

RIVESALTES LA TABLE D'AIMÉ

Aimé était le grand-père, l'ancêtre fondateur de la Maison Cazes, vaste domaine familial (220 hectares) travaillant son vin en bio et biodynamie. Les plats sont élaborés selon le marché du jour, avec une majorité de produits bio. Visites du domaine et dégustations dans ce terroir de Rivesaltes, entre Pyrénées et Méditerranée.

La table d'Aimé
4, rue Francisco-Ferrer,
66600 Rivesaltes
04 68 34 35 77
www.cazes-rivesaltes.com
www.facebook.com/LaTabledAime

APT SYLLA

Associée avec un fromager, Geneviève Robert, maître de chai, compose de savantes déclinaisons vins et fromages. Exemples : tartine de pain grillé, pétales de jambon cru, quartiers de figues, gorgonzola, jeunes pousses de salades, cébettes et betteraves rouges, verrine de gaspacho vert au vinaigre balsamique, avec trois verres de vin et un café.

Les vins de Sylla
406, avenue de Lançon, 84405 Apt
04 90 04 60 37
www.sylla.fr

TOURNISSAN LA TAVERNE VIGNERONNE

Au coin de la cheminée, Didier Roux mitonne des plats du terroir qu'il accompagne de ses vins : cassoulet et merlot-syrah, cuisse de canard aux cépes et pinot noir, civet de sanglier et carignan de vignes centenaires, foie gras aux confitures de vin... La cartagène de bourboulenc s'élaboré selon la recette du grand-père, le tout à prix caveau. Promenades dans les vignes.

La Taverne Vigneronne
1, montée du Château,
11200 Tournissan
04 68 44 06 91 - 06 38 68 07 29
www.soleildoc.com

TENDANCES RESTO

Profitez de l'été indien pour découvrir ces belles tables vigneronnes du sud de la France. Gastronomique ou bonne franquette, cette cuisine s'ancre dans notre terroir.



EN SAVOIR PLUS...

Expert en oenotourisme, **André Deyrieux** référence les initiatives dans www.winetourismfrance.com depuis 2006 : « *Le restaurant est une porte d'entrée privilégiée pour découvrir les vignobles, et nombre d'entre eux sont des ambassades des vins du cru, des cépages autochtones et des vinifications locales. Or, les vigneronns cuisinent aussi, et les propositions culinaires du monde du vin se multiplient : authentiques tables d'hôtes de petits domaines, restaurants bistrots de caves, cuisines gourmandes des sites et resorts oenotouristiques...* »

BEAUMES-DE-VENISE DOLIUM

La Cave des Vignerons de Carpentras a choisi la carte gastronomique et locale, avec les créations de Fabrice Martin et sa compagne Laurianne : déclinaison de tomates anciennes, courgettes-fleurs farcies d'une mousseline de volaille, fine tarte aux anchois de Collioure, dorade rôtie à l'huile d'olives noires du moulin des Balmes, agneau de l'Aveyron en deux cuissons, délice citron de Menton et fraises et son sorbet...

Cave des Vignerons
228, route de Carpentras,
84190 Beaumes-de-Venise
04 90 12 80 00
www.dolium-restaurant.com

AMBIANCES BISTRO

Leur architecture, leur déco ou la vue en font des lieux exceptionnels. Ces cinq bars de musées méritent le détour. Suivez le guide !

MARSEILLE REGARDS CAFÉ

A deux encablures du MuCEM, l'ancienne station sanitaire du port de Marseille abrite désormais le musée « Regards en Provence » consacré à la peinture méridionale. Au second étage de ce bâtiment, le Regards Café offre une vue à couper le souffle sur le port de la Joliette et la cité phocéenne. Déco des années 50 due au crayon de Fernand Pouillon, et ambiance méditerranéenne contemporaine.

Regards Café

Rue Vaudoyer - 13002 Marseille,
04 96 17 40 40
www.museeregardsdeprovence.com

PARIS MUSÉE DE LA VIE ROMANTIQUE

Insolite et dépayçant : en pleine capitale, un salon de thé sous les ombrages des arbres de ce vieil hôtel particulier fréquenté - entre autres - par Delacroix, Chopin, Dickens et Tourgeniev. Un voyage dans le temps à deux pas de l'ancien Grand-Guignol : « *Atmosphère, vous avez dit atmosphère...* » Ouvert de mi-mars à mi-octobre.

