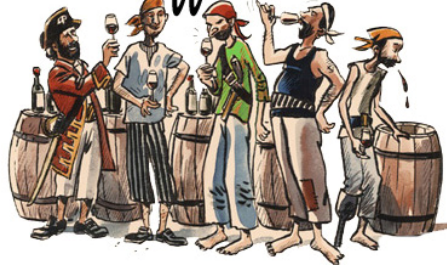


# Les Soiffards



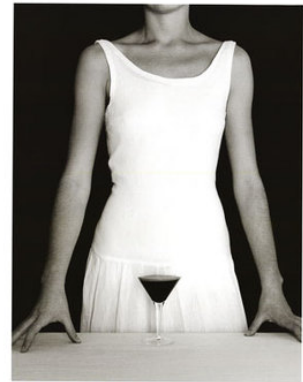
Les soiffards 22 Juin 2007 – Rue du Haut Barr



Attention texte sexuellement explicite!

## Le sexe des anges en bouteille, du sirop pour les guêpes, du brut pour les brutes. ....

- Heart of England Appellation régionale Anglaise Arden Oak 2004
- Vin de Pays des Collines de la Moure "Mas de Mante - Hymne à la Moure" 2005
- Domaine Leroy Bourgogne 1997
- Riesling Domaine Weinbach Colette Faller "Schlosberg" Clos des Capucins 2003
- Puligny-Montrachet Domaine Anne Claude Leflaive "les Folatières" 2001
- Meursault Domaine Leroy 2000
- Rosé Rouge Domaine de la Peyre Rose 2002
  
- Côtes du Marmandais Stéphanie Roussel Château Lassole "Coup Franc" 2004
- Pommard Roy-Jacquelin "Les Rugiens" 2002
- Pauillac Réserve de la Comtesse (Pichon Longueville) 1995
- Côtes du Roussillon Domaine Sol Payre "Scelerata Âme Noire" 2001
- Coteaux du Languedoc Château de l'Engarran "Cuvée Quetton" 2003
- Coteaux du Languedoc Domaine de la Peyre Rose "Clos des Cistes" 1998
- Coteaux du Languedoc Domaine de la Peyre Rose "Clos Syrah Léone 1994
- Châteauneuf du Pape Domaine de Pégau "Cuvée Laurence" 1998
- Cécile Tremblay Chapelle Chambertin 2003
- Saint-Emilion GCC Troplong Mondot 1989
  
- Sauternes Cru Barréjats Mireille Daret "L'Andalouse" 1997
- Moscato de Pantellaria Carole Bouquet "Passito di Pantellaria" 2002



Yen a qui s'interrogent sur le sexe des anges, et d'autres... sur le sexe du vin ! Le vin possède un corps, et pour certains, une âme. Mais peut-on dire qu'il a un sexe ? Et de quel taille? Le vin est-il féminin ou masculin? Selon la rousse aux petits roberts, le vin est un nom masculin, si c'était féminin, on dirait la vin, et si c'était un petit poisson: la le vin. Mais là, on s'écarte du

sujet et, comme disait Desproges, "*ce n'est pas en s'écartant du sujet que l'on va repeupler la France*".

Dans l'Antiquité, la divinité Siduri Sabitou (*pas très loin...*) dont le nom signifie "celle qui verse à boire" initia Gilgamesh (*de 8*) à la dégustation du vin. En Grèce, des femmes, appelées Bacchantes (*ha les belles...*) étaient les

