

Déjeuner de famille, l'hôtel Pullman Bercy, déjeuner au restaurant Garance, conférence dégustation à HEC à Jouy-en Josas, déjeuner végan comme un wine-dinners, déjeuner de conscrits au restaurant du Yacht Club de France, préparation d'un déjeuner « Ultimate » au restaurant Plénitude Arnaud Donckele et déjeuner au restaurant Langosteria de l'hôtel Cheval Blanc Paris.



J'ai apporté ce **Champagne Pol Roger 1949** en demi-bouteille pour qu'Arnaud Donckele se remette en mémoire le goût des champagnes anciens.

Ma sœur et son mari ont un fournisseur d'huîtres d'une excellente qualité. J'avais pu en profiter lorsque, pendant le confinement, je les avais invités dans ma cave. Ils nous invitent, ma femme et moi, à déjeuner autour d'un plateau de fruits de mer.

Je prends dans ma musette une bouteille de champagne faite pour les huîtres, et mon regard se porte sur une bouteille de Byrrh qui m'évoque un souvenir : ma mère aimait cet apéritif doux, dont elle usait avec modération. J'emporte la bouteille déjà ouverte depuis quelques semaines.

Chez ma sœur nous commençons l'apéritif avec ce **Byrrh** légèrement éventé mais d'une grâce toujours présente et des souvenirs très anciens me reviennent en mémoire, de douceur et de suavité.

Le plateau de fruits de mer est impressionnant et les huîtres sont d'une fraîcheur idéale. Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 1994** est d'une belle puissance virile mais il sait aussi être courtois. Il est un bon compagnon de l'iode des huîtres. Sur une entrée aux coquilles Saint-Jacques crues assaisonnées d'une forte vinaigrette, c'est beaucoup plus dur de trouver l'accord.

Mon beau-frère vante les qualités d'un **Bourgogne Côtes d'Auxerre Philippe Defrance 2013** et il a bien raison de l'aimer car il est frais, franc et joliment fruité. Les crevettes sont merveilleuses, alors que les langoustines cuites pour un plateau sont toujours trop cuites.

Un **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2005** est de belle structure, promis à un bel avenir. Il est le partenaire des fromages. Ma femme a réalisé un cake au citron qui convient idéalement au **Clos du Pape Sauternes 2002** d'un équilibre entraînant.

Nous n'avons pas recréé le monde car nous regardions plutôt dans le rétroviseur des souvenirs d'enfance que nous avons rafraîchis, par un beau samedi ensoleillé d'un hiver qui n'a pas encore montré le bout de son nez.

Pour un déjeuner de travail je suggère **l'hôtel Pullman Bercy** facilement accessible et bien situé. L'hôtel avait un restaurant vaste et spacieux qui est maintenant affecté aux petits déjeuners. Pour déjeuner on est dirigé vers le bar. Et ce lieu n'est pas fait pour un vrai déjeuner, malgré un service très attentif. C'est dommage, car je ne peux pas inviter des partenaires d'affaires dans ce type de décor. Le vin que nous avons pris est un **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle sans année**. Qu'il est jeune ! J'ai du mal avec ces champagnes jeunes, quand je sais à quel point ils peuvent devenir splendides avec trente ans de plus. Ils sont de bon sang, mais en l'occurrence bon sang ne suffit pas.

Je vais déjeuner au **restaurant Garance**. Nous sommes trois. Nous trinquons au verre avec un **Champagne Langlet Blanc de Noirs 100% Pinot Meunier Extra Brut sans année**. Contrairement au Grand Siècle de la veille, ce champagne jeune peut se boire jeune. J'ai été rebuté par le jeune Laurent Perrier car je sais ce qu'il devient avec l'âge alors que ce Langlet peut se concevoir ainsi. Il a un joli fruit et une belle aptitude à la gastronomie.

J'ai apporté un **Châteauneuf-du-Pape Domaine du Pégau 1985** que j'adore. J'aime les vins de ce domaine et j'ai une inclination certaine pour le 1985. Son nez est intense et direct. En bouche il combine une certaine âpreté avec une grande douceur. Il est vif et charmant. C'est un vin accompli extrêmement facile à comprendre.

L'amuse-bouche dont je n'ai pas gardé l'énoncé est divin. Il faut un talent certain pour créer des goûts de cette fluidité. Magnifique. L'entrée originale combine une langoustine crue avec des pieds de cochon. Pour le vin du Rhône nous avons demandé un canard de chair remarquable, à la sauce lourde et goûteuse. L'accord avec le riche vin de 1985 est idéal. La cuisine du restaurant Garance m'a fait forte impression.

