

# TOP 20

25

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LA VIE

## LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

LE CAHIER  
GOURMAND  
DE  
CARL MARLETTI

DÉSACCORDS VIN/  
CHOCOLAT ?

LE CHOCOLAT, BIENTÔT  
MILLESIMÉ ?

LA SITUATION EST GRAVES  
MAIS PAS DÉSESPÉRÉE

LES SEPT SAMOURAÏS, PETIT  
GUIDE DE WHISKYS JAPONAIS

LE PETIT PRIX DE  
MONACO

ACCORDS POULET FRIT  
ET CHAMPAGNES

CHOISIR UN VIN  
CAVISTES VS APPLIS  
LE MATCH

LE CRACK TAMBOUR  
DE LOUIS VUITTON

# Édito

NO 25 - OCTOBRE-DÉCEMBRE 2023

Rédacteur en Chef  
Alan Leurquin

Responsable éditorial  
Arnaud Chatelain

Dégustations  
Olivier Martin  
Annie Verseire  
Julie Lareyne

Maquettiste  
Jennifer Blondstein

Graphisme  
Studio Graphique

Relecture  
Léa Turreti

Suivi des mails  
Bénédicte Martin

CE NUMÉRO  
25, COMME  
25 DÉCEMBRE  
AUQUEL  
PARTICIPENT  
DE MANIÈRE  
ÉPISTOLAIRE  
ET  
LITTÉRAIRE  
DES AMIS  
CAVISTES  
AFIN DE  
PRÉSENTER  
DES



DOMAINES QUI MÉRITENT DE LA  
LUMIÈRE, EST PLACÉ SOUS LE  
SIGNE DE LA FÊTE ET DE LA  
JOIE. UN NUMÉRO ÉGALEMENT  
PLACÉ SOUS LE SOLEIL LEVANT  
DU JAPON AVEC UNE SÉLECTION  
DE WHISKYS JAPONAIS  
INCONTURNABLES COMMENTÉE  
PAR L'UN DES MEILLEURS  
SPÉCIALISTES DU GENRE.  
NOUS EN PROFITONS POUR VOUS  
SOUHAITER DE BONNES FÊTES  
ET, BIEN SÛR, UNE BONNE  
LECTURE, UNE TRÈS BELLE ET  
HEUREUSE ANNÉE 2024.

*Alan Leurquin*

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: TOPLEMAG.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



# CONTRIBUTEUR



## JULIA SCAVO

Julia aborde le vin de manière fractale, s'intéressant aux contours infinis d'un monde souvent codifié et confiné dans une tradition. Elle a mêlé son amour pour la vibration musicale au dynamisme quasi quantique des notes d'un vin telle la composition d'une musique classique. Julia incarne dans le vin, l'athlète qu'est la ballerine sur pointes, cherchant dans le verre, grâce et profondeur.



## THIERRY GUEMAS

Thierry Guemas, en quelques années, a su se hisser au Panthéon des cavistes parisiens et même français. Considéré comme l'un des meilleurs cavistes de France, cela va plus loin que cela. Passionné, ne cherchant qu'une chose, le confort de ses clients, confort tant intellectuel que pécuniaire, il est toujours de bon conseil dans sa cave de la rue Saint-Dominique, Vinosapiens, que les touristes n'oublient pas de visiter avant ou après avoir hanté la Tour Eiffel.



## GREGORY MIO

Plus gentil que Grégory Mio, c'est difficile. Meilleur Sommelier du Luxembourg, le luxembourgeois d'adoption est également Directeur de la Sommellerie pour le Groupe Come À La Maison à Luxembourg Ville. Fêru de Krav Maga c'est également un fou de Porto. À tel point qu'il s'est essayé au Master of Port afin de confronter ses connaissances à la réalité. Un passionné on vous dit !



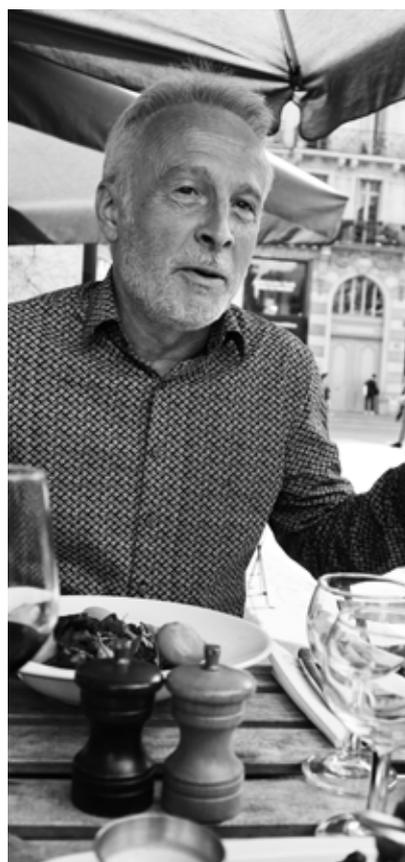
## MARCO BERNABINO

Marco Bernabino, c'est le Monsieur Whisky japonais à Paris. Un amoureux, un passionné qui s'est installé il y a deux années rue du Bac avec un Comptoir des Elixirs qui porte si bien son nom. Des élixirs mais également des vins avec des cuvées millésimées à prix plus que raisonnable. Un vero amico ce Marco san.



## LOÏC BERMANI

Loïc Bermani, c'est le David Ginola des cavistes. Élégant, beau gosse, il a fait de sa cave rue Bréa, un endroit à son image. La médiocrité, l'à peu près n'y ont pas droit de cité. El Magnifico propose des vins Haute-Couture comme dirait Christian Le Squer, le Chef du V au George V. Haute-Couture sans tirer sur les prix car pour lui, la notion de partage prime sur le tiroir caisse.



## BRUNO QUENIOUX

Tout amateur de vins aimerait avoir un Bruno Quenioux dans sa poche ou dans son carnet d'adresses. Ou les deux. Véritable passionné par la vigne et ce qu'elle produit, le caviste star, l'un des meilleurs de France, a toujours le vin qu'il faut au bon moment. Sa cave, Philo Vino, est un sanctuaire que l'on visite pieusement en sachant que le meilleur est à venir. Saint Bruno veille sur nous.

## LA COUVERTURE

Pour la couverture de ce numéro, nous avons



encore fait appel à l'intelligence artificielle pour avoir une Mère Noël plus vraie que nature, une Mère Noël joyeuse et enjouée. Une Mère Noël qui résume à elle seule l'esprit de Noël, l'esprit de fêtes de ce numéro également placée sous le double signe du chocolat et du Whisky japonais. Une Mère Noël que l'on retrouve tout au long de ce numéro 25 qui, nous l'espérons, vous plaira.

Enjoy it.



58

Muscadet vs. Gewürztraminer



92

Domaine Castellu d'Alba



14

Guide des vins  
du moment



# Top 20

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LAVIE

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

**50 LA SITUATION EST GRAVES MAIS PAS DÉSESPÉRÉE**  
par Annie Verseire & David Maho.

**54 MES MEILLEURS COPAINS**  
Julia Scavo nous présente ses meilleurs copains champenois.

**58 LE PÈRE NOËL EST UNE ORDURE**  
Pas tant que cela puisqu'il nous offre l'occasion d'un match Gewurztraminer vs Muscadet.

**62 DÉSACCORDS VINS/CHOCOLATS**  
Annie Verseire tente de faire des accords chocolats/vins avec Jean-Paul Hévin & Pierre Marcolini.

**66 LA BONNE ANNÉE**  
Jean-Paul Hévin désire faire du chocolat millésimé, est-ce bien raisonnable ?

**68 LE SAMOURAÏ**  
Rue du Bac, un samouraï sévit pour le plus grand plaisir des amateurs... de vins et de spiritueux.

**71 LE JAPON À PORTÉE DE MAIN**  
Nul besoin de prendre l'avion pour avoir un peu d'air du Japon.

**72 LES SEPT SAMOURAÏS**  
Sept Whiskys japonais accordés avec Jean-Paul Hévin, toujours lui et Marco Bernabino.

**82 LES BONS PLAISIRS**  
Pierre Marcolini propose un coffret de chocolats remplis avec des Whiskys japonais.

**84 LE (POULET) FRIT, C'EST CHIC**  
Et cela permet de faire de jolis accords avec de très bons Champagnes.

**88 IT'S KFC XMAS**  
Noël à Tokyo, c'est avec KFC que cela se passe.

**90 EMBARQUEMENT IMMÉDIAT À QUAI 108 ?**

**92 ÇA SE CORSE VRAIMENT**  
Loïc Bermani nous emmène en Corse découvrir le Domaine d'André Cardosi.

**96 DU LIMOUX DANS LA GACHETTE**  
Néo vigneron, Stéphane Bernatas n'en fait pas moins des vins de Limoux d'une grande élégance.

**99 LAISSEZ VOUS TENTER PAR LE MATHON**  
Thierry Guemas nous fait découvrir le Domaine de Jérôme Mathon.



Accords  
Champagne-  
poulet frit

84

72

Sept Whiskys  
japonais x  
chocolat

**102 UN TAXI POUR LE M**  
Le Musée du Vin s'est offert un lifting salubre, voyage au centre des profondeurs de Paris.

**106 LE PETIT PRIX DE MONACO**  
Monaco abrite une distillerie qui fait d'excellents alcools... à petit prix.

**110 TOP GOURMANDISES**  
Carl Marletti partage avec nous ses coups de cœur du moment.

**112 CAGNES SUR MAIRE**  
Jeffrey Cagnes, le véritable beau gosse de la Pâtisserie arrive ENFIN à Levallois-Perret...

**114 LE BLEU EST MIS**  
Clem & Gwen, deux amis, deux boulangerie-pâtisseries...

**118 CHEZ JULIEN...DUVIVIER**  
Chez Julien est une adresse incontournable des bords de quais.

**120 APPLINUTILES**  
Quand 01Net se trompe de débat à propos des applications censées nous aider à choisir un vin.

**128 L'IBIS ROSÉ DE LABASTIDUM**  
À Fronton, le Domaine de Labastidum fait des vins atypiques dont un rosé à la si jolie bouteille.

**130 LA TRAVERSÉE DES PARIS**  
Ni Jean Gabin, ni Bourvil ne sont à l'origine de French Bloom qui propose quelque chose qui n'a pas grand chose à voir avec de l'alcool.

**132 LIVRES À OFFRIR**

**138 LE CRACK TAMBOUR DE LOUIS VUITTON**  
La nouvelle Tambour de LV met les pendules à l'heure.

**140 EN PLEIN DANS LE MILLE**  
La RM 21-02 Tourbillon Aérodynede a tout pour elle.

**142 C'EST CHIC LA FREAK**  
La Freak [One Ops] est vraiment unique.

**144 ROTHKO SANS SES FRÈRES**

**148 SANS MOBILIS APPARENT**

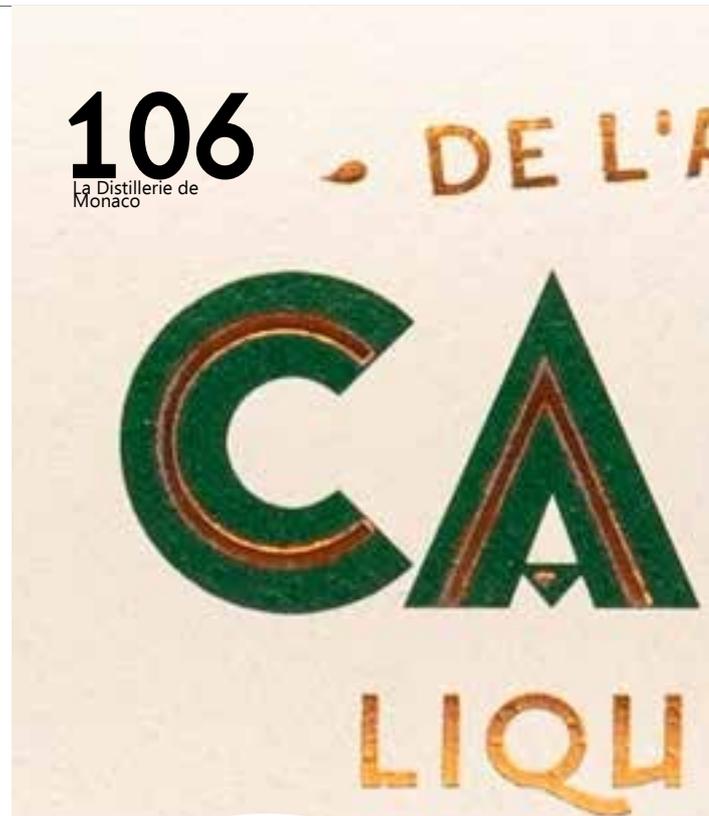
**154 MARGINAL, LE SOLITAIRE T**  
Voilà un casque T+A à 1299 euros.

**156 LA SITUATION EST VRAIMENT GRAVES**  
KEF et Lotus s'associent pour une enceinte sans fil très graves.

**158 LE LOTUS JAUNE ÉLECTRIQUE**  
Le Lotus n'est plus bleu mais jaune et, en plus, électrique.

**162 RÉINVENTER LA ROUE**  
Bell & Ross s'offre une moto.

**164 ANCIENS NUMÉROS**



118



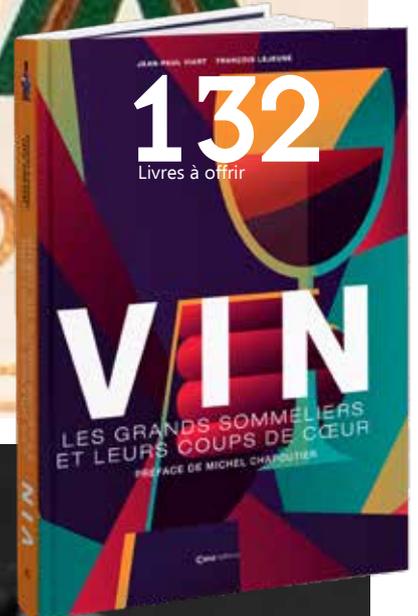
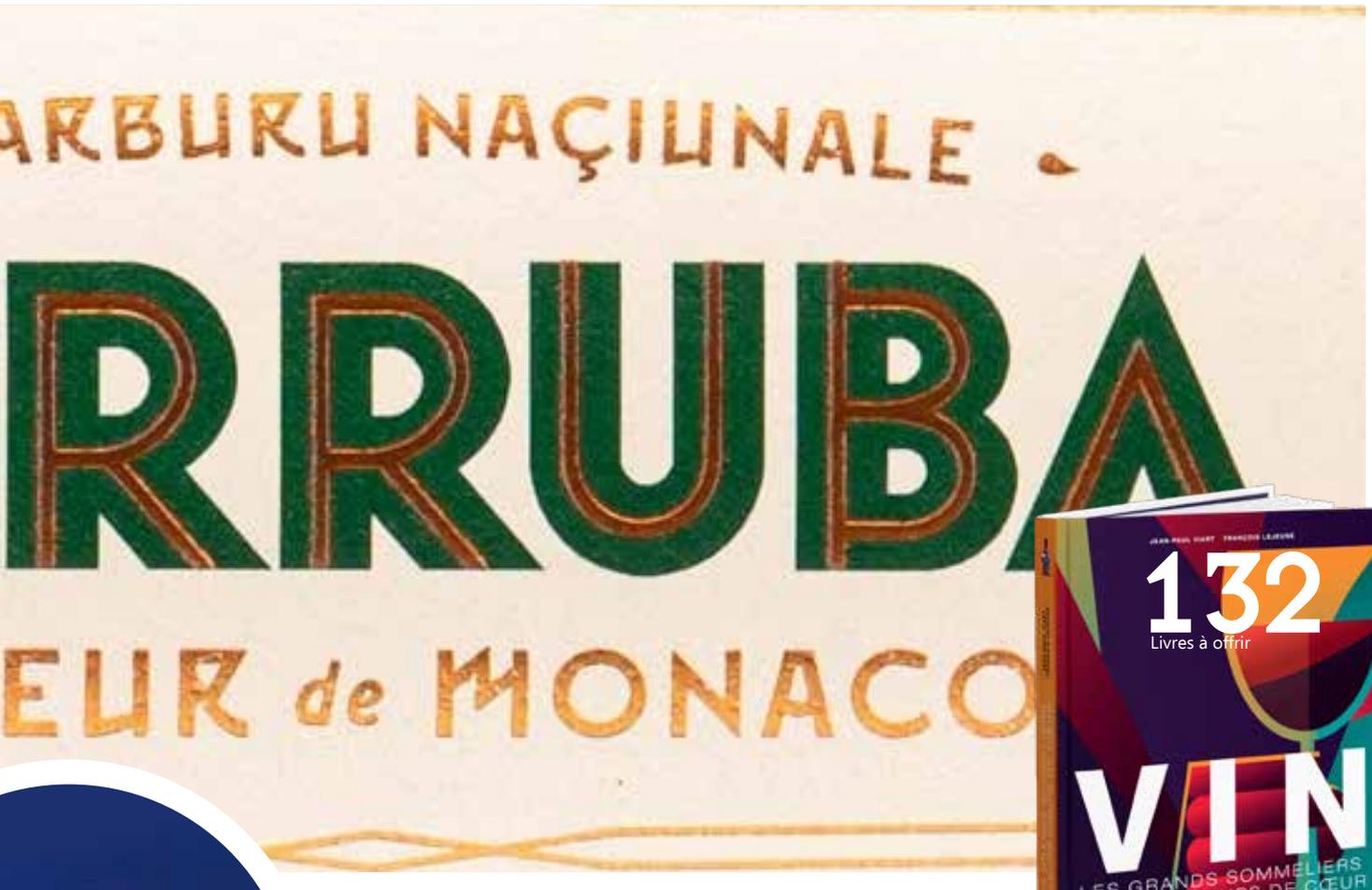
114



142

La Freak One  
d'Ulysse Nardin

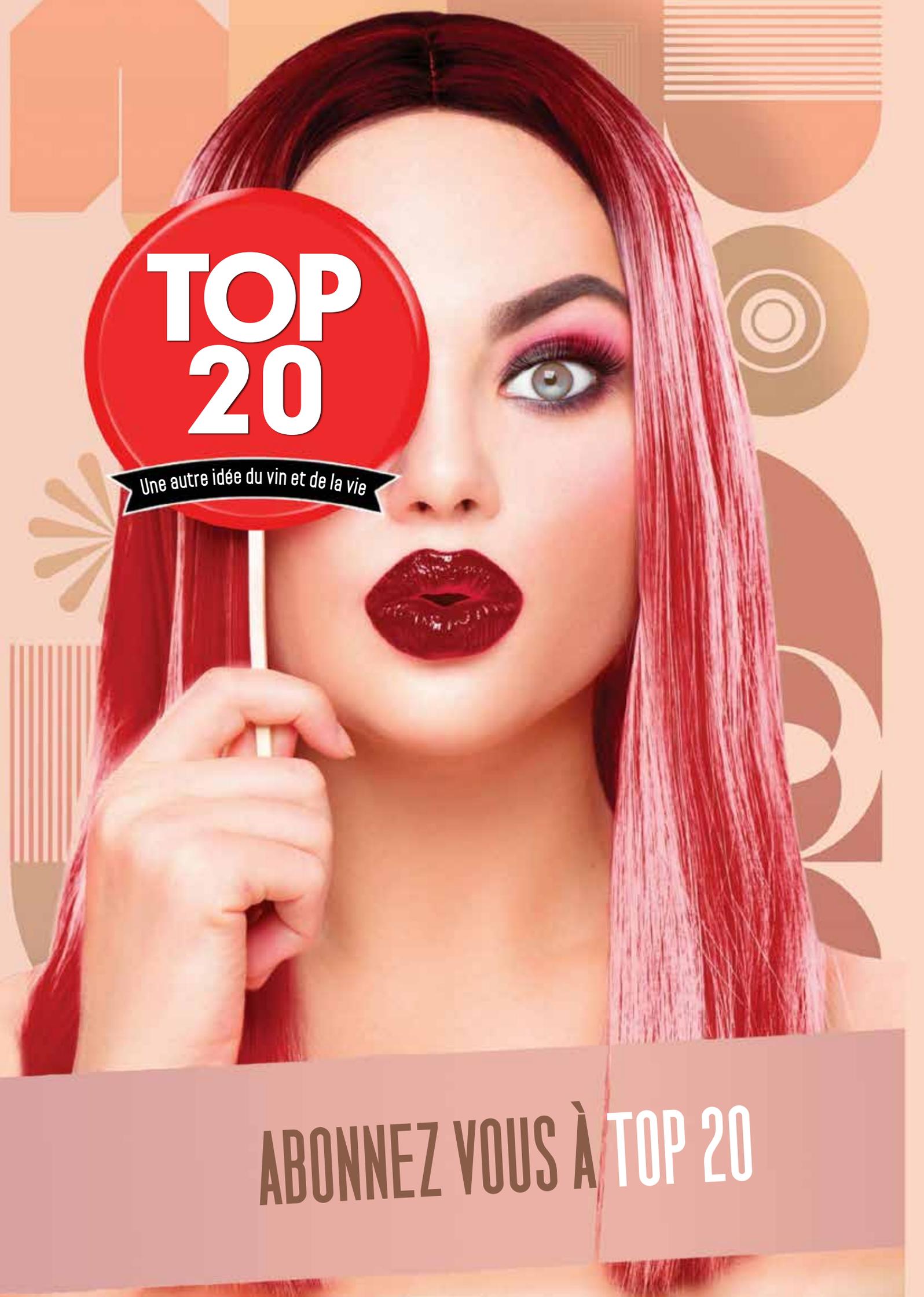




**138**  
La Tambour de  
Louis Vuitton



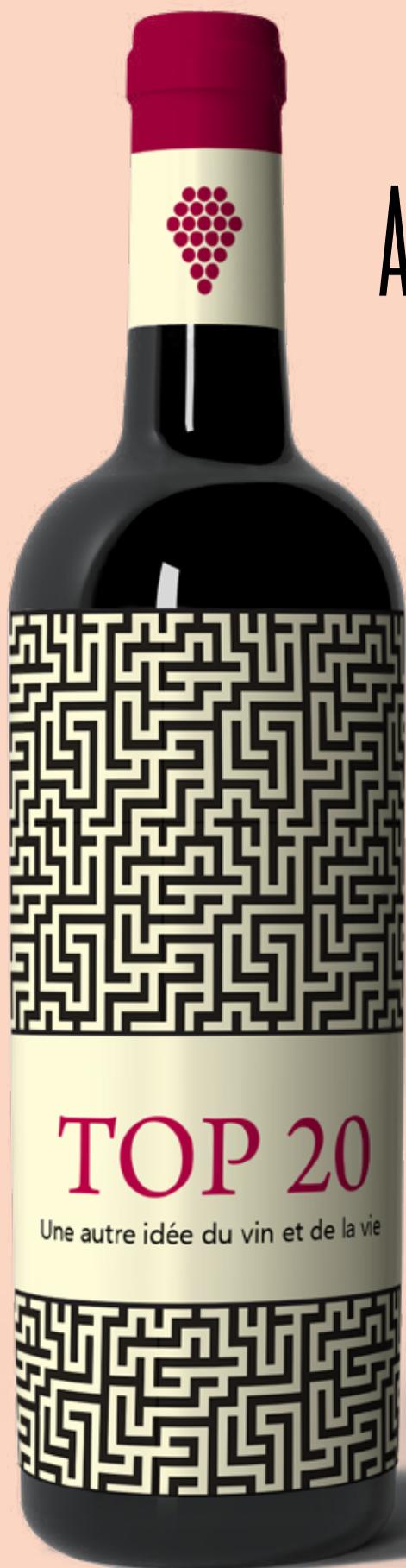
**154**  
Le Solitaire T de  
T+A



**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 représente 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.



## **DOMAINE DE CIGALUS BLANC 2021** **DOMAINE DE CIGALUS**

On aime ou n'aime pas Gérard Bertrand, mais on ne peut pas dire que ce Cigalus manque de charme et pas seulement. Une très belle bouteille à découvrir p18.



## **LE ZOUAVE CROZES-HERMITAGE 2021 ROUGE** **DOMAINE JEAN ESPRIT**

Là, on touche à l'excellence, au plaisir ultime que peut procurer un Crozes-Hermitage. Ce Zouave n'en est pas un. C'est plutôt un pur vin de plaisir qui ne manquera pas d'enchanter les tables les plus exigeantes. Page 32.



## **CHRISTOPHE PICHON BÉRYL HERMITAGE 2021** **DOMAINE PICHON PÈRE & FILS**

Christophe Pichon a encore frappé !!! Mais que fait la Police ? Rien, et elle a bien raison car son Beryl Hermitage 2021 est un ravissement pour le palais autant que pour les papilles. Pourvu que la Police ne le rattrape jamais. Page 34.



## **ST JOSEPH ROUGE LES ROYES 2021** **DOMAINE COURBIS**

Voilà un Saint-Jo' plein de joie et de bonheur pour passer de bonnes fêtes avec la certitude de ne pas se tromper. Un Saint-Joseph qui s'accorde parfaitement avec un curry d'agneau aux épices douces et amandes. Page 44.



### **CASTELLU D'ALBA 2021 CORSE (ROUGE)** **CASTELLU D'ALBA**

André Cardosi aime faire des vins qu'il aime boire. Comme il a raison car il les fait bien. Passé par les agrumes avant de faire du vin, il a trouvé sa voie pour mieux tracer la nôtre avec des vins élégants que l'on peut enfin acheter à Paris. Pages 46 & 92.



### **THE NEW BLACK WINE 2015** **CLOS TRIGUEDINA**

Jean-Luc Baldès, même en prenant des faux airs d'américain, n'arrive pas à faire des vins médiocres. Celui-là n'échappe pas à la règle. On est dans le sublime de bout en bout de la dégustation. Désolé, JL, pour la médiocrité, il faudra repasser. Page 48.



### **GRAND CRU CLASSE DE GRAVES BLANC 2020** **DOMAINE DE CHEVALIER**

Ce Domaine Chevalier est vraiment Graves, très Graves. Domaine emblématique du bordelais, ce Graves 2020 est une petite bénédiction. À cent euros, c'est bien le moins mais cela les vaut largement. Page 52.



### **GRANIT ROSE 2022 BROUILLY** **DOMAINE JÉRÔME MATHON**

Merci à Thierry Guemas de nous avoir fait découvrir ce domaine d'un paysan vigneron qui fait de très bons vins. Un personnage attachant qui fait du vin avant de faire du Beaujolais. Une très belle découverte. Page 99.



# LES VINS DU MOMENT

par Julie Lareyne & Annie Verseire

**C**est bientôt la fin de l'année et rien n'est plus beau que d'être en famille, entre amis pour célébrer des fêtes qui unissent tant les cœurs que les âmes. Le vin est probablement le meilleur compagnon pour fêter avec joie et plaisir ces moments uniques, du moment que la qualité l'emporte largement sur la quantité.

Ce Guide des Vins du Moment célèbre cette fin 2023 avec cinq plats du moment accordés comme il se doit:

Poêlée de Saint-Jacques à la crème de safran, Bar braisé au Champagne, Chapon rôti aux marrons, Foie de veau à la vénitienne, Curry d'agneau aux épices douces et amandes.

Bonne dégustation et bonnes fêtes.

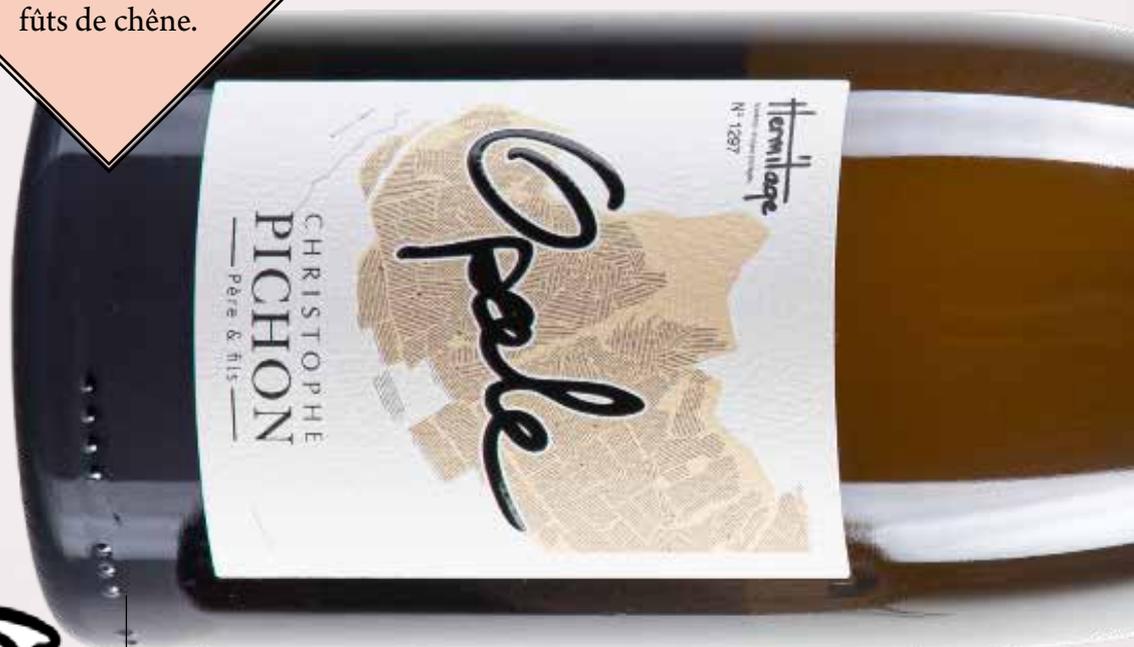
*Julie & Annie* 







La cuvée d'Hermitage blanc Opale 2021 est issue d'un assemblage de 95% du cépage Marsanne et 5% du cépage Roussanne. Le vin est élevé 18 mois en fûts de chêne.



