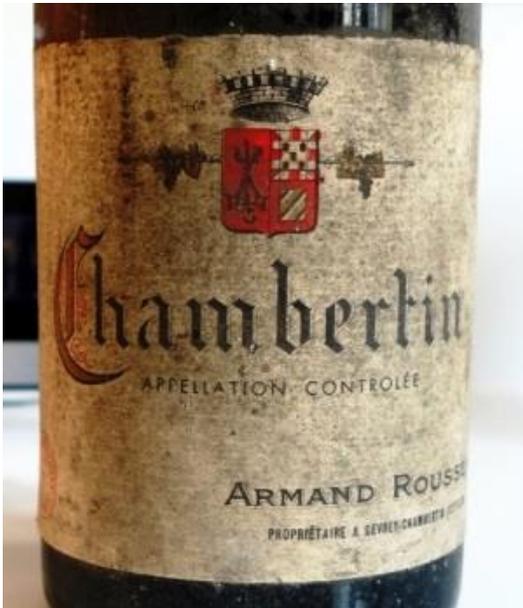


Dîner au restaurant Pages, dîner de famille avec un vin emblématique, déjeuner au restaurant Toyo, « Malbec World Day » à l'Ambassade d'Argentine à Paris, déjeuner au restaurant l'Oiseau Blanc de l'hôtel Peninsula.



Boire un **Chambertin Armand Rousseau 1938** est un moment rare. Mon fils a réservé à ce vin un accueil plus ouvert que le mien.



A la suite d'un achat de champagnes Dom Pérignon, j'ai bu avec mon fils, il y a deux jours, un Dom Pérignon 1988 qui s'est montré glorieux. Devant dîner ce soir au **restaurant Pages** avec ma femme, ma fille aînée et mon fils, j'aimerais comparer deux Dom Pérignon, le 1988 et le 1985. J'ai un a priori favorable au 1988 et c'est une bonne occasion de vérifier.

Nous arrivons au restaurant et qui vois-je ? Un vigneron bourguignon pour lequel on pourra dire : « jamais deux sans trois ». Car il y a quelques années, allant avec mon fils et ses enfants déjeuner sur une plage de Miami, qui est là ? Ce vigneron. Et, lors d'un séjour à Casa del Mar en Corse, partant déjeuner dans un petit restaurant dans un coin perdu, loin de tout, c'est encore ce vigneron que je rencontre. La probabilité de se retrouver un samedi soir au restaurant Pages était infime. C'est la loi des hasards. Je le rencontrerai à nouveau dans deux jours lors de la présentation des vins des domaines familiaux de Bourgogne, mais là, le hasard ne jouera plus.

La salle est pleine et l'assistance semble composée d'amateurs de bonne chère et de vins. Comme d'habitude, nous allons vivre le menu « à l'aveugle », car nous ne connaissons pas le programme.

Le menu composé par **Ryuiji Teshima** est : dauphine d'agneau, crème au curry / pain soufflé, crème au chou Kale / tartare de lieu jaune façon ceviche / chips de légume // bœuf Ozaki poché, bouillon de racines / cromesquis de foie gras fumé au Bincho, purée de topinambour / asperge verte de Sylvain Erhardt, sabayon et ventrèche / turbot, jus de coque, yuzu et citron Meyer / poulette de Pascal Cosnet, jaune d'œuf, quinoa, petits pois, mousse à la reine des prés / bœuf : la normande 4 semaines et le Simmenthal 5 semaines de maturation, l'Ozaki grillé au charbon Bincho / Pina Colada, Panna Cotta au thé Hojicha, profiterole à la poire aux agrumes et chocolat / granité d'oseille / mi-cuit au chocolat, sablés aux amandes caramélisées.

Je suis extrêmement favorable à cette belle cuisine raffinée et délicate, sur de beaux produits. Les plats sont si différents qu'il est difficile de les hiérarchiser. J'ai un faible pour la poulette, tendre et fondante, surtout à cause de l'œuf qui apporte une touche très gourmande. Ensuite il y a les trois viandes, dont la magnifique viande d'Ozaki. L'asperge est splendide, croquante à souhait. Les autres

plats sont superbes, dont le délicieux granité d'oseille ou le turbot, mais les trois plats qui émergent sont poulette, trois viandes de bœuf et asperge.

Lorsque le sommelier verse les deux champagnes, nous avons deux magnifiques couleurs légèrement ambrées et des bulles très actives sur les deux. En les buvant, je me dis que les différencier ne va pas être facile, car ils ont beaucoup de similitudes, sentiment que partage le sommelier. Il faut pourtant bien les départager. Mes deux enfants placent en premier le **Champagne Dom Pérignon 1988**. Alors que j'avais un a priori en faveur de ce 1988, je mets en premier le **Champagne Dom Pérignon 1985**.