Lors des séances de l'académie des vins anciens, j'aime proposer des places à des étudiants pour qu'ils s'initient aux vins anciens. Le tarif est très attractif puisque chaque étudiant participant pourra boire une quinzaine de vins anciens pour un prix inférieur à dix euros par verre, repas compris. Les étudiants sont évidemment ravis et un groupe d'étudiants faisant un master à **HEC à Jouy-en Josas** m'ont invité à faire une conférence sur le vin en leurs locaux.

Un groupe de vingt étudiants s'est formé, de toutes origines géographiques et je me suis exprimé en anglais. Après avoir exposé ma vision sur le monde du vin et sur la place des vins anciens, nous avons goûté deux vins que j'ai apportés pour montrer par l'exemple l'effet de l'âge sur les vins. Il s'agit du **Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes 1999** et du **Rivesaltes Grande Réserve Domaine Brial 1959**. Le plus jeune a une couleur plus claire et le plus vieux est ambré comme en acajou. Le 1999 a la fraîcheur de la jeunesse et le plus ancien a la complexité. On peut aimer les deux mais ce qui compte, c'est de s'intéresser au monde des vins anciens. J'espère avoir planté cette petite graine et je crois que je reverrai la plupart des participants à qui j'ai souhaité le plus bel avenir.

Pour diverses raisons, ma femme et moi accueillons à notre domicile la nounou des enfants de ma fille cadette. Ma fille est végan et s'est intéressée à faire une cuisine heureuse et goûteuse. Victoire, la nounou, nous a cuisiné végan pendant trois jours et, comme nous allions recevoir notre fille et son compagnon, j'ai eu l'idée de concevoir un dîner selon le principe de mes dîners, en introduisant une majorité de plats végan, pour en faire la surprise à ma fille.

J'ai choisi en cave deux vins, un blanc et un rouge et avec ma femme nous avons réfléchi aux légumes qui seraient pertinents sur ces vins. J'ai bâti l'ordre des plats, validé par ma femme et Victoire. Puis je suis allé avec Victoire faire les emplettes.

La cuisine a été réalisée en recherchant des goûts purs. Le menu est de onze plats, agrémenté de trois pauses hors végan : Chou-fleur cru à la crème d'amande / Poutargue / Tarte à l'oignon / Cabillaud pané / Navets jaunes et violets / Purée de céleri et purée de pomme de terre / Fenouil à la vapeur / Bâtonnets de potimarron / Mont d'Or / Pomme Chantecler au four.

Le **Chassagne Montrachet Morgeot Vigne Blanche Château de la Maltroye 1976** a un niveau parfait et une couleur magnifiquement dorée. La bouteille ouverte cinq heures avant le repas avait un beau parfum. Il s'est amplifié. En bouche le vin est large et généreux, solaire. Il s'accorde très bien avec la poutargue, la purée de pomme de terre et la tarte à l'oignon. Il est très au-dessus de ce que j'attendais.

Le **Château Mouton-Rothschild 1974** avait un nez discret à l'ouverture mais prometteur de noblesse. En bouche, on sent qu'il est d'une année peu puissante mais il montre une belle élégance. Il est noble et subtil. A l'aise sur les navets, le fenouil et le potimarron, il devient brillant et glorieux sur le Mont d'Or. C'est spectaculaire.

Pour les pommes au four j'ai envie de servir un **Madère sec Joao Marcello Gomes années 50** qui était déjà ouvert. Le dessert sans aucun sucre crée un accord quasi magique avec le madère sec.

Les plus beaux accords sont le Mouton Rothschild avec le Mont d'Or, la pomme au four avec le madère et le Chassagne Montrachet avec la purée de pomme de terre faite avec une magique huile d'olive espagnole. Je voulais montrer à ma fille que j'étais capable d'organiser un dîner à la façon de mes dîners sur un thème majoritairement végan. Je crois que ce fut réussi.

Notre habituel déjeuner de conscrits se tient au **restaurant du Yacht Club de France**. Nous sommes seulement quatre, beaucoup d'amis n'étant pas disponibles. Le jeune serveur nous verse un **Champagne Charles Collin Cuvée Charles rosé brut sans année**. Il est sympathique mais peu fait pour l'apéritif. J'ai plus envie d'un champagne blanc et le **Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve sans année** est plus vif et plus ouvert aux délicieux hors d'œuvre qui incluent des œufs brouillés, de la charcuterie fine et des morceaux de homard trempés dans une crème délicieuse.

