

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

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

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



Ce **Riesling Grand Cru Brand Turckheim domaine Zind Humbrecht 1990** est le point culminant d'un beau voyage gastronomique en Belgique en créant un accord d'anthologie.

La cuisine note à note d'Hervé This, "L'Amer" d'Emmanuel Giraud, voyage en Belgique avec un dîner au restaurant de Pastorale, déjeuner au restaurant Couvert Couvert, dîner au restaurant L'Air du temps et déjeuner au restaurant In de Wulf.

**Hervé This** a écrit un nouveau livre : "**la cuisine note à note**". J'ai envie de me rendre à son invitation dans les locaux d'AgroParisTech. Les embarras de Paris et de mon emploi du temps font que j'arrive après la présentation. La table où il semble que l'on ait cuisiné ressemble plus à un laboratoire de travaux pratiques de chimie qu'à un centre de travaux culinaires. J'ai le temps de profiter des bouchées « note à note » servies par des Chefs Toques Blanches Internationales qui se sont prêtés au jeu. Ces petits fours sont diablement intéressants, mais il ne faut surtout pas demander de quoi c'est issu ! Car la formule chimique prime. On sent que les goûts sont plus explorés que les mâches, parfois abruptes. Hervé est un bouillonnant professeur Nimbus de la cuisine, et il faut des esprits imaginatifs comme le sien pour bousculer les lignes et créer de nouvelles pistes à explorer. Oserais-je l'avouer, je donnerais le même conseil que pour le vin : "à consommer avec modération".

Le même jour, j'ai reçu une invitation pour le lancement du livre "**L'Amer**" d'**Emmanuel Giraud** qui m'avait, il y a quelques années interviewé pour France Culture. Il double ses talents de journaliste de ceux d'écrivain et d'artiste, et l'idée de parler d'amertume après avoir parlé de cuisine note à note m'excite. Dans l'appartement d'un collectionneur d'art, Emmanuel expose quelques croquis et nous fait goûter un spritz au Campari assorti d'olives, de parmesan et de crackers au Cecina de Léon. C'est l'occasion pour moi de retrouver un ami gastronome que jamais je n'aurais imaginé croiser ici. Choc des saveurs, propos sur l'amertume, tout cela me plaît car on y parle de goût. Comme le dit si bien Emmanuel, c'est le mariage du ciel et de l'amer.

Cap sur Bruxelles, non pas pour y planquer quelques lingots, mais pour s'immerger en gastronomie. L'hôtel Bloom à Bruxelles est jeune et moderne. Notre chambre avec mezzanine est d'une décoration plaisante. L'arrivée en terre belge impose une bière blonde de la Brasserie d'Achouffe. Un régal.

Nous partons vers la ville de Rumst au **restaurant de Pastorale** qu'il serait impossible d'atteindre sans un GPS. On se demande comment on pouvait trouver ce lieu quand cet outil n'existait pas. La

façade est imposante mais encanaillée par une statue dorée brillante qui est prise d'un rire bruyant au moment où l'on passe devant elle, comme ces grenouilles de jardin qui coassent quand on les approche. La décoration intérieure est d'avant-garde. Elle est d'une grande sensibilité et réussie.

La carte des vins est très internationale et les prix paraissent accessibles. Mon choix porte sur le **Champagne Krug 1988** qui est d'une maturité magnifique. Il n'a pas d'âge et nous éblouit de sa complexité épanouie. Les amuse-bouche sont nombreux, très bigarrés et les explications sont incompréhensibles. On n'en retient rien mais ce n'est pas grave. Une moule est particulièrement goûteuse. Le champagne est à son aise avec ces multiples saveurs.

J'ai choisi le cabillaud au fenouil et sureau et le bœuf Holstein de cinq ans d'âge, mûri cinquante jours. Le chef **Bart de Pooter** fait une cuisine dont la présentation est agréable à l'œil, dont les produits sont de qualité, mais dont la cohérence des plats est absente. Ce sont des patchworks de saveurs sans véritable logique, sauf de les ajouter "comme ça". On le verra avec le plateau de fromages commandé pour accompagner le vin rouge : cinq fromages arrivent avec quatre sauces ou confitures de fruits, et c'est la java pour les papilles. Le vin méritait mieux que cela, car c'est **Vega Sicilia Unico Reserva Especial** fait de **1985, 1991 et 1996** mis en bouteilles en 2005. Le vin est impérial. Il est d'un velours distingué. On dirait un mannequin qui défile sur un nuage. Il est d'une grâce pure avec un beau fruit rouge mais c'est surtout le velours de grande noblesse qui marque le palais d'une trace profonde. C'est un vin magnifique.

