

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

email : françois.audouze@wine-dinners.com

blog : www.academiedesvinsanciens.org



La couleur de ce **Château d'Yquem 1962** est belle comme un abricot, quand le soleil brille au dessus du jardin du restaurant Laurent.

Dîner au restaurant Akrame, mini casual Friday au restaurant Laurent, un vin de la Romanée Conti à l'hôtel Mercure de Blanc-Mesnil, deux dîners à l'hôtel Casadelmar de Porto-Vecchio.

Nous allons dîner en ville, ma femme et moi. C'est elle qui a choisi un lieu que je ne connais pas, le **restaurant Akrame**. Le format ressemble à celui de Yamt'cha ou l'Astrance : petite cuisine, petit nombre de tables, menu imposé. Il y a un petit et un grand menu, mais on nous fait comprendre que si l'on veut s'imprégner du talent créatif du chef, il serait bon de prendre le grand menu.

Je demande la carte des vins et je constate qu'elle est fort intelligente. Ne sachant pas ce qu'il y a au menu, je m'oriente vers les champagnes. Le maître d'hôtel sommelier pointe un vin sur la liste. J'en pointe un autre et cela produit la réaction suivante : "hors carte des vins, j'ai des Selosse". Voilà quelqu'un qui sait parler à mon cœur. Je commande le **Champagne Selosse millésime 2002 dégorgé en 2012**. Le serveur a marqué des points.

Le menu, dont les intitulés ne sont donnés qu'à la fin du repas est : mini chou-fleur au beurre noisette / papier à l'encre de seiche / anguille fumée, croquant olives noires / yaourt / tomates noires de Crimée et litchi / coques, fenouil au Campari, beurre aux agrumes / cœur d'agneau, feuille d'huître, hareng / homard, citron, sel de homard / lotte au foin, courgettes, abricots / sorbet citron confit / ris de veau, oignon des Cévennes, émulsion pomme de terre / Ossau Iraty, champignons / ananas au charbon en monochrome tout chocolat, figue, badiane, crème anglaise citronnée.

Le chef est talentueux et c'est un festival de créativité, d'ingéniosité et de réalisation. Le chef est d'Oran aussi reconnaît-on les besoins d'épices et de citron comme soutien permanent. Mais le chef veut aller très loin et il y réussit. La lotte est un plat de première grandeur. Le dessert à l'ananas est un chef-d'œuvre d'inventivité. A côté de ces plats, certains sont parfois extrêmes. Les coques sont délicieuses, mais trop marquées par le pamplemousse. Le ris de veau, à force de vouloir bien faire, limite l'émotion. Mais l'on retient surtout le côté positif des choses. Voilà une cuisine enlevée, innovante, qui va progresser et devenir brillante avec la maturité.

Le service est attentionné et veut bien faire. On ne peut que l'encourager. La vedette, c'est le Selosse 2002. Son attaque est incroyablement fruitée. Il est généreux, droit comme un 'i', époustouflant de diversités aromatiques. Que du bonheur. Je n'ai jamais bu un 2002 de Selosse aussi joyeux que celui-là. Il faut dire que l'ADN des plats du chef étant imprégné de citron, le champagne s'en régale. Heureux que j'étais, j'en ai donné un verre à la table voisine où un américain d'origine asiatique et une japonaise vivant tous les deux à Hong-Kong fêtaient leur voyage de noces. Nous avons conversé avec l'envie commune de mieux nous connaître.

C'est un restaurant que l'on peut chaudement recommander. Le lieu va progresser, le chef va conserver son talent avec une moindre volonté de prouver à tout prix qu'il est grand. Il n'en a pas besoin. Longue vie à Akrame, restaurant chaleureux de grand talent.

A trois, nous organisons un "mini casual Friday" pour fêter l'anniversaire de l'un des trois. Il est de 1962. Le temps est splendide aussi pouvons-nous déjeuner au jardin du **restaurant Laurent**. Les marronniers perdent quelques feuilles mais les parasols nous protègent.

