

Du vin et des bons pl

À SUIVRE...

Tout nouveau, l'Ambassade de Bourgogne, « le » repaire des passionnés des terroirs bourguignons à Paris ! Le lieu fait office à la fois de caviste, avec pas loin de 500 références, de bar à vins, avec une dizaine de vins dans chaque couleur, et de lieu de formation. Cours d'œnologie et dégustations avec des vigneron sont régulièrement proposés. Alors, pour (re)découvrir la richesse de la Bourgogne, accompagné d'une délicieuse gougère, courez-y !

BON PLAN...

Le Chameau Ivre ? Un joli nom pour un bar à vins biterrois qui, au-delà de son séduisant décor de bois blond, abrite une sélection formidable de 3 500 références du Languedoc et d'ailleurs, et envoie des petites assiettes de tapas, superbes produits bruts ou fines créations maison.

LE GOÛT DE L'ASIE

Le duo de choc

NICE – Ils ont tous les deux travaillé chez Key Matsushima, rue de France. Laurent Inoué tient la salle chic et zen avec efficacité, tandis que Tsumoru Takano exerce en cuisine. Ce sont de parfaits représentants de l'école japonaise qui fait fureur en ce moment dans la cuisine française. Finesse, fraîcheur, sobriété, légèreté et absence de sauce font ici merveille. Saint-Jacques à la truffe et aux navets et salisifs frits, flan de foie gras, émulsion de parmesan à la réduction de porto ou poitrine de veau braisée aux gnocchi et pistou font merveille. Le menu du déjeuner est un moment de pur plaisir. Petite carte des vins bien sélectionnés, vantée par un jeune samouraï chic qui connaît son sujet.

Gilles Pudowski

*Les Deux Canailles. Fermé mercredi.
Menus : 25 € (dég.), 35 €, 55 €.*



J.-D. Sudres

Fraîcheur et finesse sont au menu des Deux Canailles !

VALEUR SÛRE

Le relais du plaisir

CHARENTE – Il y a des lieux qui mériteraient plus que quelques lignes pour les raconter. Essayons de faire court. Pendant près de vingt-cinq ans, Luce Bodineau, propriétaire avec son époux du Château de Nieuil, a été la chef étoilée du restaurant de l'établissement. Début 2003, elle déplace le restaurant dans les anciennes écuries qu'elle transforme en un espace contemporain. Spontanément, elle en confie la direction à Patrice Devaine et Pascal Pressac qui l'accompagnent depuis plus de vingt ans. Les deux acolytes s'approprient le lieu avec toute la fougue de leur jeunesse et leur savoir-faire. L'endroit est chaleureux : vieilles pierres et mobilier design se côtoient confortablement. En salle, Patrice assure l'accueil, va d'une table à l'autre avec l'envie de faire découvrir des vigneron qui partagent avec lui le goût du travail bien fait. Dans sa cuisine ouverte, Pascal prépare des plats généreux et savoureux. Aucun effet de mode ici. La mise en avant des produits du terroir se fait depuis toujours avec naturel et gourmandise. Au dîner ce soir-là, velouté de céleri vert au blanc de seiche et saumon fumé, gambas grillées à l'huile végétale, ou encore huîtres marennes d'Oléron frémies au pineau-des-charentes, salade de poireaux fumés et haddock. À suivre, poissons et viandes ainsi qu'un chariot de desserts qui donne envie de ne revenir que pour lui. Si vous passez par Nieuil, n'hésitez pas à réserver une chambre au château afin de profiter pleinement du lieu, de sa sérénité et du parc magnifique qui l'entoure.

Sylvie Gendron

La Grange aux Oies, Château de Nieuil. Menu gourmand comprenant vin, apéritif et café 46 €. Fermé dimanche soir, lundi et mardi toute la journée.

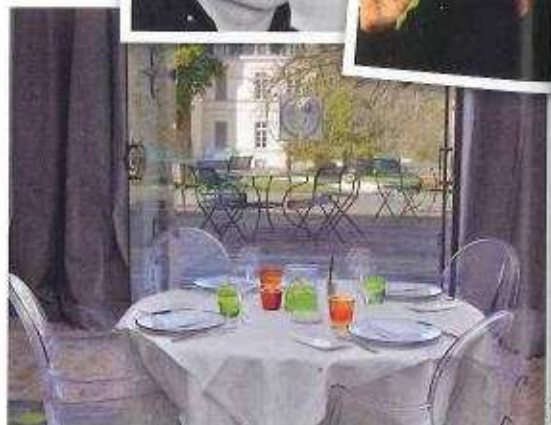


Une équipe franco-japonaise pour une cuisine simplement bonne escortée d'excellents vins.

DRÔME – Il était capitaine sur des bateaux à voile, il est revenu au pays, juste en face de son Ardèche natale, avec son épouse japonaise Keiko. Vincent Dollat a créé ce bistrot à vins simple et sympa, où Keiko cuisine avec le chef nippon, Terumitsu Saito, des choses exquis qui accompagnent à point les crus des voisins amis. Carpaccio de tête de veau, saint-jacques avec son velouté de topinambours, bar de ligne rôti au poëlon avec son fumet réduit, mais encore raviolis de Royans aux topinambours ou filet de bœuf Montbéliard avec légumes de saison et purée au beurre font bel effet. Le riz au lait à l'orange caramélisé et le gâteau chocolat au guanaja Valrhona sont tout simplement délicieux. Fabuleuse carte des vins d'ici, de tout près et de beaucoup plus loin.

G. P.

Le Mangevins. Carte : 36 €. Fermé le week-end.



Dans les anciennes écuries d'un château, Pascal Pressac et Patrice Devaine forment un talentueux duo gourmand.