



Préparation d'un déjeuner au restaurant Plénitude, fête anniversaire au Bar du restaurant Boubalé, déjeuner au Yacht Club de France et 310ème repas cosmopolite de wine-dinners au restaurant Pages.



Le **Pétrus 1959** avait perdu son étiquette mais il a été préféré au Pétrus 1990 et au Pétrus 1966 d'un beau déjeuner

Deux semaines avant le prochain repas au [restaurant Plénitude](#), j'arrive à 18h pour déguster les plats prévus pour ce repas.

J'entre dans la cuisine. [Arnaud Donckele](#) est là, assis dans l'alcôve où il reçoit habituellement des invités. Il est en train de traiter des affaires courantes. Il me demande de m'asseoir. Je serai seul assis devant lui, avec une vue sur l'équipe importante qui travaille dans la cuisine.

[Clément Bécherel](#), le chef exécutif de Plénitude, nous rejoint, souriant, et fait servir le premier plat. Contrairement aux autres fois où je me suis livré à cet exercice, je vais manger tous les plats, y compris les deux desserts.

J'ai en tête les goûts des vins et je compare les saveurs que je perçois à ce que ma mémoire suggère. Cette fois, je change certains composants, certains équilibres ou l'importance de certains ingrédients.

Et ce que je n'imaginai pas, c'est que tous les membres de la cuisine concernés ont immédiatement appliqué ce que j'avais suggéré, et le plat revient, corrigé par mes remarques. Et les assistants des chargés de chaque plat viennent écouter ce qui est dit sur leur plat.

J'essaie de rester nuancé parce que je ne prétends pas détenir la vérité et imposer une vision qui n'est pas destinée à être péremptoire. J'essaie d'être aussi humble que possible, mais je ressens ce à quoi chaque accord devrait ressembler. Toute cette procédure se déroule dans la joie, dans l'écoute, chacun écoutant attentivement ce qui est dit.

Quand presque tout est terminé, Arnaud Donckele me dit : tu sais, tu es la seule personne avec qui je teste des plats et il ajoute : « tu nous fais progresser ».

J'ai reçu ces mots comme un choc. Je n'ai jamais cuisiné, je n'ai pas le millième du talent d'Arnaud Donckele dont la vision sur les saveurs et les sauces est unique au monde. Cela m'a ému à un point que j'ai du mal à décrire, car cela vaut tous les compliments du monde.

Ma fille fête son anniversaire au **Bar du restaurant Boubalé**. Je ne connais pas cet endroit qui comprend un restaurant, un bar, une salle de danse et sans doute d'autres activités. Ma fille a dû négocier des droits de bouchon pour que je puisse apporter des vins. Je suis limité à trois bouteilles.

J'ai apporté deux bouteilles de **Champagne Charles Heidsieck mis en cave en 1997**. C'est un champagne composé de trois ou quatre millésimes d'avant 1997, extrêmement intéressant car il est très affable, équilibré et d'un goût direct et plaisant.

J'ai aussi ouvert un **Château Palmer 1967** riche et puissant qui a atteint un niveau de maturité idéal. Avec les amis de ma fille nous avons passé une belle soirée que j'ai quittée dès que la puissance des musiques a dépassé ma capacité d'acceptation.

Nous allons déjeuner au **Yacht Club de France**. L'ami gallois de notre **club 2043** devait inviter aujourd'hui, mais il nous a envoyé ce matin un mail à chacun disant que du fait d'un incident gastrique, il était incapable de venir de Belgique jusqu'à notre réunion. Aussi, nous allons vivre une réunion à six, dont un de mes amis que j'ai présenté aux membres en espérant qu'il sera accepté comme nouveau membre.

Nous commençons l'apéritif avec des petits amuse-bouches qui sont toujours d'une délicatesse absolue sur un **Champagne Ayala brut majeur, assemblage de 70 crus sans année** très jeune, très agréable, joyeux et printanier. Ensuite, nous passons à table.

