

Au-delà des étoiles... explorons le caviar des mondes musicaux !

écrit par Filoxe | 23 octobre 2021



Attachez vos ceintures, car cette fois nous allons partir

loin, très loin, au-delà de la voie lactée ! A la manière d'un repas gastronomique, nous allons explorer des mondes inconnus. Dès à présent je vous propose deux amuse-bouche, consacrés à notre satellite, amuse-bouche très légers pour entamer notre voyage.

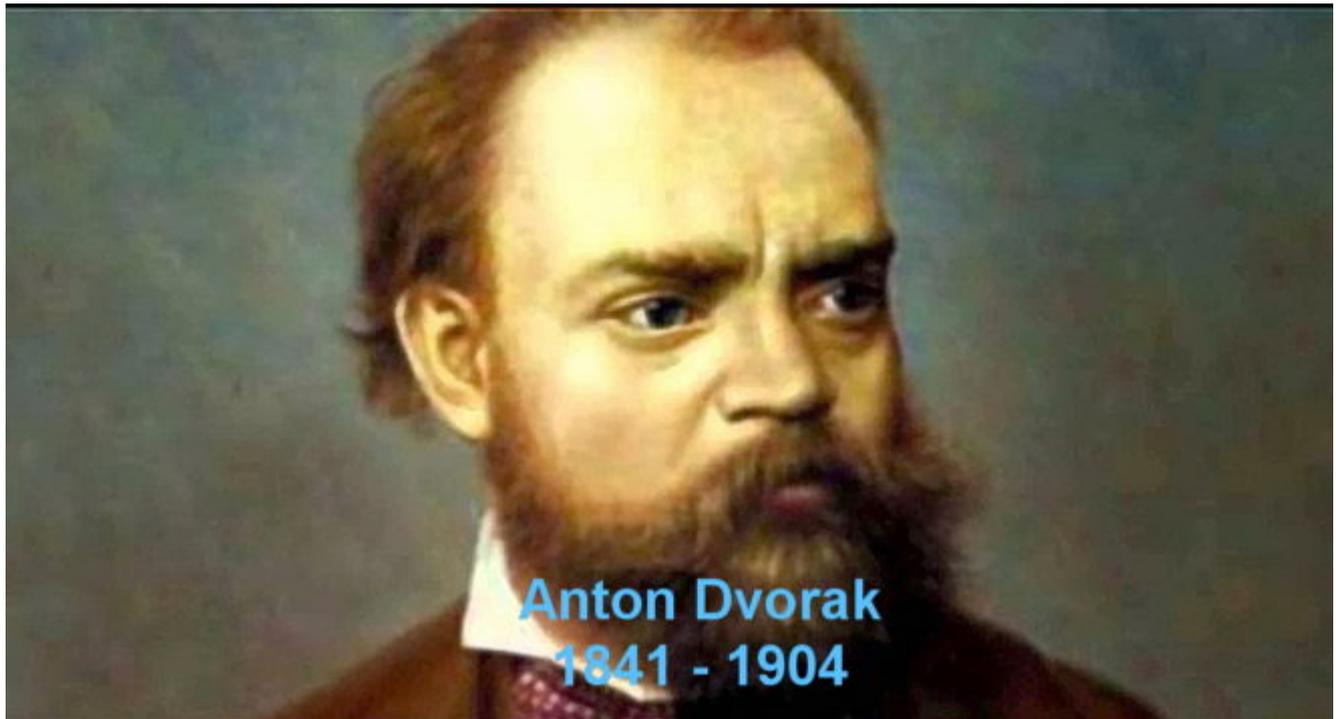
On commence par *Mondaufgang*, en français « le lever de lune », très belle page due à Otto Nicolai, compositeur allemand, surtout connu pour son opéra *Les joyeuses commères de Windsor*, créé le 8 mars 1849 à Berlin, d'après le roman éponyme de Shakespeare. Le 11 mai suivant, Nicolai sera emporté par une hémorragie cérébrale.



Voici ce très beau lever de lune. Il sera concocté par le chef Franz Welser-Most, dont la cuisine est sympa mais sans grand caractère. Il est à la tête de l'Orchestre Philharmonique de Vienne, dans les magnifiques jardins de Schönbrunn.

