



PICARDIE



Le Cajou

Après avoir été enseignant, puis patron de bar musical, puis à nouveau enseignant, Jean-Michel Dellis a repris en 2006 le chemin du comptoir, avec le désir passionné d'apprendre le vin. La jeune carte est prometteuse, les grands classiques comme le gamay d'Anjou ou le bordeaux blanc ne tombent pas dans les pièges du genre, et on peut commencer à essayer quelques découvertes, comme ce vin de pays des Collines rhodaniennes du château Les Égrèves, bien concentré et équilibré. La température de service n'est pas encore parfaite, mais l'hôte en est conscient, et s'amuse beaucoup à trouver les bons accords avec la cuisine très sucrée-salée du chef Hervé Dinouard, qui a profité de l'opportunité pour fuir les normes de la cuisine de collectivité. Les deux compères, qui cherchent encore un peu leur style, ont en tout cas eu l'intelligence de démarrer avec des offres courtes, qui sont amenées à s'étoffer. Pour l'heure, l'envie est là !

Bar à vins, avec restauration.

5, passage du Logis-du-Roy – 03 22 72 62 89.

Ouvert 6 jours sur 7, le midi uniquement – Soirée réservée à la location.

Orientation : vins bien faits avec de l'originalité.

Verre de dégust. autour de 3 € - Bout., 20 à 30 € - Entrées, 3 €, plats, 9 à 13 €, fromages et desserts, 3 €. Carte (exemples) : ficelle picarde ; grilladin de porc sauce anglaise, rognons de veau à la framboise, brochettes de poissons et crustacés, ratatouille aux pommes et aux ananas ; panacotta aux fruits.

Les Accordailles

Les Accordailles, c'est la vie, ça tourne, ça virevolte, et on passe sans se renier de l'ancien propriétaire, à qui l'on doit la carte des vins bio, à la nouvelle, passionnée de cuisine.

Françoise Le Bris était concessionnaire automobile, jusqu'au jour où elle a décidé d'assouvir sa passion pour la cuisine née dans son enfance. « Quand j'ai vu l'annonce chez le marchand de fonds, "restaurant situé dans une cave à vin", j'ai été séduite, j'ai voulu voir, et c'est vrai que je suis ravie aujourd'hui d'avoir la chance de servir des vins de cette qualité. Je trouvais très important d'avoir un bon vin sur la table. Le bio, j'y étais déjà, et j'ai toujours acheté des produits frais. Ici, tout est bio, le plus possible, le pain, les vins, les jus de fruit, le café. Les légumes ne le sont pas, mais ils sont frais du jour. »

On a adoré le rosé en Baux de Provence du domaine des Terres blanches, très original avec sa minéralité suspendue, on sent que le fruit est en réserve...

« Moi, je préfère mon autre rosé, mais bon ! »

Arrive Vincent Lehouezec, le fondateur et ancien propriétaire de l'endroit. On lui demande s'il est content de la façon dont Les Accordailles évoluent...

(Sourire en coin) « Non, bien sûr. Vous en avez déjà vu, des gens qui sont contents après eux ! »





Mais vous êtes encore là quand même, c'est donc un signe que vous ne détestez pas ce que l'endroit est devenu...

«Quand les enfants se marient, les parents continuent à les voir! Et puis, je peux toujours donner des conseils sur le vin ; même si je suis plus dans le prêt-à-porter maintenant, je continue à me tenir au courant!»

Le sommelier-barman Grégory Decalle nous a conseillé un excellent accord entre une charlotte de pain d'épices avec sa compote de poires au vin rouge, et un mâcon-cruzelles 2004 du domaine Guillot-Broux, qui était déjà en lui-même un dessert avec son nez de tarte sablée.

Grégory : «À force de le goûter, vous savez avec quel plat ça va s'accorder! (Il s'adresse à Vincent.) Ça marche bien, non, la charlotte au pain d'épices avec le mâcon-cruzelles?»

Vincent : «Ah oui!»

Mais avec le cheese-cake qu'il y a au milieu, ce n'était pas donné... Le côté lactique aurait pu agresser le vin...