## DOMAINE PICHON PÈRE & FILS

### CHRISTOPHE PICHON OPALE HERMITAGE 2021 (BLANC)

Une magnifique bouteille sur l'élégance et la délicatesse. Le nez intense décline des notes de miel, de fleurs blanches et d'épices. La bouche est riche, puissante, gourmande, équilibrée avec une bonne persistance aromatique. Opale sera magique sur une lotte rôti au beurre blanc ou une poêlée de St Jacques à la crème de safran. 64€. Certains vins du domaine sont disponibles chez **Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.**

[www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)

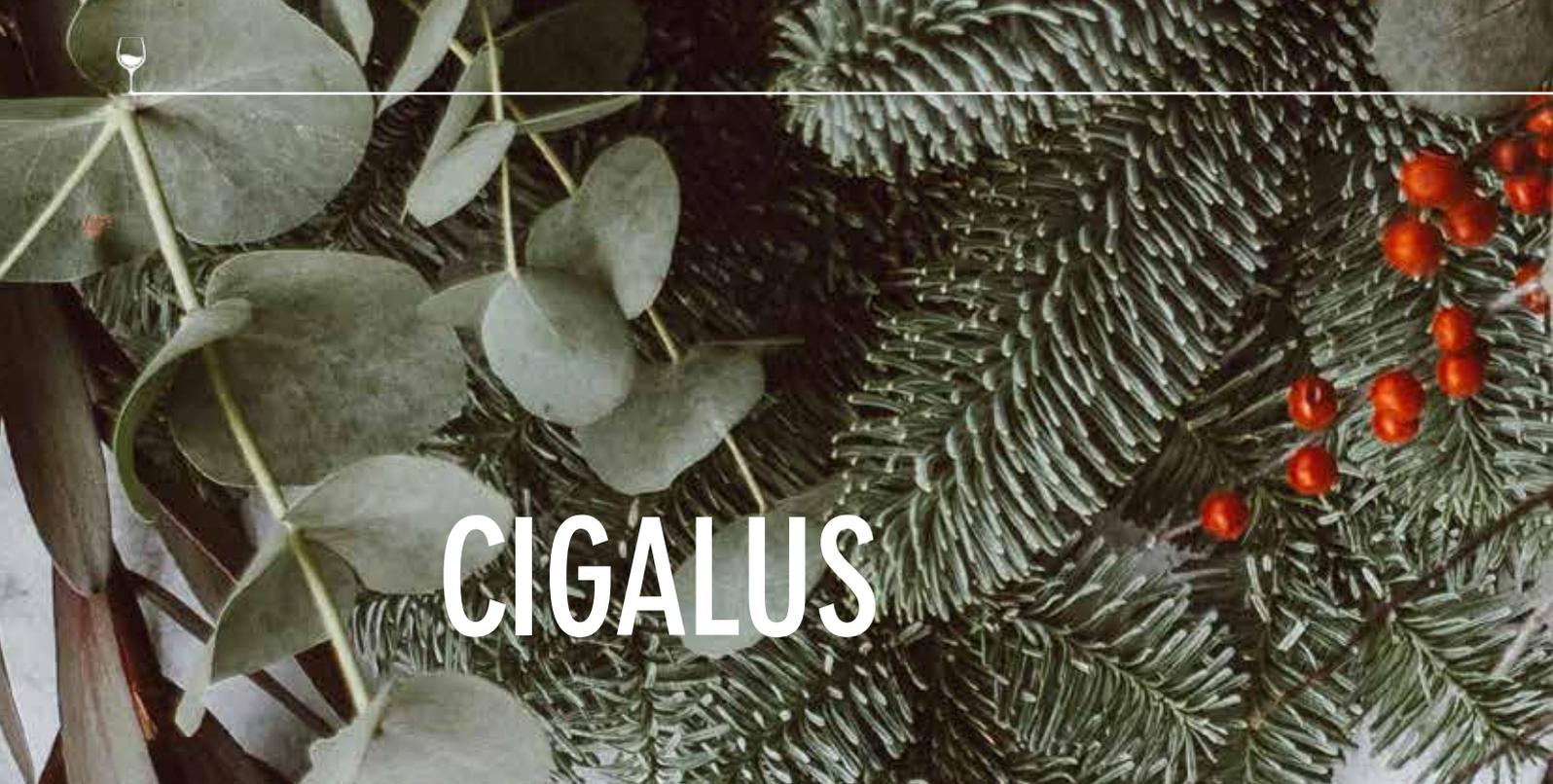




# ÇA, C'EST OPALACE !! \*



\* En référence à la célèbre émission de Jean-Michel Ribes diffusée sur Canal + dans les années 90, Palace.



# CIGALUS



## DOMAINE DE CIGALUS DOMAINE DE CIGALUS BLANC 2021

Un vin de grande séduction doté d'une réelle personnalité. Du beau travail qui met en valeur le travail effectué au Domaine de Cigalus, propriété de Gérard Bertrand. Ce vin prouve que la Biodynamie peut être festive sans être dogmatique. Le nez est fin, subtil, élégant et doté d'un grand potentiel aromatique, dévoilant des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est riche, soyeuse, équilibrée, jolie vivacité, du fruité ainsi que de la finesse. Ce ne sera que bonheur sur une belle poêlée de St Jacques à la crème de safran ou sur des asperges blanches sauce crémée. 37 euros.

[www.gerard-bertrand.com](http://www.gerard-bertrand.com)





**TOP  
VIN**

# TU CRU ?

---

DOMAINE DE CIGALUS  
AB ET DEMETER

---

Le domaine est certifié AB c'est à dire proposant des vins bio et DEMETER, c'est à dire en Agriculture biodynamique. C'est même l'un des premiers et des plus important domaines cultivés en biodynamie de France.



**DOMAINE JEAN-CLAUDE MARSANNE**  
**SAINT-JOSEPH BLANC 2022**

Avec le safran, on a un côté très vertical, on va donc aller sur un vin qui a de la chair tout en ayant de la minéralité évidemment. C'est une Marsanne qui a du volume avec une eau qui est très fraîche, très limpide pour respecter la Saint-Jacques sachant que l'on a du safran. Ce n'est pas le moins cher des Saint-Joseph mais c'est une splendeur. 38€ chez **Philo Vino**, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.

[www.domainemarsanne.com](http://www.domainemarsanne.com)



**DOMAINE BERNATAS**  
**LA PETITE CORDILLÈRE 2021 (BLANC)**

Une très jolie réussite, un vin parfaitement élaboré, remarquable et surprenant.

Nez intense d'herbe coupée et de zestes d'agrumes. Bouche savoureuse, ronde, bien équilibrée riche en fruits, minérale et gourmande. Que du plaisir. Extra sur une poêlée de St Jacques à la crème de safran ou des ravioles de tourteau. 19 euros.

[domainebernatas.com](http://domainebernatas.com)





## DOMAINE PEYRE ROSE CÔTEAUX DU LANGUEDOC ORO 2005

L'idée avec cet accord, c'est de prendre un vin avec une typicité sudiste avec des fruits à chair jaune, avec un peu d'oxydation, un côté riche. Un vin dans lequel on retrouve le côté safran du plat, quelque chose d'assez enveloppant et comme 2005 est un très beau millésime, ce n'est que du bonheur. **96 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**

pas de site Internet



## DAMIEN LAUREAU LES GENÈTS VAL DE LOIRE 2019

L'idée, ici, est de faire l'accord avec les Saint-Jacques comme le Chenin aime beaucoup les épices et le safran. C'est un long Chenin, complexe dont les tanins sont bien imbriqués avec l'acidité cristalline et la salinité persistante qui feront merveille avec les Saint-Jacques. Un accord qui fonctionne parfaitement. **36,50 euros aux Caves Bardou 169 Bd Pereire Paris 17e**

[domainelaureau.com](http://domainelaureau.com)



# DE LA TERRE...



**TOP  
VIN**



## **CHÂTEAU CASTIGNO** **TRAIT DE LUNE N°1 (BLANC)**

C'est un vin qui a fait causer à la rédaction. Autant les premiers vins de Castigno nous avaient semblé "un peu courts", autant pour celui-ci, il y a débat. Entre temps, le domaine a changé de maître de chai et cela se sent immédiatement en bouche. On est face à un vin d'une grande délicatesse avec un nez d'une grande fraîcheur aux arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est délicate, fraîche et ronde, aromatique et bien équilibrée. Il sera extra sur une poêlée de Saint Jacques à la crème de safran ou un filet de pageot sur sa patate douce.

[villagecastigno.com](http://villagecastigno.com)



# ... AU TRAIT DE LUNE

## VILLAGE CASTIGNO

*Castigno, c'est avant tout un village situé dans le pittoresque village d'Assignan, en Occitanie. Un village constitué d'un hôtel cinq étoiles, de trois restaurants dont un étoilé, d'une brasserie et d'un domaine viticole. Un endroit unique qu'il fait bon fréquenter quand le soleil est au rendez-vous. Le clou du spectacle étant, sans doute, le chai en forme de bouteille qui abrite la boutique du domaine.*



# VÉRITABLE CHAMPAGNE



## CHAMPAGNE DELAMOTTE BLANC DE BLANCS 2018

La Maison Delamotte, moins célèbre que sa maison sœur du Mesnil sur-Oger, le mythique Champagne Salon, propose des Champagne qui sont en droite ligne avec ceux de Salon. Ce sont d'ailleurs des Champagnes de réception(s), de fêtes, des Champagnes de salon. Ce Blanc de Blancs 2018 n'échappe pas à la règle en y ajoutant une élégante touche gastronomique. Sa bouche légèrement épicée, sa pointe citronnée comme sa fraîcheur fruitée et estivale se marieront parfaitement avec une belle poêlée de St Jacques à la crème de safran ou un bar braisé au Champagne. 75€.

[www.champagne-delamotte.com](http://www.champagne-delamotte.com)





100% Chardonnay, Le  
Mesnil, Avize, Oger, Cramant,  
Chouilly, Oiry • Dosage : 5 g/litre.



# DE SALON



## EPC PREND SON ENVOL

EPC Champagne, après avoir connu un démarrage fulgurant de son activité prend définitivement son envol en signant trois partenariats avec Lagardère et Eithad Airways. D'abord en s'installant dans les aéroports via les boutiques hors-taxes du Groupe Lagardère avec deux cuvées et, ensuite, en prenant les airs en Classe Affaires s'il vous plaît, à bord des vols de la compagnie des Émirats Arabes Unis, Eithad Airways. Pas mal pour une jeune compagnie qui pourrait aiguïser les envies des mastodontes du genre.

Cette édition spéciale en collaboration avec l'artiste Alice Louradour est limitée à 1000 bouteilles.



### EPC CHAMPAGNE

## BLANC DE BLANCS 2011 EDITION LIMITEE AVEC ALICE LOURADOUR

Difficile de se tromper avec ce Champagne signé EPC, un joli Blanc de Blancs dont les raisins sont issus de la récolte 2011 qui se veut un Champagne d'épicurieux. Mieux encore, pour EPC, il s'agit du Champagne pour marquer des points avec belle maman. Peut-être, en tout cas, ce Champagne au nez épice sur fond de fruits confits et gourmands, avec ses fines bulles et sa finale majestueuse et saline fera des merveilles sur un bar braisé au Champagne. 85€.

[epc-champagne.com](http://epc-champagne.com)





# THE ARTIST



**LUCIEN AVIET**  
**TROUSSEAU 'CUVÉE DES GÉOLOGUES'**  
**NONCEAU 2018**

Lucien Aviet, c'est la haute tradition du Jura, le gardien du temple, on parle d'un vigneron complètement incarné, pas de storytelling, que du bon vin. La chair du bar a un côté presque viande et pour y répondre, ce Trousseau Nonceau de chez Aviet est parfait. Avec une minéralité et un poivre énorme qui ira bien avec le côté Champagne. 47,50€ chez **Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.**



pas de site Internet



**CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE**  
**MIRABELLE DU CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE 2021**  
**(BLANC)**

Un joli vin fin, délicat et équilibré. Nez agréable, frais et concentré marqué par des arômes exotiques. La bouche est riche, vive, fraîche, fruitée et très minérale, Parfait avec un bar braisé au Champagne ou des cannelloni de tourteau. 17 euros.



[www.chateau-jaubertie.com](http://www.chateau-jaubertie.com)



## CLOS TRIGUEDINA PETITES CAILLES 2016 (ROUGE)

Un grand vin qui séduit par sa délicatesse et son caractère affirmé. Le nez riche et complexe offre une belle gamme aromatique, de fruits noirs, d'épices et une pointe de fumé. La bouche est gourmande avec de la puissance mais aussi de l'élégance et surtout du plaisir, belle intensité aromatique, tanins savoureux. Magique sur un tartare de bœuf ou un chapon rôti aux marrons.

*Dans un coffret de 3 vins, 98 euros.*

[www.jlbaldes.com](http://www.jlbaldes.com)



## DOMAINE EMMANUEL TABONI NUITS-SAINT-GEORGES 2021

Ce Nuits-Saint-Georges d'Emmanuel Taboni est une belle réussite, un hommage à l'appellation, surtout en millésime 2021. On est littéralement sur la fraîcheur, le petit fruit, quelque chose d'assez dynamique, d'assez frais tout en restant super élégant. On a la densité des Nuits tout en ayant l'effet millésime. Très bon vin de garde qui fera sensation avec un chapon aux marrons ou un magret de canard aux épices douces. **56 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**

pas de site Internet



## DOMAINE ARMAND HEITZ JULÉNAS 2021

Armand Heitz est un paysan vigneron qui, parfois, met un costume de maître d'école pour nous rappeler que le Beaujolais, c'est aussi ou encore la Bourgogne. Avec son joli Julié纳斯, un vin aux accents masculins, sucré offrant une belle fraîcheur et des tanins légers, il sera idéal sur un beau tournedos ou sur un chapon aux marrons. **16 euros** chez *Caves Carrière, 12 rue de Skopje à Dijon.*

[armandheitz.com](http://armandheitz.com)



TOP  
VIN



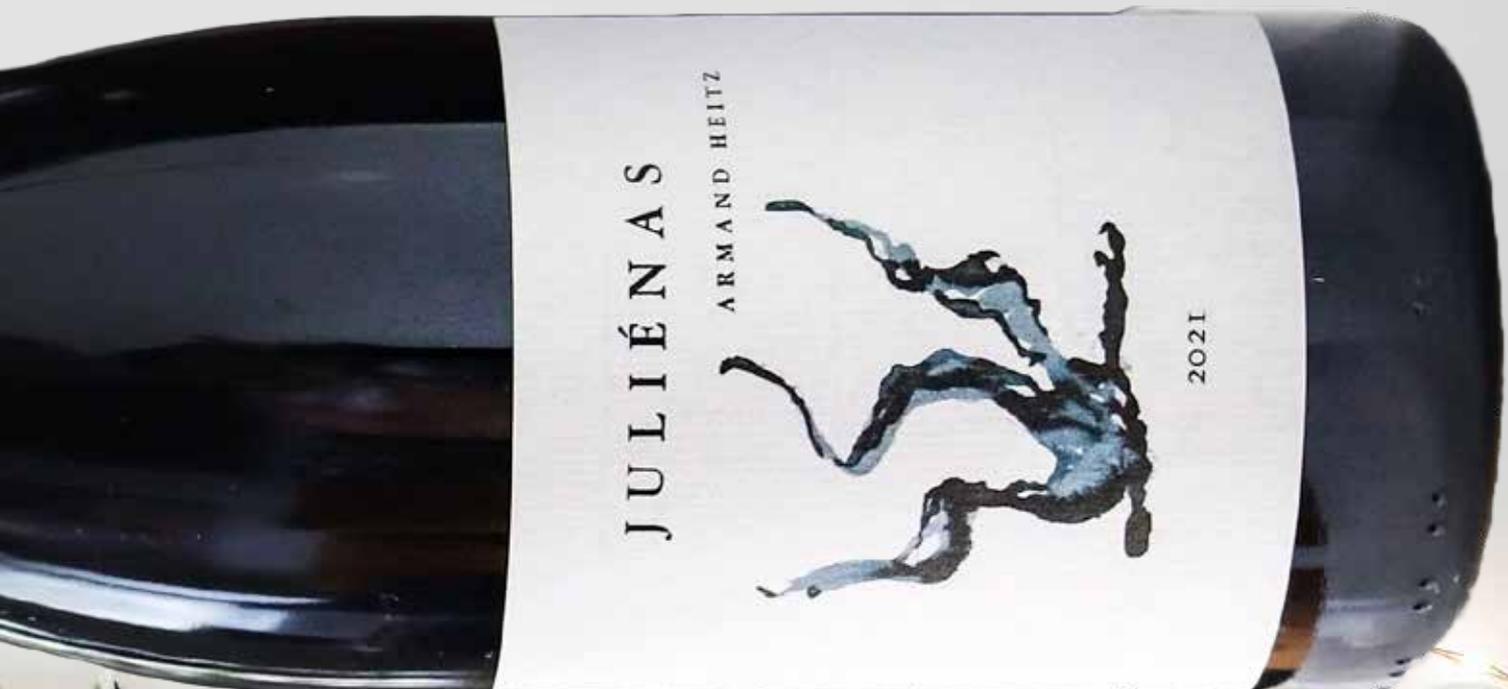


# JULIÉNAS DES AS

## DOMAINE ARMAND HEITZ

*Armand Heitz, c'est un peu le couteau suisse de la Bourgogne. Paysan vigneron, c'est une personnalité devant laquelle on ne peut que s'arrêter quand on la croise.*

*Vigneron donc, il propose également sur son domaine une activité restaurant lors des beaux jours. Et comme si cela ne suffisait pas, Armand se fait un malin plaisir de proposer des bières vigneronnes de haut-vol, de compétition pourrait-on dire qui mettent à l'amende toutes les petites productions dites craft, souvent sans grand intérêt. Par ailleurs, Armand Heitz accueille les voyageurs au sein de son château pour des séjours oenotouristiques mémorables. Et comme si cela ne suffisait pas, on peut y acheter des bonnes viandes de bœuf et d'agneau dignes des meilleures boucheries françaises.*





**TOP  
VIN**

Le Domaine Jean  
Esprit est constitué de 22  
hectares situés à Pont de l'Isère  
dans la partie nord de la Vallée du  
Rhône, au sud de l'appellation  
Crozes-Hermitage.



**DOMAINE JEAN ESPRIT  
LE ZOUAVE CROZES-HERMITAGE  
2021 ROUGE**

Une magnifique bouteille à découvrir absolument, un Crozes-Hermitage de compétition mais surtout de plaisir. Le nez développe des parfums de violette, de fruits rouges, de tapenade et d'épices. Bouche élancée, structurée, fraîche, persistante et intense, tanins veloutés, du plaisir et de l'élégance en bouteille. Ne pas se fier à son nom, car c'est du sérieux.

Magique sur un chapon rôti aux marrons ou une belle cote de bœuf.

36€.

[domaine-esprit.com](http://domaine-esprit.com)





LE (TRÈS) BON DU...



...ZOUAVE



L'appellation Hermitage située sur la rive gauche du Rhône, est plantée sur la totalité de la surface de production. Elle produit des vins blancs (35%) et rouges (65%).



**DOMAINE PICHON PÈRE & FILS**  
**CHRISTOPHE PICHON BÉRYL**  
**HERMITAGE 2021 (ROUGE)**

Chez Christophe Pichon, si on aime la plaisanterie, il n'est pas question qu'elle se retrouve dans les vins du domaine. Cet Hermitage est un hommage à l'appellation de la Vallée du Rhône. Le nez est riche et complexe avec de magnifiques notes de fruits cuits tandis que la bouche est élancée, structurée, persistante et intense, avec des tanins veloutés. Beryl sera extra sur un carré de porcelet laqué ou un chapon rôti aux marrons. 64€. Certains vins du domaine sont disponibles chez **Philo Vino**, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.



[www.domaine-pichon.fr](http://www.domaine-pichon.fr)





### LE DOMAINE CHRISTOPHE PICHON

Le Domaine Christophe Pichon est l'un des symboles de ce que la Vallée du Rhône a de plus beau à dévoiler. Situé à Chavanay, il propose une visite de cave ainsi qu'une belle notion du partage avec une dégustation des vins de la Vallée du Rhône. Les vins du domaine sont des mécaniques d'orfèverie qui ont une palette aromatique ample. Ce sont des Saint Joseph, des Condrieu, des Côte-Rotie, des Cornas, des Croze-Hermitage et des Hermitage de précision pour un plaisir sincère et généreux.

35

# IT'S BERYL STRIP





## CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE GRAVES 2020 (ROUGE)

Un vin de plaisir qui exprime bien le terroir et les cépages. Le nez révèle des arômes de fruits noirs bien mûrs. Bouche franche et fraîche, ronde au fruité attrayant, tanins fins et suaves. Ce Graves sera définitivement extra avec un chapon rôti aux marrons ou du bœuf bourguignon. 16€.

## GRAVES 2019 (ROUGE)

D'un rubis chatoyant, son nez pur et délicat offre un fruit vibrant faisant parler la prune rouge et la cerise, le cassis croquant. Le boisé fin et teinté de toast, le chocolat imprègne ce fruit. Palais ample et soyeux, d'acidité pondérée et fraîche, il offre une veine tannique, tanin ferme au grain fin. Généreux mais sans chaleur, un très bon vin juteux, de structure juvénile ferme, mais pas austère, son fruit épicé se mêle au chocolat, à la teinte de cacao. La gousse de vanille, la cannelle, la muscade s'attardent sur la longue finale. Longue garde. Leur Cuvée Caroline en Blanc est exquise !

[www.chantegrive.com](http://www.chantegrive.com)



## CHÂTEAU BELLEGRAVE POMEROL 2014

Avec le Château Bellegrave, on parle d'un vigneron qui appartient à sa terre, ce qui donne des vins exemplaires. C'est quelqu'un qui a une idée du Pomerol qui est basée sur son terroir et non sur l'idée marketing que l'on s'en fait. Son Pomerol est d'une finesse et d'une légèreté avec une grande intensité de saveur. On est dans la profondeur qui convient à la délicatesse de la chair du Chapon. 57€  
chez **Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.**

[bellegrave-pomerol.com](http://bellegrave-pomerol.com)





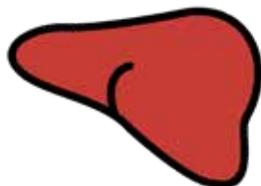
# DU PLAISIR À LA CLÉ

## DOMAINE CLÉ DE ST THOMAS CLÉ DE ST THOMAS BLANC 2020

Une superbe bouteille, un excellent Châteauneuf-du-Pape pour un grand moment de dégustation. Les arômes puissants allient un fruité compoté à des notes d'épices et de réglisse. Bouche ample, structurée, puissante, fruitée, tanins souples et soyeux. Un bon vin de fêtes qui sera extra avec un civet de lièvre ou un foie de veau à la vénitienne. Du bonheur en bouteille.

34,90 euros.

[calissanneboutique.fr](http://calissanneboutique.fr)



## CHÂTEAU MARTIGNAC AMBASSADEUR DE GRAVES 2019 (ROUGE)

Un vin bien élaboré, qui exprime à merveille son terroir. Nez flatteur exprimant des arômes de fruits frais et de délicates notes de cacao. En bouche la chair est fine, les tanins soyeux tapissent le palais de fruits, d'épices et de fraîcheur, belle fin de bouche sur le plaisir. Magique sur un foie de veau à la Vénitienne ou sur un rôti de bœuf aux girolles. *15euros.*

[www.vignobles-labuzan.fr/chateau-martignac](http://www.vignobles-labuzan.fr/chateau-martignac)



## CLOS FLORIDENE GRAVES 2020 (ROUGE)

Un vin de caractère qui comblera les amateurs de Graves accessibles.

Nez charmeur où le fruit s'exprime avec des notes d'épices et de fumées. La bouche dense révèle une chair savoureuse et bien bâtie, belle palette aromatique, tanins veloutés. Il sera extra sur un chapon rôti aux marrons ou des côtelette d'agneau grillées.

*22 euros.*

[www.denisdubourdieu.com/clos-floridene](http://www.denisdubourdieu.com/clos-floridene)



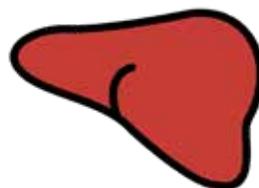


## CHÂTEAU LA ROSE SARRON GRAVES 2020 (ROUGE)

Une bouteille qui offre du plaisir pour "pas cher".  
Nez flamboyant sur les fruits rouges et noirs avec des arômes de moka et des notes légèrement torréfiées. Bouche ronde, charnue, harmonieuse et gourmande, tanins soyeux.  
Superbe sur un foie de veau à la vénitienne ou un lapereau rôti.

*11 euros.*

[www.la-rose-sarron.com](http://www.la-rose-sarron.com)



## CLOS CIBONNE CHÂTEAU CIBON CÔTES DE PROVENCE 2019

Un grand Rosé élégant sera idéal avec ce foie. Avec le foie, il faut de l'intensité, beaucoup d'intensité parce que le foie est volumineux, on a également du moelleux et beaucoup de goût. Mais il ne faut pas tomber dans le piège du tanin car le vinaigre n'aime pas le tanin et en face du foie, il faut de la minéralité, de la longueur et ce rosé a tout cela. On est en présence d'un rosé qui a tout d'un grand blanc avec des notes de fruits rouges un peu ambrées. 56€ chez **Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.**



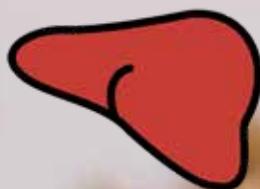
[www.clos-cibonne.com](http://www.clos-cibonne.com)



# LĒA...



**TOP  
VIN**



**DOMAINE D'ÉOLE**  
**CUVÉE LĒA 2019 (ROUGE)**

Un vin très élégant au potentiel aromatique surprenant. Très joli nez complexe et flatteur. Bouche ample, soyeuse, séduisante et fraîche, belle palette aromatique, tanins fins.

Magique avec un foie de veau à la vénitienne ou un pavé de biche.  
*26 euros.*

[www.domainedeole.com](http://www.domainedeole.com)





...DE 7 À 10...

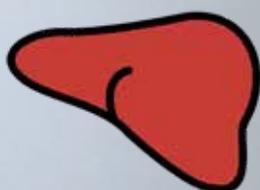
...SUR 10



Le Domaine d'Éole  
situé dans les Bouches du  
Rhône ne se contente pas de  
faire des vins Bio, il fait également  
des huiles d'olive, également  
Bio.



TOP  
VIN



### DOMAINE RIJCKAERT ARBOIS 2019 SAVAGNIN

Une curiosité que le domaine Rijckaert puisqu'il est à la fois en Bourgogne et dans le Jura, d'où le Savagnin cher au Vin Jaune. Cet Arbois 2019 est un vin très bien travaillé, très vif, très tendu avec un petit peu d'oxydation mais surtout de la fraîcheur, un brin de bergamote. Très élégant vin, au rapport qualité/prix dément, qui s'accordera parfaitement avec un foie de veau à la vénitienne.

**26,50 euros aux Caves Bardou 169 Bd Pereire Paris 17e.**

[rijckaert.fr](http://rijckaert.fr)



## DOMAINE LA SUFFRENE LES LAUVES BANDOL 2018 (ROUGE)

Un vin de gastronomie qui réserve d'agréables surprises. Nez expressif avec un élégant fruité mûr (cassis, cerise) souligné de notes de fruits secs et d'épices. Bouche élégante, soyeuse, puissante et chaleureuse tanins souples. Parfait sur un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou une canette rôtie aux cèpes. 32,50 euros.

[domaine-la-suffrene.com](http://domaine-la-suffrene.com)



## DOMAINE CHANTE CIGALE PI CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Pi, ce n'est pas 3,14159... mais la forêt de Pignan qui donne également son nom à un vin d'Emmanuel Reynaud mais, là, on s'écarte du sujet. Donc Pi comme Pignan, la forêt qui va aérer la parcelle. Ce Châteauneuf est très dense, très confituré avec ce 100% grenache expressif avec une finale mentholée qui conviendra parfaitement à un curry d'agneau aux épices douces et amandes. Vin gourmand s'il en est vendu **50 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**

[www.chantecigale.com](http://www.chantecigale.com)



## DOMAINE COURBIS ST JOSEPH ROUGE LES ROYES 2021

Du grand art, un Saint-Joseph remarquable. Nez intense et généreux de fruits bien mûrs, finement poivré. Bouche soyeuse, élancée, structurée, séduisante et harmonieuse, tanins élégants et racés. Magique sur un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou un pigeon rôti. 37 euros.

[www.vins-courbis-rhone.com](http://www.vins-courbis-rhone.com)



## DOMAINE MONTIRIUS GIGONDAS TERRE DES AÎNÉS 2017

Pour corser un peu l'exercice de l'accord, un rouge sera splendide à condition de bien le choisir. Avec ce Gigondas de compétition, les épices douces seront comblées. Et c'est un vin qui propose de la richesse en notes de tête. Par contre, on finit sur la finesse, l'élégance, la pureté, la longueur et une grande propreté pour libérer les papilles. 36,50€ chez **Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.**

[www.montirius.com](http://www.montirius.com)





## CHATEAU LA ROSE SARRON AMBASSADEUR DE GRAVES 2021

Ce vin net, fleuri et fruité est un vrai plaisir qui vaut un peu plus que son petit prix. Au nez, les nuances fruitées expriment des notes d'agrumes confits, de pêches et de poires. La bouche est fraîche, généreuse, aromatique, elle offre un équilibre parfait entre tendresse et nervosité. C'est vraiment Graves !

Parfait sur un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou avec un carpaccio de langoustines. 12€.

[www.la-rose-sarron.com](http://www.la-rose-sarron.com)



## CHATEAU ROQUETAILLADE LA GRANGE GRAVES 2019 (ROUGE)

Une superbe réussite, un vin d'une grande élégance. Nez délicat aux parfums de fruits rouges et d'épices. Bouche onctueuse, gourmande, ample et bien proportionnée, avec du fruité, tanins suaves. Parfait avec un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou sur des noisettes de chevreuil, sauce grand veneur. 17 euros.



# CASTELLU D'ALBA...

Autrefois,  
producteur d'agrumes,  
André Cardosi fait désormais  
des vins qu'il aime boire. On a  
envie de faire comme lui.  
Voir le sujet de Loïc  
Bermani page 92



## CASTELLU D'ALBA

### CASTELLU D'ALBA 2021 CORSE (ROUGE)

Un très beau vin charmeur, bien élaboré et très expressif. Nez délicat et subtil, où se mêlent des notes de fruits et d'épices. Bouche équilibré, élégante, onctueuse et enveloppante, belle fraîcheur, savoureux arômes, tanins fins et souples. Ce vin corse sera magnifique avec un plateau de charcuterie corse (bien sûr) ou un curry d'agneau aux épices douces et amandes. 32€ à la *Cave Bermani, Père & Fils 5 rue Bréa Paris 6e.*

pas de site Internet





**TOP  
VIN**

**...(N'A PAS) TORT\***

\* D'accord avec vous, c'est tiré par les cheveux... d'Albator.



## CLOS TRIGUEDINA THE NEW BLACK WINE 2015

Un Cahors avec une vraie typicité. Ce vin n'a pas d'égal, c'est un OVNI, un vin d'exception à découvrir absolument. Le nez est concentré, flatteur avec des arômes de fruits compotés et d'amandes grillées. La bouche est intense, riche, harmonieuse, sensuelle, avec une très belle richesse aromatique et des tanins soyeux. Extra avec un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou un confit d'oie et pour un grand plaisir sur une truffe en croûte de sel. 96€.

[www.jlbaldes.com](http://www.jlbaldes.com)



## DOMAINE BERNATAS REGARDE LE SILENCE 2020 (ROUGE)

Un vin doté d'une belle personnalité. Nez de fruits mûrs rehaussés d'une pointe de chocolat. Bouche gourmande, soyeuse, élégante, fruitée, tanins soyeux. Magnifique sur un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou sur une belle côte de bœuf aux cèpes.

16 euros.

[domainebernatas.com](http://domainebernatas.com)



### CHÂTEAU BEAU SITE **SAINT ESTÈPHE 2019 (ROUGE)**

Un vin flatteur qui offre beaucoup de plaisir à la dégustation. Nez riche sur les fruits noirs et les épices douces. La bouche est ronde, bien équilibrée avec de la puissance et de l'élégance, les tanins sont gourmands. Parfait sur un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou une côte de veau aux girolles. 22 euros.