Notre serveuse ou plutôt notre hôtesse a fait un service attentif et attentionné. Ce n'est pas le cas du sommelier Jon Stalmans qui paraissait aux abonnés absents, car nos verres étaient souvent vides. Alors, que dire ? Le lieu est beau, la cuisine n'est pas du tout adaptée aux vins. C'est une étape pour une expérience culinaire. Ce n'est pas une étape pour les amoureux du vin.

Nous déjeunons au **restaurant Couvert Couvert** à Heverlee, tenu par deux frères, Laurent et Vincent Folmer, ce qui explique peut-être la répétition du nom. L'entrée de l'édifice est sur la façade opposée à la route d'où l'on peut voir une grande trouée de verdure et des vaches qui viennent pâturer tout près du jardin potager du restaurant. La salle est d'une décoration très sobre, à la scandinave, avec un mobilier simple de beau design. L'accueil est souriant. L'examen de la carte des vins donne le sourire. Car il y a des pépites de première grandeur. Cette carte est intelligente (c'est la première fois que je vois qu'on indique la date de dégorgement des champagnes), et donne envie de dépenser, ce que devrait faire toute carte des vins.

Alors que nous avons un programme chargé de week-end, nous choisissons le menu à six plats ainsi composé : crabe tourteau, sarrasin et citron vert / sole de petit bateau, crevettes de Zeebrugge, tomates et estragon / homard breton, pêches et amandes fraîches / canard sauvage, betteraves et sureau noir / figues, glace aux feuilles de figues / chocolat, framboises et sapote.

Tout dans cette cuisine est raffiné, sensible, délicat. Les deux chefs étant des pâtisseries, ce que je ne savais pas, il devient normal que le plat que j'ai préféré soit celui de la figue. Le homard est tout petit mais très goûteux. La sole est gastronomique. Ça respire l'intelligence, et contrairement à hier, tout met en valeur les vins. Les assiettes sont choisies avec pertinence pour faire de chaque plat un joli tableau. On se sent bien et heureux.

Le **Corton Charlemagne Jean François Coche-Dury 2007** a un nez encore jeune où le soufre apparaît légèrement. En bouche, il n'est pas aussi tonitruant que certains Corton Charlemagne Coche-Dury plus anciens qui sont de vraies bombes, mais il est très expressif, solide, sa relative discrétion lui donnant beaucoup de charme. Il est terriblement gastronomique. Ses notes citronnées sont équilibrées et l'ensemble, très cohérent, est rassurant pour les plats.

Nous souhaitons nous en tenir à un vin compte tenu du programme qui reste à suivre, mais le vin s'asséchant très vite, nous avons commandé un **La Grande Rue Grand Cru Monopole Domaine François Lamarche 2002**. Le vin est d'une rare délicatesse. Au début, son message manque un peu d'expression, mais il faut le laisser s'ouvrir et il gagne en velouté et en délicatesse. Son final est un peu rêche. Il est à noter qu'aussi bien sur le homard (chair seule) que sur le canard, c'est le vin rouge

qui s'exprime mieux que le vin blanc. S'il est discret, il est subtil, et le velouté s'impose de plus en plus. Nous avons vécu un excellent déjeuner, joyeux, qui donne envie de revenir en ce restaurant au naturel plaisant.

Le dîner se tient au **restaurant L'Air du temps**, tenu par **Sang-Hoon et Carine Degeimbre**. San est un adepte du food pairing qui conduit à imaginer des accords saisissants sur la base de compatibilités génétiques des ingrédients. Le tout est revisité avec sa culture liée à ses origines coréenne et belge. Passionné par les plantes qu'il cultive et par les saveurs qu'il rapporte de ses voyages à travers le monde, il produit une cuisine inspirée, étonnante et le plus souvent passionnante, car il y ajoute sa connaissance des vins, ce qui apporte encore plus de pertinence à ses plats.

