

Déjeuner au restaurant L'Aventure, déjeuner au restaurant Tom Cariano, essai d'un Krug Private Cuvée et dîner au restaurant Plénitude Arnaud Donckele, l'un des plus grands de ma vie.



Dans l'alcôve de la cuisine, Arnaud Donckele dresse, pour nous, la sauce du dessert.

Nous invitons une amie de ma femme au [restaurant l'Aventure](#) où nous nous trouvons bien. Le propriétaire du restaurant m'a autorisé à apporter un vin et j'ai choisi un Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle qui doit avoir environ soixante ans. Ayant vanté les qualités des délicieuses moules que nous avons plusieurs fois mangées, quelle n'est pas ma déception de me trouver face à des moules insipides sans le moindre intérêt. La fille du propriétaire qui nous sert explique qu'il y a eu un changement de fournisseur de moules. Cela peut expliquer la déception mais je pense que la cuisson est aussi en cause. La langouste avec des tagliatelles est toujours parfaite ainsi que la glace vanille, sorte de dessert obligé lorsque je mande des produits de la mer. Le **Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle années 60** a le bouchon qui se cisaille, comme d'habitude, le disque du bas sortant avec l'aide d'un tirebouchon, sans aucun pschitt. La couleur est belle. Le champagne est large et complexe, ensoleillé, mais je l'ai trouvé moins dynamique que d'autres du même lot que celui-ci. Sans moules, le plaisir était moindre.

Une amie a repéré un tout nouveau restaurant, ouvert il y a trois mois, qu'elle aimerait essayer avec ma femme et moi. Il s'agit du [restaurant Tom Cariano](#) au sein de l'hôtel de la mer à l'Aiguade.

Comme il fait beau on déjeune dans un joli parc protégé du vent. Nous décidons de prendre le menu homard d'Atlantique avec : amuse-bouche autour du homard / homard et sa bisque, rouille, brioche toastée et orange / pour le plat principal on a le choix entre la volaille au homard : demi-homard, cuisse de volaille farcie au homard, jus de homard ou bien le demi-homard poêlé, risotto au jus de homard / fruit de nos maraîchers, sablé et crème fouettée à la vanille.

Notre amie osera l'association homard et volaille alors que ma femme et moi nous prendrons le demi-homard au risotto.

Le début de repas est accompagné d'un **Champagne Dom Pérignon 2010** qui est d'une belle élégance raffinée. C'est un champagne vif qui n'est pas large mais tranchant. Il est très gastronomique.

Si la carte des champagnes offre de beaux choix, la carte des vins est pauvre, car le restaurant démarre. Je commande le seul vin dont je connais le nom, un **Château Grand-Puy Ducasse Pauillac 2013** en demandant que le vin ne soit ouvert que lorsque le plat principal sera servi. Le vin arrive donc en pleine éclosion et se montre absolument convaincant, riche et pointu avec des évocations tanniques. L'accord avec le homard est parfait. Notre amie nous donne à goûter de la volaille et son association avec le homard est pertinente.

Le chef Tom **Cariano** a travaillé plusieurs années dans la Napa Valley. Son approche est très cohérente. Sa cuisine est de belle réalisation notamment les cuissons. Il a tous les ingrédients pour connaître le succès. Il travaillera prochainement à étoffer sa carte des vins, ce qui nous poussera à revenir.

Les vacances dans le sud touchent à leur fin aussi ce soir, face à la mer nous dégusterons un joli plateau de fruits de mer préparé par l'écailler du port. Il y aura des huîtres Gillardeau numéros trois et cinq, des crevettes roses, des langoustines et des pinces de crabe. J'ouvre un **Champagne Krug Grande Cuvée étiquette crème** dont les vins ont plus de 20 ans et probablement 30. Un pschitt sympathique signe l'extraction du bouchon. La couleur est d'un ambre sympathique plutôt clair. Ce champagne est aristocrate. Il est pimpant, piquant et noble. Ses complexités sont magiques, son équilibre est parfait. C'est surtout sur la chair de tourteau que je l'ai trouvé impérial. Un très grand champagne et une des dernières soirées face à la mer.

