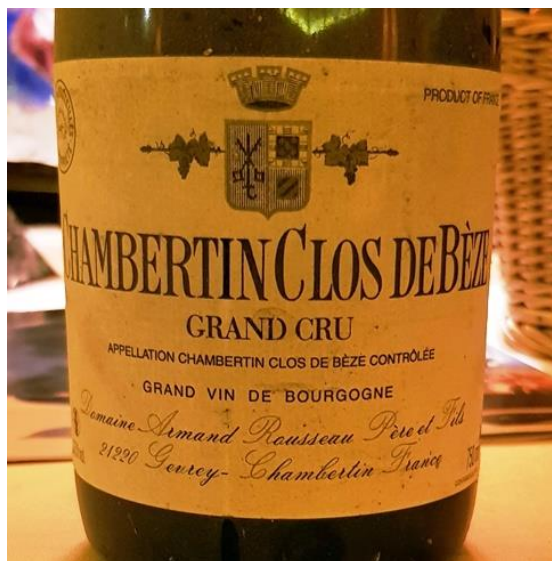


Dîner au restaurant L'Écu de France à Chennevières, cocktail de lancement du nouveau numéro de la revue « Papilles » au restaurant Laurent, déjeuner à L'Automobile Club de France, déjeuner à la Manufacture Kaviari sur une cuisine de Valérie Costa, chef.fe étoilé.e d'Ollioules (1).



Ce **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2002** est une expression quasi idéale du vin de Bourgogne de la Côte de Nuits.



Le restaurant **L'Écu de France à Chennevières** a accueilli des événements familiaux dont j'ai le souvenir depuis plus de soixante ans. Mon père s'était installé comme médecin oto-rhino à Champigny-sur-Marne peu de temps après ma naissance, et le lieu faisait partie de ses favoris. Directement sur la Marne, de style normand, avec une collection de faïences qui n'a jamais bougé d'un pouce, avec une cheminée monumentale et des boiseries anciennes, cela fait des lustres que je connais par cœur chaque recoin de cette demeure. J'imagine volontiers qu'il y a plus d'un siècle elle accueillait de sages fêtes familiales ou des célébrations d'amours passagères. Les crinolines et vertugadins devaient froufrouter le long de la Marne.

La famille Brousse qui exploite le lieu a tissé avec des vignerons renommés des amitiés fidèles et l'on trouve sur la carte des pépites que beaucoup de restaurateurs et d'amateurs envieraient. Alors, avec ma femme, nous sommes des fidèles du lieu qui a gardé son âme d'antan.

Le chef est haïtien, joyeux, à la cuisine exubérante. Comme je le connais, je peux me permettre de lui demander de freiner son talent vibronnant pour chercher une cohérence avec les vins. Aussi pour le vin rouge que j'ai envie de commander, le pigeon devra oublier le foie gras qui l'accompagne ainsi que le beurre au fruit de la passion. C'est accepté. De même, pour le homard bleu de Bretagne, je demande qu'on le présente sur une assiette et que le velouté de pleurotes soit servi séparément, alors qu'il est normalement prévu « à la nage ». Ces ajustements se font dans la bonne humeur.

Le vin que j'ai choisi est un **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2002**. La bouteille est ouverte à mon arrivée et les maîtres d'hôtel du lieu savent que je gèrerai moi-même le service du vin. La bouteille a une sympathique poussière de cave, le niveau est juste sous le bouchon. Le bouchon est sain et parfait. Les verres sont de belle taille. Je sens les effluves. Le vin est brillant.

Le parfum du vin est d'une rare délicatesse. Il est doux. En bouche deux choses s'imposent dans mon esprit, le velours et la cohérence. Vient ensuite une amertume bourguignonne d'une rare élégance. Ce qui est fascinant dans ce bourgogne c'est qu'il synthétise ce que doit être un chambertin gracile et féminin, sans à aucun moment forcer son talent. Il est là, il se présente, et tout est équilibre. Une expression que j'aime employer lui conviendrait : ce vin est un discours courtois.

