



Déjeuner à l'hôtel de Crillon pour préparer un futur dîner, au restaurant Pages dîner de la « Wagyu Mafia », autre dîner au restaurant Pages.



Le Corton Jaboulet-Vercherre 1972 fait partie de ces bouteilles incertaines qui donnent de grands plaisirs.



Pour préparer un prochain dîner de wine-dinners, j'ai rendez-vous à **Phôtel de Crillon** avec **Christopher Hache** le chef de la restauration des différents restaurants de l'hôtel.

Par un beau jour ensoleillé nous déjeunons dans une belle cour attenante à la brasserie. Il y a autour de la table **Christopher** le chef, **Justin**, responsable de la brasserie et **Pablo** le pâtissier de l'hôtel. J'ai apporté un **Champagne Krug années 70** qui ne porte pas la mention « Private Cuvée », ni « Grande Cuvée », cette deuxième mention n'étant apparue que beaucoup plus tard. **Elise**, sommelière que je connais depuis longtemps, ouvre le champagne dont le bouchon évoque les années 70. Le nez du champagne est extrêmement complexe et expressif.

Je suis étonné qu'en bouche il paraisse, à la première gorgée, comme assez court. Mais cela ne va pas durer car très vite sa longueur rejoint sa complexité. Il est vif, au pétillant subtil même si la bulle est chiche et mes convives qui n'ont jamais approché des champagnes aussi vieux sont impressionnés par sa qualité. Il est peut-être un peu moins typé que les Private Cuvées de Krug, mais il a un tel charme qu'il se montrera gastronomique tout au long du repas.

A l'initiative de Christopher, nous goûtons trois caviars iraniens d'une maison qui s'appelle « Caviar de Beluga ». Le Beluga se présente assez gras, opulent, de belle longueur. Il est d'un grand charme. Le Royal Beluga est plus vif, plus profond et je l'aime encore plus sachant que ces deux versions sont parfaites et radicalement différentes. Le Sévruga au grain plus petit me plaît beaucoup moins. Mais si j'avais commencé par celui-ci, il est quasi certain que je l'aurais aimé, car ce caviar iranien est grand mais moins que les deux Belugas. Sur les trois caviars le champagne est délicieusement titillé et devient beaucoup plus complexe.

Dans la brasserie un jeune homme joue le rôle d'écailler mais pas seulement. Il m'avait fait l'article sur les huîtres qu'il présente et nous allons essayer deux huîtres numéro 3, une grasse et une maigre. Ma femme adore les grasses et j'adore les maigres. Il faudra que je l'invite en ce lieu car les huîtres sont de toute première qualité. Et c'est la grasse qui me paraît la plus goûteuse, avec une longueur en bouche que je n'ai sans doute jamais rencontrée à ce niveau. Le champagne brille encore plus.

J'essaie un accord de l'huître grasse avec le caviar le plus gras, le beluga, et ça ne marche pas, car l'huître est trop dominante. Justin fait une remarque pertinente : il faudrait que l'huître soit tiède pour que l'accord fonctionne.

Nous goûtons ensuite le pâté en croûte qui est délicieux et léger grâce aux petits pickles et à la gelée délicate. Le champagne se régale de cet accord. Le ris de veau croustillant avec une déclinaison d'artichauts est un plat massif et imposant qui réclamerait un vin rouge très lourd. Le champagne l'accompagne, mais la valeur ajoutée est plus faible.

Pendant ce repas nous avons mis au point le menu du dîner qui aura lieu dans moins d'un mois. Christopher Hache est motivé et nous avons pu concevoir l'ordonnancement du repas dans une compréhension mutuelle que je trouve extrêmement agréable et positive. Et le déjeuner fut bon, ponctué au final par des chocolats délicieux sur le café. Que demander de plus ?

Le dimanche suivant à 19 heures se tient au **restaurant Pages** le dîner de la « **Wagyu Mafia** ». D'après ce que j'ai compris la Wagyu Mafia est un groupe de restaurants qui se sont spécialisés dans la viande de bœuf de Kobe de très haute qualité. Pour faire connaître leurs produits, ils font chaque année un tour du monde. L'an dernier le tour du monde avait commencé au restaurant Pages et cette année leur 16^{ème} tour du monde se finit en cet endroit.