Deuxième amuse-bouche, *L'ode à la Lune*, d'Anton Dvorak, extrait de son opéra *Rusalka*. Notre chef sera Seiji Ozawa, né au Japon. Notre deuxième amuse-bouche sera donc relevé avec une pointe de gingembre. C'est la belle Frederica von Stade qui va interpréter cette page magnifique. Anton Dvorak est connu notamment pour sa neuvième symphonie, dite *Nouveau*

Monde, son Concerto pour violoncelle et ses 16 danses slaves.



Vin conseillé par notre sommelier : Sancerre

Passons à l'entrée à présent, et pour nous mettre dans l'ambiance, quelque chose de pas trop lourd : *La musique des sphères* de Johann Strauss fils. Notre chef sera le très grand Herbert von Karajan. Avec lui on est toujours dans le raffinement, de quoi exciter les papilles de tout gastronome... et les oreilles de tout mélomane ! Karajan dirige l'Orchestre Philharmonique de Vienne lors du concert du nouvel an 1987.

Herbert von Karajan 1908 - 1989



Vin conseillé par notre sommelier : Saint-Nicolas-de-Bourgueil
Le plat de résistance, à présent ! Nous nous éloignons de la lune et explorons les planètes du système solaire avec Gustav Holst, dans son œuvre la plus connue, *Les Planètes*, elles sont au nombre de sept :

Mars, le porteur de guerre ; **Vénus**, la porteuse de paix ;
Mercure, le messenger ailé ; **Jupiter**, celui qui apporte la gaîté ; **Uranus**, le porteur de vieillesse ;
Uranus , le magicien ; **Neptune**, le mystique.

Notre chef sera cette fois l'Américain Andrew Litton qui fait plaisir à voir ! On peut s'inquiéter d'un plat conçu par un Anglais et réalisé par un Américain, mais dans toutes les règles il y a des exceptions ! Pour ce plat de résistance, le maître d'hôtel vous apportera dans l'ordre sept petites assiettes. Certaines « planètes » paraîtront un peu rébarbatives mais très agréables à la seconde bouchée. Pour ne pas surcharger votre estomac, on finit en douceur avec Neptune et son chœur de femmes (à bouche fermée) et totalement invisible. Le chef dirige l'Orchestre Symphonique de Singapour. Vous pourrez remarquer que l'orchestre es très

fourni, avec même un orgue (au premier plan à droite).

Vin conseillé par notre sommelier : Pinot noir

Nous commençons à avoir l'estomac plein, alors un trou normand avant le plateau de fromages, particulièrement garni avec la suite de *Star Wars*, de John Williams, un des plus grands compositeurs de musique de film. La suite que nous allons visionner est entrée dans le grand répertoire ! Si on en revient aux fromages, celui avec une croûte noire très épaisse est le Darth Vader. Seuls les initiés peuvent le déguster, il est très âpre en bouche ; plus doux est le Princesse Leia qui peut facilement s'étaler sur une tartine. Notre maître d'hôtel vous donnera les conseils utiles pour les autres. Cette fois notre voyage nous aura conduits très loin de notre galaxie. La suite de *Star Wars* est interprétée par l'Orchestre de Galice, dirigé par le chef russe Dima Slobodeniouk.

Vin conseillé par notre sommelier : Saint-émilion ou Graves.

Retour sur Terre pour notre dessert et retour aux *Joyeuses commères de Windsor*, ouverture dirigée par le chef d'origine argentine et naturalisé israélien Daniel Barenboim. Cette ouverture légère fera passer le dessert en douceur, le thème initial est le même que *Mondaufgang*, ainsi la boucle est bouclée. C'est l'Orchestre du Staatsoper de Berlin que nous allons entendre et voir.

Et si vous êtes courageux et si vous avez encore une petite place pour le dessert, voilà la partition de l'ouverture. Naturellement ceux qui lisent la musique seront légèrement favorisés ! Et à propos de favoritisme, notre restaurant **est ouvert à tous, vaccinés ou pas, et aucun pass sanitaire ne vous sera demandé.**

Vin conseillé par notre sommelier : Champagne blanc de blancs ou rosé.

Pour le café et les digestifs, merci de vous rapprocher de notre maître d'hôtel.