

Guide Gastronomie

Viola, la table (italienne) des amis

Au cœur des Batignolles s'est installée une sorte de trattoria. La déco nous semble "trop propre" et la salle un peu petite, mais la grande table devant la cuisine est parfaite pour les bandes de copains et la qualité de l'assiette fait vite oublier ces imperfections mineures. Le chef, originaire des Pouilles, a une bonne main ; très doué pour les pâtes, il l'est tout autant pour les poissons et les desserts. On apprécie le flan de radis et la *burrata* en entrée, le risotto au safran, les gnocchis à la sauge en plat. La carte des vins, issus exclusivement d'Italie et de petits producteurs bio, est bienvenue. V. An. **Viola, 80, rue Lemerrier, Paris XVII^e. Tél. : 01.42.63.59.61.**



Le cronut à la conquête du vieux continent

Mi-croissant et mi-donut, il envahit la planète et pourtant il est français ! Tout Soho se précipite depuis des mois chez le pâtissier picard Dominique Ansel, un ancien de chez Daniel Boulud, à New York. Les Américains sont même prêts à faire des heures de queue pour en acheter deux, le maximum par personne. Le cronut arrive maintenant à Paris pour conquérir le vieux continent, sous le nom de Croinut. Il est feuilleté, mais ce n'est pas un croissant. Rond et fritté, cet hybride franco-américain est nature, saupoudré de sucre glace ou glacé choco. V. An. **The Hot Dog Corner, à Paris, 108, rue Saint-Denis, 1^{er} ; 61, rue de Vaugirard, VI^e ; 45, rue des Martyrs, IX^e.**



PHOTOGRAPHE VALMONDE

Le Tourne- sol, c'est Paris 1930

Elle & lui ont aimé Face à la Seine et proche de la tour Eiffel, ils plongent dans les Années folles **avec un décor tout or** même si la terrasse ensoleillée les tentait beaucoup.

C'est peut-être le plus parisien des restaurants de la capitale avec sa vue sur la Seine, sa déco Années folles (l'adresse existe depuis 1927) et sa terrasse avec des chaises en rotin et des tables bistrot. Refait à neuf l'an dernier et bénéficiant d'une terrasse ensoleillée, *Le Tourne-sol* ne va pas désemplir du printemps. La jeune propriétaire Amélie Vidalenc insuffle aux lieux un élan plein d'enthousiasme. À l'intérieur, un grand bar les accueille, la salle tourne autour et un espace bonbonnière aux photos 1930 glamour abrite des tables pour déclarations secrètes. À la carte, **elle** choisit une assiette de blancs de poireau vinaigrette aux truffes (16 euros), qu'**elle** fait suivre d'un suprême de poulet aux morilles (23 euros). **Lui** préfère une douzaine d'escargots en entrée (14 euros) et, en plat, une blanquette de veau d'Amélie (22 euros). **Ils** se partagent une grande mousse au chocolat pour deux, fondante à souhait (16 euros). Le plus : retrouver tous les plats bistrotiers dans un décor sophistiqué. Le moins : le service nonchalant.

O. d'Alba et Véronique André
Le Tourne-sol, 2, avenue de Lamballe, Paris XVI^e.
Tél. : 01.45.25.95.94.



Gouverneur Saint-Auban 2011 (rouge)
Domaine de la Citadelle,
Luberon

La bouteille de la semaine.

Yves Rousset-Rouard a un parcours étonnant. En 1974, ce passionné de cinéma décide d'adapter sur grand écran un roman érotique sulfureux. *Emmanuelle* connaîtra un succès planétaire. Celui qui est l'oncle de l'acteur Christian Clavier produira aussi, entre autres, trois immenses succès populaires : *les Bronzés*, *Les bronzés font du ski* et *Le Père Noël est une ordure*. Puis, tenté par la politique, Yves Rousset-Rouard deviendra député UDF du Vaucluse en 1993. Mais le vrai tournant de sa carrière aura lieu en 1989 quand il achète un vieux mas à Ménerbes, dans le Luberon, autour duquel sont plantés 8 hectares de vignes. Avec l'aide de son fils Alexis, il va faire de La Citadelle l'un des fleurons de la région. Vingt-cinq ans plus tard, les vignes s'étendent sur 39 hectares, plantés majoritairement en syrah et en grenache. Alexis a même lancé la conversion du domaine en biologique. Les vins sont maintenant au summum de l'appellation. Tel ce Gouverneur Saint-Auban, issu d'un assemblage de syrah, grenache et mourvèdre. Il exhale des notes fraîches de fruits rouges, de baies noires et de réglisse. En bouche, la matière est chaleureuse et dense, les tanins soyeux, et les beaux amers en final offrent une grande fraîcheur au vin.

Philippe Richard
Prix conseillé : 21 €.
www.domaine-citadelle.com