Un de mes fournisseurs de vins m'avait proposé dix-huit **Krug Private Cuvée des années 60**. Les bouteilles n'ont plus d'étiquettes, mais les niveaux et les couleurs sont engageantes. Ça me paraissait beaucoup aussi ai-je passé commande de six bouteilles. Le fournisseur me livre et me dit : « essayez l'une d'entre elles. Et quand vous aurez goûté, vous me demanderez d'acheter les autres ». C'est une invitation à en ouvrir une.

Lorsque j'ouvre la bouteille je suis surpris qu'il y ait un pschitt encore significatif et une bulle abondante. La couleur étant claire on pourrait douter de l'âge mais le bouchon indique clairement Private Cuvée et a une forme cylindrique qui correspond bien aux années 60.

Le champagne est frais subtil et noble. Il n'a pas un caractère conquérant mais c'est plutôt un champagne de conversation. Il est là pour discuter de gastronomie avec des plats. Conquis par cette expérience, je me suis empressé de téléphoner à mon fournisseur pour acheter ce qui reste du lot qu'il m'avait proposé.

Des amis fidèles de nos festivités du 15 août et de la Saint Sylvestre décident de nous inviter, ma femme et moi, à dîner au **restaurant Plénitude**, le restaurant gastronomique du Cheval Blanc Paris, à la Samaritaine. J'ai déjà organisé un repas avant l'ouverture officielle du restaurant. Y dîner dans son format définitif sera une expérience nouvelle.

J'arrive longtemps à l'avance du fait de l'enchaînement de mes rendez-vous aussi ai-je le temps de boire une bière au bar du rez-de-chaussée de l'hôtel Cheval Blanc. La bière est délicieuse. C'est une blonde La Parisienne, pour consommer "local". La clientèle est composée de parisiens et pas encore de touristes. Le service est attentif. **Arnaud Donckele** informé de ma présence vient me saluer au bar. Quelle gentille attention !

Je monte ensuite à l'étage du restaurant. L'accueil est souriant. Nos amis ont envie de choisir le grand dîner. Ma femme a peur que ce soit trop copieux mais la majorité, comme dans le processus des primaires à l'élection présidentielle, a le dessus. Nous prendrons le **dîner Symphonie** qui est libellé ainsi : sandre, tourteau, brocoli pour Vinaigrette Berlugane / gambon, artichaut, main de Bouddha pour velours mousseux "Chopin carmin" / turbot, pomme de mer, noisette, caviar, pour bouillon "ode à l'iode" / trou normand / veau, florentine, bigarade, pour fricassée "dévoyée" / 6 agrumes, 5 herbes douces et poivrées, crème lactique pour sauce pectinée et condimentée "esquisse d'endocarpe".

A gauche du menu il y a l'explication des sauces de chaque plat qui, dans le menu, sont précédées du mot « pour ». A titre d'exemple en voici deux : la vinaigrette "Berlugane" est : endocarpe de pamplemousse, mandarine et citron vert, gingembre, miel de fleur, infusion de marjolaine, mandarine Mikan, citron vert et orange sanguine pressés, huile de Bouteilhan, huile d'olive infusée à la mandarine, poivre de Sancho.

Le velouté "Chopin Carmin", quant à lui, est : consommé de gambon, infusion de cédrat et de basilic thaï, touche de bergamote, vinaigre de Lambrusco et de chardonnay, huile des têtes grillées, liaison au corail, huile de yuzu, eau de tomate foisonnée, cédrat confit, poivre de Java.

Les autres sauces ont aussi des présentations détaillées.

Un pain à partager arrive sur la table ainsi que du beurre présenté comme les généreuses cuillerées de glaces servies en cornet. On se précipite dessus tant c'est bon.

Les amis me laissent choisir les vins. La carte est abondante et comme souvent des prix excessifs voisinent avec des prix attractifs. Il y en a beaucoup dans cette belle carte et parfois des incompréhensions : aux prix annoncés pour Yquem, quel amateur va être tenté d'en commander ? A l'heure où les sauternes se boivent de moins en moins, un coup de pouce tarifaire serait le bienvenu.

