



wine-dinners

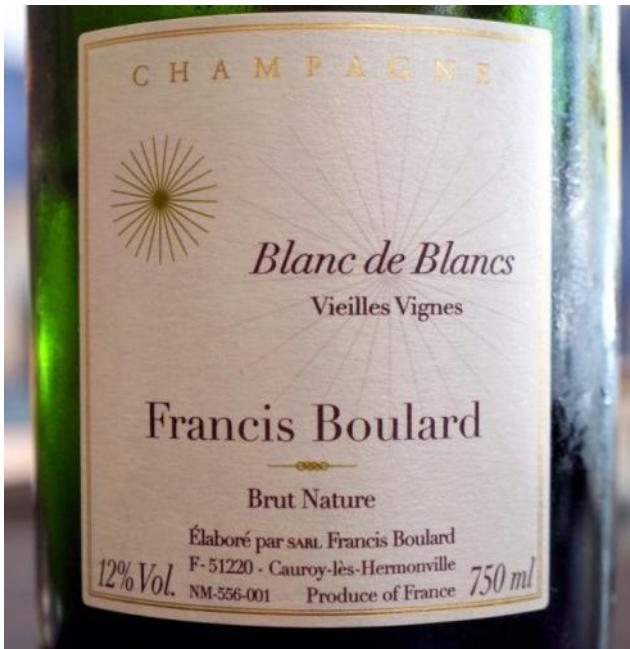
10 juillet 12

Bulletin 498 – François Audouze - 1

pour s'inscrire aux dîners : tél : 06.07.81.48.25, fax : 01.48.45.17.50

email : francois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



Ce **Champagne Blanc de Blancs Vieilles Vignes Francis Boulard** a été l'un des plaisirs de notre séjour gastronomique à Copenhague.

Déjeuner à l'hôtel Admiral de Copenhague, dîner au Kiin-Kiin restaurant thaï, déjeuner au restaurant "Radio" et dîner gastronomique au restaurant Noma, premier restaurant du monde.

Nous avions tellement été enthousiasmés il y a un an par le voyage à Copenhague couronné par le dîner à Noma que nous y retournons. Ma femme et moi arrivons un jour avant les autres par un froid très inhabituel pour un mois de juin. L'**hôtel Admiral** est un ancien entrepôt du port de Copenhague, étroit et de grande hauteur, dont la charpente est faite de lourdes poutres consolidées d'armatures métalliques. Le confort est spartiate, ce qui est étonnant dans ce pays. Nous grignotons un agréable déjeuner sur une terrasse au bord de l'eau et des radiateurs infrarouges aériens réchauffent notre zone. Les harengs sont délicieux et les fromages danois fort affinés.

C'est Jean-Philippe qui s'est occupé à distance de retenir pour notre dîner une table au **Kiin-Kiin restaurant thaï** doté d'une étoile au guide Michelin. Je ne sais pas ce que Jean-Philippe a pu dire à **Henrik**, le sympathique propriétaire du lieu qui nous accueille, mais c'est comme si nous étions des réincarnations de Bouddha. Une déférence comme la sienne pourrait faire sourire. En fait c'est Laurent, un belge vivant à Copenhague que je connais et que nous avions rencontré l'an dernier qui a permis de réserver une place en cet endroit. La décoration est superbe, raffinée, ce qui est rare, car les restaurants thaïs partagent avec les restaurants de poissons une fâcheuse tendance à avoir des idées très personnelles du bon goût. C'est souvent du "local non-art".

Comme c'est la tendance maintenant, nous sommes embarqués dans un menu unique, avec une multitude de plats : lobster-based Tom Yum Limfjord oysters / Spicy squid salad with glass noodle / Frozen Tom Kha with pickled mushrooms / poached eggs with green beans and holy basil / snails intermezzo / confit of chicken with green curry and summer peas / Star anise and poppy seeds Pandan leaves pistachio and tapioca / petits fours. C'est un repas de grande cuisine, subtil, délicat, avec un service extrêmement attentionné et une grande élégance. Au dessert, nous nous disions que l'on aurait pu faire l'économie de quelques plats, car c'est un voyage dont on ne voyait pas la fin.

