

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



PAUL AUSTER CONTRE LA FOLIE AMÉRICAINE

Quittant la fiction pour commenter un livre de photos, le grand romancier dénonce la funeste passion des Américains pour les armes à feu. Entretien exclusif.

INDUSTRIE

Quand l'Europe se réveille

HOMÉOPATHIE

La thérapie de choc qui a sauvé Boiron

COSMÉTIQUE

Les alchimistes de la beauté



Code Etude ACPM



LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRASSE L'OR D'UNE ÎLE

Cette île du sud de la Sicile, fouettée 330 jours l'an par le souffle d'Éole, son voisin, les Arabes l'avaient baptisée Bent-el-Riah, la fille du vent. Sur cette perle noire de la Méditerranée, pierre volcanique jetée pile entre Italie et Tunisie, les oliviers rampent pour grandir et les vignes se cachent pour mûrir. Cultivées en terrasses, le long de pentes chauffées à blanc, recroquevillées en gobelets pour mieux se protéger du soleil, elles s'enterrent parfois dans des bassines creusées en terre, havres d'une fraîcheur nécessaire. Farouche et voluptueuse, Pantelleria l'italienne recèle un trésor viticole, classé au patrimoine mondial de l'humanité, qu'entretient une pratique ancestrale: le passerillage, au long de murs de pierres noires, des baies dorées de muscat d'Alexandrie, ici nommé Zibibbo. De cette passolata de raisins flétris et concentrés, retournés un à un par les mains infiniment patientes des femmes de Pantelleria, puis macérés dans le moût, naît un vin d'ascendance phénicienne auquel une Française, l'actrice Carole Bouquet, s'efforce depuis un quart de siècle de redonner ses lettres de noblesse. Avec une obsession qui force l'admiration, celle qui fut enracinée à Pantelleria par son amie Isabella Rossellini n'eût de cesse d'étendre le petit hectare de vignes qui entourait sa maison. Elle en compte sept ou huit aujourd'hui qu'elle n'échangerait pour rien au monde contre un palais en Toscane. Sur cet îlot sans eau, c'est un combat, pourtant, de chaque instant, qu'elle livre avec peu d'amis. Il y a Gigi et Carlo. Et cette petite équipe produit un passito de toute beauté. Parce qu'il a la couleur de l'or et est le fruit de la douleur des hommes, Carole Bouquet, d'instinct, lui attribua le nom christique de Sangue d'Oro. C'est un vin doux et rare, sublime et fragile, qu'il faut ardemment protéger de l'air et du soleil, savourer dans sa jeunesse, aujourd'hui le millésime 2021 dont la robe habille avec grâce une gerbe de parfums à son image: mandarine, écorce d'orange, abricot confit, figue et bergamote. Pour son œuvre, la *Revue du vin de France* vient d'élire Carole Bouquet personnalité de l'année 2023. Elle le valait bien.

Sangue d'Oro, passito di Pantelleria 2021:
86,45 € (50 cl). vinissimus.fr

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

À NEW YORK, MONO + MONO, CORÉEN COOL

15 000 vinyles du sol au plafond, des renforcements en forme d'alcôves où prendre un repas à deux, un mur tapissé de bocaux de fermentation: ce restaurant asiatique en vue de l'East Village étoffe son offre avec un café flanqué à l'entrée de l'établissement. Le plat-signature ne bouge pas: des ailes de poulet frites à choisir épicées ou non, avec une sauce ssamjang à base de soja – un classique

