



LE RESTO

Un bistrot de roi.

C'est l'exemple même du bistrot chic parisien, à l'abri de la rue derrière d'épais rideaux. Grand comptoir en zinc, banquettes de velours grenat, carrelage et guéridon, la maison a près d'un siècle et s'appelait, avant, Royal Madeleine. On ne vient pas ici pour déguster du maquereau déstructuré ou de la mousse de boudin aux agrumes. Business à midi, élégances le soir et blanquette de veau en cocotte (26 €) pour tout le monde. Elle était fort correcte et généreuse en viande comme en légumes. A deux, on peut se laisser tenter par le canard de Challans à l'orange rôti entier (88 €), découpé au guéridon et servi en deux temps avec des pommes dauphine. Les crêpes Suzette (16 €) sont également confectionnées en salle et tout à fait honorables. A noter en ce moment des « soldes » particuliers : 50 % sur les grands bordeaux 2007, un millésime certes « compliqué », mais mieux vaut un vin bien fait dans un petit millésime qu'un cru mal fait dans une grande année. Ça nous met quand même le flacon d'Ausone à 969 € et celui de Latour à 673 €... Pas vraiment des tarifs de bistrot, même chic. Qu'on se rassure, la carte des vins, abondante, reste abordable ! Ni menu ni formule, comptez 60 à 80 €. Service affable et professionnel. JPG

Chez Monsieur (Royal Madeleine), 11, rue du Chevalier-Saint-George, Paris 8^e. Ouvert 7 jours sur 7. Tél. : 01-42-60-14-36. www.chezmonsieur.fr

BANC D'ESSAI

Le rancio sec. Ce vin doux de pays des Côtes catalanes ou de la Côte Vermeille est issu de raisins surmûris à environ 15 degrés, d'une fluidité exemplaire. A goûter avec des anchois, du jambon bellota, des fromages de chèvre très secs ou des spécialités asiatiques.

Par Laure Gasparotto



DOMAINE DE SAU

L'énergique

Beaucoup de saveurs et de complexité. Très bel équilibre sur des notes d'écorce d'orange, de fruits secs, de miel, mais aussi d'épices. En plus, il est digeste.

Tél. : 04-68-53-21-74.
12 € (50 cl).



DOMAINE DE RANCY

Le stimulant

Voilà un vin vif, juteux à souhait. Issu du seul cépage maccabeu, il enrobe la bouche sans être gras. Finale sur des notes de noix magnifiques. Délicieux.

Tél. : 04-68-29-03-47.
13,50 €.



DOMAINE LA ROURÈDE

Le dynamique

Un grenache blanc 100 % remarquable, avec des arômes riches d'orange, de noix, de pain d'épices, de safran. Beaucoup de pep's dans ce vin puissant et doux.

Tél. : 04-68-38-84-44.
15 € (bio).



LA PRÉCEPTOIRE DE CENTERNACH

Le sage

Celui-là est bien assis, dans une sérénité contagieuse. Du coup, sa finale est aussi longue que tranquille, complexe que fluide. Pour accompagner un temps de réflexion.

Tél. : 04-68-59-26-74.
20 €.



DOMAINE LA TOUR VIEILLE « CAP DE CREUS »

L'infini

Ses saveurs sont si pénétrantes qu'elles en deviennent très longues. Complexe, équilibré et élégant, ce vin représente toute une culture catalane.

Tél. : 04-68-82-44-82.
22 €.

Les coordonnées

De la série Un peu de tenues...
La Parisienne, p. 76.

AGATHA : 01-53-56-72-00

CHANEL : 0800-255-005

CHRISTIAN DIOR : 01-40-73-73-73

GÉRARD DAREL : 01-45-48-54-80

HERMÈS : 01-49-92-38-92

H&M : www.hm.com

ISABEL MARANT : 01-43-26-04-12

LES PETITES : 01-40-26-27-26

MAJE : 01-42-36-26-26

MICHAEL KORS : www.michaelkors.com

MONSIEUR PARIS : 01-42-71-12-65

RALPH LAUREN : 01-44-77-53-50

SAINT LAURENT PARIS : 01-42-65-74-59

Pages réalisées par Vicky Chahine et Fiona Khalifa (stylistisme).
Et aussi Lili Barbéry-Coulon, Carine Bizet, Laure Gasparotto, JP Géné, Marie Godfrain, Camille Labro, Vahram Muratyan, Julien Newville.