J'ai choisi trois vins qui me semblent pouvoir convenir au menu.

Le **Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2010** est noble et racé, vif mais en même temps accueillant. Son mélange de puissance et de douceur est idéal pour accompagner une huître Gillardeau grillée rafraîchie d'oseille, une tartine à la poutargue, avec caviar, truffe d'Alba, sur une tuile de l'anguille fumée, citron, herbes mentholées, qui aurait aussi bien côtoyé un vin rouge et un bulot grillé sauce au jambon fumé.

Le dîner commence. Je vais montrer des signes avancés de gâtisme car émerveillé par chaque plat, je n'arrête pas de dire : « mais comment peut-il faire ça ? », en pensant au chef. Je suis allé de surprise en surprise, confondu par tant de perfection. J'avais dans le passé un Dieu vivant, Joël Robuchon. Je peux dire qu'aujourd'hui, mon Dieu vivant pourrait être Arnaud Donckele, le magicien des sauces. Et j'ai pu mesurer à quel point le repas qui a été conçu pour mes vins lors du 253^{ème} repas se situait dans des registres totalement différents de ce que nous mangeons ce soir. La logique n'est pas la même.

Le **Chablis Grand Cru Les Clos Dauvissat 2014** est une pure merveille. Dans le verre Zalto les parfums pétrolés sont amplifiés mille fois. Ce vin est grandiose, conquérant, solaire, et va faire jeu égal avec les deux premiers plats, l'un de tourteau et sandre et l'autre de gambon. Ce qui est génial, c'est que les sauces complexes épousent le vin. Ce chablis est au sommet de son art.

Pour le turbot, il me semble que le moment est venu de servir le **Château Rayas Châteauneuf-du-Pape rouge 2005**. L'accord est superbe, le vin et le plat s'adaptant l'un à l'autre. Et je continue à répéter sans cesse : « mais comment peut-il faire tout ça ? ». Le Rayas a une maturité idéale, riche mais avec des subtilités bourguignonnes qui lui vont si bien. Que le Rayas s'accorde si parfaitement au bouillon « l'ode à l'iode » est assez surprenant. La facilité avec laquelle les plats et les vins se sont trouvés est aussi une grande surprise, car les plats paraissent extrêmement complexes et malgré cela ils vont vers le vin qui les accueille.

C'est ainsi que le Rayas va cohabiter tout aussi bien avec le veau qu'avec le supplément non inscrit sur le menu qui est une joue de veau cuite 72 heures, servie avec du riz pilaf et une sauce blanquette

infusée à la sauge. Le Rayas est grand mais j'ai trouvé dans ce repas que le chablis est encore plus noble que lui.

A ce stade, beaucoup d'interrogations se posent. Comment le chef fait-il pour avoir un tel talent ? Comment fait-il pour que tous ses plats soient strictement parfaits, ce qui empêche de les classer puisqu'ils sont tous au sommet de l'art culinaire ? Comment se fait-il que les vins s'adaptent aussi bien aux complexités des chairs et des sauces ?

Je suis sur un petit nuage quand j'entends que l'on nous invite à goûter le dessert en cuisine.

Il y a la place pour quatre personnes ce qui tombe bien. Nous avons la vue sur les belles cuisines où le personnel adopte un rythme plus lent après l'effervescence des plats à servir. Il faut dire que nous sommes largement après minuit. Arnaud Donckele tout souriant discute avec nous mais dresse les desserts et les sauces. L'émerveillement continue.

Le service est absolument charmant et compétent. Arnaud Donckele vient en salle en cours de repas pour servir ici ou là les sauces, ce qui crée une atmosphère décontractée et amicale. Les plats sont divins au point que je ne peux pas en choisir un qui émergerait. J'ai tendance à être superlatif car j'ai une grande amitié pour Arnaud Donckele, mais je crois que nous avons passé l'un des plus beaux dîners dont je puisse avoir le souvenir.

Amicales salutations de François Audouze