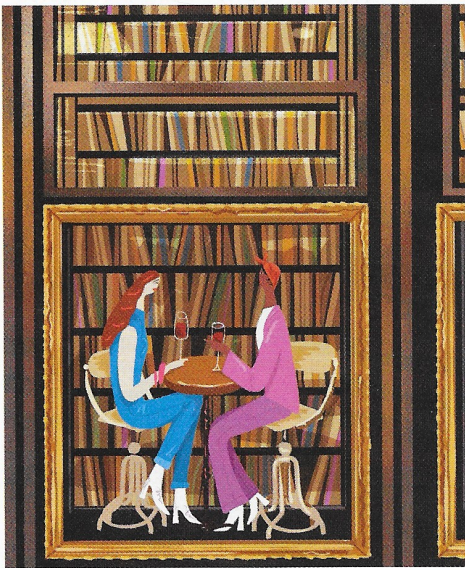
parfaitement maîtrisé de la cuisine coréenne, tout comme le riz frit au kimchi et le japchae (plat de nouilles) à la truffe. Les cocktails ne sont préparés qu'avec du soju, un spiritueux au goût subtil mais trompeur. Le soir, un DJ enflamme la salle – oreilles sensibles s'abstenir. **N. B.**

COMBIEN: environ 28 \$ le plat et 15 \$ le cocktail.
C'EST OÙ: 116 E 4th St, New York NY 10003, États-Unis. Tél.: 001347 620 2431.

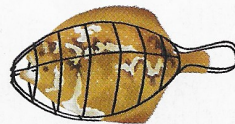
À PARIS, AMA, ÂME MÉDITERRANÉENNE

Rue Bichat, l'imposante verrière d'Ama ne laisse pas indifférent. À l'intérieur, la déco brute aux couleurs pastel, très soignée, mêle espace cosy, grande hauteur sous plafond et mezzanine. Un lieu qui se veut branché et où la cuisine s'articule autour de mezzés méditerranéens mêlant classiques et assiettes plus travaillées. En valeur sûre: le houmous aux pois chiche rôtis, impeccable. On l'accompagne d'un ravissant tataki de betteraves au barbecue, raifort et crème fraîche. Côté viandes, coup de cœur pour la tendresse de l'onglet chimichurri et ses chips de topinambour. Une grande tablée est l'idéal pour tester les nombreuses propositions alléchantes (ceviche, poulpe mariné...) et diviser une note qui peut vite grimper. **H. S.**

COMBIEN: assiettes entre 7 et 21 €.
C'EST OÙ: 2 rue Bichat, 75010 Paris.
Tél.: 06 74 27 61 00.



TOP 5 LES MEILLEURS RESTOS À LA BRAISE



01 LE PLUS FESTIF

Rue Mouffetard, depuis une cuisine centrale avec barbecue, des assiettes en rafaes, entre 9 et 15 € (daurade au charbon binchotan, ongle de bœuf sauce chimichurri...), alertes et touchantes, comme la bande-son et la cave. Merci Otto!
« Otto »: 5, rue Mouffetard, 75005 Paris.

02 LE PLUS V.I.P.

À Madeleine, les cravatés aisés plébiscitent Braise, table du feu avec cave de maturation et fumage maison. C'est vif et très ciselé, tel le ris de veau au barbecue et poulpe rôti (42 €) ou la poire brûlée au poivre et amandes (10 €).

« Braise »: 19, rue d'Anjou, 75008 Paris. www.braise.paris

03 LE PLUS JAPONAIS

Au binchotan, les poulet de Bresse, bœuf Wagyu et pattes de crabe! Revue et rebaptisée Charbon Kunitoraya, cette icône de Paris I^{er} cultive l'art des yakitoris au gré d'un menu fixe du soir immersif (120 €).
« Charbon Kunitoraya »: 5, rue Villedo, 75001 Paris. www.kunitoraya.com

04 LE PLUS COMME À LA TÉLÉ

Rendu célèbre par diverses émissions, le chef argentin Francis Mallmann exerce ses talents de maître du feu notamment au Château

La Coste. À la carte, dès la réouverture ce 17 février, empanadas au feu de bois (25 €), entrecôte fumée au bout de son fil (68 €)...

Château La Coste:
2750, route de la Cride,
13610 Le Puy-Sainte-Réparate.
www.chateau-la-coste.com

05 LE PLUS BASQUE

Kokotxas de merlu et turbot au feu de bois figurent toujours en bonne place à la carte de cet incontournable asador du Pays basque espagnol, très prisé des chefs français.

« Elkano »: Herrerieta Kalea, 2, 20808 Getaria, Espagne.
www.restauranteelkano.com
Jérôme Berger