

Déjeuner au restaurant Archeste, dîner à huit mains de quatre chefs au restaurant Pages.



Ce **Champagne Krug Collection 1985** est l'une des merveilles que nous avons bu lors du dîner de quatre chefs au restaurant Pages

Une journaliste japonaise a déjà assisté à deux dîners de wine-dinners et va participer au prochain dîner au restaurant Guy Savoy. Je vais déjeuner avec elle au **restaurant Archeste**. Ce restaurant très récent vient d'obtenir une première étoile grâce à son chef **Yoshiaki Ito**, un ex de Hiramatsu. Nous prenons le menu dégustation en cinq étapes (le soir, c'est sept étapes) avec l'option truffe, dont il faut profiter car c'est la fin de saison. **Benoît Vayssade** directeur de salle m'a envoyé juste après mon départ le menu par mail.

Le voici : chips de riz et encre de seiche, mousseline de haddock / seiche de Méditerranée, foie gras, betterave noire, Castel Franco et sauce gribiche à la truffe noire / velouté de topinambour, huile d'oseille, curry madras, huître Utah Beach no1 pochée / rouget de Bretagne, tombée d'épinards et shungiku, coques de Normandie, basilic et émulsion à la livèche / filet de cochon Kintoa, chou de Bruxelles, asperge verte du Domaine de Roques Hautes, émincé de champignon rose, graines de moutarde, jus au beurre d'anchois de Guéthary et romarin / fraises Dely et hibiscus de Gascogne, crème de mascarpone, meringue et sorbet litchi.

Il est indéniable que les chefs japonais prennent possession de Paris, et ils ont bien raison car leur approche de la restauration est artistique, esthétique et éthique puisqu'on mange léger. Si je voulais

comparer avec le chef Teshi du restaurant Pages dont j'adore la cuisine, je dirais que Teshi est beaucoup plus sur le produit alors que Yoshiaki est encore sur l'addition des goûts comme le montre le premier plat qui additionne la seiche, le foie gras, la betterave et la sauce gribiche. C'est délicieux, mais dans la démarche qui est la mienne, de créer des accords mets et vins, un tel plat est une difficulté. Le chips est très goûteux, la mousseline étant très prononcée pour notre plaisir, les huîtres sont excellentes sous un velouté un peu marqué, le rouget est superbe, on y reviendra, le cochon est un peu ferme et un peu gras mais le plat est excellent. Le dessert est aérien et subtil. Globalement c'est un repas de haute tenue et de saveurs superbes, dont je suis très satisfait. Une évolution vers le produit pur irait plus vers mes préférences.

Le **Champagne William Deutz 2006** est d'un bel or. Le premier contact est sur le beurre. Ensuite les saveurs vont s'élargir au fur et à mesure des plats et l'on aura un peu de noix, et une largeur convaincante. C'est manifestement un grand champagne mais qui souffre d'un petit manque d'émotion. Il faut dire que je mets la barre très haut, car il fait un sans-faute montrant une matière précise qu'aucun plat ne mettra en défaut.

J'ai apporté une **Côte-Rôtie La Mordorée M. Chapoutier 1991**. Le niveau est à moins de cinq millimètres sous le bas de la capsule. Le bouchon est superbe et le premier parfum est comme l'apparition d'un ange. En sentant ce vin on est incapable d'analyser mais on se dit : « c'est ce vin là que je veux ». Il a tout pour lui. Ne connaissant pas le menu, je ne sais pas quand apparaîtra le vin rouge mais quand je vois arriver le rouget, d'instinct je sens que le vin ira sur le rouget seul, sans accompagnement. Et c'est divin. Le mot qui caractérise ce vin, c'est « velours ». Ce vin est velours. Il est riche, gourmand, équilibré, vin facile à comprendre, direct sans aucune énigme. Il est bon et on l'aime. Son grain est de bonne mâche. La truffe qui accompagne le cochon Kintoa lui sied à merveille. Comme avec le rouget il faut chasser les saveurs parasites, qui se justifient par ailleurs, si l'on veut créer un accord de pureté. Nous demandons du fromage pour finir le vin et le champagne.

Dans une ambiance très agréable, avec un service compétent mais un peu trop juste pour autant de couverts, nous avons passé un déjeuner de très haute qualité. La Côte-Rôtie est dans un état de grâce absolue, la cuisine est de très haut niveau. Ce restaurant a tout pour réussir et l'étoile qui couronne le chef n'est peut-être que la première. Benoît Vayssade est bien d'accord qu'il faudra un peu étoffer la carte en vins de haut niveau. Ce déjeuner fut un grand plaisir.

