

côté cave

réalisation Michel Creignou - photos Xavier Imbert/Studio HF

LES MARIÉS DE NOËL

Huîtres, saumon fumé, foie gras, truffes... Quels vins choisir pour accompagner les plats de fête ? Ces quelques réponses font appel à des traditions bien ancrées, mais aussi à des alliances plus étonnantes. Classiques ou modernes, ces mariages jouent sur les tonalités, les accords ou les oppositions pour donner naissance au plaisir.



Champagne brut et saumon fumé

Singulièrement le vin à bulles tisse des liens passionnels avec les poissons fumés. Le saumon, l'anguille ou le plus prolétaire hareng lui donnent une réplique autoritaire, parfois cinglante, mais toujours fusionnelle. Le champagne accuse le coup avant de rebondir et d'exprimer sa nature profonde. Fines bulles et nez chatoyant, ce vin bien construit a choisi la vivacité et la plénitude, l'harmonie et la race. Un caractère bien trempé pour tisser un mariage heureux avec le saumon. **Pol Roger Extra Cuvée 1998**, 38,87 €. En vente au domaine et chez les cavistes.

Meursault

et salade de pommes de terre aux truffes

La tradition exige de servir un rouge avec le diamant noir. Un Pomerol, un Saint-Emilion ou un Hermitage aux tanins fondus composent allégrement avec les notes animales de la truffe. A l'opposé, la grâce du Chardonnay aiguisée par un grand terroir entame une formidable sarabande avec le divin champignon. Nez envoûtant de fleurs blanches, de noisette et de vanille, une formidable maturité, de la générosité, des saveurs opulentes et soyeuses, ce magnifique Meursault vit une formidable union libre avec le couple pommes de terre-truffes. **Meursault Enlraule 2003 Joseph Drouhin**, 26 €. En vente au domaine.

Bordeaux blanc et huîtres creuses

De Marennes, de Normandie ou de Bretagne, les huîtres creuses déclinent les saveurs de leur terroir iodées, sentant les algues ou, au contraire, affichant des nuances plus douces rappelant la noisette, elles demandent des vins francs et droits avec une touche de fraîcheur pour attiser les humeurs océanes des coquillages. Avec ses arômes intenses, ce bordeaux né dans les faubourgs de Saint-Emilion développe une matière riche et gourmande. Ample et frais, il jouera la sensualité avec la chair marine des huîtres. **Château Fombrauge 2004**, 23 €. En vente au domaine, chez Leclerc à Blois et chez Système U à Yffiac.



Bordeaux rouge et foie gras de canard

Sauternes, Jurançon et Monbazillac ont toujours apporté leurs humeurs liquoreuses au rituel du foie gras. Mariage réussi, mais mariage bourgeois. Le retour à un bon bordeaux renoue avec des noces plus charnelles. Tanins étroits et bouquet soyeux, le vin se combine à l'onctuosité du foie de canard pour faire naître un moment de grande intensité. **Bordeaux supérieur** originaire des plaines alluviales du Médoc, ce rouge porte la griffe d'un fameux millésime. Fruits rouges et vanille, trame soyeuse et élégante, il parade en exposant une matière mûre et généreuse qui se combinera avec panache à une terrine de foie gras. **Château Saint-Jacques 2000**, 7€. En vente au domaine.

Bandol et poularde farcie

Une vraie poularde bien dodue, relevée des parfums du cèpe ou de la truffe demande un rouge qui a du style et de la puissance. Né des amours du mourvèdre et de la terre provençale, ce bandol à la magnifique robe pourpre se parfume aux arômes de fruits rouges et d'épices. Intensément gourmand, il présente une matière intense et charnue autour de tanins fins et élégants et laisse une impression de grande plénitude autour d'une finale intense qui fait la roue dans la complexité. Idéal avec une grande volaille. **Domaine du Cagueloup Les Restanques d'Elise 2001**, 19,50 €. En vente au domaine.

> ADRESSES EN P 166

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

ELLE

Au Moyné de Saire, 50760 Réville, tél. 02 33 54 46 06
Superbes poissons

■ Boulanger

La Panetière, 29 rue Marcel-Allegot 92190 Meudon, tél. 01 45 34 11 24
Pour leurs croûtes et leurs pains aux olives ou fromage

■ Marchand de primeur

Harry Cover, 135 rue Saint-Dominique, 75007 Paris, tél. 01 53 59 94 42 Fruits et légumes magnifiques

■ Confiseur

Fouquet, 22, rue François-1^{er}, 75008 Paris tél. 01 47 23 30 36
Du chocolat noir formidable (72 et 85 %), des orangettes divines et des Smarties au chocolat au lait dont raffolent nos enfants

