

Déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, déjeuner au restaurant du Plaza Athénée, déjeuner au restaurant le Cinq de l'hôtel George V, dîner au restaurant l'Ecu de France à Chennevières.



Le **Champagne Comtes de Champagne Blanc de Blancs Taittinger 2006** malgré sa jeunesse est particulièrement brillant et goûteux.

Une fois de plus notre groupe de conscrits se retrouve au **Yacht Club de France** où nous sommes choyés par **Thierry Le Luc**, directeur de la restauration et son équipe. L'ami qui nous invite a apporté des vins de sa cave. L'apéritif commence par un **Champagne Pol Roger Extra cuvée de réserve magnum sans année** qu'il avait depuis sept ans en cave et ça se remarque car le champagne a un équilibre et une présence que seul l'âge peut donner. Les amuse-bouche sont l'occasion de montrer la dextérité du chef. Cela commence par des petits toasts de flétan fumé sur une rondelle de radis, puis des coquilles Saint-Jacques enroulées de bacon, et des mini-langoustines habillées de pâte et shiso, le tout dans des sauces adorably parfumées. Le champagne est à son aise, joyeux et facile à vivre, grâce à son plaisant début de maturité. Il est suivi d'un **Champagne Louis Roederer Brut Premier** très différent, plus énigmatique et un peu moins charmant.

Nous passons à table. Le menu est prévu sans viande : carpaccio de daurade royale et jus de fruit de la passion, sardine à la marocaine / médaillons de queues de langoustes rôties, boules de betterave zébrées et mini-légumes, jus de crustacés / turbot entier, pommes frites et béarnaise / fromages d'Éric Lefebvre MOF / croustillant chocolat noisette et ananas.

Thierry voudrait que nous mettions le jus de fruit de la passion sur la daurade mais je demande qu'on ne le fasse pas pour que l'on goûte la daurade crue avec le **Meursault Cuvée Maurice Chevalier Remoissenet Père & Fils 2009**. L'accord est sublime. Le meursault a une belle acidité franche et s'adoucit avec le gras du carpaccio. Si l'on veut ensuite associer la daurade avec le jus, c'est non seulement possible mais agréable car le fruit de la passion excite bien la chair mais il faut alors abandonner toute idée de meursault.

Je suggère pour la sardine que l'on essaie le **Côtes du Rhône Villages Grangeneuve Domaine Saint Amant magnum 2003**, car cette sardine me semble appeler un rouge. Et ce vin que Thierry m'avait fait goûter à mon arrivée et qui semblait poussiéreux s'anime de façon remarquable et crée un accord superbe. Il y a dans ce vin des Beaumes de Venise de fortes évocations de café qui s'accordent à merveille avec les sardines au goût fort et imprégnant.

Pour la langouste, le **Puligny-Montrachet Champ-Canet Louis Jadot 2002** est parfaitement adapté. Il est beaucoup plus ambré que le meursault et a aussi une assise plus large. Il est moins racé mais plus voluptueux. Jusqu'à présent les accords sont remarquables.

Pour le turbot nous buvons un **Hermitage Chante-Alouette M. Chapoutier 2012** qui est franc, plein, opulent et droit. Il forme un accord plus convenu, plus classique que les précédents mais il est agréable. Le vin est gourmand.

Sur les fromages nous buvons un **Sanctus Saint-Emilion 2002** solide avec ses 14° qui du fait de sa jeunesse a relativement peu de vibration. Peut-être est-ce moi qui ne lui ai pas prêté assez d'attention.

Le dessert appelle un **Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame 1995**, très beau champagne noble et accompli, fruité et conquérant. Comme si la fête ne pouvait pas avoir de fin notre ami nous a fait verser un **Bas-Armagnac Lacourtoisie Domaine de la Coste 1984** superbe de définition, un grand armagnac.

Notre ami généreux a voulu créer de beaux accords et ce fut réussi. La cuisine du Yacht Club de France est toujours attentionnée et fondée sur de beaux produits. En ce lieu nous passons de beaux moments gastronomiques.

Au **restaurant du Plaza Athénée** je rejoins pour déjeuner l'un des dirigeants du groupe Dorchester qui possède le Meurice, le Plaza et le Dorchester de Londres. Nous visitons la superbe cave du restaurant et notamment le coffre-fort qui contient quelques bouteilles de 1911 date de la création de l'hôtel Plaza. Je suis étonné de ne pas trouver la bouteille de Moët 1911 qui avait été donnée avec solennité par la maison Moët à l'occasion d'une vente exceptionnelle de bouteilles de Moët 1911 dans onze capitales mondiales le 11 novembre 2011. Mon hôte m'indique que cette bouteille a été placée avec quelques autres dans un sarcophage de survie scellé qui ne sera ouvert que lorsque beaucoup d'entre nous serons morts.

