

Bridge sur le divan

Par Frédéric LEDAN

« J'ai toujours pensé que j'avais à résoudre les problèmes restés sans réponse par mes parents, mes grands-parents, mes ancêtres ».

Karl-Gustav JUNG

Passage à l'acte

4 juillet 2023 chez Charles-Gustave et Françoise.

A 19 heures Paul arrive le sourire aux lèvres.

Après les félicitations sincères et chaleureuses de tous, sa mère lui remet deux cadeaux au nom de la famille. Ce sont deux éditions originales, qu'elle a avec obstination cherchées et trouvées chez des bouquinistes, d'ouvrages de Boris Vian et d'Albert Camus, les auteurs préférés de Paul.

Place à la fête.

La famille a anticipé le succès et préparé un festin.

Les deux grands-pères, œnophiles avérés, se sont réunis pour comploter avec l'idée que fête et bridge font la paire et que faire un bridge avant ou après le festin c'est bien, mais que jouer avec le festin c'est mieux.

Ils ont décidé d'offrir à la famille réunie la mythique dégustation de CURNONSKY qui célèbre les cinq meilleurs vins blancs de France.

Elle associe le château Grillet, la Coulée de Serrant, un Montrachet, un Château-Chalon et le château Yquem.

Is ont enquêté, farfouillé, contacté les collègues du groupe de dégustation, mobilisé les cavistes amis et investi pour acquérir les cinq vins dans le millésime 2006, l'année de naissance de Paul.

Ils ont même ajouté pour l'apéritif un Champagne d'exception, un Dom Pérignon.

Ils ont sollicité la complicité de Françoise et Charles-Gustave, qui ont commandé et préparé toute la semaine les mets adaptés aux nectars.

Pour amorcer la fête Charles-Gustave sabre joyeusement la bouteille de Dom Pérignon 2006 tandis que Françoise amène quelques-uns des fruits de mer préférés de Paul, des huitres, des bulots, du bouquet et des langoustines. L'association peut sembler hérétique avec le Champagne, mais c'est une gouleyante habitude familiale.

Jacques demande à chacun de se recueillir un instant afin de déguster religieusement le Champagne qu'il vient de servir

C'est lui qui commente l'apéritif.

« Remarquez le nez avec un subtil bouquet floral et un fruité accompagné d'arômes de fruits confits et de notes toastées. En bouche, l'attaque est assez ronde et devient plus complexe, plus audacieuse. Le tout est teinté d'une légère amertume et de saveurs iodées ».

Tous se détendent en goûtant.

Les fruits de mer bien entamés ; les deux grands-pères de Paul avancent sournoisement l'idée qu'il serait dommage de ne pas faire un duplicate en dinant avant de laisser Paul rejoindre ses amis.

Ils ont été malins en demandant aux parents de Paul de privilégier un repas froid.

Le capitanat des deux équipes habituelles est confié, comme le veut la tradition, aux deux anciens Jacques et Bruno.

Après avoir gagné le tirage au sort Bruno décide d'installer Paul et Marie en Nord-Sud dans la cuisine, en face de Jacques et Françoise, qui souhaite être proche du réfrigérateur pour faciliter la préparation et le service des plats.

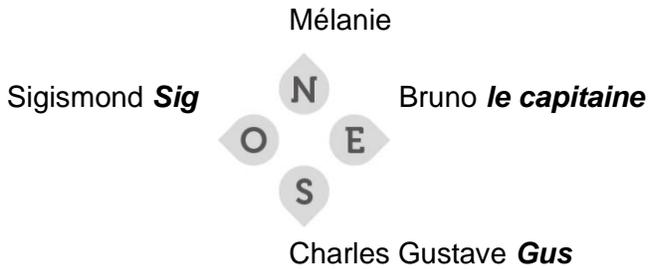
Lui s'installe avec Sigismond en Est-Ouest dans le séjour. En face de Mélanie et Gus.

Ils jouent tous le Système Standard Français avec des Texas, des splinters, un Blackwood cinq clefs (30-41), avec la collante pour questionner sur la Dame d'atout. Ils entament la quatrième meilleure à S-A, en pair-impair à la couleur, défaussent aussi en pair-impair et appellent avec des grosses cartes si besoin.

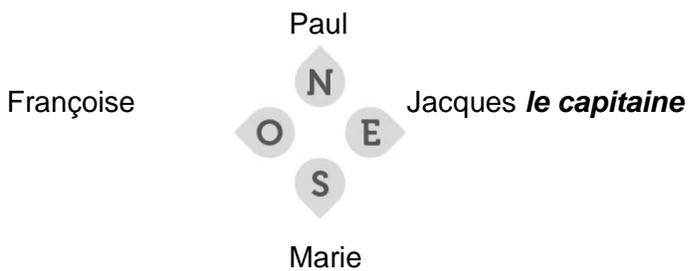
Malgré tout en fonction de leurs investissements respectifs et de leurs partenariats variés au fil des compétitions chaque paire a mis au point des séquences précisées.

Les joueurs disposent les tables et les boites à enchères, Françoise prépare un buffet, Gus sort des verres, ils peuvent se mettre en place.

Dans le séjour



Dans la cuisine



La suite est une histoire de cœur.

Si les titres de chapitre vous intriguent l'histoire de ces donnes, toutes vécués, est contée à la fin de l'ouvrage.