

Déjeuner au restaurant Astrance, déjeuner dans un nouvel appartement à Paris, déjeuner avec un informaticien et un calvados miraculeux et déjeuner au restaurant Le Bon Georges.



Cet **Hermitage Jean-Louis Chave 1985** est au sommet de son art. Il est raconté dans ce bulletin

Deux mois exactement se sont écoulés depuis la dégustation des vins de Trévallon racontés dans le bulletin précédent. Deux mois sans vin car j'ai été opéré d'une prothèse totale d'un genou. Séjour dans deux hôpitaux, celui de la chirurgie à Toulon et celui de la rééducation à Hyères, ce qui a permis à mon épouse de venir me voir puisque notre résidence d'été (et en l'occurrence, d'hiver) est à courte distance. On ne dira jamais assez l'engagement et la bienveillance du personnel hospitalier, du personnel soignant et de tous ceux qui accompagnent le retour à la vie normale des patients. J'ai été très impressionné par le travail qu'ils accomplissent avec engagement et sourire.

Pour le premier déjeuner de retour à Paris, nous avons choisi, avec un ami, le **restaurant Astrance** de **Pascal Barbot** et **Christophe Rohat**.

A mon arrivée nous avons bavardé en cuisine sur les péripéties et difficultés nées de l'ouverture du restaurant en plein Covid et de malfaçons contrariant le démarrage. J'y étais venu il y a un peu plus d'un an. D'emblée aujourd'hui on ressent que ce restaurant a pris un rythme de croisière de haute qualité.

Mon ami qui m'invite me laisse le choix des vins. Je repère sur la carte un Chablis Grand Cru Les Clos qui fera l'affaire et comme le menu-dégustation dont nous ne savons rien accueillera mieux les blancs,

selon Christophe, s'ajouteront un Champagne Agrapart Terroirs extra brut et mon œil ayant glissé sur la carte, une Gueuse Lambic Cantillon.

Un craquelin aux pois chiches a des notes amères qui me semblent appeler la **Bière Gueuse Lambic Cantillon mise en bouteille le 15 mai 2023**. Quelle personnalité et quel accord ! J'ai suggéré à Christophe en fin de repas que cette combinaison soit proposée aux clients, tant elle est fusionnelle. La brioche est un délice et copine avec le **Champagne Agrapart Terroirs extra brut fait de vins de 2011 et dégorgé en 2014**. Ce Blanc de Blancs d'Avize me fait penser à une volonté très proche de celle d'Anselme Selosse. Le champagne est long, racé, vif et de grande intelligence. Au cours du repas si on ne savait pas quel vin prendre, la solution champagne était souvent la bonne.

Arrive le premier plat de bulot, huître et praire, sauce agrumes et piment qui offre des combinaisons de saveurs passionnantes. Le bulot appelle le **Chablis Grand Cru Les Clos Vincent Dauvissat 2005**. Le nez à l'ouverture est assez discret et ce qui me fascine, c'est la longueur de vin. Il est comme un ricochet réussi dont on voit qu'il pourrait être sans fin. C'est sans doute le plus accompli des vins de ce repas. L'huître impose l'Agrapart et la praire vogue avec la bière Cantillon. C'est un beau départ.

Il est à noter que la bière a une telle personnalité que l'on peut passer de la bière au champagne et inversement sans que cela heurte le palais. Les deux sont grands.

La coquille Saint-Jacques crue est accompagnée d'huître et de préparations assez vives. Vient ensuite du riz Koshihikari traité de façon japonaise avec une tartine de confiture de crevette particulièrement goûteuse. Le champagne accompagne le riz et la Gueuse le pain croquant.

Le turbot vapeur au koji est magique, d'une cuisson d'une rare justesse, et les barbes avec une sauce lourde sont à se damner. Le Chablis brille à côté de ce plat et sa longueur continue d'impressionner.

Un intermède de légumes est charmant.

Une feuille roulée crée une saveur qui nous fait réagir, mon ami et moi, car nous sommes face à un goût cohérent parfait où acidité et douceur sont à leur apogée. C'est flagrant.

