

Déjeuner au restaurant L'Ecu de France, déjeuner au restaurant Pages avec les gagnants d'une énigme, dîner au restaurant Ôrtensia, déjeuner au restaurant Le Sergent Recruteur et déjeuner d'anniversaire chez ma fille aînée.



Ce **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1954** était la récompense pour les vainqueurs d'une énigme.

Ma femme voulait inviter deux de nos petites-filles au **restaurant l'Ecu de France**. Je décide au dernier moment de me joindre à ce groupe dont l'absence de parité est évidente. Sur le parking il y a deux gigantesques limousines blanches que l'on voit plus fréquemment à Las Vegas que dans les banlieues parisiennes. L'Ecu de France est connu pour accueillir les repas de mariages ou de grands événements.

Dans la carte des vins je choisis un Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle et je demande à **Hervé Brousse**, le directeur du restaurant, qu'il choisisse la plus vieille bouteille qu'il a en cave. Le deuxième vin sera un Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2013 pour lequel je souhaite qu'il ne soit ouvert que lorsque le plat qu'il accompagne sera servi sur table.

Les plats que j'ai choisis sont : ravioles de coquilles Saint-Jacques et viande de bœuf.

Le **Champagne Laurent Perrier Cuvée Grand Siècle** est élégant. Mais la bouteille la plus ancienne est malgré tout très jeune. C'est un champagne que l'on doit absolument laisser vieillir en cave. Malgré sa jeunesse, il accompagne subtilement l'amuse-bouche et le premier plat. C'est un champagne dont j'apprécie le romantisme.

Au restaurant, je demande qu'on ouvre les vins rouges jeunes au dernier moment pour profiter de l'éclosion de la fraîcheur des vins. Cette sensation existe pour environ la moitié de la bouteille puisqu'après, le vin ayant eu une aération plus grande, devient plus serein et moins fragile. Il est agréable de constater que boire le **Richebourg Domaine de la Romanée Conti 2013** n'est pas un infanticide. Il a déjà une très belle personnalité, et la délicate fragilité qu'il montre au premier contact est un bonheur rare. Le vin est riche, plein d'énergie mais ce sont ses frémissements que j'adore.

Le vin devenu plus civilisé et plus carré accompagne la viande puis les fromages.

Le cadre hors du temps du restaurant, la gestion familiale et la cave si intelligemment gérée font de ce restaurant un havre de bonheur.

J'ai de temps à autre présenté une énigme dans un mail d'envoi de mes bulletins. Et la récompense de ces énigmes est de déjeuner avec moi autour de belles bouteilles. L'idée m'est venue de tenter la même incitation à trouver une énigme sur Instagram où je jouis d'une écoute extrêmement amicale et bienveillante. Le sujet de l'énigme était de trouver le point commun qui existe entre deux vins algériens, le Royal Kebir de Frédéric Lung et un autre vin, le Sidi Brahim d'André Vigna. L'enjeu était de boire un vin du domaine de la Romanée Conti avec moi. Plusieurs personnes ont trouvé l'énigme et j'ai choisi deux gagnants, les plus rapides, car ils étaient difficiles à départager. La solution de l'énigme est que sur les étiquettes les mots Kebir et Vigna, qui ont chacun cinq lettres, sont représentés comme une croix, le mot étant à la fois horizontal et vertical, la lettre centrale, le B ou le G étant au centre de la croix. La récompense est un **déjeuner nommé « Enigma »** au restaurant Pages. La gagnante est italienne vivant et travaillant à Toulouse. Le gagnant est américain de New York profitant de cette occasion pour faire un voyage à Paris avec sa fiancée. Les deux sont du même âge, de moins de trente ans.

Le jour venu je me présente à onze heures au **restaurant Pages** pour ouvrir les vins. Les parfums sont prometteurs et celui de La Tâche 1954 est absolument typique avec la rose et le sel. J'ai composé le menu avec le **chef Ken** qui sera asperge, poisson cru, poisson cuit, agneau suivi par trois bœufs différents. Et nous ajouterons fromage et dessert aux fruits rouges.

Le **Champagne Krug Private Cuvée** est très probablement des **années 50**. Son bouchon est en effet venu sans la moindre résistance. La couleur est d'un acajou clair, les bulles ont disparu mais le pétillant en bouche est intact. Nous sommes dans un monde de champagnes que mes jeunes convives ne connaissent pas. Il y a du miel, des agrumes, une complexité extrême et une longueur qui n'en finit pas. Un amuse-bouche au poisson fort donne une énergie superbe au champagne.

J'avais demandé que les asperges n'aient aucun accompagnement pour que leur amertume excite le champagne et ce fut le cas. Le poisson cru servi avec de l'huile convient au champagne mais j'ai demandé qu'on nous donne le même poisson cru sans accompagnement pour l'essayer avec **La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1954**. C'est une coquetterie, mais ça marche !

Ce La Tâche a tout ce qui fait un grand vin. Il est complexe, long, avec un sel persistant. Il est parfait sur l'agneau.

