

Dîner du vrai jour de mon anniversaire, dernier dîner du séjour de mon fils, déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier, déjeuner au Restaurant de Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, dîner au restaurant Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux.



Ce **Champagne Mumm Cordon Rosé 1975** est délicieux et j'adore son habillage kitsch. Pourquoi Cordon Rosé et pas Cordon Rose qui serait plus logique ?

Le jour de mon anniversaire est le lendemain du déjeuner dominical au cours duquel nous l'avons souhaité en famille. Ma fille cadette et mon fils sont présents au dîner. J'ouvre un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial sans année** qui doit être, au vu de la bouteille, des **années 60**. Le bouchon est de belle qualité. Le pschitt existe et la couleur du champagne est d'un bel or presque orangé. Le parfum est très pur, doux et charmeur. En bouche ce qui frappe c'est la douceur, la séduction et le sentiment de bien-être que procure ce champagne. On se sent bien avec lui. Il n'a pas la complexité des Krug que nous avons bus les jours précédents, mais comme son message est lisible, franc et de plaisir, nous adorons ce champagne qui accompagne des coquilles Saint-Jacques juste poêlées associées à de fines découpes de poireaux marinés.

J'ouvre ensuite une bouteille d'un kitsch assumé. C'est un **Champagne rosé G.H. Mumm & Co Cordon Rosé 1975**. Tout est kitsch. La cape qui veut suggérer le champagne est blanche avec des petits points jaunes qui font bulles, l'étiquette est d'un marron gris, et une imposante rose dessinée par le peintre Foujita est posée en plein centre de la collerette du haut de la bouteille. Cette bouteille me faisait envie. Le pschitt est très marqué, le bouchon est très beau et long.

La couleur de champagne est très surprenante parce que je ne vois pas la moindre trace de rosé. Le Moët était beaucoup plus rose. La couleur est celle des blés d'été, très jolie dans sa pâleur. En bouche, ce champagne est tout en délicatesse. Il suggère, il esquisse et il est incroyablement fluide. Je le pressens très gastronomique. Nous n'avons hélas rien à lui proposer car nous dégustons un camembert de compétition qui s'appelle « la petite normande », fabriqué par DUP dont l'affinage est

un des meilleurs de ceux que j'ai pu apprécier. Et ce ne sont pas les myrtilles qui vont aider à créer un réel accord. On boit donc pour lui-même ce champagne délicat, fluide, d'une belle longueur et ces deux champagnes ont conclu les festivités de mon anniversaire.

Pour le **dernier repas avec notre fils** avant son retour aux Amériques, ma femme a prévu un repas léger pour que la raison triomphe. Il y aura des artichauts et des crevettes juste saisies accompagnées de riz noir. Ma fille cadette nous rejoint pour ce repas. J'ouvre un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2005** que j'adore depuis que je l'ai découvert il y a quelques années. Il est solaire, joyeux, plein et de bonne mâche. C'est un excellent champagne. Ce qui devait être raisonnable ne le sera pas car mon fils a apporté un kouign-amann qui est une bombe calorique. Le jeune champagne aura mis un point final ensoleillé à une semaine d'affection et de beaux vins.

Je vais déjeuner au **restaurant Le Petit Sommelier** dont la carte des vins est une des plus intelligentes de Paris. Mon menu sera composé d'asperges de belle qualité mais un peu compliquées dans leur présentation et d'une pièce d'un bœuf maturé plusieurs mois. Ce plat est délicieux et appelle un vin riche aussi ai-je choisi un **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2009**. Ce vin est une merveille car il combine à la fois une extrême puissance avec une belle fraîcheur. Et son énergie n'exclut pas une belle élégance. L'ambiance bistrot est sympathique et la carte des vins fait de ce lieu une étape pour gourmets.

C'est lors du réveillon de fin d'année 2017 dans notre maison du sud que nous avons décidé avec les participants, de nous retrouver presque tous ensemble pour un long week-end qui nous permettra de rendre visite à Jean Sulpice, chef que nous avons adoré à Val-Thorens et qui a repris l'Auberge du Père Bise à Talloires, sur le lac d'Annecy. Ma femme et moi prenons le même avion matinal que deux amis fidèles qui ont organisé le voyage. Nous louons ensemble une voiture à Genève pour nous rendre autour du lac d'Annecy.

