

GAULLE MILLAU

le plaisir se cultive

35

GAULLE
MILLAU



M 05298 -35- F. 5,00 € - RD
FÉVRIER/MARS
2009

**VOTRE CAVE
IDÉALE
150 GRANDS
VINS
À PRIX
IMBATTABLES**

CARNET DE TERROIR
*LYON,
MÂCON, VONNAS,
VIENNE,
VALENCE, DIE...*

Restos, produits, chefs, boutiques gourmandes,
140 adresses à dévorer

GM



Nos 10 coups de cœur

1 Le vin nouveau, Vavro & Co

Il a beau avoir un nom connu dans la ville (ses parents designers ont d'ailleurs agencé la cave), ses choix et son goût de la découverte lui appartiennent, et conviennent de plus en plus aux amateurs de vin naturel, proche du fruit et du terroir. En quelques années, Blaise Vavro et son épouse ont imposé le style de leur jeunesse et de leur enthousiasme, en bousculant les traditions.

2 Le poète vigneron

Il se présente comme « paysan-vigneron », habite rue Baudelaire, réunit chaque année artistes et amoureux du vin par le biais de l'association Polyculture et ses vins lui ressemblent : du morgon d'épicurien, sensuel, fluide et gourmand.

3 De l'huile dans les vignes

Il n'y a pas que du gamay en Beaujolais ! Jean-Louis et Mireille Montegottero produisent des huiles de haute qualité à partir d'une sélection rigoureuse des matières premières - noix,

noisettes, noix de pécan, pistache, navette, pavot - et diffusent ces trésors sur les grandes tables de France.

4 Chaintré, une table en Mâconnais

Le passage s'est fait en douceur et nous n'avons peut-être pas assez insisté sur ce 14 qui devient 14. Gérard Alonso était un cador dans l'agglomération mâconnaise et ses successeurs avaient un challenge : Sébastien et Floriane Gropellier l'ont remporté haut la main, confirmant en moins de 2 ans cette table parmi les incontournables, ajoutant même, par leur jeunesse et la qualité pointue du chef, de belles promesses d'évolution.

5 Philippe et Lionel Faury, saint-joseph soit loué !

Chez les Faury, l'exigence, la personnalité des vins, la qualité des ceps, sur les collines si bien exposées et ventilées de Chavanay, se transmettent de père en fils. Lorsque nous sommes passés goûter les 2007, c'est Lionel qui nous a

reçus. Et si, modestement, il nous avoue avoir « aidé à modifier les étiquettes », on comprend que dans le vin de la propriété, il y a aussi du sang familial et autant de passion dans les deux générations. Le saint-joseph 2007, avec sa belle étiquette, est un modèle d'équilibre, avec beaucoup de matière, droit, pur, avec cette distinction mêlée de rusticité qui caractérise le domaine.

6 Nouveau souffle à Crest

Au bout de cet itinéraire, on ne peut pas ignorer cette adresse enthousiasmante : Sébastien et Stéphanie Bonnet ont repris un hôtel de tradition au cœur de la petite ville, rajeuni le décor, redonné de la vie et du sourire. La cuisine suit, celle d'un jeune chef plein de bonnes idées.

7 Charcuterie des Limouches, l'eau à la bouche

Dans les contreforts du Vercors, à un quart d'heure de Valence, une boutique improbable au milieu de rien. Mais le défilé des voitures qui