

Déjeuner au restaurant H. Kitchen, déjeuner au restaurant du Polo de Bagatelle, dîner au restaurant La Vague d'Or à Saint-Tropez, dîner dans ma maison du sud, déjeuner chez des cousins près d'Orange.



Ce **Champagne Dom Pérignon 1982** est d'un romantisme que j'apprécie au plus haut point.

Le déjeuner périodique entre frères et sœurs se tient à l'invitation de ma sœur au **restaurant H. Kitchen**. Le lieu est tout petit, moins de dix tables sans doute, avec le chef en cuisine et une personne en salle. Le chef **Hidenori Kitaguchi** est japonais, qui grossit l'armée de chefs japonais qui ont envahi Paris, pour notre plus grand plaisir. La salle est un peu triste. La carte des vins est particulièrement chiche, mais je dis à ma sœur qu'il ne faudrait surtout pas rater la présence d'un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2000** dégorgé en octobre 2011 qui est une merveille. Nous sommes quatre à prendre le même menu : soupe de coques et homard breton.

Le champagne est enthousiasmant. Il commence déjà à être un peu ambré. Sa bulle est discrète mais en bouche il est glorieux, expressif, plein, rond et de grand charme. C'est un champagne noble. On se sent tellement bien avec ce champagne distingué qu'il illumine ce début de repas. Les coques sont un peu tristes mais goûteuses malgré tout. Le plat manque de panache mais va bien avec le champagne.

Nous poursuivons le repas avec un **Chassagne-Montrachet Domaine Larue 2015** qui est une belle surprise. Il est jeune bien sûr mais il est gouleyant, avec un beau fruit très spontané et quelques évocations de fleurs blanches qui rafraîchissent le palais. Il est bien fluide et accompagne gentiment le homard à la chair délicieuse, de grande qualité.

Sur le dessert, le mien au citron, de belle facture, c'est un **Champagne Philipponnat Royale Réserve Brut sans année** qui est servi, champagne de soif, bien loin de la qualité du Clos des Goisses mais jouant sur un registre différent, dont la fluidité est appréciée. Ce restaurant fait une cuisine de belle qualité, mais il lui manque un peu de chaleur humaine pour qu'on ait envie d'y retourner.

Le traditionnel déjeuner de conscrits se tient, pour une fois, au **restaurant du Polo de Bagatelle** car l'ami qui nous invite est membre du Polo. Il fait un temps incertain et il y a du vent aussi mangeons-nous à l'intérieur. Dans le cadre magique de cet ensemble, la restauration est un parent pauvre. J'ai pris à la carte un tartare de saumon au citron vert et coriandre et un faux-filet de Salers grillé et un écrasé de pommes de terre aux herbes qui ne resteront pas très longtemps dans ma mémoire.

Le **Champagne Ruinart Blanc de Blancs sans année** est vraiment très agréable et vif. Il a une belle tension et se boit avec plaisir. J'aime son rythme en bouche et je ne suis pas le seul car nous consommerons trois bouteilles à six.

Le **Vosne Romanée Louis Latour 2011** est un aimable vin de bon équilibre, sans grande longueur mais suffisamment expressif, au point que nous commanderons du fromage pour en boire une seconde bouteille.

Nous avons pris le café sur la terrasse face aux vastes terrains de sport, occupés par de nombreux jeunes enfants, qui jouant au football, qui montant au manège, pendant que d'autres vont sur les courts de tennis ou les tatamis. Ce lieu privilégié et bien tenu est très agréable au printemps lorsque le soleil est de la partie.

Ça y est, le rideau est baissé, je vais prendre pour trois mois mes quartiers d'été dans le sud. Après quatre jours pour prendre un nouveau rythme de vie, nous allons ma femme, un couple d'amis et moi dîner au **restaurant La Vague d'Or** à Saint-Tropez. Dans la voiture je demande à mes amis : « savez-vous quand nous y sommes allés ensemble ? ». Les réponses sont un an, deux ans et deux ans, alors que notre unique visite en ce lieu date d'il y a quatre ans juste après que le chef **Arnaud Donckele** a obtenu trois étoiles. Entretemps, le restaurant et l'hôtel la **Résidence la Pinède** qui abrite le restaurant La Vague d'Or sont entrés dans le giron de LVMH.

Le cadre est toujours aussi beau, la terrasse où nous allons prendre l'apéritif puis dîner étant directement sur la mer qui est un vrai lac, sans l'ombre d'un frémissement. Des bateaux de toutes tailles occupent la baie.

L'accueil est souriant. Notre table est juste face à la mer et à la piscine. La carte des vins a des prix de trois étoiles. Le sommelier nous explique qu'après la reprise, le groupe propriétaire avait envisagé qu'il n'y ait sur la carte que des vins du groupe LVMH et il a fallu batailler pour arriver à convaincre de l'intérêt d'ouvrir la carte à d'autres vins. Comme j'ai pu le regretter au restaurant Clarence qui appartient aux propriétaires de Haut-Brion, il est vraiment dommage que les vins du groupe LVMH soient proposés à des prix qui dissuadent de les commander. Nous n'en boirons aucun.