Le **Champagne Fleur de Passion Diebolt Vallois 2002**, d'une maison que j'aime beaucoup, ayant eu la chance de boire un 1953 exceptionnel dans les chais, se présente très vert, ce qui est étonnant car il a dix ans. Il est bien fait et devient plaisant au cours du repas quand il s'étoffe. Il redevient vert à la fin du repas, lorsqu'aucune nourriture ne lui permet de s'arrondir.

Alors que nous attendions le reste de la troupe pour le déjeuner, Jean-Philippe nous surprend au petit-déjeuner. Nous décidons d'aller à pied au lieu du rendez-vous, mais les routes sont barrées car le premier ministre chinois rend visite au Danemark. Nous trouvons des chemins de traverse et parcourons cette ville agréable, aux voies larges, aux nombreux parcs où le moindre rayon de soleil fait éclore sur la pelouse de jolies jeunes filles comme autant de pâquerettes.

Le **restaurant Radio** est décoré de façon simple mais de très bon goût. Là aussi, nous allons profiter d'un menu unique composé par le chef, avec une multitude de plats, comme si le standard danois était la double douzaine de bouchées diverses.

Le **Champagne Brut Tradition Grand Cru Egly-Ouriet sans année** a été dégorgé en janvier 2009 après 42 mois de maturation. Il est plus accueillant que le Diebolt d'hier, fort plaisant sur une cuisine simple, danoise, authentique. On sent que Noma a influencé les restaurants de la ville, car les herbes et salades diverses abondent.

Le **Champagne Francis Boulard blanc de blancs vieilles vignes** est un pur chardonnay dégorgé en août 2010 et fait de vins de 2006 et 2007. Il est beau comme un blanc de blancs, très pur, de grande personnalité. Il est à noter que les vins de ces maisons familiales de champagne se trouvent plus facilement sur les cartes danoises que sur les cartes françaises.

L'accueil de "Radio" est sympathique, la cuisine est authentique et légère. Ce restaurant est agréable, simple et sans recherche particulière. C'est une halte sans souci.

C'est par Kristoffer, ami marchand de vins, que nous avions pu l'an dernier disposer de la magnifique table du premier étage du **restaurant Noma**. A cet étage, il n'y a qu'une vaste cuisine et une pièce donnant sur l'eau avec une seule table. Nous profiterons à nouveau de cette table privilégiée. Il était légitime de demander à Kristoffer de se joindre à notre groupe de sept. Alors que je suis en pleine sieste Kristoffer m'appelle et me demande si nous sommes prêts pour le lendemain. Je lui réponds : " ce n'est pas demain mais ce soir". Kristoffer a fait une fâcheuse méprise qu'il ne peut corriger. Nous ne serons que sept.

Le taxi nous dépose sur le quai devant un immense entrepôt qui a stocké jadis de la graisse de baleine. Mats nous attend sur le seuil et, selon le rite, nous conduit à travers les cuisines du rez-de-chaussée puis au dehors pour rejoindre l'escalier qui monte au premier. Toute l'équipe nous salue et je suis une fois de plus impressionné par les larges sourires de toute l'équipe. **René Redzepi** est lui aussi tout sourire et nous salue chaleureusement. Il n'a pas 35 ans et a constitué une équipe qui compte 26 cuisiniers et 37 stagiaires d'une vingtaine de nationalités. L'un des chefs, irlandais, nous dira plusieurs fois avec insistance qu'il regrette qu'aucun stagiaire français n'ait envoyé de lettre de candidature. Notre pays n'est pas représenté dans la plus ingénieuse cuisine du monde.

