



ZOOM



1. Quelques-uns des grands crus classés qui participent à Carte sur Table. 2, 3. La Grand Vigne, 2 étoiles au cœur du vignoble de Pessac-Léognan, et son chef Nicolas Masse. 4, 5. La cave à vins et le chef Alexandre Baumard, du Logis de La Cadène, 1 étoile à Saint-Émilion. 6, 7. La Grande Maison, 2 étoiles à Bordeaux. 8, 9. Le chef Christopher Coutanceau dans son restaurant éponyme, 2 étoiles à La Rochelle.

Bordeaux, Saint-Émilion, Martillac, La Rochelle

DES CRUS ET DES ÉTOILES

QUINZE GRANDS CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX À (RE)DÉCOUVRIR, À PRIX CAVISTE, AUTOUR DE PLATS INÉDITS DANS CINQ TABLES ÉTOILÉES... À VOUS DE JOUER CARTE SUR TABLE !

PAR Béatrice Brasseur

Margaux, saint-julien, pauillac, saint-estèphe, pessac-léognan, saint-émilion, pomerol, sauternes, haut-médoc, de quoi vous tourner la tête et les papilles sans vous retourner le porte-monnaie, ce qui n'est pas coutume. Jusqu'au 15 avril, quinze grands crus classés, en provenance directe des propriétés, sont les vedettes de l'opération Carte sur Table qui consiste à les proposer aux restaurants à des prix « caviste ». Une initiative de Duclot La Vinicole, le plus important négociant bordelais, pour réinscrire les grands bordeaux, réputés inaccessibles, dans la liste de nos envies. Treize crus en rouge, un en blanc et un liquoreux des millésimes 1999 à 2012 ont été choisis. La fête commence à 55 € avec Château Rieussec 2003, 1^{er} Cru classé de sauternes ou Château Saint-Pierre 2012, 4^e Cru classé de saint-julien, culmine à 690 € avec Château Cheval blanc 2006, 1^{er} Grand Cru classé A de saint-émilion et un tiers de la sélection ne dépasse pas les 100 €. Cette septième édition déployée dans 30 restaurants en France ne profite pas qu'aux seuls *happy few* parisiens et du Sud-Est, elle rayonne désormais dans le grand Sud-Ouest. Cinq tables renommées – La Grande Maison, La Grand Vigne,

La Table du Lavoir, Le Logis de la Cadène, Christopher Coutanceau – abattent leurs cartes avec cinq plats inédits, créés en accord avec un vin dans la sélection proposée. Nicolas Masse, le chef doublement étoilé (et trois toques) de La Grand Vigne, la table gastronomique des Sources de Caudalie à Martillac, a ainsi imaginé une « Promenade au potager, tarte aux premiers petits pois de printemps » pour accompagner le Domaine de Chevalier blanc 2012, un pessac-léognan superbe de précision et de fraîcheur, choisi par le sommelier Aurélien Farrouil. Alexandre Baumard, le chef du Logis de la Cadène à Saint-Émilion (une étoile, une toque), réalisera, lui, spécialement pour l'événement la soupe VGE aux truffes, en hommage à Paul Bocuse, l'un de ses mentors. Les vins sont également proposés au verre, ce qui laisse libre choix aux hôtes de tester de multiples accords, l'occasion rare de déguster un lafite-rothschild (1999) ou un mouton-rothschild (2008), par exemple.

CARTE SUR TABLE

—
Un jeu-concours sur les réseaux sociaux est lié à l'opération #CarteSurTable

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 40556

