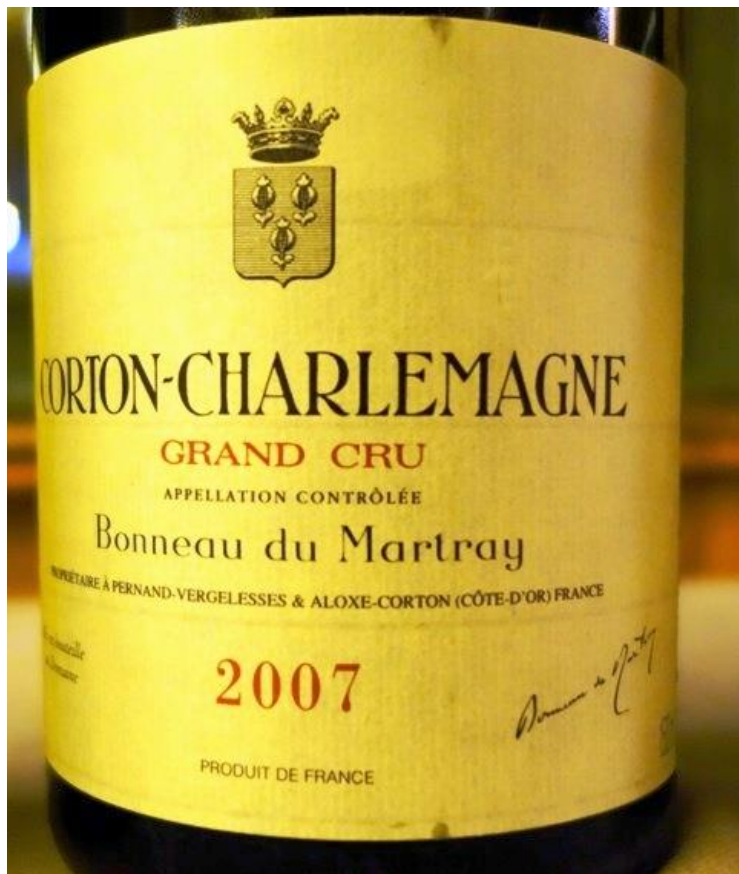


Bulletin 628 : dîner au restaurant-brasserie Benoit, dîner chez ma fille aînée, « Dîner des Chefs » au Pavillon Ledoyen avec un menu à cinq chefs cumulant « huit étoiles », déjeuner au restaurant Apicius.



Le **Corton Charlemagne Bonneau du Martray magnum 2007** servi lors du « dîner de chefs » a particulièrement brillé.

Nous avons décidé, mon frère, ma sœur et moi de nous retrouver trois fois par an avec une invitation réglée et cyclique. C'est mon tour d'inviter. Ce sera au **restaurant-brasserie Benoit** qui m'avait tant plu il y a un mois. Arrivant en avance, j'ai le temps d'étudier la carte des vins avec le sympathique sommelier dont la compétence est à signaler. C'est assez amusant de voir qu'il y a deux cartes dans la carte : celle des vins qui sont dans le radar d'une clientèle internationale du groupe Ducasse et dont les prix sont très Ducasse et celle des vins qu'une brasserie se doit d'avoir et dont les prix sont des prix de brasserie. Je vais slalomer dans ces deux cartes pour faire un choix qui me satisfait et plait au sommelier.

Sœur, frère et beau-frère arrivent et je dois valider avec eux le menu que nous allons partager. Ce sera : premières asperges vertes de Provence servies tièdes, sauce mousseline truffée / escargots en coquille, beurre d'ail, fines herbes / filet de bœuf au sautoir, sauce bordelaise à la moelle, gratin de macaroni.

L'apéritif est pris avec un **Champagne Larmandier-Bernier Blanc de Blancs millésime 2006**. Alors que j'ai peu d'expérience de cette année intermédiaire, je suis favorablement impressionné par la largeur de ce champagne confortable. Il est plein, joyeux, de beaux fruits jaune pâle. Les petits toasts au foie gras sont succulents et on pourrait ne pas s'arrêter de grignoter les fines tranches de fromage de tête. La couleur du champagne est déjà légèrement ambrée et cela correspond à sa rondeur. Il est vif et cinglant. C'est agréable.

