



wine-dinners

Deuxième dîner à l'Auberge du Vieux Puits de Gilles Goujon, déjeuner avec des amis polytechniciens de ma promotion et déjeuner au restaurant l'Escudella.



Qui pourrait croire que cette coque de coquille Saint-Jacques joliment peinte comme un éventail va fondre et disparaître sous la sauce que l'on verse ? Voilà l'un des traits de génie de Gilles Goujon (photos avant et après le versement de la sauce dans mon assiette).

A Fontjoncouse il fait beau. Nous avons pris un petit-déjeuner copieux dont le point culminant est un diabolique cassoulet, ce qui nous permettra de sauter le déjeuner, car ce soir, nous allons à nouveau dîner à **l'Auberge du Vieux Puits** de **Gilles Goujon**. Pendant la journée nous alternons des promenades dans les environs de la ville où la nature est sauvage et belle avec des promenades en ville où des vestiges d'autrefois montrent que cette petite ville a dû être riche dans le passé. Cela se mesure notamment à l'importance des caveaux dans le cimetière. De courtes siestes sont des points de suspension entre les balades.

Nous sommes fins prêts pour dîner, accueillis par Gilles Goujon tout souriant. Pour l'apéritif je voulais commander un Comtes de Champagne 2006 de Taittinger mais il ne reste que du 2007. Mon regard sur tourne alors vers le **Champagne Cuvée des Caudalies de Sousa et Fils 2006**. Les amuse-

bouches sont les mêmes qu'hier et nous sommes capables de citer ce qu'ils sont à la charmante personne qui nous les présente. Le champagne a un nez puissant et ce qui frappe tout de suite, c'est la force de ce champagne plein et généreux, très pénétrant. Ce blanc de blancs est dominant.

D'emblée nous ressentons que le service est beaucoup plus attentif et souriant que la veille. La jeune et charmante **Louise-Anne** fait un service plaisant.

A table, nous choisissons le menu « **quelques pas dans la garrigue** » avec quelques ajoutes du chef, qui est ainsi rédigé : vrai faux couteau de Charly le pêcheur en coquille comme un sandwich / courgette fleur fourrée d'une mousseline en coquillage en crème légère d'oursin / très belle queue de langoustine, noix de Saint-Jacques et morille fourrée en mousseline de crustacés, purée d'artichaut à la truffe, un bouillon de poule à la réglisse et polypode / aiguillettes de filet de barbue de Petit Bateau aux artichauts de « Mijo » en barjade de légumes du printemps au Fetge sec, à l'huile d'olive et « pain 'con' tomate » / tous les morceaux du chevreau de l'ami Jean-Ba, l'épaule en longue cuisson, le gigot simplement rôti, côtelette à la plancha, brochette de bœuf, risotto aux morilles en blanquette printanière, jus à la fleur de thym / chariot de fromages, affinés des Corbières surtout... mais aussi d'ailleurs / sorbet de clémentine en peau semi-confite, suprêmes en tartare, feuillantine de chocolat et crème pralinée pistache / les mignardises du Vieux Puits.

Je bavarde avec **Gianni** le sommelier sur les vins de Peyre Rose qui pourraient se marier au chevreau et nous décidons que ce sera le Marlène n° 3 Coteaux du Languedoc Peyre Rose de Marlène Soria 2003. Gianni suggère de le carafer mais j'ai envie qu'il soit ouvert au dernier moment pour que l'on profite de son éclosion.

Pour le début du repas, nous aurons le champagne et des restes du chablis et du Winston Churchill d'hier.

Gilles Goujon adore recomposer, recréer la nature. Ainsi le couteau ressemble à s'y méprendre à un couteau de mer, mais tout est du vrai faux comme le dit le titre de ce plat. La composition du couteau est superbe mais la mâche croquante de la fausse coquille me gêne un peu, car j'aurais préféré avoir une mâche douce de la chair de ce coquillage si intense. Le goût est évidemment excellent et le champagne de Sousa est le plus adapté.

La courgette est un plat magistral et le **Chablis Grand Cru Moutonne Long-Dépaquit Albert Bichot 2015**, qui a profité d'un jour d'aération est un partenaire du plat hautement sensuel. Le plat est gourmand.