prêtresses de Dionysos, vêtues de peaux d'animaux sauvages, couronnées de lierre et le thyrs<sup>1</sup> à la main, se livraient à des courses folles et réalisaient des actes exigeant une sauvagerie et une force dont elles auraient été incapables dans leur état normal. On leur interdisait de boire du vin mais pas de le servir. Je ne vais pas vous faire l'historique complet, y'en aurait pour 10 pages et 10 plombs. Aujourd'hui, elles sont vigneronnes, 1/4 des exploitations viticoles sont entre des mains féminines, œnologues, sommelières, cavistes, directrices commerciales de maisons de vins, journalistes, dégustatrices, alcooliques... Vous ne serez pas surpris d'apprendre, par exemple, que 8 bouteilles sur 10 sont achetées par une femme, que les femmes ont le nez plus délicat, et les hommes sont des brutes épaisses avec un nez corné! Elles se cultivent de plus sur le vin, ce qui ne prouve pas qu'une femme cultivée soit une femme avec des carottes dans les oreilles et du cerfeuil entre les doigts de pied. Il paraît aussi que l'homme et la femme n'ont pas la même subtilité d'appréciation, et chacun ne ressent pas les mêmes plaisirs à déguster un vin. Les femmes aiment les vins flatteurs, subtils, aromatiques qui explosent au nez, avec des tanins fondus veloutés en bouche qui leur caressent les papilles, tandis que les hommes aiment la puissance au palais, de la matière en bouche, l'expression des tanins nobles et du boisé, qui les lui percutent (Il faut un peu de temps avant de comprendre, qui percute qui). Ne dit-on pas d'un vin qu'il a de la cuisse!... Et chacun de se demander alors ce qu'il entend par là!... Est-ce une expression qui souligne la rondeur, la chair, partie molle du corps de l'homme, le péché de la chair ou la chair à canon de rouge? Dans la typologie classique des Médoc, les Margaux sont réputés franchement féminins, quand les Pauillac sont franchement virils et les Saint-Estèphe les plus couillus, les "machos du Médoc" cher aux Village People "Macho, macho man I gotta be a macho man". Le Champagne est réputé féminin, alors que les gros lourdauds languedociens seraient masculins, mais

<sup>1</sup> Attribut habituel de Bacchus (Dionysos) et des Bacchantes (Ménades) : bâton entouré de pampres et de lierre et terminé par une pomme de pin.

beaucoup de femmes cèdent à l'apparente virilité déclarée de ces vins masculins, tel un Cornas rhodanien..., va comprendre. Les femmes devraient aimer les vins liquoreux, mais goûtent du bout des lèvres en fin de repas. Et vous messieurs, un Irouléguay gaillard, fan de chichoune, serait-il un bon compagnon de troisième mi-temps?... Ou alors, céderiez-vous volontiers aux charmes et aux parfums d'une délicate expression de Chambolle "Les Amoureuses" ? Plus généralement le Bordeaux est classé "vin de femmes" et le Bourgogne "vin de mecs", à moins que ce ne soit l'inverse. Personnellement je suis d'accord avec ça et avec son contraire, nous voilà bien avancés. Le tour des clichés étant fait, peut-on définir le sexe du vin? Là est la question, et c'est du sérieux! Peut-être pas, mais on peut juger de la sensualité d'une femme, ou d'un homme, bien sûr, mais ce n'est pas tellement mon truc, simplement en observant son comportement à table. Celle-là qui chipote devant la tripaille, celle-là qui met de l'eau dans son Pauillac, qui grimace au-dessus des pieds de porc farcis, qui repousse les rognons blancs, celle-là croyez-moi, n'est pas sensuelle, c'est évident! Comment voulez-vous qu'une femme qui renâcle devant une saucisse de Morteau puisse prendre ensuite quelque plaisir... avec une langue aux olives ou des noisettes de veau?

Peut-on définir le sexe du vin? La question reste entière. Plus question de blablater, il faut passer l'épreuve du feu, et surtout la faire passer à nos femmes et avec des vins élaborés par la gent féminine. Sont-ils plutôt du genre manucurés et épilés sous les bras ou bien savent-ils aussi être poilus du menton, voire carrément couillus, si vous voulez bien me passer l'expression Mesdames. "La vigneronne est un vigneron comme les autres". Comme le soiffard est toujours volontaire pour trusser une quille! Place à la dégustation. En attendant Suzie et Christian, sont présente: Annick, Véronique, Françoise, et Sylvie, et les hommes qui se trouvent généralement derrière, car derrière toute femme il y a un soiffard qui ne sommeille pas vraiment. Passons aux préliminaires....