Les asperges vertes, les premières de l'année en asperges fraîches, sont croquantes à souhait. La mousseline parle juste. Un régal. Le **Chablis Grand cru les Clos Vincent Dauvissat 2012** est opulent, puissant et droit. Il est tellement riche que l'on a de la peine à le classer en chablis. L'accord avec les asperges est aimable.

Sur les escargots de compétition, non pas compétition de vitesse, mais de goût, je fais servir deux vins, le chablis que nous avons déjà goûté et le **Châteauneuf-du-Pape Clos des Papes rouge 2010**. La dernière fois que j'étais venu au Benoit, les escargots avaient été accompagnés d'un Rayas 2000 qui avait créé un accord magique. Aujourd'hui, force est de constater que c'est le vin blanc qui se marie le mieux avec les gastéropodes. Le vin blanc devient éblouissant, large et puissant, coloré de fruits dorés. Le vin rouge va très bien avec les escargots, mais il n'arrive pas à trouver un amplificateur. Le Rayas, avec une acidité plus marquée, rebondissait sur l'ail alors que le Clos des Papes n'est qu'un accompagnateur aimable.

Il va se rattraper sur la viande absolument superbe. Là, le Châteauneuf se trouve. Malgré sa jeunesse il prend du coffre, de l'ampleur, de l'assise papale. La viande est divine, la moelle est un péché de gourmandise et le gratin est comme une bénédiction qui apaise toutes les saveurs.

Le vin est si gourmand qu'il faut vite le doubler et c'est assez intéressant de voir la différence entre les deux verres, celui de la première bouteille et celui de la seconde. Au début, la fraîcheur du deuxième vin et sa vivacité donnent un avantage sensible au vin plus récemment servi. Mais lorsque le deuxième vin est confortablement installé dans son verre, c'est le premier, servi depuis plus longtemps, qui reprend l'avantage, car il montre une maturité plus affirmée. Le Clos des Papes est un vin dont on se régale, juteux, fruité, qui supporte bien sa jeunesse.

Alors que j'ai refusé un dessert, j'ai hérité d'un demi nougat glacé pistache-passion et le coup de grâce a été porté par une **Chartreuse jaune**, pécheresse bénédiction de ce beau repas.

Que dire de ce restaurant ? J'ai un naturel fleur bleue, je pleure aux films de série B aussi, cette restauration de brasserie qui me rappelle des moments divins avec mes parents, je ne peux pas m'en empêcher, ça m'émeut. La décoration est celle de cette France qui aimait vivre de plaisirs simples. Le service est attentif, le sommelier est compétent. La cuisine est d'une justesse extrême car chaque produit est le bon produit et chaque cuisson est ciselée. Alors, comme avec les films de série B qui m'émeuvent, je suis sous le charme.

Dîner **chez ma fille aînée**. Elle fait partie des adeptes des vins simples et lisibles, modernes et puissants, que nous appelons les « vins de Ginette ». Mais attention il y a des Ginette « plus » dans lesquels nous rangeons quelques vins que nous adorons. J'ai apporté sans connaître le menu un Ginette et un Ginette Plus.

J'aurais bien aimé que ma fille choisisse le plus fameux des deux, le Vega Sicila Unico 1982 qui indique clairement que dans les Ginette plus il peut y avoir de très grand vins. Ma fille choisit l'autre vin en tenant compte du plat qu'elle a préparé, un veau mariné au chorizo, aux tomates et gingembre. Elle a eu peur que le vin espagnol n'accepte pas l'acidité des tomates mais en fait les tomates très longtemps marinées ont une douceur accueillante.

Nous buvons un **Zinfandel Robert Sinskey Napa Valley 1997**. Le vin titre officiellement 14,5° mais il me semble que c'est d'une grande modestie. Le parfum est lourd de cassis et de bois flotté. La couleur est très foncée. Ce qui surprend, c'est sa légèreté. Il se boit avec plaisir, goûteux, gouleyant, vin de soif. La facilité avec laquelle il glisse en bouche me surprend et j'ai un jugement positif sur sa fraîcheur. Le reproche que l'on pourrait faire, c'est qu'il est très simple et monolithique avec un certain goût de bois. Mais je suis très favorable à ce vin du fait de sa fraîcheur gourmande et de sa facilité de vin de soif. Le vin s'est bien adapté au plat.

