

Séjour d'un ami américain dans ma maison du sud, déjeuner au restaurant l'Aventure, l'acoustique de l'abbaye du Thoronet, déjeuner au restaurant Chez Bruno à Lorgues, déjeuner avec des amis fidèles de mes dîners, compté comme le 266<sup>ème</sup> repas.



Les vins d'un déjeuner dans le sud, compté comme 266<sup>ème</sup> de mes repas wine-dinners.

Un américain de l'Oregon a participé à deux de mes dîners. Depuis, je reçois ses emails avec des photos extraordinaires de ses pérégrinations autour du monde. Il a tout vu, tout survolé dans de drôles de machines, il connaît Bertrand Piccard auteur de tours du monde en ballon ou en avion électrique et partage sa folie. Je l'ai invité à passer quelques jours dans ma maison du sud.

Je vais le chercher à l'aéroport de Marignane et la circulation automobile a atteint des sommets de sur-occupation qui font peur. L'aéroport lui-même, toujours en travaux, est une fourmilière. Nous revenons au moins deux heures plus tard que ce que j'imaginai.

J'ouvre un **Champagne Dom Pérignon 1975** dont le bouchon me semble plus fatigué qu'il ne le devrait et vient trop facilement. La couleur est très ambrée, la bulle est inexistante mais le pétillant est présent. Ce champagne fait plus vieux que son âge et a dû subir des stockages aux températures excessives.

Nous buvons le champagne sur des fraises délicieuses qui auraient été plus appropriées à un champagne beaucoup plus jeune. C'est avec du foie gras que le champagne commence à exprimer ses

saveurs complexes. Et c'est avec un gouda au pesto que l'accord se trouve le mieux. Le champagne s'anime et un saucisson corse légèrement fumé l'accompagne très bien.

Pour une omelette des œufs de nos poules, j'ouvre un **Champagne Mumm Cuvée René Lalou 1985** qui délivre un aimable pschitt et offre une bulle vivante. Sa couleur est très claire. Le champagne est vif, brillant, actif, puissant et l'accord avec un camembert Jort fait monter dans l'échelle des plaisirs à la vitesse des lanceurs de SpaceX, la société du fantasme Elon Musk.

Nous finissons la soirée avec des fraises, des abricots et des discussions passionnantes.

Le lendemain, nous allons déjeuner avec notre ami américain au **restaurant l'Aventure** situé le long de la plage du port. Le menu est facile : moules farcies et langouste. C'est une cuisine simple mais efficace. La rouille qui accompagne la langouste et les linguines est impressionnante. Par prudence nous n'avons bu que des bières pour ménager nos forces. Le patron du restaurant s'en est inquiété et m'a dit « j'ai fait de fortes provisions de Ruinart Blanc de Blancs ». L'appel du pied est direct.

Dans son Oregon, Bill part souvent à la chasse aux morilles et aux cèpes. Les dimensions des champignons qu'il nous a apportés sont gigantesques. Il les prépare en complicité avec ma femme. Nous aurons donc ce soir une soupe de morilles à la crème, dont la densité calorique promet d'être aussi gigantesque que le sont les morilles. C'est Bill qui l'a préparée. Ma femme a préparé les cèpes, juste poêlés avec de l'ail.

La présence de morilles me donne envie d'ouvrir un **Vin l'Etoile Caves des Echansons, Bouvret Père & Fils 1975**. En enlevant la capsule je vois un bouchon poussiéreux qui semble avoir été attaqué par des insectes hostiles. Cela n'a pas eu de conséquences sur le niveau dans la bouteille, ni sur la magnifique couleur dorée du vin.

Le bouchon vient entier, de très moyenne qualité. Le haut du goulot sent le bouchon comme je pouvais l'imaginer. Au moment du repas je me sers en premier pour que le vin lèche le goulot et permette à Bill de boire un vin sans défaut.

Mon verre sent le bouchon mais je ne suis pas gêné en bouche par une légère amertume, car les morilles effacent tous les défauts et l'accord est lumineux. Le vin est solide, carré, sérieux, direct. Avec les morilles qui apportent de la profondeur, le vin se montre pertinent, même si je souffre un peu du nez de bouchon.

La jolie surprise est que le vin forme un bel accord avec les cèpes, ce qui n'était pas évident. Le goût intense et soyeux des cèpes s'accorde avec le classicisme du vin qui s'est révélé pertinent malgré tout.

Nous avons fini le Mumm René Lalou de la veille avec le camembert Jort ouvert la veille. Ce fut un lendemain qui chante tant l'accord est joyeux et fusionnel. Jamais je n'aurais imaginé que le vin du Jura ait une couleur plus claire que celle du champagne que j'avais trouvé hier très pâle.

Le lendemain nous avons au programme des soles et une nouvelle préparation de morilles. J'ai envie de montrer à Bill qu'on peut casser les codes. C'est à la dernière minute, lorsque les soles sont déjà servies, que j'ouvre le **Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes Monopole Domaine Armand Rousseau 2008**. A l'ouverture le vin est d'une fraîcheur rare. On ressent une fleur qui va s'éclorre, fragile, mais on sait qu'elle sera solide. L'accord avec la sole est subtil, élégant, tout en suggestions.