Le menu composé par **Thierry Le Luc** sur les suggestions de notre ami gallois est : Hors d'œuvre en apéritif avec des saveurs très variées / très grosses gambas rôties à l'anis et paprika, sabayon vert / poireau vinaigrette façon mimosa au homard bleu / filet de bœuf Wellington, choux de Bruxelles croquants, pommes rissolées Asselbach, jus maison / pommes au four en crumble, glace vanille artisanale / Stilton d'Éric Lefebvre MOF avec un Porto.

Nous boirons à table d'abord deux Meursault qui vont accompagner les grosses gambas. Le **Meursault Pierre Labaye 2017** est frais, fluide et agréable à boire. Normalement, le deuxième meursault est le plus racé, **Meursault La Vigne de 1945 Buisson Charles 2020**, mais j'ai préféré la fraîcheur du premier, plus léger et plus adapté à notre plat.

Sur le filet de bœuf extraordinaire, préparé d'une façon magistrale, nous avons eu un **La Bernardine Châteauneuf-du-Pape M. Chapoutier 2009**, bien charpenté, joyeux et conquérant, qui a créé un très bel accord.

Nous avons tous été étonnés que le Stilton apparaisse après des pommes au four avec une glace vanille. C'est une habitude britannique de finir avec un fromage et un Porto, ce qui s'est très bien passé. Les discussions sont allées bon train et ce fut un repas extrêmement réussi où l'on sent l'implication permanente du chef et de son équipe.

Un ami des Pays-Bas, qui vit au Brésil et qui va assister au déjeuner prévu au restaurant Plénitude dans quelques jours, me dit : « J'aimerais bien que nous nous retrouvions tous les deux la veille, et j'apporterai un Pétrus 1990 ». Je le remercie vivement. Peu de temps après, un ami de Singapour, qui participera lui aussi au déjeuner à Plénitude, me dit : « J'aimerais bien te voir avant, si c'est possible. » J'informe donc les deux amis de cette possibilité, et je me dis : pourquoi ne pas étendre notre petit groupe ?

Je parle alors à des amis qui vivent à Istanbul : ne voudriez-vous pas vous joindre à nous ? Je suis prêt à fournir des vins pour vous, si vous me le demandez, et vous compenserez mon apport. De fil en aiguille, nous nous retrouvons à déjeuner, la veille du prochain repas à Plénitude, au **restaurant Pages**, où nous serons sept : l'ami des Pays-Bas, l'ami de Singapour, trois personnes d'Istanbul et un ami américain d'origine indienne qui, étant de passage à Paris, m'avait dit qu'il serait heureux de me voir.

Ce groupe de sept m'autorise à penser que le repas que nous allons faire pourrait être considéré comme un repas de mes wine-dinners, et ce sera donc le **310ème repas de wine-dinners**.

J'arrive à 10 heures pour ouvrir les vins que j'ai collectés. L'opération se passe très bien : tous les vins s'ouvrent sans poser le moindre problème. Je fais cette ouverture accompagné par mon ami de Singapour.

Si le Salon 1999 a un pschitt explosif, le Krug 1982 est silencieux, sans doute parce que le bouchon est très court. Tout le monde arrive à l'heure dite, c'est-à-dire à midi.

Nous nous installons à table. Entre-temps, j'ai composé le menu avec le **chef Ken**, avec qui je m'entends particulièrement bien. Le menu sera : carpaccio de poisson en deux services / assiette de champignons japonais, qui ont un peu la forme des champignons de Paris mais sont beaucoup plus percutants / petit plat de maigre pour le vin blanc / rougets avec une sauce au vin rouge, cette sauce étant faite avec du Château Lafite 2003 / maigre avec la même sauce / wagyu en deux services / comté de 18 mois / financiers.

Quand le **Champagne Salon 1999** est servi, j'ai immédiatement l'impression que nous sommes en face de la grandeur absolue. Ce champagne a une personnalité invraisemblable. Il est percutant, fort, mais il a en même temps un charme et une complexité qui en font un champagne quasiment divin.

