



wine-dinners

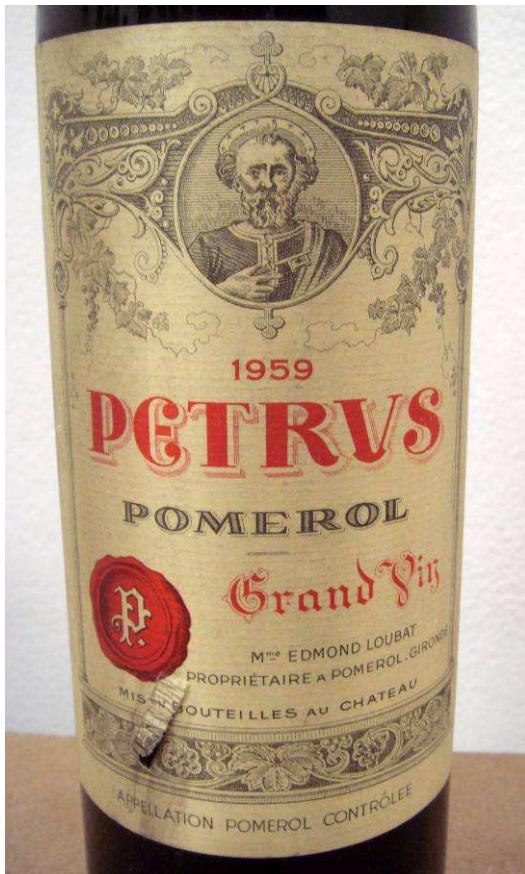
7 avril 09

Bulletin 316 – François Audouze - 1

[pour s'inscrire aux dîners : tél : 01.41.83.80.46](tel:01.41.83.80.46), fax : 01.48.45.17.50

[email : francois.audouze@wine-dinners.com](mailto:francois.audouze@wine-dinners.com)

[blog : www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)



Ce **Pétrus 1959** sera l'une des vedettes d'un de mes dîners en Chine. Il n'est pas encore décrit dans ce bulletin. Patience !

#### Bulletin n° 316

Péripéties domestiques dans mon hôtel de Pékin, déjeuner au restaurant Maison Boulud, dîner au même restaurant, journée de tourisme.

A peine arrivé à Pékin, après ma douche et mes emplettes pour acheter du linge puisque ma valise a été perdue, je viens reprendre mes aventures informatiques. Celui qui s'annonce comme « l'ingénieur informatique » de l'hôtel m'a gentiment détérioré les fonctions de mon ordinateur ce que j'accueille avec une remarquable zen-attitude. Un rendez-vous avait été pris de Paris pour rencontrer à mon hôtel une femme chinoise chef d'entreprise très dynamique, accompagnée de deux de ses adjoints. Nous bavardons autour d'une tasse de thé. Ses sociétés agissent dans le high-tech, mais elle a aussi formé un groupe de vente de vins rares au moyen de caves réparties sur Pékin et Shanghai. Le lien avait été créé par un ami banquier parisien qui travaille avec la Chine. Cette femme respire la volonté de gagner. Elle commente la crise mondiale avec une hauteur de vue bien éloignée des analyses parisiennes où tout est vécu dans des atmosphères de guerre picrocholine. Nous avons envisagé ce qui pourrait créer des liens entre nos activités. Raisonner à l'échelle de la Chine bouleverse toutes les perspectives.

Remonté dans ma chambre, je constate que les rapetassages informatiques vont dans le sens du pire. Aussi bien pour la température dans ma chambre que pour l'informatique ou le débit de l'eau chaude, la bonne volonté de chacun est évidente. Le sourire est sur toutes les lèvres ainsi que l'envie de régler les problèmes. Mais l'envie, est-ce suffisant ? Une jeune réceptionniste venue rejoindre ma chambre, puisque c'est le nouveau théâtre des opérations sur une grande échelle, m'accompagne pour me faire choisir le restaurant de mon dîner. Mon choix se porte sur un restaurant japonais où un repas frugal est accompagné d'une bière sèche.

Quand je remonte dans ma chambre, un appareil de climatisation d'appoint fait le même bruit que les avions de ligne d'avant-guerre et, comme un discours fumeux, il brasse de l'air sans stimuler l'atmosphère. L'accumulation de ces pépins annonce-t-elle un séjour de grand bonheur ? Je me plonge sous les draps sur cette interrogation.

