

Dîner avec ma fille cadette, déjeuner au restaurant L'Ecu de France, dîner avec ma femme, déjeuner de famille, dîner à la manufacture Kaviari avec le chef Kei Kobayashi du restaurant Kei, déjeuner au restaurant Epicure.



Deux beaux champagnes bus en famille, **Moët Brut Impérial 1971** et **Krug Grande Cuvée** avec une étiquette crème ancienne.

Lorsque tous les convives du 229^{ème} dîner ont quitté le restaurant Laurent, le personnel de salle a rassemblé les bouteilles vides qui vont s'ajouter à ma collection de bouteilles vides. En déchargeant la caisse fort tard dans la nuit je constate que les deux magnums de vins blancs ne sont pas vides. Le lendemain est un samedi et j'ai prévu de dîner en tête-à-tête avec ma fille car ma femme est dans le sud.

Je suggère à ma fille d'acheter du poisson. Elle complète avec du saumon cru, du tarama et pour le dessert une tarte Tatin. Le poisson est du cabillaud qu'elle va cuire avec une garniture de panais en fines tranches.

J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1985** qui est d'un accomplissement parfait. Sa sérénité est impressionnante. Il sert pour l'appétitif et aussi bien saumon que tarama l'excitent joliment.

Pour le cabillaud, je sers les deux vins blancs partagés la veille avec les vigneron. Le **Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach magnum 1990** a gardé de sa noblesse mais il est un tout petit peu moins vif que la veille. Il a toujours cette précision que j'adore.

Le **Bâtard-Montrachet Grand Cru Louis Jadot magnum 1999** a un nez tonitruant. En bouche il est comme hier soir un guerrier puissant qui investit le palais de sa force et de sa rondeur. Il est solaire.

C'est le champagne qui a accompagné la tarte Tatin et je me suis fait la remarque suivante : sur le papier si j'avais dû classer les trois vins pour la noblesse de leur matière vineuse, j'aurais dit riesling / Bâtard / champagne. Or en fait c'est l'inverse, car la matière vineuse du champagne est éblouissante et presque plus persistante en bouche que celle du Bâtard. Il s'agit donc de trois vins d'exception. Ce petit casse-croûte impromptu avec ma fille avec qui j'ai adoré bavarder de tout et de rien est un plaisir que je déguste.

Décidément, mes filles aiment peupler ma solitude. Ma femme est toujours dans le sud où les vigillances "Orange" se succèdent et la veille du 1^{er} novembre, ma fille aînée m'appelle et me demande si j'aimerais déjeuner avec elle et sa fille aînée en ce jour férié. Je propose que nous nous retrouvions au **restaurant l'Ecu de France**.

J'arrive un peu en avance et avant d'entrer en salle de restaurant je vais saluer en cuisine **Peter Delaboss**, le délicieux chef d'origine haïtienne. Il me demande si je veux prendre un turbot qu'il considère comme parfait et évidemment je dis oui, en ajoutant : "simplifiez" ce qui est un code entre nous car ce chef est d'une exubérance rare, chaque plat étant présenté comme un tableau qui mêlerait Modigliani, le douanier Rousseau et Basquiat.

A table j'ai le temps de commander les vins et je me fais servir un **Champagne Laurent- Perrier Cuvée Grand Siècle sans année** dont M. Brousse me dira qu'il a dix ans de cave. Mes filles arrivent et nous trinquons avec ce beau champagne rapidement rejoint, pour chacun, par un petit pot de rillettes de poissons aux dés de saumon. Cet amuse-bouche est délicieux et avive le champagne racé, très romantique tout en ne cachant pas sa belle vinosité. Ayant l'habitude de boire ce champagne en magnum je ne retrouve pas l'opulence habituelle, mais la noblesse et le romantisme sont présents.

Nous passons commande et pour moi ce sera : fraîcheur de homard en habit rouge, à l'huile de pistache, concassé de tomate, mozzarella di Bufala / turbot simplement cuit / millefeuilles de banane.

Les queues de homard sont un peu fraîches au moment où je plante ma fourchette mais la diversité des goûts est riche et plaisante. Le plat est délicieux et l'ajoute de la betterave sur le homard est un accord valorisant. Le champagne est large et agréable.

