

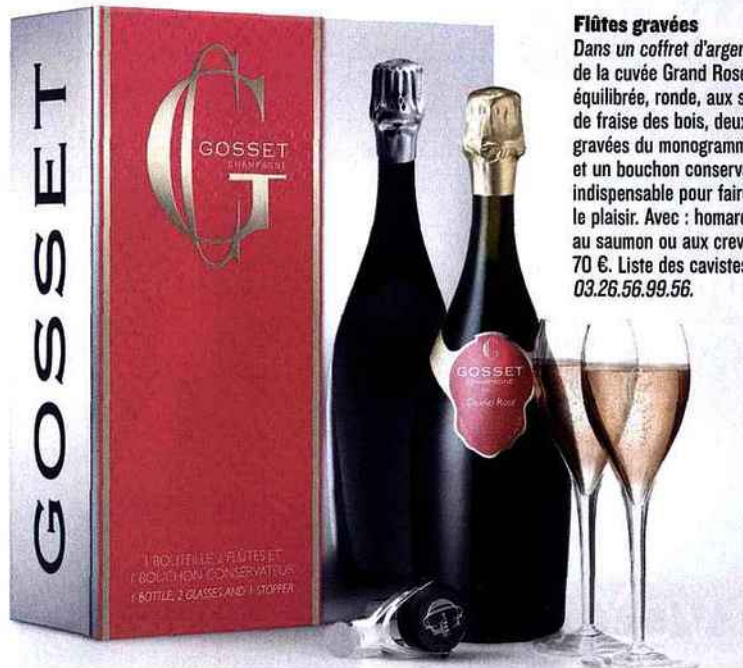
**ENVIES**  
**S A V E U R S / V I N**

# Le champagne de la Saint

« Le champagne aide à l'émerveillement », a écrit George Sand. Les producteurs du vin des rois ont pensé la même chose en créant leurs coffrets.

**La vie en rose**

Le champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé, teinté de rose orangé, harmonieux et fruité, se glisse dans un étui noir rehaussé de rubans roses en trompe-l'œil, façon patchwork. Avec : tajines aux fruits secs, viandes blanches sauces aigres-douces, macarons aux fruits rouges. 31 €. Liste des cavistes au 03.26.59.55.92.

**Flûtes gravées**

Dans un coffret d'argent, aux côtés de la cuvée Grand Rosé, équilibrée, ronde, aux saveurs de fraise des bois, deux flûtes gravées du monogramme Gosset et un bouchon conservateur... indispensable pour faire durer le plaisir. Avec : homard, toasts au saumon ou aux crevettes. 70 €. Liste des cavistes au 03.26.56.99.56.

**Jeu de l'amour**

Le 14 février 2013, après le dîner, 350 restaurants vous offriront une demi-bouteille de Billecart-Salmon Brut Rosé, champagne d'un beau rose pâle à reflets dorés, tout en finesse et en élégance. Elle sera accompagnée d'une carte jeu-concours : par tirage au sort, plusieurs prix à gagner, parmi lesquels un voyage pour deux aux Maldives. Liste des restaurants sur [www.champagne-billecart.fr](http://www.champagne-billecart.fr)

**Un petit bijou !**

Le luxueux écrin blanc dissimule la Cuvée Louise 1999 de Pommery, dernier millésime du XX<sup>e</sup> siècle, d'une pureté incomparable, ainsi que deux flûtes gravées à l'or, au pied orné d'un ravissant petit bijou réalisé par l'orfèvre Arthus Bertrand. Avec : un suprême de volaille rôti aux cépes. 180 € sur [www.pommery.fr](http://www.pommery.fr)

**Nuit fluorescente...**

Pour une soirée pleine de promesses, Duval-Leroy lève le voile sur Douceur de Champagne et sa bouteille qui, la nuit, devient fluorescente grâce à son habillage particulier. Une robe dorée à reflets bronze, une bouche fine, aérienne et harmonieuse, aux saveurs de poire et de prune mûres. Avec : cuisine asiatique et pâtisseries fines. 39 €. Liste des cavistes au 03.26.52.10.75. En vente sur [www.duval-leroy.com](http://www.duval-leroy.com)

