

TOP 20

24

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LA VIE

LA VIE EN
ROSE DU
CRAZY
HORSE

LEICA ET
PANERAI
S'INSTALLENT
À PARIS

CAHIER
GOURMAND
AVEC
CARL MARLETTI

POUSSEZ LES
PORTES DE LA
BOURGOGNE

EXPO SEX CHEZ
CHRISTIE'S

**LE GUIDE
DES VINS
DU
MOMENT**



Edito

NOUS
DÉDIONS CE
NUMÉRO 24
DE TOP 20
À NOTRE
MAQUETTISTE,
JENNIFER,
QUI A BRISÉ
SES DEUX
JAMBES
LORS D'UN
RALLYE EN
THAÏLANDE.
DE RETOUR
EN FRANCE EN JUIN, ELLE
NOUS A AIDÉ, ÉNORMÉMENT
MÊME, À FAIRE DE CE NUMÉRO
QUELQUE CHOSE AU DELÀ DE
NOS ESPÉRANCES. UN NUMÉRO
CENTRÉ SUR LE VIN ET SES
PLAISIRS AVEC UNE NOUVELLE
RUBRIQUE ORCHESTRÉE PAR
CARL MARLETTI, LE PÂTISSIER
PARISIEN BIEN CONNU. EN
ESPÉRANT QUE CE NOUVEAU
NUMÉRO VOUS PLAIRA, JE VOUS
SOUHAITE UNE BONNE LECTURE.

Alan Leurquin

TOP 20

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LA VIE

NO 24 - SEPTEMBRE - OCTOBRE 2023

Rédacteur en Chef

Alan Leurquin

Responsable éditorial

Arnaud Chatelain

Carl Marletti pour TOP GOURMANDISES

Dégustations

Olivier Martin

Annie Verseire

Julie Lareyne

Maquettiste

Jennifer Blondstein

Nathalie Sanches

Graphisme

Studio Graphique

Relecture

Léa Turreti

Suivi des mails

Bénédicte Martin

La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans TOP 20 est rigoureusement interdite. All rights reserved. Reproduction in whole or in part without prior written permission is prohibited.

Tous droits réservés en France et à l'étranger.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION
SITE INTERNET: TOPLEMAC.FR

TOP VINS est édité par les Editions TOP! 22 rue du Cloître Saint-Merri
Paris 4e
RCS en cours

Pour toute correspondance:
benedicte.martin@toplemag.fr
redaction@toplemag.fr



TOP 20 EST LISIBLE SUR CAFEYN

cafeyn



38



LA COUVERTURE

Pour la couverture de ce numéro, nous avons



encore fait appel à l'intelligence artificielle pour placer Marina Guiberti à proximité de la Tour Eiffel, elle qui a été photographiée dans sa cave Divvino du Marais parisien. Marina, et quelques collègues qui sont, comme elle, dans le partage, nous ont aidé à confectionner notre Guide des Vins du Moment. Et si nous l'avons choisi pour être en couv' de ce numéro, c'est tout simplement parce que nous ne la trouvons pas fatigante à regarder. Nous espérons qu'il en sera de même pour vous. Enjoy it !!

10





42

50



58

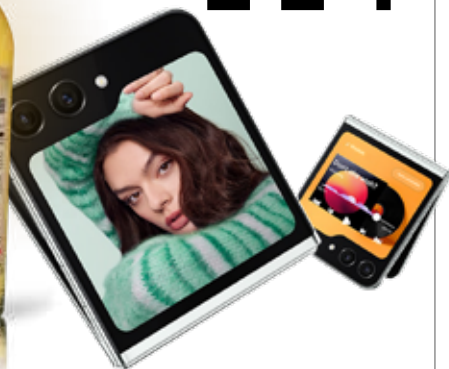


84



114

108



Top 20

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LA VIE

10 GUIDE DES VINS DU MOMENT
Des vins à déguster avec des plats du moment.

38 UN VIGNERON À PARIS
L'histoire extraordinaire d'un vigneron qui a réussi à séduire le Crazy Horse.

42 POUSSEZ LES PORTES DE LA CÔTE CHALONNAISE

La Bourgogne, ce ne sont pas que des vins inaccessibles. La Côte Chalonnaise en est la porte la plus facile à pousser.

48 GREMILLET, UNE ÉVIDENCE
La Maison Gremillet sait faire d'une évidence un beau Champagne.

50 SEA, SEX WINES & SUN
Tahiti, ses plages, ses vahinés, son soleil et... ses vins.

54 UN SINGE DANS LES VERRES
Un petit tour du monde des vins grâce à Michel Audiard par Julia Scavo.

58 TOP GOURMANDISES
20 pages gourmandes avec Carl Marletti à la baguette.

78 ROLEX, LA VÉRITÉ SI JE 24 HEURES DU MANS

80 BREGUET, CLASSIQUE

82 TOURBILLONNANT ET VOLANT BIANCHET

84 SEX IN THE CITY
Christie's et Madonna le temps d'une vente.

88 POURQUOI IL NE FALLAIT LOUPER L'EXPO ETIENNE ROBIAL

92 STORES EN STOCK

96 LA DB12 A DÉBARQUÉ

100 LA MCXTREMASERATI

102 STAN SMITH ET SES AMIS

104 DANS LES BACS DE LA RENTRÉE

108 BOULEVARD DES RHUMS

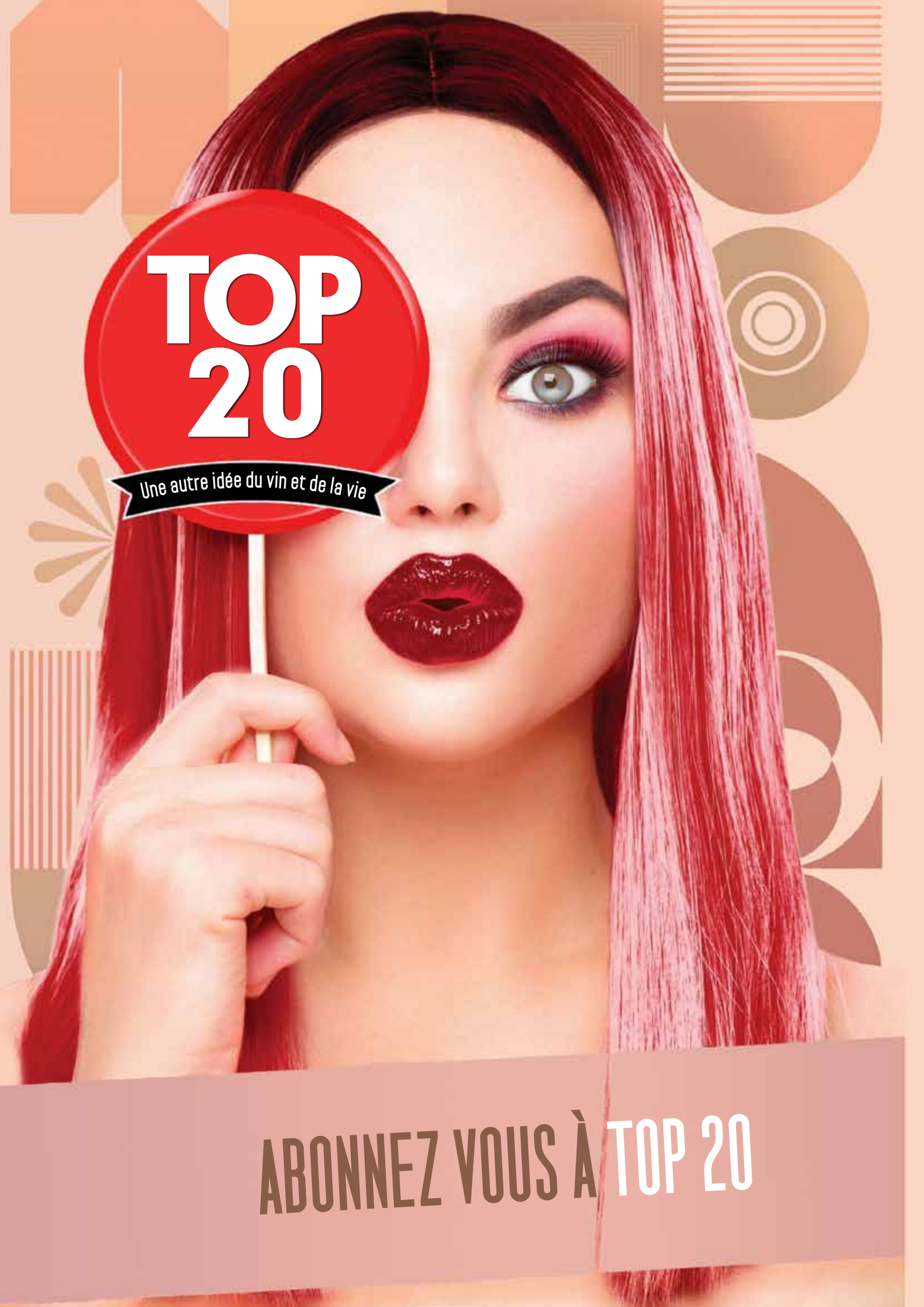
110 CIGARE AU BRAODLEAF

112 TV SANS FIL À LA PATTE

114 VOYEZ LA VIE EN PLIABLES

118 QUELQUES BONS CAVISTES

120 ANCIENS NUMÉROS

A woman with long, straight red hair and bright red lipstick is looking directly at the camera. She is holding a large red lollipop in her right hand, which is partially covering her face. The lollipop has the words 'TOP 20' written on it in white. The background is a warm, orange-toned collage with various geometric shapes like circles, squares, and lines.

**TOP
20**

Une autre idée du vin et de la vie

ABONNEZ VOUS À TOP 20



ABONNEZ VOUS
GRATUITEMENT
AU MAGAZINE
QUI PARLE
DU VIN AUTREMENT

ENVOYEZ NOUS UN MAIL À :

REDACTION@TOPLEMAG.FR

ET C'EST TOUT !

NOUS NE REVENDONS PAS LES ADRESSES
MAILS, NI NE NOUS EN SERVONS À DES
FINS COMMERCIALES POUR NOUS OU DES
TIERS.

WWW.TOPLEMAG.FR (EN COURS DE REFONTE
APRÈS CYBERSQUATTING)

8 cuvées au **TOP** de ce numéro

Les huit vins de cette sélection représentent quelques coups de cœur de la rédaction, des TOP 20 qui illustrent bien tout le plaisir que peut offrir le vin. À boire avec conscience sans modération.



CRAZY

DOMAINE DE LA PÉRINAISE

C'est l'histoire d'un mec qui, avec un Rosé, a réussi à bouter hors des murs, une référence de la catégorie. Ce mec, c'est Stéphane Arnal qui a sorti un Rosé avec le Crazy Horse. Crazy, non ?! p38



BOUZERON 2021

DOMAINE DE VILLAINES

Là, c'est la Côte Chalonnaise qui s'exprime avec un domaine qui, par son nom, est plus qu'évocateur. Profitant de la faiblesse des prix des vins à base d'Aligoté, ce Bouzeron de compét' est accessible. À découvrir page 42.



HAUTES CÔTES DE BEAUNE BLANC 2021

DOMAINE JEAN FERY

C'est l'une de nos cuvées préférées de ce numéro. On est encore en Bourgogne, toujours pour de bonnes raisons, celle du cœur et du plaisir. Une "quille" qui ne donne pas envie de jouer au Bowling mais plutôt à la méditation transcendante. p22



MONTAGNY 1ER CRU CLOS DU VIEUX CHATEAU 2022 MONOPOLE

DOMAINE LAURENT COGNARD

C'est reparti dans la Côte Chalonnaise qui n'en a pas fini de délivrer des offrandes liquides de qualité comme les pervenches, des PVs. Ce Montagny est tout bonnement un cadeau du ciel qu'il faut absolument découvrir. p13



GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE 2021

DOMAINE DE LA FERTÉ

Again and again dans la Côte Chalonnaise avec ce Givry hors concours signé du Domaine de la Ferté. C'est bon, pas trop cher, trouvable chez de nombreux cavistes. Bref, ce n'est que du bonheur en bouteille. p42



5 ÈME GRAND CRU CLASSÉ - PAUILLAC MILLÉSIME 2018

CHÂTEAU BATAILLEY

Le Château Batailley signe un superbe Pauillac avec cette bouteille qui séduira les amateurs éclairés de l'appellation. On est dans l'extatique, la joie et la volupté. Un vin qui se boit bien accompagné. Avec une omelette aux cèpes par exemple. p30



CUVÉE BRUT VINTAGE 2016

PAUL ROGER

Paul Roger en mode Old School. Pour ce Brut Vintage 2016 c'est une chance à saisir. Ce Champagne profite du savoir-faire de Pol Roger et d'un millésime exceptionnel. Un excellent Champagne. p24



ECHEZEUX GRAND CRU 2021

DOMAINE NAUDIN-FERRAND

Atteindre des sommets n'est pas l'apanage des seuls alpinistes. Les vignerons, eux aussi, ont des envies de grandeur. Claire Naudin fait partie de ceux-là. Tout ce qu'elle fait est d'or. Comme cet Echezeaux Grand Cru 2021 à 943 euros. p14



LES VINS DU MOMENT

par Julie Lareyne

C'est la rentrée avec ses bonnes et ses mauvaises nouvelles. Les bonnes sont souvent dans le verre et les assiettes. Pour les accords de ce numéro, nous avons choisi, avec la complicité de Marina Guiberti, Maître Caviste à Paris et fondatrice de Divvino, cinq plats du moment qui seront sublimés à merveille avec les vins de notre sélection¹. Ces cinq plats sont une paëlla, une truite aux amandes, une omelette aux cèpes, un pigeon rôti et une pizza au jambon de pays et figues fraîches. On peut retrouver la plupart de ces vins chez nos amis cavistes indépendants dont les adresses figurent à la fin de ce numéro, en page 118.

Bonne dégustation et bon appétit.

Julie 

1 - Les prix sont donnés à titre indicatif.





Marina Guiberti, fondatrice de Divvino



La liste des cavistes
partenaires est en page
118.

CHÂTEAU BAS **CHÂTEAU BAS ROUGE 2020**

Un vin de Provence bien charpenté et équilibré avec une belle persistance aromatique. La bouche est expressive, puissante grâce à la Syrah et chaleureuse, très aromatique avec un bel équilibre. Un bon rapport qualité/prix. Le Château Bas Rouge 2020 sera superbe sur un rougail saucisse, un pigeon aux olives ou une pizza jambon de pays et figues fraîches. 13€.

www.chateaubas.com

Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



DOMAINE MITTNACHT PÈRE ET FILS **SOLAR - VIN ORANGE 2020**

On y va parce que le vin est incroyable et un vin orange de Gewurtzraminer ça marche plutôt bien. La pizza à la salinité prononcée par le jambon de pays est contrebalancée avec la figue. Elle se mariera donc merveilleusement bien avec ce vin orange de Gewurtzraminer qui est très ample et sec à la fois. Il équilibrera la salinité et la sucrosité de la pizza en proposant une nouvelle lecture du Gewurtzraminer sec avec macération. 22 euros chez **Les Piqueurs**.

www.mittnachtfreres.fr





DOMAINE LAURENT COGNARD MONTAGNY 1ER CRU CLOS DU VIEUX CHÂTEAU 2020



Un vin incroyable de la Côte Chalonnaise (voir page 42) qui comblera les palais les plus exigeants. Nez expressif, très séducteur aux arômes floraux avec des notes d'agrumes. La puissance et la richesse caractérisent la bouche; avec finesse et élégance ainsi qu'une belle fraîcheur. Magique sur une tourte aux ris de veau et aux morilles, une truite aux amandes, ou, avec bonheur, sur une pizza au jambon de pays et figues fraîches. *Autour de 31 euros.*

domainecognard.fr

LE DOMAINE GENTILE

Situé dans la microrégion corse du Nebbiu - Conca d'Oru, entre le Cap Corse en son Nord, la région bastiaise (Bagnaja) à l'est et la Balagne au Sud, le Domaine Gentile est, comme souvent, une histoire de famille. Créé en 1970 par Dominique Gentile, il a été repris par le fils, Jean-Paul, qui s'est donné pour mission de sublimer l'appellation star locale, le Patrimonio. Comme avec cette cuvée 2016 Grande Expression.



DOMAINE GENTILE CUVÉE GRANDE EXPRESSION PATRIMONIO ROUGE 2016

Cap au sud, au Domaine Gentile avec la cuvée Grand Expression Patrimonio Rouge, 100% Niellucciu, un cépage emblématique de la Corse. Ce Patrimonio est un savoureux mélange d'arômes de fruits noirs et rouges porté par une belle fraîcheur pour exhauster une pizza jambon de pays et figues fraîches. Un accord qui fonctionne parfaitement.

46€ chez **Bermani, Père & Fils.**

www.domaine-gentile.com



La liste des cavistes
partenaires est en page
118.

LA LIGNE



DOMAINE NAUDIN-FERRAND ECHEZEAUX GRAND CRU 2021

Soucieuse de l'environnement et concerné par le réchauffement climatique, Claire Naudin est une stakhanoviste de la vigne, elle ne fait aucune concession afin de garantir en son nom une qualité de vins qui a fait sa renommée. Adepte du moins interventionnisme possible, elle est le Michel-Ange du vin, elle ne fait rien au hasard. 100% Pinot Noir, son grandiose Echezeaux est un bonheur à lui tout seul mais fera tout de même merveille avec une pizza jambon de pays et figues. Seulement une dizaine de bouteilles par an à 943€ chez **Divvino**. Comme on dit, le prix s'oublie, la qualité reste, c'est le cas de cet Echezeaux qui sera un fantastique moment mémorable.

naudin-ferrand.fr



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix

CLAIRE NAUDIN
LE GRAND ÉCART DES PRIX

Comment justifier les 943 euros demandés pour cette bouteille ? Perfectionniste acharnée, Claire Naudin propose des vins de Bourgogne très recherchés. Cela va d'un Vin de France, le Clou 34, dont le prix ne dépasse pas les 25 euros à cet Echezeaux à 943 euros. Ceci dit, rares sont les cavistes ayant des cuvées signées de ce domaine réputé. En effet, si Claire Naudin est partageuse, elle partage en très petite quantité uniquement chez des cavistes dont elle apprécie la démarche. La rareté combinée avec la qualité se paie... content.



CLAIRE NAUDIN*

* En référence à la célèbre ligne claire de la bande dessinée belge initiée par Hergé avec Tintin en 1929



LABADENS

ESCARTEFIGUE - BLANC - VIN DE FRANCE 2022

Un vin hors normes, mélange de deux mondes totalement différents. La tension et la vivacité du Sauvignon Blanc arrondie avec finesse par le Viognier. Clairement le match Tinder est là ! L'assemblage du Sauvignon et du Viognier va sublimer le côté onctueux et gras de la truite tout en mettant en avant les arômes d'amandes, belle tenue et longueur en bouche qui ne laisse pas indifférent. Il sera donc très à l'aise avec une belle truite aux amandes. 12,50€ chez **Les Piqueurs**.

pas de site Internet

Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



DOMAINE LAURENT MOUTON

GIVRY BLANC – CUVÉE EXCELLENCE 2022

Expert de l'appellation Givry de la Côte Chalonnaise (voir page 42), le Domaine Laurent Mouton propose avec ce blanc rond et toasté à la couleur or clair, un vin limpide et vif. Sa fraîcheur s'exprime dès l'attaque en bouche. Un vin blanc fin et minéral aux arômes légèrement citronnés, de fruits à chair blanche. Une finale très salivante d'une belle persistance. Il se mariera à ravir avec une truite aux amandes. 19 euros.

www.domainelaurentmouton.com





LE CLOS DE CAILLE **CLOS DE CAILLE BLANC 2021**

Ce très joli vin apporte la fraîcheur et le gras d'une bouteille très bien équilibrée (que du plaisir). Nez frais et vif sur le fruit à chair blanche et l'agrumes. La bouche est riche, vive harmonieuse, ronde et aromatique.

Superbe avec des crevettes sautées au gingembre ou une truite aux amandes voire une paella. Bref, que du bonheur. 22 euros.

www.closdecaille.com



La liste des cavistes
partenaires est en page
118.



