

Déjeuner au restaurant Passage 53, soirée dégustation des grands crus classés en 1855 au Ministère des Affaires Etrangères, simple repas pour mon anniversaire, magnifique dîner à Londres chez de jeunes amis.



Repas simple pour fêter mon anniversaire, avec le **Champagne Salon 1996**, solide compagnon.

Un ami m'invite à déjeuner et me demande en quel restaurant j'aimerais me rendre. Je réponds le **restaurant Passage 53**. Par une journée ensoleillée qui fait pousser les jolies filles sur les grands boulevards et rend plus animé le Passage des Panoramas, je me présente au restaurant et je demande **Guillaume Guedj**, le maître des lieux. Or il est en face de moi. Je ne l'ai pas reconnu avec son nœud papillon et une nouvelle coiffure. L'ami a eu l'heureuse idée de convier aussi son épouse que j'ai eu la chance de côtoyer lors de plusieurs de mes dîners.

La décoration du lieu est lumineuse, toute de blanc comme au Japon. Le chef **Shinishi Sato**, ancien de l'Astrance et d'autres prestigieuses maisons, officie à l'étage dans une cuisine d'une propreté exemplaire.

Nous prenons le menu dégustation : amuse-bouche, déclinaison de la carotte / caviar de Sologne, gnocchis et mascarpone / œuf mollet, crème de haddock, betterave / toast au tourteau, mousse au xérès / asperges blanches, comté et œuf mimosa / turbot, asperges vertes, sauce petits pois / entremets, pomme verte et oseille / veau de lait, sauce au vin jaune et morilles / agneau de Lozère, algues et épinards / déclinaison du citron et crumble / glace Mélélotus, riz au lait / fraises des bois, Panna Cotta laurier / tartelette chocolat noir.

Nous commençons le repas avec un **Champagne Taittinger Comtes de Champagne 2005**, suggestion de Guillaume Guedj que j'ai approuvée, car je l'avais adoré hier. Et cette bouteille confirme l'impression de la veille. C'est un champagne ample, joyeux, riche qui envahit le palais de bonheur. C'est une magnifique réussite pour Comtes de Champagne.

Le vin de la suite du repas lorsque le Taittinger est terminé est un **Riesling Clos Sainte Hune Trimbach 2006**. Mon ami aurait aimé un Chave blanc qu'il adore mais il n'y en a pas sur la carte aussi l'ai-je orienté vers ce beau riesling. Lorsqu'on m'a fait goûter, j'ai agréé la bouteille, mais j'avais eu une petite hésitation. Car le vin, même s'il est lumineux et précis, manque un peu d'énergie. Il n'est pas aussi vif que ce qu'un Sainte Hune doit être. Il a été agréable tout au long du repas grâce à la richesse et la fluidité d'un vin fruité et citronné, et mon ami qui le découvrait l'a apprécié, mais il

m'a manqué une petite étincelle de génie, comme si le vin n'avait pas desserré son frein à main. Ma remarque est à la marge, car d'un Sainte Hune, on ferait son ordinaire sans hésitation.

Le repas m'a enchanté. Le caviar est idéal pour le champagne et vibre bien. La crème de haddock, fumée, excite bien l'œuf mollet qui toutefois finit un peu en sourdine lorsque l'on atteint le fond de l'œuf. Le plat miraculeux, c'est le plat d'asperges. Il est d'une précision et d'une justesse exemplaires. Le veau de lait est une merveille, le turbot est gourmand et à chaque fois, c'est la précision des saveurs qui m'enchantent. Les desserts sont légers et de goûts affirmés. En un mot cette cuisine est exemplaire. Il y a une grande originalité des choix de saveurs très cohérentes et surtout une extrême lisibilité de la structure du plat. La présentation des assiettes avec les mets aux couleurs pastel est d'un grand esthétisme. Le service est attentionné et Guillaume Guedj vient faire des remarques très pertinentes.

On ne peut qu'applaudir à la prestation dont nous avons été les heureux bénéficiaires dans une ambiance chaleureuse.