[www.chateau-beausite.fr](http://www.chateau-beausite.fr)



### DOMAINE LA TOUR BOISÉE **JARDIN SECRET MINERVOIS 2019 (ROUGE)**

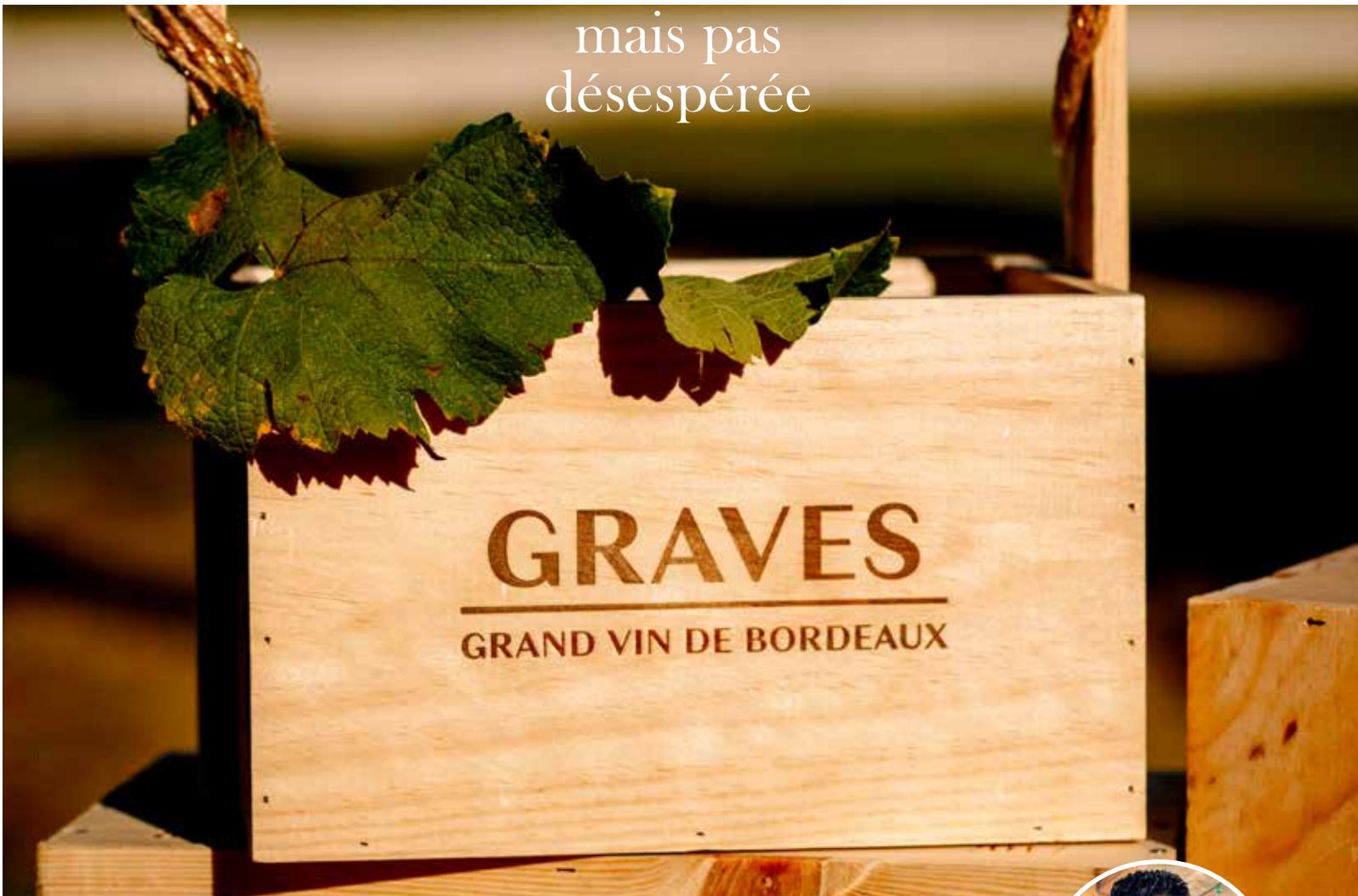
Une magnifique bouteille, résultat d'une vinification soignée, propre au domaine. Nez expressif marqué par les arômes de fruits noirs et souligné d'une pointe d'épices. Bouche ample, généreuse et bien équilibrée, reposant sur une matière concentrée et racée bien présente, révélant des arômes profonds de fruits. Magique avec un curry d'agneau aux épices douces et amandes ou un dos de lièvre à la broche. 35€.

[www.domainelatourboisee.com](http://www.domainelatourboisee.com)



# La situation est GRAVES

mais pas  
désespérée



Effectivement, elle n'est pas aussi grave que dans le film signé Jacques Besnard<sup>1</sup> avec Jean Lefebvre, Michel Serrault, Maria Pacôme et la charmante Cécile Vassort. Les Graves, c'est la face abordable de Bordeaux... qui peut parfois être inaccessible, tutoyant l'exceptionnel comme avec le Château Haut-Brion ou Château Smith Haut-Lafitte, étendards de Pessac-Léognan.



*par Annie Verseire  
avec David Maho  
Pessac-Léognan addict*



<sup>1</sup> - La situation est grave mais pas désespérée sorti en 1976, film comique assez loufoque dans la lignée de ce qui se faisait dans le genre dans les années 70.



La situation est grave mais pas désespérée, Maria Pacôme, Jean Lefebvre et Michel Serrault en ont convenu en 1976 en tournant un film loufoque comme le cinéma français en faisait dans ces années-là. Tournée en région parisienne, cette comédie n'a aucun rapport avec l'appellation des Graves si ce n'est qu'elle a pour décor un château mais qui n'est pas bordelais. Si la situation est Graves mais pas désespérée, c'est tout simplement parce que l'appellation Graves a des choses à dire, à raconter, de quoi faire des films d'émotions véhiculées par des vins certes, moins connus que ceux de Saint-Émilion, mais qui n'en sont pas moins remarquables. Plus abordables que ceux du voisin bordelais, les Graves ont des arguments à faire valoir avec deux appellations communales, l'AOC Cérons et, surtout, l'AOC Pessac-Léognan. Et comme, contrairement à certaines idées reçues, on fait des vins Blancs dans le bordelais, du côté des Graves, on ne déroge pas à la règle. Mieux, on la sublime avec quelques Blancs remarquables qui profitent de trois beaux cépages, le



Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. Ceci dit, si le Bonheur est dans le Pré, pour les **Groseille**<sup>1</sup> Graves, c'est dans les Rouges que l'on le trouvera. Avec des fers de lance, des vedettes qui crèvent littéralement l'écran intitulées Château Bouscaut, Château Carbonnieux, Domaine de Chevalier, Château Couhins, Château Couhins-Lurton, Château Fieuzal, Château Haut-Bailly, Château Haut-Brion, Château la Tour Haut-Brion, Château Latour-Martillac, Château Laville Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion, Château Malartic-Lagravière, Château Olivier, Château Pape Clément et Château Smith Haut-Lafitte, tous des Grands Crus Classés de Graves.

Alors, franchement, on peut le dire, c'est vraiment Graves mais pas du tout désespéré. Bien au contraire, c'est excellent !

1 - En référence à la famille Groseille, omnipotente dans le premier film d'Étienne Chatiliez, *La Vie est un long Fleuve Tranquille*, également réalisateur du *Bonheur est dans le Pré*.

## CHÂTEAUHAUT-BAILLY GRANDCRU CLASSÉ DE GRAVES ROUGE 2020

Splendide et captivant, le Haut-Bailly Rouge 2020 sait allier la race, le charme, la puissance et la densité. En langage courant, c'est un vin qui manie et marie ensemble la puissance et l'élégance. Une sorte de mariage de la carpe et du lapin donnant assurément un superbe vin qui prend le meilleur des deux mondes en se dévoilant à la fois très sévère et ultimement aristocratique.

Dense et riche en matière colorante, sa structure fière

est dynamisée par une intense fraîcheur et une souplesse spectaculaire. De la puissance et de l'énergie en finale qui achève de convaincre que l'on a bien affaire à un grand Pessac-Léognan, à un grand vin.

Un bel assemblage de 52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

Prix public constaté, aux alentours de 145 euros.



## DOMAINE DE CHEVALIER - GRANDCRU CLASSÉ DE GRAVES BLANC 2020

Depuis 1983, la famille Bernard s'efforce de maintenir voire d'accentuer la renommée du domaine de Chevalier.

Ce Blanc du Domaine de Chevalier en millésime 2020 est un vin généreux et vif. Les tanins raffinés et soyeux rencontrent une maturité parfaite et très délicate des arômes. L'équilibre entre l'acidité et l'intense concentration de cette cuvée est impressionnant. La finale longue témoigne un vin où l'élégance n'a d'égale que la finesse qui s'associe avec autant de bonheur à un foie gras en terrine, des Saint-Jacques, de la langouste ou encore un fromage de brebis à pâte dure.

Prix public constaté, aux alentours de 100 euros.





## ////// CARREMENT GRAVES //////////////////////////////////////



CHATEAU LA GARDE BLANC 2018

Ce Pessac-Léognan blanc élevé sur des sols exceptionnels et vinifié comme un grand cru est remarquable. L'élevage pendant 8 mois en tonneaux de chêne donne une fabuleuse précision aromatique. Sa robe jaune paille agrémentée de reflets dorés laisse place à une palette aromatique extraordinaire. Le nez floral, frais et minéral annonce une très belle tension teintée d'une pointe mentholée. L'abricot, le litchi et l'ananas se mêlent aux fleurs blanches. La bouche tendue, grasse et ronde fait la part belle aux agrumes, aux épices et aux herbes, comme le thym ou l'estragon. Avec le temps, elle s'ouvre sur la pâte de coing, la poire et le kumquat. Ce vin blanc sera parfait avec des fruits de mer, un poisson blanc à la plancha, un poulet aux morilles, un risotto au chorizo, un riz biryani ou encore un vieux comté.

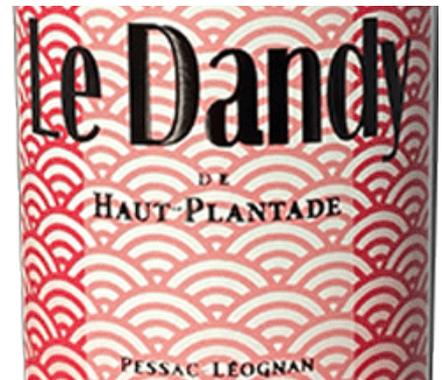
*Vendu aux alentours de 50 euros*



CONFIDENCE(S) 2019 (CHÂTEAU SEGUIN)

Cette cuvée d'exception résulte de l'assemblage des quatre meilleurs tonneaux de Cabernet et de Merlot. Faisant l'objet d'un élevage de 18 mois, si ce splendide Pessac-Léognan rouge offre facilement une garde de 15 à 20 ans, il sera au Top après cinq années de garde. Sa robe est d'un grenat intense avec des reflets violacés. Le nez complexe présente des notes de fruits rouges, de vanille et de pain toasté. L'attaque en bouche est souple et soyeuse. Ensuite la bouche évolue en vivacité, puissance et fraîcheur et permet aux fruits de s'exprimer pleinement. La finale de ce vin remarquable, malgré sa jeunesse, est déjà très longue. Ce superbe Pessac-Léognan rouge qui frise l'exceptionnel se mariera parfaitement avec des viandes blanches ou rouges, du gibier, des fromages ou un dessert au chocolat.

*Vendu aux alentours de 75 euros*



DANDY 2015 (CHÂTEAU HAUT-PLANTADE)

Assemblage de 70% de Cabernet et de 30% de Merlot, le Dandy se rapproche davantage des vins du Médoc que des Graves traditionnels. Vincent Plantade vendange ses vignes en respectant la carte de maturité, c'est-à-dire en choisissant chaque jour les rangs à vendanger. Après la vinification en barriques, le Dandy fait l'objet d'un élevage 100% en barriques neuves avec des chauffes très légères. La robe est d'un magnifique rouge sombre. Son nez complexe offre une belle palette aromatique, à base de petits fruits noirs confits comme la cerise griotte. La bouche de ce Pessac-Léognan exceptionnel offre des saveurs de fruits rouges et de bois bien fondu. Les tanins sont particulièrement soyeux et la longueur en bouche est splendide. Il sera parfait à l'apéritif, avec des viandes rouges mûries ou encore sur des desserts au chocolat noir.

*Vendu aux alentours de 30 euros*



Quand Jean-Marie Poiré décide de faire un film intimiste, personnel, il ne sait pas encore qu'il va rentrer dans les annales du cinéma français avec un bide qui deviendra, au fil des ans et des rediffusions, un film culte.

Mes Meilleurs Copains, c'est l'histoire un peu mal fagotée de cinq amis, des meilleurs copains - Dany, Richard, Jean-Michel, Éric et Antoine qui vont revoir une vieille "fiancée" magistralement interprétée par la canadienne de l'étape, la pulpeuse Louise Portal.

- Il faut dire, il est bon ce Rouge, il se boit comme de la petite bière.  
- T'es gentil pour la p'tite bière, Saint-Emilion 71, si tu préfères la bière, y en a plein le frigo.

Richard (Gérard Lanvin) répondant à Dany (JP Darroussin)

Voilà cinq de nos Meilleurs Copains de Champagne. Des valeurs sûres qui n'ont pas besoin d'un marketing effréné pour faire de superbes bulles. Et comme dit Éric, *Je ne vois pas l'intérêt, passé un certain âge, de continuer à se bousiller la santé.* Comme il a raison, quitte à boire du Champagne, autant qu'il soit bon !

*On peut quand même boire un godet...*



# MES MEILLEURS COPAINS



# URS IS



*par Julia Scavo  
DipWSET*



comme  
le dit  
si bien  
Dany, revoir  
les copains  
commence  
souvent comme ça, surtout si les  
retrouvailles se passent dans un  
monde de bulles révélant des  
secrets, retraçant la naissance  
d'une indéfectible amitié,  
aussi forte que l'amour pour la  
Champagne. S'ils (ou elles) ne se  
prénomment pas Jean-Michel,  
Antoine Richard, Guido (Éric),  
ou Dany, ces cinq vigneronns/  
vigneronnnes champenois du moment tissent une  
vraie originalité esthétique aussi touchante que les  
cinq personnages du film, mais avec la classe à la  
Champenoise en plus.



Commençons par Stéphane Vignon - Champagne Vignon Père & Fils, vigneron aux faux-airs de Rock Star tout juste sorti de Woodstock, festival légendaire qui avait décoiffé Dany. L'original de Verzenay propose des "vins" dans une optique parcellaire qui s'inscrit dans la "bourguinisation" de la Champagne. Il en est de même pour la construction de ses vins dans une esprit bourguignon, travaillés en majorité en fûts. La cuvée Blanc de Noirs sur stéroïdes, sa cuvée Les Espérances 2019 est typée, de pure veine



Verzenay par son fruit rouge juteux. Il faut néanmoins patienter que son voile toasté laisse transparaître sa gourmandise de fruits secs, épices et pot-pourri. D'immense tonus, sa structure grainée se couple à sa ligne de droiture comme dans un solo de guitare électrique de Dany sur les bords de Canal de l'Ourcq pour s'envelopper d'intonations plus amples, solaires et mures qui évoquent la sonorité de la basse. Dense, concentré, il finit pierreux pour offrir la sapidité nécessaire à une orchestration gastronomique. On adore !

Jean- Baptiste Lécaillon, Chef des caves de la Maison Louis Roederer qui fut récemment décoré de la Grande Médaille d'Or de la Corporation des Vignerons de Champagne pour son dévouement à la communauté des producteurs de Champagne est également un Meilleur Copain.

Esthète, Jean-Baptiste incarne la modestie du vigneron qui ne se veut pas par-dessus des vignes ou des ses vins. Il a pourtant le talent d'un grand metteur en scène fait pour donner voix à des chefs d'œuvre shakespeariens, ce que n'est pas Mes Meilleurs Copains. Avec la Cuvée

Starck en millésime 2015, il rejoint même

*Je ne suis pas sûr qu'on trouve de produits naturels, on est à la campagne*

Jean-Michel Thuillier interprété par Christian Clavier

la dimension démiurgique de l'architecte. Avec la vision du produit final en tête, le processus de création se déroule à l'envers rompant avec

certains codes de la Champagne. Des trois cépages vendangés et pressés ensemble le même jour, il en résulte la quintessence aérienne et crayeuse s'ouvrant vers la fraîcheur du cédrat, la pêche, la cardamome. Son style Brut Nature révèle pleinement sa pureté intemporelle, sans trace d'austérité, car sa texture se montre stratifiée, avec une densité savoureuse.

Jean- Michel et Nathalie font également partie de nos meilleurs amis champenois grâce à leur Cuvée des 3 symboles version 2013. Une belle

porte d'entrée pour la Maison de Champagne Hubert-Noiret, originalité des Coteaux du Petit Morin. Avec des vignes plantées entre 1969 et 1984, la Cuvée des 3 Symboles nous plonge justement à l'époque de la bande de copains du film autobiographique de et dixit Jean- Marie Poiré. Avec sa douce patine oxydative, entre épices et notes de fruit toasté, ce 2014 nous offre une construction en flashback, en jeux colorimétriques entre sépia et polychrome. Voile salin, savoureux, suggestion





umami, une certaine richesse aux nuances de moka, de champignon sec et de miel, le vin est tenu par une structure typée mais à l'élégance certaine. Un véritable Champagne de tempérament qui se

boit, lui aussi, comme du petit lait comme dirait Dany. Jean-Michel confirme. *Un vrai poète, ce Dany !*

4. Fabrice Pouillon fait entendre sa voix à travers sa "méthode Pouillon", fruit de recherches depuis 2004. Comme un vrai vocaliste, il a tracé son chemin de liberté et il imprime sa tessiture singulière de nouvelles octaves. Vrai ADN maison, sa cuvée Solera 2017 s'inscrit dans la recherche d'oxydatif fin exprimant l'amande et épices, le miel et crémeux avec un fruit ample, évoquant la pomme au four. La bouche dessine un ensemble ample et texturé, savoureux et très umami où la structure se fond dans le toucher. Si Fabrice Pouillon est *notre meilleur ami, c'est parce que c'est notre meilleur ami.*

Finissons chez Nathalie Vignier et son acolyte Sebastien Nickel qui font vibrer des cordes



finés du Sézannais, l'autre terroir du Chardonnay, moins connu que la grande Côte des Blancs. Le style de leur maison J. Vignier, est incontestablement un manifeste pour la pureté sans tomber dans l'obsessionnel. Cristallin, taillé comme un jus de roche, le nez évolue dans le verre pour atteindre une dimension aérienne et pure qui évoque les agrumes, le floral. La bouche allie une mise tendre, soyeux et fil conducteur de fraîcheur, une acidité vive, salivante, mais mûre à la fois. Leur cuvée Silexus Sezannensis est un vin de paysage lunaire. Histoire de finir en beauté comme dans Mes Meilleurs Copains, sur un air de Walk on the Wild Side de Lou Reed. Sur une bonne note.





LE PÈRE NOËL EST UNE...

YVES ROUSSET ROUARD présente

JOSIANE MARE-ANNE CHRISTIAN GERARD THIERRY BRUNO  
**ANEMONE . BALASKO . CHAZEL . CLAVIER . JUGNOT . LHERMITTE . MOYNOT**



un film de  
**JEAN-MARIE POIRÉ**

LE PÈRE NOËL EST UNE ORDURE adaptation et dialogues de JEAN-MARIE POIRÉ et  
JOSIANE BALASKO • MARE-ANNE CHAZEL • CHRISTIAN CLAVIER • GÉRARD JUGNOT  
THIERRY LHERMITTE • BRUNO MOYNOT  
d'après la pièce par l'équipe du SPLENDID  
décors WILLY HOLT • image ROBERT ALAZRACKI • musique VLADIMIR COSMA • coproduction TRINACRA-FILMS • A2 - LES FILMS DU SPLENDID

avec  
**MARTIN LAMOTTE**

et la participation amicale de  
**JACQUES FRANÇOIS**

GEF - COFC

*AVEC GRÉGORY MIO, BRUNO QUENIOUX ET JULIA SCAVO DANS LE RÔLES PRINCIPAUX*



T

*hérèse, ne faites pas cette tête,  
j'adore le Gewurztraminer mais,  
franchement, le Muscadet va mieux  
sur les huîtres.*

*Avec des glaçons, je le trouve très buvable.*

Ils nous auront tout fait les gars et les filles du Splendid dans *Le Père Noël* est une ordure !, titre trouvé par la pétillante Josiane Balasko qui n'était pas dans la pièce<sup>1</sup>. Même des glaçons dans du Gewurtz. Un sacrilège permis par Jean-Marie Poiré - encore lui - pour faire de ce film un succès. Pas un carton mais un succès qui, comme *Mes Meilleurs Copains*, deviendra culte au fil des rediffusions télévisées.

Mais, au delà du succès de ce classique qui n'aurait peut-être pas pu sortir sur les écrans s'il avait été tourné en 2023, Pierre Morteux soulève un point d'accord essentiel, non pas pour la cohérence du film, mais d'un point de vue dégustation.

Qui, du Gewurztraminer ou du Muscadet, va le mieux sur des huîtres ?

Une question métaphysique fondamentale qui ne trouve pas de réponse, ni chez Kant ni chez Freud mais dans TOP 20 avec l'aide de quelques professionnels du monde du vin.

Partons du principe que l'on parle d'huîtres tout ce qu'il y a de plus classique, pas nécessairement des Gillardeau, Grégory Mio, Meilleur Sommelier du Luxembourg a sa

petite idée sur la question.

Tout d'abord, l'huître, c'est simple, un peu de gras, avec parfois un goût de noisette et c'est iodé. Tout simple donc. Il faut de facto un vin simple et aromatique pour les accompagner. Le Gewurztraminer est beaucoup trop fruité pour faire la bonne paire avec des huîtres. Le Muscadet, c'est à la fois, un vin simple qui associe le côté frais, agrumes, léger et iodé. Il a donc tout pour matcher parfaitement avec des huîtres. C'est pour cela que ça fonctionne bien. L'un ne l'emporte pas sur l'autre. On parle, bien sûr, d'un Muscadet non bodybuildé. D'un Muscadet classique. Avec un Bordeaux

Entre-Deux-Mers ou un Chablis Villages, avec des huîtres, cela tue pareil !! Dans le manga *Les Gouttes de Dieu*, dans le second ou troisième tome, le héros a une révélation quand il goûte un Chablis Villages avec une huître, il dit

Whaaaao, c'est la combinaison parfaite. Ce sera pareil avec un Muscadet.

Pierre Morteux 1 - 0 Thérèse

Pour Bruno Quenioux, le maître des lieux de la célèbre cave parisienne Philo Vino, il n'y a pas match, pas d'hésitation. Le sucre (du Gewurztraminer) n'est peut-être pas la meilleure idée d'accord mais cela peut avoir une certaine logique si l'on désire jouer sur le contraste sucré/salé sauf que cela n'est valable que pour l'iode de l'eau. Il faut également considérer l'huître pour ce qu'elle est, c'est à

## Hummmmm, c'est très buvable !!!

*Zézette interprétée par Marie-Anne Chazel*

1 - Josiane Balasko est, malgré un emploi du temps serré, dans le film en interprétant Madame Musquin personnage rajouté au casting pour la remercié d'avoir trouvé un titre qui a fait beaucoup causer dans la presse à l'époque.



dire quelque chose de gras donc, avec le Gewurztraminer, on est carrément à côté. Il s'agit de mettre en valeur l'huître et non l'iode, c'est donc la minéralité que l'on doit chercher. Avec une Pousse en Claire, on peut même oser aller l'accorder avec un Rouge. En tout cas, quelque soit l'huître concernée, le Muscadet est le vin le plus approprié.

Pierre Morte 2 - 0 Thérèse

**Le Gewurztraminer est beaucoup trop fruité pour faire la bonne paire avec des huîtres.**

*Grégory Mio*

Pour Julia Scavo, récente Championne du Monde de Dégustation à l'Aveugle, la chose n'est pas si entendue que cela. Dans l'imaginaire collectif, le match est perdu d'avance, tellement les légendes urbaines sont puissantes ! Mais c'est compter sans Julia qui voit plus loin.

Légende urbaine n°1 Le Gewürztraminer est toujours doux! Faux ! Le

Gewurztraminer se décline de sec à liquoreux en passant par toutes les sucrosités possibles. Les versions de profil sec et même "sec-tendre" ont leur place à tous les niveaux de la table. Le Gewürz est aux antipodes du Muscadet, certes. Nous comparons un cépage aromatique, d'acidité fondue et possédant une réelle mâche de structure enrobée de générosité et texture avec un vin issu d'un cépage neutre, linéaire et vif, souvent léger et tendu par son accroche plutôt pierreuse, qui invite à la salivation. Pourtant le Gewürztraminer sait aussi laisser le terroir transcender son variétal. Le voilà ici sous la signature d'Olivier Humbrecht MW et sur les Grand Cru Hengst. Le 2021 est à la fois aérien, au nez de pétales de roses épicées par le gingembre, tout en déployant une densité tellurique dans un style sec par le jeu entre la vibrance, la fraîcheur aromatique et la petite mâche grainée comme la peau d'orange qui tend sa mise en bouche tendre. Il suffit de déguiser l'huître avec une espuma au gingembre - agrumes, ajouter quelques grains de citron caviar. Un tour de moulin à poivre de Timut et une pipette de mélange alchimique mêlant eau de rose et d'huître, et le Muscadet est obligé à laisser sa place à ce Gewürztraminer.

Légende urbaine n°2 Les huîtres demandent souvent un vin sec. On peut en discuter. Brillat-Savarin nous a bien fait saliver avec un Sauternes en lui associant une "douzaine d'huîtres, avec un citron luisant et doré"... L'umami de l'huître est capable de ressortir tout le mal d'un vin sec; il lui renforce l'acidité et l'astringence, lui déstructure le corps et étouffe ses arômes. Le pari du Gewürztraminer est certes osé, mais pas





incohérent. Car en opposant à l'umami un vin de corps, d'explosion aromatique avec une acidité souple et une enveloppe texturale capable d'enrober la structure, le tour est joué. Osons penser à un vin qui a pris de la bouteille, comme le Sélection de Grains Nobles Duttonberg Gewürztraminer 2007, Domaine Gresser. Confit, dans une phase évolutive noble, entre miel, cannelle imprimée dans son velours, il digère ses sucres avec l'âge et s'étire autour d'une trame structurante. Pour faire ton sur ton, des huîtres en sabayon de Gewürztraminer, pâte de yuzu et piment fermentés.

Légende urbaine n°3 Le Gewürztraminer n'est qu'alsacien. Tout au contraire, ses origines se perdent dans les Alpes tyroliennes à Tremano et ses environs. Par ailleurs, ces zones d'altitude donnent des vins plus secs, tout comme en Autriche voisine et autres pays de l'ex-empire austro-hongrois. La Transylvanie ne fait pas exception. Villa Vinea, une jeune cave de haut-vol dans la zone Târnave du plateau de Transylvanie s'inspire de l'héritage de son propriétaire - l'Italien Heiner Oberrauch venu du Sud-Tyrol. Son Gewürztraminer Selection 2020 DOC - CMD Târnave - Târnaveni propose la rose, le miel, le gingembre et les épices, son palais demi-sec est mûr, d'acidité douce se posant dans un cœur texturé empreint de gingembre, cannelle, éclatant d'écorce de mandarine en finale. Long et crémeux. À siroter avec un tartare d'huîtres au couteau, mangue et fruit de la passion, zeste de combawa et coriandre.

Score final

Pierre Morte 2 - 1 Thérèse



Muscadet Domaine de l'Écu  
Cuvée Orthogneiss

[domaine-ecu.com](http://domaine-ecu.com)

Quelques bouteilles pour accompagner idéalement des huîtres

Gewurztraminer Hengst Grand Cru 2021

[www.zindhumbrecht.fr](http://www.zindhumbrecht.fr)



Gewürztraminer Grains Nobles Duttonberg 2007, Domaine Gresser

[www.gresser.fr/vins-domaine-gresser](http://www.gresser.fr/vins-domaine-gresser)



Muscadet Domaine Landron Les Houx Jo Landron 2019

[domaines-landron.fr](http://domaines-landron.fr)

20 euros au Comptoir des Elixirs  
90 Rue du Bac Paris 7e



# DÉSACCORDS VIN/CHOCOLAT



Grands

Chin

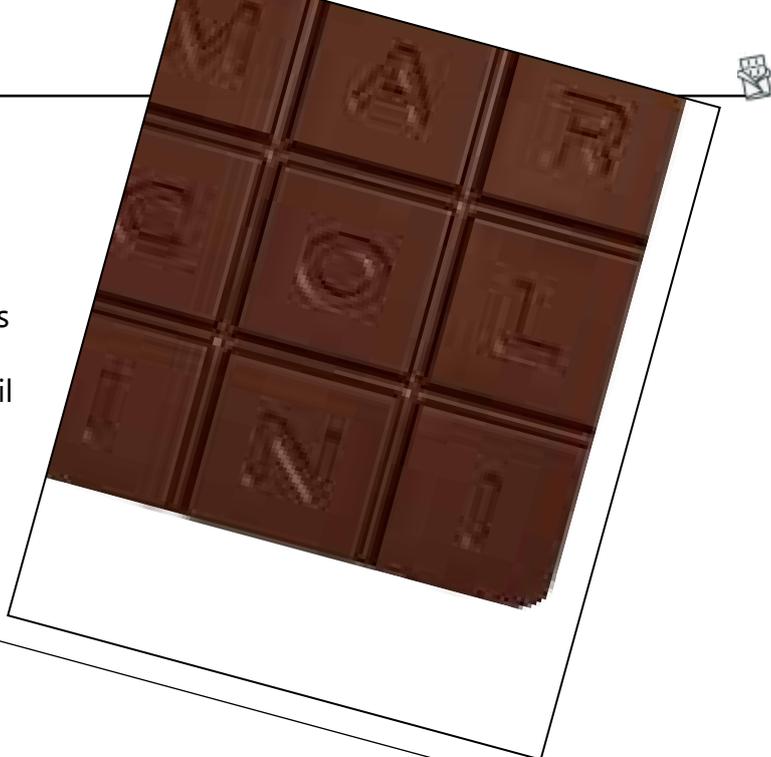
Origine: Ile de

Terroir: XingLo

PIERRE MARCOLINI  
BRUSSELS



En cette fin d'année, comme pour les précédentes (et) probablement les prochaines, le chocolat sera l'une des stars de la table. Petits chocolats industriels ou grands chocolats d'artisans, nul doute qu'il sera à la fête.