Le menu est mis au point avec **Philippe Bourguignon** : pigeon et fricassée de cèpes / tourte de canard / saint-nectaire / soufflé au thym.

Le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 1986** est d'un or clair. La bulle est présente et fine. Le nez est superbe. Le vin est d'une belle maturité. Il a des fruits jaunes, un bel équilibre et une profondeur affirmée. C'est un champagne raffiné et de plaisir. Repris par curiosité au cours du repas, il est expressif à chaque moment.

Le **Château Ausone 1962** est d'une belle couleur foncée. Ce qui caractérise ce vin, c'est le velouté. Il est bien construit, persuaatif, de grande persistance en bouche. Le pigeon lui donne de l'ampleur.

Le **Vega Sicilia Unico 1962** est beaucoup plus large que l'Ausone. Alors que le bordeaux fait son âge, avec une vigueur certaine, le vin espagnol n'a pas d'âge. Il est intemporel, riche, juteux, de grande mâche. Avec la délicieuse tourte, plat de grande cuisine bourgeoise, le Vega tient le choc. Nous avons l'idée de revenir à l'Ausone, avec la peur de le trouver fluet. Et la surprise est au rendez-vous. Non seulement l'Ausone soutient la compétition, mais il est même plus précis que le Vega.

Les deux vins sont solides et tiennent tout le repas en gardant leur fraîcheur et leur vivacité.

Le **Château d'Yquem 1962** est d'un or acajou de grande beauté, encore plus sous le soleil qui perce dans le jardin. Ce vin est bonheur, plein, rond, tout en grâce et en séduction. Le sucre est présent et nous fait penser que ce vin serait meilleur avec trente ans de plus. C'est un Yquem de plaisir, facile à vivre, et follement séduisant. Le soufflé lui va à ravir.

Classer ces vins si différents est difficile. Ma tentation serait de les classer dans l'ordre inverse du service, mais les mettre sur un pied d'égalité conviendrait aussi bien.

La cuisine du Laurent est généreuse et de grande qualité, le jardin est un cadre enchanteur. Les vins se sont tous placés au sommet de leur art. Ce fut un beau déjeuner d'amitié.

C'est un homme de mon passé industriel que je connais depuis quarante ans. Nous sommes toujours en affaire et nous avons un sujet sérieux à discuter. Il connaît ma passion pour les vins anciens et a déjà assisté à mes dîners. Il me lance au téléphone : "si vous venez déjeuner là où j'ai mes habitudes, venez avec un vin de la Romanée Conti". Je ne réponds pas.

Le jour dit, je me présente à **l'hôtel Mercure de Blanc-Mesnil**. Mon ami est au bar et sirote un Suze-cassis. Nous passons à table, dans une salle à moitié vide, car cette banlieue n'est plus très active aujourd'hui. Je sors une bouteille de ma musette, un **Echézeaux domaine de la Romanée Conti 1984**. Ses yeux s'embrument car il ne croyait pas que sa boutade serait prise au sérieux et il me dit : "je viens de fêter il y a tout juste un mois mes 90 ans. Ce sera la première fois que je vais boire un vin de la Romanée Conti".

La bouteille a été chahutée lors de son transport en voiture. Le bouchon me résiste, car il est très serré. Il est de grande qualité et le haut du bouchon très noirci, sent la terre des caves du domaine,

comme c'est fréquent. Nous trinquons et je sens mon ami ému. Le nez évoque la salinité des vins du domaine. Le liquide est un peu trouble mais va se clarifier.

En bouche, l'émotion est extrême. Souvent des gens se moquent de moi lorsque je dis d'un vin qu'il a l'âme du domaine. C'est vrai que c'est difficile à exprimer par des mots, mais l'âme de la Bretagne ou l'âme de l'Auvergne, on imagine volontiers que ce n'est pas la même chose. Pour un vin, lorsqu'on a exploré 75 millésimes de vins du domaine, on peut comprendre que la représentation de l'âme d'un vin puisse se former.