J'ai aussi apporté un **Beaune Hospices de Beaune Cuvée des Dames Hospitalières P. Perret 1943**. Sa couleur est beaucoup plus jeune que celle de La Tâche. Le nez est généreux et en bouche, le vin est large et d'une belle jeunesse. C'est un pur bonheur, franc.

La Tâche a très bien réagi sur le wagyu délicieux et fondant. Les fromages ont accompagné les deux rouges que l'on peut boire ensemble sans qu'ils se nuisent.

Le dessert a accueilli un **Champagne Billecart Salmon rosé sans année** très pertinent.

Nous avons classé le Beaune 1943 devant La Tâche 1954 malgré sa grande authenticité car il faisait un peu plus fatigué que le fringant 1943. J'ai rencontré deux jeunes personnes extrêmement sympathiques que je n'aurais eu aucune chance de rencontrer s'il n'y avait eu cette énigme Enigma. Je pense qu'ils garderont un souvenir heureux de cet agréable déjeuner. La réponse du restaurant Pages à mes désirs est exceptionnelle.

Un ami a découvert un nouveau restaurant qu'il tient absolument à nous faire essayer. Il s'agit du **restaurant Ôrtensia** qui a pris la succession de l'Astrance où avait officié Pascal Barbot avec qui j'avais organisé des dîners mémorables. Le chef **Terumitsu Saito** et son associé ont réussi une décoration de grand talent. Le sommelier **Romain** me reconnaît et bien sûr nous bavardons.

Etant avec ma femme en avance j'ai le temps de consulter la carte des vins et mon œil est attiré par la première page, celle des bières, où le nom de Cantillon est cité près de dix fois. Il se trouve que j'ai été

extrêmement impressionné par cette brasserie que j'ai visitée il y a douze ans et qui m'a permis de goûter des bières hors norme remontant sur quarante ans. Il est impossible que je laisse passer l'occasion de boire des bières de cette qualité. Je vois d'autres vins qui me tentent mais il faudra les valider avec mon ami qui a la gentillesse de nous inviter.

Le menu sera fait de daurade, asperges, turbot, Wagyu et langue de wagyu. Seul le dessert est optionnel. Mes trois convives prendront un millefeuille et je prendrai des fraises des bois à la meringue.

Les amuse-bouches plantent le décor. Ils sont le fait d'un cuisinier de grand talent. Les saveurs sont subtiles, précises et complexes. De l'art pur. La **Bière Cantillon Gueuze « Le Plaisir »** est récente. Elle est marquée par une acidité très présente, qui élargit le goût en bouche. Elle est large, profonde et tellement déroutante. Elle s'accorde à toutes les myriades de saveurs d'une invention généreuse comme une aile de poulet qui cohabite avec du homard et de complexités aventureuses réussies.

Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel Roussanne Vieilles Vignes 2019** est dans une période heureuse. Il est jeune mais on ne le sent pas tant son fruit est plein et joyeux. C'est un vin souriant qui va accompagner les deux poissons cuits à la perfection. Il connaîtra sans doute une période de calme et deviendra brillant dans vingt ans. Mais à ce stade de sa vie, il a toutes les qualités d'une belle jeunesse ensoleillée.

Entre les deux poissons il y a un plat à base d'asperge qui est accompagné par la **Bière Cantillon Gueuze 2003**. Elle est beaucoup plus sauvage que la bière « le plaisir » et elle explore des saveurs où le sel et les blés sont présents. Ce voyage dans l'inconnu ravit mon ami et son épouse. Et la cuisine française revue par un japonais talentueux est idéale pour cette bière énigmatique.

Le bœuf Wagyu est superbement cuit et forme un accord doctrinal avec le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2009** riche, vif, plein et si sereinement complexe. Un bijou. Ma femme est la seule qui a reconnu que le deuxième morceau de wagyu est la langue de l'animal. Le plat et l'accord sont un rêve.

Il est évidemment quasi impossible de hiérarchiser deux vins et deux bières, mais la prime à l'originalité ira aux deux bières et la prime à la noblesse ira au Rayas 2009.

La probabilité que Romain et moi connaissions la même brasserie était infime. Je suis content d'avoir saisi cette opportunité de découvrir ces bières irréelles. La cuisine du chef est inventive, subtile et remarquablement exécutée. Notre ami a eu raison de nous inviter car ce fut une magnifique expérience. A recommencer bien sûr.

Nous sommes quatre camarades de la même promotion de notre école à nous retrouver au restaurant **Le Sergent Recruteur** du chef **Alain Pégouret**. Sans qu'on me l'ai demandé, j'ai apporté trois vins. Nous n'en boirons que deux.

Les plats que nous prendrons sont : tourteau de Roscoff en gelée de homard persillé, fouetté de fenouil et de corail / cabillaud dans l'inspiration d'un bœuf carotte épicé. C'est le sommelier **Aurélien** qui ouvre les bouteilles quand mes amis sont arrivés car je ne savais pas combien viendraient et j'ai attendu que nous soyons au complet.