Musée de la Vie Romantique

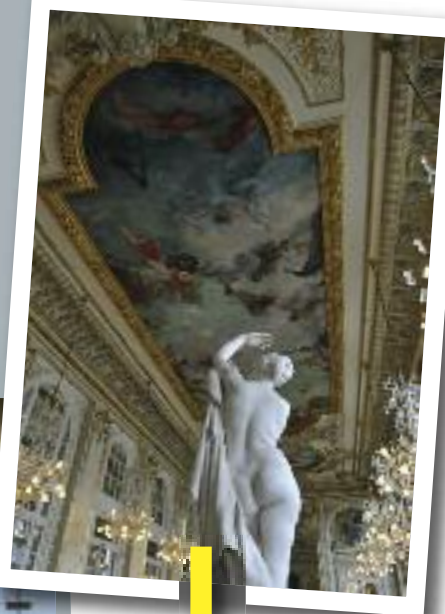
16, rue Chaptal, 75009 Paris
01 55 31 95 67
www.cafe-vie-romantique.com
Photo : Gpe Bertrand © A. Rinuccini

NANTES LE NID

Au 32^e étage de la Tour Bretagne s'est posé un immense oiseau-comptoir long de 40 mètres, entouré d'œufs métamorphosés en sièges et tables. Vue imprenable sur la Loire et la plus bretonne des villes françaises. Pour le fun, des œufs au plat géants surgissent même sur des toits de la ville.

Le Nid-Bar

44047 Nantes - 02 40 35 36 49
www.facebook.com/LeNidNantes



PARIS MUSÉE D'ORSAY

Dans la ville aux 173 musées, dont bon nombre avec buvette, difficile de choisir. Hormis les célèbres terrasses du Centre Pompidou ou de l'Institut du Monde Arabe, Orsay tient la corde avec 3 lieux d'exception : la majestueuse salle néoclassique au plafond peint, le Café Campana au design contemporain et le Café de l'Ours à la sculpture géante.

Café de l'Ours

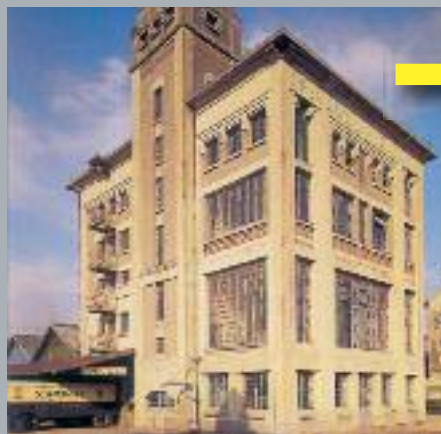
1, rue de la Légion d'Honneur,
75007 Paris
01 45 49 42 33
www.musee-orsay.fr

NANCY BRASSERIE-MUSÉE (54)

A 20 km de Nancy, le Musée Français de la Brasserie a jeté l'ancre à Saint-Nicolas-de-Port dans l'imposant bâtiment vertical d'une ancienne brasserie restée dans son jus. Cuves en cuivre rutilant, vitraux figuratifs art déco, anciennes publicités émaillées et machines industrielles dignes de Jules Verne... Une dégustation conclut la visite.

Musée Français de la Brasserie

62, rue Charles-Courtois,
54210 Saint-Nicolas-de-Port
03 83 46 95 52
www.passionbrasserie.com



Par Pierrick Bourgault



©Daniel Cuisin

Sur la route de... la Chartreuse

ÉTONNANT PARADOXE : CONCOCTÉE PAR DEUX MOINES DANS LA SOLITUDE DE L'ISÈRE, CETTE ICÔNE QUI FÊTE SES 250 ANS EST L'INCONTESTABLE STAR DES NUITS FESTIVES DU MONDE ENTIER.

L'estive tire à sa fin dans le massif de la Grande Chartreuse. Sauf météo contraire, les dernières tarentaises à robe brune redescendront début novembre vers la vallée ; juste avant que les brouillards givrants ne pétrifient les 820 espèces végétales répertoriées dans le désert des pères Chartreux, un biotope extraordinaire qui est à l'origine de la belle

histoire de la Chartreuse. Alors, remontons les siècles. En 1084, sur un territoire inhospitalier au nord de Grenoble, quelques moines fondent l'Ordre des Chartreux.

