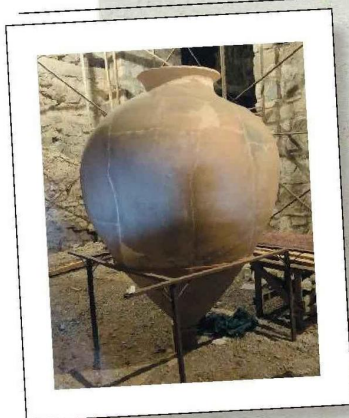


NOTRE HÔTE À PARIS

Le chef Fred Vardon (ici avec Alain Dutournier)

Ce sont trois Alain – et non des moindres – qui ont formé ce fils de charcutier-traiteur : Chapel, Dutournier et Ducasse. Ils lui ont inculqué le sens des produits, de la générosité et de l'exigence. Au *Café Max*, institution bistrotière du quartier des Invalides et célèbre lieu de la résistance, il déroule la cuisine qu'il aime, celle des copains. Oreilles de cochon, œufs mimosa, pâté en croûte, joue de bœuf, tartare au couteau ou encore crêpes Suzette dans les règles de l'art, toute la panoplie des plats canailles est servie ici, dans un décor qui a semblé arrêter le temps. Parallèlement, il continue à faire vivre Le 39V, son adresse gastronomique de l'avenue George V.

PATRIMOINE DU VIN



La Géorgie et ses qvevri, berceau du vin

Ce n'est pas par hasard que la première étape du Grand jury du vin s'est arrêtée au cœur des montagnes caucasiennes. Selon des recherches archéologiques récentes, c'est dans cette région que seraient nés les premiers vins, il y a 8000 ans. Les restes d'amphores contenant des traces de fermentation de jus de raisin y ont été découverts. Aujourd'hui, la Géorgie continue à cultiver la tradition viticole grâce à une large variété de cépages autochtones, mais aussi à une technique de vinification en amphores enterrées unique et classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

Carnet de table

Octobre et novembre 2023

Dîner au *Café Max* (Paris VII^e)
 et au cœur du vignoble géorgien

Deux paulées de choc!

Par **Olivier Poels**

Concept bourguignon rendu célèbre par celle de Meursault qui vient clôturer la vente des vins en novembre, la paulée incarne le partage et la convivialité autour du vin. Son principe est simple : lors d'un repas, chacun apporte ses bouteilles et les partage avec ses voisins. L'occasion de déguster une multitude de vins dans un esprit joyeux et détendu. Il m'a été donné de participer récemment à deux de ces paulées dans des lieux et contextes bien différents et je tenais à en partager avec vous quelques moments marquants.

Paris, quartier des Invalides, le chef Fred Vardon, qui a repris le célèbre *Café Max*, en a fait un lieu de haute convivialité autour de sa solide cuisine bistrotière et de vins du Beaujolais. Il y organisait sa première paulée du gamay en octobre dernier, un moment partagé par des vigneronnes, des chefs, des amis, tous amoureux de ce cépage gourmand, mais aussi plus sérieux qu'il n'y paraît. Au menu, ses grandes spécialités comme le pâté en croûte ou ses fameux œufs en meurette (champions du monde 2022 !). Dans les verres, les grands noms du gamay mais aussi quelques découvertes comme les vins du domaine Chapel à Régnié, né il y a moins de dix ans et déjà très prometteur. Souple et friand à souhait, le chiroubles coche toutes les cases du beaujolais à la fois gourmand, profond et inscrit dans son terroir.

Tsinandali, au cœur du vignoble géorgien. Laurent Vialette, expert en grands vins, vient de relancer le Grand jury européen créé par François Mauss en 1996 et rebaptisé Grand jury du vin. Il a choisi cette région, berceau de la viticulture mondiale, pour une première édition qui déroule un vaste programme : dégustations de prestige, *master class*, visite du vignoble et une paulée pour clôturer le tout. Orchestré par le chef allemand Jan Hartwig, le plus jeune triple étoilé d'Allemagne, le repas était l'occasion pour les convives, amateurs, dégustateurs, journalistes et vigneronnes, de sortir de "solides canons". La liste a de quoi donner le tournis : barolo de Gaya, hermitage de Chave et de Chapoutier, chambertin de Rousseau, chablis de Raveneau... Rien que des bouteilles de rêve que l'on imagine destinées à la spéculation et qui ont bel et bien été bues. Et au milieu de tous ces flacons aussi introuvables qu'inabordables, un spectaculaire intrus : Château Bel Air-Marquis d'Aligre 1995, cru marginal de Margaux qui déploie une élégance et un équilibre presque décadents et irrésistibles. Vive le vin, vive le partage, vive les paulées !