Au premier étage, le service sera assuré par Mats, dont la connaissance des vins est impressionnante, et par Kro, une jeune danoise rousse souriante et très concernée . Dans les conditions d'inscription à cette fameuse table, il est dit qu'il faut assurer un minimum de recette au restaurant, et l'absence de Kristoffer pourrait poser problème. Pour vérifier que l'on atteindra ce budget, on nous avait demandé une pré-réservation des vins. C'est assez surprenant. Nous avions soumis notre copie il y a quelques jours. On aimerait un peu plus de décontraction dans l'approche financière des inscriptions.

Le menu est toujours d'une folle imagination et d'une exécution remarquable. Les cuissons sont divines, comme celle de la langoustine, et les goûts sont forts comme celui des délicieux petits pois. J'ai été fortement décontenancé, troublé, voire agacé parce que les treize amuse-bouche se sont succédé à un rythme effréné : tous servis en vingt minutes. Alors, on ne sait jamais où l'on en est d'autant que les explications en anglais ne sont pas toujours faciles à comprendre. Ce n'est qu'après la pause qui suit ces treize services que le repas - à notre demande - a repris un rythme acceptable.

Il y a dans cette cuisine un souci louable de perfection. Les horaires de cueillette des plantes locales ou des herbes de plage sont choisis : certains stagiaires se lèvent à trois heures du matin pour cueillir des plantes au réveil, d'autres sont cueillies quelques minutes avant le service. Le crabe est cuit juste

en début de repas. Le pain brûle les doigts quand on s'en saisit, car il est fait à la dernière seconde. La recherche de la perfection est permanente. Des plats sont les mêmes que l'an dernier et d'autres sont des nouveautés. Mais à la fin, je ressens comme un manque. La gamme de goûts explorés est quasiment toujours la même : on veut du naturel, de l'authentique, du local, et la pureté prime sur le goût. De temps à autre, on aimerait du gourmand, du charnu, et sortir d'une palette aromatique somme toute assez limitée. Alors, l'impression d'avoir fait le tour de l'univers créatif de René Redzepi apparaît, et c'est un peu dommage. Car ce chef a un tel talent qu'on aimerait le voir chercher des voies complémentaires où le plaisir compte autant que l'authenticité. Pour l'instant l'envie de revenir une troisième fois ne s'impose pas. Mais René est si jeune et si inventif que l'envie nous reprendra un jour, si l'on apprend qu'il explore d'autres pistes. C'est mon souhait le plus cher.

C'est un ami qui a consciencieusement noté le menu, mêlant le français et l'anglais au fil des explications. J'ai laissé son texte "dans son jus" spontané. La succession des plats est impressionnante : Croutillant Malt flower and Mousse / Mushroom reinder dusted with cépes / fresh pork skin and a thin slice of black current / Cookie fromages suédois herbes cisellées coriander / Sandwich crispy potatoes black trumpet roasted chicken liver mushroom on top / Blue muscle top shell remoulade danish pickle céleri / Foie de morue caramelised milk chips / Sandwich crispy rye bread lump fish peau poulet grillé fromage danois / Œuf de caille pickled and fumé / Radis et jeunes carottes terre chicorée mangeable goat milk yogurt and grass / Beignet pickled cucumber poisson finlandais / Fibres de veau crème fraîche sea weed powder / Peau de morue vinegar powder surnageant de gras de canard / Butter de Suède arrêté avant totale séparation petit lait / Saindoux oignons, pain maison / Petits pois purée épinard thé camomille miso à partir de pois jaune fermentés et herbes de la plage (coriandre) verveine citronnée / Crabe de Norvège gelée de raifort feuille capucine jaune œuf 68 degrés thé verveine purée persil / Tartare organic Danish tenderloin horseradish graine de moutarde genièvre oignons tarragone oxalis / Langoustine Norvège émulsion huitre persil / Poudre d'algue séchée un an / Pétales d'oignons rôtis et cuits sous vide avec beurre green strawberries et pur jus huile de thym / Pike perch sandre verveine and spinach sauce cooked in cabbage leaf au barbecue, herbes de la plage, nappage sauce aux arêtes / Sélection de légumes au vinaigre carotte miel betterave rose choux rave sauce moelle estragon beurre noisette oxalis / ris de veau sauce cèpes danois groundelder fleur sureau oseille branche turnip / Rhubarbe lait huile de genièvre vert fromage caramélisé de Norvège oxalis / Poire grillée au barbecue herbes et fleurs poire fraîche, parfait d'épines avec genièvre réduction poire thym beurre salé verveine citronnée. Quel voyage au pays des saveurs !

