

DINER DE GALA A HAUT-BRION

Le 19 juin dernier, le prince Robert de Luxembourg recevait à Pessac, dans son château Haut-Brion, 300 invités triés sur le volet. Le salon Vinexpo 2011 était ainsi inauguré avec faste.

PAR ORIANNE NOUAILHAC



PHOTOS JEAN MARIE LAUGERY / CONSEIL DES GRANDS CRUS CLASSES EN 1855



Philippine de Rothschild et Philippe Castéja



Anthony Barton, Sophie Schyler-Thierry et Eva Barton



M. et Mme Emmanuel Cruse, Yann Schyler et sa femme Marie-Louise



Jean-Marie Mirabel



Guy Charneau et Lise Latrille



Denis Lurton



Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du monde 1992)



Michel Bettane et le prince Robert de Luxembourg



Sylvain Bovert et Markus Del Monego (Meilleur Sommelier du monde 1998)



Philippe Blanc et Frédéric Bonnaïffous

Une fois de plus, le salon mondial Vinexpo s'est ouvert en juin dernier sous les meilleurs auspices. Les plus grands vigneron bordelais, trois chefs trois étoiles et 250 journalistes du monde entier s'étaient donné rendez-vous dans le parc du château Haut-Brion pour le dîner inaugural du salon, un dîner traditionnellement organisé par le Conseil des grands crus classés en 1855 afin d'honorer la presse internationale. Pour la 16^e édition de Vinexpo, l'hôte de ce dîner – toujours

un premier grand cru classé – était le Château Haut-Brion, succédant ainsi à Lafite Rothschild et son propriétaire, Éric de Rothschild, qui avait accueilli le précédent dîner en 2009. Le maître de Haut-Brion, le prince Robert de Luxembourg a ainsi présidé à une soirée remarquable rythmée par le vin et la gastronomie. Tout ce petit monde s'est d'abord retrouvé dans le parc du château pour un cocktail placé sous le signe de la dégustation de grands crus classés de Sauternes et de Barsac, accompagnés d'amuse-bouche de nos trois chefs trois étoiles : Anne-Sophie Pic, de la mai-

son Pic à Valence, Alain Passard, de L'Arpège à Paris et Yannick Alléno, chef du palace parisien Le Meurice. Après ces retrouvailles et de premières confidences sur le millésime 2010, l'ensemble des invités s'est ensuite dirigé vers une tente transparente sous laquelle les tables avaient été dressées pour le dîner. Pendant les discours du prince Robert de Luxembourg, de Philippe Castéja, le président du Conseil des grands crus classés en 1855 et d'Alain Juppé, le maire de Bordeaux et ministre des Affaires étrangères, farouche défenseur de notre patrimoine viticole,



M. et Mme Martin Bouygues, baron Éric de Rothschild, Hélène de Baritaubt



José Sanfins, Caroline Firsirot, Olivier Poels et Julien Arnaud



Philippe Baly et Robert Peugeot



Prince et princesse Robert de Luxembourg et Florence Rogers



Christian Martray, Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du monde 2000) et Sylvie Cazas



Thomas Duroux, Jean-Guillaume Prats et son père Bruno Prats



Mme Charles Chevallier, baron Éric de Rothschild et Charles Chevallier



Siobhán Turner

Ana Pakula



Elin McCoy, prince Robert de Luxembourg, Lillian Barton-Sartorius et Mme Delmas



Paolo Panerai et le baron Éric de Rothschild



Thomas Matthews, M. et Mme Thierry Budin



M. et Mme François-Xavier Borie



Christine Lurton de Caix et Franck Dubourdieu



chacun put apprécier la lumière déclinante qui donna des allures féeriques au parc de Haut-Brion.

Après les mots et les formules d'usage, place ensuite aux plaisirs de la table avec un diner "neuf étoiles" signé par nos trois chefs et rythmé par les grands crus. Les millésimes 2003 avaient été choisis pour accompagner la betterave pourpre en robe des champs à la vinaigrette aigre-douce, cacao et miel d'acacia d'Alain Passard. Anne-Sophie Pic avait imaginé, quant à elle, un homard bleu rôti au beurre de crustacés, consommé de homard aux

baies et fruits rouges, un plat délicieux mais un choix curieux pour accompagner des vins du Médoc. À l'honneur sur ce plat, des millésimes 1985 à 1996 dont le Château Mouton Rothschild 1989, une belle surprise qui enchantera Philippine de Rothschild – elle avouera même le préférer à d'autres millésimes spectaculaires de la décennie 1980. Enfin, le chef Yannick Alléno avait concocté, rôti dans l'âtre des cuisines du château, un carré de veau, épeautre cuisiné comme un risotto doré à l'or fin, fricassee de girolles, un plat accordé à un Haut-Brion 1975 en double magnum, servi en

gants blancs avec les égards dus à son rang. Chacun des vins sera présenté au fil de la soirée par quelques personnalités du monde de la sommellerie, d'Olivier Pousier, Meilleur Sommelier du monde 2000, en passant par Éric Beaumard, le directeur du V à Paris ou Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde 1992. Enfin, pour clore cette soirée dignement, les desserts signés par nos grands cuisiniers étaient sublimes et surpassés par un Château d'Yquem 1990. De l'or dans le verre et, au-dessus de nos têtes, des étoiles dans le ciel de Haut-Brion. >