

Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

FOIRES aux VINS

Nos meilleures affaires

CÔTE DE NUITS
Notre Top 20 en Bourgogne

VENTE DE VIN
Le boom du web

Cuisine

La vigne dans
vos assiettes

Champagne

Joseph Perrier
à cœur ouvert

Escapade

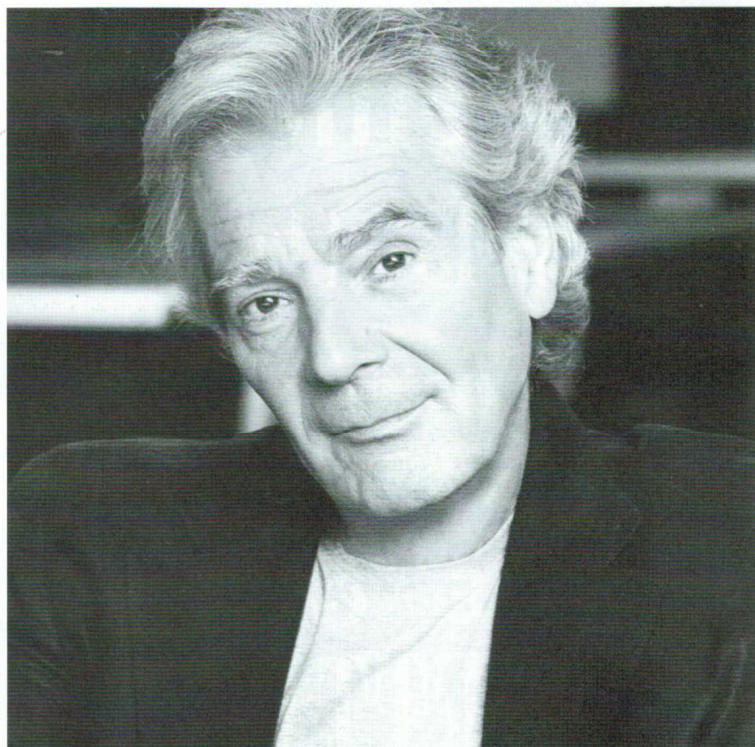
Lirac
cru tendance



Pierre Arditi

ITINÉRAIRE D'UN (MEIL)
ENFANT (TRÈS) GATÉ...

ACTEUR, COMÉDIEN
ET FOU DE VINS



Promenant mes pas dans la belle et authentique calanque de Sormiou, près de Marseille, vers l'heure du déjeuner, une admirable odeur de pins et une non moins admirable symphonie de cigales m'ont pris à la gorge et un peu au cœur, me rappelant que 60 ans auparavant, en barboteuse, je demandais à mon père, dans un vieil autocar Renault en tôle bleu comme la mer et surchauffé par le soleil de Grasse. « *C'est fini Totota* - comprendre « autocar » dans la bouche d'un enfant - *papa, c'est fini, c'est pas fini ?* »

Cette petite madeleine proustienne m'a, bien sûr un peu arraché l'âme, mais dans un même temps, revenant au Petit Nice des amis Passadat et rêvant devant la mer depuis la sublime terrasse de l'hôtel, je me surprénais à refabriquer, sur le tard, d'autres petites madeleines pour les temps à venir.

Des petites madeleines toutes neuves qui sont comme une caresse dans ce monde pas épatant dans lequel nous vivons.

Caresse du poisson goûté chez Passadat, et qui donne l'impression de n'avoir jamais goûté de poisson auparavant...

Aujourd'hui, ce trésor est à moi, à moi seul...

Tout si on le veut, tout si on veut prendre le temps, même un temps très bref, tout peut accompagner votre vie et la rendre infiniment plus tendre et séduisante, tout, si l'on veut bien regarder « autour »...

Il y a peu, j'étais en Bourgogne, je l'ai écrit, j'en ai ramené un plein sac de petites madeleines à venir. Je vous en offre quelques unes pour le plaisir.

D'abord, allez à Meursault au Bistrot du Centre, chez Alain Billard. L'homme est aimable et cuisine comme on aime. Les escargots, les grenouilles à l'estragon, le gras

double sauce moutarde sont à pleurer. On croise chez lui tous ceux qui font le vin : Roulot, Alix de Montille, « Kiki » Boillot et ses blancs admirables, d'autres encore dont les visages ne s'oublient plus. Mangez en terrasse et laissez-vous bercer par cette humanité bienveillante.

A Beaune, allez à Ma Cuisine, chez Fabienne et Pierre Escoffier. L'une cuisine, l'autre veille au vin. On est là dans une sorte de chez-soi universel où l'on repart avec des saveurs qui traverseront toute la vie. Demandez à Fabienne de vous faire un tartare et un gratin de macaronis... vous verrez !

Allez boire aussi une coupe à l'Hôtel du Cep, lieu emblématique et hors du temps, on est dans un « ailleurs » qui dépayse bien mieux qu'une île lointaine. Le maître de maison, Jean Claude Bernard est un hôte exceptionnel : classe et gentillesse... ça n'existe presque plus !

Au Caveau des Arches, essayez de manger à la cuisine (c'est une nourriture en soi). Fabrice Derats et son équipe vous régaleront et vous feront goûter les sublimes Rully de Marie et Paul Jacquesson... une splendeur à petits prix. Au Bistrot de l'Hôtel, Yohan, le proprio, est suédois et adorable, et Damien, son chef, vous fera une volaille de Bresse de derrière les fagots...

Enfin, buvez les cortons Bressandes de Nathalie Tollot, et les givrey les Beaux bruns de Ghislaine Barthod.

Je ne sais pas ce que veut dire « des vins de femmes » (cette expression est idiote !), mais je sais que ces deux-là sont de grandes vigneronnes, taillées pour donner du plaisir.

Allez les petits, faites vous-mêmes vos petites madeleines à venir, et quand l'une d'entre elles vous remuera le cœur dans une mélange de bonheur et d'émotion, pensez à moi, je serai juste derrière vous ■