Au courrier, je reçois une invitation sur un carton fort épais, émanant de trois invitants : Philippe Castéja, président du conseil des grands crus classés en 1855, Laurent Fabius, ministre des affaires étrangères et du développement international et Jacques Glénat sobrement appelé éditeur. L'objet est la présentation du livre « **Bordeaux, les grands crus classés 1855** » à l'occasion du 160<sup>ème</sup> anniversaire de cette classification.

Le cocktail aura lieu au ministère des affaires étrangères, au quai d'Orsay. J'ai déjà été reçu à l'Elysée, à Matignon et dans des ministères mais le quai d'Orsay où je vais pour la première fois est de loin le palais le plus luxueux de tous, s'il n'est pas le plus grand. Dans les immenses salons de réception des tables portent alignées les bouteilles de 88 grands crus qui font l'objet du livre. Tous les vins classés du Médoc et de Sauternes sont représentés. Sur deux grandes tables, des fromages ont été apportés par trois MOF (meilleurs ouvriers de France) dont le truculent **Bernard Mure-Ravaud**, meilleur fromager du monde avec lequel je vivrai une complicité bien sympathique, j'y reviendrai.

Avant de déguster tout cela, il y a les speeches. D'abord celui de **Jacques Glénat**, l'éditeur du livre, qui fait un discours sobre et efficace, propos d'un chef d'entreprise qui va droit au but. Il y a ensuite le speech de **Philippe Castéja** qui comme tout président d'une institution, est très consensuel et porteur de bonnes paroles sur le rayonnement du bordeaux dans le monde. Enfin il y a le discours de ministre **Laurent Fabius**, très politique et très rodé, qui bien sûr agit pour le vin de bordeaux comme nul ne l'a fait avant lui. Chacun joue son rôle brillamment. Mon passé de chef d'entreprise me met plus en osmose avec le discours de l'éditeur. Il est à noter qu'à aucun moment la loi Evin n'a été évoquée, ce qui signifie que l'on était là entre amis. Lors de la réception de l'invitation, je n'aurais pas imaginé que le ministre fût présent. C'est à mettre à l'actif des organisateurs de l'événement.

Dès que les speeches sont finis, on se précipite aux tables pour boire les vins. Je m'étais planté devant l'endroit où attendait le **Château Haut-Brion 2011**, merveille de subtilité et de grâce. Le **Château Latour 2011** est grand et j'ai été impressionné par la puissance du **Château Palmer 2009**, incroyablement expansif et expressif. Le **Cos d'Estournel 2008** est très élégant. Tous les vins que j'ai bus se présentaient sous un bon jour, malgré la chaleur ambiante.

Venons à la complicité. L'un des fromagers MOF présents, que je connais de longue date parle de mon amour des vins anciens à Bernard Mure-Ravaud. Il évoque son roquefort pour les sauternes et je lui dis que pour les liquoreux, je préfère de loin leur adjoindre un stilton et, quand j'en trouve, un bleu de Termignon dont je suis amoureux. Ce que je ne savais pas, c'est que Bernard est de Grenoble et achète à tous les producteurs de ce bleu confidentiel qui sont au nombre de quatre. Il me regarde, me jauge et me dit : « j'ai dans ma valise un morceau d'un bleu de Termignon exceptionnel que je dois livrer à un grand restaurant parisien célèbre. Je me ferai gronder, mais je vais vous en donner un morceau ». Il ouvre sa valise, découpe délicatement les emballages et coupe une large portion du cœur du fromage qu'il me donne sur une assiette. Il faut s'imaginer que pendant

ce temps-là, de nombreuses personnes qui faisaient la queue pour se faire servir, assistaient à ce manège.

J'ai pu goûter ce bleu exceptionnel et magnifique avec **Château d'Yquem 2011** très plaisant dans son jeune âge, **Château La Tour Blanche 2008** qui a déjà une maturité resplendissante et **Château Climens 2011** romantique et délicieux.

L'intérêt de ces cocktails, c'est aussi les discussions que l'on peut engager. Dans les ors de la République, nous avons pu déguster de grands vins. La promotion que fait Glénat de ce livre mérite le respect.