Le turbot cuit avec exactitude est particulièrement bon et je peux ne prendre que la chair seule ce qui me plaît. Le **Chambertin Clos de Bèze Domaine Armand Rousseau 2009** est jeune, mais je ne peux pas laisser passer une telle bouteille figurant sur la très intelligente carte des vins du restaurant. Le parfum du vin est envoûtant. Il promet des merveilles et s'ouvre comme les pages du passeport d'un globetrotter qui aurait arpenté tous les continents. En bouche ce qui apparaît en premier, c'est le velouté. Le vin est riche, complexe, d'une belle acidité de jeunesse, commence à être épanoui mais le velours est ce qui me frappe le plus. Ma fille dit qu'il est suave. C'est un très grand vin.

Le dessert est superbe et Monsieur Brousse m'a offert un verre de **Rhum Mount Bay des Barbades** délicieux. J'ai félicité le chef Peter Delaboss pour la qualité de cet excellent repas en un restaurant que j'adore.

Ma femme va revenir du sud après une quinzaine de jours d'absence. Je prépare le dîner comme un collègue à son premier rendez-vous. J'achète des rollmops, des œufs en gelée au saumon, des tranches de foie gras et pour le dessert des tartelettes aux fruits et des meringues rondes au chocolat que j'ai achetées en les appelant par leur nom sans que la boulangère n'appelle la police comme dans le film « qu'est-ce qu'on a fait au Bon Dieu ? ». La table est mise, ma femme arrive, et nous passons à

table. Lorsque nous sommes tous les deux à la maison je ne bois jamais de vin, car le vin doit se partager, mais je décide de faire une exception. J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée à étiquette crème**, ce qui correspond à un âge de plus de 25 ans. Le bouchon sort sans le moindre pschitt et ce qui est fascinant, c'est que son pétillant est celui d'un champagne jeune. En bouche, j'ai vraiment l'impression de goûter un champagne d'une jeunesse folle. Son pétillant, son acidité, sa vivacité, sont ceux d'un champagne de moins de dix ans. Et c'est confondant. Le foie gras est un peu trop salé et cela renforce la jeunesse d'un Krug qui n'est pas tonitruant mais romantique, très long et en subtilité. Il est racé et pianote ses complexités comme le ferait Erik Satie. La vie reprend son cours, naturellement.

Ma fille cadette a annoncé sa venue avec ses enfants pour déjeuner aussi aura-t-elle la chance de goûter le **Champagne Krug Grande Cuvée à étiquette crème**, qui est resté au frais pendant la nuit. Elle est très impressionnée par ce champagne d'une rare noblesse. Il s'est épanoui, a gardé sa précision et la vivacité d'un champagne jeune. Il est d'une grande élégance. Nous grignotons des crevettes roses, de la rosette et des chips épicés. Quel champagne pourrait faire la suite de ce Krug exceptionnel ? Il faut changer de direction et j'ouvre un **Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 1971**. Le bouchon monte en oubliant dans le goulot la lunule du bas, qui reste en place et se lève avec un tirebouchon. Il n'y a qu'un pschitt très limité, mais le pétillant est actif dans le verre. La couleur est dorée, de miel. Dès la première gorgée, je constate que les deux champagnes ne sont pas comparables et que le Moët a pleinement sa place. Ce vin est un rayon de soleil, avec un fruit doré généreux et du miel tant il est doux. Il a par ailleurs une persistance en bouche spectaculaire. C'est un magnifique champagne de plaisir. Il a une présence de ténor. Le Krug est noble, raffiné et élégant. Le Moët est la joie de vivre personnifiée. Nous partageons des pizzas bio aux légumes, de la mangue et des friandises rapportées d'Allemagne par ma fille, auxquelles on succombe aussi frénétiquement qu'avec le chocolat Lindor, au 'revenez-y' impératif. Deux beaux champagnes ont illuminé ce week-end familial.

La **manufacture Kaviari** a eu une initiative particulièrement intéressante d'inviter des chefs étoilés à venir cuisiner dans la manufacture et de faire des menus pour mettre en valeur les produits Kaviari. Ce soir c'est le très brillant **chef Kei Kobayashi** du restaurant Kei, doublement étoilé, qui a conçu le menu.

Nous sommes une douzaine pour ce dîner, de tous horizons, majoritairement en couples, et souvent des habitués des lieux. Avant le repas nous allons dans une salle réfrigérée où on nous propose de goûter trois caviars, un noir, un gris foncé et un roux. Le noir est un caviar français assez salé et d'un beau gras. Le gris est un osciètre, je crois de Bulgarie. Il a une noblesse et un équilibre dans le raffinement. Le roux s'appelle Kristal, car lorsqu'on le mange, on a l'impression de croquer de petites billes de cristal. Il est intéressant et à la salinité bien dosée, mais c'est l'osciètre qui nous passionne le plus. Pascale, une des animatrices du lieu nous fait goûter, sur des petites cuillers en bois, d'abord chacun de ces caviars, puis un mélange d'osciètre et de Kristal qui est justifié, mais qui n'arrive pas à surpasser l'osciètre.

Pendant cette dégustation et ensuite pendant le repas, on peut goûter un **Champagne Billecart-Salmon brut sans année** qui, avant le caviar, paraît un peu dosé, mais se révèle ensuite un compagnon agréable aussi bien du caviar que du repas. Il est franc et remplit son rôle. Il a un goût de revenez-y.

Karin Nebot, la directrice de la manufacture, nous présente Kei qui, dans un court speech introductif, nous dit que sa cuisine est fondée essentiellement sur la qualité des produits et que pour ce dîner 80% des produits proviennent de la maison Kaviari. Le menu est : anguille fumée, crème et gelée, caviar Kristal / jardin de légumes croquants, saumon fumé d'Ecosse, mousse de roquette, émulsion de citron, vinaigrette de tomates et crumble d'olives noires / homard Kabocha, sauce homardine / vacherin, fruits exotiques et basilic.

Kei est venu avec une partie de son équipe qui dresse les plats avec une minutie particulière. C'est beau à l'œil et sophistiqué. Mais Kei vient nous dire et nous montre que pour manger ses plats, il

faut mélanger tous les ingrédients pour faire une préparation qui devient homogène. C'est amusant et c'est goûteux et je ne peux m'empêcher de penser aux enfants qui font des châteaux de sable et qui les détruisent avant que la marée ne le fasse. Car la belle ordonnance des plats disparaît lorsque l'on mixe. On tue l'esthétique, mais le résultat est convaincant.

Le dîner fut excellent, le chef ayant une sensibilité extrême, mais je suis resté un peu sur ma faim car il n'y a pratiquement pas eu de caviar dans les plats, alors que j'aurais aimé qu'ils jouent un rôle important. Et quand il y en a eu dans le premier plat, il était un peu étouffé par les grains croquants d'olives noires.

Les conversations ont été sympathiques avec des convives intéressants. L'initiative de Kaviari est une vraie réussite.

Je suis invité à déjeuner au **restaurant Epicure de l'hôtel Bristol**. Je suis accueilli par **Bernard Neveu**, le chef-sommelier qui sera de bon conseil. Le champagne de début de repas sera le **Champagne Alfred Gratien Cuvée 565** fait de **5** millésimes (de 2007 à 2012) vieillis pendant **6** ans 'pour émerveiller nos **5** sens', ce qui explique le 565. C'est un brut nature très vert mais très expressif, bon compagnon de gastronomie.

Le menu que nous prenons est : langoustines royales juste cuites au thym-citron, condiment oignon-mangue, bouillon des pinces aux agrumes et coriandres / lièvre à la royale, ravioles de topinambour aux truffes noires, céleri-rave et châtaigne au raifort.

Les langoustines, à peine cuites, sont absolument délicieuses. Ce plat est merveilleusement réussi. Le lièvre à la royale est conçu selon la recette de Carême. Il est excellent. Il diffère de celui de David Bizet, mais c'est normal, car chaque grand chef a sa vision du lièvre. On est ici plus sur la chair, en ayant un côté gibier délicatement prononcé. La maturité de la cuisine du chef **Eric Fréchon** est exemplaire.

Nous avons pris des vins rouges au verre, ce qui réduit les choix mais Bernard Neveu nous a bien conseillé. Aussi bien le **Viña Tondonia Rioja 2004** que le **Châteauneuf-du-Pape Charvin 2013** se sont montrés à la hauteur du plat puissant. Il est certain que mon amour pour Vega Sicilia Unico m'empêche de m'extasier devant le vin espagnol agréable mais manquant un peu de coffre, mais les deux vins se justifiaient.

Le service du restaurant est exceptionnel de qualité. Il se situe à un niveau rarement atteint ailleurs. Le lieu est raffiné. On sent la motivation du personnel qui travaille pour un hôtel qui est dans les mains d'une famille. N'étaient les prix des vins qui sont stratosphériques, ce lieu et cette cuisine se situent en haut de la pyramide de la qualité.

Amicales salutations de François Audouze