

Déjeuner au restaurant Villaret, spectaculaire déjeuner au Yacht Club de France, dîner à quatre mains au restaurant des Crayères et déjeuner au trois étoiles L'Assiette Champenoise.



Quatre champagnes bus à l'Assiette Champenoise autour du grand menu « Héritage ».

Lorsque j'ai envie de boire de bons vins à des budgets raisonnables, je vais au **restaurant Villaret**. La décoration est avenante depuis les travaux réalisés il y a deux ans. Les tables sont petites et sans nappe, façon bistrot, mais c'est l'atmosphère du lieu. Je suis reçu avec le sourire.

Un point de passage obligé, c'est la terrine de campagne maison et sa compote d'oignons. Elle est si légère, fraîche, c'est Perrette sans son pot au lait qui gambade dans la campagne. Pour le plat j'ai choisi le faux-filet servi saignant à l'échalote avec une cassolette de pommes de terre et aulx.

Dans la carte des vins d'une intelligence rare et qui se situe probablement à trois fois moins cher que les palaces parisiens, je m'arrête sur une **Côte Rôtie La Landonne Guigal 2001**. Au moins, je sais qu'il n'y aura pas de surprise car tout en ce vin respire la perfection. Ce vin est parfait car il est intense, profond, joyeux, gourmand et racé. La bouche est emplie de bonheur. Tout est dosé et cohérent. Il y a peut-être moins de tension et d'énergie que dans – par exemple – une Turquie 1996 qui est une bombe, mais le vin est plus confortable, plus amène, et ne se justifie pas par sa puissance. Le final est frais et c'est une caractéristique des grands vins de Guigal. Je n'ai pas trouvé une fraîcheur mentholée qui n'apparaît que dans les vins plus vifs, mais le plaisir est là. Le plus bel accord est sur la terrine, pour laquelle c'est fraîcheur sur fraîcheur.

Nous n'avons pas pris de dessert, le Guigal étant une très belle façon de terminer le repas. Une halte au Villaret, c'est un moment de bonheur vrai.

On pourrait dire : « quo non ascendat ? », jusqu'où n'ira-t-il pas, car le **Yacht Club de France** nous surprend toujours. C'est un conscrit professeur de médecine et membre de l'Institut qui nous invite et qui a pris pour thème une région, l'Alsace. Il m'a demandé de l'aider sur le plan des vins et j'ai donné deux ou trois conseils repris au bond par **Thierry Le Luc**, le directeur de la restauration, dont l'implication et la motivation sont exemplaires.

Nous sommes accueillis par un **Champagne Brut blanc de blancs cuvée Royale Joseph Perrier**. Il a la grâce des blancs de blancs et une fluidité plaisante. C'est un très agréable champagne de soif. La Flammekueche est une merveille de gourmandise et j'en reprends sans compter. Elle fait vibrer avec joie le champagne. Il y a ensuite une cuiller avec une choucroute caramélisée sur un aimable jus, qui elle aussi titille agréablement le champagne et des dés de foie gras pannés. Pour mettre en appétit, je ne vois rien de meilleur.

Le menu composé par Thierry Le Luc est : foie gras poêlé et escargots d'Alsace sur une purée de céleri, noisettes torréfiées, mini toasts de pain d'épice à l'oignon / Baeckeoffe traditionnel avec le bœuf de la boucherie BRH à Ermont, le porc de la ferme du Bosc et l'agneau de Saint-Prix / variations autour du munster avec des fromages affinés alsaciens Eric Lefebvre MOF 2004 / forêt noire, Kaesekueche, tarte au fromage blanc.

Thierry a fait des recherches, s'est renseigné, pour nous proposer ces plats qui sont des modèles du genre.

Pour l'entrée au foie gras et escargots, nous goûtons un **Riesling jubilé Jean Hugel 2009** et un **Pinot Gris jubilé Jean Hugel 2009**. J'avais souhaité que l'on puisse comparer les deux, mais sur le plat il apparaît de façon évidente que le pinot gris est de loin le plus adapté. Le riesling est bon, précis, et j'aime ce cépage de plus en plus, mais le pinot gris est si accueillant, fruité, charmant que le combat n'existe pas. Ce Pinot gris est exceptionnel de joie de vivre, avec des variations aimables sur des fruits blancs comme le litchi et les fleurs blanches. C'est sur l'escargot qu'il est le plus vibrant.