Le déjeuner se tient au **Restaurant de Yoann Conte** à Veyrier-du-Lac, restaurant qui avait été ouvert en 1992 par Marc Veyrat et où nous avons rencontré nos deux amis pour la première fois en 2005. En pénétrant dans ce lieu qui borde le lac d'Annecy, des centaines de souvenirs ressuscitent. Nous prenons l'apéritif sur la terrasse au bord du lac avec un **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1995**. Ce champagne de belle personnalité est très vif et tranchant. Il n'a pas la rondeur du 1998, choix qui était possible sur la carte des vins. Il va se révéler sur les amuse-bouches et sera accueillant aux plats du repas très gastronomique. Le choix du menu peut se faire entre un menu « potager maraîcher », un menu « contre vents et marées » et un menu « racines paysannes » qu'il est possible de simplifier et que nous aimerions prendre léger car nous savons que nous avons un grand dîner à suivre. Mais en le simplifiant on enlèverait des plats qui nous plaisent aussi la charmante maître d'hôtel arrive à nous décider de prendre le menu Racines Paysannes entier. Nous voilà pris au piège car nous resterons à table plus de quatre heures. Jugez plutôt :

Après trois amuse-bouches composés de rissoles savoyards / tartelette à la graine de tournesol et persil / saucisse sur feuille de blette, le menu comprend : émietté de tourteau, radis Daïkon, sauce maltaise / féra fumée du lac Léman, strates de pommes de terre, Acha des montagnes / huile Cadoret affinée en rivière de Belon, Satay, tamarin, oseille / gîte de bœuf travaillé en tartare, moutarde estragon, œuf de caille poché au sucre / la carotte dans tous ses états / asperges blanches, rôties au four « May'oseille », graines de courge / langoustines tout en gourmandise, P.C. à vous de trouver ! / pigeon fondant, cuisses en rillettes, petits pois Lincoln / Fromages frais et affinés de nos régions par J & M Dubouloz MOF 2004 / réflexions sucrées en trois actes d'Aleksandre Oliver.

On sent immédiatement que le chef possède un bagage technique de très haut niveau. Le pigeon qui est pour moi le marqueur qui mesure le talent d'un chef est traité ici de très belle façon avec une chair d'une tendreté à signaler. Les plats les plus marquants de ce repas sont la féra présentée avec une grande délicatesse et une belle inventivité, le pigeon et les trois desserts qui sont légers et goûteux et d'un niveau exceptionnel, qui montrent que le descendant de Raymond Oliver a un talent absolument remarquable.

Le lieu est superbe, le service est attentif, la carte des vins est bien construite, la cuisine est très technique, avec des niveaux d'émotion qui varient, car les explorations sont nombreuses, la décoration est particulière, dans des directions elles aussi variées. Le chef est venu nous saluer ce qui très sympathique. Sur le lac d'Annecy, c'est une belle étape.

Nous allons prendre possession de notre chambre à l'Auberge du Père Bise Jean Sulpice et nos amis qui avaient organisé le voyage ont choisi pour nous une suite absolument magnifique avec une terrasse qui permet de contempler le paysage unique de cette partie du lac d'Annecy. Nous sommes logés comme des princes. En arrivant je demande si Jean et Magali Sulpice sont là mais comme nous arrivons vers 17 heures il est logique qu'ils ne soient pas là. Après un nécessaire temps mort nous nous retrouvons à 19 heures sur le pas de la porte de l'hôtel avec nos amis et ma fille cadette qui nous a rejoints, prêts à partir vers le **restaurant Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux**. On me presse et je n'ai pas le temps de saluer Jean Sulpice qui m'appellera plus tard lorsque je suis au Clos des Sens pour m'en faire le reproche amical mais viril.

Dès que l'on se présente dans ce restaurant, on se sent bien. L'accueil est souriant, la décoration est chaude et accueillante, et comme par miracle, on nous a réservé la table qui est la plus proche de la cuisine ouverte où officie la brigade de **Laurent Petit** le chef de cuisine et chef d'orchestre de ce lieu. D'emblée l'ambiance est très chaleureuse. Le thème du lieu, affiché sur la porte d'entrée est « lacustre et végétal ». On est donc dans le « local food », locavore, avec des produits de la pêche, de la récolte et de la cueillette des alentours. Nous mangerons « à l'aveugle » puisque nous ne connaissons pas le menu, ce qui n'est pas toujours facile pour le choix des vins.

Par chance la carte des vins est extrêmement intelligente et dotée de nombreuses bonnes pioches, aussi étais-je sûr de faire des choix gagnants.