L'**Hermitage Blanc Chante Alouette Chapoutier** n'a pas de millésime lisible et il n'a pas dû en avoir car les autres bouteilles que j'ai en cave ont la même absence d'année. Au vu du bouchon et à la couleur, je penserais à un vin des **années 60**. Il est agréable mais je suis un peu gêné par sa sécheresse. On imaginerait que l'on est en train de sucer des tiges de blé. Heureusement le tourteau le rend plus agréable.

Le vin rouge que j'ai apporté est un **Château de Beaucastel Châteauneuf-du-Pape 1985** au beau niveau. Aurélien me dit qu'il n'est pas satisfait de l'odeur de ce vin. Il est vrai qu'il n'a pas bénéficié de l'oxygénation lente. Mais je suis moins critique et assez rapidement le vin va s'arrondir sur le très goûteux cabillaud. Il deviendra même très confortable.

La cuisine d'Alain Pégouret est bien faite et explore des accords audacieux pertinents. Ce fut un bon déjeuner amical. Nous avons beaucoup parlé de démographie, le sujet le plus préoccupant pour la planète. C'est agréable de bavarder avec des amis de plus de soixante ans.

C'est l'anniversaire de ma fille aînée et je suis invité chez elle comme un peu plus d'une quinzaine de ses amis. J'ai décidé de contribuer au programme des vins. J'arrive vers 11 heures pour ouvrir mes vins. Avant l'arrivée des convives nous trinquons en famille sur un **Champagne Billecart-Salmon Brut sans année** qui est fort agréable à boire, frais et tonique.

Lorsque presque tout le monde est là je propose que nous buvions un **Byrrh** en bouteille d'un litre pour s'éclaircir le palais et le préparer aux champagnes. Ce vin doux est d'une douceur charmante extrême accompagnée d'une belle amertume de fruits orangés et leurs zestes, mais aussi de quinine et autres ingrédients. C'est tellement agréable qu'on en reprendrait mais le breuvage est comme les sirènes sur la mer, il est envoûtant et perfide. Je n'avais pas remarqué qu'il y avait écrit à la main sur l'étiquette « Mars 1938 ». J'aurais volontiers dit que ce Byrrh est des années 50. Il est probablement **d'avant-guerre**, ce qui ajoute à son charme.

J'ai apporté deux bouteilles de **Champagne Pommery Brut Royal sans année**. Je n'imaginai pas qu'ils soient aussi vieux car en retirant les bouchons et en voyant la couleur ambrée et l'absence de bulle, on est de plain-pied dans les **années 60**. Pour beaucoup, c'est une découverte car l'idée que les champagnes ne vieillissent pas à la peau dure et subsiste encore. Ce champagne est délicieux, rond et presque doux.

Le **Château Brane Cantenac 1978** est d'une construction parfaite. Il est épanoui et serein. Le **Château Trotte Vieille 1967** a une jeunesse qui surprend aussi les amis de ma fille. Il est d'un charme subtil.

Au contraire, le **Château de Sales Pomerol 1985** est un solide guerrier droit et carré, vin conquérant. Le **Cabernet H.Lun 4073 de Bolzano en Italie 1967** m'est totalement inconnu. Il est agréable à boire même si nous n'avons pas beaucoup de repères. Il est bien construit et aussi solide. Une belle découverte d'un vin simple.

Le **Chambolle-Musigny Bouchard Père & Fils 1967** est une merveille de charme. Toute la Bourgogne se trouve dans ce vin charmeur, subtil et réussi. Un grand moment.

Le **Marquès de Murrietta rouge Ygay 1978** est costaud. Conquérant il sait être accessible, il a des façons de torero. C'est un vin noble et puissant et gouleyant.

Sur un délicieux roquefort nous avons bu deux bouteilles de 50 cl de **Tokaji Eszencia Aszu 1988** toujours aussi doux et convivial. Un vrai bonheur.

La vraie curiosité, c'est le **Champagne Vve Laurent Perrier Medium Demi Sec** qui doit être très vieux, peut-être des **années d'avant-guerre**, que j'attendais doux et qui se révèle sec, dry, avec des saveurs énigmatiques, lançant nos papilles sur des pistes trompeuses, chargées d'énigmes. Plusieurs convives ont plébiscité ce champagne que je trouve inclassable tant il déroute. J'ai appris par la suite en me renseignant que le mot « Vve » (veuve) a disparu en 1948 sur les étiquettes. L'hypothèse avant-guerre est donc bonne.

Ma fille avait préparé des tas de petits fours d'apéritifs et des plats originaux délicieux. Ma petite-fille a réalisé un fraisier réussi d'un talent fou.

Dans une ambiance amicale et affectueuse, nous avons voyagé dans les saveurs des plats et dans l'éclectisme des vins. Chacun est reparti heureux d'avoir retrouvé des amis ou des parents pour un événement d'une grande sensibilité.

Amicales salutations de François Audouze