## 🍷 Apéritif

### • Heart of England Appellation régionale Anglaise Arden Oak 2004

*Robe jaune clair. Nez floral et citronné. Un vin croquant et sec, entre le sauvignon et le viognier pour son côté floral et de bonbon Anglais (bergamote). Un Seyval blanc inconnu, un vin particulier. Pas d'une grande longueur, élégant dans un style so british proche d'un sauvignon de la Loire. **Bien***

### • Vin de Pays des Collines de la Moure "Mas de Mante - Hymne à la Moure" 2005

*Vin à la robe claire et dorée et au nez floral avec des notes briochées, fruits secs. En bouche, il a une attaque discrète, un corps imposant puis des arômes plus dense, de pain grillé avec une finale douce. **Bien***

### • Bourgogne Domaine Leroy Bourgogne générique 1997

*Beau nez animal (la vache), brioché, une bonne surprise compte tenu de l'appellation, un vin fruité, net, minéral. Bonne présence, longueur moyenne. A faire pâlir de nombreux villages ou 1<sup>er</sup> cru beaucoup plus huppés. **Très Bien***

Trouver un vin Anglais est déjà en soit une gageure, en trouver un bon, un exploit, et un qui plaise à une soiffarde, un miracle qu'a réussi le plus gentlemen d'entre nous, John, la définition même du gentlemen, quelqu'un qui sait porter un Kilt et jouer de la cornemuse et qui ne le fait pas. Le deuxième est plus trapu pour Thierry, déjà comme un poisson dans l'eau entouré de coqs en pâte. Ce Languedoc est un assemblage de Roussanne, Grenache Blanc, Viognier et de Muscat petits grains et a une grande qualité, son nom : "Hymne à la Moure", tout le programme de la soirée. Le

suisant a un superbe nez, "il sent la vache" pour Véro, moi j'aimerais bien en connaître beaucoup des vaches de ce calibre. Un Bourgogne générique qui ne dépareillerait pas dans une série de 1<sup>er</sup> cru. Lalou Bize Leroy, la légende de Bourgogne dans sa plus simple expression. Le temps de deviser sur ce que pourrait être un bon Meursault du Domaine Leroy que Suzie et Christian arrivent, une bouteille de Meursault Leroy à la main, ya parfois d'heureuses coïncidences, il y a comme ça des jours où on se demande si Dieu ne boit pas.

### • Riesling Domaine Weinbach Colette Faller "Schlosberg" Clos des Capucins 2003

*Le nez est floral, mûr, avec des notes de miel et de pêche. La bouche est plus grasse, avec plus de concentration et de richesse, ce qui donne une acidité un peu moins perceptible. La finale laisse apparaître un léger moelleux. **Bien***

### • Puligny-Montrachet Domaine Anne Claude Leflaive "les Folatières" 2001

*Robe jaune légèrement ambrée. Nez d'une grande précision, aux notes minérales et de poire croquante mais nuancé de fleurs blanches et de menthol. Un vin soyeux, très ample, qui emplit la bouche. **Excellent***

### • Meursault Domaine Leroy 2000

*Robe claire. Nez, d'abord discret puis profond et complexe sur la cire d'abeille. Attaque vive, fraîche, minérale. Dense et très concentré. Longueur et densité incroyable. Arômes miellé, nobles. J'adore! C'est vraiment très grand! **Excellent***

### • Rosé-Rouge Domaine de la Peyre Rose 2002

*Un rosé vineux, suave, perlant, fruité et féminin. Pétales de rose au nez, jus de fraises, groseille. Frais en bouche, une friandise. **Bien***

On attaque dans le dur. Pechelbronn, Riesling ascendant gasoil pistonné...Même si la bouteille vient de ma cave, je dois reconnaître que ce riesling démonstratif ressemble plus à une camionneuse qu'à une danseuse, le genre qui plairait à Balasco dans gazon maudit. la flinguer comme ça de sang froid, sans être tout à fait de l'assassinat, y aurait quand même comme un cousinage! Les deux suivantes vont nous réconcilier avec la gent féminine, les grands Bourgogne vont toujours par paire, comme les flics, les ânes, les burnes et les témoins de Jéhovah. C'est tellement bon que Véro se met à pousser des cris de belette avec des dents en mousse. Elle est pratiquement toujours dans les nuages et redescend sur terre que sous forme de perturbation. Elle nous propose un petit quiz sur le vin, Thierry,

menteur comme un soutien-gorge, affirme que ça nous ferait plaisir et que la culture, c'est comme l'amour, il faut y aller par petits coups au début pour bien en jouir plus tard. En ses temps de frénésie sondagière, on a donc répondu gentiment à des questions super dures comme: de quelle couleur est le bourgogne rouge, dans quelle région est fait le vin d'alsace, un Sauternes est un vin vinifié par un idiot ennuyeux, etc... Pendant ce temps, Didier s'est épilé le maillot avec le couteau de Crocodile Dundee et une fois qu'il avait les noisettes lisses comme les aisselles d'un nouveau né, il a décidé d'aller se pendre dans la cave. T'en fait pas Didier, Il y a des femmes qui plus elles vieillissent et plus elles deviennent tendres. Ya aussi les faisans.

