

Le club des cinq

LA CARTE D'ARMAGNACS DU CARRÉ DES FEUILLANTS PROPOSE AUX PARISIENS 230 RÉFÉRENCES DIFFÉRENTES. CE QUI N'EMPÊCHE PAS ALAIN DUTOURNIER DE POURSUIVRE INLASSABLEMENT SA QUÊTE DU GRAAL GASCON. VOICI SES CINQ DERNIÈRES DÉGUSTATIONS.

Château de Pellehaut, Folle Blanche 10 ans

[40°, non filtré, 29 € départ propriété]. Certainement l'un des fleurons de la Ténarèze. La dégustation d'Alain Dutournier : « D'emblée, beaucoup de classicisme. Au nez, des arômes de cépe séché avec d'innombrables nuances élégantes et raffinées, mais l'eau de vie n'est pas marquée par le bois. Un peu aérée, elle révèle en arrière-plan des touches de violette. En bouche, du fruit, de la douceur, de la structure, une finale très nette. C'est une eau de vie authentique qui devrait vieillir encore très bien : pour un 10 ans d'âge, je suis bluffé. C'est harmonieux, complet, c'est la Ténarèze comme on l'aime ».

www.pellehaut.com

Laubade Intemporel n°5

[assemblage de très vieilles eaux de vie d'ogni blanc, baco, colombar et folle blanche, environ 80 €]. Gascon grand teint, propriétaire du Château Peyros à Madiran, Jean-Jacques Lesgourgues possède aussi le plus grand domaine du Bas-Armagnac. La dégustation d'Alain Dutournier : « Le nez est splendide : très balsamique, il évoque aussi la racine de thuya, le sous-bois avec une note verte de fraîcheur. La bouche confirme cette fraîcheur, avec des saveurs de bâton de réglisse et en finale une pointe mentholée très agréable. Il y a là beaucoup de complexité aromatique, avec un boisé très élégant ».

www.vignobles-lesgourgues.com

Domaine du Grand Comté VSOP

[42°, 18 € le flacon de 50 cl]. La production de Haut-Armagnac est aujourd'hui quasiment confidentielle. Celui-ci sort très nettement du lot : en 2005, le jury du Concours Général Agricole lui a accordé une médaille d'or. La dégustation d'Alain Dutournier : « Au nez, voilà un Haut-Armagnac qui rappelle furieusement un Ténarèze, avec des arômes de vanille, d'amande de cacao, de liqueur de café. En bouche, il est rond, onctueux, avec une finale sur la reine-claude et une bonne persistance aromatique. Le nez est certainement plus exotique que la bouche, mais pour un VSOP c'est une réussite. J'aime beaucoup ».

Tél. 05.62.65.59.45.

Tariquet 54,9° XO Fût n°6

[571 bouteilles numérotées, assemblage ugni blanc, baco, 170 €]. Toujours à la pointe de l'audace, Yves Grasse a donné aux eaux de vie de la région d'Eauze une notoriété internationale. Il innove cette fois avec ce flacon dans le style « grand malt single cask » écossais : issu d'un seul fût et non réduit. La dégustation d'Alain Dutournier : « Au nez, l'alcool ressort un peu trop et à l'aveugle on pourrait confondre avec une grappa de muscat. La bouche est beaucoup plus séduisante avec des saveurs de poivre noir, de bois de réglisse, de cannelle de Ceylan. Une eau de vie qui n'est pas vraiment révélatrice de son terroir ».

www.tariquet.com

Alain Dutournier, Gascon étoilé

« Quand j'étais petit, on disait en parlant de l'autre rive du Gave : chez nous on va à l'école gratuite, eux ils y vont pour rien ! » Et notre bonhomme d'éclater de rire en songeant à ces rivalités de gosses dans sa Chalosse natale, où sa grand-mère tenait auberge entre Dax et Peyrehorade. Une toute petite auberge de village où il a grandi entre les fumets de la garbure mijotant dans l'âtre et les parfums de l'ail embaumant le confit, où il a appris l'art de la matole bien avant celui du subjonctif, où on lui a enseigné que seule l'avarice est un vilain défaut.

