



Sur cette photo **Champagne Krug rosé début années 80** et **Côte Rôtie La Turque Guigal 1995** qui ont été le point final éblouissant des fêtes de début d'année. On voit aussi le bouchon du champagne, la couleur du rosé et une belle truffe.

Bulletin n° 415

Dîner du réveillon de la Saint-Sylvestre, dîner du 1er janvier et déjeuner du 2 janvier dans le sud.

Nous descendons dans le sud pour le réveillon. Nos voisins et amis seront une nouvelle fois complices de cet événement, mais cette fois-ci, ce sera chez nous. Jean Philippe arrive par l'avion le 31, sur son 31. Le voir en cravate est étonnant. De son sac à dos débordent des victuailles qui s'ajouteront à nos profusions. Le repas est prévu pour quatorze plats. Il est en effet nécessaire de rendre hommage en cette fin d'année à l'honneur fait à la gastronomie française par l'UNESCO. Etre à l'unisson de l'UNESCO, c'est le programme. Ayant acheté dix fois trop de truffes, il est naturel que l'on ouvre Pétrus. Nous allons comparer un bon millésime et un plus faible. A 16 heures précises j'ouvre Pétrus 1988 et Pétrus 1977. Le nez du 1988 a la délicatesse de Pétrus, prometteur de rares délices. Le 1977 me fait peur car je crains un goût de bouchon. Mais cette odeur présente dans le goulot à cause du bouchon imbibé n'existe pas du tout dans le verre que je me sers. Le vin paraît un peu rêche. Il a devant lui six heures pour s'ébrouer et s'arrondir.

Jean-Philippe et mon épouse s'affairent en cuisine, et contre toute attente, sur les coups de 18 heures, c'est ma femme qui donne le coup d'envoi : "il faut goûter le foie gras" dit-elle. Jean-Philippe préparant une sauce aux huîtres en a trois de trop (c'est ce qu'il dit), aussi j'ouvre un **Champagne Salon magnum 1997**. Sur l'huître à l'iode explosif, le Salon est un flash de bonheur. Il est iode lui-même. C'est un rare moment d'émotion. Le foie gras en lobe cuit à basse température est absolument délicieux. Et le Salon change de facette. Il devient doux, floral de fleurs blanches, marqué par un intense citron vert. Le mot qui me vient en goûtant ce Salon, c'est charmant. Les Salon sont des champagnes forts, virils, vigneux. Celui-ci est délicat, d'où cet épithète de "charmant". Il est d'un plaisir immense, multiplié par le fait que ce petit "casse-croûte" est impromptu.

20heures, ce sont les vœux du Président de la République, discours scolaire en forme de catalogue d'autosatisfaction. J'en profite pour déboucher vite un **Champagne Dom Pérignon magnum 1998** pour trinquer à la France. Jean-Philippe découpe des tranches d'andouille de campagne. Je fais un mini sandwich : une tranche d'andouille de campagne et une tranche fine de foie gras pour une alliance

ancillaire. L'andouille donne au foie gras une longueur extrême qui est exacerbée par le goût de noisette du Dom Pérignon, tout en légèreté follement expressive. C'est un accord de folie.

Les amis arrivent et nous reprenons à cinq le sandwich ancillaire, fait d'andouille de campagne tartinée de foie gras. L'accord est plus qu'amusant, mettant en valeur la noix que l'on sent dans le champagne très agréable. A chaque essai je donne des instructions comme un professeur de maintien pour que les dosages des bouchées soient calibrés afin que le champagne vibre au maximum.

C'est maintenant le moment d'une dégustation comparée de trois caviars d'Aquitaine de la maison Prunier. Sur les boîtes les seules indications sont : 1 - Love d'Yves Saint-Laurent, 2 - caviar Héritage Prunier, 3 - caviar Prunier. Le n° 1 est le plus noir et le n° 2 le plus gris clair. A la fin du test, il est évident pour notre amie et moi que le gagnant est de loin l'Héritage. Mais notre ami penche pour le caviar Prunier et Jean-Philippe et ma femme choisissent le Love. C'est une belle façon de démontrer qu'il n'y a pas de goût universel. Ce qui l'est en revanche, c'est l'accord des trois caviars avec le Dom Pérignon, qui chante de joie.

