

Déjeuner 'Enigma' au Sergent Recruteur avec le gagnant d'une énigme, déjeuner au restaurant Abysses, départ à Porto et dîner au restaurant Gaveto du port de Porto avec le président de la société Amorim.



Ce **Château Lafite-Rothschild 1962** est la récompense du gagnant de l'énigme, mais il n'y a pas eu que cela...

De temps à autre, j'aime poser des **énigmes sur mon compte Instagram**. La dernière est venue d'une bouteille de Lafite-Rothschild 1981 que l'on a bue dans un repas que j'ai raconté dans un précédent bulletin. La bouteille était enveloppée dans un fin papier rose fané, collé aussi bien au verre qu'à l'étiquette. Il était impossible de lire l'année et si j'avais tiré sur le papier, l'étiquette serait venue avec le papier rendant le millésime illisible. J'ai photographié la bouteille de dos, aucun élément ne permettant d'identifier et j'ai demandé sur Instagram que l'on trouve le vin et l'année. Le gagnant partagerait un grand vin avec moi.

Il y a eu un gagnant qui m'a expliqué que le papier rose est celui de Lafite et que grâce à la hauteur de la surépaisseur du goulot, qu'on pouvait deviner, il avait pu dire que le vin était de 1982 plus ou moins un an. J'étais content que l'énigme ait un gagnant. Matic vit en Slovénie. Il est architecte et passionné de vin.

Parallèlement, Adrien, un français vivant à Singapour s'était inscrit à un dîner que j'ai été obligé d'annuler. Imaginant qu'il avait pris un billet d'avion pour venir au dîner, sans poser de question je lui ai proposé de se joindre au déjeuner que je peux appeler « **Enigma** », et qu'il serait mon invité.

Nous serons donc trois à déjeuner au **restaurant Le Sergent Recruteur**. J'arrive à dix heures pour ouvrir mes vins ainsi que le vin d'Adrien, un Haut-Brion 1986.

Le champagne Salon 1997 est ouvert par **Aurélien**, le sommelier devenu aussi directeur de salle, parce que je n'ai pas assez de force pour l'extirper. Le Haut-Brion 1986 a un bouchon de belle qualité. Le parfum est prometteur, mais le vin devra s'élargir.

Le Château Lafite-Rothschild 1962 est le vin que j'ai choisi pour le gagnant de l'énigme, accompagné d'autres vins. Le bouchon vient entier, de belle qualité, et le parfum délicat promet d'être grand.

J'ai aussi apporté l'Echézeaux de la Romanée Conti que nous avons partagé hier au restaurant Pages que je cache pour en faire la surprise. Et le Tokaji Eszencia 1988 reste dans ma musette et n'apparaîtra que si le déjeuner s'y prête.

Ayant fini ma tâche, je me promène par un matin ensoleillé autour de l'Île Saint-Louis et autour de Notre Dame. Il y a beaucoup de touristes et de parisiens de l'île. Mon Dieu que Paris est joli quand les rues sont propres et les piétons charmants ! J'ai habité l'île quand j'étais jeune marié et j'ai retrouvé des émotions d'un Paris calme et serein.

Matic et Adrien arrivent. Ils sont tous deux de 1990. Des gamins !

Nous trinquons au **Champagne Salon 1997** qui est de belle noblesse mais n'est pas glorieux. C'est parce qu'il a besoin d'être associé à des mets. Avec les rillettes il prend son envol. Il deviendra spectaculaire lorsqu'il sera associé à une bouillabaisse, dont la sauce propulse le Salon à des hauteurs infinies. Quel grand champagne de gastronomie, mon préféré parmi les jeunes Salon.

Pour le homard, nous buvons le **Château Haut-Brion 1986**. Ce vin est riche puissant, solide comme un rugbyman, élégant, et explosant de truffe. Là aussi, c'est avec la bisque légère mais insistante que le vin devient superbe.

Le plat de viande de bœuf mûré est exactement comme je l'aime, précis, droit, lisible. **Alain Pégouret** connaît mes goûts puisque nous avons fait ensemble plus d'une quarantaine de dîners. C'est à ce moment que je sers l'**Echézeaux Domaine de la Romanée Conti** dont il restait la moitié de la bouteille. Et j'ai demandé à chacun de manger une pomme de terre soufflée couverte de sel, ce qui s'impose pour la Romanée Conti. Quelle immense surprise pour moi, car ce vin qui avait hier un bas niveau et montrait sa fatigue est aujourd'hui entraînant et émouvant. Il est à dix étages au-dessus de l'émotion de la veille. Et cela m'a donné l'idée et l'envie, pour les vins de la Romanée Conti qui ont perdu du volume, de les ouvrir la veille et non pas quatre heures avant. Mes convives sont aux anges, et ils ressentent bien à quel point ce vin dégage quelque chose d'immatériel, comme lorsqu'on entre dans une cathédrale.