Tout d'abord, le 1988 que nous buvons, même grand, n'a pas la même splendeur que celui que j'ai bu il y a deux jours avec mon fils. Ensuite, ce qui différencie les deux, c'est que le 1988 a un parcours très linéaire en bouche, tranchant, alors que le 1985 s'élargit en bouche avec une belle plénitude. Le 1988 est plus vif et le 1985 est plus charmeur. Mais ces différences sont tellement à la marge que lorsque l'on boit les deux champagnes à la suite, c'est le plus souvent le second qui semble meilleur, renforcé par la trace du premier bu qui, lui, a la mémoire du plat.

Comme ma fille n'est pas très champagne, nous prenons un **Pommard 1<sup>er</sup> Cru Les Pézerolles domaine de Montille 2008**. J'adore ce vin délicat, subtil, tout en suggestions et très bourguignon dans ses complexités. Il convient aux trois tranches de bœuf pour notre plus grand plaisir. Le 2008 atteint déjà un joli niveau de maturité.

J'ai fait porter des verres des deux champagnes aussi bien au chef qu'à mon ami vigneron. Le consensus est en faveur du Dom Pérignon 1985. Plus généreux, plus charmeur, il n'a peut-être pas la richesse vineuse du 1988, mais il gagne par sa flexibilité et son adaptabilité. Force est de constater que les deux sont de magnifiques champagnes, avec des évocations de miel, de noisettes, et à l'acidité superbe qui amplifie l'effet de la bulle. Les meilleurs accords des deux ont été avec l'asperge et avec le turbot.

Comme nous avons fini les deux champagnes, nous avons pris chacun un verre de **Champagne 738 Jacquesson extra-brut**. Ce champagne apporte la preuve que les deux Dom Pérignon sont au sommet du champagne alors que le Jacquesson, très agréable, n'est qu'au niveau des humains.

Le service est charmant et attentionné, le ballet des cuisiniers, dans un silence total, est comme chorégraphié. On se sent bien au restaurant Pages.

Dans ma cave, une bouteille donne des signes de perte de volume. Il faut la boire vite. C'est avec mon fils que je tiens à boire ce vin emblématique. C'est un **Chambertin Armand Rousseau 1938**. Il arrive une chose étrange. Je peux lever le bouchon de quelques millimètres avec le tirebouchon limonadier qui fait levier. Et avec la longue mèche, il est impossible de le lever. Il est comme coincé et je suppose que le goulot de la bouteille est resserré en haut, ce qui empêche de le remonter. Alors j'émiette le bouchon et je tire de nouveau. Et malgré le raccourcissement du bouchon, je n'arrive toujours pas à l'extirper. Et cela va durer encore, presque jusqu'au bout. Ce qui est incompréhensible, c'est que le goulot n'est pas resserré, ce qui semble indiquer que le bouchon était comme collé au verre du goulot.

La première odeur est engageante et me laisse de l'espoir. Le vin est laissé tranquille pendant trois heures. Lorsque je le verse, la couleur n'est pas très belle, d'un brun clair. Le parfum est très agréable et n'indique aucun défaut. En bouche, on sent que le vin est déstructuré. Mon fils l'aime assez, beaucoup plus tolérant que moi. On peut imaginer des arômes et des saveurs, mais à aucun moment je n'éprouve du plaisir, même avec la lie plus concentrée.

On a parfois avec des bourgognes de bas niveaux des belles surprises, mais ce chambertin, bien que buvable, puisque nous avons fini la bouteille, ne m'a pas apporté ce qu'il pouvait représenter. C'est dommage et triste. Mais c'est quasiment inévitable quand on a une cave de vins anciens.

On m'a conseillé d'aller au **restaurant Toyo**, tenu par **Toyomitsu Nakayama**, ex-cuisinier du couturier Kenzo. On a le choix de déjeuner soit à une table, soit au comptoir où l'on peut voir la préparation des plats. Ce sera le comptoir. La salle est décorée sobrement et agréablement.

A la carte je choisis : saumon confit / homard et bouillon / omble chevalier à la plancha / glace et sorbets.

L'amuse-bouche est goûteux, ce qui est de bon augure. Le saumon est délicieux, très joliment préparé. Le homard m'a moins convaincu, un peu fade et le bouillon est très bon. L'omble chevalier est parfait, avec la peau croquante à souhait. C'est une cuisine de bonne exécution, sur des produits de bonne qualité, sauf peut-être le homard.

