

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



SNCF CONNECTÉ

Jamais patron n'a fait autant corps avec le groupe ferroviaire que Jean-Pierre Farandou. Jusqu'à présent, il a su le transformer en évitant ses pièges. Réussira-t-il aussi à le redynamiser ?

FINANCE

Bonnes sœurs
et activistes



ROYAUME-UNI

Dans la tête
de Charles III

CINÉMA

Ces films qui osent
parler des attentats

..... IMMOBILIER : LE COLIVING SOUS TOUTES SES FORMES





LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRASSE RONAN DES CHAMPS



Lorsque nous le rencontrons, ce jeudi-là à Paris, il descend tout juste de la stratosphère, et s'apprête à y remonter, l'après-midi même. Ce septième ciel est l'état d'excitation suprême dans lequel la naissance du 2022 plonge, en ce moment, les vignerons bordelais. La mise au monde n'est pas terminée que déjà les parents crient au génie. Jusque-là, ils attendaient au moins la fin des vinifications. Des peaux bien souples, des pépins à croquer, une pulpe fondante comme du sorbet... Il règne à Bordeaux, comme ailleurs, une ébullition joyeuse qui n'est pas sans rappeler la fin de l'été 1982. À quarante ans de distance, qui sait si le mythe ne renaît pas de ses lies ? Toujours est-il que le mesuré Ronan Laborde, propriétaire de Clinet, pépite de Pomerol, et président de l'Union des grands crus de Bordeaux, ne craint pas de parler d'un millésime « stratosphérique »... C'est dit en conversation privée mais c'est dit et cela met l'eau à la bouche. Car il sait de quoi il parle, l'ami Ronan.

Loïn d'être dans la stratosphère, comme pourraient le faire penser ses titres et qualités, il a les pieds sur terre. En premier, celle de Clinet, précieux vignoble du « haut » plateau de Pomerol, de la taille de Petrus et d'un âge vénérable – quatre siècles qui en font l'un des plus anciens du secteur. Comme tant d'autres alentour, une simple maison claire aux volets rouges, rien de plus. Ici, la richesse est dans le sol de graves. Deux jours avant, le jeune homme venait d'étendre la sienne en achetant son voisin L'Écuyer, trois hectares en quatre parcelles. Content mais pas fanfaron. Pas le genre de la maison. Dans la nouvelle génération des Laborde, on ne vit pas au château mais à la campagne, au milieu de l'Entre-Deux-Mers où Ronan est allé pêcher d'autres terres, argiles et calcaires, pour y produire, sous son prénom, des bordeaux accessibles. Un jeune blanc de sauvignon (85%) et sémillon (15%) dont l'alliance, subtilement dosée en 2021, dégage une rare harmonie, produit d'une rencontre réussie entre la matière et le parfum. Un rouge aussi, plus mature, dans lequel le merlot domine le cabernet sauvignon, de sa tête droite et de ses épaules rondes. Un éloquent merlot de 2016 qui est à lui seul une plaidoirie pour bordeaux.

Ronan by Clinet, bordeaux blanc 2021 ou rouge 2016. 11 € la bouteille. marchanddesoif.com

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

À PARIS, LE JARDIN DES PETITES MAINS

Pour la deuxième année consécutive, le musée de la Mode de la Ville de Paris met à la disposition d'un chef en résidence son écrin de verdure et son restaurant éphémère, baptisé en hommage aux couturières et brodeuses du secteur. Justine Piluso, ancienne candidate de Top Chef 11, décline une carte aussi courte qu'alléchante : ce jour-là, une belle tranche de pastèque snackée surmontée de feta et d'herbes

du jardin, ou la généreuse salade aux pousses de moutarde, pommes grenailles rôties, poulet et sauce tartare. Pâtisseries signées Jeffrey Cagnes et délicieux cocktails (avec ou sans alcool) en guise de cerise sur le gâteau. À découvrir jusqu'à fin octobre, selon la météo. **N. B.**

COMBIEN : formule déjeuner à 24 et 34 €.

À la carte, compter 32 € pour entrée-plat.

C'EST OÙ : Palais Galliera, 10 avenue Pierre 1^{er} de Serbie, 75116 Paris. Tél. : 0186 95 10 60.

À PARIS, DOKIDOKI, ROI DU « HAND ROLLS »

Voilà de quoi fermer le clapet aux détracteurs des algues. Cette nouvelle adresse ultra-design du centre de Paris propose une déclinaison inédite de « hand rolls » nippons fait minute. Ces rouleaux, garnis de riz tiède et de poisson cru, sont emballés dans une croustillante algue nori. Ses notes fumées viennent tout droit de la mer d'Ariake : rien à voir avec les imitations à la limite du plastique qui dévoient ce mets. Tout est savamment pensé, jusqu'aux condiments sourcés auprès de la maison Kioko, royaume des produits japonais d'exception. Ne rater pas les mochis maison, tout aussi délicieux que le reste de la carte – très courte mais diablement réussie. **N. B.**

COMBIEN : menu 4 rolls à 22 €, tartares autour de 14 € (comptoir uniquement, pas de table).

C'EST OÙ : 59 bis, rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris. Tél. : 09 81 01 04 11.



TOP 5 LES MEILLEURES ÉPICERIES DE CHEF



01 LA PLUS BOUCHON

Fond de veau (6,50 €), jus d'agneau (6,50 €), quenelles, terrines, pâtés croûte, pralines roses (6 €)... À Lyon, le M.O.F. Joseph Viola a ajouté une seconde épicerie aux restaurants *Daniel & Denise*. Plus que pratique : utile !
Daniel & Denise : 156, rue de Créqui, 69003 Lyon.
www.danieletdenise.fr

02 LA PLUS LIBANAISE

Alan Geaam n'en finit pas de s'étendre rue Saint-Martin. Au *Doukane*, il renoue avec le passé d'épicier de son père : sumac, zaatar bio (12 €), concombres marinés, mélasse de grenade, labneh (6 €), etc.

proviennent, pour la plupart, directement du Liban.

Le Doukane : 212, rue Saint-Martin, 75003 Paris. Tél. : 09 75 20 93 70.

03 LA PLUS SUCRÉE

L'Alimentation. C'est le nouveau terrain de jeu du boulanger-pâtissier Benoît Castel. On y fait le plein de pâte feuilletée roulée à cuire (3 €), pâton de cookies cru (4,50 €), meringues à pavlova... La caverne d'Ali Baba !
L'Alimentation : 11, rue Sorbier, 75020 Paris.

04 LA PLUS POINTUE

Très appréciée des chefs, *Maison Dehesa* tient pop-up. Jusqu'au 11 octobre, aux Galeries Lafayette, place aux it

de cette épicerie : poutargue affinée un mois (54,90 €), sardines fumées à la japonaise (15,30 €), jambon de Bellota...

Maison Dehesa x Galeries Lafayette Gourmet : 35, bvd Haussmann, 75009 Paris, et www.maisondehesa.com

05 LA PLUS ATTENDUE

En face de sa table *Nosso*, la cheffe Alessandra Montagne s'apprête à inaugurer *l'Épicerie Tempero*. Soit un aller-retour France-Brésil à coups d'huile d'olive de Provence, poutargue, farine de tapioca..., mais aussi pâtés croûte, feijoada...

Épicerie Tempero : 24, promenade Claude Lévi-Strauss, 75013 Paris.
Jérôme Berger