LA BOUCHE DU ROI **LE GRAND LEVER 2022 (BLANC)**

Une belle réussite pour cette excellente bouteille issue d'un domaine francilien ambitieux et assez prétentieux. Le nez dégage un bouquet intense et délicat de fruits blancs, d'agrumes et d'effluves minérales. En bouche, ce n'est que vivacité, fraîcheur, fruité, minéralité et plaisir. Magnifique sur des lasagnes de langouste ou une truite aux amandes. 27€.

la-bouche-du-roi.com



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



DOMAINE PAUL ET MARIE JACQUESON
RULLY 1ER CRU BLANC MARGOTÉS 2020

Quel magnifique exemple d'un Chardonnay séducteur, élégant et d'une finesse remarquable. Le nez développe un bouquet fruité et floral avec une pointe de miel et un zeste d'agrumes. La bouche est ample, gourmande, riche, aromatique et chaleureuse.

Extra sur une blanquette de veau, une daurade royale grillée ou une truite aux amandes. 27 euros.

www.jacqueson-vins.fr





MAIS QUEL JACQUESON !!!

DOMAINE PAUL & MARIE JACQUESON

Pour rester dans la tradition vigneronne, Jacqueson est une histoire familiale. Henri Jacqueson a créé l'exploitation en 1946 à partir de quelques terres appartenant à ses ancêtres. Il commence à proposer son vin en bouteille et à des particuliers tout en faisant la promotion de l'appellation Rully créée en 1939. Il agrandit son domaine en acquérant d'autres parcelles et contribue au développement et à l'essor de cette AOC injustement oubliée à l'époque. Son fils, Paul Jacqueson, le rejoint en 1971 qui transmet le flambeau à sa fille Marie en 2006 puis en 2015 à son fils Pierre. Connus pour ses Rully, le domaine propose également des Mercurey et un Bouzeron, symboles de la Côte Chalonnaise (voir page 42).





Outre
des Sancerre,
Joseph Mellot, c'est
une kyrielle d'appellations,
Pouilly Fumé, Pouilly-sur-Loire,
Côteaux du Giennois, Quincy,
Reuilly, Chinon Bourgueil ...
toujours avec le même
souci de qualité.



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix





MÉLI-MELLOT DE PLAISIRS



TOP
VIN



21

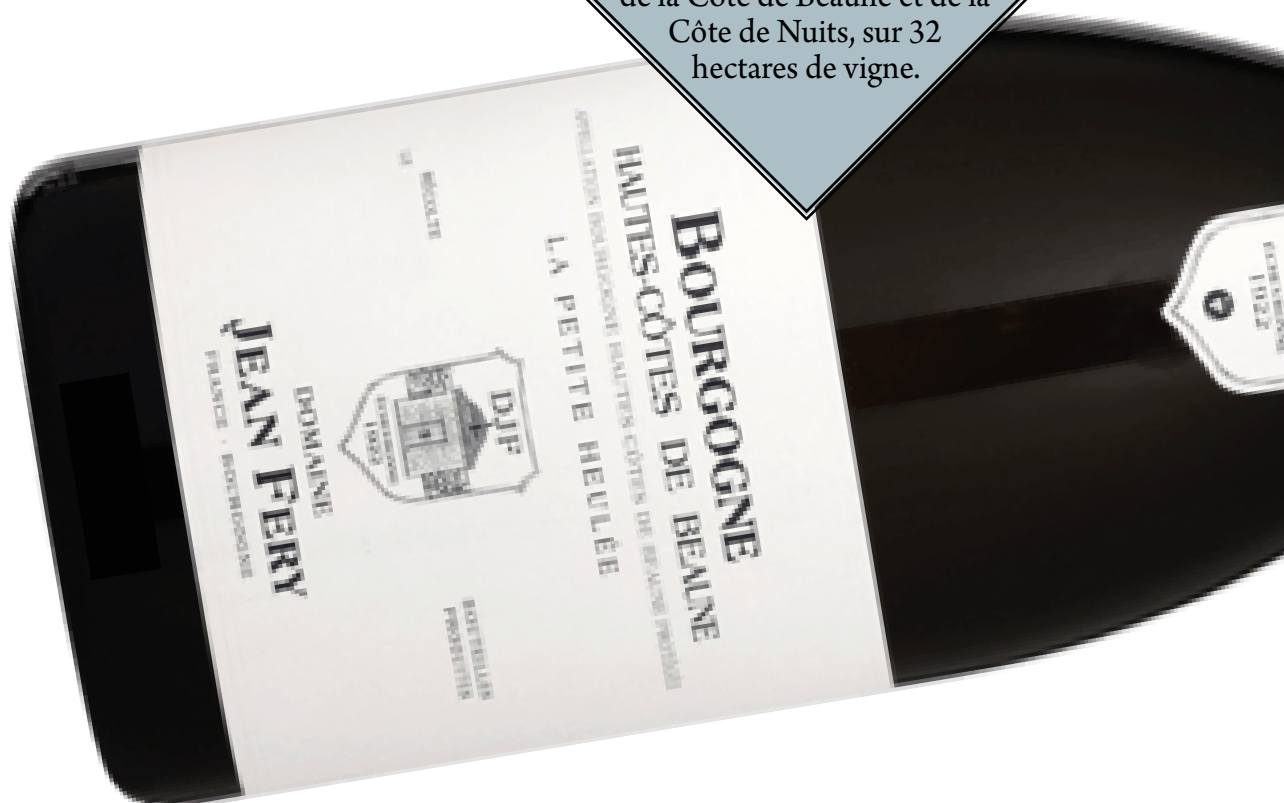
JOSEPH MELLOTT
SANCERRE LES VIGNES DU
ROCHER 2020 (BLANC)

Voilà une belle bouteille pour faire connaissance avec le domaine Joseph Mellot, figure emblématique des vins du Val de Loire. Ce sancerre Les Vignes du Rocher 2020 est une belle cuvée complexe et élégante, le partenaire idéal de la gastronomie. Le nez est riche et puissant, à dominante fruitée, mais aussi minérale. La bouche est élégante, fruitée, ample et savoureuse, marquée par un bel équilibre des saveurs. Extra sur un carpaccio de homard, du saumon fumé ou une truite aux amandes. 28€.

josephmellot.com



Fondé en
1922 au cœur
de la Bourgogne, le
Domaine Jean Fery est établi
à Echevronne, point de jonction
de la Côte de Beaune et de la
Côte de Nuits, sur 32
hectares de vigne.



DOMAINE JEAN FERY
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE
BEAUNE 2021 (BLANC)

Il s'agit d'une superbe bouteille avec du caractère, un caractère charmeur et envoûtant. Le nez est intense révélant une belle expression aromatique. La bouche, quant à elle, est onctueuse, équilibrée, avec de la vivacité, de la fraîcheur, de l'élégance et de la finesse. On a assurément affaire un à TOP vin qui sera délicieux avec des langoustines poêlées au curry ou une belle truite aux amandes.
29,50€.

www.fery-vin.fr



UNE TRÈS BEAUNE BOUTEILLE



LE DOMAINE JEAN FERY

Le Domaine Jean Fery, en Bourgogne, entre Nuits-Saint-Georges et Savigny-lès-Beaune, propose de nombreuses appellations dont Corton Charlemagne, Puligny Montrachet, Aloxe-Corton, Vosne-Romanée 1er Cru et autres Chambolle-Musigny. Les méthodes de culture de la vigne et de vinification sont les plus proches possibles de la nature et respectueuses de l'environnement. Les vignes sont d'ailleurs exploitées en agriculture Biologique certifiée.

Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix

CHAMPAGNE BELIN CHAMPAGNE BELIN EXTRA BUT MILLÉSIMÉ 2016

La vivacité du Champagne Extra Brut millésimé 2016 d'Olivier Belin, domaine situé sur la vallée de la Marne est étonnante autant qu'agréable. Une belle et délicate patine oxydative, des notes de fruits à coque, de la mâche et un subtil crémeux font de ce Champagne, l'accord parfait avec une truite aux amandes. 49€ chez **Bermani, Père & Fils**.

www.champagne-belin.fr

La liste des cavistes
partenaires est en page
118.



CHAMPAGNE POL ROGER BRUT VINTAGE 2016

La cuvée Pol Roger Brut Vintage 2016 est un champagne issu de l'assemblage traditionnel de la maison Pol Roger, 60% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay provenant de 20 Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Profitant d'un millésime remarquable, ce Brut Vintage propose une bouche finement effervescente qui appelle à la Gastronomie. Il sera parfait sur une truite aux amandes de haute-volée. Un grand cru !!! 75 euros.

www.polroger.com





TOP
VIN

DOMAINE GANEVAT

Le Jura rime avec Ganevat et c'est peu dire. En effet, Jean-François Ganevat est un rock-star du Jura, un vigneron d'exception qui ne confirme pas la règle. Lui, n'en n'a qu'une. Faire des bouteilles d'exception que les amateurs s'arrachent comme des autographes. Ce domaine situé dans la combe de Rotalier, au sud du Jura, n'a pourtant pas une histoire ancestrale, repris en 1998 par Jean-François Ganevat, il est devenu en peu de temps, une référence d'exigence, de sérieux, de plaisirs. Les vins du domaine se méritant, on ne les trouve pas n'importe où, ni vendus par n'importe qui.



DOMAINE GANEVAT SAVAGNIN EN BILLAT 2018

Mètre étalon du Jura, Jean-François Ganevat propose avec ce Savagnin en Billat 2018, une cuvée parcellaire élevée quatre ans en amphore, un vin du pur plaisir qui, comme tous les vins du domaine se mérite. Il a beaucoup de structure, des accents lactés et fruités qui vont se marier à ravir avec les amandes de la truite, combinés avec une belle acidité. Du pur bonheur qui se mérite véritablement car les cavistes n'en disposent que quelques bouteilles par an à la vente et, souvent restreignent la vente à une ou deux bouteilles par client. Avis aux amateurs.

112 euros chez **Divvino**.

pas de site Internet



DOMAINE BRAZILIER TRADITION BLANC 2022 – 1ER MILLÉSIME BIO

Non, ne vous fiez pas à son prix à la limite de l'indécence, cette Tradition Blanc 2022 du Coteaux du Vendômois est une petite bouteille à découvrir. La bouche est ronde, plaisante, aromatique, bien équilibrée avec une belle fraîcheur. On en a vraiment pour son argent et même bien plus. Ce vin sera superbe avec une paëlla ou des raviolis de tourteau. 8€.

www.domaine-brazilier.fr

La liste des cavistes
partenaires est en page
118.



DOMAINE BELLAVISTA X LES PIQUEURS CÔTE CATALANES - LE ROSÉ DE L'ÉTÉ 2022

Les épices et saveurs de la mer appellent facilement à des saveurs plus fruitées tout en souhaitant un vin vif qui ne disparaît pas en bouche.

Quoi de mieux que de se rapprocher de l'Espagne et de goûter l'assemblage Syrah, Grenache, Mourvèdre réalisé en partenariat avec le Domaine Bellavista. Un rosé fruité et profond non décoloré qui va tenir en bouche et permettra de parfaitement contrebalancer avec le mélange terre, mer et les épices de la paëlla.

13 euros chez **Les Piqueurs**.

www.domaine-bellavista.com





DOMAINE GAYRARD

LOIN DE L'OEIL GAILLAC AOP BLANC 2021



La paëlla propose une variété d'arômes et de saveurs qui invite à l'associer à un vin riche plutôt sudiste. Un vin blanc issu d'un cépage endémique de Gaillac, le Loin de l'Oeil du Domaine Gayrard fera l'affaire. Un vin frais et généreux, sur des arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques et de miel d'acacia.

*17 euros chez **Bermani, Père & Fils**.*

www.maison-gayrard.com



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



CHÂTEAU SAINT-MAUR L'EXCELLENCE 2022

Un grand Rosé élégant, très bien équilibré, parfait pour un apéritif dînatoire ou un repas gastronomique. Nez très ouvert sur les fruits exotiques et les agrumes. Bouche puissante, soyeuse, fruitée et gourmande, belle fraîcheur, avec des pointes de salinité. Parfait sur des gambas à la plancha, des rougets grillées ou une belle paëlla. 26€.

www.chateausaintmaur.com



DOMAINE LA COURTADE CÔTES DE PROVENCE LA COURTADE 2021 PORQUEROLLES



Une magnifique bouteille à la personnalité bien marquée. Nez aux senteurs florales et fruitées. Bouche ronde, riche, soyeuse belle intensité, avec du fruit, du gras et une pointe de salinité.

Extra sur un risotto aux asperges ou une paëlla et pour les aventuriers, sur une omelette aux cèpes. 30 euros.

lacourtade.com

Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



PHILIPPE PACALET LADOIX 2020

L'expression même du Pinot Noir. Quelque soit le millésime. Philippe Pacalet est un homme extrêmement cultivé avec une vision révolutionnaire. Il a eu le courage de laisser un domaine historique pour développer ses idées. Le Ladoix 2020 a beaucoup de caudalie, de richesses et de personnalité. Il sera comblé en compagnie du riz, des fruits de mer de la paëlla. 105€ chez **Divvino**.

www.philippe-pacalet.com



DOMAINE ARNOUX CHOREY-LES-BEAUNE - ROUGE 2021

Une très belle omelette aux cèpes, c'est généreux, gourmand tout en restant très fin si les cèpes sont de compétition. L'accord sera sublimé avec le Pinot Noir en appellation Choresy-les-Beaunes du Domaine Arnoux qui réussit l'exploit d'équilibrer le millésime 2021 en ayant une très grande profondeur aromatique et une densité rare pour ce millésime. Les arômes de sous-bois termineront de faire le lien avec les champignons. 30€ chez **Les Piqueurs**.

www.arnoux-perezetfils.com

La liste des cavistes
partenaires est en page
118.



VIGNOBLES TROCARD PORTE CHIC POMEROL 2019

Une très belle bouteille qui saura séduire les amateurs de bons Pomerol. Un vin charmeur, élégant, bouche ample et riche, gorgée de savoureuses notes fruitées, de la fraîcheur et des tanins soyeux. Parfait sur une cocotte de perdreaux au chou vert et lardon ou un carré d'agneau et sa poêlée de cèpes, ou, pour rester dans les cèpes, avec une belle omelette aux cèpes. 40 euros chez **La Part des Anges à Tours**.

www.trocard.com





MANIF

Le nom de cette propriété vient de la Bataille qui eut lieu en 1453 sur les vignes et le Château durant la guerre des 100 ans.



CHÂTEAU BATAILLEY 5 ÈME GRAND CRU CLASSÉ – PAUILLAC MILLESIME 2018

Une bouteille qui se distingue par un équilibre remarquable. Millésime de contrastes climatiques, 2018 s'est déroulé en deux phases, un printemps particulièrement doux et humide et un été installé en juillet avec un soleil rayonnant jusqu'en octobre. De quoi faire de bons vins comme ce Pauillac qui pourrait être un mètre-étalon de l'appellation. Sa complexité accessible le rend incontournable. Fabuleux sur une omelette aux cèpes. 58€.

batailley.com



BATAILLEY, ESTEMENT*

Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix

TOP
VIN



DOMAINE BATAILLEY

Berceau de la famille Castéja, le Château Batailley, 5ème Cru Classé, est l'une des plus anciennes demeures de la commune de Pauillac figurant depuis toujours sur les cartes de la région. Avec ses 60 hectares plantés sur des sols de graves profondes anciennes du Günz, de silice et de sables, le vignoble du Château Batailley met en valeur les cépages typiques de l'appellation Pauillac, le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet franc et le Petit Verdot.

* En référence au (premier) manifeste du Surréalisme que Georges Bataille a immédiatement critiqué à sa sortie



CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE **BOUCHALÈS 2016**

Comme l'indique son étiquette, il s'agit d'un 100% Bouchalès, un cépage bordelais totalement oublié. Une véritable bouteille sans sulfites pour connaisseurs et épicuriens, son côté frais, son côté fruits rouges enchantent le palais et en fait un compagnon de jeu idéal avec le côté sous-bois de l'omelette aux cèpes.

99€ chez **Divvino**.

www.chateau-de-la-vieille-chapelle.com

La liste des cavistes
partenaires est en page
118.



DOMAINE JACQUES PRIEUR **CLOS VOUGEOT 2016**

2016 fut une belle année, un grand millésime qui a profité à tous les vignerons, encore plus aux talentueux. Le Domaine Jacques Prieur a su sublimer son Clos Vougeot cette année-là pour en faire une référence. Des fruits noirs et des arômes tertiaires de sous-bois pour une symphonie de haut vol, qui sonneront l'apothéose avec une superbe omelette aux cèpes à condition que les cèpes soient du niveau de ce Clos Vougeot de chez Jacques Prieur.

238 euros chez **Bermani, Père & Fils**.

www.prieur.com



TOP
VIN



DOMAINE DES MARAVILHAS CLOS DE CAILLE BLANC 2021



Un vin reposant sur le plaisir du fruit et une belle pureté gustative. Nez généreux aux notes de cerise noire et de crème de cassis avec une pointe d'épices. Bouche aromatique, élégante, puissante et soyeuse, structure tannique bien tissée. Magique sur un pigeon rôti ou un jarret de veau braisé. 15 euros.

domainedesmaravilhas.com



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



LES GRANDES SERRES VISAN GO GREEN

Ce vin d'une couleur rouge profond est fruité, rond, aux arômes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) mêlées à des touches d'épices. En bouche les notes de cassis sont intenses. Ce Visan aux tanins fondus est généreux, croquant, fruité et d'une grande fraîcheur dès l'attaque en bouche. Sera sublime sur un pigeon rôti. 15€.

[pas desiteinternet](http://pasdesiteinternet.com)



Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



DOMAINE DE LA FOLIE **RULLY CUVÉE MAREY 2021**

Le Domaine de la Folie offre un superbe Rully, un Rully de ouf caractérisé par le fruité et l'élégance du Pinot Noir. Le nez est expressif, exhalant des notes de fruits rouges et d'épices. Bouche savoureuse, charnue, harmonieuse, aromatique avec des tanins si soyeux. Magique avec des œufs en meurette ou un pigeon rôti. 23,60 euros.

www.domainedelafolie.fr





CLOS AGUILEM TERRASSES DU LARZAC - KIARA 2021

Le pigeon rôti dense et rouge qui rappelle des saveurs d'antan donne envie de voyager dans le sud de la France et de profiter des vins intenses et complexes sachant bien tenir les arômes entre le faisan et le poulet dominical. Ici c'est l'explosion de saveurs en bouche, la cuvée Kiara va parfaitement encapsuler les arômes du pigeon et le sublimer avec des tanins présents et bien maîtrisés. 20€ chez **Les Piqueurs**.

closaguilem.com



DOMAINE RICHAUD CAIRANNE ROUGE 2022

Robe d'un rouge intense, brillante aux reflets rubis. Au nez comme en bouche, une dominante d'arôme de fruits rouges confiturés, de chocolat et d'épices. Les tanins sont fondus et soyeux. La bouche est suave et ample, le fruit expressif et souligné par une finale épicée sur des notes de réglisse qui confère à cette cuvée emblématique du Domaine, un équilibre entre gourmandise et élégance. Parfait avec un pigeon rôti. 19 euros.

www.domaine-richaud.fr



DOMAINE COURBIS L'AUBE 2021

Un joli vin, pour un plaisir immédiat. Bouche ample et veloutée, reposant sur un bel équilibre, tanins gourmand, belle fraîcheur. Magique sur un rougail saucisse, une charlotte d'agneau aux aubergines confites ou un pigeon de Racan rôti. 18,50 euros.

www.vins-courbis-rhone.com



DOMAINE DE LA JAUFRETTÉ VACQUEYRAS 2014

Promenons-nous dans les bois pour y recueillir les arômes tertiaires, les champignons dans la fraîcheur du petit jour, le cuir tanné et un délicat fumé. Le Vacqueyras 2014 du Domaine de la Jaufrette remplit parfaitement cette mission, il forme une harmonie parfaite avec un pigeon rôti, du moment qu'il ait un tant soit peu de caractère. Un pigeon de Racan. 28€ chez **Bermani, Père & Fils**.

lajaufrette.com

Les vins présentés sont
uniquement classés par
plat et ordre croissant de
prix



VIGNOBLES JADE FONTFLEURIE 2019 SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Un vin de caractère, riche et complexe. Un bon Saint-Emilion accessible à tous les niveaux. La bouche est souple, bien structurée, délicate et très aromatique, tanins soyeux. Ce Fontfleurie 2019 sera extra sur un tataki de thon, un canard rôti aux épices ou, pour ceux qui ont le temps, un pigeon rôti. 28 euros.

www.vignoblesjade.com





DOMAINE DE LA FERTÉ GIVRY PREMIER CRU CLOS DE LA SERVOISINE 2021

Retour à la Côte Chalonnaise (voir page 42) avec un vin dont l'élégance explique la passion d'Henri IV pour les vins de Givry. Le nez dégage des arômes de griotte, de mûre et de cassis, rehaussé de notes épicées. La bouche est d'une grande souplesse, soyeuse, élégante, bien équilibrée, les tanins sont fins. Magique sur un ris de veau aux champignons ou un pigeon rôti mais, pas n'importe lequel ! 40 euros.

www.domaine-de-la-ferte.com

La liste des cavistes
partenaires est en page
118.



