

Déjeuner au restaurant Akrame, desserts au restaurant Shirvan Café Métisse, trois dîners de famille, visite à la « Private Boutique » du groupe Moët-Hennessy, déjeuner au restaurant Le Pichet de Paris, déjeuner au restaurant de Guy Savoy à l'Hôtel de la Monnaie.



Ce délicieux **Champagne Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 1995** a tout pour devenir un jour aussi grand que le mythique 1985, superbe réussite de cette cuvée.

Un ami de longue date puisque son père est un de mes amis d'enfance a participé à plusieurs de mes dîners. Il souhaite s'inscrire à un prochain dîner avec plusieurs personnes. Je lui demande s'il a une préférence de lieu et comme je lui laisse le choix, il me suggère d'essayer de faire le dîner avec Akrame, le bouillonnant chef qui a obtenu deux étoiles et qui est en train de créer un groupe à la manière de Daniel Boulud.

Rendez-vous est pris et je me présente à déjeuner au **restaurant Akrame** qui est maintenant rue Tronchet et que j'avais connu rue Lauriston. On passe un porche, on arrive sur une petite cour où il sera agréable de déjeuner aux beaux jours et on entre dans le restaurant assez sombre. **Akrame Benallal** vient bavarder avec moi des vins du dîner et me propose de suivre son inspiration pour le déjeuner de ce jour.

Le menu est rédigé avec des affirmations pour chaque étape, que je reproduirai ici entre guillemets : « Picorer » ananas fumé / crackers poire, betterave / feuille végétale et anguille. « Démarrage » topinambour, café truffe. « Iodé » Saint-Jacques, caviar, consommé de homard. « Force » homard, coques, carotte, algue nori. « Le marin » sole, beurre noir, citron, chou-fleur. « Terre » bœuf cru et cuit, beurre de cacao, betterave. « Fraîcheur » ice citron. « Jouissance » chocolat, praliné, truffes, glace patate douce, dulce de leche truffe.

Il y a dans sa cuisine une inventivité et une recherche qui font plaisir à explorer. Bien sûr je ne suis pas là pour jouir seulement de sa cuisine mais plutôt pour voir la compatibilité de sa cuisine avec les besoins des vins anciens. Mon analyse sera donc orientée. Les amuse-bouche du chapitre « picorer » sont extrêmement lisibles. Il n'y a aucun problème. Le petit côté fumé de l'ananas est exquis. Le « démarrage » est un plat superbe et goûteux, mais pour les vins anciens, la force du café est irrémédiable sauf si l'on sert des vins aux traces de café comme les Royal Kébir 1945 ou de vieux Vega Sicilia Unico. Le « iodé » est parfait et c'est pour moi le plus beau plat du repas qui expose pleinement le talent du chef. Le homard est cuit dans un pot en verre avec un bouillon et se révèle

délicieux mais pour les vins anciens il faudrait ignorer les carottes et les algues. Le bœuf est gourmand et mérite lui aussi, puisque l'on parle de vins anciens, qu'on simplifie ce qui l'accompagne. Les desserts sont parfaits parce qu'ils ont des goûts très homogènes.

Au final, s'il n'y avait pas en perspective l'un de mes dîners, on serait heureux de ce festin. Pour un de mes dîners, il faut élaguer certaines présentations sur assiette, sans changer la recette de base. Ce qui veut dire que les adaptations se feront sans aucune difficulté.

Je déjeune avec une journaliste qui avait déjà fait un reportage sur le chef Akrame et le connaît et qui a fait un reportage sur un de mes dîners et sur ma cave. Nous avons été accueillis par un **Champagne Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs sans année** qui est fort agréable, champagne de soif. Je commande un **Champagne Blanc des Millénaires Charles Heidsieck 1995** qui marque un saut qualitatif certain, car il y a un fruité avec la surprise de petits fruits roses comme la groseille et un finale généreux qui en fait un champagne de grand plaisir et de gastronomie. Bien sûr, il faudrait attendre dix ans pour que ce champagne atteigne le caractère glorieux de son aîné de 1985, champagne éblouissant, mais il faut être réaliste car ce champagne se trouvera rarement encore dans dix ans sur la carte des restaurants.