Le plat de ris de veau et morilles fourrées à l'ail des ours et vin jaune est un plat gourmand. On se laisse aller à cet appel au bonheur. Le vin blanc est parfait et certaines parties du plat auraient pu accueillir un vin rouge.

Un plat combinant un granité de bleu d'Auvergne avec un kiwi rouge et un sorbet au basilic me séduit moins.

Une coupelle avec oseille et cacahuète est extraordinaire car les deux se combinent parfaitement. Bravo au chef d'avoir créé cette association.

Les œufs coque froids au jasmin rafraîchissants sont une tradition de Pascal Barbot. Et l'on finit avec des madeleines et des feuilles de chocolat.

Après deux mois sans vin et sans gastronomie, je me rends compte que ma vie actuelle se nourrit de gastronomie, de grands vins et de partage avec des amateurs et grands chefs. Je suis heureux dans ce monde de recherche de l'excellence. Pascal Barbot a un talent qui va s'exprimer dans ce bel écrin de la rue de Longchamp. J'ai passé un moment heureux dans ce restaurant qui promet d'être grand.

Il y a deux ans, j'ai acheté un **appartement dans Paris** pour servir de pied-à-terre, puisqu'Anne Hidalgo fait tout pour que les banlieusards n'osent plus venir à Paris. Elle devait être jalouse de Mai 1968 quand la circulation était figée. Maintenant grâce à elle, c'est Mai 1968 tous les jours. Le temps des formalités puis des travaux nous a permis de prendre jouissance réelle de l'appartement en ce début d'année. Le premier repas sera le déjeuner de Pâques avec ma fille et ses deux filles, sans ma femme qui est encore dans le sud.

J'erre dans la cave au hasard pour choisir les vins la veille. La première pioche est un Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1985. La seconde bouteille que je prends en main un Vosne-Romanée Tastevinage 1952 des Chevaliers du Tastevin Morin Père et Fils 1949. Le niveau de la bouteille est bas et ne me fait pas trop confiance, aussi je prends un Musigny Champy Père et Cie 1953 au niveau plus encourageant.

Le champagne a un beau bouchon qui vient entier et le pschitt fait un beau bruit généreux, ce qui est bon signe. Son nez est plaisant.

En attendant mes invitées, je mets des chips à la truffe sur une assiette. Mes invitées arrivent.

Ma fille avait été chargée de la partie culinaire et elle a choisi des plats de toute première qualité. En entrée deux pâtés en croûte de la maison Vérot, le pâté vice-champion du monde et le pâté canard, figue et foie gras. Nous aurons ensuite une épaule d'agneau – Pâques oblige – avec des pommes de terre aux épices raffinées élaborées par ma petite-fille aînée, des fromages délicieux, tomme sur paille et autres grands fromages et nous finirons sur des merveilleux, ces desserts légers à se damner.

Ma fille n'avait pas encore vu l'appartement et ses filles l'avaient visité avant la fin des travaux. Elles complimentent le lieu. Les chips ont une caractéristique c'est que chacune doit immédiatement être suivie d'une autre, tant elle donne envie.

Le **Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1985** a encore un belle bulle active et sa couleur est celle d'un or de blé d'été. Le champagne est à la fois noble et conquérant mais aussi convivial et charmeur. Il est accompli et grand. Il va briller sur les pâtés en croûte gourmands comme lui. Voilà un grand champagne en pleine possession de ses moyens.

Sur l'épaule d'agneau le **Musigny Champy Père et Cie 1953** est une incroyable surprise. Jamais je n'aurais attendu autant de vivacité, de richesse et de densité. C'est un grand vin intense et imprégnant, qui impose sa marque. Il a un fruit marqué et sa longueur est cohérente avec sa puissance. Je n'en reviens pas d'un équilibre aussi réussi.

Le vin est pertinent pour les excellents fromages et il reste du champagne pour les merveilleux à la meringue si légère.

Nous avons fini ce repas par une partie de belote coïncée acharnée où mes deux petites filles jouaient contre leur mère et moi. La cadette des deux a définitivement signé leur victoire en demandant une 'générale' qu'elle a réussi. Le nouvel appartement est bien baptisé.