Pour patienter on nous apporte une tranche de foie gras entourée de milles saveurs diverses gentiment cohérentes. Le foie lui-même est de haute qualité.

L'entrée arrive et c'est un homard de belle taille, pur, sans aucune fioriture qui est sur une assiette pendant que dans une autre il y a le lourd velouté de pleurotes. On m'a écouté. Le homard est goûteux et sa cuisson est parfaite. Il est à peine saisi et ne souffre pas d'une cuisson trop souvent excessive. L'accord est possible avec la chair du homard mais c'est surtout sur le velouté épais que le vin trouve son bonheur. Au fil du temps le velours du chambertin s'affine et se montre dominant pendant que l'astringence bourguignonne est comme un refrain du vin.

Le pigeon est superbe, sobre et goûteux. C'est avec sa mâche saignante que le chambertin trouve sa plus belle vibration. On a l'aristocratie de la Bourgogne et ce d'autant plus que l'année 2002 a le rythme discret qui permet de jouir des subtilités du vin. De très bons petits légumes calment le palais pour reprendre l'accord superbe de la chair du pigeon avec le Clos de Bèze.

La bouteille se finit avec un Brie fourré à la truffe qui ne crée aucun accord particulier mais ne nuit pas au vin.

Avec le chef haïtien venu nous saluer nous avons bien ri, car sa nature exubérante a su se mettre au service du vin ce dont je ne le remercierai jamais assez.

Un lieu chargé de mille souvenirs, une cuisine de beaux produits, un service attentionné et un vin que j'adore pour sa justesse de ton, que demander de mieux ?

Gérard Allemandou est un personnage hautement éclectique. Cuisinier fondateur du restaurant La Cagouille où j'adore me rendre, amateur de cognacs dont il expose des pépites dans son restaurant, il a aussi fondé la **revue « Papilles »** dont le sous-titre est Culture et patrimoine gourmands. Cette revue fait partie de l'association des bibliothèques gourmandes. Chaque revue est dirigée par un membre du comité de direction. Le 47^{ème} numéro a été dirigé par **Philippe Bourguignon** l'ancien et célèbre directeur du restaurant Laurent. Aussi est-ce assez naturel que le cocktail de lancement de ce numéro se fasse au **restaurant Laurent**.

Par un hasard qui n'en est probablement pas un, des membres importants de l'Académie du Vin de France sont réunis au restaurant Laurent pour organiser de futures assemblées et le buffet regorge de vins des membres de l'académie dont Philippe Bourguignon est le secrétaire général. Nous pouvons donc goûter à une panoplie de champagnes, vins blancs et vins rouges de tous horizons, les meilleurs bien sûr. Les personnes qui se sont rendues à l'invitation de la revue Papilles sont des amis de la revue, des contributeurs écrivains de la revue, des amis du restaurant Laurent et des amis et membres de l'Académie du vin de France. Autant dire que tout le monde ou presque se connaît.

La revue comporte une quinzaine de contributions sur le thème « **de vin, de vent et d'ivresse** », avec des visions souvent poétiques et toujours originales. De plus, cette revue tirée sur des papiers de qualité est agrémentée de belles gravures ce qui en fait un objet de bibliophilie en plus d'un objet de culture. On en discute joyeusement un verre à la main.

Je limiterai ma curiosité à un champagne et un vin blanc. Le **Champagne Billecart Salmon Brut Réserve** est un champagne de belle personnalité et de belle soif. Solide, charpenté, il raconte de belles choses. Il m'a immédiatement plu aussi n'ai-je pas éprouvé la tentation d'en essayer d'autres, tant son équilibre et son intelligence me convainquent.

Pour le blanc, un ami me tend un verre et me dit : « goûte ça ». Dès le nez je sais que je suis en présence d'un très grand vin. Il y a une telle intensité dans ce parfum que cela ne trompe pas. Je hume, conquis et en bouche c'est un vin fort, puissant, charpenté qui me bouscule et m'interpelle. L'**Hermitage blanc Jean Louis Chave 2014** est une splendeur. C'est un conquérant que l'on dirait réduit tant il est concentré et légèrement fumé. Je suis aux anges et autour de moi on le plébiscitera. Il y a bien sûr d'autres grands vins mais absorbé par les discussions passionnantes, j'ai préféré m'adonner à ces deux réussites.