Akrame avait dû couper court à nos discussions car il se rendait à son nouveau **restaurant Shirvan Café Métisse** où je vais le rejoindre après le départ de mon invitée. On me fait placer à une table où se trouve un ami d'Akrame qui le conseille pour ses implantations en Asie. Nous discutons de vins et de gastronomie et nous nous trouvons des intérêts communs pendant que l'on me sert de nombreux desserts plus gourmands les uns que les autres dont un millefeuille tout oriental de grand charme. Akrame va me proposer un menu pour le futur dîner. Tout laisse à croire que ce sera un succès.

C'est le dernier dîner en commun du court séjour de mon fils. J'ouvre un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996**. Ce champagne est d'un confort spectaculaire. On se sent bien avec lui. Il est mesuré et a un fruit rassurant. Ce n'est que du plaisir de le boire avec ses évocations de jolis fruits bruns. On grignote encore du jambon et des fromages et il se révèle que le camembert Lepetit est meilleur que le Cœur de Lion car il est plus typé et plus vif.

J'ouvre ensuite un **Champagne Salon 1988**. Quand je dis « j'ouvre », c'est un bien grand mot. Car je n'arrive pas à faire remonter le bouchon. Mon fils s'en saisit et n'arrive pas non plus, même avec un casse-noix qui sert de clé anglaise. Je prends sa suite et au bout de longues minutes le bouchon vient, plus long d'au moins un centimètre que celui du Henriot. Le Salon est très différent du Henriot. Il y a une noblesse dans le Salon qui est difficile à appréhender. Il est comme un message à tiroirs. Le Henriot est la joie de vivre et la simplicité. Le Salon nous emmène en montgolfière sur des altitudes parnassiennes qui exigent écoute et attention. Il a des subtilités extrêmes qu'il faut savoir lire. On n'est pas dans la spontanéité mais dans le recueillement. C'est un très grand Salon qui est entre jeunesse et maturité, dans une phase mystique. Le plaisir est grand pour celui qui sait l'écouter. Je quitte mon fils, qui va partir aux aurores, sur la mémoire de ce grand champagne.

Le lendemain, il reste l'équivalent de deux verres du Salon 1988 que je vais partager avec une de mes nièces venue séjourner chez nous. Le Champagne Salon 1988 a considérablement évolué. Il s'est élargi, émancipé et son fruit a pris une puissance évidente. Il est devenu beaucoup plus charmeur et reste à un niveau olympien. En fait, il faudrait boire le Salon le lendemain de l'ouverture ! Au programme il y a un poulet avec une purée à la truffe, et à la suite des fromages.

J'ouvre un **Champagne Selosse Substance dégorgé le 20 mars 2007** comme par hasard un jour d'équinoxe. Ce n'est pas la première fois que je bois des vins de Selosse dégorgés des jours d'équinoxe. Il a un charme immédiat, avec un beau fruit souriant et une belle complexité. Il est vif, de forte personnalité et de belle persistance en bouche. Mais si l'on fait la comparaison en prenant l'image des tapis, le nombre de points du Salon est plus important que celui du Selosse. Malgré cela on se régale avec ce champagne typé. Il est très gastronomique, dans un registre très différent du Salon. C'est un bonheur de boire ces grands champagnes avec tant de caractère.

Le jour suivant, le repas n'est pas prévu pour du vin car il y a une soupe aux herbes vertes. Mais après elle, un saumon fumé me donne envie d'ouvrir un **Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2004**. Le bouchon ne vient pas facilement, décidément, et dès qu'il sort du goulot, il prend un ventre d'une taille au moins égale à celle du chapeau du bouchon. La bulle est active et grosse, la couleur est très claire et immédiatement, on se sent bien avec ce champagne comme avec l'Henriot Enchanteleur récent. Ce que donnait l'Enchanteleur, c'était plénitude et joie de vivre. Le Delamotte s'inscrit dans le registre vivacité et fluidité. Il est vif, claque sur la langue mais donne aussi beaucoup de plaisir. C'est un champagne qu'on pourrait ouvrir en toute occasion.