■ Coutelier

Couteaux, 63300 Thiers Les meilleurs. Toute la fabrication artisanale de Thiers la ville de Sylvie. En particulier Au Nain Couteliers ZI Plat, 63550 Saint-Rémy-sur-Durolle tél. 04 73 94 30 07

■ Boucher

Hervé Bellamy, Le Bourg, 50760 Réville tél. 02 33 54 46 03 Notre boucher préféré

■ Potier

Patrick Lefèvre, 56, rue Saint-Nicolas, 50760 Barfleur, tél. 02 33 23 11 51

■ Caviste

Lucien Crochet, place de l'Eglise 18300 Bué, tél. 02 48 54 08 10
Son Sancerre est génial

JOSE GARCIA CÔTE CAVE P. 114

SES ADRESSES

■ Restaurants

Apicius, restaurant et bar, 20 rue d'Antois Paris 75008 tél. 01 43 80 19 66

Le Bistrot de Paris, 33, rue de Lille Paris 75007 tél. 01 42 61 15 84

Restaurant Joséphine chez Dumonet, 117 rue du Cherche-Midi Paris 75006 tél. 01 45 48 52 40

■ Caves

Au Verger de la Madeleine, 4 bd Malesherbes Paris 75008 tél. 01 42 65 51 99

Caves Augé, 116, bd Haussmann Paris 75008, tél. 01 45 22 16 97

Caves Pétrissans, 30 bis av. Niel, Paris 75017 tél. 01 42 27 52 03

Lavinia, 3 bd de la Madeleine Paris 75001 tél. 01 42 97 20 20

■ Vins

Bodegas Vega Sicilia Alion, sur

le site Internet www.1855.com

Château Angelus, Saint-Émilion 33330 tél. 05 57 24 71 39 et aux Caves Augé

Château La Mission Haut-Brion, points de vente sur le site www.hautbrion.com

Château Talbot, en vente

Au Verger de la Madeleine

Réserve de la Comtesse

Château Pichon Longueville,

Au Verger de la Madeleine

CHAMPAGNE, LES PLUS BELLES ANNÉES P. 116

Charles Heidsieck Cuvée des Millénaires 1995, en vente au domaine tél. 03 26 84 43 50

Cramant 1999,

infos au 03 26 57 50 16

Delamotte Blanc de Blancs 1997,

sur www.fr.chateauonline.com

De Saint-Gall Cuvée Orpale 1995, infos au 03 26 57 94 22

Deutz Brut 1998, Infos chez

Lavinia au 01 41 97 20 20

Duval Leroy Brut 1996,

Aux Caves Pétrissans,

tél. 01 42 27 83 84

Liebert-Fils Gosset Grand

Millésime 1999,

infos au 03 26 56 99 56

Mumm Brut 1998, en vente à

Auchan et chez Carrefour

Nicolas Feuillatte 1997 Cuvée

225, tél. 03 26 59 55 92

Veuve Clicquot Vintage Réserve

1999, en vente chez Hediard,

tél. 01 43 12 88 88. À partir de

décembre seulement

VINS TENDRES ET GALETTES DES ROIS P. 118

Blanquette Ancestrale Aimery

Blanquette de Limoux, chez

Intermarché et chez Leclerc. Infos

au service information. Seul

D'Arques tél. 04 68 74 70 65

Champagne Jacquart Demi-sec,

chez Leclerc. Infos au service

information Jacquart

tél. 03 26 07 88 40

Château d'Epiré 2003

Savennières, chez Nicolas

infos au 01 41 73 81 81

Sauternes Château Rayne

Vigneau 1998, chez Monoprix,

infos sur www.monoprix.fr

Urolat 2003 Jurançon, chez

Lavinia, tél. 01 42 97 20 24

LES MARIÉS DE NOËL P. 120

Château Fombrauge 2004,

tél. 05 57 24 77 12. Chez Leclerc

à Blois 116 41000 Système U à

Yffiniac (22120)

Château Saint-Jacques 2000,

tél. 05 57 88 34 04

Domaine du Cagueloup les

ELLE

Restanques d'Elise 2001,
tél. 04 94 26 15 70.

Meursault En Luraule 2003
Joseph Drouhin,
tél. 03 80 24 68 88.

Pol Roger Extra Cuvée 1998,
en vente au domaine,
tél. 03 26 59 58 00.

POUR CONTINUER LA FÊTE P. 122

Cavavin, infos lecteurs
au 02 51 75 06 70.

Inno Montparnasse,
infos lecteurs 01 43 20 69 30.

