

SUISSE, HERMITAGE, CORNAS NOTRE TOP 50 DES SYRAHS DU RHÔNE

CHÂTEAU HAUT-BRION

Robert de Luxembourg :
« Pourquoi j'aime la France »

CHENIN

Le grand cépage de la Loire

132 vins blancs de caractère

LONDRES, BABEL DU VIN

11 lieux d'influence
à découvrir

NOUVELLE FORMULE

- + d'actus
- + de rubriques
- + grand format

Domaine
d'Aupilhac
Apothéose
en Languedoc

VINS SOUS VOILE

Un goût
différent

JUPPÉ, SELOSSE, PACALET, LES GRANDS PRIX DU VIN 2017

Du 30 janvier au 1^{er} février

LES VINS BIO SE DÉGUSTENT À MARSEILLE





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Les pique-assiettes ne connaissent pas la crise !



Au XIX^e siècle, les caricatures dénonçaient déjà les écumeurs de marmites prêts à tout pour apaiser leurs... faims.

On les appelle aujourd'hui les hirondelles, les solliciteurs, les parasites, les écornifleurs, les piqueurs, les écumeurs de marmites. Ce sont là quelques-uns des surnoms fleuris donnés aux drôles qui s'invitent dans les réceptions, les dégustations et autres dîners afin de ripailler aux frais de la princesse. Une princesse à vrai dire bien démunie face à cette vague de crickets envahissant les salons feutrés des palaces.

Les organisateurs d'événements ont beau passer la liste des invités au peigne fin, l'avoir scrutée, analysée, étudiée en long, en large et en travers, rien n'y fait. On voit inmanquablement réapparaître cette engeance affamée.

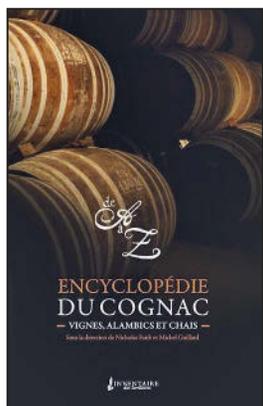
D'où viennent-ils et comment sont-ils si bien renseignés ? Difficile de le savoir ! Lorsqu'on se tourne vers les puissances invitantes pour éclairer notre lanterne, la majorité des interlocuteurs tentent l'esquive. Ils se taisent car il

n'est jamais bon de reconnaître que sa soirée a été squattée par une volée d'hirondelles.

Que l'on se rassure, les pique-assiettes sont tout sauf une spécialité hexagonale. J'en ai croisé piquorant des buffets bien garnis à Londres, à Bruxelles, à New York et même en Italie. Une pratique ancienne, étudiée et même codifiée par un livre publié en vers à la fin du Premier Empire. Son objet : l'art de l'esquive et de l'intrusion. En voici l'exorde plein de promesses : « *J'enseigne dans mes vers comment un pauvre auteur / Peut de banquets du riche atteindre la hauteur. / Je dirai par quels soins, par quels heureux manèges, / Il saura conserver un si beau privilège, / Et, sans prendre jamais un verre d'eau chez lui, / S'asseoir, un siècle entier à la table d'autrui.* » ●

À lire : *L'art de dîner en ville à l'usage des gens de lettres*, Charles Joseph Colnet Du Ravel, Paris, Delaunay, 1810.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ



ENCYCLOPÉDIE
DU COGNAC

Nicholas Faith et
Michel Guillard
20 x 31, 334 p., 39 €,
Éditions
François Baudez

Le cognac, tout le cognac et l'Unesco en prime

Ce livre de fond, le deuxième de la collection "Inventaire des territoires", est consacré à la reine des eaux-de-vie, le cognac. Nicholas Faith et Michel Guillard ont dirigé une cinquantaine de collaborateurs pour réaliser cette encyclopédie comprenant un dictionnaire, des chroniques et des entretiens qui permettent à des spécialistes d'approfondir certains sujets.

Le florilège de morceaux choisis magnifie le cognac. À signaler, un texte original de

Michel Onfray. Michel Guillard, dans le dernier chapitre, évoque les inscriptions au patrimoine mondial par l'Unesco et milite pour que la région de Cognac rejoigne la Bourgogne et la Champagne classées en 2015.

Cette démarche donnera sans doute des idées aux producteurs d'armagnac qui pourraient, à leur tour, avec le soutien de La RVE, revendiquer une inscription au nom de son statut de plus ancienne eau-de-vie de France. ●

L'adresse
underground
de Pierrick Jégu

LA TERRASSE
DU MIMOSA

Un repaire vigneron à Montpeyrroux

Cap au sud avec cette adresse installée au centre de Montpeyrroux, charmant village languedocien posé au cœur du vignoble des Terrasses du Larzac. À la fois cave et bistrot, cette maison se vit comme une véritable ambassade des superbes terroirs et vins locaux, qui constituent environ 80 % d'une remarquable sélection de 350 références. Au menu, les cuvées des bons vignerons les plus en vue mais aussi celles de jeunes domaines très prometteurs comme le domaine de La Barthassade. Sur table, les vins sont tarifés en douceur (prix cave + droit de bouchon de 10 euros) pour accompagner une cuisine nourrie d'excellents produits de saison et de la région. Gourmandes, soignées, les assiettes font, comme les vins, l'excellente réputation de ce repaire devenu le QG de nombreux vignerons.

La Terrasse du Mimosa : 23, place de l'Horloge, 34150 Montpeyrroux. Tél. : 04 67 44 49 80.