## 🍷 Darne de Saumon Kyoto

### • Côtes du Marmandais Stéphanie Roussel Château Lassolet "Coup Franc" 2004

*Robe profonde, à l'agitation encore quelques notes de réduction puis commencent à se révéler des notes de cassis bien mûres. L'attaque est soyeuse, fruitée et le vin se développe en bouche jusqu'à la perception de tannins encore un poil rugueux que le temps finira par assagir. La finale est fruitée et laisse une sensation d'un vin massif. **Bien***

### • Pommard Roy-Jacquelin "Les Rugiens" 2002

*Rubis clair. Un fruit racé, fruits rouges et noirs. Bouche ample avec une structure fine, du cuir. Allonge superbe et finale sur le fruit croquant. **Très Bien***

### • Pauillac Réserve de la Comtesse (Pichon Longueville) 1995

*Robe rubis aux reflets violets. Le nez est complexe, d'arômes de fruits noirs et rouges : cassis, mûre, cerise et framboise avec des notes d'élevage : réglisse, vanille. La bouche est d'un volume moyen, sur le cassis. Les tanins sont fins, l'équilibre est bon, la finale longue et légèrement épicée. **Très Bien***

Dire du Château Lassolet qu'il est beau comme un coup franc de Zizou dans la lucarne serait légèrement exagéré, mais de là à dire qu'il sent le médicament, voire la "moule pourrite" ya de la marge, Véro (toujours elle) est une grande romantique, mais il en est du romantisme comme de la moule pas fraîche: quand on en abuse, ça fait mal au cœur. Stéphanie Roussel, a bien du mérite, gel, pluie, canicule, sécheresse, grêle, rien ne lui aura été épargné et pas un millésime n'a été "normal" mais son opiniâtreté paye et de petits bijoux émergent de

sa cave, un domaine à suivre. Le Pommard et le Bordeaux qui suivent sont plus classiques, chassez le naturel, il revient au goulot. La suite est plus corsée, le couleur du Scelerata Âme noire (quel nom pour un vin!) n'as pas l'âme aussi noire que ça, plus suave qu'il n'y paraît, pulpeux, presque sensuel. Le suivant n'est pas un inconnu, L'Engarran cuvée Quetton (je soupçonne Alain de l'avoir choisi pour le nom) de Diane Losfel est toujours aussi sympathique. L'expression d'une belle Syrah.

• **Côtes du Roussillon Domaine Sol Payre "Scelerata Âme Noire" 2001**

*La couleur sombre annonce un vin d'extraction. L'élevage apporte une touche vanillée qui joue avec la cerise noire et la mûre. Puissant et harmonieux, le vin est riche de tanins d'une grande finesse, épaulant un fruit confit épicé. Le bois confirme la qualité du travail d'élevage et accentue volume et longueur. **Très Bien***

• **Coteaux du Languedoc Château de l'Engarran "Cuvée Quetton" 2003**

*Une main de fer dans un gant de velours. Un vin à la fois très concentré et très élégant. C'est un vin moderne et plutôt costaud, mais sans lourdeur. Il a un beau nez de syrah, de fumé, de réglisse et d'épices. La bouche suit bien avec de beaux tannins veloutés. **Très Bien***

Les filles commencent à saturer, c'est le moment pour sortir l'artillerie lourde, les armes de séduction massive. Pour Marlène Soria du Domaine Peyre Rose à Saint Pargoire, la reconversion fut totale, cette femme d'origine rurale travaillait dans l'immobilier jusqu'à ce qu'un concours de circonstances ne l'amène en pleine garrigue, dans un endroit enchanteur qui répondait complètement à son désir de changer de vie. Elle a transformés des sols vierges en vignoble et continue de les respecter pour que ses raisins soient la parfaite expression d'un terroir, ou plutôt de deux terroirs différents: le Clos des Cistes et le Clos Syrah Léone. Deux assemblages identiques mais deux expressions différentes de la Syrah, la preuve que même dans le Languedoc, le terroir prend le pas sur le vigneron ou en l'occurrence, la vigneronne. Pour Laurence Féraud, c'est différent, elle perpétue la tradition familiale, depuis 1670, la famille produit de grand Châteauneuf. Celui là

