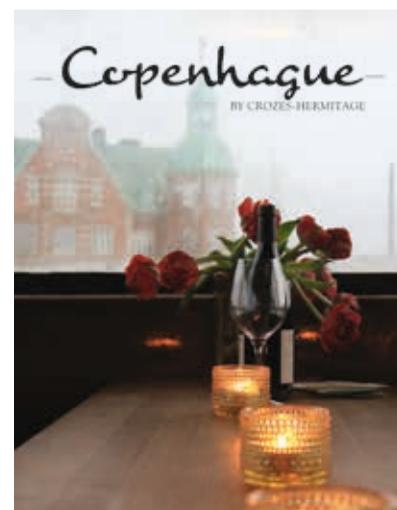
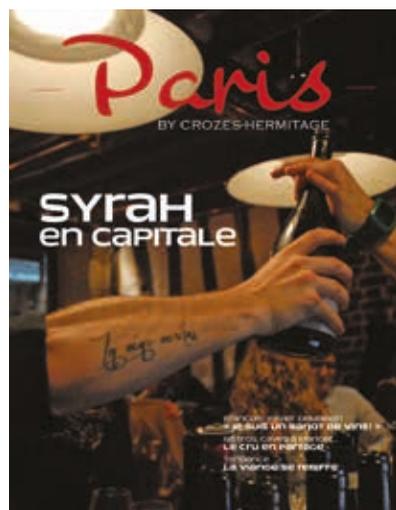


Paris

BY CROZES-HERMITAGE



LA COLLECTION DE MAGAZINES DE L'AOC CROZES-HERMITAGE



CELA FAIT HUIT ANS QUE LES VIGNERONS DE L'AOC CROZES-HERMITAGE, L'UN DES CRUS DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE SE SONT DONNÉ LA JOYEUSE MISSION DE PORTER LEUR REGARD SUR UNE GRANDE VILLE, À RAISON D'UNE PAR MILLÉSIME. ILS Y RENCONTRENT LES FINES GUEULES, SOMMELIERS, CAVISTES OU CHEFS, QUI LA RÉGALENT ET QUI, COMME EUX, ONT LE GOÛT DU BON VIN ET LES MÊMES VALEURS D'AMITIÉ ET DE PARTAGE. DE L'EXPÉRIENCE, IL EN RÉSULTE CHAQUE FOIS UN BEL OBJET IMPRIMÉ DE 48 PAGES. CE NUMÉRO NOUVEAU EST LE DEUXIÈME QU'ILS CONSACRENT À PARIS, UNE VILLE QU'ILS ONT DANS LE COEUR.

Tous les magazines : www.crozes-hermitage-vin.fr

PARIS, LA VILLE-BÉGUIN DES VIGNERONS

Au printemps dernier, nous, les vignerons de Crozes-Hermitage, remués par le triste décor composé par l'alignement des grilles fermées, avons voulu témoigner de notre amitié à tous les restaurateurs parisiens. Notre réponse : une opération commando, menée avec un collectif de graffeurs afin de rhabiller la devanture d'une dizaine d'établissements pour leur dire, ainsi qu'à tous leurs collègues, à quel point ils nous manquaient (voir l'avant-dernière page de ce magazine). Depuis, bars, bistrot et restos ont rouvert et on touche le bois de nos barriques pour que cela dure. Comme il nous restait des tonnes de cette affection, on a décidé d'en mettre aussi sur du papier avec ce nouveau numéro de notre magazine. Aidés de quelques jolies plumes, nous y racontons le Paris qu'on aime et ce Paris qu'on aime est aussi un Paris qui bouge, qui sans cesse se réinvente. À la relecture, on s'est même dit qu'on avait écrit, en toute modestie, une sorte de cahier des tendances qui se trament dans les cuisines et caves parisiennes. Bref, il y a dans ces pages de la joie, du caractère, des personnages hauts en couleur, c'est-à-dire tout ce qui fait la vie (et le vin aussi). Et pendant que nous, les vignerons, continuons à nous affairer en cave, on espère que vous prendrez presque autant de plaisir en lisant ce magazine... qu'en faisant sauter le bouchon d'une belle syrah de Crozes-Hermitage !

Yann Chave et Jacques Grange, co-présidents de l'AOC Crozes-Hermitage

Paris BY CROZES-HERMITAGE

Direction de la publication : Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage – www.crozes-hermitage-vin.fr

Rédaction en chef & direction artistique : Clair de Lune – www.clairdelune.fr

Journalistes : Paul-Henry Bizon, Mathilde Bourge, Stéphane Méjanès, Maryam Lévy, Laetitia de Rosa

Photo de couverture : Benoît Guesnot

Correctrice : Muriel Villebrun

Impression : Manufacture d'histoires Deux-Ponts (9000 exemplaires, septembre 2021)

Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.



SOMMAIRE

06.
QUARTIER GÉNÉREUX

12.
GAËTAN ROUSSEL

16.
FOURNÉES DU PATRIMOINE

24.
STÉPHANIE LE QUELLEC

28.
PRISE DE POIVRE

34.
PIERRE SANG BOYER

38.
D(r)OMINANT

48.
CARNET D'ADRESSES

www.crozes-hermitage-vin.fr





© @socialkitchenfr

QUARTIER GÉNÉREUX

APRÈS AVOIR REMIS LES PRODUITS LOCAUX AU GOÛT DU JOUR, LES STARS DES FOURNEAUX ONT FAIT DE MÊME AVEC LA VIE LOCALE. À L'ARRÊT PENDANT DE LONGS MOIS, LES CHEFS FRANCILIENS ONT FINALEMENT PROFITÉ DU MOMENT POUR REDÉCOUVRIR LEUR QUARTIER ET LEURS VOISINS, CONFINÉS COMME EUX. BONNE BOUFFE ET LIEN SOCIAL SONT DES MOTS QUI VONT TRÈS BIEN ENSEMBLE. ALORS, LE QUARTIER, ALIAS « *Le nouveau normal* » (BERTRAND GRÉBAUT, SEPTIME), EST-IL LE NOUVEL HORIZON GASTRONOMIQUE ?

Stéphane Méjanès

« Quand on a ouvert le Bistrot Paul Bert avec Gwen [Gwenaëlle Cadoret], mon épouse, le quartier était vide et mal famé. Vingt ans plus tard, j'ai trois restaurants et une cave à manger dans la rue. Terroirs d'Avenir est arrivé, Cyril Lignac a relancé le Chardenoux, Septime et Clamato sont à deux pas. » Du haut de sa rue Paul Bert dans le XI^e, Bertrand Auboyneau, telle une vigie, est un observateur attentif de l'évolution du PGP, le Paysage gastronomique parisien. Lorsqu'est tombée l'annonce en plein début de service, ce triste samedi 14 mars 2020 vers les 20 heures, que les restaurants ne rouvriraient pas le lendemain, son quartier si vivant en temps ordinaire, avec ses terrasses et joyeux attroupements à l'entrée des restos, s'est vidé en un rien de temps, comme si le spectacle des jours heureux était terminé, achevé, révolu. Un temps replié sur ses terres du Perche, l'aubergiste a cependant décidé de rouvrir entre deux confinements. « Ce n'était pas rentable, mais on a fédéré, les gens venaient chercher leur repas du dimanche, poulet rôti et légumes de saison, raconte-t-il. Ça a permis de maintenir et même de créer du lien dans le quartier. » Connu jusqu'aux États-Unis, notamment grâce à l'épatante Wendy Lyn, alias @parisismyKitchen sur Instagram, le Bistrot Paul Bert a toujours reçu beaucoup d'étrangers. « Quand les gens du quartier passaient à l'improviste, on n'avait plus de place pour eux, enchaîne-t-il. Aujourd'hui, ils reviennent parce qu'ils ont

vu qu'on était là pendant le deuxième confinement. Ils nous demandent même de poursuivre la vente à emporter. C'est compliqué de faire les deux choses à la fois mais le pli est pris : on va donc continuer à livrer les habitants en repas de bonne qualité. »

Resto-marché

Dans la métissée rue des Petites Écuries (X^e), Amandine Chaignot a débarqué avec son restaurant Pouliche en 2019. Elle est allée à la rencontre de ses voisins, jusque dans les vieux rades fréquentés par la communauté kurde. Et elle s'est fait une place. Passée la sidération du confinement, elle aussi s'est décarcassée. « J'ai eu mon maraîcher Christophe Latour au téléphone, se remémore-t-elle. Au bord des larmes, il allait jeter sept tonnes d'asperges. Et moi, là où je vis, je ne trouvais aucun bon primeur. » C'est ainsi qu'Amandine, au parcours palace (Plaza Athénée, Ritz, Bristol, Meurice, Raphaël, et Rosewood à Londres) s'est transformée en marchande des quatre saisons à l'intérieur même de son restaurant. « Grâce aux réseaux sociaux et aussi au bouche-à-oreille, ça a pris tout de suite. On me demandait des conseils pour cuisiner, les gens me racontaient leur vie, achetaient des œufs bio, un morceau de pain, trois pommes, c'était un vrai marché de campagne. Ça a affirmé et resserré les liens. Et ça a confirmé mon envie de créer un endroit pour >

> se retrouver, boire un café, un apéro ou un verre de Crozes-Hermitage d'Yves Cuilleron, dont le portrait a été croqué par l'artiste Étienne Quesnay sur ma vitrine ! »

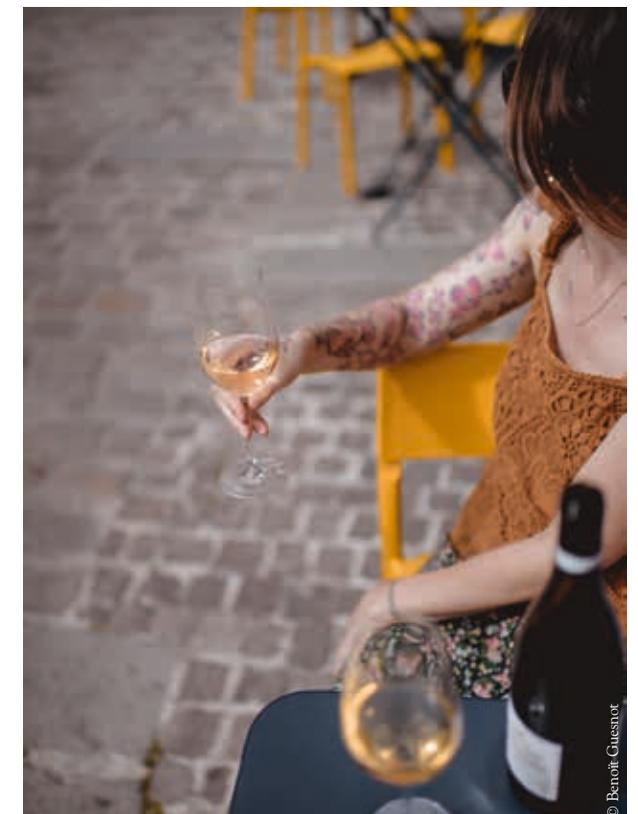
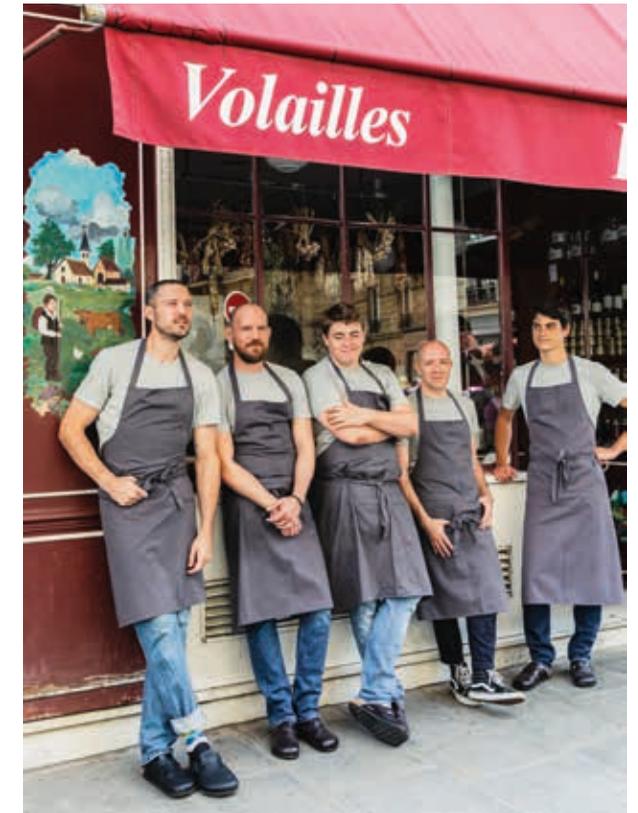
Antonin Bonnet, le chef étoilé de Quinsou et néo-boucher d'ane sa rue de l'Abbé Grégoire (VI^e) a vécu un peu la même histoire. La Boucherie Grégoire est restée ouverte comme un phare dans la nuit. « Ça nous a permis de réinscrire la boucherie dans le quartier, insiste-t-il en brandissant un verre de la cuvée Équinoxe de Maxime Graillot (Domaine des Lises). C'était énormément de travail pour imaginer des offres simples, redonner au client le pouvoir de cuisiner, lui souffler des idées de recettes. Il nous a fallu du temps pour comprendre mais on a créé une réputation et des habitudes. » À l'instar de Bertrand Auboyneau, Grégory Marchand, fan des vins de Laurent Combier et chef étoilé du Frenchie dans l'étroite rue du Nil (II^e), sait ce que vie de quartier veut dire. « On habite ici, nos enfants sont scolarisés ici. Quand nos voisins ont vu que l'on préparait des repas pour le Refettorio [le restaurant solidaire situé dans l'église de la Madeleine] ou pour les soignants, ils nous ont demandé si on pouvait leur en vendre. » Atteint en famille par le virus, Grégory, qui a aussi un Frenchie à Londres, a retrouvé le bonheur au coin de la rue. « On a lancé Frenchie @Home et on a reçu un soutien formidable du quartier. Ceux qui étaient venus à l'ouverture du

Frenchie mais ne réussissaient plus à réserver une table nous ont redécouverts. On va essayer de garder ce lien. »

La vie locale, par-delà le périph'

Dans l'excentré « village » des Batignolles, Thibaut Spiwack, le chef d'Anona (XVII^e), n'a lui jamais fermé. « Dès le premier jour, on a commencé à livrer des repas nous-mêmes, à vélo. L'équipe tournait, trois jours de boulot, trois jours de repos, ça évitait de s'ennuyer. » Cuisinier engagé, titulaire d'une étoile verte au Guide Michelin et de trois des badges du label Écotope, Thibaut se concentre sur les produits d'Île-de-France et les circuits courts. « Pour nos offres à emporter, on a continué à travailler avec les mêmes producteurs, précise-t-il. Ça a été une découverte pour les gens du quartier qui venaient parfois juste pour papoter, boire un verre d'eau ou une bière. On sentait qu'ils en avaient besoin, certains étaient très bavards ! » Cette présence a permis à Anona de se faire mieux connaître, certains clients n'hésitant pas à réserver bien avant de connaître la date de réouverture. Ils ont été bien accueillis, parfois même avec un verre d'une cuvée de David Reynaud (Domaine les Bruyères), un des vigneron chouchous du chef.

