

Plusieurs repas lors du séjour d'une amie américaine dans le sud, réception chez des amis, déjeuner au restaurant Laurent et dîner au restaurant la Vague d'Or à Saint-Tropez (Cheval Blanc), à quatre mains avec Arnaud Donckele et Arnaud Lallement.



Les champagnes Krug bus aux différentes tables qui ont choisi cette proposition lors du dîner à quatre mains au restaurant Cheval Blanc à Saint-Tropez.

Après la quiétude de l'après-midi nous préparons le repas du soir avec Sarah, notre amie américaine. Il y aura des petites langoustines juste poêlées quelque secondes et des soles. Nous verrons pour la suite. J'ai décortiqué toutes les langoustines et je comprends mieux pourquoi je ne me sens pas capable d'être cuisinier : il faut une patience que j'aurais du mal à acquérir. Mais les langoustines sont prêtes.

Il me semble que c'est le **Vosne Romanée Léon Grivelet-Cusset Négociant 1943** ouvert hier qui va le mieux convenir aux langoustines. Et la surprise est de taille car le finale du vin, qui me gênait hier, s'est adouci et est devenu cohérent. Le vin est agréable et son grain a suffisamment de puissance pour accompagner les subtiles langoustines en parfaite harmonie. Quelle belle surprise !

Le bourgogne accompagne aussi les soles, mais l'accord est moins harmonieux.

Le **Vega Sicilia Unico 2004** est associé au camembert Jort et les amertumes se combinent follement.

Le sorbet au fruit de la passion est servi avec des petites galettes coeurs de palmier sucrées et le **Champagne Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle Magnum sans année**, ouvert il y a un jour et demi, se montre encore plus glorieux sur les galettes, le sorbet ne devant pas lui être confronté.

Le lendemain, troisième jour du séjour de Sarah dans notre maison du sud, c'est un grand dîner qui s'annonce. Le vin rouge sera l'un des vins que je chéris particulièrement. Lorsque je communiquais

par voie de presse, il arrivait assez souvent qu'on me demande quel vin j'emporterais avec moi si je devais vivre sur une île déserte. Et je répondais immanquablement la Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990 car ce vin me donne l'image du vin parfait solide et indestructible, condition absolue pour qu'un vin se conserve sur une île déserte. J'ouvre la bouteille vers 16 heures et la bouteille saisie en cave avait une odeur extérieure poussiéreuse, que je ressens encore lorsque le bouchon est extirpé. Je ne suis pas en mesure de dire si cette odeur extérieure a rejailli sur le contenu. Il y a suffisamment de 'Plans B' en cave pour que je ne m'alarme pas.

A 18h30 il fait soif, aussi avec Sarah nous finissons le magnum de Laurent-Perrier Cuvée Grand Siècle en grignotant un gouda au pesto qui s'accorde bien au champagne, combinant épices et douceurs. Le champagne de deux jours est toujours aussi fringant, et c'est l'effet magnum.

A 19 heures j'ouvre un champagne dont l'année est sensible à Sarah, un **Champagne Dom Ruinart 1973**. La bouteille est d'une rare beauté. La capsule colorée est elle aussi très belle et le bouchon est sain. Le pschitt est très faible mais la bulle est active. Discrète mais active. La couleur est ambrée, plus claire que celle du Dom Pérignon 1964. En bouche, ce champagne est d'un raffinement extrême, élégant et complexe. Alors que je suis un adorateur inconditionnel de Dom Pérignon 1964, je suis obligé de dire que ce Dom Ruinart 1973 est plus précis, plus fin que le 1964.

Par mégarde j'ai ouvert une conserve d'anchois, qu'il ne faut pas associer au Ruinart. De petites sardines apparaissent et accompagnent bien le champagne. Mais l'accord naturel se trouve avec la terrine de foie gras de canard.

Le poulet de notre boucher ami est d'une tendreté incroyable et les pommes de terre cuites à l'huile et imprégnées dans le four par la cuisson du poulet qui rôtissait juste au-dessus sont diaboliquement gourmandes. Dès que je sens la **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1990** je suis pleinement rassuré, il n'y a pas l'ombre d'une poussière dans le nez affirmé de ce vin. En bouche des milliers de petites lampes s'allument dans mon cerveau, me rappelant les moments où j'ai goûté ce vin que j'adore, l'archétype du vin simple et parfait, complexe tout en étant lisible, gourmand et joyeux. Il y a des accents de garrigue dans la râpe de ce vin. Tout en lui est plein, rassurant, porteur de plaisir pur. Et l'association poulet, pomme de terre et cette Côte Rôtie serait à classer au patrimoine mondial de l'UNESCO. Pour moi, tout n'est que bonheur.

Aussi le repas pourrait s'arrêter là. Pas besoin de rouvrir le Vega Sicilia 2004 dont il reste un peu, pas besoin de Jort, car nous avons goûté le sommet de la gastronomie de simplicité.

