

Gastronomie



Carton Rouge

Généreux

Dans ce bistrot chic du IX^e arrondissement parisien, c'est l'effervescence, et les plats sont copieux.

Cette adresse ouverte l'été dernier combine la passion du vin de Jean-Guillaume Hazeaux et la carte du chef David Gutman. Et ce duo fait des étincelles. Ici, ça bouge, ça hume, et le service est généreux. En cette saison hivernale, la carte annonce crème de potiron au lard et quenelle de mascarpone aux fines herbes, tarte fine de boudin noir et oignons doux, pomme acidulée, foie gras de canard mi-cuit, poêlée de champignons et œuf mollet bio.

Mais pour elle, ce sera le pavé de cabillaud et purée, car l'envie est trop forte... Lui choisit la noix d'entrecôte sauce béarnaise et pommes frites maison (sublimes !). Puisqu'ils ont fait l'impasse sur l'entrée, un dessert a toute sa place. Elle déguste donc la crème citron, fraises et zeste de citron, et lui, la crème de marrons aux fruits du mendiant. Tout cela était compris dans la formule du déjeuner (25 euros). À la carte, comptez de 25 à 50 euros. Ils y sont retournés pour un repas express et vous conseillent la spécialité de la maison : le burger, une pure merveille. ● Véronique André et O. d'Alba

Carton Rouge, 6, rue de Maubeuge, Paris IX^e. Tél. : 01.45.26.89.47.

Le Beaumarchais

Inventif

Troisième enseigne parisienne pour Romain Matonnier et Lionel Pigéard, récréative et gourmande.

C'est le restaurant du XXI^e siècle ! Une grande salle-bar-mezzanine aux boiseries anciennes ; une cabane végétale à mi-niveau pour l'apéro et les rendez-vous discrets ; les appartements de Ninon au premier étage ; et, enfin, une élégante terrasse pour les beaux jours (ce sera pour plus tard...). Le chef Yann Devarieux, jeune et plein d'idées, propose une carte à l'esprit contemporain et délicieusement éclectique. S'y côtoient un mi-cuit de foie gras de canard et chutney de poire (11 euros) et une salade de tourteaux et de crevettes crème citronnée (12 euros), en entrée ; une sole à la plancha (28 euros), un risotto à la bisque de homard (28 euros) et un burger au comté avec fondue d'oignons (15 euros), en plat. En dessert, cheesecake citron (8 euros), crème brûlée à la vanille en gousse (7 euros) et assasin chocolat, poire, mascarpone aux quatre épices (9 euros). Les menus sont à des tarifs très attrayants comme la formule du déjeuner à 15,50 euros (entrée-plat ou plat-dessert) ou à 23,50 (entrée-plat-dessert). ● V. An.

Le Beaumarchais, 19-21, boulevard Beaumarchais, Paris IV^e. Tél. : 01.49.96.47.00.



Mas Ventenac 2010 (rouge) Cabardès

La bouteille de la semaine. Robert Parker, le célèbre critique de vin américain, ne rend pas les vins meilleurs, quoique, pour certains, si !

C'est ce qu'a dû se dire Olivier Ramé, qui gère depuis quelques années le vignoble d'Alain Maurel, son beau-père. Les vins de ce néovigneron ont été goûtés il y a peu par le gourou américain et ont obtenu une très bonne note, presque inespérée pour des vins du Languedoc : 94/100



pour le Mas Ventenac 2011, et 91-93/100 pour le 2012. Autant dire que depuis cette consécration, le téléphone n'arrête pas de crépiter au domaine.

Les commandes affluent en masse, notamment d'outre-Atlantique, et ce n'est pas le fruit du hasard. Alain Maurel s'est installé en 1973 dans ce coin, entre Carcassonne et

la montagne Noire. Il va défricher les terroirs pour en exprimer tout le potentiel. L'histoire s'accélére en 2008 lorsqu'il confie la direction à son gendre Olivier Ramé. Cet ancien spécialiste des fusions-acquisitions plaque les hauts de bilan pour les cuves, les pressoirs et les rangs de vignes, bien décidé à faire du vignoble familial la locomotive de la jeune appellation cabardès. Et il va vite, très vite, même. Le domaine passe à 115 hectares, à raison de 5 à 6 hectares replantés chaque année, et la production atteint 1,6 million de bouteilles, sans jamais sacrifier à la qualité. À l'image de ce Mas Ventenac 2010, issu d'un assemblage de cabernet franc, de syrah et de merlot. Il exhale des arômes de cacao, de menthe, de fruits noirs et de cassis. La bouche est fraîche et longue, les tanins souples et élégants.

Un vrai régal. Philippe Richard
Prix conseillé : 21 €. www.vignoblesalainmaurel.net