Au dessert nous avons eu des petites boules gourmandes façon meringues appelés des « merveilleux ». Le vin espagnol sera pour une prochaine fois. La contre-étiquette du vin est amusante car le « Commandeur » Zinskey se présente comme un super héros, chargé de défendre

l'intégrité du Zinfandel rouge en luttant contre le « white Zinfandel ». Les américains aiment bien jouer les héros. Ce vin fut un sympathique Rambo.

A 18 heures, je reçois un appel, « qu'est-ce que tu fais ce soir ? ». Je demande de quoi il s'agit et à 20 heures, je me présente cravaté au **Pavillon Ledoyen** pour la dixième édition du « **Dîner des Chefs** » organisé par Jacques Glénat et les **éditions Glénat**. Ce sont cent cinquante personnes qui se retrouvent, les chefs qui ont publié des livres avec les éditions Glénat – et ils sont nombreux – des vigneronniers qui sponsorisent le dîner, des éditeurs et libraires qui travaillent avec Glénat, des journalistes et des amis. L'apéritif se prend debout sur de délicieuses gougères au parmesan avec le **Champagne Louis Roederer brut premier magnum**. C'est un agréable champagne qui coule bien en bouche, très adapté à ce type de cocktail. Nous ne sommes pas là pour en peser les subtilités.

Le menu est réalisé par cinq chefs totalisant huit étoiles au Michelin. Le chef est cité ici avant le plat qu'il a réalisé, avec son nombre d'étoiles : **Arkadiusz Zuchmanski*** artichauts poivrés en fin velours, Gambero Rosso juste raidies et salade folle de pousses / **Yannick Alléno***** tarte friande de langoustine au caviar / **Jean-Michel Lorain**** noix de Saint-Jacques et raviole de « cul noir » à la truffe, crème de mâche, céleri et lait de pomme / **Hamada Noriyuki** cabillaud mariné au sel de Koji, ail noir et légumes de saison, parfum de yuzu / **Jean Sulpice**** carré d'agneau de lait, grattons de noix de Grenoble et pimprenelle / fromages des alpages de **Bernard Mure-Ravaud**, MOF 2007 / Hamada Noriyuki riz au lait aux fleurs de cerisier, gaufrette japonaise et thé matcha / Jean Sulpice** Chartreuse flambée, chocolat et sorbet mûre.

La **Petite Arvine Tradition Domaine des Muses Robert Tamarcaz Valais 2013** est d'un jaune clair plaisant. Le nez indique un vin beaucoup trop jeune. En bouche on constate deux choses. D'abord l'extrême précision de la Petite Arvine qui évoque un peu celle du riesling, cépage magnifiquement ciselé. Ensuite, je suis gêné de boire un vin aussi jeune, dont l'acidité occupe l'espace. De ce fait, alors que ce vin est bien fait, il me prive de plaisir. Il n'y a aucune accroche réelle avec les crevettes.

L'impression de gêne du vin suisse est confirmée dès l'apparition du **Corton Charlemagne Bonneau du Martray magnum 2007** qui est un festival de complexité. Dans ce vin, il y a un panier rempli de tous les fruits exotiques juste suggérés et un bouquet de toutes les épices elles aussi suggérées. C'est un vin racé, noble et très frais. C'est un grand cru exemplaire. Sur la tarte à la langoustine le vin brille absolument. Le vin joue sur son élégance.

La transition avec le **Puligny-Montrachet 1^{er} cru Les Folatières Drouhin 2009** se fait très bien. Ce 2009 est fruité, plus gras. Il n'a pas la noblesse du grand cru mais il se distingue par un final très long, où la complexité de fruits blancs se montre généreuse. Il convient parfaitement au cabillaud.

Le **Château Lagrange Saint-Julien 2005** a un nez inexistant ou du moins plat. En bouche, il est aussi plat et manque d'émotion. A aucun moment le dialogue ne se forme avec mon palais. Même le délicieux carré d'agneau n'arrive pas à l'émouvoir.

Le **Château Boyd Cantenac Margaux 2002** en revanche, malgré une année jugée plus faible, est beaucoup plus accueillant. Il n'est pas tonitruant, mais l'exceptionnelle sélection de fromages lui va comme un gant.

Le **Château Coutet Barsac 1989** est d'une couleur étonnamment ambrée pour son âge. Il est joyeux, gras, plein, sans excès. C'est un très agréable vin à boire comme cela dans sa jeunesse puisque pour les liquoreux, 25 ans est encore l'adolescence.