WILLIAM DOWNIE PINOT NOIR CATHEDRAL 2020

Direction Australie avec un joli vin. Un Pinot Noir incroyable qui réchauffe le cœur et le palais, l'un de ces vins qui donnent envie d'aller sur place. Les notes de fruits rouges seront parfaites pour aller de concert avec la finesse et la délicatesse du pigeon rôti. Une belle découverte pour sortir des sentiers battus. 45,50€ chez **Divvino**.

pas de site Internet



QUAND UN VIGNERON S'IMPOSE
AU CRAZY HORSE, CE N'EST PAS
PAR OU UN HASARD. C'EST CETTE
RENCONTRE ENTRE UN CABARET
À LA RENOMÉE MONDIALE ET UN
DOMAINE SANS BRUIT QUE NOUS
VOUS RACONTONS AUJOURD'HUI.

UN VIGNERON À PARIS



L'histoire de Stéphane Arnal avec le Crazy Horse ressemble, du moins à son début, au scénario d'un film de Serge Korber sorti en 1967 qui n'a d'intérêt cinéphilique que par la présence de Michel Audiard au scénario. L'histoire est celle d'un idiot du village venu sur/à Paris depuis sa campagne, Jaligne dans l'Allier. Il vient y chercher la Tour Eiffel et il trouvera l'amour. Pour Stéphane Arnal, le taulier du Domaine de la Périnade, la réalité l'a largement emporté sur la fiction. Débarqué du sud de la France avec comme seul bagage un passé de banquier qui ne ressemble, heureusement, en rien à celui du pauvre d'esprit Goubi magistralement interprété par Jean Leffevre dans *Un Idiot à Paris*. Depuis quatre ans, Stéphane Arnal se bat pour briser le regard préconçu porté sur les Rosés. Avec culot et travail, il a sorti le Rosé de sa piscine pour le mettre sur la table des Chefs en vue, Amandine Chaignot, Hugo Bourny... qui ont su faire une place de choix à La Périnade sur leur carte des vins. Pas par complaisance pour un provincial venu conquérir la capitale avec ses gros sabots mais tout simplement parce que ses Rosés sont bons, avec des prix qui touchent encore le sol. Mais cela n'explique finalement en rien pourquoi, lui, parti de presque rien, a réussi à séduire un Crazy Horse arrivé depuis bien longtemps. L'histoire est si belle qu'il faudrait un Spielberg ou un Scorsese pour la mettre en images ou si l'on devait rester chez nous, un Jean Renoir ou un Marcel Carné des débuts, avec Jacques Prévert à la plume.

Il était donc une fois, un vigneron qui ne l'était pas vraiment à l'origine mais qui l'est devenu par la force des choses et d'un héritage familial qu'il fallait préserver. Mieux, valoriser. La chance voulut que l'un des amis d'enfance de Stéphane Arnal est le petit-fils du photographe officiel du Crazy



Horse et grand ami du fondateur, Alain Bernardin. Cet ami, qui est également ambassadeur du domaine, profita alors de cette relation pour contacter la directrice artistique du Crazy, Andrée, et tenter de la convaincre de rencontrer Stéphane qui serait, d'après lui, incontournable. Ce qu'il parvint à faire. Désormais, la balle dans son camp, la mission de Stéphane Arnal est clairement un exercice de persuasion de haut-vol. Remplacer Château d'Esclans, fleuron des Rosés haut-de-gamme, par ses Rosés à lui, ressemble plus à une mission impossible qu'à autre chose...mais sans Tom Cruise au générique. La Périnade, petits vins de pays certes, avec de jolies intentions mais tout de même, on part de loin et même si ce n'est pas en sabots, loin





c'est parfois trop loin. Et trop. Pas pour le jeune homme qui voit son rêve devenir réalité. La Périnade devient officiellement le Rosé du Crazy Horse. Alors quand Stéphane Arnal constate que le Crazy Horse est devenu son second marché parisien, il se sent pousser des ailes et de l'audace. Dans son esprit, le next step serait de faire une cuvée non pas pour le Crazy Horse mais AVEC. Seulement, le Rosé, ce n'est pas du Champagne et pour un cabaret de renom comme le Crazy Horse, la différence peut être de taille. D'impossible, la mission passe à improbable même avec Tom Cruise. Alors sans ! Justement, partant de ce constat là, Stéphane Arnal n'a rien à perdre. Plutôt tout à y gagner. Le Crazy Horse également. Il met donc le deal dans la main d'Andrée avec laquelle il s'entend bien. Le reste ne fut que dégustations, plaisir et travail en commun pour un seul objectif: donner à ce Rosé, un

nom, une âme, un contenant digne du Crazy Horse, digne des filles qui sont et font le spectacle, digne des gens qui travaillent pour cette institution qui a traversé le temps comme d'autres la Manche. Ce Rosé La Périnade x Crazy Horse Paris s'intitule Crazy et c'est vrai que cette histoire est folle quand on y réfléchit bien. Présenté le 11 mai dernier à la presse et aux professionnels, Crazy fera pleurer de bonheur Stéphane Arnal qui avait convié ses parents à cette fête parisienne comme Paris en avait connu naguère avec un Jean-Marie Rivière en maître de cérémonie. Mais lui, c'était le Whisky son grand amour, une bouteille minimum par soir à l'Alcazar. Au Crazy Horse, c'est du Rosé mais pas n'importe lequel. Celui du Crazy Horse, celui de La Périnade. Et il s'en boit bien plus d'une bouteille par représentation. Heureusement pour le Crazy Horse et Stéphane Arnal.



Jesse Johnson, le guitariste du groupe de Prince, The Time, a, lui aussi, été Crazay. Pour son second album Shockadelica sorti en 1986, il choisit comme premier single, Crazay, avec un revenant, Sly Stone sans sa family. Un carton planétaire qui tombera dans les oreilles aguerries de Fred Chichin et Catherine Ringer. Pour leur single, Andy sorti la même année que Crazay, ils choisiront Jesse Johnson comme guest star tandis qu'il est totalement inconnu en France. L'union se portera à merveille car ils feront de nombreux enfants comme le Remix de Le Petit Train ou de Hip Kit avec le duo déjanté Sparks. A noter que sur le 12" US de Crazay de Jesse Johnson se trouve un inédit intitulé Drive Yo' Cadillac qui vaut largement la face A.





POUSSEZ les portes de la BOURGOGNE

La Bourgogne, la Bourgogne, tout le monde n'a que
cette région à la bouche quand on parle de vins
d'exception, encore faudrait-il pouvoir se les offrir. La
Côte chalonaise est là pour cela.

par Annie Versère



Les Portes de la Nuit, n'est pas le plus connu des films de Marcel Carné, ni le meilleur d'ailleurs mais il était très attendu après les joyaux du réalisateur que furent Les Visiteurs du Soir et, encore plus, Les Enfants du Paradis. Ces portes de la Nuit n'eurent pas la magie de ces Enfants du Paradis qui nous avait entraîné sur le Boulevard du Crime à un temps pendant lequel, ni la télé, ni Internet n'étaient des distractions. Ces Portes de la Nuit, malgré ce que dit le dossier de presse illustré par Brassai, n'auront même pas la vertu de rendre le quartier de Barbès, plus lumineux qu'il n'était, déjà, à cette époque. Pour la Côte Chalonnaise, c'est tout le contraire, avec elle, ce sont les portes de la Bourgogne qui s'ouvrent avec délectation, élégance et surtout, raison. Raison, justement, la Bourgogne forte des éloges que l'on lui prodigue, la perd avec conscience et... déraison.

Longtemps à l'ombre de ses deux sœurs plus connues, la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, de nombreux acteurs ont réveillé la belle endormie et entendent faire savoir que la Côte Chalonnaise possède des terroirs et des expositions dignes d'intérêt.

Les chemins de traverse de ce vignoble qui longe la Saône en donnent un rapide aperçu. Plus vallonné que dans le reste de la Bourgogne, le paysage est heurté de déclivités, de haies, de vallées, d'expositions diverses, de plusieurs altitudes et orientations. Entre les vignes, on peut apercevoir des murets de pierre, typiques de la région, des cabotes¹ historiques et des croix, qui enjolivent ce paysage déjà charmant. L'adorable petit village de La Touche, par exemple, avec son église fraîchement restaurée, vaut le détour notamment parce que les saints qui la décorent portent des grappes de raisins aux poignets... c'est dire l'influence bénéfique des ordres





monastiques qui ont adopté la Bourgogne du Moyen-âge à la Révolution sur le culture de la vigne. Et ils ne se sont pas trompés quand on sait combien la Bourgogne est convoitée dans le monde entier. Aimer la vigne et le vin n'est pas un péché, parole de moines cisterciens, vigneron passionnés et œnologues avant l'heure. La Côte Chalonnaise se conjugue en cinq appellations et comme nous sommes en Bourgogne, Chardonnay et Pinot Noir en sont les cépages rois à l'exception de Bouzeron où l'Aligoté a trouvé sur les coteaux, des climats qui subliment son expression comme nulle part ailleurs. Du nord au sud, plantons le décor qui n'est pas dû à Alexandre Trauner, le magicien architecte hongrois des décors des Portes de la Nuit et, surtout des Enfants du Paradis.

- L'AOC Bouzeron: le hameau de Bouzeron donne toutes ses lettres de noblesse à l'Aligoté.
- L'AOC Rully est bicolore avec une prédominance du Pinot Noir.
- L'AOC Mercurey est plus connue pour ses rouges, mais produit quelques vins blancs dignes d'intérêt.
- L'AOC Givry située au cœur de la Côte Chalonnaise a fondé sa réputation sur ses rouges.
- L'AOC Montagny, vignoble le plus méridional, est exclusivement blanche et fait la part belle au Chardonnay.

La Côte Chalonnaise est idéale pour les amateurs qui désirent faire découvrir à leurs papilles le charme des vins de la Bourgogne. Elle ouvre la porte émotionnelle à ses grands cousins du nord qui sont toutefois, beaucoup moins accessibles.

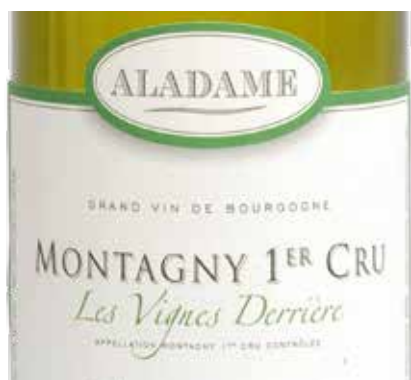


LA CÔTE CHALONNAISE



Pousser les portes de la Bourgogne avec la Côte chalonnaise est bien plus simple que de pousser Les Portes de la Nuit de Marcel Carné pourtant dialogué(es) par Jacques Prévert. La preuve en six vins qui donnent six ambiances de cette côte si accueillante.

L'appellation Givry propose des vins vraiment accessibles pour le plaisir qu'ils offrent comme le Givry Premier Cru Clos de la Servoisine 2021 du Domaine de la Ferté. C'est un vin que l'on n'oublie pas, que l'on ne veut pas oublier, un vin dont l'élégance explique la passion d'Henri IV pour les vins de Givry. Le nez dégage des arômes de griotte, de mûre et de cassis, rehaussé de belles notes épicées très agréables. La bouche est d'une grande souplesse, soyeuse, élégante, bien équilibrée, avec des tanins d'une exquise finesse. Avec ce vin, la magie sera sur un ris de veau aux champignons ou un pigeon rôti. Plus que cela, ce sera le nirvana du bonheur pour seulement 40 euros, même pas le prix d'une poule au pot. Du côté de l'appellation Mercurey, le Domaine de Suremain "distille" un 1er Cru La Bondue 2021 qui ne peut laisser indifférent. Un vin de plaisir, flatteur et gourmand avec un nez d'une grande finesse aux arômes de fruits noirs. La bouche est puissante, riche et opulente, avec des tanins fins et racés, une jolie palette aromatique. Pour un grand plaisir, sur des cailles farcies au foie gras et à la truffe ou une omelette aux cèpes voire une pizza au jambon de pays et figues fraîches. Le kiff du bon buveur n'est qu'à 32,60 euros. En remontant sur Rully, on peut y boire un Rully Cuvée Marey 2021 de toute beauté. Un de ces superbes Rully dont la Côte chalonnaise a le secret. Un Rully caractérisé



par le fruité et l'élégance du Pinot Noir. Le nez est expressif, exhalant des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est savoureuse, charnue, harmonieuse, aromatique et les tanins soyeux. Ce Rully de compétition sera magique avec des œufs en meurette ou un pigeon rôti. Du côté de Montagny, partons au Domaine Aladame. L'appellation qui appelle au Chardonnay a séduit Stéphane Aladame, un jeune homme du cru. Son amour pour le Montagny se retrouve dans ses bouteilles aussi bonnes qu'accessibles. Son Montagny Premier Cru Les Vignes Derrière 2021 est plein de lumière et de plaisir. Un enchantement pour les verres. Beaucoup plus au nord de la Côte Chalonnaise, à la pointe, on trouve une appellation qui, sans faire de bruit, propose de bons vins à base d'Aligoté. Au Domaine de Villaine dont le nom donne des émotions rien qu'en l'entendant, Pierre de Benoist transmet sa passion et son savoir dans ses vignes. Son Bouzeron 2021 est une référence de l'appellation.



Il exhale des senteurs de fleurs blanches de pêches et d'agrumes. Sa bouche expressive, aux saveurs gourmandes, vive et équilibrée, dotée d'une belle fraîcheur. Une franche réussite qui se paye au prix fort (pour un Bouzeron) mais qui est amplement justifié. Ce Bouzeron 2021 sera extra sur une terrine de lapin à l'estragon ou une truite aux amandes.



GREMILLET, une évidence

par Christine Cutakis



e **L**e Champagne, c'est une affaire sérieuse, de bulles, mais tout de même sérieuse. Et la famille Gremillet, car il s'agit encore d'une famille, la prend au sérieux. Anne Gremillet en est la porte-parole, l'atout cœur, un atout indispensable quand on parle d'une chose telle que le Champagne qui ne ressemble à aucun autre liquide, fut-il le plus prestigieux. D'ailleurs, qu'il y a-t-il de plus prestigieux que le Champagne quand il bon, que ces fines bulles qui délivrent la dose d'émotions nécessaire pour s'envoler dans un Paradis qui n'a rien d'éphémère ? La famille Gremillet, Anne donc et son frangin Jean-Christophe, pensent la même chose. Alors, ils se donnent les moyens de faire un Champagne de qualité sans pour autant qu'il ne casse ni les têtes, ni les tirelires.

Fort d'une expérience largement (é)prouvée, Gremillet fait partie des Champagnes de confiance, de ceux que l'on peut acheter les yeux fermés sans risque de se casser la figure. C'est désormais plus qu'une certitude, c'est une évidence.



CHAMPAGNE GREMILLET CUVÉE EVIDENCE

Pas de confusion possible avec cette cuvée prestigieuse signée Gremillet, c'est un Blanc de Blancs gastronomique qui se déguste accompagné de plats sincères et relevés. Les subtiles notes vineuses seront un véritable délice devant un joli scampi fritti maison accompagné de frites de patates douces, double bain obligatoire.

Élevé au minimum quatre années, ce Champagne fera également merveille avec un poulet pattes bleues de Bresse et ses pommes de terre de Noirmoutier. Avec le gras de la peau, c'est l'accord ultime, celui qui devient une évidence évidente. 56€.

www.champagne-gremillet.fr



Sea, sex wines & SUN

Tahiti, contrairement aux idées reçues émises de la Métropole, n'est pas une terre infertile où ne pousse que tourisme et colliers de fleurs. La vigne s'y développe et même plutôt pas mal.

par Manu Tiboha



Ah, Tahiti, ses plages de sable vraiment fin, sa mer d'un bleu royal, ses vahinés, ses îles, ses motus, ses coraux, Tahiti, c'est simple, c'est le Paradis sur Terre pour tous les pêcheurs et même pour les vignerons si l'on en croit Sébastien Thépénier, responsable du Domaine

Dominique Auroy à Tuhamotu. Six hectares de vigne, trois de cannes à sucre pour le Rhum Mana'o Rangiroa, un et demi pour les citronniers et les uru, le fruit de l'arbre à pain de Tahiti. Sans compter l'hectare consacré au maraîchage des ananas. De quoi ne pas s'endormir car, là-bas,



comme nulle part ailleurs, il faut être à l'écoute de la terre et de ses contraintes. Le défi est à la mesure de l'enjeu, produire du vin sur un atoll corallien. La vigne est implantée sur un motu (un îlot de sable corallien sur la couronne récifale d'un atoll) proche du village de Avatoru situé à 55 minutes de vol de Tahiti. Plusieurs cépages y sont cultivés afin de proposer des vins blancs, rosé et moelleux. Grâce à un soleil coopératif, on peut faire deux vendanges par an, tous les cinq mois à cinq mois et demi, un rêve de vigneron. Il en faut bien un car le transport des raisins en bateau vers l'entrepôt de la Cave situé au village n'est pas de tout repos. C'est en



1992 que l'aventure du domaine commence avec des essais de plantation dans les cinq archipels qui dureront deux années. En 1997, trois hectares de vignes sont plantés à Rangiroa après de nombreux travaux. Les premières vendanges ont lieu deux ans plus tard. Ce n'est



Vin De Tahiti Blanc de Corail 2020 32,00€





Domaine Dominique Auroy

Vin de Tahiti Monamona 2021 TOP

Un vin surprenant, tant par le plaisir qu'il offre que par le potentiel de son terroir. Une belle découverte. Un nez de fruits confits, de miel et d'écorces d'orange. La bouche est élégante, ample, grasse, minérale, belle complexité aromatique. Magique avec un soufflé à la mandarine.

Vin de Tahiti Rosé Nacarat
TOP *Un vin atypique, du jamais "bu" à découvrir absolument. Le nez minéral dévoile aussi des notes d'agrumes douces. La bouche est vive, fraîche, complexe, fruité et minérale. Extra sur un carpaccio de sériole.*



pas encore le Pérou, seulement Tahiti, mais c'est encourageant. En 2003, l'exploitation produit 300 bouteilles à chaque récolte. Sept ans plus loin, le domaine compte six hectares de vigne et une production de 30 000 bouteilles par an. En 2015, le domaine fait un gros investissement dans un nouveau pressoir, un groupe froid et du matériel de pompage ainsi qu'un effort dans le vignoble avec du matériel de broyage pour développer la culture organique et passer, un an plus tard, en biodynamie. En 2012, après 25 années d'existence, l'identité visuelle de Vin de Tahiti se métamorphose. Le Corail devient l'emblème des cuvées classiques, Blanc de Corail, Rosé nacarat et Monamona. Le Terroir corallien unique de Rangiroa est également mis en lumière. Et désormais, ce sont 35000 bouteilles qui sont produites au Domaine Dominique Auroy. Deux vins blancs, Blanc de Corail et, plus élégant, le Clos du Récif qui se veut être le fer de lance du domaine, le vin qui montre sa compétence. Un rosé Nacarat et un vin moelleux Monamona. Le next step sera la production d'un Rosé de compétition censé porter les couleurs du domaine dans le monde entier. En Métropole, ces vins ne sont pas encore très connus, voire carrément pas mais le mériteraient tant ils apportent du soleil dans les verres. Et par les temps qui courent, on en a bien besoin.

Vin De Tahiti Clos Du Récif 2020 36,00€
Vin De Tahiti Rosé Nacarat 2021 32,00€
Vin De Tahiti Monamona 2021 32,00€

Deux vendanges par an au Domaine Dominique Auroy





UN SINGE EN HIVER LES VERRES

Le vin est un vecteur d'émotions rares. Il permet de visiter le monde d'un simple lever de coude. Pas fatigant et bon pour la couche d'ozone, what else ?