Il y a la salinité, la râpe, l'amertume. Il y a une affirmation, une profession de foi. La personnalité de ce vin est forte, très au dessus de ce que j'attendrais d'un Echézeaux. Et, comme toujours dans les années discrètes, le vin du domaine s'exprime à forte voix. Quel étrange voyage dans la Bourgogne bourguignonne, râche et sans concession. Alors que le vin n'est pas facile à lire, mon ami est ému et jouit du grand vin. Un romsteak frites est l'aimable compagnon du vin. Le sourire de ce jeune homme de 90 ans est une récompense. Ce vin de caractère m'a enchanté, au-delà de mes espérances.

Selon une agréable tradition, nous allons au début octobre à **l'hôtel Casadelmar** à Porto-Vecchio. Les paysages sont splendides, l'hôtel est luxueux. C'est une belle façon de retarder l'automne. Nous arrivons par avion avec un beau soleil venté qui sera remplacé plus tard par de petites pluies. Le déjeuner est frugal, sur la terrasse au niveau du restaurant, point de chute obligé car les petites niches, qui ne sont pas fiscales, où l'on peut déjeuner au contact de la mer sont fermées depuis le 1er octobre cette année, contrairement à la tradition. Dommage.

A l'heure de l'apéritif du soir, je fais ouvrir un **Champagne Krug Grande Cuvée**, car c'est souvent Krug qui lance notre week-end gastronomique. Je vais saluer **Davide Bisetto**, le chef deux étoiles, tout souriant, qui va nous composer un impromptu hors carte. Ce sera : Citrus : granité concombre, gelée de pamplemousse, fraise, tourteau mariné, eau de tomate corse/ Gnocchetti : gnocchetti aux herbes sur nage d'oursin, gambas de San Remo / Chevreuil : chevreuil poêlé au poivre blanc, crème de pomme de terre fumée.

Le champagne est très vert et il faut que je recalibre mon palais pour accepter ce jeune fou. Mais il est Krug, aussi sa complexité, son ampleur, compensent sa jeunesse. Force est de dire que malgré les efforts de la maison Krug de les faire mûrir, un tel champagne supporterait cinq ans de plus avant qu'on ne le consomme.

La vitesse à laquelle le niveau a baissé montre que nous n'avons pas été indifférents à ce champagne. Le repas a été agréable, procédant d'une aimable attention, mais c'est sur les repas à venir que nous voulons profiter du talent de ce grand chef.

Il pleut en Corse et les activités possibles s'en ressentent. Le déjeuner est pris au bar. Poissons variés et légumes variés à la plancha. Ce plat est très bon, accompagné de l'eau Orezza, car il faut savoir être sage.

Contrairement aux années précédentes, nous n'apportons pas de vin. Le choix se fait sur la carte des vins de **Casadelmar** gérée par **Jérémie Fournier**. La carte est intelligente, avec quelques prix très cohérents et quelques prix stratosphériques. On peut slalomer dans cette carte pour trouver de bonnes pioches, en petit nombre, mais présentes. Mon choix se porte sur **Gaja Sperss 2001** de l'emblématique maison Gaja, institution italienne, que j'avais découverte au Grand Tasting.

Davide Bisetto vient nous rejoindre à l'apéritif et nous parle de ses projets. Il suggère les plats qui iront avec le vin : tortellini d'osso buco, fondue d'Ubriaco, balsamique 50 ans d'âge, cacao /joue de veau confit au Prosecco, chou-fleur, réglisse, jus de cuisson. Les prix de ces plats à la carte se situent dans les sommets tarifaires des restaurants de même niveau.

Jérémie, qui connaît mes habitudes, me laisse ouvrir le vin que je goûte avec Davide. Il est jeune, puissant, lourd, mais laisse envisager une belle élégance.

A table, le vin est résolument moderne, puissant, aux tannins lourds. Mais il sait aussi ajouter élégance et fraîcheur. Ce vin aurait pu figurer dans la confrontation de vins jeunes et puissants que

j'avais organisée au week-end du 15 août : Penfolds Grange, Vega Sicilia Unico, Pingus, La Turque, Beaucastel Hommage et la Petite Sibérie. Le Gaja y aurait trouvé sa place.