Sur les morilles cuites simplement le vin qui a pris dans le verre quelques degrés de température devient large et noble, et derrière des paniers d'épices au soleil on sent un joli fruit rouge généreux. Ce vin encore très jeune est déjà passionnant, montrant de nombreuses facettes de son talent, mais va s'élargir encore. Il a des acidités subtiles. C'est avec un saint-nectaire qu'il trouve une dimension supplémentaire.

Une glace au caramel beurre salée a apporté une douceur aussi agréable que la fraîcheur du soir, l'un des plus longs de l'année.

Une tarte aux oignons est prévue pour le dîner ainsi que du saumon cru. L'un des plus beaux accords avec la tarte est un Côtes de Provence et en particulier un Rimauresq. Mais nous avons bavardé avec

Bill et l'idée d'un vin d'Alsace a été évoquée. J'ouvre un **Riesling Grand Cru Sommerberg Albert Boxler 2013**. Le bouchon serré est de belle qualité. Le nez discret est de bon augure.

Avant le dîner nous grignotons des noix de pécan apportées par Bill et cueillies par lui et des noix de cajou, en nous désaltérant de bières Kronenbourg 1664. Il faut cela par cette canicule qui effraie nos pusillanimes dirigeants.

Sur la tarte dont l'oignon a des intonations sucrées, le riesling juste servi n'est pas tellement à son aise. Je ressens un vin hésitant, au parfum fermé, qui a des accents lactés. La tarte le met mal à l'aise.

C'est avec le saumon cru trempé d'une huile au colza et d'une sauce soja, mais surtout par une température plus élevée, que le vin prend son envol. Il est large, gourmand, d'une minéralité parfaitement dosée et devient un vin de plaisir, précis et noble comme savent être les rieslings que l'on aime. Nous l'avons bu avec bonheur.

Nous emmenons Bill visiter **l'abbaye du Thoronet** où nous nous rendons presque tous les ans et cette fois nous avons une surprise de taille. En entrant dans l'église, nous voyons une pancarte curieuse : « il est interdit de chanter. Seuls les guides sont autorisés à chanter ». Bizarre. Et à un moment des sons harmonieux nous attirent alors que nous sommes dans une autre salle. Une des guides arpente les allées de l'église en émettant des sons divers et la résonance est spectaculaire. C'est comme si cette frêle femme chantait avec un micro mis à son volume maximal. L'amplification du son, différente selon la position de la guide dans l'église a quelque chose de miraculeux et d'émouvant. L'acoustique de cette église est un don du ciel.

Après la visite nous nous rendons au **restaurant Chez Bruno à Lorgues**, le spécialiste de la truffe. La décoration du jardin est généreuse et ne manque pas d'humour. Nous déjeunerons sous des mûriers aux fruits blancs, très sucrés, qui tombent des branches qui nous protègent du soleil.

Le menu à trois plats est proposé avec la truffe d'été ou avec la melanosporum venant d'Australie que nous choisissons, même si ce n'est pas tellement « local food » : pain grillé à la truffe / tarte fine aux légumes du jardin avec de la ricotta et de la truffe et une belle boîte de caviar de truffe / une pomme de terre cuite au four accompagnée d'une crème de truffe, tuber Albidum Pico et râpée de truffe / un peu de lotte, un peu de homard et sa bisque accompagnés de légumes du jardin / fromage Castelmagno en deux façons sur son lit de confit de pommes à la truffe / douceurs créatives de Damien Goelen.

Dans la liste des vins, la grande majorité des vins ont moins de quatre ans. J'ai repéré un Château Simone 1993 qui me fait envie mais hélas il n'est pas trouvé en cave. Je commande le plus vieux des vins du Rhône, un **Châteauneuf-du-Pape Vieux Télégraphe 2007** d'une année brillante.

La chaleur ambiante me conduit à gérer l'immersion de la bouteille dans un seau rempli d'eau et de quelques glaçons. Le vin est magnifique, généreux, dynamique, plein d'entrain et se boit avec plaisir car il a une énergie joyeuse. Il est long, d'un fruit noir fort juteux et s'adapte à tous les plats. Mais avec le caviar de truffe qui est en fait une truffe coupée en minuscules morceaux, le vin crée un accord fusionnel. Le vin et la truffe se confondent en un instant divin.

La cuisine de **Benjamin Bruno**, fils de Clément Bruno, fondateur du restaurant en 1983, est directe et cohérente. L'association de la lotte avec les pinces du homard est pertinente. La truffe est abondante et les plats sont généreux, peut-être trop en cette période de canicule. Mais la générosité est sympathique.

Ce repas réussi sera le dernier événement du séjour de Bill en notre maison du sud. Ce globetrotter compulsif va continuer ses pérégrinations. C'est un ami passionnant.

