

Déjeuner au restaurant l'Oustau de Baumanière, déjeuner au restaurant Paloma de Mougins pour préparer un diner pour « les Etoiles de Mougins », dîner chez des amis dans le sud.



Magnifique **Corton Bonneau du Martray 1961** bu à l'Oustau de Baumanière.



Par échange de mails, j'ai acheté des vins à un amateur qui vit dans le Gard. Pour en prendre livraison une idée me vient : organiser la livraison aux Baux de Provence lorsque je serai dans le sud. Ce qui me donnerait l'occasion de déjeuner à l'Oustau de Baumanière.

Nous nous présentons au **restaurant l'Oustau de Baumanière**, ma femme, une amie et moi, par un beau soleil et un grand vent. Le personnel nous accueille avec le sourire, se souvenant de beaux repas que j'ai eu l'occasion de faire en ce lieu.

La carte des vins est très riche et comprend des vins anciens sagement gardés depuis des décennies. C'est donc une invitation à casser sa tirelire et à rendre hommage à la gestion de cave remarquable de cette maison. Jean-André Charial n'est pas présent car il s'occupe de ses autres restaurants. Je demande qu'on lui transmette mes amitiés. Le sommelier **Gilles Ozello** accompagnera avec talent notre dégustation.

Trois petites mises en bouche nous proposent palourde, dé de saumon et une crème de rouget délicieuse. L'amuse-bouche consiste en des pâtes en ravioli trempant dans un bouillon délicieux.

Mon repas sera : foie gras de canard, fine gelée d'agrumes / pigeon des Costières, viennoise aux olives vertes, céleri et salade d'abats / saint-nectaire / millefeuille.

Le **Champagne Moët & Chandon 1914** se présente dans une bouteille qui paraît saine. Le niveau a un peu baissé mais pas trop. A travers le verre assez sale et coloré, la couleur est difficile à deviner mais paraît ambrée. On imagine qu'il n'y a plus de bulle, mais je confirme ma commande. Le bouchon sort sans effort et sans pschitt. Le vin dans le verre est très ambré. Le nez est assez joli. En bouche, le vin est riche, sans aucun pétillant, ce que je regrette un peu. Des agrumes forts apparaissent comme des zestes d'oranges ou de pomelos. Le vin est assez court, manquant un peu d'équilibre et j'attendais sans doute un peu mieux de ce vin que je souhaiterais adorer car je

considère Moët 1914 comme l'un des plus grands Moët qui ait été fait, au-dessus même du mythique 1911.

Le vin avait besoin de s'aérer car tout-à coup, au moment où je reçois le foie gras, le nez du champagne devient vibrant, sensuel et riche, évoquant de lourds fruits exotiques. Et en bouche, la transformation est spectaculaire. Le champagne prend de l'ampleur et surtout de la longueur. Il est riche, profond, complexe, jouant sur un registre de fruits confits, tantôt agrumes rouges, tantôt prunes gorgées de soleil. On sait que nous ne sommes plus sur le terrain des champagnes et plus sur celui des liquoreux légers, mais plus encore sur une combinaison des deux, et je suis pris d'un grand amour pour ce 1914 qui n'est pas le plus grands de ceux que j'ai bus, mais qui est d'une émotion extrême.

J'ai choisi sur la carte le **Corton rouge Bonneau du Martray 1961** car je n'ai jamais rencontré ni bu des cortons de ce prestigieux domaine de cet âge. Le niveau est assez bas mais c'est la dernière bouteille du restaurant. Je décide de la prendre malgré une couleur que je suppose non parfaite. Gilles ouvre la bouteille et le bouchon noir vient en mille miettes. Le nez du vin est relativement neutre. La couleur est tuilée et peu engageante. A la dégustation, les promesses sont beaucoup plus grandes. Et, comme pour le champagne, il faut attendre le réveil du vin.

Il évoque la truffe, la mine de crayon et sa matière est riche et épaisse. Sa plénitude, sa construction bien assemblée, son équilibre vont me conduire à l'adorer car, en plus, le pigeon est probablement le meilleur de ceux que j'ai mangés depuis quelques années. La chair est exceptionnelle et le pigeon se confond avec le vin car l'olive rejoint son goût truffé. Je suis sur un petit nuage, car la fusion entre pigeon et le vin les soude comme l'on soude les plaques d'acier de la coque d'un bateau. Mon plaisir est inextinguible.

