

Grand Paris

BONNES TABLES

Des adresses gastronomiques où aller dîner à la Saint-Valentin, ou pour une autre soirée exceptionnelle, à deux

CHARBON KUNITORAYA (1^{er}) Le vrai goût des yakitoris

Avant ça, vous n'aviez jamais mangé de yakitoris. Dans les cantines habituelles, ces brochettes typiquement japonaises sont plus souvent martyrisées sur la flamme du binchotan (barbecue japonais) que traitées avec passion et patience. Ici, elles sont choquées par un maître du feu, virtuose et attentif à leur bonheur, le chef japonais Masafumi Nomoto. Dans la cuisine ouverte d'où ne filtre aucun bruit chauffé le charbon de bois importé de la préfecture de Kochi : pouvant monter jusqu'à 1 000 degrés, il permet d'évacuer la graisse superflue des aliments.

Résultat, en un menu unique d'une douzaine de services, les brochettes viennent à vous une par une, en ayant préservé toute leur légèreté et leur umami (la cinquième saveur asiatique) : après des amuse-bouche de haute volée (thon gras et tataki de bonite), on déguste le poulet de Bresse en aiguillette, aile puis cuisse ; un tempura de saint-jacques ; un ris de veau à se damner de subtilité et pour finir, un bouillon udon parfaitement exécuté.

Un sommet de délicatesse qui s'étend au-delà de l'assiette, puisque, alentour, tout n'est qu'ode à la beauté façon nipponne : tables en bois de Kochi, baguettes délicates, verres au diapason et savants accords mets-sakés.

Charbon Kunitoraya, 5, rue Villedo (1^{er}). Du mardi au samedi à 19 h 30 et 20 heures. Menu unique à 120 euros. Tél. : 01 47 03 07 74.



Un voyage gustatif au pays du Soleil-Levant. DR

PANTAGRUEL (2^e) Des classiques modernisés

D'ogresque, ce restaurant n'a que le nom : ce n'est pas que le jeune chef Jason Gouzy soit pingre (bien au contraire, ses assiettes sont généreuses), mais il met un certain raffinement dans la ripaille. Passé par les classiques et luxueux Bristol ou Burgundy, le trentenaire installé à son compte depuis 2020 penche plutôt vers une carte revisitant les classiques de la grande cuisine française que dans la mode du tout végétal. Adepte du terre-mer, il décline chacun des « chapitres » de son menu dégustation en trois assiettes : le même produit est travaillé de façon classique, technique et décontractée. On s'y perd parfois mais on apprécie l'exécution d'une jolie tourte de biche, du ris de veau, de l'anguille et cresson ; d'un bœuf-oursin-pomme de terre bien mariés ou d'un mariage entre une daurade, de l'ail noir et du café... Le tout au rythme d'un service pro et avenant, d'une carte de vins 100 % française et savamment orchestrée par la sommelière des lieux, Emma Pfister. ●

Pantagruel, 24, rue du Sentier (2^e). Du lundi au vendredi, au déjeuner et dîner. Menu déjeuner entrée/plat/dessert 58 euros (du lundi au vendredi). Menu dîner en six chapitres, 115 euros. Dîner de la Saint-Valentin, mardi 14 : 290 euros avec accords mets et vins (6 verres, champagne et café). Tél. : 01 73 74 77 28.



Ambiance intimiste dédiée à la gastronomie. J. DE FONTENAY POUR LE JDD

CHARLOTTE LANGRAND

Les meilleurs sommeliers du monde seront à Paris

VIN Le mondial de sommellerie débute mardi dans la capitale. Un concours qui attire des milliers de spectateurs

Taillée pour les grosses tournées mondiales et redoutable arène de rugby, la Paris La Défense Arena à Nanterre (Hauts-de-Seine) n'a pas vocation à accueillir des épreuves mêlant concentration, rigueur et élégance. L'enceinte s'est pourtant imposée pour accueillir un événement que Paris n'a pas organisé depuis trente-quatre ans : le concours de meilleur sommelier du monde*. Dimanche 12 février sur les coups de 19 heures, après plusieurs heures de compétition, la manifestation livrera le nom du bec et du nez les plus fins pour reconnaître et révéler un vin.

