



ILE-DE-FRANCE

Christophe Pelé, chef du Clarence, vient d'obtenir deux étoiles d'un coup. Il travaille en duo avec Antoine Pétrus pour le choix des vins.

Spécial Restaurants

Autour du vin

Édité Baséquis pour TV MAGAZINE



À *Il Vino*, d'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde 2004, chaque soir, le client fait son choix à partir de 11 vins au verre. Le restaurant associe les plats de la carte en fonction.

IL VINO

Sous son restaurant étoilé, Enrico Bernardo dispose d'un stock de 15 000 bouteilles (1 000 références) ! Le soir, le client fait d'abord son choix à partir de 11 vins au verre, puis le restaurant associe les plats de la carte en fonction. À moins de préférer le menu à l'aveugle autour de 4 plats et verres. Au déjeuner, le sommelier sert le vin au verre (8 €) qui s'associera au mieux avec les mets choisis par le client, lequel s'amusera à deviner de quel type il s'agit. Après les amuse-bouches (culatello, chips de riz à l'encre de seiche et au curry) : cappellaccio (pâtes) garnies de haddock sur crème de pois chiche au cumin et feuilles de shiso rouge accordés à un blanc suisse, ermitage 2013 ; presse ibérique (partie du cou du cochon) poêlée, millefeuille de chou/pomme de terre, genièvre, espuma de vinaigre de framboise marié à la cuvée 5 du domaine espagnol Damana. Au déjeuner, formule et menu à 29 € et 38 €. Au dîner, vins compris, menu à 95 € et carte à 100 €. > 13 bd de la Tour-Maubourg, Paris VII^e. Tél. : 01 44 11 72 00.

GILLES BASSIGNAC POUR TV MAGAZINE

Vins et vigneron s'invitent à Paris

De plus en plus de vigneron viennent à la rencontre des particuliers passionnés de vins, lors d'opérations spéciales qui se multiplient dans les caves et les restaurants

Depuis plusieurs années déjà, Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, lance les invitations dans son *Bistrot du Sommelier* (97 bd Haussmann, Paris VIII^e). Trois ou quatre fois par mois, à l'occasion des « vendredis du vigneron », il dresse une table d'hôtes dans le salon en sous-sol et un spécia-

liste vient commenter la dégustation, suivie par un déjeuner (environ 50 €). Le soir, même chose, mais autour d'un dîner en cinq accords (environ 75 €). www.bistrot dusommelier.eu.

• **Le Bristol** (112 rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris VIII^e) a instauré les soirées « Des livres, des vins », qui accueillent un auteur et un domaine viticole une fois par mois. Le menu à 190 € est concocté par le chef triple-

ment étoilé Éric Fréchon. Les bénéfices sont au profit de l'Institut du cerveau et de la moelle épinière.

• **114 Faubourg**, la brasserie du Bristol, poursuit elle ses « lundis œnologiques » mensuels : parole est donnée à un vigneron dont le vin est mis en scène en quatre plats (130 €), puis il reste à la carte pendant un mois.

www.lebristolparis.com



• Gros négociant bordelais, Duclot La Vinicole renouvelle son opération « Carte sur table ». Du 1^{er} au 31 mars, les amateurs de grands crus pourront les déguster à prix cavistes dans une vingtaine de bistrot, brasseries et restaurants étoilés de la capitale : *Le Chiberta* (VIII^e), *Le Grand Restaurant/Jean-François Piège* (VIII^e), *Pierre Gagnaire* (VIII^e), *La Régalade* (XIV^e), *Les Tablettes Jean-Louis Nomicos* (XVI^e), *Allard* (VI^e)... Parmi les 15 vins de Bordeaux sélectionnés, à la bouteille ou au verre : châteaux palmer 2007, rauzan-ségla 2002, talbot 2003... Prix moyen des vins sur table, 100 € la bouteille.

www.cartesurtable.fr.

