le Corton Domaine du Château de Beaune demi-bouteille 1966** et un **Chambolle-Musigny Joseph Drouhin 1959**. Les deux bouteilles ont des niveaux à deux centimètres sous le bouchon ce qui est parfait pour des vins de cinquante ans et plus. Le nez du Corton respire la Bourgogne. On a l'impression d'être en cave. Le nez du Chambolle a une minuscule pointe de bouchon que l'on ne retrouve pas dans le milieu de bouche et seulement un peu en fin de bouche. Avec les plats, cela n'est pas marquant et va même complètement disparaître pour la deuxième moitié de la bouteille.

Le Corton est brillant, combinant amertume, râpe et velours, un velours très doux. C'est la Bourgogne triomphante. Le Chambolle est aussi plaisant mais moins noble, mais surpassera le Corton en fin de bouteille, quand le très léger bouchon aura complètement disparu. Sur le saint-pierre les deux bourgognes créent un meilleur accord que le Clos Sainte Hune, trop fort pour le poisson. La prestation du 1966 est éblouissante pour une demi-bouteille. Les deux vins apportent l'âme de la Bourgogne avec des complexités qui n'apparaissent que dans les vins anciens.

Le chef a un incontestable talent et tous les plats sont tellement équilibrés qu'il est difficile de dire que l'on a préféré un plat à un autre. Tout est bon, raffiné, serein. S'il fallait désigner un gagnant, ce serait le beignet d'haricot avec l'anchois, dont le croquant est d'une exactitude absolue.

La décoration du lieu est réussie, Benoît fait un service de qualité. Comme au restaurant Pages la femme du chef est présente. Celle de Yoshiaki attend un heureux événement comme la femme de Teshi il y a deux ans. La cuisine française des chefs japonais est brillante. Ce fut un très beau repas.

Le **restaurant L'Ecu de France à Chennevières** a jalonné mon histoire. Cet ancien relais de chasse installé le long de la Marne a accueilli nombre d'événements familiaux forts et aussi de nombreux repas professionnels. J'ai même fait l'un de mes dîners (le n° 48) en ce lieu. Nous l'avions ignoré pendant quelques années non par volonté mais parce que mes pas me portaient vers d'autres horizons. Je rencontrais chaque année **Monsieur Brousse et son fils** à des présentations de vins car la cave de l'Ecu de France est très bien gérée, aussi l'idée m'est-elle venue de renouer avec ce restaurant. Nous allons y dîner, ma femme et moi.

La décoration n'a pas changé d'un pouce avec des motifs de chasse mais aussi une accumulation de faïences de toutes régions. Il y a un petit côté hors du temps en ce lieu car il n'y a pas le moindre endroit qui serait décoré différemment de ce que j'ai connu il y a un demi-siècle. Il y a sans doute eu des transformations, sauf en ce qui concerne l'accueil et le restaurant. La valeureuse Christiane, complice de toutes mes exigences est partie à la retraite en Bretagne. Elle nous manquera.

Je commence à regarder la carte des vins toujours aussi engageante et mes yeux se portent sur un **Bonnes Mares Domaine Georges Roumier 2005**. Bâtir un menu avec ce vin ne sera pas forcément facile et je choisis : Fraîcheur de homard en habit rouge, crémeux de Bufala à l'huile de pistache / suprême de pigeon rôti, foie gras rôti, caramel de betterave au vin rouge.

Monsieur Brousse m'avait prévenu que le chef **Peter Delaboss** est né en Haïti, mais jamais je n'aurais imaginé une telle exubérance dans l'exécution de ses plats. Cela me fait penser aux pétards que l'on fait exploser les soirs de réveillon, et qui éjectent des bonbons et des boules de papier dans toutes les directions. Là, c'est un Etna de saveurs amassées et jetées sur l'assiette comme le peintre Matthieu le faisait sur sa toile. Tout est bon, mais c'est exubérant, et c'est le contraire de la cuisine que je recherche pour les vins anciens, où tout doit être simplifié. Ici, c'est le carnaval à Rio des papilles. Lorsque je suis arrivé en fin de repas, il restait encore du vin puisque je suis seul à boire. J'ai demandé un fromage pour pouvoir finir le vin et j'ai souri parce que l'on m'a servi un brie de Meaux affiné aux noix, caviar d'artichaut, pétales de champignons de Paris et pour couronner le tout, un dissocié de fruits rouges. Plus contraire à mes souhaits, il n'y a pas.

Mais il faut reconnaître que tout est bon, les produits sont bons, les saveurs sont belles. Seule l'exubérance est daliniennne. Venons-en au vin. Le nez est vif et plaisant. La bouche est active et racée. On sent qu'on est en présence d'un vin bien construit avec un fruit hyper présent et l'alcool présent aussi. Il faut dire que j'ai bu hier deux bourgognes, de 1966 et 1959. De ce fait, ces aspects de vins jeunes sont plus sensibles pour moi. Le vin est bon, même grand, mais je dois avouer que je suis resté sur ma faim. Le Bonnes Mares Domaine Georges Roumier 2005 est bien, presque parfait dans sa construction, mais « trop » bien. Il manque une petite étincelle qui fait qu'on l'aimerait. Il s'est montré très bon tout au long du repas, mais j'ai attendu le moment où il m'aurait ému. Je suis à peu près sûr que dix ans de plus lui donneraient le charme qu'il doit offrir, car il ne m'a montré aucun signe de défaut. Presque trop parfait serait ma conclusion.