Je vais changer d'ordinateur et **l'informaticien** de mes différentes entités vient à la maison pour le faire. Il y aura du travail pour toute la journée aussi je prépare un petit encas pour le déjeuner. On ne boira pas de vin et je propose une bière croyant que j'en ai deux. En fait il y a une bière, qu'il choisit et un cidre bio. On parle de cidre donc de Normandie et l'informaticien me dit que sa famille est agricultrice en Normandie.

Je lui dis : voulez-vous que je vous fasse goûter un calvados extraordinaire et je raconte l'histoire d'un conducteur de camion d'une entreprise que nous utilisons dans les années 70 pour livrer des aciers, chauffeur d'un poids et d'un volume plus que conséquents, qui gardait sous son siège deux bouteilles de calva, l'une pour son propre usage quand le temps se faisait trop long, et l'autre pour offrir, ce qu'il fit à mon égard ce jour-là.

L'informaticien m'écoute et je sens que mon récit lui fait douter du caractère exceptionnel de mon calvados. Sa mine évoque : « cause toujours ».

Je verse deux petits verres et tout-à-coup je vois que l'informaticien est éberlué. Il n'y croit pas. Jamais de sa vie il n'aurait pu imaginer qu'un **calvados de camionneur** puisse être aussi grand. Il est subjugué. Jamais il n'a bu un calvados de ce niveau. Je lui ai demandé de raconter cette histoire à son père.

Un ami m'invite au **restaurant Le Bon Georges** dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. J'arrive en avance et je suis émerveillé par la décoration où pas un centimètre carré des murs n'est pas recouvert de témoignages culinaires, de belles affiches anciennes et d'ardoises qui présentent tous les plats.

Ici c'est un bistrot et le service est bistrot. Ce qui différencie un bistrot d'un grand restaurant, c'est que le serveur ou la serveuse du bistrot est toujours en mouvement et voit tout. Et s'y ajoute le sourire. Alors que la table est au nom de mon ami, un serveur me reconnaît et m'apporte la carte des vins que seul un haltérophile pourrait porter. A ma droite s'installe un client qui me reconnaît aussi et connaît mon nom. Apparemment, Instagram a un certain effet, au point qu'à la fin du repas le propriétaire et

chef est venu me saluer en me disant que c'est un honneur de me recevoir. Calmons-nous, car mes chevilles pourraient enfler, ce qui ne serait pas bon pour la rééducation de mes genoux.

Sur une ardoise on annonce les pièces de bœuf par leur poids en grammes. La pièce de 890 grammes vient d'être vendue. Elle est donc rayée sur l'ardoise. Avec mon ami nous choisirons la suivante, de 780 grammes.

**Marion** nous présente les entrées et je choisis un vol-au-vent de morilles. Sur la carte des vins il y a beaucoup de vins et la lecture complète prendrait des heures. Il y a beaucoup de vins intéressants, mais dès qu'un cru fait partie des vedettes du moment, les prix deviennent stratosphériques. Le champagne Salon par exemple est inabordable ainsi que certains bourgognes.

Nous prenons un **Champagne Philipponnat Clos des Goisses Extra-Brut 2009**. Il est d'une belle maturité avec une bulle active. On sent qu'il est noble, mais il manque un peu de pep, d'énergie sympathique. Il n'en fait pas assez pour nous séduire. Il est grand, bien sûr, mais pas assez convivial.

Le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes 2010** est une splendeur. Lui au moins est communicatif. Il séduit, il fait du charme et son équilibre est tellement rassurant. Il y a sur la carte des vins du lieu des vins dix fois plus chers qui n'apporteraient pas autant de plaisir. Ce vin est un régal gourmand.

Pour le dessert nous prenons la mousse au chocolat pour deux dont Marion nous dit que personne n'arrive à la terminer. Nous n'avons pas cherché à entrer en compétition, mais qu'est-ce qu'elle est bonne !

Ce bistrot est le bistrot typique parisien où viennent les amateurs de bonne chère et de bons vins. Le plus amusant c'est que mon ami ne connaissait pas l'endroit. Il l'a choisi suite à une recherche et non une expérience. Bonne pioche !

Amicales salutations de François Audouze