Si le bonheur doit démarrer, ce ne sera pas ce matin. Il fait tellement chaud dans ma chambre que je décide avec un mâle courage de déclarer à la réception : « soit vous me procurez une chambre plus fraîche, soit je change d'hôtel ». On me promet une autre chambre et l'on me demande de faire mes valises. C'est à peu près le seul moment où je suis content que la plus grosse de mes deux valises n'ait pas encore été livrée.

Il fait beau aussi vais-je en marchant jusqu'à la **Maison Boulud**. Il n'y a rien de tel pour s'imprégner des mille petits détails qui font mieux connaître une ville. Les contrastes sont à tous les coins de rue. La Maison Boulud est sur une place carrée où cinq immeubles carrés eux aussi appartenaient à l'ambassade américaine. La Maison Boulud est située dans l'un des cinq immeubles, celui de la résidence de l'ambassadeur. Quand j'arrive, j'emprunte un long tapis rouge déroulé dans la rue devant la porte. C'est pour la Bank of China de Pékin qui vient de créer une carte de paiement de prestige et l'inaugure avec de riches clients en ayant réservé tout le lieu. De sculpturales hôtesses distribuent des orchidées qui servent de badge pour montrer le niveau social de l'invité. Les hôtes de marque sont priés d'apposer leur signature sur un grand panneau mural au nom de la banque. De jeunes artistes feront un intermède entre des discours. Je me rends au bar où une marque de valises (vous voyez l'allusion) présente ses modèles. Ailleurs, de jolies chinoises se maquillent l'une l'autre, sans doute en prévision du show. Je suis rejoint par le chef **Brian Reimer** qui est américain et cuisine en ce lieu sous l'autorité de Daniel Boulud. Souriant, jeune et dynamique, pratiquant un français très correct, Brian me montre qu'il a bien intégré la démarche de mes dîners. Vient ensuite pour me saluer le sommelier Koen Masschelein, d'origine belge, qui a fréquenté de grandes maisons comme Les Crayères et le George V. Jeune et dynamique aussi, il se prépare avec motivation à la gestion des deux dîners.

L'agitation étant au rez-de-chaussée, ma table est installée en étage dans une très belle salle intime, décorée avec goût comme toute la Maison Boulud, où le modernisme et les choix de couleurs donnent une image tonique, dynamique et puissante. C'est alors qu'arrive Ignace Lecleir, directeur du lieu, lui aussi tonique et souriant. Mon repas est destiné à m'imprégner du style de **Daniel Boulud** et à faire d'éventuelles remarques sur les plats. Je ne boirai que de l'eau.

D'agréables et discrètes serveuses me proposent du pain et posent une assiette de cinq petits amuse-bouche. Les goûts sont directs, clairs, variés, joyeux et rassurants. Ils ont suffisamment de variété pour qu'un champagne se régale à leur contact. L'huître en gelée d'algues avec quelques grains de caviar est parfaite. L'iode se détache, l'huître a un goût très pur. Ce plat est un compagnon idéal pour un grand champagne.

Le thon blanc mariné à la carotte et au citron vert, remplacé ici par un poisson voisin car le thon blanc n'arrive que demain est délicat et subtil même si le citron est présent. Il ira bien avec un champagne. Cette cuisine est extrêmement subtile.

Les coquilles Saint-Jacques posées sur une purée de céleri et accompagnées de dés de céleri et d'un jus de poule jouent sur des saveurs d'un charme raffiné. La coquille est doucereuse et charnue, naturelle et le céleri met en valeur sa fraîcheur. C'est un plat d'une grande élégance. L'équilibre et la pureté caractérisent ce plat qui est épuré et fin comme la calligraphie chinoise. Le pigeon aux navets se présente en deux cuissons. La chair du magret est cuite avec exactitude mais elle n'est pas très expressive. La patte est dans une petite farce enrobée d'une feuille de brick. Les navets sont délicieux. Tout cela ira fort bien avec un beau vin rouge.

Le dessert au litchi est délicieux mais manifestement trop fort. Le litchi est prévu pour le riesling sélection de grains nobles. Il doit être suggéré et adouci. A revoir avec le chef en supprimant tout sorbet.

Koen, le sommelier, est venu souvent demander mes commentaires. Après un bon café sur d'aimables madeleines, nous avons choisi les verres avec Koen, et Ignace Lecleir m'a montré les possibilités d'emplacement de notre table ainsi que les formes de tables. Comme il est absolument nécessaire que je m'adresse à tous les convives de la table, j'ai choisi une forme ellipsoïdale qui nous conduira à être en salon privé plutôt que dans la salle du restaurant.

Je suis allé en cave vérifier mes vins. Ils sont tous en bonne forme, le voyage de Paris à Pékin semblant ne pas les avoir traumatisés.