Grégory : «Ça aurait pu, mais le mâcon-cruzelles, c'est du gamay, c'est peu tannique, c'est ce qu'il faut avec les fromages.»

C'est Vincent qui vous a formé sur le vin ?

Grégory : «Je suis arrivé ici à dix-neuf ans à la sortie de l'école, il m'a formé sur le bio.»

Vincent : «Il a eu la chance de tomber au bon endroit au départ, parce qu'une fois qu'on est dans le vin naturel... Mais je suis contre les intégristes, même si je préfère n'acheter que des vins sans soufre. Maintenant pour moi, un vin, si j'suis pas capable de boire la bouteille tout seul, il n'est pas bon. Pour moi, une bonne bouteille de vin, c'est celle qu'on peut boire tout seul!»

**Bar à vins, avec restauration.
24, rue d'Ulm – 03 44 40 03 45.**

Orientation : vins bio et naturels, minéraux et gourmands.

Verre INAO de 12 cl, 2,5 à 7 € - Bout., 14 à 40 € - Menu du jour E+P ou P+D, 12 €, E+P+D, 15 € ; duo gourmand, 10 € pâtes+café+dessert

À la carte, tartines, 7 €, pâtes, 8 €, salades et planches de charcuterie ou de fromage, 10 €, entrées, 5 à 10 €, plats, 9 à 14 €, desserts, 5 €.

À la carte (exemples) : œufs en meurette, escargots aux cèpes et aux noix ; filet mignon aux cèpes et à l'origan, filet de merlan au foie gras, rognons de veau à la moutarde et aux mûres ; soupe de fraises, charlotte de pain d'épices avec sa compote de poires au vin rouge.

Le Bouchon



Nicolas Toupet, ancien joueur de rugby, a découvert le vin dans un club de dégustation avant de fonder il y a une quinzaine d'années un bar-restaurant autour de la convivialité du vin, en s'inspirant tant du modèle des bouchons lyonnais que des winstubs alsaciennes, ou encore des pubs anglo-saxons. C'est pour la personnalité urbaine et pleine d'humour d'un patron anglophile et rugbymanique, assez attiré par le Sud-Ouest, que de nombreux touristes viennent ici. On a goûté un très bon muscat de Beaumes-de-Venise 2002 d'Yves Nativelle, très fin avec ses arômes de rose, de miel et de pétrole, mais on est resté un peu dubitatif sur le côtes du Tarn du domaine Gaynel, un peu passe-partout, surtout quand on connaît les merveilles que le mauzac peut produire dans la région.

Peut-être serait-il temps de reprendre la route des vignobles pour renouveler une carte un peu figée et des connaissances qui parfois se périment... Le plaisir n'en sera que plus complet!

Bar à vins, avec restauration.

4, rue d'Austerlitz – 03 44 20 02 03.

Ouvert du lundi au samedi de 12 h à 22 h 30 et le dimanche midi uniquement.

Fermé les 25 et 31 décembre et le 1^{er} janvier.

Orientation : humour et vin.

Verre ballon ou INAO de 10 cl, 2,5 à 6 € (y compris vin doux naturel) – Bout., 17 et 40 €, carte des grands crus, bout., 42 à 78 € - Menu midi E+P ou P+, 11,5 € ; Menus, E+P+D, 19,5 et 25,5 € ; Menu de saison à 29 €, apéritif+E+P+D+café+1 bouteille de vin (4 personnes) ; sur réservation, menus E+P+D+café+1 bouteille de vin (4 personnes) à 24 € (lyonnais), 28 € (landais), à 32 € (de saison) – À la carte, tartines, 4,5 à 9 €, entrées, 6 à 12 €, salades, 10 à 13 €, plats, 7 à 15 €, fromages et desserts, 3 à 9 €. Carte (exemples) : terrine de petit salé aux lentilles en gelée, tarte au maroilles, millefeuille d'asperges au beurre blanc ; saucisson chaud lyonnais, tripoux d'Auvergne, cassoulet de confit de canard, filet de sole tropicale au lait de coco ; l'épouvantable dessert du bout du monde, gâteau au chocolat de Tante Catherine glace au praliné.