Un sorbet au fruit de la passion et un verre d'eau nous ont fait revenir sur terre. J'adore les trois étoiles, mais de temps à autre, une telle immersion dans le plaisir pur et accessible par sa pureté est une nécessité. La Mouline 1990 est un point de passage important dans la quête du Graal.

Lors d'une réception **chez des amis** avec de magnifiques plateaux de fruits de mer nous avons goûté un **Champagne Ruinart Brut sans année** qui est l'exemple à suivre pour les bruts sans année des grandes maisons de champagne, car il précis et épanoui. Le **Champagne Mumm Brut sans année** qui lui succède est beaucoup plus classique.

J'ai apporté un **Champagne Delamotte 2004** qui est doté d'une vibration remarquable. Pour les huîtres, ce champagne est idéal, mettant en valeur l'iode des petites huîtres. Il accompagne tous les fruits de mer iodés, alors que les belles crevettes roses sont beaucoup plus à l'aise avec le **Champagne Henriot Cuvée des Enchanteleurs 1998**, rond, joyeux, plus enveloppant sur des saveurs marines douces et offrant une belle longueur. C'est un champagne de plaisir.

La maîtresse de maison nous a fait goûter ensuite des vins blancs et rouges de régions que j'explore peu, qui me sont apparus simples, mais de bon aloi. Nous avons fait connaissance de voisins que l'on aura plaisir à revoir.

Ça y est, je suis de retour à Paris après presque trois mois dans 'mon' sud. En arrivant chez moi, c'est comme si j'entrais dans un autre monde, avec des codes et usages différents. Il y a des figues dans le jardin, en abondance comme jamais, vertes de peau et blanches à l'intérieur alors que les figues du sud

sont rouges. Si on se replace trente ans en arrière, jamais les figues n'étaient mûres au même moment, et jamais les figues parisiennes n'étaient aussi généreuses.

J'invite à déjeuner un ami gastronome talentueux au **restaurant Laurent**, pour faire la connaissance de la cuisine du chef qui a remplacé il y a quelques mois Alain Pégouret, qui s'est installé au restaurant Le Sergent Recruteur. Le jeune successeur s'appelle **Julien Schmitt** que j'ai connu à l'hôtel de Crillon.

Il fait beau et nous déjeunons dans le joli jardin du restaurant Laurent. Nous prenons le déjeuner de saison dont nous changeons l'entrée : morilles des pins rôties au vin jaune / homard cuit dans un beurre corailé, fenouil rôti au citron, sauce new burg parfumée à la verveine / cannette de Challans marinée et rôtie aux épices, mousseline de patate douce et sa cuisse croustillante / fromages de chèvre / soufflé à la framboise, sorbet Mauresque.

La consultation de la carte des vins est longue car elle est riche, aussi mon ami suggère que sans attendre nous prenions chacun un verre de **Champagne Pol Roger Brut sans année**. Ce champagne est franc, de bonne soif, et dans sa fonction de champagne non millésimé, il offre une noblesse sensible car il est bien né.

Les amuse-bouches sont simples et agréables. Les morilles des pins ressemblent à des pleurotes. La mâche est un peu virile, adoucie par une belle sauce. On est quand même assez loin du raffinement du goût des 'vraies' morilles.

Le homard est une merveille, et la sauce fraîche est idéale. Voilà un plat très réussi. L'**Hermitage Chave Blanc 2008** a besoin de s'aérer. Il va lui falloir environ vingt minutes pour exprimer tout son talent qui est grand. Ce vin blanc a une grande personnalité et varie ses directions aromatiques, vers la minéralité, le vineux et les beaux fruits d'été. Il forme avec la sauce du homard un accord de première grandeur.

Le vin convient aussi à la cannette, dont la cuisse croustillante est d'un goût parfait. Le vin blanc accompagne deux chèvres, plus à l'aise avec le plus crémeux.

Des amis déjeunent à une table voisine aussi je commande un **Champagne Alfred Gratien brut rosé sans année** à la belle couleur pour profiter du soufflé et trinquer avec ces amis. Le champagne est très droit et prend de l'ampleur à l'aération. Il est incisif et se montrerait très gastronomique sur des plats consistants.

Le restaurant Laurent est un lieu que je pratique depuis plus de quarante ans. Les équipes changent au fil du temps, mais l'esprit « Laurent » est toujours là, ce qui lui promet de garder ce qui fait son charme, un lieu, une atmosphère, une clientèle fidèle, une bonne cuisine, un service compétent et ce je ne sais quoi de très parisien. Longue vie à ce beau restaurant.

Lors de notre visite au **restaurant la Vague d'Or à Saint-Tropez** il y a trois mois environ, j'avais entendu parler d'un repas à quatre mains qui se ferait en cet endroit avec **Arnaud Donckele** le chef du restaurant et avec **Arnaud Lallement**, le chef de l'Assiette Champenoise à Reims. Deux places avaient été réservées pour ma femme et moi. Ma femme étant dans l'impossibilité de venir, je me présente seul pour le dîner intitulé « sympphonie à quatre mains au fil d'une belle amitié ».