La langoustine est impressionnante de taille et sa cuisson est idéale. L'imagination du chef est sans limite car le plat est orné d'une coque de coquille Saint-Jacques qui semble peinte comme un éventail. Et lorsque le maître d'hôtel verse avec force une soupe, la coquille fond et se mêle à la soupe. C'est de la magie et en plus, c'est bon. La morille fourrée est divine. Le Chablis convient mais le **Champagne Pol Roger Cuvée Winston Churchill 2008** de la veille est encore meilleur car il a perdu sa bulle et se présente comme un vin vif et délicat.

Le poisson est accompagné d'une myriade de légumes dont chacun se présente à la perfection. J'aurais aimé qu'ils soient un peu plus découpés pour qu'on les croque plus facilement. Le poisson appelle le chablis et les légumes le champagne de Sousa.

Le plat de chevreau est comme un plat de concours. Tous les morceaux sont cuits à la perfection. Le foie est irréellement bon. C'est le moment de goûter le **Marlène n° 3 Coteaux du Languedoc Peyre Rose de Marlène Soria 2003** qui titre 14,5°. Le parfum est riche et engageant. En bouche il est évidemment puissant, mais il a une belle tenue, une belle mâche et sait se montrer presque aérien. J'aime l'éclosion d'un vin qui se réveille mais un des amis le préférera lorsqu'il sera plus épanoui et plus doucereux. Le risotto est tellement suave que le Winston Churchill l'accueille aussi bien que le vin rouge, plus à l'aise avec les viandes plus marquées.

Ce soir je vais prendre du fromage et je les choisis à la vue, m'étant levé pour regarder cet immense tableau de présentation de beaux fromages affinés. Le maître d'hôtel qui les décrit a un talent fou. Le

vin rouge est le plus souvent le plus à l'aise puisque j'ai choisi les fromages pour lui convenir, mais le de Sousa bien épanoui dans le verre trouve sa place auprès de certains fromages.

Je suis opposé à toute ajoute aux fromages qui doivent se manger seuls, sans rien. Mais ma femme ayant goûté des cerises accompagnées d'un jus de cerise confitûré m'ayant dit qu'elle n'a jamais mangé d'autant bonnes cerises je me suis laissé tenter et j'en ai goûté trois, diaboliques, en respectant ma règle de ne pas les prendre en même temps que le fromage.

La reconstruction d'une mandarine doit représenter un travail fou à celui qui prélève la peau toute fine pour qu'elle enrobe le sorbet. Ce plat est majeur, et c'est à mon goût le plus beau plat du repas. Quel talent. Faire une sauce au chocolat qui, au lieu de l'alourdir rafraîchit le sorbet, c'est du grand art.

Le Peyre Rose s'est montré brillant et bien construit. De temps à autre il a des accents qui rappellent les belles Côtes Rôties de Guigal. Il n'a pas la même complexité mais le vin est joyeux et de bel accomplissement, avec une douceur toute féminine, comme dit Gianni, lorsqu'il s'est épanoui.

En ayant profité de la cuisine de ce grand chef en deux repas, on voit des constantes dans sa cuisine. D'abord l'amour du produit dont la recherche d'excellence est l'attention première du chef. Faire revivre des recettes ancestrales de cette région mérite le respect. Le talent dans les cuissons est exceptionnel. Et ce qui m'a frappé le plus ce deuxième soir, c'est le génie des sauces.

J'ai personnellement plus d'attraction vers les plats les plus cohérents que vers les plats marqués par une abondance de produits. La diversité des champignons, des légumes ou des morceaux du chevreau me marquent moins que les plats comme le rouget, la courgette ou la langoustine. Mais dans chaque cas, on est au sommet de la création. La coquille Saint-Jacques qui fond, ce sera un souvenir unique. Les desserts ont été légers et parfaits.

Ce soir le service a été chaleureux et attentif. Voilà deux repas d'anthologie.

La promotion de Polytechnique à laquelle j'appartiens a été punie d'un séjour en corps de troupe pour avoir fait un chahut qui n'a pas du tout été apprécié par la plus haute hiérarchie de l'armée. Des amis ont envie de regrouper tous les souvenirs de ce qui a entouré ce chahut qui a failli faire exclure tous les élèves de la promotion. Nous nous réunissons à cinq plus une journaliste chez l'un des initiateurs de ce travail de mémoire. Lorsqu'il m'a invité, l'ami m'a dit : « tu pourrais apporter une bouteille de 1961, année de notre promotion ».

J'ai cherché dans ma cave et il se trouve que l'un des deux adjudants qui encadraient notre vie militaire s'appelait Loupiac. Quelle belle occasion d'ouvrir un Loupiac 1961, double clin d'œil, l'un à notre année d'entrée à l'X et l'autre à ce militaire pour lequel j'avais de l'admiration –pour son parcours dans l'armée – et de la sympathie.