Le menu du repas est : crème d'asperges vertes, langoustine rôtie et noix de Saint-Jacques / train d'entrecôte de bœuf Salers, gratin aux truffes, sauce poivre / fromages d'Éric Lefebvre / pièce montée du Yacht Club de France.

Le **Meursault Buisson-Charles Vigne de 1945 millésime 2015** est une sympathique surprise. Il est large, juteux, plein en bouche et droit. C'est un agréable jeune vin de bonne facture. L'accord avec la langoustine est judicieux.

Le **Château Figeac 1989** a un niveau dans le goulot. Le nez est splendide, noble, fin. En bouche, c'est un grand vin, au sommet de son art, abouti. Il est d'une plénitude généreuse. Son équilibre le rend quasiment éternel, au firmament de Saint-Emilion.

La cuisine est extrêmement plaisante car on sent l'implication du chef de cuisine **Benoît Fleury** et la pertinence des achats réalisés par le directeur, **Thierry Le Luc**, qui nous a offert un **Cognac Godet VSOP Original** titrant 40°, point final d'un délicieux déjeuner.

Un repas prestigieux avec des vins mythiques sera réalisé d'ici une quinzaine de jour au **restaurant Plénitude Arnaud Donckele** à l'hôtel Cheval Blanc Paris. Nous privatiserons le restaurant au

moment du déjeuner et bénéficierons d'une table construite selon mes recommandations. J'ai rendez-vous avec Arnaud Donckele pour concevoir le menu. Se joignent à nous le directeur du restaurant ainsi que le chef qui travaille avec Arnaud.

Comme le repas va commencer avec deux champagnes de 1943, un Dom Pérignon et un Salon, j'ai eu l'envie de donner aux chefs l'idée du goût des champagnes de plus de 70 ans en apportant une demi-bouteille de **Champagne Pol Roger 1949**. Le champagne est d'une bouteille au tout petit bouchon très lisse. Il n'y a pas de pschitt. Le nez montre un peu d'âge mais promet. La couleur a quelques nuances de gris, qui pourraient laisser penser que le champagne est un peu usé, mais en fait je constate avec un infini plaisir que tout le monde comprend ce champagne aux suggestions subtiles. Arnaud cherche les goûts qui sont suggérés. Je pense au kaki, mais il n'y a pas que cela.

Nous sommes ravis de ce délicieux et suggestif champagne qui donne immédiatement des idées au chef. Je suis fasciné de voir à quel point le chef a des intuitions de plats qui me paraissent pertinentes. Le travail est vite accompli mais le chef va reprendre toutes les notes pour bâtir le menu final. Nous sommes contents du travail accompli.

J'ai donné rendez-vous en ce lieu à un ami français qui vit à Singapour depuis plus de vingt ans et fait son premier voyage depuis le début du confinement. Il me raconte les contraintes subies à Singapour de quarantaines draconiennes à côté desquelles les mesures françaises paraissent bénignes. Nous allons au **restaurant Langosteria** au 7^{ème} étage de l'ex Samaritaine, restaurant italien dont le chef est **Michel Biassoni** qui est venu chaleureusement nous saluer.

L'amuse-bouche est une purée de tomates aux coques. C'est délicieux. J'ai choisi comme plat des Linguines au homard bleu de Bretagne, de très bon goût.

Je consulte la carte des vins qui couvre toutes les cartes de vin de l'immeuble, y compris celle du restaurant Plénitude et je choisis un **Vin Jaune d'Arbois Jacques Puffeney 2010**. Lorsque je le sens, le mot qui me vient est « verdasse », néologisme qui correspond à une verdeur désagréable et à une impression de lavasse. Je n'ai pas envie de le rejeter mais au bout de deux gorgées je demande à l'excellent sommelier de le reprendre car il est imbuvable.

Je commande un **Châteauneuf-du-Pape blanc Vieilles Vignes du Château Beaucastel 2010**. Le boire après le vin d'Arbois le rend encore plus délicieux. Il a tout pour lui, un fruit généreux, une belle largeur et une expression naturelle conquérante. C'est un grand vin qui nous pousse à prendre une assiette de cinq fromages italiens tous pertinents.

Ce restaurant est à recommander.

Amicales salutations de François Audouze