Sur la marmite lutée dont les viandes ont cuit depuis plus de 24 heures, le **Pinot Noir Hugel 2008** est un vin que j'adore, car il récite le pinot sur des arpèges différents des vins de Bourgogne, mais force est de constater que je reviens au pinot gris, plus à l'aise sur ces chairs longuement marinées.

Le Pinot Noir est plus adapté aux fromages à pâtes dures et le **Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 2007** offre sa douceur sur le munster puis sur le dessert. C'est un vin d'une rare fraîcheur et d'une extrême précision.

La vedette de ce déjeuner, c'est la cuisine attentive et exacte de la restauration du Yacht Club de France, qui a travaillé avec une implication qui mérite les compliments. Pour les vins tous délicieux de la maison Hugel, la palme revient au Pinot Gris 2009, suivi du Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 2007.

Mélanie la charmante serveuse qui a accompagné ce repas a montré la même motivation que toute l'équipe de Yacht Club de France. Ayant écrit un livre dont le titre est « la France de l'Excellence », je dois dire que nous avons trouvé l'excellence en accostant au Yacht Club de France.

Nos discussions furent vives et animées. Ce fut un grand repas.

Nous sommes des habitués des dîners à quatre mains organisés par le restaurant **Les Crayères** à Reims. C'est tout à l'honneur de **Philippe Mille** que de confronter son talent à celui d'un autre chef. Nous aimons, ma femme et moi, le caractère fécondant de l'association de deux talents. Le dîner de ce soir va en être la démonstration la plus aboutie.

Ce que nous savons en nous inscrivant, c'est qu'il y a deux chefs, Philippe Mille, le chef deux étoiles des Crayères, et **Noriyuki Hamada**, le jeune chef japonais qui partage avec Philippe Mille le privilège d'avoir décroché un Bocuse d'Or. Et nous savons aussi que le thème sera Dom Pérignon.

Nous arrivons aux Crayères et sommes accueillis par une équipe souriante. A peine installés dans notre chambre arrive une coupe de champagne apportée par Aurélie que l'on appelle Cerise. C'est un **Champagne Barons de Rothschild Brut** fait de chardonnay et de pinot noir dont j'apprécie l'apport du pinot noir. Il est tranchant, agréable et c'est un bon accueil.

L'apéritif au bar se prend avec un **Champagne Dom Pérignon 2004**. Une chanteuse à la voix de bébé poussée un peu fort occupe l'espace sonore, et les petits grignotages d'apéritifs sont succulents, tuiles, et crevettes en tempura. Le champagne est extrêmement sensible à la température de service. Un peu chaud, il est gras, opulent, très chromatique mais envahissant. Plus frais, il est vif, plaisant et vibrant. C'est ainsi que je l'adore.

Nous passons à la salle à manger et l'on nous a réservé la belle table dans la rotonde métallique qui forme une excroissance vers le jardin. Nous y sommes bien.

Le menu associé aux vins et aux chefs est ainsi rédigé : carpaccio de gambas blanches et caviar osciètre prestige, mangue et granny-smith, pulpe de noix de coco, marinade d'eau de mer et d'huile d'aneth par **Philippe Mille** avec Saké Hana Tomoé / turbot et Saint-Jacques au sel de Koji, sabayon au yuzu, riz croustillant, Kombu confit par **Noriyuki Hamada** et Champagne Dom Pérignon P2 Vintage 1998 / poitrine de pigeon d'Onjon laquée de son jus de cuisson, la cuisse sous une farce à gratin, mousseline de céleri, cheveux d'ange nourris d'une crème de Palomino truffée par **Philippe Mille** et Saké Inécho Natsuno Omoïdé / liqueur de prune du Japon, champagne et shiso pourpre par **Noriyuki Hamada** avec Champagne Dom Pérignon Vintage rosé 2004.