CHOCOLAT

par Annie Versère

s Crus

le

Hainan

ng



**L**es accords avec le vin, on ne le répétera jamais assez, c'est une question subjective de goûts dont les règles ne demandent qu'à être contournées au gré de ses envies. Pour des accords chocolat/vin, la règle est qu'il n'y en a pas, chacun faisant comme bon lui semble. Toutefois, la sagesse et le bon sens sont de bon(s) conseil(s). Nos complices du jour sont Pierre Marcolini, Maître Chocolatier belge renommé que l'on ne présente plus et Jean-Paul Hévin, chocolatier qui se hisse depuis des années, allègrement sur le podium des meilleurs chocolatiers tricolores. Deux chocolatiers, deux styles de chocolat, plusieurs provenances de fèves dont certaines vraiment exotiques chez Pierre Marcolini comme l'Inde, l'Indonésie... ou la Chine. Toutefois, quelque soit la provenance des fèves, difficile

de faire un accord vin avec les tablettes signées Pierre Marcolini. Ce qui n'obère pas d'autres accords, en particulier avec des spiritueux ou, plus volatiles, avec des cigares. Ce qui varie les plaisirs jusqu'à plus soif. Pour les spiritueux, le choix est large, Cognacs, Rhums bien sûr, Armagnacs, Whiskys non tourbés. Que des alcools ambrés donc. Ou avec un bon cigare, pour la tablette Chine, par exemple avec un Cohiba Medio Siglo et avec la tablette Indonésie, un Rafael Gonzalez Panetelas. Extra, un module qui, au début sera sur le cèdre et les épices pour, peu à peu tendre vers le café torréfié et le cacao pour finir sur du cuir. Cela étant, avec la tablette Inde, on peut tenter avec audace et précision, un Vendanges Tardives alsacien dont le sucre sait se faire discret. Avec un Gewürztraminer "Boland" Vendanges Tardives blanc moelleux 2017 du Domaine Albert Boxler. Un accord juste divin !!!



Chez Jean-Paul Hévin, on est plus classique sans négliger la qualité. Si l'on devait comparer Jean-Paul Hévin, par exemple, à La Maison du Chocolat, on pourrait dire que la spécialité de l'un, c'est la maison et de l'autre, le chocolat. Ce chocolat dans lequel Jean-Paul Hévin est tombé tout petit faisant de lui, l'un des chocolatiers préférés des japonais, grands croqueurs de cacao. Avec ses excellentes tablettes,

s'il est toutefois difficile également d'appairer avec du vin, ce n'est pourtant pas mission impossible comme par exemple avec sa tablette Vietnam qui est un bon compromis pour ceux qui ne sont pas des fous furieux du chocolat noir. Ce Vietnam pourrait s'appeler La Tendresse et s'appairer avec une petite Syrah du sud (pas 100%), du Languedoc, avec un petit goût d'épices, de





poivre. Cela pourrait bien matcher. Avec la tablette Brésil, somptueuse, on doit rester sur des vins qui n'ont pas été élevés sous bois mais en cuve béton. Et, période de Noël oblige, avec des bulles. De belles bulles champenoises. Un Champagne Brut, pas Extra-Brut, Blanc de Blancs Brut. Avec le Champagne Castille de chez Colin, cela ferait un accord infernal. Avec la tablette Lait Amandes, un alcool ferait l'affaire et l'on pense immédiatement à la superbe Orangerie de la Distillerie de Monaco (voir page 106). At last but not least, avec la tablette Salvador, n'hésitons pas à faire un accord avec un cigare de caractère, un cigare d'exception comme le Ramon Allones Perfecto ER Mexico, une édition régionale qui ira parfaitement avec ce chocolat noir. Les saveurs boisées et de fèves, accompagnées de notes de chocolat noir et de café torréfié du cigare font le perfect match.



Par rapport à La Maison du Chocolat, il y en a un dont la spécialité c'est la maison et l'autre, Jean-Paul Hévin, le chocolat...





©Naoto Ishimaru

# LA BONNE ANNÉE

La Bonne Année, pour le chocolat, Jean-Paul Hévin y pense depuis longtemps. Pas depuis 1963 comme Claude Lelouch mais longtemps. Alors, le chocolat millésimé, c'est pour bientôt ?

**D**es chocolats millésimés comme peuvent l'être les vins ? Une fiction signée Asimov ? Ou le doux rêve d'un chocolatier fou ? Ni l'un, ni l'autre ni même Claude Lelouch qui signa en 1973, un film<sup>1</sup> qui n'est pas resté dans les annales intitulé La

Bonne Année. Pourtant, la bonne année pourrait être le titre d'une collection de chocolats signés par celui qui pense millésimes pour ses créations, Jean-Paul Hévin. Je crois dans les grands crus mais pas de la même façon que pour le vin. Plus le vin prend de l'âge,

1 - Avec Lino Ventura, François Fabian, André Falcon et l'inévitable Charles Gérard.

meilleur il est quand il est bien fait. Moi, je pense l'inverse avec le chocolat. Le chocolat est une matière vivante aussi et au fur et à mesure qu'elle prend de l'âge, elle perd de son intensité aromatique, elle se modifie et perd son côté un peu umami et la magie de sa fraîcheur. C'est pour cela que j'ai lancé mon Centre de fermentation au Cameroun, parce que je voudrais avoir les fèves qui arrivent du champ directement pour la transformation en couverture et, derrière, la tablette. Je suis en train des essais comparatifs selon les années de récolte pour voir comment cela évolue. Alors, va t-on, pour autant, vers le chocolat millésimé comme d'autres ont "créé" des viandes millésimés par exemple ?

Oui, bien sûr, je le pense. Le but étant de proposer au client des tablettes différentes selon les années, comme le vin... en Bourgogne par exemple. Mais, attention, la comparaison s'arrête bien sûr là. On ne va pas garder les chocolats de 2021 pendant une année pour voir ce que cela va



## Le but étant de proposer au client des tablettes différentes selon les années, comme le vin... en Bourgogne par exemple.

donner. Non puisque la fraîcheur du chocolat sera définitivement perdue. Non, l'idée est de garder les fèves d'une année sur l'autre et de faire les chocolats à la volée. En effet, on peut stocker en masse les fèves, pas les chocolats. Pour Jean-Paul Hévin, le meilleur du chocolat est devant nous. On commence à avoir des vergers, des choses incroyables, des goûts incroyables, cela promet du bonheur.

Et du côté des vins, où en est Jean-Paul Hévin ? Je suis très vins corses actuellement. Je prends mes vins chez Santé Bonheur et Rose et Perle, ce sont deux corses.

### LES VINS DU MOMENT DE JP HÉVIN



Domaine de Vaccelli

Granit  
2021



Domaine Mondange

Spargolato  
2019



San Micheli

Corse-Sartène  
2021



Domaine Signadore

Inizia  
2021



# LE SAMOURAÏ

Marco Bernaboni, créateur du Comptoir des Élixirs rue du Bac est un caviste comme on en voit rarement. Peu avare de son temps avec la clientèle, il n'hésite pas, quand il le peut, à faire goûter ses vins ou ses Whiskys. Venant du milieu bancaire, Marco sait ce que la notion de service signifie et fait vraiment le maximum pour ceux poussent la porte de sa cave. Avec un panier moyen assez élevé, c'est un caviste qui peut se faire plaisir en refusant des vins annoncés comme des passages obligés à grand renfort de campagnes marketing. Si sa sélection de vins est assez pointue, ce sont ses spiritueux qui ont créé sa légende, qui on fait de lui, un samouraï. Pas Alain Delon, juste Marco Bernaboni san.



**I**l n'y a pas plus de profonde solitude que celle du samouraï, si ce n'est celle d'un tigre dans la jungle...peut-être... C'est du moins ce que dit le Bushido, le livre des samouraï(s) apprend t-on au début du film de Jean-Pierre Melville, film avec son fils spirituel, Alain Delon, éblouissant de froideur. Pourtant, Marco Bernabino n'est pas un solitaire, ni un tigre et ne vit pas dans la jungle et c'est tout de même un samouraï. Marco est un caviste de la rue du Bac dans le cosu septième arrondissement parisien. En fait, ce n'est pas un samouraï, c'est LE Samouraï, the one and only. Pas vraiment Alain Delon, plutôt Marco Bernabino, un Marco dont les armes ne ressemblent pas à des sabres mais plutôt à des spiritueux. Des spiritueux japonais de préférence qui font de lui l'une des références de la spécialité. Une pointure 48 fillette des alcools nippons qu'il maîtrise comme personne. Mais Marco n'est pas tout le monde. Sa cave ne ressemble pas à une cave traditionnelle, elle est claire, design, accueillante, si aguicheuse qu'elle aurait pu être rue Saint-Denis version 1967, année de sortie du Samouraï de Melville. Un seul clin d'œil suffit à vous faire rentrer dedans. Et comme si cela ne suffisait pas, son Comptoir des Elixirs, c'est comme cela qu'elle se nomme, accueille en son fond, un joli bar, terrain de jeu idéal pour des dégustations



## Il n'y a pas plus de profonde solitude que celle du samouraï, si ce n'est celle d'un tigre dans la jungle...peut-être...



endiablées et décomplexées. En fait, Le Comptoir des Élixirs ressemble à un appartement bourgeois au décor contemporain rendant presque ringard, du moins suranné, son voisin d'en face, l'excellente cave Ryst Dupeyron. Marco Bernabino n'est pas un samouraï pour rien, il tranche dans le vif et sa cave lui ressemble. Y pénétrer, c'est déjà faire signe d'allégeance, c'est déjà être prêt à affronter une belle sélection de vins et Champagnes mais surtout,





une encore plus belle sélection de spiritueux dont des alcools japonais souvent introuvables à Paris et ailleurs, c'est accepter de baisser les armes, de se laisser aller à la dépense sans contrainte mais avec le désir d'en avoir plus qu'ailleurs. Généreux comme rarement les cavistes sont,

Marco Bernaboni n'hésite pas, si besoin est et possible, à ouvrir une bouteille pour la faire découvrir à un client. Avec son bar au fond de sa cave et une table escamotée au milieu, il sait mettre les petits plats dans les grands pour ses masterclasses qui font souvent le plein. En quelques années, deux pour être précis, Le Comptoir des Élixirs a su s'imposer

*Marco Bernabino est tellement passionné par les Whiskys japonais qu'il en a fait le sujet de son mémoire.*



dans un quartier

dont il n'est nul besoin de faire le panégyrique gourmand. Entre Claire Damon, Jacques Génin et Jean-Paul Hévin, sa cave ne détonne pas, elle sait leur faire honneur. Eux aussi.

Les clients du Comptoir des Élixirs viennent souvent de loin pour faire le plein de Whiskys japonais, la spécialité de celui que l'on devrait appeler Marc Bernabino san tellement il est envoûté par le Japon des Whiskys. À tel point qu'il a consacré son mémoire de fin d'étude de Sommelier au marché du Whisky japonais. Cela ne s'invente pas. Sacré Marco Bernabino san !!!



*Le Comptoir des Élixirs, 90 Rue du Bac, Paris 7e. Métro Rue du Bac.*

# Le Japon

## à portée de main

Pour toucher du doigt le Japon, il n'est pas nécessaire de s'y rendre, du moins, pas immédiatement. Les livres de Karyn Nishimura-Poupée et de Julien Peltier, le Musée Albert Kahn et iRASSHAI offrent a taste of Japan, un avant-goût de ce que peut offrir un fabuleux pays, certes lointain, mais finalement si proche.



**E**n dépit de relations tendues avec le pays du Soleil Levant<sup>1</sup>, le Japon continue d'attirer de nombreux français à travers la culture, les arts et les Whiskys. Pour ceux qui désireraient en savoir plus sur les samouraï(s), l'excellent ouvrage de Julien Peltier sorti en septembre dernier, Une autre histoire des samouraïs<sup>2</sup>, est une référence. Il dépoussière avec force arguments, les mythes et réalités qui les entourent. Débutant par une comparaison osée avec Dark Vader et l'admiration que Steven Spielberg pour Kurosawa Akira, dont le créateur de La Guerre des Étoiles produira en 1979 le chef-d'œuvre Kagemusha, Palme d'Or à Cannes l'année suivante. Passionnant et fortement documenté. Pour ceux qui désirent toucher du doigt l'art des jardins



à la japonaise et le koyo, c'est à dire le changement de couleur des feuilles en automne, le Musée Albert Kahn<sup>3</sup> à Boulogne est pour eux. C'est un délice à visiter pour les amoureux avides de tranquillité et de quiétude. Enfin, depuis le mois de juillet dernier, iRASSHAI<sup>4</sup> propose rue du Louvre, un ensemble de produits alimentaires made in Japan avec des espaces à manger. Et, enfin, pour ceux qui s'intéressent au Japon et le connaissent, le livre de Karyn Nishimura-Poupée sortie récemment aux Éditions Tallandier intitulé Japon, la face cachée de la perfection peut les intéresser... ou pas. À voir page 137.

1 - Le partenariat d'exception signé il y a une décennie entre la France et le Japon tarde à être reconduit. Les discussions achoppant, entre autre, sur la peine de mort et le mariage pour tous, sujets de discorde. 2 - Perrin Éditeur, 23 euros 3 - Musée Albert Kahn 2 Rue du Port à Boulogne-Billancourt. 4 - iRASSHAI 40 Rue du Louvre, Paris 1er



# Les sept SAMOURAÏS

Akira Kurosawa sortait en 1954, Les Sept Samouraïs. Marco Bernabino n'était pas né mais le caviste, n'en a cure. Pour lui, cette notion de samouraï peut s'appliquer à merveille aux Whiskys japonais tant il les aime, les respecte et en dégage une philosophie, un esthétisme, un lyrisme unique et incomparable. En voici l'histoire concise que viennent illustrer sept Whiskys japonais remarquables comme des samouraïs qui s'accordent parfaitement et idéalement avec les tablettes de chocolat du voisin de la rue du Bac, Jean-Paul Hévin san.

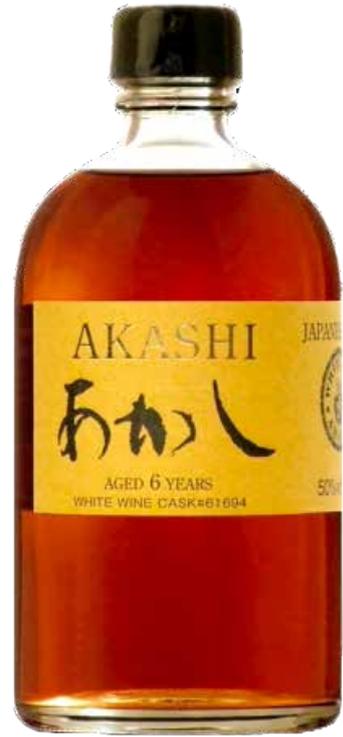
*par Alan Leurquin avec Marco Bernabino San*

*pour Sophie*



**L**e monde des Whiskys n'est pas sans pitié, il est complexe, passionnant, dévorant, captivant et onéreux si l'on s'aventure chez les stars de la catégories comme Macallan. Alors, si l'on désire se dissiper de l'autre côté de la planète à

la recherche de sensations, d'émotions extrêmes, l'univers des Whiskys japonais peut sembler encore plus difficile à appréhender. Et pourtant, il suffit juste de se laisser guider par l'élégance, la finesse de ses produits, le reste viendra après, peu après.





**L**e Whisky au Japon, contrairement à ce que l'on pourrait croire, n'est pas une affaire de tradition(s). Tout commence en 1853 lorsque le Commodore Mathew Perry, chargé de négocier un traité de paix entre les États-Unis et le Japon, entame une série de voyages entre les deux pays.



Il apporte en guise de présents de nombreux produits occidentaux et notamment des tonneaux de Whisky, boisson que l'on ne connaissait pas au Pays du Soleil Levant et que l'on essaya rapidement de faire sur place. Sans trop de succès.

Au début du siècle dernier, les japonais se sont donné les moyens de produire du Whisky local en s'appropriant les outils de production ainsi que les process mais sans plus de réussite.

Toutefois, le premier whisky du Japon, Suntory Shirofuda



(marque blanche) est lancé en 1929, mais il a été mal accueilli, trop écossais. La sortie du Suntory Kakubin (bouteille carrée) marque une étape importante dans l'histoire du Whisky japonais. Shinjiro Torii fondateur de Suntori a tout compris notamment que les goûts des japonais doivent être respectés, ce qui explique le grand succès de Suntory Kakubin durant des années. Grâce à ce visionnaire, des manières de consommer le Whisky japonais comme le Highball (Whisky et soda) ou le Mizuwari (mélange de Whisky et d'eau) s'invitent dans les bars contribuant à le populariser. Les années 50 ne seront pas celles du Twist ou de

l'accordéon au Japon mais celle de Shinjiro Torii qui ouvre des bars Torys dans tout le pays (il y en aura plus de 35 000 à leur apogée). Insatiable, il crée la distillerie Chita en 1972 destinée à la production des Whiskys de grain et, un an plus tard, il fait construire sa troisième distillerie, Hakushu. Un autre



The Akkeshi New Born 3 Foundations Series 20cl

personnage inscrira très tôt son nom au Panthéon du Whisky japonais, Masataka Taketsuru. Parti pendant sa prime jeunesse en Écosse (en 1918), il en revient marié avec une écossaise et plein d'idées sur

avec Suntory, l'une des pièces maîtresses de l'échiquier des Whiskys japonais. Tandis que les Suntory et Nikka grandissent au rythme des ambitions de leurs dirigeants respectifs, le gouvernement nippon entreprend de réglementer le commerce du Whisky. Cette législation fiscale assez maladroite et



trop laxiste va avoir des conséquences assez inattendues sur ce marché qui commençait tout juste à émerger.

la façon de distiller du Whisky, du bon Whisky. Né dans le Saké et de formation chimiste, c'est en expert de la distillation qu'il revient chez lui pour, en 1923, entrer au service de Kotobukiya, entreprise dirigée par Shinjiro Torii pour qui, il crée une distillerie près de Kyoto, Yamazaki qui deviendra plus tard... Suntory. En 1934,

Masataka Taketsuru décide de fonder sa propre société, Dainipponkajū, et crée dans la foulée une distillerie à Yoichi, sur Hokkaido. Un site qui ne doit rien au hasard car ses conditions climatiques sont proches de celles de l'Écosse où il fit sa formation. Au cours de l'année 1939, loin des tracasseries européens, le premier Whisky de la distillerie, Nikka Whisky, est embouteillé. En 1952, la société prend définitivement le nom de Nikka pour devenir,

Au Japon comme ailleurs, taxer est une manière de financer tout et n'importe quoi. Quand il s'agit de l'effort de guerre en plein World War II, ce seront les buveurs de



Shizuoka Asta Morris New Make Pack 3 x 20cl / Belgium & Luxembourg



Whiskys qui trinqueront à la santé de l'état jamais avare d'imagination. Ceci dit, en 1988, l'état japonais fait machine arrière sous la pression exercée par l'Europe sur l'OMC pour que les Whiskys du Vieux Continent soient justement taxés au Japon. Mais, les problèmes du Whisky japonais sont ailleurs.

En 2016, il y avait 74 licences de distillateurs dans l'archipel, mais beaucoup moins de distilleries. En effet, certains détenteurs de licence ne sont plus actifs tandis que d'autres font du Whisky sans effectuer l'ensemble du processus sur le territoire, ce qui dans les faits est assez courant. En effet, paradoxalement, l'Agence Nationale des Impôts du Japon émet très peu d'exigences concernant l'appellation Whisky japonais. Il n'est pas nécessaire que la matière première soit de l'orge, aucun âge minimum de vieillissement n'est requis et il n'est pas obligatoire que la totalité du processus de fabrication soit opéré au Japon. WTF !!! Ainsi, une grande partie de ce qui se retrouve dans certaines bouteilles dites japonaises vient du Canada et de l'Écosse. Y aurait-il quelque chose de pourri au Pays du Soleil Levant et de son Whisky national ? Il semblerait bien.

Bien sûr, de nombreuses marques de Whisky japonais se sont engouffrées dans la brèche ouverte par l'état japonais. Ainsi les Whiskys Togouchi, Tottori, Kurayoshi... ne sont pas vraiment

des Whiskys japonais mais des Whiskys faits au Japon, la nuance est subtile mais a son importance. Fort heureusement, un peu d'ordre a été mis et ces maisons ont commencé à distiller certaines de leurs cuvées. Parallèlement certaines petites distilleries font un travail totalement local pour le plus grand plaisir des amateurs de véritables Whiskys japonais. Nikka et Suntory alimentant à elles seules plus de 80 % du marché du Whisky japonais mais des maisons traditionnelles telles Chichibu, Mars Whisky, Eigashima - White Oak ou des nouvelles distilleries



*Whisky Hibiki Japanese Harmony – Ryusai-Hyakka Limited Edition 2021*

appelées les enfants d'Ichiro, en référence à la distillerie de Chichibu, comme les distilleries Akkeshi, Shizuoka, Kanosuke ou Saburomaru qui est la seule distillerie au Japon spécialisée exclusivement dans le Whisky fortement tourbé font un travail remarquable qui ne fait qu'augmenter l'intérêt que le monde porte au Whisky japonais. Enfin d'excellentes raisons.





SHIZUOKA  
 CONTACT S  
 VOL.55,5% CL.70  
 GAIAFLOW SHIZUOKA  
 180€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Seulement 5 000 bouteilles produites qui expliquent un prix élevé. Ce single malt est produit avec une combinaison de Whiskys de l'ancien pot still de Karuizawa et de leur alambic au feu de bois. Il est vieilli principalement dans des fûts de bourbon de premier remplissage et des quarts de fûts. Considéré parmi les meilleurs Whiskys japonais au monde, on retrouve en bouche des arômes de pommes au four, de caramel, de sel de mer, de chocolat noir qui fonctionnent bien avec le chocolat Chanchamayo de Jean-Paul Hévin.



TABLETTE CHANCHAMAYO 63% GRAND CRU  
 Un cacao avec des notes d'agrumes qui apportent une touche de fraîcheur. Une finition tout en douceur avec des arômes de miel.



# 7 VALEURS SÛRES ET JAPONAIS



TABLETTE ÉQUATEUR 76% GRAND CRU  
 Notes de fleurs, de banane, pointe de réglisse.

KOMAGATAKE  
 NATURE OF SHINSHU  
 SINGLE MALT  
 MARS SHINSHU DISTILLERY  
 260€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Ce Whisky Japonais élégant et raffiné possède une riche palette aromatique, de fruits compotés, d'épices douces et de vanille. La longue et dense finale subtile et légèrement tourbée s'accordera parfaitement avec la tablette Équateur 76% de Jean-Paul Hévin.



KANOSUKE  
 NEW BORN  
 24 MOIS  
 KANOSUKE DISTILLERY  
 34€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Vieilli en fûts de chêne blanc américain pendant deux années, ce New Born a été distillé à la Kanosuke Distillery située dans la préfecture de Kagoshima le long de la plus longue plage de sable du Japon, Fukiagehama. Le climat doux en hiver et chaud en été permet une maturation accélérée qui s'exprime pleinement dans ce jeune Whisky aux notes très fruitées de fruits tropicaux, vanillées avec des arômes maltés et poivrés le tout enrobé dans une texture crémeuse. La finale, caramel, noisette et gingembre s'accorde parfaitement avec le chocolat Maracay de Jean-Paul Hévin.



TABLETTE MARACAY 70% GRAND CRU  
 Attaque aux notes de châtaigne avec des accents de poivre noir, laissant place à une belle amertume et une grande longueur en bouche. Tablette chocolat noir Grand Cru de cacao.



SES



Accordées avec des tablettes de chocolat signés Jean-Paul Hévin



KOMAGATAKE  
 PEATED 2015  
 THE CHRONICLES LMDW  
 MARS SHINSHU DISTILLERY  
 340€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Ce Whisky édité pour La Maison du Whisky est particulièrement complexe et tourbé. Irrésistible, il n'est pas sans rappeler un Whisky old school aux accents bien prononcés. Il s'accorde avec bonheur avec la tablette Équateur 76% de Jean-Paul Hévin.



TABLETTE ÉQUATEUR 76% GRAND CRU  
 Notes de fleurs, de banane, pointe de réglisse.





THE CHITA  
SINGLE GRAIN  
DISTILLER'S RESERVE  
SUNTORY WHISKY  
82€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Le premier Single Grain de la maison Suntory, The Chita, a été élaboré au sein de la distillerie sur la péninsule de Chita, proche de Kyoto. Cette distillerie a été fondée en 1972 par Keizo Saji, le fils du fondateur de Suntory. Elle est exclusivement dédiée à la distillation de Whisky de grain.

L'assemblage de trois distillats et de différents Whiskys de grain (principalement à base de maïs) cultive l'excellence. Whiskys vieillies dans des fûts de vin, Bourbon et Xères. C'est un whisky léger avec des notes subtiles de menthe, de miel et d'épices. Il a un profil fruité, épicé et boisé qui s'appaire bien avec le chocolat lait amandes de Jean-Paul Hévin.



TABLETTE CHOCOLAT AU LAIT ET AMANDES  
Lait Amandes  
Notes d'amandes grillées et de caramel au beurre. Bien équilibré. Tablette chocolat au lait et aux amandes.



TABLETTE CHOCOLAT AU LAIT Caramel Fleur de Sel  
Notes de caramel au beurre salé. Persistance du goût du caramel en fin de bouche.

AKASHI  
MEISEI DELUXE  
50CL 50° SHERRY CASK FINISH  
WHITE OAK  
59€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS



Akashi Meisei de la Distillerie Whitez Oak se décline dans une version Meisei Deluxe composée de 50% d'orge malté et de 50% de whisky de grain.

Cette expression vieillie en fûts de chêne américain est ensuite affinée pendant un an en fûts de Sherry, d'où son nom de Sherry Cask Finish, pour proposer un profil aromatique offrant une douceur fruitée et parfaitement équilibrée qui se marie parfaitement avec le chocolat au lait caramel fleur de sel de Jean-Paul Hévin.



TAKETSURU  
 PURE MALT 43%  
 NIKKA  
 69€ AU COMPTOIR DES ÉLIXIRS

Le Whisky Nikka Taketsuru Pure Malt est un blended malt qui doit son nom à Masataka Taketsuru, considéré comme le père du Whisky japonais et fondateur de ce qui deviendra Suntory. Ce Whisky est issu de l'assemblage de fûts provenant de Yoichi et Miyagikyo, avec une plus grande portion de malt de la distillerie Yoiehi que précédemment. Ce Taketsuru Pure Malt est un Whisky fruité et rond avec quelques notes d'agrumes, de céréales et de chocolat noir qui, justement, se marient parfaitement avec le chocolat Chuao du Venezuela de Jean-Paul Hévin.



TABLETTE CHUAO 70% PRESTIGE  
 Notes de noix fraîches et épices.  
 Long et puissant en bouche.  
 Tablette chocolat noir Grand Cru du Venezuela.





# BONS PLA



# LES S PLAISIRS

Pierre Marcolini a eu la bonne idée d'associer chocolat et Whiskies japonais. Présent avec dix boutiques au Japon, le chocolatier belge est un amoureux de la culture nipponne. Cela donne un coffret de 18 chocolats dont le point commun est le bon plaisir. Exquis !!!



Le plaisir est une notion importante dans la culture japonaise, tellement importante qu'elle commence par le plaisir des yeux, ce qui explique le soin mis par les japonais pour emballer les choses. Quand on parle de plaisir nippon, on parle de ce bon plaisir cher à nos Présidents tel que l'illustre Francis Girod dans son film sorti en 1984<sup>1</sup>. Un plaisir dominé par l'envie, un plaisir qui, quand il vous saisit, vous fait changer de fringues sans changer de pompes. Ce plaisir, Pierre Marcolini s'est amusé à l'attraper et à l'enfermer dans 18 chocolats. Des chocolats qui composent joyeusement son coffret intitulé Plumier

Whiskies rares du Japon. Un coffret de 18 pralines associant Whiskys japonais et chocolats Grands Crus d'exception. Une bonne idée qui offre directement l'un des accords évidents avec du chocolat, celui avec du Whisky.

Pour ce coffret, sans aller chercher des Whiskys Macallan qui, pour le coup, ne sont pas vraiment japonais, le chocolatier belge a opté pour des classiques qui ne risquent pas la déception, ni la fausse note. Et c'est vraiment le cas de le dire, sa sélection si classique, elle est, offre vraiment le bon plaisir, celui d'une dégustation en solo pour un bon plaisir égoïste que le ciel ne pourrait condamner.

L'accord évident est avec un Whisky pas nécessairement nippon. Pour aller loin dans le plaisir, justement, avec un Macallan, c'est une belle façon de toucher le ciel. Plus simple et accessible, avec un bon café, un café qui ne soutient pas la médiocrité comme un bon café éthiopien, les chocolats du coffret sont autant d'hosties pour un purgatoire gourmand. Et, at last but not least, avec un excellent Cohiba, un Medio Siglo, on touche au divin agnostique.

\* - 喜び signifie plaisir en japonais 1 - Film avec Catherine Deneuve, Jean-Louis Trintignant, Michel Serrault, Hippolyte Girardot et Michel Auclair.



Le (poulet) fr  
c'est chic !!





it,



C'

est en 1983 que  
McDonald's  
a introduit les  
McChicken en  
France et en 1991

que KFC s'installait boulevard de Sébastopol à Paris. Depuis, le poulet frit a envahi les assiettes des français. De nouvelles enseignes ont emboîté le pas de KFC pour venir conquérir des parts de marché en marchant sur ses plate-bandes. Les restaurants comme Quai 108 se sont également engouffrés dans la brèche ouverte par les fast-foods.

Ce qui fait l'intérêt de la chose est plus dans la panure que dans le poulet lui-même. C'est ce qui a d'ailleurs fait la fortune du célèbre Colonel Sanders et désormais de Yum/PepsiCo, propriétaire de KFC. Faire des accords avec du poulet frit n'a donc rien d'incongru, au contraire. Déjà, dans le numéro 3 de TOP nous proposons, en collaboration avec la Maison du Whisky, des accords KFC x spiritueux étonnants. À ce propos, KFC s'est récemment associé avec Dead Man's Fingers pour sortir un Rhum qui sublime les 11 herbes et épices de la panure des poulets de KFC. Un carton !!! Il n'était pas dit que nous nous arrêterions aux spiritueux. Voici donc quelques accords poulet frit et Champagnes de compétition pour équilibrer l'ensemble. Des Champagnes élégants qui vont sublimer le poulet frit.