Pourquoi ne pas faire la présentation façon camelot : mesdames et messieurs, ce soir vous n'aurez pas un dîner avec un chef, ni même avec deux chefs. Mesdames et messieurs, ce soir vous n'aurez pas un dîner avec trois chefs, je vous le dis bien, ce soir ce sera un dîner avec quatre chefs, oui, mesdames et messieurs ce sera un dîner à huit mains.

Au **restaurant Pages**, le **chef Teshi** reçoit trois chefs japonais dont un qui a obtenu au Japon une étoile dans son restaurant de sushis, un autre qui pratique la cuisine chinoise et un autre qui a semble-t-il une renommée très importante au Japon et une cave aussi importante, spécialisé comme Teshi dans les viandes les plus rares, qui exerce son activité sous un nom pour le moins original, Wagyumafia.

Ce soir nous serons une table de sept dont mon ami Tomo qui a rassemblé notre petit groupe, un de ses amis, un couple d'amis que je retrouverai demain à un dîner de wine-dinners et un autre ami fidèle de mes dîners venu avec sa femme dont je fais la connaissance. Les quatre chefs avaient fait un dîner hier en ce lieu. Nous participons donc au deuxième et dernier dîner à huit mains.

Laure vient nous proposer l'option du menu, celle du caviar pour laquelle nous acquiesçons. Voici le menu, avec entre parenthèse l'auteur du plat : bœuf séché (Wagyumafia) / Temaki au thon rouge de wakayama (chef Sato) / soupe Syantan (chef Shinohara) / cromesquis de foie gras (chef Teshi) / caviar à l'avocat et au gras de bœuf wagyu (Wagyumafia) / asperge verte à l'œuf mariné (chef Teshi) / duo de tartare de thon et d'ormeaux à la vapeur (chef Sato) / mérrou à la vapeur, purée de tofu (chef Shinohara) / sushi de thon, chinchard, oursin, congre (chef Sato) / wagyu wassant (Wagyumafia) / pigeon de Pornic grillé sauce salmis (chef Teshi) / bœuf Shabu Shabu façon carbonara (Wagyumafia) / « Shiogama » chateaubriand de bœuf de Kobe en croûte de sel

(Wagyumafia) / dessert cinq saveurs (chef Shinohara) / Paris banana (chef Teshi) / chocolat au tofu et thé vert Gyokuro de Yame (Wagyumafia) / mousse Sakura, chocolat blanc, chartreuse (chef Teshi).

Il y a dans la cuisine japonaise une inventivité qui est spectaculaire. Tout est fait avec grâce, élégance, sens artistique. Nous sommes embarqués sur un petit nuage de perfection gastronomique dont nous ne descendrons pas pendant cinq heures. Car tout ceci prend du temps. Cela explique aussi la quantité astronomique de vins que nous avons bus.

J'étais arrivé en avance, un peu après 19h pour ouvrir des bouteilles de notre table. Tomo était déjà là et me propose de partager avec lui une **demi-bouteille de Champagne Krug Grande Cuvée** très ancienne, probablement du début des **années 70**. A l'ouverture le vin est très ambré, et le nez fait très madérisé. Il est assez désagréable à boire, mais le temps est un magicien et l'on assiste à une éclosion rapide qui rend ce champagne un peu fatigué mais extrêmement séduisant. J'ouvre le Château Chalon Jean Bourdy 1947 que j'ai apporté et le Château Chalon Jean Bourdy 1937 de Tomo. Le 1947 a un bouchon qui doit dater des années 60 et se brise car imbibé dans sa partie basse. Son parfum à l'ouverture est aussi madérisé et ressemble étrangement au parfum du Krug. Le 1937 a un bouchon récent, de moins de vingt ans et son parfum qui évoque la noix est beaucoup plus prometteur. J'ouvre aussi l'Yquem 1961 de Tomo à la belle couleur orangée.

Nous passons à table et chaque chef va servir lui-même le plat qu'il a exécuté. On nous sert le **Champagne Jacques Selosse Les Cavelles à Mesnil-sur-Oger** et le **Champagne Jacques Selosse Le Bout du Clos à Ambonnay**. Le premier est un blanc de blancs et le second un blanc de noirs. Le Cavelles est un beau champagne très précis et très vif, mais je préfère le Bout du Clos plus large, plus charmeur, et de mâche plus agréable. Mais ce sont deux magnifiques champagnes. Sur le sushi au thon rouge, la séduction du blanc de noirs s'exprime divinement.