Voici ce que nous avons mangé : snacking : chips soufflé canard laqué / carotte laquée au vinaigre d'ail noir / escargot dans sa coquille / cigarette de pomme de terre, chocolat blanc, wasabi. Bouchées : moules frites / œuf coque, mousse de saumon fumé, mouillette au fenouil. Dégustation : homard breton en sushi décomposé / céviche, couteaux, courgettes jaunes, leche de tigre / jardin de Liernu : nos tomates, crevette de Zeebrugge, jus de crevettes, baume de Galaad / ferme de la Tour à Gismes : foie gras rôti au four, anguille fumée, ananas / volaille Oméga 3, coq des prés, rôtie, tendre avec un consommé acidulé, oignons / bœuf Wagyu, boulette de furikaké, carpaccio de bœuf, quinoa soufflé, jus de crabe, physalis, anchois / pigeonneau de Waret, crêpe de pomme de terre au fromage frais, pattes confites à l'orange et muscovadi, jus de pigeonneau, fève tonka / carottes pairing, purple haze confites à la citronnelle, gourmandises en lacets, sorbet à la violette / caramel au beurre salé, en sorbet, au café, à la vanille et potiron.

Le fourmillement inventif est spectaculaire. Nous commençons par un **Champagne "les Cavelles" Grand Cru de Mesnil-sur-Oger Jacques Selosse sans année**. Il est d'une tension extrême. Sans concession, il claque sur la langue et nécessite des plats agressifs pour s'exprimer. Mon gendre n'aime pas. J'aime le côté rebelle qui est d'un grand intérêt. Nous poursuivons avec le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 1998**. Il est nettement plus confortable, rassurant par sa structure d'un grand équilibre. Carré, solide, il montre un dosage un peu fort par comparaison au Selosse. Il est très gastronomique, mais sur les tomates, c'est le Selosse qui est plus pertinent, alors que sur le jus de crevettes, c'est le Pol Roger.

Nous cherchions un vin blanc sur la carte et je demande à Maxime, le compétent sommelier, s'il n'a pas un vin caché, hors carte, de grand intérêt. Il nous présente un **Riesling Grand Cru Brand Turckheim domaine Zind Humbrecht 1990** qui est une merveille absolue. Un vin d'une complexité incomparable avec des notes citronnées et de fruits jaunes, mais aussi d'épices innombrables. Il est lourd, imposant et entraînant. C'est alors que se produit avec le plat d'anguille et foie gras un accord qui nous laisse tous abasourdis. Nous tenons là un accord d'anthologie et plusieurs autour de la table répètent à l'envi : "c'est l'accord de l'année". Le fait est que la symbiose d'un plat incroyablement multiforme avec un vin qui l'est tout autant donne des variations gustatives d'une justesse infinie. C'est beau. Le vin est certainement le meilleur de notre voyage en Belgique. Sur le bœuf Wagyu, nous goûtons un **Domaine de Trévallon Coteaux d'Aix 1990** qui d'emblée nous asphyxie par ses notes végétales à dominante de poivron mais aussi de fenouil. Le tout se domestique quand le vin s'ouvre, et c'est un vin de message simple, délicieusement goûteux, presque velouté, serein et apaisé. Il est aussi à l'aise sur le pigeon.

Cette table est d'une qualité de recherche exceptionnelle. San est venu discuter avec nous et nous a parlé de ce qui conduit ses recherches, expliquant le cheminement de quelques plats. On ne peut que recommander cette table de très haut niveau où l'expérience gastronomique est exceptionnelle.

Nous arrivons en pleine campagne, entre des champs de maïs, à une jolie ferme ancienne construite en briques. À l'intérieur, la décoration se veut rustique, intensément rustique. Le **restaurant In de Wulf** a pour chef le jeune **Kobe Desramaults** qui nous offre l'occasion d'une nouvelle expérience de créativité culinaire.