*par Julia Scavo
DipWSET*



Film d'Henri Verneuil assisté, excusez le peu de Costa Gavras, Michel Lang et Claude Pinoteau, sorti en 1962 avec Jean Gabin, Jean-Paul Belmondo, Suzanne Flon, Paul Frankeur... Produit par Jacques Bar, ami de Jean Gabin avec lequel il fera de nombreux films. Lumière de Louis Page ce qui rassurait Gabin sur les tournages. Dialogue de Michel Audiard d'après l'imbibé Antoine Blondin accompagné d'une musique du génial et regretté Michel Magne.

Un singe en hiver, du brillant Henri Verneuil, est désormais un film dit culte. Ce qu'il ne fut pas à sa sortie, ne brillant pas par un scénario à toute épreuve même écrit à partir d'un roman de l'enivré Antoine Blondin avec Michel Audiard en renfort. Les scènes de beuverie dont on retrouve l'origine dans un autre film avec Gabin, Archimède le Clochard, peuvent suggérer que le thème central du film est l'ivresse au secours d'une certaine détresse. Même si la rime est riche, il n'en est finalement rien. Porté par un Jean Gabin qui se faisait la voix à grands coups de Whisky pendant le tournage à Villerville, ce film parle de l'évasion qu'offre le vin. Une évasion sous la forme de voyages homériques ou non, lointains ou périphériques, peu importe en fait. C'est la notion de voyage qui compte et, personne ne pourra dire le contraire.

Le vin est une agence de voyage à lui tout seul grâce à ce que l'on nomme de façon parfois déroutante, le terroir. Cette chose qui s'apparente à une origine est bien plus large que cela. On parle de terres mais surtout, de dessous de terres, presque de patrimoine. Si les vins sont différents en Alsace de ceux de Saint-Emilion, il y a bien sûr le travail des hommes mais aussi ce terroir qui pèse lourd dans le résultat final. Le voyage dans le verre se traduit souvent par un



LE DANS RES

changement d'état. Sa symbolique est plus qu'une découverte du monde, c'est une découverte du soi-même sur deux chemins qui ne sont pas parallèles, mais convergent en un point¹. Un peu comme les destinations de voyage de Gabin et Belmondo dans le film de Verneuil. Mais ce point se trouve dans l'inconnu, comme un objet de pérégrinations et de tribulations. Ce n'est qu'en ce point que l'effort devient gratifiant. Chaque voyage a un mentor, car l'on voyage pour apprendre, pour se connaître soi-même. Albert Quentin et Gabriel Fouquet se *mentorent* l'un l'autre, *je vous serai guide dans les verres qui suivent*.

Depuis Buckingham Palace et le 10 Downing Street du Prime Minister jusqu'aux ambassades du Royaume Uni du monde entier, le vin mousseux anglais produit par méthode traditionnelle est devenu le porte-drapeau de la viticulture made in Great Britain. Créé en 1995 comme affaire familiale au cœur du Sussex, Ridgeview est devenu un leader de la révolution du vin anglais. Loin des codes d'un climat marginal, Ridgeview Cavendish NV vient avec sa dominante de Pinot Noir et Meunier complétée par une

pincée de Chardonnay. Fruits rouges et mirabelle se fondent dans un ensemble dense, pâtissier et texturé, tissé de fine mousse, vibrant par l'acidité racée et structuré en finale sur une veine de toast et d'amande.

*(...) votre façon de voyager...
olala, le véhicule, je le connais,
je l'ai déjà pris. Et ce n'était
pas un train de banlieue, vous
pouvez me croire. Mr. Fouquet,
moi aussi, il m'est arrivé de
boire. Et ça m'envoyait un peu
plus loin que l'Espagne...*

Jean Gabin à Jean-Paul Belmondo dans Un Singe en Hiver

Lors du renommé salon London Fair en 2009, une poignée de producteurs roumains étaient partis à la conquête de la City et parmi eux - Prince Stirbey. Quittons donc l'Angleterre pour prendre l'avion retour et arriver à Dragasani en Roumanie, chez le Baron Jakob Kripp et la Barone Ileana Kripp (née Princesse Stirbey), en terre natale du cépage Novac², ici version bulle et *pink*, seul et unique au monde: sous voile grillé entrelacé de notes de vanille et d'épices, il éclate de

1 - Rappelons toutefois que des lignes parallèles se croiseront à l'infini, c'est leur définition intrinsèque.

2 - croisement de Negru Vartos et Saperavi obtenu à la Station de Recherche et de Développement Viti-Vinicole Dragasani

JACQUES BAR
présentationJEAN GABIN
JEAN-PAUL BELMONDO
dans un film de
HENRI VERNEUIL

fruits rouges telle la cerise sur fond savoureux. Sec et musclé, bien que texturé, racé, il se voit boosté par des bulles croquantes et fines qui fondent dans sa concentration stratifiée, éclatant de cerises et d'épices toastées. Mais, pas le temps de s'émouvoir, poursuivons le voyage par un grand saut au dessus de l'Atlantique, loin du Yang-Tsé-Kiang cher à Jean Gabin dans le Singe.

Il faut bien cinquante nuances de rosé(s) pour satisfaire une soif de voyage et dénicher *The Perfect Rosé*, un pur Chambourcin³ Rosé, millésime 2020 produit par Mazza Chautauqua Cellars dans la Lake Erie AVA, dans l'état de New

York. Nez sauvage, entre grenade et baies rouges, il miroite le palais sec- tendre mais croquant tenu par une légère accroche qui structure la texture lisse et soyeuse. La finale juteuse revient sur la petite nuance sauvage. Hollywood et Las Vegas dans un même verre, ce qui ne ferait pas remuer Gabin d'une oreille, lui qui n'a pas aimé sa petite carrière américaine du temps de sa romance avec Marlene Dietrich.

Depuis la Côte Est américaine, rejoignons l'est de l'espace européen, en approchant le croissant fertile avec un vin orange, fermenté en amphores, puis élevé en barriques. Pas en Géorgie,

3 - variété interspécifique française rouge

Angleterre

Ridgeview Cavendish NV
English Quality Sparkling
Wine



Roumanie

Prince Stürbey Vin
Spumant Brut Rosé



États-Unis

Mazza Chautauqua
Cellars *The Perfect Rosé*
2020 Lake Erie AVA





Vient enfin de ressortir; *Le Terminus des Prétentieux* aux éditions Le Cherche Midi, initialement paru aux Editions Plon

mais en République Moldave avec l'Academia Purcari Viorica⁴ cuvée 2020 qui séduit par ses arômes de fleur d'oranger, de bergamote et pétales de rose. Sa bouche nette et soyeuse s'étire par ses tanins qui évoque la peau d'agrumes. Des épices tels le gingembre, le curcuma s'impriment dans la texture huileuse, tout en persistant avec des senteurs balsamiques, résineuses et florales.

Vagabonder dans un verre de vin pour finir sur l'île d'Aphrodite au milieu des gobelets de 80 ans de Mavro non greffés, sur le terroir de sable volcanique de Mouklos, à Pitsilia à 920m. *The Vagabond* 2022 PetNat rouge de chez Tsiakkas Winery charme par son ton chatoyant rubis-cerise pale, son nez exhale le kirsch, les pétales de rose, fraises et cannelle. Le palais net et frais, aux minuscules bulles toniques, prend une allure droite et presque zestée par son accroche qui évoque la peau de bergamote. La finale rebondit sur la cerise juteuse.

Finissons le voyage juste sous les

Tropiques, à Espirito Santo do Pinhal, Brazil où le climat hivernal ressemble au climat de notre Gironde nationale par temps de vendange. Guaspari Vineyards a implémenté une technique innovante de double taille pour *tromper* la vigne et produire des *colheitas de inverno*. Des vins en hiver, par mystère du saint esprit ! et c'est ainsi qu'une taille en janvier, en plein été austral met la vigne en dormance et la faire mûrir en saison hivernale. Application dans le verre avec Guaspari Syrah *Vista do Chà* 2022, crémeuse, d'élevage luxueux mêlant chocolat épicé et menthol aux baies noires. Le palais pulpeux et soyeux, enrobe des tanins poudrés dans une chair concentrée mais fraîche, parfumée de vanille et fruit.

Mais si, finalement, les voyages forment la jeunesse, le parisien normand de l'étape, Jean Gabin, vous dirait qu'on est finalement bien chez soi et qu'il a énormément apprécié d'interpréter Albert Quentin, un gars qui voyage sans quitter sa chaise... grâce au vin.

4 - variété blanche aromatique, croisement Seibel 13666x Aleatico

Chypre

Tsiakkas Winery - The Vagabond Pet Nat 2022



République Moldave

Academia Purcari Viorica 2020



Brésil

Guaspari Vineyards Syrah *Vista do Chà* 2022 - Espirito Santo do Pinhal



TOP GOURMANDISES

C'est avec un grand plaisir que j'inaugure cet espace Top Gourmandises. Une rubrique qui mettra en lumière les ouvertures de pâtisseries parisiennes, et cela ne manque pas, ou reviendra sur les créations de pâtissiers établis depuis plus ou moins longtemps.

La scène parisienne de la Pâtisserie est en perpétuel mouvement pour le plus grand plaisir des amateurs, petits et grands.

Dans ce numéro, ce sont trois nouveaux venus dans le paysage pâtissier parisien qui sont en vedette. Stéphane Bersiat et son coffee shop rue Parmentier, Caroline le Touzé et Galizé, spécialisé dans les gâteaux de voyage et Arnaud Filbet avec Éclat Pâtisserie, un site de vente de pâtisserie en ligne prometteur.

Pour compléter ce tableau sucré, un petit tour dans le nouveau restaurant d'Émile Cotte, un autre Bacav' du côté de Boulogne.

J'espère que cela vous donnera l'eau à la bouche.

Bonne lecture.

Carl Marletti

Pâtisserie Carl Marletti
51 rue Censier
75005 Paris





Le pâtissier de **Saint-Tropez**

Stéphane Bersia n'est pas une superstar de la Pâtisserie et ne souhaite peut-être pas le devenir. Mais comme Cruchot, il vient de Saint-Tropez, cela fait au moins un point commun pour qu'il le devienne... peut-être.

Louis de Funès doit une partie de sa popularité à Saint-Tropez qui a fait de lui le plus célèbre gendarme du monde. Stéphane Bersia n'en demande pas tant même si, lui aussi, est un enfant de la cité la plus jet-set de la Côte d'Azur. De plus, il n'est pas gendarme mais pâtissier, un pâtissier qui a ouvert sa pâtisserie il y a quelques semaines dans le onzième arrondissement parisien, c'est à dire loin de la mer. Cela n'entame toutefois pas son entrain, sa passion pour les choses gourmandes... et la tarte tropézienne, bien entendu.

D'ailleurs, la tropézienne est en bonne place dans sa pâtisserie qui est également un coffee shop. *J'avais envie de faire autre chose que mes collègues et je me suis aperçu que l'on ne buvait souvent un mauvais café avec de la pâtisserie, c'est pour cela que je propose des cafés de spécialité qui s'accorde bien avec mes pâtisseries.*

Celui qui est passé par les cuisines du Trianon Palace avec comme Chef Pâtissier, Eddie Benghanem, ancien Chef du Ritz, une épée dans le monde feutré de la

Haute Pâtisserie, ne se cantonne pas à ses plaisirs d'enfant et propose dans son coffee shop bohème, quelques bonnes spécialités qui réconcilient avec le plaisir sucré trop souvent maltraité. Cet été, bien sûr, les tartes étaient les vedettes de sa vitrine. Tarte Vanille Muscovado, Tarte Choco Noisette, Tarte Framboises, Tarte Citron Sésame... c'était le festival des tartes sans la Croisette chez Stéphane Bersia. Sa tarte Vanille Muscovado est une pure merveille digne du dernier carré de la Champions League. Un sablé parfait adossé à une vanille de compétition. Pour la rentrée, il nous prépare, tout seul, comme un grand car contrairement à Cruchot, il est tout seul dans sa brigade, quelques bonnes viennoiseries pour bien débiter la journée, une gourmandise figues/noix, une autre exotique, probablement mangue/passion et un brunch. Sans parler d'une offre salée pour le déjeuner. Toujours sur fond de cafés de spécialité servis avec sa belle machine Modbar. Pendant les grandes vacances, Stéphane Bersia a travaillé sur sa bûche de Noël et sa galette. Ce ne sera pas extravagant, juste bon, il le promet. Mais, il lui faudra agrandir sa brigade car Cruchot sans Gerber, Tricart, Berlicot, Fougasse et Merlot, ne serait jamais devenu le Gendarme de Saint-Tropez.



Stéphane Bersia Pâtisserie
13 Avenue Parmentier
Paris 11e
www.stephanebersia.com

La tarte vanille de Stéphane Bersia est comme il le dit lui-même, sa pâtisserie signature, son acmé pâtissier. Ce sera invariablement une gourmandise qui sera présente toute l'année dans la pâtisserie/coffee shop du pâtissier de Saint-Tropez.

L'exercice n'est pas le plus compliqué sur le papier mais dans les faits, plutôt, dans l'assiette, c'est souvent une déception. Une vanille peu présente ou sans goût, un sablé mou et sans âme.

Rien de tout cela chez l'ami Stéphane Bersiat. Au contraire même. Sa vanille est savoureuse, pleine de goût et d'émotions. Le sablé est croquant et ne se délite pas quand on coupe la tarte. Du grand art pour une douceur vendue 7,80 euros à emporter ou sur place.



100% croquant

Une tarte vanille digne du dernier carré de la Champion's League



100% moelleux

MUSCOVADO?

Si Stéphane Bersia appelle sa tarte vanille, tarte vanille Muscovado, c'est parce qu'il utilise un sucre Muscovado pour la faire. Ce sucre au pouvoir sucrant plus fort que celui du sucre, on en met donc moins, apporte, du fait de son taux d'humidité, du moelleux à la crème vanille. Ce qui est un véritable plus pour cette savoureuse tarte vanille.



100% vanille



La tarte vanille Muscovado de Stéphane Bersia

L'ACCORD PARFAIT

Sans chercher à être original et respecter, sans le vouloir, les préceptes de Pierre Hermé en matière d'accord avec des pâtisseries, l'accord parfait avec la tarte vanille Muscovado sera avec un verre d'eau fraîche mais pas trop.



Galizé

allez-y !!

Si on peut avoir été pharmacien et faire de bons gâteaux de voyage, l'inverse n'est pas forcément vrai. Il n'empêche que Caroline Le Touzé, toute pharmacien qu'elle était, a de quoi tenir puisque son grand-père faisait déjà des madeleines que le Limousin s'arrachait. Alors, tel grand-père, telle petite-fille ?

Galizé est un petit ovni dans le monde sucré mais pas trop de la Pâtisserie parisienne.

Partie du limousin familial, cette enseigna vient de poser ses valises pleine de bonnes choses du côté de La Grande Épicerie. Un formidable pourvoyeur de clientèle justifie Caroline Le Touzé qui est à l'origine de Galizé. Amoureuse et gourmande des bonnes choses, ce pharmacien¹ a vu dans la pâtisserie l'opportunité d'un braquet à 360° de sa vie professionnelle. Faire de sa passion, une profession, n'est pas un leurre ni une gageure mais bien un plaisir pour cette jeune





femme que les défis motivent plus qu'ils ne l'effraient. En créant Galizé, une enseigne qui propose des gâteaux de voyages qui fleurent bon l'enfance, Proust et ses phrases sans fin, la joie et le bonheur, Caroline a mis dans le doigt dans le pot de confiture mais, à ceci près, que c'est le client qui y revient. En effet, ces délices, petits ou grands, sont bons avec, pour certains, une redécouverte du genre comme avec les cookies qu'elle fait à la sauce new-yorkaise, comme on devrait toujours les faire en fait. Dans le cochon, tout est bon, chez Galizé, il faut tout oser, c'est 100% risk free comme on dit à NYC. Galizé est donc assurément une adresse qu'il faudra suivre, une adresse que le succès guette au coin de la rue si tant est soit-il que Caroline ne se perde pas dans des prix qui ne correspondent plus à sa démarche primaire, c'est à dire faire bon et accessible, abordable pour tout le monde. C'est le cas aujourd'hui, alors Galizé, allez-y !!!

2 - Sans risque





Galizé propose donc une collection de gâteaux de voyage élégants qui va du cake marbré cher au regretté Laurent Jeannin à la madeleine qui est son totem familial et gourmand. Cet été, Caroline Le Touzé a créé un gâteau au citron de très bon aloi qui, pour la saison, agrémentait parfaitement un petit déjeuner ou un tea time. Pour l'accord, comme souvent, afin de ne pas briser la spirale du goût du citron, un verre d'eau plat ou pétillante sera parfait. Un thé fera également l'affaire à condition qu'il ne soit pas trop typé.

Les amoureux de chocolat se pencheront avec bonheur et gourmandise sur les noisettes du Piémont enrobées au chocolat finement agrémentées de fleur de sel. Un pousse au crime qui enlève toutefois tout scrupule concernant la gourmandise. Un joli revenez-y digne d'un bon chocolatier.

Les stars de Galizé, les madeleines, natures, au chocolat ou au citron sont également une jolie réussite avec une tendance de ne pas trop être sucrées, voire pas du tout. Un choix partisan qui se respecte mais qui peut dérouter.

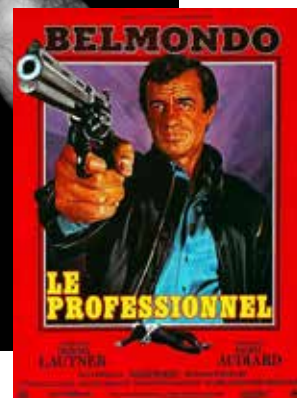
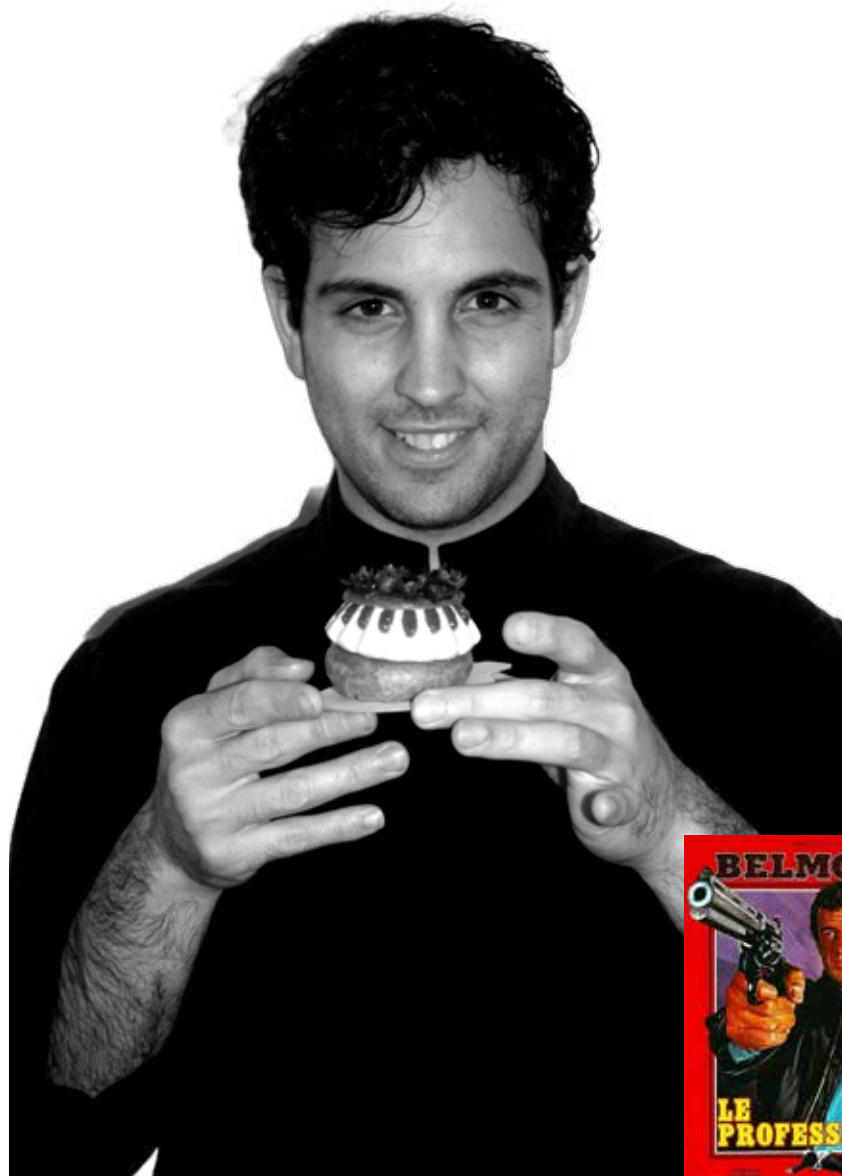
Galizé

7 Ter Rue saint-placide, Paris 6°
www.galize-biscuits.com

*Art de la table en cuir tressé by Fendi
Gâteau de voyage au citron by Galizé*







Le

Professionnel

N'allez surtout pas dire à Arnaud Filbet qu'il est le Jean-Paul Belmondo de la Pâtisserie, plutôt Le Professionnel. Un professionnel plein d'éclat. D'Eclat Pâtisserie.