C'est volontairement que nous avons apporté deux magnums de champagne de 1998, pour comparer le **Champagne Dom Ruinart magnum 1998** que j'ai fourni et le **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1998** fourni par l'ami champenois qui œuvre dans le groupe Moët-Hennessy. Le parfum du Dom Ruinart me prend par surprise et me fait un choc majeur. Jamais je ne pouvais imaginer que ce champagne puisse avoir un nez d'une telle séduction. C'est d'une folie extrême et c'est ce parfum qui donne la palme au Dom Ruinart alors que le Veuve Clicquot a une majesté et une matière exemplaires. On dira pour faire consensus que les deux champagnes se valent mais le souvenir le plus éclatant est le diabolique parfum du Dom Ruinart.

L'apparition de l'asperge donne envie de passer aux deux Château Chalon. Le temps est de nouveau un magicien, car le **Château Chalon Jean Bourdy 1947** que j'imaginai mort se révèle vivant, manquant un peu de vivacité mais très pur alors que le **Château Chalon Jean Bourdy 1937** est plus guerrier. Mais c'est le 1947 qui, contre toute attente, est le plus gastronomique. C'est lui qui va le mieux avec l'asperge et lui aussi avec les ormeaux d'une chair magique. Quel beau plat du chef Sato, le prince des sushis, mais pas seulement des sushis.

Le **Champagne Krug Collection magnum 1985** de Tomo est une merveille de race et de distinction. Quel grand champagne plein, qui s'accorde bien à tous les plats. A côté de lui, le **Champagne Veuve Clicquot 1989** est une très belle réussite du millésime 1989, jouant sur sa féminité à côté du Krug.

Le **Champagne Salon 2004** est lui aussi une valeur sûre, avec une longueur inextinguible et une personnalité marquée de grand Salon.

Pour les viandes il est quand même préférable d'aller vers le **Pommard Clos des Épeneaux Monopole Domaine Comte Armand 2005** offert par un ami, vin qui est bien épanoui et de bonne mâche avec un beau velours.

Le **Château d'Yquem 1961** est un bel Yquem par son gras et sa mâche joyeuse, mais je suis un peu gêné par le côté glyciné un peu insistant qui limite le plaisir. Il est grand, mais la trace me rebute au point de ne pas insister.

Dans cette profusion de vins apportés par les uns ou choisis sur la carte des vins du restaurant, il est assez difficile de faire les classements. Les deux Selosse très différents sont de grands champagnes avec une petite préférence pour le Bout du Clos. Les deux 1998 sont à un beau moment de leur vie où la jeunesse très vive n'a pas laissé la place aux signes de maturité. Les deux vins jaunes sont excellents et c'est le plus blessé à l'ouverture qui se montre le plus gastronomique. Ensuite, nous sommes partis dans plusieurs directions, le Krug Collection 1985 dominant, alors que Tomo avait peur qu'il ne soit pas brillant, peur injustifiée. Le Pommard a bien tenu sa place de seul rouge dans ce panel. On ne peut qu'être satisfait de ce joli programme.

Pour les plats, nous sommes allés d'enchantement en émerveillement. J'ai un faible pour la cuisine du chef Teshi et j'ai trouvé que globalement ses plats sont plus aboutis que certains autres plats comme par exemple l'association caviar, avocat et gras de bœuf wagyu qui manquait un peu de cohérence dans la mâche. Le chef Sato a fait des plats extrêmement brillants comme le tartare de thon associé aux ormeaux, le sushi de thon avec le congre. Les viandes furent superbes, le bœuf cuit sous croûte de sel est fondant, le pigeon est fondant lui aussi avec une belle personnalité et une présence folle. Il serait impossible de classer des plats si disparates. Je garde en souvenir le goût du premier sushi de thon, de la confiture de rhubarbe qui met en valeur le foie gras du cromesquis, l'œuf qui se marie à l'asperge, l'ormeau si goûteux avec le Château Chalon 1937, le congre bien gras, le pigeon et sa sauce, le bœuf de Kobe. Quel festival.

En fin de service on peut parler avec les chefs et avec les tables voisines qui ont vécu ce même moment de grâce.

Je ne renierai évidemment pas mon amour pour la cuisine française traditionnelle et inventive mais il y a dans la cuisine japonaise un supplément d'âme et supplément d'art qui m'enchantent. L'ambiance entre les chefs, les sourires mais aussi le sérieux au moment de servir ont fait de ce dîner à huit mains un très grand moment de plaisir gastronomique. Merci aux amis et surtout à Tomo pour leurs générosités.

Et dire que demain soir j'ai un dîner de wine-dinners ! Vite sous la couette.

Amicales salutations de François Audouze