Plusieurs milliers de spectateurs ont déjà retenu leur place. Parmi eux, des exposants et visiteurs du salon Wine Paris, qui ouvre ses portes le lendemain porte de Versailles, des élèves d'écoles hôtelières, des amateurs de vin et des fans de compétition.

Celle de l'épreuve la plus prestigieuse du monde du vin est redoutablement internationale. Elle rassemble des candidats et des candidates venus d'une soixantaine de pays. C'est beaucoup plus qu'à la création du concours par l'Association de la sommellerie internationale (ASI), née en juin 1969 à Reims. « C'était un peu comme l'Union européenne à ses débuts. Aujourd'hui, elle ressemble plus aux Nations unies », décrypte Markus Del Monego, meilleur sommelier du monde en 1998. La première édition, qui se tint à Bruxelles en 1969, couronna un Français, Armand Mekonian. Depuis quatre victoires tricolores de rang, puis celle d'Olivier Poussier à Montréal en 2000, elle échappe aux Français. Le tenant du titre est un Allemand, Marc Almert, sacré en 2019 à Anvers, et son prédécesseur un Suédois, vainqueur à Mendoza, en Argentine. Si le palmarès ne compte encore qu'un seul Asiatique, le Japonais Shinya Tasaki, couronné en 1995, les candidats venus d'Orient sont toujours plus talentueux. « C'est en Asie que se débouchent les plus grandes bouteilles », rappelle Olivier Poussier. Parmi eux, Mason Ng, Malaisien établi à Singapour, meilleur sommelier de Singapour, puis du Sud-Est asiatique. Il a arraché il y a quelques semaines à Tokyo son billet pour Paris.

Dès le 7 février, Mason Ng retrouvera dans la capitale 67 autres concurrents pour deux premiers jours de compétition organisés dans l'hôtel Pullman Paris Montparnasse. Dimanche, après la photo officielle de l'édition 2023 avec l'ensemble des participants, tous rejoindront les tribunes à l'exception de trois nominés. Ce sont eux qui se livreront à la confrontation finale. Les trois heures de spectacle pourront alors commencer.



Pascaline Lepeltier, championne de France 2018, défendra les couleurs de l'Hexagone. CÉDRIC ANGELES

La scénographie de l'événement, qui génère des centaines de millions de vues sur les réseaux sociaux, a été longuement préparée. Des écrans géants vont être installés tout autour de l'estrade pour retransmettre un show avant tout visuel. « La dégustation à l'aveugle est bien sûr l'épreuve reine. Elle peut tout faire basculer. Mais la proposition d'accords mets et vins, la connaissance d'autres boissons comme l'eau, le thé, le cidre

« La dégustation à l'aveugle est l'épreuve reine. Elle peut tout faire basculer »

Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992

peuvent aussi être déterminantes », relève Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992 et président du comité d'organisation. Depuis plus de trois ans, il règle jusqu'aux moindres détails le concours qui sera présenté par le chroniqueur gastronomique Vincent Ferniot. Il se terminera par un banquet de 1 000 personnes et quelques surprises musicales. « Bien sûr qu'on va danser », avertit Philippe Faure-Brac.

La fête sera plus belle encore si la candidate française devient la reine du bal. Pascaline Lepeltier, meilleure sommelière de France 2018 et meilleure ouvrière de France, qui officie au sein du restaurant Chambers à New York, a remporté les épreuves de sélection. Une véritable « team France » s'est organisée autour d'elle pour l'aider à se préparer pour la coupe du monde à Paris.

Le comité technique de l'ASI, présidé par Olivier Poussier, a imaginé plusieurs catégories d'épreuves parfois spectaculaires. Le sommelier va être mis en situation de service réel, dans un décor de salle de restaurant, avec des clients difficiles. « Il faut qu'il arrive à exprimer sa connaissance technique de façon ludique, en respectant les codes de la gastronomie. »

Les candidats seront aussi amenés à retrouver les erreurs de millésime, de cuvée ou de cépage qui se sont glissées dans une carte des vins. Ils devront aussi indiquer le vin correspondant à une étiquette dont un morceau seulement sera montré et bien sûr retrouver l'origine de plusieurs vins ou les classer par millésimes. Des épreuves que tous les sommeliers sélectionnés peuvent remporter à condition de rester concentrés. Dans une Arena avide de spectacle, même les plus grands compétiteurs peuvent perdre leurs moyens. ●

SYLVIE ANDREAU

*Rens. : parisladefense-arena.com