

DISCOURS DE PRESENTATION DE Monsieur Alain DUTOURNIER par Monsieur Alain SENDERENS

*Enfant des gaves et de l'Adour, j'ai appris,
Dès mon plus jeune âge, à respecter et à apprécier
L'authenticité des produits.
Les Pyrénées, l'océan et la forêt
M'ont donné cette passion
De « cueilleur de goût vrai »
Et la vocation de cuisinier.
Si la tradition
Est ma première source d'inspiration,
La simple idée de vous apporter du bonheur
En est certainement la seconde.*

ALAIN DUTOURNIER – Cuisinier

Né à midi dans une auberge aux confins de la Chalosse et du Pays d'Orthe. Il grandit et évolue parmi les produits exceptionnels que sont les volailles de la ferme, le bœuf gras de Chalosse, les gibiers rares comme la palombe, la bécasse, l'ortolan, les champignons : cèpe à l'orange, les poissons : la lamproie, le saumon des Gaves, les pibales, etc... il était donc inconcevable que le petit garçon ne devienne pas cuisinier.

Avec la curiosité de l'adolescence, le sens inné du travail bien fait, l'expérience dispensée par de bons professeurs dans diverses écoles et établissements hôteliers, quelques séjours à l'étranger, voici notre jeune homme prêt à interpréter sa propre cuisine du Sud-Ouest, à faire passer le « message » aux parisiens avec l'ouverture en 1973 du TROU GASCON qui allait devenir l'adresse incontournable pour tous gourmets avertis et connaître une belle ascension ainsi que son propriétaire :

- 1977 – 1^{ère} étoile Michelin
- 1980 – ouverture des CAVES DE MARLY
- 1982 – 2^{ème} étoile Michelin

Après de nombreux voyages aux Etats-Unis, Alain se sent à l'étroit dans son 12^{ème} arrondissement et rêve d'un lieu idéal pour s'exprimer et pratiquer une restauration à « sa » façon et c'est l'ouverture du CARRE DES FEUILLANTS en 1986 – très vite reconnu et loué par ses pairs et la grande presse gastronomique sans pour cela renier son TROU GASCON qui retrouve son étoile Michelin dès 1987.

Alain accumule et assume avec le sérieux qui le caractérise diverses casquettes : de conseil pour de grands groupes, d'animateur à la télévision, de « MEILLEUR CHEF DE L'ANNEE » en 1996, de membre du GRAND JURY EUROPEEN, de lauréat du prix littéraire pour son ouvrage édité par Albin MICHEL. Il est fait Commandeur des Arts et Lettres en 2004.

Alain a appris de sa grand-mère et de sa mère comment faire plaisir avec « 3 fois rien », il aime susciter l'émotion, sa cuisine épurée et repensée avec modernité a pris les chemins de la liberté.

Sa grande connaissance des vins fait que sa présence parmi nous est incontournable.



Alain Dutournier

Carré des Feuillants

14, rue de Castiglione . 75001 Paris

L'auberge familiale disposait d'une petite vigne dont on tirait le vin quotidien. Enfant, je participais déjà aux vendanges. Je remercie mes parents de ne pas m'avoir condamné à l'eau pure et de m'avoir initié aux vins de couleurs et d'origines diverses. 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. Bien avant les premiers cours d'œnologie, à l'école hôtelière, les différents vins de la cave familiale me passionnaient. Dans les années 70, dans mon premier restaurant parisien, "Au Trou Gascon" rue Taine, trois hommes ont joué un rôle essentiel dans le développement de mon goût : Pierre Nicolas, le célèbre marchand et ses fils Thierry et Jean-Loup. Ils appréciaient ma cuisine, et, apportaient parfois pour l'accompagner des bouteilles extraites de leur célèbre cave de Charenton, la plus riche du monde. C'est ainsi qu'au hasard des repas, j'ai eu grâce à eux, la révélation d'un inoubliable vin de Jerez de 1769, date de naissance de Napoléon et de l'Amiral Nelson, du Château Margaux 1900, de Pillet-Will, à la robe d'un rubis aussi soutenu que dans un cru de dix ans, parfait en bouche et inoubliable. C'est dans leur cave que j'ai vécu ma première "verticale" de 1928 à 75 autour du si sérieux St-Julien Château Léoville Las Cases. Les plaisirs du vin ne se livrent qu'après un long apprentissage. A cette époque, mon palais manquait de sensibilité aux subtilités des grands blancs de Bourgogne. Un autre ami, Guy Renvoisé, m'entraîna chez les meilleurs vigneron de cette région, et je n'ai pas oublié le choc ressenti en dégustant un Batard-Montrachet, 1969. Je réalisais soudain toute la richesse et la rare complexité qui s'offrait à moi.

