



Le domaine Bonneau du Martray est surtout connu pour son légendaire Corton Charlemagne. Mais son Corton rouge est un vin d'une rare subtilité. Le **Corton Grand Cru Bonneau du Martray 2009** a réjoui notre halte à Saint-Tropez.

Dîner à la Réserve de la Pinède à Saint-Tropez, dans le nouveau trois étoiles, "La Vague d'Or", dîner à quatre mains au restaurant de l'hôtel Les Avisés appartenant à Anselme Selosse.

La **Réserve de la Pinède à Saint-Tropez** est un coin de paradis. Imaginez un triangle dont les côtés ont des chambres ou des suites face à la baie de Saint-Tropez et dont l'hypoténuse est une délicieuse plage de sable fin. L'intérieur du triangle est une pinède élégante où sont semées de jolies tables et d'attrayantes chaises longues. Face à la mer, au soleil couchant, nous prenons un **Champagne Dom Pérignon 1996** qui confirme, une fois de plus, qu'il est une réussite majeure. Le champagne est floral, évoque les fruits blancs, mais c'est surtout sa vivacité et sa persistance aromatique qui enchantent.

Les amuse-bouche sont d'inégal intérêt, le tempura de langoustine étant une petite merveille.

Pour choisir ce champagne, j'avais consulté la carte des vins où il est facile de repérer ce qui est prévu pour le touriste russe et ce qui est prévu pour l'amateur de vin. Il y a quelques bonnes pioches, mais la carte des vins n'a pas encore le niveau de variété que doit avoir un restaurant trois étoiles. Car **Arnaud Donckele**, le jeune chef, vient de décrocher la troisième étoile pour son **restaurant La Vague d'Or**, niché dans cet hôtel. Trop rapide sans doute, j'ai commandé deux vins rouges. Le très compétent directeur, Thierry di Tullio, aurait dû stopper ma commande, ou le sommelier, car les vins ont joué à contreemploi. Mais le caractère décidé et péremptoire de ma commande les en a peut-être dissuadés.

Nous passons dans la grande salle à manger où un peintre expose ses toiles. Tous les goûts sont dans la nature, mais ce n'est pas le mien. Les tables sont espacées et l'atmosphère du lieu est cosy. Le service est impeccable, attentionné et pertinent. Lorsque notre compétente et jolie serveuse reprend les ronds de serviette en faïence avec fourchette et cuiller, on ne peut que sourire. Le fait de ramasser les miettes après chaque plat est un plaisir qui devrait être la norme. Bravo.

Le menu que nous avons choisi est la "balade épicurienne" : sérieole et chair d'esquinado marinés à la mandarine Berlugane, feuilles de farigoulette, primeurs et herbacés à cru / langouste puce et saint-

pierre, coupés en fines tranches, une gelée abyssale, anglaise de corail au yuzu et mélisse / la pâte zitone de foie gras truffé, gratinée au parmesan, artichauts violets étuvés au basilic / courbine meunière déglacée au jus de vernis et braisée longuement, sabayons d'estragons et sudachi, king-crabe enrobé de ses sucs, asperges fondantes et d'autres croquantes et croustillantes / granité à la fleur de thym, sorbet fenouil de Florence, une flanquée d'absinthe / l'esprit d'un pot-au-feu de volaille et homard, le jardin y distille le parfum de légumes, d'herbes et gingembre rose / lactée de brousse du Rove, caillé de brebis au miel de safran de la Môle, yaourt Caillolais de Marseille, poire en deux textures et huile de bouteillan / accord entre la pomme de Manosque et le combava, l'éphémère d'un soufflé chaud, texture en superposition glacée.

Mon potentiel au Scrabble va s'enrichir d'un coup, car il y a la moitié des mots de ce menu que je ne connais pas. Avant de parler de la cuisine, parlons un peu des vins. J'avais imaginé que le bourgogne viendrait avant le vin rhodanien mais devant la complexité du menu, j'ai demandé que les deux vins soient servis ensemble pour que nous puissions choisir l'un ou l'autre pour chaque plat. Et nous avons pu vérifier ce que je constate souvent, c'est que pour un plat déterminé, c'est un des vins qui est adapté, et jamais les deux. Le **Corton rouge Bonneau du Martray 2009** a été brillant pendant toute la première partie du repas alors que le **Domaine de Trévallon Vin de Pays des Bouches du Rhône 2001** a ensoleillé la deuxième partie. Inutile de dire que pour certains plats, il a fallu recalibrer le palais en mordant le délicieux pain servi à satiété.