Arnaud Filbet n'est pas un personnage Audiardien, pas assez de verbe, ou, plutôt, non, trop de verbe qui fait que quand il tente de convaincre, il s'emmêle les pinceaux comme l'aurait fait Van Gogh à Auvers-sur-Oise. Mais ce qui peut faire penser à un défaut est une qualité chez le jeune homme de 28 ans. Et c'est ce qui le rapproche de Joss Beaumont, le héros du Professionnel de Lautner. Obstiné jusqu'à en devenir têtu à mort, l'ancien flic n'ira pas

plus loin que la fin du film.

Contrairement à Michel Audiard pour Le Professionnel, pas question pour Arnaud Filbet de ne pas être au générique.

Arnaud Filbet, lui, n'en est pas encore là, il vient juste de dévoiler son générique. Celui d'Eclat Pâtisserie, sa pâtisserie en ligne. Faute de moyens financiers suffisants, ce jeune pâtissier qui a traîné ses guêtres dans les cuisines du Plaza avec l'hyper

talentueux Angelo Musa¹, a tout de même franchi son rubicon, ouvrir SA pâtisserie et y faire SA pâtisserie, SES créations. Et, contrairement à Michel Audiard, Arnaud Filbet n'a pas l'intention de retirer son nom du générique². Éclat Pâtisserie, c'est lui et seulement lui. D'ailleurs, Arnaud Filbet est plus Joss Beaumont que Michel Audiard, il ira au bout de ses idées quoi qu'il lui en coûte contrairement au dialoguiste des Tontons Flingueurs. C'est probablement le prix à payer pour devenir LE Professionnel de la Pâtisserie, de SA Pâtisserie.

Il faut avouer que le jeune homme ne manque pas d'idées, la plus aboutie étant celle de la Pâtisserie Guimauve, un concept dont il n'est pas peu fier. *Je me suis rendu compte que, finalement, quand on va dîner*



chez des amis, souvent, ils n'ont pas de place dans leur frigo pour accueillir les desserts. Alors, je me suis mis à réfléchir à une pâtisserie qui ne se conserve pas au frais et qui se promène facilement. Ainsi est donc née la Pâtisserie Guimauve qu'Arnaud propose sur son site de vente en ligne. Une pâtisserie principalement de guimauve pour redécouvrir les classiques de la pâtisserie française sous une forme, texture et des goûts inédits. Comme il est plus Gandhi que Beaumont, Arnaud Filbet veut faciliter la vie des gens. Avec sa Collection Fleurs, il

1 - Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2007 2 - Michel Audiard trouvait le film tellement mauvais qu'il aurait voulu que l'on retire son nom au générique. Résultat, son nom est aussi gros sur l'affiche du film que celui du réalisateur, Georges Lautner.



Fleur des Bois



Paris-Brest



Tarte Citron



*Paris-Brest
individuel*

joint le geste à la volonté. Les pâtisseries qui la composent sont en forme de fleurs avec des pétales censées faciliter le partage. *C'est souvent un problème quand les gâteaux arrivent sur une table, comment les couper facilement équitablement ?* Avec sa Collection Fleurs, la question ne se pose plus, Arnaud Filbet, c'est l'anti Ikéa, pas besoin de mode d'emploi pour déguster ses créations. *Je ne désire donner que du plaisir, pas des mots de tête.* C'est brillant et plutôt bien réalisé. Les pâtisseries d'Arnaud Filbet sont bonnes, très bonnes même. Le Paris-Brest se tient bien, le chou est comme il se doit, craquant mais pas trop, la crème mousseline pralinée est excellente, pas écoeurante du tout et laisse un goût de revenez-y tentateur. Sa fleur Chocolat-Vanille, onctueuse avec un très agréable goût de chocolat. Les pétales se détachent facilement, pas besoin de couteau pour faire des parts égales. Quant aux gâteaux de voyage, c'est dans le ton général, gourmand et bon.

Pour la rentrée, la première d'Éclat Pâtisserie, Arnaud Filbet prévoit de proposer des chouquettes, des madeleines et des financiers avec plusieurs parfums et des garnitures différentes ainsi que des box petit-déjeuner, ce qui n'est pas idiot en soi. En bon professionnel de la Pâtisserie, il prépare également une gamme d'éclairs qui ne se conservent pas au froid et des nouveaux classiques de la Pâtisserie version guimauve pour compléter sa gamme de Pâtisserie Guimauve.

Bref, les projets ne manquent pas pour le jeune pâtissier qui n'en n'oublie néanmoins pas sa passion pour la technique de sucre soufflé. Une technique de souffleur de verre de l'île de Murano à côté de Venise, bien connue pour ses vases, adaptée en sucre. Elle s'appelle le *reticello* qui est également une technique de broderie très connue. La particularité de cette technique est l'apparition de bulles d'air dans chaque losange de verre, si il n'y en a pas c'est que le processus n'a pas été abouti et donc il n'est pas certifiée *reticello*. Elle se fait de plus en plus rare car il s'agit de l'une des techniques les plus difficiles à réaliser en verre et elle n'est donc pas rentable, même si une tasse à café *reticello* coûte en moyenne 300€. Certains artisans/artistes du verre qui exposent dans des galeries la font survivre dans le temps, citons notamment l'un des plus grands, Lino Tagliapietra ainsi que Janusz Pozniak avec lequel Arnaud Filbet s'est initié. Il a mis deux années pour enfin réussir à être *reticello* avec du sucre.

Passion et obstination sont les deux mamelles d'Éclat Pâtisserie qui n'a pas encore de boutique physique mais qui livre sa clientèle francilienne à partir de La Défense. Le service est sérieux, appliqué et avec son concept de Pâtisserie Guimauve, sans souci de conservation lors du transport ce qui n'est pas négligeable. Il ne reste plus qu'à lui souhaiter d'aller au bout de ses rêves et de ne pas finir comme l'obstiné Joss Beaumond dans Le Professionnel c'est à dire pas vraiment en forme.

eclat-patisserie.com

filbet.eclat.patisserie@gmail.com



On ne va pas se mentir, le marbré chocolat, tout le monde connaît, tout le monde en a mangé au moins une fois. Certes pas toujours de l'artisanal, souvent de l'industriel signé Brossard. Donc, on connaît tous.

Pour son Cake Marbré, son marbré chocolat, Arnaud Filbet a fait le choix de le recouvrir de cookies panela, ce qui lui apporte du croquant et du sucre. Pour le chocolat, c'est du 65% Colombie dont on peut sentir le fumet à l'ouverture de la boîte renfermant le marbré. Une bonne odeur de chocolat qui aiguise la gourmandise.

Moelleux à souhait, ce marbré est une belle réalisation qui enchantera les petits déjeuners gourmands.

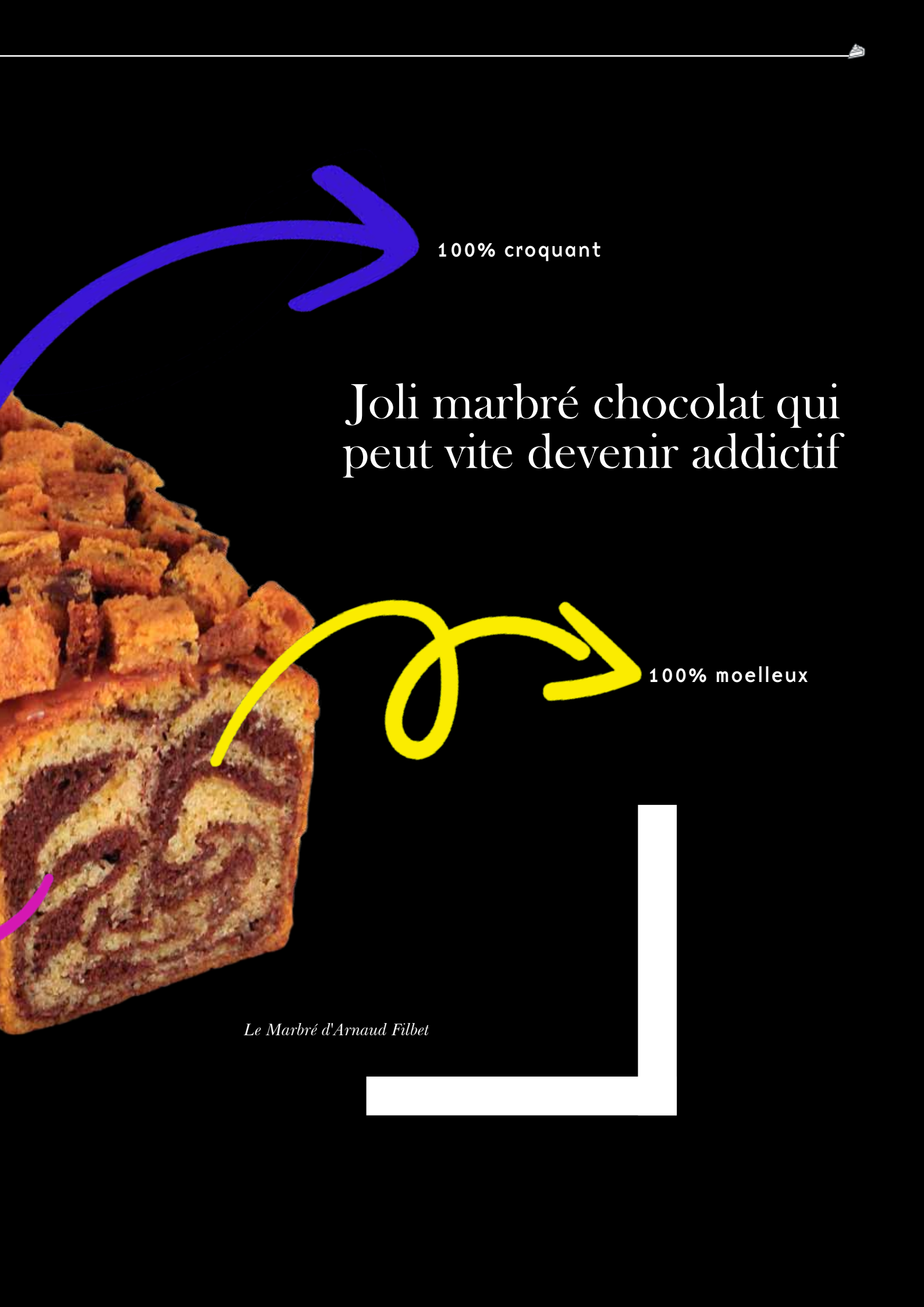
18 euros.

À commander sur le site:
eclat-patisserie.com



**100% chocolat
et vanille**





100% croquant

Joli marbré chocolat qui
peut vite devenir addictif

100% moelleux

Le Marbré d'Arnaud Filbet

BACAV' ACTE 2

Quand Émile Cotte franchit le périphérique, il ne fait pas semblant. Si il est toujours résident du 5e arrondissement, il est désormais également à Boulogne et pas n'importe où.



Foie Gras du Limousin, betteraves, mûres et figes



Pâté en croûte Tradition



Gridouille à la p

Bacav', comme le dit le livre de l'ancien Chef des 110 Taillevient, Émile Cotte, c'est manger le Limousin à Paris ou dit plus prosaïquement, c'est le restaurant d'un terroir pétri de trésors, le Limousin. Depuis quelques années, après avoir quitté Drouant, Émile Cotte a rebattu les cartes des bistrotis parisiens. Avec lui, pas de Bistronomie à la petite semaine, aux plats pseudo gastronomiques vendus comme tels, c'est à dire, chers. La cuisine de Bacav' est comme Émile Cotte, franche et sincère. Et dans son nouveau terrain



Suivre Émile Cotte dans son CV relève de la course d'obstacles au sein d'établissements réputés, avec des Chefs qui ne le sont pas moins. Du Pré Catelan à Drouant en passant par Taillevent et

BACAV', C'EST UN ALLER SIMPLE POUR LE LIMOUSIN. ALLER SIMPLE CAR ON N'A PLUS ENVIE D'EN PARTIR, TELLEMENT ON Y EST BIEN.



de jeu de Boulogne, dans l'ancien antre du formidable Jean Chauvel, il ne dit pas mieux, ni moins bien. On l'y retrouve sincère, avec des menus à prix raisonnables, avec sa bonne humeur légendaire et, au service comme en cuisine, une équipe digne de la Ligue des Champions. Ses plats sont gourmands, à base de produits ultra sourcés puisque venant souvent de proches ou même de sa famille. Il ne faut pas passer à côté de sa terrine qui est aussi célèbre

que la porcelaine à Limoges ni à côté de sa Gridouille à la plancha qui ne s'explique pas, qui se vit, qui se mange. Les vins sont également la fierté de Bacav' avec une belle carte qui comblera d'aise tant le buveur d'étiquettes que l'esthète du vin. Bref, Bacav' n'est pas un restaurant, c'est un aller simple pour le Limousin, un bon plan gourmand qui n'a pas besoin d'avoir la tête dans les étoiles pour être dans l'excellence.
www.bacav.paris

son annexe version 110, Émile Cotte ne s'est pas endormi dans une cuisine gastronomique, souvent chère et encore plus souvent inaccessible. Bacav' en est l'antithèse et résume en un mot ce qu'est ce Chef atypique mais qui ne laisse pas indifférent.

LA BACAVE

Bacav', Emile Cotte l'a voulu un pur endroit de convivialité et qui dit convivialité, dit nécessairement vin. Chez Bacav', c'est une des pierres angulaires.

Emile Cotte n'a pas attendu d'être le Chef des 110 Taillevent pour aimer le vin mais grâce à cet établissement, il en a probablement perçu l'importance que le vin peut avoir dans un restaurant digne de ce nom. Encore plus quand ce restaurant

est un bistrot. Bacav' propose environ 150 vins à la carte dont certains au verre. La carte est éclectique et bien équilibrée, tant sur les couleurs que sur les prix. Il n'est impossible de trouver son bonheur dans les verres de Bacav' même en le faisant exprès.



SAUMUR CHAMPIGNY
DOMAINE ROCHES
NEUVES 2021

Avec le Pâté en croûte Tradition, le Saumur Champigny du Domaine Roches Neuves fait merveille. Pas ruineux mais parfait avec la consistance et les exquis saveurs du Pâté en Croûte de Bacav' qui est une référence.



SAINT-JOSEPH
DOMAINE BERNARD
GRIPA 2021

C'est dans la Vallée du Rhône que l'on trouve un bel accord avec le Vol au vent Cardinal de Bacav'. Ris de veau, crête de coq, bœuf de volaille fermière s'accordent comme les pièces d'un puzzle avec ce Saint-Joseph tout en délicatesse.



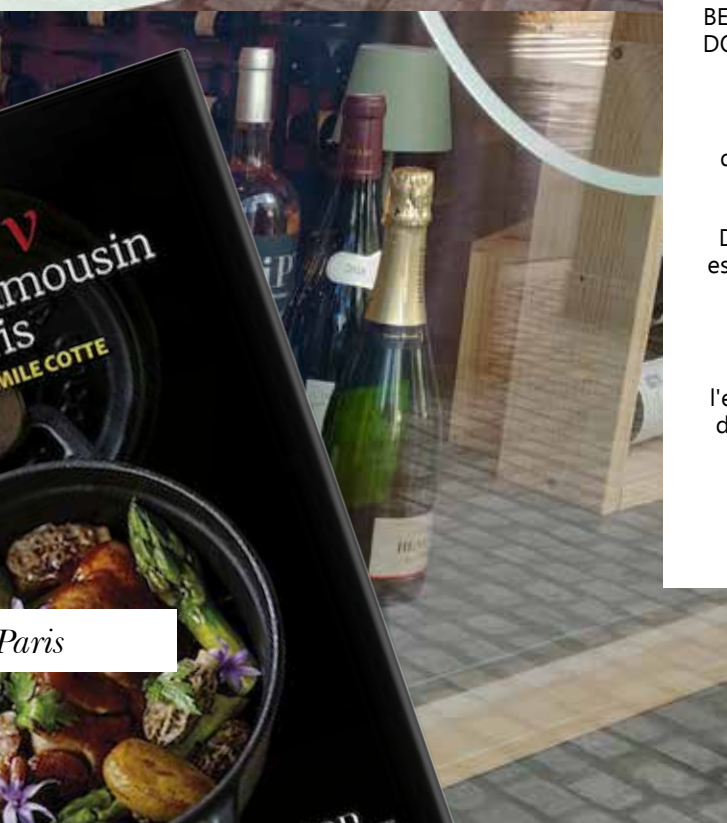
Bacav' Paris
6 rue des Fossés Saint-Marcel,
75005 Paris



Les recettes de Bacav' sont à retrouver dans le livre Bacav' Manger Limousin à Paris



Bacav' Boulogne
1 rue de la Ferme,
92100 Boulogne-Billancourt



Paris



CÔTE RÔTIE
JEAN MICHEL GERIN
2019

Avec le Quasi de veau carotte, olive. Jean-Michel Gerin est l'une des valeurs sûres de la Côte Rotie, c'est d'ailleurs là que tout à commencé pour lui en 1983. Avec la tendresse du Quasi de veau et les carottes, c'est superbe.



CHÂTEAU LA
MARTINETTE CUVÉE
ROSÉ 2022

Avec le calamar à la plancha, encre de seiche et piquillos. Situé entre Toulon et Cannes, le Château La Marinette propose un gentil Rosé qui s'accorde très bien avec le Calamar de Bacav'. Il rafraîchit parfaitement la bouche. Bel accord.



BEAUJOLAIS BLANC
DOMINIQUE PIRON
2021

Avec la Terrine de mon enfance, canard fumé et châtaigne. Dominique Piron est l'un des artistes du Beaujolais et son Blanc accompagne parfaitement l'excellente Terrine de Bacav', un plat signature.



RHUM ZACAPA
23 ANS SOLERA

Avec le Baba au Rhum exotique, ananas et passion. L'accord est simple à la limite de l'évidence mais ce n'est pas une raison pour passer à côté. Belle association avec ce très bon Rhum.

ROLEX, LA VÉRITÉ SI JE 24 HEURES DU MANS

L'actualité est riche pour Rolex, avant d'avoir racheté Bucherer¹, Rolex a profité des cent ans des 24 Heures du Mans, qui ont eu lieu en juin dernier, pour dévoiler un nouveau Cosmograph Daytona qui devrait affoler les collectionneurs.



À l'occasion des cent ans des 24 Heures du Mans, les Éditions Cercle d'Art sortent un superbe ouvrage sur l'histoire de la mythique course automobile. Ce luxueux ouvrage publié sur un papier couché épais et de grande qualité est écrit par Jean-Marc Teissèdre et Thibaut Villemant.

Éditions: française et anglaise.
 Pagination: 376 pages + 5 cahiers texte de 8 pages.
 Format: 296 x 366 mm.
 Couverture: Toile avec marquage à chaud et sérigraphie.
 Etui: Corvonn Mano soft touch sérigraphié.
 Papiers: Artic Volume Highwhite 200 g/m² pour les images, Fedrigoni Savile Row Plain Camel 100 g/m² pour les textes.

Prix public: 195 €

1 - Et son réseau de distribution fort d'une centaine de magasins dont un situé à l'Opéra, en lieu et place de l'ancien Old England cher à Michel Audiard.