Nous passons à table pour le repas qui commence par des coquilles Saint-Jacques au caviar. Le sucré de la coquille répond merveilleusement au Dom Pérignon et le salé du caviar l'excite. Il est temps d'essayer aussi le Salon 1997 qui forme un accord différent, le Salon étant plus tendu, avec une texture d'une rare domination. Les deux accords montrent à quel point ces deux champagnes jeunes sont de grands champagnes, le Dom Pérignon très charmeur et le Salon floral et noble.

Jean-Philippe a préparé des filets de turbot à la crème d'huître au caviar et poêlée de chanterelles et pissenlits blancs pour donner une amertume qui titille le **Champagne Salon 1979** que je viens d'ouvrir. Le bouchon m'a résisté au point de se briser, le bas venant au tirebouchon. La bulle est belle, la couleur du champagne est celle de blés clairs de début d'été, et le champagne a une jolie acidité citronnée. Le goût du champagne est profond, très tendu, d'un âge plus prononcé que les 1976 que j'ai bus. L'accord est remarquable et la cuisson des turbots leur donne une texture exceptionnelle. C'est sans doute le plat le plus beau de ce repas. Dans l'accord, c'est le turbot et sa sauce qui ont le plus beau rôle.

La viande de bœuf fumée coupée en tranches fines, Cecina de León de notre boucher local, va accompagner le Salon d'une bien agréable façon, le champagne prenant plus d'ampleur sur cette viande à la fois prononcée et tendre.

La première partie du dîner, consacrée aux champagnes et au caviar est terminée. Nous entrons maintenant dans le monde de la truffe et Pétrus. Si la Cecina de León était une transition, elle se poursuit sur des filets de rougets, compagnons indispensables du **Pétrus 1977**. Les filets juste poêlés, avec une petite sauce à l'andouille sont moelleusement croquants. Et l'accord avec Pétrus 1977 est une fois de plus diabolique. Le nez du vin est expressif, avec un velouté intense et l'amertume répond divinement à la chair du poisson. Malgré l'année, le vin est dense, d'une trame fine, et emplît la bouche d'une belle mâche. Le vin est grand et l'accord est parfait.

Les douze coups de minuit sonnent pour des embrassades d'amour et d'amitié. Nous démarrons l'année avec un ris de veau et héliantis à la truffe. La texture du ris de veau est d'une qualité extrême, en provenance du meilleur boucher de Paris. Le Pétrus réagit au ris de veau et à la truffe avec un naturel confondant. Vient ensuite la pomme de terre à la truffe, plat emblématique de ma femme, meilleur que celui fait par le restaurateur Bruno. Et l'amour n'est pas le seul motif de cette remarque. Je sers alors **Pétrus 1988** et c'est curieux, car il paraît coïncé, strict, malgré une puissance plus grande. A ce stade, je préfère le 1977 au 1988.

Il suffisait en fait d'attendre, car lorsque le vin s'étend dans le verre, toute la puissance de Pétrus sur fond de velouté délivre enfin le vin de ses entraves et le rend magnifique. Nous décidons de ne pas faire les toasts au foie gras à la façon de Michel Rostang pour passer directement à la volaille en demi-deuil, avec d'abondantes tranches de truffes fourrées sous la peau. Le Pétrus 1988 trouve ici son terrain d'excellence. La truffe vibre avec lui. C'est un très grand Pétrus, magnifié par le tubercule noir.

A ce stade nous sommes doublement saouls de bonheur et de grands vins. Nous faisons l'impasse sur le fromage, ce qui réduit à douze les stations de notre chemin gastronomique. La crème au chocolat et au

caramel de ma femme est une merveille. Il faudrait un vin doux. Notre ami va vite chercher chez lui un **Klein Constantia Afrique du Sud 2005** qui est d'une agréable douceur aussi bien sur la crème que sur les arlettes délicieusement élaborées par la fée du logis.