Le Corton 2009 est un vin d'une subtilité rare. Il est soyeux, délicat mais pénétrant en même temps. Il joue en permanence sur son raffinement. Tout en lui est noblesse et j'ai les yeux de Chimène pour ce vin de Corton. Il est jeune bien sûr, mais il est encore dans la période où sa jeunesse triomphe.

Le Trévallon 2001 est nettement moins complexe que le Corton, mais la comparaison n'a pas de sens, car ils ne jouent pas sur le même registre. Ce vin est de soleil, puissant avec ses 14°, direct, s'imposant par sa cohérence. Il est généreux, précis, de belle mâche et emporte nos suffrages par son enthousiasme. Au final, nous classerons, Philippe et moi le Dom Pérignon, puis le Corton puis le Trévallon.

La cuisine d'Arnaud Donckele est résolument tournée vers le produit local de qualité. Il explore des saveurs combinées avec une belle richesse imaginative. L'exécution des cuissons est un modèle du genre. Je serais mauvais juge de cette cuisine car j'attends qu'elle soit tournée vers le vin, ce qui n'est pas le cas de celle-ci. Lorsque je m'en suis ouvert à Arnaud, il m'a dit qu'il a fait immerger dans les eaux d'un banc d'huîtres des bouteilles de vin blanc pour qu'elles captent de l'iode qui s'harmoniserait à sa cuisine. L'intention est louable, mais ne couvrira qu'une facette de sa cuisine. A ce jour, c'est le champagne qui accompagnera idéalement la cuisine d'un chef inventif et créatif.

Je l'aimerai encore plus lorsqu'elle visera la cohérence des plats en pensant aux vins. Il ne fait pas de doute que ce chef est promis à un bel avenir, dans un cadre féerique, avec une équipe dont la compétence et le sens du service est à signaler. Le chef a dédié d'un mot charmant nos menus où figurent les noms mais aussi les images des étiquettes des vins. C'est une délicate attention, très représentative de l'esprit du lieu.

Lorsqu'**Anselme Selosse** a décidé de se lancer dans l'hôtellerie et la restauration, on pouvait se demander : que va-t-il faire dans cette galère ? Force est de constater que c'est un plein succès. Jean-Philippe m'avait dit il y a quelques semaines : il y aura un dîner à quatre mains à **l'hôtel les Avisés** d'Anselme avec le jeune chef **Jean Sulpice**, le chef étoilé le plus haut du monde, puisque son restaurant L'Oxalys est à Val Thorens. Sans réfléchir je réponds instantanément : nous venons, mon épouse et moi.

A 17 heures nous nous présentons aux Avizés ou Avisés selon les orthographes possibles, et Anselme nous accueille. Notre chambre est ravissante, d'une décoration raffinée réalisée par Corinne Selosse. Jean Philippe nous rejoint et nous allons serrer les quatre mains, celles du chef **Stéphane Rossillon** et celles de Jean Sulpice, mais aussi celles des commis, celles de Nathalie, l'épouse de Stéphane, celles de Magali, l'épouse de Jean, celles de Coralie, directrice de salle de l'Oxalys, que nous avons connue à Casadelmar.

Assez rapidement, je revendique une large soif et Anselme va chercher en cave un **Champagne Seloisse magnum 1997**. Ce champagne qui claque sur la langue m'évoque le feu et Anselme me demande : quel feu ? Je réponds : la cendre et Anselme sourit, car la cendre fait partie de ce qu'il cherche à exprimer dans ses champagnes. Ce champagne est très agréable à boire et nous picorons des petits dés de féra fumée du lac Léman. Je lui trouve un petit manque de longueur et on dirait qu'Anselme a lu dans mes pensées car il va chercher un **Champagne Seloisse 1990**. Comme dans les films de science-fiction nous changeons de dimension, car la première caractéristique de ce 1990 est une insondable profondeur. Il est riche, plus large que le 1997 mais incroyablement plus profond. C'est une magnifique réussite.