Les serveurs du restaurant virevoltent avec des plateaux chargés de friandises diverses qui sont toutes remarquables. Le velouté de champignons et les petites côtelettes d'agneau sont des merveilles. **Alain Pégouret** et son équipe ont fait très fort. J'ai rarement mangé des petits fours

d'une telle gourmandise et d'un éclectisme aussi brillant. Philippe Bourguignon a voulu exciter notre intellect avec sa revue Papilles et Alain Pégouret a voulu exciter nos papilles. Ce fut réussi.

A l'invitation d'un ancien président de l'**Automobile Club de France**, je me rends au siège de ce prestigieux club dont j'ai eu l'honneur d'être membre pendant quelques années. Nous allons bavarder de vins et plus encore de vins d'âges canoniques dont le millésime commence par 18. Le lieu est toujours aussi select. Nous déjeunons dans la salle à manger des membres. Le soleil est de la partie et les hautes fenêtres le laissent percer dans la salle à manger. Il faut s'en protéger pour ne pas être aveuglé tant ses rayons d'automne sont intenses.

Le menu du cercle propose des options pour l'entrée et le plat. Nous y trouvons notre bonheur, œuf poché et pommes de terre suivi de cochon en sauce et pomme de terre. C'est une cuisine simple et goûteuse. Et le service est très attentionné. Sur proposition d'un maître d'hôtel nous buvons un **Monthélie « Sous Roches » domaine Louis Jadot 2012**. Sa couleur a des reflets violacés de vin jeune. Le nez est de bon aloi. En bouche le vin est fluide mais il manque de largeur. Il est bien fait mais jeune et peu étoffé. Il passe toutefois très bien sur les deux plats. Les desserts du club sont toujours gourmands. Je prends une interprétation innovante et délicieuse de la tarte Tatin.

J'ai revu avec plaisir des membres du club que je connaissais. L'ambiance y est toujours amicale et accueillante.

Pendant l'été, nous avons été de fidèles clients du restaurant La Promesse à Ollioules tenu par Valérie Costa que je connais depuis environ dix ans, lors de sa participation à l'un de mes dîners. Je reçois un mail dont le texte est simple : « Je cuisine le caviar chez Kaviari, à la manufacture rue de l'Arsenal ». Nous répondons favorablement à cette sympathique invitation, sans savoir vraiment ce qui va se passer, et ma femme et moi nous présentons dans le 4^{ème} arrondissement à la **Manufacture Kaviari** dont la devanture est d'une grande discrétion. Il y a juste en façade un esturgeon recroquevillé qu'on ne reconnaît que si l'on fait attention. Lorsqu'on passe la porte il y a un bureau avec de charmantes personnes et on se demande si c'est bien là. Je prononce le nom de Valérie Costa. Les sourires s'éclairent et on nous montre la direction d'un très long couloir. Nous arrivons dans une pièce dont la décoration moderne évoque les pays scandinaves. Ma femme pense immédiatement à Noma le célèbre restaurant danois. Tout ici est joli, accueillant et sympathique. Valérie et son mari Jean Marc nous saluent. Valérie est au fourneau, avec les ingrédients qu'elle va marier ce midi et deux imposantes boîtes de caviar trônent sur le plan de travail, l'une de caviar Kristal qui est relativement clair et l'autre de caviar Oscière Prestige, beaucoup plus foncé.

Le compagnon du repas sera le **Champagne Billecart-Salmon Brut réserve** que l'on nous sert généreusement. La table est de dix personnes, table en bois avec des serviettes aux amusants motifs marins. Il y a **Karin Nebot**, la directrice générale de Kaviari qui nous reçoit, une journaliste belge, un sommelier indépendant connu pour faire de la formation à la dégustation, deux cadres du groupe LVMH en charge des vins du groupe à l'exclusion des champagnes et alcools, une spécialiste renommée des thés qui a participé à mes dîners, l'ambassadrice du champagne qui nous sert le Billecart-Salmon, Jean-Marc qui pour la première fois va profiter assis de la cuisine de sa femme sans être accaparé par le service, ma femme et moi.