est très grand, du niveau d'un Rayas ou d'un Bonneau, c'est beau, suave, dense, franc, fait de poivre, de cassis, de tabac et de bois. Pendant que nous devisons sur les bienfaits du Châteauneuf, les filles font des messes basses et se foutent de nous. J'ai bien essayé de savoir se quelles disaient, mais elles sont plus intolérantes qu'une troupeau de gerbilles ménopausées. Rien à faire, même sous la torture, rien, nada. Les animaux sont plus tolérants qu'une femme: un cochon affamé mangera du musulman. D'ailleurs, c'est complètement faux de dire que le cochon est sale, c'est le paysan qui est sale de mettre le cochon dans la merde. Au Laos, les cochons vivent dans la nature, ils dorment dans les maisons, ils ne sont pas plus sales que les Laotiens qui sont des gens très propres. Simplement, les cochons s'appellent Kiki... et les Laotiens mangent leurs chiens.

• **Coteaux du Languedoc Domaine de la Peyre Rose "Clos des Cistes" 1998**

*Robe noire comme un nuit d'Egypte...mystérieuse et envoûtante! Nez puissant et concentré fait de cerise noire, d'épices, de pain grillé, d'olives noire. Il ne laisse pas indifférent. La bouche persiste et signe, sa structure s'appuie sur des arômes empyreumatiques de fruits très mûrs, d'épices, de fumée. Cette "machine de guerre" nous promène dans les profondeurs d'un grand terroir du Languedoc. **Excellent***

• **Coteaux du Languedoc Domaine de la Peyre Rose "Clos Syrah Léone 1994**

*Bis repetita... Un vin complexe, fracassant, bouqueté aux senteurs méditerranéennes et solaire: tabac, réglisse, gelée de fruits (framboise, cerise, laurier. La bouche est fraîche, ample, sauvage, vivace, corsée. Encore une réussite, un vin racé, siglé, envoûtant, fougueux et sanguin. **Excellent***

• **Châteauneuf du Pape Domaine de Pégau "Cuvée Laurence " 1998**

*Robe grenat évolué. Un Nez de Tabac, épices, mûres, olive le tout légèrement couvert par une senteur un peu animale. L'attaque est soyeuse rapidement soutenue par une jolie acidité. Ce vin est tout en touché, explosant en saveurs massives, mais toujours harmonieuses. Très grande longueur. il doit y avoir du Bourgogne dans ce Chateauneuf pour qu'il soit si bon ! **Excellent***

La série suivante est une opposition de style, à ma droite Cécile Tremblay, une jeune viticultrice de 27 ans ; épaulée par Pascal Roblet, elle a produit en 2003 une superbe Chapelle, avec tout le soleil de ce millésime, mais sans lourdeur, avec une belle pointe de classe, de pureté, de raffinement et d'émotion, et de respect du terroir. A ma gauche, l'aristocratie du Bordelais, Christine Valette propriétaire de Troplong Mondot, un château

jadis propriété d'un ancien président du Sénat, Raymond Troplong, ce St Emilion, jamais assez long, est devenu un des phares de l'appellation, avec une décennie 90 où tous les millésimes se distinguent, offrant tout le potentiel de la croupe de Mondot sur lequel il est planté. Des croupes et des chapelles de ce calibre, moine ou cavalier, je ne sais plus à quel vin me souler!

#### • Cécile Tremblay Chapelle Chambertin 2003

*Un vin très flatteur, intense, avec un nez à la fois animal et fruité, qui délivre des notes toastées et fumées. L'attaque est fine, tout en douceur, avec un superbe équilibre, et des arômes de petites fraises écrasées. C'est capiteux, soyeux, cela donne envie de le boire en tête à tête... Et quelle longueur... Excellent*

#### • Saint-Emilion GCC Troplong Mondot 1989

*Vins féminins, aux tanins doux et soyeux, qui ont perdu la fougue de la jeunesse et affichent un charme optimal pour les amateurs de vieux vins. Nez complexe, cacao, biscuit, un cote balsamique indéniable, La bouche est savoureuse, boisé encore présent, riche, très agréable par sa diversité aromatique, grande longueur. Excellent*