1963, c'est l'année, non pas de tous les dangers mais celle de la sortie des Tontons Flingueurs mais c'est aussi l'année de sortie chez Rolex d'un modèle demeuré mythique, le Cosmograph Daytona, un modèle à vocation sportive. 1968, c'est l'année de tournage du film Virages, avec à la bande originale, le monstre Dave Grusin mais également en star au générique, un autre monstre, Paul Newman. Pendant le tournage se déroulant dans le cadre des 500 Miles d'Indianapolis, Paul Newman porte un Cosmograph Daytona, une légende est née et associera à jamais ce modèle aux courses automobiles. En 2001, Rolex devient le sponsor officiel des 24 Heures du Mans et depuis 2008, le vainqueur de l'épreuve reçoit une Oyster Perpetual Cosmograph Daytona. Il était donc normal que Rolex dévoila une nouvelle version 2023 de ce chronographe pendant les 24 Heures du Mans qui fêtait ses cent ans.

Ce nouveau modèle de Cosmograph Daytona en or gris est doté d'une lunette en Cerachrome noire, avec le chiffre 100 en rouge rappelant le centenaire de la course comme le fond ouvert qui lui rend hommage. Ce Cosmograph Daytona inédit est équipé du calibre 4132, une adaptation du calibre 4131 qui permet le décompte des heures de la fonction chronographe sur vingt-quatre heures, 24 Heures du Mans oblige, plutôt que douze heures habituellement. Le fond de boîtier est bordé de fines cannelures. La couronne de remontoir Triplock est munie d'un système de triple étanchéité et est protégée par un épaulement taillé dans la carrure. Comme toutes les montres Rolex, ce Cosmograph Daytona bénéficie de la certification Chronomètre Superlatif, qui garantit d'excellentes performances et, pour les collectionneurs, une longue liste d'attente pour l'acquérir. Très longue même !!!!



BREGUET, CLASSIQUE

7637

Boîte de la montre
42 mm

Fréquence d'oscillation
2,5 Hz

Réserve de marche
40 heures

Composants
358



Breguet sait mieux que personne faire du neuf avec du vieux, disons du classique. Avec la Classique 7637 Répétition Minutes, on reste dans l'excellence horlogère. Les répétitions minutes font partie de ces grandes complications que l'on pourrait qualifier de petits chefs-d'œuvre mécaniques. En effet, au mouvement s'ajoute un mécanisme de sonnerie composé notamment de marteaux frappant sur un ressort timbre. À cela, s'ajoute la minutie et le travail d'orfèvre pour faire rentrer les composants dans une boîte aux dimensions restreintes. Le mois pour réaliser cette Classique 7637 Répétition Minutes n'est pas de trop pour assembler les 358 pièces qui la composent.

La nouvelle Classique Répétition Minutes est proposée sur un bracelet en alligator noir muni d'une boucle



déployante triple lame en or. Dans la même gamme, la montre est également disponible en or blanc, avec cadran émail grand feu, bracelet alligator, ces deux derniers éléments ayant une teinte bleu nuit. La boîte est quant à elle réalisée en or pour une meilleure acoustique et transmission du son.

C'est en 1783 que les premières montres à répétition sonnant sur une lame ressort au lieu du timbre cloche utilisé jusqu'alors sont sorties des ateliers de Abraham-Louis Breguet. Il en est l'inventeur et la collection Classique perpétue la légende.

Comme les autres Classiques, la Classique 7637 Répétition Minutes se mérite. Élégante, racée et discrète, elle est disponible pour 264700 euros.

www.breguet.com



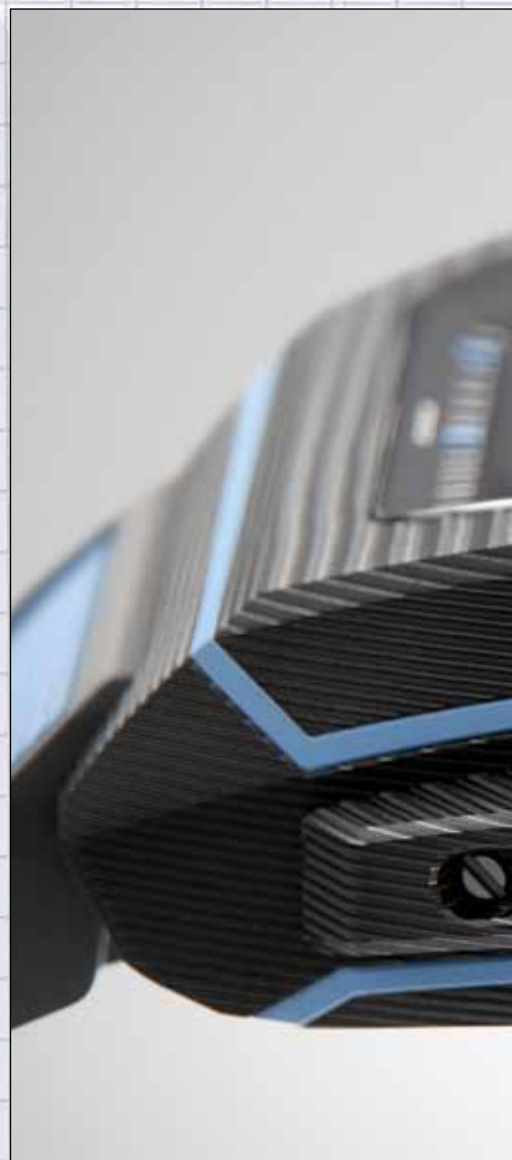


TOURBILLONNANT ET VOLANT BIANCHET

On est bien d'accord, Bianchet n'est pas la marque de montres la plus connue au monde. C'est même une certitude. Il n'empêche que la vénérable maison horlogère suisse propose des produits qui méritent le coup d'oeil.

Le tourbillon, c'est l'affaire de Bianchet, la maison horlogère suisse qui en a fait une spécialité, non, un sacerdoce. Son dernier bijou, la Tourbillon Volant Grande Date B1.618 ne déroge pas à la règle d'or de la marque. D'or, il s'agit en effet puisque ses proportions respectent celles du nombre d'or 1.618 et de la suite de Fibonacci si chère

aux mathématiciens du monde entier. Ce n'est pas là, sa seule caractéristique remarquable. Deux complications horlogères, 10 ATM de pression supportés soit 100m de profondeur, 5000G de chocs supportés, la Tourbillon Volant Grande Date B1.618 est résolument une montre sportive, une invitation au sport sur bristol. Fabriqué en Titanium-Dust-High-



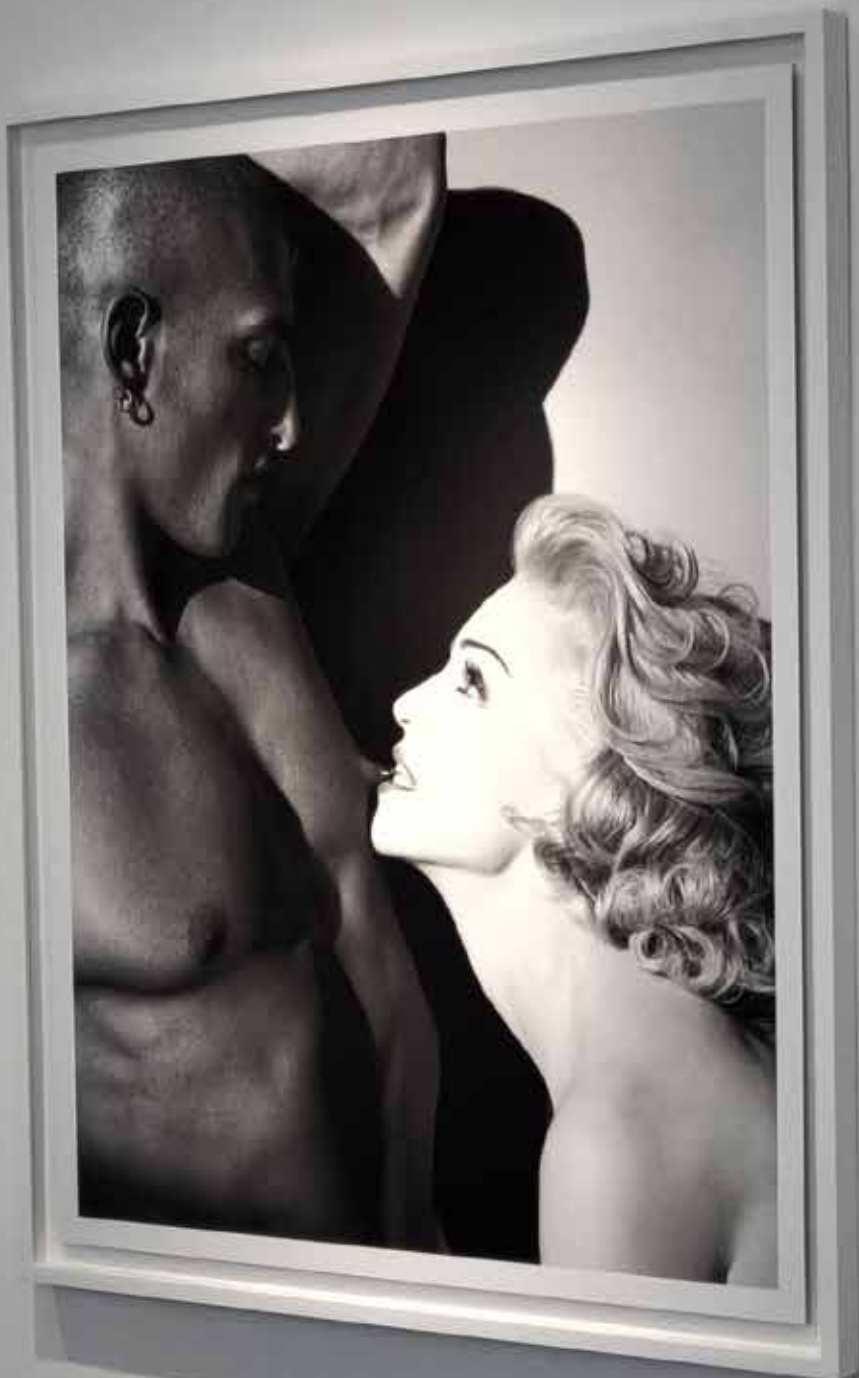
Density-Carbon, un composite exclusif de fibres de carbone injecté de poudre de titane, le boîtier du Flying Tourbillon Grande Date B1.618 allie les performances d'un matériau très résistant et léger à la préciosité d'un métal noble. On frise totalement la perfection avec le mouvement manufacture en titane qui offre une précision quotidienne de +/-4 secondes. Dévoilant les subtilités de la fonction calendrier, la complication Grande Date du nouveau mouvement Bianchet,



totale­ment squelettee, affiche la date dans un format à la fois facile à lire et esthéti­quement minimaliste. Entièrement réalisé en Suisse et assem­blé dans les ateliers de Bianchet à La-Chaux-De-Fonds, le calibre du Tourbillon Volant Grande Date B1.618 est ennobli par des finitions manuelles qui subliment la beauté de ses composants. La montre Flying Tourbillon

Grande Date B1.618 ne sera produite qu'en 200 exemplaires en 2023. Bianchet offre, par ailleurs à ses clients, la possibilité de choisir entre huit déclinaisons de couleurs pour cette montre qui mélange innovation et héritage horloger classique. Des clients qui devront débours­er 65500 francs suisses ou 68000 euros.

www.bianchet.com



SEX IN THE CITY

Comme pour l'exposition Étienne Robial au musée des Arts Déco, il ne fallait pas non plus manquer la courte exposition *Madonna x Meisel. The Sex Photographs* chez Chrisites à Paris qui a eu lieu du 27 juin au 6 juillet.



TY @

CHRISTIES



Christie's a participé à sa façon, à la célébration de la réédition de *Sex*, le livre qui, en son temps en 1992, avait créé l'événement après le scandale. Madonna, la scandaleuse s'y dévoilait dans le plus simple appareil mais comme cela ne suffisait pas pour faire le buzz, se mettait dans des situations qui confondaient SM et bondage de plus ou moins bon aloi. Qu'importe en fait, Madonna sous l'objectif de Steven Meisel avait repoussé les limites de la nudité pour en faire un art *Sex* que nul n'a contesté fort de plus de 1,5 million d'ouvrages vendus dans le monde. Trente ans après, le 6 octobre prochain, Christie's mettra en vente quarante clichés extraits de *Sex*, que certains jugeront probablement proches de Man Ray, dont les





La sortie du premier album de Madonna n'a pas été un long fleuve tranquille. Le premier single extrait de cet album, Everybody, classé à juste titre par sa maison de disques - Sire Records, comme étant Funk/R&B plutôt que Pop, devait être entendu sur les stations de radio de musiques noires, comme WBLS à New York ou KMEL à San Francisco. Or, ces stations ne programmaient pas ou très peu d'artistes blancs... les radios Pop/Rock faisant de même avec les artistes noirs. Pourtant, il fallait bien que Everybody passe en radio pour se faire connaître. Il fut donc décidé de ne pas faire figurer la blonde chanteuse sur la pochette du single, laissant planer le mystère. Everybody recueillant ce que l'on appelle un bon Airplay, a validé la sortie de l'album produit en majorité par un ancien de la maison Miles Davis et compère de James Mtume, Reggie Lucas. Malgré le succès de l'album et les perspectives de carrière que cela lui offrait, Madonna reprocha à Reggie Lucas de ne pas avoir fait un album plus Pop. Pas assez blanc. Elle poursuivra brillamment sa carrière avec un second album produit presque intégralement par le légendaire et génial Nile Rodgers du groupe Chic.

estimations sont comprises entre 80 000 et 350 000 dollars. Les fonds récoltés seront entièrement reversés à la fondation Raising Malawi créée en 2006 par Madonna herself.

Même si la Madonna des charts mondiaux n'a plus l'aura d'antan, cette vente sera un événement qui donnera probablement lieu à des records. Et comme c'est pour la bonne cause, personne ne s'en plaindra !

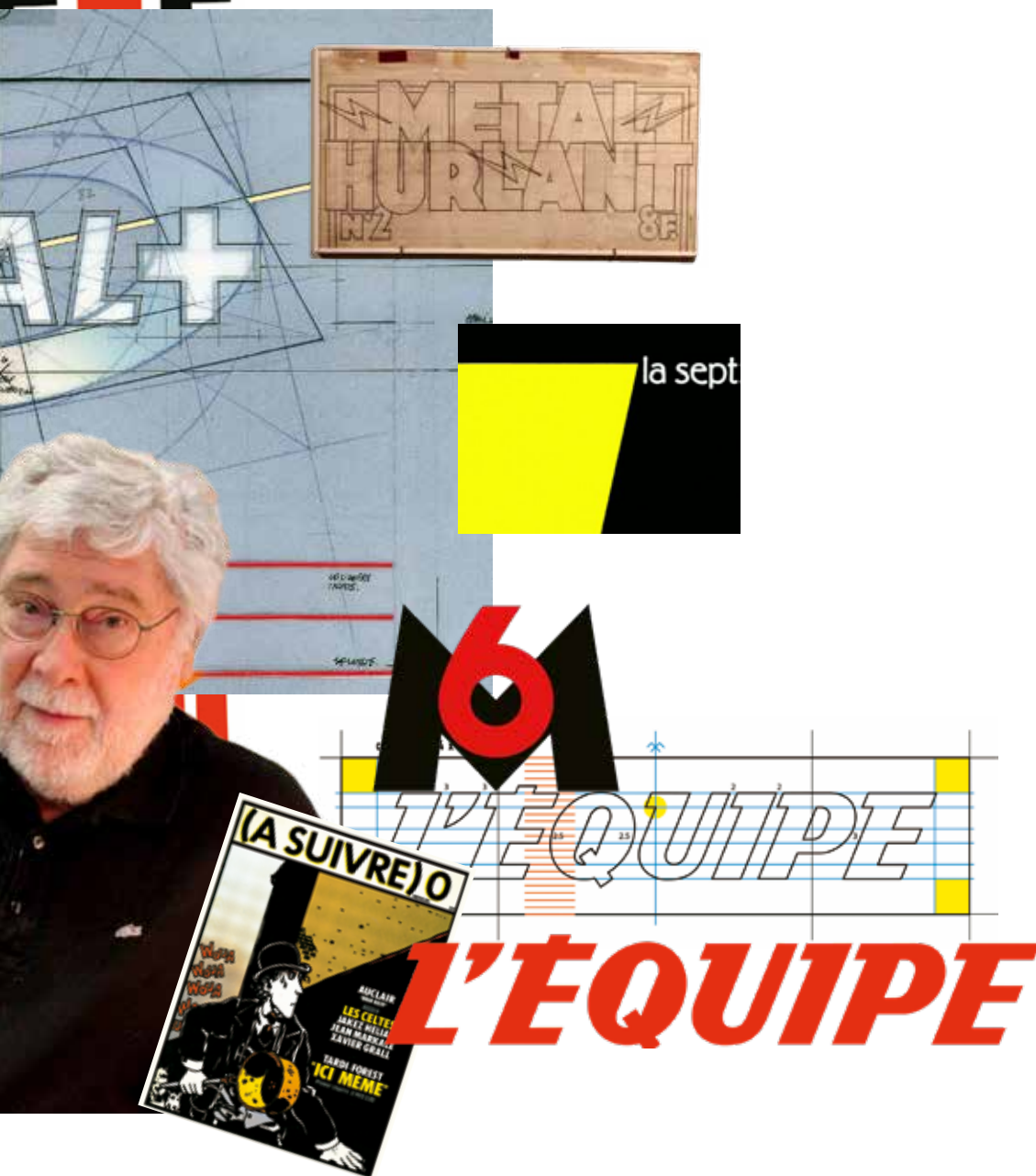


Pourquoi il ne fallait pas loucher

L'EXPOSITION

Étienne Robial méritait bien une belle exposition, le musée des Arts Décoratifs lui a donc rendu hommage avec une scénographie digne d'un orfèvre que cet amoureux des belles lettres et du graphisme a du apprécier à sa juste mesure. En plusieurs salles, Kévin Lebouvier a su retranscrire avec science et talent, l'oeil du maître de la lettre. Étienne Robial

CCF



ÉTIENNE ROBIAL

au musée des Arts Décoratifs

est celui qui a su redonner ses lettres de noblesse à L'Équipe qui brille désormais plus par son titre que par ses articles. Le PSG lui doit son logo et il n'est pas le seul. Canal +, M6, la défunte Sept lui doivent beaucoup. Et en rachetant la librairie Futuropolis, Étienne Robial est devenu le Losfeld de la BD. Métal Hurlant et À Suivre lui diront également merci...



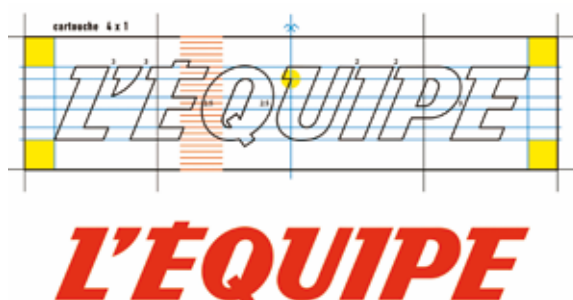
C comme Canal +, la chaîne du Président Rousselet, l'ami de l'autre Président, François Mitterrand. C'est l'ancien dessinateur à Pilote, Jean-Pierre Dionnet, qui présente Robial à Pierre Lescure pour animer graphiquement son émission musicale sur Antenne 2, Les Enfants du Rock. Dionnet en sera l'un des animateurs avec Philippe Manoeuvre. Cette rencontre est fondamentale de la collaboration de Robial avec Canal + lancée en 1984 avec au top de sa direction, Pierre Lescure.



F comme Fururopolis, la librairie qui deviendra une jolie maison d'édition de bande dessinée. C'est en 1972 qu'Étienne Robial acquiert la librairie parisienne Furupolis qui deviendra donc une maison d'édition qui rééditera avec un soin extrême des bandes dessinées un peu oubliées comme celles de Calvo. Ils mettront également un pied, même les deux dans le monde des auteurs étrangers, ne se contentant pas de publier de la BD franco-belge. Le succès de la librairie, à l'instar de la maison d'édition pourtant d'excellence, offrira un second lieu de vente, toujours Rive Gauche. L'aventure Futuroplis s'arrêtera en 1994 pour Étienne Robial après vingt ans d'édition et 488 livres publiés.