Le **Château Lafite-Rothschild 1962** se résumerait par deux mots : charme et distinction. Mais c'est surtout le charme que l'on ressent. C'est un grand vin qui n'a pas la puissance du Haut-Brion 1986 mais qui est plus complet, raffiné et élégant. L'accord avec la sauce lourde est idéal.

Quatre fromages vont accompagner chacun l'un des vins. Les conversations sont si agréables que nous prenons le temps de choisir un dessert au chocolat qui accompagne le **Tokaji Eszencia Aszu 1988** envoûtant, séduisant et léger par rapport à d'autres Tokaji, qui est marqué de la même différence qu'un Sauternes qui a « mangé » son sucre avec un Sauternes au fort botrytis.

Nous avons voté pour nos trois préférés et dans l'ordre Matic a mis : Echézeaux, Lafite et Haut-Brion, Adrien a choisi : Lafite, Echézeaux, Haut-Brion et j'ai classé : Lafite, Haut-Brion et Echézeaux. C'est particulièrement intéressant que ces deux jeunes amateurs aient mis premier ou second l'Echézeaux que beaucoup d'autres amateurs inattentifs auraient éliminé en le trouvant au premier contact impossible à boire et auraient peut-être, hélas, vidés dans l'évier.

Nous avons beaucoup parlé. Ils étaient émus de goûter les vins de ce repas. Ce fut un grand moment de partage causé par une énigme. Du vrai bonheur.

Un ami m'invite au **restaurant Abysses** situé au rez-de-chaussée du Pavillon Ledoyen. Ce restaurant fait partie du groupe de Yannick Alléno et est animé par le chef **Yasunari Okazaki**. Il est probablement le seul chef qui a réussi à obtenir deux étoiles en offrant une cuisine à base de sushi.

Nous choisissons de prendre le menu qui est le choix du jour du chef. Cela s'appelle Omakase qui signifie : « je m'en remets à vous ». Les intitulés sont peut-être abscons, mais voici la liste en trois parties. 1 – émotions salées : Tsukemono de saison / Shinjo et fleur de courgette, floraison de printemps / soupe de pépins de tomate et algue, glace de riz très iodée / Somen froid au bouillon et caviar, bourgeons Junsai gélifiés / Sashimi. 2 – collection de sushi Nigiris : tofu maison / langoustine au feu et algue croustillante / consommé. 3 – Amamis : prune en croûte de sucre, vinaigrette épicée / ananas fumé au bois de litchi, sauce fermentaire perlée Mizuna / champignon glacé et condiments, nougatine au sobocha / tempura moderne de shiso.

Ce menu ne rend pas compte de la variété de poissons traités de façon impressionnante. Mon ami, familier du lieu m'a donné quelques intitulés plus explicites : thon rouge, feuille de Shiso / sashimi de turbot extraction de céleri / maquereau, algue Kombu / sériole / saint-pierre / turbot / seiche / rouget / dorade royale / béryx / thon Maguro / truite / tartare de thon / oursins / œufs de brochet fumés / thon gras « otoro » / feuille de Nori. C'est évidemment plus expressif.

Je n'ai jamais mangé un thon aussi goûteux que celui présenté. Et à tout moment on est impressionné par l'intelligence de la présentation des saveurs.

Le sommelier veut nous orienter seulement vers les vins blancs, mais nous ne suivons pas son avis en choisissant un **Champagne Pierre Deville Pinot Noir Grand Cru 2019**. Je n'ai pas bien compris qu'on l'ait mis sur la carte des vins en non millésimé alors que l'étiquette du dos de bouteille indique : vendange 100% 2019, dégorgé en janvier 2023. Je ne connaissais pas ce vigneron et mon choix était orienté vers le pinot noir. Ce champagne est une grande et belle surprise. Il s'est adapté aux saveurs subtiles des plats. Un grand vin de champagne, rond, expressif, de forte personnalité.

Dans la carte des vins aux vins très jeunes mais très copieuse, j'ai choisi un **Chablis Grand Cru Les Clos des Hospices domaine Christian Moreau 2020** qui offre une belle fluidité agréable, mais qui n'a pas le coffre d'un grand cru et manque de complexité, mais c'est peut-être dû à son jeune âge.

Le service est intelligent et compétent et me fait penser au service du restaurant Mazzia à Marseille. L'ambiance est agréable, les saveurs sont si nombreuses que notre palais virevolte. C'est une expérience qu'il faut recommander et refaire pour comprendre ce monde culinaire raffiné.

