



FOOD  
**OMNIVORE**  
BOOK

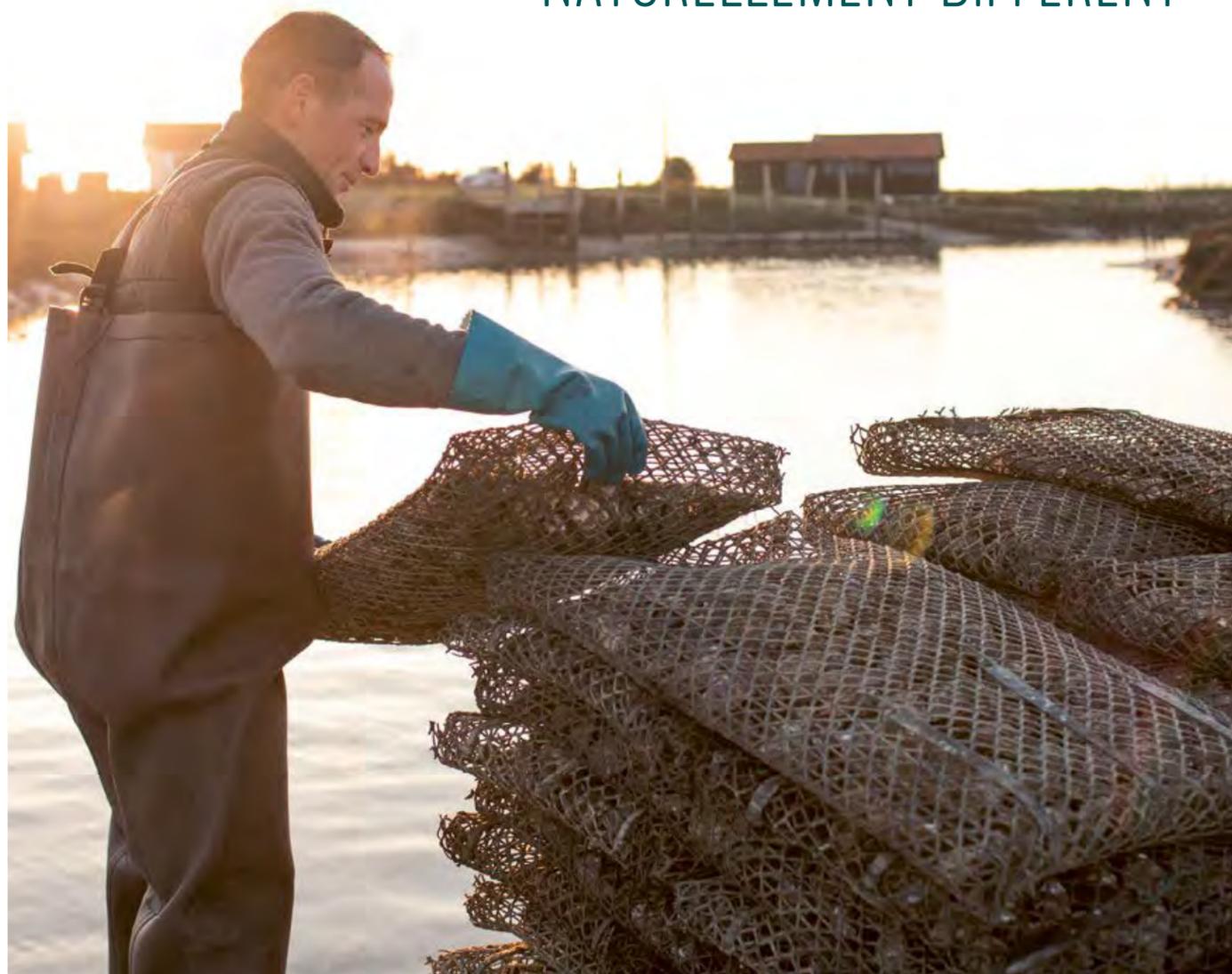
13

FOOD  
**OMNIVORE**  
BOOK

13

# ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



Captée naturellement l'huître Marennes-Oléron fine de claire IGP est née et est élevée entre les embouchures de la Charente et de la Seudre en Charente-Maritime, par la troisième génération d'une famille d'ostréiculteurs. Une alimentation naturelle, une pousse lente de 3 à 4 ans et un affinage en claires pendant 28 jours minimum, confèrent à cette huître d'exception un léger goût de noisette, une finesse et une saveur salée équilibrée. À retrouver sur [www.transgourmet-origine.fr](http://www.transgourmet-origine.fr)

## REBELLES ET RESPONSABLES

On ne reprend pas les mêmes, et on recommence. Ainsi, on trouvera des rebelles entre toutes les lignes, même dans l'entretien que nous a accordé Alain Ducasse, davantage dans la disruption, lui. Le dossier sur lequel nous avons travaillé en est peuplé. Ça rime avec lait. Nous l'avons pensé alors que la guerre du camembert était encore d'actualité, quand l'AOC pasteurisée nous pendait au nez. Ce lait sans vie – mais qui fait vivre en générant des sous, soit – afin d'assurer la survie de l'homme. On n'a rien contre Pasteur qui a tout de même sauvé des vies, mais on n'en veut pas dans notre lait, merci.

On s'est senti rebelle aussi de mettre en lumière cinq femmes de l'ombre qui contribuent à tous les arts de la table sans qu'il n'y ait de résonance avec la triste nuit des Césars. Aux casseroles du milieu, on a préféré les belles histoires. De femmes fortes, fortiches, cash, ravies de faire ce qu'elles veulent. Et bien.

Et n'aurait-on pas réuni des rebelles dans le Cahier de cuisine, sans faire exprès ? En tous cas, des responsables, chacun de son côté de Bretagne ; l'un à Portivy, l'autre à Cancale. D'autres voyages vous attendent ici. Juste à côté dans un Strasbourg intrigant, un peu plus loin à Sydney chez Josh Niland, ou en Grèce sous des monticules d'olives. Vous trouverez un fil de lumière particulier dans le dernier souffle de cette formule, tendu au fil des pages : la signature de Guillaume Chauvin et ses flashes visibles. « Ça permet de casser un peu l'imagerie habituelle léchée et accentuer la "crédibilité" de l'objet photographié. » Et c'est extrêmement beau.

Ici, on télécharge la playlist, on s'assied et on lit. Textes et images. Et soyons « faiministes »\* surtout.

\* Librement inspiré de  
*Faiminisme, quand le sexisme passe à table,*  
de Nora Bouazzouni, Nouriturfu, 2017.

PAR AUDREY VACHER



C'est vous le chef !

# SOMMAIRE

## MAGAZINE

BANC D'ESSAI  
**EASY FIZZY**  
P. 7

BILLET  
**DÉSACCORD MAJEUR**  
P. 10

LE PRODUIT  
**BLUE VULVETTE**  
P. 11

LES ESSENTIELS

*Sydney*  
P. 12

PORTRAIT  
**JOSH NILAND**  
P. 14

L'OBJET  
**LE BARILLET DE MAXIME LAURENSEN**  
P. 19

LE MÉTIER  
**LE DERNIER DES DISTILLATEURS AMBULANTS**  
P. 20

MIMI-GUIDE  
**Ainsi soit L'ILL**  
P. 27

TERRITOIRES  
**ROMAIN JOLY**  
P. 34

PLAYLIST  
**CHEESE & VIBES**  
P. 38

HORIZONS  
K A  
L A  
M A  
T A  
P. 40

LE GRAND ENTRETIEN  
**ALAIN DUCASSE**  
P. 49

PORTFOLIO  
**FEMMES DE L'OMBRE**  
P. 52

PORTRAIT  
**TOM RIMBAU**  
P. 58

STYLE  
**AU DIABLE L'ORTHOREXIE**  
P. 63

## DOSSIER

**LE LAIT SUR LE FEU**  
P. 64

LAIT CRU  
**ET PIS C'EST TOUT**

LES REBELLES DU FROMAGE  
**FIGURES LIBRES**

DES BERGERS DANS LA VILLE  
**PASTORALISME MODERNE**

GUIDE  
**30 FROMAGERIES AU LAIT CRU**

## GUIDE

PALMARES  
**LE VIGNERON LA SOMMELIÈRE LA CAVE À MANGER LE CAVISTE**  
P. 83

GUIDE 2020  
**LA TOURNÉE DES CAVISTES**  
P. 91

## CAHIER DE CUISINE

**HUGO ROELLINGER**

+  
**HERVÉ BOURDON**

PHARES BRETOIS  
P. 120



**CASTEL'PRO**

fabriqué en France



WWW.CRISTEL.COM



**ALASKA SEAFOOD**

## L'ALASKA – LE GOÛT DE LA NATURE SAUVAGE

Dans les eaux glacées et cristallines au large de la côte accidentée de l'Alaska, le saumon sauvage, le colin d'Alaska et le cabillaud du Pacifique vivent dans leur habitat ancestral sans aucune influence humaine. Le poisson sauvage de la zone de pêche FAO 67 est de ce fait, un véritable bienfait naturel à déguster sans hésitation. Chaque bouchée est un peu de nature sauvage, pure et goûteuse. De plus, le principe de durabilité s'applique à toutes les pêcheries de l'Alaska où le poisson est tellement plus savoureux.

Pour plus amples informations sur les poissons d'Alaska, rendez-vous sur

**WWW.ALASKASEAFOOD.EU**



**BANC D'ESSAI**



## TONICS EASY FIZZY

PAR AUDREY VACHER  
PHOTOS ROMAIN BASSENNE

« Le gin tonic a sauvé davantage de vies et d'âmes anglaises que tous les médecins de l'Empire. » Sir Winston Churchill est drôle mais ne plaisante pas. Comme souvent dans les histoires d'alcool, tout est parti d'un médicament, ici la quinine, qui matche bien avec son meilleur ami, le gin. La quinine est un alcaloïde naturel ayant des propriétés antipyrétique, antalgique et antipaludique; on tire cette molécule de l'écorce d'un arbuste, le quinquina, *Cinchona calaya*, originaire du piémont andin. Là-bas, les Indiens quechuas du Pérou combattaient la fièvre grâce à l'écorce moulue du *cinchona*. Les premiers tonics connus datent des années 1850, dans les colonies britanniques, en particulier en

Inde, où ce breuvage, utilisé pour se soigner et se prémunir des maladies transmises par les moustiques, avait un franc succès. Problème: son goût très amer. Solution: la mélanger à de l'eau pétillante sucrée. Ainsi Schweppes baptise son premier Indian Tonic Water, en 1870. Et d'ailleurs, le ginto naît en Inde au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Les tonics, devenus des sodas, sont en général plus sucrés et moins amers qu'auparavant. Le retour en grâce du gin, partenaire historique du tonic, a contribué à un renouveau du marché à partir des années 2000, certaines marques étoffant leur gamme avec d'autres ingrédients pour d'autres saveurs (bitter, fleur de sureau, rose, cardamome...). Un bon tonic doit être très gazéifié, avec un apport de 9 à 10 g/litre de gaz carbonique – contre 6 à 7 pour une limonade. La bataille du tonic se gagne donc d'abord sur le terrain de l'effervescence. L'utilisation comme substance

aromatisante dans les boissons a été approuvée par l'Agence Européenne de Sécurité Alimentaire (EFSA) qui fixe la limite recommandée à 100 mg/L. Achetez vos tonics sous verre, voire en canettes en alu, les matériaux qui retiennent le mieux le gaz carbonique, et jamais en bouteilles en plastique, qui laissent filer le CO<sub>2</sub>. Nos sept échantillons ont été achetés en grande surface et magasins bio, il y en a pour toutes les bourses et il fallait qu'ils soient accessibles. On les testés sur un Gintomètre\*: même recette, mêmes dosages et verdict rangé de 1 à 3.

\* Le Gintomètre, inratable:  
– 5 cl de gin premium (Tanqueray, ici)  
– 20 cl de tonic  
– 1 zeste de citron  
Verser le gin sur des glaçons, compléter le grand verre de tonic, presser le zeste avant de le plonger dans le verre.

♥♥♥  
**SCHWEPES**  
**PREMIUM MIXER**  
**MATCHA**  
 ORANGINA SUNTORY  
 20 CL, 2,40 €

Attirés par la jolie couleur vert jade, on opte pour le Matcha, dernier-né de la gamme de premium mixers élaboré par la maison lancée en 1783. Il joue sur l'évocation douce de la cérémonie du thé japonais. La bulle parfaite convient au gin, au mezcal, à la tequila et à la vodka et même au saké...

Composition  
 Eau gazéifiée, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes naturels, colorants E141ii et E160a, antioxydant (acide ascorbique), arôme quinine.

Goût  
 Végétal, amer léger, trop de sucre (8,7 g/100 g), acréteé quelque peu désagréable

♥♥♥  
**BELVOIR**  
**FRUIT FARMS**  
 ELDERFLOWER TONIC WATER  
 25 CL, 2,23 €

La fleur de sureau est un marqueur de la ferme Belvoir en Angleterre, en activité depuis 1984. La recette, de Mary Manners, épouse du fondateur, Lord John Manners, n'a pas bougé depuis son élaboration dans leur cuisine bien bab dans les années 70. Fleurs et fruits frais, pas d'arômes artificiels ni de colorant.

Composition  
 Eau gazéifiée, infusion de fleurs de sureau (8%), sucre, jus de citron concentré, citron, orange, lime, extraits de fleur de sureau, de citron, quinine

Goût  
 Bulles énergiques, vagues d'arômes des fruits, acidité fraîche, amertume joliment équilibrée par le sureau, finale nette

♥♥♥  
**FRENCH TONIC**  
 ARCHIBALD  
 50 CL, 3,90 €

Artisanal, bio et... sans quinine. Parce que, pour Estelle Sauvage et Olivier Fichot, qui présentaient pour la première fois Archibald à l'occasion du salon Omnivore de Paris en 2017, hors de question d'aller la chercher en Amérique du Sud. Ils ont trouvé de la gentiane et des baies de genièvre en Auvergne, qui font toute la subtilité du tonic Archibald, créé pour accompagner leur apéritif Folle Envie entre Bordeaux et Cognac, dans la fameuse « Spirit Valley ». Disponible en trois formats : 20 cl, 50 cl et 1 litre.

Composition  
 Gentiane sauvage et bio et baies de genièvre d'Auvergne, eau de source du Cognçais.

Goût  
 Herbacé, amertume délicate, douce en fin de bouche, bulles très fines

Notre Bartender 2019, Nicolas Blanchard (L'Heure du Singe, Toulouse) : « Je l'utilise souvent dans des long drinks type « Fleur du mal » : 1 trait de yuzu, 1 cl sloe gin, 4 cl d'aquavit et du bitter pomelo/ fleur Sichuan allongé de Tonic Archibald. Souvent on « pre-batch » le tout et on gazéifie à nouveau pour avoir un truc vraiment pétillant maxi... Ça allège vraiment. » Nous, on a le souvenir d'un ginto avec de l'Etsu, gin japonais exceptionnel : magique.



♥♥♥  
**ACQUA TONIC**  
**DI CHINOTTO**  
 LURISIA  
 275 ML, 18 € LE PACK DE 4 BOUTEILLES

Un tonic italien, c'était obligatoire, en hommage aux rois de l'amertume (amaro, marasquin, campari, etc.) jusque dans leurs softs - le chinotto en l'occurrence. À Savone en Ligurie, pousse un agrume étonnant, le chinotto, d'un bigaradier originaire de Chine, encore vulgairement appelé Grand ou Petit Chinois, selon la variété. Une sorte d'orange amère, immangeable, mais super buvable.

Composition  
 Eau, sucre, sucre brulé, jus de citron, anhydride carbonique, arômes naturels, infusion de chinotto

Goût  
 Équilibré, ni trop amer, ni trop sucré, bulles rafraîchissantes



♥♥♥  
**INDIAN**  
**TONIC WATER**  
 FEVER-TREE  
 20 CL, 1,50 €

Leur story-telling est marquant : « si votre gin tonic est composé aux trois-quarts de tonic, ne vaut-il pas mieux que ce dernier soit le meilleur possible ? » Trois fois oui. Fever Tree, littéralement « arbre de la fièvre », est l'un des surnoms de *Cinchona calsayana*, nom botanique du quinquina. Les Anglais fondateurs de Fever-Tree, en Angleterre en 2005, Charles Rolls et Tim Warillow l'ont sourcé au Congo, autour de Bukavu, près de la frontière rwandaise, où l'arbuste s'épanouit grâce au climat assez similaire à celui du Pérou originel. Disponible en 20 et 50 cl.

Composition  
 Eau gazéifiée, sucre, acide citrique, huile essentielle d'orange amère du Mexique, quinine naturelle du Congo

Goût  
 Tonique (dans l'autre sens du terme), rafraîchissant, très aromatique, grosse effervescence, petites bulles



♥♥♥  
**LEAMO**  
 TONIC BIO  
 25 CL, 2,11 €

Leamo (prononcer « limo ») est une marque du groupe Alterfood, société de création de marques alimentaires naturelles et bio sur les marchés de la boisson, du snacking et de l'épicerie fondée en 2009 par Alexis Vaillant. Fabriqué en Charente, le tonic bio Leamo, sans édulcorant ni conservateur est l'un des deux mixers de la marque, lancés l'an dernier.

Composition  
 Eau, sucre, concentré de jus de citron, dioxyde de carbone, extrait d'armoise, extrait de quinquina naturel, arôme naturel de citron

Goût  
 Fruité (jaunes) à l'abord, amer tout de suite après, peu sucré, longueur d'amertume appuyée par le gin



♥♥♥  
**TONIC BIO**  
 JAVOUE  
 33 CL, 2,20 €

Les limonades Javoue, créées en 2008 ont changé de propriétaire en 2018. Le repreneur, Limouzi Saveurs (Biscuiterie/Chocolaterie/ Confiserie), n'a pas changé de méthode ni d'ingrédients. Les limonades sont réalisées de manière artisanale par une brasserie familiale fondée en 1888 à Janville, en Eure-et-Loire.

Composition  
 Eau, CO<sub>2</sub>, sucre de canne bio 9,5%, arôme naturel, acide citrique

Goût  
 Bulle très fine, manque d'équilibre (trop de sucre/ trop peu d'amertume)



BILLET

## DÉSACCORD MAJEUR

PAR BORIS CORIDIAN

On dirait Versailles. Ce soir-là, les pieds de cristal s'accumulent devant moi, au rythme syncopé des accords « mets-vins » du menu, dit « dégustation ». Nous sommes quatre, et je compte une grosse vingtaine de coupes, diversement pleines. La petite flamme de la bougie au centre de ce carnaval – il y a un fond de rouge, du pétillant à la bulle molle, un peu de blanc tiède, quelques gouttes de rosé mat... – fait scintiller la table, telle la Galerie des glaces en miniature. C'est bien joli. Ça fait riche tous ces verres presque vides. Pourtant, un tsunami m'emporte.

J'en ai plein la bouche.  
J'ai encore faim,  
mais je n'ai plus soif.  
Je sors le drapeau blanc.

Totalement rôti d'avoir fait le tour de la cave en quatre-vingts verres, avec ces gorgées multicolores. Le prochain gobelet que le sommelier m'apporte, je le lui balance à la gueule ! Ça avait pourtant bien commencé. Cette belle cuvée de champagne « de mon ami vigneron » accompagne sympathiquement les amuse-bouche. Le sylvaner blanc en macération gifle gentiment le palais. Le verre de chablis réconforte les esprits. Tiens, un verre de saké joue les trouble-fête, au milieu du repas. Et le barbaresco met un point final avec justesse à la séquence salée. Tout cela est parfaitement délicieux. Mais trop, c'est trop.

Ce soir-là, je me suis promis de ne plus jamais choisir l'association solide-liquide proposée au menu.

Gros big up aux sommeliers et sommeliers qui s'échinent à proposer des synergies gustatives qui sortent hors les sentiers battus. Énorme respect pour les cuisinières et cuisiniers qui élaborent des plats résonnant avec ces précieux liquides. Mais perso, je rends mon tablier de buveur zappeur. Ma résolution 2020 sera de boire durable, à savoir le vin « à la bouteille ». Voici les raisins de ma colère.

**Trop, c'est mal**

Je ne vais pas manger au restaurant pour me la raconter « dégustateur des primeurs dans le Bordelais ».

Je ne suis pas là pour goûter, mais pour boire. Deux petites lampées, c'est trop peu pour se faire une idée.

Mais cinq cuvées différentes, c'est trop pour se rappeler quoi que ce soit. À moins d'utiliser un crachoir. Pas sûr de l'effet en salle.

**Win-win**

Parler d'argent au restaurant, c'est sale.

Mais les accords mets-vin sont de bons moyens pour les établissements de refourguer quelques liquides difficiles à vendre à l'unité. C'est le jeu, direz-vous...

Avant de se lancer dans l'aventure des verres qui se multiplient comme des petits pains, je vous invite à faire un rapide calcul. À quel prix est proposé l'accord ? Combien êtes-vous à table ? Quelle somme cela représente-t-il ? « AH OUAIS, TANT QUE ÇA ? » risque d'être la réponse. Alors, ne radinez pas, investissez dans une (ou plus d'une, question de budget) belle bouteille qui vous excite collectivement. Les grands vins méritent de sortir de l'ombre.

**Plus c'est long...**

Les chandeliers ont de l'allure. Les bouteilles sur table également. Surtout quand elles vous accompagnent pendant une petite ronde. Le vin qui dure, c'est la basse dans un groupe de musique. Aussi discret qu'indispensable. Il sert de point d'ancrage tout au long d'une séquence comestible.

Plus les plaisirs de l'assiette varient, plus le vin résonnera fort. Juré, craché.

**Tout fout l'camp**

Quitte à passer pour un rabat-joie, l'ivresse est douce, mais la gueule de bois est moche. Boire toutes les couleurs du livre de cave, c'est prendre le risque de sortir en zigzaguant de l'établissement. Blanc sur rouge, rouge sur blanc... Mais on fait comment avec le rosé ?

« Je ne vous dis rien et je reviens vers vous »  
Nous sommes nombreux à redouter ce moment où le sommelier a envie... de jouer.

Cette séquence – bien huilée – du verre « à-vous-de-deviner » m'angoisse, à force. Je suis persuadé que ce test à l'aveugle, imposé aux clients qui ont osé choisir l'accord est fait pour les humilier devant leur +1. Et si je le trouve (par hasard !), je peux te faire avaler ton pin's à la grappe dorée ?

**Carte blanche**

Quinze ans que nous soupçons des menus carte-blanche, qui ont transformé les restaurants en banquets, où tout le monde mange à peu près la même chose, au même moment, sans faire d'histoire. Passons sur le kitsch des petits noms donnés à ces menus dégustation, plus choupinou les uns que les autres : « Promenades dans mon terroir », « Univers maritime », « Plein d'envies »... Le « à la carte » fait son come-back, redonnant aux clients le luxe de pouvoir choisir. On ne va pas se priver de faire de même avec les boissons. On n'a jamais trop de liberté.

**Double ou triple accord**

Petit pari sur l'avenir : puisque les accords sont cadencés par les assiettes, il est à prévoir que les chefs vont proposer des « multi-accords » pour un même plat. Une bouchée, une gorgée... Une cuillerée pour maman sancerre, une bouchée pour papa cornas, une dernière pour papi tokaj...

Est-ce qu'on pourrait laisser nos papilles tranquilles ?  
Ne rigolez pas, c'est comme la 5G, ça arrive bientôt.

# BLUE VULVETTE

PAR MARYAM LEVY  
ILLUSTRATION ERWANN TERRIER

Quel étrange mollusque que cet animal marin quasi inconnu du commun des mortels. Cher aux Provençaux, qui l'appellent violet de roche, il est aussi apprécié des connaisseurs languedociens qui le nomment « biju ».

Un diamant plutôt brut à première vue : une forme relativement ovale, une couleur sombre vaguement violacée et une enveloppe rugueuse plutôt molle, qui lui valent les sobriquets de figue ou patate de mer. À ne pas confondre avec le non moins disgracieux concombre de mer, son parent éloigné, dont raffolent les Asiatiques. Le violet fait aussi partie de la grande famille des échinodermes, mais il ne bénéficie hélas pas du même prestige que son noble cousin l'oursin. S'il filtre de la même manière l'eau de mer pour se nourrir, le violet passe sa vie inerte, timidement accroché à son rocher, tristement dédaigné des profanes ignares. Rien de très engageant jusqu'ici, surtout quand on sait que l'étonnante bestiole – de 15 à 20 centimètres d'envergure en moyenne – a comme

autre particularité de se rétracter quand on la manipule – technique de défense mollassonne oblige. Le novice se verra alors gratifié, en guise d'accueil, d'un jet de l'eau dont elle est gorgée. Charmant. Pourtant, le violet trônait traditionnellement sur les plateaux de fruits de mer du sud de la France. Originnaire du port de l'Estaque à Marseille, on en retrouve quelques spécimens en mer Égée et dans l'Adriatique. Autrefois très prolifique de la Provence à la Catalogne, la surpêche et les épidémies successives depuis la fin des années 1990 ont eu raison de lui. Aujourd'hui plus rare sur le littoral, il oblige les pêcheurs expérimentés à plonger plus loin dans les fonds rocheux de la Méditerranée pour dénicher le précieux. « Certaines années, on en manque pour satisfaire la demande, si on en fait trois tonnes c'est le bout du monde », constate Julien Ribeiro, conchyliculteur à Port-Saint-Louis-du-Rhône. « En plus, on fait attention à ne pas pêcher les plus petits pour éviter la disparition de l'espèce. »

Car le violet ne s'élève pas dans des parcs comme les moules ou les huîtres, il se mérite. Endémique de la région, sa pêche est un savoir-faire qui se transmet de père en fils dans la famille Ribeiro, et un secret bien gardé par nos amis sudistes : « En dehors de la région, il n'y a

que les expatriés qui commandent ça », confie le jeune producteur de coquillages.

Et mieux vaut être sur place pour appréhender la bête, car une fois ramassée, elle est bien meilleure fraîchement consommée. Coupée en deux dans la longueur, elle dévoile au grand jour sa chair jaune orangé, plus ferme que celle de l'huître, proche de la palourde. Et c'est là – enfin – tout l'attrait de cet inélegant coquillage qui n'en est pas tout à fait un.

Des recettes de beignets ou de flans ont bien été mises au point pour faciliter l'accès de cette créature aux néophytes, mais, à en croire les aficionados, rien de tel qu'un coup avec le pouce pour l'extraire et la gober toute crue. « Pour moi c'est le summum », affirme le chef de La Chassagnette, Armand Arnal. « L'iode donne un petit électrochoc dans la bouche. Ça fait partie de mes saveurs d'enfance, c'est le socle de ma palette aromatique en cuisine. »

Des arômes explosifs réservés néanmoins à des palais avertis. « Ce n'est pas facile à amener à la table d'un restaurant », concède l'Arlésien étoilé. « Ici on l'utilise mixé et tiédi, incorporé dans une vinaigrette avec de l'huile d'olive et du citron. C'est un concentré marin, comme un extrait d'eau de mer, avec une pointe d'amertume et une légère acidité. Ça donne une dimension puissante à un assaisonnement, comme un exhausteur de goût. »

« Je le compare à l'oursin mais puissance 10 », renchérit Julien Ribeiro, chez qui Armand Arnal se fournit en fruits de mer. « Il faut le consommer en petite quantité car ça provoque le même effet excitant que la caféine », assure-t-il. Parmi les anciens, il se chuchote même que le violet serait le « viagra des mers »...

Tout un programme pour cette petite chose dont l'insignifiante apparence n'a d'égal que sa vigueur gustative. Et son nom scientifique, *microcosmus*, de résumer à lui seul ce monde minuscule rempli d'étonnantes promesses. Même au fond des océans, l'habit ne fait donc décidément pas le moine.

« C'est le socle de ma palette aromatique en cuisine »

Armand Arnal,  
La Chassagnette

# Sydney

PAR KIM LÉVY  
ILLUSTRATIONS ERWANN TERRIER

## 1 BENNELONG

**Bennelong Point, Sydney Opera House, Sydney NSW 2000**

Un lieu à haute valeur symbolique pour apprécier un verre avec vue sur le Harbour? Allez donc au bar-restaurant qui occupe la plus petite des pirogues couchées: le Bennelong. Du nom du premier aborigène -peuple qui vivait à Port Jackson, soit la baie de Sydney jusqu'en 1788 - à avoir pris langue avec les colons, qui l'avaient installé dans une hutte à l'emplacement exact de l'opéra de Sydney aujourd'hui. L'offre foisonnante de gins locaux donne le ton de la récente et prolifique passion de la ville pour les spiritueux de terroir. Au restaurant, la carte est signée Peter Gilmore (Quay, rangé dans les 50 Best World) et à la carte des drinks, on a trouvé des vins de Yarra, Hunter Valley ou encore Margaret River, mais aussi du... Fernet Branca.

## 2 MOMOFUKU SEIYOBO

**Level G/80 Pyrmont St, Pyrmont NSW 2009**

Sydney est fait de ces échanges incessants avec le reste du monde. Sur la baie voisine de Pyrmont, le casino The Star, tout d'une mise clinquante, abrite un discret restaurant caribéen, le Momofuku Seiobo, mené par un chef venu de la Barbade. L'élégant bar est l'endroit idéal pour commander des petits plats de dégustation au dîner. L'équipe des cuisines vous passe les plats en direct tandis que la salle vous pourvoit en boissons originales. Arrosé d'un incroyable chardonnay orange de Victoria, un tartare d'agneau préparé avec de la sauce piquante à la mangue voyage sur un radeau de tulle de manioc. Avec des desserts de noix de coco râpée minute, on goûte une vendange tardive de riesling de la région d'Orange (au nord-ouest de Sydney). En Europe, le terroir des tropiques, le vin de dessert, tout cela passe souvent pour kitsch, mais ici, ils offrent un terrain de créativité.

## 3 ROCKPOOL BAR & GRILL

**66 Hunter St, Sydney NSW 2000**

Les Australiens ne plaisantent pas avec les standards de qualité en matière d'OZ\* beef. Par exemple, l'élevage est tout ce qu'il y a de plus extensif: on compte

28 millions de têtes - plus que la population humaine de l'Australie - sur 200 millions d'hectares de terres. Mais l'ambition va plus loin qu'une pâture immaculée. À la carte de Corey Costelloe, le chef exécutif, l'incontournable corned-beef - bœuf saumuré - est arrivé avec les Anglais, la bresaola - bœuf cru mûré - a voyagé depuis la Lombardie, mais le mouvement actuel qui agite les connaisseurs ici et dans toute l'Australie, porte sur l'expertise du wagyu, nourrie par des liens de plus en plus ténus avec l'archipel japonais dont cette race est originaire. On goûte ainsi au Rockpool la viande la plus select de Sydney: le wagyu mishima de David Blackmore, élevé à l'herbe, et dont le chef a l'exclusivité pour son restaurant. Au moment du service, le savoir-faire culinaire typiquement australien entre en scène: une cuisson vive à très haute température sur le grill. Le plus important: le feu de bois alimenté de bûches d'ironwood, un bois dur comme le fer issu d'arbres australiens, allumé par l'équipe avant chaque service dans un foyer de près de 3 mètres de long.

## 4 PS40

**Skittle Ln, Sydney NSW 2000**

Les soirées finissent tôt en ville, depuis les lois du Lockout, couvre-feu des bars des quartiers centraux institué en 2014. À PS40, un bar à cocktails spécial dans le Central business district, vous pourrez toutefois encore quelques instants goûter aux ineffables sodas maison après une heure et demie du matin. Dissimulé derrière une porte grillagée dans une backstreet, le lieu est devenu grâce à Peter Seabrook et les propriétaires associés le temple du cordial, qu'ils servent « on tap ». Le succès de ces voyageurs revenus au pays réside, entre autres idées folles, dans la macération d'ingrédients locaux et un procédé de gazéification lente.

## 5 REUBEN HILLS

**61 Albion St, Surry Hills NSW 2010**

On se couche tôt, on se lève tôt à Sydney, ce qui convient parfaitement au brunch. Sur une coquette colline du centre, au Reuben Hills, les bruncheurs disposent d'un choix plus que confortable de cafés d'origine, de jus de fruits de saison

pressés minute, porridges doux avec l'acidité de fruits rouges frais, de l'horcata (lait végétal, ndlr) et des plats d'inspiration mexicaine - terrain de sourcing des cafés oblige. Comme nous achetons des croissants, les Sydneysiders commandent des avocado toasts, ode à la beach culture, qui ont accédé depuis à une renommée mondiale.

## 6 BOON CAFÉ

**1/425 Pitt St, Haymarket NSW 2000**

Dans le quartier d'Haymarket, le China Town de Sydney, Palisa Anderson a ouvert le Boon Café, au sein du groupe fondé par sa mère sino-thaïlandaise arrivée dans les années 80. Ce café thaï loge dans une supérette qu'elle approvisionne avec les produits de sa propre ferme biologique de Byron Bay. Anciens et jeunes, Italiens et Japonais, y défilent du petit déjeuner au dîner autour de mets que tout le monde ici considère locaux: le riz frit aux crevettes, les croissants au provolone et au jambon, les brochettes de porc au riz gluant ou l'infusion glacée au tamarin.

## 7 JET BAR CAFFE

**Queen Victoria Building, 55/455 George St, NSW 2000**

En marchant le long de George Street, dans le quartier des grands magasins, vous pourrez constater que les Sydneysiders mettent la barre haut en termes de café de spécialité. Mixer les origines, les torrifier et les extraire de la manière la plus précise possible, voilà un de leurs sports de prédilection. Au pied du Queen Victoria Building, le Jet Bar Caffe de Lavazza sert un mélange du Brésil, d'Éthiopie et d'Inde, que le barista amène sur le terrain technologique en jouant avec des boilers de sa Sanremo. Un cran supplémentaire dans l'attention déjà portée au monument national: le flat white, sur la base d'un espresso agrémenté de micromousse de lait. Les aînés, grands amateurs de cette recette, y accueillent sans broncher ces nouveaux savoir-faire, à même de servir leur quête de raffinement.

## 8 THIS MUST BE THE PLACE

**239 Oxford St, Darlinghurst NSW 2010**

Le vin nature est longtemps resté un sujet clivant et on dit « lo-fi wines » ici. Aujourd'hui, la recherche dans ce domaine se montre très dynamique. Les bouteilles numérotées s'arrachent, et l'intérêt pour les vins orange - « skin contact » - se lit sur toutes les cartes. Le vignier élevé en hogsheads (fûts de 240 litres) français tient la même place en termes de créativité que le cocktail au concombre fermenté comme aux Philippines. Une fois encore, tout ramène à la condition insulaire de ce pays, où sont plus facilement acheminées des barriques usagées que neuves, et bien sûr des produits locaux que des denrées importées. La débrouille devient une contrainte créative: dans son

bar, Luke Ashton s'astreint à n'utiliser que de l'épicerie sèche et des herbes glanées à Hyde Park ou dans les jardins alentour. Cette cueillette urbaine, contrôlée par des pros, relève d'une pratique bien connue en ville, où on peut se fournir au sein même des quartiers tant la nature y est prodigue.

## 9 SAINT PETER

**362 Oxford St, Paddington NSW 2021**

Baignée par l'immensité de cet océan, l'Australie dispose des eaux parmi les plus poissonneuses du monde, mais, bien que le continent se nomme l'Océanie, les poissons espècés de loin les plus consommés se résument au trio saumon-barramundi-vivaneau. Un peu plus à l'intérieur des terres, à Paddington, le restaurant Saint Peter du chef Josh Niland révolutionne la manière de regarder cette impressionnante ressource halieutique. Le chef de trente ans a eu l'idée d'appliquer au poisson les méthodes de la boucherie et de la charcuterie, dans le but de rendre le poisson aussi désirable que la viande: rôti de cabillaud de Murray, tripes de mérout géant façon bacalhau, poutargues des poissons les plus divers, chairs mûrées sur l'arête. Rien de ce qui est servi ici ne vient de plus loin que la Nouvelle-Zélande. Pour peu qu'on dispose d'une glacière dans la voiture, il pourrait même être tentant d'emporter à la plage les Saint-Jacques à la splendide nacre ou le filet de vivaneau mûré à point. On peut aussi choisir de s'y arrêter pour un généreux fish'n'chips de lingue, arrosé d'un cordial aux baies du bush, un burger de thon jaune grillé à la braise, truite de l'océan fumée par la maison, crevettes - sauce cocktail - de la rivière du coin (lire aussi notre reportage chez Josh Niland, p.14).

## 10 ESTER

**46-52 Meagher St, Chippendale NSW 2008**

Parmi les attraits qui vous conduiront plus au sud, il y a les beer gardens, la vie nocturne, le charme des entrepôts réaffectés. Dans Chippendale, il y a aussi l'incroyable fumet du pain qui lève à Ester. Le pétrin additionné de réduction de malt donne un pain d'une qualité reconnue bien au-delà de la Grande Barrière de Corail. Avec sa brigade internationale - Canadiens, Anglais, Chinois s'y relayent - le restaurant de Mat Lindsay offre une belle synthèse de toutes les découvertes offertes par un séjour dans la capitale du Nouveau Monde. Une cuisine au feu de bois; une appétence nouvelle pour la cuisine des produits de la mer; une folle maîtrise des produits de la fermentation - vin, pain, vinaigre, etc. - et une préférence pour la rareté du produit, la recette juste, la trouvaille, la primauté. C'est par exemple la variété de couteau endémique proche d'une coquille Saint-Jacques très idéée, dressée crue façon sashimi avec une huile de kombu.



JOSH NILAND

# POISSON PILOTE

Dans le poisson, tout est bon. L'Australien Josh Niland, la trentaine énergique, restera dans l'histoire de la cuisine pour son apport à l'apprêt d'espèces rares qu'il utilise « from scale to tail ».

PAR KIM LEVY  
PHOTOS NIC GOSSAGE



À Sydney, dans le quartier de Paddington, Josh Niland a ouvert en 2018 sa Fish Butchery, labo-boutique aux mille merveilles à deux pas de son restaurant Saint Peter où il propose dans l'assiette une épopée océanique, de l'apéritif au dessert.

Comme un désosseur fondu à force d'usage et d'entretien, la lame, mieux affûtée qu'un rasoir, passe entre l'écaille et la peau, laissant s'échapper d'impeccables rubans de kératine. Le kingfish (thazard ou thon banane) en ressort glabre. La peau est scalpée, plutôt que classiquement écaillée, à rebours, lame retournée, dans un jaillissement de nacre organique. « C'est la forme normale du couteau, je l'ai trouvé au Japon », fait un Joshua Niland désinvolte qui, visiblement, considère l'étrangeté de son outil pour la première fois depuis longtemps. Depuis l'ouverture de sa Fish Butchery en 2018, procéder par exemple à des manipulations exotiques qui ringardisent nos Meilleurs Ouvriers de France écaillers relève de la routine pour le jeune chef et ses équipiers. En tous cas pour les gros poissons, les petits sont écaillés à l'ancienne. Il jette un œil à la livraison du jour – espadon de Mooloolaba, en plus du kingfish de Hiramas. Il n'y a aucune trace d'eau dans le coffre duquel a été sorti l'énorme bête à l'œil vif,

ouïes rouges, figée dans la rigidité cadavérique sur le plan de travail. « La glace produit un choc thermique. Dans les supermarchés, on stocke dans des conditions qui sont ce qu'elles sont et qui ont le mérite de conserver la chair, mais dès que le poisson quitte l'étal pour être emballé, tu dois le cuisiner le soir-même sinon c'est foutu. Avec notre méthode, le même poisson reste frais pendant trois jours après l'achat. » Le kingfish est fileté et désarêté. « Pour les découpes, on utilise aussi une technique japonaise centenaire, celle des sashimis, qu'on a apprise bien que les Japonais n'aiment pas partager leurs secrets. » Faire tout comme au Japon ? Non, ce qui est spécifique à la Fish Butchery, c'est le traitement sur le temps du poisson. Question de culture : « Les Japonais aiment leur poisson vraiment très frais, quand il est encore dans la rigor mortis. Le palais occidental trouve généralement qu'il y a quelque chose qui cloche avec cette texture. » Question aussi d'opportunités gustatives, techniques et de rentabilisation du produit de la pêche. La Butchery s'organise comme s'il s'agissait de viande terrestre. Cuisine-t-on ailleurs la longe, l'os à moelle, la rate, même la joue de poisson ? Le choc sémantique est forcé à dessein par Niland, dont les pairs adoucent la vision écologique – les classements internationaux lui ont décerné autant de prix

PORTRAIT

gastronomiques qu'« éthiques ». Une part importante des arrivages sont affinés, maturés sur la carcasse. Josh Niland sourit d'une malice enthousiaste, sort son smartphone où il a enregistré les meilleures feuilles de son livre, *The Whole Fish Cookbook*. Il veut nous montrer les découpes recensées au cours des recherches de l'équipe ces dernières années. Trente-et-une sur les poissons ronds comme ce thazard colossal, presque autant que sur un bœuf – on en compte 48 – mais dans le poisson tout est bon, selon la pratique de l'établissement : yeux, sang, écailles, nageoire anale...

## BASS GROPER ET SAUCISSONS IODÉS

En 2016, au premier coup de feu de son restaurant, Saint Peter (Saint-Pierre, pour le poisson à épines et le patron des marins-pêcheurs), la maturation se réalise au sein du restaurant. La Fish Butchery, lancée deux ans plus tard, lui permet à la fois d'agrandir la zone d'affinage, de vendre en direct au client qui souhaite cuisiner un poisson sourcé, et de donner des masterclasses. Il en confie la clef à Paul Farag, de deux ans son cadet, rencontré en 2014 alors qu'ils étaient tous deux à l'affiche de l'Omnivore World Tour Sydney. À l'époque, Paul travaillait au Four In Hand, avec Colin Fassnidge, qui popularise la philosophie du « nose-to-tail » dans les cuisines de la ville. Un passage à Monopole le familiarise avec la charcuterie, avant que Joshua Niland le plonge dans le « scale-to-tail » [de l'écaille à la queue] dont il a fait sa signature. Pendant que Paul en tablier bleu de plongeur s'affaire en chambre froide, la silhouette adulescente de Joshua Niland – trentenaire à cheveux courts en pétard sur le dessus, mèche plaquée sur le front, sweat à capuche et pantalon noirs – se promène autour du plan de découpe. Il observe les saumures, raconte des anecdotes sur la façon dont sont reçus ses étranges plats au restaurant. L'échoppe aux inox rutilants côté cuisine et aux mange-debout occupés par des visiteurs calmes, ravis de leur deep fried fish'n'chips arrosé d'un cordial au pepperberry, une herbe du bush traditionnelle de la pharmacopée aborigène, de chez PS40, bar à cocktails du Central Business District de Sydney (voir aussi dans les Essentiels, page 12). Entre les deux, un étal sous verre digne d'une bijouterie, expose les préparations du jour : pipis (variété endémique de tel-lines, prononcer « pipise » et non...) de Coolong, burgers de thon, saucisses de truite de l'océan et vivaneau aux herbes et au fenouil, tourte de lingue Bermagui, Saint-Jacques levées des îles d'Abrolhos (à l'ouest du pays), des découpes de thon albacore aussi nettes que l'œuvre d'un diamantaire. Depuis la rue, quelques passants s'arrêtent devant la vitrine où pendent comme des saucissons iodés, des filets de poissons fice-

## Il utilise 90 % de la composition d'un poisson, contre environ 55 % dans un traitement classique

lés. « On vend beaucoup de salaisons. On garde les gros poissons pour l'affinage, mais on peut bien sûr le faire avec le cabillaud, par contre, ni avec le rouget ni avec les poissons plats comme le turbot ». Certains clients passent des commandes ambitieuses pour les grandes occasions. C'est ce qu'on retrouve sur l'Instagram de Josh (@mrniland) : carré de bass groper (énorme mérou local) manchonné, rôti de truite de l'océan, cabillaud et thon jaune « désossés » comme des râbles de lapin ou une selle d'agneau, bardé dans la peau écaillée de la truite et ficelé, prêt pour la cuisson mixte.

Paul Farag nous ouvre les portes de la chambre froide, où pendent des carcasses de vivaneau, des maquereaux, la tête d'un bass groper de belle facture. La vision est étrange, décalée, on doit s'y reprendre à plusieurs fois pour comprendre dans quel monde on se trouve projeté. « La chambre est maintenue entre -2°C et 0°C dans un environnement statique. C'est très important : il n'y a pas de vent, c'est comme dans un frigo. Pour de la viande, il y aurait des ventilateurs. Ça nous a pris beaucoup de temps de construire tout ça, parce que si la ventilation n'est pas statique, elle assèche le poisson. » Les gros poissons sont mortifiés pendant une semaine. « Tu as plus d'umami grâce à l'affinage. »

### « C'EST NOTRE JOB D'ÉDUCER LES GENS »

La première fierté que revendique Josh Niland, c'est d'utiliser « 90% de la composition d'un poisson, contre en moyenne entre 45 à 55% dans un traitement classique. En plus [du scale-to-tail], on fait des économies parce qu'on récupère ce que les autres restaurants n'ont pas prévu de cuisiner ». Les petits poissons sont écaillés et l'on décide ensuite de leur préparation. « Ils partent pour le restaurant ou pour le traiteur. Avec les têtes, tu peux faire des tourtes, des lasagnes », résume Paul. Les gros poissons sont écaillés, étêtés, évidés, on inspecte leurs entrailles et prélève les abats. Les foies sont mis en saumure et utilisés aussi vite que possible. La rate et le cœur sont mis au sel ainsi que l'estomac, les rogues (poches d'œufs) sont fumées pendant deux semaines.

Paul désigne l'étagère où sèchent les rogues saumurés enduites de cire. Il prépare des poutargues d'une grande variété de poissons, pas seulement avec les mulets ou le thon rouge comme c'est l'usage ailleurs. « C'est notre job d'éduquer les gens ». Le Saint-Pierre, le barramundi, le saumon – et encore, seulement les filets – représentent la sainte trinité de la consommation australienne dont l'équipe essaye d'extraire ses clients. Dans sa communication, Josh insiste souvent sur l'existence des 500 espèces qui frayent aux abords de l'île continent, dans les eaux les plus poissonneuses du monde. « Tout au long de l'année, il y a entre 100 à 150 espèces pêchées. Il faut s'adapter à l'arrivage, on a du nouveau chaque semaine. C'est un plaisir, mais aussi un défi parce que tu dois contrôler le poisson tout le temps : c'est du poisson sauvage, on est un très grand pays, impossible de savoir ce qu'il a mangé. On ne lève pas un filet avant d'être sûr d'avoir trouvé le bon ratio entre l'humidité de la chair et la quantité d'huile d'une espèce spécifique. » Le garde-manger régional se montre généreux, depuis les poissons jusqu'aux vins nature de la Hunter Valley, de la Barossa Valley ou de la Swan Valley parmi les nombreux eldorados œnologiques de la carte du restaurant. Les trouvailles en cuisine et la demande de la clientèle ont amené quelques ajouts en provenance de la Nouvelle-Zélande, même si le restaurateur misait en premier lieu sur un économat entièrement australien.

Josh raconte une virée avec un fournisseur de la côte nord. « Le type attrape des truites d'eaux froides, une des meilleures et des plus chères. Il les attrape une par une, à la canne. Il les met sur un matelas, il place le matelas dans un tank. Il pratique l'ikejime. Il place un pain de glace pour conserver au froid sans contact avec de l'eau, et l'envoie par avion. » Paul précise : « On doit payer le fret, mais ça arrive au restaurant en moins d'une journée. » « On cherche la stabilité des équipes et des fournisseurs. Mais c'est beaucoup de travail. Côté équipe, partout ailleurs, les poissonniers sont payés au poisson. Ici, ils ne gagneraient rien, puisque tout est optimisé. C'est aussi très difficile de créer des relations privilégiées avec les fournisseurs. La Fish Butchery ne fonctionne que parce que Saint Peter est à côté. »

### CHIPS D'YEUX DE MULET

Dans la nuit de Paddington, quartier chic à l'est de Sydney, les voitures s'arrêtent sur Oxford Street, à quelques numéros de la Fish Butchery, fermée à cette heure de la soirée. Saint Peter, avec ses doubles services de 34 couverts au dîner (et au déjeuner les week-ends), donne corps à cette infatigable exploration des carcasses marines. Certains jours, au restaurant, on déguste des os à moelle de poisson. « Mais c'est les jours où on désosse les carcasses, ce n'est

pas tous les quatre matins », raconte Jamie Crothers, le head chef qui partage sa minuscule cuisine ouverte avec trois autres cuisiniers. Ce soir-là, Josh n'est ni en salle ni au piano. L'affaire roule toute seule, avec son lot de surprises que le bouche-à-oreille diffuse bien au-delà de Paddington.

L'amuse-bouche marque les esprits comme une provocation apéritive : des chips d'yeux de mullet à déguster avec un taramasalata d'Apuca (poisson rond pélagique). À suivre, un Balmain bug de Mulagong – crustacé étrange et non identifié par le mangeur allochtone, qui débarque à table toutes pattes en l'air, le dos calé sur un coussin de sel. La chair extraite de cette bestiole est cuite à la bretonne, infusée dans l'huile chaude et sa chair fondante se plonge dans une sauce cocktail pimentée. À suivre : une tourte de tripes de Kingfish, un cabillaud désossé avec une garniture de grains de chardonnay pelés et un jus dont les sucres sont exhaussés par des graines de cumin. Jusqu'au dessert, sorte d'opéra revisité à l'australienne, les graisses des poissons sont utilisées dans un caramel au beurre salé.

À mesure que passent les années, Saint Peter et depuis quelques mois, la Fish Butchery, s'attaquent aux tabous qui collent aux produits de la mer. La culture australienne, et particulièrement les barbecues tout au long de l'année, inspire toujours de nouvelles idées : merguez de truites, brochettes de foies, cuissons « sur l'os », en crapaudine, côtelettes de thon marquées au grill. C'est là enfin une des idées que Joshua Niland veut faire passer, par son livre autant que par ses menus : tout est possible dans la cuisine du poisson. « La plupart des gens n'en cuisinent pas parce qu'ils ont peur de ne pas savoir s'y prendre. Moi je le dis : le poisson, tu peux le brûler, c'est pas grave. Tu peux en faire ce que tu veux et utiliser de cette manière l'entièreté de l'animal ». Josh Niland l'assure : sa philosophie est toute entière reproductible de notre côté du globe.

