



LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

À PARIS, ORGUEIL, PÉCHÉ GOURMAND

À 27 ans seulement, le chef Éloi Spinnler a le goût de la mise en scène. Tout d'abord par l'architecture du lieu, mêlant bistro et speakeasy, au plus proche de la cuisine, dévoilée par un miroir sans tain. Mais aussi dans l'art d'énoncer les plats, tous à partager : ceux-ci se révèlent au fil d'un jeu de cartes, puisant dans l'imaginaire des péchés capitaux. Ici, c'est la gourmandise qui guide le coup de fourchette, vers la pomme de



terre fumée et fondante, accompagnée de son jaune d'œuf mariné et de sureau, ou encore le demi-Pithiviers de pigeon et foie gras. Un festival en bouche que l'on conclut en dessert avec la brioche et sa glace au labné. De quoi inviter à la paresse pour le reste de la soirée. **C. D.**

COMBIEN : assiettes de 8 à 18 €. Compter trois plats environ par personne.

C'EST OÙ : 6 rue Popincourt, 75011 Paris.
Tél.: 0183 97 34 80.

À BERLIN, LA CÔTE, UNE CUISINE D'AUTEUR

Si Berlin est l'endroit rêvé pour les amateurs de streetfood, la capitale allemande a pris du galon gastronomique. Et le quartier de Neukölln a la cote depuis quelques années entre restaurants raffinés, caves à vins et bars à cocktails.

Direction *La Côte*, chic resto intimiste qui mise là aussi sur des assiettes à partager.

On retiendra notamment l'huître épicée au chili et citron, ainsi que les panipuri, petites bouchées frites composées soit d'un tartare de bœuf, sauce aioli et noisettes, ou d'aubergine, sauce tahini et graines de moutarde. Croustillantes et fondantes. Mais surtout cette tatin d'oignons caramélisés, coulis de fraise et glace au roquefort qui ferait fondre tout bon Français. Exquis. **H. S.**

COMBIEN : assiettes entre 9 et 28 €.

C'EST OÙ : Kienitzer Strasse 95, 12049 Berlin.
Tél.: +49 30 30 648 638.



TOP 5 LES MEILLEURS TIGRÉS

01 LE PLUS PIONNIER

À tout seigneur, tout honneur ! Cyril Lignac a été l'un des premiers à sortir du placard le tigré. Cette façon de financier au chocolat coiffée d'une ganache cacaotée figure toujours en bonne place dans ses adresses sucrées, de Paris à Saint-Tropez (3 €), ainsi que dans son ouvrage *La Pâtisserie Cyril Lignac* (25 €).

La Pâtisserie Cyril Lignac : boutiques et livre sur gourmand-croquant.com

02 LE PLUS GOURMAND

Au pied de Montmartre, le coffee-shop *Two Doors* vaut aussi pour ses tigrés (3,50 €). À peine cuits, ils fondent en

bouche et délivrent de délicieuses notes beurrées, chocolatées...

Two Doors : 27, rue Francoeur, 75018 Paris. www.twodoors.fr

03 LE PLUS CARAMÉLISÉ

Sur son appareil à financier aux allures de mini-kouglof, Yann Menguy verse un caramel au chocolat coulant (3 €). De quoi donner à son tigré un goût de revenez-y.

La Goutte d'Or Pâtisserie : 183, rue Marcadet, 75018 Paris.
Tél.: 07 60 35 10 13.

04 LE PLUS ATTENDRISSANT

« Jean » arbore une forme de cœur, de sa pâte à financier à la ganache de chocolat qui le

coiffe (3,50 €). Ajoutez à cela une texture bien moelleuse et vous fondrez pour cette création signée *Copains*, une nouvelle boulangerie-pâtisserie bio voisine des Halles.

Copains : 60, rue Tiquetonne, 75002 Paris. copains-paris.com

05 LE PLUS « FINGER FOOD »

À Nantes, le salon de thé du restaurant *Maison Baron Lefèvre* distille quelques jolis tours, dont un tigré épais, en forme de barquette (3,20 €). À se lécher le bout des doigts.

La Passagère : 1, rue du Puits d'Argent, Passage Pommeraye, 44000 Nantes.
lapassagere-nantes.fr
Jérôme Berger

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRASSE

PIBARNON, 50 NUANCES DE GRÈS



Rien qu'à sa couleur, intense, et à ses reflets, profonds, l'on devine, dans l'instant même, que l'on n'a pas affaire à un rosé commun. Ni même à cette élite des rosés que l'on dit de gastronomie car, amers et salins, ils valent, à table, bien des nobles blancs. Lui est plus que cela encore. C'est un rosé de méditation. Un vin d'après un dîner d'été, lorsque, en petit comité, dans cette intimité où se savourent les bonnes choses de la vie, nous prend l'envie d'étirer sous les étoiles cette générosité qui est le propre de l'homme. Plus dépouillée, plus élégante sans doute que l'emblème bistro du Château de Pibarnon, au blason bleu flanqué de grappes, l'étiquette blanche de cet opus intitulé Nuances signale déjà à l'amateur une différence de nature. En son centre, figure une jarre ventrue. L'une de ces cuves de grès dans lesquelles Éric de Saint-Victor vinifie, pour moitié, des mourvèdres d'exception. Des mourvèdres cultivés sur les hauteurs de Bandol, enracinés sur ces restanques bâties à main d'homme, épousant les courbes de ces précieux coteaux de calcaires et marnes bleues. Des mourvèdres récoltés tard dans la saison, en infimes quantités puis infusés toute une nuit, avant d'être logés en foudres de chêne et en jarres de grès.

Au toucher de cette roche sédimentaire aux multiples ascendances, tantôt siliceuses, tantôt ferrugineuses, ce rosé rare est comme filtré, débarrassé des oripeaux du genre, généralement imposés pour compenser un défaut de race. Nulle composition en Nuances. Ni arômes de thiol, ni parfums exubérants en ce rosé de macération. Mais un vin cristallin, salin, d'une longueur inouïe qui se déguste lentement, après l'avoir fait danser dans son verre, tel un vieux cognac. 2019 est le sixième millésime de Nuances et la dernière création d'Éric de Saint-Victor, depuis vingt ans aux commandes de ce magnifique domaine de Bandol, bâti par ses parents Henri et Catherine. Ce visionnaire longtemps contrarié élabore depuis plusieurs années, avec la liberté de la maturité, des rouges, des blancs et des rosés de toute beauté dont le point commun est d'être des vins de lumière et non de chaleur. De grands bandol d'équilibre.

Château de Pibarnon, Nuances 2019, bandol rosé. 30 € la bouteille contact@pibarnon.fr