Le tamtam fonctionnant déjà, une maison de ventes aux enchères de vins de Hong-Kong sait tout ce qui se passera. Le jeune agent de cette maison me raccompagne à mon hôtel, à pied d'abord car les rues alentour sont fermées : se tient aujourd'hui le congrès annuel du parti communiste chinois. Sécurité oblige, la présence militaire est plus importante que d'habitude. Nous hérons un taxi pour le reste du trajet.

Je rentre à mon hôtel où m'attend une nouvelle chambre à la température tibétaine. Aussi froide que les relations entre la Chine et mon pays. Ma valise manquante arrive enfin. C'est fou ce que l'on s'attache à des choses matérielles ! Ce soir je dîne avec Desmond. Un sourire, le mien, se lève enfin sur Pékin.

Dans le programme que je m'étais tracé, un dîner à la **Maison Boulud** doit me permettre de continuer à m'imprégner de la cuisine de Daniel Boulud et Brian Reimer. Desmond s'est inséré dans ce planning en m'annonçant qu'il vient dîner avec moi. L'avoir pour moi tout seul est un privilège que je ne vais pas refuser. Lorsque j'arrive avec vingt minutes d'avance, Desmond est déjà au bar en grande conversation avec Daniel Boulud. Nous nous serrons la main, le chef et moi, car nous ne nous sommes jamais rencontrés, alors que nous avons passé des heures au téléphone pour la mise au point des menus des deux dîners. Nous bavardons. Daniel raconte la Paulée de New York pour laquelle il a fait avec des chefs tels que Michel Troisgros la cuisine pour quatre cent personnes, événement où la débauche de grands vins est unique. Nous évoquons les deux dîners, le premier avec des membres officiels du gouvernement du pays ou des édiles de la ville et quelques importants entrepreneurs, et le second qui regroupe quelques participants du premier dîner, cette fois avec leurs épouses. Desmond ne souhaite pas de couverture presse pour respecter l'intimité des participants. Desmond trinque avec moi sur un **champagne Perrier-Jouët rosé** qui rafraîchit mais émeut peu. Daniel nous quitte pour aller travailler en cuisine malgré son jet-lag.

Nous passons à table dans la belle salle à manger à la hauteur de plafond impressionnante et à la décoration moderne et colorée. Pour accompagner le repas multiforme je suggère un **champagne Egly-Ouriet d'une cuvée spéciale 1998** dont j'ai oublié le nom. Ce champagne est délicieux, au goût fumé et expressif, et se comportera bien sur tous les plats. Examiner les ingrédients quand je parle avec Desmond qui est passionnant n'est pas le même exercice que ce midi, car l'attention n'est pas aussi intense. Mais j'ai pu constater que le repas est tout autre. Au déjeuner, tous les plats jouaient sur la finesse et la subtilité. Ce soir, c'est plus viril et les plats jouent sur l'affirmation de soi. Est-ce dû à l'arrivée de Daniel Boulud ? J'aurais tendance à le croire mais Daniel vint en fin de soirée nous saluer et nous dit qu'il s'est occupé d'un dîner de cent personnes au premier étage plutôt que de nous. Comme il est normal, le chef gère aussi ses intérêts et ses priorités.

Les amuse-bouche sont un peu moins percutants que ceux du midi. Un potage ne sera jamais un vrai partenaire des vins, car il assèche la bouche par compensation. Une composition à base de foie gras me conduit à faire une remarque à Brian Reimer : les oignons confits se justifient si le plat est envisagé pour lui-même. Mais comme nous visons l'intérêt du vin, il faut surtout ne pas les mettre, car l'équilibre se trouve avec le vin et non pas avec l'insistance acide des oignons.

Le thon rouge en pavé est délicieux mais sa barde de lard est trop fumée. Il faut qu'elle soit adoucie. Le pigeon est parfait. La chair la plus magique est celle du cochon de lait cuit quinze heures à basse température. C'est divin. Aussi faut-il encore supprimer les légumes acides qui contrebalaient le gras velouté de la chair si l'équilibre ne se trouvait naturellement par le vin lui-même. Les desserts sont techniquement parfaits mais une fois de plus, il faudrait des goûts plus que des desserts, ce que j'explique à Brian Reimer souriant, qui a l'intelligence d'écouter.