FISH BUTCHERY  
388 Oxford St / Paddington /  
Sydney, NSW / 2021

SAINT PETER  
362 Oxford St, Paddington,  
Sydney, NSW

À LIRE  
*The Whole Fish Cookbook,*  
*New Ways to Cook, Eat and Think,*  
de Josh Niland, paru en novembre  
2019, 31,50 €





# LE BARILLET

DE MAXIME LAUREN SON

PAR AMÉLIE RIBEROLLE  
PHOTOS ROMAIN BASSENNE

Les arts de la table... Vaste sujet. On a été obnubilé par un objet chez Maxime et Hélène Laurenson, chez Rustique, à Lyon : une sorte de distributeur à couverts artisanal en noyer qui donne un autre relief à la table et au repas. Made in Auvergne. Un barillet, ça s'appelle. Touchés.

Normalement, c'est une pièce cylindrique (en forme de baril, si vous suivez), mot que connaissent ceux qui démontent des serrures, des flingues ou des instruments de musique. L'objet qui nous a tant plu chez Rustique est cubique, et ouvre sur une conception du service. Maxime Laurenson y réfléchit depuis son départ de la rive gauche parisienne début 2019 : « Chez Loiseau, on était paralysés par la remise de couverts, du temps qu'on ne passait pas à échanger avec le client, et qui remettait de la distance ». Ces fameux moments où les conversations sont en suspens, parce qu'on penche le buste pour laisser passer la sixième fourchette...

Pendant son temps off, il écume les tables scandinaves avec sa belle Hélène, et les tourtereaux recensent « tout un tas de dispositifs très smart à ce sujet ». Smart comme intelligent ET élégant. Ils enchaînent donc les prototypes en même temps que les préparatifs du mariage. « On a pensé à des éléments intégrés à la table, mais cela ne fonctionnait pas. » L'incrustation imposait une grande surface, pas forcément ergonomique, et puis Hélène trouvait ça avec raison « sans âme, trop Ikea ».

## NOYER

Tout se dénoue grâce au papa de Maxime, toujours installé en Haute-Loire. Après la noce, il leur parle des frères Garnier, deux quadras installés dans une grange à Saint-Romain-Lachalm, à quelques kilomètres de là « par une petite route où les voitures ne se croisent pas, au milieu de la pampa ». Il y a André, quadra volubile, le menuisier, au rez-de-chaussée. À l'étage, son frère Christophe, technicien moins disert, guère emballé par le défi du barillet, accepte

néanmoins d'essayer pendant la quinzaine suivante, d'autant qu'il avait des petites chutes de noyer à écouler.

« C'était exactement ce qu'on voulait. » Il faut bien sûr arrondir un peu les angles mais l'objet est là, prêt à s'embellir avec le temps et les caresses des clients qui y saisissent leurs couverts. Comme un résumé de la démarche de Rustique, avec son élégance brute si essentielle. « On voyait bien les nervures, du coup on s'est dit que c'était ça qu'il nous fallait pour les tables, il nous a envoyé au rez-de-chaussée. » Coup de bol, André a un copain qui ne manque pas de noyer, il y filera le lendemain à l'aube. « Il nous a envoyé un échantillon par la poste, banco. »

Les tout nouveaux Laurenson attendent justement la validation de leur crédit pour le lancement de la production. « Après, ils ont dû dépoter ! » La totale arrivera deux jours avant l'ouverture (en octobre 2019) avec des instructions avant usage : « Passez-les bien à l'huile de lin pour les nourrir, hein. » Il imite à merveille l'accent du Velay, qu'il a peut-être eu gamin, mais perdu au fil de ses postes chez Jean Sulpice, à l'époque à Val-Thorens, ou à la Cabro d'or aux Baux-de-Provence. On imagine qu'il a ressurgi au milieu des copeaux, même s'il a fallu peu de mots pour que ces cerveaux se comprennent.

## LIBERTÉ

Le résultat ce sont ces vingt-quatre blocs qui permettent d'empiler six ou sept couverts de chaque catégorie, à côté de l'Opinel posé sur un morceau de lauze. Un même couteau pour tout le service et les autres pensés à chaque menu. « On y met beaucoup de soin en amont, après on ne s'en occupe plus. » Plus de couverts au comptoir, et exit cette fichue codification qui paralyse parfois mêmes les plus initiés, tout honteux d'avoir utilisé la mauvaise fourchette. « On voulait un objet qui facilite, et des clients libres d'utiliser tel ou tel... ou pas, comme avec les cuisses de grenouille ! » La liberté, c'est d'autant plus important quand on impose un menu unique. « Le choix des couverts n'est pas formaté, celui qui a envie de tout manger à la cuiller peut tout à fait le faire, et ce système le met à l'aise ». Et permet de se concentrer sur l'essentiel. Après quelques mois d'ouverture, il s'amuse de voir les clients spéculer en fin de repas sur le nombre de plats qui leur restent. Et caresse le bois de ces barillets, « matière vivante prête à s'embellir avec le temps ».

D

## LE DERNIER DES DISTILLATEURS AMBULANTS

Trois mois par an, Mathieu Sabbagh sort son magnifique alambic et le balade sur les places des villages où il distille les marcs, lies de raisin et fruits qu'apportent les vignerons et les habitants de la région. Une activité qu'il est le seul à exercer en Bourgogne. On est allé voir à Moroges, en Saône-et-Loire, cet artisan distillateur qui veut imposer ses spiritueux populaires bourguignons comme des produits d'exception, révélateurs d'un terroir mythique.

PAR ZAZIE TAVITIAN  
PHOTOS ANNE-CLAIRE HÉRAUD

Ci-contre:  
À l'époque des premiers alambics, au siècle dernier, il y en avait deux à Pommard, celui des cléricaux et celui des anti-cléricaux installés chacun d'un côté de l'église. On allait y faire distiller ses marcs en fonction de ses convictions.





Toutes les nationales ne racontent pas les mêmes histoires, la D74 qui s'étend – notamment – de Dijon à Beaune, narre celle d'une vigne centenaire et paysanne, devenue pour les amateurs de vin une terre presque christique où chaque nom de village résonne comme un lieu de pèlerinage. Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Aloxe-Corton...Au milieu des frères vignes hivernales, les travailleurs taillent et brûlent les bois dans des brouettes disposées en fin de rangs. La fumée qui se dégage ajoute au tableau. Décidément ici peu importe la saison, le paysage saisit, toujours.

#### LE DERNIER ALAMBIC BOURGUIGNON AMBULANT

Pas étonnant que Mathieu Sabbagh ait choisi ces terres pour devenir distillateur. L'ancien directeur commercial de Pernod Ricard a cherché deux ans dans toute la France avant de se décider à racheter cette distillerie familiale qui appartenait aux Pigneret, viculteurs à Moroges en Saône-et-Loire depuis 1941. À la lisière de la vieille ville de Beaune, l'espace de stockage et d'assemblage qu'a repris l'entrepreneur n'a rien de bucolique ni de grandiose. Cheveux en bataille, barbe, pull vert en laine de bonne facture, grosses bottes de cuir et springer anglais aux pieds, Sabbagh y semble parfaitement dans son élément, loin de son ancienne photo de profil LinkedIn qui transpirait l'after-

shave et l'amidon. Derrière une grande porte coulissante, l'ancien alambic ambulant du père Pigneret, trône, royal et désœuvré. Celui dont se sert Mathieu Sabbagh pour distiller est en ce moment à Moroges justement, après avoir transité à Beaune et avant d'aller à Gevrey-Chambertin, pour finir par Pommard. Soit une tournée de trois mois sur les places des villages bourguignons pour le dernier alambic ambulant de la région.

Au départ, l'entrepreneur cherche à acquérir une distillerie qui a déjà une marque d'alcool pour la faire revivre, l'homme qui a réussi chez Pernod à dépoussiérer la Suze le dit sans détour : « C'est ce que je sais faire, je suis un homme de marques. » Il ajoute : « Il y a deux ans d'attente pour acheter un alambic, les temps de fabrication sont très longs et je trouvais ça dommage de créer une distillerie de zéro alors que les alcools français se meurent. »

Les Pigneret ne produisaient pas de spiritueux à façon, ils distillaient pour d'autres ou à destination d'entreprises alimentaires, marcs et lies de raisin. Mathieu Sabbagh, va donc reprendre leur alambic, leur activité, mais aussi lancer sa propre marque Sab'S : diminutif de son nom de famille et acronyme de Société Alambic Bourguignon, sa nouvelle entreprise. Sous cette marque, Sabbagh veut notamment fabriquer du marc – alcool élaboré à partir des marcs de raisins que l'on récupère après la fermentation

« L'alambic, sourdement, sans une flamme, sans une gaieté dans les reflets éteints de ses cuivres, continuait, laissait couler sa sueur d'alcool, pareil à une source lente et entêtée (...) »

*L'Assommoir*, d'Émile Zola

alcoolique – et de la fine, une eau-de-vie de lies de raisin, soit les résidus de levures mortes que l'on trouve au fond des cuves après la fermentation, soit du vin lui-même. Il espère faire de ces eaux-de-vies populaires des spiritueux d'exception, au même titre que les meilleures grappas italiennes.

#### COLONNES DE FEU

6 heures, sur la place du village de Moroges, commune de 569 habitants au sud de la côte chalonnaise. Posé sur son estrade, l'alambic tourne déjà. Centre vibrant et chaud, il engloutit les marcs de raisins, tas de peaux grenat qui participent au paysage cinématographique. La lumière crépusculaire englobe ce paysage rural si fragile qui semble immuable.

Paul de Vaucorbeil, employé de l'entreprise, manie le magnifique alambic Muller à trois colonnes. Les marcs de raisin sont déversés à tour de rôle dans chaque colonne. Avant cela, Paul a allumé la chaudière qui crée de la vapeur d'eau par combustion de gaz. Cette vapeur traverse ensuite la matière et se charge en alcool et arômes, elle arrive dans la colonne de rectification ou les cinq plateaux réglés à des chaleurs différentes éliminent les matières non désirables au fur et à mesure de leur ascension. Les alcools lourds retombent vers le bas, les autres remontent pour atteindre la colonne de condensation où la vapeur va

passer de 78 °C à 15 °C et permettre à l'alambic de libérer enfin ce liquide blanc incolore. Une fois la distillation faite, Paul récupère à l'aide d'une grue les marcs fumants qu'il déverse dans une benne, cette matière est désormais « nettoyée », explique-t-il, elle servira de compost. Certains vigneron en bio les remettent au pied de leurs ceps. Une boucle vertueuse non dénuée de poésie.

Il y a, comme dans les descriptions de Zola, quelque-chose de quasi organique dans l'activité de cette machine. Les habitants d'ici parlent d'ailleurs toujours de l'alambic en utilisant le féminin. Mathieu et ses coéquipiers ont mis un peu de temps avant de réussir à l'apprivoiser. « Au départ on se brûlait, on se laissait surprendre. Aujourd'hui on a appris à la domestiquer, on la pilote à l'odeur, au bruit. » La distillation est ensuite une question de réglage et aussi une patte, « chaque distillateur a ses méthodes, tout le monde garde le secret », raconte Paul.

#### BOUILLEURS DE CRUS

Avec son alambic ambulant, Sabbagh a aussi hérité de toute une tradition populaire presque disparue : distiller sur les places des villages les « gènes » comme on appelle ici ces déchets du vin, qui doivent être recyclés. « Notre premier métier c'est d'être éboueur des vigneron, c'est

« Notre premier métier c'est éboueur de vigneron, c'est d'évacuer les déchets, après seulement on les valorise »

Mathieu Sabbagh, distillateur

Ci-dessus :  
À gauche, Mathieu Sabbagh.



d'évacuer les déchets, après seulement on les valorise», dit sans ambages le néo-distillateur. Ce matin-là, le marc qu'il prépare est destiné à la société Berthaut qui s'en servira pour affiner ses époisses. La veille ce sont les habitants du coin qui étaient venus avec leurs fruits (pommes, poires, mirabelles) déjà fermentés, plus par tradition que par intérêt économique. Certains vigneron apportent lies et marcs à distiller et les récupèrent pour les assembler et les faire vieillir chez eux, ce sont eux qu'on appelle les bouilleurs de crus. Longtemps, ils ont été exonérés de taxe grâce à un système de « privilèges » créé sous Napoléon en 1806. Ils avaient alors le droit à 20 litres d'alcool pur sans taxe à garder après distillation. La loi évoluera au cours des années, jusqu'à son abrogation totale en 1960. Aujourd'hui, les dernières personnes à en bénéficier sont les agriculteurs propriétaires terriens qui ont participé à la guerre d'Algérie, c'est-à-dire plus grand monde. Cela et l'interdiction de distiller chez soi, explique en partie la perte de cette tradition de la petite fine ou du marc de fin de repas. Les vignerons doivent faire distiller leurs matières par des organismes agréés afin de justifier auprès de l'État la prestation d'alcool vinique : un impôt récupéré sous forme de distillats neutres qui servent à produire des biocarburants ou des produits pharmaceutiques.

#### DÉCLIVER LES CLIMATS

À Beaune, sur le site de stockage, la cuisine-salon-laboratoire regorge de bouteilles et petites fioles de fines, de poire, de marcs, mais aussi de bouteilles de grappa italienne, l'équivalent du marc bourguignon. On se croirait dans le laboratoire d'un assembleur fou à la recherche de la formule parfaite.

Et nous ne sommes pas si loin du compte : en reprenant cette société, Sabbagh a hérité de tout sauf de LA recette parfaite. L'artisan distillateur compte donc bien expérimenter ces prochaines années plein de formules et d'assemblages pour essayer de faire de la fine et du marc des alcools qui seront reconnus au même titre que les meilleurs whiskies en faisant parler le terroir bourguignon : « La distillation concentre les arômes, si on goûte un grand vin, on doit pouvoir retrouver les mêmes arômes dans les eaux-de-vies issus du même terroir. » L'idée serait alors de pouvoir distiller des marcs ou des lies qui proviennent de petites parcelles spécifiques (les climats en Bourgogne) pour en exprimer toutes les subtilités. Les marcs et lies pour révéler leur potentiel doivent être récupérés juste après les vendanges et la fermentation et bien conservés. Mathieu Sabbagh le résume sans équivoque : « Si on distille de la merde, on obtient de la merde. » Il a commencé ses tests cette année, notamment avec le château Meursault, sur 8 hectares d'une parcelle de

## « Si on goûte un grand vin, on doit pouvoir retrouver les mêmes arômes dans les eaux-de-vies issus du même terroir »

Mathieu Sabbagh

Ci-dessus : La fine de Bourgogne, résultat de la distillation des lies, les dépôts du vin.

la même appellation, ou encore avec les marcs et lies en biodynamie de Jean-Louis Trapet à Gevrey-Chambertin. L'expérimentation ne s'arrête pas là, Mathieu Sabbagh doit maintenant « apprendre à faire vieillir » ses alcools. Pour obtenir l'appellation, les marcs et fines de Bourgogne doivent vieillir au moins deux ans et parfois plus de dix ans en fût de chêne. Dans le hangar qui abrite des centaines de foudres et fûts de chêne de toutes tailles, il veut nous faire goûter à tout, excité : « Aujourd'hui on se ne sait pas encore exactement ce qu'on recherche ». Ce dont il est sûr c'est « qu'on ne peut pas être plus dans le terroir et dans la tradition ». Les marcs que Sabbagh nous fait goûter révèle effectivement des arômes de fruits précis, une vraie matière et une longueur en bouche impressionnante.

#### AUTOUR DE L'ÉGLISE

7 heures à Moroges, Thierry Violot-Guillemard, grand vigneron de Pommard débarque dans son camion, accompagné par son chien et appuyé sur sa canne. Il est venu chercher sa viande de cochon que Louis fait cuire dans l'alambic depuis l'aube. Cette tradition d'utiliser l'alambic pour cuire cochon, pomme de terre et même des poulets et autres volatiles selon la légende, Mathieu Sabbagh a voulu la préserver. Un peu plus tard sur les coups de 10 heures, des vignerons du coin et le président

de l'AOP Marc et Fine de Bourgogne Thierry Jeannin-Naltet, débarquent pour un fameux casse-croûte. Au milieu des saucisses dodues irrésistibles et des bouteilles de mercurey, certains évoquent avec tendresse leurs aïeux bouilleurs de crus.

Les liens avec les vignerons sont primordiaux pour Mathieu Sabbagh : « Dans les années 70, les terrains en Bourgogne ne valaient rien, rappelle-t-il, les vignerons ont fait un travail extraordinaire sur le vin mais très peu se sont intéressés aux alcools. Aujourd'hui, c'est eux que nous devons convaincre de valoriser leur boulot, avant même les consommateurs. Pour le faire il y a toute une notion de terroir et une légitimité à avoir auprès d'eux. »

Thierry Violot-Guillemard, lui, frétille comme un gosse devant la machine. Il nous a apporté la photo de son arrière-grand-père, Joannès Faivre, bouilleur de cru et vigneron à Pommard au début du XX<sup>e</sup> siècle. Sur le négatif, l'ancêtre pose fièrement devant l'alambic Faivre sur la place du village. La même place où l'alambic bourguignon de Mathieu s'installera quelques semaines plus tard. « À cette époque, il y avait deux alambics à Pommard, raconte le vigneron, celui des cléricaux et celui des anti-cléricaux. Ils étaient chacun d'un côté de l'église on allait faire distiller ses marcs en fonction de ses convictions. » En ce temps-là déjà, le choix de la destination de la distillation n'était pas neutre.

## Mathieu Sabbagh a conservé une autre tradition : utiliser l'alambic pour cuire cochon, patates, poulets et autres volatiles

Ci-dessus : Place du village de Moroges, en Saône-et-Loire.

Ci-contre: au fond, le Musée Historique de la Ville de Strasbourg. À droite, l'ancienne douane.

# Winsi soit L'ILL

Comme toutes les villes, Strasbourg a plusieurs visages. Et comme toutes les villes, Strasbourg les dissimule sous des masques, entre fausse pudeur et vraie timidité, avant de vous entraîner dans ses courants. Voies d'eau évidentes aux débits de stentor, chemins de touriste (cet autre conspué dont nous suivons la trace sans vouloir en embrasser les obscurs desseins), pistes fléchées du convenu et du consensuel. Il faut en desquamer les scories, en refuser les imprécations, en désamorcer les chausse-trappes. Alors tout se dévoile. Tout se dit. Viens, on va marcher sur les quais sud de l'ill, regarder les contours de la Grande Île en écoutant les rumeurs de Neustadt et du Krutenau et au loin de Neudorf. On va oublier cette chape de tradition qui jette une ombre sur toutes les assiettes, sur tous les plats. On va chercher la lumière, celle qui point au travers des failles et des fissures, des craquements perméables de la ville. Voilà, Strasbourg est là, elle s'en fout des clichés, des mauvaises choucroutes et des winstubs en carton-pâte. Petit à petit, elle laisse pousser ses « mauvaises herbes », ses plantes résistantes. Liquide ou solide, l'Alsace qu'elle incarne est en train de briser ses chaînes. Encore quelques secousses et l'éruption sera complète. Pour en prévoir les séismes à venir, voici l'ébauche d'une cartographie de ses lignes tectoniques.

PAR PEYO LISSARRAGUE  
PHOTOS GUILLAUME CHAUVIN

## R

**TABLES**  
**LES FUNAMBULES**  
*17 rue Geiler, 67000 Strasbourg*  
[restaurantlesfunambules.com](http://restaurantlesfunambules.com)

Dans un coin discret de la Neustadt, le quartier construit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par l'Empire allemand lors de la cession de l'Alsace-Lorraine, deux types marchaient à pas léger au-dessus de la piste aux étoiles, sans en faire tout un cirque. Habits rouges et voix de stentor, voici qu'un Monsieur Loyal de gala les met soudain sous le feu des projecteurs. Petit salut de la tête sans se déconcentrer et les duettistes continuent leur numéro d'équilibriste, entre figures imposées de la tradition alsacienne et glissements progressifs du plaisir format triple salto. Plus que des feux de la rampe, Guillaume Besson, le chef, rêvait de pain. Il est allé apprendre les ficelles de la boulangerie chez Thierry Delabre et tire de

son levain maison des miches impériales. La carte, qui change au fil des arrivées et des produits, est à l'avenant. Dès qu'il le peut, Guillaume travaille des bêtes entières, déclinées au fil des services dans toutes les découpes et toutes les préparations. La cuisine inventive de l'Alsacien à la carrure de dompteur et au sourire de prestidigitateur se nourrit aussi des légumes de la maraîchère Marthe Kehren, sur une partition de saison sans couac. En salle, Jean-Baptiste jongle joliment avec les quilles du coin et quelques cousines proches, toujours sur le fil d'un service garantie no strass et no stress.

**LA FABRIQUE**  
*32 rue de la Gare*  
*67300 Schiltigheim*  
[lafabrique-restaurant.com](http://lafabrique-restaurant.com)

Xavier Jarry est allé à bonne école, chez Anne-Sophie Pic, d'abord à Valence puis à Paris. Neuf années dont le jeune chef alsacien a retenu, entre autres, une belle maîtrise des épices et des condiments, qu'il utilise



Les Funambules.



Coralie Andt, au Pont Corbeau, où la choucroute (suivante) a pris une autre dimension.



Damir Anissimov, auteur de ces magnifiques blinis (suivante) au Transsibérien.



comme autant d'éclairages de ses assiettes à la fois pures et intenses. Son restaurant, au nord de la ville, est devenu en quelques années l'un des repaires de la jeune cuisine strasbourgeoise, dont les représentants se comptent sur les doigts d'une main. Un menu juste et précis qui ne refuse pas les atours du fine-dining mais reste intègre, sans bling bling et sans ingrédients racoleurs. En salle, Anouk Bonnet – ancienne de l'élégant Texture à Londres et ex-maître d'hôtel de la Maison Pic – pour superviser les opérations. On se laisse volontiers prendre dans les rouages de cette Fabrique à la mécanique joliment huilée.

### LE BISTROT D'ANTOINE

3 rue de la Courtine  
67000 Strasbourg  
lebistrotantoine.com

Ici, on est entre amis. Entre copains. On ne se soucie pas des décorums et des faux-semblants.

On mange comme on rit, comme on vit. Le Bistrot d'Antoine est un des indices les plus signifiants pour qui veut remonter la piste culinaire strasbourgeoise et en saisir les mystérieux contours. Refusant de sombrer dans la facilité de l'arnaque à touristes qui a presque définitivement fini de prendre possession du centre historique, Antoine Kuster met de l'amour dans les assiettes sans ostentation, ni bobo, ni robot. Et ça marche. Du foie, du boudin, du paleron de bœuf à la cuillère... Même les käseknepfle, ces sortes de quenelles traditionnelles au fromage blanc, reprennent ici des couleurs. Tout ça s'arrose de vins nature, alsaciens de préférence, droits et sans reproche.

### AU PONT CORBEAU

21 quai Saint-Nicolas  
67000 Strasbourg

On vient une fois au Pont-Corbeau, et on ne finit pas d'y

revenir. Rien que pour laisser Coralie Andt (notre Sommelière 2020, lire page 85) choisir les vins. Lui demander – les yeux en cœur – d'aller piocher dans sa cave, antre des merveilles où tout ce que l'Alsace compte de bon et de bien est venu se nicher, l'une de ses pépites. Sans discuter. Sans contraindre. Et puis boire, à des prix qui font se frotter les yeux tant ils sont bas, des merveilles. Jusqu'au bout de la nuit. On vient au Pont-Corbeau et on ne finit pas d'y croiser tout un univers, un souk galactique de touristes et de locaux aux pouvoirs d'achat aussi divers que leurs tenues, réunis sous la bannière du plaisir. Voilà, l'énigme est résolue. Tout Strasbourg est là, dans ce winstub imperméable aux folies du temps présent et pourtant bien plus actuel qu'une foule de faux inventeurs. Il y a plus de quarante ans, Christophe Andt, le paternel, a posé les bases de ce théorème : du vin nature, des produits vrais, de la saison et une âme. Parce que le winstub c'est avant tout cela, un visage,

une incarnation, une personnalité. Quarante ans plus tard, celle qui dépasse à peine la trentaine, à repris à son compte cette mathématique implacable. Coralie la magicienne fait chanter les verres estampillés du corbeau, passant du Tout Terriblement des Brand aux Pierres Chaudes de Julien Meyer avant d'aller cueillir la majesté de l'Indigène de Bernard et Arthur Bohn, le tout pour accompagner, chair de poule tout du long, des harengs fondants, un foie gras comme un câlin et une choucroute qui rappelle que le gras, c'est la vie.

### FINK STUEBEL

26 rue Finkwiller  
67000 Strasbourg  
restaurant-finkstuebel.com

Il y a des gardiens du temple qui s'ignorent. Quand on lui parle des winstubs de la Petite France (quartier du centre historique), des produits de chaîne, des cartes à rallonge sorties de sacs sous-vide, des faux-vrais menus gastronomiques

préfabriqués, Thierry Schwaller hausse à peine un sourcil. Il n'a plus rien à prouver, plus rien à combattre. À sa carte, il n'y a que du frais, du maison, de l'authentique. Depuis son foie gras, cuit à la perfection, jusqu'à son pâté-croûte, généreux et sans frous-frous, la richesse et la finesse de ses bouillons et de ses réductions illuminent en filigrane chaque plat. Et puis arrive la tête de veau, comme un poème, grasse et aérienne à la fois, fondante, précise, délicate. On est à mille lieux des remous vains de la mode. Avec quelques tics surannés bien sûr, mais sur lesquels on finit par fermer les yeux. Parce que quelque chose demeure ici. Quelque chose de fort et de fragile.

### LE TRANSSIBÉRIEN

3 ruelle de la Bruche  
67000 Strasbourg

Il est né aux États-Unis, mais il a grandi sur les rives de la Volga, dans la République du Tatarstan, à Kazan. Après avoir vécu au

Kazakhstan et tenu un restaurant à Brooklyn, Damir Anissimov a posé ses valises dans le quartier du Krutenau pour y ouvrir avec Anastassia Zamahajev l'un des lieux secrets les plus touchants de Strasbourg. Il faut se perdre un peu avant de trouver la ruelle où se cache leur Transsibérien, il faut mériter son assiette de pelmeni (raviolis made in Oural), sa solianka (soupe de fête) ou ses blinis – épais et trapus comme il se doit – qu'on savoure avec un verre de kvas ou de vin géorgien. Si la cuisine de Damir est authentique et exécutée avec justesse, elle n'a pourtant rien de folklorique. Le chef a délibérément choisi d'adapter les recettes de son pays pour en livrer des versions épurées et teintées d'influences européennes. Le résultat est bluffant, délicat, nostalgique. On plane, quelque part entre Brighton Beach et l'Oural, sur un courant d'air chantant, un vent d'est qui donne envie de se laisser porter encore un plus loin, vers des goûts inédits, des souvenirs en construction, dérobés à la nuit.

### LE BOTANISTE

3 rue Thiergarten  
67000 Strasbourg  
lebotanistestrasbourg.fr

C'est un restaurant qui n'est pas qu'un restaurant, un bar qui n'est pas qu'un bar. On y boit du vin à l'apéro et des cocktails avec son dîner, ou l'inverse, comme on veut. Le Botaniste c'est l'histoire d'une bande de potes sortis d'une école d'art qui décident de monter un truc qui ressemblerait à tout sauf à ce qui se fait d'habitude. Pas par volonté de provocation mais pour suivre leurs instincts et leurs envies, pour faire ce qui leur plaît, à tous les sens du terme. Des Pink Floyd alsaciens, les cafés au LSD de Syd Barrett en moins. Cinq filles et un garçon, de quoi faire du bruit, surtout avec en cuisine la très pertinente Noémie d'Hooge. Dans les assiettes, la jeune cheffe aime bousculer. Pas d'accumulation de saveurs mais des décalages, des surprises, des petites piques adressées au palais des convives, qui font mouche.

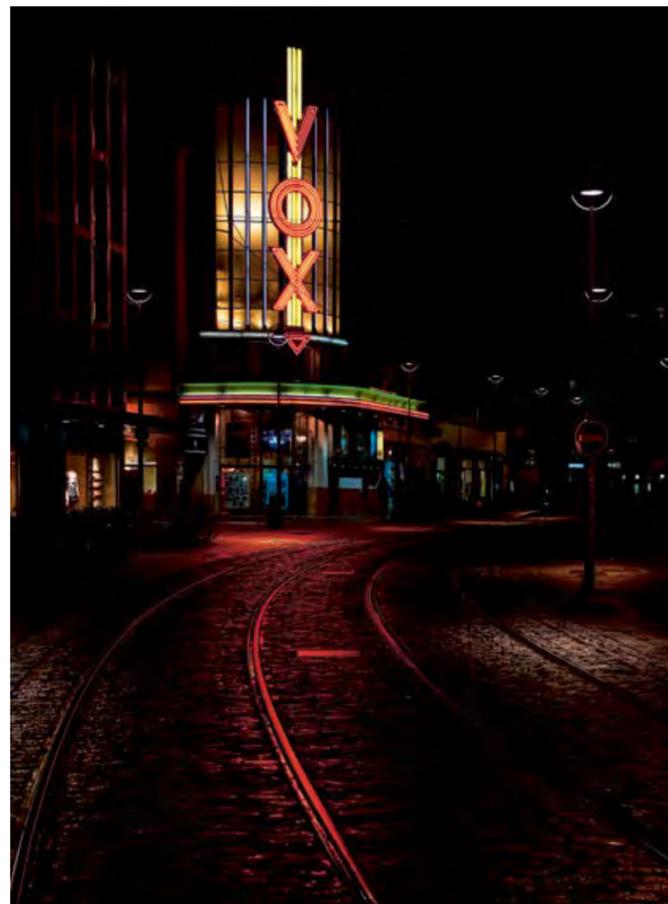
La belle relation de travail au long cours avec les producteurs, que ce soit le maraîcher Jean-Michel Obrecht, la bouchère Christine Spiesser ou le pisciculteur Philippe Billman, est un des fondements de la maison. Tout comme l'attention portée à certains détails qui n'en sont pas : au Botaniste, on n'utilise plus que du savon de Marseille, on a abandonné les éponges, on composte... Depuis le bar, d'un bleu catalan que n'aurait pas renié Joan Miró, jusqu'à la salle de bois brut et son coin canapé, tout donne envie de prendre le temps, de flâner, d'oublier les heures et de discuter sans fin sur les mérites comparés d'une bouteille de Quand le chat (le pinot gris de macération du Domaine Rietsch) et du Rodrigue, un des cocktails maison à base de mezcal, d'infusion d'hibiscus, de thym et de liqueur de poire.



Le Garde-fou.



Suleyman Akbulut, au Douanier.



Boucherie Natacha Bieber.



## B

### BAR

#### LE GARDE-FOU

8 rue du Faubourg-National  
67000 Strasbourg

Les incrédules de la craft beer made in France n'ont qu'à bien se tenir. Les quatorze tireuses du bar sont toutes consacrées aux microbrasseries de l'Hexagone. L'occasion de découvrir la jolie Orange Mécanique de Sainte-Cru – une triple faussement belge brassée au miel d'acacia – ou la très digne IPA Queen of Langstross de chez Bendorf, à moins qu'on ne préfère se plonger dans les turpitudes pimentées d'une imperial stout signée Coconino et finement baptisée My ass is on fire. La tap list change évidemment régulièrement mais la thématique demeure, plutôt portée sur les blondes et les ambrées, les brunes n'ayant pas encore tout à fait fini de convaincre le public français. On sirote tout cela avec

quelques plats préparés dans la cuisine ouverte qui prolonge le bar, ou bien au sous-sol où la piste de pétanque grandeur nature n'attend plus qu'un portrait de Fanny pour être parfaite.

#### LE CAFÉ DES SPORTS

16 rue Sainte-Hélène  
67000 Strasbourg

Qu'on est bien, accoudé au comptoir du Café des sports. À l'ardoise, les craft beers du moment ont les doux noms des vrais brasseurs de bon : Mikeller, Cigar City, l'Ermitage, Sainte-Cru, Siren... Sur la carte des vins et dans les grandes armoires du fond, même punition. De l'Alsace, de l'ailleurs, du naturel, du sans faute. Avec ce nouveau bar ouvert en décembre 2018, la bande à Xavier Padilla et Geoffray Deshayes (à qui l'on devait déjà l'excellent À bout de souffle devenu le non moins formidable Bistrot d'Antoine, lire p. 28) met de la joie de haut niveau dans le cœur de Stras-

bourg. Ça palpite et ça bruisse de l'apéro jusqu'à tard dans la soirée, tandis que passent entre les canons les indispensables assiettes à grignoter. Betterave au jus de persil acidulé, petits chèvres marinés, bibeleskåse – le fromage blanc alsacien – et carottes anciennes. On est bien.

#### LE GRINCHEUX

27 rue du  
Vieux-Marché-aux-Vins  
67000 Strasbourg

Le Grincheux, c'est l'ancêtre. Le bar où la craft beer a pointé son nez pour la première fois à Strasbourg. On y boit local mais surtout international, sans distinction de genre, à la pression ou en bouteille. On y a même déniché quelques jolis flacons des artistes de The Kernel. La carte des spiritueux impressionne tout autant, whiskies et rhums en tête, et celle des vins tire aussi son épingle du jeu. À deux pas de la place de l'Homme de Fer, dans cette partie du centre-ville envahie par les enseignes de vêtements et les mastodontes

du savon parfumé, le Grincheux est un refuge idéal qui assume son amour des tatouages, du foot et de la musique (live) qui fait bouger les fesses mais sans se donner des airs de chapelle hipster.

## C

#### COCKTAILS LE DOUANIER

5 rue de la Douane  
67000 Strasbourg  
ledouanier.fr

C'est à Montréal, dans le Lab du très omnivorien Fabien Maillard que Suleyman Akbulut, barman déjà aguerri, est allé parfaire ses connaissances une année durant avant d'ouvrir son propre bar. Un rêve accompli en 2016 avec Le Douanier, à mi-chemin entre le speakeasy et le tiki bar, sur les rives de l'Ill. La scène cocktail strasbourgeoise ne compte alors quasiment aucune adresse de haut niveau. Suleyman impose

un style et une exigence. Au programme alcools de qualité et préparations maison – des purées de fruits aux sirops en passant par les infusions ou les chips d'agrumes – ainsi qu'un travail sur les ingrédients de saison. La carte évolue au fil des nouvelles créations, souvent très mises en scène. Le Sazerac revisité, servi dans un coffre lumineux recrachant de la fumée, en est un parfait exemple. Mais même sur des compositions plus sages, comme son Douanier à base de gin infusé à la rose, de Saint-Germain, de jus de pamplemousse et de crémant d'Alsace, sa maîtrise des équilibres et des saveurs fait des merveilles.

#### CODE BAR

39 rue du Vieil-Hôpital  
67000 Strasbourg

Petite rue étroite, juste avant d'arriver sur le parvis de la cathédrale dont la façade brune envahit le ciel. Porte en métal presque anonyme tout juste trahie par la plaque dorée sur le mur à côté.

Il suffirait d'un peu de brume et on se croirait à Londres ou à Hell's Kitchen. Mais nous sommes bien à Strasbourg, dans le speakeasy de référence, premier du nom de la capitale alsacienne et incubateur de jeunes talents depuis près d'une décennie. Décor façon cabinet de curiosité et bande-son à l'avant, chez Code Bar on ne laisse planer aucun doute, le cocktail est ici en droite ligne inspiré par les tenants de la ligne Jerry Thomas et par les grands noms anglo-saxons. La partition est jouée avec élégance et on oublie vite le temps qui passe autant que celui qu'il fait, perdu dans cette dimension non euclidienne qui semble relier entre eux tous les bars à cocktails du monde au sein d'un espace toujours courbe.

## C

### CAVES & GO AU FIL DU VIN LIBRE

26 quai des Bateliers  
67000 Strasbourg  
aufilduvinlibre-strasbourg.com

Les affiches de Jeff Coutelou offrant un point retraite pour un litre de vin acheté trônent en vitrine, au-dessus du Manuel pour s'initier au vin naturel de l'ami Antonin Iommi-Amunategui. Pas de doute, on est arrivé. Et on n'est pas près d'avoir envie de repartir. La boutique de Jean Walch est grande comme un timbre-poste mais ses murs couverts de bouteilles de rêve ouvrent des portes dimensionnelles qui la transforment en zone d'échange branchée sur un courant alternatif salvateur. Ni donneur de leçon, ni ayatollah, Jean raconte le vin avec une intelligence et une empathie si douces qu'on voudrait prolonger cette conversation passionnante.

Pionnier, résistant, précurseur, il met depuis dix ans son talent et son énergie au service d'une certaine idée de la buvabilité et du plaisir. Chemin faisant, dans ses compagnonnages avec les vignerons, il a été l'un des plus ardents promoteurs du – bon – vin d'Alsace. Les quilles dans les rayonnages le disent mieux que tous les discours.

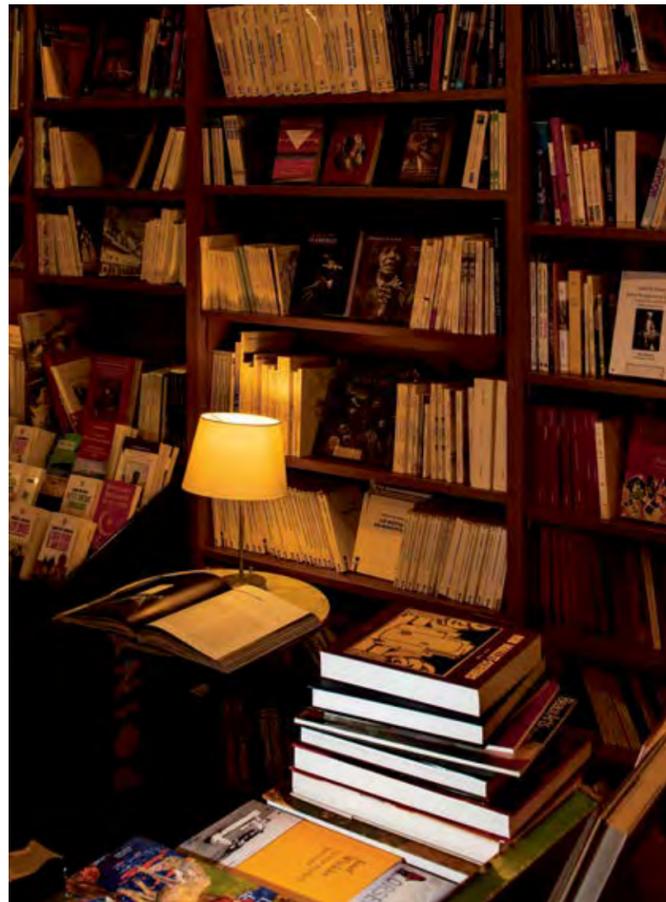
#### BRASSERIE BENDORF

114 rue Jean-Jaurès  
67100 Strasbourg  
brasserie-bendorf.fr

Il s'appelle Benjamin Patswa. Il a fondé en 2013 une brasserie à Neudorf (un quartier tout au sud de Strasbourg, largement ignoré des touristes autant que des fonctionnaires européens). Benjamin. Neudorf. Contraction. Il l'a appelée Bendorf. Sept ans plus tard, ils sont désormais quatre à faire tourner ce qu'il faut bien reconnaître comme la meilleure brasserie craft de Strasbourg et sans doute d'Al-



Au Fil du Vin Libre.



Librairie des Bâteliers.



Ci-contre:  
Le Café des sports.

sace. Le malt et quasiment tous les houblons sont issus de l'agriculture biologique, tout comme les matières premières qui sont majoritairement locales. Trois IPAs, dont un black et une white, trois ales (pale, amber et brown) et une imperial stout constituent l'assortiment permanent, complété par des bières éphémères, dont une saison aux fruits et un barley wine très convaincant. En fin de semaine, le petit bottle-shop sert aussi de lieu de dégustation.

### L'ŒNOSPHERE

33 rue de Zurich  
67000 Strasbourg  
oenosphere.com

Treize années de conviction et d'engagement pour le bio, la biodynamie et le nature font de l'Œnosphère, l'autre pilier du bien boire à Strasbourg. Les vins en agriculture raisonnée ont aussi leur place dans les étages où se dessine un paysage viticole dépassant largement les frontières alsaciennes. Mais les vins de la région sont néanmoins

bien présents et Benoit Hecker n'est pas le dernier à vanter leurs qualités. Au déjeuner comme le soir, une poignée de tables permet de profiter in situ des quilles maison et de les accompagner de planches et de tartines de belle facture. Repartir de Strasbourg sans faire provision de liquidité à prix local serait folie. Folie dont l'Œnosphère est une des prophylaxies essentielles.

### BOUCHERIE NATACHA BIEBER

17 rue de la Croix  
67000 Strasbourg  
natacha-bieber.fr

Elle sort de la chambre froide, un morceau de bavette de flanchet mûré en main. Un mois de vieillissement, la chair est d'un rouge intense, marbrée çà et là. On la hume (parce que la viande, comme toutes les nourritures, ça se sent). Des parfums d'herbe, des senteurs fondues de gras, de laitages et de plantes aromatiques surgissent. Natacha Bieber pratique une forme de

boucherie exigeante et passionnée qui lui fait refuser d'entasser les kilos de barbaque et qui lui impose – organiquement – d'entretenir une vraie proximité avec ses éleveurs, tous actifs sur des terroirs traditionnels. Des principes qui se reflètent immédiatement dans son assortiment, volontairement limité, et dans la qualité de ses viandes. De quoi faire presque oublier son parcours atypique, qui l'a vue abandonner à trente ans sa carrière dans le commerce international pour aller décrocher un CAP et se frotter aux plus grands, Desnoyer et Le Bourdonnec, avant d'ouvrir sa propre boucherie, en décembre 2019, dans sa ville natale. Boucles bouclées, leçons apprises et leçons données... Tu reprends un morceau de hampe ?

### LIBRAIRIE DES BATELIERS

5 rue Modeste Schikelé  
67000 Strasbourg

Ne cherchez pas, il n'y a rien à manger ici. Mais dans les rayon-

nages, où chaque livre semble avoir été choisi avec la précision et le discernement d'un cuisinier préparant ses mélanges d'épices, on a trouvé *Le nuage (dix façons de le préparer)*, le doux opuscule signé Ryoko Sekiguchi, Sugio Yamaguchi et Valentin Devos. Et comme tout cela se passait à un jet de bouchon de la librairie liquide du poète Jean Walch, il semblait évident d'associer les nourritures spirituelles distillés par Afifa et Kais dans leur bastion d'indépendance à celles plus matérielles prodiguées par leurs pendants cuisiniers. Des mots libres aussi précieux qu'un vin nature et des bouquins hors-pistes, pour ne pas se laisser bouffer par la littérature à l'estomac.



Dans les murs de l'ancien hôpital de l'Hôtel-Dieu en réaffectation, le bistrot-microbrasserie Origines fait souffler un vent underground sur la bouillonnante gastronomie rennaise. Projet éphémère, petits moyens mais belle éthique et forcément des assiettes libres comme jamais grâce à une équipe gonflée à bloc par Romain Joly, photographe devenu cuisinier sur le tard.

TEXTE ET PHOTOS OLIVIER MARIE

# ROMAIN JOLY DE L'HOSTO AU BISTROT

Pour découvrir Origines, il faut oser comme trois grand-mères rennaises en goguette. «*Nous sommes des voisines en fait, semblent-elles s'excuser. On voit bien que c'est un peu bizarre comme lieu, mais comme nous connaissons l'Hôtel Dieu, nous nous sommes décidées à faire nos curieuses.*» Elles se sont donc arrêtées devant la sculpture inquiétante du Minotaure, sise dans la cour de l'ancien hôpital fondé en 1358, avant de pousser les grandes portes vitrées. Dans le hall d'entrée, elles ont risqué un œil à l'accueil de The Roof, la structure d'escalade qui occupe désormais une partie du site, avant de se lancer, pas très rassurées, dans le couloir sombre éclairé de seuls néons bleutés, puis franchir, sur leur droite, le seuil du bistrot Origines. Au fond du restaurant, Romain Joly peaufine sa mise en place du soir en ouvrant des Saint-Jacques de plongée. En salle, Tabara, de service ce midi, passe le relais à Marylou. Plantées au milieu des tables en Formica multicolores, nos curieuses observent en silence, tout en dodelinant de la tête. Essayent-elles de se remémorer ce que pouvait accueillir cet ancien local hospitalier ? Ou se demandent-elles ce que ces négatoscopes, qui ont peut-être un jour mis à nu leur carpe ou autre mandibule, font au-dessus du bar ? «*C'est ouvert à tout le monde ce restaurant ? ... Ah d'accord... Et on y mange quoi ? C'est cher ? ... On viendra manger alors !*»

Le nez dans ses «jacks» de Saint-Quay-Portrieux, Romain Joly jette un regard affectueux à ces futures clientes. «*C'est notre quotidien ça, on est loin des cuisines classiques ! C'est un lieu ouvert, qui parle aux Rennais et fait partie de leur histoire.*» Un site qui, évidemment, n'a pas été conçu pour accueillir des casseroles. «*C'est toujours en mouvement ici, cela nous oblige à réfléchir, à nous tortiller dans tous les sens pour y arriver...*», comme de réussir à faire rentrer des fermenteurs de la microbrasserie dans l'ancien bloc opératoire orthopédique...

Le projet ? Un ancien établissement hospitalier, plus de deux hectares de bâtiments abandonnés au cœur de la capitale bretonne, cédé à une filiale de Bouygues censée redynamiser le site en créant, d'ici 2023, 300 logements, des boutiques, de l'hôtellerie, des restaurants... Et en attendant la fin de ce chantier pharaonique, une partie des bâtiments est donc occupée par The Roof-Origines, un concept mêlant des salles d'escalade, des salles dédiées à l'événementiel, un bistrot et une microbrasserie. Pour faire court, un véritable ovni dans le bouillonnant paysage culinaire rennais, aux commandes duquel on retrouve, pour la partie bistrot-microbrasserie, un trio d'associés indépendants formé de deux cuisiniers et d'un brasseur : Romain Joly et Nicolas Meunier pour la cuisine (ils alternent tous les cinq services) et

«**C'est dans son jus, on veut garder l'esprit du lieu et c'est exactement ce que je voulais. Un lieu où l'on a mis le peu de pognon que l'on avait sur l'essentiel.**»



Benoît Doguet pour la mousse. Cuisine ouverte sur une salle de 40 couverts, bar proposant les pale ale, session IPA, IPA et autre wheat porter de la microbrasserie, terrasse l'été et le tout emballé d'une ambiance éphémère de festival. Origines, un bistrot sur la brèche qui se donne des airs d'underground est-allemand que « Rom'Jo » (comme l'appellent les vegan sœurs Durou voisines), l'ancien photographe de presse devenu cuisinier, a adoré shooter. « C'est dans son jus, on veut garder l'esprit du lieu et c'est exactement ce que je voulais. Un lieu où l'on a mis le peu de pognon que l'on avait sur l'essentiel, à savoir l'outil de travail et l'humain, mais pas sur la déco. »

#### DUALITÉ

Origines envoie ses premières assiettes en septembre 2019, quelques mois avant le démarrage de la brasserie. « Nous n'étions absolument pas prêts ! On n'avait même pas de plonge et les gars de la sono étaient encore sur des échelles à une heure du premier service... On n'était pas prêt, mais on n'avait pas le choix. » Le cuisinier fait une pause sur ses carrelets, comme pour marquer le coup. « Un truc que les gens ont du mal à comprendre, c'est qu'ici nous ne sommes pas dans un schéma classique avec amortissement sur dix ans. Non, on doit faire le job en trois ans. En 2023, nous on dégage ! Autant dire qu'on ne peut pas se permettre d'avoir trop de jours

moyens. » Et pour autant, dans leur tête à toutes et tous, cette urgence de rentabilité ne doit pas prendre le pas sur la qualité. « C'est toute la problématique du lieu. Ah, mais on pourrait remplir une centaine de couverts aux beaux jours avec la terrasse, sans problème... Mais pour faire quoi ? Commander des cageots de fruits chez un grossiste que je ne connais pas ? Ouvrir des ovo-produits ? Faire 150 lasagnes le matin ? Ah non, merci. » Le cuisinier à la marinière veut justement rester un artisan, faire sa trentaine de couverts en travaillant des produits sains et simples. Ce qui le fait vibrer lui, c'est être en cuisine. « Je suis un faisou et c'est d'ailleurs de là que je tire ma légitimité auprès des clients et de l'équipe. Parce que je n'ai pas de grandes maisons accrochées au CV... »

Pas d'étoiles au CV non, mais une éthique chevillée au corps et l'esprit de la cuisine bistrotière transmis en intraveineuse par Chris (Gauchet) de l'Arsouille (mythique repaire bistronomique). Puis une première expérience de chef, là encore dans un lieu atypique, une ancienne usine à cornichons réveillée par un collectif d'artistes. Arrivé à cette Cantine des Ateliers du Vent inconnu et reparti avec la reconnaissance de ses pairs et surtout des Rennais. Ancien rédac chef photo, passé à la cuisine sur le tard, il tourne à l'émotion, le diaph ouvert à 1.2 sur toutes les cuisines et les

produits. « Je pars d'abord du produit. Ok, le visuel est présent, mais le goût et l'émotion avant tout. Après l'inspiration, c'est une nourriture permanente entre la littérature, piocher dans ses souvenirs d'enfance, regarder la nature, aller goûter partout... et retourner intellectuellement en voyage. »

#### LE MIMOSA DU STADE RENNAIS

Dans sa volonté de proposer une cuisine propre et accessible, Romain Joly doit jouer des coudes, faire preuve de malice, taper à la porte de ses confrères. « Heureusement qu'ici on sent une réelle solidarité entre certains cuisiniers, c'est vraiment précieux. » Le nom d'Émile, l'un des maraîchers d'Origines avec Annie Bertin, Vincent Bocel et Mikaël Hardy en saison pour ses herbes et fleurs en permaculture, a été soufflé par Sybille et Grégoire Foucher du restaurant Bercaïl voisin, prix de la Jeunesse Omnivore en 2018. « Marion, de la Pâtisserie 16h30, nous a orienté vers des producteurs qui nous correspondent davantage dans leur façon de faire. » Au-delà de la liste vertueuse des producteurs, Romain et son équipe sont à l'affût, les antennes dressées. « On se fait deux marchés par semaine pour compléter s'il y a de belles opportunités. Il faut être éveillés en permanence sur les marchés, sur les producteurs, sur la nature qui nous entoure », comme ce mimosa planté à l'ombre du Stade Rennais

que Romain est allé effeuiller pour proposer un baba mimosa chantilly au lait ribot. « Et puis il y a des coups que l'on peut faire en produits de la mer. Là, les Saint-Jacques de plongée par exemple, eh bien ce ne sont pas des gros calibres, on ne peut pas se le permettre. Mais il n'empêche, c'est de la plongée, on essaye de faire propre quoi. » Des Saint-Jacques snackées à la plancha accompagnant dans l'assiette une purée de chou-fleur, émulsion de truffes et chou-fleur cru. Ce soir sur la carte, à côté de ce plat, il y a des falafels.

