



Avec modération

De grands bordeaux au resto, ça change de la cuvée du patron!

Avec l'opération Carte sur table, du 15 mars au 15 avril, des restaurateurs proposent des bouteilles de bordeaux à «prix caviste». L'occasion de se faire plaisir, sans se ruiner. **Par Lomig Guillo**

Avant, quand on ne savait pas quel vin choisir au restaurant, la facilité était de commander une bouteille de bordeaux. Peu importe lequel, on était à peu près sûr de faire plaisir à tout le monde, sans dépenser des sommes folles. Sauf que ça, c'était avant. Avant le «bordeaux bashing», la vague de désamour qui a frappé le bordeaux. Les consommateurs se sont tournés vers des vins plus abordables, plus originaux ou plus authentiques. C'est pour lutter contre cette tendance au dénigrement et redorer le blason de la région



DUCLOT

qu'il y a sept ans Duclot, l'un des plus gros et prestigieux négociants, a décidé de monter une opération de promotion de ses vins. Baptisée Carte sur table, elle consiste à proposer une sélection de ses meilleures bouteilles à «prix caviste» sur les tables de 30 restaurants partenaires, à Paris et en province.

BONNES AFFAIRES. «Aujourd'hui, le «bordeaux bashing» est derrière nous», assure Ariane Khaida, directrice générale de Duclot. «Mais l'opération a été un tel succès auprès des consommateurs et des restaurateurs que nous avons décidé de la pérenniser.» Cette année, 20 nouveaux établissements participent

à cette promotion, du bistrot branché à l'étoilé, et présenteront une carte de 15 vins prêts à boire. On pourra notamment déguster un excellent saint-julien 2012, le Château Saint-Pierre. A 55 euros la bouteille, c'est une vraie bonne affaire. Tout comme le margaux Château Malescot Saint-Exupéry, un troisième cru classé de 2012 proposé à 70 euros. Et parmi les plus chers : le pauillac Château Lafite Rothschild à 590 euros la bouteille de 1999 ou le Cheval Blanc 2006 à 690 euros, normalement introuvables à ces prix en restauration. Mais le service au verre est aussi possible, selon les restaurants et les vins. ●

Restaurants partenaires sur cartesurtable.fr

ACCORDS DE LUXE

Les 30 restaurants partenaires, du bistrot à l'étoilé, ont imaginé des plats spéciaux à accorder aux vins sélectionnés.

15

VINS

dont les noms feront saliver tous les amateurs : Cheval Blanc, Mouton Rothschild, La Lagune, La Mission Haut-Brion...