

Déjeuner au restaurant « le Café de l'Homme », déjeuner de conscrits au Yacht Club de France, conférence dégustation pour les élèves de la célèbre école Cordon Bleu, déjeuner à la Brasserie Bofinger, Notre-Dame, dîner à la Manufacture Kaviari sur un menu créé par le chef Hideki Nishi du restaurant Neige d'Eté.



Ce **Château Ausone Magnum 1970** a été le point culminant du déjeuner que j'ai organisé au Yacht Club de France pour mes amis conscrits.

Je suis invité au **Café de l'Homme** dont le nom m'intrigue. Il est en fait accolé au Musée de l'Homme, ce qui explique son nom. Une magnifique terrasse est au niveau de l'esplanade du Trocadéro et donne une vue imprenable sur la Tour Eiffel et la Seine. Cet emplacement est idéal. Le soleil brille et cela donne des envies d'été mais l'air est encore très frais en cette fin mars.

Tandis que la terrasse est très classique, remarquable surtout par la vue, la décoration intérieure est aussi monumentale que le musée avec des hauteurs sous plafond irréelles. La carte est simple mais bien conçue et mon menu sera : premières asperges vertes, parmesan 24 mois, huile d'olive bio / cabillaud façon black cod, riz au jasmin / glaces variées. Il n'y a pas de carte des vins et l'on prend des vins au verre. Etant seul à boire j'ai pris des verres de **Champagne Charles Heidsieck brut sans année** qui est très agréable à boire et très consensuel. On ne vient pas ici pour une expérience gastronomique, même si ce qu'on mange est bon, mais surtout pour profiter d'un lieu magiquement placé quand il fait beau.

Le **déjeuner de conscrits** se tient comme à l'accoutumée au **Yacht Club de France** et je suis celui qui invite. J'ai demandé à **Thierry Leluc** gérant de la restauration du club et à **Fleury Benoît** chef de cuisine que les plats soient clairs et lisibles aussi Thierry a-t-il marqué en grand sur le menu qu'il nous a remis : **Menu « simplicité »**.

L'apéritif consiste en de gourmandes cochonnailles, des Saint-Jacques au boudin noir absolument remarquables (quel bel accord) et de la poutargue. La première bouteille de **Champagne Ayala Blanc de Blancs 1990** a une couleur fortement ambrée. En bouche le goût est déroutant, exotique, inhabituel mais provoque notre curiosité. Il est charmeur et nous emporte sur des pistes joyeuses, avec une belle acidité contrôlée et un vinyle aimable. La deuxième bouteille du **Champagne Ayala Blanc de Blancs 1990** a une couleur beaucoup plus claire, une bulle plus active et son goût est beaucoup plus plaisant. C'est un champagne racé qui va accompagner le premier plat du menu.

Le menu est : assiette de fruits de mer décortiqués / tournedos de sandre sauce bordelaise, gnocchi doré / rôti de bœuf charolais tranché en salle, pomme Anna, sauce béarnaise, jus de viande / stilton et autres fromages d'Éric Lefebvre MOF / dessert à la mangue / madeleines et financiers.

J'avais demandé à Thierry Leluc un plat de fruits de mer décortiqués, car lorsque l'on se concentre sur les coquilles et carapaces, on pense beaucoup moins au vin que l'on boit. Thierry a accepté de préparer le plat ainsi et lorsque je suis arrivé vers 10h20 au club pour ouvrir mes bouteilles, Thierry et Fleury étaient en pleine action pour préparer les fruits de mer « prêts à manger ». J'ai pu mesurer l'ampleur de la tâche.

Dans l'assiette, nous avons : huître joliment travaillée, bulots servis avec une garniture verte inhabituelle mais intéressante, palourdes, couteaux, crevettes et langoustines. Tout est agréable et le champagne trouve une belle vivacité sur les mets iodés.

Crevettes et langoustines sont parfaits pour le **Chablis Grand Cru Blanchot Vocoret & Fils 1988** qui est impressionnant. Sa couleur est d'un or blond et clair, son parfum est intense et en bouche il est d'une rare puissance. Il est entraînant et d'un niveau très élevé. Il laisse en bouche une trace forte. C'est une très grande bouteille.

Pour le sandre, le **Château Ausone Magnum 1970** est servi. Son parfum est d'une subtilité remarquable. En bouche il est d'un raffinement extrême, avec un velours très prononcé. Ce velours s'efface lorsque ce vin noble accompagne la délicieuse viande. Le vin devient plus viril. Mes amis sont impressionnés par la vivacité et la noblesse de ce grand Saint-Emilion. C'est le point culminant de ce repas.