Si les quartiers de Paris ont transpiré la générosité, la banlieue n'a pas été en reste. À Asnières (92), Frédérique >





© Ludovic Le Guyader



© Benedetta Chala



© Benoît Chesnot

> Triquet, cheffe-propriétaire de Saisons et Poulette, a d'abord soutenu ses fournisseurs grâce à son réseau amical. Les riverains venaient chez elle chercher le beurre et le lait de la ferme Belle Miss'Terre, les paniers de légumes des Bras Barreira, successeurs de Joël Thiébaud à Carrières-sur-Seine, la rhubarbe de Mathieu Vermes, les huiles de Xavier Alazard ou les agrumes Bachès de Perrine et Étienne Schaller. « Ça se passait dans mon jardin, j'ouvrais mon portail une fois par semaine, et les gens réglèrent grâce à l'application Lydia. » Au deuxième confinement, elle a structuré la démarche avec une autre locale de l'étape, la créatrice d'événements gastronomiques et autrice culinaire Anne Etorre (*Le pâté. Dix façons de le préparer; Le poulpe. Dix façons de le préparer; etc.*). « On a recensé une vingtaine de producteurs, on envoyait la liste des produits disponibles à cent cinquante personnes et on est montés jusqu'à vingt mille euros de ventes au mois de décembre, au moment des fêtes. On prenait la plus petite marge possible, même pas 2 %, c'était de l'entraide, pas du business. » Une action généreuse qui lui a permis d'étoffer son réseau de fournisseurs, notamment Joël Poirier, formidable éleveur de pigeons. Elle les garde désormais à sa carte, rôtis avec leur jus et une purée de cassis, accompagnés de légumes glacés de saison, souvent en accord avec le Crozes-Hermitage du Domaine Gilles Robin. À la santé du monde d'après !

Anona

80 boulevard des Batignolles 75017 Paris
anona.fr

Bistrot Paul Bert

18 rue Paul Bert 75011 Paris
instagram.com/bistrot paulbert

Frenchie

5 rue du Nil 75002 Paris
frenchie-ruedunil.com

Poulette

52 avenue de la Marne 92600 Asnières-sur-Seine
poulette-asnieres.fr

Pouliche

11 rue d'Enghien 75010 Paris
poulicheparis.com

Quinsou

33 rue de l'Abbé Grégoire 75006 Paris
quinsourestaurant.fr

Saisons

50 rue du Château 92600 Asnières-sur-Seine
saisons-asnieres.fr



© SK JJC





« JE N'AI PAS DE VINS DE GARDE
MAIS DES VINS DE SAUVEGARDE »

GAËTAN ROUSSEL

LA SORTIE DE SON NOUVEL ALBUM SOLO, « EST-CE QUE TU SAIS ? », A ÉTÉ UN RAYON DE SOLEIL BIENVENU DANS LE PRINTEMPS CONFINÉ. CET AUTOMNE, LE CHANTEUR DE LOUISE ATTAQUE TAILLERA LA ROUTE POUR UNE SÉRIE DE CONCERTS À TRAVERS LA FRANCE : L'AMATEUR DE VIN EN PROFITERA PEUT-ÊTRE POUR FAIRE HALTE CHEZ LES AMIS VIGNERONS, COMME LE 11 DÉCEMBRE PROCHAIN QUAND IL SE PRODUIRA SUR LA SCÈNE DU THÉÂTRE LE RHÔNE, À DIX BORNES À PEINE DES PREMIÈRES VIGNES DE CROZES-HERMITAGE...

Propos recueillis par Paul-Henry Bizon

Quelle place occupe le vin dans votre vie ?

J'aime le vin autour d'une grande table, d'un bon repas. Même à l'apéro. J'aime le vin dans les moments de réunion entre amis, en famille. Pour moi, il est associé à la convivialité. J'ai coutume de dire que je n'ai pas de vins de garde mais des vins de sauvegarde ! Je n'ai que des vins que j'aime bien boire au quotidien. Avec ma femme, qui est aussi mon associée dans la musique, nous partageons notre vie entre Paris et le sud de la France. Nous n'avons pas de cave. Nous aimons bien acheter au gré de nos découvertes, de nos rencontres, soit chez un vigneron, soit dans un restaurant où le sommelier nous partage une trouvaille. Dans ce cas-là, on note et on essaye d'en acheter quelques bouteilles chez notre caviste. Pour le dire simplement, dans notre vie, le vin a une place dédiée au partage et à la rencontre.

Vous-même, vous cuisinez beaucoup. J'imagine que le choix du vin fait aussi partie de ce plaisir.

Totalement. Et, au même titre que nous faisons attention aux produits que nous cuisinons, on aime s'intéresser à la façon dont les vignerons font leur vin. On aime associer ce que l'on cuisine à ce que l'on va boire, c'est une chose qui fait partie intégrante de notre envie de recevoir, de faire plaisir.

Quel est le type de vins que vous aimez ?

Je suis ouvert à beaucoup de régions avec une attirance pour les vins en biodynamie, voire nature. Je suis tombé amoureux des vins de Jean-François Ganevat dans le Jura. J'aime beaucoup aussi le travail de Nicolas Carmarans en Auvergne. On est aussi amis avec Éric Pfifferling à Tavel. Je peux aussi citer Charlotte et Louis Pérot qui donnent vie

dans le Lot à un chenin très minéral. J'ai aussi rencontré des vignerons dans le nord de la Vallée du Rhône et j'ai beaucoup apprécié leur travail. Après, nous avons tous nos gimmicks, nos périodes, des moments où on va cuisiner d'une certaine manière et donc préférer certains vins. On aime bien se laisser porter. On apprécie beaucoup la découverte !

Vous goûtez toutes les couleurs : le rouge et aussi le blanc.

C'est lié à mon enfance, je pense. Je suis venu au vin avec mon père vers l'âge de douze ou quinze ans. Je n'en buvais pas, rassurez-vous, mais nous vivions près du Sancerrois et j'ai le souvenir que nous faisions parfois des visites de vignobles et que mon père achetait du blanc. Dans mon goût pour le blanc, il y a sans doute quelque chose qui me rappelle ces souvenirs agréables. Mais j'avoue quand même une petite préférence pour le rouge.

Vous repartez en tournée. Est-ce un temps propice pour découvrir les vignobles ?

La chance que j'ai eue malgré ce qui nous est tombé sur la tête à tous, c'est que le disque étant sorti au printemps, j'avais le droit de travailler donc j'ai réussi à répéter un petit peu, à faire de la promotion, à organiser un concert pour les radios. J'ai déjà retrouvé le chemin de l'instrument mais j'attends avec impatience de retrouver celui de la scène et les routes. Dans la mesure du possible, j'essaye de m'aménager des moments. La tournée, c'est à la fois toujours pareil et toujours différent. Les journées sont rythmées de la même façon mais j'ai toujours le temps d'aller flâner, d'aller découvrir un petit restaurant, de trouver une cave où acheter une ou deux bouteilles à partager pour le

SES COUPS DE CŒUR DU MOMENT

Gare au Gorille

68 rue des Dames 75017 Paris
gareaugorille.fr

« Il y a des gens en qui je fais entièrement confiance pour me faire découvrir de nouveaux vins. Louis Langevin, le sommelier de ce restaurant des Batignolles, en fait partie ! »

Cave Bardou

169 boulevard Pereire 75017 Paris
cavesbardou.com

« C'est une très bonne cave, avec un très grand choix. J'y rassasie ma curiosité. Et on y est toujours bien conseillé. »

Cette attention au vin et à la façon dont il est fait vous semble-t-elle être un marqueur de génération ?

Il me semble que cela va de pair avec la nourriture et une conscience écologique plus aiguisée. Sans doute que ma génération (et celle qui suit) a commencé à porter une plus grande attention à la façon dont elle s'alimentait. Il y a une prise de conscience qui est intéressante qui concerne aussi le vin et dont sont porteurs les vignerons, dans le rapport à la terre et à l'environnement. C'est pour cette raison que c'est passionnant de les entendre parler de leur travail. Pareil pour les cuisiniers. J'ai eu la chance, par exemple, de rencontrer Yves Camdeborde qui est devenu un bon ami. C'est un bonheur de l'entendre parler bouffe et vin. Avec ce genre de personnes, on peut tout manger, parce que l'on sait où l'on va.

Cette attention à l'autre et à l'environnement habite justement vos textes.

J'espère. Ma démarche est d'évoquer l'autre, le collectif, le partage. Mon dernier album parle de transmission, du goût des autres... Ce qui n'empêche pas d'avoir de l'ego, on en a tous, mais il suffit de le mettre au bon endroit. Il peut y avoir des ponts entre toutes nos démarches. Si je fais de la musique comme d'autres font du vin, je suis un homme heureux ! Il y a un point commun entre nous, c'est que, dans mon métier, je suis, comme eux, un émetteur. Et je suis intimement convaincu qu'il faut avoir des convictions dans ce que l'on veut émettre et, même si ces convictions ne transparaissent pas de manière évidente, je suis persuadé qu'elles se transmettent par un fil invisible au récepteur.

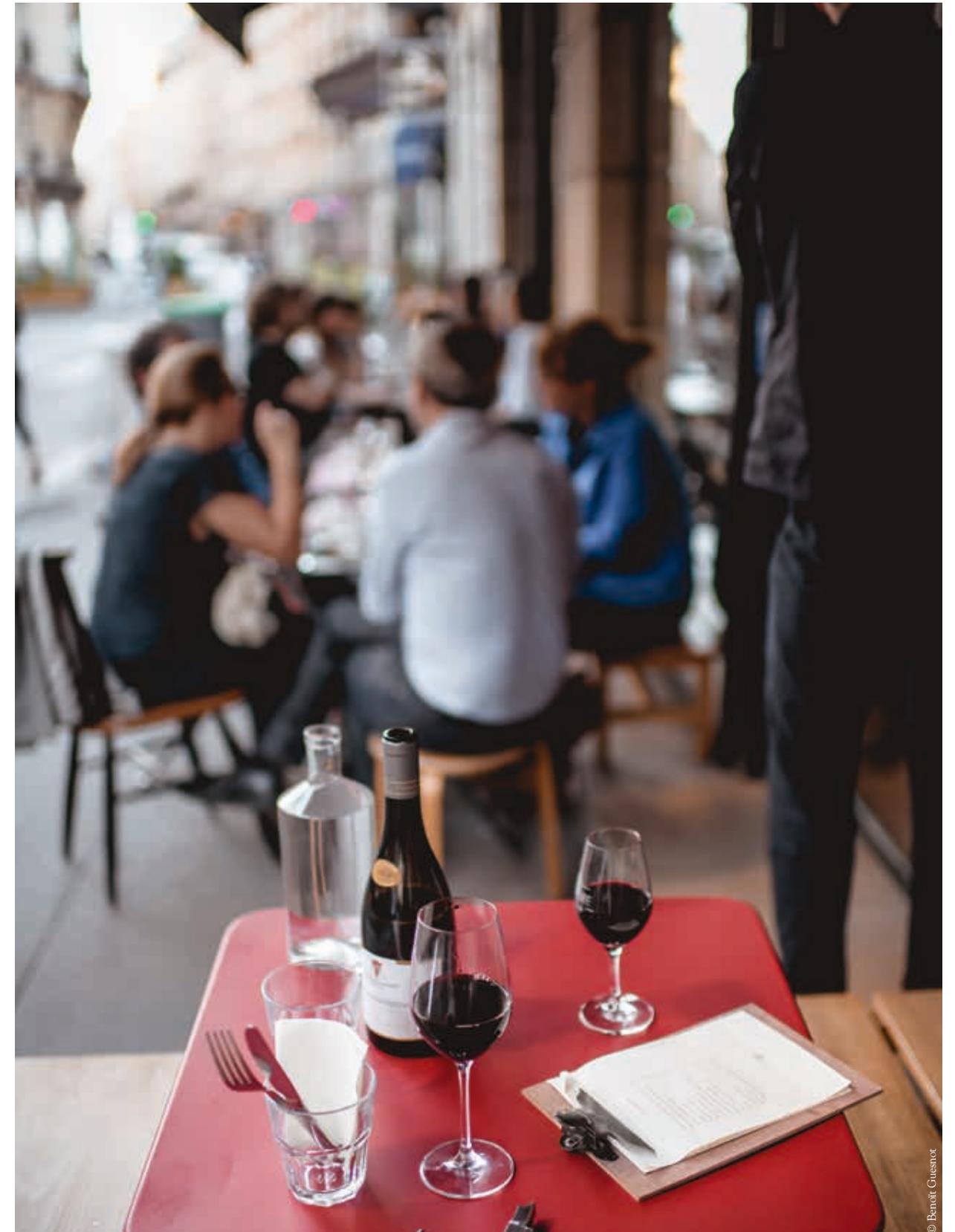
On a vu que la crise du Covid-19 a beaucoup affecté les métiers de la restauration comme ceux de la culture. Qu'est-ce que cela dit de notre société ? Comment cet événement peut nous inspirer pour la suite ?