*Art de vivre by Puiforcat*



**1** *La Cuvée Parallèle est l'élégance née avec un rapport-qualité dingue. Belle cuvée Cuvée Extra-brut 100% Chardonnay qui sera comme un poisson dans l'eau avec le gras d'un poulet frit. Une belle bouteille.*



CHAMPAGNE COLIN - Cuvée Parallèle

[www.champagne-colin.com](http://www.champagne-colin.com)

38,30€

# L'élégance faite Champagnes



*Ces cinq bouteilles dont le prix varie de 38,30 à 234 euros sont assez élégantes et riches en belles bulles pour se marier idéalement avec un poulet frit mais aussi, bien entendu, avec les mets les plus raffinés.*



CHAMPAGNE CASTELNAU - Brut Milleésimé  
2006

[www.champagne-castelnau.fr](http://www.champagne-castelnau.fr)

44€

**2** *Pour 44 euros, on en a pour son argent avec ce Brut Milleésimé 2006 signé Castelnau. On rentre immédiatement dans le vif du sujet une fois en bouche. La douceur et la volupté des belles font merveille avec un bon poulet frit... mais pas que.*



**3** *La Cuvée Orpale 2012 de Saint-Gall est à l'élégance ce qu'Arletty était pour le grand couturier Poiret, une évidence. Cette cuvée est une ode au plaisir et à la volupté nécessaires aux meilleures agapes.*



CHAMPAGNE DE SAINT-GALL - Cuvée Orpale 2012

120€

[www.de-saint-gall.com](http://www.de-saint-gall.com)



CHAMPAGNE GOSSET - Cuvée Celebris Vintage 2012

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

234€

**4** *Avant d'être un grand Champagne, c'est un grand vin. Cette cuvée Celebris Vintage 2012 propose des bulles tellement élégantes qu'au contact du gras du poulet frit, elles se transforment en billes de caviar pour une expérience d'une grande rareté.*



CHAMPAGNE JEEPER - Gamme Blanche Grand Blanc de Blancs

[www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)

120€

**5** *Jeeper nous a toujours habitué à des Champagnes de grande classe mais, avec cette Gamme Blanche, ils se sont surpassés. C'est fin, cela se boit sans fin. C'est un Champagne aux gants de velours qui enrobe le gras du poulet pour n'en retenir que le meilleur. Une belle réussite.*





# IT'S KFC XMAS

**Un Noël au Japon ne peut désormais se concevoir sans KFC. En effet, depuis 1974, grâce à un coup marketing audacieux, KFC s'invite traditionnellement sur les tables de Noël japonaises.**

**C**e n'est pas parce que KFC, le roi de la restauration rapide à base de poulet, a ouvert en 2021 un All-You-Can-Eat à Tokyo qu'il n'a pas préparé Noël ... avec les japonais. KFC et le Japon, c'est une histoire d'amour qui dure depuis des décennies et qui n'est, semble-t-il, pas prête de s'arrêter à en juger les queues interminables - plusieurs centaines de personnes pour une durée d'attente de plus de cinq heures - qui se sont créées à l'ouverture de ce premier véritable KFC All-You-Can-Eat au Japon. Pire que pour la sortie de la dernière Yeezy Boost ou d'une Foamposite très limitée. KFC est, il faut bien le dire, plus qu'une chaîne de fast food de plus pour les japonais, c'est une véritable institution presque nationale bien qu'américaine. Le Japon, il est vrai, s'est mis à l'heure du Kentucky un hiver 74. Tout est

parti de Takeshi Okawara, connu pour avoir été le manager du premier KFC ouvert au Japon (en 1970) et CEO de la chaîne de 1984 à 2002. Son fait d'armes remarquable, s'il en est, fut d'inventer un slogan, *Kurisumasu ni wa Kentakkü*, que l'on peut traduire par Kentucky pour Noël. Un slogan si fort aux oreilles des japonais que bien qu'il n'y ait que peu de chrétiens au Japon, Noël est désormais célébré autour d'un poulet... au KFC. C'est tellement vrai et tellement inscrit dans une certaine tradition, qu'il vaut mieux précommander, plusieurs semaines à l'avance, son repas de Noël au KFC si l'on veut éviter de faire la queue pendant des heures. Un repas très complet que l'on peut agrémenter d'un poulet entier signé KFC et servi par un Colonel Sanders déguisé en Père Noël.



EMBARQUEMENT IMMÉDIAT AU

# Quai 108 ?

Il aura fallu être patient et tolérant pour, enfin, voir un restaurant au Hilton Opéra. À l'ouverture de ce très bel hôtel qui est plus un cinq étoiles qu'un quatre, il n'était pas question de restaurant pour remplacer le légendaire Terminus... c'est réparé avec Quai 108.



**L** il était temps !!! Le Hilton Opéra, situé en fait à Saint-Lazare, a enfin son restaurant. Oui, il était temps.

Ouvert il y a quelques années déjà, cet bel hôtel quatre étoiles avait enterré son Terminus pour en faire une gargote indigne d'un tel hôtel. Mais c'est fini, le bon sens l'a emporté, ainsi est né Quai 108.

Quai 108 est un très bel établissement, tout en longueur qui s'offre le luxe d'une jolie terrasse où il fait bon regarder les passants en sirotant un cocktail. Côté food, c'est sans équivoque aucune, on est dans

la Street-Food avec, en vedette, un Poulet Frit. Le Colonel Sanders<sup>1</sup> situé de l'autre côté du trottoir appréciera. La carte est courte, les produits frais, ce qui offre au sympathique Chef Afonso passé par La Cachette de notre copain Fred Testot, un terrain de jeu idéal pour bien faire les choses.

C'est d'ailleurs déjà un succès du à une recette simple, un bon emplacement, une bonne équipe et des prix correspondant au quartier. Une équation gagnante qui nous promet de bons moments au Quai 108. Embarquement immédiat ??!

1 - Fondateur de KFC

*Quai 108  
108 Rue Saint-Lazare  
75008 Paris  
01 40 08 44 88*



# ÇA SE

Rencontre entre un vigneron corse et un caviste parisien. Une complicité qui tourne autour de valeurs chères aux deux hommes: sincérité, talent, générosité et amour du travail bien fait. Grâce à Loïc Bermani, c'est une découverte qui met du baume au cœur autant qu'à l'âme.



# CORSE

## VRAIMENT

*par Loïc Bermani, Caviste chez Bermani & Fils,  
5 rue Bréa Paris 6e*





**L**oïc, créateur de la cave Bermani et fils, il y a trois ans, prend une bouffée d'air frais, son teint se rafraîchit, et raconte visiblement avec plaisir et délectation sa rencontre avec le Domaine Castellu d'Alba situé sur la Route de Linguizzetta en Corse. On est dans une paillote chez mon copain Costa, je prends un plat, et je lui demande un Rosé avec un peu d'épaule et, là, c'est la claque, la droite qui t'envoie hors du ring. Un Rosé avec une vraie fraîcheur mais avec du vin derrière, une belle longueur en bouche, une droite à la Tyson. Il se passe vraiment quelque chose d'inhabituel, de magique. J'y retourne le lendemain, et bim, rebelote. Et ça dure comme cela deux ou trois jours. Comme en Corse plaine orientale, je suis proche du néant, je cherche à en savoir plus sur le vigneron qui se cache derrière ce Rose enchanteur. Mon pote me parle d'un gars dont je n'avais jamais entendu parler, un type qui avait débuté dans les vignes puis était passé aux agrumes pour mieux revenir à ses premières amours en rachetant les vignes de ses débuts. Première récolte, patatras, gros coup de grêle, il perd tout. Loin de se décourager, il remet le couvert, remonte son affaire et passe en Biodynamie. Très proche de la nature, André, le vigneron, est convaincu que la nature va lui rendre ce qu'elle lui avait pris. Il nous reçoit, on monte en 4x4 là haut, il désire que l'on voit les vignes avant de déguster, on est au mois d'août, c'est l'idéal, on déguste ses vins sur une petite table de camping. Il a trois cuvées, un Rosé, un Blanc et un Rouge. On commence par le Blanc qui est merveilleux et, pour le Rouge, gros coup de cœur. Je lui dit que je veux ses vins dans

*Son Rosé, c'est la claque, la droite qui t'envoie direct hors du ring.*



ma cave. Il ne dit pas non, et, pendant quinze jours, on déguste ses vins. Mais, à ce moment, il ne distribue ses vins que sur l'île, pas sur le continent. Son distributeur est au courant de notre volonté d'avoir les vins d'André chez nous et, ça y est, nous les avons en cave. Ce dont je me réjouis car je trouve qu'il y a une grosse fraîcheur, une super finesse dans ses vins. Tu n'as pas du tout de structure tannique astringente, c'est très facile à boire. Très belle aromatique sur des fruits noirs, c'est généreux, très digeste, bref, pour un caviste, c'est un rêve tout éveillé. On est à 13,5 (degrés) alors que le soleil cabosse toute la journée et, en un mot comme en cent, il résume sa production à, *moi je fais des vins que j'aime boire*. Dans ce domaine, donc, il y a l'approche du produit, le bonhomme et les vins qui se plaisent à être bus.

Le bonhomme, justement, un corse de 63 ans d'une rare gentillesse, heureux comme Ulysse même s'il n'était pas corse, André Cardosi n'est



pas rancunier, même avec les gens du continent. *Au contraire, je suis très fier d'être à Paris surtout chez des cavistes comme Loïc, avec un caractère un peu franc, on sait à qui l'on a affaire.* Moi aussi, je suis fier de représenter ses vins à Paris, avec André, on sait également à qui l'on a affaire. On est sur du solide, du granit, loin du vent et des girouettes. *Je suis un homme heureux, ma fille reprend l'exploitation avec moi et son copain. Cela se passe très bien. Pas peu fier d'être présent à l'Alsace, sur les Champs-Élysées. Mais, prévient-il, on n'a plus de vins (à vendre), on est à sec. Heureusement, il nous en reste pour nos fidèles clients.* L'une des bouteilles emblématiques du domaine est le Vinu Rossu, son vin rouge. Une pure (Île de) Beauté. Niellucu, Minustellu et Sciaccarellu des noms de cépages qui évoquent sans détour le soleil de Corse. De cet assemblage est né un vin à l'équilibre parfait entre la chaleur des petits fruits noirs bien murs et la fraîcheur des herbes du maquis. C'est gourmand, suave, généreux, câlin... Avec un filet mignon, le poulet rôti du dimanche un agneau de Corse ou ... juste avec les copines et les copains comme ça, pour rien...



Les vins du Domaine Castellu d'Alba sont vendus à la  
Cave Bermani, Père & Fils 5 rue Bréa Paris 6e

[www.cavebermani.com](http://www.cavebermani.com)





Je vis un  
rêve et cela  
dépasse la  
question de  
la rentabilité.

*André Cardoso*





# DU LIMOUX DANS LA GÂCHETTE

Cela n'a rien à voir avec le film de Louis Grospierre<sup>1</sup>, un nanar avec Bernard Blier, Jean Lefebvre, mais tout de même, Stéphane Bernatas, quelle gâchette !!!

**S**téphane Bernatas n'était pas né, son frère non plus quand Du Mou dans la Gachette sortait sur les écrans parisiens, en 1967. Il ne faut donc pas le chercher au générique de ce film tombé, à juste titre, dans l'oubli d'autant que, lui, son background c'est plutôt la presse que le cinéma... ou le vin.

L'un, Jérôme, est un ancien salarié journaliste au Parisien avant l'ère LVMH tandis que l'autre, Stéphane, était lui aussi dans la presse mais dans sa distribution. Avec la crise traversée pas encore complètement par ce secteur fortement concurrencé par Internet, les deux frérots se sont mis à réfléchir à l'après(se) et vers quoi ils devaient se tourner professionnellement pour ne pas être entraîné par une vague qu'ils n'ont pas provoquée. Une passion commune, le vin avec toutes ses valeurs, terrienne mais également historique. Nés à 40km de Limoux,



1 - Du Mou dans la Gachette sorti en 1967, film avec Jean Lefebvre, Bernard Blier, Michel Serrault, Francis Blanche, Corinne Marchand...



## DES VINS

### LES BLANCS



M et Nous

L'Outreblanc

La Petite Cordillère

L'Imprudence

Regarde le Silence

Des vins aux noms aussi poétiques que Regarde le Silence, M et Nous ou L'Imprudence et dont les prix sont compris entre 12 et 25 euros.

### LES ROUGES



Regarde le Silence

Religare

2FONTS

*Les vins du Domaine Bernatas sont disponibles chez Lebon Caviste, 7 rue Lebon à Paris*



un choix s'imposait, se faire un nom dans l'appellation AOP Limoux. Ce nom, c'est Bernatas, mais côté vin, Stéphane et Jérôme sont plutôt les Apprentis de Pierre Salvadori avec François Cluzet, Guillaume Depardieu et la regrettée Nadine Trintignant que Du Mou dans la

Gachette. Car de la gâchette, les deux frangins en ont dès le départ. En 2018, c'est décidé, ce sera du vin ou ce ne sera pas et, deux années plus tard, ils dégainent leurs premières bouteilles. Mais il ne suffit pas d'être un Lucky Luke du vin, encore faut-il viser juste et bien.



C'est qu'ils font avec leurs premières cuvées qui se retrouvent presque immédiatement sur de belles tables étoilées ce qui leur fait tout aussi rapidement une petite réputation qui se fait vite entendre. Mais comme le dit si bien Stéphane Bernatas avec toute la modestie qui le caractérise, *si des étoilés prennent nos vins, ce n'est pas pour nous faire plaisir, c'est parce que c'est bon.* Il a raison le brother, c'est good, very good même si les vins du domaine, sont des vins de curieux, de fouineurs, des vins qui sortent de l'ordinaire et souvent, de l'appellation, comme le M et Nous, cépage Mauzac et macération carbonique. En cinq années, les Bernatas brothers font des vins qui sont déjà convoités à l'export, les danois et les anglais en raffolent. Mais, attention, il n'y en aura pas pour tout le monde, la production par cuvée n'est que de 3000 bouteilles, ce qui n'est pas déplaire aux chefs étoilés qui

peuvent proposer à leur table des vins inattendus et bons. Et, pas question de rejouer La Folie des Grandeurs sans Louis de Funès. Le domaine n'a pas des envies de conquête territoriale, seulement continuer à faire des vins qui plaisent sans se transformer en petits chimistes afin

de proposer des vins différents chaque année. Nous aimerions bien faire un Blanc de plus parce que l'on ne va pas se mentir, c'est un terroir de Blancs sur lequel nous sommes avoue Stéphane Bernatas. Il a tellement raison qu'au plus hauts sommets de l'État, on retrouve les bouteilles du Domaine Bernatas. Elles ont déjà trouvé une place à la Présidence de l'Assemblée ainsi qu'au Ministère de l'Éducation Nationale. Et l'on parle de leur présence possible voire prochaine sur la table du Président du Sénat voire du Président tout court. Alors, il y a t-il toujours du Limoux dans la gâchette ?



Domaine  
Bernatas

9 chemin du Pla  
11300  
La Digne-d'Amont

04 68 69 24 37

[domainebernatas.com](http://domainebernatas.com)



# Bientôt les JO, osez le MATHON

Courir 42km pour aller nulle part, cela peut être pénible mais découvrir des vins comme ceux de Jérôme Mathon, c'est plus du plaisir qu'autre chose. Du bonheur.

*par Thierry Guemas, Maître Caviste  
Vino Sapiens, Paris 7e*



Vieilles Vignes  
BROUILLY

JÉRÔME MATHON  
ARTISAN VIGNERON  
Depuis 1733 - France



**J**érôme Mathon est un vigneron attachant qui parle au kilomètre. Pas 42,195 mais il est dans la catégorie de Kelvin Kiptum récent recordman du monde de la distance... quand il parle vin et de ses vins. *Moi, il faut me couper...* Faudrait pouvoir comme dirait l'autre car ce vigneron a le Brouilly dans le sang et le défend bec et ongles en faisant des vins assez dingues et son plaisir est d'en parler jusqu'à plus soif.

Tout part d'une rencontre en janvier 2020 au marché aux vins d'Ampuis, sur un stand, on se retrouve à échanger. *Moi je suis caviste, et toi ? Moi, je suis vigneron.* Logiquement, deux mondes faits pour s'entendre. Après cette rencontre, Jérôme nous envoie des échantillons, nous avons adoré et comme je suis un fervent défenseur des crus du Beaujolais car, l'air de rien, c'est le sud de la Bourgogne et côté rapport qualité/prix/plaisir, pour la Bourgogne

maintenant, c'est fantastique. Des vins qui se goûtent jeunes, des vins qui peuvent se garder sans problème. Du bonheur. La bouteille de son Granit Rose est belle et quand un vigneron prend soin de l'habillage de sa bouteille, c'est qu'il est fier de ce qu'il met à l'intérieur. Jérôme ne dit pas autre chose que, *le vin, ce sont des humains qui font un produit pour les humains.* C'est donc normal de flatter l'œil avant la bouche.

Ses Brouilly sont de véritables Brouilly, des Brouilly travaillés, pas des Brouilly de comptoir. On sent

### ON N'EST PAS DANS LE BONBON ANGLAIS CHEZ MOI. PAS DANS LE VIN GLOU-GLOU

qu'il y a de l'énergie, de la passion. C'est un vigneron bavard mais qui a des choses à dire, et c'est cela qui nous plaît. Il vit ses vins au quotidien et c'est super. Comme il le dit si bien, c'est un artisan vigneron. À

telle enseigne que c'est une production limitée, nous n'en avons pas tout le temps. Et, le pompon sur le béret c'est que d'année en année, ce n'est pas le même vin. En 2020, on a eu la cuvée 2019, année solaire, on était proche d'une petite Syrah au niveau du goût; là, le 2022 est plus fin et c'est cela l'intérêt avec la Bourgogne, c'est que ce n'est jamais la même chose. Ce



Jérôme Mathon

Le Bourg  
69460 Saint-Étienne-la-Varenne

04 74 03 31 79





# JE FAIS DU VIN AVANT DE FAIRE DU BEAUJOLAIS



Granit Rose 2022  
Brouilly  
Jérôme Mathon

Véritable Best seller chez  
Vino Sapiens, ce Brouilly  
de Jérôme Mathon est  
aussi bavard que lui.  
Expressif.

Granit Rose est un vin  
charmeur qui s'impose par  
son élégance et sa finesse.

Bouche aromatique, suave,  
ronde, harmonieuse et  
gourmande,

Magnifique sur des œufs  
en meurette, un poulet  
rôti ou un chapon rôti aux  
marrons.

qui est plaisant aujourd'hui,  
c'est la diversité. Avec  
Jérôme, c'est ce que l'on  
a. Et si l'on parle de son  
Rosé, on peut en dire qu'il  
est juste DINGUE. On  
n'en a plus, on a tout bu. Il  
faut se rendre compte, un  
Beaujolais Rosé à base de  
Gamay, ce n'est pas facile  
à vendre mais cela se vend  
facilement finalement. Un  
peu grâce à notre bar à  
vins, nous l'avons servi au  
verre et une personne qui

l'a bu sur trois est repartie  
avec une bouteille. Pour  
le même prix et même,  
moins cher que les Rosés  
standards vendus partout,  
on a un vin avec une belle  
identité, original. Comme  
Jérôme Mathon, un  
vigneron attachant qui fait  
un joli Rosé sans acidité,  
avec de la fraîcheur, un  
Rosé qui offre de la joie de  
vivre, valeur essentielle de  
Jérôme.

*Les vins de Jérôme Mathon sont disponibles chez Vino  
Sapiens, 145 rue Saint-Dominique Paris 7e*



[cavevinosapiens.com](https://www.cavevinosapiens.com)



# UN TAXI POUR LE

# M

Oyez, oyez bonnes gens, qu'on se le dise, le Musée du Vin est mort, vive le nouveau Musée du Vin, le M. qui se veut moderne pour ne pas dire contemporain. Un Musée du Vin qui vit une renaissance et qui veut que cela se sache.





**D**ans une Lybie occupée, en 1941, deux hommes discutent de tout et de rien mais surtout de tout ce qui fait un français.

-Tu sais c'qu'on raconte au Caire, quand dans l'désert, on trouve un macchabée et qu'on peut pas l'identifier, si on trouve un ouvre-boite, c'est un british, quand on trouve un tire-bouchon, c'est un français.



Les plus cinéphiles

auront reconnu une scène du film *Un Taxi pour Tobrouk* de Denys de la Patellière avec Lino Ventura, Charles Aznavour et Maurice Biraud, un classique du cinéma français. Pour voir des tire-bouchons ou même seulement en parler, inutile d'aller en Libye, un saut de puce dans le seizième arrondissement parisien suffit. Au Musée du Vin plus précisément.

Mais, désormais, le Musée du Vin, c'est un peu plus que cela, carrément même beaucoup plus. D'ailleurs, pour marquer sa rupture avec le passé, appelez-le M. Pas M le maudit, M le musée qui a conservé et arrangé



*Credit photos - JCR Paris et Studio A*



ses 1200m<sup>2</sup> de caves voûtées. Situé rue des eaux<sup>1</sup>, cela ne s'invente pas et n'aurait pas déplu à Michel Audiard dialoguiste du Taxi pour Tobrouk, le M. est désormais plus un lieu de vie, un lieu à vivre qu'un lieu de passants qui ne font que passer pour voir des objets liés au monde du vin, fussent-ils les plus beaux du monde. Les objets sont toujours là, mais l'essentiel est ailleurs. Dans un restaurant, un bar, le Bar Marylin, un fumoir ainsi que trois salles

pour des cours de dégustation et même un appartement pour ceux qui veulent prolonger l'expérience au delà de la nuit.

Si deux intellectuels assis vont moins loin qu'une brute qui marche<sup>2</sup>, le M. peut avoir des rêves plus ambitieux que l'ancien Musée du Vin, vieillot et ampoulé comme peut parfois l'être le monde du vin. Le M. s'ouvre au monde en proposant enfin des expériences qui dépassent la simple contemplation. Il était vraiment temps !

*Le M. Musée du Vin*

*5 Square Charles Dickens - 75016 Paris*

*[www.lemparis.com](http://www.lemparis.com)*

Le bar Marylin accueille les assoiffés tous les vendredis soir à partir de 20h avec un carte qui ne se limite plus au vin. Le restaurant

propose une carte de petite brasserie traditionnelle avec une carte des vins qui met en appétit. Le fumoir propose quant à lui un bond dans le temps, non pas dans le futur mais dans le passé ce qui contrarie toute logique mais c'est un choix, celui du M. Le M. distille également des cours de dégustation avec des thèmes aguicheurs tels accords vins/chocolat ou, plus prosaïquement, des initiations à la dégustation. Mais, si finalement, l'essentiel de ce M. était ailleurs ? Évidemment, oui !!! Le M. peut être et veut être, le terrain favori des vigneron en mal d'espaces parisiens pour présenter leurs vins, l'endroit où se retrouveront les amoureux du vin pour un slow-dating mémorable.



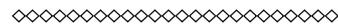
1 - Ainsi que Square Charles Dickens 2 - Célèbre réplique entonnée par Maurice Biraud à Charles Aznavour dans Un Taxi pour Tobrouk.



# L'ORANGERIE



# Le petit prix de **MONACO**



Le Prince, l'ASM, l'Hôtel de Paris, le casino... sont autant de raisons de venir à Monaco. Désormais, il y en a une de plus, sa distillerie. La Distillerie de Monaco.



*avec Bruno Scavo  
Proust specialist*

MONACO, on croyait tout savoir sur Monaco grâce à Point de Vue, l'organe de presse officieux de la Principauté et à un malveillant partageur de dossiers. Et bien non, ce petit état grand comme un timbre poste n'a pas livré tous ses secrets. Et pas seulement bancaires.

Dans ce petit paradis vanté par Sacha Guitry dans son chef d'œuvre, *Le Roman d'un Tricheur*, entre casino et immeubles de luxe, il y a une richesse bien plus grande encore que ce qui tape à l'œil dans les rues de Monaco.

Ses oranges.

Pas des oranges bleues comme chez Tintin, non, des oranges amères.

En effet, il y a bien longtemps, Monaco était connue pour ses orangers et ses oranges amères. Comme Menton avec ses citrons. Si l'on parle encore des citrons de Menton, qui parle des oranges de Monaco ? Personne.



Et pourtant, il suffit de déambuler sur les boulevards de Monaco pour voir ces splendides orangers. Philip Culazzo qui n'est pas à proprement parlé un tête en l'air, lui, les a vu ces orangers et partant de la célèbre réplique du Roman d'un Tricheur, *être riche ce n'est pas avoir de l'argent - c'est en dépenser*, s'est

dit que c'était un crime de ne pas exploiter pareille ressource. Un crime qui ne pouvait rester impuni aux yeux du justicier irlandais/italien qu'il est. Ainsi est née la Distillerie de Monaco. Loin des paillettes, des strass et des scandales. Mais avec le projet initial de respecter la Principauté, ses valeurs, son histoire.

Au lieu de mettre au coffre son trésor orangé, Philip en fait une liqueur artisanale de toute beauté qui se déguste nature ou en cocktail, suivant l'humeur du moment. Mais plutôt que de s'arrêter en si bon chemin, la Distillerie de Monaco, sans s'éparpiller, propose également un Gin aux agrumes de compétition, un Gin Formule 1 digne du Grand Prix local. Mais le plus beau, le plus surprenant est sans doute le Caruba. Une liqueur version OVNI fabriquée à partir du fruit de l'arbre national local, le caroubier. Indescriptible, il faut le boire pour comprendre. C'est probablement la pépite de la Distillerie de Monaco. On est au delà des mots. Un condensé d'émotions empli de rondeur et de chaleur. C'est tellement bon que cela mériterait que faire la Une du JT de la nouvelle chaîne de TV officielle de la Principauté, TVMonaco. Et en plus, elle est vendue 27 euros, une misère pour un tel trésor. Un petit prix pour Monaco. Shocking !!!

[www.distillieriedemonaco.com](http://www.distillieriedemonaco.com)



LIQUEUR de MONACO



## NOTES DE DÉGUSTATION

accompagnées de digressions proustiennes de Bruno Scavo

**Gin aux agrumes - Un gin de caractère, subtil et séduisant, avec une magnifique palette aromatique.**

**Ce gin sera parfait sur des accras de crevettes ou des sushis (dorade, maquereau et bonite)**



**L'Orangerie - Une liqueur d'exception, gourmande harmonieuse, incontournable.**

**Pour accompagner L'Orangerie, osons un soufflé à la mandarine, classique mais efficace. À Noël, pour déglacer un foie gras frais artisanal, succès assuré.**

**Il va de soi qu'un champ des possibles s'ouvre pour nos amis pâtissiers ou chocolatiers avec cette magnifique liqueur.**

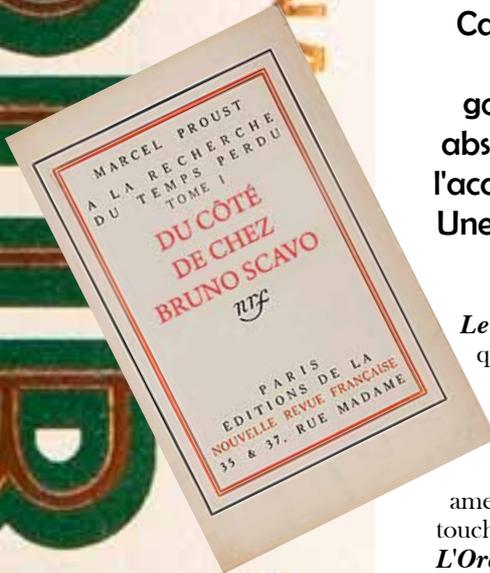


**Carruba, une liqueur déconcertante, complexe, mais tellement bonne, avec en bouche un goût de café qui bascule sur le chocolat. Il faut absolument découvrir cette liqueur et, justement, l'accompagner d'un tiramisu, ce qui fera sensation. Une fois de plus, nos amis pâtissiers ou chocolatiers feront des merveilles avec cette liqueur.**

**Le Gin** - Il y a l'héptalogie de Proust et celle des agrumes qui parfument le Gin de l'Orangerie. Le citron vert et le pamplemousse transpercent d'entrée un voile balsamique poivré de Sichuan exotique. Les notes de tête laissent place au vouer d'orange. La mise en bouche déroule sa suavité en digérant la générosité, la douceur de l'orange laisse place aux amers de zestes, de cédrat et bergamote qui s'impriment dans un toucher satiné résonnant de genièvre en toile de fond.

**L'Orangerie** - Proust a une relation privilégiée à la couleur, il écrit la couleur entre symbolisme et impressionnisme. Proust "peint" les sons, les odeurs, les bruits du monde. À la chromatique de Cézanne, on voit bien Proust teinté de ce jaune orange de notre liqueur. Orange confite, jus fraîchement pressé, quelques zestes. Du punch et de la souplesse avec une pointe de générosité animée par les amers de marmelade, les zestes de l'orangerette à même la texture moelleuse. Le temps des ornâtes enfin retrouvé...

**Carruba** - Une véritable madeleine de Proust qui transporte immédiatement dans l'enfance... quand nous les croquions à peine tombées au sol dans les jardins, viennent ensuite les effluves de café, le cacao et l'univers végétal. Les odeurs riment en synesthésie avec la chromatique. Le palais digère sa générosité dans un cocon ouaté ponctué de toast et de pain d'épices. Du côté de chez Philippe Culazzo !



TOP  
GOURMANDISES

Cette fin d'année, malgré ce qu'il se passe dans le monde, sera joyeuse. Joyeuse comme la Pâtisserie toujours l'être. Joyeuse comme cette sélection d'étapes gourmandes à découvrir. Nous ne vous présenterons pas les bûches de tous les Pâtisseries, d'autres le feront bien mieux que nous, toutefois, comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même, voici celles de la Pâtisserie Carl Marletti... une pâtisserie que je connais plutôt bien. Nous avons imaginé des bûches gourmandes pour passer de bonnes fêtes en famille, entre amis. Quatre bûches de voyage qui entraînera les fine-gueules du côté de Tahiti, cela ne se refuse pas, de Madagascar, de la Réunion et du Mexique. Quatre aller-retours gourmands pour fêter délicieusement la fin d'une année bientôt chassée par une autre.

J'en profite pour vous signaler l'ouverture prochaine d'une nouvelle boutique de l'ami Arnaud Larher à Asnières, proche de la gare, au 34 Grande Rue Charles de Gaulle. La date d'ouverture prévue est le 15 décembre prochain.

Bonnes fêtes.

*Carl Marletti*

Pâtisserie Carl Marletti   
51 rue Censier 75005 Paris

[www.carlmarletti.com](http://www.carlmarletti.com)

# Mexique

SUR BISCUIT MIRLITON AUX AGRUMES, GELEE DE FIGUES DE BARBARIE ET GRENADE, MOUSSE GOYAVE, CREMEUX MANGUE A LA VANILLE DUMEXIQUE



# Madagascar

SUR BISCUIT NANTAIS A LA BANANE, CRUMBLE CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT NOIR MANJARI 64% CACAO, CREMEUX CHOCOLAT AULAIT A LA VANILLE DE MADAGASCAR, CONFIT DE BANANES

# Réunion

SUR BISCUIT NANTAIS, PRALINE VANILLE INTENSE AUX AMANDES TORREFIEES, MOUSSE A LA VANILLE DE LA REUNION, CREMEUX VANILLE



# Tahiti

SUR BISCUIT DACQUISE ET CRUMBLE NOIX DE COCO, MOUSSE A LA VANILLE DE TAHITI, COMPOTE D'ANANAS ET GELEE D'ANANAS AU CITRON VERT



## Cagnes sur *Maire*

Quel est le rapport entre Stohrer et Levallois-Perret ? Un seul nom, Jeffrey Cagnes. Le beau gosse de notre Pâtisserie nationale n'en finit pas de faire bouger les lignes. Et, cette fois-ci, c'est dans le 92 que cela se passe, non sans difficultés grâce à une mairie pas vraiment bienveillante.



plein quotidiennement. Cela ne suffit pas à l'appétit du jeune homme, père de famille attentif et pâtissier consciencieux. Sans être un Rastignac forcené à l'ambition par trop dévorante, Jeffrey Cagnes pose ses valises pour la troisième fois, mais cette fois-ci, hors de Paris. Pas loin de Paris, en dehors, dans un terrain de jeu stérile en plaisirs gourmands de qualité.