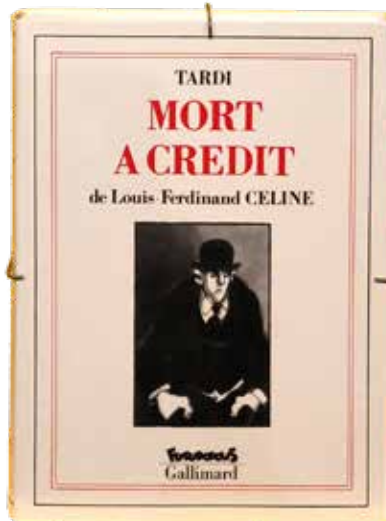
L comme L'Équipe. C'est dans la seconde moitié des années 90 que la société d'Étienne Robial, On/Off réalise la maquette et le logo du quotidien sportif, L'Équipe. Le quotidien quelque peu à bout de souffle, perdant ses meilleures plumes, a besoin de relancer la machine et de s'offrir une dynamique. Robial réussira le pari de redonner au seul quotidien sportif français un brin de jeunesse et de modernité.



M comme M6, la sixième chaîne de la télévision française n'était pas encore un copier/coller de TF1, impertinente, curieuse avec des émissions telles Culture Pub ou l'original(e) (de) Capital, la chaîne qui a débarqué sur nos écrans au début de l'année 1987 grâce à la CLT qui détenait à l'époque RTL (déjà) avait besoin d'un logo jeune symbolisant parfaitement Metropole Télévision 6. Étienne Robial fera, comme toujours, dans la sobriété efficace et saura mettre en avant un 6 qui s'animera à l'écran. Ce logo sera conservé jusqu'en 1999.



M comme Métal Hurlant, magazine de bande dessinée créé en 1975 par Jean-Pierre Dionnet (encore lui), Moebius et le grand Philippe Druillet qui fondent dans le même temps, Les Humanoïdes Associés. Dionnet demande à Étienne Robial de concevoir le logo de ce nouveau magazine ainsi que sa maquette. Après plusieurs essais de lettrage, Robial choisit le logo le plus original, celui qui empruntera le moins aux comics US.



T comme Tardi. Étienne Robial, en fan de BD qu'il est, admire le travail graphique de Tardi. Profitant de ce que les Éditions Gallimard deviennent actionnaires de Futuropolis, c'est une parution du Voyage au bout de la nuit de Louis-Ferdinand Céline illustré par Tardi, déjà dessinateur pour Futuropolis depuis 1977, qui sort dans la collection Futuropolis/Gallimard. Un succès pour Tardi, Robial et Céline.



P comme PSG. En 1992, le Paris Saint-Germain n'appartient pas aux Qataris mais à Canal + qui y voit une manière efficace de booster l'audience de ses soirées de Championnat de France. Et en 1992, c'est Pierre Lescure (encore lui), qui est aux affaires à Canal, il est même tout puissant. Alors, pour dynamiser le logo du club de la capitale fondé en 1970, entre autre, par Jean-Paul Belmondo, il fait appel tout logiquement à Étienne Robial qui excellera dans l'exercice.





STORES EN STOCK

Leica s'installe au Village Royal et Aston Martin, sur Park Avenue à New York. Cela méritait bien une petite visite... avant Panerai et A. Lange & Söhne dans notre belle capitale.

C'est une maison noire, adossée à un village, on y vient à pied, on ne frappe pas, ceux qui vivent là, on perdu la clé¹. Enfin, presque parce que, en dehors des heures d'ouverture, la nouvelle boutique Leica est bien fermée. Ce qui est en revanche exact, c'est que c'est plus une petite maison, avec étage, qu'une boutique. On y rentre et on en sort sans être embêté, sans être dérangé. Car, c'est bien plus qu'une boutique, c'est un couteau suisse signé Leica qui regroupe un magasin, de neuf et d'occasion(s), une galerie d'exposition, un bar et même, une petite véranda. C'est une maison noire, accrochée à sa mémoire, on ne frappe pas, ceux qui vivent là, on perdu la clé.

C'est au Village Royal, à deux pas d'Hermès et de son chausseur John Lobb, que Leica a choisi de poser une troisième fois ses valises parisiennes pleine de bonnes intentions dont le récent Q3 qui ne cesse de faire parler de lui dans des termes d'excellence qui force le respect.

En effet, il s'agit d'un appareil compact plein format doté d'un nouvel autofocus vendu à partir de 5950 euros. Un superbe appareil photo dont Leica a le secret tout comme le M11 Monochrom, un appareil pour les pros de la photo, les amoureux des ombres et des lumières vendu 9450 euros.

On retrouve donc ces appareils ainsi



Le Leica Q3



*C'est une maison noire,
adossée à un village
on y vient à pied, on
ne frappe pas...*

que de nombreuses optiques dans
cette maison noire adossée au Village
Royal mais également des occasions
garanties par Leica.

Sur 300m², c'est tout l'univers Leica
qui se dévoile dans cette maison noire
peuplée de curieux, d'un bar et de
photos. Peuplée de lumière, et peuplée
de fous de photos, elle a eu pour
premier artiste invité de la résidence
INSTANTS créée par Château





Palmer et Leica, Paul Cupido. Leica dont la dernière Leica Auction, la dernière vente aux enchères, a encore brisé un plafond de verre de records. Un M2 accompagné d'un objectif Summicron 35mm f/2 a atteint le prix de 72000 euros. Il appartenait au célèbre photographe américain Walker Evans. Toutefois, ces 72000 euros ne sont pas bezef comparés aux 900000 euros payés pour l'acquisition d'un rarissime Leica 250 GG Reporter lors de cette même vente. Heureusement, Leica sait être abordable comme avec le D-Lux 7 Éditions 007 lancé à 1990 euros au début de l'année pour célébrer le 60 ans de James Bond au cinéma.

James Bond et Aston Martin, c'est une histoire d'amour et de collaboration que l'on a failli voir disparaître il y a un peu plus de trois années. Sauvée par un milliardaire canadien Lance Stroll, Aston Martin qui vit encore des moments difficiles se positionne dans l'Ultra Luxe. La plus visible illustration de ce positionnement et ses ambitions est sans conteste la nouvelle boutique de la marque britannique à New York.

Et, pas n'importe où à New York, pas dans un village royal mais sur Park Avenue, l'avenue de tous les excès, de tout ce que le luxe représente. Au 450 Park Avenue à Manhattan pour être précis.

Célébrant le cent dixième anniversaire de la marque, ce flagship hyper luxueux a été inauguré en grandes pompes avec des guests tels Aaron Rodgers, Zoey Deutch, Gabrielle Union et la mezzo-soprano Katherine Jenkins OBE. Lors de cette inauguration, l'Aston Martin DB12 présentée dans ce numéro, a été dévoilée pour la première en Amérique du Nord.

Retour en France, à Paris, pour les prochaines ouvertures des boutiques Panerai et A. Lange & Söhne dont on ne sait finalement pas grand chose. En ce qui concerne Panerai, l'inauguration de la nouvelle boutique sise sur les Champs-Élysées devrait avoir lieu au





mois de septembre tandis que celle de la marque de montres allemande, située à une encablure de la Place Vendôme aurait lieu en octobre. Les deux marques iconiques de la belle horlogerie montrent avec ces ouvertures, la vigueur d'un secteur qui ne connaît pas la crise. C'est même une valeur refuge pour les collectionneurs avec un marché de l'occasion en pleine croissance.

*Si Paris s'effondre
Paris ! Où êtes vous
Panerai, A. Lange & Söhne attendez-moi.*





La DB12 a débarqué



Quand Aston Martin a annoncé une DB12 à couper le souffle, elle n'avait pas menti. La DB12 est bien plus qu'une DB11+1, c'est une véritable bombe de plaisirs de conduite, de confort, de vitesse et même de musique avec une collaboration avec Bowers & Wilkins. Ce Super Tourer comme l'appelle Aston Martin est la preuve roulante qu'il faudra compter encore longtemps avec les plaisirs automobiles. N'en déplaie aux cyclistes.



DB12

Puissance Max
671 ch/ 680 PS / 800 Nm

Vitesse Max
325 km/h

0 à 100 km/h
3,6s

Motorisation
V8 bi-turbo





Super Tourer, voilà comment appelle Aston Martin la toute récente DB12 qui cumule les superlatifs comme le bon vin, les honneurs. Cette DB12 est non seulement un Super Tourer mais c'est aussi et surtout, le premier Super Tourer au monde. Un modèle de DB qui permet à Aston Martin de prendre un nouveau virage à 325 km/h mais comme il est équipé d'un tout nouveau système de suspension doté des derniers amortisseurs adaptatifs et de pneus Michelin Sport 5S de 21 pouces sur mesure, la tenue de route est garantie. Tout comme le confort avec la présence comme toujours de matériaux nobles qui place cette DB12 dans le monde de l'ultra-luxe avec, qui plus, un système d'infodivertissement de très haut niveau qui comprend, entre autre, un système audio high end signé Bowers & Wilkins, 15 haut-parleurs pour 1170 W de puissance Surround. De quoi faire la fête avant l'heure grâce au choix de cinq modes de conduite prédéfinis permettant au conducteur d'explorer progressivement les limites de l'adhérence et de la traction en toute confiance et en toute sécurité. La boîte



de vitesses à 8 rapports est un petit modèle de précision et de puissance transmise pour la première fois sur un modèle DB par un différentiel arrière électronique (E-Diff). L'intérieur n'est pas en reste revêtu de cuir aromatique Bridge of Weir cousu main du plus bel effet, il donne à la DB12 un sentiment de confort jamais atteint avec une DB. Aston Martin annonce 80 % de pièces nouvelles en ce qui concerne tout l'aménagement intérieur et le tableau de bord à affichage numérique. Les premières livraisons sont prévues pour le troisième trimestre 2023.





MCXTREMASERATI



La nouvelle Maserati MCXtrema porte bien son nom avec ses 730 ch de puissance et sa non homologation



TI

730 chevaux, ce ne sont pas moins 730 chevaux qui tirent la nouvelle Maserati, la MCXtrema présentée sur la scène de The Quail 2023, qui avait lieu mi-août, dans la péninsule de Monterey en Californie. Cet événement qui regroupe de nombreuses marques est l'occasion de présenter des concepts cars qui, souvent, et c'est bien le principe de concept cars, ne sortent pas ou seulement en très petite quantité. En ce qui concerne la MCXtrema de Maserati qui, pour le moment, n'est pas homologuée, ce sont seulement 62 modèles qui seront mis en vente pour des collectionneurs à l'affût de véhicules exclusifs. Partant de la MC12 dont elle est l'héritière, la MCXtrema n'est pas la seule Maserati à avoir été présentée à The Quail 2023. On a également pu y voir les GranTurismo Luce et GranTurismo Prisma.

www.maserati.com



STAN SMITH

ET SES AMIS

Malgré quelques soucis créés par Kanye West, adidas possède des collections légendaires comme la Stan Smith qui sont autant d'atouts incomparables pour la reconquête d'une clientèle déçue par la fin de la saga Yeezy.

La Stan Smith est la sneaker adidas la plus vendue de l'histoire de la marque, mais tout n'a pas été un long fleuve tranquille pour cette star qui en a attiré de nombreuses autres. Créé en France en 1964, la Stan Smith ne portait pas encore son nom mais celui d'un gars bien de chez nous, l'ami Robert Haillet, jeune tennisman #1 français d'alors. À l'époque, adidas est surtout connue pour ses chaussures de foot. Et c'est à la demande de joueurs de tennis que la Stan Smith a été créé,

c'était la première chaussure de sport en cuir. C'est d'emblée un succès mais pas de quoi affoler la marque aux trois bandes qui, plus tard, change de braquet en installant le vrai Stan Smith à la place du petit frenchie. 80 millions de paires vendues plus tard, on peut penser que c'était plutôt bien joué... À l'époque, la Stan Smith est vendue une petite centaine de francs (15 euros) dans les magasins de sport. Si le succès est grand, il ne dépasse pas quelques milliers de paires vendues par an. Ce qui n'est pas grand chose si l'on compare



donc aux 70/80 millions de paires écoulées depuis 1964. C'est dans les années 80 que la street culture se développe. Les sneakers en deviennent des symboles de reconnaissance et la Stan Smith atteint alors son acmé et son statut de star. Elle devient l'emblème du cool avec son look épuré. Mais le coup de maître d'adidas est d'avoir su créer une légende avec la Stan Smith ... en stoppant sa production en 2011. Pour mieux la relancer deux années plus tard. Encore bien joué, les stars en vue s'approprient la Stan Smith après avoir craint de ne plus la revoir. Le phénomène Stan Smith est en marche et n'est pas près de s'arrêter. Surtout avec de tels amis.

PHARRELL WILLIAMS

Bien avant d'être Pharrell, le Directeur Créatif Homme chez LVMH, Pharrell Williams était un fan de adidas et des Stan Smith. Un amoureux inconditionnel de la marque aux trois bandes qui, grâce à sa notoriété, a pu créer de nombreuses Stan Smith customisées à sa sauce. C'est probablement celui qui a créé le plus d'éditions spéciales de la Stan. Plus qu'un hommage, c'est de la dévotion.

STELLA MCCARTNEY

La fille de Paul McCartney est une icône de la mode et, elle aussi, adore les Stan Smith. À la demande d'adidas, Stella McCartney a designé la première Stan Smith vegan conçue à partir de matières synthétiques végétariennes. Vendues au double et demi du prix des Originals, ces Stan Smith vegan ont beaucoup fait parler d'elles à leur sortie en 2015.

COLETTE

colette, c'était le store ultra branché de Colette Roussaux situé au 213 de la rue Saint-Honoré à Paris, fermé en décembre 2017. Rien n'était trop beau pour y être vendu. adidas n'a pas fait exception à la règle avec de nombreuses éditions spéciales dont une Stan Smith à pois qui s'est très très bien vendue.

PHOEBE PHILO

L'ancienne créatrice de Céline, Phoebe Philo est l'un des grands noms de la mode actuelle. Elle aime tellement les Stan Smith, qu'à la fin de l'un de ses défilés, elle est venue saluer le public, des Stan Smith aux pieds. À l'époque du buzz express, ce geste a eu un effet boost pour la star de chez adidas. On en parle encore.

RUN-DMC

La musique urbaine et les marques de sportswear, c'est une vieille histoire. Une histoire marquée par Run-DMC, le groupe lancé par Russell Simmons. En 1985, le groupe sort un morceau intitulé My Adidas. Lors des concerts du groupe, les fans brandissaient à sa demande, des Superstars ou des Stan Smith, s'en suivit la signature d'un contrat avec adidas d'un million de dollars négocié par Lyor Cohen¹, celui à qui Jay-Z doit beaucoup.

IAM

Tous les membres d'IAM aiment les sneakers et ont grandi avec adidas. C'est ainsi que dans leur premier et plus grand tube, Je Danse le MIA, Akhenaton lui rend un hommage vibrant.

ISABEL MARRANT

Vous allez rire et pourtant ce n'est pas marrant. Ni Marant d'ailleurs. Fan de la marque aux trois bandes de la première heure, la créatrice a été surprise en plein plagiat des Stan Smith en 2015. À telle enseigne qu'adidas portera plainte contre la créatrice qui, pourtant, n'avait pas copié le prix initial. Elle vendait ses sneakers ... 360 euros. Ce qui n'avait fait marrer personne chez adidas.

YOHJI YAMAMOTO

C'est en 2016 que la star de la mode japonaise a collaboré avec adidas pour créer SA Stan Smith dans le cadre du Consortium Stan Smith Collaboration Pack avec quatre collègues nippons. Avec un upper en cuir blanc et canvas noir complété par du daim gris et une doublure en cuir gris, ces Stan Smith furent vendues 149 euros.

STAN SMITH'S FACTS



Jay-Z, dans son Blueprint album rend hommage à la Stan Smith: Lampin' in the Hamptons, the weekends man/The Stan Smith Adidas and the Campus...

C'était le prix en euros d'une des dix paires de Stan Smith peintes à la main par Pharrell Williams et vendues chez colette en 2014.

500

2013

Pour Vogue, Gisele Bündchen posa nue avec des Stan Smith devant les objectifs du duo Inez & Vinoodh.

1- Lyor Cohen est ce que l'on appelle un mogul du monde de la musique, l'une des rares personnes qui font la pluie et le beau temps. Jay-Z mais pas uniquement lui, lui doit une grande partie de sa carrière. Lyor Cohen est actuellement le Global Head of Music pour YouTube.

Que des belles choses nous a réservé l'été 2023. Certes, ce n'est plus comme avant avec sa vague de slows de l'été mais entre les rééditions en vinyl et les nouvelles sorties, il y a de quoi faire et surtout écouter. Avec, en plus, le retour de nombreuses ex têtes d'affiche qui ont toutefois encore de beaux restes.

Que ce soit la bande à Chrissie Hynde, The Pretenders ou celle des frères Bayan, Kool & the Gang, on est dans le revival au goût du jour, dans les grands artistes ne meurent jamais. Du côté des rééditions, le regretté Prince revient dans les bacs avec au moins deux disques¹ du temps de sa révolte contre son *former label*, sa première maison de disques, Warner, du temps lointain où il n'était pas en reste côté éloignement en se faisant appeler The Artist. Le premier, The Gold Experience, abrite le romantique The Most Beautiful Girl in the World. Une réédition en double vinyl qui réssucite un peu plus encore la légende. Le second album est The Truth que les fans de Prince connaissent bien puisqu'il s'agit du quatrième CD du célèbre Crystal Ball, là, on est sur un simple vinyl. Si l'on désire continuer dans la série des chers disparus, le premier chanteur Drag Queen, Sylvester, est de nouveau dans les bacs avec une jolie compilation intitulée Disco Heat: The Fantasy Years 1977-1981, uniquement en CD, on se demande bien pourquoi d'ailleurs. En effet, pendant cette



DANS LES BACS



DE LA RENTRÉE

Random Access Memory de Daft Punk ressort pour une 10th Anniversary Edition. 2 CDs et 3 vinyls pour le quatrième album des frenchie robots



période, Sylvester qui triomphait sur tous les dancefloors US, était chez Fantasy Records, qui n'a sorti, époque oblige, que des vinyls. Cette compil' propose 25 morceaux de Sylvester extraits de six albums dont un Live sorti en 1979, *Livin' Proof*. Du lourd. Pour revenir un peu dans l'univers princier, on ne peut pas passer à côté de la réédition d'un album de l'une des copines de Prince, Sheena Easton, album intitulé *You Could Have Been With Me* sorti fin 1981. Il s'agit du second album de la chanteuse écossaise et il lui permit de glaner le Grammy Award de la New Artist l'année suivante. La réédition est en édition limitée dans la forme d'un vinyl bleu qui tranche bien avec la pochette de l'album. Il y a presque 25 ans, sortait l'album des grands débuts du duo australien Savage Garden. Pour bien faire, Sony a ressorti la version australienne, la version originale de l'album avec le tracklisting tout aussi original, ressortie en double vinyl blanc du plus bel effet. Côté nouveautés pures, signalons avec bonheur, joie et enthousiasme, la sortie du 34^{ième} album de Kool & the Gang, peut-être pas le meilleur mais c'est un tel plaisir de revoir la bande à Bayan, Bell & JT Taylor. On est certes loin de *Ladies Night* ou de *Summer Madness* mais que c'est bon de les retrouver toujours aussi fringants avec un album de quinze morceaux qui célèbrent soixante ans de carrière, de tubes et qui ponctuent une tournée US qui a attiré les foules de nostalgiques de la musique avec des musiciens. Et quels

musiciens !!! Cet album intitulé *People Just Wanna Have Fun* est sorti en CD, en double vinyl noir et en double vinyl bleu en édition limitée. C'est du côté de Battersea Park, là où trônait l'un des plus importants grossistes de vinyls de musiques urbaines, que le groupe de la Frenchie Chrissie Hynde a enregistré son nouvel album pas encore dans les bacs le jour où ont été écrites ces quelques lignes. Un album intitulé *Relentless* de douze

On est certes loin de *Ladies Night* ou de *Summer Madness* mais quel plaisir de revoir la bande à Bayan, Bell & JT Taylor, Kool & the Gang

titres qui sentent bon Pretenders sans verser au génie des débuts du groupe. Mais qu'importe, Chrissie Hynde et James Walbourne sont encore debout pour notre plus grand plaisir. Et, cerise sur le gâteau, cet album sort en vinyl rose. La vigneronne Kylie Minogue (voir numéro précédent de TOP VINS), elle aussi, sera dans les bacs en septembre avec un nouvel album. Intitulé *Tension*, cet album mainstream à souhait, comporte deux singles intitulé *10 out of 10* et *Padam Padam*, tout un programme !!! Si il était besoin de prouver que Kylie Minogue a des fans, il suffirait d'énumérer les sorties physiques de cet album. C'est un inventaire à la Prévert. Quatre CDs différents et CINQ versions vinyls !!! Un vinyl tout ce qu'il y a de plus classique,



un Limited Edition Silver Vinyl, un Limited Edition Transparent Orange Vinyl, un Limited Edition Pink Vinyl pour Amazon et un Limited Edition Gren Vinyl pour HMV. Qui dit mieux ?! Peut-être l'ex moitié de Moloko, Roisin Murphy, qui nous revient en pleine forme avec un nouvel album intitulé Hit Parade. La chanteuse qui nous avait enchanté avec Let Me Know en 2007 tente de refaire le coup avec un sixième album moins surprenant mais qui tient convenablement la route. Produit par DJ Koze et sur son

nouveau label, Ninja Tune, Hit Parade nous entraîne sur des sentiers de plaisirs musicaux électroniques dont le premier single, très UK Garage, n'est pas le plus significatif symbole. Hit Parade sort en CD, mais également en double vinyl, dans une Limited Edition 2LP Purple Marble Vinyl, dans une Limited Edition 2LP Purple Orange Vinyl pour Rough Trade et, enfin, dans une Limited Edition 2LP Pink Marble Vinyl pour Amoeba, magasins bien connus des collectionneurs de vinyls de la Côte Ouest des US.