Le **Chevalier-Montrachet La Cabotte, Bouchard Père & Fils, magnum 1992** débute avec les champignons. Il se trouve que la Cabotte était une parcelle de Chevalier-Montrachet qui aurait pu, dans les années 1920, obtenir le statut de Montrachet. Il aurait fallu pour cela que la maison Bouchard paie une taxe pour pouvoir bénéficier de cette appellation, et la famille Bouchard a décidé de ne pas le faire.

La mise sur le marché des vins de cette parcelle de Cabotte, qui auparavant était incluse dans l'ensemble du Chevalier-Montrachet de Bouchard, date, je crois, de 1998. Mais j'ai obtenu de la maison Bouchard des magnums de 1992, année mythique, antérieurs à la séparation officielle de La Cabotte du reste du Chevalier-Montrachet. Ce vin est extraordinairement percutant, et ce qui me fascine absolument, c'est son finale. Il est d'une longueur incroyable. Le vin est généreux et gourmand, mais c'est son finale qui transforme toute sa personnalité.

Nous passons ensuite à la série des Pétrus. Le premier servi est le **Pétrus 1959** que j'avais apporté et dont le niveau était relativement bas. J'ai avec ce vin une relation totalement physique, quelque chose de prenant au plan physique. À chaque gorgée, je suis saisi par ce vin, et mon ami des Pays-Bas, qui me regarde, est frappé de l'effet que le vin a sur moi. Car, effectivement, ce Pétrus 1959 a une personnalité invraisemblable et une perfection qui en font un Pétrus idéal. Je suis moi-même frappé d'avoir une telle réaction physique devant ce vin.

Nous buvons ensuite le **Pétrus 1966**, beaucoup plus large et étoffé que le 1959, mais un petit peu moins séduisant.

C'est sur le wagyu qu'arrive le **Pétras 1990**, sachant que les deux Pétras précédents, servis sur les rougets, ont créé un accord que je vénère, puisque, systématiquement, lorsque j'ouvre des Pétras, je les associe à des rougets. L'accord Pétras et rouget, totalement original, est une réussite.

Le Pétras 1990, accompagnant maintenant le wagyu, ne crée pas un accord aussi évident. Il faudra servir **La Tâche du Domaine de la Romanée-Conti 2010** pour que se crée un accord parfait avec le wagyu. La Tâche est un grand vin, surtout en 2010, mais après une succession de trois Pétras quasiment parfaits, il lui est très difficile de montrer pleinement ses talents.

Le **Champagne Krug 1982** accompagne d'abord le comté de 18 mois, et l'accord se montre pertinent, puis arrivent les financiers, avec lesquels l'accord fonctionne aussi, mais le met un peu moins en valeur. Le Champagne Krug est un grand champagne, mais après le festival des quatre vins rouges, il lui est assez difficile de briller face à ces vins.

Nous finissons les financiers en buvant un **Cinzano Vermouth des années 40**, que j'avais ouvert lors du déjeuner à l'Écu de France, il y a un mois. Ce vin doux est extrêmement intéressant : il a perdu un peu de puissance, mais il a gagné en complexité.

À la fin de ce repas, il est temps de voter, comme nous le faisons dans les dîners de wine-dinners. Nous votons chacun pour les cinq premiers sur les huit vins différents.

Le Pétras 1959 reçoit quatre votes de premier. Le Pétras 1990 reçoit trois votes de premier. Comme nous sommes sept, il n'y a donc que deux vins qui ont reçu des votes de premier.

Le classement final est le suivant : **1 - Pétras 1959 2 - Pétras 1990 3 - Chevalier-Montrachet La Cabotte, Bouchard Père & Fils, magnum 1992, 4 - Pétras 1966, 5 La Tâche, Domaine de la Romanée-Conti 2010.**

Mon classement est strictement le même que celui de l'ensemble de la table.

L'atmosphère de ce repas a été incroyablement joyeuse. Tout le monde était heureux de se voir dans un repas totalement impromptu, organisé par le hasard des appels qui m'avaient été envoyés au téléphone. Ce 310ème repas de wine-dinners fut donc un repas joyeux et passionnant, où les Pétras ont brillé au-delà de ce que l'on pouvait espérer.

Amicales salutations de François Audouze

.

.