• *Lavinia* (voir p. 6) dispose d'un stock de 6 500 références de vins de France et du monde. Au rez-de-chaussée, vous pouvez goûter 3 cl de nombreuses bouteilles, conservées sous azote, avant de les acheter. Le caviste organise également des cours d'initiation à la dégustation et invite régulièrement des vignerons tout au long de l'année pour des moments d'échanges.

www.lavinia.fr.

• L'hôtel *Dillon* abrite le siège parisien de la société familiale Domaine Clarence Dillon (château-haut-brion, château-la-mission-haut-brion et château-quinus), des salons privatisables, un restaurant doublement étoilé, *Le Clarence* (voir p. 5), et une boutique, La Cave du Château.



Le Clarence, ou l'atmosphère du château Haut-Brion de Bordeaux recrée à Paris.

Sous le porche de ce somptueux hôtel particulier du XVIII^e siècle, 2 000 références de vins et spiritueux exclusivement français ! Un caviste chic et élégant où les vins du Domaine Clarence Dillon

côtoient appellations prestigieuses et moins connues, champagnes... vendus au prix du marché. Des produits sélectionnés par Damien de Gironde, directeur de la cave, et Antoine Petrus,

chef sommelier et directeur de la restauration du *Clarence*. Régulièrement, un vigneron ou un distillateur vient présenter quelques cuvées à des particuliers. www.lacaveduchateau.com.



GILLES BASSIGNAC POUR TV MAGAZINE

LE CLARENCE

Il vient d'obtenir deux étoiles d'un coup ! La cuisine du chef Christophe Pelé est délicate, sensible, parfumée. Il travaille en duo avec le tout aussi excellent Antoine Pétrus pour le choix des vins... SAR le prince Robert de Luxembourg, président de la société familiale Domaine Clarence Dillon, grand amateur d'art et de mobilier du XVIII^e, a lui-même chiné meubles, tapisseries, lustres... recréant à Paris l'atmosphère raffinée du château Haut-Brion à Bordeaux. La plus vaste des trois salles, ornée de boiseries et d'une bibliothèque, distribue les deux autres. **À la carte :** friture d'éperlans et citron rôti, palourdes au beurre persillé, gougères au fromage de brebis, amuse-bouches suivis par Saint-Jacques de Quiberon, poutargue de thon, beurre d'amande, gnocchis aux herbes ; homard de casier, endives, truffe noire... Au deuxième étage, un grand salon-bar pour un verre avant ou après le repas. Menus au déjeuner à 65 €, 90 €, 190 € et au dîner à 130 €, 190 € et 320 €. > 31 av. Franklin-Roosevelt, Paris VIII^e. Tél. : 01 82 82 10 10.

• En reprenant ***l'Ambassade d'Auvergne*** (voir p. 6), en 2015, Didier Desert a rassemblé 7 000 flacons (100 références), dont un bon tiers dédié à une région méconnue, l'Auvergne étendue à l'Aveyron : côtes-du-forez (Apprendre à Lyres 2014 rouge, de Verdier Logel), saint-pourçain (Instan T 2015 blanc, du Domaine des Terres d'Ocre), côtes-d'auvergne-bou-des (Les Fesses 2014 rouge, de David Pelissier)... « Je vends les vins au prix auquel j'aimerais les trouver dans d'autres restaurants », dit-il. Il a supprimé les demi-bouteilles, « qui abîment le vin », privilégiant la vente à la ficelle.

• ***La Cave de Joël Robuchon*** (3 rue Paul-Louis-Courier, Paris VII^e) reçoit un vigneron une fois

par mois. Elle fête ses dix ans en 2017 avec le château-pape-clément rouge mis en coffret accompagné de deux verres gravés aux initiales de Bernard Magrez, propriétaire de ce grand cru classé de Graves.

• ***Rouge ou Blanc*** (3 rue Saint-Sulpice, Paris VI^e), Enrico Bernardo (voir p. 2) propose une large sélection de vins entre 8 et 20 €. Le meilleur sommelier du monde 2004 a par ailleurs créé cinq bordeaux (saint-émilion, médoc, blaye...), de 4,95 € à 10 €, sous la marque E.B. •

VALÉRIE VIALLET-FAUST