Boulevard des Rhums



Boulevard du Rhum
est l'un des derniers films
de Brigitte Bardot.
Robo Rums sont
les premiers rhums
signés Roborel.

Boulevard
du Rhum
n'est pas vraiment
un film qui est resté
dans les mémoires. Ce
film de Robert Enrico est
une sorte de road movie rococo
en couleurs mais sans trop saveur.
Il a cependant le mérite de réunir deux
monstres du cinéma français sur lesquels
le film s'est monté financièrement, Brigitte
Bardot et Lino Ventura. On ne trouve pas de trace
d'Aymeric Roborel de Climens et, pourtant il vient de
dévoiler deux Rhums qui méritent bien des égard.



Aymeric Roborel de Climens est un spécimen dans le monde des spiritueux, un phénomène de foire comme dirait Michel Audiard, une attraction pour laquelle il faut toutefois payer en entrant.

Non content de faire des Whiskys de vigneron à damner un saint, qu'il soit Estèphe ou Émilien, voici qu'il se prend à se rêver en flibustier au long cours pour faire des Rhums qui méritent le voyage, aussi loin fut-il.

Si ses produits sont aussi bons, c'est que Aymeric Roborel de Climens voyage en première classe, pas même en business encore moins en économique. Pour ses Rums Robo, a encore vu grand. Deux Rums, le premier pure mélasse de canne, l'autre, pur jus de canne, distillés à l'Île Maurice et élevés 24 mois non pas avec les barriques de Cornelius van Zeelinge interprété par Lino Ventura mais en barriques neuves de chêne français et en ex-fûts de Cognac. Incorrigible cet Aymeric. Pour l'affinage, on continue dans le classieux à la mode vigneronne en ex-fûts de vin blanc sec (Sauvignon et Chenin) et de vin blanc liquoreux (Sauternes et Côteaux du Layon). Ça c'est pour la théorie qui flatte plutôt l'intellect que le palais.

J'ai voulu un Rhum qui sorte des sentiers battus

Aymeric Roborel de Climens

Pour la pratique, Aymeric Roborel de Climens a fait mieux que Robert Enrico avec son Boulevard du Rhum qui n'avait pas vraiment convaincu les spectateurs de venir le voir en salle. Son Robo Rum possède un nez flatteur avec des notes

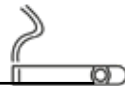
vanillées, végétales et fruitées ainsi qu'une fin boisée. La bouche est gourmande, toute en douceur et en rondeur, sur des saveurs de fruits et d'épices il offre une finale généreuse, longue et chaude.

On atteindra la volupté suprême avec un magret de canard à la mangue, un vieux comté ou une charlotte au chocolat.

Les amateurs de bons cigares, avec la modération qui les caractérise, apprécieront ce Robo Rum avec un Corona Ecuador San Pedro de Macoris, sa longueur - 14,9 cm et son diamètre en feront un excellent compagnon de dégustation. Si vous préférez les cigares cubains, penchez alors sur un Ramon Allones Allones No2 Edition Limitada 2019. Les notes d'amandes de cette édition spéciale iront parfaitement avec le Robo Rum. 41 euros.







CIGARE AU BROADLEAF

Camacho propose aux amateurs, des cigares singuliers comme les Camacho American Barrel Aged dont le tabac a vieilli 6 ans puis fermenté en fût de chêne de Bourbon durant 5 mois. Ces Camacho Broadleaf sont très attendus des amateurs.



Davidoff a dévoilé début août, un nouveau Camacho justement intitulé Broadleaf. Ce nouveau Camacho est, comme son nom l'indique clairement, doté d'une cape American Broadleaf composée de tabacs du Honduras et de la République Dominicaine. Ces cigares déjà disponibles outre-Atlantique ne devraient pas l'être en France, seulement en Suisse et en Allemagne à partir du 15 septembre. Ils seront vendus en boîte de vingt en trois tailles, Robusto, Toro et Gordo. Ils sont fabriqués à l'usine Diadema Cigars de Honduras S.A. Ils sont décrits comme ayant un bon goût de chocolat noir qui conviendra parfaitement pour un accord avec un bon Whisky âgé de plus de quinze ans.



TV SANS FIL AL



À PATTE



On a tous entendu au moins une fois la plaisanterie pas vraiment de bon goût... et dire que les téléphones sans fil. Et bien désormais, ils ne plus les seuls. Les télé rejoignent le contingent d'appareils sans fil. Grâce à la marque coréenne LG. Gadget ou réelle avancée technologique ?

Zero Connect, tout est dit ou presque. Tout en un zéro, cela relève du tour de passe-passe, un tour de magie signé LG avec le téléviseur si poétiquement nommé LG OLED M3. Si la poésie est absente des débats, pas la technologie puisque ce nouveau modèle est annoncé par la marque coréenne comme étant le premier téléviseur OLED sans fil. Déjà disponible en Corée du Sud, on devrait pouvoir l'admirer et même l'acheter en Europe et donc en France d'ici la fin de l'année.

Mais qu'est-ce donc qu'un téléviseur sans fil et à quoi cela t-il peut bien servir ? Entre les décodeurs, les consoles de jeu, les barres de son et autres disques durs, c'est plutôt la jungle en dessous des téléviseurs et pas uniquement de ceux signés LG. Alors, les ingénieurs de LG ont réfléchi à une solution permettant de faire le ménage dans cette brousse. Ainsi est né Zero Connect, une technologie qui déporte le problème dans un boîtier éponyme. Le LG OLED M3, disponible en trois tailles, 77", 83" et 97", est entièrement dépourvu de câbles, à l'exception du cordon d'alimentation. Le boîtier Zero Connect permet la transmission AV à une résolution 4K (3 840 x 2 160 pixels) et un taux de rafraîchissement de 120 Hz pour les jeux vidéo, pour une distance allant jusqu'à dix mètres entre le boîtier et l'écran. La technologie Zero Connect est capable de transmettre de grandes quantités de données à une vitesse jusqu'à trois fois supérieure à celle de la norme Wi-Fi 6E existante. De plus, elle prend même en charge les technologies Dolby Vision et Dolby Atmos. On en a rêvé, LG l'a fait.



Samsung l'a osé, et les autres ont suivi. Pourtant, au départ, ce n'était pas franchement gagné. Un produit totalement imparfait, des tarifs prohibitifs et peu démocratiques et un intérêt du produit pas évident. Bref, pour les smartphones pliables... ce n'était pas dans la poche !!!

Samsung aurait-il réussi son pari quatre ans après le lancement du Galaxy Z Fold ? Même s'ils ne sont pas (encore ?) la norme, les smartphones pliables sont de plus en plus au rendez-vous des catalogues des marques. Pourtant, encore chers, et pas toujours au point, qu'est-ce qui poussent les marques à investir sur ces smartphones qui se plient. Et, d'ailleurs, de quoi parle t-on quand on dit qu'ils sont pliables. Il existe en effet deux sortes de smartphones pliables, les smartphones à clapet et les smartphones format livre qui se déplient. Encore récent, ce marché ne représente qu'un peu plus de 1% du marché global mais même s'il reste un marché de niche, il propose des appareils de plus en plus intéressants.

À tout seigneur, tout honneur, commençons par Samsung qui, avec le Galaxy Z Flip 4, propose un smartphone qui se plie en quatre pour devenir la référence du genre. Smartphone à clapet, le Galaxy Z Flip 4 a supprimé presque tous les défauts du premier Galaxy Z Flip si ce n'est la pliure encore visible, ce qui n'est pas rien. Porté par un processeur Snapdragon 8+ Gen1 et 8Go de mémoire, ce smartphone propose un excellent rapport qualité/prix. Surtout avec un tel écran AMOLED et des matériaux flatteurs pour les doigts. Il est également fort à parier qu'avec la sortie récente du Flip cinquième du nom, son prédécesseur voit son prix, autour des 800 euros, baisser. Avec le Razr 40 Ultra

VOYEZ



LA VIE EN PLIABLES



*Le Google Pixel Fold qui ne sera pas disponible
en France... pour le moment.*



c'est un revenant qui fait parler de lui, Motorola. La marque qui, avec Nokia, dominait le marché des téléphones portables, est de retour avec un bel appareil à clapet. Une pliure très discrète, des finitions irréprochables, un processeur puissant, comme pour le Flip 4, le Snapdragon 8+ Gen1, un grand écran externe tactile très pratique, ce Motorola pêche un peu du côté photo, c'est en deçà de ses concurrents et une autonomie moyenne. Son prix, 1200 euros peut également dissuader. C'est toutefois, avec ses 8 Go de mémoire, un excellent smartphone pliable digne de la légende que fut Motorola au début des années 2000.

Encore plus cher, 1899 euros, le Honor Magic V2, a également de quoi convaincre voire, séduire. Ce smartphone s'ouvre comme un livre, comme un beau livre avec son

superbe écran 7,9 pouces. Également doté du puissant Snapdragon 8+ Gen2 et de 16 Go de mémoire, le Honor Magic V2 en a sous la pédale, tant en photo qu'en vidéo. C'est même presque un sans-faute si l'on ajoute que la charge est très rapide avec une belle autonomie. Et il est d'un fin, à peine

La pliure du Motorola Razr 40 Ultra est vraiment très discrète et son écran externe est de très belle facture.

un centimètre. La pliure a été revue et corrigée et promet 400000 ouvertures. Déjà disponible en Chine, il devrait être dans les bacs français dans quelques semaines.

C'est chez Samsung qu'il faut chercher le concurrent direct du Honor Magic V2 avec le Galaxy Z Fold 5ième du nom. On est toujours dans le sublime avec de très beaux matériaux, comme souvent avec Samsung. Le défaut principal des débuts a été gommé. La

charnière permet ENFIN de plier complètement le smartphone. Par contre, ses deux écrans, l'externe de 6,2 pouces AMOLED et l'écran déplié de 7,6 pouces, sont toujours superbes. Comme le Honor Magic Vs, le Galaxy Z Fold 5 est porté par le Snapdragon 8 Gen2 et 12 Go de mémoire. Il est ENFIN waterproof avec la norme IPX8 et bénéficie de 4 ans de mises à jour Android. Le point fort de ce pliable est sans conteste son module photo qui est impeccable, tant en plein jour qu'en basse lumière.

avec son Google Pixel Fold, créé une frustration chez nous français. En effet, Google a décidé de ne pas le sortir en France. Dommage car ce Fold embarque le même processeur que le Pixel 7 combiné à 12 Go de mémoire et son logiciel est optimisé pour le côté pliable. Avec un tarif de, a minima, 1899 euros, les regrets tombent facilement. Et ceux qui désirent se le procurer, seuls les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Allemagne et le Japon ont été servis.

L'autonomie est limitée comme le temps de charge, reste que son tarif, à partir de 1899 euros, le réserve à une élite ou à des geeks fans de Samsung. Enfin, Google



Le Honor Magic V2



Le Samsung Galaxy Z Fold 5 basé sur le puissant processeur Snapdragon 8 Gen 2



QUELQUES bons CAVISTES



Divvino Marais

16 rue Elzevir, 75003 Paris
09 83 74 25 04
divvino.com

BERMANI
père & fils



CAVE à VIN
PARIS

Cave à vin Bermani Père & Fils

5 rue Bréa, 75006 Paris
01 56 81 69 52
www.cavebermani.com

**CAVE
VIN
SAPIENS**

Cave Vino Sapiens

145 rue Saint-Dominique, 75007 Paris
06 31 02 46 16
cavevinosapiens.com

PhiloVino
Bruno Guemieux

Philo Vino

6 place d'Estienne d'Orves, 75009 Paris
01 43 37 13 47
philovino.fr

lambert

www.bylambert.com

Lambert Martyrs

34 rue des Martyrs, 75009 Paris
07 61 24 48 37
bylambert.com

CAVES
BARDOU
MARCHANDS DE BONHEUR
DEPUIS 1897

Cave Bardou Gare de l'Est

124 rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris
01 40 34 31 83
www.cavesbardou.com

**Divvino Charonne**

163 Bd Voltaire, 75011 Paris
09 83 05 27 46
divvino.com

**Cave Bardou 17e**

169 boulevard Pereire, 75017 Paris
01 47 64 48 98
www.cavesbardou.com

**Hardi Vin**

109 rue des Dames, 75017 Paris
01 55 06 17 79

**Lambert Batignolles**

95 rue Lemerrier, 75017 Paris
01 73 54 00 99
bylambert.com

**Caves Petrissans**

30 bis avenue Niel, 75017 Paris
01 42 27 52 03
www.cavespetrissans.fr



Les Piqueurs

Consommer du vin autrement

Les Piqueurs

6 rue Tardieu, 75018 Paris
09 52 12 70 86
www.lespiqueurs.com

**Vivin**

114 avenue Achille Peretti, 92200 Neuilly-sur-Seine
01 46 24 19 19

**Cave Pouteau**

55 rue de la Station, 95130 Franconville
01 34 14 63 02
www.cave-pouteau.com

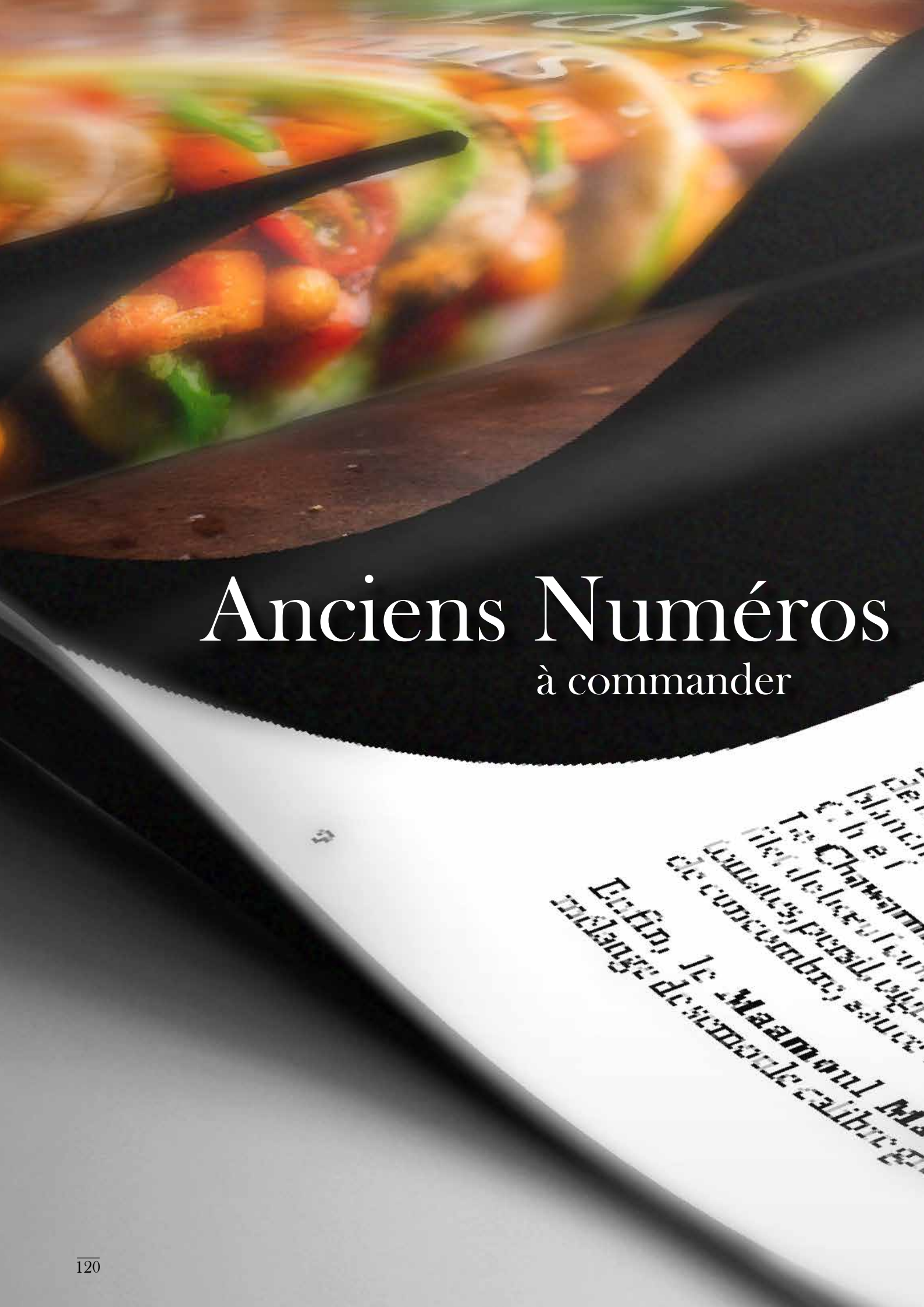


CAVES CARRIÈRE

Le plaisir de partager

Les Caves Carrière

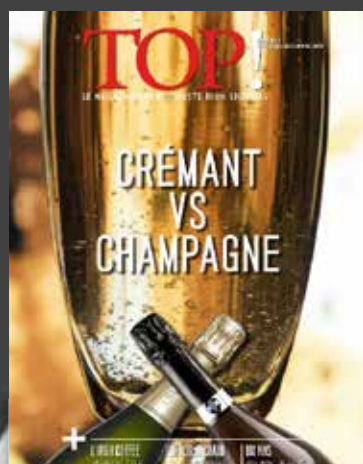
12 Rue de Skopje, 21000 Dijon
03 45 81 20 20
www.caves-carriere.fr



Anciens Numéros

à commander

blanc
c'est
Le Chassan
filet de l'œuf
cavalles, persil, egg
de concombre, sauce
Enfin, Je Maamoul Ma
mélange de semoule calibrée

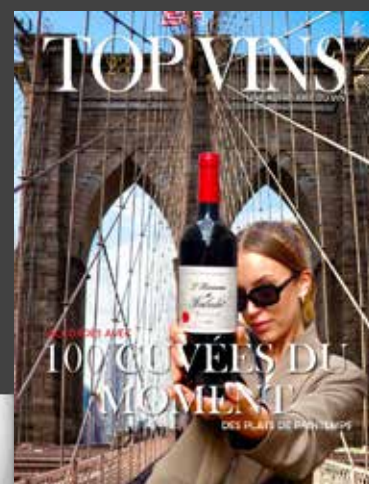


RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17

cafeyn

À CONSOMMER SANS MODÉRATION - À COMMANDER GRATUITEMENT PAR MAIL: REDACTION@TOPLEMAG.FR



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17

cafeyn

À CONSOMMER SANS MODÉRATION - À COMMANDER GRATUITEMENT PAR MAIL:
REDACTION@TOPLEMAG.FR

TOP 20

24

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LA VIE

LA VIE EN
ROSE DU
CRAZY
HORSE

LEICA ET
PANERAI
S'INSTALLE
À PARIS

CAHIER
GOURMAND
AVEC
CARL MARLETTI

POUSSEZ LES
PORTES DE LA
BOURGOGNE

EXPO SEX CHEZ
CHRISTIE'S

**LE GUIDE
DES VINS
DU
MOMENT**