Je fais verser dans un autre verre la lie qui est noire d'encre et superbement goûteuse, accompagnée du saint-nectaire.

Le service est parfait, le sommelier est d'une attention permanente et c'est un plaisir de discuter avec lui, la nourriture est superbe et le pigeon m'a enthousiasmé ainsi que les fruits confits extraordinaires que j'ai choisis de la même couleur que le champagne, melon, abricot, kumquat, pour qu'ils forment avec le reste du Moët un accord couleur sur couleur du plus bel effet.

C'eût été un péché de ne pas choisir des vins dans la caverne d'Ali Baba de l'Oustau de Baumanière, étape indispensable des amateurs de bonne chère et de grands vins.

Cela fait presque douze ans qu'un journaliste, Patrick Flet, avait fait un article sur l'un de mes dîners auquel il avait participé et qu'il avait apprécié. Entre autres activités, il travaille avec l'office de tourisme de Mougins pour l'organisation d'une grande fête populaire : « **les Etoiles de Mougins, festival international de la gastronomie** ». Pendant trois jours, Mougins devient une capitale de la gastronomie, avec des animations, des événements, des stands de dégustation à tous les coins de rue et la présence de nombreux grands chefs. Par certains côtés, cela ressemble à la Percée du Vin Jaune, fête populaire que j'adore, mais centrée ici sur les mets, les saveurs et la gastronomie.

L'idée est née que j'organise un dîner à Mougins pendant « les Etoiles de Mougins » qui se tiendra les 18, 19 et 20 septembre 2015.

Considérant cela comme une nouvelle aventure, je me rends à Mougins pour rencontrer les responsables de l'office de tourisme de Mougins et étudier avec eux la cuisine du chef du **restaurant Paloma**, où devrait se tenir l'un de mes dîners le vendredi 18 septembre. **Nicolas Decherchi**, jeune chef de 32 ans, a été très rapidement couronné d'une étoile.

J'arrive dans la vieille ville de Mougins par un beau soleil et le panorama est saisissant, car d'un côté on peut voir la baie de Cannes et de l'autre les Alpes aux sommets encore couverts de neige.

Je choisis trois plats différents pour juger non pas le talent du chef, car je ne suis pas là pour ça, mais pour vérifier que sa cuisine peut être compatible avec les vins anciens. Il y aura : langoustines en

deux façons, tartare de langoustines à l'orange et citron vert accompagné d'une langoustine rôtie au kumquat et carpaccio d'orange au poivre / noix de coquilles Saint-Jacques label rouge rôties au beurre demi-sel fumé, saupoudré d'orange confite, accompagnées d'une fine mousseline de topinambour à la truffe et gnocchi de pomme ratte / pomme de ris de veau du Sud-Ouest surmontée d'un craquelin de parmesan, accompagnée d'une mijotée de riz aux olives vertes et speck fumé et de sa pomme de terre confite aux oignons caramélisés et reblochon fermier / tarte citron yuzu, tartelette sablée garnie d'une dacquoise amande et d'un confit citron, rehaussée d'une mousse au yuzu..

Les intitulés indiquent que chaque plat est une addition de saveurs qui pourraient se contrarier, d'où l'intérêt de vérifier.

Les trois beurres Bordier sont une invitation à la gourmandise ! L'amuse-bouche commence par une barbe à papa de foie gras (si ma mémoire est bonne) qui est ludique, amusante et évocatrice de souvenirs d'enfance, revisités. C'est bon. Les trois petits amuse-bouche sont délicieux et goûteux. Comme dans tous les restaurants, cela plante le décor et permet de se dire qu'on va se régaler.

La mise en bouche est une agréable gelée très cohérente, qui conviendrait parfaitement lors d'un dîner de vins anciens.

Le tartare de langoustine ne met pas assez en valeur la chair, masquée par ce qui l'entoure. La langoustine est superbement cuite et de grande qualité, mais la sauce au kumquat, généreusement servie, étouffe la chair brillante. Il faudrait ne garder que la langoustine, avec une suggestion infime de l'agrumes.

Les Saint-Jacques sont de grande qualité et le plat est excellent. La purée de topinambour est cohérente avec le plat mais devrait être un peu plus discrète. Voici un plat que les vins anciens comprendraient.