« C'est exactement la cuisine que je veux mener, ouverte et sans frontière économique. Chacun sa bourse quoi ! Le midi, c'est ultra simple ce que l'on propose. Des lasagnes ou des saucisses, tout le monde peut en faire. Mais avec notre propre pâte maison, et nos saucisses, je peux te dire qu'on n'est pas tripette à Rennes à les faire maison. » Le soir, une dizaine de propositions, de 5,5 euros à 24,50 euros virevoltent à la carte. Falafels et labneh donc, terrine de campagne maison et pickles de moutarde, croque Comté aux truffes salade de chrysanthème, seiche au barbecue linguine et bouillon dashi, tortellini ricotta citron bergamote beurre de sauge, merlan vapeur blette...

Ce soir, la plancha, encombrée de casseroles et d'une cocotte rase de tripes tomates, côtoie le

petit barbecue Konro en terre de diatomée prêt à griller les encornets, puis la friteuse remplie de falafels façonés minute. On sent de l'envie en cuisine et un Romain Joly satisfait d'avoir récemment convaincu Noémie Cadré, séduite par le projet, de travailler avec lui. Elle arrive tout juste de Bercaïl et « va nous apporter en technique, en créativité, c'est évident. » Dans le deuxième binôme, Nicolas Meunier œuvre avec Baptiste, qui arrive lui de l'étoilé local Racines. « Je souhaiterais amener ma cuisine à plus de précision, lance Romain. Je veux qu'elle tape dans tous les domaines. J'ai tellement de mal à la qualifier cette cuisine... Du produit et j'espère, de l'émotion. »

Ce soir-là, Origines affiche pratiquement complet. Les services s'annonçaient bien remplis également. Mais Romain ne savait pas encore qu'il n'y participerait pas. À l'aube, il devenait papa pour la deuxième fois. L'aventure, encore et toujours.

« Ah, mais on pourrait remplir une centaine de couverts avec la terrasse, sans problème... Mais pour faire quoi ? Commander des cageots de fruits chez un grossiste que je ne connais pas ? »

# CHEESE & VIBES

MON, ICI ON NE MANGERAS PAS DE CAMEMBERT AVEC UN TROP REBATTU MORGON MÊME SI C'EST BON. MÊME QU'ON ÉCOUTERA DES CHOSES ÉTONNANTES POUR TOUT FAIRE GLISSER. UNE PLAYLIST OMMIVORE QUOI.

PAR AUDREY VACHER & PEYO LISSARRAGUE

## BONNE POIRE



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Boa Sorte*, de Vanessa da Mata et Ben Harper, sur *Sim*, 2007 (3:55)

**AVEC QUOI ?**  
Comté / Rhum arrangé à la poire

Quand Pierre Mouquet s'ennuie entre Bon Vivant et Pizza Bon Vivant dans le V<sup>e</sup>, il arrange des rhums, Séverin à 50°. Celui à la poire Williams, à peine fini d'infuser avec son sucre de canne, au moment où on s'emballa pour trouver autre chose qu'un vin du Jura pour accompagner du comté tombe à pic. Tapons dans un Marcel Petite, son fondant exquis, ses arômes de caramel au lait et de

noisette. Une envie venue par les voix enveloppantes de la Brésilienne Vanessa da Mata et de Ben Harper, qui résonnent si bien chez Pierre, pourvoyeur de playlists auriverde de bonne facture par ailleurs.

## C'EST D'LA BOHN



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Somewhere only we know*, de Lily Allen, 2013 (3:28)

**AVEC QUOI ?**  
Bibelsekåse / Poiré Bohn

Hiding in plain sight... Les finesses rugueuses du bibelsekåse, le fromage blanc alsacien qu'on agrémenta volontiers de ciboulette, se dévoilent sans retenue avec ce poiré secret,

potion magique du thaumaturge Arthur Bohn, inspiré dans ses œuvres par la fée Coralie Andt (Prix Sommelière 2020, lire aussi page 85). Le tout sous les bons auspices de Lily Allen, reprenant Keane. Une bulle hors du monde, rien que pour nous.

## CANON LE BANON



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Le Lac*, de Julien Doré, sur *&*, 2016 (3:56)

**AVEC QUOI ?**  
Banon / Chablis Grand Cru les Preuses de Vincent Dauvissat 2010

La nostalgie d'un grand plat : les berlingots coulants au crémeux

de chèvre de Banon, légèrement fumé, consommé au cresson infusé au gingembre et à la bergamote d'Anne-Sophie Pic, à Valence... On va écouter Julien Doré avec ça, parce que Anne-Sophie Pic adore.

## FORCES BASQUES



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Roche*, de Sébastien Tellier, sur *Sexuality*, 2008 (5:01)

**AVEC QUOI ?**  
Ardi Gasna / La Pie Colette blanc sec 2017

Le printemps appelle cette petite tomme de brebis du Pays Basque, à pâte pressée non cuite, sa confiture de cerises noires, ces cerneaux de noix,

pourquoi pas du miel pour changer de la sempiternelle gelée de piment d'Espelette ? Rien de tout ça ne fera du tort au super blanc sec des Le Bihan. La langueur de Sébastien Tellier non plus en contrepoint.

## BONHEUR EN BARRE



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Fever*, de Balthazar, sur *Fever*, 2019 (6:05)

**AVEC QUOI ?**  
Mimolette / Leeloo 2017 Gabriel Barre

La choisir, pas trop vieille chez Laurent Dubois par exemple, avant que les arômes de noisette ne prennent de l'ampleur, en faire de jolis copeaux bien fins pour que Leeloo et ses superbes 50/50 de merlot et cabernet franc ne souffrent pas trop du choc des saveurs. Que la voix so sexy de Maarten Devoldere puisse prendre sa place aussi et se mettre au diapason de la dégustation, qui traîne parce que Leeloo se déguste sans fin. Alors replay.

## FELICITÀ



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Mad World*, de Warhaus, 2017 (3:40)

**AVEC QUOI ?**  
Gorgonzola / Granitic de Fabien Forest  
Et on l'aime tellement Maarten Devoldere, qu'on l'écoute volontiers sur autre chose encore. Quand le persillé tipicita de cette tuerie bio dégottée aux Établissements Moots (moots.fr) par les terroiristes

de chez Goguette (Paris XI) se confronte à la puissance du morgon de Fabien Forest, le groove de Devoldere sur ce *Mad World* de son projet solo en marge de Balthazar s'impose tellement.

## BROTHERS IN ARMS



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Radioactive*, de Kings of Leon, sur *Come around sundown*, 2010 (3:26)

**AVEC QUOI ?**  
Camembert les 5 Frères / Saint Aubin Premier Cru Le Charmois 2017, Bachelet et fils

En hommage aux rebelles qui peuplent notre dossier sur le lait (pages 64-80), un mix sur mesure. Sortir du rouge, se vautrer dans l'opulence du saint-aubin des Bachelet pour envelopper énergiquement le camembert des frères Bréant, plus du tout AOP mais c'est tout comme. Dans l'air, Kings of Leon (c'était trop tentant en miroir l'histoire des frangins Followill).

## ENGLISH TREAT



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Cucumber*, de J Hus, sur *Big Conspiracy*, 2019 (2:40)

**AVEC QUOI ?**  
Stilton / 100% Pur malt Jura, 42°, Distillerie La Rouget De Lisle  
Le piquant qu'on n'a pas voulu sur le gongonzola, eh ben, dans ce blue cheese, on le veut prononcé pour être à la hauteur du flow du badass de

l'afroswing anglais. Le top c'est d'en rapporter de Neal's Yard Dairy, à Londres. Les Anglais le dégustent au porto ? Mouais, nous on tente le bizarre et ça marche. La faible teneur en sucre naturellement présente dans le pur malt de la Rouget de Lisle suite à l'affinage en fûts de vin de paille n'autorise pas le dénomination whisky, mais cette bouche, rondouillette et mielleuse avec une belle finale cacaotée ping-pongue parfaitement.

## FAIRE UN VŒU



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Les Étoiles filantes*, des Cowboys Fringants, sur *La Grand-messe*, 2004 (4:25)

**AVEC QUOI ?**  
Cerou du Cantal / les Marnes blanches côte du Jura 2011

Dégottez-vous les petits ceroux du Cantal garnis d'une compotée de morilles au vin jaune de la Laiterie de Paris, c'est le prétexte idéal pour déboucher une Marnes Blanches. La vache pimpée fait s'arrêter le juke box, aléatoirement, sur Les Étoiles filantes, des Cowboys Fringants. On n'a pas fait exprès.

## ÉPILOGUE



**ON ÉCOUTE QUOI ?**  
*Come on Eileen*, de Hermes House Band, sur *Big Conspiracy*, 2006 (3:42)

**AVEC QUOI ?**  
Vieux gouda / Vouvrays demi sec 2007, Philippe Foreau, Clos Naudin

Sans doute le combo le plus improbable de cette playlist. Idéal pour le petit creux de fin de soirée où on n'a pas trop mangé. Détailler des copeaux (trouvez un artisanal par pitié), remettre les potards d'aplomb pour de la pop néerlandaise et regarder briller le vouvrays parfait d'équilibre entre fruit et acidité de Philippe Foreau avec gourmandise.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



ÉCOUTEZ LA PLAYLIST EN FLASHANT CE CODE

L K A  
L A  
M A  
T A

### **MER D'HUILE**

Nous avons embarqué pour le pays de l'or vert, Kalamata, ses oliveraies à perte de vue, sa culture de l'huile partagée par tous ceux qui vivent ici. En suivant les traces d'Alexandros Rallis, fondateur de Profil Grec, pionnier du parcellaire dans son pays d'origine. En route!

PAR STÉPHANE MÉJANES  
PHOTOS GUILLAUME CHAUVIN





Page précédente:  
La terre de Messénie,  
l'eau du ciel, le feu  
du soleil, l'air marin,  
ce sont les éléments qui  
façonnent le goût de l'olive  
de Kalamata.

L'asphalte est à peine sec. L'autoroute qui relie Athènes à Kalamata a été ouverte il y a moins de trois ans, une paille à l'échelle de l'histoire de la Grèce Antique. On y roule selon le code de la route local, c'est-à-dire un peu à la vitesse que l'on veut et sur la voie qui vous fait plaisir. Le trafic est quoi qu'il en soit très peu dense, comme si personne n'avait été prévenu de l'achèvement d'un chantier qui a duré de très longues années. Ici, on se résigne souvent à ce que les choses ne soient jamais tout à fait terminées, voire pas commencées. Sur ce ruban gris bien dessiné, cicatrice parfaitement nette au milieu d'un paysage à la fois verdoyant et minéral, on se dirige vers l'Éden des oliviers. On s'attend à une nature sauvage et profuse, témoin d'un âge d'or antique et préservée de la modernité, un pays de Cocagne, un paradis perdu à la Milton.

On a le temps de rêvasser, il faut deux heures et demie depuis la capitale pour rallier le chef-lieu du district régional de Messénie. En approche, on a tout à coup la narine qui frétille, un vague parfum d'olive flotte dans l'air malgré les vitres remontées. On ouvre un œil, prêt à ressentir un choc esthétique primaire. On a vite fait de déchanter, l'odeur ne vient pas d'un verger d'oliviers vénérables mais se répand dans le sillage d'un épais panache de fumée

blanche s'échappant de hautes cheminées en béton. C'est donc comme ça que l'on produit la fameuse huile d'olive de Kalamata? Dans des usines sans âme aux effluves fétides? On est loin de la carte postale espérée. On est au bord d'exiger de rebrousser chemin, remboursez! «*On est encore à 50 kilomètres de Kalamata, ici on fait de l'huile de grignons, sourit notre guide, placide. C'est de l'huile de très mauvaise qualité, produite à partir des déchets récupérés dans les moulins.*» Alexandros Rallis est un peu goguenard devant la candeur de son invité. Il est presque heureux de son effet. La suite prouvera qu'il avait bien raison. On oubliera vite ces coulisses, la plaine un peu morne qui précède la vibrante Kalamata, ses eaux bleues, sa montagne magique.

«*On dirait la Colombie!*» Ce sont presque les premiers mots de notre photographe globe-trotter en débarquant dans les rues de Kalamata. Sentences sinueuses et étroites, goudronnées mais défoncées, qui montent et qui descendent, carrefours exigus aux manœuvres impossibles avec un véhicule de plus de quatre mètres de long, linge aux fenêtres, chiens errants, façades blanches, roses et ocres, tuiles rouges. C'est bien le Sud, un Sud de lieux communs, mais tous les suds à la fois, de l'Europe à l'Amérique. Pas le tiers-monde non plus, à Kalamata, on vit chichement mais on ne survit pas. Pas comme en 2008 dans la banlieue de Pérrama pour les

## « Les Kalamatiens pensent que c'est un produit commun, pas noble. Dans les restaurants, il n'y a aucune volonté de sélectionner une huile d'olive de qualité. On est plus renseigné sur l'huile d'olive en France qu'en Grèce »

Alexandros Rallis,  
Profil Grec

ouvriers des chantiers navals. On a encaissé la crise parce que la terre et la mer donnent (presque) gratuitement tout ce qu'il faut pour vivre sans privation. Et d'abord, une chose vitale, essentielle au sens propre du terme : l'huile d'olive. Depuis les émanations du grignon, on n'a pourtant pas pu se rendre compte de cette omniprésence. On est arrivé de nuit, on n'a fait que deviner le massif sur lequel la ville s'adosse pour ne pas tomber dans la mer. L'ombre des oliviers sous la lune, guère plus.

### MITOSOS, SON DZOURAS ET LE REBETIKO

En revanche, chez Aris, de l'huile, il y en a partout, surtout dans des bouteilles en plastique d'eau minérale du puissant groupe grec Vikos. Trogne de rocker dépressif, entre Bashung et Arno, le tavernier verse dans une coupelle un liquide trouble provenant de ses propres arbres, pressé la veille, vous jette du pain blanc et retourne à son grill pour préparer les souvlakis. Il fait virevolter les brochettes comme Lionel Hampton les baguettes de son vibrapone. En attendant, on sauce, c'est rond mais ardent, ça vous décoince les amygdales, ça vous met en joie. Premier contact avec l'huile de Kalamata, in situ, le ton est donné. La deuxième halte est pour le rade de Mitsos, diminutif de Dimitris, un bric-à-brac d'objets disparates, des chaises en paille de guingois et un poêle à bois antédi-

lucien, les normes de sécurité, ce sera pour le XXII<sup>e</sup> siècle. Son huile à lui est un peu plus brutale, il y a à boire et à manger. Avec une gnôle clandestine et de grosses olives fruits luisantes dans leur robe pourpre, ça passe crème. Mitsos empoigne son dzouras pour jouer un air de rebetiko, le blues des chrétiens grecs fuyant l'Asie Mineure pour échapper à la « Grande Catastrophe », massacres perpétrés par les troupes de Mustafa Kemal au lendemain de la Première guerre mondiale, revenus au pays pour assister à la chute de la monarchie et à l'avènement de la République en 1924. Pincement des cordes métalliques, mélodie envoûtante, on reprend un verre avec notre amie modération et on file dévorer un « grec », tomate, oignon, sauce blanche. Le pain pita est imbibé d'huile d'olive, Zeus que c'est bon ! Le régime méditerranéen, il n'y a pas à tortiller, c'est le meilleur du monde. L'huile d'olive, c'est le beurre sans le cholestérol. Dodo, demain on enlace des arbres.

Pour prendre le pouls d'une ville, il y a deux sources incontournables : les chauffeurs de taxi et le marché. La halle de Kalamata est ouverte tous les jours, il y a des marchands dedans et des marchands dehors. Avant de partir en safari olive, c'est un passage obligé. C'est joyeux, bruyant, coloré, il y a de jeunes et de vieilles paysannes enfoulardées, des



maquignons burinés sans âge, clope au bec, des morceaux de barbaque qui pendent, des têtes d'agneaux écorchées, des poissons aux reflets d'argent, des poulpes aux tentacules enchevêtrés, des agrumes gorgés de sucre, des grenades gavées de pépins, des courgettes, des aubergines, des légumes verts. Et des visions de tapis rouge vif composés de pots de poinsettia, fleur emblématique du Noël grec. C'est la fin d'année, les enfants vont bientôt frapper aux portes de leur quartier et chanter. *« Veille du jour de l'an. Une bande de gamins du village, portant un grand bateau de papier, s'amènèrent jusqu'à notre baraque et se mirent, de leurs voix aiguës et joyeuses, à chanter les kalanda : saint Basile arrivait de sa ville natale, Césarée. Il était là, devant cette petite plage crétoise bleu indigo. Il s'appuya sur son bâton, le bâton aussitôt se couvrit de feuilles et de fleurs, et le chant du jour de l'an retentit. "Que ta demeure, maître, soit remplie de blé, d'huile d'olive et de vin; que ta femme soutienne, comme une colonne de marbre, le toit de ta maison; que ta fille se marie et engendre neuf fils et une fille; et que tes fils libèrent Constantinople, la ville de nos rois! Bonne année, chrétiens!" »* Ainsi parlait Zorba dans le roman de Nikos Kazantzákis.

#### LE PROFIL GREC D'ALEXANDROS

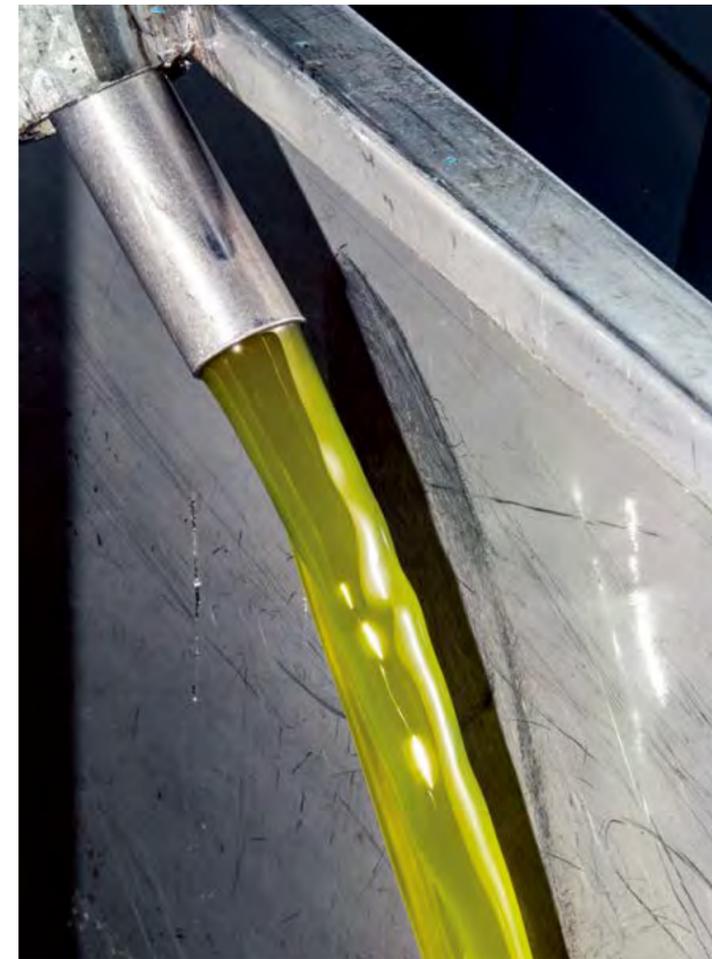
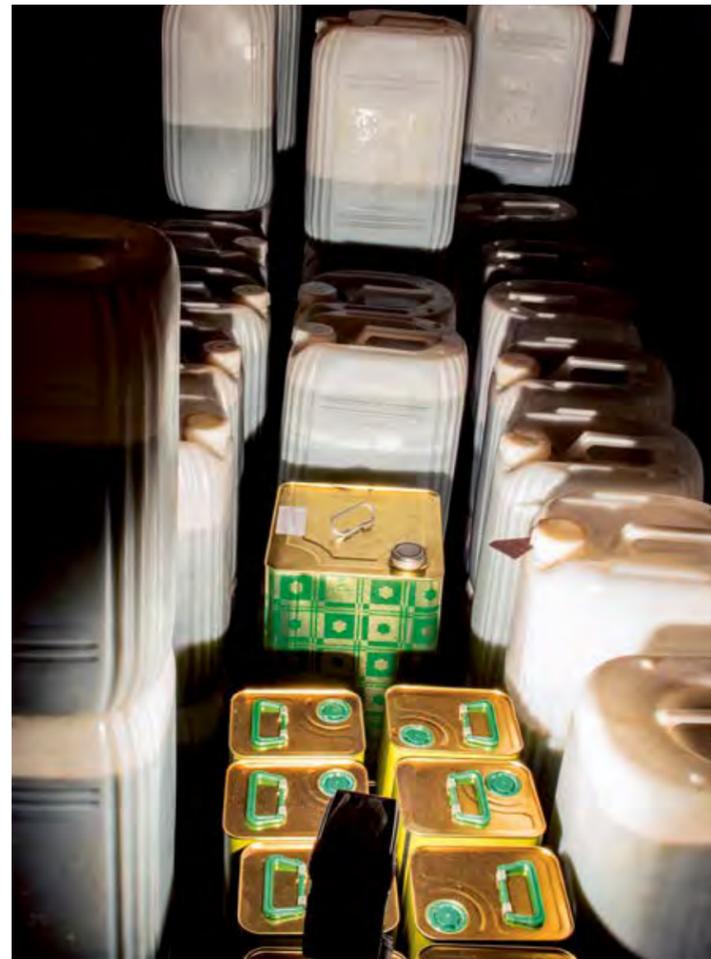
L'olive est partout sur les étals du marché de Kalamata, sous toutes ses formes, solide,

liquide. Il suffit de traverser la rue pour visiter un moulin urbain qui crache de l'or vert à plein régime. Les sacs en tissu dégueulent des olives qui sont triées, triturées, pressées et embidonnées. À l'arrière, une soufflerie projette à l'air libre les petites feuilles oblongues en un tourbillon tempétueux. *« L'odeur âcre est caractéristique, ce n'est pas le moulin le plus propre ni celui qui travaille le mieux à Kalamata, précise Alexandros. C'est intéressant de voir ça avant d'aller dans celui que j'ai sélectionné pour ma société, Profil Grec. »*

Ah oui, on ne vous l'a pas encore dit, notre hôte, Alexandros Rallis, roi du teasing, produit de l'huile d'olive. S'il est ici comme chez lui, c'est qu'il est ici chez lui. Né à Paris de parents grecs, il a passé toutes ses vacances à Kalamata. *« Quand j'étais enfant, ma mère m'envoyait chez ma grand-mère, se souvient-il. En hiver, l'olive occupait tout mon temps. On montait en bus jusqu'aux parcelles de ma mère et de mon oncle, on n'avait aucune machine, on faisait tout à la main avec une cousine, on tapait sur les branches, on effeuillait et on remplissait des sacs. On redescendait le soir en bus et on emportait la récolte au moulin en fin de semaine. »* Comme les Rallis, tout le monde a quelques arbres, à soi, à la famille plus ou moins éloignée, aux amis. Chacun se débrouille pour au moins sortir de quoi alimenter sa consommation personnelle, entre 15 et 20 litres par mois. Le reste?

## Houppiers en forme de bol, branches basses, troncs noueux, la grande majorité des arbres n'est pas très âgée, à peine deux cents ans

Ci-contre: Démosthène, l'une des mains expertes venues aider à la récolte des olives d'Alexandros Rallis.



« Ça part chez les Italiens, tranche Alexandros. Les Kalamatiens pensent que c'est un produit commun, pas un produit noble. Dans les restaurants, il n'y a aucune volonté de sélectionner une huile d'olive de qualité. On est plus renseigné sur l'huile d'olive en France qu'en Grèce. » Il y a une dimension quasi politique dans le travail de Profil Grec, pour la promotion et la reconnaissance d'une histoire, d'un savoir-faire, d'un goût. Le nez dans le sac d'olives et sur les tableaux Excel du FMI, les Grecs n'ont pas cette préoccupation. De ce paradoxe, qui continue de le mettre en colère, Alexandros a fait un carburant pour sa petite entreprise en mouvement. En souvenir de son enfance grecque, c'est un profil de femme qui symbolise sa marque. « Je voulais apporter une sorte d'imaginaire féminin autour de l'olivier, résume-t-il. Il y a un côté très nourricier, très féminin dans l'huile d'olive. Et c'est mon histoire, entre ma mère et ma grand-mère, avec nous, les hommes, qui nous occupons d'elles. » L'idée a mûri il y a plus de dix ans. « J'étudiais l'histoire et la sociologie, j'ai eu envie de comprendre mon pays d'origine en venant m'installer ici, raconte Alexandros. À l'hiver 2008-2009, j'ai commencé à me balader à mobylette pour aller voir les oliviers, les moulins. J'ai rapporté un peu d'huile à Paris dans une bouteille de whisky, je l'ai fait goûter à Cédric Casanova (La Tête dans les Olives, ndlr) dont

le travail sur l'huile d'olive de Sicile m'inspirait et continue de m'inspirer. Il m'a encouragé à poursuivre. Je suis aussi allé voir Iñaki Aizpirtarte (Le Chateaubriand), sans savoir qui il était, juste parce que son restaurant était près de chez moi. Il m'en a commandé deux bidons. Enfin, en 2010, j'ai approché le monde du vin naturel, à travers Gilles Bénard (ex-Quedubon). La notion de parcelle, pour l'huile d'olive comme pour le vin, est alors devenue une évidence pour moi. » Ces parcelles, il est temps d'aller les voir.

**TAKIS, STAVROS ET DÉMOSTHÈNE**

Les premiers arbres commencent à s'épanouir juste au-dessus du niveau de la mer. À mesure que l'on grimpe par des routes tortueuses, souvent à la limite du chemin vicinal, comptant les virages comme lors d'une étape du Tour de France vers l'Alpe d'Huez, il n'y a plus que ça. C'est comme si l'on surfait d'incessantes séries de vagues sur un océan d'oliviers. Houp-piers en forme de bol, branches basses, troncs nouveaux, la grande majorité des arbres n'est pas très âgée, à peine deux cents ans, les Ottomans ont presque tout rasé avant que les Grecs conquièrent leur indépendance, en 1829. Il y a des coins touffus, d'autres qui respirent, des oliveraies en terrasse avec des cyprès gratteciel pour témoins, et autant d'expositions différentes. La mer est là, en contrebas, au loin, mais n'est presque qu'un décor. C'est la terre

qui compte. Elle est brune, argilo-calcaire à mipente, rouge et plus ferreuse dans les hauteurs. De la lutte entre un sous-sol parfois pauvre et l'*Olea europaea*, robuste depuis la nuit des temps, naît la typicité. Alexandros Rallis en est convaincu. « Mémorise bien ce que tu vois, lorsque tu goûteras l'huile, tu te souviendras de l'endroit d'où elle vient. » Il n'y a ici qu'une variété d'olive à huile, la koronéiki. La terre de Messénie, l'eau du ciel, le feu du soleil, l'air marin, ce sont les éléments qui façonnent le goût. Mais pas que. La main de l'homme aussi. Celle de Takis. L'homme de confiance et de terrain d'Alexandros. « Il est né dans les oliviers, raconte ce dernier. Il allait aux olives le matin, avant le collège, et il y travaillait à temps plein le vendredi, le samedi et le dimanche. C'était au début des années 80, il n'y avait ni route ni voiture, il descendait de son village à pied avec un âne, chargeait la bête de sacs d'olive et remontait. Il était dans le moule comme tout le monde mais, aujourd'hui, c'est le seul qui a compris l'idée du parcellaire, les autres s'en foutent. » De son père agriculteur, Takis a appris le goût de l'effort. Ce jour-là, malgré un lumbago fulgurant, il est venu faire la récolte avec son cousin Stavros et son ami Démosthène. Il sait comment tirer les filets sous les arbres, comment secouer les branches avec des peignes électriques vibrants, comment rouler les filets pour ne pas perdre

un fruit avant un premier triage des feuilles sur une grille puis la mise en sacs de jute. Mais, surtout, il sait tailler. Il l'a appris de son père qui avait dû lui-même l'apprendre du sien. Pour l'olivier, la taille, c'est la vie. Tout se joue de mars à juillet, pour une récolte entre novembre et janvier. Il suffit à Takis d'observer la coiffe de l'arbre pour savoir quoi faire. À la hachette, il coupe les manquants pour conserver toute la puissance des branches qui les portent, celles qui s'étendent vers l'extérieur. En quelques gestes précis, il modèle une couronne, que le soleil bien haut pourra frapper plein cœur. Il y a les rameaux qui fructifieront dans l'année, et les autres qui donneront plus tard, ça aussi Takis le sait, l'anticipe, le prévoit. On trouve ça beau mais l'esthétique n'a rien à faire là-dedans, pur pragmatisme. Au final, comme disent les anciens, il faut qu'un faucon puisse voler à travers l'olivier sans toucher une branche. De faucon, on ne verra pas, ni de vrai d'ailleurs.

**L'ÊTRE DE MON MOULIN**

La journée de récolte se termine toujours au même endroit. Au moulin. C'est là que les frères Milionis, Ilias et Thimios, entrent en scène. On vient de loin jusque dans leur village de Kampos pour faire presser son huile. Les parents Milionis, à la retraite, n'ont pas décroché, la mère offre des loukoums aux clients, le père (hélas décédé depuis notre

passage, ndlr) observe les opérations, muet, calé dans un fauteuil au milieu du fatras d'un bureau façon film de gangsters à l'époque de la Prohibition. Les sacs sont pesés, on arrondit le total, on griffonne un bon sur un morceau de papier, on attend son tour dans la salle d'attente. Ce qui fait la différence, et explique le choix d'Alexandros, c'est la propreté des locaux et la qualité du matériel, des Pieralisi, fabrication italienne, Rolls des machines oléicoles. Alexandros suit ses fruits du tapis qui les convoie vers le remuage et la toilette puis dans les robots qui triturent la pâte épaisse pendant une quarantaine de minutes avant d'en extraire un pur jus vert émeraude qui sera enfin conditionné dans des bidons dont personne ne sait plus pourquoi ils contiennent tous 17 litres. Les gens du cru repartent avec leur quota pour la maison et vendent le reste aux frangins. Alexandros récupère sa cargaison déjà siglée Profil Grec, tout partira en France quelques jours plus tard pour se retrouver sur les plus belles tables du moment. Fourbu mais heureux, on redescend la montagne en chantant pour aller terminer la soirée sur les Champs-Élysées de Kalamata, Aristomenous. Dans la rue, dans les bars, dans chaque échoppe, un seul sujet : les olives. On commente sa journée, le goût de l'huile nouvelle fraîchement pressée, on se prépare pour le lendemain. À Kalamata, la terre est verte comme une olive.

« Mémorise bien ce que tu vois, lorsque tu goûteras l'huile, tu te souviendras de l'endroit d'où elle vient »

Photos ci-dessus : Kostas Milionis (à gauche) et Thimios, l'un de ses fils, dans leur bureau qu'on croirait sorti d'un plateau du « Parrain ». Ils pressent, embidonnent et pré-packagent l'huile d'Alexandros Rallis.



# ALAIN DUCASSE UNE CUISINE BONNE À PENSER EST NÉCESSAIREMENT BONNE À MANGER



L'Omnivore Food Festival, devenu Omnivore Paris, fête ses quinze ans. Acteur et spectateur des évolutions de la gastronomie mondiale, Alain Ducasse nous a reçus pour refaire le match. « Je me fais rare », nous a-t-il prévenus, avant d'ajouter : « Je ne suis pas là pour dire "j'ai fait", je suis là pour dire "je fais" ». On ne s'est pas démonté.

PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANE MÉJANES  
PHOTO ROMAIN BASSENNE

**Quel souvenir gardez-vous des débuts d'Omnivore ?** Je trouvais que Luc Dubanchet avait une vision différente. Je l'ai écouté avec attention. Ce qui m'intéresse, c'est de regarder les gens non pas quand ils ont réussi mais quand ils démarrent, et comment ils vont aborder le sujet. C'était un regard générationnellement différent sur une certaine idée de la gastronomie française. Il avait une grande liberté, il partait se balader en dehors du périphérique intérieur pour regarder ce qu'il se passait en France, avec beaucoup de curiosité, d'appétence. Mais ce n'était pas une révolution, plutôt une ré-évolution.

**Que pensez-vous du slogan « 100 % Jeune cuisine » ?** Il y a eu la Nouvelle cuisine, puis la Jeune cuisine. Mais on s'en fiche qu'elle soit jeune. C'est la dynamique qui m'intéresse. S'il n'y avait pas eu Omnivore, il y aurait eu autre chose, la nature a horreur du vide. Il y a

quelqu'un d'autre qui aurait pris cet espace-là, d'ailleurs Omnivore n'a pas été le seul à le prendre. C'est un mouvement de balancier la gastronomie, ça va, ça vient. Omnivore s'est fait sa place, s'est créé un espace, grâce à l'écoute de ces jeunes chefs en Province.

**Ces jeunes chefs se sentaient parfois écrasés par les anciens, avez-vous ressenti cette difficulté à se faire sa place ?** Je n'ai pas été écrasé par les anciens. On prend la place que l'on a envie de prendre. On fait ce qu'on fait à un temps T parce qu'on a envie de le faire, qu'on y trouve plaisir, nourriture, échange. J'ai fait ma carrière, je l'ai commencée plutôt jeune, je n'ai jamais été gêné. J'ai eu 3 étoiles à 33 ans, personne ne m'a entravé. Joël Robuchon avait dix ans de plus que moi, Paul Bocuse vingt-cinq ans, ils ne fermaient pas, ils s'occupaient de leurs affaires, ils n'avaient pas le temps de s'occuper des autres. Je ne veux pas croire qu'il

Ferran Adrià, chef du restaurant El Bulli.

Le restaurant El Bulli, à Roses, Espagne.

## L’attention au produit, c’est un élément nouveau. Comme le discours sur le végétal. Ce n’est pas la vache folle qui l’a déclenché. Et, comme souvent, il y a plus de monde dans le déclaratif que dans l’exécution.



y avait des oppositions à voir des jeunes cuisiniers monter. Je ne l’ai jamais senti.

**Comment voyez-vous l’évolution d’Omnivore**? Ce que l’on peut reprocher aux mouvements, c’est qu’ils ne sont pas assez ouverts, qu’il n’y a pas assez d’intégration. Le danger, c’est de vouloir dire et répéter que l’on est différent. On a besoin au contraire de fédérer. Le modèle de pensée unique dans un périmètre restreint, c’est le danger dans lequel pourrait s’enfermer Omnivore, alors que c’est l’ouverture qui devrait régir son avenir. Aujourd’hui, Omnivore est dans la juste évolution de ce que porte GL Events (propriétaire d’Omnivore, ndlr) par rapport à la gastronomie. La juste évolution, ce ne sont pas des chapelles. Ce n’est pas les uns contre les autres mais les uns avec les autres. Je suis un farouche défenseur du fait que les identités doivent fonctionner côte à côte et non pas dans un silo où chacun est persuadé d’avoir raison. Personne n’a raison tout seul. On a raison en regardant les autres. Ce n’est pas une question de génération, de couleur de peau, de religion, la cuisine appartient à tout le monde. La cuisine est un mouvement sociétal qui permet aux femmes et aux hommes qui habitent cette planète de se rencontrer. La cuisine, c’est l’échange entre celui qui produit, élève, ramasse, pêche, et celui qui cuisine. C’est cet écosystème que nous développons au travers du Collège Culinaire de France, un mouvement de gens de bonne volonté. On ne peut pas se battre contre les multinationales, il faut faire avec sans perdre son âme. Laissons les portes ouvertes, n’établissons pas de périmètres définis. En France, on veut trop souvent qualifier. Dans quelle catégorie es-tu? Ah, tu es là donc tu es contre. Je ne suis contre personne. On fait la démonstration quotidienne que l’on peut faire toutes les cuisines, que l’on peut recevoir toutes sortes de public à tous les prix. Il faut intégrer, échanger, il faut ne pas être d’accord. Pour trouver une route où l’on

va être d’accord, il faut d’abord ne pas être d’accord. L’objectif, c’est de mieux nourrir les humains, en pensant mieux pour l’individu et mieux pour la planète. Une cuisine bonne à penser est nécessairement bonne à manger.

**Dans quel état d’esprit êtes-vous au début des années 2000**? À ce moment-là, j’essaye de ne pas suivre la gastronomie mais d’anticiper, d’être un peu en avance. Je dis toujours : « regardons les magazines pour ne pas faire ce qu’il y a dans les magazines ». La nourriture, c’est l’interface d’une société qui évolue, elles doivent être en harmonie. La nourriture doit donc être un peu contemporaine et s’adapter. Le canard aux olives de Allard est meilleur qu’il y a dix ans. Parfaitement cuit, juteux, le jus n’est pas lié, il a évolué, oui, il est meilleur. La cuisine en général est meilleure. Je ne suis pas de ceux qui disent « c’était mieux avant ».

**L’attention au produit vous semble-t-elle alors un sujet majeur**? Quand j’arrive en 1980 sur la Côte d’Azur, je fais attention au produit parce que je viens de chez Alain Chapel. À l’époque, le local, la saison, ça n’existe pas. L’attention au produit, c’est un élément nouveau. Comme le discours sur le végétal. Ce n’est pas la vache folle qui l’a déclenché. Et, comme souvent, il y a plus de monde dans le déclaratif que dans l’exécution.

**Quelle place tient le progrès technique dans l’évolution de la cuisine**? Il y a cinquante ans, le cuisinier était un soutier, il remplissait les fourneaux de charbon en transpirant. J’ai commencé comme ça, on en prenait plein la gueule. C’est bien de savoir cuire un poulet, de le rôtir dans un four avec juste un bouton, sans thermostat. Mais c’est plus régulier quand on a les outils nécessaires. Pas pour prendre la main sur l’individu, pour pallier les irrégularités de l’humain qui n’est pas tous les jours en forme. **Quels ont été les apports de figures comme**

**Ferran Adrià et Rene Redzepi**? Ils ont apporté une ouverture. La capacité et la générosité de recevoir, d’être l’interprète de sa nature, en harmonie avec un terroir mental et culinaire, et de raconter son histoire. Mais d’autres cuisines sont arrivées aussi, la compétition est devenue mondiale. Je suis allé trois fois au Pérou. Ce que fait Gastón Acurio est remarquable. Le Pérou est riche et puissant parce que la nature est généreuse et qu’il y a une attention portée pour cuisiner les produits. Je suis allé chez Virgilio Martínez le 14 juillet 2019. J’ai passé un délicieux moment. Le garçon est curieux, intelligent, intéressant. Je suis ravi de ça. Je ne suis pas d’accord pour opposer. La question n’est pas de savoir qui apporte plus mais ce qui va participer à rendre plus sexy l’attrait dans la manière de se nourrir, en ayant une pensée raisonnable et raisonnée, pour que la cuisine soit bonne à penser, à manger, et bonne pour la planète.

**En 2011, un livre en 5 tomes de 25 kilos fait sensation, *Modernist Cuisine* (Taschen). Qu’en avez-vous pensé**? Nathan Myrvehold a fait un PET scan du savoir-faire culinaire mondial, pas de la cuisine. Il a photographié, analysé, mis les sommes, il a coupé, il a mis au dur, il a cuit par le froid, c’est un travail remarquable de faire une tranche de la connaissance. Il est venu me présenter le livre à Paris. Nous étions au printemps, Jean-François Piège était en cuisine au Plaza Athénée, on avait des produits merveilleux, morilles, petits pois, asperges, des produits d’un niveau impossible à trouver dans son laboratoire de Seattle. Le déjeuner a été extraordinaire. Au-delà de l’expertise technologique et scientifique, ce qui compte c’est bien l’excellence de ce que nous a donné la nature, la maîtrise et la rigueur dans la préparation, l’assaisonnement, la cuisson, la



## La cuisine c’est l’interprétation de ce que la nature nous a donné par un individu qui a une maîtrise professionnelle parfaite.

réduction, l’harmonie des mets et des vins, du contenant et du contenu, la hiérarchie entre le premier et le dernier plat, la juste température, les femmes et les hommes avec qui on partage le repas. Pour moi, c’était vingt-cinq ans d’expertise professionnelle. Avait-on besoin pour cela du *Modernist Cuisine*, des 2500 recettes de mon *Grand Livre de Cuisine* ou des pavés de Ferran Adrià? La réponse est non. La cuisine, c’est beaucoup plus que ça. La cuisine c’est l’interprétation de ce que la nature nous a donné par un individu qui a une maîtrise professionnelle parfaite. Peu de gens peuvent le comprendre, c’est de l’hébreu ancien. Il faut être complètement dedans pour pouvoir raconter ça. Si on ne comprend pas ça, le reste est bullshit. Tout ça pour ça. Tout ça pour préparer un dîner d’une extrême justesse, d’une extrême modestie.

**Et la cuisine française dans tout ça**? Elle doit évoluer à son rythme, pour nourrir le consommateur d’aujourd’hui, qui est curieux, zappeur, infidèle, sur-informé, sur-nourri, sur-stressé, sur-pressé. Et il faut encore l’étonner. Il n’a pas de religion, pas de couleur de peau, il habite le monde, on le rencontre n’importe où. La cuisine française c’est l’ADN et le savoir-faire de l’excellence de la méthode appliquée dans la rigueur de la préparation, le socle, la base, le solfège. On peut mélanger deux musiques, ça reste harmonieux. Quand on en mélange quatre, c’est la cacophonie. Dans la cuisine, quand on mélange trop de cuisines, c’est la confusion. De la fusion nait la confusion. Il faut savoir identifier l’origine, le goût originel, l’essence, ce qui construit votre cuisine. Alexandre Gauthier sait qu’il construit sa cuisine, son dernier ouvrage en fait un éloge remarquable. Il a une maîtrise professionnelle, c’est un cuisinier cuisinant, il raconte son terroir mental, son histoire, en harmonie avec son environnement. S’il a pu être incompris il y a dix ans, aujourd’hui il suscite de la curiosité. C’est ce que nous avons réussi à faire au Plaza Athénée. On a raconté notre histoire de naturalité, jusqu’à la desseralité, en cohérence. Quand on raconte une belle histoire en la délivrant dans la vérité, ça finit toujours par marcher.

**Dans cette transmission de la cuisine française, l’éducation tient une place importante. Vous allez inaugurer l’École Ducasse en septembre à Meudon, quel est votre projet**? On n’a pas attendu après moi pour former à la cuisine française. Mais nous allons être un acteur important. La vraie influence, c’est de former. Il y a dix ans que je dis « on va le faire ». On l’a fait. C’est un engagement financier énorme, je suis passé minoritaire en m’associant à Sommet Éducation. Je n’aurais pas pu le faire tout seul. Christophe Raoux nous rejoint comme chef

Le restaurant El Bulli, à Roses, Espagne.

## Le sens du restaurant va d’être une destination de réunion, pour se parler à nouveau plutôt que de s’envoyer des e-mails. La table est un endroit civilisé, voire de civilisation.



exécutif, c’est la bonne personne, un cuisinier global et généreux, car il faut de la gentillesse pour transmettre. On ne va pas s’arrêter là, on va licencier la cuisine française partout dans le monde. En 2025, on aura des milliers d’élèves qui, tous les matins, sous toutes les latitudes, sur tous les continents, apprendront la cuisine française. On est en accélération, les demandes dépassent nos attentes, il y a un vrai intérêt porté à ce que nous allons délivrer, dans l’apprentissage et l’expertise d’un savoir-faire, de la rigueur, de la discipline, de l’exigence. Nous avons signé des partenariats pédagogiques en Inde, on enseigne à Manille, on va le faire au Moyen Orient. Le monde de demain, l’appétence dans la formation, c’est en Asie que cela se passe. La moitié de la planète habite à sept heures de Dubaï. On aura un rôle d’influence important.

**Concrètement, qu’allez-vous enseigner à vos élèves**? Notre baseline dit tout : « École Ducasse, apprendre plus que la cuisine ». On va donner un tempo différent. Dans nos cours, il y aura davantage de végétal, moins de gras, de sel, de sucre, une inversion de la proportion de protéines animales et végétales. Nous allons accompagner le sens de l’histoire dans la démonstration que ce que l’on apprend va servir aux élèves à s’inscrire dans un monde global avec une expression locale.

**Quels sont les grands enjeux de l’alimentation de demain**? Le seul défi, c’est de nourrir sainement tous les individus de cette planète, qu’ils y trouvent du plaisir, dans la notion de partage, d’échange, de commensalité. Une part importante des problèmes de ce monde pourrait être réglée en partageant la nourriture terrestre, qu’elle soit modeste ou sophistiquée. Une nourriture où il y a moins de protéines animales, mais mieux élevées, pour que celui qui va élever puisse vivre et pas survivre de son industrie, de son labeur. C’est juste une

question de changement de mentalité, il y a de quoi nourrir tout le monde sur cette planète si on se nourrit différemment. On va essayer de donner le tempo au cours du Paris Food Forum, le 3 juin à Paris, d’initier une prise de conscience (entretien réalisé avant la pandémie de coronavirus, qui bouleverse tous les calendriers depuis, ndlr).

**De plus en plus de gens se font livrer leur repas à domicile, quel est l’avenir du restaurant**? Il y a de la place pour tout le monde. Encore une fois, ce n’est pas les uns contre les autres. Tout doit exister. Il y a un moment pour tout. Certains mangent à la maison, d’autres vont retourner au restaurant pour socialiser. Dans un monde googlisé, globalisé, mondialisé, il va bien falloir se retrouver à nouveau autour de la table pour converser, partager un verre, une nourriture. Le sens du restaurant va d’être une destination de réunion, pour se parler à nouveau plutôt que de s’envoyer des e-mails. La table est un endroit civilisé, voire de civilisation. On n’attend pas les politiques mais ils ne pourront pas s’exonérer d’y participer. C’est l’histoire du colibri de Pierre Rabhi, il faut que chacun fasse sa part. Je veux avoir fait ma part, je m’y emploie chaque jour. J’ai un regard, je préfère faire que dire et, quand je dis, c’est que j’ai fait, sinon, je n’en parle pas.

**Pour terminer, quelques mots sur Sébastien Demorand, grand compagnon de route d’Omnivore qui nous a quittés le 21 janvier dernier à l’âge de 50 ans…** J’aimais beaucoup Sébastien, le personnage et sa liberté de penser. C’était un vrai gourmand, érudit, amateur. Il aimait les nourritures, sans distinction, avec beaucoup d’ouverture. On n’était pas d’accord tout le temps mais au bout du bout, on était d’accord. C’était un homme de discussion, de débats passionnés et passionnants. Il était joyeux, cultivé, voyageur, curieux, excessif, positif en tout, et pour tout. Il est parti comme il a vécu.

# FEMMES DE L'OMBRE

**Ces cinq femmes œuvrent sans que vous ne le sachiez à l'émotion que vous ressentez un peu plus tard, quand vous passez à table au restaurant. Ni symboles d'une lutte féministe quelconque, ni exclues d'un monde dans lequel elles créent d'ailleurs leurs propres repères et règles du jeu, ni réduites à un rôle de victimes. Une certaine idée du food-féminisme, sans occulter les actes forts des cheffes militantes, qu'Omnivore met en lumière en toute conscience et confiance.**

PAR AUDREY VACHER  
PHOTOS OLIVIER CULMANN

Autant le dire, ce texte qui se voulait apaisé se pond péniblement avec la cérémonie des Césars en fond sonore. Pile au moment d'écrire sur du féminisme positif ! J'ai fini par « me lever et me barrer », et me repasser plutôt les conversations eues à l'insu de leur plein gré, pendant qu'Olivier Culmann les immortalisait, avec les cinq femmes qui nous intéressent ici, jusqu'à retrouver mon fil, reboostée par Virginie Despentès. Auteure clivante avec laquelle d'ailleurs, Camille Carlier, Anne Etorre, Lila Djellali, Mylène Pratt et Anne Zunino partagent un autre point commun que celui d'être des nanas formidables : la détermination, ingérée pour elles.

Mylène, c'est un petit lutin venu du Canada accent compris illuminer les tables parisiennes avec ses cuirs élégants. Son regard trahit autant l'espièglerie des bonnes vivantes que la timidité de celles qui travaillent généralement dans l'intimité d'un atelier et qu'on expose soudain à leur grande surprise. C'est d'ailleurs en touchant à l'un de ses porte-menus chez Passerini que se déclenche à nouveau l'envie de ce sujet, la première impulsion venant de la découverte du métier de Lila Djellali, il y a une paire d'années. Lila, qu'on avait laissée au Rino de Gio Passerini, et qui a fondé son Grain de sel au lendemain de la fermeture.

