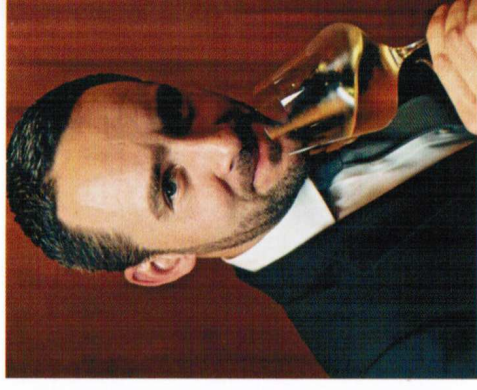


BICHE, POMME, POIRE

C'EST LA RENTRÉE DES PLATS. ANTOINE PÉTRUS NOUS A CISELÉ DES ACCORDS FORTS ET NOUVEAUX. DEUX PLATS, DES VINS



Antoine Pétrus, sommelier surdoué et directeur général du restaurant (et du groupe) Taillevent, une institution qui vient de voir entrer dans son giron une autre institution majeure de la grande restauration parisienne : le célèbre Drouant.



LE PAVÉ DE BICHE

Une viande de saison parfaite, le pavé de biche s'illustre avec un choix de trois vins, mais Antoine prévient : « Essayons de trouver autre chose qu'un plat riche avec un vin concentré. Ajouter des aireselles fraîches en liaison de sauce permet de sortir du caractère capiteux de la venaison. » Il enchaîne aussitôt avec un grand vin du Rhône-nord, un **cornas 2011** de chez Auguste Clape. « C'est pour arrêter avec l'idée d'austérité des cornas. C'est beaucoup plus d'geste qu'autrefois. » Un autre choix ? Voilà un **bourgogne 2013**, un cabernet franc de Loire, la cuvée Grand-mont du domaine du Bel Air. « J'aime beaucoup ce vin au boisé comme il faut, sans excès. Il apporte de la tendreté dans l'accord. » Enfin, pour un repas d'un chic fou, Antoine a choisi un grange-des-pères 2015, **le rouge**. « Pour les épices. L'assemblage syrah et cabernet-sauvignon ne perd pas en fraîcheur, ni en finesse de tannin devant notre pavé de biche, ça marche très, très bien. »

LA TARTE FINE POMMES ET POIRES

Pour le dessert, accordons-nous un flashback assez régressif avec une tarte fine pommes et poires. « Tenter l'accord parfait me plaît beaucoup, explique Antoine. Ce sont des fruits dont il faut conserver et même magnifier l'acidité. On s'est déjà dit ça, mais j'é le répète : juger un vin moelleux sur le sucre est un non-sens. C'est l'acidité qui compte, pas le sucre. » C'est dit. Antoine Pétrus commence avec un corné effervescent élaboré par le grand spécialiste du cidre, Éric Bordelet. La corne est le fruit du cormier, un fruitier qui produit une sorte de petite poire. « Ce pétillant a une bulle très fine. C'est un vrai bijou et, d'ailleurs, j'en ai au Taillevent. » Direction les terrasses du Larzac, maintenant. Avec un **chenin** de dix ans d'âge, la-méjanne 2006 du domaine d'Olivier Jullien. « C'est un chenin passerillé, beaucoup plus exotique que les chenins de Loire. Une toute petite production. » Enfin, le grand **jurançon** de Louis-Benjamin Dagueneau, Les Jardins de Babylone 2011. « Pour ses arômes de truffe blanche et d'ananas rôti. » ■ **N.R.**