Un dimanche soir, ma fille cadette vient dîner avec ses enfants. Le Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2004 de la veille a pris de l'ampleur en vingt-quatre heures et expose encore plus son fruit agréable. J'ouvre ensuite un **Champagne Egérie de Pannier Extra-Brut 2006**. Le repas sera de coquilles Saint-Jacques juste poêlées avec du riz noir. Le champagne agréable et de belle composition m'inspire une impression de « déjà-vu ». Il a tout pour lui mais il manque la petite étincelle qui va créer l'émotion. Il faudrait sans doute que je le revisite dans un autre contexte, mais après une semaine de champagnes aux forts caractères, ce champagne trop consensuel n'a pas su me toucher.

Le groupe Moët Hennessy loue dans Paris un appartement de haut standing pour recevoir ses clients internationaux qui passent des commandes de produits hors du commun. Il est appelé « **Private Boutique** » pour qu'on se souvienne qu'ici on fait du commerce, mais, évidemment, dans une ambiance de grand luxe. Lorsque je dis que la décoration du lieu évoque pour moi celle de l'hôtel du Marc, demeure de réception de Veuve Clicquot, on me répond que c'est le même décorateur qui en est l'auteur. Dans cet endroit il y a un magnifique salon cosy, une salle à manger qui peut accueillir douze personnes, une cave prestigieuse où figurent tous les fleurons des vins de Moët Hennessy comme Dom Pérignon, Ruinart, Veuve Clicquot, Moët bien sûr, Cheval Blanc, Yquem, Clos des Lambrays, Ao Yun le vin chinois, Cheval des Andes. J'en oublie peut-être. Et ces vins sont représentés dans des formats dont certains gigantesques sont du domaine du rêve. Il y a aussi une représentation des alcools de Hennessy, et dans une petite salle confidentielle un cognac irréel créé pour les 250 ans de Hennessy, qui comporte les meilleures cuvées sélectionnées par les sept générations de la famille des assembleurs des cognacs sur ces 250 ans, puisque cette charge est assumée par la même famille depuis la création. Il y a dans la grande salle de la cave qui est de plain pied une table de dégustation et dans une salle à part un fumoir où se dégustent les alcools les plus réputés tout en tétant les meilleurs cigares. Tout est fait pour que le client se sente roi.

Je suis reçu par trois cadres du groupe et nous trinquons sur un **Champagne Dom Pérignon rosé 2004**. Les verres choisis sont les Montrachet de Riedel, et si l'ampleur du verre donne au vin une belle assise, il n'en est pas de même des parfums qui ne se développent pas. Le champagne d'une belle couleur de rose rose (si, si, ça existe) me frappe surtout par son équilibre. On sent ce champagne assis sur ses jambes, solide et prêt pour l'éternité. Car il a une réserve de progression qui est énorme. C'est un beau champagne rosé en devenir. Un cracker à la tomate crée un accord couleur sur couleur comme je les aime.

Je suis retenu à déjeuner par l'un des trois cadres, qui est fidèle de mes dîners et nous allons au **restaurant Le Pichet de Paris**. Deux bouteilles de Krug nous attendent dans des seaux, l'une d'un blanc, l'autre d'un rosé. Ayant le choix, je demande le champagne blanc, le **Champagne Krug 2002**. Nous choisissons à la carte le même menu : neuf huîtres Gillardeau N° 5 Papillon et homard bleu juste rôti, beurre blanc avec une purée de pommes de terre. Cette cuisine simple fait un sans-faute, les huîtres sont goûteuses et le homard est remarquablement cuit. Si le lieu ne brille pas par sa décoration, il permet de boire dans de bonnes conditions de bons champagnes. Le Krug 2002 est superbe et il se boit dans sa belle jeunesse avec beaucoup de plaisir. Autant pour le rosé on aimerait que le vin ait une quinzaine d'années de plus pour qu'il s'exprime plus vaillamment, autant pour ce 2002, il n'est besoin de rien. Il est vif, actif, cinglant, et glorieux. On aurait envie de lui dire : « ne changez rien ! ». C'est avec les huîtres qu'il crée un accord superbe, car l'iode fait apparaître sa minéralité et son côté crayeux. L'accord avec le homard est plus tranquille.