Si Anselme ouvre un **Champagne Seloisse 1999**, ne croyez surtout pas que c'est pour boire. Non, non, c'est seulement pour la science : c'est pour comparer avec les deux précédents. Et comme nous buvons tout cela en cuisine, on notera bien que seul nous guide l'impératif didactique et scientifique. Ce qui est étonnant, c'est l'abondance du fruit dans ce 1999. J'en fais la remarque à Anselme en suggérant que ce n'est peut-être pas la direction qu'il recherche. Mais Anselme me dit que cette voie fait partie de celles qu'il explore. Dans la cuisine, ce ne sont que rires, joie, remarques aimables et le travail se fait, dans le calme, sans stress. Alors que Stéphane et Jean vont jouer ce soir une partition à quatre mains importante, c'est la sérénité qui règne.

Sur la terrasse face à la colline, les premiers participants au dîner arrivent. Il y a un fort contingent de Vertus, commune voisine, dont deux ou trois vignerons et leurs épouses. Nous bavardons en portant des toasts avec un **Champagne Seloisse 2000** très pur, équilibré, carré et droit. Le tempura de grenouille, ail et persil de Jean plante le décor : c'est raffiné et parfait.

Le menu mis au point par les deux chefs est ainsi composé : œuf de cailles poché dans un sirop, fine gelée de concombre, féra fumée, fleurs de bourrache et feuilles d'oxalis / l'asperge et la queue de langoustine à l'anis vert grillé à la plancha, jus des pincés émulsionnés à l'huile d'olive Taggiasca / filets de perche du lac Léman, crémeux pistache et émulsion citronnelle et gingembre / râble de lapin infusé au serpolet, jus de moules au chorizo / le pigeon en croûte de sel à la verveine, purée de petits pois et légumes de printemps / la selle d'agneau de lait des Pyrénées roulé au chèvre et menthe fraîche, dattes medjoul et pilaf de quinoa au citron confit / rhubarbe pochée dans un sirop d'épices, blanc-manger au lait d'amande et miel de montagne / millefeuille craquant de chocolat noir, ganache à la confiture de cassis, sorbet persil / la Chartreuse flambée sur coque de chocolat, sorbet mure.

Etant placé à côté de Jean-Philippe et en face d'Anselme, de Corinne et de leur fils Guillaume, il est certain que j'ai été captivé par nos discussions, ce qui m'a conduit à accumuler des impressions plus que des analyses. De ce repas, je retiens l'œuf, absolument superbe, le râble de lapin très équilibré et très propice aux accords mets et vins, le pigeon remarquable, avec la verveine qui excite le champagne, la très belle selle d'agneau, le blanc-manger aérien, et les desserts de haut niveau. Mais le charme venait surtout de l'ambiance en cuisine, avec le sourire des deux chefs, leur complicité et l'engagement de tous y compris des jeunes commis.

Les champagnes, tous de Seloisse, ont particulièrement collé aux plats et comme je buvais les paroles d'Anselme, je me suis laissé bercer par les vins marqués par une grande pureté. **Champagne Seloisse 2000**, **Champagne Version Originale Seloisse**, **Champagne Seloisse 2003** que j'aime particulièrement, **Champagne Les Carelles Seloisse 2003**, **Champagne Seloisse 2002** promis à un grand futur, **Champagne Seloisse 1999** très original, **Champagne Lubie rosé Seloisse** très agréable et subtil, **Champagne Exquise Seloisse** et enfin le ratafia "**Il était une fois**" de Seloisse.

La passion d'Anselme est assez fascinante. Il sait mettre des mots sur le rythme des saisons, l'influence de tel ou tel événement climatique, de tel ou tel élément minéral sur le futur et le présent d'un vin. Il est en permanence en réflexion et en interrogation. Il le fait avec beaucoup de sagesse et de gentillesse. Corinne est aussi passionnée que lui, décoratrice hors paire de ce lieu charmant.

Jean est un chef formé par Marc Veyrat qui est en pleine ascension, ce qui n'est pas le jeu de mots montagnard facile, mais une réalité. On le sent prêt à assumer une cuisine de haute création. Magali

parle des vins avec des commentaires judicieux. Stéphane fait une cuisine solide, de haute sécurité et Nathalie tient la maison avec discrétion et efficacité.

Si je devais tirer quatre fleurs de ce bouquet flamboyant, ce serait le râble, le Sellose 1990, le sourire de Jean, mais surtout l'atmosphère de félicité et de complicité qui a marqué cette soirée.

Après trois expériences de dîners à quatre mains, il semble évident que cette formule est extrêmement féconde pour les chefs mais aussi pour ceux qui profitent de leur cuisine.

Amicales salutations de François Audouze