Pendant que nous mangeons, Desmond me parle de sujets fascinants. Avec l'INSEAD de Fontainebleau dont il est issu (il aurait fallu filmer les mimiques et le temps qu'il m'a fallu pour qu'enfin je comprenne qu'il parle de Fontainebleau et d'INSEAD, car la prononciation en anglais d'un chinois de ces deux noms est exotique), Desmond a participé à une mission d'étude de 25 anciens de cette école dans les bidonvilles de Bombay. Une femme qui travaille le textile à domicile gagne quatre dollars par mois. Dans le même temps, un richissime indien se fait construire un palais qui coûtera un milliard de dollars. Cela choque

Desmond qui est par ailleurs très engagé dans des opérations de charity business. Sur un bidonville d'un million de personnes, il pense qu'un tiers des gens n'ont pas de carte d'identité et peuvent mourir sans que quiconque sache ce qui est arrivé. Nous avons parlé de démographie, sujet qui m'obsède depuis plus de trente ans et que je vois partagé par cet ami chinois d'à peine quarante ans. Nous avons abordé l'évolution des pouvoirs respectifs de la Chine et de l'Inde, et parlé de l'avenir du monde. La confrontation des analyses est extrêmement enrichissante.

Desmond est amusant, car il voudrait remplir mon calendrier comme on remplit le paquetage d'un troufion : en le bourrant. Si j'ajoute tout ce qu'il veut que je fasse, vingt-quatre heures par jour ne suffiront pas. C'est Desmond qui paie la note du restaurant, ce qui est élégant. Il me raccompagne à mon hôtel. Demain, je vais visiter la Muraille de Chine et la Cité Interdite. Avant de me coucher je lis le « China Daily » qui donne des perspectives riches sur la façon de penser la politique et l'économie du plus grand pays du monde. Je m'endors avec l'avidité d'en savoir plus sur un monde nouveau qui vivra peut-être une immense épopée, si la capacité d'absorption de la planète le lui permet.

Le lendemain matin à 10 heures, je demande au concierge de l'hôtel si mon guide est arrivé. Il me présente à une jolie chinoise d'une trentaine d'années, aux cheveux très longs dont je ne saurai jamais s'il s'agit d'une perruque ou de cheveux naturels et, pendant un instant fugace, je me demande si elle sera la Nathalie de Gilbert Bécaud. Las, elle est chaperonnée par un chauffeur, ce qui clôt instantanément la séquence bécaldienne. Nous partons vers la Grande Muraille de Chine, à la section Mutianyu. Je suis incommodé par les tenaces odeurs de tabac froid qui imprègnent l'habitacle de la voiture. Rebecca, la guide, m'explique pendant le trajet beaucoup de symboles. La valeur des nombres, le pourquoi du carré de la Cité Impériale, la calligraphie du nom Chine, avec un point qui est le jade, synonyme de fertilité impériale, la signification de l'empire du milieu, l'usage du yin et du yang dans l'architecture, l'importance des dragons et des phénix, etc. Ces explications sont passionnantes et il me faut passer par la case mercantile, car le tourisme doit rapporter. Nous allons dans une fabrique de vases dont j'apprends que le nom français est « cloisonnés ». Un entrelacs en cuivre est fixé sur le vase et l'on y incruste les couleurs. Cela ressemble à des émaux. Il serait de bon ton d'acheter l'un de ces vases multicolores, mais je ne suis pas d'humeur.

Nous arrivons au pied de la Grande Muraille et nous prenons un télésiège ouvert (nous faisons siège à part) pour accéder au sommet. J'arpente quelques centaines de mètres de ce mur d'une construction titanique et je redescends sur une sorte de bobsleigh sur une piste en acier inoxydable. Ce n'est pas demain que je pourrai prétendre aux Jeux Olympiques d'hiver, mais j'ai fait un assez bon temps compte tenu du matériel mis à ma disposition.

Les marchands de souvenirs impérissables se collent quasiment à moi tant leur envie de vendre est grande. Nous retournons en ville pour la visite de la Cité Impériale. Une foule grouillante envahit cet espace et je constate que 95% sont des chinois. Rebecca m'explique l'importance que revêt cette visite pour les chinois. Je dois dire que je n'ai jamais été impressionné autant que par cette visite. C'est tellement colossal tout en étant d'une finesse sensible que je ne cesse de m'émerveiller. Chaque seconde, je pense que cette visite à elle seule justifie le voyage. Fasciné, je profite de chaque recoin, de chaque détail d'architecture ou de sculpture en bénissant le génie humain et en feignant d'ignorer que le faste pouvait cacher sans doute de la cruauté et des drames humains. Cette visite est un instant intense de ma vie.

Demain est le jour de mon premier dîner en Chine.

Amicales salutations de François Audouze