Et les plats maintenant ? Les crevettes sont très joliment croquantes mais le plat manque un peu d'expression et cela est accentué par le fait que le vin suisse est trop jeune. La tarte de langoustine est une merveille de justesse et le caviar nous est servi avec une profusion invraisemblable qui me fait penser au loup au caviar du père d'Anne-Sophie Pic, où le caviar débordait sur le plat. C'est un caviar chinois ce soir, aux gros grains gris de très bon goût. Avec le Corton-Charlemagne, on se régale.

Les coquilles Saint-Jacques sont merveilleusement cuites et les accompagnements sont un peu forts quand je pense aux accords mets et vins. Le cabillaud est joliment croquant et pourrait accueillir un vin rouge. Mais le plat japonais part dans trop de directions contraires et la crème de yuzu est beaucoup trop forte et écrase la plat. J'ai l'impression que ce plat sophistiqué devrait se manger avec le chef, seul à seul et non pas à 150. Le chef expliquerait pas à pas ses intentions, et là, on serait conquis.

Le carré d'agneau est une merveille mais je manque d'objectivité, car j'ai les yeux de Chimène pour la cuisine de Jean Sulpice, talentueux et brillant chef d'à peine trente printemps.

Les fromages des alpes forment un plateau exceptionnel. Toutes mes félicitations vont à ce brillant fromager. Un beaufort de 2013 m'a stupéfait par sa jeunesse de goût ce qui démontre que la cave de vieillissement doit être exceptionnelle.

Le dessert du chef japonais est un chef d'œuvre de complications qui mériteraient encore une fois d'être explorées dans le recueillement et pas dans une telle atmosphère. La boule de chocolat flambée à la chartreuse n'est qu'un prétexte pour s'enivrer d'une **Chartreuse VEP Jaune** ou verte. Pour moi, ce fut la jaune.

Nommons deux gagnants. Pour les vins ce sera le Corton Charlemagne et le Château Coutet. Pour les plats ce sera la tarte de langoustine au caviar et le carré d'agneau.

Du fait des très nombreux discours des vigneron et des chefs commentant leurs créations, ce sympathique dîner nous a entraînés fort tard dans la nuit. Vive les chefs très créatifs et vive les vigneron qui nous régalent et vive la maison Glénat qui organise si bien ce Dîner des Chefs.

Déjeuner au **restaurant Apicius**. Le temps est ensoleillé. Il fait chaud, ce qui n'est pas arrivé depuis bien longtemps aussi dans le jardin peuplé de sculptures monumentales, c'est un plaisir de capter quelques rayons de soleil. Les petits amuse-bouche sont très goûteux. Je commande une bouteille de **Champagne Bollinger Grande Année 2004**. Le vin est particulièrement généreux. C'est une bonne surprise car je ne l'attendais pas aussi gourmand. La noblesse est conforme à mon attente, mais la spontanéité de ce grand champagne est d'un grand contentement.

Nous choisissons comme plat principal qui se partage à deux la « tourte façon grande cuisine classique ». Il nous faut donc une entrée légère. **Jean-Pierre Vigato** nous propose de faire deux demi entrées et nous demande carte blanche. Je me méfie toujours d'être entraîné sur des chemins que je ne souhaiterais pas, mais on ne résiste pas au sourire du chef.

La première entrée est pour moi de l'oursin sur une purée de pomme de terre mélangée à du caviar. C'est très bon, mais la purée freine un peu le caractère iodé du délicieux oursin alors qu'elle ne freine pas le caviar. La deuxième entrée est de coquilles Saint-Jacques crues avec un pressé de langoustines elles-mêmes crues et des fines lamelles d'algue japonaise. C'est aussi délicieux mais pour les trois plats, comme une constance, le chef doit être amoureux car le sel est trop abondant.

La tourte est monumentale. Mes yeux sont effrayés de devoir absorber un plat aussi copieux mais mon ventre sera plus accueillant car je viendrai à bout d'une excellente tourte aux cuissons idéales. J'ai mis un « s » à cuisson car comme pour l'oreiller de la belle Aurore, chaque composante de la tourte a sa propre cuisson préalable à l'assemblage. C'est effectivement de la grande cuisine bourgeoise.

Dans la salle à manger qui a probablement la plus belle décoration de tout Paris, inondée du premier chaud soleil qui précède le printemps de trois jours, ce fut un excellent déjeuner.

Amicales salutations de François Audouze