Il est trois heures quand nous sortons de table, avec le sentiment d'avoir vécu un réveillon mémorable, aussi bien par le choix des mets que le choix des vins. L'année 2011 se place d'emblée sur une belle trajectoire.

L'ennui, quand on a invité quelqu'un qui cuisine comme un Dieu, c'est qu'il aime cuisiner. Tard dans la matinée, le réveil est un peu rude. Nous allons chez nos voisins et amis les admirer prenant le bain du 1er janvier dans une eau à 13°. Je n'ose pas les imiter, car mon corps n'a pas encore absorbé tous les vins d'hier. Au retour, nous voyons Jean-Philippe qui a investi la cuisine, avec la ferme intention de nous faire à déjeuner. Je sauterais volontiers ce repas, mais l'appétit, c'est comme la tentation, car rien n'est plus beau que de céder.

L'histoire commence avec quelques filets de rougets rescapés d'hier, que Jean-Philippe cuit avec des tranches de lard. Il reste de quoi faire deux verres du Pétrus 1988 à la couleur noire tant on est près de la lie. Le vin est magnifiquement velouté, avec une mâche extrême et des tannins puissants. Tout aujourd'hui est meilleur : le rouget est plus plein, le lard plus expressif et le Pétrus encore plus ample. C'est du bonheur.

Après l'adieu au Pétrus, c'est l'adieu au Salon 1979. Quelques heures de plus apportent la preuve que le 1979 est trop évolué. Il n'a pas la grâce qu'il pourrait avoir. C'est la moins belle performance des vins de ce réveillon, même si on peut l'aimer - un peu seulement.

Jean-philippe nous cuit des filets de turbot avec du lard très blanc. L'astuce, c'est d'ajouter des têtes de pissenlits blancs à l'huile d'amande dont l'acidité naturelle excite le Salon 1997 impérial maintenant, dans sa grâce florale et son extrême distinction. Jean-Philippe réalise alors un plat d'anthologie. Quand je dis que c'est le plus grand plat de cette année, tout le monde sourit puisque l'année n'a pas un jour, mais on pourrait étendre mon propos à l'année 2010. Car le ris de veau, les lamelles de truffe et l'hélianthus plus croquant que la veille composent un plat gourmand comme je n'en ai que rarement rencontrés. La mâche du ris est suave et jouissive. Je suis sur un petit nuage d'une épaisseur extrême. Le Salon va bien mais je suis sûr qu'un Château Margaux procurerait un accord émouvant.

C'est maintenant l'heure des fromages que nous avons écartés hier, et alors que nous n'avons pas faim, l'enchaînement des plaisirs va nous conduire à la folie. C'est d'abord le coulant d'un brie que l'on cache par une tranche de truffe. Ce sandwich improvisé excite le Salon. La tranche étant trop fine, nous étudions ce qui ferait vibrer le champagne. Soyons fous, c'est lorsque la tranche atteint 1,2 millimètre que le plaisir est à son comble. Cela me rappelle les ateliers du goût d'Alain Senderens, qui nous disait que l'épaisseur d'un toast doit être de 1,3 centimètre. Nous sommes dans la même recherche studieuse. La truffe avantage aussi le camembert, le Saint-Félicien est trop fort pour susciter un accord, et le Salers se mange pour lui-même. Le Salon est un accompagnateur fidèle de nos folies.

Ma femme a fait un tombereau de madeleines au miel. Ma pulsion est d'ouvrir un **Champagne Krug rosé** qui est probablement du **début des années 80**, avec une petite étiquette collée par un caviste de 520 F.

L'étiquette est tellement abîmée par le temps, avec des couleurs passées, et le bouchon est si chevillé que les années 70 ne sont pas exclues. La couleur du champagne est d'un rose saumoné qui évolue gentiment vers le jaune, comme s'il voulait se confondre avec les madeleines. Disons-le tout net, c'est pour moi de loin le plus grand vin de ces deux jours, même si les Pétrus furent grands. Tout en ce champagne respire l'étrangeté. Il m'emmène sur une planète de félicité. Je ne peux pas me lasser d'en jouir et les madeleines s'égrènent sans fin.