Le **Champagne la Colline inspirée extra brut blanc de blancs magnum Jacques Lassaigne sans année** est un très grand champagne, profond, pur, de très grande longueur. De plus, il est adaptatif, prenant de la vigueur sur beaucoup d'amuse-bouche.

Le **Champagne Les Beaux Regards chardonnay Bérêche et Fils brut nature blanc de blancs** dégorgé en octobre 2010 sur une base de 2007 est très dur, râche, mais de grande personnalité. Il se réveille fort à propos sur le délicieux plat de petits pois, un des meilleurs du repas. Il est un peu acide mais il crée un accord splendide sur le crabe.

Le **Champagne Les Papilles Insolites Blanc de noirs Jacques Lassaigne sans année** est d'une approche très originale. Il est splendide avec le tartare goûteux à souhait formant un accord mémorable. Il est très sec, original et de belle personnalité.

Le **Muster Erde vin d'Autriche 2007** servi en bouteille de terre cuite est très troubant. Il est moins brillant que le même bu à la propriété il y a une semaine. Sa couleur est presque orange, son nez est superbe. En bouche on sent de fortes épices, de la pêche, du laurier fumé, créant un bel accord sur le thym et l'oignon. Il est très sec, oxydatif, un peu râche. Il revit avec le sandre, devenant profond avec la chair de poisson. Il est assez troubant tant il est inhabituel.

Il sert de faire valoir à l'**Arbois Pupillin Maison Overnoy Chardonnay 2007** lui aussi très oxydatif mais beaucoup plus charmant, qu'on ne situerait jamais dans le Jura. Il se boit bien, avec gourmandise. C'est un vin de grande profondeur.

Le **Chateauneuf-du-Pape Réserve des Célestins Henri Bonneau 2001** est un vin que j'adore, droit, puissant, gouleyant, à la belle fraîcheur mentholée. Il capte le fumé du ris de veau, pour se l'approprier. Ce sera mon vin préféré de la soirée.

La Bulle Gamay, vin mousseux aromatique de qualité maison P.U.R est intitulé "mon produit de beauté" sur l'étiquette où l'on voit une belle qui s'ébat dans une baignoire de ce breuvage anecdotique, que j'aurais du mal à considérer comme du vin, cadeau d'essai de Mats, essai non transformé pour moi.

Le **Riesling Vom Horn Mosel Prädikatswein 2009** malgré sa jeunesse est pertinent. C'est le type même du vin allemand de plaisir, bien adapté à la poire et au genièvre.

Avant le dessert, nous sommes allés dans la cuisine du premier étage où une quinzaine de stagiaires épluchent, classent et préparent des composantes de plats. On me montre un cageot où glissent les uns sur les autres une myriade d'escargots. Nous nous rendons dans une pièce que je ne connaissais pas, qui est à la fois réfectoire des stagiaires, bureau des chefs, laboratoire et lieu de maturation de certaines plantes ou épices. L'un des chefs nous montre une assiette sur laquelle se promènent lentement, comme anesthésiées, des fourmis vivantes. Il en prend avec une pince à épiler et nous les tend. Qui eût dit qu'un jour je croquerais une fourmi vivante ? Piste de recherche ou poudre aux yeux ?

Noma ne peut laisser indifférent car il y règne une créativité impressionnante. Des plats font déjà partie de l'histoire de la cuisine. Nous attendrons quelques années avant de revenir dans ce temple de la cuisine créative, en souhaitant qu'il ouvre d'autres horizons au-delà de la très riche palette actuelle.

Longue vie au talent de René Redzepi.

Amicales salutations de François Audouze