



Cuisinebuzz

BOUCHE-à-oreille

LES NOUVEAUX AGITATEURS DE PAPILLES, LES GOÛTS DU JOUR,
LES ADRESSES EN VUE... PRÊT À DÉGUSTER.

LA CHEF



**ANNE-SOPHIE PIC
CRÉATRICE DE L'ANNÉE**

Douze ans que le festival culinaire Omnivore décerne ce titre. Et, jusque-là, jamais à une femme. Ce plafond de verre vient de voler avec éclat grâce à la nomination de cette seule chef à la tête d'un 3-étoiles en France. Encore une révolution de palais. **MARRAINE DU MICHELIN** Là non plus, aucune femme parmi les nouveaux lauréats. C'est pourtant elle, la dame de Valence, qui va parrainer les promus 2018. Un joli paradoxe pour cette autodidacte qui a regagné les trois macarons du restaurant familial et porté au firmament trois autres tables (à Paris, à Londres et à Lausanne).

anne-sophie-pic.com



GIMMICK FOOD

POISSONS D'AVRIL

Cette année, Pâques tombe... le 1^{er} avril. Ni une ni deux, Cyril Lignac a imaginé des poissons qui font la blague. Un trio de Choco-Fish colorés, dont les écailles de velours jouent la surprise d'une friture bien cachée. Et, clin d'œil à ses irrésistibles oursours, des Poissons Guimauve, aux arêtes tatouées.

Facteur glam : +++

Quand le monde de Nemo et le monde de Lignac se rencontrent, ça devient délicieusement addictif.

Tasty : +++

Chocolat noir ou au lait, guimauve à la vanille... Le goût de l'enfance !

Eternity : +

Dans toutes les Chocolateries et Pâtisseries Cyril Lignac jusqu'au 8 avril.

gourmand-croquant.com



ESPRIT DE VIN

**DOMAINE
MONTHÉLIE
BOUCHARD
PÈRE & FILS**

Ce vignoble méconnu, situé entre Volnay, Meursault et Auxey-Duresses, mérite pourtant le détour. Non seulement pour son église romane, son château du XVI^e et son magnifique point de vue sur la côte de Beaune, mais aussi pour ses jolies cuvées. Car si ce Monthélie 2015 n'a, certes, pas la prétention de rivaliser avec les grands bourgognes, il n'en est pas moins parfumé, riche en fruits, souple et délicat. Bref, un excellent rapport qualité/prix, ce qui, aux pays des pinots noirs, en fait une perle rare.

18,10 C. www.bouchard-pereetfils.com



TABLE OUVERTE

ON VA DÉGUSTER!

Grand négociant de la place de Bordeaux, Duclot La Vinicole lance la 7^e édition de Carte sur Table. Jusqu'au 15 avril, 30 chefs mettront au menu – à prix caviste! – le meilleur des châteaux : Beychevelle, Palmer, Pichon-Longueville...

Le lieu : à Paris, les tables d'Alain Ducasse, de Jean-François Piège, de Giovanni Passerini (le restaurant de l'hôtel Grands Boulevards, ci-dessus)... ; à Bordeaux, la table de Gagnaire et Lebras (La Grande Maison) et celles de Nicolas Masse aux Sources de Caudalie; ou encore, à Megève, la table d'Emmanuel Renaut (les Flocons de Sel).

L'assiette : au diapason des verres ou du flacon.

L'addition : de 55 € la bouteille de Rieussec 2003 à 690 € le Cheval Blanc 2006.

www.cartesurtable.fr