La corrida était, comme les cépes, une gourmandise de saison, mais c'est le « rrruby » qui rythmait le quotidien des « drôles », et les matches des cadets n'étaient pas les moins disputés. C'était l'âge de l'insouciance mais aussi le temps de l'exigence : on se régalaient de mets goûteux que les femmes s'ingéniaient à enchanter, variant les recettes autour des mêmes produits simples qu'il fallait réinventer inlassablement jour après jour.

Il n'en fallait pas plus pour éveiller une vocation. Le jeune Alain Dutournier s'en fut donc suivre les cours de l'École Hôtelière des Pyrénées, à Toulouse. Son BTH en poche, il refit son baluchon pour aller compléter son bagage dans quelques grandes maisons de France et d'Europe. En 1973, à peine âgé de 24 ans, il s'installe enfin à Paris, du côté de Bercy : le Trou gascon deviendra rapidement le seul restaurant étoilé de tout l'est parisien. En 1987, entre le palais du Louvre et la place Vendôme, il ouvre le Carré des Feuillants sur les ruines d'un ancien couvent du XVI^e siècle. Là, ce sera deux étoiles au Michelin et une affiliation à la chaîne des Relais & Châteaux – et aussi la plus belle cave d'armagnacs de toute la capitale –, sans pour autant lâcher le premier établissement désormais dirigé par son épouse Nicole. Un peu de temps encore et c'est le Pinxo, tout près de la rue de Rivoli, où il mêle inspiration japonisante et produits du Sud-Ouest.

Et puis il a aussi la passion du vin : « L'auberge familiale disposait d'une petite vigne qui nous donnait le vin quotidien. Je retourne régulièrement la soigner, et chaque automne, avec famille et amis, je continue à faire mon vin pour le simple plaisir de le partager et de transmettre une belle histoire. » Alors avec quelques amis, il a créé les Caves de Marly, à Port-Marly, où l'on peut tout à la fois acheter des bouteilles et les entreposer.

Légendaire, sa générosité n'est cependant pas qu'une légende. Il y a de cela deux paires d'années, lorsque Jacques Faussat (enfant de Beaumarchès dans le Gers), le chef auquel il avait confié le Trou gascon, s'en alla ouvrir sa maison à l'enseigne de La Braisière, il écrivit lui-même à tous les critiques gastronomiques de la capitale afin de leur recommander chaleureusement son poulain. De mémoire de chroniqueur, on n'avait jamais vu ça !



Castarède Hors d'Âge 20 ans d'âge

(40°, environ 50 €). La plus ancienne maison de négoce d'armagnac, qui a fondé sa notoriété sur les millésimes anciens (la collection disponible aujourd'hui remonte jusqu'à 1881), propose aussi des assemblages remarquables d'eaux de vie de Ténarèze. La dégustation d'Alain Dutournier : « Au nez, on pense immédiatement à la crème de marrons, puis viennent en arrière-plan des touches de sous-bois et d'humus. En bouche, on retrouve cette touche de châtaigne avec une pointe d'anis vert en finale. Une eau de vie qui a beaucoup d'élégance ».

www.armagnac-castarede.fr

- **Le Carré des Feuillants**, 14 rue de Castiglione, 75001 Paris.
Tél. 01 42 86 82 82. www.carredesfeuillants.fr.
- **Au Trou Gascon**, 40 rue Taine, 75012 Paris. Tél. 01 43 44 34 26. Du lundi au vendredi.
- **Pinxo**, 9 rue d'Alger, 75001 Paris. Tél. 01 40 20 72 00. Ouvert 7j/7.
- **Les Caves de Marly**, 29 bis Route de Versailles, 78560 Port-Marly.
Tél. 01 39 17 04 00.
- **À tire** : Ma cuisine des Landes au Carré des Feuillants, Albin Michel, 2000.
- **La Braisière**, 54 rue Cardinet, 75017 Paris. Tél. 01 47 63 40 37. Du lundi au vendredi, et le samedi soir.