L'ami Pierre qui nous reçoit a prévu des langoustines à la mangue, des saucisses de Morteau avec une fricassée de champignons et des fromages. Sur mes suggestions il a ajouté un Stilton et des mangues pour la fin du repas.

Pour l'apéritif nous buvons un **Château Haut-Marbuzet 2009** qui est d'une richesse et d'une spontanéité qui sont agréables à vivre. On se sent bien avec ce vin dans cette année splendide.

Pierre m'avait dit qu'il n'a qu'une bouteille de 1961 qu'il suppose sûrement morte. Je descends en cave avec lui et je vois une bouteille dont la couleur m'inspire. Je lui dis : « ce vin sera bon ». Il ne veut pas me croire. J'ai ouvert la bouteille avant l'arrivée des autres amis et le parfum du vin m'a plu.

Nous buvons le **Côte de Beaune 'Villages' blanc 1961** dont le négociant embouteilleur est illisible. La couleur est légèrement ambrée, d'un rose gris qui est engageant. Le vin a de l'âge bien sûr mais avec les langoustines à la mangue, le vin est parfaitement adapté et se montre vif et réactif. Il est plaisant à boire et Pierre n'arrive pas à comprendre que cela soit possible.

La saucisse de Morteau aurait pu être accompagnée par le vin blanc mais il est vite fini, aussi est-ce le tour d'un **Château Léoville Poyferré 2009** de prendre le relais. Quel grand vin ! Il est dans une forme

jeune totalement aboutie. Il est riche, généreux, plein en bouche et d'une cohérence rare. Le mot qui convient le mieux est : abouti. Le 1959 de ce château est un vin parfait. Le 2009 l'est aussi, dans sa belle jeunesse.

Le Saint-Julien est à l'aise avec les beaux fromages. C'est maintenant au tour de mon vin d'apparaître. Le **Clos Champon-Ségur Loupiac 1961** a une couleur d'un bel or encore clair. Le nez annonce un beau liquoreux. Avec du stilton, ce Loupiac crée un bel accord. Si le vin n'a pas la puissance d'un Sauternes, il offre l'élégance d'un beau liquoreux délicatement gras. Il est aussi à l'aise avec des dés de mangue.

Pierre ayant prévu à manger pour satisfaire de gros appétits nous sommes repus. Nous travaillons sur le livre bien sûr, mais le plaisir de nous rencontrer nous conduit à évoquer mille anecdotes des années passées pendant et depuis nos études. Dans une ambiance amicale riante et chaleureuse, nous allons peut-être construire un livre à succès. Visons plutôt de nous faire plaisir.

Trois fois par an nous nous réunissons à déjeuner ma sœur, mon frère et moi et l'invitant est à tour de rôle. C'est le tour de mon frère. Je me présente chez lui car il avait envisagé un court apéritif en son appartement avant d'aller au restaurant. Mon frère est surpris quand je sonne et il apparaît que je me suis trompé d'un jour. Nous téléphonons à notre sœur qui ne peut pas changer la date. Après une bière bue à son domicile, nous nous rendons au **restaurant l'Escudella**. C'est un petit restaurant dont internet donne de bonnes notations et dont le chef a travaillé avec Yannick Alléno.

La fille aînée de mon frère remplace au pied levé ma sœur. Nos commandes sont distinctes. Mon menu sera : tourteau au naturel, gelée de pamplemousse rose, mayonnaise à l'estragon / ris de veau cuit au sautoir, asperges blanches rôties aux agrumes, sésame croustillant / brie de Meaux / miel de thym, gelée à l'orange, ganache dulce de leche, glace au miel de garrigue.

Tout est intelligemment exécuté, je me régale. Dans la carte des vins assez limitée il y a une pépite : **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape 2006**. Il fallait voir les yeux gourmands de la serveuse lorsque mon frère a annoncé son choix de vin ! Elle nous a demandé de pouvoir sentir le vin. Elle a pu en boire, elle s'en est pâmée. Nous aussi car ce vin riche bien sûr, trop jeune bien sûr, est d'une délicatesse subtile et d'un charme diabolique. Que ce vin est racé ! Il est d'une noblesse remarquable.

Voilà une table très simple, sans chichi, que l'on peut recommander.

Amicales salutations de François Audouze