



GASTRONOMIE

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉGRESSE
MENUS GRANDS CRUS

Au restaurant, une carte peut en cacher une autre. Amis amateurs, c'est une double invitation que vous lancent une trentaine de grands restaurants, en proposant, jusqu'au 15 avril, une quinzaine

de prestigieux crus classés de bordeaux à des prix, sur table, défiant toute concurrence: Saint-Pierre 2012 à 55 €, La Lagune 2011 à 60 €, Malescot Saint-Exupéry à 70 €... ou, pour ceux qui en ont les moyens, Lafite Rothschild 1999 à 590 € (un millésime sous-coté, aux parfums d'épices douces et saveurs de graphite et de tabac) et Cheval Blanc 2006 à 690 € (admirable de profondeur minérale et de distinction). Au recto, l'invitation est très claire. En livrant ces flacons à prix coûtant, le distributeur bordelais Duclot-La Vinicole entend populariser la dégustation des grands crus de sa région au restaurant. Depuis ses débuts, en 2011, la finalité de cette opération annuelle baptisée « Carte sur table » a bien changé. À l'origine, il s'agissait de combattre ce « bordeaux bashing » dans lequel s'étaient compromis bien des restaurateurs. Aujourd'hui, l'objectif est d'offrir de nouvelles expériences, autour de plats inédits créés par les chefs en fonction des vins sélectionnés. C'est là qu'il faut savoir lire le verso de l'invitation. Le dessous de cette « Carte sur table », c'est de permettre d'appréhender la relation compliquée qui peut exister entre un chef et le vin, ce « troisième homme » qui s'invite à la table du talent. Ami ou ennemi ? Exhausteur de saveurs ou agent perturbateur ? Car la haute gastronomie est devenue un art global. Le vin ? « C'est le compagnon essentiel », n'hésite pas à affirmer Jean-François Piège (Le Grand Restaurant, Clover,

Clover Grill), qui ose même glisser ce constat impertinent mais réaliste: « La légère ivresse que procure la dégustation permet d'atteindre des plaisirs dans la cuisine qu'on ne peut pas atteindre en buvant de l'eau. » Ducasse, Fréchon, Gagnaire, Martin, Masse, Renaut... : pour ces grands chefs participant à l'initiative, l'enjeu n'est plus d'appriivoiser les grands crus, mais de « cuisiner global » en associant, dès la conception, mets et vins. C'est à cela que vous invite « Carte sur table ». Liste des vins, restaurants et plats inédits participant à l'opération sur www.cartesurtable.fr

OÙ BOIRE UN VERRE DE BERGERAC À BERGERAC ?

01. L'Art et l'Envie

Sur une carte des vins qui change tous les quinze jours, la gamme du Château Tour des Gendres est une référence. Les différentes cuvées sont toujours bien faites avec de la profondeur et de la structure.

17, Grande Rue. Tél.: 05 53 63 94 47.

02. Le Dix Vins

La cuisine privilégie les produits locaux des vins issus du vignoble bergeracois ou du domaine familial. On se laisse tenter par le Domaine de l'Ancienne Cure, en bio, avec un jus sur le fruit pour un plaisir immédiat. 7, rue du Colonel de Chadois. Tél.: 05 53 27 07 53.

03. Le Saint James

Une adresse du centre historique décontractée. Sur la table, des tapas et un verre de vin. Le blanc bergerac Dinaïs du domaine de la Grande Maison (culture bio) est un bon choix avec son style frais et exotique. 27, rue Saint-James. Tél.: 05 53 27 37 66. Sylvain Ouchikh