### 🍷 Gigot d'agneau

Passons aux petites gâteries, le flamby de Véro, qualifié de "tarte flambée avec du bamby dedans" par Thierry, et un sauternes oxydatif, pas courant. Les très vieilles vignes de ce petit cru de Barsac sont choyées par Mireille Daret qui les travaille à la charrue. En prenant tous les risques, elle cueille grain par grain les raisins botrytisés et, bien entendu ne chaptalise jamais. Elle défend l'idée que les vins liquoreux naturels "ne doivent être que les enfants naturels et hasardeux du soleil du vent, du brouillard et du botrytis, et que là est leur magie." Elle produit de vins différents, parfois jugés "exotiques", amples et généreux mais qui gardant une belle vivacité liée à un terroir spécifique... La suivante est notre Madeleine de Proust, Carole Bouquet s'investit pleinement dans l'élaboration de son passito,

elle nous réconcilie avec les vins de stars, souvent bien ternes...ici, le Sangue d'Oro apporte tout son éclat et sa suavité. On s'y habitue plus vite qu'à des godasses trop petites. Thierry, après le 500g de Flamby, 3 parts de tartes aux cerises et 6 mousses au chocolat, a un petit coup de pompe, il serait moins réactif à la stimulation à la gégène qu'un albatros diabétique englué dans le caramel mou!! Même si un mannequin suédois se faisait le maillot en face de lui pendant qu'un guitariste de youkoulélé entonnait «Jumping jack flash» en Croatie, ça ne le réveillerait même pas. Pendant ce temps, Véro va laisser libre cours à ses pulsions zigounettophiles ou piloupileuses. Avec elle, le sexe est à l'amour ce que le péage est aux autoroutes. Supprimez le péage, ça ne l'empêchera pas de rouler. Supprimez le sexe, ça ne l'empêchera pas de b....

## 🍷 Tarte aux cerises – Mousse au Chocolat - Flamby

### • Sauternes Cru Barréjats "L'Andalouse" 1997

*Nez de clémentine, de coing, de fruits secs, de noix, de vanille. Le style oxydatif/fruité, sur un sucre mesuré surprend un peu. Mais cette andalouse a du charme, ses appâts sont réels, la longueur est moyenne. **Bien***

### • Moscato de Pantellaria Carole Bouquet "Passito di Pantellaria" 2002

*Robe dorée aux reflets argentés. Le nez est orienté sur les fruits exotiques, l'abricot confit, l'ananas, un festival d'arômes fruités. L'attaque est douce, la matière bien dense. La finale est fraîche. La persistance n'en est que plus racée, les fruits secs donnent une charmante conclusion finale. Une ode à la gourmandise.*

**Très Bien**

En conclusion, Ceux qu'en parlent le plus mieux, sont ceux qu'en buvent le plus mieux. Après toutes ces belles quilles, il est temps de répondre à la question fatidique "le vin a-t-il un sexe". Je répondrai en quatre points : thèse, anti-thèse, fou-thèse et spaghetti bolognaise.

**Thèse:** Comme disait très mystérieusement un soiffard anonyme blond et juste papy qui venait de se réveiller: "C'est çui qu'a bu qui y est. C'est çui qu'en boit le plus qu'en fait le plus. Enfin, moi, c'que j'voudrais dire, c'est que je me fiche de savoir si le vin il a un sexe, moi j'en ai un et c'est déjà bien assez comme ça et le sexe ça sert à mesurer la profondeur d'une cruche". Texto

**Anti-thèse :** Même si on coupe les grappes en deux, le compte n'y est pas - Testis unus, testis nullus: on ne va pas bien loin avec une seule couille.

**fou-thèse :** Quand on déguste, on se fout du sexe de l'auteur du vin, fût-il un ange ! Et les anges sont asexués. Donc ça m'étonnerait bien que le vin il a un sexe, tiens! Ne dit-on pas de l'alcool qu'il désinhibe ?