Les amuse-bouche : Chips / Oignon croustillant / chou-rave, livèche / carotte fermentée, berce / betterave, yaourt, oseille / pain brûlé, maroilles. Le menu : maquereau brûlé, feuille de capucine /

bulot, sauce petit lait, épinards, betterave de la mer / moule de bouchot, verveine, radis / crabe de la mer du Nord, courgette / escargots "gros gris" de Comines, pomme de terre, ail, herbe / homard d'Audresselles, "kerremelkstampers" / lotte, céleri, livèche, fenouil de la mer / céleri-rave cuit en croûte de sel, fromage à la crème fait maison / nuque de porc "ferme de Beau Pays" de Borre, légumes du jardin / concombre grillé, Keiemse witte / vremet du CapBlanc-Nez / mûre sauvage, agastache / betterave rouge, fraise des bois, petit-lait, camomille / potiron, argousier.

Nous commençons par le **Champagne Egly-Ouriet Brut Grand Cru 2002**, qui a de belles notes de fruits jaunes et bruns. Très équilibré, il est gastronomique. Vanessa, la jeune sommelière, a composé une carte de vins nature, très tendance. Nous choisissons un vin du Jura, un **En revenant du paradis, J.M. Brignot, Vin de France 2010**, fait de chardonnay, savagnin et trousseau. Au premier abord, le vin servi très froid a tout pour me déplaire. C'est un vin de recherche, déstructuré, qui gêne par le fait que l'alcool semble étouffer le vin, avec un petit quelque chose d'une grappa. Mais ce qui est intéressant, c'est que le vin va montrer une aptitude gastronomique étonnante. Lorsqu'il est confronté à un plat viril, il caresse le plat et se fait civilisé. Et dès que le plat est parti, la déstructuration de son alcool le rend de nouveau gênant. Il suffit qu'il ait suscité de beaux accords pour que l'expérience se justifie. Avec le maquereau, avec le bulot et surtout sa crème de lait qui donne du fumé qui excite le caractère oxydatif du vin, avec les escargots au goût terrien, on trouve des accords de grande pertinence. L'Egly Ouriet est plus à l'aise avec des saveurs plus subtiles comme la moule délicieuse.

Le **Pouilly-Fuissé Domaine Valette, Le Clos de Monsieur Noly 2001** est un vin fumé, à l'alcool très présent et fort, qui évoque une tisane de fruits bruns. La lotte se marie bien avec ce vin mais son alcool est trop fort. Le vin est superbe sur la raie et l'oignon.

Le chef ajoute pour nous au menu un canard sauvage avec une pâte de pruneau sauvage. C'est absolument délicieux. En définitive, je préfère le vin du Jura au Pouilly. Et je mets le champagne au dessus des vins. La cuisine du chef est d'une dextérité et d'une inventivité assez extraordinaire. On n'est pas encore au niveau de "L'Air du Temps", car il y a dans le restaurant d'hier une plus grande maturité. Mais c'est une étape qui est d'un très grand intérêt. Vanessa la sommelière est très compétente. Il faudra aussi qu'elle s'intéresse à d'autres vins que les vins nature.

Après quatre repas belges, le sentiment qui prévaut, c'est que ça bouge en Belgique. De même que Noma a entraîné à Copenhague une foule de restaurants d'avant-garde, en Belgique, la cuisine de recherche, travaillant des produits locaux et des herbes et légumes qui poussent dans le jardin du chef, conduit à une vivacité créatrice exemplaire. J'applaudis à deux mains cette recherche, cette profusion d'imagination, et ces goûts inouïs qui nous font dire : "où vont-ils chercher tout cela ?". En plus, c'est bon. Je classerai les quatre cuisines ainsi : 1 - Air du Temps, 2 - In de Wulf, 3 - Couvert Couvert, 4 - de Pastorale. Et les quatre cartes de vins : 1 - Couvert Couvert, 2 - de Pastorale, 3 - Air du Temps, 4 - In de Wulf.

Nous avons pu commander des vins qui seraient inaccessibles sur les cartes de vins françaises dans des restaurants de même niveau. Ça bouge en Belgique, et la cuisine est très imaginative. Des jeunes se lancent en pleine nature pour créer de beaux restaurants. Un vent d'air frais souffle sur la Belgique. Tant mieux.

Amicales salutations de François Audouze