Devant partir à Londres demain aux aurores pour faire un dîner, la célébration de mon anniversaire en famille est frugale : deux jambons fumés dont l'un est ibérique et du fenouil que l'on peut tremper dans une crème d'amandes sont suivis par un risotto arrosé d'un jus de truffe noire. Deux fromages l'un de chèvre et l'autre de Normandie permettent de profiter du vin que j'ai ouvert et je finis par une tête de nègre qui pour la circonstance n'aura pas son nom rebaptisé. Si je le devais, je mettrais tête de supplétif d'écrivain, la dénomination meringue aux paillettes de chocolat me paraissant piteusement novlangue.

Ce repas simple est accompagné d'un **Champagne Salon 1996**. La lutte avec le bouchon est épique, un casse-noix étant nécessaire pour arriver à l'extirper. Il n'y a rien de plus naturel que le génie de ce champagne. Il est beau, ensoleillé, citronné, puissant tout en étant velours, incisif tout en étant charmant. On se sent bien car il est expressif, vineux et facile à comprendre. On sait que l'on est dans l'excellence. C'est un 1996 joyeux, pas le plus charpenté des Salon que j'aime, mais sa fluidité me convainc. Et son final laisse en bouche une impression de félicité. C'est avec le camembert qu'il trouvera la plus belle vibration, le Pata Negra formant l'accord le plus facile.

Par un beau soir de printemps ou les lilas et les fleurs blanches odorantes embaument l'atmosphère, j'ai franchi le seuil d'une de mes années de bien belle façon.

Il y a bientôt dix ans, j'avais fait un dîner à Londres au restaurant Gavroche avec Michel Roux. J'ai envie d'en refaire un pour voir si mes dîners peuvent à nouveau s'expatrier. Eurostar met Londres dans la banlieue de Paris, ou l'inverse, selon que l'on est d'un côté ou de l'autre de la Manche.

Je loge au **Radison Blu Mercer Street** hôtel de bon standing situé non loin du restaurant du prochain dîner. Le quartier est animé. Est-ce moi, suis-je sûr de mon objectivité, mais je trouve cette ville active, sereine, assumée. On ressent infiniment moins de stress qu'à Paris. La ville est propre et les vélos qui sont l'équivalent de Vélib sont propres, sans vandalisme. Bien sûr, un quartier ne fait pas une ville, mais les gens que l'on voit aux terrasses des cafés ou allongés sur les pelouses des jolis parcs donnent l'image d'une ville plus heureuse que Paris. La propreté compte pour beaucoup.

Je me rends à la Chambre de Commerce Franco-Britannique car on m'a organisé un rendez-vous. Les français de Londres sont très nombreux et très actifs. Pourquoi ne pas les intéresser aux vins anciens ?

Au restaurant l'Atelier Robuchon, je rencontre le responsable avec lequel je règle les derniers détails d'organisation et nous révisons les recettes de chaque plat afin que leur adéquation soit la meilleure possible avec les vins. Le climat est particulièrement coopératif. Mes vins sont à Londres depuis un mois et apportés au restaurant hier. Nous établissons les consignes de préparation des vins. Tout se présente bien à ce stade.

Je suis invité à dîner ce soir par une jeune femme qui avait assisté à des séances de l'académie des vins anciens il y a une bonne dizaine d'années. Elle s'est mariée à Londres avec un mi-britannique, mi-français. Ayant lu les bulletins où le dîner londonien était évoqué, elle m'a invité à dîner et pour m'allécher, m'avait annoncé la présence de Hugh Johnson, le célèbre écrivain du vin et de son épouse. J'ai pensé à des bouteilles à apporter qui pourraient surprendre ce grand personnage du vin et je suis venu à Londres avec deux bouteilles.

Lorsque je prends le taxi vers 19 heures un vendredi soir, les rues grouillent de monde et ce qui est étonnant, c'est que sur les trottoirs, on trouve deux fois plus de buveurs de bières qu'il n'y en a à l'intérieur des pubs. Londres vit dehors quand il fait beau.