Au fil des années, ma passion du vin s'est enrichie d'échanges et d'amitiés fortes. Ainsi Robert et Freddy Vifian me firent partager leur vénération, justifiée, pour le cépage Merlot à Pomerol et le cépage Pinot chez les grands de la Côte de Nuits. Suite au titre de meilleur sommelier restaurateur « Paris – Ile de France » en 1976, André Vedel, directeur de l'I. N. A. O., véritable encyclopédie vivante, me coopta dans le jury anonyme de "Cuisine et Vins de France" où je demeurais une dizaine d'années. Puis Avec Jo Gryn, chargé des dégustations pour la revue Gault-Millau, j'ai beaucoup enrichi ma culture personnelle. Dans le même temps, j'ai continué à collectionner des vins rares. Dans les années 80, on avait encore accès, sans dépenser des fortunes, à des millésimes exceptionnels, comme 1928, 1937, 1945, 1959, 1961. Ma passion a pu s'épanouir au travers des multiples rencontres avec des clients et des amis collectionneurs et ainsi j'ai eu le privilège de goûter les plus grands vins de ce dernier siècle. Tous ces grands moments de convivialité et d'émotion m'ont permis d'accumuler de nombreux critères de typicité faisant le charme des différents terroirs et de mémoriser les styles personnalisés des grands vinificateurs mais aussi le message d'authenticité des grands vigneron. Je continue à déguster toutes sortes de vins par curiosité, j'aime à deviner le vin qui évoluera positivement et sera recherché sur le marché futur. Je garde toute mes notes de dégustation aussi bien d'une verticale de Petrus ou d'Yquem que celles de Chinon ou de Riesling... Cette approche reste une chasse passionnante qui n'a pas de règle puisque de charmants défauts peuvent devenir des critères de qualité. Après de nombreuses années de dégustation, peu de produits de la vigne ont échappé à ma curiosité : du Corbières au Montrachet, du Muscadet au grand Pomerol, du Maccabeu au Riesling, du roumain Murfatlar à la vallée du Douro en passant par la Californie, l'Espagne, l'Italie, la Nouvelle Zélande, le plateau du Golan en Israël, la plaine de la Bekaa au Liban, la Hongrie, la Chine, les caves secrètes des monastères du Mont Athos ... je suis incapable de résister à l'appel d'un vin inconnu. J'éprouve toujours les mêmes émotions à découvrir un nouveau millésime ou une nouvelle étiquette. A chaque période de ma vie correspond un plaisir différent ainsi actuellement ce sont les grands vins blancs et leur immense palette aromatique qui s'approchent le plus de mon idéal de la dégustation et de l'harmonisation avec la cuisine du moment.

LES
GRANDES
TABLES
DU MONDE



Traditions
&
Qualité



RELAIS &
CHATEAUX
Relais Gourmand

01 42 86 82 82 . Fax 01 42 86 07 71
carre.des.feueillants@wanadoo.fr
www.carredesfeueillants.fr

Nutritop S.A. au capital de 40 000 € . RCS Paris B 533 812 592 APE 553 A
N° id TVA intracom FR 88 533 812 592