Cela nous oblige à considérer la façon dont nous utilisons notre temps, étant donné que la pandémie a modifié tout le rapport aux choses, à nous et aux gens. Tout ce que nous faisons aujourd'hui est empreint de ça. Cela doit nous permettre, ne serait-ce qu'un temps, de rediriger notre attention, même si on sera sans doute rattrapé par la vitesse. Comment tenir en inventant d'autres rythmes ? Cela permet de se poser des questions sur la manière de faire. On verra ce qui nous en restera. J'espère que cela va un peu changer notre façon de « focaliser » même en reprenant de la vitesse. En tout cas, on ne peut plus reprendre le cours des choses en disant qu'on ne savait pas.

- > dîner d'après concert. Je ne le fais pas à chaque fois mais la tournée peut être propice à ce genre de choses.

Ce goût pour le vin, c'est quelque chose que vous partagez avec votre équipe ?

J'ai quelques complices, oui ! J'aime bien partager mes découvertes. Moi-même, j'essaie d'être curieux. J'apprends petit à petit à connaître le vin et la manière dont les vignerons le travaillent et c'est agréable de pouvoir en faire part aux gens qui sont avec moi. Je ne suis pas un fin connaisseur, je fais mon possible. On est une quinzaine sur la route et il y en a toujours deux ou trois qui sont intéressés. De plus en plus d'ailleurs !





FOURNÉES DU PATRIMOINE

C'EST LA NOUVELLE TRINITÉ PARISIENNE. PÂTÉ EN CROÛTE, ŒUF MAYO ET BOEUF BOURGUIGNON... CES PLATS QU'ON CROYAIT CONDAMNÉS RENOUENT DEPUIS PEU AVEC LA GLOIRE. AUJOURD'HUI, ON NE SE CACHE PLUS POUR PROCLAMER SON AMOUR POUR LA BONNE RIPAILLE, ASSOCIANT GÉNÉRALEMENT À SON PROPOS UNE DÉCLARATION LIMINAIRE VISANT À PRÔNER UN CERTAIN RETOUR AUX SOURCES, COMME S'IL S'AGISSAIT DE SE RACCROCHER À DES TEMPS OÙ L'ON ALLAIT AU RESTAURANT POUR SE FAIRE PLAISIR ET PAS POUR FAIRE LE MALIN SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.

Mathilde Bourge

Signe criant du regain de popularité de la cuisine dite populaire : la nouvelle jeunesse des fameux bouillons parisiens, qui avaient complètement disparu du paysage à la notable exception du Bouillon Chartier, monument boulevardier qui, en cent vingt ans d'existence, n'a jamais déserté le numéro 7 du faubourg Montmartre dans le IX^e arrondissement. Depuis près de cinq ans, de nombreuses cantines à l'esprit d'antan, mais avec des jeunes gens bien d'aujourd'hui à leur tête, sont ainsi venues serrer les rangs derrière l'historique résistant.

Du vraiment vrai

À travers leur assiette, les Parisiens entendent-ils renouer avec des valeurs perdues ? C'est une évidence pour Jean-Christophe Le Hô, directeur du Bouillon Pigalle, pour qui le succès de ces nouvelles adresses a bien une dimension nostalgique, celle qui renvoie à une époque où, malgré les différences, il était plus facile de se mélanger. « *Le bouillon, c'est une cuisine du souvenir qui réunit toutes les générations et toutes les classes sociales. On peut voir des groupes d'amis comme des familles, des personnes seules comme des collègues qui viennent déjeuner ensemble. Tous viennent chercher une cuisine rapide mais bonne, réalisée avec de bons produits, peu coûteuse, le tout servi dans une ambiance très conviviale.* » Lors de son ouverture en 2017, l'équipe du Bouillon Pigalle pensait servir 800 couverts quotidiens avant de vite revoir ses ambitions à la hausse : « *Rapidement, on s'est retrouvé à accueillir 1500 personnes par jour. Il a fallu s'adapter*

mais c'est vraiment le signe que cette cuisine est de nouveau plébiscitée à Paris. » La trentenaire Margot Dumant, qui tient le restaurant Aux Crus de Bourgogne avec son frère Félix dans le II^e arrondissement de Paris, abonde : « *La cuisine populaire a toujours plu, mais c'est vrai que les bonnes adresses étaient de plus en plus rares. Aujourd'hui, on sent que les Parisiens veulent retrouver la cuisine française de référence et les choses simples. Quand on voit le nom steak au poivre sur une carte, on sait ce qu'on va manger, et ça, c'est plutôt rassurant. Les concierges des palaces nous envoient même leurs clients étrangers qui souhaitent découvrir le vrai Paris, comme ils disent.* »

Et les grands chefs s'y mettent

Preuve que la cuisine populaire met tout le monde d'accord, les grands chefs aussi sont de plus en plus nombreux à avouer leur petit faible pour les grands classiques du genre. Ce n'est pas Émile Cotte, lequel vient tout juste d'ouvrir Baca'v à la limite des V^e et XIII^e arrondissements qui prétendra le contraire. Ancien du Taillevent et du Pré Catelan, le chef, qui a grandi à la ferme, a quitté le monde de la haute gastronomie pour assumer pleinement son amour débordant pour la cuisine bistrotière. « *Je ne tire pas un trait sur mon parcours, je suis ravi de l'avoir fait, mais j'avais envie d'ouvrir un lieu où l'on pouvait manger très correctement et où l'addition pour un menu complet avec du vin resterait à moins de cent euros pour deux, ce qui n'est pas toujours évident à Paris.* » À leur façon, des chefs à la réputation déjà faite >

> semblent emprunter le même chemin, qu'on pense à Jean-François Piège (La Poule au Pot, L'Épi d'Or) ou à Stéphanie Le Quellec avec sa nouvelle adresse MAM, définie comme une « maison de cuisine dédiée à la cuisine de maison ». Du bon mais de l'accessible.

De son côté, Antonin Bonnet, le chef étoilé du Quinsou, n'avait jamais caché son attirance pour les préparations à base d'abats, souvent déconsidérées. Ris de veau, pied de cochon, tripes... L'enfant de la Lozère, tôt marqué par son passage chez Michel Bras, met ainsi un point d'honneur à valoriser les morceaux délaissés, mais sans en faire toute une histoire. « On vit dans une société d'une telle opulence qu'on considère aujourd'hui que manger des abats est une façon de militer contre le gaspillage alors que cela devrait être normal tellement ça peut être délicieux ! » D'ailleurs, il a racheté la boucherie-tripe Grégoire, située dans la même petite rue éponyme, coincée entre les passantes rue de Sèvres et rue de Rennes.

L'heure de gloire de deux symboles

Parmi les grands classiques de la cuisine populaire, deux spécialités tirent leur épingle du jeu : le pâté en croûte et l'œuf mayo, qui ont même leurs championnats du monde, respectivement depuis 2009 et 2018.

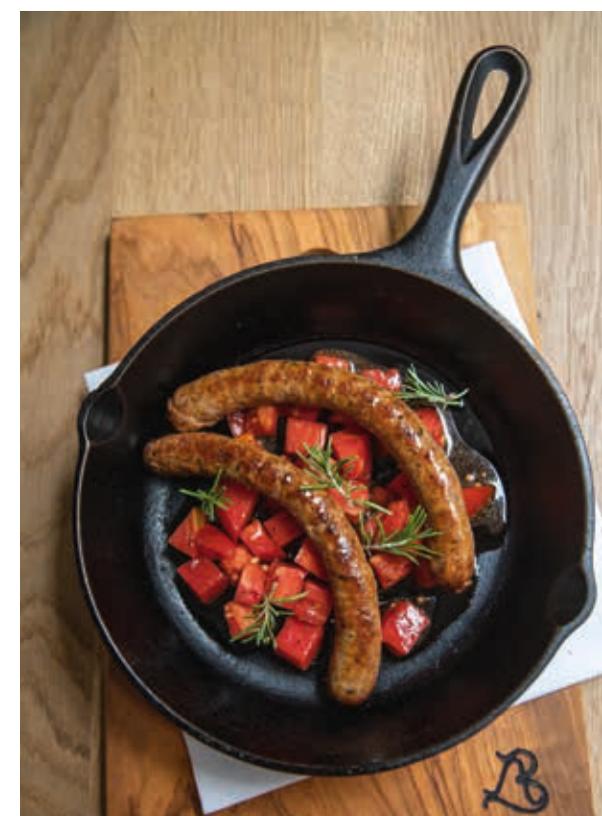
Gwilherm de Cerval, ancien sommelier et aujourd'hui chroniqueur pour l'émission Très Très Bon sur Paris Première, fait partie de l'ASOM, l'Association pour la sauvegarde de l'œuf mayonnaise. Derrière cet intitulé qui peut prêter à sourire se cache une pléiade de gourmands pour qui la petite entrée est un étendard de la cuisine populaire. « L'engouement que les gens ont pour ce plat est génial ! C'est un plat simple, facile à reproduire chez soi et

pourtant, quand il est présent sur une carte, on a quand même envie de le prendre car c'est une vraie madeleine de Proust ! »

Le Bouillon Pigalle a d'ailleurs remporté l'édition 2019 du championnat du monde avec un œuf mayo facturé à seulement un euro et quatre-vingt-dix centimes. « Quand on s'est inscrit, on ne prenait pas trop le concours au sérieux. Puis on s'est rendu compte qu'il y avait de très grands chefs dans le jury, comme Guillaume Gomez ou Yannick Alléno. On a gagné par la simplicité, avec une mayonnaise un peu vinaigrée et cette victoire a eu un vrai impact auprès de notre clientèle », se souvient Jean-Christophe Le Hô.

Pour le pâté en croûte, qui cumule goût du revival et force du tour de main, les choses sont légèrement différentes. Beaucoup plus technique que l'œuf mayo, cette préparation charcutière, qui se prête plus facilement à l'expérimentation, « a considérablement évolué en dix ans », observe Gilles Vérot, patron de la maison du même nom (trois adresses à Paris) et vice-champion du monde de la spécialité en 2011. « À l'époque, il n'y avait pas la folie qu'il y a aujourd'hui. Les concours mais aussi les réseaux sociaux ont beaucoup joué. Cependant, tout n'est pas qu'image. Les charcutiers et les cuisiniers se sont investis avec une vraie envie de repenser le produit. »

La récente étude de l'Ifop, qui a dévoilé que, pendant la fermeture des restaurants, c'était la cuisine de bistrot qui avait le plus manqué aux Français, laisse à penser qu'il y a quelque chose de profond qui se joue. Comme si, dans un contexte économique mais aussi écologique qui mêle incertitude du lendemain et pourtant envie de se (re)faire plaisir sans plus attendre, on avait trouvé, pour les dures années qui viennent la martingale de nos fringales. >





ÉMILE COTTE

Il est tombé dans la marmite tout petit, grandissant dans le Limousin natal dans une famille de paysans, de cuisiniers et de restaurateurs de quartier qui très vite lui ont donné le goût des bonnes choses et l'amour de la cuisine bien faite. Après l'école hôtelière de Soulliac, Émile Cotte débute sa carrière parisienne auprès du Meilleur ouvrier de France Frédéric Anton (ex-Pré Catelan), proclamé « père spirituel » par son disciple, avant d'enchaîner auprès de Guy Savoy puis aux côtés d'Alain Solivérès au restaurant Le Taillevent, où il devient sous-chef puis chef des 110 Taillevent Paris et Londres. Plus tard, Philippe Mille lui confie les rênes du Drouant. En 2021, après des mois de préparation et de confinement, Émile Cotte lance enfin Baca'v, son premier restaurant, situé dans le V^e arrondissement de la capitale. « Ça faisait au moins cinq ans que j'avais envie de m'installer à mon compte. Quand j'ai visité le lieu, j'ai directement su qu'il y avait quelque chose à faire ici. Je crois que je ne me suis pas

trompé car la clientèle a de suite été très enthousiaste. » Au Baca'v, Émile Cotte a fait le choix de revenir à une cuisine plus simple, plus traditionnelle, tout en gardant en tête ce qu'il a appris en fréquentant les plus grands. « Le sourcing est une chose très importante pour moi. J'ai rencontré un tas de producteurs dans le Limousin pour élaborer ma carte et je prépare ce que j'aimerais moi-même manger au restaurant : du pâté en croûte, du foie gras mi-cuit, du parmentier de queue de bœuf, de l'onglet de bœuf avec une échalote confite, mais aussi un bon baba au rhum ou une pavlova maison, le tout pour un ticket en-dessous des cent balles pour deux personnes. » Il s'emballe : « Les réductions, les émulsions, les traits au bord de l'assiette... Tout ça, c'est de l'esbroufe ! Alors qu'une asperge-vinaigrette, c'est tout simple, mais ça peut être dingue ! »