Au cours de ce déjeuner nous avons exploré des pistes de dîners que nous pourrions faire, fondées sur des pépites de ma cave et des trésors des caves des sociétés de ce groupe vivant et entreprenant. Cette rencontre fut féconde pour échafauder des moments rares.

Des amis du sud ont envie de découvrir le **restaurant de Guy Savoy** à l'Hôtel de la Monnaie. Nous sommes quatre à déjeuner. Devant organiser un dîner dans une dizaine de jours en ce même lieu, j'arrive avec ma femme un peu plus tôt pour discuter du menu avec **Guy Savoy**. Il a déjà réfléchi au menu avec **Sylvain** le très compétent sommelier et nous discutons de façon très ouverte, les propositions de changer l'ordre des vins donnant lieu à des échanges passionnants. Guy suggère que nous goûtions à midi des plats prévus pour le prochain dîner.

Etant en avance je discute avec Sylvain des vins de ce déjeuner et nous tombons facilement d'accord. Les amis arrivent alors que tout est déjà en route et ils me font confiance.

Le menu sera : surprise de homard / un morceau d'énorme turbot cuisiné tout simplement / soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée champignons et truffes / pigeon grillé au barbecue, les petits pois, jus aux abats, à la manière de Léonie / saint-nectaire, la croûte et le champagne en gelée / miel d'ici.

En attendant les amis, je bois un **Champagne Jacquesson Cuvée 740 extra-brut** qui est d'une belle tension, vif, un peu acide mais très agréable à boire dans sa vivacité. Les toasts au foie gras, que les serveurs piquent avant de les donner, pour les présenter sur des sticks, sont d'un confort extrême et idéaux pour le champagne.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2006** a un parfum d'une intensité rare. En bouche il est d'un charme incroyable. Il combine une puissance extrême avec un romantisme délicat. Cette juxtaposition de force et de grâce est passionnante. Il est d'une longueur racée et d'une présence imposante. C'est un très grand champagne pour lequel la question ne se pose pas de savoir comment il vieillira. Il est parfait maintenant, tant mieux.

Le **Meursault Luchets Domaine Roulot 2009** se présente de façon assez timide. On sent la pureté et la précision, mais il manque de présence. Il fallait tout simplement attendre le turbot pour que ce vin devienne extrêmement joyeux, plein, riant, avec une précision qui vaut celle des rieslings. Quel beau vin ! Le homard est d'une grande délicatesse, avec des évocations raffinées. Le turbot est un bonheur. L'oignon qui l'accompagne est un bijou. Ce plat révèle le vin blanc comme aucun autre plat ne le ferait.

La soupe aux truffes et artichaut fait partie de ces plats emblématiques où tout est dosé au milliardième de millimètre. On ne conçoit pas ce plat autrement. La brioche est un péché mortel.

La **Côte Rôtie Stéphane Ogier 2007** est exemplaire car le vin est d'un velours rare et son finale exprime de la menthe lui donnant une fraîcheur qui est parfaite pour aller avec le pigeon. Le saint-nectaire tel qu'il est traité se marie merveilleusement avec le champagne Taittinger.

La mangue au miel provenant des ruches posées sur le toit de l'Hôtel de la Monnaie accompagne avec une pertinence totale le **Château Coutet Barsac 2007**. Ce dessert est prévu aussi pour le prochain dîner et je me demande s'il sera aussi pertinent sur un sauternes vieux d'un siècle. Sylvain a noté les deux ou trois remarques d'ajustements à faire pour le prochain dîner.

Il règne en ce lieu, à la décoration moderne superbe, une atmosphère de bonheur. On se sent chez soi. L'accueil est souriant et attentif et Guy Savoy est l'hôte le plus agréable que l'on puisse imaginer. A l'écoute de nos désirs, prévenant, son empathie rejaillit sur toute son équipe. Sylvain nous a conseillé des vins judicieux. Le fait d'être avec des amis qui sont des esthètes a enrichi un peu plus ce repas. En sortant du restaurant on se dit qu'il existe peu de restaurants dans le monde dont on repart avec le sentiment d'avoir passé un moment exceptionnel. Il y a Anne-Sophie Pic à Valence et Guy Savoy à Paris.

Ce repas est un moment de grâce sur un beau nuage gastronomique.

Amicales salutations de François Audouze