Alain Dutournier

Carré des Feuillants

14, rue de Castiglione . 75001 Paris

Contrairement à beaucoup de cuisiniers, j'aime construire un repas autour du vin ou de plusieurs vins. Certains vins découverts par hasard, un millésime rare ou un grand cru, m'ont toujours inspiré l'envie de réaliser un plat insolite. J'ai souvent tendance à rapprocher les vins et produits de la même région. Le Muscadet va très bien avec les huîtres, le blanc de Cassis avec le pageot ou le rouget de Méditerranée, le Madiran avec le confit d'oie, le vieux Pomerol avec une bécasse. Mais il m'arrive de risquer des mariages plus insolites : par exemple, caviar et Manzanilla, fourme d'Ambert et Pedro Jimenez, perdreau gris et Montrachet, jeune lièvre et Sauternes botrytisé, riche Médoc et vieux gouda fermier de Hollande, Gewurtztraminer et huîtres plates de Cancale ... Un dimanche de 1975, partageant un déjeuner d'amis chez l'exceptionnel Claude Peyrot au Vivarois, j'ai compris toute la magie que l'on pouvait extraire d'un grand vin en le respectant. Le rognon de veau au Chambertin et le coq ivre de Pommard en étaient l'émouvante démonstration et l'illustration d'un grand moment d'émotion. Je venais de bannir l'idée traditionnelle de "flamber le vin" ce qui ne m'a pas empêché d'avoir une propension à utiliser le vin dans ma cuisine. Je ne le signale pas toujours, car curieusement les gens s'imaginent que la présence du vin alourdit le plat, mais dans beaucoup de mes petits jus, il y a, sous-jacente, une réduction de muscat de Rivesaltes, ou de vin jaune. J'utilise des vins rouges en cuisson douce et en plusieurs fois afin d'empiler les saveurs pour obtenir une texture sirupeuse appelée « miroir ». J'ai le privilège de choisir les vins complices de ma cuisine et le simple fait de débusquer un vin de caractère provoque chez moi l'envie d'imaginer une nouvelle recette.

Partager une bouteille de vin avec des amis reste un moyen de voyager autour d'une table puisqu'on évoque un lieu de rêve, un personnage souvent lié à l'âme du nectar et de transmettre quelque chose de spirituel. Dévoré par ma vie professionnelle, j'arrive à m'esquiver au travers d'un rapide aller-retour pour trois motifs essentiels : le ballon ovale, les taureaux et les grands vins. Quelle excitation d'aller à un rendez vous confidentiel en province, à Londres, à Bruxelles... où nous attendent quelques flacons décantés parmi les plus rares et les plus anciens du monde. Quel bonheur d'imaginer des messages olfactifs et des goûts savants envoyés par des vigneron du 19^{ème} siècle et du début du 20^{ème} qui vont s'inscrire durablement dans notre mémoire. Comme le cosmos, le monde du vin n'a pas de limite, j'éprouve une joie profonde à partager une découverte. La richesse de la cave du Carré des Feuillants, me permet d'offrir et de transmettre mes émotions. S'il n'y a pas de règle ni d'a priori pour sélectionner les vigneron, le choix est bien entendu lié à la dégustation, mais aussi influencé par la qualité des personnages, la belle tenue de la vigne et du chai. Le vin n'est pas uniquement « une bête à concours » dégustée souvent trop jeune, mais une merveilleuse boisson dont la finalité est d'accompagner un repas. Conscient de l'influence des « étiquettes » qui sécurisent et valorisent, j'apprécie le talent des grands vinificateurs qui subliment un millésime jaloux ou un terroir moins réputé.

En conclusion, je reste persuadé que la grandeur d'un vin n'est pas liée à ses mensurations mais dépend uniquement d'une question de forme, de personnalité et d'harmonie. Aussi, prenez le temps de vous intéresser à la boisson avant de choisir systématiquement votre menu.

Alain Dutournier
23 novembre 2005

LES
GRANDES
TABLES
DU MONDE



Traditions
&
Qualité



RELAIS &
CHATEAUX.
Relais Gourmand

01 42 86 82 82 . Fax 01 42 86 07 71
carre.des.feueillants@wanadoo.fr
www.carredesfeueillants.fr

Nutritop S.A. au capital de 40 000 €. RCS Paris B 333 812 592 APE 553 A
N° id TVA intracom FR 88 333 812 592