Dans le joli appartement de Margot et Alban, aux murs recouverts de peintures de tous styles, nous sommes huit. Le couple d'Hugh Johnson, un autre couple dont le mari est historien et vient de s'intéresser à Napoléon, un jeune français qui vient d'acquérir un vignoble sauternais, nos hôtes et moi. Le **Riesling Cuvée Frédéric Emile Trimbach 1985** est dévié dans son final aussi nous nous en défions. Mais le vin évolue à une vitesse vertigineuse au point qu'en fin de repas, il aura retrouvé sa pureté. Il milite ainsi pour l'ouverture des vins plusieurs heures avant le repas, ce qui aurait évité la contreperformance au moment où il eût fallu qu'il brillât.

Le **Champagne Henri Giraud Aÿ Grand Cru Fûts de Chêne Brut** est une déception. Ce vin n'a aucun charisme et aucune émotion. Rien n'accroche notre intérêt. Alors, pour l'apéritif, car nous y sommes encore, Alban nous sert un **Château Pavie 1975**. Et là, le miracle se produit. Ce vin est tout en élégance, délicatesse et romantisme. Il est d'un charme absolu et rend heureux. Alors bien sûr, on pense aux Pavie des années récentes qui sont guerriers, volontaires et conquérants. Et l'on se dit que le romantisme avait du bon.

Alban a réalisé un daim Wellington, cuit en tourte, qui est merveilleux. Margot a cuit des légumes juste croquants. Nos hôtes sont des chefs. Le **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1985** est un vin de soldat, droit, respectueux des hiérarchies. Il s'affirme mais n'innove pas. Il lui manque la petite étincelle de l'émotion.

Le **Château Cheval Blanc 1988** est tout son contraire. Ce qui frappe, c'est la fraîcheur de son attaque. Il est présent, pénétrant et c'est la fraîcheur qui enlève la mise. C'est un très grand vin, même si le final ne répond pas à la brillante attaque.

Le **Chambertin Clos de Bèze Pierre Damoy 1964** apporté ce matin en Eurostar a été chahuté dans mon taxi. Ce qui frappe tout le monde, c'est sa douceur, sa finesse, et le charme incroyable de son final. Il est bourguignon avec une râpe dans le finale merveilleuse. C'est je crois le vin plébiscité par tous avec le Pavie. Il a un charme inouï qui n'en finit pas.

Le **Châteauneuf du Pape Château de Vaudieu 1964** est puissant et de belle persuasion. Il a du café, une pointe de chocolat, et une imprégnation forte. Il n'a pas le registre du chambertin mais il est fort plaisant. C'est une moins bonne pioche de ma part, même si le témoignage présente de l'intérêt.

Le **Château Rayne Vigneau 1953** à la couleur dorée est le gendre idéal, car il a toutes les qualités qu'on attend d'un sauternes de cet âge. Avec un stilton crémeux à souhait, il forme un couple à succès. Le **Moulin Touchais Anjou 1959** est tout en douceur, sur des notes de litchi et de crème. Sans le sauternes il serait brillant, mais la cohabitation n'est pas à son avantage.

Alban nous sert d'une bouteille bicentenaire un **kirsch** puissant et d'une pureté exemplaire, magnifique alcool sentant l'amande dont l'âge, sûrement ancien, doit être inférieur à celui du beau flacon. Je serai obligé de corriger cette impression depuis que j'ai reçu l'impressionnant pedigree de cet alcool qui a côtoyé l'histoire.

Les conversations nous ont poussé très tard dans la nuit et à ma grande surprise à deux heures du matin, la circulation est pire qu'à Paris, comme si tous les londoniens se retrouvaient dehors en pleine nuit. Cette ville bouge !

L'ambiance du dîner avec des jeunes passionnés et un Hugh Johnson qu'il est agréable d'écouter tant il a d'expérience. Le Chambertin 1964 est la vedette de ce repas, mais je mettrai devant lui le daim particulièrement bien cuisiné. Quel beau repas !

Amicales salutations de François Audouze