Lorsque j'avais ouvert le **Haut Sauternes J.B. Guillaume 1943** j'avais constaté que la bouteille avait été reconditionnée il y a plus de trente ans. Et c'est souvent lors d'opérations de ce genre qu'un goût de bouchon apparaît. La cause me paraissait entendue il y a quatre heures, et maintenant je ressens encore un nez de bouchon. Mais avec le stilton, le vin retrouve les qualités d'un honnête sauternes, qui profite nettement de l'âge du vin, âge qui est aussi le nôtre. Mes amis sont accueillants et tolérants avec ce vin qui joue son rôle sans perdre complètement sa déviance mais en offrant du plaisir.

Alors que le dessert à la mangue devait accompagner le sauternes, il est servi plus tard et accompagne le **Rivesaltes Collection Cazes 1943** qui n'est pas vraiment le partenaire idéal pour ce dessert délicieux. Un rivesaltes gagne beaucoup avec l'âge et ce vin fort est très rond et flatteur. C'est un vin de dessert fait pour les financiers qui mettent en valeur sa séduisante douceur.

Le service de **Céline** a été attentif, la motivation de l'équipe de cuisine est remarquable et permet à ces repas de conscrits d'être de vrais repas gastronomiques. Le Chablis et l'Ausone ont illuminé ce repas d'amitié.

Il m'est arrivé plusieurs fois de faire des conférences dégustation pour les élèves de la célèbre **école Cordon Bleu** qui forme aux métiers du vin et de la gastronomie. C'est grâce à l'amitié qui me lie à **Franck Ramage**, directeur des études. Le Cordon Bleu est depuis deux ans et demi dans un nouvel immeuble le long de la Seine où on peut accueillir plus de 3000 élèves par an, de toutes nationalités. Franck me fait monter en haut de l'immeuble où je trouve un jardin potager immense où toutes les herbes culinaires poussent. Il y a aussi des ruches. J'ai apporté des vins de ma cave pour sensibiliser les élèves au monde des vins anciens que leurs études ne leur donnent pas l'occasion de connaître. Je fais cela bénévolement pour essayer de faire passer mes idées sur l'importance que représentent les vins anciens.

Dans une magnifique salle de dégustation 18 élèves de toutes nationalités vont goûter les vins qui sont presque tous largement plus vieux qu'eux. Je suis venu une heure et demi avant la conférence pour ouvrir les vins, ce qui m'a permis ensuite de déjeuner dans la superbe cafétéria de l'école.

Nous commençons la dégustation par un **Château Bel Air Canon Fronsac 1978** qui a une acidité assez forte mais qui se montre d'une très belle énergie. Pour les élèves c'est un vin ancien alors que pour moi c'est encore un gamin.

Le **Château Léoville Poyferré Saint-Julien 1975** a beaucoup plus de corps et un fruit étonnant de largeur. Il est charmeur et, comme je le souhaitais, il fait vaciller toutes les idées préconçues que l'on a sur les vins anciens. Car son énergie est immense.

J'ai voulu ensuite que l'on goûte ensemble deux vins séparés par plusieurs décennies. Le **Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire 1999** est d'un équilibre parfait. Autant le 1978 faisait jeune, quasi un bambin, autant le 1999 montre des signes de belle maturité. Il est d'un équilibre rare.

Au premier contact avec le **Châteauneuf du Pape Château de Vaudieu 1964**, j'ai tendance à préférer le plus jeune Châteauneuf, mais dès que le 1964 s'épanouit dans le verre on jouit d'un vin plein, doux, agréable et d'une cohérence extrême. On voit donc que l'on peut aimer aussi bien le plus jeune que celui qui a dépassé le demi-siècle. Encore une fois, des idées préconçues tombent.

Le **Maury La Coume Du Roy 1925** est d'un charme confondant. Il est suave, doux, charmeur mais d'une force qu'aucun élève n'aurait imaginée. Un vin de 94 ans qui a ce charme et cette vivacité, comment est-ce possible pour cette jeune assistance captivée ?

Nous avons longuement bavardé et j'ai reçu ensuite des messages où certains élèves m'annoncent que désormais ils vont s'intéresser aux vins anciens. J'ai offert la possibilité à six d'entre eux de venir à la prochaine séance de l'académie des vins anciens. Grâce à de telles rencontres internationales, la cause des vins anciens sera mieux défendue. Il y a encore beaucoup à faire, mais petit à petit l'oiseau fait son nid. Longue vie au Cordon Bleu et longue vie aux vins anciens.