Ce qui est piquant, c'est que le chef français s'exprime sur des sakés et que le chef japonais s'exprime sur des champagnes. Le service est exceptionnel tant il est impliqué dans ces expériences. Le seul bémol est le service du vin, calculé sur des normes de consommation qui sont celles de mannequins anorexiques. A ce détail près, nous allons d'enchantement en enchantement.

Le plat de gambas est d'une intelligence d'exécution remarquable mais je ne mords pas à cette complexification des goûts. Le caviar italien, d'une qualité à signaler, est anesthésié par les minuscules dés de granny-smith qui n'ont aucune valeur ajoutée. Les gambas crues et le caviar sont superbes et n'ont pas besoin des ajoutés. Le **Saké Hana Tomoé** est trop jeune pour mon goût. Il sent le lait et les verres de **Philippe Jamesse**, concepteur de remarquables verres à champagne, ne conviennent pas au saké, car le parfum devient trop fort. Il faudrait un verre évasé et non refermé. C'est donc avec le superbe Champagne Dom Pérignon 2004 que je profite le mieux du caviar intense comme le champagne et des gambas en carpaccio.

Le plats de turbot est superbe. Il faut éviter le yuzu et l'on est dans la gourmandise la plus pure. La vedette, c'est le **Champagne Dom Pérignon P2 Vintage 1998**. S'il fallait se convaincre de l'intérêt des champagnes de deuxième plénitude, les P2, c'est avec celui-ci qu'il faudrait le faire. Sa vivacité, sa présence envahissante en bouche, avec une bulle percutante, sont une absolue merveille qui trouve sur la coquille une résonance parfaite. On se sent bien.

Quand le plat de pigeon est servi je ne peux pas m'empêcher de m'extasier. La présentation est fabuleuse. Imaginez un galet lisse, presque brillant, laqué de chocolat avec des rayures qui sont celles d'un marbre de Carrare. C'est cette merveille qui est devant nos yeux. Et quand on croque, on a le pigeon dans sa forme la plus exacte. Ce plat est un plat de trois étoiles. Le **Saké Inécho Natsuno Omoïdé**, plus vieux, plus concentré, plus ambré et plus alcoolique est goûteux et va bien avec les cheveux d'ange. Mais le P2 de Dom Pérignon est trop tentant, alors j'y reviens. C'est un des plus grands plats que j'aie pu approcher depuis des mois.

Le dessert est un régal de subtilité, avec une finesse que seuls les japonais peuvent avoir. Il est dans des tons de rouge et de rose et comme souvent, l'accord couleur sur couleur fonctionne parfaitement. C'est ce soir ou ce mois que se fait le lancement du **Champagne Dom Pérignon Vintage rosé 2004**. Et le mot qui me vient à l'esprit est « respect ». Il se trouve que je ne suis pas un fanatique des champagnes rosés, mais celui-ci a une personnalité invraisemblable. Il s'impose, il dicte sa loi et sur le dessert subtil, il crée l'accord qu'il faut. Du grand art. Les branches de fleurs de cerisiers, odorantes comme des fleurs tropicales, nous enivrent.

Les mignardises qui apparaissent au moment des thés et tisanes sont d'un talent qui m'impressionne. Ce sont des merveilles de créativité.

Que dire de tout cela ? Les Crayères, c'est un hôtel au luxe certain avec un sens du service lui aussi certain. La salle à manger est superbe, le service attentif. Les dîners à quatre mains sont féconds et ce soir en est une preuve éclatante. Le plus beau plat est celui du pigeon qu'il faut pérenniser, suivi du dessert du jeune chef japonais. Le Champagne Dom Pérignon P2 1998 est une réussite majeure et le rosé 2004 promet des succès dans tous les lieux où l'on sert du champagne rosé.

Nous avons eu ce soir des fulgurances de génie, et c'est cela qui compte.

La dernière fois que j'étais venu à **l'Assiette Champenoise**, j'avais dîné dans la cuisine et Arnaud Lallement m'avait fait goûter une multitude de plats de sa composition et des champagnes locaux, de vigneronnés situés à très peu de kilomètres de son restaurant, à l'instar du local food.