Levallois-Perret, c'est Patrick Balkany, l'un des plus beaux marchés de l'Île de France, la Place Georges Pompidou et, prochainement,

## Enfin, un Chef Pâtissier qui ose passer le périphérique avec un projet gourmand d'envergure

non pas sur vos écrans mais rue Henri Barbusse, Jeffrey Cagnes sans son orchestre mais avec une chocolaterie qui va faire parler dans cette ville cossue et bonne à vivre de l'ouest parisien. Trop sage Levallois-Perret qui va, ENFIN, découvrir le nouvel espace de Jeffrey Cagnes, après avoir été annoncé en grandes pompes par la municipalité qui, finalement, ne l'a pas beaucoup aidé à s'installer. Trois cents mètres carrés, c'est la surface que devrait proposer le Adil Rami de la Pâtisserie, Pamela Anderson en moins<sup>1</sup>. Que les chagrineux et les aigris se rassurent, si la Baywatch Babe n'est pas là, toute l'équipe de Jeffrey sera présente pour proposer autant de pâtisserie que de chocolaterie dans un espace contemporain à souhait qui ne peut que pousser à la gourmandise, en faisant, non d'un pêché une vertu. Ce sera rue Henri Barbusse probablement en janvier avec, au programme, des masterclasses qui s'annoncent aussi gourmandes qu'instructives. À suivre sur [jeffreycagnes.fr](http://jeffreycagnes.fr)



**P**artant du principe physique que la nature a horreur du vide, Jeffrey Cagnes a décidé d'en faire un adage à son avantage. Et de s'installer là où ses petits collègues ne vont pas, attirés comme des mouches par un destin funèbre, par Paris et son centre touristique. Jeffrey est déjà dans le centre de Paris, rue Montorgueil, une rue qu'il connaît bien puisqu'il a hanté Stohrer, LA pâtisserie histoire parisienne. Il y est d'ailleurs encore avec une superbe boutique qui fait le

1 - L'ancien international français, passé par le LOSC, a vécu une belle histoire d'amour avec Pamela Anderson.



# Le bleu est mis

Clem & Gwen, ça fait un peu Jules et Jim mais il n'en est rien. Pas même un lointain rapport avec le cinéma. Nib !!! Clem & Gwen, c'est une boulangerie-pâtisserie qui fait bien les choses et qui se développe à vitesse grand v. Quand on est sincère, ça paie toujours.

CHOCOLAT

CRÈME PÂTISSIÈRE  
FONDANT CHOCOLAT

3€80

TOUT VANILLE

BISCUIT VANILLE, CROQUANTILLANT VANILLE, CRÈME  
VANILLE, MOUSSE VANILLE

7€00

**M**ichel Audiard ne nous en voudra pas d'avoir changé le rouge en bleu<sup>1</sup> mais c'est la couleur de Clem & Gwen, la boulangerie-pâtisserie de deux copains devenus ami puis associés... comme cela peut arriver dans la vie comme au cinéma. C'est surtout l'association de deux compétences, l'un pâtissier, Gwen, passé chez l'ami Carl Marletti, encore lui, et Clem, plus gestionnaire venant du monde de la restauration.

Avec une idée simple et funky, faire simple et bon. Pas moins. Une équation

difficile à rencontrer sur Paris, car quand c'est bon, c'est souvent trop guindé, plein de chichis loin du précepte premier de la pâtisserie, être accessible. Accessibles peut-être mais surtout lointains les poteaux Gwendal et Clément. Plutôt que de s'agglutiner dans le Marais ou dans le 11e comme des caves autour du zinc, Gwen et Clem ont opté pour l'option numéro deux, la gagnante, celle qui évite de se retrouver parmi les autres. Être seuls au monde peut parfois avoir des vertus pas uniquement hallucinogènes et à Clichy, leur base de départ, les deux gars n'ont pas tardé à faire parler d'eux, sans com', sans fanfaronnade, seulement grâce à la qualité de leur

turbin qui mixe intelligemment la boulangerie et la pâtisserie. Une première boulangerie ouverte en plein Covid (il fallait oser !!!) donc et premier succès, le Loto sans le complémentaire, pas encore le jackpot mais ça sent l'Euromillions. Il arrivera rapidement avec l'ouverture de la seconde boulangerie à Saint-Ouen, près de la mairie. Ce 5 décembre, cela fera tout juste un an que les deux amis ont ouvert cet espace là où la nature,

même urbaine, a horreur du vide. Et avec leur flagship audonien, Clem & Gwen

## Le Bon, le Brut et le Gourmand

font aussi bien que le Red Star<sup>2</sup> les soirs de match, ils font le plein du matin au soir laissant peu de place au hasard. Certes, eux, c'est le Blue Stars plutôt que le Red Star mais, il faut avouer que la petite entreprise met le feu à Saint-Ouen, pas autant que Vincent Lindon dans le film éponyme de Pierre Jolivet. Carl Marletti peut être fier de Gwendal qui après sept ans chez lui, vole plutôt bien de ses propres ailes. Comme il aime à le dire, Clem & Gwen, c'est une multinationale. Peut-être pas encore mais les deux amis y pensent. Mais pour l'heure, c'est l'anniversaire de leur boulangerie-pâtisserie à Saint-Ouen qui occupe leurs esprits.

1- Le Rouge est mis avec Jean Gabin, Lino Ventura et Annie Girardot, film de Gilles Grangier sorti en 1957 dialogué par Michel Audiard d'après un roman d'Auguste le Breton. 2 - Equipe de foot historique de Saint-Ouen qui joue au Stade Bauer. 3 - Ma Petite Entreprise sorti en 1999.



# LES PÂTISSERIES

Chez Clem & Gwen, les pâtisseries n'ont rien d'extravagant. On n'est pas dans l'instagramable à tout prix. On est plus dans la simplicité et le goût.

Sans être des pâtisseries de palace, ce sont des pâtisseries sincères avec des prix de boulangerie de quartier, ce qui n'est pas un mince détail.



TARTE CITRON

Pâte sucrée, gelée de citron jaune, gingembre confit, citron confit, biscuit amande et crèmeux citron jaune



PARIS-BREST

Pâte à choux, crème intense au praliné, praliné, éclats de sucre grains et de noisettes hachées



CLEM & GWEN

62 Boulevard Jean Jaures  
92110 Clichy

CLEM & GWEN

11 Rue de l'Hippodrome,  
93400 Saint-Ouen



[clemetgwen.com](http://clemetgwen.com)



### TOUT VANILLE

Déclinaison autour de la vanille de Madagascar: croustillant, biscuit, crémeux et mousse.



### KUM ZU

Croustillant et biscuit aux amandes, mousse chocolat dulcify, crèmeux yuzu et confit de kumquat



### ECLAIR VANILLE

Pâte à choux croustillante, crème pâtissière à la vanille de Madagascar et fondant vanille



## DEUX BEST-SELLERS DE CLEM & GWEN

Boulangier autant que pâtissier, Clem & Gwen propose une gamme de pains intéressante qui rappelle ceux de notre ami Joël Defives, MOF Boulanger installé depuis quelques mois à Batignolles, ainsi que de bonnes viennoiseries faites sur place. Simple et funky.



### CHAUSSON AUX POMMES

Un chausson digne de l'Opéra. Gourmand, avec une véritable compote de pommes gourmande. On en redemande.

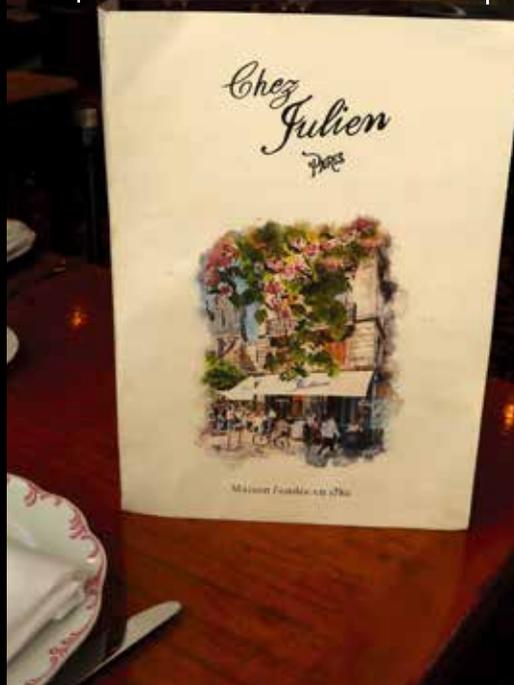


### CROISSANT CHOCOLAT PRALINÉ

Bon croissant, bien levé, relevé au chocolat et au praliné. C'est beau, c'est bon, c'est simple.



CHEZ JULIEN



# CHEZ JULIEN... ...DUVIVIER

Le célèbre réalisateur, rallié par la Nouvelle Vague, aurait pu tourner l'un de ses films Chez Julien, un restaurant authentique. Un bistrot chic et gourmand à souhait.



**L**e cinéma d'avant guerre même d'après, fut tourné dans des studios, à Boulogne, à Nice (à la Victorine) ou pour Melville, directement chez lui. Julien

Duvivier, le réalisateur de *La Belle Équipe*, de *Panique* mais surtout du *Petit Monde de Don Camillo*, a, en 1956, pris comme décor principal, un restaurant des Halles de Paris, les véritables Halles avant le déménagement à Rungis. C'était pour le film intitulé *Voici le Temps des Assassins* avec Jean Gabin et Danièle Delorme dans les rôles principaux. Gabin y joue un talentueux restaurateur, André Chatelin, propriétaire d'un restaurant qui connaît un grand succès. Cela aurait pu être tourné en décor naturel, Chez Julien, pour Duvivier, cela aurait été idyllique. Surtout que chez Chatelin comme Chez Julien, on taquine la sole avec maestria. Comme l'ensemble de la carte, une belle carte de brasserie, supervisée et choyée par le Chef Helmi Derba, un stakhanoviste de la truffe comme personne.

La journée commence tôt Chez Julien... comme chez André Chatelin. Dès 8h30 du matin, on vous accueille dans un décor chaleureux très 1900 revisité par le très parisien Gérard Cholot qui sent bon Paris, le Paris d'autrefois pas encore défiguré par la politique. Le midi est joyeux Chez Julien qui propose une jolie carte de brasserie cossue sans bistronomie, sans artifices, sans fleurs à tout-va, avec, sur demande bien entendu, de la truffe, de la melanosporum en veux-tu-en-voilà... jusque dans une crème glacée maison. Quand on aime, on ne compte pas et Chez Julien, on ne compte plus les envies gourmandes de la carte. Et comme chez Chatelin, la découpe de viande ou de poisson se fait en salle, rendant le spectacle encore plus passionnant. La carte

des vins est, comme l'endroit, certainement pas dans l'excès ni exubérance. Il y a de quoi faire des accords pile-poil avec les plats de la carte. La vedette étant sans conteste pour les Rouges, un Crozes Hermitage signé Yann Chave. Servi au verre, il enchante les repas comme personne.

La journée se poursuit Chez Julien comme dans la vie, parfois et là-bas, souvent, par des moments de douceur sucrée loin de la fureur de la ville. On est bien chez Julien comme chez Chatelin, les drames en moins, l'élégance en plus.

Pour le dîner, on change pas une équipe qui gagne mais le décor s'offre, grâce à l'obscurité extérieure naissante, un air encore plus années folles à telle enseigne que l'on s'attend à voir débarquer la Goulue accompagnée de Toulouse-Lautrec de passage dans ce coquet quartier parisien bien loin de leur Montmartre.

Aller Chez Julien, c'est s'offrir cette part d'insouciance qui était la marque de fabrique des années folles ou des années 60 chères à Julien... Duvivier.

☞ CHEZ JULIEN ☞

1 rue du Pont Louis-Philippe  
75004 Paris

01 42 78 31 64

[www.chezjulien.paris](http://www.chezjulien.paris)

de 8h30 du matin à 22h30



# Bienvenue au Petit Ballon

Me connecter

Créer un compte

Continuer en tant qu'invité

En continuant, vous acceptez les [conditions d'utilisation](#) et la [politique de confidentialité](#)



# APPLI INUTILES ?

## Le match *Applis* vs *Cavistes*

Remplacer les cavistes par des applications cela peut être tentant voire tenté, mais est-ce bien raisonnable ?



**R**endons à César ce qui lui appartient. L'idée de ce sujet ne nous ait pas venue instinctivement. C'est la lecture d'un article de l'excellent mais parfois lunaire<sup>1</sup> magazine Tech, 01Net, qui nous a donné envie de remettre l'église au centre du village. Intitulé *Un nez fin pour bien choisir son vin*, cet article suggère qu'il n'est nul besoin de se rendre à la propriété ou chez son caviste pour se constituer une cave digne de ce nom. Pourquoi pas, mais ce n'est certainement pas avec les applications testées<sup>2</sup> que cela sera possible. À moins de s'y connaître et de naviguer de longues heures dans ces applications, il est difficile de séparer le bon vin de l'ivraie et, à la condition de livrer quelques datas bien utiles aux fournisseurs de ses applis comme Leclerc qui ne se gênera pas pour les utiliser. Il semble évident qu'un bon caviste est bien plus pertinent et sympathique pour choisir des vins en fonction de ses envies, des moments de dégustation, de son budget. Cela peut sembler être un discours classique contre un discours moderne... mais c'est pourtant si vrai.

de cause

## COMPARATIF D'APPLICATION NEZ FIN POUR BIEN CHOISIR SON VIN

se constituer une cave digne de ce nom, il n'est pas nécessaire de se rendre à la propriété ou chez un caviste. Les bonnes affaires se trouvent aussi sur les applis.

On ne va pas se mentir, choisir un vin relève pour beaucoup d'entre nous davantage de l'art de la divination que de l'œnologie. Médailles, mention « mis en bouteille au domaine », millésime, indication de provenance, ces données sont utiles.

en avant ses données. Mais c'est la base de tout. WineAdvisor, WineSearcher et Vivino sont des applis qui permettent de sélectionner un vin en fonction de ses envies, de son budget, de son moment de dégustation.



Gratuit

## LE PETIT BALLON PETIT, TRÈS PETIT

Le Petit Ballon version application n'est pas vraiment attractif pour les gens qui aiment vraiment le vin et le connaissent. Propose des abonnements comme la SNCF ou Netflix à croire que le vin est un banal produit de consommation. L'interface et l'iconographie affichent la couleur d'entrée, c'est à destination des jeunes générations, ce qui n'est pas du tout un mal en soi. Lors de recherches, l'appli propose beaucoup plus de bouteilles non disponibles qu'autre chose. Petit le ballon, très petit !!!

# Les sites marchands

Pas d'équivoque, ce sont des applications de vente de vins, pas autre chose avec une vague notion de conseil et, pour certains, la possibilité de gérer sa cave... et donc d'en dévoiler le contenu.

## 2 TWIL *Gratuit* LE LEADER

Plus classieux que Le Petit Ballon, Twil n'en est pas moins un site marchand qui veut tout savoir sur vous, votre cave et vos goûts. Histoire de vous cibler encore plus précisément. À l'installation de l'appli, Twil offre 8 euros en guise d'accueil, ce qui est plutôt sympa. Et tentant. La découverte du catalogue n'est pas des plus intuitive puisqu'il faut déjà savoir ce que l'on cherche. On ne parcourt pas un catalogue avec des filtres. L'offre est, contrairement à Petit Ballon, de qualité; en tapant Aligoté dans le moteur de recherche, le premier vin présenté est le Bouzeron du Domaine de Villaine, l'une des références de l'appellation présente dans le précédent numéro de TOP 20. Mais c'est aussi l'un des plus chers. L'appli est très complète, on peut se créer une communauté... histoire de vous faire revenir et rester sur l'application. Et aussi, gérer sa cave, quitte à la dévoiler.





### 3 | UWINE *Gratuit* DÉCEVANT

Dans la famille des applications qui n'apportent rien de plus que le site Internet, voici la mère, l'application de UWine, société bien connue pour proposer des vins en primeurs ainsi que des placements vinicoles pertinents. L'application n'est qu'une simple réplique du contenu du site Internet sans permettre de tri dans les vins proposés, ni d'aller bien plus loin que sur le site. Bref, dans la famille inutile, voici UWine l'application, qui permet, toutefois, de taguer des vins pour les membres de UWine.



### 4 | WINEADVISOR *Gratuit* TRÈS (LE)CLAIR



Là, pas d'équivoque possible, c'est (le)clair et net, on est chez Leclerc avec tout ce que cela comporte. L'inventeur des foires aux vins a racheté Wineadvisor et en a fait une application strictement dédiée à la vente mais qui est plutôt bien fichue même si conseiller un Mouton Cadet à une personne qui est sur la fiche d'un Coche Dury n'est pas peut-être pas du plus pertinent. L'interface est claire, l'appli permet de scanner des vins, de gérer sa cave et ses dégustations. Idéal à Big Brother Leclerc pour affiner ses suggestions d'achat.



Le message de Vinidaily s'affiche d'entrée, dépenser pour économiser. Vinidaily ressemble à une place de marché avec deux principaux vendeurs, Vintage & Co et Vins et Cadeaux. Avec des offres signées Club Vinidaily qui ne se refuseraient pas. Peu réactive sur Android, l'application n'est destinée qu'à la vente de vin. Les fiches des vins sont souvent incomplètes, avec des coquilles. Sans grand intérêt. Beaucoup moins complet que Twil ou Le Petit Ballon. Pas terrible du tout, ce n'est pas là que vous trouverez le vin dont vous avez besoin.

### 5 | VINIDAILY *Gratuit* VINIDAILYBRE DE DÉPENSER



Vinotag est une application pour gérer sa cave proposée par La Sommelière, une marque de caves à vin bien connue. Elle est adossée à Vivino, base de données complète, pour faciliter la reconnaissance des bouteilles. L'application très complète, permet, par exemple, de gérer les emplacements dans la cave en fonction des vins et de leur besoin de garde. C'est assez bien fichu mais l'inscription est assez pénible, on vous demande le numéro de série de votre cave et de photographier sa plaque signalétique. Cela peut être un repousse inscription fatal à l'application.

6

VINIOTAG *Gratuit*  
EXIGEANT

# La gestion de cave

Les applications de gestion de cave sont moins nombreuses que celles destinées à la vente. Elles peuvent s'avérer utiles et pratiques pour optimiser le contenu de sa cave ainsi que les dégustations à venir.

7

MYWINE *Gratuit*  
SIMPLE ET PRATIQUE

Moins complet que Vinotag mais également moins exigeant, Vinotag est une application de gestion de cave qui fait bien ce pour quoi elle est prévue. Gérer simplement sa cave à vin. Pas de fioritures ni d'effets de manche, Mywine va à l'essentiel des choses. Gérer sa cave facilement. Et c'est tout.



*Loupé le*

# PRÉCÉDENT

numéro

?

U

L'histoire de Stéphane Arnal avec le Crazy Horse ressemble, du moins à son scénario d'un film de Seb Ber sorti en 1967 qui n'a d'ici cinéphilique que par la présence de Michel Audiard au scénario. L'histoire est celle d'un idiot de village venu sur à Paris depuis la campagne, jaligne dans l'Allier et vient y chercher la Tour Eiffel et trouvera l'amour. Pour Stéphane Arnal, le taulier du Domaine de 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 Goubert, finalement interprété par Jean Leffevre, l'Idiot à Paris. Depuis quatre ans, Stéphane se bat pour briser le regard préconçu des Rosés. Avec culot et travail, il a sorti de sa piscine pour la mettre sur la table en vue, Amandine Chaignot, Hugo Bour ont su faire une place de choix à La Périnade sur leur carte des vins. Pas par complaisance provinciale venue conquérir la capitale avec ses sabots mais tout simplement parce que ses vins sont bons, avec des prix qui touchent encore. Mais cela n'explique finalement en rien pourquoi lui, parti de presque rien, a réussi à séduire le Crazy Horse arrivé depuis bien longtemps. L'histoire est si belle qu'il faudrait un Spielberg ou Scorsese pour la mettre en images ou si l'on veut rester chez nous, un Jean Renoir ou un M. Scott nés des débuts, avec Jacques Prévert à la plume.

Il était donc une fois, un vigneron qui ne venait 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 charnière fut que l'un des amis d'enfance de Stéphane est le petit-fils du photographe officiel du

40

  
CHAMPAGNE  
GREMILLET

LA PÉRINADE

• A. ROBERT DE CLIMÈNS •  
• FRANCE •  
• WHISKY •

  
ASTON MARTIN

  
ROLEX



# 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 chalonnaise est là pour cela.

par Annie Versère

HA  
le goularde du  
Prison The Time, a  
petit Crazy. Pour son  
album shock-rock  
1989, il choisit comme  
pays d'origine, Crayz avec  
Crazy. Un carton planétaire  
qui tombe dans les oreilles  
de Catherine Binger. Pour leur  
single, Andy sorti la même  
année que Crazy, ils choisissent  
le nom de Le Petit Train ou  
portera à merveille car ils feront  
de nombreux enfants comme  
le Remis de Le Petit Train ou  
de hip hop avec le duo déjanté  
US de Crayz de Jesse Johnson  
se trouve un inédit intitulé  
Drive Yo Cadillac qui vaut  
largement la face A.

*Un clic suffit sur l'image du dessus  
ou  
abonnez-vous via [redaction@toplemag.fr](mailto:redaction@toplemag.fr)*





# L'IRIS ROSÉ

## de LABASTIDUM

Quand Marina Issepi du Domaine de Labastidum nous a envoyé son Rosé, il était impossible de ne pas tomber en pâmoison devant une si belle bouteille.

**L**e Domaine de Labastidum est l'un des pivots de l'appellation Fronton, une gentille appellation qui a sa clientèle comme l'a également le Domaine de Labastidum de Marina et Jérémy Issepi. Un Rosé manquait au catalogue de vins proposés par le sympathique couple, c'est chose corrigée. Vendu 17 euros, ce Rosé brille déjà par sa bouteille. Une bouteille qui ouvre des univers fantasmagoriques jusqu'à se poser une seule question, quelle potion magique contient-elle ?

Pas du Château d'Esclans ni de La Périnade, mais un Rosé qui plaira très certainement à la clientèle de ce domaine qui ne fait rien comme

les autres, d'où l'intérêt que l'on lui porte. Chez Romain Bardou des parisiennes Caves Bardou, les vins du domaine ont trouvé leurs adeptes, nul doute qu'il en sera de même avec ce Rosé qui sort de la norme. À la dégustation, difficile de dire autre chose qu'il s'agit d'un vin atypique mais intéressant. On est dans autre chose que dans du Rosé traditionnel, quelque chose de perlant qui s'accordera parfaitement sur un foie de veau à la vénitienne ou un saumon mariné au lait de coco. Avec ce dernier plat, ce sera même extatique by Toutatis.

Les vins du Domaine de Labastidum sont disponibles aux Caves Bardou.





# LA TRAVERSÉE DES PARIS

---

FRENCH BLOOM  
LANCE UN COFFRET  
POUR LES FÊTES... VOS  
JEUX !!!

---

**T**enez, il était là où vous êtes Létango, avec sa valise grande ouverte. Referme la j'lui dis, y a quelqu'un que je ne connais pas. Il la referme. Le type s'approche du comptoir et m'demande un calva, je lui dis non, c'est jour sans (alcool). Il commande rien d'autre et pis, il regarde ses mains, je voudrais me laver les mains qui'm fait, vous n'auriez pas un peu de savon ? Notez, qu'il n'avait même pas les mains sales, enfin, quoi, pas plus que tout le monde. C'est aussi jour sans savon que j'lui réponds et, là dessus, mon Létango, pan, il lui ouvre en plein sa mallette sous le nez, chez moi qui dit, c'est jour avec. Y se croyait malin Létango, l'autre l'a embarqué tout de suite...

Si French Bloom avait été créé en 1956, date de sortie de La Traversée de Paris<sup>1</sup> sur les grands écrans parisiens ou, mieux encore, pendant la seconde



1 - Réalisé par le controversé Claude Autant-Lara, avec Jean Gabin et Bourvil.



guerre mondiale, les jours sans alcool<sup>2</sup> n'auraient pas posé de problèmes.

En effet, les fondateurs de French Bloom, Rodolphe Frerejean-Taittinger, sa femme Maggie Frerejean-Taittinger et Constance Jablonski ont misé sur un concept de vin justement, sans alcool. Après un lancement réussi à La Grande Épicerie, French Bloom a conquis les palaces, les restaurants de 25 pays et élargi son pool d'actionnaires avec une levée de 8 millions d'euros, somme qui dit tout de l'ambition de French Bloom. Ainsi que des paris à venir pour s'imposer dans un marché des sans alcool en pleine évolution et en quête de maturité.

Ses fondateurs placent la barre haute, en effet, avec le pari de vendre plus d'un million de bouteilles de French Bloom dans deux ans.

Si l'on ne peut pas raisonnablement parler de vins à propos de French Bloom, les perspectives de croissance sont tout de même au beau fixe.

Très bien packagé, encore mieux marketé et avec de solides actionnaires, French Bloom peut attaquer le marché des boissons premium sans alcool avec optimisme. D'autant plus que French Bloom est un bon compagnon de jeu pour faire des cocktails et des accords sans céder à une ivresse incontrôlée.

Pour les accords, cela se passera du côté des desserts. Que ce soit avec French Bloom le Blanc ou French Bloom le Rosé, avec une tarte citron, on pense évidemment à la tarte citron de Jordan Talbot au Lucas



Carton, c'est tout simplement le Paradis sur Terre. Avec French Bloom Rosé, une charlotte framboises sera magique. Pour aller encore plus loin, après avoir mangé une glace citron ou passion de chez notre ami MOF Glacier, Emmanuel Ryon<sup>3</sup>, un verre de French Bloom vous transportera au sommet de l'Everest si pics ni piolets... ni risque d'avalanches.



*Coffret Baby Bloom*  
Deux bouteilles de French Bloom, blanc et rosé, 37,5cl  
49 euros

[frenchbloom.com](http://frenchbloom.com)

<sup>2</sup> - Pendant la seconde guerre mondiale, lors de l'occupation de Paris par les allemands, l'occupant instaurait des jours sans alcool, sans savon, sans viande...mais pas sans marché noir. <sup>3</sup> - Cet accord nous a été indirectement soufflé par Emmanuel.



**N**oël, comme la rentrée littéraire est une période chargée en sortie de livres, et à Noël, de beaux livres.

Les Grands Sommeliers et leurs-coups de cœur écrit par François Lejeune et Jean-Paul Viart fait partie de ceux-là. On y retrouve, comme son titre l'indique si bien, les coups de cœur de Grands Sommeliers ou putatifs Grands Sommeliers comme notre copine Audrey Brugière, espoir indiscutable de la Sommellerie française.