Baca'v

6 rue des Fossés Saint-Marcel 75005 Paris

bacav.paris

SON BISTROT PRÉFÉRÉ À PARIS

Le Grand Pan, 20 rue Rosenwald 75015 Paris - LeGrandPan.FR

SON ACCORD PRÉFÉRÉ EN AOC CROZES-HERMITAGE

L'ASSIETTE : OEUF MEURETTE AU LARD PAYSAN ET ESCARGOTS

Le VIN : Le Rouvre (rouge), Yann Chave



GWILHERM DE CERVAL

Avant de gagner son rond de serviette dans la bande de François-Régis Gaudry sur Paris Première, Gwilherm de Cerval a été commis sommelier au Ritz aux côtés de Michel Roth puis assistant chef sommelier Relais Louis XIII, le restaurant doublement étoilé du chef Manuel Martinez. Après un stop-over à Londres comme responsable de cave, le jeune homme rentre à Paris pour occuper pendant trois ans le poste de sommelier au Royal Monceau Raffles. Copain avec les vigneron, il devient agent pour la société Domaines, Maisons et Châteaux. En parallèle, ce touche-à-tout fait ses premiers pas dans les médias comme chroniqueur pour l'émission Entre les vignes sur Campagne TV et en animant une web-série sur les lieux et gens du vin pour Le Petit Futé. Bref, le trentenaire a vu du pays et rencontré du (beau) monde ! Ce qui ne l'empêche pas de continuer à aimer les (bonnes) choses simples, ce qui le pousse à relancer, en 2018, avec

ses collègues du Guide Lebey l'ASOM, l'Association pour la sauvegarde de l'œuf mayo, laquelle est l'organisatrice du très concurrentiel Championnat du monde de l'œuf mayo. « C'est un plat populaire et peu technique, qui ne mêle que deux éléments, mais qui procure beaucoup de joie. C'est exactement ce qu'on attend d'un restaurateur : qu'il fasse plaisir à ses clients. Quand on évoque le championnat du monde, les gens sont surpris, rigolent, mais sont intrigués de voir que même les plus grands chefs de France sont enthousiastes à l'idée de découvrir la meilleure recette. » Les deux premiers noms à figurer au palmarès : Le Griffonnier (VIII^e) en 2018 et le Bouillon Pigalle (XVIII^e) en 2019. « Les deux ont gagné avec des recettes complètement différentes mais tout aussi réjouissantes ! »

Journaliste et co-président de l'Association pour la sauvegarde de l'œuf mayo

[instagram.com/asom_oeufmayo](https://www.instagram.com/asom_oeufmayo)

SON BISTROT PRÉFÉRÉ À PARIS

Le Café des Ministères, 83 rue de l'Université 75007 Paris - CafedesMinisteres.FR

SON ACCORD PRÉFÉRÉ EN AOC CROZES-HERMITAGE

L'ASSIETTE : OEUF MAYO

Le VIN : Les Karrières (Blanc), Dard & Ribo





MARGOT & FÉLIX DUMANT

Chez les Dumant comme chez d'autres, la restauration est une affaire qui mobilise tout l'arbre généalogique. Margot et son frère jumeau Félix se démènent dans le métier, qui est aussi celui du papa Jérôme et de l'oncle Stéphane depuis plus de quarante ans. D'ailleurs, le quatuor a lancé ensemble des adresses qui tournent, comme Les Marches (XVI^e) ou La Pizzeria d'Auteuil (XVI^e), et redonné vie à quelques institutions hors d'âge. Parmi elles, Aux Bons Crus (XI^e) et Aux Crus de Bourgogne, véritable mythe au cœur des Halles avec sa déco d'époque, ses boiseries sombres et ses plats ancrés dans la culture bistrotière. « Mon père y allait quand il était jeune pour manger le très réputé homard grillé et le foie gras. Les lieux ont appartenu à la même famille pendant quatre générations et quand on a su que c'était à vendre, on a saisi notre chance », explique la désormais copropriétaire de l'établissement. En accord avec son frangin, elle a tenu à conserver l'âme des lieux en proposant des grands

classiques comme l'artichaut vinaigrette, la sole meunière, le poulet aux morilles ou encore la fameuse omelette norvégienne. « On fait toutes les découpes et le flambage en salle. Ça crée un petit spectacle qui plonge tout de suite les clients dans l'atmosphère si particulière du lieu ! » Les plats réconfortants y côtoient une large gamme de vins allant de 20 à 500 euros la bouteille, finement sélectionnés par Félix et Jérôme. « Tous deux se déplacent beaucoup pour rencontrer les vigneron dans les vignobles », jalouse Margot Dumant. Et pendant qu'eux vendangent et vinifient, on enverra gibiers et champignons chez Margot. « À partir de septembre, c'est la saison qui commence. Et je suis toujours surprise de voir à quel point les jeunes aiment ça : vraiment, ce sont des plats qui marchent avec toutes les générations. »

Aux Crus de Bourgogne
3 rue Bachaumont 75002 Paris
auxcrusdebourgogne.com

LEUR BISTROT PRÉFÉRÉ À PARIS

AUX BONS CRUS, 54 RUE GODEFROY CAVAINAC 75011 PARIS - AUXBONSCRUS.FR

LEUR ACCORD PRÉFÉRÉ EN AOC CROZES-HERMITAGE

L'ASSIETTE : RIS DE VEAU, PURÉE AU BEURRE MAISON
LE VIN : CAP NORD (ROUGE), LAURENT COMBIER



GILLES VÉROT

Il est le légataire d'une longue lignée de charcutiers d'excellence. L'histoire débute en 1930, avec l'ouverture de la Maison Vérot à Saint-Étienne, alors dirigée par Jean Vérot. Pierre et Alexandre Vérot, les enfants, prennent la relève et élèvent encore un peu plus le niveau : Pierre décroche même en 1976 le titre de Meilleur ouvrier de France. En 1997, c'est au tour de Gilles, le fils de Pierre, de reprendre le flambeau. Le charcutier démarre une nouvelle aventure en s'installant la même année à Paris en compagnie de Catherine, l'épouse. Ensemble, ils ouvrent une première boutique entre Saint-Germain-des-Prés et Montparnasse. Après avoir remporté le titre du meilleur fromage de tête de France, Gilles Vérot aménage une deuxième boutique rue Lecourbe et fait la rencontre du multi-étoilé Daniel Boulud. Le chef français de New York lui confie la création à Broadway de la charcuterie du Bar Boulud, un concept par la suite dupliqué à Londres, Toronto et Boston. En 2011, le spécialiste de la charcuterie

devient vice-champion du monde du pâté en croûte. Tout s'accélère. Aujourd'hui, la Maison Vérot a ses quartiers aux Galeries Lafayette Champs-Élysées et collabore avec beaucoup de grands chefs. Les projets s'accumulent comme ce banh-mi en croûte, un hybride entre le pâté en croûte traditionnel et le célèbre sandwich vietnamien, créé en accord avec la cheffe nomade Céline Pham. Et le livre sorti l'an passé avec les recettes de la maison s'est tant arraché que les libraires n'en avaient plus pour Noël. Pour Gilles Vérot, modeste d'entre les modestes, ça témoignerait surtout d'un regain de popularité pour la charcuterie. « Il se passe quelque chose depuis environ cinq ans, juge-t-il. Le regard porté sur nos produits a changé mais c'est aussi que la charcuterie a su progresser. »

Maison Vérot
Adresses p. 45
maisonverot.fr

SON BISTROT PRÉFÉRÉ À PARIS

LA RÉGALADE, 106 RUE DE SAINT-HONORÉ 75006 PARIS - LAREGALADE.PARIS

SON ACCORD PRÉFÉRÉ EN AOC CROZES-HERMITAGE

L'ASSIETTE : PÂTÉ EN CROÛTE VOLAILLE, COCHON ET FOIE GRAS
LE VIN : COUR DE RÉCRÉ (BLANC), FRANÇOIS VILLARD



STÉPHANIE LE QUELLEC

LA CHEFFE FRANCILIENNE - NÉE DANS LE VAL D'OISE, INSTALLÉE À PARIS - EST PRÉSENTE SUR TOUS LES FRONTS DU COMBAT CULINAIRE, CELUI DE LA GRANDE GASTRONOMIE AVEC LES DEUX ÉTOILES DE LA SCÈNE, COMME CELUI DE LA CUISINE FAMILIALE AVEC MAM, UNE NÉO-ADRESSE PENSÉE COMME UN COMMERCE DE PROXIMITÉ. L'EX-TOP CHEF, CHANTRE D'UNE ALIMENTATION GÉNÉREUSE ET CHATOYANTE, EST AUSSI UNE FERVENTE MILITANTE DE LA CAUSE VIGNERONNE. POUR ELLE, LE VIN, C'EST TOUT À LA FOIS UN PLAISIR PARTAGÉ, UNE SOURCE D'INSPIRATION ET UN SUJET DE CONVERSATION QUASI INÉPUISABLE !

Propos recueillis par Paul-Henry Bizon

Quelle place occupe le vin dans votre vie ?

Elle est de plus en plus importante. Personnellement, j'ai toujours aimé le vin mais depuis une dizaine d'années, je m'y intéresse encore plus. Au début, c'était un peu par hasard, en écoutant des conversations, mais grâce à l'un de mes amis qui écrit sur le vin, je me suis vraiment prise au jeu. L'arrivée du sommelier Matthias Meynard à La Scène, avec qui je vais régulièrement à la rencontre des vignerons, m'a aussi permis de comprendre certaines choses plus en profondeur. Goûter, comprendre, apprendre et donner surtout, parce que le vin est associé à la convivialité et au partage. J'aime la résonance que donne le vin à ma cuisine. À la fois en salle, parce que c'est agréable de discuter d'un vin avec les clients, leur raconter l'histoire du domaine, du vigneron, de ce qui m'a amenée à le choisir, et en cuisine parce que c'est une source d'inspiration très riche. Bref, j'adore le vin !

Vous aimez des vins en particulier ?

Mon goût change en fonction des périodes, de mon cheminement. Lorsque j'ai ouvert La Scène, j'étais très inspirée par les vins de la Vallée du Rhône, justement. J'adore leur côté ample, généreux, chaleureux qui collait très bien à ce que je souhaitais exprimer. D'ailleurs, ce sont des vins que j'ai dans ma cave et que j'aime déguster. Je suis aussi beaucoup allée en Bourgogne et j'éprouve beaucoup de plaisir à découvrir les subtilités et les différences qui apparaissent d'un vigneron ou d'un terroir à l'autre.

Pour vous, le rapport entre vin et cuisine est un dialogue permanent ?

Oui. Un plat peut m'inspirer un vin, et inversement. Cette confrontation est très riche. Grâce au vin, je fais beaucoup évoluer ma cuisine. En goûtant, des plats me viennent en tête et en bouche. Cette combinaison est pour moi une façon de prolonger la surprise vis-à-vis de mes clients, de ne pas forcément être là où je suis attendue. Le vin peut me donner l'inspiration.

Vous sentez que les clients sont en demande de surprise ?

Je constate qu'il y a beaucoup d'accords mets-vins, ce qui révèle une curiosité de la part des clients, une envie de vivre un moment spécial à table. Ils viennent pour bousculer le sommelier, se laisser surprendre et convaincre. Ils viennent pour essayer des choses qui amplifient la cuisine. Et le vin est son parfait allié. Il la souligne, la complète, la déroute, la sublime. Les deux dialoguent parfaitement. Le restaurant ne s'appelle pas La Scène pour rien ! Je pense que l'un et l'autre séparément doivent être parfaits pour que nous puissions par leur combinaison créer de l'exceptionnel. C'est en cela que le dialogue avec le sommelier est très important et se construit sur la réciprocité.

« LES VIGNERONS SONT COMME LES CHEFS, ILS METTENT TOUTE LEUR VIE DANS CE QU'ILS FONT »

LES ADRESSES DE STÉPHANIE LE QUELLEC

La Scène

Un jeune restaurant devenu en quelques années une place forte de la gastronomie parisienne du haut de ses deux étoiles. Chaque soir, la cheffe et son équipe y entrent en scène pour une représentation de haute volée dans le rutilant écrin signé Toro & Liautard.
32 avenue Matignon, 75008 Paris
la-scene.paris

MAM

Un endroit joyeusement hybride entre traiteur, pâtisserie, épicerie fine et cave à vin, dirigé par la maman de Stéphanie Le Quellec. On y vient pour plein de raisons et notamment pour découvrir la cuisine de la cheffe en version à emporter.
22 rue Fourcroy 75017 Paris
mamparis.com

Avez-vous une cave personnelle ?

Ma précédente cave a même permis de constituer celle de La Scène au moment de son ouverture ! Pendant longtemps, j'ai dû faire attention et j'achetais seulement pour le restaurant. Depuis peu, je recommence à prendre des choses pour moi. J'essaie d'enrichir ma cave au gré des rencontres, des dégustations, des conseils de mon caviste. Un week-end, je suis aussi tombé par hasard sur des bouteilles de Crozes-Hermitage sur le millésime 2017 qui est l'année de naissance de mon dernier fils et j'aime l'idée que j'en boirai avec lui dans vingt ans ou que je pourrai les lui transmettre. J'achète aussi pour le plaisir, pour une consommation plus courante. J'aime ces différents « temps » du vin. Le temps long de la garde et l'attente du bon moment, comme celui de l'envie, du plaisir avec des vins plus « faciles », des vins de copains. Cela correspond aussi à l'image que je me fais de la cuisine. J'aime autant le travail exceptionnel de la haute gastronomie que le naturel quotidien de la cuisine ménagère. Le point commun de tout cela, c'est la générosité. C'est ce qui crée la symbiose entre la cuisine, le vin et les acteurs du moment.

Les combinaisons sont infinies...

Et heureusement ! Avec le vin, je suis vraiment très ouverte et instinctive. Toutes les typicités m'intéressent, pourvu que j'y sente de la sincérité et de l'engagement. J'aime lire dans le vin la philosophie du vigneron, sa façon de cultiver, de prendre soin de la vigne et du sol, ses partis pris de vinification. C'est vraiment très proche de la cohérence que je défends en cuisine.

