



TABLES & VINS

ALLARD

Ducasse version bistrot

Avec la reprise d'une des plus anciennes institutions germanopratives qu'est la maison Allard, Alain Ducasse montre une fois de plus qu'il vise toujours l'excellence. Créé en 1932 par Marthe Allard, l'établissement reste marqué par l'esprit traditionnel français grâce aux recettes familiales de sa fondatrice: canard aux olives, épaule d'agneau du Limousin ou encore coq au vin. C'est aujourd'hui la jeune chef Laëtitia Rouabah qu'il faut féliciter pour ce programme inlassablement festif. Le foie gras de canard confit, les escargots en coquilles aux fines herbes et le pâté en croûte signés du Meilleur ouvrier de France, Arnaud Nicolas, sont un festin. On poursuit sur la même note avec l'exquise sole meunière escortée par sa cocotte de pommes de terre grenaille et ses légumes fondants, les noisettes d'agneau aux flageolets, la volaille de Bresse rôtie et le filet de bœuf sauce aux poivres qui donnent aussi le la. Une petite place pour le dessert? Comptez sur le savarin au rhum sous sa chantilly, l'île flottante à la vanille et la crème caramel. Et à la carte des vins retrouvez le Nuits-Saint-Georges « Les Champs Perdrix », un bourgogne rouge ample et généreusement fruité. Pour conclure, rendons la parole au maître Alain Ducasse: « Je considère que la cuisine conviviale et populaire qui s'exprime dans les bistrotts est un trésor de la gastronomie ».

41, rue Saint-André-des-Arts, 75 006 Paris - Tél. : 01 43 26 48 23
Menu déjeuner 34 €; Carte 75 €. Ouvert 7 j/7 - Parking Mazarine



L'HUÎTRE TSARSKAYA

En direct de Cancale

La qualité d'une huître ne s'improvise pas; le temps d'élevage et le savoir-faire de l'ostréiculteur sont déterminants. Les huîtres des Parcs Saint-Kerber sont élevées au gré des marées de la Manche, dans une eau iodée et souvent houleuse. Entre le semis du naissain et la préparation de l'huître pour son expédition, il s'écoule jusqu'à 40 mois pour l'exceptionnelle Tsarskaya. Élevée seulement sur certaines parcelles d'un terroir unique, Tsarskaya est le reflet de la qualité de la nouvelle zone de production de Cancale. Le terroir y est plus propice, les parcs plus vastes et la population moins dense. Affinée à Cancale,

la Tsarskaya a bien la saveur iodée et salée typique de son origine. Elle est charnue mais ferme, croquante et longue en bouche, avec une légère pointe d'astringence. La Tsarskaya, en direct de Cancale, est à découvrir sans restriction pour ces fêtes de fin d'année.

Les Parcs Saint-Kerber
L'Aurore - 35 260 Cancale
Tél. : 02 99 89 65 29 - Prix : 24 pièces
N°2 24,90 €, 36 pièces N°3 27,20 €
Renseignements : www.saintkerber.com

Caisse en bois à tiroirs de 6 bouteilles

Mouton Cadet rouge 2012

Pour les fêtes de fin d'année, Mouton Cadet a conçu sa caisse à tiroirs comme un véritable meuble de rangement réutilisable à loisir.

Côté dégustation, sous sa robe grenat, le Mouton Cadet rouge présente des notes de fruits rouges et noirs mûrs, soulignées par une pointe d'herbes aromatiques.

Sa constitution, 90 % Merlot et 10 % Cabernet Sauvignon, lui permet une bonne garde de plus de 5 ans. Mouton Cadet rouge s'accorde parfaitement avec une viande grillée, un carré d'agneau ou un magret de canard.

Coffrets disponibles en grandes surfaces (Intermarché, Carrefour, Auchan, Leclerc et Super U ...)
Prix : 56,90 €



Champagne Penet

« Les Épinettes »

Sur la commune de Verzy, la maison Penet est l'aboutissement d'un savoir-faire ancestral en Champagne. Depuis plus de quatre siècles, elle invite les épicuriens, nombreux en cette fin d'année, à vivre des émotions rares à travers des cuvées au caractère affirmé. Six hectares sont réservés à ces vignobles Grand Cru au style unique. Derrière chaque bouteille se trouvent réunies des générations d'expérience et l'obsession du terroir qui n'empêche pas la modernité de la contre-étiquette très innovante. Elle comporte des informations précises telles que les dates de vendange, de mise en bouteille, de dégorgement, ainsi que le « QRCode » que Penet-Chardonnet fut le premier au monde à introduire sur une bouteille de vin en 2009. Pour ce qui est de la dégustation, la robe est d'un bel or clair, le nez, expressif, marie notes fruitées et belle minéralité et la bouche est ample et fraîche. Un style puissant, donc, et très aromatique. Une cuvée de connaisseurs !

4 rue Arthur Lallement,
51 380 Verzy. Commercialisé en
quantité limitée à 3 000 bouteilles,
au prix public conseillé de 79,90 € TTC
chez tous les cavistes.
contact@lamaisonpenet.com



L'AMBRE

Bar à cocktails raffinés

C'est après une dizaine d'années d'expérience en tant que *bar tenders* au sein du prestigieux *Crillon* que Kevin et Anthony se sont lancés dans leur propre affaire. Leur bar à cocktails cosy est à l'image de leur expérience et empreint des codes du palace notamment par son atmosphère toujours élégante. La carte donne son soul de classiques mais aussi de véritables découvertes à l'amateur de passage comme aux nombreux habitués. Les cocktails « signatures », à base de fruits frais et de champagne tel que le *Rhapsody* (crème, framboise, menthe fraîche, cranberry, champagne rosé) complètent la tentation. L'originalité de la carte est portée par des ingrédients rares et l'utilisation d'essences florales. Bernard Bosch, pianiste lui aussi du *Crillon* durant 20 ans, apporte sa touche *jazzy* pour une soirée *live* des plus réussies. De nombreux « sans alcool » sont également à découvrir sans modération. *Happy hour* de 17 h 30 à 20 h et planches de foie gras, saumon ou charcuterie fine à partager.

29 rue Brunel 75017 Paris. Tél. : 01 45 74 11 04 – Tous les soirs jusqu'à 1 h du matin – Salle privatisable pour 25 personnes. www.lambre-bar.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pascal Arnoux



LA MAISON DU CHOU

Douceurs de l'Île Saint-Louis

Un an après l'ouverture d'un premier établissement entièrement dédié à la dégustation de choux, le chef étoilé du restaurant *Le Relais Louis XIII*, Manuel Martinez (Meilleur ouvrier de France), inaugure sa seconde *Maison du Chou*. Un autre quartier emblématique de la capitale devient le point de rendez-vous des *aficionados* du chou préparé à la commande : l'Île Saint-Louis. En créant cet espace original dédié à la gourmandise, Manuel Martinez rend hommage à sa grand-mère, restauratrice et pâtissière qui influença sa vocation. Les parfums et la générosité de ses souvenirs d'enfance trouvent un écho tout particulier dans cette maison dédiée au plaisir. À l'image de ses produits, la boutique est sobre avec un superbe comptoir de présentation restauré, quelques accessoires customisés et, bien entendu, un four. Petit détail qui vaut le détour : une vitre au sol dévoile l'atelier de confection des choux, signe de la fraîcheur des préparations. Et pour Noël, venez découvrir les *Chouronnes* !
5 rue Jean du Bellay, 75004 Paris – À partir de 5 € les 3 choux