La salle à manger est claire et raffinée, avec des tons d'or et de blanc, ce qui convient parfaitement au petit toast de bienvenue léché d'un miel de la même couleur. La bienvenue est aussi marquée par un jus aux légumes verts, qui se veut provocant et y réussit, car l'algue mêlée aux légumes verts a une petite saveur franchement rebutante.

Le menu que me suggère **Denis Courtiade** le directeur du restaurant est : lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée d'anguille / Saint-Jacques de Chausey, chou-fleur, vieux Comté, truffe noire / turbot du Golfe de Gascogne, choux de Milan, barbes à peine fumées / fromages / chocolat et café de notre manufacture, badiane, praliné / citron niçois, algues kombu à l'estragon / baba au rhum à la crème.

C'est **Laurent Roucayrol**, le chef sommelier qui va guider le parcours des vins. Nous commençons par un **Champagne Henri Giraud Blanc de Craie Aÿ sans année** dont l'attaque est belle, fraîche et franche, mais qui manque un peu de longueur et d'ampleur. C'est un bon champagne d'accueil et lorsque j'y reviendrai plus tard mon avis sera plus ouvert. Les amuse-bouche sont variés et délicats, de grande dextérité, sur des textures variées. Ils sont intelligemment distribués.

Les lentilles mêlées au caviar constituent un plat de très grande qualité. Il est indispensable de goûter ensemble les cinq éléments, lentilles, caviar, gelée, crème et crêpe. Car lentilles et caviar seuls, délicieux, sont orphelins sans les trois autres. La gelée est exceptionnelle. Le plat est grand. Le **Champagne Avizoise Grand Cru Extra Brut Blanc de Blancs Agrapart & Fils 2007** est beaucoup plus large et complexe que le précédent et convient merveilleusement à ce plat. Sa vivacité de chardonnay excite le caviar gris à gros grains. Malgré son dosage d'extra-brut, ce champagne est gourmand.

Les Saint-Jacques sont excellentes et la tourte au chou-fleur est appétissante. Le **Vouvray Le Haut-Lieu demi-sec Domaine Huet 2008** est légèrement fumé, très bien dosé, sans douceur excessive. Il est très agréable. Il a suffisamment de vivacité pour accompagner le plat mais ne crée pas un réel accord. Le plat et le vin se côtoient poliment sans se féconder l'un l'autre. C'est le comté qui crée le pont entre le vin et le plat.

Le turbot est de belle mâche et le chou appelle un vin rouge. L' **Hermitage rouge Domaine Jean-Louis Chave 2000** combine un fruit puissant, une jeunesse extrême et en même temps la douceur

d'un beau début de maturité. L'accord est superbe et les barbes légèrement fumées sont comme des bonbons. Le vin se continue avec de bons fromages. C'est son fruit rouge juteux qui me fascine.

Le dessert au chocolat a des goûts assez complexes, difficiles pour mon palais même si j'aime l'arôme du chocolat. Tandis que le dessert au citron et l'excellent baba au rhum glissent en bouche avec bonheur.

Après le déjeuner je vais féliciter en cuisine le chef **Romain Meder** qui m'explique élégamment les choix qui sont faits pour réaliser les plats dans la philosophie d'Alain Ducasse qui est de s'appuyer sur des produits de qualité et de ne pas hésiter à dérouter. La cuisine ne doit pas être conventionnelle ou provoquer des réactions.

Dans cette jolie salle avec un service attentif, ce fut un très agréable déjeuner dont les gagnants sont pour le plat, lentilles et caviar et le Chave pour le vin.

Déjeuner au **restaurant du George V** avec un ami journaliste qui m'invite. Lorsqu'on entre au George V, on a une bouffée de richesse, de luxe, et il faut bien reconnaître que dans la foule qui hante ces lieux, le cosmopolitisme est majeur. Tout ici est raffinement. Tout respire la recherche de l'excellence.

Mon menu sera : jardin marin, iodé, pour accompagner la pièce de foie gras au pressé de caviar / jambon, truffe noire, champignons, en timbale de spaghetti / riz noir légèrement fumé enrichi d'un crémeux de boudin noir, jus passion café / anguille de la Somme à peine fumée, pain brûlé, réduction de jus de raisin.

J'ai, par expérience, une grande admiration pour le talent de **Christian Le Squer**. Je suis donc a priori conquis. La petite gelée fondante d'accueil qui de plus se voit propulsée par le **Champagne Comtes de Champagne Taittinger 2006** ne va pas contrarier mes préjugés. Les amuse-bouche sont bons et ne cherchent pas à en imposer et c'est une bonne chose. **Thierry** le chef sommelier qui nous a versé ce champagne a bien fait car le champagne est pur, précis et en plus il est de belle ampleur en bouche. Il va d'ailleurs se révéler extrêmement gastronomique.