Quatre amis belges qui ont participé à plusieurs de mes dîners m'ont invité à les rejoindre pour un déjeuner à Monaco. Lorsque je suis dans le sud, j'évite le plus possible de me déplacer sur de longues distances aussi je les invite à déjeuner chez moi. Ils me répondent qu'ils sont d'accord et qu'ils prendraient en charge un déjeuner léger à base, par exemple, de caviar. Il n'est pas question qu'ils financent quoi que ce soit aussi avec mon épouse nous allons organiser un repas au caviar. Nous y avons mis tant de soin que j'ai envie de compter ce repas comme le **266<sup>ème</sup> repas de wine-dinners** car il le mérite (et aussi parce que j'arriverai plus vite au symbolique 300<sup>ème</sup> dîner).

Nous avons prévu le repas de cette façon : caviar Baeri et caviar Oscière de la maison Kaviari avec du pain et du beurre / caviar Oscière et coquilles Saint-Jacques crues / caviar Oscière et daurade crue en dés / caviar Baeri avec des pommes de terre tièdes / camembert Jort / Morbier et caviar oscière / gâteau au chocolat et caviar oscière.

Ma femme est allée acheter une vaisselle adaptée à chaque plat et chaque vaisselle a été marquée d'un post-it qui indique le nom du plat. L'implication de ma femme a été essentielle pour la réussite de ce repas.

Ayant reçu le mail d'invitation de mes amis avant mon départ de Paris, j'avais pris avec moi des flacons d'alcools que j'avais utilisés pour un dîner de caviar. C'était le 224<sup>ème</sup> à la Manufacture Kaviari.

A dix heures du matin le jour venu, j'ouvre les vins et champagnes. Les amis arrivent, chevauchant de splendides voitures. Après une visite des lieux, nous prenons l'apéritif, avec du gouda au pesto, des chips à la truffe, de l'anchoïade avec des gressins. Le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1996** avait offert un beau pschitt. La couleur est d'un or clair, la bulle est très active et ce champagne offre une sérénité et une plénitude qui le rendent confortable et joyeux. C'est une réussite de champagne équilibré. La maison Henriot a arrêté de faire cette cuvée et je la regrette tant j'ai eu de plaisirs avec elle, dont notamment des 1959 et 1964 légendaires.

Contrairement à ce que je pensais, le caviar Baeri est plus foncé que le caviar Oscière. Et ce Baeri me fait forte impression même si l'Oscière a des complexités plus profondes.

Le **Chablis Premier Cru Vaillon Robert Vocoret 1988** est parfaitement adapté au caviar, mieux même que le champagne ce que je n'aurais jamais imaginé. Le chablis est vif et fortement minéral. Il est intense et conquérant.

L'**Eau-de-vie Kummel 1943** m'avait été offerte par Jean Hugel et avait figuré au 224<sup>ème</sup> dîner. L'accord est très pertinent avec le caviar même si l'alcool est dominateur. L'eau-de-vie est limpide comme de l'eau, sans aucune couleur.

Le **Serbian Slivovitz Macedonian fruit 1867** était aussi du même dîner mais cet alcool est plus fatigué aujourd'hui que lors de sa première manifestation. Il a des accents médicaux qui nuisent au plaisir.

Les plats se succèdent avec des accords qui vont crescendo de coquille Saint Jacques à daurade crue et à pomme de terre et caviar, la gagnante des trois associations.

Le **Champagne Salon 2007** avait eu un beau pschitt et j'avais pu retirer le bouchon sans les immenses efforts qu'il faut pour d'autres millésimes. La bulle est intense et le goût me surprend tant le champagne est devenu grandiose. Je le buvais jeune bambin et le voici devenu jeune premier. Un des amis qui l'a bu récemment a la même réaction que moi, ne comprenant pas l'écart avec le 2007 qu'il a bu. Bravo pour cette éclosion.

Il fait chaud et nous buvons bien aussi est-ce le moment d'ouvrir un **Champagne Laurent Perrier Grand Siècle des années 60 ou 70**. Le bouchon se brise à la torsion et je dois l'ôter avec un tirebouchon. Pas de pschitt. La couleur est très ambrée et la bulle est présente. Ce champagne est sans doute celui qui permet le mieux de montrer la pertinence des champagnes anciens, car il est rond, accompli, solaire et joyeux. Il y a un tel écart de plaisir avec un jeune Grand Siècle. Celui-ci est un régal.

Je voulais boire le Salon 2007 sur le camembert mais il n'y en a plus. C'est le Grand Siècle qui va s'associer sans le succès qu'aurait donné Salon. Le morbier ne crée pas de réel accord avec le caviar, mais il fallait essayer. Le gâteau au chocolat est saupoudré de grains de caviar et l'association est réussie.

Le classement des vins serait : **1 – Salon 2007, 2 – Grand Siècle des années 60, 3, Chablis 1988, 4 – Enchanteleurs Henriot 1996.**

L'accord plébiscité par tous est celui de la pomme de terre avec le caviar. La pertinence des plats et celle des accords font que ce repas mérite d'être enregistré comme un joyeux et amical 266<sup>ème</sup> repas.

Amicales salutations de François Audouze