Au côté d'Audrey, on retrouve neuf autres sommeliers dont des "stars" de la Sommellerie mondiale que sont Philippe Faure-Brac ou Olivier Poussier. Ces dix sommeliers évoquent chacun dix vins qui ont changé, non pas la face du monde, mais leur vie, leur approche du vin... enfin, quelque chose qui fait qu'ils se souviennent encore de leur première dégustation. Un livre à la découverte de cent bouteilles qui ont pour mérite d'avoir retenu l'attention de ces sommeliers. Passionnant. (Éditions Casa, 191 pages, 39,95 euros)

Changement d'ambiance dans le Dictionnaire du vin, de la bière et du champagne de Jean Pruvost. Culturel

et anecdotique. Ouvrage de référence, on n'évoque pas, on ne raconte pas, on définit, parfois des entrées inattendues comme Victor Hugo ou Proverbes humoristiques. Un véritable ouvrage de référence facile à lire et à conserver par devers soi. (Éditions Honoré Champion, 696 pages, 28 euros)

FBI : Fausses Bouteilles Investigation par Laurent Ponsot narre un triste épisode vécu par le monde du vin, pas n'importe quel monde, celui des flagorneurs, des flambeurs, des collectionneurs, des cupides, celui que décida de rouler par le menu de bouteilles prestigieuses fabriquées de toute pièce, Rudy Kurniawan en mars 2012. Un petit escroc que Laurent Ponsot a démasqué grâce à son héritage

familial. Peu soutenu par la France, un peu plus par les américains, l'héritier vigneron a enquêté jusqu'à très loin pour prouver que l'amateur de Romanée Conti qu'était Rudy Kurniawan n'était en fait qu'un chimiste proche de Gévéor ou des Vins du Postillon. Bien écrit, cela se lit comme un bon polar mais pas de la Série Noire, plus de Rivages/Noir. (224 pages, 19,95 euros)

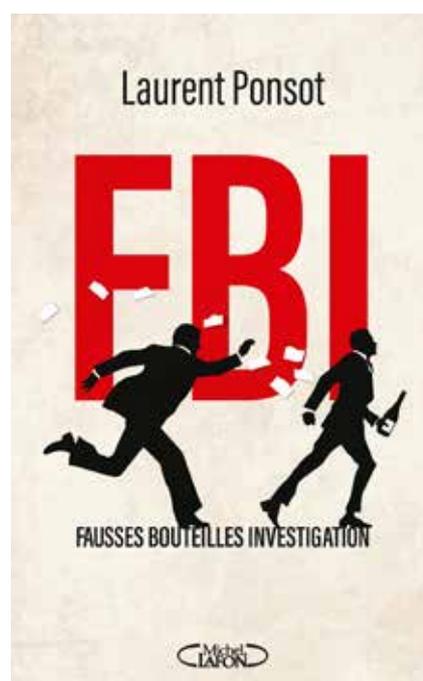
Plus gourmand que policier, l'Inventaire

## Livres à offrir



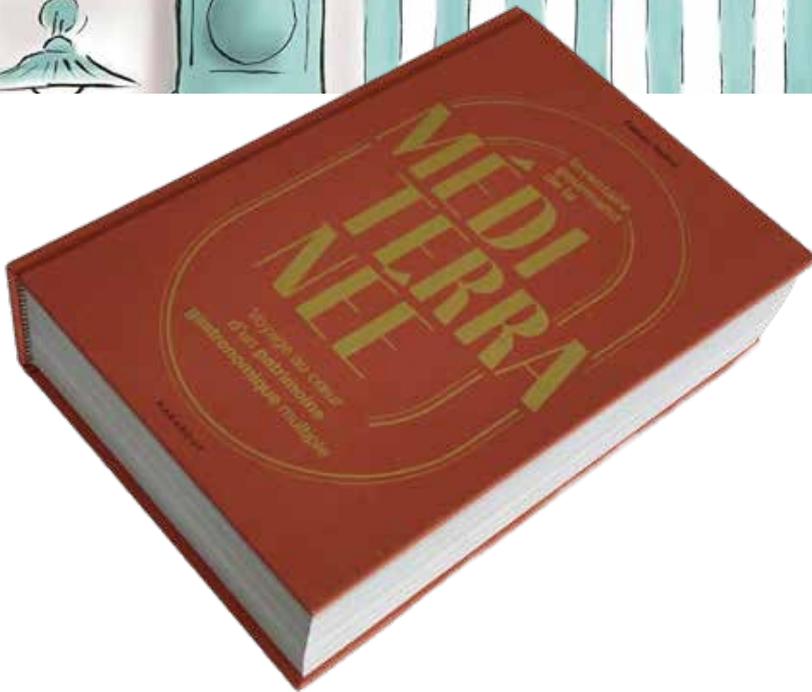


gourmand de la Méditerranée de Fabien Vallos compile 2200 recettes méditerranéennes de 23 pays décortiquées avec 1200 images. Là encore, on peut parler d'ouvrage de référence avec ce livre de près de 900 pages. Un délice



qui apporte un peu de soleil en hiver ne se refuse pas. (Éditions Marabout, 896 pages, 49,90 euros)

On s'enfonce dans le chocolat avec Ma petite chocolaterie, le nouveau livre de Christophe



1 - Ma petite chocolaterie de Christophe Felder et Camille Lesecq

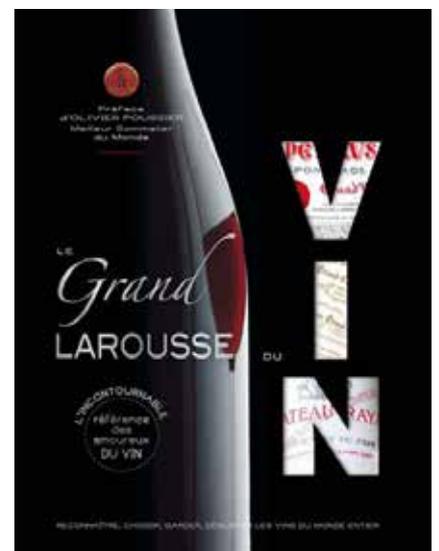
2 - Inventaire gourmand de la Méditerranée de Fabien Vallos

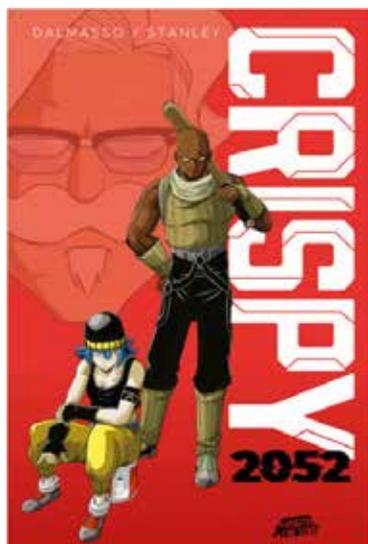
3 - Le Grand Larousse du Vin

Felder et Camille Lesecq. Christophe Felder, c'est Crillon des belles années pâtisseries avec Eddie Benghanem période Laurent Jeamin, un cadavre de la Pâtisserie qui, à travers 160 recettes, sublime le chocolat pour faire des fêtes de fin d'année, un hymne rempli de gourmandise. Un must to read. (Éditions de la Martinière, 362 pages, 35 euros)

Un Christophe en chasse un

autre avec L'Éclair de Génie Café, Pâtisserie créative et ludique signé Christophe Adam, pâtissier bien connu pour ses petits éclairs nés rue Pavée à Paris. Passé par Fauchon, Christophe, dans son 19<sup>ième</sup> ouvrage, livre ses recettes de croissants, viennoiseries, de cupcakes mais aussi des recettes salées et de boissons chaudes et froides. Encore un succès en perspective (Éditions de la Martinière, 240



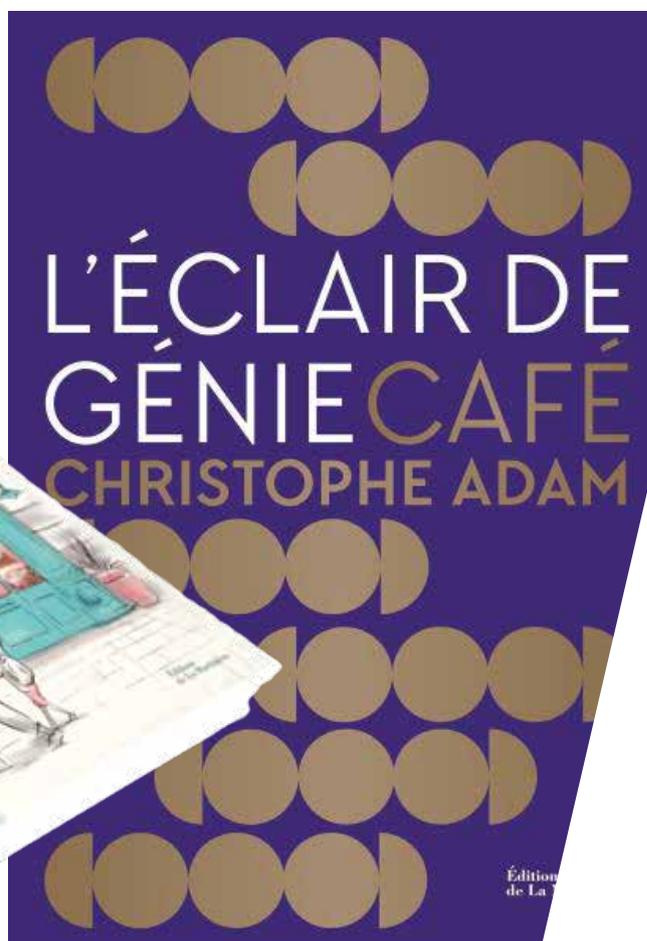
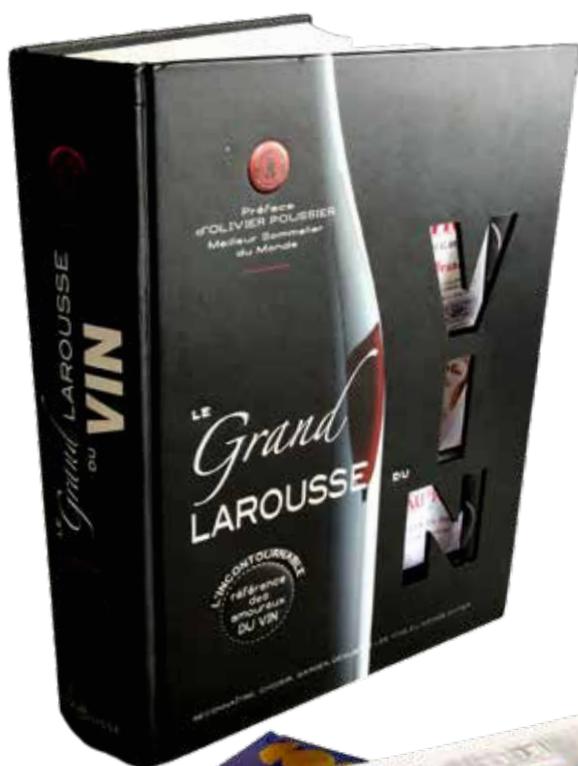
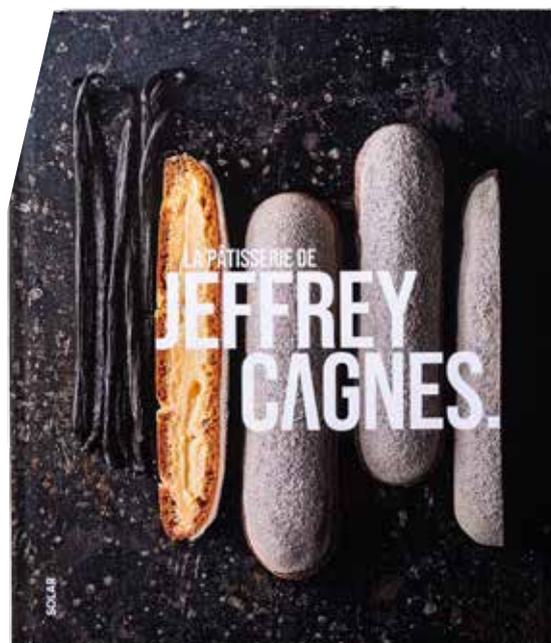


Christophe Felder et Camille Lesecq forment une paire magique de la Pâtisserie français. Leur dernier livre est une ode au chocolat, à la chocolaterie.

4 - KFC - Crispy 2052

5 - La Pâtisserie de Jeffrey Cagnes

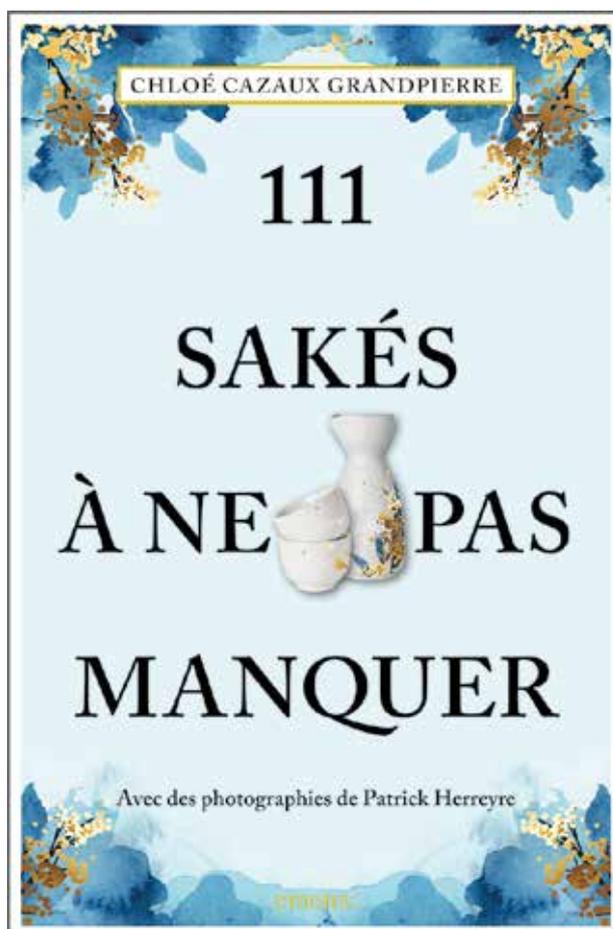
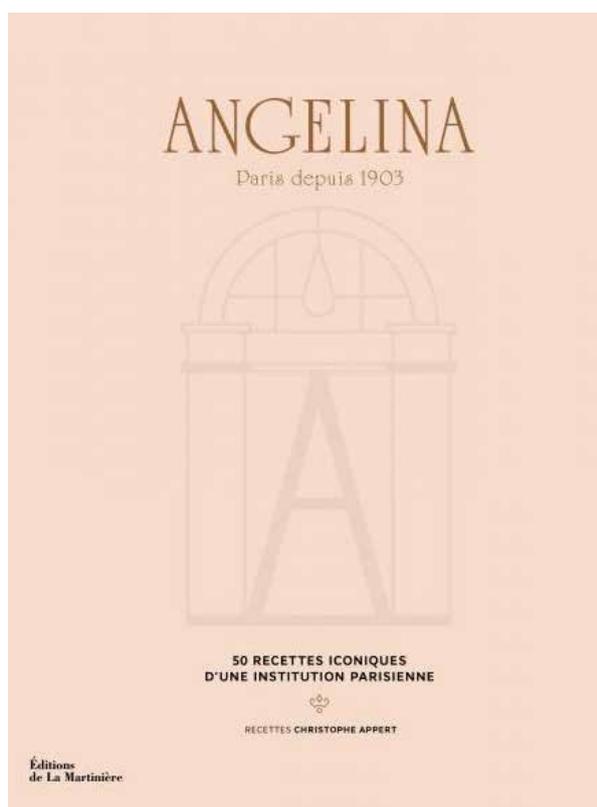
6 - L'Éclair de Génie Café de Christophe Adam





pages, 35 euros). Du côté de KFC, on joue la carte Manga avec Krispy 2052 dont le pitch est, 2052. Prentiss cuisine du poulet croustillant dans son restaurant quand un homme de main vient le menacer. Un mystérieux commanditaire aimerait en effet mettre la main sur l'établissement et le secret qu'il renferme. En compagnie de Lyla, la serveuse rockeuse et de Dafool, un vieil ami hacker, Prentiss va devoir affronter l'entité qui dirige la Zanith Corporation pour sauver son resto... et le monde. Tout un programme pour 7,20 euros.

Plus classieux, plus connu des amateurs de salons de thé, Angelina est une plus que centenaire qui se porte bien. Repris par le Groupe Olivier Bertrand, la

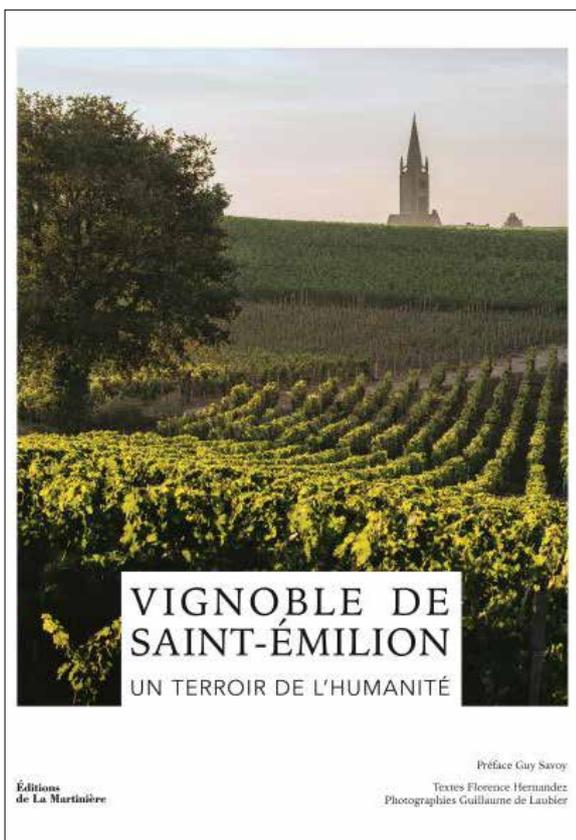


recette qui a fait son succès est toujours d'actualité autour du Mont-Blanc iconique de la Maison. On retrouve dans Angelina, Paris depuis 1903, 50 recettes du Chef Pâtissier du moment. Pour les fans de pâtisserie et d'Angelina. (Éditions de la Martinière, 256 pages, 39,90 euros).

Le Japon n'est pas uniquement le pays du Whisky ou de la bière. Traditionnellement, le saké possède une place de choix dans le cœur de tous les japonais. 111 Sakés à ne pas manquer, disponible depuis le 7 novembre en librairie, est un guide de dégustation écrit par Chloé Cazaux Grandpierre. Un ouvrage qui aurait pu s'intituler, Tout ce que vous avez voulu savoir sur le saké sans jamais avoir osé le demander. Complet sur l'univers de cet alcool

particulier et clivant, cet ouvrage répond à la majorité des questions que l'on peut se poser sur cette boisson ancestrale. Une bonne entrée en matière. (240 pages, 18 euros)

Tous les gourmands connaissent ou devraient connaître Jeffrey Cagnes, l'ancien Chef Pâtissier de Stohrer. Depuis son départ de cette institution parisienne, Jeffrey a ouvert deux boutiques, rue Montorgueil et à Batignolles qui connaissent un grand succès avant l'ouverture de sa chocolaterie/pâtisserie de 300m<sup>2</sup> à Levallois-Perret. Fort occupé avec un agenda de ministre sans les cocktails et les petits fours, Jeffrey a eu le temps de commettre un bien bel ouvrage intitulé sobrement *La Pâtisserie de Jeffrey Cagnes*. On y retrouve sans originalité mais avec talent des recettes de pâtisseries qui ne demandent qu'à être exécutées à l'aide des conseils du jeune pâtissier. Chaque recette est



accompagnée d'un morceau censé l'accompagner ce qui donne une Playlist lisible à la fin de l'ouvrage. Jeffrey Cagnes, en bon amateur de musique - fan de Hip Hop new-yorkais, ne pouvait pas s'en affranchir. (Solar Éditions, 270 pages, 34,90 euros)

Maintenant que l'on sait tout sur le saké, deux ouvrages se proposent de nous donner les clés du Vin avec un grand V. Le premier, intitulé *Le Grand Larousse du Vin*, est un classique que l'on retrouve tous les ans dans la hotte du Père Noël. (Larousse, 39,95 euros). Toujours une référence. Dans *Vignoble de Saint-Émilion*, c'est l'histoire d'une appellation, d'un terroir, aujourd'hui un peu dissipés qui est narrée avec force belle photos. Superbe ouvrage. (Éditions de la Martinière, 224 pages, 40 euros).

Et pour ceux qui désirent aller plus loin que l'image d'Épinal que peut offrir le Japon, terminons par l'excellent ouvrage de Karyn



Nishimura-Poupée intitulé *Japon, la face cachée de la perfection* aux Éditions Tallandier. Un ouvrage de 352 pages qui posent des questions qui fâchent sur le Japon avec des réponses qui dérangent encore plus. Très intéressant. 21,50 euros.

# LE CRACK



# TAMBOUR

Louis Vuitton a rendu une copie presque parfaite avec la nouvelle Tambour présentée avec fierté par Jean Arnault, aux commandes du département horloger de Louis Vuitton. Une Tambour suisse mais, comme l'indique son cadran, est si parisienne.



Deux modèles vendus 19500 euros, le WIST10 au cadran gris et le WIST20, au cadran bleu.

Pas de Jean Rochefort ni même une petite Aurore Clément pour ce crack Tambour, non pas signé Pierre Schoendoerffer<sup>1</sup> mais Louis Vuitton.

Chez Louis Vuitton Horlogerie, c'est Jean Arnault qui drive et pour présenter cette nouvelle Tambour, ce n'est pas du Audiard dans le texte mais c'est tout de même bien envoyé, *Avec ce lancement, nous ouvrons un nouveau chapitre dans l'histoire horlogère de la Maison, en créant une montre au fort crédit horloger identifiable au style Louis Vuitton.*

Il faut dire qu'avec le rachat en 2011 de La Fabrique du Temps, ce dernier s'est, si l'on peut dire, quelque peu accéléré. Lancée en 2002 en grandes pompes par Vuitton, la Tambour marquait le début de l'aventure horlogère de la marque au monogramme. Si l'argent ne fait pas le bonheur, il permet de prendre son temps pour bien faire les choses. Et pour reprendre le fiston de 25 ans de Bernard Arnault, la nouvelle

Tambour est l'aboutissement de 21 années de patience et de travail acharné. Cette nouvelle Tambour marque en effet, une page importante de l'histoire de la collection. Ce genre de pages qui clôt plus qu'un chapitre, un volume peut-être. Elle a tout pour elle, elle est belle, fonctionnelle et c'est une Louis Vuitton. Il suffit de la mettre au poignet pour ne plus vouloir la quitter. Son style sartorial en fait plus qu'un bijou, une tenue de soirée pour tous les moments de la vie. Si l'élégance avait des aiguilles, ici en or, elle se nommerait Tambour. Plus mince, pour la première fois avec un boîtier intégré, sans cornes et dotée d'un nouveau mouvement exclusif dessiné par La Fabrique du Temps, sa nouvelle mécanique appelée calibre LFT023 est la première du genre développée par Louis Vuitton avec Le Cercle des Horlogers. Un calibre certifié COSC<sup>2</sup> qui garantit une précision de haut-vol. En un mot comme en cent, cette Tambour va faire du bruit, c'est certain. Comme le film de Pierre Schoendoerffer aux trois César(s).

[fr.louisvuitton.com](http://fr.louisvuitton.com)

1 - En référence à son film sorti en 1977, *Le Crabe Tambour* avec Jean Rochefort, Claude Rich, Jacques Perrin, Aurore Clément, Odile Versois... 2 - Contrôle Officiel Suisse des Chronomètres, association à but non lucratif qui est la garante de extrême qualité des chronomètres certifiés, certification qui passe par sept points de contrôle bien précis.



EN PLEIN  
dans le  
**LE MILLE**

Un nouveau calibre pour la RM 21-02 Tourbillon Aérodynede  
Richard Mille ne laisse pas indifférent, surtout quand on sait  
qu'il sera exclusif à 50 exemplaires vendus 796000 francs  
suisses pièce.





**R**ichard Mille, on le sait, propose des garde-temps dignes de la NASA ou de l'aérospatiale, acquérir une RM, c'est pénétrer dans l'antre de la Haute-Technologie, des matériaux innovants comme le Lital, le Carbone TPT ou le Quartz du même nom. On est loin de la poésie évocatrice de certains modèles de montres mais chez Richard Mille on s'en affranchit d'autant plus facilement que c'est au service d'une clientèle exigeante, de clients désireux être en avance sur leur temps tout en étant les garants avec une montre exclusive. La RM 21-02 Tourbillon Aérodyne l'est assurément, conçue avec du Quartz TPT® blanc, du Carbone TPT® et du Titane pour la carrure. La construction du boîtier de la RM 21-02 pousse encore un peu plus loin les limites édictées par la marque depuis sa création. Et ce n'est certainement par hasard si c'est au service de la RM 21-02, un calibre tourbillon à remontage manuel RM21-02 emblématique s'il en est de chez Richard Mille. Cette combinaison de matériaux



offre un ensemble non seulement visuellement captivant, mais aussi particulièrement robuste, une résistance inégalée à l'utilisation quotidienne et aux exigences qui en découlent.

C'est une montre qui n'est pas destinée à monsieur-tout-le-monde, déjà par son prix mais aussi pour l'exigence qui précède sa fabrication. En un mot comme en cent, c'est un condensé du savoir-faire unique de Richard Mille.

Un garde-temps presque unique dont les cinquante exemplaires trouveront une place de choix au Panthéon des montres qui ont marqué leur temps.

<https://www.richardmille.com/fr>

# C'EST CHIC LA FREAK

Si le Freak, c'est Chic comme le disent depuis plus de quarante ans, Nile Rodgers et le regretté Bernard Edwards, la Freak de Ulysse Nardin, c'est chic, très chic.



Cela fait plus de vingt ans que la Freak de Ulysse Nardin fait référence dans l'audace horlogère et la concision des lignes pour porter au paroxysme une élégance naturelle. Avec elle, less is more. Les aiguilles, le cadran, la couronne sont, depuis la première Freak, aux abonnés absents, un crime de lèse-horlogerie pourtant salué par les amateurs de beaux garde-temps. Avec cette nouvelle Freak One, less is more est toujours le paradigme. Toujours pas d'aiguilles, ni de cadran et encore moins de couronne. C'est du Ulysse Nardin dans le texte:

**LA FREAK [ONE OPS] NE  
RESSEMBLE A AUCUNE  
AUTRE MONTRE**

comme dans les faits, c'est vrai, cette Freak [One Ops] est vraiment unique. Résolument aventurière





est animée par le calibre UN-240, un mouvement à remontage automatique offrant... 90 heures de réserve de marche. Remarquable. Aventurière jusqu'au bout, elle offre une vision nocturne très appréciable grâce à ses indicateurs des heures, des minutes et ses index revêtus de Super-LumiNova beige qui s'illumine en vert dans les environnements obscurs. Vraiment chic !!!

avec ses accents kaki et noir, elle est également et surtout, un condensé du savoir-faire horloger suisse et de Ulysse Nardin. La Freak [One Ops] est dotée d'une boîte en titane DLC noir et d'une lunette en Carbonium, matériau utilisé depuis 2019 par Ulysse Nardin. Un matériau innovant aux propriétés exceptionnelles de résistance et de légèreté, produit à partir de chutes de production de fibres de carbone provenant des ailes et fuselages d'avions. Celles-ci offrent un impact sur environnemental 40% inférieur à celui des autres composites en carbone.

La Freak [One Ops]



Conçue pour célébrer la Dubai Watch Week, Ulysse Nardin a créé une montre pour tous les instants, même les plus nocturnes.

Deux variantes de bracelets intégrés sont proposées, le premier en bracelet en caoutchouc «balistique» noir et kaki, le second en caoutchouc bicolore, également noir et kaki. Les deux se fondent totalement dans la volonté d'épure voulue par Ulysse Nardin. Toujours very chic.

Proposée à 66942 euros, cette nouvelle Freak composée de 229 pièces et de mille innovations n'aura aucun mal à trouver acquéreurs.

[www.ulysses-nardin.com](http://www.ulysses-nardin.com)



# Rotkho

sans ses  
frères

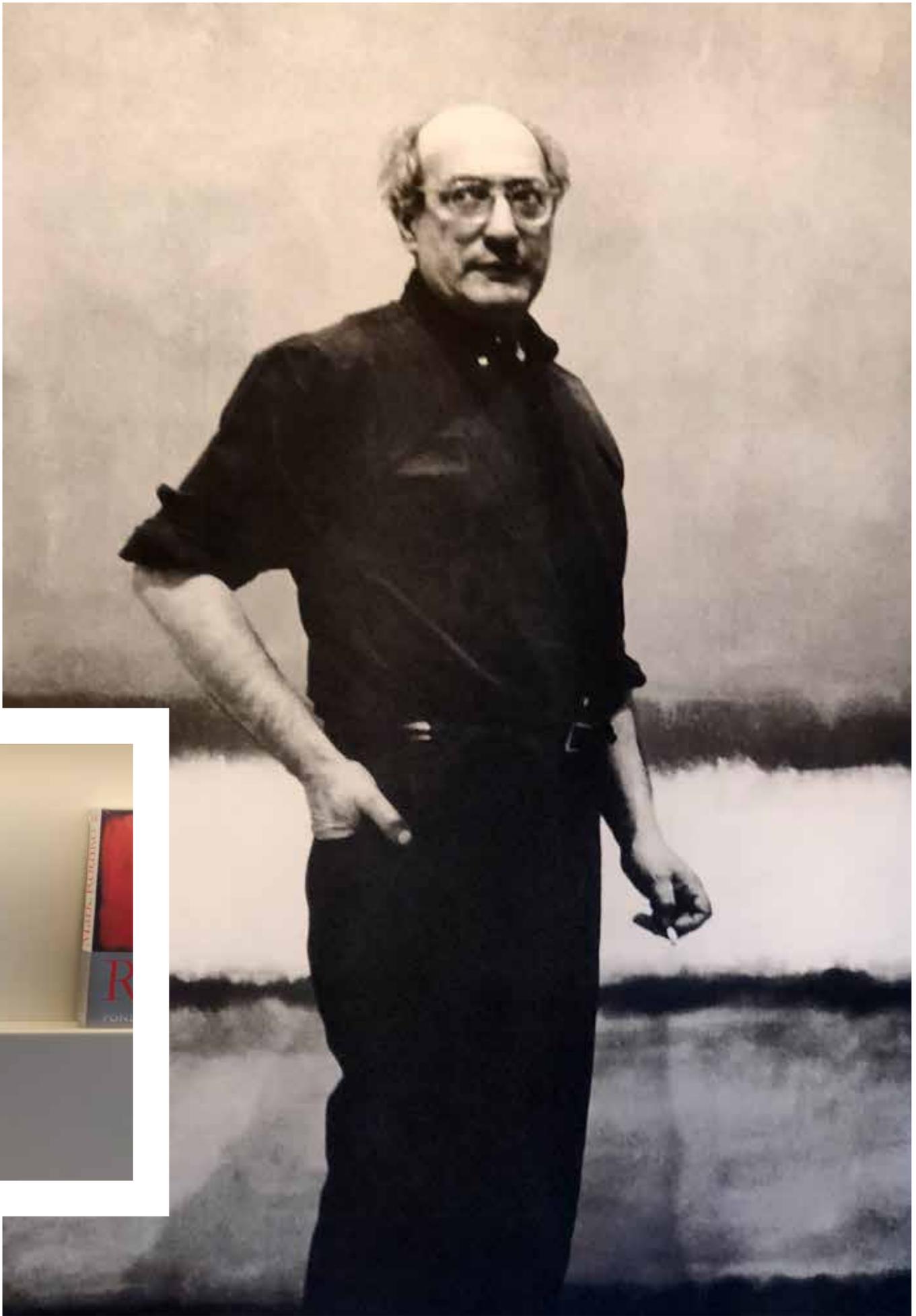
Quel est le rapport entre Mark Rothko et Rocco, Alain Delon dans le film de Visconti ? Deux personnages complexes dont l'un l'a été à un tel point qu'il s'est suicidé.

**M**arcus Rothkowitz aka Rothko le disait lui-même, il n'aimait pas les critiques, les experts, il pensait et disait que leur travail était non seulement inutile mais également trompeur. Paradoxe de l'artiste qui n'accepte pas le regard de l'autre, des autres, et ils sont nombreux. Nombreux comme ceux qui, depuis son inauguration, se sont rendus à l'exposition Rothko à La Fondation Louis Vuitton.

Le pitch d'introduction de cette exposition qui va s'étendre jusqu'au 2 avril 2024 la résume parfaitement:



*Catalogue de l'exposition en co-édition avec Citadelles et Mazenod 49 euros*





*Je ne m'intéresse qu'à l'expression des émotions humaines fondamentales.*

Pour le coup, pendant l'expo, quelque soit le public, jeunes, seniors, connaisseurs, béotiens, pas de cris d'orfraie, d'horreur, ni d'admiration. Le silence accompagne pieusement la scénographie lumière tamisée de cette exposition qui va très longtemps faire parler d'elle. Pas autant que le film de Luchino Visconti à son époque, en 1960. Rocco, interprété par Alain Delon, l'introduira dans le monde de Cinecitta comme Max Weber, Arshile Gorky ou Milton Avery, ont initié Rothko à la Peinture avec un grand P. À cet art subtil qui se propose de reproduire ce que voit l'œil du peintre, de l'artiste, qu'importe comment on le nomme. C'est celui du passeur d'émotions humaines fondamentales comme les appelle Mark Rothko.

Rothko cultive son approche de la couleur lors de son passage dans un centre d'art de Brooklyn pendant lequel il applique les théories du pédagogue viennois Cizek qui appelle, justement, à commencer par la couleur. Certains diront que Rothko commence et termine par la couleur, que sans elle, il n'est rien. Peut-être, peut-être pas. Si on lui trouve du génie au point d'adjuger ses œuvres pour des millions de dollars, c'est bien qu'il doit y avoir une raison. Cette raison est justement exposée à La Fondation Vuitton qui lui a offert de l'espace comme nulle part ailleurs pour avoir assez de recul sur l'œuvre de cet artiste aux entrées multiples. Certains contempteurs diront que d'avoir enseigné à des enfants l'a tellement marqué qu'il en a gardé les stigmates artistiques primitifs. C'est probablement plus profond que cela quand on sait que Rothko était un grand lecteur de La Naissance de la tragédie



Il y a encore une chose que  
je veux éclaircir, c'est que  
je ne suis pas un peintre  
abstrait

*Rothko*

de Nietzsche. Comme beaucoup de peintres, Rothko a connu plusieurs époques marquées par un style que l'on retrouve dans cette belle exposition qu'il ne faut pas manquer de voir. Pour voir et vérifier qu'il n'était pas un peintre abstrait, terme qu'il arborait, dont il ne voulait pas qu'on l'affuble, comme si c'était réducteur d'une œuvre plus profonde qu'il n'y paraît. Son suicide en 1970 ouvre les portes de toutes les supputations sur une œuvre polymorphe et complexe que La Fondation Vuitton a eu la bonne idée de présenter.