C'est un déjeuner de travail avec des financiers. J'ai choisi d'inviter à la **Brasserie Bofinger** qui fut, il y a un demi-siècle, un lieu qu'avec ma jeune épouse je fréquentais. Le cadre est d'un charme suranné que j'adore. Etant arrivé le premier je commande sans attendre un **Champagne Dom Pérignon 2009**. Des bretzels arrivent sur la table et je les grignote. Ce champagne est d'un accomplissement qu'on attendrait d'un champagne beaucoup plus ancien. Son équilibre est impressionnant. C'est le champagne simple parfait. Les huîtres n° 3 de Gillardeau sont comme le claquement d'une vague qui éclabousse le chemin d'un phare que l'on a l'envie de visiter en bravant la tempête. Il y a les embruns qui picotent ma peau. Le pain n'est pas exceptionnel, le beurre pas beaucoup plus et les bretzels non plus mais dans cette ambiance brasserie, je ne suis pas d'humeur à critiquer, car brasserie, c'est brasserie, avec ses pleins et ses déliés, ses forces et ses faiblesses. Les filets de bar sont à la fois bons mais aussi banals, mais qu'importe, on ne touche pas aux brasseries de mes souvenirs. Et le Dom Pérignon 2009 illumine ce repas au cours duquel nous avons réussi à travailler.

Il est des moments où tout est sombre. J'avais réservé trois places pour un dîner de chefs à la Manufacture Kaviari. Appelant moins d'une heure avant, on m'informe que l'on avait noté deux places seulement. Et la configuration de la table ne permet pas de rajouter un couvert. Ma femme décide de se sacrifier et je serai seul avec ma fille qui vient à Kaviari par ses propres moyens.

Je suis seul dans le taxi et je lis un message de ma femme : Notre-Dame de Paris brûle. Je lève la tête sur l'autoroute et je vois un énorme nuage de fumée dans le ciel. Cette embrasement sera suivi d'un vrai cauchemar car le feu grandit au point que la flèche s'est effondrée. Quelle tristesse, quelle douleur. Pendant mes années de math-élém, d'hypo-taupe et de taupe, je me rendais à pied au lycée Louis-le-Grand depuis la station de métro Pont Marie. Matin et soir je traversais la Seine et je longeais le parvis de Notre-Dame, impressionné et vivifié par l'irradiante beauté de cette cathédrale. Ma douleur est extrême.

J'arrive à la **Manufacture Kaviari**. Le sujet de conversation est celui de l'effroi que cause le terrible incendie de la cathédrale. Nous serons douze à table pour profiter de la cuisine de **Hideki Nishi**, le chef du restaurant Neige d'Eté. Le chef est venu avec toute son équipe et aussi avec le chef du restaurant Pilgrim dont il est aussi propriétaire.

Parmi les participants il y a beaucoup de personnes qui viennent pour la première fois et un couple qui est fidèle de tous ces dîners. Les conversations seront séparées entre les deux côtés de la table.

Nous bavarderons ma fille et moi avec deux couples qui sont des habitués du restaurant Neige d'Eté dont ils nous font l'éloge.

L'apéritif debout est au **Champagne Billecart-Salmon Brut sans année** toujours aussi agréable et facile à vivre, joli champagne de soif dont nous serons servis chicement à table puisqu'il fallait toujours réclamer. Alors que cette maison de champagne est le partenaire de Kaviari pour ces repas, la réserve de bouteilles était insuffisante et il nous a fallu boire un autre champagne en fin de repas.

A ce détail près, le repas fut un enchantement. Le menu composé par Hideki Nishi est : beignet de ventrèche de thon et tartare de thon, caviar Kristal / Shabu shabu de wagyu, caviar oscière / gratiné de homard, caviar Kristal / grain de chocolat noir et mousse vanille.

Dès le premier plat on prend conscience du talent du chef car les saveurs sont précises et la mâche est gourmande. Les chefs japonais s'imposent de plus en plus dans le panorama gastronomique de Paris et proposent une cuisine élégante, cohérente et talentueuse. Le thon est délicieux et les petits légumes traités en petits dés de la taille des grains de caviar sont particulièrement agréables à manger.

Le wagyu mariné dans une soupe est servi froid alors qu'il pourrait aussi être servi chaud, comme l'explique le chef du Pilgrim. L'accord avec le caviar est d'un grand naturel et c'est pertinent pour l'accord que le wagyu soit froid.

J'ai été très impressionné par le troisième plat car je n'aurais jamais parié sur un accord entre homard et oursin, car mon intuition est qu'ils ne peuvent pas s'entendre. Or la crème d'oursin très douce et le homard à peine cuit, donc divinement cuit, se sont entendus à merveille. Le caviar Kristal apporte une petite note salée sans prendre le devant de la scène laissé à ce merveilleux accord homard et oursin.

La très jolie pâtissière de Neige d'Eté est aussi jolie et souriante que la pâtissière du restaurant Pages. Son dessert représentant un nid où trônent des grains de chocolat qui ressemblent à des grains de caviar est un très joli clin d'œil et de plus le dessert est bon.

Ce dîner donne envie d'aller au restaurant Neige d'Eté. La Manufacture Kaviari a créé des dîners qui sont du plus grand intérêt.

Amicales salutations de François Audouze