Justement, que vous ont inspiré les différents confinements dans votre façon de pratiquer la cuisine ?

Une deuxième maison, puisque j'ai ouvert MAM, qui est un lieu plus accessible, révélateur d'une fibre nourricière que j'ai toujours défendue en parallèle de la cuisine « haut-couture » du restaurant gastronomique. J'aime l'idée qu'on puisse déguster la philosophie d'un chef, des produits frais et de très bonne qualité mais chez soi. Je pense que les gens vont continuer à manger chez eux. Je veux m'inscrire dans ce désir. En parallèle, je viens de rouvrir La Scène et c'est un bonheur de retrouver les clients. J'ai toujours pensé que la table était un prétexte social, quelque chose d'important. Cette année, j'ai donc pu prendre un peu de recul sur ce que signifiait le restaurant pour les gens et ce que je voulais leur donner. Ce temps de réflexion m'a permis d'aller beaucoup plus en profondeur et en détail dans ce que nous proposons.

> Entretenez-vous des rapports avec des vignerons dont vous aimez le travail ?

C'est un travail de fond qui se joue à plusieurs niveaux. Bien sûr, nous avons la chance d'avoir accès à des productions incroyables, qui sont nos têtes d'affiche. Il y a des vins qui sont de l'ordre du Graal ! En parallèle, nous mettons en avant ce que nous appelons des jeunes talents, des domaines où travaillent des femmes et des hommes dont nous aimons les vins. Dans un verre comme dans une assiette, on peut souvent lire la personnalité de celle ou celui qui en a créé le contenu. Les vignerons sont comme les chefs, ils mettent toute leur vie dans ce qu'ils font.





PRISE DE POIVRE

ELLE SIGNE LES VINS ISSUS DE SYRAH, L'EMBLÉMATIQUE CÉPAGE DE CROZES-HERMITAGE, GRÂCE À UNE PETITE MOLÉCULE NATURELLEMENT CONTENUE DANS LE RAISIN, LA ROTUNDONE, LAQUELLE ACCORDE AU VIN SES NOTES DITES POIVRÉES QUE CHÉRISSENT TANT LES DÉGUSTATEURS. IL FAUT DIRE QUE L'ÉPICE FAMEUSE EST DANS TOUTES LES BOUCHES. DE MALABAR À MADAGASCAR, DE L'INDE À L'INDONÉSIE, LES POIVRES D'ORIGINE S'ÉTALENT SUR LES ÉTALS. AUSSI À L'AISE SUR LES SOLIDES QUE SUR LES LIQUIDES, LE POIVRE A DONC PRIS LE POUVOIR...

Laetitia de Rosa

Les toques en sont de plus en plus piquées, les comptoirs se multiplient et les moulins à variétés d'origine tournent à plein régime... Depuis quelque temps, Paris a attrapé un véritable coup de moude. Et pourtant, le « roi des épices » en aura parcouru, du chemin, avant d'être couronné... C'est même en cherchant du poivre qu'on a découvert les Amériques. Si la côte de Malabar, dans l'état indien du Kérala, est le berceau historique du poivre, sa culture qui remonte à l'Antiquité s'est depuis largement répandue à travers la planète. L'épice la plus consommée au monde s'est d'abord glissée dans d'étonnants endroits. Cérémonies d'offrandes, rites funéraires... En Égypte, il servait même à l'embaumement. « Sa saveur piquante en fait une substance au pouvoir guérisseur suivant le précepte de "ce qui fait mal fait du bien". Associé à la chaleur, au feu, élément fondamental du cosmos, le poivre est paré de bienfaits », enseigne Sylvie Jobbin-Le Moal. L'ultra-calée auteure du *Petit traité du poivre* est intarissable sur les vertus de l'épice-star. Déjà, le poivre – *Piper* pour les intimes – est un formidable anti-inflammatoire qui combine des effets antalgiques et antiseptiques. Particulièrement indiqué en cas de troubles digestifs, il serait aussi un antidépresseur naturel qui aiderait à lutter contre l'anxiété. Et il aurait même la faculté de redonner l'appétit aux personnes âgées pour qui la perte progressive du goût éloigne des plaisirs de la table. De là à parler d'un remède anti-Covid, il n'y a qu'un pas, que l'on ne franchira pas ici... Reste que ses bienfaits en matière de bien-être et de santé font de l'universelle épice un véritable trésor.

Denrée rare et chère, le poivre sert de monnaie d'échange durant l'Antiquité et le Moyen Âge. À l'époque, on paie

d'ailleurs en épices, et non en espèces ! Monopolisé par les marchands arabes, le commerce des épices suscite l'intérêt des Européens qui cherchent un autre moyen de se rendre en Asie pour s'y approvisionner. C'est le temps des Grandes Découvertes et des grands explorateurs. Vasco de Gama atteint ainsi les Indes en 1498. À partir du XIII^e siècle, le poivre se démocratise et devient plus accessible. Et quand le poivre vient mettre son grain de sel en cuisine, bien souvent il fait des miracles.

Leçon de choses

Car on aurait tort de limiter le poivre à son seul piquant. « Il n'y a pas une note unique de poivre. Au contraire, le poivre est d'une grande diversité aromatique et on retrouve d'innombrables saveurs dans la saveur. On devrait davantage parler des poivres, plutôt que du poivre », aime à rappeler Johan Thyriot. L'ancien chef étoilé du 1912 à Trouville-sur-Mer a un sérieux grain. Il collectionne une tripotée de poivres d'origine. « Il y a un effet terroir incontestable qui différencie un poivre du Cameroun d'un poivre d'Indonésie ou du Brésil. Les sols ne sont pas les mêmes, les climats non plus. » À l'instar du vin, le poivre est donc un produit de terroir dont le caractère varie en fonction de l'origine et de la période de récolte, révélant ainsi une palette aromatique qui va de l'agrumé au boisé, du fruité à l'épicé.

Cultivé dans tous les pays tropicaux, le poivrier n'est pas un arbre mais une liane qui peut grimper jusqu'à dix mètres à la recherche de la lumière. Le *Piper nigrum* (noir) est l'espèce la plus commune des poivriers. Le poivre long (*Piper longum*), le poivre cubèbe (*Piper cubeba*) et le poivre sauvage à queue Voatsiperifery (*Piper bordonense*) >

> appartiennent également à la famille des piperacées. Noir, blanc, vert, rouge : le poivre tient sa couleur de ses différents stades de maturité. « Cueilli avant qu'il ne soit mûr, le poivre vert se consomme frais sur place, ou bien conservé en saumure. Séché au soleil, il donne le poivre noir. Récolté plus tardivement, le poivre rouge, gorgé de soleil et de sucre, est lui aussi séché au soleil pendant plusieurs jours. Le poivre blanc, récolté vert ou rouge, est plongé dans un bain d'eau claire pour être débarrassé de son écorce. Son péricarpe, l'enveloppe qui entoure le cœur du poivre, va ainsi se désagréger. Il ne reste plus alors que le cœur que l'on fait sécher au soleil », détaille Marie-Lou Lizé. À la tête du comptoir Nomie (Paris XVIII^e), cette sourceuse hors-pair compile des dizaines de poivres dans son exigeante échoppe à épices.

En botanique, on distingue les « vrais » poivres des « faux » poivres, seules les baies provenant des plantes du genre *Piper* ayant droit à l'appellation de poivre. « Les faux poivres sont des espèces végétales qui ne sont pas des *Piper* mais qui sont utilisées comme des poivres », explique Sylvie Jobbin-Le Moal. En réalité, ce qu'on appelle faux poivres sont des baies qui ressemblent, par leur forme et leur usage, au poivre. Ce sont le poivre de Sichuan, les baies

roses, le poivre de Tasmanie ou encore le poivre Timut. « Parler de faux poivre est assez réducteur, on a l'impression qu'il s'agit d'un sous-produit. Or, leur apport en cuisine est tout aussi intéressant », souligne Marie-Lou Lizé. S'ils se travaillent de la même manière que le vrai poivre, ils n'ont pour autant pas les mêmes vertus aromatiques. « Dans les faux poivres, c'est la coque extérieure qui est la plus riche en goût. À la différence des vrais poivres, beaucoup plus ronds en bouche et harmonisants dans les plats, les faux poivres sont plus fruités et peuvent apporter un côté anesthésiant sur la langue », précise Johan Thyriot. Mais vrais ou faux, on ne saurait se passer de leurs saveurs, à la fois subtiles et explosives, en cuisine. Les plus grands chefs en sont même complètement toqués ! À peine auréolée d'une troisième étoile en 2007 pour son adresse historique de Valence, la cheffe Anne-Sophie Pic (La Dame de Pic, Paris I^{er}) avait mis au point un dessert plein d'audace : un millefeuille blanc, crème à la vanille de Tahiti, fine gelée au jasmin et émulsion au poivre Voatsiperifery.

Poivre de senteur

Le poivre vient ainsi saupoudrer bon nombre de cuisines, à commencer par celle qui se trame dans les familles >



Sylvie Jobbin-Le Moal



Johan Thyriot



Baies de Timut,
Népal

© Nomie®



© Benoît Cuesnot

> italiennes. Dans la tradition de la *cucina povera*, il est même la note qui vient twister les plats préparés à partir de peu d'ingrédients. Le poivre devient alors l'élément clé de la recette, ce petit peps qui lui donne toute son ampleur. Et le succès est au rendez-vous : la foodosphère se précipite chez Denny Imbroisi, le boss d'IDA (XV^e) et d'Epoca (VII^e), pour goûter à ses mythiques cacio e pepe ou à ses carbonara. Dans sa cuisine, le chef calabrais fait feu de tout poivre. « J'utilise le poivre noir sauvage de Madagascar et le poivre noir de Kampot, mais aussi du poivre vert dans les sauces, du poivre blanc sur des fritto misto, et même du poivre noir sur la panna cotta ! »

À chaque recette son poivre, conseille Johan Thyriot : « Vous voulez évoquer un souvenir d'enfance à travers votre plat ? Utilisez un poivre rassurant comme le Penja ou le Sarawak aux notes puissantes et dynamiques, qui rappellent la cuisson des plats mijotés de nos grands-mères. Pour une cuisine plus tendance, les faux poivres aux notes d'agrumes font des merveilles. » Les associations de saveurs se font ainsi naturellement. Même son de cloche chez Denny Imbroisi : « Le poivre de Timut, avec ses arômes agrumés de pamplemousse, se marie fort bien à une salade d'oranges au sirop de lavande. Le poivre blanc relève avec délicatesse les poissons et le poivre noir dégage le maximum d'expression dès qu'il y a matière grasse. »



© A. Orouf

Epoca17 rue Oudinot 75007 Paris
epoca.paris**IDA**117 rue de Vaugirard 75015 Paris
restaurant-ida.com**Malro**7 rue Froissart 75003 Paris
restaurantmalro.fr**Nomie**1 rue du Simplon 75018 Paris
nomie-epices.fr**Le Petit Sommelier**49 avenue du Maine 75014 Paris
lepetitsommelier-paris.fr

Dans le verre aussi, le poivre monte au nez. Si on prête à la syrah des notes poivrées, c'est donc parce que le cépage-roi de la Vallée du Rhône septentrionale contient « de la rotundone, une molécule qui donne la perception du goût poivré », confirme Pierre Vila-Palleja. Le patron du Petit Sommelier (XV^e), le bistrot avec peut-être la plus belle carte des vins de Paris, voit dans ces liquides « des vins accessibles, ronds, suaves. Leurs subtiles nuances de poivre donnent de la personnalité sans trop de puissance, un équilibre souvent difficile à trouver ». Preuve qu'entre le verre et l'assiette, le moulin à poivre sait jouer les formidables traits d'union, comme en atteste Johan Thyriot : « Les sommeliers avec qui j'ai eu l'occasion de travailler trouvaient que ma cuisine n'était pas facile à marier. Et très souvent, c'était un vin de Crozes-Hermitage qu'ils finissaient par proposer en association car c'était ce qui s'accordait le mieux à ma cuisine que je qualifierais de dynamique, de rassurante, de ronde, un peu comme les vins de Crozes-Hermitage en somme. »



Denny Imbroisi



Pierre Vila-Palleja



Sarawak noir - Malaisie



© Raphaël Chesnot

Pierre Sang Boyer

ÇA FAIT DIX ANS QUE L'ATYPIQUE CUISINIER RÉGALE LA PARTIE BASSE DU QUARTIER OBERKAMPF DANS LAQUELLE IL COMPTE AUJOURD'HUI QUATRE ENSEIGNES À SON NOM, TOUTES BIEN REGROUPÉES DANS LE MÊME PÂTÉ DE MAISONS. LES ASSIETTES Y CROISENT TOUJOURS INSPIRATIONS FRANÇAISES ET CORÉENNES, CELA VA SANS DIRE, ET LE VIN COULE À FLOTS. CAR LA BOISSON DE BACCHUS EST ICI CHOSE IMPORTANTE. CONVERSATION AVEC LE CHEF, ENTOURÉ PAR LES ACOLYTES SOMMELIERS ADRIEN BUTKO ET JEAN PROVOST.

Propos recueillis par Paul-Henry Bizon

Quelle place occupe le vin dans votre vie ?

Une place considérable : le vin et moi, c'est une longue histoire ! J'ai grandi en Haute-Loire, près du Puy-en-Velay. C'est en Auvergne mais c'est assez proche de la Vallée du Rhône et notamment de Crozes-Hermitage. Mon grand-père, qui était négociant et marchand de vins, avait beaucoup de références en provenance de la Vallée du Rhône. Ainsi, à la maison, il y a toujours eu des vins de la région et j'ai pour eux une affection qui par la suite n'a fait que se renforcer. Le premier étoilé chez qui j'ai exercé – Carlos Grootaert au Pré Bossu dans les Monts d'Ardèche – avait de très belles allocations. Il connaissait tous les grands noms du vignoble. Pour moi, le vin, ça a toujours été un produit magnifique qui vient raconter toutes les nuances d'un terroir.

