

# Ah! que la Villa est belle

BRUNO  
BATISSE

Terrasse chic et blanche, bar ambiance boisée plus Steinway, salle à manger d'une sorte de néo-haussmannien revisité...

La Villa, à deux pas des Champs, trouvera son public : celui des amateurs d'ambiances. Et bien entendu de jolies créations dans le verre à Martini.

Fabien Lombardi, chef barman du lieu, nous en a concocté une, de jolie création. Du haut de ses 24 ans, voici...

La Villa, 37, avenue de Friedland, Paris VIII<sup>e</sup>, tél. : 01 82 28 75 08. Semaine de 9 h à 2 h, week-end jusqu'à 4 h. Cocktails : 14-16 €.

(1) L'APPLE JACK EST UN ANTIQUE BOURBON DU KENTUCKY AROMATISÉ À LA POMME !

(2) FAIRE INFUSER PRÉALABLEMENT LA CANNELLE DANS UN VERRE DE SIROP DE SUCRE À CHAUD.



## « APPLE JACK SOUR »

5 CL D'APPLE JACK CHEZ LAIR'DS<sup>1</sup>+  
2 CL D'UN SIROP DE CANNELLE  
MAISON<sup>2</sup>+  
2 CL DE CITRON JAUNE PRESSE+  
JE METS DANS UN VERRE  
À WHISKEY DE LA GLACE PILÉE+  
2 OU 3 GOUTTES DE BITTER OLD  
FASHION+  
JE BOIS EN PENSANT « MAIS QUE  
PEUT BIEN FAIRE GEORGE BUSH  
EN CE MOMENT... ? »

# Votez Bichot !

LA PLUS MÉCONNUE DES MAISONS DE  
NÉGOCE BOURGUIGNONNE, ALBERT BICHOT,  
À SE FAIRE CONNAÎTRE. ELLE A RAISON !

POUR 61,5 €  
**VOSNE-ROMANÉE  
« LES MALCONSORTS » 2007**  
**C'est quoi ?** Valeur sûre.  
Robe : transparente. Nez :  
framboise mûre. Bouche : très  
structurée, grande longueur.  
Conservé deux ans minimum.  
**Avec quoi ?** Lapin  
au champagne.

POUR 11 €  
**PINOT NOIR « SECRET  
DE FAMILLE » 2007**  
**C'est quoi ?** Un pinot « signé »  
très original : robe profonde,  
tannins déjà fondus, bouche  
charnue, ample. Prêt à boire.  
**Avec quoi ?** Des saint-jacques  
poêlées à la mangué.

POUR 12 €  
**CRÉMANT BRUT RÉSERVE  
(DE BOURGOGNE,  
ÉVIDEMENT)**  
**C'est quoi ?** Beau et simple  
vin d'apéritif : rectiligne,  
onctueux, un semblant  
d'arômes briochés.  
**Avec quoi ?** De grosses  
crevettes pimentées sautées.

La Bourgogne vous fait flipper ? Allez visiter de notre part – dans les rayonnages des cavistes – un certain Albert Bichot. Cette maison familiale, dont Albéric est l'actuel descendant-dirigeant, est la plus discrète des grandes sociétés de négoce bourguignonne, comme Latour ou Jadot. Au menu : grandes références admirablement travaillées et entrées de gamme sans chichi. Voici trois exemples à retenir.

**Maison Albert Bichot,**  
tél. : 03 80 24 37 37, [www.bourgogne-bichot.com](http://www.bourgogne-bichot.com),  
chez Lavinia, Wine&Co,  
1855.com, et Nicolas.

# Le meilleur (et le pire) du mois

MEILLEUR BISTRONOMIQUE

**RINO**

Venu de la Gazette, un jeune chef italien s'active, entre comptoir et micro salle, à sortir une épatante cuisine du spontané (maquereau tomates oignons yaourt, merlu blettes et huile d'olive...). Impec !  
**46, rue Trousseau, Paris XI<sup>e</sup>,**  
tél. : 01 48 06 95 85. Menus à 18 et 22 € (dég), 38 et 50 € (dîn).

MEILLEUR CANNES 2010

**LA TRATTORIA  
S. PELLEGRINO**

Entre deux salitos mondains, le voir et l'être vu festivalier devrait trouver à amuser son estomac l'instant de cette table éphémère orchestrée par quelques peintures de la scène culinaire transalpine.

**6, rue Teisseire, Cannes (06). Tlj. Du 13 au 23 mai, de 12 h à 17 h. Menu à 60 €.**

MEILLEUR PIZZA

**GREENPIZZA**

Sous la houlette d'un certain Giesbert (fils de FOG), une échoppe vaguement bobocrate réactivant le genre pizzaiolo sous influence bio. Pièce maîtresse : la « all green » gavée de pesto, roquette, petits pois frais...

**8, rue Cadet, Paris IX<sup>e</sup>, tél. : 01 48 00 03 29. Formule à 9,90 et 16,50 €.**

MEILLEUR D'EN HAUT

**CHÂTEAU  
DE LA CHEVRE D'OR**

Après ses années Crayères à Reims, Didier Eléna renoue avec la Riviera. Compositions sur mesure et grand genre délicatement obnubilés par la Méditerranée. Fatalement nous avec !

**Rue de Barri, Eze-Village (06),**  
tél. : 04 92 10 66 66. Env. 100 €.

MEILLEUR « QUI EST OUT ? »

**BUS PALLADIUM**

Triste nostalgie entre bacon et burger à l'étage de l'ex-boite fétiche des sixties.

**Où ? Hum, hum, quelque part rue Fontaine, Paris IX<sup>e</sup>.**

MEILLEURS À SUIVRE...

**Les Ambassadeurs du Crillon** (place de la Concorde, Paris VIII<sup>e</sup>) désormais cornaqué par Christopher Hache, la très attendue **Régalade Saint-Honoré** de Bruno Doucet (150, rue Saint-Honoré, Paris I<sup>er</sup>) et le « **diner** » chic de la boutique Ralph Lauren (173, bd Saint-Germain, Paris VI<sup>e</sup>).