Lavinia, tél. 01 42 97 20 20
sur www.lavinia.fr

Le Savour Club,
sur www.lesavourclub.fr

Nicolas, infos lecteurs 01 41 73
81 81 et www.nicolas.com

TROIS MENUS P. 124

Bougies La Française,
tél. 02 51 42 15 34

Christiane Perrochon,
tél. 0039 055 99 10 320, Et sur
www.christianeperrochon.com.

Dona Rosa, tél. 01 42 23 15 78.
Le Bon Marché Rive Gauche,
tél. 01 44 39 81 82.

Liwan, 8, rue Saint-Sulpice,
75006 Paris, tél. 01 43 26 07 40.
Quartz, 10, rue des Quatre-Vents,

75006 Paris, tél. 01 43 54 03 00.
Ressource, 4, av. du Maine,
75014 Paris, tél. 01 42 22 58 80.

LEÇON FILMÉE P. 136

Ekono, en vente chez Francis Batt.
Francis Batt, 180, av. Victor
Hugo, 75116 Paris,
tél. 01 47 55 63 70.

Rösle, infos au 03 85 25 50 40.

Totally Bamboo, numéro infos
lecteurs au 03 85 25 50 40.

Wüsthof, tél. 03 85 25 50 40.

RECETTE EXTRAORDINAIRE P. 138

Rose Bakery, 46, rue des Martyrs,
75009 Paris, tél. 01 42 82 12 80.

JOUEZ LA LÉGÈRETÉ P. 140

Blanc d'Ivoire, 104, rue du Bac,
75007 Paris, tél. 01 45 44 41 17
et chez **Demeure**, 21, rue
Sylvabelle, 13006 Marseille et
infos lecteurs 01 53 38 97 00.

Bookbinders Design,
130, rue du Bac, 75007 Paris,
tél. 01 42 22 73 66.

Calligrane, 6, rue du Pont-Louis-
Philippe, 75004 Paris,
tél. 01 40 27 00 74

Entrée des Fournisseurs, 8, rue
des Francs-Bourgeois, 75004
Paris, tél. 01 48 87 58 98.

La Droguerie, 9-11, rue du Jour,
75001 Paris, tél. 01 45 08 93 27.

Ladurée, info lecteurs
au 01 40 75 08 75.

La Grande Epicerie de Paris,
38, rue de Sèvres, 75007 Paris,
tél. 01 44 39 81 00.

Le Printemps de la Maison,
tél. 01 42 82 50 00.

Maison de Vacances, 63-64,
Galerie Montpensier, 75001
Paris, tél. 01 47 03 99 74.

Marianne Robic, 39, rue de
Babylone, 75007 Paris,
tél. 01 53 69 14 00.

Mokuba, 18, rue Montmartre,
75001 Paris, tél. 01 40 13 81 41.

The Conran Shop,
117, rue du Bac, 75007 Paris,
tél. 01 42 84 10 66.

MAGIE NOIRE OU MAGIE BLANCHE ? P. 144

Baccarat, 11, place des Etats-
Unis, 75008 Paris,
tél. 01 42 65 36 26.
Infos au 0 820 322 222.

Beau et bon, l'Epicerie fine,
81, rue Lecourbe, 75015 Paris,
tél. 01 43 06 06 53.

Bougies La Française,
infos au 02 51 42 15 34.

Dans les grands magasins et
chez les revendeurs.

Coming B,
65, rue du Bac, 75007 Paris,

infos au 0 825 886 120.

Geneviève Lethu, 95, rue de
Rennes, 75006 Paris,
tél. 01 45 44 40 35.

Infos au 05 46 68 40 00.

Habitat sur le site Internet
www.habitat.net

Hering sur www.hering-berlin.com

La Bague de Kenza,
106, rue Saint-Maur, 75011
Paris, tél. 01 43 14 93 15.

La Grande Epicerie de Paris,
tél. 01 44 39 81 00.

Le Bon Marché Rive Gauche,
tél. 01 44 39 80 30

La Maison scandinave, 218, rue
du Faubourg-Saint-Honoré,
75008 Paris, tél. 01 49 53 03 03.

Liwan, tél. 01 43 26 07 40.

Luminarc, 6, place des Etats-
Unis, 75016 Paris,
tél. 01 47 23 72 19

Mazet confiseur de luxe, dans
les épiceries fines, à La
Grande Epicerie de Paris et sur
www.mazetconfiseur.com

Monoprix sur www.monoprix.fr

Quartz, tél. 01 43 54 03 00.

Salviati, infos
au 0 810 810 759

Sentou, tél. 01 45 49 00 05.

The Conran Shop, tél. 01 42 84
10 01

Zéro One One, 2, rue
Marengo, 75001 Paris, tél. 01
49 27 00 11.