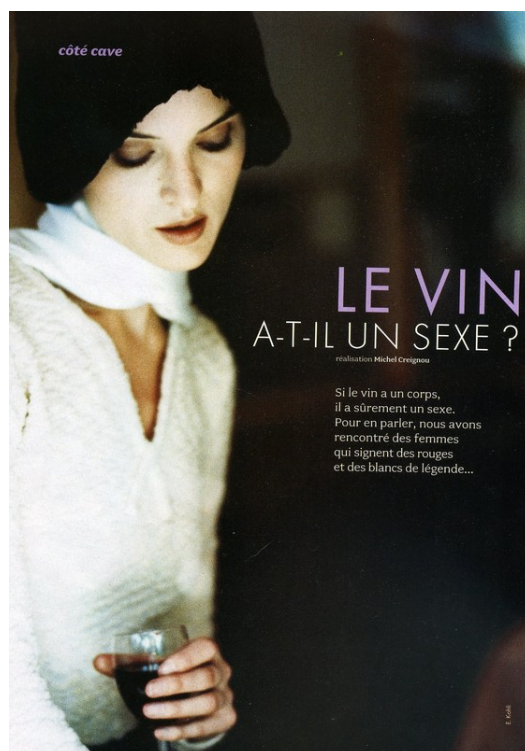
**Spaghetti bolognaise :** N'ayant pas la recette sous les yeux, je n'aimerais pas dire une connerie. Je vous renvoie donc à vos livres de cuisine.

Par contre, il est certain que les femmes savent aussi faire du vin, et du très bon. Que les leurs ne sont pas différents de ceux de leurs collègues masculins, ils sont soumis aux mêmes aléas, millésime moyen, climat... Réussis, ils sont l'expression de leur région et de leur terroir. Alors à la prochaine Saint Valentin, un conseil, offrez lui une bonne bouteille de Chapelle Chambertin ou un Troplong Mondot au lieu de la sortir au chinois du coin. J'ai déjà beaucoup donné, ya pas à chiquer, de Strasbourg à Brest, de Lille à Marseille, une seule et unique chose ne change jamais : les restos chinois à la Saint Valentin. D'abord quand je rentres dans leur raffiot y'a toujours un carillon qui se met à brailler comme une poule de luxe dans un palace italien. Ensuite, il y a la serveuse à qui, si on me le demandait, je donnerai un âge qui oscille dans une fourchette de 20 à 70 ans, et qui me propose de choisir entre les 6 tables vides du restaurant. Evidemment je prends la table qui a l'air la plus romantique, celle située sous le dragon qui clignote derrière un aquarium géant où un mérou de la taille d'un cachalot me regarde d'un air bête. Ensuite, la serveuse pour poser l'ambiance lance la méga compil d'une chinoise prépubère qui braille des airs qui se ressemblent tous. La serveuse revient avec un bol de chip's à la crevettes datant de la période prémaoïste et me recommande un cocktail aux litchis plus sucrés que la couche d'un

diabétique incontinent, je prends une bière Chinoise amère comme un socialiste un soir d'élection puis j'attaques toujours par leur nems qui n'ont qu'une qualité : ils sont gras et souvent pas donnés! Ensuite je craques généralement pour le boeuf sauce piquante et son riz façon Eric Cantona et Sylvie pour les nouilles sautées aux crevettes, le tout servit par le patron qui pourrait bien faire 1m80 s'il avait 30cm de plus. Je finis les nouilles sautées de Sylvie et je m'enfile les trois quart d'une bouteille de merlot de Mongolie à 15€ qui aurait volontiers pu débouché entièrement les égouts d'une ville comme Mexico. Heureusement que mon cancérologue ne me voit pas car il pourrait nous faire un AVC fulgurant rien qu'en regardant la tâche de vin rouge en train de brûler ma chemise à jabots turquoise – oui, c'est important de toujours se saper un peu classe quand on va dans un restaurant exotique, chemise à jabots – short en