Etant en avance je vois dans la cuisine s'affairer les deux équipes, celle du restaurant Pages et celle de la Wagyu Mafia dirigée par **Hisato Hamada**, le patron de ce groupe. A un moment donné tout s'arrête et le programme du dîner ayant été inscrit sur un tableau, le chef **Ryuji Teshima** dit Teshi et Hisato Hamada commentent et donnent les instructions de service et de finition des plats.

On offre à chacun des participants du dîner une coupe de **Champagne Dom Pérignon 2009**. J'aime beaucoup ce champagne qui est dans la droite ligne de ce que Dom Pérignon doit être, noble, complexe, accueillant et joyeux. A ma table il y aura l'ami avec lequel j'avais déjeuné ici il y a cinq jours et mes deux filles que j'ai invitées car le restaurant m'avait signalé que les réservations n'étaient pas complètes. Faire plaisir au restaurant tout en ayant mes filles près de moi, c'est l'exemple parfait d'un accord 'gagnant-gagnant'.

J'ouvre les deux vins que mon ami a apportés ainsi que le vin et le champagne que j'ai apportés. Nous passons à table et voici le menu : Beef Jerky, champion Kobe Beef 2017, deux semaines de maturation / « Katsu-Sand », sandwich au bœuf Tajima de 11 ans d'âge et 40 jours de maturation, consommé de bœuf aux morilles / « Kama » de daurade royale, fines herbes / Gyoza de Wagyu / homard, tapioca, caviar impérial de Sologne / turbot mariné au Shio Koji, ventrèche de noir de Bigorre / glace aux asperges blanches de Noirmoutier, à la vanille / Wagyu-gnese / Nigiri : Uni de Hokkaido, caviar Karuga / Sukiyaki de wagyu / Keema curry au bœuf de Kobe / tarte au citron, gâteau au chocolat.

Mon ami a commandé un **Champagne Jacques Selosse lieu-dit Les Carelles** du Mesnil-sur-Oger dont je n'ai pas noté la date de dégorgement. Ce champagne est beaucoup plus accessible que le Champagne Selosse lieu-dit la Côte Faron à Ay que nous avons bu ensemble lors de notre récent déjeuner, champagne extra-brut sans concession. Celui-ci, même extra-brut, est plus flexible tout en ayant aussi une forte personnalité. Sur le bœuf presque séché en fine lamelle, le champagne est tout étroit et vertical, alors que sur le délicieux tartare de veau, grâce aux coques et à la poutargue, le champagne prend une belle largeur et devient convivial.

Je fais servir le champagne que j'ai apporté, un **Champagne Krug 1989**. Ce champagne est d'une noblesse rare. Il brille au firmament des champagnes et il est nettement meilleur que le souvenir très positif que j'en avais. Tant mieux. On a du mal à imaginer qu'un champagne si jeune et vif ait 29 ans. Ce qui est intéressant, c'est que les trois champagnes, tous différents, peuvent trouver leur zone d'excellence. Le plus gastronomique est le Krug, mais chacun a son quart-d'heure de gloire.

Lorsque Hisato Hamada s'adresse à tous et présente le sandwich au bœuf de 11 ans, je n'aime pas trop qu'il parle d'argent en disant que c'est le sandwich le plus cher au monde. Le bœuf est absolument délicieux mais comme on nous demande de manger le sandwich en le tenant dans sa main, sans se servir de couverts, je le regrette, car on le mange presque en une bouchée alors que j'aurais aimé prolonger le plaisir tant cette viande est passionnante, en la découpant en petits morceaux.

On a remis à chacun un petit dessin sur une feuille de papier d'emballage, naïf comme un dessin d'enfant, qui explique où se trouve le sot-l'y-laisse d'un poisson qui nous est servi maintenant. J'ai l'intuition que le poisson va s'accorder avec le **Château Cantenac-Brown 1982** de mon ami. A l'ouverture, son nez était assez incertain et plat, mais le vin se révèle sur le poisson, offrant un joli velours et une agréable personnalité, créant un bel accord. Le poisson est traité avec une justesse remarquable. Les fines herbes sont d'une rare intelligence.