L'empowerment, c'est montrer ce que font les femmes dans la gastronomie, en sus de les recenser et les placer sur une carte, comme le Parabere Forum de Maria Canabal ou l'initiative en France d'Esterelle Payany et de Vêrane Frediani et de libérer leur parole. Toutes. Passer derrière la première ligne des cheffes et raconter le travail de... toutes les autres. Sans occulter ces presque 30 % de différence de salaire entre hommes et femmes, ces hallucinants 94 % de masculinité enregistrée dans le métier, et même

ces classements de tout poil, quoique bien exclusivement virils... qui poussent le vice parfois à sortir une catégorie « miettes des hommes ». « Best female chef », vous me suivez ?

Mylène, donc, dessine et fabrique les accessoires de table de dizaines de maison réputées quand elle ne crée pas des sacs et de la petite maroquinerie superbes. Depuis ses premières pièces pour le Frenchie de Greg Marchand en 2011, elle en a fabriqué des tabliers, housses de carnets de dégustation, porte-clefs, et autres menus... Vous avez touché le cuir de Mylène chez Passerini, Vivant, David Toutain, Aponem... pour n'en citer que quelques-uns. Et vous avez trouvé que ça ajoutait à l'atmosphère ? Nous aussi.

Et que fait la fluette Lila, à part irradier de son sourire, claquer joliment son accent de Carcassonne en punchlines et deviner toujours, on ne sait comment, quoi verser dans votre verre ? Elle « accompagne les gens », et leur projet. Comme Camille Carlier en com, mais du côté de l'arrière-cuisine et de la caisse enregistreuse. Là où il faut penser un projet dans sa globalité et compter sur les bonnes compétences pour ne pas se planter aussitôt lancé, comme une enseignante sur trois en France. Là où elle est forte, c'est que, en sus de l'entretien de son réseau de producteurs et de restaurateurs, la conception, la création, les études de marché et autres audits, elle trouve encore les ressources et le temps pour s'engager. Elle s'est ainsi investie en politique, toute à sa première campagne municipale, candidate dans le XX<sup>e</sup> arrondissement de Paris, sur la liste écologiste d'Antoinette Guhl, quand nous finalisons cet article.

Le XX<sup>e</sup>, c'est là où on a croisé la route d'Anne Zunino, cofondatrice de Nouriturfu, « maison d'édition et d'évènements qui s'avalent » avec son homme, Antonin Iommi-Amunategui. Anne est délicate, elle aime le carignan blanc, le savagnin. Et Anne a du caractère sous ses doux dehors blonds, elle aime la syrah. Et, quand elle ne s'occupe pas des droits étrangers aux Arènes (autre maison d'édition pas banale), Anne façonne et publie des livres puissants, du fondateur « Skin Contact » d'Alice Feiring, à l'essentiel et best-seller « Faiminismes » de Nora Bouazzouni, jusqu'au fabuleux « Guide des vins dont vous êtes le héros ». Et ils organisent des salons jalogiques, Sous les pavés la vigne historiquement, et le réjouissant Mi-livre miraisin depuis l'an dernier.

Les livres nous amènent sans transition à une autre hyperactive de l'ombre, en pleine préparation de son futur ouvrage, « Des recettes bien tranchées », pour les éditions de l'Épure, sortie imminente, après ses deux « Dix façons de le préparer » (le pâté en 2019 et le poulpe en 2018) à gros succès. La force de frappe d'Anne Etorre dans le microcosme date, mais pour les socialites du milieu que nous ne sommes pas, elle nous éclate concrètement à la figure en Bretagne, à Rennes, où elle installait sa table éphémère du comté en octobre dernier. Venus voir un concept en œuvre, on a vu une conceptrice à l'œuvre. Biberonnée au comté parce que née dans le Jura. Passée par la production audiovisuelle et la publicité avant de structurer un département événementiel spécialisé en gastronomie pour une très grosse marque, ce qui l'amène à imaginer ce beau et singulier concept qu'est la Table du comté, one-shot annuel itinérant qui consiste à recruter une escouade de chefs de la ville choisie pour interpréter le comté à la sauce locale, et ce depuis 2013. « *Déplacer une interprofession comme ça, c'est unique* », nous disait Camille Carlier, responsable de la com de l'événement. Et fidéliser la même brigade depuis sept ans pour assurer cinq jours durant, à 50 couverts par service quelle que soit la ville, on en parle ? Car c'est aussi ça Anne Etorre, une machine à enthousiasmer, un charisme qui repose, beaucoup, sur la légitimité de ce qu'elle propose, et pas mal sur son caractère façonné à une énergie communicative qui vient de la terre et de toutes les merveilles qu'elle y trouve.

Et puis, il y a Camille Carlier. Relations presse, gestion d'image, événementiel, digital... Elle couvre tous les champs d'action de ses chef.fe.s. Son écurie brille de mille feux (Davy Tissot, en route vers le Bocuse d'or, Florent Ladeyn, Sébastien Bouillet, Tabata et Ludovic Mey, Jean Sulpice, Grégory Cuilleron, liste non exhaustive). « *J'aime les gens, c'est mon truc.* » Elle est aussi proche que cash dans ses relations avec eux. « *Cette construction relationnelle, j'y tiens, insiste-t-elle. Et il faut une confiance folle pour laisser quelqu'un mettre des mots sur ce que tu es, ce que tu fais, alors ça se travaille, cette relation.* » Ses « clients », elle les suit depuis sept, huit, voire dix ans. « *Je construis leur histoire, je ne fais pas du placement produit, j'aide et j'accompagne. J'ai un champ d'application à 360°, je suis l'interface entre les médias dont je connais le fonctionnement et les chef.fe.s.* » Et ce n'est pas de tout repos (cf. la visite-émeute de Cédric Grolet à Lyon chez Sébastien Bouillet). « *Mais je suis bien entourée.* » De ses deux acolytes à l'agence, Pauline et Alexandra – « *On est que des filles. C'est un pur hasard* » –, et de ses trois hommes (son mari et leurs deux fils).

Comme Nora Bouazzouni, on vous le dit, mesdames et mesdames. « Soyons faiministes », des personnes « bienveillantes et solidaires », « conscientes de nos privilèges », « actives », « déterminées ». Tout le portrait de nos cinq championnes.

Mylène Pratt  
Maroquinière pleine fleur  
Née en décembre 1968

Mylène Pratt Maroquinerie  
14 rue Dequerry, 75011 Paris  
[myleneprattmaroquinerie.fr](http://myleneprattmaroquinerie.fr)



Lila Djellali  
Conseil solaire  
Née en décembre 1981

Le Grain de Sel  
Agence de consulting engagée  
dans les métiers de bouche  
[@lila.djellali](#)



Anne Zunino  
Éditrice food-conscious  
Née en juillet 1989

Nouriturfu  
6B rue du Repos, 75020 Paris  
[nouriturfu.com](#)

Anne Etorre  
Conceptrice événementielle  
Née en mai 1970

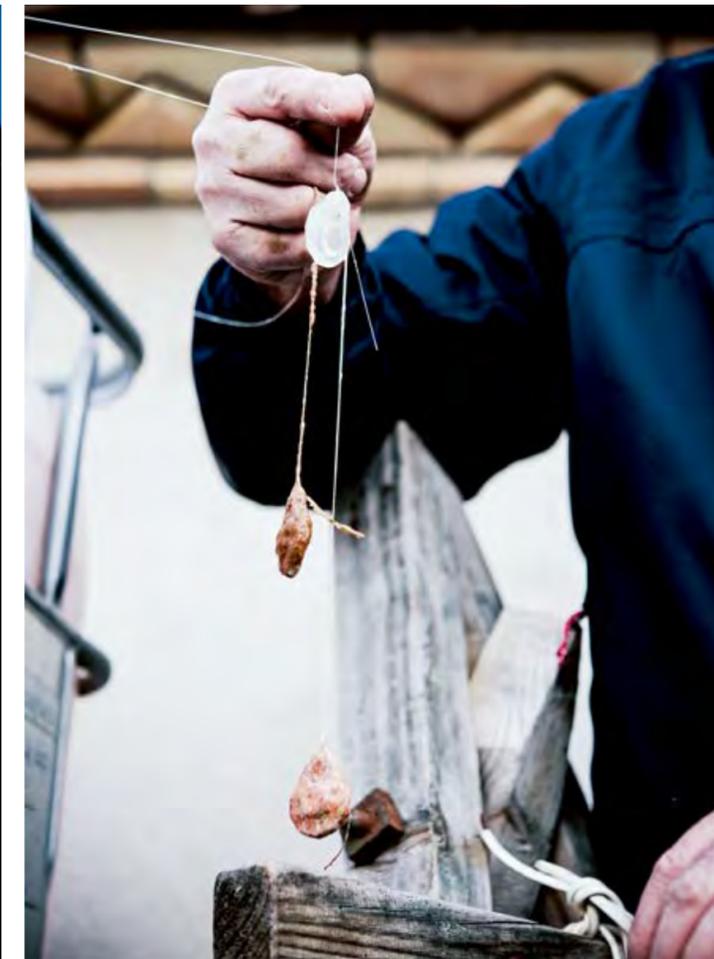
Anne Etorre Conseil  
[anne.etorre@gmail.com](mailto:anne.etorre@gmail.com)



Camille Carlier  
Communicante sur mesure  
Née en mars 1977

Agence Camille Carlier Conseil  
[www.camillecarlier.fr](http://www.camillecarlier.fr)





# TON RIMBAU SORCIER DU CEP

Encore un fou furieux, diront les rageux. On a trouvé notre vigneron de l'année, affairé dans son Penedès en Catalogne, là où les vignerons nature et en biodynamie font la réputation des appellations dans une atmosphère apaisée. « Je suis permaviticulteur », affirme celui qui confie sa vinification depuis qu'il n'a plus d'odorat mais règne, animal, sur la conduite de sa vigne hors du commun.

PAR AUDREY VACHER  
PHOTOS FRANCK JUÉRY

Le moins qu'on puisse avouer, c'est qu'on appréhendait « le Ton ». « Tu verras, c'est un drôle d'ours », nous avait ambiancé Adrien Sage, le chef de colo d'une joyeuse équipée de dealers professionnels du vin amenés à parler des vins nature catalans de première bourre, alors qu'on n'en était simplement à se demander si on comprendrait tout de la conduite de vigne annoncée. Ah, parce que le bonhomme n'est pas commode en plus ?

## « TU VERRAS »

On doit notre présence ici à cet espiègle chasseur de vins, qui au cours d'une après-midi tout en langueur à Paris nous avait fait goûter (outre les superbes quilles d'un autre magicien dont on vous reparlera sans doute un jour, Joan Rubio), les vins d'une exceptionnelle expression de Rimbau, élaborés selon les principes biodynamiques poussés à leur extrême ou dans leur plus pure expression, c'est selon le coefficient d'ouverture au sujet. Découvrir le xarello, cépage local qui sert autant à faire des blancs tranquilles que des effervescents tel le cava assemblé à d'autres cépages, en commençant par un Porcellànic fut un véritable choc (à l'annonce du prix aussi, environ 80 euros !). Il a suffi de cette robe vieil or du Xarello sur lie 2016 élevé à quelque 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, de la bouche fidèle à la promesse de son nez d'épices et de fruit

mûr et des talents de conteur d'Adrien Sage, sans doute, pour qu'on ait envie d'aller voir l'homme derrière ces magnifiques contenants cirebouchonnés en céramique (ça bloque la lumière et préserve le contenu à la fraîche), à l'élégante étiquette gravée sur bois ficelée au cou. « Vendanges manuelles après tout le monde, en octobre plutôt, les raisins sont pressés en moyenne à 50% en presse lente, de nuit de préférence. Les vins sont ensuite conservés verticalement dans des cuves carrelées immergées jusqu'à la vente... »

## UN « DRÔLE D'OURS »

En guise d'ours, c'est le sosie de Bruno Cremer qui nous accueille. Un regard bleu délavé mais métallique qui accroche, direct. Perçant. Acéré. Qui va bien avec son sourire, bien aligné. Et son élocution sifflante sur un timbre étrangement fluet. Ton Rimbau avance en claudicant, son grand corps semblant se mouvoir comme un Transformer. La faute à quelques pépins de santé et dix-sept passages sur le billard pour réparer diverses parties de son anatomie, de la tête aux pieds littéralement, malmenées au volant de motos d'endurance. C'est que le bonhomme, 55 ans aujourd'hui, a écumé les circuits du championnat TT d'Espagne. En s'accrochant à ce qu'on peut à l'arrière de sa guimbarde – dont le siège conducteur est housé d'une chasuble du Moto club Valiformosa, à

son nom – plus tard pendant qu'il nous montre ses vignes en serpentant entre ses parcelles de macabeu et de xarello, on comprend la possibilité ou le tropisme pour les dérapages incontrôlés. Un petit faible pour Carlos Sainz peut-être ? « Mon pilote préféré ? C'est Tommi Mäkinen. » La greffe prend, il nous plaît ce « drôle d'ours », qui a l'air aussi complexe que ses vins.

Tous ont la Dénomination de Origen (l'AOC local) Penedès, la plus importante de Catalogne en termes de superficie et de production. Elle recouvre six régions formant un territoire continu de vignobles aux paysages variés (côte, plaine et montagne), la vigne s'étendant de la mer jusqu'aux zones les plus hautes de l'intérieur de l'appellation, à 200 mètres d'altitude, avec des coteaux ondulés et courbes. Les terres profondes combinent argile et sable où s'épanouissent des cépages autochtones de caractère, macabeu et xarello principalement, tempranillo et parellada par ci, garnacha par-là, et des dizaines d'autres bien du coin (ah, ce sumoll), viennent compléter la proposition ampélographique.

Ci-dessus :

Les pendentifs cryptés qui aident à booster les préparations de Ton Rimbau.



La balade révèle aussi que Ton ne fait rien comme ses voisins (il fait surtout comme il le sent, comprendra-t-on au fil). Un véritable fou-roi que ses rangs en regard. C'est-à-dire que la vie s'y affole quand elle est disciplinée, morne et monotone, chez les autres. Et s'il vendange après tout le monde, ce n'est pas pour faire son original. C'est qu'il attend la lune, décroissante en jour « fruits », et que la marée soit basse aussi, de préférence le matin... C'est d'avoir frôlé la mort, et on ne parle pas moto, qui l'a rendu fondamentalement vivant, dans son approche de la vie et de la vigne, qu'il ne dissocie pas de fait. C'était en 2005. Après qu'il a souffert d'une intoxication en appliquant un pesticide sur ses vignes, sept hectares dont il a hérité à la mort de son père en 2000. Lui, qui faisait tourner sa fabrique de caisses de bois entre deux compétitions de moto jusqu'à ce coup du destin, avait pris la suite en reprenant les gestes de son père, mauvaises pratiques comprises. Sur ce plan-là, il a radicalement changé de méthode. Mais occupe

encore la fabrique. C'est d'ici que sortent les jolies caisses dans lesquelles il expédie ses vins à ceux qui peuvent se le permettre (production annuelle de 3 000 spill – bouteille en verre – et 5 000 de Porcellanic), comme le Clown Bar, le restaurant AT, Datscha ou vous, à la Cave des Papilles à Paris, par exemple. Pas de carton ni de scotch pour le transport de ses bouteilles, en céramique, et les bouchons scellés sont bio. Dans des recoins du bâtiment, il a casé ici des tapis d'orties qui séchent ; là, un fermenteur où mijote du petit lait de chèvre, qui remplace le cuivre dans la composition de ses préparations. Un bazar sympathique dans les petits nuages de sciure que soulèvent nos pas vers les voitures, en route pour voir l'effet de tout ça dans la terre où poussent ses xarello et macabeu vieux de cinquante ans et moins.

#### « JE SUIS PERMAVITICULTEUR »

Jamais de labour dans ses rangs, mais un entretien vigilant de la couverture végétale en fauchant et en couchant le manteau. Sinon, il laisse vivre. Et il bichonne. N'utilise ni cuivre ni soufre, uniquement des décoctions et tisanes qu'il élabore lui-même à base de plantes et de produits naturels (petit lait de brebis bio, eau de mer « décantée » pour récupérer les oligo-éléments). Ton Rimbau ne croit pas au terroir mais à la force autonome de la nature, et à l'équilibre des éléments, dont il se fait gardien.

Il l'optimise. Il ne souhaite plus utiliser aucun élément d'origine animale dans ses vignes par exemple, car il considère que les végétaux à l'état sauvage s'alimentent uniquement de végétaux... Sa vigne, il la soigne et la nourrit de silice, d'écorce de chêne, de macérats de romarin, thym, prêle, orties, menthe, aloe vera, laurier, cactus, et de plus de 150 espèces d'herbes cueillies dans les vignes, en favorisant la multiplication et la diffusion de micro-organismes... C'est un sentiment étrange, mais on a l'impression qu'il prend plus de plaisir à faire pousser la vigne qu'à en faire du vin... Vous vous sentez plus agriculteur que vigneron ? « *Je suis permaviticulleur.* » Pas mieux. Tout de même, cet acharnement à tout faire de la façon la plus parfaite, encore plus qu'un Steiner, ça compense quoi ? Ton Rimbau connaît, « sent » sa terre comme personne et « sait » ce qu'elle va produire avec ce qu'il lui prodigue. Il « sait » ce qu'il lui faudra en vinification mais fait confiance pour cela à Amos Bañeres, merveilleux prolongement de Ton en chai. Car Ton n'a plus d'odorat – encore un pépin récolté entre deux interventions chirurgicales et séquelles d'interventions – mais encore du nez, puisqu'il a trouvé Amos sur la bonne longueur d'ondes. Les deux hommes sont biodynamistes convaincus, et si Amos rit pudiquement quand on lui demande franchement ce que lui, l'ancien pharmacien tout pragmatique,

fabrique avec ce sorcier des ceps, il nous parle d'amitié, de convictions et de goûts partagés et surtout de sa reconnaissance d'être jugé digne de confiance pour sublimer la qualité des raisins du Ton. Parachever son œuvre.

#### DE L'OR EN CÉRAMIQUE

Car « le délire ne s'arrête pas là ! » comme dirait l'ignare Guillaume Meurice dans sa chronique sur la biodynamie qui aurait pu être drôle si elle n'avait été consternante. De retour des vignes, Ton nous fait faire le tour de ses « installations » de fortune entre son chai – hangar de brique et broc où trône une sorte de construction Kapla de caisses de Porcellanic prêtes à partir pour le Brésil notamment – et sa maison, où il a grandi et vit désormais avec son épouse ukrainienne et leurs filles. Devant la porte d'un garage attenant à la maison, une installation, des bidons avec des codes couleur. Ah non, des miroirs avec un film couleur réfléchissant, pardon. À la tête de tout le monde, il devine qu'on a tous un peu dormi en cours de sciences, chapitre L'Eau, jadis. On vous passe les sécateurs aux aimants dont la polarisation évite la contagion des maladies lors de la taille et le pendentif encrypté pour booster ses préparations, vous ricaneriez. Et ce serait dommage. Quant à l'explication très technique de l'utilisation de la chromatérapie pour l'eau de ses préparations, elle nous laisse

tous, au mieux, éberlués ; au pire, dubitatifs. Mais, pour faire très simple, on a retenu que le bidon recouvert d'un miroir réfléchissant orange rééquilibre le stress hydrique ; le rouge pulsait la plante à se développer ; et le bleu contribuait à maintenir un raisin mûr pendant un laps de temps maximal. Et il matérialise le traitement réservé aux parcelles au moyen de baudruches de couleur correspondante en suspension. Croire aux effets ou pas, telle est la question. Que seule une dégustation tranchera.

#### FORÊT DE « COPAS »

Ton aligne les verres, des Riedel (48 tests ont été nécessaires avant de trouver le verre adéquat, idéal même, pour la dégustation de l'OrangeBi, le monsieur est jusqu'au-boutiste), il en faut sept par personne. On est neuf.

Xarello 2017 (son entrée de gamme, en bouteille bourguignonne, histoire qu'on comprenne la nuance avec les Porcellanic), La Serra 2016 (en céramique noire, sur une autre trame aromatique), Xarello sur lie, la Llaona 2016 (salinité et fraîcheur inouïes), OrangeBi 2016 (deux semaines de macération, 100 % xarello, superbe), Macabeu Prats Vella 2016 (botrytisé, passerillé), Espurnejant brut naturel 2011 (bulles folles d'un mix xarello/macabeu de 30 et 25 ans, coup de cœur dans la catégorie à ce

jour) et la cuvée 2016 de son merveilleux vin de dessert, caresse fruitée maintenue jusqu'au finish d'orange amère sur du bois bien maîtrisé, emplissent les verres composant devant chacun des dégustateurs un camaïeu d'or, tableau mordoré, scintillant, presque féérique, dans le ton de la lumière chaleureuse distribuée par un lustre en suspension d'un autre temps. Au-dessus de la forêt de « copas », un sourire. Ni satisfait ni prétentieux, celui du vigneron (oui, on insiste) ravi que son vin ait plu. Il est des dégustations où cracher c'est péché.

Ci-dessus, à droite :  
Chromathérapie pour l'eau.

Page de droite :  
Macabeu en liberté totale,  
macabeu heureux.

RIMBAU HOUSE  
N 41.39691 E 1.65580  
C/Unió, 7  
Vilobí del Penedès  
08735 Barcelone  
www.porcellanic.com



## AU DIABLE L'ORTHOREXIE

Des fois, les chef.fe.s partent en vrille question pratiques alimentaires et nourriture saine. Bon appétit, bien sûr.

PAR LUCILE ARNAUD  
ILLUSTRATION ERWANN TERRIER

Rapides, bien salés, bien sucrés, bien gras et surtout pas fait maison, les plaisirs coupables marquent souvent un moment de détente et de régression. Enfants de la génération « supermarché »,

pour la plupart d'entre nous la madeleine était de Bijou avant d'être de Proust.

Que ce soit à la fin d'un service, le week-end, en coup en blues ou lorsque l'ivresse se fait sentir,

le plaisir coupable c'est ce petit vice qui ne tue personne mais qui reconforte et rassure. C'est ce moment où la contradiction prend le pas, où le chef-faiseur de délices, ouvre les vannes, relâche

la pression, change de casquette, ne cite plus ses petits producteurs et déchire cet emballage éco-irresponsable dans une pulsion incontrôlable. Pardon, mais c'est trop bon.

### KNACKI & GRUYÈRE RÂPÉ FONDU

Vivien Durand

« Tous les vendredis soirs après ma semaine à Bordeaux, je rentre au Pays Basque vers deux heures du mat. Deux knackis, du gruyère râpé et hop au micro-ondes. Deux knackis, jamais trois. Après c'est écœurant. »

*Le Prince Noir*  
1 rue du Prince Noir  
33310 Lormont

### LA VACHE QUI RIT & LE CAFÉ

Emmanuel Perrodin

De toutes les confidences, celle d'Emmanuel reste la plus énigmatique. « La vache qui rit dans le café ». La bombe de fromage fondu est lancée. L'équilibre certain entre l'amer, le salé, le gras, l'acide.

*Emmanuel Perrodin*  
Chef itinérant  
Marseille

### LE SAUCISSON AUX NOISETTES

JUSTIN BRIDOU

Jean-Michel Carrette

« Nous les chefs, on est les champions du monde. On fait hyper bien à manger dans nos restaurants mais chez nous, c'est pas la même. Moi, c'est le saucisson aux noisettes Justin Bridou. C'est totalement addictif. J'enlève la peau, je fais des tranches et je ne mange que celles qui ont les noisettes. Les autres, je les laisse à ma fille. Ma femme m'engueule mais elle en rachète quand même... sinon mon autre péché mignon du goûter, c'est le pain au levain avec du foie gras. »

*Aux Terrasses*  
18 Avenue du 23-Janvier  
71700 Tournus

### LE FOIE DE MORUE

Alcidia Vulbeau

« Y a un truc que j'adore, c'est le foie de morue fumé. Surtout en rentrant de soirée à 4 du mat, à même la boîte. Ça peut être twisté avec du citron et de la poudre d'umeboshi. »

*Bonne Aventure*  
59 rue des Rosiers  
93400 Saint-Ouen

### LA MAYO & LES NACHOS

Giovanni Passerini

« Moi, c'est le doigt dans la mayo industrielle et les putain de nachos qui un jour vont me tuer. »

*Passerini*  
65 rue Traversière  
75012 Paris

### LE KEBAB

Simone Tondo

« Mon plaisir coupable c'est le kebab mais pas n'importe lequel, c'est Deniz Kebab. C'est à l'angle des rues de (feu) chez Rino et de la Gazette. C'était notre trois étoiles après le service. On y allait avec toute l'équipe de Rino c'est-à-dire Gio (Giovanni Passerini) et moi, puis avec Jeremiah (Stone). Six mois par an c'était royal car il y a une terrasse. Pendant six/sept ans ça a été une habitude très sérieuse. On a même fait la soirée de départ de Peter Nilsson là-bas. T'imagines? On était reçus comme Ducasse chez ses anciens... »

*Racines*  
8 passage des Panoramas  
75002 Paris

### LES DONUTS

Alexia Duchène

« Mon guilty pleasure, c'est les donuts industriels. Dès que j'arrive à New York, c'est le premier truc que je fais. Dunkin donuts ou krispy cream, les simples avec juste du glaçage. Je peux en manger dix. »

*Datsha*  
57 rue des Gravelliers  
75003 Paris

### LE SIROP DE MENTHE

Sarah Mouchot

« Moi c'est la menthe. On habite au cinquième étage sans ascenseur et du coup quand j'arrive chez moi je suis toujours assoiffée. Je me fais un grand verre de menthe à côté de l'évier debout sans me poser. J'avoue je suis aussi fan des cônes Extrême menthe/chocolat. C'est hyper difficile à trouver, il n'y en a que dans des grands supermarchés. Tous les week-ends, on va dans notre maison à la campagne. Là-bas j'en trouve, du coup y en a plein le congélateur... »

*HolyBelly*  
5 Rue Lucien Sampaix  
75010 Paris

DOSSIER

# LE LAIT SUR LE FEU

Ainsi donc, la guerre du camembert qui sévissait entre les producteurs du camembert AOP de Normandie au lait cru, moulé à la louche, et les gros bonnets du « fabriqué en Normandie », au lait pasteurisé, n'aura pas lieu. L'information nous a cueilli en plein bouclage de ce dossier sur le lait et arraché un sourire : mardi 3 mars, les membres de l'Organisme de défense et de gestion (ODG) « camembert de Normandie » ont voté à 53% contre le projet d'une grande appellation d'origine protégée, qui aurait autorisé la pasteurisation du lait, ce procédé qui casse la vie d'un produit au goût franc du vivant, qui fait la fierté du « pays du fromage ». Dans la foulée, ils ont décidé à 97% d'abandonner leurs travaux. Une information qui va dans notre sens ici, où on va vous parler d'un monde où le goût ne cède pas au profit.

Car aujourd'hui, en France, il s'agit de préserver l'ascendant sur nos peurs contemporaines alimentaires et protéger

les fromages au lait cru, soit un fromage sur dix en France. « *La méconnaissance, c'est le terreau de la manipulation* », nous dit une des bergères rencontrées à la faveur de nos reportages. Alors informons. Refaisons le point nécessaire sur ce qu'est le lait cru. Racontons ce lien avec la vie, la bactérie positive, l'équilibre forcément fragile en résonance avec le microbiote, avec notre propre vie bactérienne à la fois tueuse et nourricière. Allons à la rencontre de ces éleveurs qui préfèrent à leurs risques et périls sortir de l'AOC plutôt que dénaturer leur production, tordre leurs convictions. Écoutons les bergers des temps modernes, ceux qui s'adaptent à l'évolution de leur époque et de leurs pratiques, en réinvestissant l'espace urbain pour contribuer à l'équilibre de l'écosystème et reconnecter l'urbain à la terre. Un combat et une recherche d'authenticité qui poussent parfois les éleveurs-fromagers à sortir des cases. Rebelles et responsables, en disruption. Décidément.

PAR AUDREY VACHER  
PHOTOS P. 65, 66 ET 76  
PAR FRANCK JUERY



LAIT CRU

# ET PIS C'EST TOUT

**Le syndicat du camembert d'Appellation d'origine protégée de Normandie a voté définitivement, mardi 3 mars, contre le projet de « grande AOP » autorisant le lait pasteurisé. Le bon sens du bon goût.**

PAR AMÉLIE RIBEROLLE

Le Bourguignon fraîchement quadra se souvient être allé chercher du lait cru à la ferme quand il était gosse. Aujourd'hui, il doit signer un mot dans le cahier de correspondance de sa fille, dont la petite école du Nivernais a accepté la proposition d'un agriculteur d'amener une vache dans la cour pour la journée. « J'autorise mon enfant s'il le souhaite à goûter le lait cru ». L'appellation signifie qu'il est tel qu'il sort de la mamelle de l'animal, donc que sa température n'excède pas celle du corps de la bête, aux alentours de 40 degrés. Pas de traitement thermique ni de filtration donc. On pourrait aussi parler de lait brut, dont la consommation a décliné avec la découverte de la pasteurisation au XIX<sup>e</sup> siècle. Le procédé qu'on doit à Pasteur est même une obligation dans certains pays comme l'Australie où la commercialisation du lait cru est interdite (Thank God, pas la consommation personnelle). Pourquoi cette paranoïa ? Comme le lait maternel, même s'il sort sous forme quasi-stérile, il peut véhiculer les infections de la mamelle de type staphylocoques, streptocoques, Escherichia coli et autres joyusetés.

Quant à la listeria, les fromages élaborés à base de lait cru assurent justement leur défense contre sa prolifération grâce à une grande diversité microbienne. C'est un peu la même équation que pour le lait maternel dont pas grand-monde ne conteste qu'il est l'un des meilleurs aliments en termes de qualités nutritionnelles. Riche en vitamines, minéraux, ferments... tout ce qu'apprécie notre deuxième cerveau.

Pour ce qui est des qualités organoleptiques qui nourrissent notre premier (cerveau), le lait cru échappe à une autre ineptie, l'homogénéisation, qui consiste à pulvériser les molécules de gras pour qu'elles restent réparties dans la phase aqueuse du lait. Or le gras est un conducteur de saveurs, remember ? François

Bourgon, MOF fromager toulousain au palais affûté, estime qu'il est ainsi « différent en fonction de chaque ferme ». L'odeur d'étable est un raccourci : il y a ce que l'animal a mangé, dans quelles conditions climatiques... et pas de procédé qui vient niveler tout ça. Il n'y a d'ailleurs Chez Xavier, sa démente boutique du quartier Saint-Georges, que des fromages issus de lait cru. Expression d'un terroir donc, menacée par l'hygiénisme de notre société et son rapport au temps.

Le lait cru est par excellence éphémère, avec une conservation maximale de trois, quatre jours tout au plus. Comment aller au-delà et le faire voyager ? En déployant des stratégies créatives magnifiques qui ont fait de la France le pays des 300 fromages, à la louche : 45 AOP fromages dont 75 % au lait cru et 9 IGP. Au-delà des labels que l'on sait de plus en plus trustés par l'industrie, au niveau national, 10 % des fromages sont fabriqués à partir de lait cru (près de 200 000 tonnes provenant de laiteries et 25 000 d'exploitations fermières). Comme souvent, c'est pour conserver que l'homme a créé, dessinant des identités et des émotions, en faisant avec ce qu'il avait sous la main : du lait cru qui coagule naturellement grâce à ses ferments endogènes, et une bonne dose d'empirisme devenue savoir-faire.

Logique, puisque le lait cru est un élément vivant. Et comme le dit si bien Arnaud Daguin, « plus on est dans le vivant, plus on est vivant soi-même ».

**LE LAIT CRU  
ÉCHAPPE À UNE  
AUTRE INEPTIE :  
L'HOMOGENÉISATION**



## LES REBELLES DU FROMAGE

# FIGURES LIBRES

Ci-dessus :  
Gilles et Geneviève (à droite),  
couple installé dans les  
Pyrénées-Atlantiques, volontairement  
hors AOP Ossau-Iraty.

**Des vaches et des brebis qui pâturent tranquillement une herbe tendre et abondante et où les producteurs fermiers plongent fièrement leurs mains dans le lait de leurs bêtes, satisfaits du fruit de leur travail... On dirait un spot publicitaire dont les multinationales du lait ont le secret. On aimerait ne pas sourire jaune devant cette image d'Épinal, malheureusement tout n'est pas si simple au « pays du fromage ». À l'heure où le camembert, emblème national, ne cesse de faire parler de lui, nous nous sommes demandé pourquoi certains producteurs décidaient eux de sortir des appellations alors que d'autres y restent pour défendre un modèle artisanal à contre-courant de la politique agricole actuelle.**

PAR ZAZIE TAVITIAN  
PHOTOS FRANCK JUÉRY

Ce n'est pas un simple morceau de fromage, c'est une vision du monde que raconte cette tomme de brebis. C'est sa croûte qui narre la flore microbienne vivante, la pâte pressée qui se décline en différentes nuances de jaune au fil des saisons. C'est le symbole de l'edelweiss inscrit dans la chair qui vous murmure l'estive, quatre mois en cabane en haut de la montagne, le moment tant attendu tout au long de l'année, la récompense pastorale. C'est une philosophie de vie et un combat contre une politique agricole qui pousserait plus au productivisme qu'à un lien respectueux à la terre. C'est tout ça que murmurent les deux morceaux de tomme de chèvre fermière, posés sur la table de Gilles et Geneviève, à côté de la silhouette d'un poulet rôti et d'une bouteille de rouge.

### AOP OR NOT AOP ?

Ce couple de quadras s'est installé en 2006 à Herrère, petit village des Pyrénées-Atlantiques de 387 habitants. « *On avait au départ un projet de vaches béarnaises et un petit troupeau de brebis. On nous a pris pour des poètes. On nous disait : "Vous voulez pas faire du canard plutôt ?"* » raconte Gilles. Après quelques mois de galère, le couple trouve sa ferme aux portes de la Vallée d'Ossau, le fils de l'agriculteur qui avait repris ici s'est suicidé. Une réalité du monde agricole actuel : un agriculteur se suicide tous les deux jours, majoritairement des hommes de 45 à 54 ans\*. Gilles et Geneviève ont voulu aller à leur rythme avec un petit troupeau de 280 brebis basco-béarnaises, race locale endémique, à l'inverse du modèle productiviste avec gros troupeaux et rendement qui a encore cours dans les formations agricoles et par les aides de la PAC. Le couple de passionnés décide également de ne pas faire partie de l'AOP Ossau-Iraty, même s'ils pourraient y prétendre.

La première AOC fromagère a été créé en 1925 avec le roquefort. Les différents acteurs des appellations (producteurs laitiers, fermiers, industriels) définissent alors un cahier des charges au sein des ODG (organisme de gestion de données locales que l'on trouve pour chaque appellation), que valide ensuite l'Inao. À l'époque de l'essor du chemin de fer, ces appellations sont surtout créées pour protéger les fraudes : interdire de faire du camembert dans le Béarn par exemple. Elles vont se transformer en AOP en 1992 lors de la mise aux normes européennes. Il en existe aujourd'hui 46, dont l'Ossau-Iraty, créé dans les années 90, produit dans le Béarn et le Pays Basque. Toutes ces appellations ont des cahiers des charges très différents et de qualité inégale ; certaines permettent l'ensilage, d'autres favorisent le lait pasteurisé tandis que d'autres encore, comme le comté ou la brousse du Rove, défendent les producteurs et respectent saisonnalité et environnement. Autour de la table, ce midi-là, la conversation s'anime. Geneviève, femme forte au débit de mitraillette, n'a pas voulu rejoindre l'AOP car elle trouvait que le cahier des charges n'était

pas assez exigeant. La fromagère, qui continue de travailler à 80 % comme infirmière au bloc, regrette que l'Ossau-Iraty soit une appellation à deux niveaux : fromages laitiers au lait pasteurisé et fromages fermiers au lait cru. Elle pense aussi que la proportion de 80 % de fromages industriels est trompeuse : « *Le consommateur à qui on va vendre l'Ossau-Iraty avé l'accent qui va bien, eh bien, il va manger de la merde à 80%* », assène-t-elle.

À 25 kilomètres de chez Geneviève et Gilles, à Jurançon, la fromagerie des Chaumes, détenue par la multinationale Savencia Fromage & Dairy, produit de l'Ossau-Iraty pasteurisé, mais aussi de l'etorki « fromage basque » ou du brebiou. Deux fromages industriels au lait pasteurisé sans obligation de race ou de saisonnalité qui surfent sans scrupule sur des images de campagnes folkloriques et de paysans basques à bérets.

### SE BATTRE DE L'INTÉRIEUR

Ce midi-là autour de la table, on trouve aussi Joseph Paroix, surnommé dans le coin le « berger poète ». Il nous raconte de sa voix douce et chuchotante, pourquoi il s'est toujours battu au sein de l'AOP : « *Au moment où les caves de roquefort ont arrêté de ramasser le lait ici, on s'est mis à être en surproduction et c'est là qu'est né l'Ossau-Iraty.* » Il ajoute : « *Le cahier des charges a toujours exigé que le lait utilisé pour faire le fromage soit issu de races locales : manech tête rousse, manech tête noire ou basco-béarnaise, si l'Ossau-Iraty n'avait pas imposé ces races locales, on aurait été en race menacée et il y aurait eu un glissement de production vers le lait de brebis des plaines.* »

Et puis, Joseph en est convaincu : pour défendre une production fermière artisanale, il faut se battre de l'intérieur. Le berger retraité a transmis sa bergerie et son troupeau de 150 brebis à Isa, bergère battante, qui travaillait avant comme remplaçante de berger. « *J'en ai tâté des mamelles* », raconte-t-elle, les mains dans son chaudron de lait de brebis. Si la fromagère transforme tout son lait en fromage fermier, elle comprend que certains éleveurs laitiers (qui vendent directement leur fromage mais ne le transforment pas) aient besoin des AOP pour vivre et mieux valoriser leur lait : « *J'ai bossé chez des mecs qui sont tout seuls, célibataires, leurs parents sont morts, ils doivent s'occuper de tout, ils n'ont pas le temps de faire autre chose.* »

Ce que l'on comprend également, c'est que partout se télescopent les intérêts économiques des grands groupes et la préservation fragile d'un terroir, d'un goût et d'un artisanat défendu viscéralement par des paysans. Deux façons de voir le monde, peu conciliables et où les perdants économiques sont souvent du même côté.

### COLLOQUE SUR LE LAIT CRU

Fin janvier, au ministère de l'Agriculture, la conférence organisée par l'Inao et le CNAOL (Conseil national des appellations d'origine laitières) affiche complet. Intitulée « Fro-

**« ON AVAIT AU DÉPART UN PROJET DE VACHES BÉARNAISES ET UN PETIT TROUPEAU DE BREBIS. ON NOUS A PRIS POUR DES POÈTES. ON NOUS DISAIT : "VOUS VOULEZ PAS FAIRE DU CANARD PLUTÔT ?" »**

mages au lait cru, entre risques et bénéfices : la diversité au cœur du débat », elle réunit 17 chercheurs, médecins, sociologues venus parler du lait cru sous des angles variés, plus ou moins passionnants.

La lait cru, lait animal brut qui n'a pas subi de pasteurisation ou de stérilisation, est l'un des chevaux de bataille des producteurs fermiers et des défenseurs de fromages de terroir qui aiment – entre autres – son goût singulier et ses qualités nutritives. Plus difficile à maîtriser, surtout à grande échelle, il a été avec l'industrialisation petit à petit remplacé par le lait pasteurisé. Aujourd'hui en France, 10 % seulement des fromages sont produits avec du lait cru (contre 34 % en Italie). 75 % de la proportion des fromages en AOP sont au lait cru tandis que certaines appellations sont majoritairement pasteurisées, comme le sainte-maure de Touraine.

Pendant toute la journée, les chercheurs et scientifiques pro-lait cru parlent de richesse microbienne, de biodiversité et de goût. Marc Seloche, professeur au Muséum natio-



nal d'histoire naturelle, rappelle lors de son intervention que « les microbes sont bons et mauvais pour la santé » et que « les maladies de notre siècle, asthme, obésité, sont liées en partie à une diversité microbienne moins forte ». Et conclut : « La propreté c'est un code culturel, l'hygiène c'est un point médical. Aujourd'hui la propreté ne permet plus l'hygiène, nous sommes déconnectés de nos besoins de microbes. C'est la réconciliation avec la biodiversité qu'il va nous falloir faire, ça commence dans notre organisme et nos assiettes. »

Eric Oswald, professeur de bactériologie au CHU de Toulouse, rappelle, à toutes fins utiles, que cette pasteurisation a permis de lutter contre la salmonellose ou la listériose, et que l'espérance de vie a augmenté de trente-cinq ans. Et conclut : « Moi aussi j'adore le fromage au lait cru, je bois du vin mais j'aimerais qu'on ne tombe pas dans un effet inverse, en étant des adultes matures, pour rationaliser le risque encouru. »

Derrière le discours de chacun s'exprime encore une fois des visions du monde opposées. On défend d'un côté la biodiversité et l'import-

**« ON ENTRETIENT LA PEUR DU CONSOMMATEUR, CAR SI ON METTAIT EN VENTE DES LAIT COMPLETS DESQUELS ON N'ENLÈVE RIEN, L'INDUSTRIE LAITIÈRE NE GAGNERAIT RIEN »**

tance d'une nature vertueuse, on rétorque de l'autre progrès, hygiène et risque zéro.

Sous ces débats sur l'hygiène et la santé publique, se cachent aussi des enjeux financiers. Patrice Chassard, président du Comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières et producteur de saint-nectaire fermier, estime que « le cahier des charges des AOP progresse dans le bon sens », mais rappelle cependant que « nous ne sommes pas exclus du monde économique » et que « la concurrence est poussée à l'extrême ». Il évoque notamment la multiplication des contrôles sanitaires, forme de pression mise sur les petites entreprises pour pasteuriser, ces dernières années, dit admirer les petites entreprises qui ont su garder le lait cru et assure que l'un des objectifs de l'Inao est « de faciliter la transmission de ces petites PME », qui ferment ou sont bien souvent rachetées par des plus grosses multinationales comme Lactalis ou Savencia.

Veronique Richez-Lerouge, journaliste-militante, poil à gratter de toute une industrie fromagère est bien évidemment présente. La journaliste qui se bat depuis des années pour que les AOP restent des marques de qualité, notamment via une défense acharnée de l'appellation camembert, se réjouit. Après avoir failli obtenir une appellation autorisant le lait pasteurisé, les acteurs de la filière camembert ont finalement voté contre. Les industriels qui demandaient la double pasteurisation et la standardisation protéique sont allés trop loin et n'ont pas obtenu gain de cause. Pour Veronique Richez-Lerouge, cette technique de double pasteurisation permet surtout le « cracking » du lait, soit le fait d'en extraire les différentes protéines pour les valoriser en différents produits laitiers. Elle conclut : « On entretient la peur du consommateur, car si on mettait en vente des lait complets desquels on n'enlève rien, l'industrie laitière ne gagnerait rien. »

#### LA DÉFENSE DU GOÛT

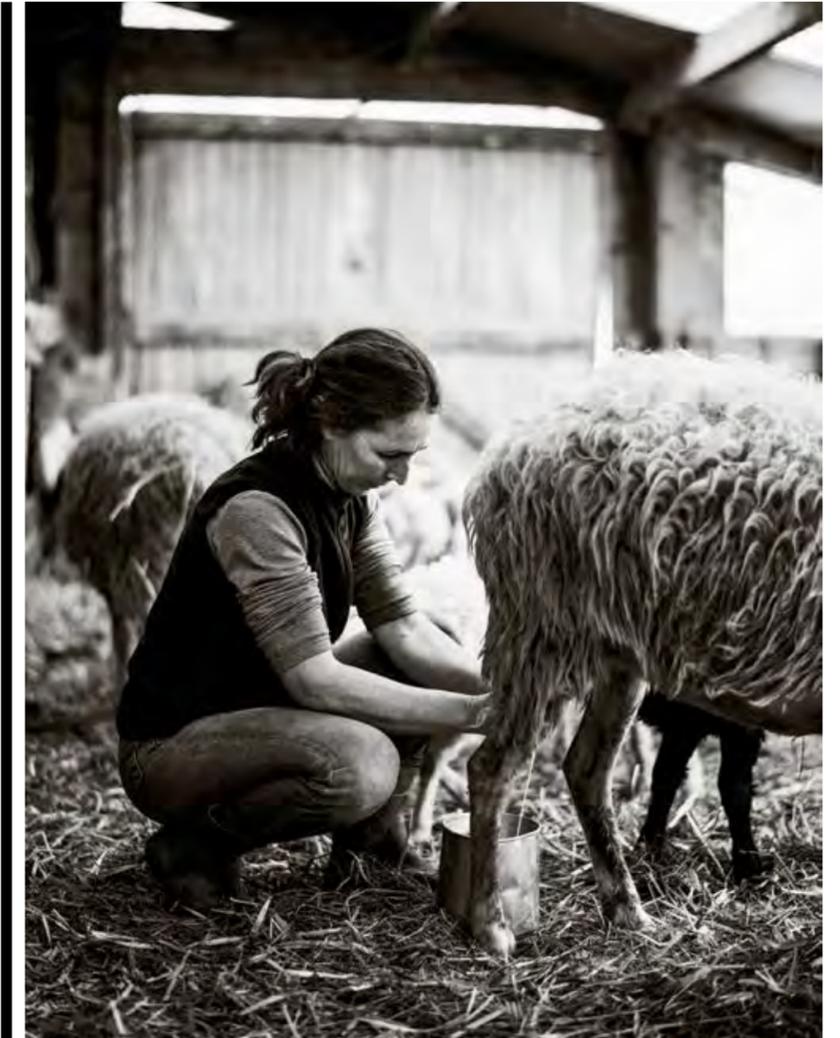
À Accous, dans la vallée d'Aspe, à 35 kilomètres de chez Gilles et Geneviève, Marion Ossiniri vend en ce moment une traite sur deux de son lait AOP Ossau-Iraty à la fromagerie des Chaumes. Dès fin mai, elle partira en transhumance et utilisera tout le lait de ses bêtes pour faire son fromage d'estive. À 1,05 € le litre, valorisé de 50 € par 1000 litres grâce à l'appellation AOP, cela permet à Marion et son mari berger d'avoir « un peu de trésorerie ». Le couple a cependant renoncé à vendre ses propres fromages sous l'appellation Ossau-Iraty il y a trois ans. Pourtant, raconte Marion, « c'était important pour moi que les fermiers entrent dans l'appellation. On y est allé et on fait plein de pub. »

Elle fabrique ses fromages dans les règles de l'art, ses brebis basco-béarnaises sont cinq mois de l'année en estive, pour faire chauffer

le lait, elle utilise un chaudron de cuivre, tous ses fromages sont salés au grain et affinés au saloir sur des planches en épice. Marion bataille aussi depuis quelques temps pour utiliser des « ferments naturels », un autre combat compliqué à l'heure des levures industrielles. « Ce que je recherche c'est un vrai goût du lait, ça veut dire qu'on ne veut pas le trafiquer, on ne le descend pas à une température qui casse la vie, on essaie de ne pas masquer les goûts. Ce sont des fromages vivants », explique Marion. Ses tommes de brebis sont sublimes. Comme le dit Joseph Paroix, le berger poète, « c'est un fromage qui raconte toutes les herbes de la montagne, l'eau du torrent, le temps qu'il fait. » Mais voilà, ce n'est pas l'avis du comité de dégustation de l'ODG, qui jugeait année après année les tommes de la fromagère sur ses défauts. « Désespérée » des commentaires, Marion Ossiniri a claqué la porte de l'AOP il y a trois ans. « Ils n'en avaient absolument rien à faire, c'est assez impressionnant, raconte Marion. Je ne critique personne, que ce soit lait cru ou pasteurisé, producteurs fermiers ou laiteries : chacun se défend. Il n'y a pas de souci à partir du moment où tout le monde est transparent et où chacun dit ce qu'il met dans ses fromages. Les laiteries font travailler du monde aussi, c'est important sur nos territoires. Ce que je dis simplement c'est que chacun doit être à sa place. Et j'ai constaté que dans cette appellation, c'était les fermiers qui n'étaient pas à leur place », résume-t-elle.

Dans son bureau du VIII<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Maître Morain nous reçoit avec allant. Connue pour défendre les vigneronnes nature et les fromages au lait cru, celui qui a été fait « chevalier » de la confrérie du véritable camembert de Normandie, est devenu ces dernières années l'avocat du goût. Avec l'association Fromage de terroirs dont il est l'avocat, il a porté plainte auprès du procureur de la République de Paris pour condamner « la confusion savamment entretenue par l'utilisation du mot Normandie concernant des fromages hors AOP ». Si Maître Morain n'est « pas très optimiste » sur l'issue de cette procédure car « personne ne veut s'attaquer à cet empire », il trouve que ce genre d'action a le mérite de faire résonner cette cause auprès des acteurs du monde gastronomique et du grand public.

Veronique Richez-Lerouge en est intimement persuadée : c'est grâce à des actions de ce type, portées par le monde de la gastronomie, que les choses bougent. Sa tribune « C'est le camembert de Normandie AOP au lait cru qu'on assassine », publiée dans Libération en



mai 2018 a été signée par 43 094 personnes notamment de nombreux chefs et médias, dont Omnivore. Elle y interpellait notamment le ministre de l'Agriculture et le Président de la République en leur demandant « d'aider les producteurs laitiers en visant la qualité dans le respect de nos traditions ».

Éric Morain est lui convaincu que les petits artisans qui se battent pour produire comme ils l'entendent « sont des gens authentiques qui font des produits authentiques, je dirais même des gens qui sont tellement authentiques qu'ils ne peuvent pas faire autrement que fabriquer des produits authentiques. » Une authenticité qui les pousse parfois à sortir des cases. Une authenticité qui, quand elle prend la forme d'un morceau de tomme de brebis ou d'un camembert fermier raconte un monde où le goût ne cède pas au toujours plus de profit.

**« CE QUI PASSE BIEN CE SONT LES FROMAGES LES PLUS LISSES POSSIBLES, LES INDUSTRIELS SERONT TOUJOURS MEILLEURS QUE NOUS À CE JEU-LÀ »**

Ci-dessus : Marion Ossiniri a claqué la porte de l'AOC Ossau-Iraty il y a trois ans. Isa (à gauche), elle, transforme le lait de ses 150 brebis en fromage fermier.