L'avocat et l'oursin se combinent de bien belle façon. Avec le jardin marin et le riz noir, je veux explorer de nouvelles tendances du chef. Le « terre et mer » est une tendance qui perdure et dont je ne suis pas un adepte convaincu. Si cela a bien fonctionné pour l'avocat, je suis plus sur la réserve pour l'entrée. Le foie gras poché est divin et tout ce qui est marin et qui l'entoure ne me convainc pas outre mesure. De plus le caviar est à peine lisible. Le foie gras seul m'eût enthousiasmé.

Le **Meursault Les Narvaux domaine Ballot Millot et Fils 2014** est un vin fort agréable et on ne sent pas particulièrement de manque lié à sa jeunesse. Il a un beau fruit, une belle droiture, et même s'il n'apporte pas de vibration particulière, il fait le job comme on dit aujourd'hui.

La timbale de spaghetti est une merveille de précision. C'est un plat abouti, où tout est dosé avec une précision millimétrique. C'est une merveille. Le **Château Saint-Pierre Saint-Julien domaine Martin 2007** est une mauvaise pioche. Rien dans ce vin n'est excitant. Il a une râpe intéressante mais qui ne sous-tend aucune vibration. Il est vite remplacé par un **Château Le Gay Pomerol 2011** qui est mis en valeur par le précédent. Car ce vin est vibrant, vif, actif, avec la belle saveur de truffe des pomerols qui colle bien au spaghetti.

Le riz noir est intéressant mais mes amours se concentreront sur l'anguille, plat emblématique du chef, qui profite du pomerol mais aurait sans doute préféré un riche vin du Rhône.

Je ne suis pas très convaincu par l'interprétation qui est faite du roquefort mais j'applaudis à deux mains la merveilleuse omelette norvégienne interprétée de façon originale, d'une exécution digne d'éloges. Il est intéressant de constater qu'il y a des plats d'une réelle perfection où chaque composante semble pesée au trébuchet. Tout est assemblé comme s'il était impossible de concevoir le plat autrement. C'est le cas de la timbale de spaghetti, de l'anguille et de l'omelette norvégienne. Les autres plats semblent être en phase de maturation comme le jardin marin et le riz noir. Mais globalement on se trouve transporté par cette cuisine de très haut niveau. Le cadre est beau, le service est impeccable. Il y a en ce lieu une atmosphère de haute gastronomie.

J'ai rendez-vous ensuite au bar de l'hôtel George V avec un organisateur de grands dîners. Le bar est fréquenté par une population très bigarrée de toutes origines. La décoration est riche et les fleurs sont belles. On nous propose un **Champagne Amour de Deutz 2006** qui manque d'équilibre et n'a pas atteint la sérénité du Comtes de Champagne de la même année. Le George V a probablement l'atmosphère luxueuse la plus sympathique de tous les palaces parisiens.

Nous sommes cinq à dîner au **restaurant l'Ecu de France** à Chennevières dont seulement deux buveurs et demi. Nous sommes invités. Le parking du restaurant est rempli de voitures ce qui est un bon signe. Mon menu sera : noix de Saint-Jacques rôties, velouté de potimarron et de poissons de roche, émulsion de parmesan et de roquette / suprêmes de pigeon aux petits légumes et purée / Cantal affiné aux oignons frits, figues, vinaigrette dissociée à l'huile de truffe.

Le chef **Peter Delaboss** est haïtien et exubérant. Chaque plat est comme une explosion. On pense aux tableaux de Basquiat qui débordent d'énergie. On pense aussi à la phrase culte des Tontons Flingueurs : « c'est curieux chez les marins ce besoin de faire des phrases », en la transformant en : « c'est curieux cette manie qu'ont les chefs d'ajouter des saveurs qui ne sont pas nécessaires ». Mais c'est la nature du chef d'être exubérant et joyeux et de ce fait, comme les produits sont de belle qualité, on s'adapte à sa générosité.

Le **Champagne Initial Brut Blanc de Blancs Jacques Selosse** dégorgé en novembre 2013 est vif, typé, sauvage. Il est très intéressant et de belle personnalité. Il sait aussi accompagner les plats avec justesse. On a dans ce champagne tout le talent du vigneron.

Le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2005** est assez étonnant car ce qui se montre surtout c'est la râpe et l'astringence. Il est un peu amer, et il faut vraiment la force du pigeon pour que le vin devienne sociable et agréable. J'attendais beaucoup plus de joie de vivre de ce vin qui est strict et peu amène. Il est toutefois très intéressant car il est sauvage comme le champagne Initial.

Du fait de la forte assistance, la cuisine a tardé à délivrer les plats mais globalement le service attentif nous a choyés. L'Ecu de France est une étape gourmande et chaleureuse dont la carte des vins est l'un des atouts.

Amicales salutations de François Audouze