Pour se soigner, ils herborisent dans la montagne et deviennent de fins spécialistes en plantes médicinales, échangeant durant tout le Moyen Âge avec alchimistes et distillateurs.

Ils y mettent au point un Élixir de Longue Vie, tonique, digestif et médicinal qui devient célèbre dans le royaume, et dont s'inspire la formulation extraordinairement complexe de la Chartreuse verte inventée en 1764.

Deux cent cinquante ans après, cette recette demeure secrète et n'est connue que de deux moines qui composent le mélange végétal et surveillent sa

distillation avec l'aide de trois laïcs. Ultime précaution : la recette n'ayant fait l'objet d'aucun dépôt de brevet, son secret n'a aucune chance de tomber dans le domaine public...

Et c'est tant mieux, compte tenu de la carrière internationale de la « french green liquor » propulsée en 1860 au rang de star incontournable des cocktails par le mythique barman américain

1 La Grande Chartreuse dans sa solitude hivernale. Huit fois incendié depuis sa création en 1084, le monastère ne se visite pas, selon la règle cartusienne. Une trentaine de moines y vivent en permanence dont les deux frères dépositaires du secret de la Chartreuse.

2 Le mode opératoire est un mystère. Dans leur herboristerie, Dom Benoît et frère Jean-Jacques reçoivent 130 espèces végétales qu'ils laissent macérer dans un alcool de raisin, avant de savants distillats. Nom des plantes, assemblage et proportions restent un secret. De même que les conditions de cueillette selon l'heure de la journée, l'intensité du soleil et l'humidité.

3 Jaune ou verte ? La couleur éclatante de la Chartreuse provient de produits naturels : chlorophylle pour la verte (55°) ou safran pour la jaune (40 %). Encore commercialisé, l'Élixir créé en 1764 titre 69°.

4 Les liqueurs vieillissent en foudres de chêne. Implantés à Voiron, les ateliers de la société Chartreuse Diffusion expédient chaque année un million et demi de bouteilles dont 50 % à l'export. Ces ventes en croissance constante assurent une indépendance financière totale à l'ordre des Chartreux.

EN SAVOIR PLUS ?

Exposition jusqu'au
31 décembre 2014 à la
distillerie de Voiron, en Isère (38).
www.chartreuse.fr
www.chartreuseverte250.com

Harry Johnson. Filmée par Tarentino, mise en bulle dans *Black et Mortimer* et même croquée rituellement chaque soir par Charles de Gaulle sous forme de chocolat fourré, la brillante liqueur verte n'en finit plus de séduire créateurs de saveurs et chefs étoilés. Pas mal pour un élixir de longue vie non remboursé par la Sécurité sociale.

■ **Pierrick Bourgault**



2



3



4

Amélie Nothomb en use sans modération dans « *Biographie de la faim* ». Blake et Mortimer s'y adonnent dans *l'Affaire du Collier de la Reine*. Et Quentin Tarentino ne tarit pas d'éloge sur « *ce breuvage si bon qu'il a donné son nom à une couleur* ». La Chartreuse verte fait un tabac planétaire. Et pas seulement au Croft Institute de Melbourne qui vend plus de 1 000 bouteilles par an. Revue de cocktails.



Bijou : le célèbre cocktail à étages inventé vers 1860 par Harry Johnson, auteur du traité de cocktails « *Bartenders' Manual* ». 2 cl de chartreuse verte, 2 cl de gin, 2 cl de vermouth.

Amber Dream : mêmes ingrédients, mais frappés au shaker.

Brandy Daisy : 2 cl de chartreuse verte, 4 cl de brandy, 2 cl de jus de citron. Au shaker, remplir avec de l'eau gazeuse.



Green chaud : 1 cuiller à café de chartreuse verte dans un chocolat chaud bien crémeux.

Last Word : 2 cl de chartreuse verte, 2 cl de marasquin, 2 cl de gin, 2 cl de citron vert. Au shaker.



Chartreuseito : écraser un demi-citron vert avec 2 cuillères à café de sucre roux, ajouter 10 feuilles de menthe fraîche, 3 cl de chartreuse verte, des glaçons, remplir avec de l'eau gazeuse.

Tip'n'top : 1 cl de chartreuse verte, 1 cl de vodka, 3 cl d'orangina. Taper le verre et boire la mousse.