DES BERGERS DANS LA VILLE

# PASTORALISME MODERNE

Ils ne sont pas très grecs les pâtres 2.0 rencontrés pour ce reportage, mais bien urbains. Les bergers et bergères des temps modernes s'impliquent dans l'aménagement des espaces, la préservation des paysages et l'éveil des consciences urbaines, dans une poétique stratégie de développement durable.

PAR AMÉLIE RIBEROLLE  
PHOTOS STÉPHANIE TETU

Un troupeau qui traverse la halle de Saint-Denis, chipant de-ci de-là une feuille de salade ou un vert de poireau. La scène, offerte par les Bergers urbains d'Ile-de-France, est cocasse mais pas seulement. « Il faut entendre les youyous sur leur passage » sourit Marie-Anne Corniou, qui a pris part à la Transhumance du Grand Paris en juillet dernier, un parcours de 140 kilomètres à travers le patrimoine naturel de la métropole avec 25 moutons. Un enthousiasme qui dit la pertinence de l'élevage en ville et tout le sens du pastoralisme urbain emmené par ces bergers des temps modernes. Pourtant, au départ du projet de Clinamen et son émanation, les Bergers urbains, il y a huit ans, il y a surtout « le bien manger », sourit Guillaume Leterrier, cocréateur. On imagine mal que l'ancien développeur territorial dans l'économie sociale et solidaire à l'allure de pâtre pas grec n'avait pas déjà quelques idées en termes d'aménagement. Aussi vrai que le métier de berger est certainement un des plus vieux au monde, les

Page de gauche:  
La ferme de la Tour des pins, 12 hectares, propriété de la ville de Marseille. Elle donne à voir, aux petits et aux grands, ce qu'est la production au milieu du béton urbain.

« FAIRE EXISTER L'ÉLEVAGE SOUS LES YEUX DES URBAINS, C'EST FAIRE LE PARI DE L'INTELLIGENCE CONTRE L'IGNORANCE »

Jocelyne Porcher, sociologue à l'Inra

troupeaux ont façonné les paysages et tracé notamment ces chemins noirs chers à Sylvain Tesson\*, toujours ravi de s'échapper par une « coulée de bête, piste modeste, la plus infime et la plus mystérieuse sur l'échelle de la nomenclature des chemins ». À la campagne des plus ou moins néo – plus ou moins ruraux les rouvrent depuis quelques années, leur ajoutant des interstices bétonnés et réinventant le pastoralisme, notamment dans le Sud-Est. Dans les petites villes du Vaucluse, on se bagarre presque pour prêter des terrains à pâturer. « Peut-être que les gens ont envie de savoir que le fromage a été fait grâce à leur herbe », avance en mode Bisounours un producteur de picodon. Car on sait aussi que les chèvres sont des débroussailleuses hors pair et gratuits, et ce n'est pas rien dans des coins (qui s'étendent) si exposés au risque incendie...

## « PAUSE MOUTONS »

Jocelyne Porcher, éleveuse devenue sociologue à l'Inra, le conceptualise comme personne : « L'élevage est un rapport historique de travail avec les animaux et une dynamique de relations inscrite dans les rapports sociaux. » Car c'est avec les animaux que l'on produit des biens alimentaires mais aussi des services comme la production et l'entretien des territoires. Et de convoquer Marx : « Travailler c'est transformer le monde pour qu'il soit vivable ». Et ce, mieux que des machines ou des pesticides. « C'est quand même une formidable opportunité de réfléchir autrement à la gestion des espaces verts, qui coûte une fortune autrement », souligne Guillaume Leterrier, taclant au passage gentiment l'agriculture urbaine et ses clôtures. « L'essence du pastoralisme, c'est d'entretenir et animer l'espace. » C'est comme ça que les Bergers urbains se sont mis dans la poche des gestionnaires : institutions, maisons de retraite mais aussi bailleurs sociaux et même entreprises qui ont vu d'un bon œil la « pause





moutons» au pied des bureaux ainsi tondu. Pendant que les salariés font des slides, les troupeaux travaillent aussi, et le berger se fait manager au fil du parcours comme l'explique Guillaume. «*Il ne faut ni sous-exploiter ni surexploiter, pour les sols comme pour le produit final.*» C'est cet encadrement qui nous lie, comme le souligne Jocelyne Porcher: «*Lorsque les animaux sortent du travail, il est très difficile de faire survivre nos liens.*» C'est l'exemple des éléphants ou des ânes mis au chômage par la mécanisation. Pour pouvoir continuer à vivre avec eux, on leur a donné un autre job: transporter les touristes et leurs sacs à dos. «*Faire exister l'élevage sous les yeux des urbains, c'est faire le pari de l'intelligence contre l'ignorance, le pari de l'attachement contre le détachement.*» Car les troupeaux créent du lien partout où ils passent. Marie-Anne Corniou en a été émue aux larmes à plusieurs reprises. La jeune femme avait démissionné de son job de juriste au musée du Louvre et se cherchait en enchaînant les woofings, la version agricole du couchsurfing. Le maraîchage bio en Bourgogne lui avait bien plu, mais c'est finalement entre les tours de Seine-Saint-Denis que le déclic se produit. «*Plein de moments magiques, où le rythme urbain est soudainement ralenti. Je me souviens notamment de cet homme en bou-bou, qui n'avait pas vu de ruminants depuis son exil.*» Une claque pleine de sens: «*Le troupeau est un médiateur social et culturel.*» Et les craintes de cette solitaire de s'évanouir: elle trouvera également son équilibre personnel en déclinant le projet à Marseille. «*Le potentiel pastoral y est immense, avec une grande trame verte jusqu'au massif de l'Etoile*», s'enthousiasme-t-elle. Son projet répond au nom de Sonnailles, comme ces cloches attachées au cou des bêtes lors des parcours, «*parce que c'est beau, parce que c'est comme ça qu'on fait depuis toujours et parce qu'il s'agit aussi d'éveiller les sens et les consciences!*»

## PAS DE GAZ D'ÉCHAPPEMENT, PAS DE BRUIT, PAS DE DÉCHETS, PAS DE TRAITEMENT CHIMIQUE... LA CHÈVRE DÉBROUSSAILLE PROPRE ET GRATIS



### « C'EST UNIVERSEL, HUMAIN »

Un discours qui fait écho à celui de Gilles Amar, de la petite ferme des Malassis à Bagnolet, «*lieu associatif ouvert à tous, structure pédagogique, atelier de paysage bestial, et espace de création, ça marche à quatre pattes dans nos imaginaires*». Et dans le réel, puisqu'il n'a de cesse de rappeler qu'il y a «*toujours eu des animaux sur ce plateau*». Le berger 2.0 manie les mots et les écrans, dans un joyeux open source. À l'heure où la 4G gagne les alpages, Guillaume Leterrier propose même régulièrement de le suivre en temps réel sur Google Maps... Mais attention, prévient Gilles Amar, «*pas tant des belles photos que du propos*». L'ancien étudiant en socio fan de NTM n'a pas le temps pour du greenwashing: «*Le monde de demain quoi qu'il advienne nous appartient, la puissance est dans nos mains.*» \*\* Joey Starr s'est embourgeoisé loin de Franc-Moisin, la cité qui l'a vu grandir et où passe régulièrement le troupeau des Bergers urbains, mais la ferme des Malassis est une mini-ZAD qui réenchante la ville au pied des immeubles. Formé à la conduite des troupeaux et au savoir-faire laitier dans le Sud-Ouest, Gilles a créé à son retour l'association Sors de terre – pour «*bouge-toi*» – et construit en 2011 la bergerie avec l'aide des habitants du quartier. Parce que «*jardiner, s'occuper des bêtes, faire des yaourts, ça appartient à tout le monde. C'est universel, c'est humain. Il faut que tous ceux qui le veulent puissent le faire ailleurs que dans des musées et des happenings urbains*». Le ton est donné pour une véritable agriculture urbaine pleine de sens, loin des modèles clos des start-up qui surfent sur l'écologie prémâchée.

### TRANSHUMANCES

Et si les politiques s'en mêlent, c'est parfois pour le meilleur, donnant lieu à des modèles intéressants comme celui de la ferme de la Tour des Pins à Marseille. Après un quart de



siècle du côté de Briançon, Marie Maurage s'est installée sur ce domaine de 12 hectares, propriété de la ville de Marseille. «*Je m'attendais à un truc rabougri et caillouteux; je suis venue visiter au printemps, ça déguelait de vert, on se croirait en Corrèze!*» La bastide pagnolesque où elle a installé ses étagères suédoises pleines de livres rappellent qu'on est bien à Marseille. Entre les barres de Sainte-Marthe et du Merlan, dans le 14<sup>e</sup> arrondissement, à deux pas d'une petite gare TER qui rappelle la grande époque du PLM, elle y élève une cinquantaine d'alpines chamoisées, «*les plus sympas avec les enfants*».

Maman de quatre grands, Marie n'a pas spécialement la fibre pédagogique, elle délègue donc les leçons de choses à une animatrice. Mais se félicite de contribuer à pousser «*les gens de villes à réfléchir à leur alimentation, en voyant ce qu'est la production au milieu du béton*». Et insiste sur le fait que ses alpines devenues citadines sont dehors tous les jours sauf s'il pleut. Les mains robustes s'ouvrent: «*La méconnaissance, c'est le terreau de la manipulation*». Elle apprend aux gamins des cités à ne pas avoir peur des animaux et à les remettre à leur juste place dans l'écosystème, ni jouet ni doudou. Et quand la marmaille s'offusque du destin des chevreux, elle explique que «*le vrai respect est de ne rien jeter, afin que l'animal ne soit pas mort pour rien*». En face, des gamins pour qui la viande est souvent complètement désincarnée, «*sans plus de valeur que le plastique qui l'emballe*». Elle met un point d'honneur à produire yaourts et fromages avec des ferments endogènes: «*Faut avoir le courage de ce qu'on est, parce que ce métier c'est un projet de vie*».

Marie-Anne Corniou a l'âge d'être la fille de Marie, et les mêmes mains qui disent la force de l'engagement. Son projet suspendu aux élections, elle garde actuellement 200 chèvres du Rove dans les collines de Cuges-les-pins

tout en suivant une formation de conduite de troupeau avec son chien au Domaine du Merle à Salon-de-Provence. Les joues rosies par le mistral qui balaie la plaine de la Crau, elle fait face au même genre d'obstacles avec intelligence. Il y a les politiques qui instrumentalisent, se gargarisent sur leurs supports de com mais temporisent quand il s'agit des subventions; et les citadins qui parlent sans savoir, projetant leurs angoisses sur des animaux habitués à boîter et à coucher dehors. «*En réalité, je n'ai pas besoin de bergerie, mais ça les rassure.*» Son but ultime, un parcours dans la métropole à l'année avec le troupeau d'une amie installée dans les Alpes, et tout ce petit monde rejoignant l'alpage dès que l'herbe est trop dure et la chaleur trop accablante. «*Comme une transhumance inverse.*»

## « JARDINER, S'OCCUPER DES BÊTES, FAIRE DES YAOURTS, ÇA APPARTIENT À TOUT LE MONDE. C'EST UNIVERSEL, C'EST HUMAIN. IL FAUT QUE TOUS CEUX QUI LE VEULENT PUISSENT LE FAIRE AILLEURS QUE DANS DES MUSÉES ET DES HAPPENINGS URBAINS »

Gilles Amar, ferme des Malassis à Bagnolet

Ci-dessus:  
Marie Maurage,  
bergère urbaine à Marseille.

\* *Sur les chemins noirs*,  
Sylvain Tesson, Gallimard, 2016  
\*\* *Le monde de demain*,  
sur Authentik, Suprême NTM, 1991



# 30 ADRESSES AU LAIT CRU

PAR JEANNE FAVAS

## BORDEAUX BURDIGALA

4 rue des Douves,  
33000 Bordeaux  
06 59 85 83 38  
Mardi-dimanche  
9:30-14:30 - 16:30-19:00

À l'image d'Ottanta à Paris, Burdigala met tout son savoir-faire et son cœur à confectionner mozza, burrata et autre ricotta en plein cœur de Bordeaux. Cet atelier-boutique ouvert en juillet 2019 a été fondé par deux amies venues du monde du vin, Claire Bouyssou et Chloé Lecou. Deux fois par semaine, elles vont directement récolter le lait biologique dans le petit village charentais de Bors-de-Baignes, à 45 minutes de Bordeaux. Et pour une parfaite cohérence de leur démarche, le plastique, très peu pour elles, tous les produits sont proposés dans des bocaux en verre consignés. Le week-end, la fromagerie se transforme en « bar à mozza », avec au menu scamorza fumée, burrata truffée, stracciatella, rillettes, salades, vins et bières Azimut locales.

## CARPENTRAS CRÈMERIE FROMAGERIE MERCY

23 place Maurice Charretier,  
84200 Carpentras  
04 90 60 00 17  
Mardi-Jeudi 9:00-12:30 -  
15:30-19:00 / Vendredi-samedi  
9:00-13:00 - 15:00-19:00

Après avoir tenu boutique à Paris, Rémy (l'affineur) et Romain Mercy décident de s'installer dans le Vaucluse et reprennent en 2017 à Carpentras la Fromagerie du Comtat, initiée par la famille Vigier. On y vient pour leur accueil, pour leurs conseils. On peut craquer

pour les affinages maison (fourme des Dentelles) ou autre fromage : pâtes dures, molles, à croûte lavée.... Mentions particulières au brie aux truffes ou au poivre de l'Himalaya, au rove des Pallières. On peut même se faire une pause-déj sur leur petite terrasse, à l'ombre d'un platane.

## CLERMONT-FERRAND FROMAGERIE NIVESSE

23 place Saint-Pierre,  
63000 Clermont-Ferrand  
04 73 31 07 00  
*fromagerie-nivresse.fr*  
Mardi-vendredi 9:00-19:00 /  
Samedi 8:00-19:30

Olivier Nivresse a ouvert sa fromagerie juste à côté des halles gourmandes Saint-Pierre, à Clermont-Ferrand. Ici, le fromager sélectionne et affine des fromages fermiers de saison au lait cru avec beaucoup d'amour et de savoir-faire. Pâtes pressées, pâtes molles, croûtes fleuries, croûtes lavées... On y trouve une belle panoplie de fromages d'Auvergne et d'ail-leurs, à accorder avec une quille de bons producteurs débusquée sur l'une des étagères au fond de la jolie boutique tout en longueur.

## GRENOBLE FROMAGERIE LES ALPAGES

4 rue de Strasbourg,  
38000 Grenoble  
04 76 46 32 62  
*les-alpages.fr*  
Mardi-samedi  
6:00-12:30 - 15:30-19:30

Aux commandes depuis trente ans de cette fromagerie établie en plein cœur de Grenoble, Bernard Mure-Ravaud, MOF et Champion du monde des fro-

magers en 2007, aime dénicher les produits rares, comme le bleu de Termignon ou le beaufort d'Alpage. Sa passion lui a été transmise par sa femme Mireille, originaire de Savoie. Intarissables sur le beaufort, la tomme des Bauges, le saint-félicien et bien d'autres, Bernard et son équipe sont fiers de présenter plus de 150 variétés de fromages sélectionnés, affinés, bichonnés.

## LILLE FROMAGERIE LES BONS PÂTURAGES

54 rue Basse, 59000 Lille  
03 20 55 60 28  
Lundi 14:30-19:30 /  
Mardi-jeudi 10:00-19:30 /  
Vendredi-samedi 9:30-19:30

345 rue Léon Gambetta,  
59000 Lille  
03 20 40 23 05  
Mardi-jeudi 9:00-13:00 -  
15:00-19:30 /  
Vendredi-samedi 8:30-20:00 /  
Dimanche 9:00-13:30

Les Bons pâturages, plus ancienne fromagerie du vieux-Lille s'agrandit en 1994 avec l'ouverture d'une seconde boutique dans le quartier de Wazemmes. La première a gardé le charme des briques rouges alors que la seconde, plus moderne, donne une vue sur l'atelier de fabrication. Les deux possèdent leur cave d'affinage en briques naturelles. Fabienne et Philippe Armand, passionnés de fromages et défenseurs de produits authentiques, dénichent les meilleurs produits auprès de fermiers et de petites laiteries artisanales de France et d'Europe. La part belle est faite aux fromages ch'tis, mais toutes les régions sont représentées dans leur belle variété.

## CRÈMERIE FRÈRES DELASSIC

11 place des Patiniers,  
59000 Lille  
03 28 52 32 88  
*fromage-delassic.fr*  
Lundi 14:30-19:30 /  
Mardi-samedi 10:00-19:30

Morgan Delassic, après s'être formé aux Halles de Lyon, peaufine l'art de l'affinage dans la célèbre fromagerie Xavier à Toulouse. Rejoint par son frère Tristan, il ouvre en 2011 au cœur du vieux-Lille une crèmerie fromagerie tradi. On peut y découvrir, parmi les appellations classiques, des fromages fermiers atypiques, pâtes pressées non cuites méconnues ou des pâtes persillées confidentielles : petit fiancé des Pyrénées, rocher de Séverac, Testun al Barolo. On peut également les déguster à l'étage, au bar à fromages, avec quelques bons canons soigneusement choisis.

## LYON B.O.F. DE LA MARTINIÈRE

18 rue Hippolyte Flandrin,  
69001 Lyon  
09 82 23 41 60  
Mardi-vendredi 10:00-19:00 /  
Samedi 10:00-18:30

Après avoir travaillé elle, dans l'événementiel, lui dans l'urbanisme, Sophie Martinez et Julien Thomas ont voulu revenir à un métier tourné vers la production artisanale et le contact avec les clients. Ils se rencontrent lors de leur formation de crémier-fromager, puis décident d'ouvrir leur fromagerie en 2014. Leur activité repose sur le produit pur, le retour aux traditions oubliées, la transparence des origines et de la production, avec un petit faible pour les pâtes persillées. On peut citer tomme de chèvre andalouse frottée avec les bactéries du roquefort, vacherin fribourgeois, tête de moine AOP, tomme vaudoise....

## LES FROMAGEURS

14 rue de Président Édouard  
Herriot, 69001 Lyon  
04 78 69 38 01  
*lesfromageurs.com*  
Lundi-jeudi 12:00-20:00 /  
Vendredi-samedi 10:00-20:00

Première fromagerie 100 % coopérative, initiée par Christophe, producteur laitier charentais. Cette entreprise, forte de 20 000 éleveurs et de 37 fromageries réparties sur tout le territoire, propose en boutique

Fromagerie à Paris.

ou en ligne sa production directement au consommateur, sans intermédiaire. Les Fromageurs rassemblent une communauté de producteurs de lait, fromagers, affineurs qui partagent les mêmes objectifs : la lutte contre l’uniformisation et la mise en valeur de la richesse du territoire. Quelques pépites aux noms 100 % terroir : roc du Malzieu, tomme Massipou, tommette Broucaou, cœur de Neûchatel.

### LES TROIS JEAN

84 avenue Jean Jaurès, 69007 Lyon
04 37 66 68 86
*fromagerielestroisjean.com*
Mardi-vendredi 9:00-13:00 – 15:30-19:30 / Samedi 8:30-19:00

Après des études à Grenoble et un emploi dans la finance à Paris, Jean Bordereau change de cap et se forme au métier sous la houlette de Michel Fouchereau. Il ouvre en 2015 sa fromagerie à Lyon et y propose une sélection de fromages dont il termine l’affinage après les avoir choisis auprès de fermiers et d’artisans éclairés. Son éthique repose sur une démarche écologique : électricité verte, nébulisation des vitrines pour limiter le plastique, sacs papiers écolo produits à Lyon… Et chaque mois une région productrice est mise à l’honneur !

Fromagerie à Paris.

Fromagerie à Paris

à 8 mois (Pajol). La Laiterie organise également des ateliers de 2 heures permettant de faire sa propre tomme...

## AU LAIT CRU

114 rue Ordener, 75018 Paris  
01 83 06 30 93

Mardi-vendredi 9:30-13:00 -  
16:00-20:00 / Samedi 9:30-  
20:00

Vice-président de l'Association des Fromages de Terroir, Emmanuel Carbonne, après avoir travaillé à Londres, ouvre en juillet 2019 une fromagerie dans le XVIIIe. Depuis vingt ans, le lait cru, c'est son credo. Deux provenances fermières à l'honneur : la Bretagne et la Grande-Bretagne. Magnifiques cheddars, sticheltons, high-fields. Mais aussi, c'est là son originalité, une vingtaine de fromages bretons bio au lait de vache, de chèvre et de brebis : chèvre cendré, Saint-Ivy, Pyramide cendrée.

## PONTARLIER

### MARCEL PETITE

1 rue Saint Anne,  
25300 Pontarlier  
03 81 39 09 50

*comte-petite.com*

Mardi-vendredi 9:00-12:30 -  
14:00-19:00 / Samedi 8:30-19:00

Les fromageries Marcel Petite font partie d'une organisation locale de métiers du fromage pour préserver l'authenticité et la tradition de la production de comté, et s'approvisionnent directement auprès de petits producteurs des montagnes du Jura, au cœur de la zone AOP du Comté. Depuis 1966, leur fromage est affiné dans le Fort de Saint-Antoine, entre Malbuisson et Métabief, à 1100 mètres d'altitude... Marcel Petite propose pas moins de 35 crus de comté. Certains fromages, comme le morbier, le bleu de Gex ou encore l'emmental sont certifiés bio depuis 1987.

## RAMBOUILLET

### TOUT UN FROMAGE

87 rue du Général de Gaulle,  
78120 Rambouillet  
01 34 83 08 12

*toutunfromage.com*

Mardi-vendredi 9:00-13:00 /  
15:30-19:30 / Samedi 8:30-13:00  
/ 15:00-19:30 / Dimanche 10:00-  
13:00

À 43 ans, l'ex-cadre supérieur, Ludovic Bisot revient à sa passion d'enfance : Les « vrais » fromages. Après un stage à la Fédération des Fromagers de France et un périple initiatique dans toutes les régions de l'Hexagone, il acquiert une petite crèmerie à Rambouillet, pour se consacrer à une activité plus manuelle, plus sensorielle, plus humaine. 2015 : il décroche le Graal et devient MOF Fromager. Sa passion a la couleur du soumaintrain dont il se fait l'ambassadeur, fromage qui obtiendra le label IGP en 2016.

## RENNES

### MA FROMAGERIE FINE

26 rue de Nemours,  
35000 Rennes  
02 99 78 22 61

*fromagerie-bale.fr*

Mardi-jeudi 9:30-13:30 / 15:30-  
19:30 / Vendredi-samedi 9:00-  
19:30 / Dimanche 9:30-13:00

En 2000, Sébastien Balé reprend l'activité familiale sur les marchés et décide de se spécialiser dans l'affinage. Rejoint par Guylaine en 2005, c'est en 2008, que, pour répondre à la demande, est ouverte la boutique face aux Halles. Ici, tout est fermier et sélectionné avec exigence : époisses, chaource, mais aussi camembert affiné au calva ou munster au Gewürztraminer. L'affinage est peaufiné dans des caves près de Rennes où chaque fromage évolue à son rythme, surveillé par le maître. Quelques raretés : berkäse aux fleurs sauvages, bethmale, cheddar vintage, shropshire...

## STRASBOURG

### MAISON LORHO

3 rue des Orfèvres,  
67000 Strasbourg  
03 88 32 71 20

*maison-lorho.fr*

Lundi 14:00-19:15 /  
Mardi-jeudi 9:00-19:15 /  
Vendredi 8:30-19:15 /  
Samedi 8:00-19:00

Christelle et Cyrille Lorho, premier et seul couple MOF Fromager de France à ce jour, ouvrent en 2011 leur fromagerie dans le quartier historique de la cathédrale. Dotés d'une maîtrise technique irréprochable et soucieux de l'authenticité et de la traçabilité de leurs produits, ils animent leur boutique dans une grande convivialité et un sens de l'accueil et du conseil sans pareil. La sélection est rigoureuse et permet une offre de fromages de grande qualité. On trouvera un munster issu d'une ferme du col du Bonhomme, un étivaz ou une tomme du Val de Bagne de haute tenue !

## TOULOUSE

### FROMAGERIE XAVIER

6 Place Victor Hugo,  
31000 Toulouse  
05 34 45 59 45

*xavier.fr*

Lundi 15:30-19:15 /  
Mardi-vendredi 9:30-13:15 /  
15:30-19:15 / Samedi 9:00-13:30  
/ 14:30-19:15

L'amour du fromage est générationnel chez les Bourgon. François reprend le flambeau de son père Xavier en 2004, dans la continuité des valeurs familiales. En 2011, il peut ourler son col de Bleu, Blanc, Rouge ! Savoir-faire ancestral, tradition s'allient à la modernité et la technicité pour proposer des fromages de France et d'ailleurs où Pavé toulousain, palet du Clario, Anneau de Vic Bilh, côtoient des appellations plus classiques, parfaitement affinées par le maître des lieux. Les soirées Caveau permettent aux amateurs de se retrouver autour d'une belle table pour une dégustation de haute volée.

**OMWIVORE**

---

# GUIDE

---

# 2020

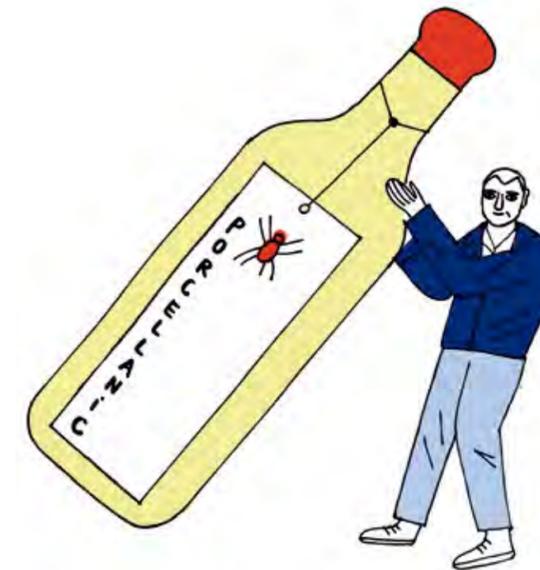
---

**PALMARÈS**  
LES 4 DE 2020  
P. 83 → 89

**GUIDE**  
**DES CAVISTES**  
VILLE À VILLE  
P. 93

PARIS  
P. 107  
—  
ET AUSSI...  
P. 113

---



# LE VIGNERON

**TON RIMBAU**

RIMBAU HOUSE

N 41.39691 E 1.65580 C/UMIÓ, 7 VILOBÍ DEL PEÑEDÈS, 08735 BARCELONE

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

C'est un ours pas comme les autres, un « rebelle responsable » comme on les aime qu'on est allé rencontrer à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, non loin de Barcelone, en tout début d'année, à l'occasion d'une virée catalane riche en enseignements (lire pages 58-61). La grande carcasse cabossée (on apprendra plus tard les méfaits de ses 17 passages sur le billard pendant ses années sportives de pilote moto) de Ton Rimbaud, 55 ans bien tassés, se confond dans les rangs avec ses ceps pas encore taillés, qui prennent leurs aises dans tous les sens dans la jungle (la vie s'affole dans ses rangs quand elle est disciplinée, terne et monotone chez les voisins de parcelle) que constituent ses 7 hectares pour accoucher de vins affolants parce que terriblement nus à l'issue d'une viticulture et d'une vinification des plus... naturelles. « Je suis permaviticulteur », précise-t-il. Effectivement, il a tout l'attirail : silice, écorce de chêne, biofertilisants et macérats maison, pas de labour, fauchage et couchage de la couverture végétale, pas de cuivre ni soufre, vendanges après tout le monde, en octobre, en lune décroissante, en jour fruits et à marée basse, chromothérapie...

Ça peut effrayer (on ne parlera pas ici des ricaneurs à la blague facile), ce genre de sorcier des ceps, mais il faut aller jusqu'au bout : se balader dans ses vignes, l'écouter en parler, lui poser toutes les questions, même les plus bêtes en apparence, pour bien comprendre, et puis enfin découvrir ses vins exceptionnels (au-delà du goût, il faut compter minimum 80 euros pour une de ses quilles), tous bardés de la Denominación de Origen (l'AOC local) Penedès, la plus importante de Catalogne en termes de superficie et de production. Ton Rimbaud est aussi un maniaque de la perfection : 48 tests ont été nécessaires pour trouver le verre idéal de dégustation de son OrangeBi ! Ses bouteilles sont en céramique opaque (d'où Porcellànic), sauf pour son entrée de gamme, en bouteille bourguignonne, histoire qu'on comprenne la nuance avec les autres. Pas de carton ni de scotch pour le transport de ses bouteilles en caisses de bois fabriquées dans son usine, et les bouchons scellés sont bio. Ses bouteilles sont trouvables à la Cave des Papilles à Paris et à la carte de quelques tables (AT, Clown Bar, Datsha...). On serait vous, on craquerait. AV




---

# LA SOMMELIÈRE

---

**CORALIE ANDT**

AU PONT CORBEAU  
21, QUAI SAINT-NICOLAS,  
67000 STRASBOURG

---

C'est pas faute de l'avoir dit. Coralie Andt n'est pas une sommelière. Une nuit d'hiver, pas loin des heures hindoues, au fond de son repaire du Pont Corbeau, sur les rives de l'Ill, à Strasbourg, alors qu'elle débouchait une incroyable bouteille de poiré sortie des chais du précieux Arthur Bohn, elle nous l'assénait pour la centième fois. Coralie Andt n'est pas une sommelière. Elle ne se plie pas au jeu des ronds de jambes, elle ne court pas les prix et les concours, elle ne met pas sa main dans son dos quand elle sert un verre, elle ne cède pas à la tentation du lexique académique pour décrire ses quilles. Mais chaque soir, elle égraine son chapelet de bonnes grâces. Un contrepoint digne de Bach au fil duquel elle parvient à contenter sans discrimination les collets-montés et les touristes nippons, les amoureux en goguette et les familles en réunion.

Son winstub est une scène, dont la cuisine fournit le décor et la cave les éclairages. Et elle, reprenant le flambeau de son papa, l'homme qui crût au vin nature en Alsace avant même que la France y prête attention, en est la Blanche Gardin, belle et juste et pertinente. Héritière d'un monument – la plus belle carte de vrais vins vivants d'Alsace au monde – Coralie Andt a su trouver son style sans renier, sans critiquer, sans s'opposer, mais en créant une voie totalement nouvelle. Elle n'est pas sommelière, elle est la vie même, celle qui pousse dans les vignes d'Arthur Bohn où elle va mettre la main aux vendanges et souffler des idées folles (tu veux pas faire un poiré?), celle qui coule dans les verres et dans les rires de ses clients. Si par hasard, par chance, par calcul, tu passes au Pont Corbeau, laisse-la choisir ce que tu boiras. Coralie Andt n'est pas une sommelière, mais elle sert les meilleurs vins du monde. PL



# LA CAVE À MANGER

## LE DÉNICHEUR

4 RUE TIQUETONNE, 75002 PARIS  
 ledenicheurparis.com / 01 42 21 31 01

Dimanche-mercredi 18:00-02:00 / Jeudi-Samedi 12:00-15:00 et 18:00-02:00

Étienne Madelin aurait la voix grave et pas cette douce bienveillance dans le regard, il nous ferait penser à Gabin. Un mec carré, taillé comme un deuxième-ligne, homme de peu de mots. Qui reçoit avec le sourire, qui fait partie de ces tauliers qui vous mettent à l'aise tout de suite. Sur l'une des trois tables qui s'embrassent sur une minuscule terrasse rue Tiquetonne. Il faut s'arrêter, longtemps, au Dénicheur. Le colosse se débrouille comme un chef dans sa minuscule cuisine pour délivrer des « petits plats » (rascasse du Nord en ceviche, kumquat et éfiloché de cochon, houmous vert, cumin dont on se souvient encore) plus travaillés que dans la moyenne des bars à vins, et distribue du bonheur rare dans les verres dans son échoppe de poche tout en mosaïques, jusque dans l'identité graphique du lieu.

Sa carte qui rayonne en Europe, Asie et Océanie jusqu'à receler un Magma 2015 de Franck Cornelissen, introduite par une citation d'Ernest Hemingway fort à propos, est 100 % nature, et affiche une très belle sélection d'oranges (Ginglinger, Dreyer) qui va jusqu'en Nouvelle-Zélande. Pour attendre les petits plats, on s'est laissé faire avec un verre de Bohème 2018 de Marc Pesnot, du melon de Bourgogne figolé en Loire à la Senechalière. Pour déguster la rascasse et le cochon, on a atteint une autre dimension du nature avec un Cható paquita 2017 (42€) des plus indécents du Majorquin Eloi Cedo. Allez, on va déguster le premier millésime de Fiona Leroy, arrivé rue Tiquetonne. À moins de se laisser séduire par un Alexandre Coulange ou craquer sur un Takeda. AV




---

# LE CAVISTE

---

**THOMAS BABOT**

LA SOURCE  
139 BOULEVARD CHAVE,  
13005 MARSEILLE

---

Il y a une dizaine d'années, Thomas Babot est tombé dans le vino, mais pas n'importe lequel, c'est pour LePuy à Bordeaux qu'il s'amourache pour le bio. Parigots, vous l'avez croisé à Pigalle, non pas à danser la java mais à boire des bons jajas à la cave de Pratz où il prêchait les bonnes cuvées et sourçait les produits fermiers. Thomas aime nommer celui qui lui mit le pied à l'étrier, Massimo Coletti, élu King du frizzante et ex-responsable au rayon vin chez José Da Rosa où il apprend à ses côtés. Un peu saoulé du brouillard de la capitale et animé du besoin de voir du jaune, il suit la route du soleil et s'installe à Marseille. Autodidacte, il sillonne les routes des vins et les salons phares de la Remise, L'Irréel, Les vins Nus à Barcelone ou encore les dives bouteilles du BIM.

À la veille de 2020, on a déjà l'eau à la bouche avant qu'il n'ouvre La Source. 25 mètres carrés à tout casser, boulevard en ébullition et plus d'une centaine de cartouches inconnues au bataillon marseillais. Une source que l'on voudrait avoir en bas de chez soi pour y puiser des seaux de rosé La Bancale de Bastien Baillet, se chauffer sur les cailloux de la Chair Blanche en chenin ou des derniers arrivages via les Corbières du Domaine Balansa. Parmi cette mer d'enseignes, il se la joue tranquille et fait peu de vagues à l'exception des vendredis où La Source passe en mode buvette et fait couler de bien beaux jus à juste prix. CL

BORDEAUX



Il y a tant  
à découvrir



Rouge, blanc, rosé... et surtout vert ! 60 % de notre vignoble est déjà certifié par une démarche environnementale.

VINS DE

BORDEAUX

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

OMNIVORE

# GUIDE DES CAVISTES

Le cœur serré, nous bouclons ce guide des cavistes alors que le coronavirus les a tous contraints, pour le bien de tous certes, à fermer. N'empêche... Notre (re)tour du cavisme vient compléter les adresses liquides préférées d'Omnivore.

On en a découvert, on a confirmé des valeurs sûres, on crapahute un peu partout. Là où il faut en tout cas, pour ne pas se faire mal, au corps pour cause de chimiqueries ou au portefeuille, pour on ne sait quelle raison.

PAR PAULINE DUPIV-AYMARD, CAROLINE LOISEUX, QUENTIN GUILLOU,  
AMÉLIE RIBEROLLE, PEYO LISSARRAGUE, AUDREY VACHER

# VILLE À VILLE

## ANGERS

### À BOIRE ET À MANGER

5 PLACE DE LA VISITATION,  
49100 ANGERS  
02 41 72 86 91  
aboireamanger.com  
Mardi-samedi 10:00-21:00 /  
Dimanche 10:00-15:00

Ouverte en 2014, c'est une cave où il est bon de prendre son temps. Avant on pouvait y boire et grignoter, sous le bon soin d'Alexandre Forge qui est à l'écoute des goûts, des envies, des instants, dans le respect, avec attention et intention. Aujourd'hui, il y a le restaurant fraîchement ouvert juste à côté, où ça se passe, la rencontre et le lien qui naît autour de la table et de la cuisine, et À Boire et À Manger c'est désormais une cave pure, où on vient chercher des vins justes, pointus, humains, qui rassemblent. C'est du bonheur de venir ici chaque fois, l'énergie qu'il y a...

### UNE FILLE ET DES QUILLES

66 RUE BAUDRIÈRE,  
49100 ANGERS  
02 41 72 23 86  
Lundi-vendredi 12:00-15:00 -  
18:30-2:00 /  
Samedi 18:30-2:00

Un bel écrin créé par Jade Haubourg et Laurent Petit-Foreix en 2017, avec cette envie d'un endroit angevin où l'on boit bien

mais où on peut aussi manger autre chose que de la charcuterie et du fromage. C'est chic et franc, plein de style, et de justesse dans la sélection des vins, qu'ils veulent surtout évidents, lisibles, accessibles, « on veut que les gens ressentent un vrai plaisir à la dégustation, sans tergiverser ». À la cave, des cigares, c'est un très bel endroit, on vient chercher ses quilles à emporter, on reste manger, on s'éternise un peu, on refait le monde, on prend soin de soi.

### LE GOÛT DES VINS

10 RUE BOTAVIQUE,  
49100 ANGERS  
06 98 15 17 02  
Mardi-Jeudi 10:00-13:00 -  
14:30-19:00 /  
Vendredi-Samedi 10:00-19:00

Maxime Gault a le goût des vins, on le dit assoiffé de découvertes dont tous profitent dans sa cave proche de la place Imbach. Sélection de plus de 200 références de vins français et d'ailleurs annoncée. Également au programme : des soirées dégustations cosy avec de la bonne musique, des cours d'œnologie ludiques et accessibles. Une de leurs soirées éphémères, Débouchons les bouchons, a pour principe de choisir et déboucher ce que l'on veut parmi toutes les bouteilles de la cave. Oui, ça sent le vin libre à Angers par ici.

### WINE NOT

9-11 AVENUE PATTON,  
49000 ANGERS  
02 41 48 15 09  
winenotparis.com  
—  
C.C. CARREFOUR MARKET  
30 TER AVENUE PIERRE  
MENDÈS FRAUCE,  
49240 AVRILLÉ  
02 41 37 90 60  
—

Mardi-Samedi 9:30-13:00 -  
15:00-19:30  
Dimanche 10:00-13:00

Pascal, Miguel, Laura et Jean-François sont tout à vous dans les deux boutiques de Wine Not, caviste nantais indépendant depuis 1999. Pour vous parler de ce qu'ils aiment et de ce que vous aimez parmi leurs 1 500 références, dont 800 en vins et 300 en spiritueux et de nombreuses bières artisanales... L'Espérance 2017 du Clos de l'Élu à 28,50 €, et la Fleur de pinot de Sylvain Pataille à 36,90 €. Et sinon du Benoît Courault, du Cousin, du Puzelat, de l'Azzoni...

## ANNECY

### KAMOURASKA

6 PASSAGE DE LA CATHÉDRALE  
74000 ANNECY  
Mercredi-samedi 10:00-22:00

Elle carbure à l'affectif. Derrière la grande table en marbre où Marie-Hélène Tardif dépose les plats de son amoureux, une proposition pleine de sens, le

travail d'environ 25 vignerons qu'elle aime, et à qui elle prend toutes les cuvées : du châteauneuf d'Henri Bonneaud, du chablis de Thomas Pico ou encore les quilles dorées de Tinos. Cela donne une sélection à nulle autre pareille de boutanches de 10 à 300 €. Et une danse dans laquelle il faut absolument suivre la Québécoise, parce que ça rend plus vivant.

## ANTIBES

### JEANNE

10 RUE SADE,  
06600 ANTIBES  
04 93 34 55 74  
Mercredi-samedi 19:00-  
00:00 / Dimanche 19:00-22:00

Les sœurs Gauthier aiment la vie et ont pris la décision de faire un lieu qui l'incarnerait, Marine en salle et Elsa en cuisine, parfois des pop-up, elles aiment les vins d'auteurs, et les auteurs des vins. Proches du marché d'Antibes, les gens viennent chercher leurs bouteilles ici, et se laissent guider. Charisme, délicatesse, engagement, on voyage, et dans le verre et dans l'assiette, de belles histoires se racontent et se passent. Les expériences de chacune teintent le lieu et la personnalité de Jeanne, on se sent bien.

## ARLES

## LA CAVE DE TRINQUETAILLE

8 AV DE LA GARE MARITIME,  
13200 ARLES  
Mar-Sam 09:00-12:30 -  
15:00-19:30

Sur la rive droite du Rhône, la doyenne du Buste et l'Oreille hydrate ses fidèles sur l'art du bon boire depuis le début du siècle. Au répertoire, autant de classiques parfois revisités que de nouvelles têtes colorées. Pépites vineuses, trésors d'Anglore, Pierres rouges ou Nuit d'ivresse, les palettes proviennent de tous les coins du pays et les vins d'ailleurs complètent la divine sélection.

## LE BUSTE ET L'OREILLE

3 RUE DU PRÉSIDENT WILSON,  
13200 ARLES  
Mar-Sam 10:00-21:00

Ancienne librairie Harmonia Mundi où les nobles lettres du passé sont toujours d'actualité. Pour l'histoire, ne cherchez pas de jeu de mots, il n'y en a pas ! Simplet, Le Buste rend hommage à ce Jules retrouvé dans le Rhône, et pour l'Oreille,

elle appartenait à Vincent Van Gogh. Les Arlésiens en ont fait leur repaire de retour de marché et débouchent Le Super Modeste, la musique pétille au gré du CO<sub>2</sub> et les huîtres se rétractent sur les amphibolites du Pays nantais. La signature est bio, voire ++, les flûtes valent au rythme du mistral, on cite les Champagnes Fleury, les cidres d'Eric Bordelet, le Haru rosé de Milan, à Saint-Rémy, et, dédicace le second millésime de Ceci est un cépage... de Ronald (ancien employé du Domaine Hauvette).

## AVIGNON

## LES 3 BOUTEILLES

29 BOULEVARD  
FRÉDÉRIC-MISTRAL,  
30400 VILLEVEUVE-  
LEZ-AVIGNON  
Mardi-samedi 9:30-12:30  
- 15:30-19:30 (20:00 l'été) /  
Dimanche 9:30-12:30

D'étalonneur-monteur dans le cinéma, Jean-Baptiste est devenu passeur de pinards. « Vendeur, je me suis fait que ça devrait aller ». Alors il a fait les choses bien, un BTS au lycée viticole d'Orange et des stages dans le coin, près de la famille. Avec sa bonne tête, c'est donc aussi un caviste qui sait faire du vin et parler aux vigne-

rons. Et à ceux qui poussent la porte d'ici, s'amusant à leur faire mettre des mots sur leurs envies, parce que « c'est pas un libre service ». On peut quand même se balader à travers le territoire en attendant qu'il déboule et vous reparle de ce que vous avez pris des semaines avant. Il y a un petit coin « très sur le fruit », sinon les Saint-Martin, Hauvette, Grange Tiphaine et Dumarcher sont disséminés un peu partout, « parce qu'on n'est pas à Paris » et c'est bien ainsi.

## LA DIVIGNE

57 RUE DE LA RÉPUBLIQUE,  
30400 VILLEVEUVE-  
LEZ-AVIGNON  
Mardi-mercredi 11:00-17:00 /  
Jeudi-vendredi 11:00-00:00 /  
Samedi 17:00-00:00

Dans cette ancienne livrée cardinalice retapée façon vieille échoppe, les alvéoles renferment tout ce qu'on aime, ici (Anglore et Ferme Saint-Martin en tête) et ailleurs (Oriol Artigas en Espagne et Ligas en Grèce). Divines quilles sur lesquelles veille Marie-Charlotte Antonini, dénicheuse à bottes de caoutchouc et ongles vernis qui a définitivement bien fait de quitter Paris.

## BANYULS

## 9 CAVES

56 AVENUE DU GÉNÉRAL  
DE GAULLE,  
66650 BANYULS-SUR-MER  
04 68 36 22 37 / 9caves.com  
Mer-jeu 11:00-15:00 - 18:30-  
23:00 / Ven-sam 11:00-15:00 -  
18:30-23:45 / Dim 10:00-15:00

C'est un endroit très attachant, peut-être parce que c'est Banyuls et que c'est magnifique, peut-être parce que derrière cette grande cave, et ce morceau de cuisine ouverte en plein milieu, il y a 9 caves de vigneron, et c'est un peu comme si l'énergie circulait dans tout l'espace. Au moment des vendanges, ça sent le raisin partout, des effluves de fruits et de sucre, qui se mêlent à la délicieuse cuisine de Natasja. Il y a quelque chose de vibrant

ici, un souffle spécial qui anime tous ceux qui viennent chercher bons conseils et jolis vins d'un peu partout, et bien sûr d'ici, et les bons vinaigres de La Guinelle.

## PAYS BASQUE

## CHERI BIBI

50 RUE D'ESPAGNE  
64200 BIARRITZ  
05 59 41 24 75  
Tlj. 12-14:00 / 18:00-23:00  
(l'été, uniquement le soir,  
18:00-00:00).

Voilà cinq ans que Fanny et François Lemarié ont ouvert leur repaire sur la côte basque. Une très belle table – sans prétention mais c'est excellent. On se sent comme chez soi, même si on boit et mange mieux là ! On peut venir les cheveux salés, la peau sablée, chercher du vin sélectionné avec souci. François a toujours mis un point d'honneur à faire découvrir les vins du Sud-Ouest, qui ne sont pas les gros rouges qui tâchent que l'on s'imagine parfois, et puis aussi on trouve des vins d'un peu partout. 150 quilles toutes nature (le couple fut le pionnier en la matière ici), qui dessillent nos papilles vers des horizons trop peu souvent explorés. Allez, deux exemples : Stéphanie Roussel et son Lassolle (notamment l'ADN blanc) et, pour les aficionados de rouge, Stéphane Morin avec sa cuvée Carbone 14 (domaine Léonine).

## L'ARTNOA

56 RUE GAMBETTA  
64200 BIARRITZ  
05 59 24 78 87  
Mar-Sam 10h-13h00 -  
16h30-23h00

En basque, vin se dit « Ardoa ». Antoine Vignac a joliment rajouté un « t » et remis le « d » pour créer en 2007 sa cave à vin – où il fait aussi bon se poser sur une table et grignoter quelques assiettes de bon aloi. Le vin, c'est l'art de la dégustation, et c'est encore mieux de le faire devant les œuvres d'artistes locaux, ou en admirant d'éphémères expositions. Ardoa, c'est « un homme, un vin, une histoire », résume An-

toine Vignac. Y cohabitent 700 références, qui varient entre les grands noms de la viticulture aux vigneron nouvelle génération – en biodynamie, mais pas que.

## LES CONTRE-BANDIERS

20 AVENUE VICTOR HUGO  
64200 BIARRITZ  
05 59 24 02 27  
Tlj. 9:00-23:45 sauf dim  
(10:00-14:00).

L'ancien rugbyman international Imanol Harinordoquy a repris Les Caves Bordelaises, établissement centenaire, en 2014, associé à Lionel Osmin et au chef étoilé Vivien Durand. Au cœur des halles de Biarritz, la cave à manger et la cave à vins (sans oublier quelques spiritueux) offre environ 300 références de vins italiens, argentins, espagnols, ou allemands, tel un suave Oliver Zeter (Syrah 2015). « Ce sont des vins de plaisir, pas de garde et à prix abordables, que le client va pouvoir partager avec ses amis le soir même », note Aymeric Gauthier, responsable de la cave à vins.

## ÉLÉMENTS / EPOQ

ÉLÉMENTS  
1247 AVENUE DE BAYONNE  
64210 BIDART  
09 86 38 08 51  
Mar-Ven 12:00-14:00 / 19:30-  
21:45 / Fermé sam-dim-lun.

## EPOQ

11 RUE DU HELDER  
64200 BIARRITZ  
09 88 09 68 12  
Ts les jours 12:00-14:30 /  
19:30-22:30

À Eléments et Epoq, les deux caves attenantes aux deux restaurants permettent au client d'acheter la quille dont il s'est délecté lors du repas. Anthony Orjollé gère ces précieuses cavernes, de même que le garde-vin, où certaines bouteilles vieillissent. Il prône une viticulture propre, un contact direct avec le vigneron et des vignes saines. La nature dicte le flacon, sans artifice. Dans votre viseur : un Fred Gouan (vignoble de l'arbre blanc) ; un Matassa, tout droit

venu de Calce en Catalogne ; un château Laffite (Jurançon) ; un Eric Texier dans le Rhône.

## CAVE D'IROULEGUY

15 ROUTE DE SAINT-  
JEAN-PIED-DE-PORT  
SAINT-ÉTIENNE-DE-BAIGORRY  
05 59 37 41 33  
Mar-Sam 9:30-12:00 -  
14:00-18:00

Fondée en 1952, la coopérative aujourd'hui dirigée par Olivier Martin – lui-même vigneron – honore les 39 petites exploitations AOC présentes dans toute la vallée de Baïgorry, dans le Pays Basque. Une institution. Ces vignerons se transmettent la passion du (bon) vin de génération en génération, et évoluent, désormais, vers la biodynamie. Trempez vos lèvres dans le Mignaberry (rouge), cuvée emblématique de la cave, et le Kattalin (blanc), disponible à partir d'avril...

## BÉDARIEUX

## CHAI CHRISTINE CANNAC

3 SQUARE ROBERT SCHUMAN,  
34600 BÉDARIEUX  
Mardi 18:00-00:00 /  
Mercredi-samedi 11:00-16:00  
- 18:00-00:00

La place s'est embourgeoisée et est devenue accessible aux poussettes et autres trottinettes, laissant Christine orpheline pendant les mois de travaux. Car ce chai, c'est chez elle et c'est son sacerdoce. Elle en a profité pour aller se balader à la recherche de nouveaux flacons, peaufinant son offre de maboule, dans les 500 références « en empathie avec la terre et les hommes ». Les gars du coin en bonne place bien sûr, comme Barral à moins de vingt balles.