Aujourd'hui, nous venons déjeuner ma femme et moi avec deux amis. Nous sommes accueillis par une équipe souriante. Au bar, nous prenons un verre de **Champagne Jacquesson cuvée N° 738** servi d'un jéroboam. C'est un champagne qui a 61% de chardonnay et le reste à égalité entre pinot noir et pinot meunier. Il a été dégorgé en mai 2014 et il est faiblement dosé. C'est un champagne très agréable, de belle tension, qui accompagne les petites tartes de pâte sablée, l'une au tarama et l'autre au foie gras. Le large format de la bouteille donne une belle ampleur à ce champagne.

Nous choisissons le menu Héritage dont les plats ne sont pas annoncés et dont certaines recettes sont inspirées du père d'**Arnaud Lallement**. Il y a un forfait champagne qui permet d'accéder à des champagnes de marques et des champagnes de « petits » propriétaires. Ayant fait cette exploration récemment, je suggère d'aller sur des terres connues.

Une mise en bouche consiste en un petit pot au feu avec une jolie feuille de chou, très évocateur de saveurs d'antan. Le menu comprend : langoustine royale, nage réduite, piment d'Espelette, citron caviar / caviar de Chine, asperge verte de Robert Blanc, crème d'asperges / foie gras crémeux, cédrat râpé / Homard bleu « de mon Papa » / Saint-pierre de petit bateau, cébette, coquillages, poutargue, jus de coquillages au champagne / oignon vin jaune caramélisé, purée de truffes noires du Périgord / caille fermière de P. Duplantier rôtie, artichaut, jus de caille / fromages de Philippe Olivier / agrumes, noisettes en tartelette, mousse noisette, éclats caramélisés.

Arnaud Lallement, tout souriant, a réalisé un menu absolument exceptionnel. Il n'a pas la pression de ses trois étoiles et sa cuisine est épanouie, talentueuse et brillante. Le pot au feu crée une ambiance faite de souvenirs. La langoustine est exceptionnelle tant par sa chair idéalement cuite à la seconde près que par les ingrédients subtils qui l'accompagnent. Les asperges vertes sont merveilleuses, le homard est exactement ce qu'on rêve d'un homard et c'est surtout la sauce qui est magique. L'oignon est d'une rare originalité et met en valeur la truffe en purée que l'on voit à peine tant elle se confond dans le décor de l'assiette. Tous les plats sont originaux. C'est un régal qui est à tout moment du niveau trois étoiles.

Le **Champagne Louis Roederer Brut Nature « Starck » 2006** accompagne parfaitement le début de repas. Il est assez strict, sérieux, mais il est gastronomique. Il a une belle longueur.

Le **Champagne Salon 2002** a un parfum d'une palette aromatique rare. Le saut qualitatif est sensible. Il est large, noble, divin sur le caviar. Ces deux champagnes ont accompagné les trois premiers plats avec bonheur, très différents l'un de l'autre.

Le **Champagne Krug Grande Cuvée** est très expressif. Il est large, énergique et met en valeur le saint-pierre et l'oignon. Bien qu'il soit jeune, il a une belle largeur en bouche joliment fruitée.

La divine surprise, c'est le **Champagne Bollinger Grande Année Rosé 2004**. Quelle présence, quelle force de conviction. Il est aussi brillant que le Dom Pérignon rosé 2004 que nous avons bu hier. Avec la caille puis avec un fromage de Savoie orange, plus doux qu'une mimolette, il suscite des accords brillants. Mon classement des champagnes sera dans l'ordre inverse du service, le plus grand étant le rosé de Bollinger.

Le service est compétent et impeccable, l'ambiance est souriante comme le chef. C'est un repas exceptionnel que nous avons fait, qui montre que trois étoiles consacrent un niveau hors du commun. Arnaud Lallement est au sommet de son art, avec une maturité sereine. Il inscrit son nom en haut de l'affiche de la gastronomie française. Bravo.

Amicales salutations de François Audouze