Le ris de veau apporte la troisième preuve que le chef se fournit de produits de qualité. Il faudrait alléger la lourde sauce et les à-côtés qui ont, comme pour le premier plat, un peu tendance à étouffer le produit principal.

Le dessert est très bon, et pourrait convenir à d'antiques liquoreux.

Le **Champagne Bollinger Grande Année 2004** est toujours aussi solide, brillant, confortable et sans problème. Il n'a aucune difficulté de message, car il est franc, emplit bien la bouche et se boit avec plaisir.

J'avais lu sur la carte des vins que l'on propose un Beaucastel Cœnothèque 2000. Je connais le Beaucastel normal et le fameux hommage à Jacques Perrin, mais d'œnothèque, je n'en ai aucune idée. En fait l'étiquette porte la mention « Cœnothèque famille Perrin » mais qui ne correspond à aucune différence par rapport au Châteauneuf-du-Pape traditionnel. Le **Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel 2000** est une magnifique surprise. Je n'aurais pas imaginé qu'il ait atteint un tel stade de maturité. Il est riche. Tout en lui est brillant, l'équilibre, la mâche, la persuasion, la longueur. C'est un vin de grand caractère, et pour mon goût, c'est sa sérénité qui est son atout de séduction. Avec le ris de veau, c'est une merveille. C'est un très grand Châteauneuf-du-Pape.

Pour les desserts un verre de **Champagne rosé de blancs Pierre Gimmonnet & Fils Brut** est franc, superbe, goûteux comme il convient.

Le repas est superbe et j'ai félicité le chef. Mais les plats tels qu'ils sont, doivent être retravaillés pour des dîners de vins anciens. Le chef a parfaitement compris ma demande et nous trouverons sans difficulté les plats qui feront apprécier son talent tout en se montrant « à l'écoute » des vins anciens.

La vue de la salle du restaurant est magnifique. La décoration est chargée mais elle a un style. Le service est attentionné mais commet de petites erreurs comme de carafer le vin sans me l'avoir demandé. On sent une équipe qui veut bien faire et un chef talentueux et ambitieux. Ce sera un plaisir de faire un de mes dîners dans ce bel écrin.

**Contact pour les dîners : tél : 06.07.81.48.25, email : [françois.audouze@wine-dinners.com](mailto:françois.audouze@wine-dinners.com)  
blog : [www.academiedesvinsanciens.com](http://www.academiedesvinsanciens.com)**

Nous allons **dîner chez des amis** dans le sud. L'apéritif se prendra avec du saucisson et du pâté de tête. Nous aurons ensuite un carpaccio de saumon, puis de la lotte avec une sauce vierge et une belle et complexe purée de tomates pour finir sur des fromages.

Le **Champagne Substance Jacques Selosse** a été dégorgé un jour de printemps, le 20 mars 2007. Sa couleur est très ambrée. Il est très surprenant, car son acidité est très prononcée, avec des fruits jaunes un peu surets. Ce n'est pas un champagne confortable, c'est un champagne de méditation. Sur le pâté de tête, l'accord arrondit le champagne qui montre une force certaine. Il faut se concentrer pour essayer de le comprendre et lorsqu'on y arrive, on se rend compte de sa force, de sa complexité et d'une matière vineuse de grande distinction.

La bouteille étant finie au cours du long apéritif, il faut ouvrir un **Champagne Mumm Cordon Rouge** de mise récente qui est, lui, très confortable et lisible, et se boit bien. Il fait prendre conscience encore plus du raffinement du Substance, mais le Mumm tient bien sa place, court mais sans problème.

La **Côte Rôtie La Mouline Guigal 1997** est un vin comme je les aime. Car l'année, plus frêle que d'autres, met en valeur la délicatesse des qualités de ce vin. Tout est en finesse, en raffinement. Il convient bien à la lotte, puis aux fromages, et c'est un régal. Contrairement à une année puissante comme 1996 qui laisse exploser le fruit glorieux, on est ici sur le terrain de l'élégance et de la courtoisie. Bien sûr, le vin a aussi de la puissance, mais ce vin m'évoque les gymnopédies d'Erik Satie.

Par une nuit de pleine lune qui argente la mer, nos discussions nous ont gardés éveillés très tard, avec en bouche la mémoire du goût de cette belle Côte Rôtie.

Amicales salutations de François Audouze