Nous prenons un **Champagne Blanc de Noirs Egly-Ouriet sans année** dégorgé en 2015 après 72 mois de cave. La première gorgée ne révèle aucun défaut et nous sommes servis, mais la deuxième gorgée montre que le champagne manque cruellement d'émotion. Il est acide et très court. Il est anormalement ambré. C'est surtout le manque de personnalité qui me pousse à en parler au **sommelier Max** qui nous propose gentiment de changer de champagne.

Le **Champagne Initial de Jacques Selosse sans année** a été dégorgé en octobre 2014. Le changement de niveau justifie la réserve que nous avons eue sur le blanc de noirs. De belle personnalité, typé, ce champagne est très plaisant malgré une légère amertume qui s'estompe sur les délicieux amuse-bouche, complexes et variés. Une petite tartelette aux fleurs comestibles de toutes les couleurs est un régal comme une huître présentée avec une mousse délicate, une tranche de lisette, jeune maquereau très goûteux, une olive verte mais présentée noire et légèrement fumée, un chips de fleur de courgette au parmesan ou un bouillon délicieux.

Nous passons à table et l'excellent directeur **Thierry di Tullio** nous aide à composer notre menu qui sera : les langoustines vivifiées au pamplemousse, broccolettis coupés du matin, basilic citrus et aloe vera au naturel, confection d'un jus d'Hassaku et huile d'olive infusée aux têtes grillées / le turbot cuit en immersion d'eau de mer, citronnelle et algues, poireaux crayon, charlottes et oignons rouges "furio" des terres sableuses de Grimaud, nage d'haliotis de la lagune de Thau / le mignon de veau à la mode Carqueirannaise, les ris au jus et perles de câpres, tomates cœur de pigeon, gnocchis tendres à la sauge florale, quelques dentelles de tête de veau "souvenir de mon enfance".

Lorsque le champagne Initial est fini, nous commandons un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle** dont Max nous dira qu'il a été acquis il y a environ cinq ans. Le champagne est délicieusement romantique, évoquant des fleurs blanches et des fruits blancs. Il va former le premier service de la langoustine servie en deux fois un accord d'anthologie. Tout excité je suggère à Max que sur ce

plat, le champagne que nous buvons soit l'accord « obligatoire ». C'est en effet éblouissant de symbiose.

Pour le veau, mon ami suggère que nous prenions un rouge, malgré la présence de câpres dont on nous dit qu'elles sont très discrètes ce qui est vérifié. Le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2009** est un vin enthousiasmant. Il a la jeunesse, un fruit puissant, une richesse extrême, mais tout est d'un équilibre et d'une élégance rares. C'est un vin de grand plaisir, racé, vif mais aussi accueillant.

Ceci nous pousse à prendre un peu de fromage pour finir ce beau vin.

La cuisine d'Arnaud Donckele est très complexe et très inspirée. Il y a des plats d'une gourmandise raffinée qui justifient pleinement les trois étoiles de ce chef. Le seul plat qui ne m'a pas enchanté est le second service de la langoustine qui marquait un recul gustatif très net par rapport au premier service, absolument exceptionnel. Les plats nous ont été présentés par **Aurore**, avec des discours délicieusement kitsch à la limite de l'excès. Alors que les propos comme « plat emblématique du chef » ou « plat signature du chef » m'agacent, c'est la première fois que j'entends « plat d'anthologie du chef ». Le service a été mitigé, pas toujours présent, surtout celui du vin, comme manquant d'effectif pour faire face aux souhaits des clients.

Mais le clou du dîner, véritable cadeau royal, fut l'arrivée à notre table du chef en fin de soirée, lorsque nous fumes quasiment les derniers à table. Nous avons bavardé avec lui pendant probablement plus de vingt minutes et il nous a passionnés. Ce chef est terriblement attachant, toujours en quête d'excellence, avec des racines familiales qui l'ont poussé à se dépasser. L'écouter raconter ses recherches de douze saveurs, ses essais, ses envies, c'est vraiment le plus beau cadeau de cette soirée inoubliable. Bravo Arnaud pour votre talent, votre sensibilité, votre authenticité et ces valeurs humaines qui transpirent de vos propos. Longue vie à ce grand restaurant.

Des cousins viennent **dîner dans notre maison du sud**. Nous ferons un apéritif long et passerons directement ensuite au plat de résistance, un gigot d'agneau avec de la semoule mariée à des plantes odorantes. Pour l'apéritif, j'ai acheté du Cecina de Léon, du jambon de porc noir de Bigorre, une viande sèche de Corse, de la Coppa et du Pata Negra.