Nous sommes accueillis avec une eau d'épines d'épicéa infusées. Voici le **menu « Grande Fête »**, tel que nous l'avons vécu, sans jamais savoir ce qui allait suivre. : amuse-bouches faits de filet de perche ail des bois, arêtes de perche grillées, crémoeuf de féra, feuille à feuille de champignon et quenelle de gardon / caviar de féra, polenta soyeuse / crémeux et tartare d'écrevisses, thé d'écrevisses / première cueillette de morilles, radicelle d'ail des bois / tarte au chou, féra fumée / soupe de poutargue, lentilles Beluga et omble chevalier / légère amertume d'une endive-racine / colrave laqué au safran de Salagine / truite, escargots, Mondeuse bisquée / les fromages des pays de Savoie / sorbet à la tomme blanche, cynorrhodon / bricelet mélèze et pignons de cèdre / tarte fine, chicorée maison.

Que dire de ce repas ? Nous sommes allés d'émerveillement en émerveillement, éblouis par la cohérence et la lisibilité des plats. Chaque composante d'un plat est justifiée. Aucun chichi, aucune rajoute pour faire chic ou pour faire beau. Tout est intelligent, pensé et justifié. Notre repas n'a été composé que de « oh » et de « ah » devant tant de talent. C'est un des plus beaux repas partagés avec nos amis dont j'ai la mémoire. A tout moment nous pensions que ce chef gratifié de deux étoiles en mérite largement trois. Deux plats entre autres m'ont émerveillé, le chou avec la féra et le traitement de l'endive, en racine et en pétales.

Voir Laurent Petit diriger la cuisine comme un chef d'orchestre calme à qui il suffit d'un regard pour que ce qu'il souhaite soit exécuté, est un régal. Son épouse est présente en salle, efficace et faisant le service comme toute la brigade, ce qui est sympathique. L'atmosphère créée par cette équipe dont l'âge moyen est de vingt-cinq ans est très agréable, chacun étant compétent et se sentant impliqué. Nous étions installés sur un nuage de pur bonheur.

La carte des vins créée par le jeune sommelier est remarquable et donne envie de prendre de grands vins. Il y a des pépites à chaque page. Le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle** se distingue par un parfum exceptionnel. Il est floral et chose curieuse, il a commencé par délivrer des fleurs blanches et lorsqu'il s'est épanoui, des fleurs rouges sont apparues. Noble, raffiné, ce champagne est hautement gastronomique et donne de la noblesse aux plats qu'il accompagne. Il allait se confronter à deux vins aux longueurs et caudalies de compétition.

Le **Riesling Clos Saint-Hune Trimbach 2007** est une bombe olfactive. Il est capable de délivrer tous les parfums que l'on souhaiterait sentir. En bouche c'est le raffinement ciselé d'un riesling, cépage d'une précision diabolique, avec une force gourmande extrême. C'est un guerrier conquérant. Sa persistance aromatique est infinie, Fregoli qui change de parure à chaque plat.

Assez rapidement je fais ouvrir le troisième vin pour que nous puissions pour chaque plat choisir celui des trois vins qui nous paraîtrait le plus pertinent. C'est sur les chairs d'écrevisses que j'ai voulu que nous goûtions la **Côte Rôtie La Landonne Guigal 1991** normalement prévue pour plus tard. L'accord est si saisissant que j'ai fait porter un verre du sublime vin du Rhône à Laurent Petit pour qu'il goûte l'accord avec l'écrevisse.

Le vin de Guigal de 1991 est le premier que j'aie goûté, il y a bien longtemps, des belles Côtes Rôties de cette maison et j'en suis tombé amoureux. Ce vin est d'une rare noblesse. Il est d'une puissance qui renverse tout sur son passage, mais comme il est complexe et de belle fraîcheur il arrive à être gracieux.

De nombreuses fois nous sommes passés du Sainte-Hune à La Landonne et inversement, nous fiant à nos intuitions, pour profiter des meilleurs accords. Ce fut un festival tant ces vins sont en haut de l'Olympe des complexités. Quel plaisir de passer de l'un à l'autre quand un plat cohérent s'y prête.

Nous étions sur un petit nuage et nous n'en descendions jamais. Quel talent. Les fromages sont d'une qualité extrême et d'un affinage idéal. Les desserts se sont montrés d'une grande légèreté. Nous avons bavardé avec Laurent Petit qui est très heureux de l'arrivée de Jean Sulpice dans la région. Il y a en effet trois restaurateurs qui ont deux étoiles et qui ont tous les trois l'ambition d'accrocher une troisième étoile. Cela crée une émulation et cela pousse des amateurs à venir essayer les trois cuisines, comme nous le faisons. C'est donc un bien pour la région.

Une décoration chaude et amicale, un service souriant et compétent, un sommelier qui a conçu une carte intelligente, un chef d'un talent immense qui fait des plats lisibles et cohérents. Ce fut ce soir un des plus beaux repas que nous ayons vécus.

Amicales salutations de François Audouze