- *NOM DU SUPPORT :* **LES ECHOS WEEK-END**
- *DATE DE PUBLICATION :* 08 NOVEMBRE 2019
- *CATEGORIE :* LIFESTYLE
- *PERIODICITE :* HEBDOMADAIRE
- *DIFFUSION :* 129 755 EXEMPLAIRES
- *CONDITION :* CP
- *SUJET :* LIVRE BOUTARGUE

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

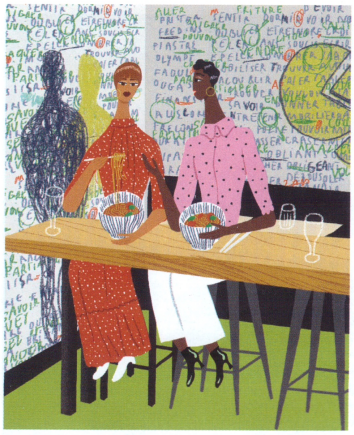
À PARIS, SUPU RAMEN, POPULAIRE NOBLE

C'est ainsi que Guy Savoy qualifie la table street food « d'inspiration ramen » (dixit) qui remplace *Les Bouquinistes*. Pas question ici de singer les ramens japonais classiques. Mais la base – les bouillons – est bien là, le maître de la Monnaie étant l'un des meilleurs du genre : bouillons dashi au maquereau miso-pimenté, de volaille soja-saté (poitrine de porc, shitaké mariné), au travers de bœuf légumes en julienne… Et de la verdure (comme le cresson) qui rafraîchit le palais et relève le bol, qu'on peut aussi « toper » (œuf bio mollet, foie gras, tofu…). Petites entrées (edamame, riz bio…) et « demi-desserts » (sympathique terrine de pamplemousse sauce thé). Sourcing très local. ***Claude Vincent***

COMBIEN : entrée et desserts de 4,80 à 10,80 € ; bouillons de 13,80 à 17,80 €.
C'EST OÙ : 53, quai des Grands Augustins, 75006 Paris. Tél. : 01 43 25 45 94.

À SAINT-MALO, AR INIZ CREUSE SON SILLON

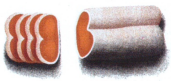
En trois ans à l'*Ar Iniz*, le chef Michaël Schier et sa compagne Cindy ont imposé la table de cette maison bourgeoise rénovée en hôtel trois étoiles comme l'une des plus fines le long du Sillon. Beaux produits, maîtrise technique et associations intelligentes produisent de belles assiettes sans esbroufe telle cette délicate tatin au homard et ses très fondants oignons de Roscoff au vin jaune ou cette lotte snackée au sésame noir et tomate cœur



de bœuf, vive en bouche, servie avec un subtil risotto crémeux au parmesan et artichaut. L'aérienne Pavlova aux agrumes et à la verveine témoigne d'un beau savoir-faire côté desserts. Bel effort sur les vins, très accessibles. *C. V.*

COMBIEN : menus de 34 € (entrée-plat-dessert) à 65 € (5 plats).
C'EST OÙ : 8 boulevard Hébert, 35400, Saint-Malo. Tél. : 02 99 56 01 19.

TOP 5 LES MEILLEURES POUTARGUES



01 LA PLUS PROVENÇALE

Près de Martigues, à Port-de-Bouc. C'est là que La Saveur des Calanques élabore la fameuse préparation à base d'œufs de mulet (22,60 € les 150 g env.). Une version légèrement friable et surtout délicatement noisettée.
La Saveur des Calanques : www.saveurdescalanques.com

02 LA PLUS GASTRONOMIQUE

Réalisée à partir des œufs séchés du très prisé mulet lippu, la poutargue de Trikalinos (270 € le kg) étonne non seulement par sa texture fondante, mais aussi par sa douce amertume. Un must.
Profil Grec : 7, rue de Savies, 75020 Paris. www.profilgrec.com

03 LES PLUS ITALIENNES

L'Italie excelle aussi dans l'art de réaliser la poutargue. La preuve chez Rap. L'épicerie transalpine offre le choix entre des recettes à base d'œufs de thon (120 € le kg), d'espadon (120 € le kg) ou de mulet, dont celle mitonnée en Sardaigne par Oro di Cabras (390 € le kg).
Rap : 4, rue Fléchier, 75009 Paris. www.rapparis.com

04 LA PLUS DOUCE

Pour celles et ceux rebutés par la puissance de la poutargue, La Grande Épicerie de Paris signe une préparation orangée d'une extrême douceur (210 € le kg).
La Grande Épicerie de Paris : www.lagrandeepicerie deparis.com

05 LA PLUS À VOTRE GOÛT

Gérard Memmi, de la célèbre maison de poutargue du même nom, cosigne un ouvrage entièrement consacré à ce mets. Au sommaire, l'histoire d'un produit vieux de 4 000 ans ainsi que 35 recettes, dont celles des chefs Thierry Marx, Éric Briffard, Paul Minchelli…
« Boutargue », Flammarion, 39,90 €.
Jérôme Berger

LA CHRONIQUE VIN
DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSE

LES GADAIS, LE MUSCADET AU PLURIEL

Chez les Gadais, le muscadet, c'est toute une histoire. De famille. D'hommes. De pères et de leurs fils. Le premier de tous, ce fut Louis. Agriculteur et viticulteur, comme bien des paysans enracinés au siècle dernier sur les coteaux de schistes et gneiss entre Sèvre et Maine, au sud de Nantes, ce fut lui qui, au début des années 1950, força le destin en décidant de vendre son blanc en bouteilles. Et mieux que cela : de l'exporter. Dix ans plus tard, le vigneron de Saint-Fiacre, son église, sa mairie, son stade, était distribué à New York… Puis il y eut les deux fils, Marcel et Michel, qui étendirent le petit fief, allant choisir de jolis terroirs, parfois tournés au sud, aux confins de La Haye-Fouassière. Depuis une trentaine d'années, c'est Christophe, le fils de Marcel, tôt parti de l'autre côté de la rue, qui a donné au domaine une dimension nouvelle. De ses formations au fil de la Loire, de ses mûres réflexions et de longues observations, il a rapporté la conviction que le muscadet s'élèverait par la voie bourguignonne. Ce vigneron ultra-exigeant ne cultive pas du melon de Bourgogne en pays nantais mais des parcelles de melon. Cent vingt parcelles au caractère bien identifié, comme autant de micro-climats. Les Perrières, La Grande Réserve du Moulin, La Tourmaline, Le Pélerin… : Gadais cherche les personnalités. Voilà belle lurette, d'ailleurs, qu'il a opté pour la bouteille large. Élevé pendant deux ans sous bois, riche et tendre en bouche, Les Perrières, vigne en monopole, ne cache pas son penchant bourguignon. Cette approche fine, intelligente, novatrice, est aussi celle du fils vigneron de Christophe. À l'écart du bourg, au creux d'une boucle de la Sèvre nantaise, Pierre-Henri extrait de son sol de schistes et d'orthogneiss d'intéressants caractères minéraux. Son Domaine de la Combe est d'une jolie pureté. Plus haut sur la Loire, entre Saumur et Tours, à Bréhémont, un pêcheur ligérien sert dans son restaurant du bord de l'eau, *La Cabane à Matelot*, les uniques produits de sa pêche et les seuls vins des Gadais. Romain est le frère de Pierre-Henri.

12,40 euros TTC, Gadais père et fils, 44690 Saint-Fiacre sur Maine. Tél : 02 40 54 81 23. musgadais@wanadoo.fr