## BÉZIERS

## PAS COMME LES AUTRES

3 RUE PORTE OLIVIER,  
PLACE DE LA MADELEIVE,  
34500 BÉZIERS  
04 67 48 53 05  
Mardi-Jeudi 18:30-00:00 /  
Vendredi 11:30-14:30 -  
18:30-00:00 / Samedi 11:30-  
14:30 - 18:30-01:00

Cave à manger / bar à vins à la façade rétro ornementée de publicités murales d'époque tenue par Romain Henry (passé chez Putelat, Jean-François Rouquette, Gordon Ramsay...), qui ne fait pas... comme les autres pour alimenter ses tables d'hôtes et le comptoir et partager tout ça dans la joie et la bonne humeur malgré le fait qu'il soit au four, en salle et à la carafe. Pour régaler ses deux grandes tables d'hôtes de dix couverts et un comptoir de six couverts, derrière lequel il œuvre. Sa vinoproposition compte 300 références 100% bio, en biodynamie et nature, provenant directement de producteurs indépendants du grand Sud, et du sud de l'Europe. Toute à shopper sur place. Clos Fantine, La Sorga, Balansa... Y a de quoi embarquer.

## BORDEAUX

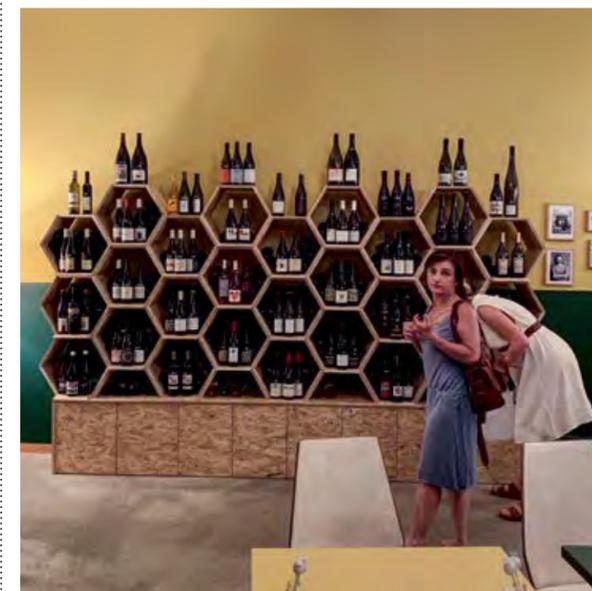
## SOIF

35 RUE DU CAVCERA,  
33000 BORDEAUX  
09 86 10 42 40  
Mercredi-dimanche  
12:00-14:00 - 19:00-00:00

Niché dans Bordeaux, c'est un lieu harmonieux tenu par Cécile Lambré et Nicolas Lefèvre, dont la philosophie est de travailler avec des produits justes et honnêtes, et ça concerne les vins comme l'assiette. Anciens de la vigne et du bistrot, ils passent du temps à aller à travers les vignes à la rencontre des vignerons, pour échanger, et se constituer une jolie cave. Ils se donnent les moyens d'attendre les vins lorsque c'est nécessaire, pour ne les faire boire que lorsque c'est vraiment le moment, et qu'ils sont prêts et à leur plein potentiel. Tout en finesse et délicatesse.



Le Buste et l'oreille



La Divigne

**AU BON JAJA**

4 COURS D'ALSACE-  
ET-LORRAINE  
33000 BORDEAUX  
07 68 40 35 06

Lundi-samedi 17:00-00:00 /  
Mardi-vendredi 12:00-00:00

Ne manquez sous aucun prétexte le pionnier du vin nature à Bordeaux. Arnaud Charrier a eu l'audace de ne proposer que des quilles brutes, sans adjonction de produits chimiques, en plein cœur de Bordeaux la conservatrice, qui a les tripes bien accrochées à ses vignes. Sans prise de tête, conseils précieux, démarche bonhomme, il a gagné son pari. Arnaud aime l'atmosphère des bistrotiers qui réunissent et rassemblent. Cet ancien vidéo-club, il en a fait son univers, murs de vins, néon rose, vieux livres, vinyles, cuisine minuscule, Arnaud aime mettre tout en dérision, créer et faire des références à la culture, emmener sa clientèle dans un autre temps peut-être, avec toujours sur la table et à emporter, des bons canons, des bons produits, simplicité et précision, convivialité tout le temps. Peu de vins du cru dans son écrin sis le long de la Garonne, mais de très jolies découvertes en sillonnant la Loire avant de glisser vers le Sud, en faisant une halte en Bourgogne. Il faut absolument aller aux toilettes, ça fait tourner la tête.

**AUTRES CHÂTEAUX**

29 COURS PORTAL  
33000 BORDEAUX  
05 57 30 92 24  
Lun 15:00-20:00 /  
Mar-Ven 10:00-13:00 -  
15:00-20:00 / Sam 9:30 -  
13:00 - 15:00-20:00

À ses amis profanes, Jérôme Guihéneuf surruse : « Ne vous prenez pas la tête. Vous aimez, ou vous n'aimez pas, c'est tout. » Un bon vin, c'est d'abord un flacon qui se vide. Un bon vin, c'est un visage sur une quille, comme aime le faire Jérôme dans son écrin. Morbihannais d'origine, il été cuisinier dans des étoilés avant d'embrasser sa vie de caviste, voilà vingt-cinq ans. Il connaît le vin sur le bout des tannins et sil-lonne chaque année l'Hexagone pendant trois à quatre mois, à la rencontre des vigneron, tels Sylvie et Christian Aune à La Brède (33), ou Guy Breton à Morgon (Rhône).

**CLOS DES MILLÉSIMES**

3 RUE LUCIEV FAURE  
33300 BORDEAUX  
05 56 04 99 35

Lun-Sam 10:00-20:00  
(Réouverture en avril  
après travaux)

Après ses études en œnologie, Fabien Bouchereau a lancé sa société dans l'expertise de vieux millésimes. C'était il y a presque quinze ans. Il s'est lassé de flâner toujours les mêmes références. Il avait perdu la passion. Il a donc ouvert cette belle cave en juillet 2017, qui s'agrandit cette année, où près de 2 500 références – beaucoup en biodynamie – s'y côtoient, pour tous les budgets. Son credo ? « Partager l'amour du vin avec des néophytes. » Qui reviennent, pour exhiler de « nouvelles pépites », tel le Clos Larrouyat (Jurançon) ou la cuvée Phéromone du domaine Uchida.

**GAROPAPILLES**

62 RUE ABBÉ DE L'ÉPÉE,  
33 000 BORDEAUX  
05 59 24 78 87

Lundi-Mercredi 9:30-19:00 /  
Jeudi-Ven 9:30-00:00

Garopapilles, c'est le restaurant de Tanguy Laviale dont la réputation n'est plus à faire. Garopapilles, on le sait moins, c'est aussi une très jolie cave à vins. Bac Littéraire option théâtre, Syrielle Palacios a repris ses études pour devenir sommelière à 25 ans, en 2013. Depuis septembre, elle dessine les contours de la carte des vins, au côté du chef. L'esprit du lieu ? « Dénicher les petites pépites », ces vigneron méconnus qui fomentent leurs breuvages (domaine Lorient, domaine La nouvelle Don(n)e, champagne Lassaingne) en biodynamie et dont les flacons fraient sur les étagères avec certains grands crus classés.

**JULO**

11 RUE DES FAURES  
33000 BORDEAUX  
06 59 02 44 90

Mar-Mer 17:00-22:00 /  
Jeudi-Sam 10:30-23:00 /  
Dim 10:30-15:00

En vacances, Julien Chivé respire. Mais il n'oublie, jamais, de visiter deux ou trois domaines. Il aime le partage. Il aime découvrir le travail du vigneron. Il aime être surpris. Il aime dénicher la perle rare, parfois. Ça lui change de la maison de négoce avec laquelle il a longtemps travaillé, mais où il ne trouvait plus de sens à son métier. Au grand bonheur du client,

enjoyé de voir ses sens voyager dans des contrées inexplorées.

**TCHIN TCHIN WINE BAR**

3 RUE EMILE DUPLOEY  
33000 BORDEAUX  
05 56 38 49 80

Lun-Ven et Dim 15:00-23:00 /  
Sam 15:00-00:00

C'est l'un des derniers repaires dédiés aux bonnes quilles sur la capitale girondine, ouvert il y a un an et demi. « Nous cherchons les vins qui ont subi le moins de manipulation possible », explique Yuanjun Zhang, associée à Anthony Laroche. Le duo propose 150 références, et bientôt davantage, à l'instar de ce Clos des Cailloux en côtes-du-rhône. Situé dans le quartier Saint-Pierre, tout près des quais, vous pouvez vous y arrêter pour déguster quelques assiettes maison et bientôt dès le midi.

**LES TONNEAUX DES CHARTRONS**

14, RUE BOURBOV  
33300 BORDEAUX  
05 24 07 53 59

Lun-Mar 16:00-20:00 /  
Mer-Sam 11:00-23:00

Les Tonneaux des Chartrons jouent sur deux tableaux : la cave à vin se mue en bar à vin à partir du mercredi soir. Quoi de mieux que de partager de bonnes quilles, estampillées naturelles et biodynamie et élues avec soin par David Boisseau, autour de planches savamment conçues (charcuterie, pâtés, fromage), bien calés dans le moelleux des fauteuils. Des concerts sont aussi organisés certains vendredis et samedis soirs. Jolie sélection de bière artisanale, également.

**TERRES DE BORDEAUX**

126 RUE DES TERRES DE BORDE

33800 BORDEAUX  
05 57 91 80 56

Mar-mer 10:30-15:00 /  
Jeu-Ven 10:30-21:30 /  
Sam 16:00-20:30

Les abords des gares sont souvent mornes. Partis de ce constat, François Croisé et Jean-Baptiste Lesseur proposent une offre différente dans leur boutique installée près de la gare Saint-Jean. L'antre est protéiforme : épicerie de terroir, cave où le bio et la nature sont chantés, belle sélection de bières artisanales (80) qui font le lien avec les vins, spiritueux, et, enfin, restauration affriolante (sandwiches, quiches, salade, dessert, faits maison). Côté flacons, laissez-vous tenter par le domaine Mouthes Le Bihan (côte de Duras), ou un Luc Sébille (cuvée Les Bruyères).

**TERROIR ET TRADITION**

1 RUE BERTHELOT,  
33950 LÈGE-CAP-FERRET  
05 56 60 90 93

A priori, le nom freine. Mais, comme souvent en Bordelais, il ne faut pas se fier aux apparences. Certes, il y a du terroir, et de la tradition, mais au moins, il y a de tout, de partout et du très bien. Et surtout Xavier le Taillandier de Gabory, la soixantaine avisée, qui sait tout de ce qu'il vend, conseille et exhume, en toutes tailles. Un Crozes-Hermitage de Chave, par exemple, ou Selosse, Arena en magnum, Boudignon. Du nature, du bio et du tradi trop bien fait. Du terroir comme il est réjouissant de trouver dans ces coins-là. La cave-épicerie qu'on est ravi de trouver quand on se pose en vacances autour du Bassin.

**BOURG-EN-BRESSE****LA BUVETTE**

7 RUE GUICHEVON  
01000 BOURG-EN-BRESSE  
04 74 22 34 32

Mardi-Jeudi 10:00-23:00 /  
Vendredi-Samedi 10:00-  
00:00 / Dimanche 10:00-15:00

« Ne cherchez pas de grandes maisons, ils n'ont pas besoin de nous et nous n'avons pas besoin d'eux ! » La jeune fratrie Benoît et leur acolytes affichent leur indépendance au fil de 900 références parmi lesquelles on a trouvé des choses qu'on aime, le Blanc public, ugni vinifié en cuve ovoïde de la Réaltière à Rians (13€), le Grolleau des Breton à 18€ le 2017 ou encore les blancs d'Alsace d'Agnès Bursin. Côté bières, on est à jour sur les collab Buxton et Omnipollo et les sorties de Trou du diable.

**BREST****SOIF DE VINS**

49 RUE LOUIS PASTEUR,  
29200 BREST  
02 98 48 19 87 /  
soifdevins.fr

Lundi 16:00-20:00 /  
Mardi-Samedi 09:30-20:00 /  
Dimanche 09:30-13:30

On est bien chez Gaëtan, dans son « espace dédié à l'univers du vin et de la gastronomie. » Donc, on y apprend des choses, on déguste, on partage, on lit des revues bien axées vin et bien sûr, on s'approvisionne, de 4,90 € à 375 €. Parmi ses quelque 400 références, un clavelin de vin jaune du domaine de la Borde à 49 euros et un MMC3 de Gabare, qui a élaboré des moûts mutés au cognac, lot unique produit dans les Borderies en 1979 (avec un moût de l'année de récolte 1979 et du cognac de l'année 1978). On y trouvera aussi des pépites d'Autriche (Preisinger et Beck), d'Argentine, ou plus proches,

**CAEN****LES METS CHAI**

26 RUE DES JACOBINS,  
14000 CAEN  
02 31 26 20 34

Mardi-vendredi  
10:00-15:00 - 16:30-19:30 /  
Samedi 10:00-19:30

Jean-Charles Halley est connu pour ses photos régulières perchées comme sur un trône sur des palettes de vins vivants attisants, connu pour son sens de la dérision, son engagement aussi, il fait rire, il fait la fête, il fait boire, c'est toujours la joie, le sourire, la bonhomie, les bons sentiments, il distribue une énergie bienveillante, et dote sa cave caennaise de canons précieux. Pour sûr, quelqu'un qui fait bouger les lignes de son élan terriblement fédérateur et militant.

d'Italie et du Portugal en sus du bel achalandage d'hexagonaux, jusque des « sans année » du domaine Sulauze. Et souvent, on s'y détend aux soirées dégustations organisées à partir de 20 heures chaque troisième jeudi du mois (à partir de 30 euros par personne).

**LA BOUTEILLE À LA MER**

66 RUE JEAN MACÉ,  
29200 BREST  
02 98 44 27 87

Lundi-Mardi 10:00-15:00 /  
Mercredi-Vendredi 10:00-  
15:00 - 17:30-01:00

Chez Hervé Hall, on a le choix. On peut manger, boire un coup, acheter une quille... Chaque midi, deux à trois plats du jour et desserts. En soirée, assiettes de fromages Sten Marc et charcuterie issus de fournisseurs locaux, bières, bretonnes, du Baril, par exemple. À la cave, zéro chimie de partout. Estézagues, Clos Fantine, Thierry Michon, La Grange aux Belles, Domaine Lestignac, Hervé Villemade, Thierry Puzelat, Stéphane Morin, n'en jetez plus.



© Clos des millésimes



© Les Mets Chai

## CARCASSONNE

### NATUR'HALLS CAVE

58 RUE AIMÉ RAMOND,  
11000 CARCASSONNE  
09 87 00 83 38  
Mardi, jeudi-samedi  
10:00-14:00 - 17:00-20:00

Gramenon, Sénat, Azam, Fortin, Ledogar, Plageoles, Taillandier, Grussaute, Pueyo, Pacalet, Penavayre, Le Bihan, Jullien, Roure, Laffite, Arena, Barral, Danjou, Carsin... Tout ça est trouvable dans la jolie cave de Dominique Vanier, qui a ouvert Natur'halls (devinez où?) au printemps dernier et s'est vite fait entendre comme une référence ou venir chercher du vain bon et sain, comme ceux de Laura Lees et Arthur Joly du domaine la Rouge dans les Corbières, tout nouveaux vigneron dans le coin.

## CLERMONT-FERRAND

### LE QUILLOSQUE

4 RUE SAINT-EUTROPE,  
63000 CLERMONT-FERRAND  
04 73 34 30 41 /  
sainteutrope.com  
Jeudi-Vendredi 18:00-23:00 /  
Samedi 10:00-15:00

Vins vivants à emporter ou boire sur place avec des petits plats naturels. C'est le programme de la cave à manger que les Lester ont ouvert après s'être rodés avec le restaurant à toucher, le Saint-Eutrope. Si vous cherchez la vinothèque auvergnate idéale, c'est là (depuis que le Bistrot Bancal de la rue des Chaussetiers s'est définitivement effondré). Au tableau, tout ce qu'on aime. Beauger, Bouju, Vincent Marie, les Tricot, et un tas d'autres parmi les 350 références annoncées. Et aussi les autres, les Piffierling, les Coutelou, les Joutet. Il faut rester à l'affût des dégustations, visites de vigneron et autres petits happenings forts vivants du lieu.

## DIJON

### L'AS DU VIN

100 AVENUE DU DRAPEAU,  
21000 DIJON  
03 80 28 78 77 / asduvin.com  
Lundi-Samedi 9:00-12:30 -  
14:00-20:00

Nicolas l'autodidacte et François-Xavier le sommelier de formation devenu caviste travaillent leur quelque 600 références dans la joie et la bonne humeur assortie de bons conseils et d'un biais malin : proposer des vins par gamme de prix. Gamme verte de 5 à 12 euros, rose de 12 à 25 et « lie de vin » à partir de 25 euros. Un moyen comme un autre de trouver sa quille parmi les Plageoles, domaine des Schistes, toute la Bourgogne propre et prestigieuse, Chidaïne, Tempier ou encore Danjou Banessy.

### AU VIEUX MILLÉSIME

80 RUE MONGE, 21000 DIJON  
03 80 41 28 79  
—  
3 GRAVDE RUE, 39100 DOLE  
03 84 72 52 03

Ça sent la caverne d'Ali Baba quand on entre : un millier de vins et spiritueux. De 6 à ... euros (on parle de + 1000 !). Mais de tout. De la Romanée-Conti à de petites pépites et l'Egly Ouriet en champagne, d'un peu partout en France. Faut pas les chercher le lundi, ils partent en vadrouille trouver la bouteille qui fera plaisir dès le lendemain à l'ouverture du magasin, qui aura bientôt vingt ans d'existence. Une autre antenne tourne à plein à Dole, dans le Doubs.

### LA ROUTE DES VINS

1 RUE MUSSETTE, 21000 DIJON  
03 80 30 45 01 /  
la-routedesvins.fr  
Lundi-samedi 10:00-19:30

Plus de 650 références de vins, de Bourgogne mais aussi de la Vallée

du Rhône, du Bordelais, du Languedoc, de Champagne et hors frontières. On peut y réserver des cuvées Dujac et des Meo-Camuzet, entre autres. Et plus d'une centaine de spiritueux de bon poil, sans oublier le Puits à Whiskies auquel on vient comme on va chez Maille se faire remplir son pot à la pompe. Une bonne idée pour découvrir de beaux malts à petit prix.

### DR WINE SHOP

5 PLACE NOTRE DAME,  
21000 DIJON  
03 80 30 54 50  
Mardi-Vendredi 10:00-12:30 -  
14:00-19:30 / Samedi 10:00-  
13:00 - 14:00-20:00

S'extraire du brouhaha du centre-ville, se perdre dans les capitons des grandes banquettes ou se percher sur des tabourets hauts pour profiter à plein de ce restaurant à vins résolument moderne malgré les apparences. Du cerdon de Boccard à 12 euros, de l'extra brut Colline inspirée de Lassaïgne à 73,50 euros, Anne Gros, François Carillon, des comte Lafon, des Bret Bros, du Vendangeur masqué... Il y en a pour tous les goûts et bourses dans la réserve du docteur Wine. Car tout ce que l'on goûte ici s'achète à deux pas, dans la boutique qui compte plus de mille références du monde entier.

### O GRÉ DU VIN

106 RUE MONGE,  
21000 DIJON  
03 80 65 90 62 / ogriduvin.fr  
Tlj. 14:00-22:00

Bertrand Joinville – auparavant à peu près tout, y compris « acheteur à chateaubonline et au Repaire de B »... – fait du bien à Dijon, à qui il vend et fait goûter du bon nature dans sa chaleureuse boutique, rue Monge. Toujours un « ptit » ou un « bon canon », généralement un gamay, à faire goûter à celui qui choisit de pousser sa porte pour checker si c'est ouvert ou fermé. Il accueille de sa voix grave, regarde faire, laisse choisir parmi sa centaine de références pendant qu'il débouche, et ensuite il parle. De vin, de vigneron, de vinification... Bonheur.

## DINGOVINO

9 RUE VAUBAN,  
21000 DIJON  
03 80 28 50 88

François Chavériat, par ailleurs vigneron à Nuits-Saint-Georges (domaine Chantal Lescure, depuis 1996, dont les vins sont vendus en exclu dans sa cave) distille conseils et trouvailles pour qu'on trouve son bonheur parmi ses 600 références. Une grosse part de Bourgogne, les plus bio possibles, pour toutes les bourses.

## GRENOBLE

### LE VIN DES ALPES

8 RUE DE STRASBOURG,  
38000 GRENOBLE  
04 76 43 04 39 /  
levindesalpes.fr  
Mardi-mercredi  
10:30-13:00 - 15:30-19:00 /  
Samedi 10:30-19:30

Y a pas d'arnaque sur la marchandise. L'endroit s'appelle comme ça parce qu'on y trouve quelque 200 vins de l'arc alpin et autant de l'Hexagone et de l'Italie, pas loin. Que vous veniez avec moins de dix balles, un gros chéquier ou une AmEx, vous trouverez de quoi vous désaltérer bon, sur les bons conseils d'Eric Esnault, expert d'anglais, passionné de sa région et maîtrisant la palette ampélographique de ses montagnes favorites. C'est que monsieur est demi-finaliste du concours du Meilleur Caviste de France 2014 et 2016. Il propose des ateliers dégustation sur des thèmes divers à longueur d'année pour 20 à 55 euros aussi. Chouette.

## HONFLEUR

### LA FEUILLE DE VIGNE

24 RUE DAUPHIN,  
14600 HONFLEUR  
02 31 98 78 96 /  
la-feuilledevigne.com  
Tlj. (sauf jeudi) 10:00-13:00 /  
15:00-19:30

Régine Lehuger et Hervé Lestage aiment le vin et les livres. En mai 1994, ils mêlent leurs passions en ouvrant leur premier magasin à Honfleur "cave à vins-livres anciens". Aujourd'hui, plus de livres mais un maelstrom de quilles, réjouissantes à trouver en Normandie. On farfouille, on soulève, on cherche la bouteille qu'on a éventuellement goûtée au Bacaretto, minuscule mais grandiose bar à vin juste à côté, ne faites pas l'impasse. 600 références de vins et spiritueux (raz-de-marée de calvados) sélectionnées aux petits oignons par Hervé Lestage se chevauchent. Un peu de name dropping? Labet en Jura, Brendan Tracey en Loire... Si vous êtes du Havre, sachez que ce bonheur vous est aussi accessible désormais (31 rue Hache).

## LA ROCHELLE ÎLE-DE-RÉ

### LES COUDÉES FRANCHES

06 82 71 77 66  
—  
MARCHÉ DE SAINT-  
CLÉMENT-DES-BALEINES,  
17590 ARS-EN-RÉ  
Mar et Jeu 8:30-13:00  
—  
CARRÉ AMELOT,  
17000 LA ROCHELLE  
Mer et sam 8:30-13:00  
—  
PLACE DE VERDUN, 17000  
Ven 14:00-19:00  
—  
LA PALLICE, 17000  
Dim 8:30-13:30

C'est une cave ambulante où il faut fureter. Marie Laborderie stationne son camion aménagé sur les marchés locaux, entre La Rochelle et Saint-Clément-des-Baleines, sur l'île de Ré. Allez y faire un tour, car ce sont des canons qui disent la sincérité et l'authenticité des vigneron. « Je ne vends pas de vin conventionnel. Les cuvées sont les plus pures possibles », explique Marie. Vous y trouverez du Laurent Fell, du Jérôme Joutet, du Jean-François Coutelou. Et un Haut de Madon

## LYON

### RECOLTANT, MANIPULANT

1 RUE HIPPOLYTE FLANDRIN,  
69001 LYON  
04 26 00 60 59  
Mardi 15:00-20:00 /  
Mercredi-vendredi  
10:00-13:00 - 15:00-20:00 /  
Samedi 10:00-20:00 /  
Dimanche 10:00-13:00

Pas très loin de la Bijouterie d'Arnaud Laverdin, une cave anglée. Récoltant, Manipulant ne propose que des vins mis en bouteille par des vigneron qui produisent leur propre raisin. Trois cents références de vigneron qui travaillent toute l'année leurs propres vignes, font les vendanges, la vinification puis la mise en bouteille, des... récoltants manipulant. Logique. Exemples : Jérôme Prévost en Champagne, Baptiste Nayrand en Coteaux du Lyonnais, le Domaine des Pothiers en Côte Roannaise. Aux beaux jours, une petite terrasse est installée pour la dégustation et le prolongement des soirées jusqu'à 22 heures.

de Christian Venier, « pour se faire plaisir lors des grandes occasions ». Comme l'heureux évènement qu'attend Marie Laborderie. Papilles frétilantes, rendez-vous donc en septembre.

## LILLE

### LES VINS D'AURÉLIEN

5 RUE JEAN SAVS PEUR,  
59000 LILLE  
03 62 64 36 63 /  
lesvinsdaurelien.fr  
Lundi 12:00-19:30 /  
Mardi-samedi 10:00-19:30

« Apatride du vin, j'aime les quilles funky, les canons rock'n'roll et les nectars à l'hédonisme raffiné », annonce-t-il. Aurélien Chutaux constitue et met en valeurs ses découvertes, ses coups de cœur dans les 70 mètres carrés où il a casé 1000 trouvailles, dont un choix de whiskys, rhums et autres spiritueux. Et s'il privilégie la surprise et l'inédit, il propose aussi des grands classiques de toutes les régions. Ses ateliers de dégustation ont un franc succès également si l'on en croit #gouteleson, ses ateliers qui rapprochent l'univers musical d'un artiste différent, à chaque fois, à des vins, qui en est à son 11<sup>e</sup> épisode.



© Les Vins d'Aurélien



Dr Wine Shop

## MAISON MALLEVAL

11 RUE ÉMILE ZOLA,  
69002 LYON  
04 78 42 02 07

Comment faire l'impasse sur la plus ancienne cave de Lyon (1869)? Claude et Franck Jabouley ont repris la cave des Malleval en 1989 et en ont fait une institution qui affiche quelque 5 000 références en vins et spiritueux, dont des millésimes très anciens et des flacons très rares, à tous les prix. Du beau monde comme ces bouteilles de château Pétrus, ces Romanée-Conti où ces vieux Armagnacs, certains remontant à 1893, qui s'épanouit à la fraîche dans les 300 mètres carrés de cave enterrés.

## MURAATO

7 RUE CHARLES DULLIV,  
69002 LYON  
06 16 97 97 97

Mardi-mercredi 11:00-20:30 /  
Jeudi-vendredi 11:00-00:00 /  
Samedi 10:00-19:00

Romain Pelosse ou la Corse à portée de Lyonnais. Sa jolie boutique place des Célestins fleurit bon l'île de beauté – Murato est un village situé à une vingtaine de kilomètres de Bastia – car elle fait la part belle aux vins (74 crus sur 600) et aux spécialités culinaires corses (de Murato,

donc). Une belle sélection de vins d'autres régions est également disponible mais le vrai plus ici est de pouvoir déguster sur place de nombreux produits d'exception. De la charcuterie corse, du saumon fumé, de la burrata, du paté-croûte... De quoi se faire une bonne collation à accompagner d'un verre de vin (à partir de 7 euros) ou même d'une bouteille entre amis (prix caviste + 10 euros de droit de bouchon). Stefano Amerighi, domaine Giudicelli, Thibaud Boudignon, grands bourgognes du domaine Roulot et tellement d'autres folies possibles. Les jeudis et vendredis, prolongation jusqu'à minuit.

## AU GOULOT

76 RUE DE LA PART-DIEU,  
69003 LYON  
04 82 91 12 67  
Mardi-vendredi  
10:30-13:30 - 15:00-19:30 /  
Samedi 10:00-19:00

Ici, ça parle beaucoup Beaujolais, Vallée du Rhône et Languedoc mais Antoine Frisch est ouvert à tout ce qui est bon et propre et bien fait. L'ancien juriste, installé comme par hasard à deux pas du palais de Justice, propose 500 crus vintiques, des spiritueux joliment rangés dans son lieu par ailleurs tout frais avec son mur fleuri et ses meubles vintage dans l'un desquels il range aussi les quelque 60 bières artisanales

rhône-alpines disponibles. Le vendredi, il débouche « sans obligation d'achat » des quilles à faire découvrir à qui passe, qui veut.

## Ô VINS D'ANGES

2 PLACE BERTONE,  
69004 LYON  
09 51 88 20 99  
Mardi-mercredi 16:00-19:30 /  
Jeudi-vendredi 10:00-12:30 -  
16:00-22:00 / Samedi 10:00-  
13:00 - 15:00-22:00

Il faut grimper jusqu'à la petite place Bertone pour aller puiser de l'or brut chez Sébastien Millet. Depuis 2011, il fait la joie des amateurs du vin nature à Lyon, ravis de trouver l'exigeant, qui connaît ses vins sur le bout des doigts... Il a rencontré et dégusté tous les vigneronnes de son catalogue et source directement chez eux grâce au temps qu'il économise à fuir les circuits pro à base de salons on & off. Bilan: un millier de références, dont des italiennes, des autrichiennes et des allemandes. Et on passe à la caisse pour moins de dix euros. Ou beaucoup plus, si on est enthousiaste. Bonus: du jeudi au samedi soir, 24 places assises sont disponibles pour s'attabler et savourer quelques canons, avec ou sans réservation.

## ANTIC WINE

18 RUE DU BŒUF, 69005 LYON  
04 78 37 08 96  
Mardi-samedi 10:00-13:30 -  
15:30-20:00

Italie, Espagne, Portugal, Autriche, Allemagne, États-Unis, Chili, Argentine, Grèce, Les Açores, Madère, Nouvelle-Zélande, Tasmanie, Japon, Hongrie, Liban, Afrique du Sud... Ça vient de partout chez Antic Wine, cave mi-punk mi-rock du vieux-Lyon. C'est simple, Georges Dos Santos, figure lyonnaise que l'on ne présente plus, propose tous les terroirs qu'il a aimés à la faveur d'un tour du monde du vin de cinq ans qui lui a donné envie d'ouvrir Antic Wine à son retour en 2001. Depuis, la cave s'est remplie, elle référence plusieurs milliers de crus, parmi lesquels

des bouteilles d'exception provenant aussi bien de France que des plus grands domaines étrangers, sélectionnés par et pour les plus belles tables du monde. Près de 300 références de champagne et 400 de porto (son dada) et 4 800 de vins et un stock qui frise les 100 000 bouteilles.

## BELLECAVE

75 RUE BELLECOMBE,  
69006 LYON  
06 22 86 85 70  
Mardi 15:30-20:00 /  
Mercredi-samedi 10:00-13:00 -  
15:30-20:00 /  
Dimanche 10:00-12:30

Benjamin Poussardin y met de l'engagement, transmettre sa passion, mettre en valeur les vigneronnes qu'on voit peu, faire circuler les idées comme on se chuchoterait dans l'oreille, que ce vin, ce domaine, ce millésime, c'est vraiment délicieux. Toujours le sourire avenant, se dévouer à tous les individus qui font, créent, avancent, et se donnent du mal. Il y a du saucisson et des conserves dont on s'empare avant de partir pour l'apéritif, il y a une petite pièce à l'arrière qu'on adore, c'est rempli de bouquins. Et les gens du quartier entrent, prennent, donnent, reçoivent, et quittent allègrement pour s'engouffrer dans Lyon.

## EN ATTENDANT SEPTEMBRE

34 RUE CHEVREUL,  
69007 LYON  
09 81 28 28 89  
Mardi-mercredi 15:30-22:00 /  
Jeudi-samedi 10:00-13:00 -  
15:30-23:00

Casiers ventrus au mur, tables en bois clair, terrasse... L'endroit est chaleureux, la proposition étourdissante. De vigneronnes connus et recherchés, et les autres, tous goûtés chez les vigneronnes ou en salons. Julie Balagny, Rémi Dufaitre, Thomas Pico, Pierre Fenals, Mylène Bru, Catherine Bernard, Alain Castex, Closerie des Moussis... Comment repartir de cet endroit? Du Louis Ospital à l'épicerie, des bières artisanales (Giffre, la Pigeonnelle...) et une gamme de spi n'aident pas à trou-

ver la réponse. Faut revenir quoi. Ouverture du bar à vins à 18h30.

## VINS NATURE

117 RUE SÉBASTIEN GRYPHE,  
69007 LYON  
1 RUE DÉSIRÉE, 69001 LYON  
04 37 37 40 47 / 04 26 00 44 54  
www.vinsnature.fr

Antoine Dengis propose dans son écrin et à un jet de pierre d'En attendant Septembre, de quoi réjouir les amateurs de vins bio et naturels de toute la France, d'Europe et du nouveau Monde, en évitant la standardisation. Il choisit des vins authentiques, respectueux de l'environnement et invite souvent des vigneronnes dans leurs deux caves lyonnaises. Où l'on trouve le fleurie de Jean Foillard à 29 €, le pomerol du Château Gombard Guillot 2017 à 73 €, mais que ne ferait-on pas pour 80/20 merlot cabernet franc tout propre? Sa collection de vins orange referme aussi celui du Mas del Perie (32€) élevé 12 mois en amphore. Repartir avec un petit Tu vin plus aux soirées à 13€ n'est pas exclu. Les caves sont appuyées par un solide site de vente en ligne.

## CAVE LE VERCOQUIN

33 RUE DE LA THIBAUDIÈRE,  
69007 LYON  
04 78 69 43 87  
Mardi-samedi 10:00-13:00 -  
15:00-20:00

Quartier Saxe-Gambetta, le stop nature nécessaire chez des adeptes et apôtres du nature avant qu'il ne devienne « à la mode ». Frédéric Lignon tient quelque 350 références à votre portée (du prix doux au corsé) et fait bar à vin les vendredis et samedis soirs. À l'automne, à ne pas rater leur salon nature On se met au verre. Pour les rencontres avec les vigneronnes et les dégustations qui vont avec.

## LE TROISIÈME FLEUVE

23 GRAVDE RUE DE VAISE,  
69009 LYON  
09 87 02 52 60  
Mardi 10:00-18:00 /  
Mercredi et vendredi 10:00-  
20:00 / Jeudi 10:00-22:00 /  
Samedi 10:00-19:00

La toute jeune cave du quartier de Valmy a un patron amoureux du beaujolais (et formé chez Antic Wine), et le clame jusque sur son enseigne (troisième fleuve, Léon Daudet, vous suivez?). Il y a dans cette cave à vin plus de 400 références de beaujolais mais aussi de vins de la vallée du Rhône, du Languedoc et même de Bordeaux – avec une grande prédominance de vins naturels. Des prix qui démarrent à 5 euros la bouteille à 330 euros, 450 références plus loin.

## MARSEILLE

### LES CAVES JURAMY

1 RUE JURAMY –  
42 AVENUE MARÉCHAL FOCH,  
13004 MARSEILLE  
04 91 76 40 56  
Lundi 16:00-19:45 /  
Mar-Sam 10:00-12:00 -  
16:00-19:45 /  
Dimanche 10:00-12:00

Ce jeune Marseillais souffle aux cinq-avenues un vent de vins naturels qui trop souvent manque à l'appel chez la plupart des commerçants. Mickael Salinas récolte au feeling de ses rencontres, des crus vivants et des jus énergiques. La vinothèque loge une bonne dizaine de domaines dont celui de la Pinte qui décline ses teintes jurassiennes, les longues flûtes alsaciennes de l'Achillée et la série colorée du négoce du Vin des Potes, primé au palmarès « Non Négociable » 2019 par Omnivore.

### LA SOURCE

PRIX CAVISTE 2020 (P. 89)  
139 BOULEVARD CHAVE,  
13005 MARSEILLE  
Mar-Sam 16:00-20:00

## LA CAVE DE BAILLE

133 BD BAILLE,  
13005 MARSEILLE  
04 96 12 05 68  
Mar-mer 10:00-20:00 /  
Jeu 10:00-01:00 /  
Sam 16:00-20:00

Signe de bons nectars, c'est un large tonneau aux bonnes épaules qui officie sur le trottoir de Baille. Dès 2006, Hugues Noël nous accueille avec son franc sourire et rapidement on boit ses paroles. Toujours de bon conseil. Le rayon vin s'illumine de mille et un liquides. Ex-proprio du bistrot le Zinc à Aix, il s'inspire de ses histoires et de ses anecdotes vintiques pour nous mettre en appétit et éveiller nos sens. Au quotidien, les nouvelles étiquettes jouent des coudes, on salive sur les petits et les grands crus, on s'emballa pour les cuvées D'Hauvette, les Roc d'Anglade du Gard ou le Roucas Toumba en vacqueyras. Une formule du midi est servie et à la bonne franquette, la panse se nourrit des bonnes recettes de la cheffe Sonia. Les jeudis, on s'invite aux soirées dégustation en compagnie des vigneronnes.

## LES CANONS DE VAUBAN

74 BOULEVARD VAUBAN,  
13006 MARSEILLE  
09 86 65 17 66  
Lundi 15:30-20:00 /  
Mar-Sam 10:00-12:30 -  
15:30-20:00 /  
Dimanche 10:00-12:30

Perchée sur les montées d'un quartier en vogue de créateurs, d'artisans, de beaux et bon produits, la cave de Sophie Nicolas est épurée et bien rangée mais surtout, elle regorge de bons canons. Pour cette Aixoise, l'aventure commence dans les palaces de renom en hôtellerie. Puis sur le tard, elle cultive la dive bouteille lors de son passage au Château Lacoste. En 2018, le rideau se lève, les tiroirs coulissent (récup de caisses de vin) et les 600 références s'accordent sur leur certification. Aux autres coins, les magnums ont fière allure et les fioles de la distillerie Cazottes

ne passent pas inaperçues. On dégoupille un mauzac vert sur la méthode ancestrale de la famille Plageoles et le Vain de rue de Montréal du Gers. Pour les soifieurs de forts, bonne idée de s'hydrater avec les rhums de la gamme Ferroni et pourquoi pas avec le ratafia « Made in Marseille ».

## PROV'OC

8 RUE SAINT-MICHEL,  
13006 MARSEILLE  
Mar 16:00-22:00 /  
Mer-Sam 10:00-13:00 -  
16:00-22:00

Vitrine du passé où en mai 66, Judith et Prospère avaient ouvert leur magasin de vêtements pour femmes mûres. Un demi-siècle et quelques poussières plus tard, c'est au tour de Sandrine et Caroline, des amies d'enfance, de rafraîchir le lieu. Aux murs, des ceps de vigne se tortillent en fil de fer, la vinothèque est peinte aux jus de Provence, aux robes qui roussillonnent et de fil en aiguille d'autres régions montrent leurs figures au rayon vin. On habille le pupitre aux bulles de La Roteuse de Landra ou avec les Moyens du Bords de la Grange aux Belles. La cuvée Cocodril de Sarradels se dévoile sur une teinte rosée orangée et on parfume le verre sur un grain de grolleau gris et de chenin blanc de la Ferme du Mont-Benault.

## PLUS BELLE LA VIGNE

36 COURS JULIEA,  
13006 MARSEILLE  
0491631191 /  
plusbellelavigne.com  
Lundi 16:00-20:30 /  
Mardi-samedi 10:30-13:00 -  
16:00-20:30

C'est une cave qui ressemble à son caviste, à moins que ce ne soit l'inverse. La sincérité et la franchise bien sûr, des vins et de Laurent Bonfiglio, l'exigence que l'on a de soi et dans son travail. Dans l'un des plus colorés et animés quartiers de Marseille, la cave a pris racine en 2007 et donne rendez-vous au pur jus des joyeux vigneronnes français. Gage de qualité sur toutes les cuvées, Laurent Bonfiglio sillonne les chemins de vignes et



Antic Wine

les nombreux salons. L'un des points forts de sa cave, mettre certains vins au repos, les faire vieillir et les sortir sur le marché lorsqu'ils sont bonifiés. Ses chouchous depuis toujours, les précieuses bouteilles de Crozes ou de St-Jo de chez Dard et Ribo, les vieilles boutanches du domaine Gramenon qui ressortiront sous leur plus beau jour et les belles robes de la Roche Buisnière avec la Petite Jeanne sur laquelle il collabore. On s'étanche sur les 350 histoires à boire, les petites dernières peinture nature de Christophe Lindenlau. Fervents d'eaux-de-vie, une soixantaine de flacons de microfermes/distilleries. De l'ordre, de l'acuité, les choses se disent et se passent, sans langue de bois, sans tourner autour du pot, du bio, du nature, pas de souffre, être précis, c'est là qu'on va à Marseille pour se fournir en choses à boire, découvrir, il faut se laisser guider, il sait.

## LA FABRIQUERIE

71 AVENUE DE LA CORSE,  
13007 MARSEILLE  
07 67 17 35 95  
Mar-Sam 10:00-20:00

Un crochet s'impose pour tout bon apéro réussi à Malmousque, où une virée en bateau dans le camaïeu de bleu. À deux pas de la plage des Catalans, cap à la Fabriquerie où Sandy Despierres écume les flacons au gré du bon grain de raisin. Tandis que Pierre

Giannetti et Marine Crounillon préparent le gueleton. Pour arroser, La Part de l'été en pet-nat rosé gorge les festivités, Les Maou Au P'tit Bonheur pourra être bu la bouche en cœur avec le tataki de bœuf et la cuvée La Bohème de Marc Pesnot sera parfaite sur les filets de maquereaux et le coulis de roquette.

## METZ

### LA CAVE ÉPICERIE DU KRISTAL

3 RUE GAMBETTA,  
57000 METZ  
03 87 62 19 44 /  
kristal-palace.fr  
Lundi-Vendredi 12:00-14:15 -  
18:30-23:00 /  
Samedi 19:00-00:00

Il ne faut buter sur le mot Kristal qui, au premier abord, peut sembler loin des convictions payannes mais au contraire comprendre joyau ou perle nichée dans Metz qui donne une scène, un abri, un cocon pour vins purs et charismatiques, qui viennent de partout. La cave s'attache aussi à faire connaître aux locaux le vignoble lorrain qui sort de sa torpeur, avec notamment Stéphane Cyran qui fait, pour rester dans le jargon, de petits

bijoux, pétillants ou tranquilles. Et Maxime François est très sympathique.

## MONTPELLIER

### LA CAVE DU BOUTONNET

57 RUE DU FAUBOURG  
BOUTONNET,  
34090 MONTPELLIER  
09 83 38 34 50 /  
caveduboutonnet.fr/  
Mercredi-samedi  
10:00-13:00 - 16:00-20:00 /  
Mardi 16:00-20:00

Laurent de Zanet, reconverti dans le cavisme nature après près d'une trentaine d'années à rouler sa bosse dans le tourisme, a flairé la bonne affaire quand il s'est installé là. En plus, il s'est fait conseiller par un ami convaincu de nature. Séduit, il constitue en ce sens sa proposition, qui chiffre aujourd'hui à 400 références aux trois quarts nature et pas mal bio pour le reste, avec des spiritueux et des jus de fruits bio. Il propose les vins de l'Hérault à des tarifs identiques aux prix « domaines », obtenus « en direct » chez le vigneron, pour les autres régions représentées les prix sont étudiés au plus près des contraintes économiques, notamment celle du coût du transport. On y trouve en Languedoc tout ce qu'on aime, au hasard, le Domaine Inebriati, le Mas des Agrunelles, Poivre d'Âne, le Champ des Barbiers, les Serres de Merly (ah, cette Boulette de Schistes), Julien Peyras, Rémi Poujol, Bernard Bellahsen, François Aubry, Pierre Jéquier, Jean-Louis Tribouley, Edouard Lafitte, ou Jeff Coutelou.

## NANTES

### VERY GOOD

28 BOULEVARD DE LA PRAIRIE  
AU DUC, 44000 NANTES  
02 40 89 28 84 / verygood.fr  
Mardi-Samedi  
10:00-13:00 - 15:00-19:30

20 RUE JEAN JAURÈS  
44000 NANTES  
02 28 44 74 91

C'est une sorte de super store (plus de mille références, des accessoires) que Patrick Moysan a constitué ici. Dans l'e-business avant de bifurquer vers la création d'un bar à vin. Chez Lizette, puis d'une plateforme de vente en ligne de vin trop tôt, il a ouvert sa propre cave en 2008 et lui donne une tonalité résolument nature. Et à des prix justes. Le Blanc Sain d'Arnaud Combier à 11,20 €, Vain de Rû 2018 de Dominique Andiran à 10,90 €, Le Capitaine 2016 du domaine de la Pinte en Jura à 21 €. Il a ouvert sa seconde enseigne il y a deux ans, dans le centre-ville proche de la place Aristide Briand, où une salle de dégustation aménagée dans cette ancienne écurie accueille des cours d'œnologie.

## NARBONNE

### LE ZINC DU PETIT COMPTOIR

4 BOULEVARD MARÉCHAL  
JOFFRE, 11100 NARBONNE  
04 68 42 30 35  
Tlj. à partir de 18:30

Depuis 1976, le restaurant anime les repas narbonnais, au gré des arrivages du marché et d'une solide carte des vins, faisant la part belle à la région certes, mais pas seulement. On peut craquer pour un vin au prix propriété à côté: le Petit Comptoir dispose d'une cave à vin, attenante au restaurant, où vous pouvez retrouver toutes les références du restaurant. Même tard le soir... Parmi les 300 références, du Mylene Bru (Lady Chasselas), du Jean-Baptiste Sénat, du Lapierre,

et autres Ganevat, Opi d'Aqui, Antoine Arena et bien d'autres régionales. Les darons 2015 de Jeff Carrel à 21 €, L'indigène 2014 du Mas des Agrunelles en Terrasse du Larzac à 26 €...

## NICE

### LA PART DES ANGES

17 RUE GUBERNATIS,  
06000 NICE  
04 93 62 69 80 /  
lapartdesanges-nice.com  
Lundi-jeudi 10:00-20:30 /  
Vendredi-samedi 10:00-00:00

Olivier Labarde est un pionnier, il a ouvert cette cave en 1998 à Nice, et depuis il ne cesse d'affirmer et de confirmer ses valeurs et convictions. Désireux de transmettre et de conseiller au plus juste, il s'applique à rendre lisible le vin et le jargon que l'on emploie, qui parfois brouille les pistes, et rend prétentieux le simple plaisir de boire du vin. Il n'y a pas de droit de bouchon, on peut boire à prix caviste. Fidèle à des vigneron qu'il soutient depuis ses débuts, il aime également accompagner ceux qui démarrent, et plus que tout, ce qui compte ce sont les liens qui se tissent entre la ville et les vignes, entre ceux qui font et ceux qui boivent. L'énergie qu'il met ici transpire de sincérité.

## PERPIGNAN

### LES CAVES MAILLOL

9 COURS FRANÇOIS  
PALMAROLE,  
66000 PERPIGNAN  
Lundi-samedi 10:00-20:00 /  
Dimanche et fériés  
10:00-12:30

Caves. Au pluriel pour signifier qu'ici, c'est un point de dégustation et de rencontre des vins d'ici et d'ailleurs, mais aussi des whiskys, des champagnes, des bières et spiritueux. Située aux Allées Maillol, désignant la jeune vigne en ancien catalan, depuis

mai 2013, elles sont tenues par Guillaume Geniez, Vincent Castarlenas et Maëlle Pot. Grandes plages horaires, ouverture quotidienne, dégustation à la demande, fiches dégustation, rayonnage didactique, déjeuners à la cave, cours d'œnologie, ils ont pensé le lieu pour aller et venir, partager le vin et se mettre à l'aise. Si vous êtes plutôt nature, Maëlle, juriste devenue caviste par passion, sera votre interlocutrice. Baladez-vous dans leur large gamme de vins du Roussillon, avec une sélection caractéristique de 32 mono-cépages, 20 terroirs, 12 appellations (AOC) et 12 appellations de vins doux naturels, bio, nature, grands crus, et autres vins de terroirs français et étrangers, tous à prix producteurs.

## VINOCHOPE

26 RUE MATHIEU  
DE DOMBASLE,  
66000 PERPIGNAN  
04 68 89 91 43  
Lundi 15:00-21:00 / Mardi-  
Samedi 10:00-12:30 - 14:30-  
21:00

Rock is not dead chez les Catalans, demandez aux Limiñanas qui sont passés sur la scène du Vinochope. Concept bien malin en place depuis 2013, pour occuper ce grand hangar où Marie et Corinne, copines depuis leurs études d'œnologie à Bordeaux, se sont posées après une expérience caviste au Canet. Dans ces 400 mètres carrés aménagés par un architecte, on achète et consomme du bon vin et des bières artisanales en écoutant des concerts de rock. On tient à 200 personnes en configuration concert et une petite centaine en mode café-théâtre. Et on « chope » dans la sélection de 200 vins (80 % de vins du Roussillon), 450 bières et 80 spiritueux en rotation à l'année.

## VIA DEL VI

43 BIS AVENUE DU GÉNÉRAL  
LECLERC, 66000 PERPIGNAN  
04 68 67 84 96  
Mardi-samedi 14:00-02:00

L'escargot surmontant un km 0 signale que nous sommes ici dans un lieu Slow Food qui sensibilise

## PUISSALICON

### PICAMANDIL

39 AVENUE DE BÉZIERS, 34480  
PUISSALICON  
06 27 29 17 88 / picamandil.fr  
Mardi-samedi 9:00-00:00

C'est un endroit merveilleux dans l'Hérault, avec un grand jardin pour les journées où il fait très chaud. Une belle sélection de vins qui s'adresse à tout le monde, du très nature, et du... un tout petit peu moins, il faut savoir toucher tout le monde, et chacun apprend et apprécie à son rythme, à sa façon, selon son histoire. Frédéric est un profondément sensible et humain, cet endroit vit à la cadence de son énergie, sa compagnie amène le pain qu'elle fait, il y a une petite épicerie, des conserves, savons, livres, on vient s'approvisionner, on s'arrête lire en regardant les couleurs changer sur l'église de Puissalicon, discuter, prendre du bon temps, et découvrir les vigneronnes que Frédéric a dénichés.