Le **Champagne Delamotte Brut Magnum sans année** accompagne l'apéritif. Il est tout à son aise, aussi bien avec des petites sardines délicieuses, des olives noires parfumées de romarin et avec les cochonnailles et viandes séchées. Il est agréable, champagne de soif peu compliqué mais accueillant. Il accompagne mieux les saveurs douces que les goûts très fort du Pata Negra.

C'est donc l'occasion d'ouvrir un **Rosso Azzurro Nerello Mascalese vin de l'Etna 2010** vin qui titre 13,5° dont le parfum dérange mes cousins alors que je l'accueille sans problème. Le vin atypique, un peu rêche mais très plaisant à boire va trouver avec les olives et le Pata Negra des accords que le Delamotte ne trouvait pas. Ce vin offert par un de mes fournisseurs de vin est une curiosité intéressante mais avec le gigot qui arrive maintenant, il ne trouve pas sa place.

Le **Vega Sicilia Unico Ribera del Duero 1995** est une merveille. Frais, de fenouil et de menthe, avec des accents de garigue et de romarin, il est un régal avec le plat. Sa longueur est quasi infinie. Et chose qui surprend toujours nos invités, il trouve un accord raffiné avec un camembert Jort affiné idéalement.

J'avais fait saliver mes cousins en annonçant un Maury sur la mousse au chocolat mais lorsque je vais chercher le vin dans le réfrigérateur je m'aperçois qu'il en manque les deux tiers. C'est une bouteille que j'avais ouverte l'été dernier. Le **Mas Amiel Maury Prestige 15 ans d'âge** qui doit dater d'avant 1980 est buvable, mais au goût affadi comme par un voile. On en profite malgré tout car l'accord est pertinent.

Il reste tellement de choses à se dire que j'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1982** vin d'une année romantique que j'adore chez tous les très grands vigneron de Champagne. Ce Dom Pérignon est superbe, évoquant fleurs et fruits blancs. On se recueille devant un tel champagne noble et raffiné. Les deux vins qui émergent ce soir sont le Vega Sicilia Unico et le Dom Pérignon qu'il est

difficile de départager, même si mon cœur aurait tendance à pencher vers le vin espagnol. Dans les accords il y a le Vega Sicilia avec la semoule parfumée des mêmes romarins que ceux du vin, le Vega Sicilia avec le camembert, les petites sardines avec le Delamotte et le Pata Negra bien gras et très marqué par la noix avec le vin de l'Etna. Ce fut un très beau dîner.

Nous allons rendre visite à des cousins qui habitent non loin d'Orange, dans une région viticole. Mon cousin aime bien le vin et connaît les vins du Rhône mais aussi les bourgognes. Je choisis en cave un vin de Châteauneuf dont je pense qu'il ne le connaît pas. Nous sommes à la campagne, le repas est simple mais bon. Des aubergines grillées côtoient une marmelade de tomates mixée à des oignons et de l'huile d'olive. Elles sont suivies par un cabillaud agrémenté d'une purée de pommes de terre.

Pour se rafraîchir du voyage sous une chaleur estivale, nous trinquons avec un **Chassagne-Montrachet premier cru Les Ruchottes Domaine Ramonet 2009**. Ce vin est tout en fruit joyeux et gourmand. C'est un plaisir de le boire car il est généreux et ce qui me surprend c'est qu'à huit ans il ait encore les acidités d'un vin de l'année. Il a un bel avenir devant lui, car sa précision en fait un très beau vin.

Pour le poisson, le **Chambolle-Musigny Domaine Anne-Françoise Gros 2009** a la finesse et la délicatesse qui conviennent. Lui aussi a un fruit extrêmement généreux et se boit avec plaisir, même si la matière bien que présente ne soit pas d'une opulence extrême. C'est un vin très agréable, fluide et précis.

Le fromage va accueillir mon vin, mais dès que j'ai extirpé le bouchon, j'ai immédiatement senti le bouchon. Vatel se serait suicidé pour moins que ça. Lorsque j'avais goûté ce vin avec Daniel Coulon, l'un des propriétaires du domaine, je l'avais aimé tout particulièrement. Le **Châteauneuf-du-Pape 'gran partita' domaine de Beurenard 2012** est une cuvée spéciale faite avec les treize cépages officiels du Châteauneuf-du-Pape. Dès le premier contact que j'avais eu avec ce vin, j'avais été conquis car il combine la puissance de ses 14,5° à une belle fraîcheur et un finale élégant. Et là, patatras, ce vin est bouchonné. J'enrage. Un court instant on a pu croire à un retour à la vie, mais rien n'y a fait, ni la purée ni les fromages de chèvre.

Cela n'a pas entamé notre bonne humeur et le plaisir de se retrouver. Engagement est pris d'un nouveau rendez-vous dans le sud pour que je compense cette déconvenue.

Amicales salutations de François Audouze