Le champagne est absolument excellent, fait des trois cépages dans des proportions relativement équilibrées, dosé à 6 grammes, et qui me ravit par une acidité remarquablement mesurée. C'est un champagne cohérent, champagne de soif dont on ne demande qu'à en reprendre. Nous trinquons debout et rapidement nous passons à table pour une expérience que je n'avais jamais faite. Karin Nebot nous suggère de prendre le caviar sur la peau du dos de la main entre le pouce et l'index comme les vieux fumeurs qui prisaient le tabac. Cette approche du caviar est d'une grande pureté et donne au caviar encore plus de présence naturelle que lorsqu'on le prend à la cuiller. Le caviar est un peu salé et lorsque le palais s'habitue notamment avec du pain, le caviar retrouve un bel équilibre. Il est opulent et bien typé. C'est le Kristal de couleur gris foncé. Il est long en bouche et donne de la longueur au champagne qui en a déjà naturellement.

Le menu composé par **Valérie Costa** est : langoustines mi-cuites, agrumes et caviar Kristal / œuf de poule basse température, noisettes du Piémont, caviar osciètre / poulpe, truffe, parmesan, fregola crémeuse / chocolat, fleur d'huile d'olive et or, caviar osciètre.

Valérie rappelle que le plat de langoustine a été inventé pour un de nos dîners ma femme et moi chez elle. Nous le reconnaissons avec bonheur. Comme pour le plat suivant il y a deux lectures possibles. Soit on le lit comme un plat et on est frappé par son équilibre et la justesse de l'agrume, soit on le lit en fonction du caviar et la langoustine aurait mérité d'être nue, sans l'accompagnement car il aurait trouvé sur la langoustine pure une longueur plus grande. Le plat est délicieux, le caviar est délicieux, mais l'agrume n'a pas joué le rôle de multiplicateur.

Le plat suivant est aussi gourmand, la noisette délicieuse, mais pour mon goût c'est le blanc de l'œuf seul, plus que le reste du plat, qui est le vecteur de la longueur du caviar très précis. C'est pour cela qu'il faut avoir les deux lectures, le plat pour la gourmandise gastronomique et isoler le blanc d'œuf pour trouver la profondeur absolue du caviar.

Le plat de poulpe participe à la renommée de Valérie car ce plat qu'elle adore faire est gourmand et construit. Beaucoup d'amateurs se demandent comment le poulpe peut être aussi bon. Il faut dire aussi que la truffe est abondante et cette truffe d'automne est diablement goûteuse et longue en bouche.

Nous nous levons de table pour aller contempler Valérie distillant les grains de caviar sur un gâteau au chocolat. L'exercice est particulièrement osé, et Valérie le réussit brillamment. Qui pourrait dire que chocolat et caviar cohabitent ? On sent clairement le sel du caviar et la douceur du chocolat mais ce qui nous subjugué c'est qu'aucune composante du plat ne nuit à aucune autre. On dirait de Valérie qu'elle est audacieuse. Elle l'est et elle a réussi.

Sans nul doute le dessert a la prime de l'audace et de l'originalité, et le poulpe a la prime de la gourmandise. Pendant ce repas, l'imposante boîte de caviar circulait autour de la table. Avec du pain et du beurre, le caviar exprime toutes ses qualités.

Grâce à la décoration de cette pièce chaleureuse, grâce au choix des convives, l'ambiance a été particulièrement agréable. Karine Nebot reçoit périodiquement des chefs qui viennent cuisiner ses caviars. C'est la première fois qu'elle accueille un chef femme (pardon un.e chef.fe)(1) et elle en est ravie. Nous aussi car Valérie nous a régalié avec une cuisine gourmande et raffinée et surtout d'une pertinente audace. Bravo Valérie.

Amicales salutations de François Audouze

(1) Je rassure mes lecteurs en leur disant que je suis un farouche opposant à l'écriture inclusive. C'est donc par provocation que je l'ai utilisée.