Ce déjeuner impromptu vaut tous les réveillons du monde.

L'ennui, quand on a invité quelqu'un qui cuisine comme un Dieu, c'est qu'il aime cuisiner (bis, comique de répétition). "L'apothéose est le deux janvier" pourrait être le titre de ce déjeuner. Jean-Philippe était venu chez nous avec diverses victuailles dont un filet de biche et un cuissot de chevreuil. Le filet était prévu

pour le dîner du 1er janvier, mais nous avons tous décidé de supprimer ce dîner. La biche sera donc jouée au déjeuner du deux janvier. Le Champagne Krug rosé ayant été ouvert hier sera le compagnon du ris de veau au léger parfum d'andouille, couvert de tranches de truffes. Si la truffe est bonne, elle n'est pas vraiment nécessaire à l'accord naturel qui se trouve entre ris de veau et le champagne rosé. Disons-le tout net, ce champagne est totalement transcendant. Dans un monde de notation on sait dès la première gorgée que l'on est en face d'un 100/100 Parker, comme on dit. L'acidité de ce champagne est d'un équilibre saisissant. Et c'est la longueur du Krug qui nous porte vers l'infini. Jamais je crois un champagne rosé ne m'a entraîné à un tel niveau. On jouit de chaque gorgée comme s'il s'agissait d'un diamant rare.

Jean-Philippe a cuit des topinambours et des panais. Il est inéluctable que les topinambours rencontrent le foie gras. Et topinambour plus foie gras multiplié par le Krug donne le nombre d'or, la clef du paradis.

Il était entendu comme une évidence que nous tenterions la biche en fines tranches sur le Krug rosé. Et l'accord, dans sa pureté, avec une mâche de viande qui combine fermeté et douceur, est un pur moment de bonheur. A cet instant, nous savons que nous explorons les étages ultimes de l'Himalaya de la gastronomie.

Des tranches plus épaisses du filet arrivent sur nos assiettes, avec un joli coulis de cassis, et c'est le moment où le jeune premier du théâtre de boulevard conçu avec la biche arrive sur scène. C'est la **Côte Rôtie La Turquie Guigal 1995**. L'image qui me vient instantanément est celle du patinage artistique. Lorsque l'on compare les programmes des candidats, celui du champion du monde fait la différence car il ne comprend que des sauts d'une fluidité invraisemblable. Tout dans ses triples Lutz, quadruples Axel et boucles piquées respire la facilité. Et cette Turquie, c'est cela. Une invraisemblable facilité synonyme de perfection. L'autre image qui me vient est celle de Fred Astaire, ce danseur prodige dont chaque mouvement, fruit d'un travail intense, paraît d'une insolente fluidité.

Le coulis est évidemment indispensable à l'accord, et je mords moins à celui que suggère Jean-Philippe avec une tranche de lard qui donne un peu de fumé, car le vin perd de sa joie de vivre pour plus de rigueur. Tout dans le plat est éblouissant et la Côte Rôtie, impériale de sérénité et de jeunesse, s'installe elle aussi sur les coussins du 100/100, synonyme d'ultime perfection.

Les approvisionnements ayant été calibrés sur l'opulence, il reste beaucoup de fromages et beaucoup de truffes. C'est donc l'occasion de jouer les petits fous. Jean-Philippe tranche des lamelles de truffes et nous vérifions qu'elles font bien 1,2 millimètre. Quatre tranches de truffe et du coulant de brie entre elles, et voilà un millefeuille de truffe et brie qui accompagne les dernières gouttes du champagne Krug rosé. Un fromage de chèvre porte une brindille de romarin. Avec la Côte Rôtie, c'est d'une délicatesse achevée. Quelques madeleines marquent la fin d'un rêve éveillé, parcours invraisemblable de mets subtils fondés sur des produits de grande qualité et des vins émouvants, qui comptent dans le Panthéon du patrimoine viticole français.

En raccompagnant Jean-Philippe à l'aéroport, notre poignée de mains amicale était comme la conclusion d'un accord : nous savions que nous avons tutoyé notre nirvana gastronomique.

Amicales salutations de François Audouze