

Gastronomie



Le Gaigne

Version XL

Le chef formé par les plus belles toques quitte le Marais à Paris pour une adresse plus spacieuse.

Rue Pecquay, dans le Marais, Mickaël Gaignon, surnommé "le Gaigne" par Frédéric Anton alors qu'il sévissait dans sa brigade au *Pré Catelan*, a vite joui d'une excellente réputation, mais son restaurant (vingt couverts) était devenu trop étroit. Après neuf mois de recherche, il s'est décidé à migrer vers la rue de Vienne, dans le VIII^e arrondissement, pour une salle plus spacieuse : baies vitrées, sièges vert olive et une jolie luminosité pour une décoration aux accents romantiques signée par Aurélie, sa femme. Mickaël suit les arrivages du marché et travaille toujours avec délicatesse.

La carte annonce : cannelloni de raie aux jeunes poireaux, ballottine de pintade de la ferme au foie gras, tarte fine de courgettes, pour les entrées ; pavé de lieu jaune et poêlée de girolles, suprême de poulet fermier de Challans rôti à l'origan, entrecôte de bœuf d'Aubrac, pour les plats. En dessert, moelleux au chocolat, figues rôties, riz au lait à l'orange sont savoureusement régressifs. Menus intéressants : déjeuner entrée-plat ou plat-dessert à 33 euros et trois plats au déjeuner ou au dîner pour 42 euros. ● V. An.
Le Gaigne, 2, rue de Vienne, Paris VIII^e.
Tél. : 01.45.22.23.62.

Le Safran

Chic Art déco

Un style inspiré des paquebots transatlantiques des années 1930 et une cuisine avant tout française.

C'est une œuvre d'art en soi redessinée par les architectes Alexandre Danan et Jacques Garcia. Au cœur de *L'Hôtel du Collectionneur*, *Le Safran* exhibe sans ostentation ses lignes Art déco pour un dîner en tête à tête discret et agréable. Percés de larges baies vitrées ouvrant sur trois terrasses arborées et fleuries, plusieurs espaces s'offrent à eux ; ils se placeront près du jardin mais à l'abri de la fraîcheur automnale. Elle choisit à la carte, en entrée, les crevettes de Madagascar à l'huile de noisette (24 euros) pendant que lui savoure des escargots au jus de basilic (16 euros). En plat, ils prennent tous les deux un osso-buco de lotte (21 euros) même s'ils sont bien tentés par la volaille de Bresse. En dessert, ils parachèvent leur dîner avec une crème brûlée à la verveine (15 euros). Ils aiment l'idée du menu du moment à 53 euros pour une entrée, un plat et un dessert. Un petit mot sur le chef : François Gagnaire (aucune parenté avec Pierre) élabore une cuisine bien française à laquelle il ajoute des touches internationales avec justesse. ●

O. d'Alba et Véronique André
Le Safran-L'Hôtel du Collectionneur,
51-57, rue de Courcelles,
Paris VIII^e. Tél. : 01.58.36.67.97.



Mâcon-Bussières Les Clos 2013 (blanc) Joseph Drouhin

La bouteille de la semaine. Dans les domaines viticoles comme dans toutes les sociétés familiales, la transmission est d'autant plus problématique que la descendance est nombreuse. C'est souvent la cause

de la vente ou du démembrement.

Chez les Drouhin, on en a décidé tout autrement. Lorsque Robert Drouhin passa la main à ses enfants, il répartit le pouvoir entre eux quatre. Philippe, l'aîné, prendra en charge le vignoble. C'est lui qui décidera

de le convertir d'abord en biologie, puis intégralement en biodynamie. Véronique supervisera la vinification et est, à cet égard, la garante du style maison. Laurent s'occupera du développement de la maison Joseph Drouhin aux États-Unis. Enfin, Frédéric en présidera la destinée. Les quatre frères et sœur règnent désormais sur les 73 hectares

du domaine, l'un des plus vastes de Bourgogne et l'un aussi des plus qualitatifs, avec essentiellement des grands et des premiers crus. Les amateurs de grands bourgognes s'attachent leur clos-des-mouches, un premier cru de Beaune, hélas grêlé aussi bien en 2013 qu'en 2014. Ou encore leur musigny grand cru. Mais la famille aime également offrir des vins plus immédiats, plus abordables, sans pour autant céder sur la qualité. Tel est le cas du Mâcon-Bussières Les Clos. Le nez s'ouvre sur des notes de miel, de fleurs blanches, de fruits jaunes mûrs. La bouche est droite, tendue, citronnée, sapide, dotée d'une belle minéralité. Un vin à boire dès maintenant ou à garder un ou deux ans. Philippe Richard
Prix conseillé : 10 €.

www.drouhin.com