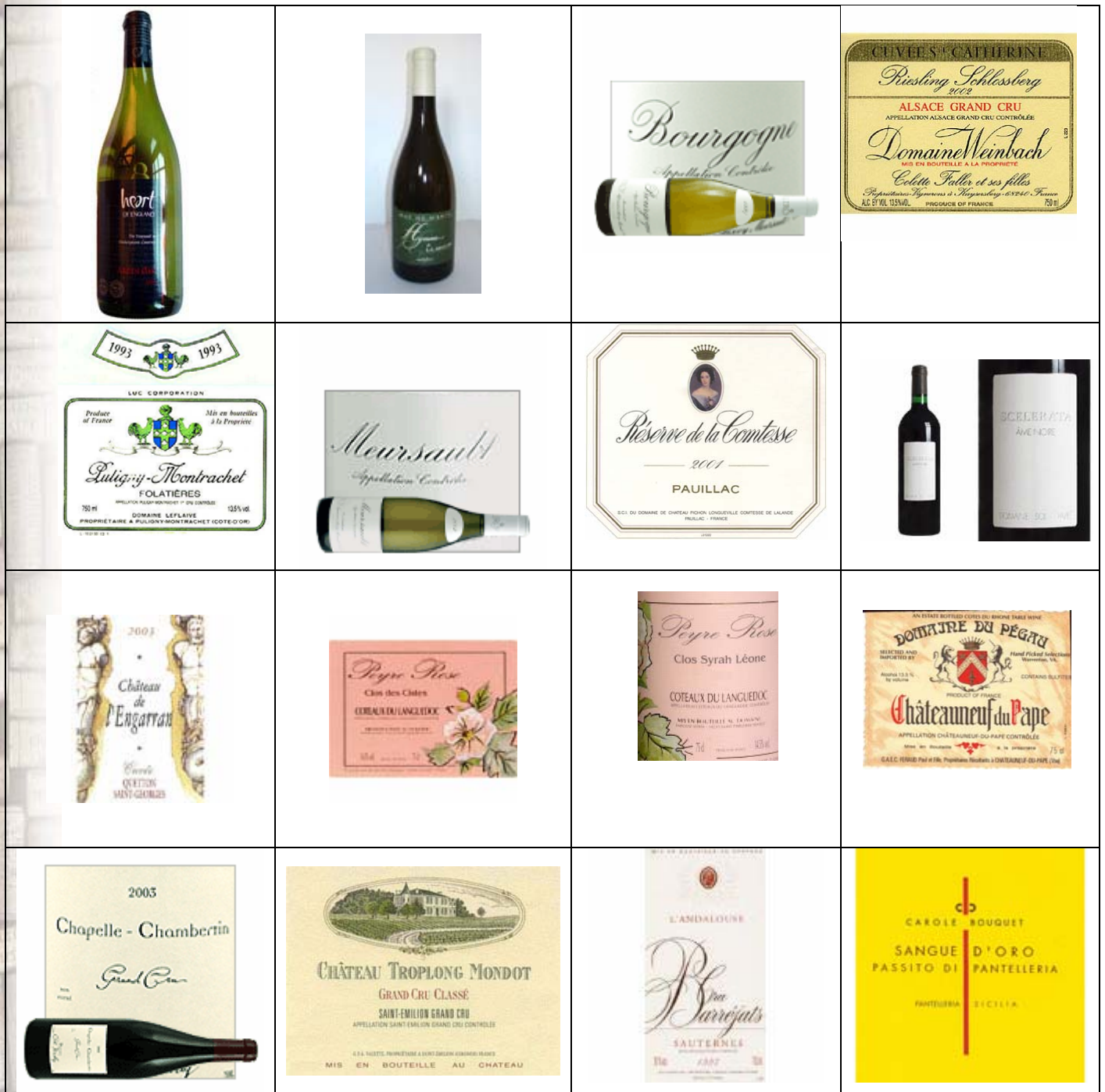
cuir et camarguaises en croco... Ensuite, Sylvie hésitera à commander cet insupportable beignet flambé à la banane et me dira qu'elle en prend si je promets d'en manger avec elle. Elle le commandera évidemment et le finira toute seule comme une grande. Je boirai deux sakés, le mien et celui de Sylvie que pour le coup, elle aura délaissé et je rajouterai même un coup d'eau dans le verre pour pouvoir admirer cette merveilleuse créature plantureuse qui pose au fond et qui est aussi excitante qu'un chant militaire Tchétchéne. Je me brûlerai la gueule avec la serviette qui sent les chiottes et je ferai ronfler une carte pour 42 € 80 et on sortira du restaurant les yeux brillants en disant : "C'était bien hein ?!". Et le pire c'est que, lors de la prochaine soirée dégustation, je vous dirai que je connais le meilleur chinois de Saverne... Les femmes et les grands Bourgognes, je crois que ce sont les deux seules raisons de survivre.

*Si la femme était bonne, Dieu en aurait une. Si elle était de confiance, le diable n'aurait pas de corne. [S.Guitry]*



*"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna*





"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna