

Dîner de chef à la manufacture Kaviari avec Yannick Alléno aux fourneaux, déjeuner au restaurant Le Petit Sommelier, dîner de famille, déjeuner au restaurant l'Écu de France, déjeuner dominical.



Ce **Vieux Château Certan Pomerol 1967** est un vin de très grande qualité. On ne peut pas imaginer qu'il a plus de cinquante ans.

**Karin Nebot**, qui gère la **Manufacture Kaviari** a créé le concept « **dîner de chef** », prêtant les locaux de la manufacture à un chef qui fait un menu où le caviar joue un rôle. Des chefs prestigieux et étoilés se sont succédé et ce soir le chef qui officie est **Yannick Alléno** qui a trois étoiles gagnées à l'hôtel Meurice et s'exprimant pleinement au Pavillon Ledoyen. Il en a d'autres ailleurs.

Yannick avait fait la cuisine notamment de mon 50<sup>ème</sup> dîner et de mon 200<sup>ème</sup> et j'ai pour sa cuisine une grande admiration. L'engouement lié à sa présence est tel que la table habituelle n'est plus la seule car on a dressé en cuisine une autre table. J'ai invité deux amis pour fêter les succès de l'un d'entre eux et ma femme est avec moi.

Nous prenons l'apéritif debout avec un **Champagne Billecart-Salmon Brut**, champagne qui accompagnera la soirée, servi en magnum puis en bouteille. Ce champagne très agréable et sans aspérité est le compagnon parfait des différentes cuisines de ces événements. A l'apéritif le caviar est présenté sous trois formes d'amuse-bouche. La préparation avec de l'artichaut met moins en valeur le caviar. Celle au hareng est divine.

Le menu composé par Yannick Alléno qui est présent avec plusieurs personnes du staff du Ledoyen est : jus de courge et fine gelée, crème à la noix de muscade / tarte de langoustine aux grains de caviar, traditionnel beurre blanc / poularde de chez Tauzin, pain charcutier, vinaigrette au gingembre et à la truffe noire, blanc poché, extraction maïs de cime de rapa, porridge de céleri et œuf conservé à la chaux, moutarde / fuseau au caramel et truffe / mignardises.

La gelée est divine et j'ai rarement goûté une aussi belle mise en valeur de l'oursin. Ce plat est d'une subtilité inouïe et plante le décor : on sait qu'on est au sommet de l'excellence. La tarte est particulièrement copieuse et le caviar est généreusement dispersé sur la tarte à la feuille d'or. Cette tarte est d'une légèreté rare. Le pain charcutier est très original et gourmand, le porridge de céleri fait voyager dans des saveurs peu fréquentes et la chair de la poularde est d'une tendreté irréaliste. La sauce

est superbe et magnifie la volaille. Elle est dotée d'une belle dose de caviar osciètre. Ce plat est d'un niveau exceptionnel.

Le fuseau au caramel est gavé de truffe de forte présence et la petite tarte finale est légère.

Ce repas est au niveau le plus haut de la gastronomie, mais le cadeau le plus beau de cette soirée est que Yannick Alléno est venu s'asseoir à notre table pendant un temps très long et nous a émerveillés par ses considérations sur l'histoire de la cuisine, sur les sauces qui sont un élément essentiel de la cuisine et sur l'extraction sur laquelle il a abondamment travaillé. L'entendre expliquer le sens de sa cuisine est un plaisir qui surpasse le plaisir de son repas même s'il est d'un niveau exceptionnel. Yannick est resté longtemps et a bavardé avec tout le monde. Son ouverture d'esprit est rare. Ce fut sans doute le plus beau repas auquel j'ai assisté à la manufacture Kaviari et un moment précieux. Vive les « dîners de chefs » Kaviari.

Au dîner au château de Beaune qui précède la vente des Hospices de Beaune, j'avais rencontré un amateur de vin qui souhaitait que nous puissions continuer nos discussions autour du vin. Il suggère un déjeuner avec l'un de ses amis qui a eu un parcours professionnel ayant des étapes similaires aux miennes. Nous discutons du lieu et je propose le **restaurant Le Petit Sommelier** qui a l'une des plus belles cartes de vins de Paris.

Etant en avance j'ai le temps de consulter la carte des vins et le nombre de bonnes pioches est très important. Nous discutons à trois et l'accord se fait très vite sur deux vins. Nous choisissons nos plats. Pour moi ce sera : pâté en croûte et entrecôte.

L'**Hermitage Jean-Louis Chave Blanc 2002** a une jolie couleur de miel clair gorgé de soleil. Le nez m'évoque du fumé alors que pour mon ami c'est le tabac qui est en avant-scène. Le vin est riche, ample, gras, et le fumé lui apporte une force de conviction. C'est un grand vin gastronomique, solide et indestructible. Avec le pâté en croûte l'accord est une évidence. Ce vin a une très belle longueur.

Le **Nuits Saint Georges Clos des Forêts Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Domaine de l'Arlet 1999** a une couleur à peine violacée. Le nez est d'un charme confondant, car tout est suggéré, subtil comme un nocturne de Chopin. En bouche, le vin est délicat, élégant, et c'est un vin qui fait aimer la Bourgogne, si riche en subtilités. Le vin est si jeune qu'on ne peut imaginer qu'il a un peu plus de 19 ans. C'est un régal. Il vit sa vie sans chercher à copiner avec l'entrecôte.

J'ai pris dans ma musette le reste de la bouteille du **Vin de Chypre 1869** que j'avais fait goûter au Taillevent à un groupe de grands professionnels du vin. Le dessert avec des fruits délicats convient magiquement à ce vin qui éblouit mes convives. Ils n'imaginaient pas qu'à 140 ans un vin puisse avoir cette puissance et cette présence. L'acidité du vin est très forte et sa persistance aromatique est infinie. Pour un vin doux, il est sec comme un Xérès et frais. C'est une apparition divine. La délicieuse **Manon** qui a fait le service des plats et des vins mérite de goûter ce breuvage qu'elle décrit avec pertinence.

Déjeuner au Petit Sommelier, c'est un plaisir assuré.

Mon fils et une de mes filles dînent à la maison. Le programme est de différentes préparations de harengs, au curry, à la moutarde et à la crème qui ne sont pas des amis naturels des vins. Il y aura ensuite un cœur de saumon fumé et du caviar osciètre que ma femme a achetés avant notre dîner à la Manufacture Kaviari.

J'ouvre un **Champagne Veuve Clicquot Ponsardin rosé Brut Cave Privée 1978** dont la couleur rose est très prononcée. Ce rosé a une très belle personnalité. Il s'impose, carré, solide et percutant. Il accompagne à l'apéritif un tarama à l'oursin et l'accord se trouve bien. Avec les harengs, si l'on prend soin de calmer son palais avant de boire, on s'aperçoit que le champagne donne beaucoup de plaisir. C'est un rosé plus solide que charmeur. Il est grand.

Pour le caviar, le choix naturel est un **Champagne Dom Pérignon 1988**. Le nez du champagne est bouchonné, ce qui n'arrive quasiment jamais, et la bouche est aussi marquée par le bouchon, mais sans que ce soit rebutant. Le bouchon ne sent pas le bouchon, ce qui donne une lueur d'espoir. En une

dizaine de minutes le parfum et le goût n'ont plus la moindre trace de bouchon. Alors, peut-on dire qu'il s'agissait de bouchon, qui est généralement un défaut très tenace ? Le champagne devient agréable sans être transcendant, alors que son année est l'une des plus belles.

J'ai rapporté pour ma fille, mais aussi pour nous quelques fonds de bouteilles. Il y a le **Vin de Chypre 1870** d'un précédent dîner, large, puissant, à la belle acidité et au poivre affirmé.

Après lui, ce sont les restes du **Marsala 1872** qui avait été servi aussi au château d'Yquem. Il est tout en douceur et évoque des fruits légers et variés. J'adore sa complexité car il est insaisissable. Il me plaît beaucoup par la diversité de ses fruits suggérés.

Il restait beaucoup du **Marc de rosé d'Ott 1929** qui se montre différent de ce qu'il avait exprimé à Rhône Vignobles et au Taillevent. Il paraît plus fort, plus marc avec beaucoup de charme. Lorsque les trois petits verres sont vides, on remarque à quel point les parfums de ces trois alcools sont forts, entêtants et vraiment différents. C'est très difficile de les hiérarchiser car le Malaga 1872 est le plus discret mais subtil. C'est sans doute le Chypre 1870 qui est le plus glorieux. Ces vins doux et alcools très anciens sont fascinants.

Une de mes petites-filles est seule avec ses grands-parents. Ma femme souhaite qu'elle découvre le **restaurant l'Ecu de France**, ce relais de poste à la décoration aux fleurs de lys et chargée d'histoire. Les repas cette semaine ont été tellement nombreux que je décide de ne pas boire, malgré l'intérêt de la carte des vins. Je vais saluer **Peter Delaboss**, le souriant chef d'origine haïtienne. J'adore l'exubérance que l'on sent dans ses plats.

L'amuse-bouche est un essai du chef à base de daurade crue, d'huître et de mille autres saveurs savamment jetées sur l'assiette. Il y a du peintre Matthieu dans sa création dynamique. C'est ce plat que ma femme préférera.

L'entrée est une soupe à l'oignon revisitée, avec de magnifiques coquilles Saint-Jacques. Le plat principal est pour chacun une sole de grande taille préparée de façon classique. Sagement nous n'avons pas pris de dessert car la cuisine du chef est généreuse.

En partant nous avons bavardé avec les propriétaires, la famille Brousse, père, mère et fils, et avec Peter toujours aussi souriant et inventif qui rêve en permanence à de nouvelles recettes. L'Ecu de France est un lieu où nous nous sentons bien.

Le repas du dimanche midi réunit mes deux filles et trois des quatre petits-enfants. A l'apéritif il y aura des petits fours préparés par une des petites-filles et du jambon Pata Negra. Je sers le **Champagne Dom Pérignon 1988** que nous avons ouvert il y a deux jours et dont le défaut de bouchon avait disparu très rapidement. Qu'en est-il aujourd'hui ? La surprise est belle. La couleur est joliment ambrée comme l'autre jour, la bulle est beaucoup plus rare mais le goût est particulièrement bon. Il y a des fruits dorés de miel mais aussi des suggestions de fruits rouges et le tout combine charme romantique avec un message virilement affiché. Ce champagne est grand. Je n'en attendais pas autant.

Ma femme ayant annoncé des harengs marinés au curry et d'autres à la moutarde, le choix d'un vin était délicat aussi ai-je ouvert un **Meursault Charmes Hospice de Beaune 1960** dont le vigneron est illisible. Je l'ai choisi en cave car la couleur est très claire, à travers la bouteille, et le niveau est parfait. A l'ouverture, dès que j'ai voulu piquer le bouchon avec la pointe du tirebouchon, il est immédiatement tombé dans la bouteille. J'ai rapidement carafé, mais un petit morceau du bas du goulot est tombé dans la carafe. Allait-il souiller le liquide ? Fort heureusement non. La couleur du vin est plus ambrée dans le verre que dans la bouteille et elle est jolie. Le nez est très pur et le liquide est bien intact. C'est un parfum très précis, de belle personnalité, qui annonce un vin de qualité. En bouche il y a une acidité très présente, ce qui va permettre au vin de se comporter très pertinemment avec les harengs aux goûts très forts. Après avoir mangé du hareng et apaisé son palais, on constate que l'acidité s'est apaisée et le meursault devient riche et élégant. C'est un vin fort agréable et qui tient bien sa place rafraîchissante et de belle longueur linéaire (on pourrait penser qu'une longueur doit être linéaire, mais il arrive avec certains vins qu'elle fasse l'école buissonnière). Ce n'est pas le cas pour ce joli meursault.

Le plat principal est un agneau fourré avec un ail très présent, cuit à basse température, et un gratin dauphinois et des petits légumes. Le **Vieux Château Certan Pomerol 1967** que j'ai dans ma cave depuis plus de quarante ans était emballé dans un fin papier bleu gris très foncé ce qui fait que l'étiquette est comme neuve. Le niveau est dans le goulot, sans la moindre perte de liquide. Le bouchon vient comme il faut même s'il se fend un peu et en le levant, je pensais que bouchon est neutre, ce qui n'est pas normal, mais en fait les impressions sont conformes et se sont affadies. A l'ouverture le nez était exceptionnel, promettant un vin de très haut niveau. Au service, le nez est impérial et impérieux. C'est un très grand vin. En bouche il est noble et ample, large, insistant, avec des notes de belles truffes. Mes filles se rendent compte qu'elles sont en face d'un vin qui a atteint un niveau de perfection rare. L'accord avec le plat est naturel.

Pour la galette des rois qui nomme roi mon petit-fils, je sers le **Xérès La Merced Solera Sherry semi-dulce Bobadilla** probablement des années 60 que j'avais ouvert à Noël et qui n'a pas perdu la moindre parcelle de son charme doucereux. Ce repas a été illuminé par un Vieux Château Certan 1967 de très haut niveau.

Amicales salutations de François Audouze