

# Les Papilles de la Nation



Le palais et la glotte toujours aussi acérés, Jean Lapoujade fait une fois de plus partager aux lecteurs de Cigale ses derniers coups de cœur de l'assiette et du verre.

par Jean Lapoujade  
Photo : DR

## UN VIN: LE GRAND SECRET DE BLAYE

Ne le répétez pas, ma glotte miraculeuse aux stalactites tanniques pléthoriques, aime les vins de Blaye. Et quand on aime on a toujours vingt ans. Cela tombe bien, « Blaye au comptoir » fêtait cette année sa vingtième édition. Le concept de cette opération bachique est simple et convivial: pendant deux jours, une soixantaine de vigneron s'installent dans autant de bistrot à vin franciliens et font découvrir le nectar de leurs ceps aux consommateurs et amateurs, avertis ou occasionnels. La rencontre avec l'homme de l'art donne une autre dimension à la dégustation. Un vin ressemble toujours à celui qui le fait. Parrains de cette manifestation, les Sages de Tradition du Vin décernent une coupe à un viticulteur qui les a particulièrement séduits. Cette année, Jean Lissague avec son « Grand secret » a été couronné dans la catégorie « rouges ». Ce sémillant viticulteur a créé un vin élégant avec de belles notes florales et une rondeur en bouche qui fera frétiller vos bajoues. Un vin que l'on peut oublier quelques années en cave. Good Blaye.



Le grand secret – 14 €.   
Tél. : 06 63 01 50 44   
[www.jean-lissague.com](http://www.jean-lissague.com)



## UNE CAVE: UN BON COIN!

Depuis 1934, Au Bon coin est le domaine de la famille Bras, un bistrot qui s'enracine dans un terroir où l'on se murmure les recettes de génération en génération. Petit-fils du fondateur et grand amateur de vin, Jean-Louis Bras a donné à cet établissement une fibre œnologique. Très jeune, il est parti à la rencontre des viticulteurs, intrigué par leur travail. De la période de la taille, jusqu'aux vendanges, il aime ce métier lié à la terre et au temps. « Les mains d'un viticulteur ne trichent pas ». Couronné par la Bouteille d'Or en l'an 2000, il a décidé d'aller plus loin dans sa passion et a ouvert cette année la « Cave du Bon Coin ». L'on y retrouve les grands classiques de la viticulture française, mais aussi des petits producteurs géniaux que Jean-Louis a déniché au cours de ces multiples pérégrinations dans les régions françaises. Outre cette programmation vineuse, unique à Paris, la Cave du bon coin dispose d'une jolie salle à l'étage qu'il propose à des œnophiles ou des artistes: un temple du bon vivre pour quelques moments hédonistes inoubliables.

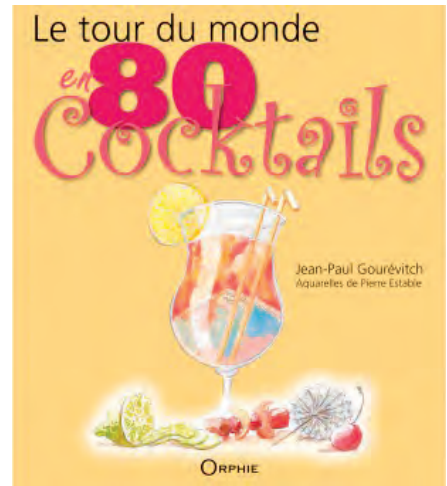
Au Bon Coin – 49 rue des Cloÿs - Paris 18°   
Tél. : 01 46 06 91 36

## UN LIVRE: VOYAGE SPIRITUEUX

Depuis 10 ans, Éric Gaudet, organisateur du salon Spirit, défend un art de boire devenu totalement incorrect : celui des eaux-de-vie et des alcools forts. L'ostracisme médiatique dont ils sont victimes, favorise l'émergence de produits distillés bas de gamme qui arrachent les entrailles dans de piètres ivresses. Loin de ces clichés ravageurs, Spirit abrite des artistes, distillateurs d'armagnac, de cognac, de calvados, d'eaux-de-vie et marcs régionaux. Mais il est aussi ouvert aux alcools du monde entier qui portent en eux l'esprit d'une terre.

Ces flacons qui agrémentent la digestion et rendent l'âme plus légère, font aussi le bonheur des amateurs de cocktails. Ces mélanges festifs et élégants qui accompagnent des instants de haute convivialité, doivent, pour être réussis, alliés rigueur et qualité. Tous les cocktails possèdent une histoire. Nous en retrouverons plusieurs dans le bel ouvrage « Le tour du monde en 80 cocktails ». Loin d'annoncer des recettes comme un manuel de chimie, ce livre nous offre des textes légers et culturels, joliment illustrés par des aquarelles qui nous invitent à un voyage unique entre pigments et alcools.

**Le Tour du Monde en 80 Cocktails - Jean-Paul Gourévitch, Pierre Estable - Éditions Orphie - 24 €**



## UN BISTROT: GINESTON ACTE 2

Même si l'homme n'affiche que la petite quarantaine à son comptoir calendaire, Michel Gineston est déjà un mythe dans l'histoire du bistrot à vin parisien. Lauréat de la Bouteille d'Or en 2003 avec son Barricou, il n'a pas son pareil pour dénicher de petits producteurs dans les vignobles de France et de Navarre. Il les met en musique dans des canons qui font chanter les œnophiles franciliens. Depuis quelques mois, il a repris le Nord Sud, un établissement qui fait face à la mairie du 18<sup>e</sup>. Jadis, ce restaurant était un incontournable du quartier. Mais il était peu à peu tombé dans la désuétude de ces affaires sans âmes qui meurent à petit feu, victimes de la multiplication des aquaphiles casaniers convertis à l'hygiénisme et l'individualisme. Avec deux de ses collaborateurs, Boris et Anthony, Michel a inversé cette tendance tristounette. Le Nord Sud affiche désormais une carte des vins qui fait frétiller d'aise nos luettes engourdis. La viande d'Aubrac est devenue un incontournable de la carte qui se complète de belles tartines Moisan et de deux plats du jour concoctés dans la pure tradition des cuisines du terroir. Désormais au Nord Sud, les gourmands ne seront pas déboussolés.

**Le Nord Sud**

**place Jules-Joffrin - Paris 18<sup>e</sup>.**

**Tél. 01 46 06 02 87 - Ouvert tous les jours de 6 h 30 à 2 h du matin**