## POITIERS

### CANON

44 RUE FERDINAND FOCH,  
86000 POITIERS  
07 66 86 47 61  
Mardi 15:00-20:00 / Mercredi  
10:30-20:00 / Jeudi-vendredi  
10:30-21:30 / Samedi 10:00-  
20:00

Antoine Sauvignon n'a pas ouvert il y a très longtemps mais s'enracine dans le paysage du cavisme avec sa personnalité, son charisme, ses valeurs, son énergie. Il aime s'investir à animer Poitiers, en proposant des événements, fêtes, ripailles, rencontres, dégustations, faire du lien partout, dans la ville, et entre ville et vignes. Ça lui tient à cœur de soutenir les jeunes vigneronnes qui démarrent, il se retrouve dans leurs questionnements, doutes, et dans leur élan. Muni d'un bagage viti-œno, c'est un caviste qui fait sans cesse la navette entre ici et là-bas, ramène des histoires, fait boire et rêver, et se questionne sur le comment faire toujours mieux. Un très bel endroit habité d'une belle âme.

## RENNES

### LA TONNELLE À VINS

27 BOULEVARD DE VERDUV,  
35000 RENNES  
02 56 51 27 78 / www.laton-  
nelleavins.fr  
Lundi-mercredi 10:00-17:00 /  
Jeudi-Samedi 10:00-21:00

Un caviste qui fait restaurant, tenu par Guy et Gabrielle. C'est bon signe dans ce sens-là aussi. On y trouve des vins issus de toutes les régions viticoles françaises (domaine de la Touraize en Jura, Fiona Leroy en Bourgogne, Rémi Dufaitre, les Thevenet, Trichard...) et des étrangers (Calacarius, Tetramyths...), des crus et des grands crus, en bouteille et en bib, de vigneronnes triés sur le volet, rayon vins sains. Le premier critère étant « ils ont aimé, ils en vendent ».



© Plus belle la vigne

## SAUMUR

### AUX SAVEURS DE LA TONNELLE

4 RUE DE LA TONNELLE,  
49400 SAUMUR  
02 41 52 86 62 / cave-a-vins-saumur.com  
Lundi-dimanche 10:00-13:00 - 14:00-19:00 / Mardi-samedi 9:30-13:00 - 14:00-19:30

Le choix est vaste, environ 1200 références, alors heureusement qu'il y a Julien Pognant pour nous aiguiller. La passion, la fièvre, la soif, c'est comme ça qu'il a appris, et en allant à la rencontre des vignerons, par des lectures, en goûtant. Précautionneux, il a compris qu'il fallait emmener doucement la clientèle vers des vins qui les éveillent sans les bousculer brutalement, faire goûter et découvrir différents styles de vins, petit à petit, c'est ça le métier de caviste. Il aime aller dénicher des jeunes vigneronniers qui s'installent, et les accompagner dès le début, ça lui tient à cœur. Attendant, il y a son deuxième bébé, le bar à vin de La Tonnelle où l'on peut grignoter et boire les vins avec un droit de bouchon.

## SAUVETERRE-DE-BÉARN

### LA LÉGENDE

5 RUE DE L'ABBÉ DUPLÉCH,  
64390 SAUVETERRE-DE-BÉARN  
09 86 68 99 47  
Mercredi, jeudi, dimanche 12:00-14:00 / Vendredi 12:00-14:00 - 19:00-22:00 / Samedi 10:30-14:00 - 19:00-22:00

Niché à Sauveterre-de-Béarn, c'est l'endroit pour lequel on n'hésite pas à faire des kilomètres mais qu'on prend aussi plaisir à découvrir par hasard au détour d'une errance. Si les vins viennent d'un peu partout, les produits que Laura cuisine viennent directement des producteurs des alentours. Les déchets, il n'y en a pratiquement pas, tout est réutilisé, ou donné aux cochons, il n'y a pas de plastique, il y a un magnifique cellier naturel, tout est pensé pour consommer le moins d'énergie possible, et créer du sens. Militant et engagé, chaleureux, sincère, généreux, assis sur le rebord de la cheminée, dans le canapé au premier étage, à table, dehors devant l'église, le vin à emporter chez soi, pour piquer au bord du Gave, c'est

un endroit qui s'est donné pour mission de donner de l'amour, de réunir, de nourrir intelligemment corps, âmes, esprits.

## SÈTE

### CAVE AU VIN VIVANT

6 RUE ANDRÉ PORTES, 34200 SÈTE  
04 48 17 00 56  
Lundi-mardi 17:00-23:00 / Mercredi-samedi 10:00-14:00 - 17:00-23:00 / Dimanche 10:00-14:30

Je ne sais pas si c'est l'énergie de Sète ou bien Corinne Escaffit et Pierre Mandagot, probablement les trois, mais cet endroit s'anime d'une façon si spéciale qu'affleurent les frissons sur le bras et le long du corps, parce que c'est pur, les gens autour qui trinquent, se rencontrent, se retrouvent, les vins des vigneronniers qui amènent leur pulsatation, les grignotages qu'on peut carrément ramener de chez soi ou prendre chez le voisin. C'est particulier le souffle ici, c'est l'insouciance, on peut prendre sa bouteille et partir, mais je ne suis pas sûre que qui que ce soit y parvienne sans s'arrêter s'en jeter un au comptoir. Tout le monde est là, de tous les âges, de tous les styles, l'effervescence rassemble.

## STRASBOURG

### AU FIL DU VIN LIBRE

26 QUAI DES BATELIERS  
67000 STRASBOURG  
03 88 35 12 09  
aufilduvinlibre-strasbourg.com  
Lundi 14:00-19:30 / Mardi-Samedi 10:00-19:30

Les affiches de Jeff Coutelou offrant un point retraite pour un litre de vin acheté trônent en vitrine, au-dessus du Manuel pour s'initier au vin naturel de l'ami Antonin Iommi-Amunategui. Pas de doutes, on est arrivé. Et on n'est pas près d'avoir envie de repartir. La boutique de Jean Walch est grande comme un timbre-poste mais ses murs couverts de portes dimensionnelles qui la transforment en zone d'échange branchée sur un courant alternatif salvateur. Ni donneur de leçon, ni ayatollah, Jean raconte le vin avec une intelligence et une empathie si douces qu'on voudrait prolonger cette conversation passionnante encore et encore. Pionnier, résistant, précurseur, il met depuis dix ans son talent et son énergie au service d'une certaine idée de la buvabilité et du plaisir. Chemin faisant, dans ses compagnonnages avec les vigneronniers, il a été l'un des plus

ardents promoteurs du - bon - vin d'Alsace. Les quilles dans les rayonnages le disent mieux que tous les discours.

## L'ŒNOSPHERE

33 RUE DE ZURICH  
67000 STRASBOURG  
www.oenosphere.com  
Lundi 14:00-20:00 / Mardi-Mercredi 10:00-19:00 / Jeudi-Vendredi-Samedi 10:00-23:00

Treize années de conviction et d'engagement pour le bio, la biodynamie et le nature font de l'Œnosphère l'autre pilier du bien boire à Strasbourg. Les vins en agriculture raisonnée ont aussi leur place dans les étages où se dessine un paysage viticole dépassant largement les frontières alsaciennes. Mais les vins de la région sont néanmoins bien présents et Benoit Hecker n'est pas le dernier à vanter leurs qualités. Au déjeuner comme le soir, une poignée de tables permet de profiter in situ des quilles maison et de les accompagner de planches et de tartines de belle facture. Repartir de Strasbourg sans faire provisions de liquidité à prix local serait folie. Folie dont l'Œnosphère est une des prophylaxies essentielles.

## TOULON

### LES QUILLES

6 PLACE D'ARMES  
83000 TOULON  
Lundi 16:00-20:00 / Mardi-mercredi 10:00-12:30 - 16:00-19:30 / Jeudi-samedi 10:00-12:30 - 16:00-20:00

Au pays du rosé bien sulfité, Stéphane, formé à Suze-la-Rousse et dans les Carnets de vigne d'Omnivore, plutôt porté Dard et Ribo et la Sénéchalière, porte haut les couleurs du vin propre, sans étendard mais avec le tire-bouchon facile. Les dégustations s'improvisent suivant le temps sous les arcades de la place d'Armes ou à l'intérieur sur la table, au milieu des cartons qui disent sa curiosité pas émoussée. Les découvertes les plus émouvantes sont les plus proches comme la Calanque

de Bruno Debon, ancien photographe passé aux pommes et au nature à Châteaudeuble, nid d'aigle dans l'arrière-pays où il fait bon se défaire de ses clichés.

## TOULOUSE

### L'ENVIE DU SUD

14 PLACE DES CARMES  
31000 TOULOUSE  
Lundi 15:00-20:30 / Mardi-samedi 10:00-20:30 / Dimanche 10:00-13:30

En dix ans, ils se sont fait leur réputation à Toulouse, où ils ont été les premiers à proposer des boutanches millésimées en dégustation au verre. Nous, on a vu de la lumière et on est entrés, parce qu'on avait des cadeaux à faire. On a vu du Sénat, de la Grange des pères, on s'est dit qu'on pouvait faire confiance; on nous a parlé d'une distillerie du coin avec des jolis mots. La tante a aimé le Breton, et le gin fenouil de Bows nous a accompagné tout l'été, donc vous pouvez y aller.

## TROYES

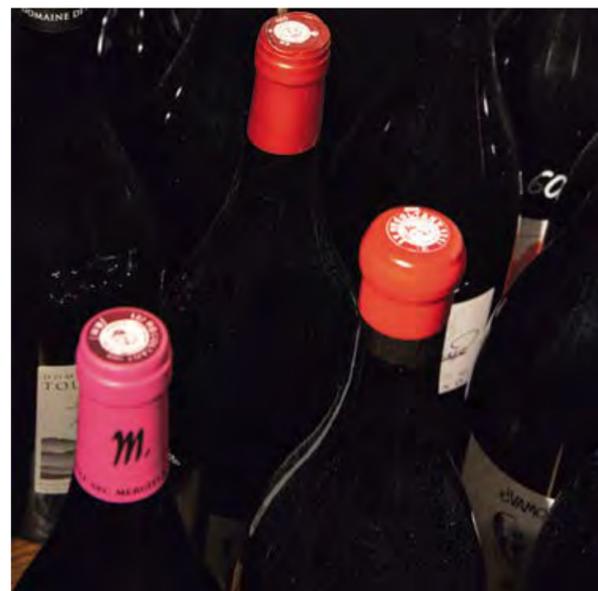
### AUX CRIEURS DE VIN

4 PLACE JEAN-JAURÈS, 10000 TROYES  
Mardi-samedi 10:00-20:00

Les crieurs annonçaient autrefois le prix et la qualité des bouteilles lors des ventes publiques. Jean-Michel Wilmes s'est fait porte-parole du vin nature en 1998 avant d'être rejoint par Franck Windel dans cette ancienne pâtisserie en haut du Bouchon de champagne formé par les boulevards qui ceinturent le centre-ville de la cité tricasse. On y trouve bien sûr les champagnes inspirés de Lassaigne et Horiot mais aussi des Ardéchois bien barrés et des bojo qui goûtent pas la banane. Et quand on voit Jean-Mi slalomer entre les caisses à peine déballées, on se dit que ça conserve.



La Légende © Pauline Dupin-Aymard



Au fil du vin libre © Guillaume Chauvin

# PARIS

## PARIS 2

### LE DÉNICHEUR

PRIX CAVE À  
 MAJGER 2020 (P. 87)  
 2 RUE TIQUETONNE, 75002  
 01 42 21 31 01 /  
 ledenicheurparis.com  
 Tlj. 18:00-23:00 (02:00)

## PARIS 4

### L'ÉTIQUETTE

10 RUE JEAN DU BELLAY,  
 75004  
 01 44 07 99 27 /  
 letiquetteparis.com  
 Lundi 14:00-20:00 /  
 Mardi-dimanche 10:30-20:00

Sept jours sept, on peut désormais aller boire un verre et grignoter bon en écoutant Hervé Lethielleux jouer au polyglotte avec sa clientèle – pas mal d'étrangers en goguette sur l'île Saint-Louis. Une fois qu'on vous

rapporte que «l'étiquette», c'est un compromis de jeu de mot avec «éthique», vous vous doutez bien qu'on ne va pas chez lui pour y piocher du conventionnel ni fait ni à faire. L'éclectisme de ses quelque 300 références réjouit l'amateur de vin bio, bio-dynamique, nature et surtout S.A.I.N.S, c'est-à-dire «Sans Aucun Intransit Ni Sulfite (ajouté)». On fait comme eux, on répète, on ne sait jamais. Que de l'hexagonal (et quelques italiennes tout de même). L'éthique, c'est respecter le raisin, le vigneron et le consommateur. Le bon docteur Lethielleux connaît les vignerons indépendants qu'il travaille, «pour certains depuis 1994». Une petite idée du line-up qui évolue perpétuellement? Achillée, Brand, Geschickt, Rietsch, Barre, Rousset Peyraguet, Derain, Labet, Overnoy... De 7,90 euros à 65, y a de quoi se faire plaisir.

## PARIS 6

### AUGUSTIN MARCHAND D'VINS

26 RUE DES GRAVDS-AUGUSTINS, 75006  
 09 81 21 76 21  
 Mardi-dimanche 11:00-23:00

Si tu as soif et que tu es perdu entre Notre-Dame et Odéon, cherche le néon rouge de la rue des Grands Augustins et pose-toi chez... Augustin. Qui n'est



Le Dénicheur

évidemment pas le nom du caviste qui comblera ton besoin de boire des valeurs sûres, comme un Pffferling, un Partida Creus (à force d'en voir partout dans tous les restos) ou un Fred Cosard. Prévoir de 14 à 400 euros en explorant ses trois centaines de références. Et en partant on dit merci à Emmanuel.

## LA MAISON DES MILLÉSIMES

137 BOULEVARD ST GERMAIN  
75006  
01 40 46 80 01 /  
maisondesmillesimes.fr  
7/7j 10:00-21:30

Thomas Noël affiche plus de 600 références dans ses 20 mètres carrés. La germanopratinne Maison des Millésimes propose, et c'est bienvenu pour tous ceux qui n'ont aucune patience avec la garde, une large sélection de vins de Bordeaux (80 %) prêts à boire et de (très) vieux (1937!) millésimes, des vins de Bourgogne, du Rhône, du Languedoc, du Champagne... au rapport prix plaisir intéressant (même s'il est possible de lui laisser deux milliers d'euros pour un Pétrus 2014). Des « Bordeaux à maturité » (Las Cases 1985, Poyferré 1982...) à prix juste, des grosses cylindrées (Ausone, Cheval Blanc, Angélus, Haut Brion, Lafite, Mouton, Latour, Margaux, Yquem), mais aussi des « Ailleurs que Bordeaux », dont des allocs rares de type Alexandre Bain.

## PARIS 9

### RAP

61 RUE DU FAUBOURG  
MONTMARTRE, 75009  
rapparis.fr  
Mardi-vendredi 14:00-20:00 /  
Samedi 11:00-20:00

Alessandra Pierini a dédié un espace aux vins, qu'elle travaille, pour la plupart, en direct avec les vignerons. À 30 mètres de sa magnifique épicerie aux mille merveilles de la Botte. Elle y propose des vins italiens nature, bio ou biodynamiques, avec des cuvées spéciales souvent en exclusivité.

Le reflet du terroir est un critère pour ses sélections. Emanuele aide à bien choisir parmi les 550 références (Arianna Occhipinti, du barolo de Mauro Molino...) ce qui convient à votre bourse et vos envies, de 10 à 450 euros. L'endroit idéal pour aller se faire une culture de vin italien, le vrai

## PARIS 10

### LA CURIEUSE COMPAGNIE

32 RUE DE L'ÉCHIQUIER, 75010  
Lundi-jeudi 18:00-23:45 /  
Vendredi de 18:00-02:00 /  
Samedi de 15:00-02:00

Réjouissant nouveau bar à vins naturels que cette Curieuse Compagnie, découverte au hasard du vernissage des Chassez le naturel de Pauline Dupin. De joyeux drilles que ce duo dépotant – ils étaient du genre à organiser une soirée « Vin du mois » le 20 du mois dans une autre vie –, Arturo (photographe) et Timo (ex-Lavinia), qui comme Pauline, ont fait un beau voyage (trois mois à vadrouiller sur les routes à raisin de France en van) avant de se poser quartier Bonne Nouvelle, dans ce X<sup>e</sup> qui bouge bien. Le duo vaut à lui seul le déplacement quand l'enthousiasme et l'excitation que génère naturellement l'endroit et sa clientèle, plutôt trentenaire fêtarde, est palpable. On sirote sur le trottoir des vins bons pour le corps et le cœur piochés dans la superbe étagère murale tout en enfilade à l'intérieur de cet endroit clair, coloré, lumineux et toujours ambiancé d'éclats de rire. Vivant quoi. Au mur donc, 150 propositions à prix corrects. La Closerie des Moussis, Nada du « vandale » Raphaël Baissas, Alexandre Bain... Et aussi des bières, des spiritueux, des livres, de la petite épicerie.

## LES CAVES SAINT-MARTIN

195 RUE DU FAUBOURG  
SAINT-MARTIN, 75010  
01 40 05 92 10  
Mardi-Vendredi 10:00-13:00 –  
16:00-21:00 / Samedi 10:00-  
21:00 / Dimanche 10:00-13:00

Tout le monde aime Antoine Gueguen. Parce que depuis qu'il a ouvert les Caves il y a dix ans, on sait qu'on y trouvera toujours son compte, soit en buvant un verre avec lui, soit en participant à une dégustation de vins ou spiritueux avec leurs auteurs, soit en choisissant une bouteille sur ses bons conseils. Ça commence à 4 euros et c'est farouchement convivial.

## LE PETIT NICOLI

23 RUE DU CHÂTEAU D'EAU,  
75010  
06 42 23 40 74  
Mardi-samedi 18:00-00:00

Si vous cherchez autre chose que du nature dans les rayonnages liquides de Stéphane Nicoli, laissez tomber, y a que ça dans cette cave à manger dédiée à la vente et à la dégustation sur place de vins nature. Avec des assiettes composées de produits finement sélectionnés, comme ceux à la vente. Jean-Baptiste Sénat, Domaine de la Garrelière, Mylène Bru, Alexandre Bain... Chouette. Au verre, c'est entre 6 et 9 euros, droit de bouchon de 8 euros, et 15 pour les magnums.

## PARIS 11

### SEPTIME LA CAVE

3 RUE BASFROI, 75011  
01 43 67 14 87 /  
septime-lacave.fr  
Tlj. 16:00-23:00

À l'origine, Bertrand Grebaut cherchait un local pour stocker les vins de l'étoile Septime et puis c'est devenu une cave-bar à vin, dont la sélection de vins fait envie, rêver, et donne soif (et faim au final). Ils annoncent

privilegier « une viticulture respectueuse de l'environnement, au plus près du terroir » aussi fascinante qu'éclectique. Pèle-mêle: Ganevat, Pffferling, Houillon, Balagny, Lapalu, Dutraive, Senat, Geschikt, Souhaut, Amerighi... Au tableau, des verres à déguster, sous-titrés Lassaigue, Derain, Occhipinti, Courault et le domaine de la Pinte. Ça change. Droit de bouchon 7 euros.

## CRUS ET DÉCOUVERTES

7 RUE PAUL BERT, 75011  
01 43 71 56 79  
Lundi 16:00-20:00 /  
Mardi-Vendredi 10:30-13:00 –  
16:00-20:00 /  
Samedi 10:30-20:00

Serial dégustateur, infatigable des salons et autres évènements à découvertes du vin, Mikael Lemasle raconte le vin à quiconque veut bien prêter une oreille attentive à ses histoires. Il connaît vins et vigneron sur le bout des doigts, regorge d'anecdotes à propos du terroir, de la cuvée, des vignes... Il est aussi d'excellent conseil lorsqu'il s'agit de piocher dans la collection de 400 quilles dans laquelle il est aisé de ne pas se retrouver, l'aide est bienvenue. En le suivant, nous optons ce jour-là pour un Opi d'Aqui tenant toutes ses promesses.

## LA CAVE DU DARON

140 AVENUE PARMENIÈRE,  
75011  
01 48 06 26 81 /  
cavedudaron.com  
Lundi 17:00-22:00 / Mar-  
di-Samedi 11:00-22:00 /  
Dimanche 11:00-14:00

Il est bien derrière son comptoir, notre Fred Malpart. Ses grands segments sont ravis de vivre le vin et sa seconde passion, manger, dans cet endroit, où il a atterri en 2018 après Vignes, à le voir préparer ses planches de victuailles au beau milieu de sa cave bien garnie, et tout le monde est content. De discuter avec lui de tout et surtout de vin quel qu'il soit, nature ou pas, de grignoter ses fromages et charcuteries déli-

cates, de fureter dans ses compartiments et caisse à l'affût de celle à emporter au dîner qui suit, car c'est le comptoir idéal pour rédiger des références, toutes validées par lui. On ne peut que recommander de suivre à l'aveugle un éminent membre des jurys de dégustation d'Omnivore.

## GOGUETTE

108 RUE AMÉLOT, 75011  
09 54 74 16 36 /  
goguette.fr  
Tlj. 12:00 – 14:30 /  
19:00 – 2:00  
(19:00 – 2:00 le week-end)

Bistrotier, caviste, cuviste, amoureux singulier du vin nature, Guillaume Dupré sait tenir une maison – l'une des plus jolies du groupe Vertigo (Jaja, Glou, Bonvivant, Grand Cœur, Cocotte Lyon) – où partir en goguette est une démarche naturelle. On y croise souvent du vigneron et du chasseur de vin jubilatoire, ça se poursuit au resto et ça se termine fatalement au bar, au fond, vers le tamisé et la cave vitrée qui renferme deux bonnes centaines de pépites, vieux millésimes, cuvées inédites, vins nature du monde entier, avec une prédilection assumée pour l'Espagne... On n'énumère pas, mais y a tout. Ce qu'il faut en tous cas en vins libres et propres (même pour les prix) que l'on peut emporter. L'autre particularité de Goguette, en sus de son équipe, aussi calée que joviale: du vin à la tireuse. Économique, écologique...

## PARIS 12

### AGROLOGY

15 RUE DE PRAGUE, 75012  
01 58 51 05 49  
Mardi 17:00-23:00 /  
Mercredi-Samedi 11:00-23:00

Encore un lieu hybride qui sert le vin. Épicerie fine, caviste, bar à vin et cave à manger, à tropisme méditerranéen. Nathalie, italo-espagnole, et Olivier, franco-italien, ont ouvert leur très belle épicerie fine et ses grandes baies vitrées baignées de soleil en 2013.

## PARIS 14

### LA CAVE DES PAPILLES

35 RUE DAGUERRE, 75014  
01 43 20 05 74 /  
lacavedespapilles.com  
Lundi 15:30-20:30 /  
Mardi-vendredi 10:00-13:30 –  
15:30-20:30 /  
Dimanche 10:00-13:30

## LES CAVES DE REUILLY

11 BOULEVARD DE REUILLY,  
75012  
01 43 47 10 39 /  
lescavedereuilly.fr  
Lundi 17:00-23:00 /  
Mardi-Jeudi 11:00-14:00 –  
17:00-23:00 / Vendredi 11:00-  
14:00 / 17:00-00:00 /  
Samedi 10:00-00:00

Six ans que cette petite cave toute de rouge parée enchante le XII<sup>e</sup>. Avec sa sélection toujours renouvelée en montant en gamme (pas de prix, on précise, mais en glou-gloutabilité), son line-up étranger de compétition, sa corsitude assumée – Arena, Giudicelli, Leccia, Torracia, etc. –, et sa minuscule terrasse où il fait bon siroter ce qu'on s'est dégotté à l'intérieur parmi les 500 références fusant de tous les coins. Des étiquettes familiales (De Moor, Sextant, Perraud, Villemade...) ou moins, dans la large palette des vins de France au hasard, et, bonne gâche, de la bière artisanale pas banale (Siren Craft Brew, The Kernel, Magic Rock, Sainte-Cru), dont celle de la Dilettante, brasserie que Pierre, l'un des membres de l'équipe, a démarré en Bretagne.



Goquette

Spill 2017 du Catalan Ton Rimbaud, notre vigneron de l'année à 36 €.

### MI-FUGUE MI-RAISIN

36-38 RUE DELAMBRE, 75014  
01 43 20 12 06 / mifuguemi-  
raisin.com  
Lundi 16:00-20:30 / Mardi-  
jeudi 10:00-13:30 – 16:00-  
20:30 / Vendredi 10:00-13:30 –  
16:00-21:00 / Sam 10:00-21:00  
/ Dim 10:00-13:30

Ça vaut le coup de pousser jusqu'au bout de la ligne 13. Arrêt Edgar Quinet. Ici, chez les cavistes mélomanes, on aime l'Alsace et le Jura mais à la revoyure, on aime tout à condition que ce soit bien fait, indépendant. Ça vaut pour le choix de Pierre et Serge des quilles et de la musique classique qui berce ou rythme votre shopping parmi leurs 900 références pointues. Les champagnes sont des raretés puisque nos deux bourlingueurs inlassables ne sélectionnent que des champagnes artisanaux, dont Lassaigue et Leclapart tout de même.

Parmi les derniers coups de cœur relevés: les Binardes de Jean-Michel Stephan (75 €); parmi les nouveautés: les No Control 2018, le Tireur des litres 2017 et des magnums de Souhaut (55,70 €) et Balme, et Carmarans... Et le

## PARIS 18

### EN VRAC

2 RUE DE L'OLIVE, 75018  
01 53 26 03 94 / vinenvrac.fr  
Lundi-dimanche 10:00-00:00

Non, le nom de l'enseigne ne veut pas (forcément) dire que vous en ressortirez dans le même état. En vrac, c'est de la consommation responsable de jus frais et vivants. Thierry Poinçon qui, petit, allait avec son père faire le plein à la tireuse de l'épicerie du coin, a fait d'un souvenir agréable d'enfance un « concept » qui cartonne, car nous voilà en train de boire responsable avec son stratagème. Une idée qui s'est concrétisée au marché de la Chapelle (il aime les marchés, remember les Enfants Rouges). On achète sa bouteille à la consigne (à partir de 3 euros) et on va s'abreuver à la cuve de son choix parmi les huit en service. L'économie de la bouteille et de son bouchon permet de réduire les prix de 40 % environ et d'obtenir des tarifs variant entre 3 et 7 euros les 75 cl. Des contenants de 4cl, 10cl, 20cl, 35cl, 50cl et 1L sont aussi proposés sous forme de consigne pour emporter des eaux-de-vie et alcools forts. Le succès aidant, deux annexes ont fleuri rue de Maubeuge et rue Notre-Dame de Lorette (XI<sup>e</sup>).

## PARIS 19

### LA CAVE DE BELLEVILLE

52 RUE DE BELLEVILLE, 75019  
01 40 34 12 95  
Lundi 11:00-00:00 /  
Mardi-Samedi 10:00-00:00 /  
Dimanche 11:30-19:30

Elle a gardé le charme de l'atelier d'artisans du cuir que c'était avant que Thomas et François n'investissent le lieu en 2015 et en fassent un écriin assez large pour caser les 1500 références de leur sélection. Le lieu engage avec son sol carrelé, son œnothèque, son comptoir imposant et la salle du fond et ses longues tables où il fait bon se poser pour déguster. Les étiquettes également. La Coulée de Serrant de Nicolas Joly, les Viret, et des raretés comme les Terres bleues que fait Xavière Hardy avec son 1,5 hectare de grolleau.

## PARIS 20

### AU BON VINGT

52 RUE DE BAGVOLET, 75020  
01 43 56 94 55  
Mardi-Vendredi 10:30-13:00 -  
16:00-21:00 /  
Samedi 10:30-21:00

Plus de dix ans qu'on y va jusqu'à la rue de Bagnole et jamais déçu par les choix et les conseils d'Agnès Baracco, énergique grande dame du cavisme parisien, « formée » au métier dès son plus jeune âge par sa grand-mère dont la cave s'appelait déjà Au bon Vin (patronyme de la dite grand-mère). Elle accueille toujours avec le sourire dans ses 20 mètres carrés chaleureux où on se tord le cou pour les étagères qui grimpent au plafond. Un véritable concentré de nature que cet endroit, qui case tout de même près de 500 références. Agnès sélectionne sévère, ajuste fort bien ses prix et met à disposition sa devanture pour qu'on s'y pose à partir de 18 heures. 4 euros de droit de bouchon pour une bouteille de la cave.

### LE LIEU DU VIN

3 AVENUE GAMBETTA, 75020  
07 86 88 50 20  
Mardi-Vendredi 16:00-  
21:00 / Samedi 11:00-21:00 /  
Dimanche 11:00-14:00

Il en aligne 650 dans sa jolie boutique bien rangée mais il en a 2 400, de références. Pas de parcours balisé chez Philippe Cuq, Aveyronnais à punchlines fendards au cœur grand comme ça, c'est tellement plus agréable de se laisser guider, raconter, assoiffer par ce formidable passeur de vins. Parce qu'il sait de quoi il parle, vu qu'il est souvent en vadrouille dans les vignes, chez les vigneron. Trouvé dans sa sélection, un soir de détente avenue Gambetta, des bouteilles de Ketura Roux, jeune et belle « vigneronnette » du Tarn biologique/créative/sentimentale qui l'intrigue. Son OVNI, double fermentation de sauvignon à 15 euros et Lou Pitchoun, le retour!! à 6,80 €. Et des bières artisanales qu'on aime (Azimut notamment. Son coup de cœur « absolu » de 2020 : un Ducru-Beaucaillou 1966 fin, complexe et frais. Et celui « du moment », le Petit Pineau 100 % pineau d'aunis du domaine des Pies Blanches de Pierre Pradelle. Ah, y a aussi des livres et de beaux spiritueux, notamment en gin, chez Philippe.



Le Lieu du vin

# ET AUSSI...

Pour boire,  
manger, acheter  
les yeux fermés...

À PARIS

## MA CAVE FLEURY

177 RUE SAINT-DEVIS, 75002  
01 40 28 03 39  
Lundi 17:00-21:00 /  
Mardi-Vendredi 11:00-13:00 -  
17:00-22:00 /  
Samedi 12:00-21:00

Elle voulait être comédienne, mais le sang et les bulles l'ont rattrapée. Morgane vend évidemment les champagnes aubois de Papa, au cœur des Halles mais aussi une sélection de jolies références en biody aussi : la Bourgogne voisine d'Emmanuel Giboulot et Jean-Claude Rateau, mais aussi la Loire, Tue-bœuf et Breton en tête, et les quilles grecques du domaine de Ligas. Et on peut ajouter à ses emplettes un chaource de lait cru...

## GAG

3 RUE DE PALESTRO, 75002  
01 42 86 01 26  
Mardi-Jeudi 17:00-23:00

Gras, Alcool, Gluten. Sous-titre : comptoir naturiste. Le calembour en forme de manifeste est signé Arnaud Daguin, installé dans une ancienne pharmacie à l'entrée du passage du Bourg-l'Abbé. Sur les vieilles étagères en bois s'étalent ses prescriptions : Pompon rouge

du Mas de la Fontronde dans le Gard, Tresse à Lier du Domaine Terres de Roa dans l'Allier, d'un cépage rare, le... tressalier. Ah, et y a aussi de la bière au bois bandé et au guarana brassée en Corse. Dommage, c'est pas encore remboursé par la Sécu.

## LOT OF WINE

54 RUE DE L'HOTEL DE VILLE,  
75004  
06 13 25 82 78  
Mercredi-dimanche  
11:00-22:00 (jusqu'à 01:00 les  
jeudis, vendredis et samedis)

Tu descends la rue du Pont-Louis-Philippe, dans ton dos le marais s'éloigne, la Seine en ligne de mire et là-bas, passée la pointe de l'Île Saint-Louis, le cul de Notre-Dame qui s'obstine à demeurer immobile. Juste avant de quitter la rive droite, sur ta gauche, Lot of Wine, bien caché dans la rue de l'Hôtel de Ville, t'oblige à t'arrêter. 300 références de partout, avec un penchant pour le Sud-Ouest. Nature ou en biodynamie, les vins affichent des prix doux. Alors tu restes un peu. Beaucoup. A lot. Il n'y a pas de pas perdus.

## BON VIVANT/ CAVE/PIZZA

4-7-9 RUE DES ÉCOLES, 75005  
01 43 26 51 34 /  
bonvivant.paris  
Tlj. 9:00-02:00

Bonvivant, c'est notre Triangle des Bermudes, rue des Écoles.

Côté pair, les pizzas et Valentin, qu'on accompagne des quilles d'en face et d'une Stray Dog de Toccalmatto. Côté impair, le repaire à manger et la Cave. Où Omnivore tient conférence souvent pour travailler (ou pas) sur la table centrale, entouré de « boissons de jouvence » servies par Pierre Mouquet et le reste de la bande à côté. On n'est jamais perdu dans sa centaine de références à grosse teinte nature, bio et biody. Mas Foulaquier, Bret, Breton, Abbatucci, Sylvain Pataille, le domaine Sérol et sa côte roannaise jamais décevante et des arrivages incessants. Des fois, on y croise du vigneron en livraison, on a même vu Yann Bertrand y boire de l'eau ! Devant les étagères blindées de rhums arrangés qui vont bien aussi.

## LES CAVES DU PANTHEON

174 RUE SAINT-JACQUES,  
75005  
01 46 33 90 35  
lundi 14:00-20:30 /  
Mardi-Samedi 09:30-20:30

Aux grands hommes, le pinard reconnaissant. Ou l'inverse. On ne sait plus. Fondées au milieu du siècle dernier, Les Caves du Panthéon sont devenues un conservatoire joyeux des vins nature sous l'impulsion de l'actuelle propriétaire, Olivier Roblin, caviste jovial et pointu. Rien de ronflant au programme, il suffit d'évoquer une certaine soirée Beaujolais Nouveau, édition 2019, en compagnie de Yann



Bon Vivant

Bertrand et Nicolas Carmanans

Bertrand et Nicolas Carmanans (l'Aveyron est loin de Morgon mais l'ocuménisme des lieux se rit des frontières) pour s'en convaincre.

Bertrand et de Nicolas Carmanans (l'Aveyron est loin de Morgon mais l'ocuménisme des lieux se rit des frontières) pour s'en convaincre. Ceux qui brave-ront la montée vertigineuse de la rue Saint-Jacques, sous l'œil rêveur de l'observatoire de la Sorbonne, seront récompensés. Plus de mille références en cave, des quilles introuvables et de la bonne humeur qui coule à flot. Rendez-vous, pas dans dix ans, place des grands hommes.

<b>CAVES AUGÉ</b>
116 BOULEVARD HAUSSMANN, 75008 01 45 22 16 97 Lun-Samedi 10:00-19:30

L'histoire des Caves Augé, on l'écrirait presque avec un grand H. «Depuis 1850 », le logo de la maison le précise. Le Palais Garnier voisin n'existait pas encore, pas plus que le boulevard Haussmann ou la classification des vins de Bordeaux. Dans la boutique, comme au dehors, les choses ont bien changé, et le temple des grands crus est devenu au fil des années une référence du vin nature, tendance droit et sans déviances. Une véritable bibliothèque de quilles, avec ses échelles et ses étagères vertigineuses, qui donne autant envie d'effeuiller du bizarre que de se replonger dans les classiques. Trois ans après le coup de tonnerre qui ébranla l'institution – condamnation pour harcèlement sexuel et départ de l'ancien directeur – c'est Jérôme Moreau qui a repris la tête des affaires. Avec patience et pertinence, il a fait renaître la jolie musique du plaisir, le vrai, celui qui se partage et jamais ne s'impose.

<b>L'INCIGNITO</b>
71 RUE DE CHARONNE, 75011 09 82 52 57 08 Lundi-Vendredi 16:00-00:00 / Samedi 17:00-02:00

Sur les étagères, les cannettes de Mikkeller côtoient les bouteilles de chez Founders ou Omnipollo. Un peu plus loin, René Mosse et Alexandre Bain veillent sur des rayonnages où le bon le dispute à l'excellent. Une poignée de tabourets, une salle à l'étage,

des planches à grignoter... Tout est au rendez-vous pour faire de l'Incognito un impeccable re-paire secret, voire un off du off de luxe, une annexe hors-piste de Clamato, coqueluche des chefs en goguette et petit frère du voisin Septime, dont la façade verte rayonne de l'autre côté de la rue. Preuve, à nouveau, que le bouillonnant onzième arrondissement de Paris n'a pas dit son dernier mot.

<b>LA CAVE, À LA BASTILLE</b>
6 RUE SEDAIVE, 75011 09 53 91 52 02 Lundi-samedi 10:00-20:30 / Dimanche 10:00-14:00

Les critères de sélection de Patrick et Wesley sont simples: «On aime le vigneron, et on aime ses vins... »: le Régnié de Grégory Barbet, les Pieds rouges d'Eric Lapeyre et les bulles d'Ernest Remy... Jolie sélection de spi comme le Gin mist, genièvre et citronnelle, d'Awen nature... On peut goûter en terrasse et même déjeuner en terminant par un baba joliment imbibé.

<b>LA CAVE DU PAUL BERT</b>
16 RUE PAUL BERT, 75011 01 58 53 50 92 Tlj. 16:00-00:00

À la Nouvelle-Orléans, les funérailles se célèbrent avec une second line, procession de danseurs et de marcheurs suivant une fanfare débridée. Lorsque Sébastien Demorand, cœur battant du journalisme culinaire et compagnon de route d'Omnivore dès la première heure, a été embrasser la camarde en plein hiver, c'est à la Cave Paul Bert que sa second line à lui a fait trembler les nuages. À coup de blouge (©Sébastien himself, « est-ce un blanc, un rouge? C'est du blouge ! »), une cuvée Sébastien spéciale by Domaine de la Chappe (et de chat-bite virtuels pour les absents tout de même très présents), de canons et de larmes d'amour. On pourrait digresser sur la liste des références maison, redire l'importance du Bistrot Paul Bert, le grand frère

de la Cave, dans la rue éponyme de ce douzième arrondissement passé en quelques années de zone d'ombre parisienne au statut de safari pour foodies, on pourrait s'attarder sur la mise en abyme d'une veillée de frangins portée par des power chords aussi puissants qu'une armée de trombones balançant des clusters de quintes mais au bout de la ligne, au bout des syncopes, au bout des rasades de doubles croches, rien n'efface l'absolu réconfort d'un verre entre copains, au comptoir mouchoir de poche de ce parangon du bien boire. Accoudeé au zinc, lorgner sur les quilles et hurler en silence, Highway to elles.

<b>LA CANONNIÈRE</b>
57 RUE DE LA FONTAINE AU ROI, 75011 09 83 22 05 09 Lundi-Vendredi 11:30-15:00 – 19:00-00:00

Fabrice Mury, descendu de sa Poudrière au fort d'Issy-les-Moulineaux, s'est acoquiné avec François de Monval et le Cantalou Arnaud Lajoini pour évangéliser les « bobos hipster écolo bio du XI° » (sic) à coups de canons bien sentis. 250 références de 8 € à 84 € pour le nuits-saint-georges de Nicolas Morin. Entre les deux, le pif de Nicolas Dubost ou la Boulette de schistes d'Ollivier Gauthier à Saint-Chinian. Et c'est ouvert tous les jours...

<b>LA BUVETTE</b>
67 RUE SAIVT-MAUR, 75011 09 83 56 94 11 / labuvette.paris Lundi-Vendredi 17:00-22:00 Samedi-Dimanche 11:00-22:00

Caviste en salopette, Camille Fourmont, ex-Dauphin, revendique son indépendance. Sur les murs en céramique blanche, la cave 100 % feeling de Camille regorge des petites merveilles de ses potes vignerons : Sébastien Riffault et ses sancerre de guedin, Julie Brosselin et son mata hari (blanc de macération), Thomas Jullien de la Ferme Saint-Martin à Suzette, Philippe Delmée et son « Ni rouge ni blanc » à 21 €... Bref on n'est pas près de changer de crèmerie.

<b>AU NOUVEAU NEZ</b>
104 RUE SAIVT-MAUR, 75011 01 43 55 02 30 Mardi-Samedi 12:00-00:00

Gros tropisme transalpin dans la sélection de Valerio Corvino, qui n'a pas oublié ce que povera voulait dire, puisqu'on démarre à 7 euros. « De la vallée de l'Etna jusqu'aux Langhe du Piemonte », il fait venir des vins artisanaux: napolitain Cantine Astroni ou piémontais 100 % cortese de Ricci ou encore Tenuta San Francesco sur la côte amalfitaine. Il y a aussi des quilles moins exotiques mais tout aussi top, comme le dément chardonnay pas gras de Luc Bauer (Grangeon Mano) ou le Gaillac Prima qui tâche pas de la Petite tuile.

<b>LA CAVE VERRE VOLÉ</b>
38 RUE OBERKAMPF, 75011 01 43 14 99 46 Lundi 16:00-19:30 / Mardi-samedi 10:00-13:00 – 16:00-20:00 / Dimanche 10:00-12:30

Il faut rendre à César son tire-bouchon, Cyril Bordarier a été l'un des pionniers des caves à manger nouvelle génération. Il y a vingt ans, à une époque où le canal Saint-Martin n'avait pas encore totalement amorcé sa gentrification et où il fallait encore courir la prêtentaine pour dénicher un canon digne de ce nom, son Verre Volé portait déjà la bonne parole du vin vivant. La Cave du Verre volé, ouverte deux ans plus tard est le second volet de sa trilogie, complétée en 2012 par l'Épicerie. À la cave, la thématique est toujours la même, petits producteurs et vins sans triche format nature comme il se doit. Deux décennies de bons et loyaux services sans trahir ses convictions, on ne peut qu'approuver.

<b>LA BUVETTE</b>
67 RUE SAIVT-MAUR, 75011 09 83 56 94 11 / labuvette.paris Lundi-Vendredi 17:00-22:00 Samedi-Dimanche 11:00-22:00

Caviste en salopette, Camille Fourmont, ex-Dauphin, revendique son indépendance. Sur les murs en céramique blanche, la cave 100 % feeling de Camille regorge des petites merveilles de ses potes vignerons : Sébastien Riffault et ses sancerre de guedin, Julie Brosselin et son mata hari (blanc de macération), Thomas Jullien de la Ferme Saint-Martin à Suzette, Philippe Delmée et son « Ni rouge ni blanc » à 21 €... Bref on n'est pas près de changer de crèmerie.

<b>ICI-MÊME</b>
68 RUE DE CHARENTON, 75012 01 43 40 00 99 Lundi 17:00-23:00 / Mardi-Samedi 10:30-23:00 / Dimanche 10:30-19:00

Tout est large à Ici Même. La gamme, 900 références dont l'explosif Pink is not red de la Cave apicole, à emporter ou consommer sur place. La place accordée au triptyque nature/bio/biody, mais non exclusive. Et le gamme de prix. En passant à la caisse, lever les yeux vers les casiers à bières artisanales, c'est pointu comme sélection. Et c'est surtout très bon (The Kernel, La Dilettante...). La prolongation en face chez Giovanni Passerini est tentante.

<b>VINS DE CŒUR</b>
2 RUE BASTIEN LEPAGE, 75116 01 45 25 66 66 Mardi-Samedi 11:00-20:00

Le sud-ouest parisien est une terre de clairs-obscurs. Il faut être Apollinaire, Roubaud ou Modiano pour en extraire la douce poésie et en faire percevoir les sourdes vibrations. Mais pour qui sait guetter les frémissements de la ville, les allées d'Auteuil, ce vieux village scindé en deux par le mur des fermiers généraux, recèlent des trésors insoupçonnés. Vins de cœur est de ceux-là. Un poste de résistance avancé établi il y a déjà dix ans par Laurent Lvasseur, vrai jedi du bien boire. Sélection de vins nature sans reproche, sakés de haute volée – le maître des lieux est un fin connaisseur – rhums ad hoc et whiskies français qui vont bien, on a vite envie de sortir des sentiers battus et d'aller humer l'air de ce seizième décalé. Apéro tous les jours à 18 heures... la conquête de l'Ouest peut commencer.

Grimper jusqu'à Belleville chez ces post-punks (Division de la Joie, vous l'avez?) tout frais, et se dire qu'on y trouvera l'Etrange orange de Louis Maurer, du domaine « icaunique » de la Chappe, cuvée Basile à 17 €, Terra Minota à 20 €, Furlani à 22 €. Chouette. Le lieu semble tout droit échappé des 70's avec son décor tamisé à forts rayonnements et graphismes orange. Dans les casiers

<b>OVNI</b>
35 RUE DES TROIS FRÈRES, 75018 Mardi-Samedi 10:30-13:30 – 15:30-22:00

Au cœur de Montmartre, Axel Delenclos et son épouse Nadia ont posé leur réserve d'Objets vinifiés naturellement identifiés par le bien-aimé Bain, Jo Pithon, Isabelle et Bruno Perraud, Karim Vionnet, Fabien Jouves, Jo Landron... et bien d'autres, qui livrent parfois par péniche. Ça démarre à 7,70 €, la majeure partie tourne entre 10 et 15 €, et ça ne dépasse jamais les trente balles.

<b>AUX LIBRES BUVEURS</b>
30 RUE DE L'OURCQ, 75019 auxlibresbuveurs.fr Mardi 16:30-20:00 / Mercredi-vendredi 11:00-13:00 – 16:30-20:00 / Samedi 11:00-20:00

Elle nous avait été recommandée par l'ami Antonin Iommi-Amunategui : Sandrina Seymard tient ses promesses depuis un an et demi avec 200 références comme on aime, notamment des trucs qu'on aimerait trouver plus souvent, comme le riesling de La grande de l'oncle Charles ou le pinot noir jurassien « La brute » de Catherine Hannoun. Y a du Tolmer aux murs, de jolis spi comme le whisky de Bows à Montauban, et de belles lectures.

<b>AUX DIX VISIONS DE LA JOIE</b>
80 RUE DES RIGOLES, 75020 Mardi-dimanche 17:00-01:00 / Jeudi-samedi 17:00-01:30

Grimper jusqu'à Belleville chez ces post-punks (Division de la Joie, vous l'avez?) tout frais, et se dire qu'on y trouvera l'Etrange orange de Louis Maurer, du domaine « icaunique » de la Chappe, cuvée Basile à 17 €, Terra Minota à 20 €, Furlani à 22 €. Chouette. Le lieu semble tout droit échappé des 70's avec son décor tamisé à forts rayonnements et graphismes orange. Dans les casiers

à côté du comptoir, du portugais et des espagnols très avenants, des macérations dans tous les sens, à déguster en s'appuyant sur une carte de tapas du tonnerre et des assiettes de fromage au lait cru. Droit de bouchon à 8 €.

<b>LA GOUTTE DES GATINES</b>
25 RUE DES GÂTINES, 75020 Lundi-Mardi 15:30-20:00 Mercredi-Samedi 10:30-13:00 – 15:30-20:00

Elle n'en a pas l'air, mais elle a de la bouteille, Myriam Rabhi. Quinze ans de pérégrinations aux côtés de Tim Johnston (Juveniles Wine Bar) puis de flying sommelière, avant de trouver cette ancienne brocante au croisement de Gambetta et Ménilmontant. Un lieu « modeste et joyeux », qui se veut un vrai commerce de proximité autour d'une sélection qu'on aime, fondamentaux Marcel Richard et Alain Graillot, Domaine de l'Ecu ou le poétique Montis régalis oxydé par la lumière, et des découvertes plus récentes comme le Clos des cimes de la tout aussi lumineuse Elodie Aubert.

<b>AIMER</b>
116 BOULEVARD DE MÉNILMONTANT, 75020 www.aimer-menilmontant.fr Mardi-Samedi 12:30 – 00:00 Dimanche 13:00-17:00

On avait quitté Gaëlle Roux et Claire Deville, un soir de janvier 2018, à la fermeture de leur Lapin Blanc, là où la pente de la rue de Ménilmontant prend des allures de montée d'Hautacam. On les retrouve un peu plus bas, dans un glissement progressif du plaisir qui les a vues atterrir sur le boulevard et sortir de leur chapeau toujours aussi magique un nouvel avatar au nom en forme de programme politique: Aimer. Et l'affaire tient ses promesses.

Petits plats cantine le midi, bar à manger le soir, vins nature tout au long de la journée... de l'amour comme s'il en pleuvait, goutte à goutte, verre à verre. Ah oui, et le dimanche, y a des huîtres, que tu manges entre amis, avec un muscadet du domaine de la Tourlaudière par exemple. Love, actually.

<b>AUTOUR DE PARIS</b>
<b>LA CAVE D'À CÔTÉ</b>
37 RUE ERVEST RENAV, 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX 01 41 09 13 96 / lacavedacote.fr Lun 17:00-20:00 Mar-Ven 11h:00-20:30 / Sam 10:00-20:00 / Dim 10:00-13:00

Ça ne court pas les rues les bons cavistes à Issy-les-Moulineaux. Il y a bien les caves Legrand au chemin des Vignes, et la Poudrière tout là-haut. Alors autant dire que La cave d'à-côté, tout à l'autre bout, vers Corentin Celson, lui fait du bien. Vins digestes et sains de vignerons qui respectent terroir, sols et biodiversité, champagne, whisky, rhum et spiritueux, épicerie fine et table d'hôte à midi. Des prix incitant à découvrir leur sélection de vins d'ici et d'ailleurs et une offre spi pas ridicule avec 40 références de whiskys et des rhums de partout, même de l'île Maurice. On est repartis avec un Abstèmes s'abstenir de Cosse Maisonneuve. L'appel du gamay sans doute.

<b>LA POUDRIÈRE</b>
58 PROMENADE DU VERGER, 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX 01 46 45 87 29 / poudriere92.com Lundi-Vendredi 12:00-14:30 – 18:00-23:00 Samedi 10:00-23:30 / Dimanche 10:00-23:00

Les coups de canon résonnent toujours tout en haut du fort d'Issy, au calme, à fleur de casemate à La Poudrière. Fabrice Mury source toujours des liquides bien trempés en Auvergne et partout ailleurs, là où c'est bon et nature, qu'on peut shopper à loisir à prix caviste. Vous savez donc que vous y trouverez du gamay de compète, mais aussi du Bain, du Perraud, du nature pointu et du Freesia en pot, pour rigoler. Diwaz, Piggy Brewing et Brasserie du Grand Paris en craft beer et le « coup de grâce », des eaux-de-vie de Monsieur Cazottes et de l'Atelier du Bouilleur.