**FONDATION  
LOUIS  
VUITTON**

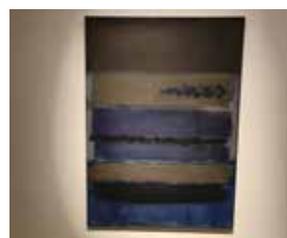
8 Av. du Mahatma  
Gandhi, Paris 16e

[www.fondationlouisvuitton.fr](http://www.fondationlouisvuitton.fr)



Exposition de la galerie pour l'histoire de l'art de la ville de Paris  
1998 - 2000 - Paris - France - Exposition "Expos" de Paris

Exposition de la galerie pour l'histoire de l'art de la ville de Paris  
1998 - 2000 - Paris - France - Exposition "Expos" de Paris





# SANS MOBILIS APPARENT

Claude Évin au service des maisons d'alcool, l'eusses-tu cru ? Et pourtant, c'est un peu grâce à lui que l'on doit l'expérience Mobilis chez Hennessy. Sans mobile apparent\*.



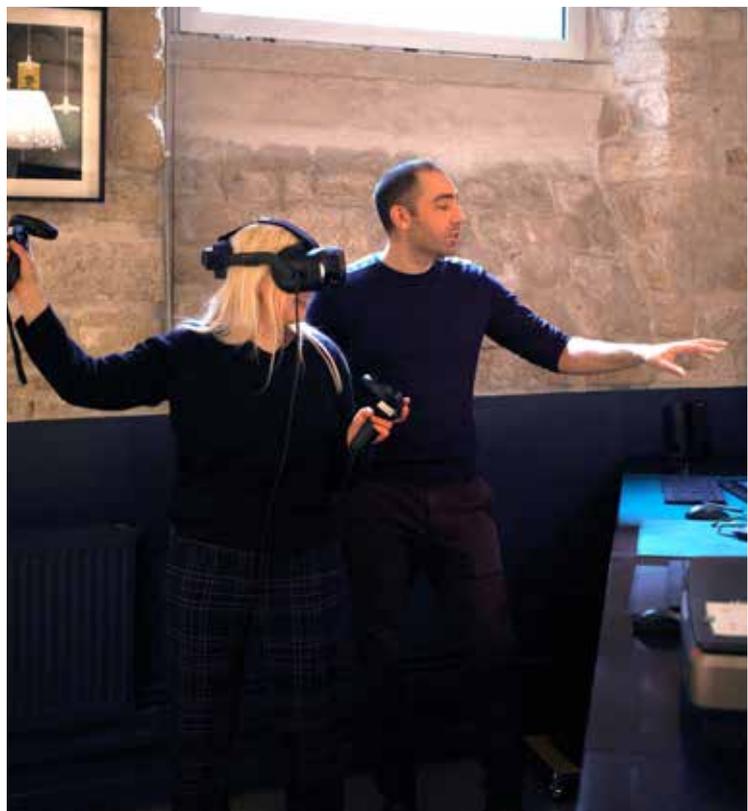




**Q**uel est l'imbécile qui a dit que l'argent ne faisait pas le bonheur ?

Certainement pas **Richard Hennessy** qui fonda la **Maison de négoce Hennessy** en 1765. Cette année là, **Claude Évin**, tristement célèbre pour la loi qui porte son nom, n'était pas encore **Ministre**. Ce n'est que plus de deux cent trente années plus tard qu'il s'intéressera à la santé des français. Grâce à lui, santé rime désormais avec sobriété et, surtout, avec ingéniosité en matière de communication pour les maisons d'alcool. Ainsi, afin de faire parler d'elle et attirer du public chez elle, à Cognac, la **Maison Hennessy** a choisi l'art sous toutes ses formes pour communiquer, étonnée qu'elle est pour le faire par la **Loi Évin** peu permissive en la matière.

Ainsi, depuis des années, **Hennessy** est un formidable pourvoyeur d'expositions dans ses locaux charentais. On se souvient non sans une nostalgie certaine de la fabuleuse exposition **Jonathan Mannion** célèbre photographe né à **Claveland**, à qui l'on doit des pochettes de disques aussi iconiques que les albums qu'elles abritent. Il faut dire que **Hennessy** et le **Hip Hop**, outre-Atlantique, marchent main dans la main avec comme canne blanche le rappeur new-yorkais **Nas**, bien connu pour son premier album sorti en 1994, **Illmatic**. En septembre 2023, **Nas** toujours l'ambassadeur de **Hennessy**, pour la sortie de son nouvel album intitulé



Florence Deygas testant Mobilis



Olivier Ku



Magic 3 a commis un clip vidéo pour un non album morceau intitulé... Hennessy, avec des vieux compères de jeu que sont Jadakiss, Method Man, Redman et AZ, son partenaire dans le collectif The

Firm. Un clip vidéo dans lequel on peut voir des bouteilles de Hennessy comme lors des concerts du rappeur d'ailleurs. Si ce clip ne doit rien à Claude Évin, on ne peut pas en dire autant de l'exposition Mobilis. On peut le remercier de forcer les marques d'alcool à brainstormer afin de contourner sa loi. Et comme l'argent fait définitivement le



bonheur, Hennessy avec les moyens de sa maison mère, LVMH, peut voir les choses en grand, en très grand même si l'on parle de l'exposition Mobilis. Une expo évènement qui nécessita deux ans et demi de préparation, de l'idée à la réalisation.

Un pur chef-d'œuvre que, même le sobre Claude Évin, applaudirait des deux mains libérées du verre qu'il juge de trop.

Il faut dire que l'on part d'une page blanche quand il s'agit de créer quelque chose qui se veut ambitieux et être à l'image d'une maison telle Hennessy qui, avec LVMH en soutien, a l'Art de bien



Antzel et Florence Deygas travaillant sur les buvards de Richard Hennessy



Présentation de l'exposition Jonathan Mannion BEHIND THE COVERS par le pdg de Hennessy en 2013

Mobilis est indescriptible, c'est d'ailleurs son meilleur argument de vente

faire les choses. Enfin, presque. Olivier Kuntzel et Florence Deygas, créateurs de Mobilis sont partis des buvards de Richard Hennessy pour créer un monde mobile dont le spectateur/acteur est l'épicentre.

Toute en 3D, à grand renfort de réalité virtuelle, Mobilis est aussi bluffante qu'un champion du monde de Poker Texas Hold'Em.

Plus une expérience qu'autre chose, Mobilis est indescriptible, c'est d'ailleurs son meilleur argument de vente. C'est une chose à vivre et pour cela, il faut impérativement se déplacer à Cognac, sinon, rien. Merci Monsieur Évin. Ceci dit, c'est loin d'être un calvaire breton de venir en terres charentaises.

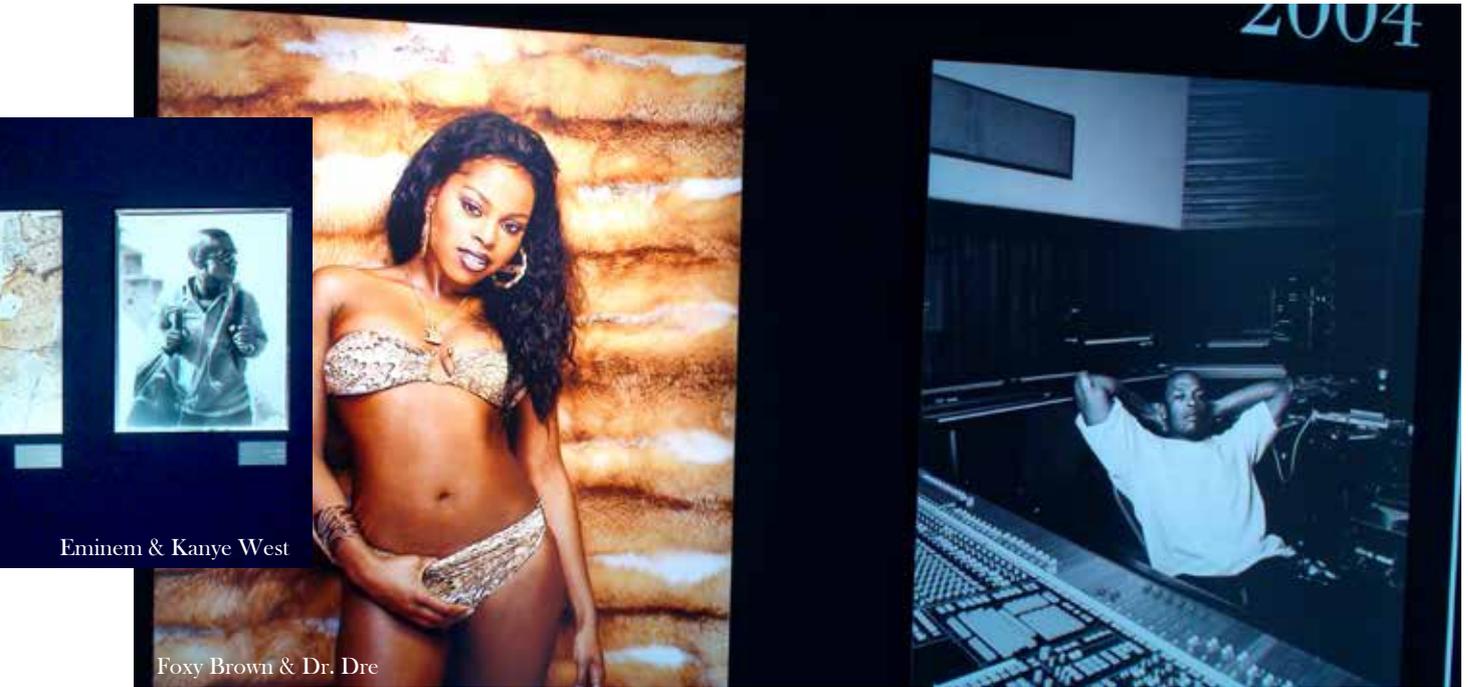


Jay-Z et Notorious BIG

C'est même un plaisir car chez Hennessy, on sait recevoir.

Comme pour l'exposition Jonathan Mannion Behind The Covers qui, en 2013, retraçait avec élégance le travail du photographe de la communauté Hip Hop US à travers son travail et les nombreuses pochettes d'albums qu'il a illustrées - de Jay-Z à The Game en passant par Lil Wayne, Fat Joe et Kanye West, cela se passe en famille.

Hennessy propose en effet huit expériences qui combleront toute la famille, du plus petit aux



Eminem & Kanye West

Foxy Brown & Dr. Dre

Nas dans le clip vidéo de Hennessy

grands-parents, everybody's welcomed chez Hennessy. Entre les expositions telles Mobilis et la découverte en profondeur de la Maison Hennessy, il y a de quoi faire toute l'année et pour toutes les bourses... même les mieux garnies. Pour eux, Hennessy sait mettre les petits plats dans les grands en proposant une expérience unique et approfondie pour découvrir les coulisses de la maison. Un Behind the Scenes qui s'accompagne évidemment d'une dégustation exclusive, mais pas n'importe laquelle puisqu'il s'agit de



Hennessy V.S, Hennessy X.O et Hennessy Paradis, le saint graal de la maison.

Cela n'empêche pas toutefois de visiter l'exposition Mobilis.

C'est un véritable show son et lumière qui pousse très loin les barrières de la réalité virtuelle. Un spectacle digne du Cirque du Soleil et de Méliès. Quelque chose de vraiment unique qui justifie à lui seul une escapade à Cognac.

  
Hennessy

*Hennessy*  
Quai Maurice Hennessy, 16100 Cognac  
[www.hennessy.com](http://www.hennessy.com)



# Marginal, le Solitaire T de T+A

Le Solitaire T est un bijou à placer sur les oreilles





**M**arginal, solitaire, on croirait entendre parler de Jean-Paul Belmondo. Et bien, non !!!

On parle plutôt et surtout d'un casque audio(phile) hors-norme, hors du commun. Marginal. Le Solitaire T de T+A. Un casque capable d'avaler toutes les difficultés, tous les genres comme le faisait si bien notre Bébel national.

Un casque étalon qui devrait être à Sèvres pour au moins deux raisons. La première, son prix qui ne le destine pas à n'importe qui pour n'importe quoi, et ses qualités audio qui auraient fait entendre bien plus de voix à la gentille Bernadette Soubirous. Aucun détail musical n'échappe au Solitaire T qui est aussi à l'aise avec de la Musique Classique que du Funk ou du Hip Hop. Rien ne lui échappe et, plus que cela, il permet de redécouvrir certains morceaux pas toujours à l'aise avec des enceintes de milieu de gamme. Revisiter l'album Diamonds and Pearls de Prince (qui vient de ressortir dans une très belle édition avec quelques morceaux pré-NPG et NPG en Live) est un enchantement, un ravissement de toute beauté avec le Solitaire T.

Mais de quoi parle t-on ? D'un casque Bluetooth exceptionnel ? Un casque pour vivre des moments musicaux mémorables en solitaire. Car en plus d'être Bluetooth, il est équipé d'un système de réduction de bruit active très efficace, que ce soit dans les transports

en commun, en avion ou... au stade pour écouter les commentaires. Et pour ne rien gâcher, la batterie, amovible, assure un plaisir long de 70 heures ou moitié moins en HQ. De quoi parcourir en long, en large et en travers les huit CDs de la réédition princière. Et sans douleur car, en plus d'avoir une qualité sonore cristalline, le Solitaire T est d'un léger, 326g, qui le font se faire oublier même après des heures d'écoute.

Grâce à une conception intelligente et une fabrication de haute-qualité, le Solitaire T se hisse à des sommets rarement atteints en matière sonore nomade. En matière de prix également mais les 1299 euros qu'il exige seront plus qu'un investissement. Une rente garante d'un confort musical exceptionnel à vie.



En plus d'être une bête à concours, le Solitaire T est beau. En blanc cassé ou en noir, il fait son petit effet. Ce qui le rend unique, marginal en plus d'être solitaire. Comme le fut Bébel.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

*Haut-parleurs: 42 mm, dynamique, à faible tolérance*  
*Bluetooth: 5.1*  
*Temps de charge: 2 h*  
*Autonomie de la batterie: 70 h, 35 h en mode HQ*  
*Poids : 326 g*

[www.ta-hifi.de](http://www.ta-hifi.de)



# LA SITUATION EST VRAIMENT GRAVES

Avec KEF, la situation est bien souvent, graves mais pas vraiment désespérée.  
Avec l'enceinte sans fil LS60 Wireless Lotus Edition c'est encore pire. Et c'est  
tant mieux !

**K**EF n'est pas une marque connue pour faire dans de la demi-mesure en ce qui concerne les graves. Alors, on pouvait s'attendre à du lourd pour l'enceinte sans-fil, LS60 Wireless Lotus Edition. Profitant du succès des systèmes audio KEF pour les Lotus Emira et Lotus Eletre Hyper-SUV. Lotus, la marque anglais a sorti un système audio qui ne peut laisser indifférent l'amateur éclairé... ou pas. Il s'agit d'une paire d'enceintes aux couleurs de Lotus - British Racing Green. Ceci dit, l'innovation ne se cache pas dans ce choix de couleur ni, d'ailleurs dans son design ultra-mince et contemporain qui n'oublie pas l'élégance d'un certain classicisme. L'enceinte colonne connectée KEF LS60 Wireless reprend l'emblématique haut-parleur Uni-Q, ici, de douzième génération pour la restitution des médiums et des aigus. Cet haut-parleur Uni-Q bénéficie des dernières avancées de la marque comme l'amortisseur de l'entrefer du tweeter et la nouvelle suspension Z-Flex. Mais le meilleur est ailleurs. Et là, la situation est vraiment graves, carrément graves même.

Avec la technologie P-Flex embarquée et le contrôle intelligent de la distorsion, l'enceinte KEF LS60 Wireless propose des basses très bien maîtrisées, correctement articulées et d'une précision horlogère, d'une belle rondeur comme un bon vin de Saint-Emilion. Chaque enceinte KEF LS60 Wireless est capable de délivrer une puissance colossale de 700 watts, pour une puissance totale de 1400 watts pour la paire, de quoi faire trembler les murs. Avec les LS60 Wireless Lotus Edition, c'est un accès direct aux services de streaming audio Spotify (via Spotify Connect), Tidal, Amazon Music, Qobuz et Deezer. Côté connectique c'est très complet, deux entrées audio numériques (une optique et une coaxiale) et une entrée analogique RCA ainsi qu'un port HDMI eARC pour faciliter son association à un téléviseur. Côté fabrication, c'est comme toujours avec KEF, très sérieux, avec l'utilisation de méta-matériaux qui réduisent efficacement la distorsion.

Ces LS60 Wireless Lotus Edition sont vraiment graves mais superbes et bien conçues. Du lourd à 4990 euros.



LOTUS A CÉDÉ AUX SIRÈNES  
AVEC L'ELETRE, UN JOLI SUV C  
AGRÉABLE À CONDUIRE. SI CH  
DE TESLA EST LE NOUVEAU PAR  
PAS GAGNÉ POUR AUTANT AVE  
TOTALEMENT LES CODES DE LA M



# LE LOTUS JAUN

---



DE L'ÉLECTRIQUE  
CORPULENT MAIS SI  
PASSER SUR LES TERRES  
RI DE LOTUS, IL N'EST  
C L'ÉLECTRE QUI ROMPT  
MARQUE.



# NE... ÉLECTRIQUE



**L**e Lotus Bleu de Tintin a marqué une étape importante dans la carrière de Hergé. En sera-t-il de même pour Lotus avec sa Eletre ? On peut le penser si l'on se réfère au changement de braquet opéré par Porsche avec le Cayenne. Sortir un SUV qui plus est, électrique n'a rien d'une aberration pour une marque qui va également accueillir une très belle berline de sport, l'Emeya, ainsi qu'un SUV moins massif que l'Eletre et ses 5,10m de longueur pour une batterie de quelques 600kg et un poids total compris entre 2,5 et 2,7 tonnes. Massif is the word mais tout massif qu'il est, l'Eletre sait jouer la légèreté une fois sur route. Il est maniable et encore plus que cela avec le modèle S équipé de roues arrière directrices qui

effacent les pièges de la route comme une gomme avec le crayon d'un dessinateur de BD.

Bien aidé par les 603 chevaux et les deux moteurs ZF, l'Eletre ne fait pas son poids, elle est même tout le contraire, fluidité et maniabilité sont au rendez-vous d'un plaisir de conduire qui a fait la notoriété de Lotus depuis des années. C'est si vrai que Lotus se permettra un Eletre R encore plus puissant, 905 chevaux, plus cher dans les mêmes proportions (153 000 euros).

Pour Lotus, le pari n'est pas tant de faire des voitures de plaisir que d'arriver à concilier ce dessein avec électrique. Avant tout, en ce qui concerne l'autonomie. Promise pour 600km, on





*L'Eletre est aussi massif  
qu'il est léger à la conduite  
avec ses 603 chevaux*

### ELETRE

**Puissance Max**  
603 ch/ xxx PS / 710 Nm

**Vitesse Max**  
258 km/h  
0 à 100 km/h  
4,5s

**Motorisation**  
2 moteurs électriques  
synchrones à aimants  
permanents

peut raisonnablement penser qu'en misant sur une conduite pédale douce, on puisse approcher les 500 km. Quant à la charge, c'est l'un des points forts de l'Eletre. Avec une borne à charge ultrarapide, on met moins d'une demi-heure pour recouvrer 80% d'autonomie. A condition, bien entendu, d'en trouver une. Côté design, l'Eletre a des lignes élégantes et l'intérieur n'a rien à envier à l'extérieur. Bardé d'écrans, de cuir et de suédine, le confort est manifestement à bord.

Reste à savoir si avec l'Eletre qui marque une véritable rupture avec son histoire, saura séduire les acheteurs de SUVs électriques.

En premier lieu, ceux de la Tesla Model X qui a l'avantage d'accueillir jusqu'à six passagers.

Le prix sera t-il un atout pour Lotus ? C'est peu ou prou le même que celui du Model X, à partir de 97890 euros.





Bell & Ross qui s'invite sur une moto, et pour le moment, sur une seule, c'est avec Backtrack pour la BT-06

# RÉINVENTER LA ROUE

5 exemplaires au maximum et pour le moment un seul unique récemment présenté avec succès à New York lors du WatchTime New York 2023. De quoi parle t-on ? De la collaboration entre Backtrack et Bell & Ross, la BT-06, une moto carénée comme un avion mais qui ne décolle pas encore malgré un profilage surfant entre design ingénieux et pratique et œuvre d'art. C'est à la jeune marque Blacktrack de Sacha Lakic que l'on doit cette moto qui mixe avec équilibre et élégance, motomobile et horlogerie. La manie de Sacha Lakice est de réinventer la roue comme il l'avait précédemment fait avec Porsche ou Harley Davidson.

La BT-06 est un Café Racer qui détonne sans provoquer, incorporant un boîtier Bell & Ross en guise de compteur de vitesse. Un garde-temps qui devance la vitesse par le temps qui passe. Équipée d'un moteur INDIAN 1200cc pour une puissance





de 100 ch, la BT-06 dépasse le simple concept de moto qui roule. On l'adore et l'admire à l'arrêt quitte, finalement, à l'exposer dans un beau jardin voire, pourquoi pas, dans le salon d'une belle villa. C'est d'ailleurs un objet pour collectionneurs, de motos ou de montres. Ou des deux. Sacha Lakic le concède lui-même, vendue sur commande, la BT-06 ne connaîtra, au maximum, que cinq exemplaires. Vendue entre 200 et 300 000 euros, il ne fait aucun doute que ce sera un succès et une belle manière de montrer le savoir-faire de Backtrack qui ne se contente pas de donner dans les motorisations diverses. En effet, Backtrack commercialise également des accessoires hautement designés tels des lunettes, des écharpes, des casques et des sacs. On devrait retrouver prochainement certains de ces accessoires au Printemps.

[www.blacktrack.com](http://www.blacktrack.com)



## LA MONTRE

Édition Limitée à 500 pièces  
Le chronographe Bell & Ross BR 03-94 BLACKTRACK, inspiré de la moto BT-06 imaginée en collaboration avec le designer Sacha Lakic, renvoie au design technique des avions furtifs. 6990 euros.

### MOUVEMENT

Calibre BR-CAL.301. Mécanique automatique. Réserve de marche de 42 heures.

### BOÎTIER

Largeur 42 mm. Céramique noire microbillée.

### VERRE

Saphir traité antireflet.

### ÉTANCHÉITÉ

100 mètres.

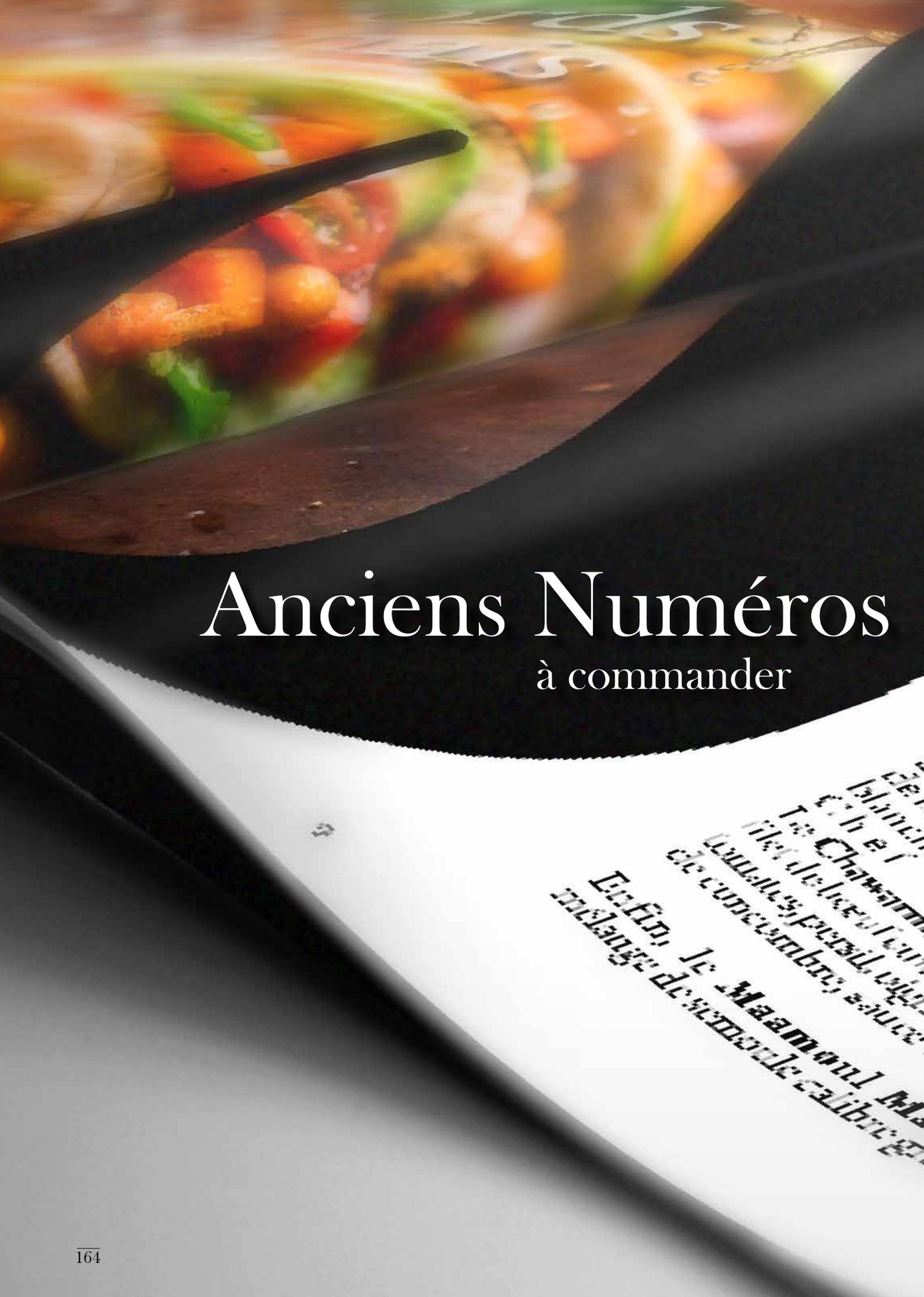
### BRACELET

Cuir de veau de couleur noire et rouge et toile synthétique ultra-résistante noire.

### BOUCLE

Ardillon. Acier microbillé traité PVD (Physical Vapor Deposition) noir mat.

[www.bellross.com](http://www.bellross.com)



# Anciens Numéros à commander

Blanc  
Tas Chamam  
filet de poulet, légum  
de concombre, sauce  
Enfin, Je Maaman  
mélange de semoule calibre 20

# RECETTES POUR ACCORDER

Si vous ne voyagez en Liban que par le biais de Raffaella à grands coups de clips de successeurs d'Elissa, il vous faut vous limiter de votre côté et lancer à Ta Baylé ou à Beyrouth. C'est la ville où se trouvent les grands coups de cœur. On peut y déguster une cuisine libanaise et s'occuper de la préparation. C'est principalement la cuisine libanaise, revue par les chefs des principaux hôtels de Ta Baylé. C'est la ville où se trouvent les grands coups de cœur. On peut y déguster une cuisine libanaise et s'occuper de la préparation. C'est principalement la cuisine libanaise, revue par les chefs des principaux hôtels de Ta Baylé.

**Tabbouleh** : menthe, tomates, pois chiches, persil, huile d'olive, citron, sel et quelques poignées de riz. C'est la base de la cuisine libanaise.

**Chawarma** : viande de poulet ou de bœuf marinée avec du vinaigre, du sel et du paprika, servie avec du pain et du riz.

**Maamoul** : petits pains ronds, cuits à la vapeur, garnis de noix, de pistaches ou de dattes.

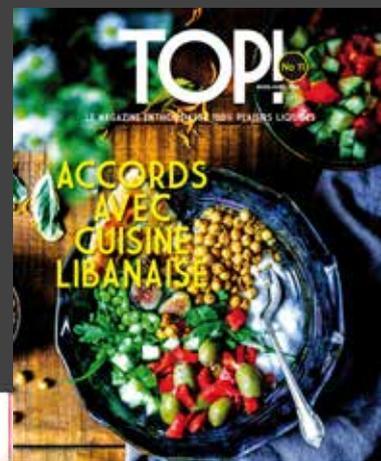
**Labneh** : fromage blanc épais, assaisonné avec du sel et du citron.

**Taboul** : salade de tomates, de concombres, de persil et de menthe, assaisonnée avec du vinaigre et du sel.

**Maamoul** : petits pains ronds, cuits à la vapeur, garnis de noix, de pistaches ou de dattes.

**Labneh** : fromage blanc épais, assaisonné avec du sel et du citron.

**Taboul** : salade de tomates, de concombres, de persil et de menthe, assaisonnée avec du vinaigre et du sel.

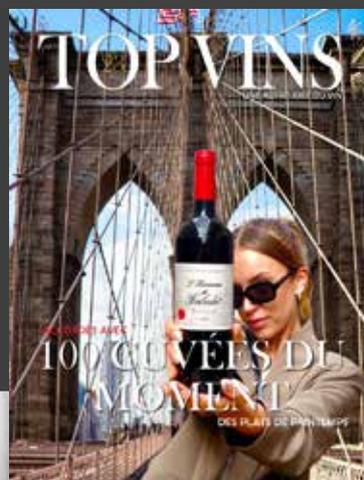
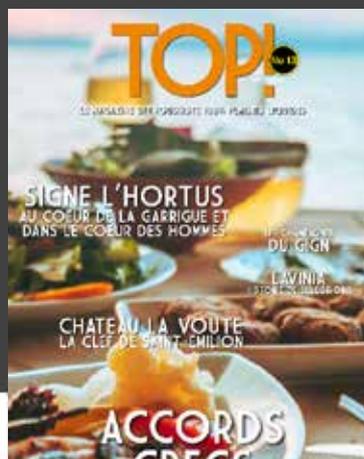
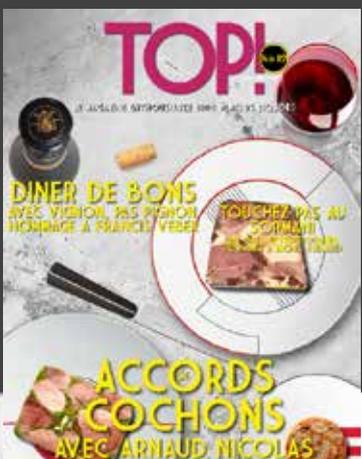


# RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



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



# RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



À CONSOMMER SANS MODÉRATION - À COMMANDER GRATUITEMENT PAR MAIL: [REDACTION@TOPLEMAG.FR](mailto:REDACTION@TOPLEMAG.FR)

# TOP 20

25

UNE AUTRE IDÉE DU VIN ET DE LA VIE

## LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

LE CAHIER  
GOURMAND  
DE  
CARL MARLETTI

DÉSACCORDS VIN/  
CHOCOLAT ?

LE CHOCOLAT, BIENTÔT  
MILLESIMÉ ?

LA SITUATION EST GRAVES  
MAIS PAS DÉSESPÉRÉE

LES SEPT SAMOURAÏS, PETIT  
GUIDE DE WHISKYS JAPONAIS

LE PETIT PRIX DE  
MONACO

ACCORDS POULET FRIT  
ET CHAMPAGNES

CHOISIR UN VIN  
CAVISTES VS APPLIS  
LE MATCH

LE CRACK TAMBOUR  
DE LOUIS VUITTON