Il n'en est pas de même du homard qui ne m'a pas convaincu. On a en effet trop de choses disparates : une pince plutôt mal cuite, le corps du homard en tempura, le caviar, le tapioca et une bisque forte. Tout cela n'a pas une cohérence suffisante. Nous avons essayé le deuxième vin de mon ami, un vin italien **San Francesco Gattinara domaine Antoniolo 2009** vin du Piémont qui titre 14°. C'est un vin simple, sans histoire, neutre sur le homard qui préfère le Krug et qu'ensuite le Wagyu a mis en valeur.

Nous avons eu une sorte de ravioli de wagyu avec une sauce extrêmement pimentée sur laquelle seul le **Vega Sicilia Unico 1989**, que j'avais choisi de la même année que le Krug, est capable de résister. Ce vin avait à l'ouverture un parfum d'une invraisemblable séduction avec des notes fraîches de menthe, de fenouil et d'eucalyptus. On retrouve ces évocations en bouche, et le vin se montre brillant, gourmand, fou de joie et de charme, avec une fraîcheur qui est son arme fatale. Il va accompagner les autres présentations de wagyu dont beaucoup sont surprenantes. Ainsi, du wagyu est servi avec des spaghettis, un autre est recouvert d'oursin et de caviar et repose sur du riz.

On nous a servi ensuite du turbot mariné recouvert de ventrèche de porc, puis nous sommes passés au dessert. Je m'attendais à ce que nous profitions à un moment ou à un autre du wagyu seul, sans accompagnement, pour jouir de son gras sans être détourné par d'autres saveurs. Et ça me manquait au point de dire à Teshi que j'aimerais bien une tranche de wagyu dans sa pureté. Je ne le remercierai jamais assez d'avoir répondu si gentiment à ma requête.

En cours de repas, sur certains plats et curieusement pas sur le wagyu comme je l'aurais imaginé, on nous a donné à goûter deux whiskies. Le **Hibiki 17 ans d'âge Suntori whisky** et le **Yamazaki Single Malt Whisky 18 ans d'âge** lui aussi du groupe Suntori, que j'avais goûté lors du dernier déjeuner. J'ai donc pu, grâce à l'ajoute dont j'ai bénéficié, goûter le mariage wagyu bien gras et whisky, mariage très naturel.

Alors que j'avais un excellent souvenir du dîner de la Wagyu Mafia de l'an dernier, j'ai été un peu contrarié par deux choses. Le patron de la Mafia se présente plus en commerçant qu'en esthète du wagyu et le fait que le dîner fasse des allers et retour vers le wagyu traité de façon compliquée et se finisse sans qu'on ait eu le graal, c'est-à-dire la jouissance du gras de la viande, sauf au moment du sandwich, ça m'a gêné. Merci Teshi d'avoir permis que je parte avec les yeux brillants du plaisir d'avoir enfin eu ce dont je rêvais.

La soirée était bien préparée, le service a été très attentif, sympathique comme toujours, les vins ont brillé. Comme les petits désagréments s'effacent, il ne restera que de bons souvenirs, d'une soirée exceptionnelle liée à l'ouverture d'esprit de Teshi et de son équipe.

L'ami qui possède des trésors de vins du 19^{ème} siècle, dont j'ai acquis une part significative, a cinq filles. La plus jeune était avec ses parents lorsque je suis venu regarder les vins que j'allais lui acheter et était une nouvelle fois présente lorsque je suis venu les emporter. Viktoria ressemble tellement à ma fille cadette que nous avons ma femme et moi créé le contact au restaurant Akrame entre ces deux jeunes femmes.

L'idée est venue que je fasse la connaissance des cinq filles de mon ami. Un rendez-vous est pris au restaurant Pages. Les avoir toutes ensemble était quasiment impossible. Quatre furent annoncées et au dernier moment trois seulement vinrent au rendez-vous, la quatrième attendue ayant un empêchement impromptu. La table ayant diminué de taille Viktoria proposa qu'on invite ma fille cadette et par un heureux hasard elle a pu nous rejoindre.

Choisir les vins que je vais apporter pour ce dîner est toujours un grand plaisir pour moi. J'erre dans ma cave et des bouteilles me font de l'œil, suppliant que je les choisisse. Et je cède si leur présence se justifie. Avec mes bouteilles j'arrive très tôt au **restaurant Pages** pour les ouvrir et selon la tradition,

quand j'ai fini, je vais à la brasserie qui jouxte le restaurant et je bois une bière japonaise à la pression, en grignotant de délicieuses fèves d'Edamamé. Attablé à la brasserie je vois arriver deux de mes convives. La troisième fille de mon ami arrivera plus tard et ma fille encore plus tard car elle revenait de province.