**Très parisienne**

A sa Demoiselle La Parisienne 2003, la maison Vranken dédie cet étui sur lequel la cuvée prend de la hauteur et pause sur les toits de Paris, avant de dévoiler sa vivacité, sa fraîcheur, ses notes de confiture et de brioche chaude. Avec : coquilles Saint-Jacques poêlées. 49 € la bouteille, 103,90 € le magnum sur [www.champagne-demoiselle.fr](http://www.champagne-demoiselle.fr)

**Bouchon miracle**

Robe or clair, belle complexité aromatique, bouche ample et puissante... La cuvée Cœur d'Or 2004 de Pierre Mignon se pare d'un flamboyant flacon métallisé. Dans le bouchon, un médaillon Arthus Bertrand où s'incruste un strass Swarovski dont le lien – pour le porter au cou – se loge dans le coffret noir. Avec : foie gras aux figues et pain d'épice. 55 € au 03.26.59.22.03. [www.pierre-mignon.com](http://www.pierre-mignon.com)

# Valentin



**Corolle magique**  
D'inspiration florale et printanière, le coffret Shakkei s'ouvre en corolle avant de dévoiler deux flûtes escortées par le flacon de Veuve Clicquot Rosé, aux arômes floraux et fruités, aux saveurs raffinées de rose et de fruits rouges. Idéal à l'apéritif. 60 € chez les cavistes.

## Dans la mousseline

Un délicat pochon d'organza habille de sa mousseline la demi-bouteille Intense, une cuvée emblématique des Champagne AR Lenoble, fruitée, légère, fraîche, onctueuse et... intense. Avec : fruits de mer, volailles et chèvre frais. 13 € la demi-bouteille chez les cavistes. [www.champmarket.com](http://www.champmarket.com) et au 03.26.58.42.60.



## Croix du mérite

Sur l'habillage rose qui revêt le flacon glamour de Pink Label, champagne rosé rond, frais et persistant, le L et la Croix Lanson de la maison s'impriment en simulant gaiement une envolée de bulles. Avec : desserts aux fruits rouges. 36 € dans les épicerie fines et au 03.26.78.50.79.

VALÉRIE FAUST



## LE MOULIN à POIVRE par

### François Simon

Souvent, il existe une harmonie dans tout ce qui fait une table : l'accueil, le service, le décor, la cuisine... Tous détails qui contribuent à créer un langage propre au restaurant. Et il est rare qu'ils se contredisent. On en arrive même à des paramètres scientifiquement élaborés dans les restaurants de chaînes. On y mesure la durée de l'assise, la rectifiant même (en rapetissant les pieds de chaise, plus fatigant pour l'organisme), ou la prolongeant (wi-fi offert).

## Le décor peut cacher une cuisine

A Lyon, dans une petite table récente, Augusto (6, rue Neuve, 04.72.19.44.29), le chef, Augusto Garcia Santos, brésilien, a fait ses classes un peu partout (Enoteca Pinchiorri à Florence, Institut Paul Bocuse, maison Troisgros). Il réalise une cuisine italienne bigrement bien ficelée : gnocchis au foie gras émulsion d'oignons ; dos de cabillaud et palourdes à l'étouffée, purée de pois chiches. A midi, dans une formule à 18 €, les propositions sont beaucoup moins sophistiquées et frôlent la *cucina povera* que nous affectionnons tant à travers pâtes et risottos. Pourtant, quelque chose intrigue dans cette adresse : le décor. Très élégant dans des tons subtils, un raffinement sobre. Il est réussi à sa façon, mais déroule un autre langage. Plus distant. Du coup, il y a là deux langages superposés, comme dans un duo d'opéra, qui se répond, se dédouble, se croise. C'est aussi la vie des restaurants. On ne réalise pas toujours l'incroyable chassé-croisé qui peut se passer entre une salade de pissenlit et un buffet normand, un éclairage au couteau et une assiettée de palourdes. C'est ce qui nous les rend passionnants...

PAGES COORDONNÉES PAR MAURICE BEAUDOIN