Ce qui est étonnant, c'est que ce vin n'est pas flexible du tout. Sur l'ossobuco en raviolis, plat emblématique et succulent, le Gaja brille de mille feux. Il est d'un charme et d'une douceur exemplaires. Sur la joue de veau, plat plus lourd et plus difficile, le vin n'est pas à son aise. Sur le fromage, il ne cherche pas l'accord. Ce vin est donc sans concession et nécessite des saveurs douces et enveloppantes pour briller. Il faut s'en souvenir si l'on sert ce grand vin.

Depuis notre arrivée, je ressens certains plats, tels les Gnoccetti, le chevreuil et la joue de veau comme rudes. On dirait que ces plats ont pris le maquis, les saveurs se dispersant sans la cohérence habituelle. Alors qu'à l'inverse, les tortellinis sont un plat de haute cuisine, avec un équilibre exceptionnel. Le temps maussade peut expliquer ces petits écarts qui ne remettent pas en cause le talent de Davide Bisetto. Il nous a promis pour demain un plat au canard et cèpes. A suivre !

Le soleil est revenu. Qu'il est doux de ne rien faire quand le soleil nous le pardonne. Aucun de nos amis ne nous ayant rejoints, pour mille et une raisons, il n'y aura pas le menu léché, travaillé, distillé, auquel **Davide Bisetto** et nous sommes préparés. Comme il n'est pas question de se lamenter, voici le menu : centrifuge de tomate verte, burrata, sorbet poivron / Settembre : pâté de pigeon fermier, concentré de raisin, gambas de San Remo, noisettes de Cervione/ Pasticchio de canard, velouté concentré de poule de Bresse / fromages de Corse et d'Italie, brebis et chèvre.

L'hôtel nous ayant offert le premier jour une bouteille de **Champagne Thiénot**, nous y trempons nos lèvres. Le dosage est élevé, le discours est limité. Ce n'est pas désagréable, mais nous n'insistons pas. Le vin commandé est un **Hermitage Jean-Louis Chave rouge 2007**. Ce vin est d'un fruité joyeux. Tout ici est généreux, souriant, respirant la joie de vivre. Voilà un vin gouleyant, spontané, un régal. D'emblée, je le préfère au **Gaja Spress 2001** de la veille, dont il reste une quantité significative. Car le Gaja, c'est la puissance, la recherche des honneurs, alors que le Chave est plus modeste, plus ancré dans le terroir et l'humilité. On l'aime forcément.

À ma grande surprise, sur le canard et sur les fromages, c'est le Gaja qui colle le mieux. Il est plus pénétrant, plus rassembleur des composantes des plats, ce qui fait contraste avec ce que j'avais perçu la veille. Lorsque les plats sont partis, mon cœur retourne à l'Hermitage. Le Chave m'émeut par sa sincérité.

Davide est docteur Jekyll et mister Hyde. Sur le pigeon, la juxtaposition de saveurs contraires comme le raisin et les gambas bat la chamade dans le palais alors que le vin recherchait la terrine. Au contraire, le canard, plat inventé pour ce soir, est une merveille de justesse de ton, puisque le bouillon joue son rôle pour propulser la chair du canard. Ce plat est de première grandeur.

Nous en avons parlé en fin de repas avec Davide. Il entend tellement de commentaires qui vont dans toutes les directions qu'il doit suivre le chemin que lui suggère son talent. De mon côté, c'est la cohérence des plats avec les vins qui m'anime. Il ne fait pas de doute que ce qui prime, c'est que le chef exprime ce qu'il ressent.

Davide partira en voyage dès lundi, aussi nous annonce-t-il que c'était ce soir son dernier service derrière les fourneaux après dix ans de bons et loyaux service au Casadelmar. C'est avec nous que se baisse le rideau de la formidable aventure de ce grand chef en ce lieu. Longue vie à son talent.

De nouvelles aventures et retrouvailles nous attendent.

Amicales salutations de François Audouze