La charge émotionnelle fut assurée par ce lieu, où j'ai tant de souvenirs, des anniversaires, le repas des funérailles de ma mère, des conclusions de contrats ou de reprises d'entreprises. L'attachement à ce lieu s'est immédiatement recréé. Nous avons attendu anormalement longtemps le premier plat, mais cela s'oublie. Cette soirée a fait resurgir beaucoup de belles envies.

Entre toutes les occasions de boire du vin, j'essaie de faire régime. Et « j'essaie de faire régime » est plus approprié que « je fais régime ». A 19 heures je reçois de ma femme ce message « **ce soiaar caviaaar** ». Le message n'est pas lu, aussi, quand je rentre du bureau, je lui dis : « tiens, tu as acheté une baguette ». Elle sait alors que je n'ai pas lu son message. Je le lis. Immédiatement, une idée me vient : qui dit caviar dit champagne. Dans un couple qui a plus de 50 ans de mariage, vous pourriez écrire le script du dialogue qui va suivre. « J'ai bien envie de boire du champagne » - « demain tu vas le regretter » - « oui, mais on ne vit qu'une fois » - « de toute façon, tu feras ce que tu voudras ».

Au frais, il y a quelques champagnes. Pour ce caviar, offert par mon fils, je choisis **Champagne Salon 2002**. Il est jeune, c'est un bambin, mais je sais qu'il va convenir. Le caviar est un malossol d'Aquitaine, aux petits grains, un peu salé mais pas trop et à la persistance en bouche proche du maximum possible. Les caviars français sont franchement bons.

Le champagne Salon 2002 a tout du puceau, mais déjà dévergondé. Ce qui est fascinant, c'est que la noix que l'on perçoit dans le caviar est la même que la noix qui sous-tend le Salon qui s'exprime sur des tons de brioche et de noix. Il est frais, fluide, avec une persistance aromatique extrême pour sa jeunesse. Einstein a écrit l'une des plus belles équations, $e=mc^2$. L'équation « caviar + baguette + beurre + champagne » n'a pas la portée universelle de celle d'Einstein, mais elle a une pertinence majeure, surtout si c'est un jeune Salon qui est un des termes de l'équation.

Une truite fumée est opportune pour finir le champagne. Des coups de canif comme celui-ci à mon régime, je suis prêt à en redemander.

Déjeuner au **restaurant Michel Rostang**. L'accueil est chaleureux. Le tour de taille des clients déjà présents suggère que c'est un repaire de bons vivants. On vient ici pour la bonne chère et le menu que je vais choisir va confirmer cette orientation. Une bonne initiative est de proposer une courte liste de vins à des prix très tirés. J'y trouve le vin qui accompagnera le repas. Le maître d'hôtel me dit qu'il savait ce que je choisirais.

Mon choix de menu est : cuisses de grenouilles et lièvre à la royale, qui sera le premier de l'année pour moi. Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2004** a une belle couleur, pruneau foncé, hésitant entre bordeaux et quetsche. Le nez est précis, racé et plutôt discret.

En bouche le vin n'est pas du tout bordeaux comme il le suggère souvent. Il est résolument rhodanien. Comme il a relativement peu de puissance, on sent mieux la râpe et l'amertume. Le vin a d'autant plus de charme qu'il ne veut pas séduire. C'est un vin de suggestion. Il est net, pur, précis et dose bien ses complexités. C'est intéressant de constater qu'il est à la fois strict et charmeur. Il ne faut pas en attendre de l'exubérance et écouter ses subtilités. S'il est très plaisant tout au long de sa dégustation il ne figure malgré tout pas dans les plus beaux millésimes de Rayas.

Le lièvre à la royale met en valeur le vin et la sauce crée un accord de prolongement qui est d'une exactitude confondante. Comme le maître d'hôtel rajoute et rajoute de la sauce le plaisir n'en est que plus grand .

Les deux plats sont très élaborés. Autant le goût est gratifiant, autant la mâche et l'aspect tactile du plat est un peu moins marqué. Les cuisses de grenouilles sont interprétées dans des sortes de cromesquis, très bons, mais on n'a pas la mâche de la cuisse mêlant habituellement fermeté et tendreté.

De même le délicieux lièvre à la sauce démoniaque et à la farce gourmande donne un toucher de bouche qui est plus celui d'une terrine que celui d'un lièvre. Mais les interprétations du lièvre à la royale sont l'occasion de trésors d'inventivité de tous les chefs.

Les deux plats sont délicieux. Le restaurant Michel Rostand confirme son statut d'étape gourmande pour bons vivants.

C'est un déjeuner qui s'est décidé à la dernière seconde. J'avais écrit à un ami de Beaune : « si tu passes par Paris, je serais heureux de te voir ». Il me répond : « j'y suis ». Alors nous nous retrouvons au **restaurant le Petit Verdot**. J'avais eu le temps de prendre une belle bouteille mais comme mon ami est à Paris pour des examens médicaux, il m'annonce qu'il ne boira qu'un verre et pas plus.

Je remballe mon vin et demande à **Hidé** un champagne. Ce sera **Champagne Delamotte Brut Blanc de Blancs sans année**. Ce champagne n'est que plaisir. Il est frais, il a des notes de noisettes et de brioche juste suggérées. Sa fluidité en fait un champagne de soif. Il n'y a pas plus confortable. Le hareng en entrée est délicieux, le poisson qui suit l'est autant. Mon ami qui voulait déjeuner léger est exaucé. Je prends un dessert aux prunes aérien. Même ma carte bleue a déjeuné léger !

Amicales salutations de François Audouze