Il y a donc quelque chose d'évident dans votre rapport au vin, en tant que chef ?

Oui et non. Le vin faisait partie de mon univers mais finalement, je ne le connaissais pas très bien. C'est plus tard, lorsque c'est devenu une obligation avec le restaurant, que je me suis vraiment intéressé à tout ce qu'il représentait, au-delà du seul critère du goût, c'est-à-dire la dimension humaine, la manière de travailler, le lien à la terre. J'ai aussi rencontré les bonnes personnes, notamment Adrien et Jean, et la relation de confiance qui s'est établie entre nous m'a permis d'évoluer, de progresser. J'ai également

eu la chance de faire la connaissance de beaucoup de vigneron grâce à l'entremise de mentors tels que Pierre Hermé ou de chefs qui sont devenus des amis comme Yves Camdeborde. Aujourd'hui, ce sont les sommelières qui concrètement gèrent les restaurants. Tout seul, je ne suis rien. Mes sommelières ont totalement carte blanche.

Adrien, comment travaille-t-on avec un chef tel que Pierre Sang ?

En premier lieu, je revendique une grande ouverture d'esprit, à l'image de celle dont fait preuve le chef à notre égard. Avec Jean, nous n'avons pas vraiment d'idées arrêtées, si ce n'est de respecter la saisonnalité. Personnellement, j'ai une petite faiblesse pour les blancs ! Mais en rouge, j'aime beaucoup les vins issus de la syrah, qui est justement l'emblématique cépage de la Vallée du Rhône septentrionale ! Nous essayons d'entretenir un dialogue très vivant avec les vigneron, de leur rendre visite, de les recevoir au restaurant, de leur prêter des salles pour organiser des dégustations. C'est notre façon de leur montrer notre respect pour leur travail. Le chef est très avide de rencontres, de découvertes. Il nous encourage beaucoup dans cette voie, ce qui nous permet, en plus du travail quotidien de la cuisine, d'effectuer un important travail patrimonial. En trois ans, nous avons acheté près de quinze mille bouteilles que nous conservons dans des crayères situées sur la commune d'Issy-les-Moulineaux. >

« À LA MAISON, IL Y A TOUJOURS EU DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE »

> **Et au quotidien, comment se construit la relation avec le personnel en cuisine ?**

C'est un échange constant. Le dialogue avec les cuisiniers est toujours très riche, les idées fusent dans tous les sens ! Dans le passé proche, je pense notamment à la mise au point d'un accord entre une viande blanche à la sauce samjam (sésame, miso et piment coréen) et la cuvée Les Bêtises de David Reynaud du Domaine Les Bruyères. C'est un Crozes-Hermitage blanc dont les notes florales et d'amandes amères contribuaient à révéler des nuances de goût.

Vous avez cité David Reynaud. Les vigneronns de Crozes-Hermitage vous inspirent ?

Crozes-Hermitage, c'est une appellation que nous aimons pour plein de raisons. Et nous avons beaucoup de plaisir à soutenir le travail des vigneronns, comme Florent et David Viale (Domaine du Colombier), François et Anne Tardy (Domaine des Entrefaux), Christophe Curtat, Emmanuel Darnaud, Alain Graillot... Nous sommes aussi très admiratifs de ce que fait Caroline Frey avec les Domaines Paul Jaboulet Aîné... Les vigneronns, c'est toujours un bonheur de les recevoir à Paris ou de descendre dans le vignoble pour une dégustation. Les vigneronns sont des géologues, des druides. Il faut savoir les écouter. Dans les verres, ce que nous souhaitons transmettre, c'est leurs intuitions, leurs engagements. On dit que la restauration est un métier de fou mais quand on s'intéresse au travail des vigneronns, on comprend qu'il y a largement match !

(Pierre Sang Boyer reprend la parole.)

C'est un truc tout bête mais lorsqu'un vigneron vient nous rendre visite, nous lui offrons à manger. En échange, il nous fait goûter ses vins. Cela devient un moment de partage. Chez nous, même le prix du vin est fixé en accord avec les vigneronns. C'est super important : lorsque les clients se font plaisir en s'offrant une bonne bouteille, ils peuvent être certains que le prix payé permet de respecter le travail des vigneronns.

LES ADRESSES DE PIERRE SANG BOYER

Couvrant tous les registres de l'entité culinaire parisienne, elles distillent la très personnelle cuisine franco-coréenne du chef sans jamais rien céder sur la qualité de l'ingrédient. Partout, du menu unique, qui évolue au gré des arrivages et des envies de Pierre Sang. Le samedi matin, Adrien Butko et Jean Provost y dispensent aussi des cours de sommellerie pour des groupes jusqu'à six personnes.

Le fast good

Pierre Sang Express

12 rue Notre-Dame-des-Champs 75006 Paris
6 rue Gambey 75011 Paris
pierresang.com/pierre-sang-express

Le bistrot

Pierre Sang In Oberkampf

55 rue Oberkampf 75011 Paris
pierresang.com/in-oberkampf

Le semi-gastro

Pierre Sang On Gambey

8 rue Gambey 75011 Paris
pierresang.com/on-gambey

Le gastro

Pierre Sang Signature

8 rue Gambey 75011 Paris
pierresang.com/signature





© J.-F. Maillet



© Emmanuelle Thion



© J.-F. Maillet

D(R)OMINANT

PROLIFIQUE, LA DRÔME, QUI A DONNÉ AU MONDE LES VINS DE CROZES-HERMITAGE, L'EST À L'EXCÈS EN CE QUI CONCERNE LES CHOSSES QUI SE MANGENT OU QUI SE BOIVENT, CRÉANT DES PALPITATIONS CHEZ LES PLUS SOURCILLEUX DES FANATIQUEUX DU SOURCING. MAIS LE 2-6 NE SURABONDE PAS QU'EN DÉLECTABLES PRODUITS, ELLE EXPORTE AUSSI DES GENS DE BON GOÛT À FOISON, NATIFS DES BORDS DU RHÔNE OU FAÇONNÉS PAR LE LYCÉE HÔTELIER DE TAIN, L'UN DES PLUS FAMEUX DU PAYS. REVUE NON EXHAUSTIVE DES STARS DRÔMOISES DE LA PLACE PARISIENNE.

Maryam Lévy

I. LES HOMMES & LES FEMMES

ANNE-SOPHIE PIC

1. Pêche, abricot, asperge blanche, fleur d'oranger ou encore pigeon, pintadeau, agneau des préalpes et raviolo... Malgré ses trois étoiles, la cheffe valentinoise, bien présente à Paris avec deux établissements à son nom, l'avoue volontiers : « Tous mes goûts sont liés à mes origines. Par exemple, mon berlingot est complètement inspiré de la raviolo. » Pour ses adresses parisiennes, elle a voulu « exporter » ses racines : « J'ai notamment eu envie de mettre du chevreau à la carte car c'est une viande peu connue, les gens ont souvent des préjugés, il fallait que je la leur fasse découvrir ! » Elle réfléchit : « Quelque part, je suis une ambassadrice de là d'où je viens. La Drôme est un département magnifique et riche de ses produits. Je suis fière d'être drômoise. J'adore Paris, mais mon terroir est mon ancrage spirituel. »

anne-sophie-pic.com

I^{er} : La Dame de Pic, 20 rue du Louvre
VII^e : Daily Pic, 55 rue de Grenelle

AURÉLIEN MASSÉ

2. L'acolyte de Grégory Marchand, le chef depuis longtemps chouchou du Fooding et maintenant aussi du Michelin, a gardé un souvenir ému de ses années de formation en sommellerie au lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage. « Elles ont fait celui que je suis. J'ai été bercé par les vins de la région : c'est avec eux que j'ai appris mon métier. J'aime beaucoup la Vallée du Rhône, avec un faible pour la partie septentrionale. C'est une région qui me touche beaucoup. Je suis fier d'avoir rentré beaucoup de vins de la région à la carte de nos établissements. » À la louche, il calcule que 15 % de ses références sont drômoises. « Là-bas, il y a du mouvement en permanence. En Crozes-Hermitage en particulier, même si avec David Reynaud et Laurent Habrard, j'ai mes chouchous, je découvre de nouveaux vigneron alors que je déguste les vins de l'appellation depuis plus de vingt ans. C'est extraordinaire ! »

frenchie-restaurant.com

II^e : Frenchie, 5-9 rue du Nil
IX^e : Frenchie Pigalle, 29 rue Victor Massé

BAPTISTE CAVAGNA

3. Désigné en 2018 sommelier de l'année par le Gault & Millau, Baptiste Cavagna, qui depuis quatre ans officie au Grand Restaurant de Jean-François Piège, reconnaît volontiers tout ce qu'il doit à Pascal Bouchet, son ancien professeur au lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage. « Un très grand professeur. Il nous a fait goûter de très belles syrah. De les déguster avec le vignoble tout proche, on ressentait une énergie unique. » Avec le chef Piège, né à quinze bornes de Crozes-Hermitage, ils partagent tous deux un attachement intime aux terroirs du nord de la Drôme. « J'ai une affection particulière pour de nombreux vigneron, dont Yann Chave et Alain Graillot. Ils font des vins incroyables, des rouges qui ont une profonde aptitude à vieillir et des blancs qui sont aussi des vins de gastronomie, capables d'apporter de grandes émotions. »

jeanfrancoispiège.com
VIII^e : 7 rue d'Aguesseau



4

© James Bort



© Khamh Renaud



© Rina Nbr



40

5

© Adrian Houston



© Stéphane Kosmann



© Adrian Houston

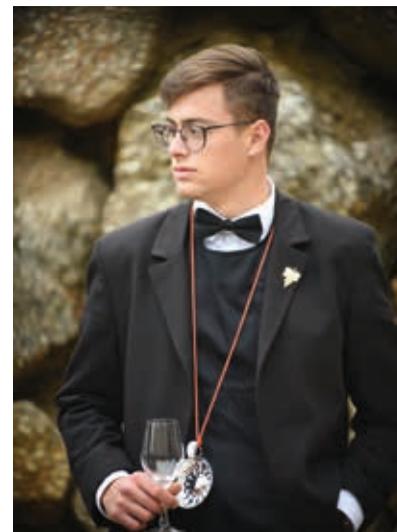


6

© Maison Rostang



© Pierre Lucet Fenato



JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

4. La Drôme ? *« C'est elle qui a fait l'homme que je suis devenu. Et c'est elle encore qui m'anime en cuisine, dans ma recherche de vérité, de racines, de nature. »* Comme d'autres, le chef aux deux étoiles natif de Valence a appris le métier au fameux lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, à deux pas des premières vignes de Crozes-Hermitage. *« Je suis encore marqué par ma rencontre avec le professeur Jean-Paul Penin. Il a su transmettre à l'élève que j'étais la passion au-delà de la méthode : c'est quelque chose d'extrêmement important. »* La Drôme, c'est aussi des souvenirs de famille qui remontent, comme la recette de l'île flottante de la grand-mère, *« retravaillée en blanc-manger et devenue un plat signature »*. Ou des plaisirs de gamin comme le « suisse », un biscuit sablé en forme de soldat, spécialité de Valence : *« Chaque fois que je suis là-bas, j'ai l'habitude d'en manger, c'est un peu sec mais j'y suis très attaché ! »* Et il y a le vin évidemment : *« Il fait partie intégrante de la culture drômoise avec de très belles appellations. »*

jeanfrancoispiège.com

I^{er} : Clover Grill, 6 rue Bailleul - La Poule au Pot, 9 rue Vauvilliers - À l'Épi d'or, 25 rue Jean-Jacques Rousseau

VII^e : Clover Green, 5 rue Perronet

VIII^e : Le Grand Restaurant, 7 rue d'Aguesseau

QUENTIN FLACHER

6. Le tout jeune sommelier, tout droit sorti du lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage, a eu à peine le temps de remettre le cartable qu'il est appelé à Paris pour embaucher à la Maison Rostang. S'il s'avoue quand même *« impressionné »* par l'idée de rejoindre la légendaire table aux deux étoiles, il se sait venir de *« l'une des meilleures écoles de France »*. Les souvenirs des cinq années passées dans la Drôme sont encore vivaces : *« Déjà, en première année, je voyais les vignes par la fenêtre de la salle de classe, c'était ultra-motivant ! »* Un stage chez Laurent Fayolle, vigneron en AOC Crozes-Hermitage, finit de l'intégrer : *« C'est quelqu'un que j'apprécie beaucoup, qui fait des vins incroyables avec un très beau rapport qualité-prix. »*
maisonrostang.com
XVII^e : 20 rue Rennequin

XAVIER THUIZAT

5. Le lycée hôtelier de Tain-l'Hermitage est une manufacture à talents qui alimente sans coup férir les restos en pros à la tête bien faite. Xavier Thuizat, classé deuxième meilleur élève sommelier de France quand il y étudiait, ne déroge pas à la règle, enchaînant à sa sortie les belles maisons avant de se poser au Crillon en 2017 avec la mission d'y ressusciter la cave. *« Le sommelier doit avoir de l'audace si on veut qu'un lieu marque sa différence. Même dans un endroit mythique tel que le Crillon, j'ai toujours à cœur de dénicher de nouvelles pépites. »* Parmi les 2300 références de ladite cave, 400 sont signées par des vignerons en devenir. Lui aussi est positivement marqué par son passage dans la Drôme, comme la cave l'atteste. *« Crozes-Hermitage est une appellation fétiche. Les vins sont de vrais vins de sommelier. J'ai notamment beaucoup d'affection pour François Tardy du Domaine des Entrefaux, un domaine que j'ai toujours eu dans ma carte de vins au verre depuis mes débuts. »*
rosewoodhotels.com/en/hotel-de-crillon