J'ai fait don de ma collection de bouchons et capsules à la **société Amorim** installée au Portugal qui est le plus grand fabricant au monde de bouchons de liège. A ma mort, cette collection aurait probablement disparu alors qu'au sein de cette société, elle va intéresser tous ceux qui veulent prendre conscience de la longévité des bouchons. Mes bouchons ont été transportés au Portugal et arrangés de façon très artistique au siège de la société où sont reçus tous les visiteurs. Je vais me rendre à l'inauguration de cette collection qui porte mon nom.

Allant vers Charles-de-Gaulle, puisqu'on ne parle plus de Roissy, je vois sur une pancarte, au moment où les routes se séparent vers les différents terminaux, « terminal 2E : 30 minutes ». Or pour atteindre mon terminal il faut passer par ce terminal. Le chauffeur de taxi a un Plan B, comme on dit aujourd'hui, et fait un détour de plus de cinq kilomètres pour arriver au terminal souhaité.

Roissy est une ruche invraisemblable. Une application de mon téléphone compte mes pas. Elle me dira que dans les deux aéroports, Roissy et Porto, j'aurai fait cinq kilomètres. Car pour chaque étape d'enregistrement ou de contrôle des bagages, on fait la queue qui serpente comme en un labyrinthe. C'est ahurissant.

Je suis accueilli à l'aéroport par une charmante jeune femme qui travaille à la direction de la communication d'Amorim et m'accompagne jusqu'à l'hôtel Sheraton dont l'accueil est froid comme dans ces grandes organisations très professionnelles mais impersonnelles. Nous bavardons autour d'un Mojito plat et sans émotion, pour évoquer le programme de mon séjour.

J'apprends qu'**Antonio Amorim**, le président de la société éponyme, sera présent au dîner de ce jour, alors que le dîner officiel avec lui était seulement demain. Rien ne peut me faire plus plaisir.

Et j'ai trouvé quand même un côté humain à cet hôtel car ayant un problème de connexion informatique, un souriant Pablo m'a dit que je pourrais l'appeler à tout moment et qu'il viendrait m'aider.

Carlos de Jesus, directeur de la communication de la société Amorim me conduit près du port de Porto dans un quartier où fleurissent les restaurants de poissons. Le **restaurant Gaveto** ne paie pas de mine et la décoration intérieure est très simple. Mais de grands aquariums d'une présentation impeccable montrent qu'ici, le traitement des poissons est sérieux.

Nous sommes conduits à une table où nous rejoint Antonio Amorim tout souriant qui me dit : « cette table, c'est ma table » lorsqu'il vient en ce restaurant. Le propriétaire, **Joao Carlos**, arrive, me reconnaît, mais d'où, et me dit qu'il me suit sur Instagram et souhaite que l'on fasse une photo de nous deux à la fin du repas. L'ambiance est créée comme on le verra plus loin.

Antonio Amorim suggère que l'on prenne des crevettes, des gambas et des langoustes. Il me demande comment je souhaite la cuisson des langoustes. Je réponds : grillées pour s'accorder avec un vin rouge. Carlos et Antonio me regardent comme si je proposais un sacrilège mais acceptent mon choix.

Les plats sont simples mais gourmands. Le vin **Porta dos Cavaleiros Reserva Dão blanc 1984** est une belle surprise du fait d'une longueur quasi infinie. Le vin est rond, joyeux, fort agréable et accompagne bien les crevettes et les gambas sans assaisonnement.

Le **Buçaco Branco 2001** est un vin blanc fluide et frais, mais qui n'atteint pas le plaisir du 1984. Alors qu'il est semble-t-il plus capé que le Dão, il m'émeut beaucoup moins.

Sur la délicieuse langouste cuite judicieusement arrive le **Casa Ferreirinho Reserva Douro Vinho Tinto 1989** qui forme un accord parfait avec le crustacé. Mes hôtes me regardent avec des yeux incrédules. Comment est-il possible que l'accord soit si parfait alors qu'ils avaient toujours cru que les crustacés appellent un vin blanc ? Ils me regardent comme si j'avais fait un tour de magie qu'ils n'arriveraient pas à comprendre. Bien sûr nous en avons ri.

Nous commandons nos desserts. Je choisis une glace vanille et Joao Carlos vient vers nous et ouvre devant nous une **Malvasia Madeira 1899**. C'est un cadeau incroyable, apparemment lié à ma présence sur Instagram. Et nous avons fait la photo qu'il souhaitait. La probabilité qu'on me connaisse dans un restaurant de poissons du port de Porto était très faible. La malvoisie est très agréable et délicatement sèche, ce qui la rend expressive. Un pur délice.

Antonio Amorim nous avait rejoint car il devait avoir un dîner qui s'est annulé. Son sourire est communicatif.

Demain, c'est l'inauguration de la collection de bouchons. A suivre...

Amicales salutations de François Audouze