La carte des vins a trop de lignes qui sont barrées. Il faudrait de temps en temps la réimprimer. Elle est relativement courte. Le **Champagne Gosset Célébris Extra Brut 2002** est solide, bien construit, de belle acidité. Il accompagne tout le repas sans difficulté mais on en arrive presque à l'oublier tant il est flexible. Il a un joli final. Très consensuel, il est le champagne de toutes les situations.

Il y avait très peu de monde dans le restaurant, ce qui est toujours triste. Il faudrait peut-être que ce restaurant, comme le champagne, s'encanaille un peu.

C'est à **l'Ambassade de l'Argentine à Paris** que se tient la cinquième édition du « **Malbec World Day** ». Au premier étage de l'immeuble de l'ambassade, on peut découvrir des malbecs argentins de divers producteurs.

Dans la bibliothèque de l'ambassade, **Jean-Guillaume Prats**, président directeur général de Estates & Wines, la société du groupe LVMH qui regroupe tous les vignobles de Moët Hennessy, présente des malbecs argentins de son groupe.

Le **Terrazas Single Vineyard Malbec Argentine 2010** titre 15°. Le nez est de cassis, marqué par un peu de poussière. La bouche est aussi cassis et le final est de punaise, poussiéreux comme au nez. Mais il faut que le vin s'ouvre dans le verre et le fruit prend le dessus, le vin devenant plutôt plaisant, même si cette expression du vin international n'est pas l'objet de mes recherches. Le final devient feuille de cassis, un peu rêche.

Le **Terrazas Malbec 2012** a un nez de cassis avec beaucoup plus d'épices. Il est plus rond, avec des fruits épices. On sent le clou de girofle. Le final est un peu astringent.

Le **Cheval des Andes 2010** a une attaque très fraîche, de cassis, pruneau, quetsche fraîche. Le final est astringent. L'attaque est très belle de fraîcheur mais le final est lourd et plombant.

Le **Cheval des Andes 2008** a un nez voluptueux, très séduisant, tout en épices orientales. La bouche est moins précise, partant dans toutes les directions, avec une sensation de lacté. Le final est frais et rafraîchissant. On a donc un profil à l'opposé du 2010.

Le **Cheval des Andes 1999** a une approche subtile et raffinée, mais très vite on constate un léger goût de bouchon, qui n'empêche pas de sentir ce qu'il pourrait être, avec une belle structure de maturité.

Ces vins ont sans doute une clientèle, car beaucoup de pays font les mêmes vins, lourds, boisés, alcoolisés, porteurs de cassis à volonté. J'avoue que j'ai du mal à mordre à de tels vins dont je pense qu'ils doivent être peu digestes. Leur qualité est d'être très lisibles, rassurants. Il semble qu'ils se vendent bien.

L'accueil fut charmant dans ce bel immeuble. Il est de toute façon intéressant de savoir ce qui se fait dans le monde. Avec l'amélioration des démarches, allant vers moins de bois et d'extraction, l'Argentine produira de plus en plus des vins de garde. A suivre.

Au sixième étage de **l'hôtel Peninsula**, il y a une magnifique terrasse donnant une vue exceptionnelle sur le Sacré Cœur et sur la Tour Eiffel. A l'intérieur, le **restaurant Oiseau Blanc**

évoque le souvenir de l'avion de Nungesser et Coli, dont une reproduction serait prête à s'envoler dans le ciel parisien.

Le menu choisi est : carpaccio de daurade au sel citronné, crème de fenouil au wasabi / cabillaud rôti, morilles au café, champignons de Paris réglissés / tarte citron yuzu revisitée, pain de Gènes à l'amande, confit de citron, meringue.

Le **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2005** est puissant, rond et grand. Il a énormément de charme et c'est un plaisir de le boire. Il est joyeux, d'un bel équilibre et fait la fête avec les plats tant il est capable de s'adapter. Ce champagne est de grand bonheur.

Le carpaccio est noyé par la crème et les radis et perd de son intérêt. Le plat n'est pas lisible, certains goûts étouffant les autres. Le cabillaud est très plaisant et le dessert est réussi. Le service n'est pas très attentif car si beaucoup de personnes s'affairent, elles ne regardent pas la salle d'une taille qui pourrait facilement se dominer.

L'espace est agréable, la décoration originale et les matériaux utilisés sont d'une rare richesse. C'est un restaurant d'hôtel à l'atmosphère agréable où, en voulant plaire à tous les publics, on perd un peu en originalité.

Amicales salutations de François Audouze