VIII^e : 10 place de la Concorde

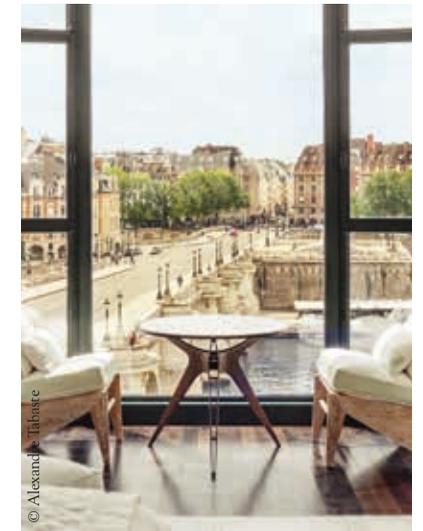
SÉBASTIEN LABE

7. La cave du Cheval Blanc Paris, l'hôtel de luxe qui remplace la Samaritaine, c'est lui. L'ex-sommelier attiré de Yannick Alléno à Courchevel chapeaute même les cartes des vins de tous les restaurants de l'enseigne, lesquels empilent les étoiles. Originaire de Roanne, Sébastien Labe est lui aussi passé par les bancs du lycée de Tain : *« C'est là que j'ai appris le métier avec des professeurs qui en plus étaient de grands passeurs de valeurs. »* Les années au lycée ont permis de créer *« des liens indéfectibles »* avec certains vignerons, comme Jean Esprit ou Gilles Robin *« qui font des vins avec du croquant, de l'intensité, tout en profondeur et gourmandise »*. Mais c'est Crozes-Hermitage tout entier que Sébastien a gardé dans son cœur : *« Il y a de la solidarité entre les vignerons qui, avec bienveillance, travaillent tous dans le même sens pour faire évoluer l'appellation. Cela lui a permis de changer de dimension et d'accéder à une reconnaissance méritée. »*
chevalblanc.com/fr/maison/paris
I^{er} : 8 quai du Louvre

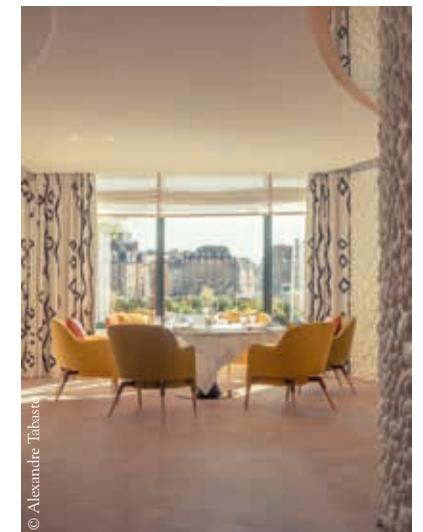


7

© Mathias Injic



© Alexandre Tabast



© Alexandre Tabast

41



8



42

9



10



II. LES PRODUCTIONS

LES ABRICOTS (TERROIRS D'AVENIR)

8. Lancée en 2008, l'enseigne est l'une de celles qui ont imposé l'idée qu'un sourcing éthique et qualitatif n'était pas une utopie mais qu'il fallait juste s'en donner les moyens. Avec un principe basique : elle travaille en direct avec des producteurs qui s'inscrivent tous dans la mouvance de l'agriculture paysanne. Et elle le fait dans la durée, que l'année soit bonne ou mauvaise. Pour les abricots, elle se fournit depuis plus de dix ans chez Gérard Roch, un arboriculteur dont les vergers jouxtent le vignoble de Crozes-Hermitage. « C'est quelqu'un de très engagé, très investi dans la conservation des variétés anciennes. » raconte Clément Pittet, le responsable du rayon épicerie de Terroirs d'Avenir. « Ses abricots peuvent avoir une chair orangé-rouge ou même blanche. Ils ont beaucoup d'intérêt au niveau gustatif : ils sont délicieux, très juteux, super doux et bien sucrés. » Comme tous les autres produits, ils sont proposés à un prix non indexé sur les cours du marché. « Ici, ce sont les producteurs qui les fixent car ils savent combien ça coûte de les produire. »

terroirs-avenir.fr

II^e : 3 rue du Nil

XI^e : 84 rue Jean-Pierre Timbaud
+ 5 rue Paul Bert

L'HUILE D'OLIVE DE NYONS (MAISON PLISSON)

9. Après une carrière dans la mode, Delphine Plisson a passé trois ans à sourcer les meilleurs produits puis les a tous réunis dans un lieu tenant à la fois du marché, de l'épicerie fine, de la cave à vin, de la boulangerie, et même du restaurant, ce qui permet de réduire le gaspillage. Parmi les 4 000 références, on y trouve de l'huile d'olive de Nyons : « De couleur vert doré et finement fruitée, elle est gorgée d'arômes de pomme verte, de belles herbes fraîches, de subtile noisette et même de beurre fondu. » Élaborée dans la Drôme, cette huile vient de la coopérative Vignolis, un collectif de producteurs fondé en 1923. lamaisonplisson.com
I^{er} : 35 place du Marché Saint-Honoré
III^e : 93 boulevard Beaumarchais

LE BLEU DU VERCORS (CRÈME)

10. La fromagerie de Quentin Spiess et Mériem Ben Jelloun, qui tient aussi un peu du caviste avec ses vins bien sourcés, est une vraie fromagerie de quartier. « C'était notre rêve, racontent-ils tous deux : ouvrir une fromagerie à Ménilmontant, notre quartier, qui puisse proposer des fromages de très grande qualité - au lait cru, fermiers ou artisanaux, produits dans le respect du bien-être animal par des éleveurs indépendants des grands groupes - tout en faisant un effort sur les prix pour rester accessibles aux habitants du quartier. » Leur bleu du Vercors, certifié bio, vient d'une coopérative familiale à cheval sur la Drôme et l'Isère. « Elle va encore plus loin que le cahier des charges imposé et du point de vue gustatif, ça suit complètement. C'est un bleu bien équilibré, avec une texture douce et crémeuse, ça a du goût sans être piquant ou amer. Une merveille ! »
facebook.com/crememenilmontant
XX^e : 6 rue Julien Lacroix

LE CHOCOLAT VALRHONA (CARL MARLETTI)

11. Ça fait vingt-cinq ans que Carl Marletti s'approvisionne en chocolat Valrhona, dont l'atelier, situé à Tain-l'Hermitage, est surplombé par les vignes de Crozes-Hermitage. Et il n'a pas l'air de vouloir en changer : « C'est un chocolat de caractère avec de la longueur en bouche et qui a une bonne fluidité à la fonte. » Depuis deux ans, le chef pâtissier installé à Mouffetard a même droit à son propre chocolat, issu d'un assemblage de fèves de Bali « pour le fruité et le côté raisin sec » et de fèves de Madagascar « pour le goût acidulé, avec des notes de fruits de la passion ». Ce cacao à 68 % sert notamment à la création du Désir (biscuit moelleux au gruë de cacao, mousse et crémeux chocolat, feuille craquante de chocolat) et du Délice d'Emma (mousse chocolat, compotée de fruits rouges, biscuit Sacher, nappé de confit de framboise). carlmarletti.com
V^e : 51 rue Censier



11



© Pierre Javelle



© Pierre Javelle

43



12



LE PICODON (LA LAITERIE DE PARIS)

12. C'est en pleine Goutte d'Or que Pierre Coulon a choisi de s'installer pour fabriquer yaourts et fromages à partir de laits de vache, de chèvre et de brebis collectés auprès de fermes amies. Le trentenaire y vend aussi des spécialités ramenées de ses voyages, dont les picodons bio d'Hélène et Hervé Barnier de la Ferme de Pracoutel, située à Vesc dans la campagne drômoise. Ceux-ci les lui livrent après cinq mois d'affinage traditionnel. « *Ce picodon, qui est un fromage de chèvre au lait cru reconnu en appellation d'origine protégée, est une pépite : c'est clinquant en bouche, ça a de la personnalité mais il y a de la subtilité. Je suis scotché à chaque fois : je ne le dénature jamais, j'ai juste envie de le croquer tel quel. Et je crois que je ne suis pas le seul vu comme les clients se l'arrachent !* »

[facebook.com/laiteriedeparis](https://www.facebook.com/laiteriedeparis)
XVIII^e : 74 rue des Poissonniers

LA CAILLETTE (MAISON VÉROT)

14. Pour Gilles Vérot, natif de Saint-Étienne, la caillette, ça a été longtemps « *un lointain souvenir d'enfance* ». Jusqu'à ce qu'un copain restaurateur lui en commande une. Depuis, il est incollable sur la question. « *Il y a une rivalité de la caillette, professe-t-il : l'ardéchoise est très potagère avec beaucoup de légumes, tandis qu'en Provence on est très viande, très cochon même mais je la trouve un peu trop sèche. La version drômoise, entre les deux, est celle qui me convient le mieux.* » Pour sa recette, il mélange donc foies de volaille et de porc, gorge et échine avec des épinards, des blettes, de l'estragon et du persil. Sa caillette est à déguster froide, accompagnée d'une salade ou de quelques légumes. Elle est aujourd'hui un produit phare de la maison : « *L'année où on a décidé de la passer de la carte d'hiver à la carte d'été, créant ainsi un décalage de six mois, ça a failli être la révolution !* »

[maisonverot.fr](https://www.maisonverot.fr)
III^e : 38 rue de Bretagne
VI^e : 3 rue Notre-Dame-des-Champs
IX^e : 40 boulevard Haussmann (Galeries Lafayette Gourmet)
VIII^e : 60 avenue des Champs-Élysées (Galeries Lafayette Champs-Élysées)
XV^e : 7 rue Lecourbe

LES RAVIOLES (SUPERFRAIS)

13. Le projet des fondateurs de SuperFrais, épicerie new wave du nord de Paris campée depuis quelques mois à deux pas du métro Jourdain, c'était de créer à la fois « *le garde-manger idéal* » et « *un lieu de proximité, d'échange et de rencontre* », explique l'un d'eux, Alexis Poirson. Dans la supérette-comptoir, on vient ainsi y faire ses courses mais aussi y prendre un café, manger un sandwich ou boire un verre de vin. La sélection des produits s'est faite « *au feeling* » mais toujours dans le respect de la devise de la maison : « *Du bon, du gras, du beau, du nature.* » Venu de Lyon, Alexis a tenu à référencer une gamme de ravioles, la grande spécialité culinaire du Royans, cette région montagneuse située entre le nord de la Drôme et le Vercors. « *À Paris, j'en avais marre de ne trouver que des ravioles de supermarché, j'en voulais des artisanales.* » Celles de la Mère Maury, du nom d'une ravioleuse fameuse, comme on appelait les femmes qui autrefois fabriquaient les ravioles à la main, sont ainsi élaborées dans le respect de la tradition.

[instagram.com/superfrais.superette](https://www.instagram.com/superfrais.superette)
XX^e : 8 rue Levert

LA TRUFFE (TRUFFES FOLIES)

15. Cyril Bocciairelli, le chef de Truffles Folies, a une passion ancienne pour la truffe. Dans ses deux adresses parisiennes qui combinent un restaurant et une épicerie, il la décline de toutes les façons, jusqu'au dessert. En cuisine, il travaille aussi bien la truffe blanche que la truffe noire. « *Mais c'est la Tuber melanosporum, c'est-à-dire la truffe noire, qui est la plus noble des deux.* » Et en France, c'est la région de Tricastin, tout au sud de la Drôme, qui constitue le plus grand bassin de production. Les petits récoltants locaux assurent au chef 95 % de ses approvisionnements. « *Le marché le plus important est celui de Richerenches dans le sud de la Drôme. Il a lieu tous les samedis de novembre à février. C'est impressionnant !* »

[trufflesfolies.fr](https://www.trufflesfolies.fr)
VII^e : 37 rue Malar
VIII^e : 48 rue de Berri



15



13



14



© Lucie Sassiati



45

ALLEX

Vignoble Amira

AMPUIS

Domaine Graeme & Julie Bott
E. Guigal

ANDANCE

Maison Jean-Baptiste Souillard

ARRAS-SUR-RHÔNE

Domaine Le Prieuré d'Arras

BEAUJEU

Pardon & Fils

BEAUMONT-MONTEUX

Domaine Breyton
Domaine Les Bruyères
Cave de Clairmont
Domaine de Chasselvin
Domaine Gaylord Machon
Domaine du Murinais
Domaine Saint Clair

BEAUNE

Albert Bichot

BERNIN

Domaine Finot

BEYNOST

Murgier

CALVISSON

Vignerons Propriétés Associés

CHABLIS

La Manufacture - Benjamin Laroche

CHANOS-CURSON

Domaine du Caire
Cave Chevalier
Domaine des Entrefaux
Domaine des Louis
Étienne Pochon
Domaine Pradelle
Domaine Laurent Veyrat

CHÂTEAUBOURG

Domaine Courbis

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Brotte
Brunel Père et Fils
Les Vins Skalli
Ogier
FCV
Domaine Les Grandes Serres
Pierre Vidal

CHAVANAY

Domaine Yves Cuilleron
La Mas du Paradis
Mourier Vins
Julien Pilon
Les Terriens
Les Vins de Vienne
Vignoble de Boisseyt
Domaine Pierre Jean Villa