Etant arrivé en avance, je vais saluer les deux chefs tout souriants et je leur lance une invitation à partager une belle bouteille que j'ai apportée, pour l'après-dîner. Ils acceptent avec joie.

J'avais demandé à **Thierry di Tullio** le directeur de salle, de trouver une table que je pourrais rejoindre, car dîner seul est un peu triste. Il parle à un homme attablé seul, entrepreneur en Normandie et ami d'Arnaud Lallement. Nous dînerons tous les deux à la même table. Ce fut une heureuse rencontre.

Le dîner est présenté, avec l'indication AL si le plat est d'Arnaud Lallement et AD s'il est d'Arnaud Donckele. Les amuse-bouches (AD) : sous l'olivier de Provence, courgettes boule collection au chèvre truffé / sériole et chair d'esquinado / fleur de courgette croustillante / bouillon de cigales de mer au romarin (AD). Les plats : anguilles fumées, jus de cresson (AL) / tomates confites 12 heures, eau de tomate (AL) / pâte Zitone fourrée de truffe noire et foie gras (AD) / homard bleu, oignon paprika .

(AL) / turbot cuit aux morilles des pins et palourdes (AD) / lapereau au fenouil, à l'absinthe et au lard paysan (AD) / feuille-à-feuille aux fruits rouges (AD) / mignardises autour de la vanille de Tahaa et cédrat (AD).

Nous prenons l'apéritif avec un verre de **Champagne Krug Grande Cuvée 162<sup>ème</sup> édition en jéroboam**. L'effet du format de la bouteille est époustouflant car ce champagne a une ampleur qu'il n'aurait jamais en bouteille. Et l'édition 162 mise sur le marché vers 2014 a une maturité qui rend le champagne encore plus noble. Le parfum du champagne est irréellement puissant. C'est ce qui me séduit tout particulièrement.

Dès que l'on mord dans le premier amuse-bouche, on sait déjà que l'on est sur le terrain de l'excellence. Car chaque saveur des amuse-bouches de (AD) est une merveille de précision. On nous propose d'accompagner notre repas avec quatre Krug différents. Nous hésitons, car le budget est coquet, mais nous succombons à cette proposition. Nous aurons donc au cours du repas le **Champagne Krug Grande Cuvée 167<sup>ème</sup> édition** en bouteille qui fait vraiment gamin impubère après son ainé en jéroboam, même s'il a un raffinement certain. Le **Champagne Krug 2004** est un Krug racé et vif. Il a un magnifique avenir devant lui. Le **Champagne Krug Clos du Mesnil 2004** est noble, délicat et fin. Sa longueur est infinie. Le **Champagne Krug rosé** d'une édition récente (22<sup>ème</sup> ?) est un superbe rosé à la forte personnalité. Et quand nous sommes revenus au Champagne Krug Grande Cuvée 162<sup>ème</sup> édition en jéroboam dont le parfum me tétanise, nous avons pu mesurer à quel point l'âge est un apport précieux pour les champagnes Krug.

On comprendra aisément que si nous étions attentifs aux beaux champagnes, nos sujets d'intérêt étaient aussi les plats. Les deux chefs ont un immense talent et sont généreux. Ils ont eu raison d'évoquer l'amitié dans le titre du dîner car tous les plats respirent cette amitié. Il serait vain de juger des plats et de les hiérarchiser. J'ai les yeux de Chimène pour l'anguille fumée et pour le turbot, parce que c'est mon goût, mais chaque plat est une réussite. Il y a une précision des goûts et une lisibilité qui sont communes aux deux cuisines. Ce sont deux champions des saveurs et des sauces. Mon compagnon de table a dû être étonné de me voir pousser des « oh » et des « ah » tant j'étais heureux de ces traits de génie.

Lorsque les convives se sont évaporés, je fais servir le **Champagne Dom Pérignon 1973** que j'avais apporté. Et nous trinquons, les deux Arnaud, mon camarade de table et moi, à la joie de cette expérience gastronomique. Commentant les plats et les sensations et évoquant des souvenirs de haute gastronomie. Les sourires des deux chefs font plaisir à voir. Un détail amusant mérite d'être conté. Pour accompagner le champagne, Arnaud Donckele a demandé qu'on apporte des chocolats qui sont arrivés vite puis il a demandé des palets au chocolat. Le serveur a dû mal entendre, car un quart d'heure plus tard arrive pour moi une assiette d'un merveilleux et complexe dessert au chocolat, sculpté et orné d'or. Arnaud n'en revient pas, car la cuisine était fermée depuis longtemps et des cuisiniers sont resté uniquement pour réaliser ce chef-d'œuvre. Je l'ai dégusté avec une infinie reconnaissance.

Le lieu en cet été indien est magique, les serveuses sont compétentes et celle qui nous a annoncé les plats le fait avec pertinence. **Maxime Valéry** le compétent sommelier a été à l'écoute de nos désirs et généreux pour nous faire plaisir. Le rythme du service des plats de deux chefs a été parfait. De telles expériences gastronomiques sont des moments inoubliables. Vive la cuisine française quand elle est de ce niveau.

Amicales salutations de François Audouze