**LA CAVE D'IVRY**

40 RUE MARAT,  
94200 IVRY-SUR-SEINE  
01 46 58 33 28  
www.lacavedivry.fr  
Lundi: 16:30-20:00  
Mardi-Vendredi 10:00-14:00 -  
16:00-20:00 /  
Samedi 10:00-20:00  
Nocturne tous les jeudis  
jusqu'à 22:30

Francisco «Paco» Mora est une institution. Un coup de métro jusqu'à Mairie d'Ivry et on y va (certains depuis vingt ans) autant pour ses désormais 850 références, dont d'incroyables VDF, que pour lui et ses conseils pour s'y retrouver. Quoique, on n'est pas trop perdus tellement tout y est évident et à prix populaires. Mercredis dégustations, nocturnes les jeudis, huîtres le samedi en saison et salon obligatoire pendant le mois des ponts.

**LES LONGS RÉAGES**

12 RUE DU COLOMEL REYARD,  
92190 MEUDON  
01 46 26 70 93  
Mar-Ven 10:00-13:00 -  
15:30-20:00 /  
Samedi 10:00-20:00 /  
Dimanche 10:00-13:00

Quand on a trouvé les Longs Réages à Meudon, on s'est dit qu'on était sauvé. Du désert de la proposition caviste du coin, d'une, de

l'autre désert, la proposition de vin propres et nets. Car Jérôme Valode est un commerce de première nécessité avec sa sélection entreposée à Meudon et à Sèvres (100 Grande Rue, 92310 Sèvres), à distance idéale des marchés des deux villes. Ce qui est formidable chez Jérôme, c'est que tu trouves du tariquet, du cru bourgeois, classé, couvert de poussière si tu le souhaites, mais si tu l'écoutes, tu t'en sortiras mieux. Le choix en bio, biodynamie et nature est plus qu'honnête, à tous les prix et en contenants divers (réjouissants magnum de Comor ou de Carillon), des Ganevat, des Valette, des Richaud, des Balme, des bordelais de bon aloi, du Laurent Blard en Savoie et des quilles alsaciennes sûres. Large choix de spiritueux également, dont des whiskies japonais et des alcools forts de mamie. Muriel, Arnaud et la famille aident à la qualité de l'accueil déjà parfait de Jérôme.

**L'AMITIÉ RIT**

120 AVENUE DU PRÉSIDENT  
WILSON, 93100 MONTREUIL  
09 54 83 17 71  
lamitierit.com

L'Amitié Rit, parce que Thierry Dubourg, passé de la distribution de films d'auteur à celle de vins d'auteur. Voilà pour le jeu de mots. Sinon, c'est une mecca du nature, sélection au top. Plus de 700 quilles, qui vont de 7 à 97 €, et qui couvrent tout le territoire

et au-delà. Chaque année, il fait même monter en novembre des vigneronnes rares pour faire salon à Naturisme, la dégustation. Expos peinture ou photo renouvelées régulièrement et playlist de très bon aloi en bonus. Droit de bouchon à 8 € si on est impatient de déboucher en mangeant un bout.

**LA CAVE**

45 RUE DE PARIS,  
93100 MONTREUIL  
+33 1 42 87 09 48  
lacaveestrestaurant.com  
Boutique: Tlj. 10:30-00:00  
(Dimanche de 10:30-19:00)  
Restaurant: Lundi-Samedi  
12:00-14:00 / 19:30-22:30

Olivier et Belinda, from Australia, font le bonheur des nouveaux bobos de Montreuil à prix raisonnables, du vin de France au grand cru. Petite soif de milieu de semaine? Déboursez 4,60 € pour les Petits Cléments, un côtes-du-tarn de merlot et duras tout glouglou. Grosse folie? 152 € pour un Champ Caïn 2002 de Jacquesson. Sinon, musardez dans les 300 références. Tout est en agriculture raisonnée, bio et biodynamie et un tout petit peu de conventionnel.

**L'EAU FERRUGINEUSE**

16 AV. JEAN JAURÈS,  
92120 MONTROUGE  
01 57 21 33 26

«L'alcool oui, mais l'eau ferrugineuse non», est-on tenté de se dire à la Bourvil devant la centaine de références à plus de 90% nature de Laurent Dupuis, à Montrouge. Des Chaffardon à foison, une alloc de Richard Leroy et des pépites du Portugal, cœur battant pour le nature. Vous en voulez d'autres? Jérôme Saurigny, Karim Vionnet, Jean-Louis Dutraive, Jean-Claude Chanudet, Jean-Christophe Comor au hasard et souvent...



La Cave

## VILLE À VILLE

## P93

À boire et à manger  
Une fille et des  
quilles  
Le Goût des vins  
Wine Not  
Kamouraska  
Jeanne

## P94

La Cave de trinque-  
taille  
Le Buste et l'Oreille  
La Divigne  
Les 3 bouteilles  
9 caves  
Chéri Bibi  
Les Coudées  
Franches  
L'Artnoa

## P95

Les Contrebandiers  
Epoq  
Éléments  
Cave d'Irouleguy  
Chai Christine  
Cannac  
Pas comme les  
autres  
Soif

## P96

Au Bon Jaja  
Autres châteaux  
Clos des millésimes  
Garopapilles  
Julo  
Tchin tchin wine  
Bar  
Les Tonneaux des  
Chartrons

## P97

Terres de Bordeaux  
Terroir et tradition  
La Buvette  
Soif de vins  
La Bouteille à  
la mer  
Les Mets Chai

## P98

Natur'halles cave  
Le Quillosque  
L'As du vin  
Au Vieux millésime  
La Route des vins  
Dr Wine Shop  
O Gré du vin

## P99

Dingovino  
Le vin des Alpes  
La feuille de vigne  
Les coudées  
Franches  
Les vins d'Aurélien  
Recoltant,  
manipulant

## P100

Dingovino  
Le vin des Alpes  
La feuille de vigne  
Au goulot  
Ô vins d'anges  
Antic wine  
Bellecave  
En attendant  
septembre

## P101

Vins nature  
Cave le Vercoquin  
Le Troisième fleuve  
Les Caves Juramy  
La Source  
La Cave de Baille  
Les Canons de  
Vauban  
Prov'oc  
Plus belle la vigne

## P102

La Fabriquerie  
Cave épicerie  
du Kristal  
La Cave du  
Boutonnet  
Very good  
Le Zinc du petit  
comptoir

## P103

La Part des anges  
Les Caves Maillol  
Vinochope  
Via del vi  
Canon  
Picamandil  
La Tonnelle à vins

## P104

Cave d'Irouleguy  
Aux Saveurs de la  
tonnelle  
La Légende  
Cave au vin vivant  
Au fil du vin libre

## P105

L'œnosphère  
Les Quilles  
L'Envie du Sud  
Aux Crieurs de vin

## ET AUSSI

## P107

Le Dénicheur  
L'Étiquette  
Augustin Marchand  
D'vins

## P108

La Maison  
des millésimes  
Rap  
La Curieuse  
compagnie  
Les caves Saint-  
Martin  
Le Petit Nicoli  
Septime La Cave  
Crus et découvertes  
La cave du daron

## P109

Goguette  
Agrology  
Les caves  
de Reuilly  
La cave des papilles  
Mi-fugue mi-raisin

## P110

En vrac  
La cave de  
Belleville  
Au bon vingt  
Le lieu du vin

## P113

Ma cave Fleury  
Gag  
Lot of wine  
Bon vivant  
Les caves du  
Panthéon

## P114

Caves Augé  
L'incognito  
La cave, à  
la Bastille  
La cave du Paul  
Bert  
La Canonnière  
Au Nouveau nez  
La cave Verre volé  
La Buvette

## P115

Ici-même  
Vins de cœur  
Ovni  
Aux libres buveurs  
Aux Dix visions  
de la joie  
La Goutte des  
Gâtines  
Aimer  
La cave d'à côté  
La Poudrière

## P116

La cave d'Ivry  
Les Longs réages  
L'amitié rit  
La cave  
L'eau ferrugineuse

**HUGO  
ROELLINGER**

+

**HERVÉ  
BOURDON**





#### **HUGO ROELLINGER**

*Le Coquillage*

*Le Buot, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes*

*www.maisons-de-bricourt.com*

#### **HERVÉ BOURDON**

*Le Petit Hôtel du Grand Large*

*11 quai Saint-Ivy, 56510 Saint-Pierre-Quiberon*

*www.lepetithoteldugrandlarge.fr*

## PHARES BRETONS

PAR STÉPHANE MÉJANÈS  
PHOTOS ROMAIN BASSENNE

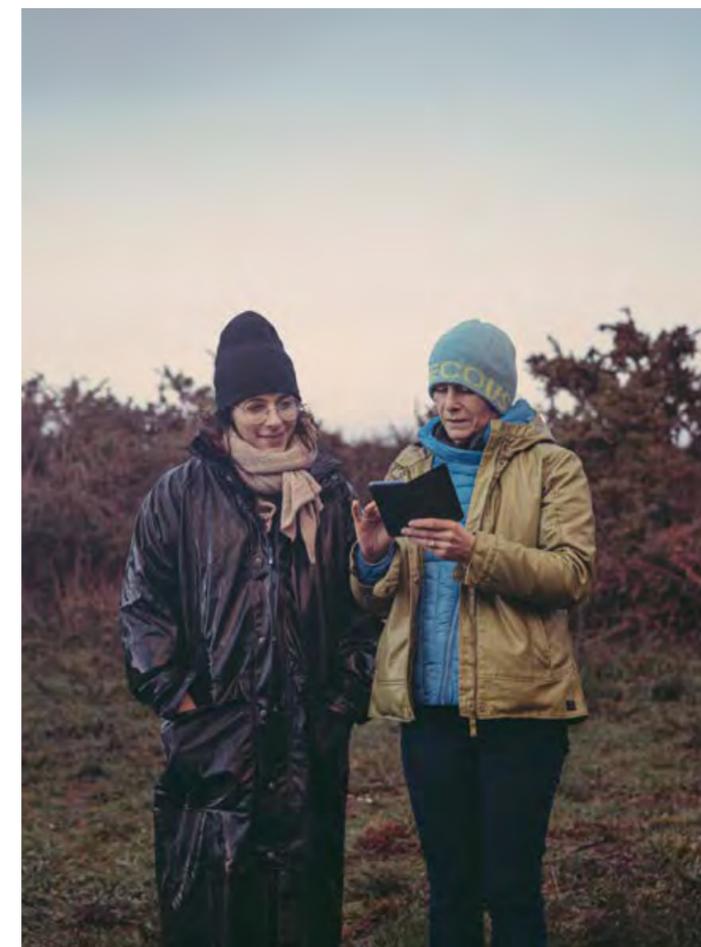
→  
Marine Roellinger (à gauche)  
et Catherine Bourdon,  
jamais très loin de l'activité  
de leurs hommes.

**Marine et Hugo Roellinger étaient descendus une fois jusqu'à Portivy. Catherine et Hervé Bourdon n'était plus revenus à Cancale depuis vingt-cinq ans. C'est dans le chassé-croisé de deux cuisiniers, de deux couples aux parcours singuliers, que la vérité des êtres se révèle parfois. Bon vent !**

Une maison, une côte, la mer, l'horizon. Une maison, une côte, la mer, l'horizon. Ceci n'est pas un hommage posthume à Larry Tessler, génial inventeur du copier-coller disparu en février dernier. Ceci est la description exacte de deux drôles d'endroits pour une rencontre. Au nord, le Château Richeux, à Saint-Méloir-des-Ondes, et la Manche. Au sud, le Petit Hôtel du Grand Large, à Portivy, et l'océan Atlantique. Quand Hugo Roellinger regarde vers le large et qu'Hervé Bourdon en fait autant, même à 214 kilomètres l'un de l'autre, ils se tournent le dos. Mais, par-delà la distance, à saute-frontières des départements, ils font la même chose : cuisiner leur paysage breton, dans une communion d'esprit qui confère à leur face-à-face la force de l'évidence. Mais qui aurait pu tout aussi bien virer à l'ennui mortel. Mêmes engagements, mêmes convictions, d'accord sur tout, ces deux-là sont en apparence toujours sur la même longueur de vague.

Or, chacun le sait, parfois sans se l'avouer, entre « qui se ressemble s'assemble » et « les contraires s'attirent », on a plus de chance de rigolbocher dans la friction que dans l'emboîtement. Du choc de deux pierres de silex naissent des étincelles coruscantes. De la confrontation consensuelle entre Hugo et Hervé naît une lumière plus durable, qui délimite aussi quelques zones d'ombre.

Pendant quarante-huit heures, on s'est pris au jeu des sept différences. Un jour chez l'un, un jour chez l'autre. Chez les uns et les autres, plus précisément, car Marine Roellinger et Catherine Bourdon n'étaient jamais très loin, présences indispensables à l'équilibre personnel et professionnel, et réciproquement. C'est sans doute la première fois que le couple est un personnage à part entière dans ce Cahier de cuisine qui a souvent consisté en un tête-à-tête de deux chefs se reniflant la truffe, chacun racontant sa quête dans l'oreille de son confrère, analysant sa thèse ou son antithèse à travers les mots de son compagnon de rubrique. Un jeu de miroirs plus ou moins déformants. En Ille-et-Vilaine et dans le Morbihan, face aux reflets d'argent, aux reflets changeants sous la pluie, l'introspection était aussi à l'ordre du jour, mais elle a été le fruit d'un remue-ménages à quatre cerveaux.



### Fils de, femme de fils de

On le sait, la vie de famille n'est pas un long fleuve tranquille quand on a fait profession d'héberger et nourrir son prochain. « *Il y a eu des tensions entre nous, au début, se souvient Hervé. C'est aussi parce que j'ai un côté un peu bourrin, que je m'interdis de me poser les bonnes questions pour ne pas trouver les bonnes réponses. Ne pas se dire par exemple que c'est de ta faute si ta compagne va mal.* » « *C'est très masculin ça* », sourit Catherine qui s'occupe de l'hôtel, de la salle et du vin. « *Il n'y a pas beaucoup de couples qui tiennent*, reconnaît Hugo. *Pourtant, quand Marine m'a dit qu'elle voulait quitter son métier d'avocate pour vivre l'aventure avec moi, j'ai été hyper heureux. Inquiet, aussi. Elle est arrivée avec la deuxième étoile, alors que notre fils, Ulysse, venait de naître. Et puis, surtout, pas facile d'être la femme du fils de.* » Nous y voilà.

Posé depuis les années 20 du siècle dernier face à la Baie du Mont-Saint-Michel, Richeux est un château hanté par des esprits bien vivants, ceux de Jane et Olivier Roellinger, parents d'Hugo. « *Certains clients d'aujourd'hui pensent que c'est encore mon père qui cuisine* », s'amuse Hugo. Celui-ci a pourtant rattaché les gamelles en 2008, à 53 ans, usé par un métier épuisant et par une constitution fragilisée à jamais à cause d'une meute de soudards à barres de fer ayant laissé le brillant étudiant en maths sup pour

mort après un tabassage en règle un sombre jour de 1976. À l'époque de l'âge pivot, Hugo n'a pas du tout l'intention de suivre les traces de son père. Il est semi-pro de kitesurf, il rêve d'arpenter la planète en quête d'adrénaline, pas de dégoupiller 30 kilos de coquilles Saint-Jacques par jour en saison. Ses parents ne poussent ni dans un sens ni dans l'autre, le sujet de leur succession est même plutôt tabou.

Alors, ce sera la marine marchande, les sept mers et le prestige des galons qui font briller les yeux des filles. « *Mes premières "embarques", je les ai faites pour l'Ifremer*, raconte Hugo. *J'ai navigué au large du golfe de Gascogne, là où tu passes de 300 à 4000 mètres de profondeur, là où il y a la plus grande richesse de biodiversité. On envoyait des sous-marins et on voyait tous ces tombants magnifiques, des coraux, une flore et une faune incroyables, jusqu'au cachalot. C'est aussi là que les dragueurs de grand fond causent le plus de dégâts, laissant des zones sans vie.* » Sous l'écume, la conscience, déjà aiguisée par un père militant.

Pour Hervé, fils de garagiste à Vernon, dans l'Eure, la route était encore plus longue de l'arbre à came au four à vapeur. « *Petit, je voulais être charcutier, puis cuisinier*, raconte-t-il. *J'ambitionnais d'intégrer l'école hôtelière de Lausanne. Mais, ma mère avait écrit ce qu'elle voulait pour moi : avocat d'affaires international. J'étais plutôt*

*bon élève mais fainéant comme une couleuvre. Je suis arrivé en retard à une réunion d'orientation, il restait un seul dépliant, celui d'une agence de publicité, c'est la photo de la cafétéria qui m'a plu.* » Voyages, découverte de réalisateurs, de musiciens, d'acteurs qui sont restés des amis, salaires confortables, à 40 ans, il est directeur de création, roule en Mustang Fastback de fonction. « *C'était un boulot où je ne fréquentais que des dinogues, créatifs et clients, mais on me foutait la paix*, sourit-il. *La bouffe ne m'a jamais quitté. Je cuisinais à la maison et je faisais mes mises en place sur mon bureau, j'y taillais mes légumes en brunoise. Quand j'ai quitté une première agence, on m'a offert un repas au Jamin de Joël Robuchon et le « livre bleu »\* d'Olivier Roellinger. J'achetais des épices à Belleville et j'ai essayé toutes les recettes, je les connaissais par cœur.* »

→ La Maison de Bricourt, malouinière du Dr Roellinger que son fils Olivier (en bas, à gauche), qui nous fit la visite ce jour-là, a investi en 1982. Là où Hugo a grandi.

\* Le livre d'Olivier Roellinger, Éditions du Rouergue, 1994





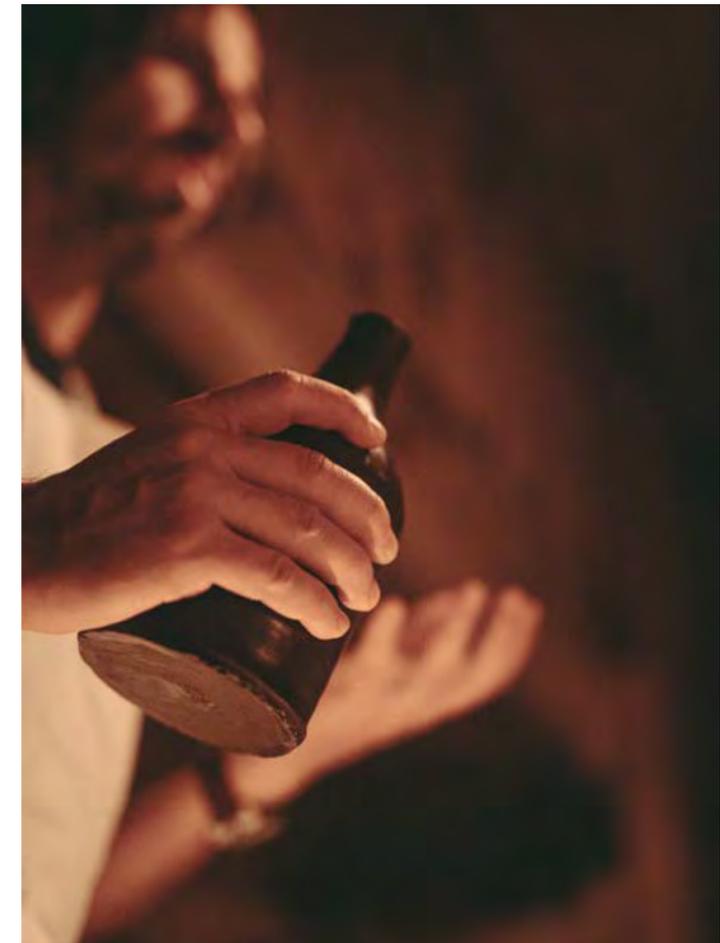
← Hugo reçoit dans la petite cabane sur jardin accessible du fond de la cuisine. Elle accueille d'habitude le repas du « perso ».

#### À fond de Cancale

Ce rebondissement n'avait pas été scénarisé, on découvre le tropisme roellingerien de l'autodidacte normand perdu un temps dans un livre de Frédéric Beigbeder. La révélation tombe au milieu d'un repas préparé par Hugo, servi dans la petite cabane sur jardin située au fond de la cuisine. Elle accueille d'habitude le « perso ». Une hospitalité sans manière, des assiettes où l'épure le dispute à la profondeur de goût, le temps est suspendu, l'heure est aux confidences. « À la même époque, j'ai écrit une belle lettre à Olivier Roellinger, renchérit Catherine. Je savais que ça ferait plaisir à Hervé, je lui demandais s'il ne pourrait pas l'accueillir en stage. On m'a répondu gentiment que ce n'était pas possible. » Les Bourdon se contenteront en 1994 d'un repas à la Maison de Bricourt, la malouinière du Dr Roellinger que son fils Olivier a investi en 1982 après deux longues années de convalescence et un CAP de cuisinier. Là où Hugo a grandi, dans les parfums des épices et les histoires de corsaires, entre la mare aux canards et le palmier dattier totem des cap-horniers, entre les murs du salon Empire sous lequel se cache peut-être le trésor de Surcouf.

La visite guidée ce jour-là par Olivier Roellinger en personne, a ravivé chez Hervé les souvenirs de ce client japonais suivant les serveurs à la trace avec son gros appareil photo, bien avant les smartphones et Instagram. Mais aussi du Saint-Pierre retour des Indes et du homard au xérès et cacao. Plats signature en forme de légendes pélagiques narrant l'épopée des trois-mâts chargés de malles odorantes. Chez les Roellinger, les épices, c'est consubstantiel. Mathilde, la sœur aînée d'Hugo, a elle aussi quitté le barreau pour revenir à Cancale s'occuper de la petite entreprise familiale. Elle veille sur les Maisons de Bricourt, immuables, et sur la cave, où sont entreposées les plus belles quilles du restaurant mais aussi d'autres trésors que ceux de Robert S., telle la vanille givrée du Mexique, qui exsude sa vanilline sous forme de flocons ou d'aiguilles. À l'instar d'Obélix dans la potion magique, Hugo est tombé petit dans la marmite aux aromates. « Mon père m'engueule tout le temps en me disant : "Tu ne parles pas assez des épices, pourtant on en vend !" » s'amuse Hugo. Elles sont toujours là, à portée de main, dans la cuisine du Coquillage, le restaurant gastronomique du Château Richeux qu'il dirige désormais, avec son équipage à lui, douze personnes embarquées dans la même traversée. En boîtes, en bocaux, dans des poivriers, elles sont là comme les notes dans la tête du musicien qui improvise.

Il n'y pense pas, il ne prévoit pas, elles sont le prolongement de son esprit, une langue paternelle. « Tu as digéré la cuisine de ton père, lance Hervé. C'est dans ton logiciel depuis ta naissance. Ton père continue à bosser, toi non. » « Il y en a partout mais je n'ai pas besoin de le justifier, complète Hugo. Mon père partait toujours de récits historiques pour composer ses plats, mon inspiration est davantage en nuances, plus poétique, elle vient de moments vécus, de la nature. » « Mais si elles ne sont pas là, ces épices, tout s'effondre », s'exclament les deux, en chœur.





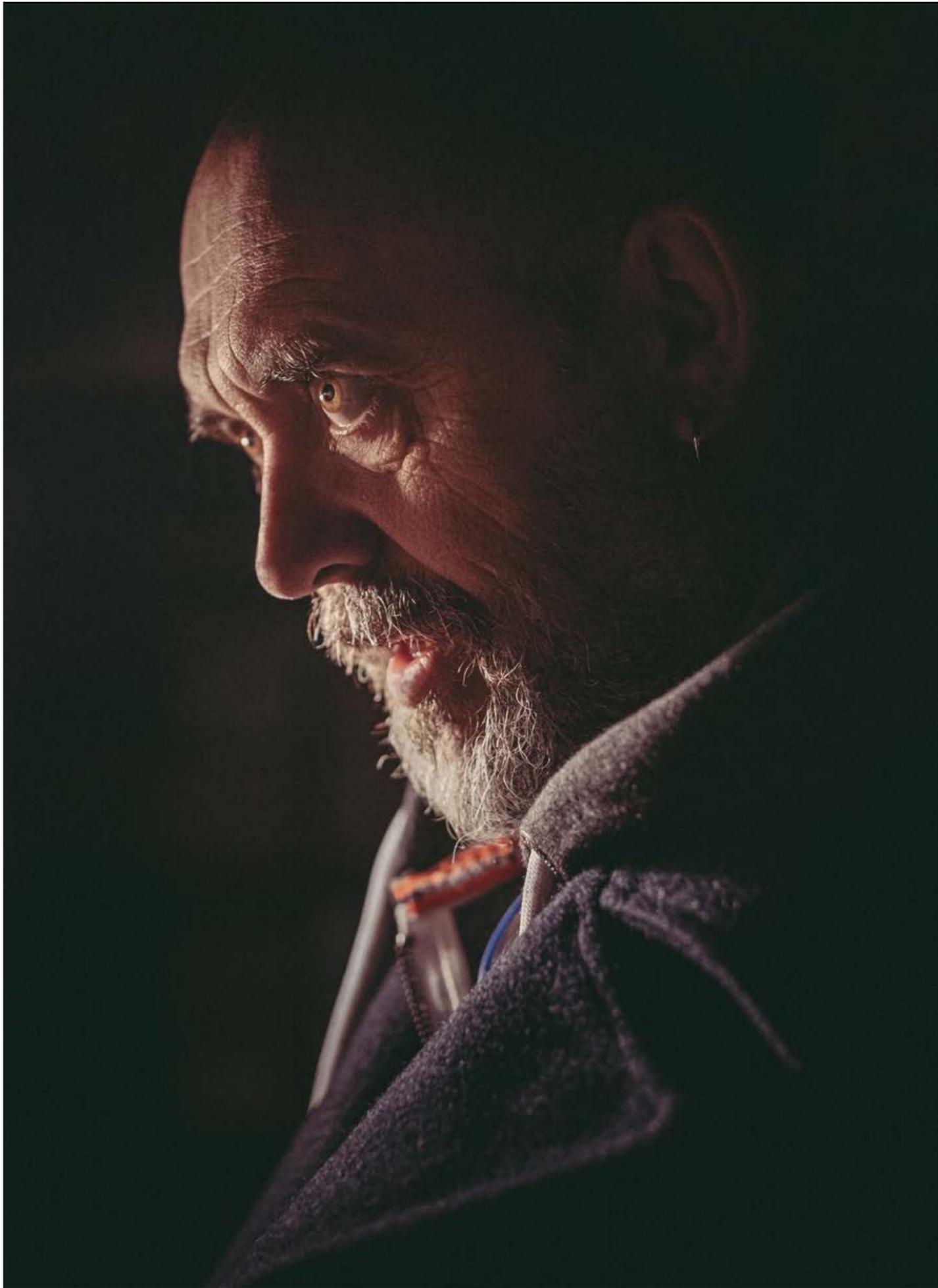
### Un homme à la mère

«*Moi, je ne cuisine pas les épices, ce n'est pas d'ici.*» Portivy, petit bourg rattaché administrativement à Saint-Pierre-de-Quiberon, bienheureusement loin des files d'attente pour les bains bouillonnants destinés aux curistes maladifs en claquettes et peignoir blancs, n'a jamais vu accoster en son port le moindre gréement rentré de Chine les cales bourrées d'épices. «*C'est aussi un truc de fainéant,* précise Hervé. *J'ai tellement peu de connaissances qu'il faudrait passer dix ans de ma vie pour commencer à comprendre comment les utiliser intelligemment. Les épices, c'est un bouleversement dans une assiette, moi je trouve ça via les herbes, sauvages ou non, c'est largement suffisant.*» Dans sa petite cambuse du Petit Hôtel, il attrape quand même un vieux moulin à poivre qui appartenait à son arrière-grand-mère italienne, et le montre à Hugo, comme un objet précieux qu'il est. «*Je l'ai toujours vu à la maison mais j'ai dû supplier ma mère pour qu'elle me le donne*», souffle-t-il. Pour ce cuisinier du littoral, la mère n'est jamais très loin. «*La mère a un rôle majeur*», assure Catherine. Elle savait.

Porté par l'ambiance du dîner, Hervé s'est en effet laissé aller la veille à expliquer pourquoi, peut-être, on ne sait pas, c'est une raison qui vaut ce qu'elle vaut, bref, pourquoi il est cuisinier. «*Je suis né le matin du 13 août, explique-t-il. C'était à l'heure du petit-déjeuner, le repas préféré de ma mère. Depuis, à chaque anniversaire, elle m'appelle pour me le souhaiter et ajoute: "Tu m'as privé de mon petit-déjeuner". Sérieusement.*

*Aujourd'hui, son rapport à la nourriture est compliqué, elle cuisine bien, mais juste pour être en bonne santé, pas pour le plaisir, pour le devoir, et elle se plaint beaucoup de son transit. Je crois que je fais à manger parce que ma mère est constipée. Voilà.*» La cuisine plutôt que la psychanalyse, ça se défend. «*En même temps, elle est très fière, complète Catherine. Elle ne sait juste pas le dire.*»

Responsable ou pas, une maman reste une maman. Celle d'Hugo n'a pas sauté au plafond quand son fils a cessé de naviguer pour annoncer à son père, tout de go sur un quai de la gare Montparnasse, qu'il allait commencer à cuisiner. «*Pourquoi tu me dis ça, t'es marteau, qu'est-ce qui te prend?*» Ce fut la réaction d'Olivier Roellinger, interloqué, pas préparé, avant un interminable trajet ferroviaire sans desserrer les dents. «*Je sais qu'il a envoyé des textos à ses potes, Michel Troisgros, Pierre Gagnaire et Michel Bras, s'amuse Hugo. Ils lui ont tous répondu: "C'est la plus belle chose qui puisse t'arriver"*» La transmission sans la nécessité de la transmission, le choix sans l'embarras, la liberté et pas la contrainte. Mais, pour Jane Roellinger, ce fut une autre affaire. «*Mon père a essayé de me dégoûter pendant deux semaines, ma mère pendant deux ans, sourit Hugo. Elle me voyait commandant dans la marine marchande, elle aurait eu une photo de moi en uniforme sur sa table de nuit. Elle voulait surtout me protéger de ce métier qu'elle connaissait, et du fait de passer derrière un père connu. "Comment tu vas exister? Il faudra que tu sois bon, tu n'as pas le choix".*»





« LES ÉPICES, C'EST UN BOULEVERSEMENT DANS UNE ASSIETTE, MOI JE TROUVE ÇA VIA LES HERBES, SAUVAGES OU NON, C'EST LARGEMENT SUFFISANT. »

Hervé Bourdon

#### Un jour intestin

Tant qu'on était sur le divan, les aveux ont fusé. Sur une profession et un milieu dans lesquels ils ne se reconnaissent ni l'un ni l'autre. Viré du jour au lendemain de son poste en or, Hervé Bourdon a tout plaqué pour la Bretagne, où Catherine a des racines. Un premier service en 2006, une breloque obtenue en 2011, un emprunt remboursé en 2020. Et pourtant. « Je dis toujours que je fais de la cuisine mais que je ne suis pas cuisinier, assène Hervé. Un cuisinier, c'est quelqu'un qui a embrassé ce métier depuis qu'il a 14 ans. Je souffre du complexe de l'imposteur, c'est ce qui m'empêche d'aller cuisiner avec les autres. J'estime ne pas avoir le niveau. Je sais faire mes gestes appris tout seul, j'essaye de faire ce que je veux et souvent, je m'arrête à ce que je peux. » Malgré son histoire, malgré de solides amitiés, notamment avec César Troisgros, fils de Michel, Hugo se tient lui aussi volontairement à l'écart. « Je ne participe pas aux événements du milieu, avec la veste de cuisinier et tout, reconnaît-il. Les gens prennent ça pour de l'arrogance alors que je ne veux juste pas marcher là-dedans, que j'ai d'autres centres d'intérêt, une sensibilité différente, et que j'ai l'impression de ne pas savoir cuisiner par rapport à eux. »

S'ils rechignent à en avoir les signes extérieurs de visibilité, ce métier, ils l'exercent bel et bien au quotidien. Et

c'est parfois là que ça se gâte. « Dans les services effrénés, j'ai l'impression de faire de la brasserie, lâche Hervé. Quant tout le monde arrive au même moment, prend le grand menu, j'envoie sans savoir si ce que je fais est bien ou pas. Les filles reviennent avec des assiettes pleines de restes de poisson, je n'ai qu'une envie, sortir pour respirer ou me pendre. C'est pour moi une vision quasi pornographique, avec des bruits, des gros plans. En fait, j'ai un problème avec les intestins des gens, leur longueur. J'ai réalisé que la cuisine, c'est la dernière étape avant la merde. Après nous, c'est le chaos. On est responsable de l'ingestion, on pénètre le corps des gens, c'est un poids terrible. Les deux seuls besoins fondamentaux qui ont été détournés de leur objet principal, c'est le sexe, voué à la reproduction, et manger, pour survivre. » De la (vraie) porn food aux sites d'avis, il y a un pas que l'on a franchi allègrement. « C'est d'une violence inouïe ! s'emporte Hervé. Les gens ne te pardonnent pas de les avoir pénétrés et de ne pas leur avoir donné du plaisir. Alors que ce n'est pas forcément de notre faute. On n'est pas tout le temps Rocco Siffredi ! C'est très dur à vivre. » Ça fait beaucoup rire Marine et Hugo. Ce dernier, en apparence plus apaisé du haut de ses 31 ans, est tout aussi conscient de sa responsabilité. « Il faut nourrir pour prolonger la vie, restaurer au sens premier, on n'a pas le droit de tricher, de trahir. » Mais pas seulement.





## L'estran et la salade

« Là où l'esprit souffre, le corps souffre aussi », a écrit Paracelse. La cuisine d'Hugo Roellinger est une cuisine qui fait du bien au corps et à l'esprit. « Je me suis aperçu que l'on a la capacité à notre échelle de protéger en partie les paysages de ce petit pays de Cancale, et les hommes qui vivent dans ce paysage, en les racontant dans une cuisine. » L'Estran, ce plat qui ouvre le menu Au gré du vent et de la lune, en est l'illustration parfaite. À la fois éloge à l'iodé et expression à l'instant T de ce que l'on trouve dans la baie du Mont Saint-Michel, des huîtres et des ormeaux sauvages, des herbes des falaises, une eau marine à base d'infusion d'algues à froid, et une goutte de whisky pur seigle malté, tourbé, salin, distillé sur l'île de Bréhat. À Portivy, Hervé Bourdon s'exprime aussi au gré de la disponibilité des ressources mais dans un autre registre. « Je fais une assiette du potager emblématique comme ton Estran, décrit-il. Je suis allé au jardin un jour où tout avait poussé. J'étais paumé, qu'est-ce que j'allais faire avec tout ça ? Une assiette, et elle changera tout le temps. Ce n'était pas de la création, ça s'est imposé. » Son gargouillou à lui, qui se construit sur une brioche aux champignons, n'est pas la photographie végétale de l'Aubrac de Michel Bras, un plat qu'il pense plus intellectuel que le sien, il est dicté par l'angoisse de la profusion à quelques minutes du service.

De l'Estran de Saint-Méloir-des-Ondes à la salade folle de Portivy, la proximité spirituelle entre Hugo et Hervé se précise. « Je pense qu'on a la même façon d'aborder la cuisine dans notre tête, mais la solution n'est pas la même, tranche Hervé. Je crois que tu prends un produit, que tu essayes d'en trouver le vrai goût pour faire ressentir une émotion et pour garder le souvenir du goût du produit. » « Il y a l'intention de vouloir faire plaisir à l'autre, de la terre au producteur, en passant par l'équipe de salle, acquiesce Hugo. C'est un échange d'énergie, humaine et vitale. Si tu n'as pas ce rapport à la terre, à la mer et à l'équipe de salle, toi, cuisinier tu vas choisir tes produits sur des étalages de grandes surfaces et tu vas passer d'une cuisine vivante à une cuisine morte. » Il ajoute que dans cette affaire de produit quasi brut, peu transformé, Pierre Gagnaire lui a dit un jour que c'était un truc de « fainéant ». Hervé rit fort, Pierre Gagnaire et lui entretiennent depuis quelques mois une relation privilégiée, à coups de messages sur WhatsApp. « Pierre m'a dit un jour : "Si on veut que les choses aient le goût des choses, on finira par manger des pigeons qui ont des plumes" ». Les assiettes composées pour ce Cahier de cuisine valident en tout cas la pertinence de la rencontre. « C'est plaisant de voir qu'elles sont de la même famille mais néanmoins très écrites dans leur style propre, s'enthousiasme Hervé.

*Je pense qu'elles ne sont pas "mélangeables" mais, il serait intéressant de se livrer à ce jeu auprès de ceux qui ne nous connaissent pas. »* Si Hugo ponctue ses menus-phrases d'épices, Hervé y glisse un sous-texte japonais. Une idée du Japon, pays où il n'a jamais mis les pieds. « J'en suis fortement imprégné, mais je n'ai pas étudié les techniques, s'explique-t-il. Tu mets un chef japonais à côté de moi, il ne comprend pas pourquoi mon dashi ressemble à ça. » Le barbu volubile joue surtout les apprentis sorciers dans une remise derrière le restaurant, poussant ses recherches sur le koji, céréale cuite ensemencée de spores venus du Japon, et prêt à produire sa première sauce soja dans un petit tonneau qu'on lui a offert. Autant d'adjectifs pour colorer son autofiction.

SI HUGO PONCTUE  
SES MENUS-PHRASES  
D'ÉPICES, HERVÉ  
Y GLISSE UN SOUS-  
TEXTE JAPONAIS





← Hervé Bourdon est allé chercher ses coques lui-même chez un pêcheur suffisamment confiant pour laisser sa porte ouverte en son absence.

#### Poissons et chevaux vapeur

Quand on a les pieds dans l'eau et des engagements, la question qui se pose n'est plus trop « quelle cuisine ? » mais « avec quelles ressources ? » La destruction accélérée de la biodiversité halieutique inquiète les deux citoyens mitrons. On peut la résoudre en une offrande de langoustines et un homard entier par personne pour accueillir ses visiteurs. Ce fut le cas un soir de grand vent, dans la maison des Bourdon, à 100 mètres du restaurant fermé pour quelques jours. Marine, Hugo, Romain le photographe et votre serviteur, mais aussi un invité surprise, Hippolyte Girardot, comédien ami du couple, réfugié là pour achever un roman historico-politique. Juste grillés sur le teppanyaki d'Hervé, grande plaque chauffante sur laquelle il jongle avec les ingrédients et les températures, les homards ont donné du fil à retordre au cuisinier responsable. « Ils ont plusieurs centres nerveux, on ne peut pas pratiquer l'ikéjime, c'est pour moi un gros problème de les couper en deux, reconnaît-il. J'en ai cuisiné pour vous faire plaisir, passés quinze minutes à -19 °C pour les anesthésier, mais j'en ai tellement tué que je n'y arrive plus. » « Chez nous, il y en a toute l'année, c'est un génocide ! » avoue Hugo. Le problème est encore plus vif pour le poisson, même si l'on respecte les saisons et les quotas, on continue inexorablement de prélever. Et l'élevage n'est pas encore la panacée.

« Je ne sais pas trop quoi faire », se désole Hervé. « On arrête le poisson, dès ce soir, on prend acte », rebondit Catherine en ce mardi 10 décembre. Cette décision radicale mûrit et fait son chemin depuis plusieurs années. Mais ne plus servir de poisson quand on est à sept mètres de la mer, aux yeux des clients, c'est presque un non-sens, une faute professionnelle. « J'avoue que j'ai une petite inquiétude à franchir le pas, avance Hervé. On fait vivre des familles. Et, en même temps, quand on a supprimé la viande, on a aussi pensé ça. Et puis rien. S'il n'y a pas de poisson, est-ce que ça manque ? La réponse est non. Ce soir, on s'inquiète presque qu'il y en ait. » Il n'y en aura pas dans le menu d'Hugo. Coquillages et crustacés, végétaux, et rien d'autre. « On est assez intelligent pour pêcher depuis 40 000 ans, note Hervé. Mais en quelques années, on a tout flingué. Il faut qu'il y en ait un qui commence, qui jette la casquette, je pense que ça peut passer. » Huîtres et palourdes pourraient être bientôt les seules représentantes des protéines animales au menu du Petit Hôtel du Grand Large. « Durant toute une partie de l'année, je ne sers pas de poisson dans le menu « Au gré du vent et de la lune, signale Hugo. L'hiver, car il n'y a plus rien. » Jusqu'à quel point les Maisons de Bricourt, avec leurs 90 salariés, peuvent supporter ce risque-là de déplaire à une clientèle peut-être pas encore la panacée. La réponse reste en suspens.



Après avoir fait un petit tour de l'univers autarcique d'Hervé Bourdon, qui va chercher ses coques lui-même chez un pêcheur suffisamment confiant pour laisser sa porte ouverte en son absence, et va cueillir ses choux et son gingembre dans l'une des parcelles qu'il cultive en autosuffisance quasi-absolue, on a trouvé la seule chose sur laquelle il est d'accord à 100 % avec Hugo. Les bagnoles. « *C'est un truc totalement régressif de mec*, confesse Hugo. *C'est complètement en désaccord avec mes convictions mais je suis plein de contradictions, et je l'assume.* » Il se souvient encore de son premier Combi Volkswagen de surfeur, à 18 ans, et de sa MG B GT de 1973, qui ne démarrait jamais. Il aime bien sa BMW Z3 3 litres du moment mais lorgne sur un vieux break Mercedes. Dans le grand hangar loué par Hervé, il est comme un gosse. Des trombes d'eau martèlent le

toit en zinc sans réussir à couvrir le ronflement sourd du pickup GMC immatriculé dans l'Oregon. Il y a aussi une Harley Davidson, un petit tracteur rustique mais costaud, et la Mustang Fastback de ses années pub, intégrée dans sa prime de licenciement. Et pour remplacer la voiture neuve de société, c'est une Volvo 240 GL de 1974 qui va bientôt lui être livrée. « *Celle que j'ai, c'est un véhicule, la prochaine, c'est une voiture*, nuance-t-il. *Je ne veux plus de véhicule.* »

Pendant que l'on se parlait, il a commandé une galerie de toit en inox avec son téléphone. Addiction qui remonte à l'enfance. « *Quand je fais de la mécanique, je me souviens des heures passées avec mon père, s'attendrit Hervé. Les gestes reviennent tout seul.* » On aurait pu avoir un grand marin et un mécanicien virtuose, on a eu deux cuisiniers. Qui s'en plaindra ?





**LE CAHIER  
DE RECETTES  
D'HUGO  
ROELLINGER  
ET D'HERVÉ  
BOURDON**





## LES RECETTES D'HUGO ROELLINGER

*Mon père partait toujours de récits historiques pour composer ses plats, mon inspiration est davantage en nuances, plus poétique, elle vient de moments vécus, de la nature.*

(←)  
Marquate sur la braise  
au poivre d'Assam et kombu  
royal, jaune d'oeuf confit au  
vinaigre des Druides

(↙)  
Estran

(↘)  
Coquilles Saint-Jacques de  
plongée, crapaudine du Champ  
du Vent et moutarde celtique



# LES RECETTES D'HERVÉ BOURDON

*C'est plaisant de voir qu'elles sont de la même famille mais néanmoins très écrites dans leur style propre. Je pense qu'elles ne sont pas "mélangeables" mais, il serait intéressant de se livrer à ce jeu auprès de ceux qui ne nous connaissent pas.*

## COQUES

(↓)

- 50 cl de dashi
- Légumes lacto-fermentés du moment
- Légumes feuilles du moment
- Coques
- 10 cl de vin blanc
- 15 g de beurre salé
- 1 branche de romarin
- 10 g de gingembre frais en brunoise
- Poivre blanc du moulin
- 1 poignée de katsuobushi en copeaux
- 1 c. à café de tamari

## DASHI

(↓)

Faire infuser pendant 24 heures dans de l'eau de source, 20 cm de kombu séché et une poignée de shiitake séchés.

Le jour même, faire chauffer le dashi sans bouillir, y jeter la poignée de katsuobushi, enlever la casserole du feu et laisser infuser 10 minutes. Passer. Ajouter la cuillère de tamari et maintenir au chaud.

Déposer au fond d'un bol chaud quelques légumes lacto-fermentés de l'hiver précédent, faire tomber rapidement au beurre quelques feuilles du moment.

Ouvrir les coques rapidement dans un fond de vin blanc, beurre et romarin... Retirer chaque coque une à une à mesure de leur ouverture, poivrez. Poser les coques au fond du bol. Passer le dashi à la passoire à thé remplie de gingembre au-dessus des bols. Servir.

## CHAWANMUSHI

(↓)

(Cette recette est un principe, à chacun de concevoir le flan comme il le souhaite)

- 25 cl de dashi (ou bouillon de crevettes, poulet ou légumes ou ce que vous voulez)
- 1 cuillère à soupe de mirin
- 1 cuillère à café de tamari
- 2 œufs
- Chair de crabe ou araignée ou crevette ou ce que vous voulez
- Herbe aromatique comme vous aimez
- Poivre Timut ou autre

Mélanger les œufs en évitant de les faire mousser. Ajouter le mirin et la sauce tamari dans le dashi. Ajouter les œufs mélangés. Passer le tout dans une passoire fine (très important). Remplir des petits pots de céramique au tiers de leur hauteur avec la chair de tourteaux ou autre. Poivrer. Verser l'appareil à flan pour remplir les petits pots. Couvrir d'une serviette en papier et cuire 15 minutes à la vapeur. Les flans doivent être tremblotants.

## HÛÎTRE

(↓)

- Huîtres naturelles N°1 ou N°0
- 1 panais préparé en fine purée
- 1 daikon fraîchement râpé
- Vinaigre de riz
- Le jus instantané d'une branche de céleri
- Poivre blanc
- 20 cl de beurre noisette

Ouvrir les huîtres et les chauffer dans un beurre « noisette » à 55 °C sans les cuire.

Déposer au centre de l'assiette une quenelle de purée de panais bien chaude. Poser l'huître chauffée. Poivrer.

Déposer sur l'huître un peu de daikon assaisonné de vinaigre de riz.

Poser une herbe aromatique puissante (au restaurant, nous mettons quelques brins de Cranson du Danemark, une herbe sauvage que l'on trouve en bord de mer) Servir et verser sur le tout un peu de jus de branche de céleri.





---

# OURS

---

**DIRECTEUR  
DE LA PUBLICATION**  
LUC DUBAVCHET

**DIRECTEUR  
OMNIVORE**  
ROMAIN RAIMBAULT

**RÉDACTRICE EN CHEF  
& CHEF D'ÉDITION**  
AUDREY VACHER

**DIRECTION  
ARTISTIQUE**  
ATELIER MARGE DESIGN

**CONTRIBUTEURS**  
LUCILE ARVAUD  
BORIS CORIDIAN  
PAULINE DUPIN-AYMARD  
JEANNE FAVAS  
QUENTIN GUILLOM  
KIM LEVY  
MARYAM LEVY  
PEYO LISSARRAGUE  
CAROLINE LOISELEUX  
OLIVIER MARIE  
STÉPHANE MÉJAVÈS  
AMÉLIE RIBEROLLE  
ZAZIE TAVITIAN  
AUDREY VACHER

**DESIGN GRAPHIQUE**  
CLÉMENT  
CHARBONNIER BOUET  
& LAURIANNE MARIETTE

**PHOTOGRAPHES**  
ROMAIN BASSENE  
GUILLAUME CHAUVIN  
OLIVIER CULMANN  
NIC GOSSAGE  
ANNE-CLAIRE HÉRAUD  
FRANCK JUÉRY  
OLIVIER MARIE  
STÉPHANIE TETU

**ILLUSTRATEURS**  
AMÉLIE FOMTAIVE  
ERWAN TERRIER

**RESPONSABLE  
COMMERCIAL  
& RÉGIE PUBLICITAIRE**  
ROMAIN RAIMBAULT  
T: +33 (0)4 27 82 68 91  
romain.raimbault@  
omnivore.fr

**DIRECTEUR  
COMMERCIAL**  
FRANÇOIS THIERY  
francois.thiery@  
gl-events.com

**ÉDITEURS**  
OMNIVORE  
Maison de la Mutualité  
24, rue Saint-Victor  
Paris 5<sup>e</sup>

LE CONTREPOINT  
29, rue des Orteaux  
Paris 20<sup>e</sup>

**ADMINISTRATION,  
FINANCES**  
GL EVENTS  
59 Quai Rambaud  
69002 Lyon



**PRÉSIDENT-DIRECTEUR  
GÉNÉRAL**  
OLIVIER GIWON

**VICE-PRÉSIDENT**  
OLIVIER ROUX

**DIRECTEUR GÉNÉRAL GLEX**  
PHILIPPE PASQUET

**DIRECTRICE DIVISION  
FOOD SERVICE**  
MARIE-ODILE FOMDEUR

**OMNIVORE**  
WWW.OMNIVORE.COM

Tous droits de traduction,  
de reproduction et  
d'adaptation réservés pour  
tous pays. Les erreurs ou  
omissions involontaires  
qui auraient subsisté dans  
ce guide malgré les soins  
et les contrôles de l'équipe  
de rédaction ne sauraient  
engager la responsabilité  
de l'éditeur.

**ACHEVÉ D'IMPRIMER**  
Ouvrage composé  
en Omnivore, Cameron,  
Zigüinchor & Finline

Imprimé par Stipa sur  
Munken Lynx 400 g/m<sup>2</sup>  
White 15 115 g/m<sup>2</sup>, Munken  
Print Cream 15 80 g/m<sup>2</sup>  
et Gprint 150 g/m<sup>2</sup> d'Arctic  
Paper (intérieur)

**DÉPÔT LÉGAL**  
MARS 2020  
© 2020 LE CONTREPOINT  
EAN 9782370630988  
PRIX: 19,90 €  
editions-lecontrepont.com