CLÉRIEUX

Domaine Bernard Ange

CONDRIEU

Vins Denuzière

CORNAS

Franck Balthazar
Domaine du Coulet
Vins Jean-Luc Colombo
Domaine Lemenicier

COURTHERZON

Caves Jamet
Les Vignobles MA
NewRhône Millésimes

CROZES-HERMITAGE

Domaine Remi Chomel

ÉRÔME

Domaine Stéphane Rousset

FLEURIE

Les Vins Aujoux

GERVANS

Chomel Maxime
Chomel Sylvain
Domaine des Martinelles
Laurent Fayolle
Jean-Claude et Nicolas Fayolle
Domaine Laurent Habrard
Domaine Mucyn
Le Vin de FFLO

GIGONDAS

Maison Gabriel Meffre
Louis et Cherry Barruol

GRANGES-LES-BEAUMONT

SCEA Saint Pierre

GRIGNAN

Monteillet

GRIMAUD

Les Clos Servien

LA CHAPELLE-DE-GUINCHAY

Maison Jean Loron

LA ROCHE-DE-GLUN

Domaine Christelle Betton
Domaine des Hauts Chassis
Emmanuel Darnaud
Paul Jaboulet Aîné

LA TOUR-D'AIGUES

Marrenon

LARNAGE

Domaine Belle
Domaine Delhome
Cave Olivier Dumaine
Domaine Vendôme
Le Vieux Mûrier

LOURMARIN

Maison Tardieu-Laurent

MALLEVAL

Domaine Pierre Gaillard

MAUVES

Domaine Jean-Louis Chave
Domaine Jean-Claude Marsanne

MAZAN

Latitude Wine

MERCUROL-VEAUNES

Domaine Aléofane
Domaine Yann Chave
Domaine les Chenêts
Domaine du Colombier
Domaine des Combat
Domaine Dard et Ribo
Domaine Jaboulet Philippe et Vincent
Domaine Melody
Domaine les Hauts de Mercurol
Domaine du Pavillon
Domaine Michel Poinard
Domaine les 4 Vents
Domaine des Remizières
Domaine Gilles Robin
Domaine Michelas St Jemms
Cave Thivolle
Domaine de la Ville Rouge

MEURSAULT

François Martenot
Cellier des Deux Tours

MORNAS

Robert Brunel

NAMUR

Grafé Lecocq & Fils

ORANGE

Nicolas Vins Sélections
Perrin & Fils
Alain Jaume

OZON

Cave Jean-François Jacouton

PARIS

Bibovino

PIOLENC

Terranea

PLATS

Vindiou

PONT-DE-L'ISÈRE

Domaine Combiér
De Oliveira Delphine
Equis
Domaine Esprit
Domaine Alain Graillot
Domaine des 7 Chemins

QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS

Boisset La Famille des Grands Vins

SAINT-BARDOUX

Pierro Frédéric

SAINT-JEAN-DE-MUZOLS

Alexandre Thierry
Cave Julien Cecillon

SAINT-LAURENT-DES-ARBRES

Lo Rhône

SAINT-PÉRAY

Les Loubas
Domaine Chaboud-Cellier
Rémy Nodin

SAINT-ROMAIN-EN-GAL

Château le Devay

SARRAS

Domaine Éric Rocher

SALON-DE-PROVENCE

Famille Ravoire

SÉRIGNAN-DU-COMTAT

Rhône Méditerranées Sourcing

SEYSSUEL

Eytimey

SAINT-JEAN-D'ARDIÈRES

Vins Henry Fessy

SAINT-MAURICE-DE-BEYNOST

Vins Henri Grumel

SAINT-MICHEL-SUR-RHÔNE

Cave Blanc Christophe
Domaine François Villard

SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES

Friedmann

TAIN-L'HERMITAGE

Maison & Domaines Les Alexandins
Cave de Tain
M. Chapoutier
Ferraton Père et Fils
Delas Frères
Domaine Marc Sorrel

TALUYERS

Guyot

TAVEL

Dauvergne Ranvier

TOURNON-SUR-RHÔNE

Les Champs Libres
Domaine Christophe Curtat
Domaine Philippe Michelas
Luyton-Fleury

TULETTE

UVCDR - Cellier des Dauphins

TUPIN-ET-SEMONS

Vidal-Fleury

VACQUEYRAS

Arnoux et fils

VALRÉAS

La Ferme du Mont

VIC-LE-FESQ

Transvins

VIC-SUR-SEILLE

Gauthier Brothers

VINSOBRES

Famille Jaume

VIOLES

Maison Lavau



AOC CROZES-HERMITAGE

L'UN DES SEPT CRUS DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE

À cheval sur le mythique quarante-cinquième parallèle, lequel partage l'hémisphère nord en deux parts égales, le vignoble de l'AOC Crozes-Hermitage appartient à la prestigieuse famille des crus du nord de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive drômoise du fleuve, il s'étend sur une grosse dizaine de villages rassemblés autour de la petite ville de Tain-l'Hermitage, fédérant une centaine de

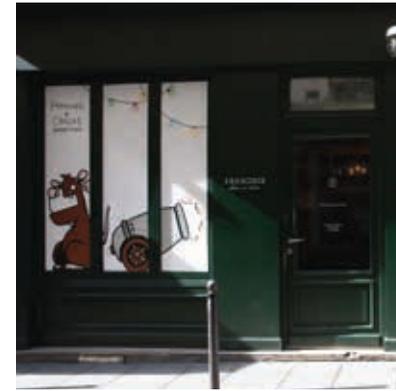
caves et de maisons. Les rouges ont le croquant charmeur, fruité et épicé de la syrah, l'emblématique cépage de l'appellation. À base de roussanne et de marsanne, les blancs sont frais, délicats et onctueux. Tous, vins de plaisir comme de gastronomie, sont d'excellents compagnons, légataires de notre tradition de commensalité, cet art d'être ensemble à table.



Baltard au Louvre, I^{er}



Le Dénicheur, II^e



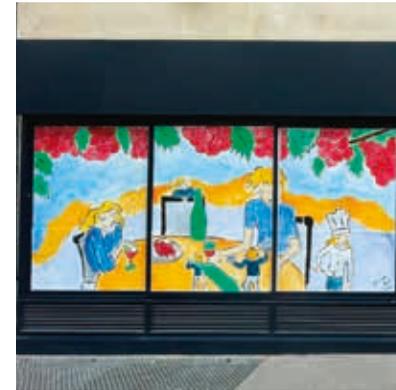
Frenchie, II^e



Glou, III^e



Le Sergent Recruteur, IV^e



Origines, VIII^e



Pouliche, X^e



Le Saint Sébastien, XI^e



Le Petit Sommelier, XIV^e

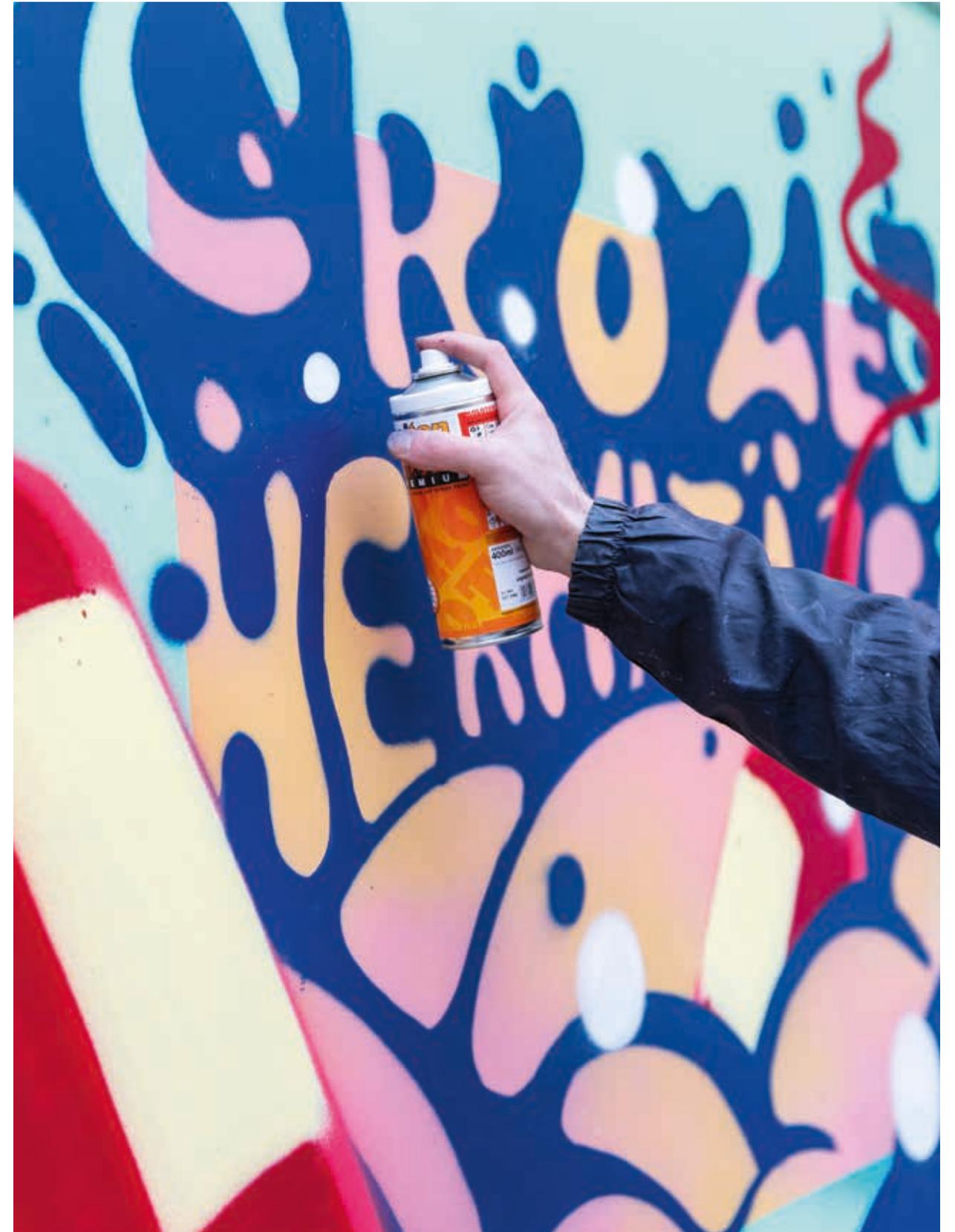


IDA, XV^e

Il y a quelques mois, dix artistes parisiens peinturluraient la devanture de restaurants et bistrots parisiens. Les hardis commanditaires : les vignerons de l'AOC Crozes-Hermitage, lesquels ont eu l'idée d'un happening engagé pour soutenir la cause de ces lieux de vie et de vin contraints de fermer pendant plusieurs mois au nom de l'intérêt général, de notre santé à tous.

Le générique (de faim) comprenait Yakes (Baltard au Louvre, I^{er}), Claire Courdavault (Le Dénicheur, II^e), TocToc (Frenchie, II^e), Théo Haggai (Glou, III^e), Jibé (Le Sergent Recruteur, IV^e), Gabrielle Rul (Origines, VIII^e), Étienne Quesnay (Pouliche, X^e), Caroline Laguerre (Le Saint Sébastien, XI^e), Miette (Le Petit Sommelier, XIV^e) et Oji (IDA, XV^e).

Photos Pauline Pineau



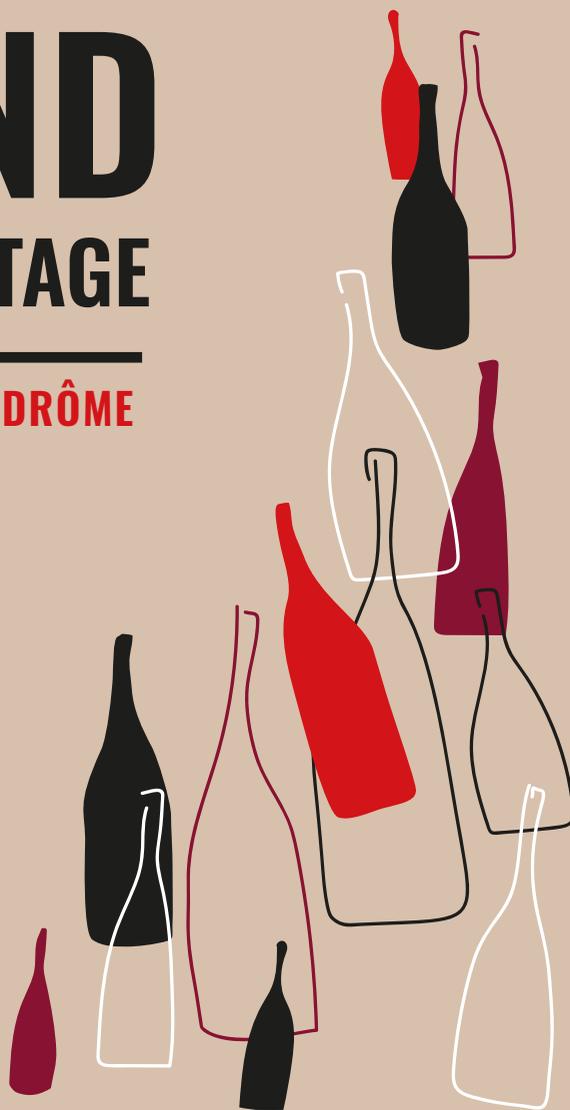
LE GRAND WEEK-END DES CROZES-HERMITAGE

22.23.24 AVRIL 2022 MERCUROL / DRÔME

MARCHÉ AUX VINS

CANTINE FOODIE

OFF VIGNERONS



50 VIGNERONS DES CRUS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE / SAINT-JOSEPH / HERMITAGE
CORNAS / SAINT-PERAY / CÔTE-RÔTIE / CONDRIEU

CROZES
HERMITAGE

Programme & inscriptions : www.legrandweekend.crozes-hermitage-vin.fr

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