J'avais préparé le menu avec les adjoints du chef Teshi qui se consacrait au bistrot d'à-côté. Les amuse-bouches sont : mini carotte et fleurs de sureau / bonite fumée au foin / tartare de bœuf, moutarde / mini-betterave. Le menu est : carpaccio de turbot de ligne, caviar Daurenki, citron caviar / homard breton, grillé sur le Bincho, bisque de homard / carré d'agneau du Perche, artichauts à la persillade / dégustation de bœuf : Simmenthal 11 semaines de maturation, Charolais 5 semaines, bœuf Ozaki wagyu en deux versions, au Bincho et juste poêlé / financier au miel, mangue, glace vanille.

Le **Champagne Veuve Clicquot Vintage Réserve magnum 1985** est très clair, à la bulle active et offre un parfum délicat et raffiné. En bouche il combine noblesse et fraîcheur car il est raffiné et complexe et sa longueur est faite de pure fraîcheur. Pour moi c'est un cours d'eau de montagne qui rebondit sur des galets et apporte sa fraîcheur à un beau soleil d'été. Il est parfaitement à son aise avec les amuse-bouches délicieux car discrets et tout en suggestion. Il va prendre son envol sur le carpaccio de turbot délicieux, excité par le caviar mais surtout par le citron caviar. Et quand le plat est fini, il reste en bouche le croquant du grain de citron et la trace rafraîchissante d'un ruisseau d'été.

Le homard est copieux car chacun est servi d'un homard entier. Le **Bourgogne Blanc Domaine Comte Georges de Vogüé 1999** est une bombe olfactive et gustative. Quelle puissance ! J'ai choisi ce vin car c'est un Musigny blanc que le domaine a baptisé d'un nom générique banal, parce que les vignes ne sont pas assez vieilles pour qu'on leur donne le titre qu'elles méritent, Musigny Blanc. L'accord avec le homard est entraînant car la chair de belle mâche fait jeu égal avec le vin.

J'ai choisi le vin suivant parce qu'il a cent ans d'écart avec le vin qui lui succèdera. **Le Corton Jaboulet-Vercherre 1972** au beau niveau dans la bouteille est surprenant car il transcende tout ce qu'on attendrait de son année. Il a un beau velours sur l'agneau délicieux et judicieusement accompagné des artichauts fourrés. Le vin est grand et de belle surprise, riche et long comme je ne l'aurais pas imaginé. Il a bien fait de me pousser à le choisir.

L'envie me prend pour le wagyu d'essayer le vin que j'ai apporté, qui était dans la cave du père de mes trois convives, un **Malaga 1872**. Le nez est riche et doucereux comme un parfum capiteux. En bouche on peut se laisser aller à reconnaître les mille complexités, poivre doux, réglisse, café, chocolat, mais aussi zeste d'orange. Ce Fregoli est d'un charme infini, très différent de celui des vins de Chypre plus poivrés et plus profonds. Ce Malaga joue sur son charme et mes charmantes convives ne l'avaient jamais bu depuis le temps où leur arrière-arrière-grand-père marin les avait cachés dans la demeure familiale. Ce vin capiteux accompagne divinement le wagyu comme l'avaient fait les whiskies d'un précédent dîner.

Le dessert fait de dés de mangue et de financiers a joliment mis en valeur ce vin de rêve dont j'ai donné un verre à la table d'un ami présent dans le restaurant.

Les jeunes femmes, filles de mon ami, étaient très documentées sur moi, curieuses de lire mon blog et d'autres documents. Nous avons bavardé avec l'envie de mieux nous connaître et surtout de nous revoir avec leurs parents. L'été dans le sud nous y invitera.

Les adjoints du chef Teshi ont fait un menu très intelligent et tous nous avons été subjugués par la pertinence des accords dont je retiens entre autres le turbot et le champagne, l'agneau et le Corton, et le wagyu puis la mangue avec le Malaga de 146 ans. Quelle belle soirée.

Amicales salutations de François Audouze