

## Sourire de Reims Rosé Été

Quotidien - Mai 2012

122 149 exemplaires

485 000 lecteurs

Dans sa bouteille très évasée, le **Sourire de Reims Brut Blanc 2003** cache un vrai trésor gustatif aux saveurs de beurre et de brioche, avec un aspect Vieille Fine champenoise en milieu de bouche. Il s'agit là d'une des cuvées de prestige d'**Henri Abelé**, une des plus vénérables maisons rémoises. Prix : 86 € (tél. 03 26 87 79 80).

Dimanche 27 Mai 2012 **7HEBDO** TTE 7

### Recette

## Entrecôtes de bœuf de Chalosse cloutées d'olives et d'anchois

**INGRÉDIENTS** pour quatre personnes :  
 2 entrecôtes bien épaisses de bœuf de Chalosse (500 g chacune environ),  
 4 filets d'anchois à l'huile d'olive,  
 1 cuillerée à soupe de poudre d'amandes,  
 2 pincées de piment d'Espelette,  
 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,  
 2 douzaines de petites olives noires dénoyautées,  
 Fleur de sel et poivre du moulin fraîchement moulu.

**PRÉPARATION** : 15 minutes hors temps de remise en température et de repos.  
 Hacher finement les anchois, les mélanger dans un bol avec la poudre d'amandes et le piment d'Espelette.

### Tour de table

## La cote sur la Côte

Les gens de l'Est sont fortiches sur la Côte. Il y eut jadis Christian Willer à Cannes au Martinet, il y a toujours Dominique Le Stanic, passé du Nègrecco à la Merenda, Bertrand Schmitt qui régit sur les cuisines du Magestic ou Sébastien Broda, natif de Briey au Park 42 sur la Croisette.  
 Voilà Philippe Thomas, natif de Bari, formé chez Arnold à Interwiller, passé en Suisse à Zermatt, aux Antilles à Saint-Barth, revenu en France au Château Saint-Martin à Venice avec son frère Daniel, puis au Moulin de Mougrin, enfin au Palais de la Méditerranée avec le Strasbourgeois Bruno Sohn auquel il a succédé. Il vient de s'installer à son compte dans l'ancien Palais des Coq dont il a fait le Mas Passion. Sa cuisine filée avec ses racines, raconte la Provence de manière vive, solide, imagée.  
 Fige gras de canard rôti avec sa compotée de rhubarbe et fraise, pissaladière de saint-jacques avec son émulsion à l'huile d'olive, bar cuit sur la peau et légumes en barigoule, sans oignons, pour le côté terreux. Le mignon de veau aux asperges et morilles, comme entre Voges et Rhin, charmant sans mal. En issue, on ne loupe pas la crème brûlée avec son tartare de fraise ou le club au chocolat avec son espuma fraise tagada. Les gens de l'Est, on le sait, ont le bec sucré. Chez Philippe Thomas, les desserts sont choses sérieuses, le cidraletto à la framboise et le mini-bonjour accompagnent divinement le café gourmand. Que le gourgouramière de chez JB Adam arrose de bien jolies façons.  
 Un petit pays de l'Est qui marche fort sur la Côte ? Claude Sutter ! Ce drôle de zèbre, natif de Phélobourg, formé chez Richert au trick-

mann-Chablain, passé chez Jung au Crocodile, Boyer à Reims, Guetard à Eugénie-les-Bains, fut jadis le chef étoilé de la Bannette de la Wastzenau, près de Strasbourg.  
 À Cannes, il jouait relax à l'école du Palm Square. Voilà qu'il a créé un bistrot moderne, clair, lumineux au cœur du vieux Cannes, donc à quelques pas de la Croisette. Pour le découvrir, on file vers l'hôtel de ville du Cannet et l'on rejoint le musée Bonnard. Sa rue montante est là.  
 Il y propose des vins, grands (Domaine de Trévillon du Vosgien Elou Durbach à 85 € le 2007 – mais c'est un flacon magnifique mêlant cabernet sauvignon et pinot en vallée des Baux et qui n'a droit qu'à l'appellation vin de pays des Bouches-du-Rhône) et petite de partout à prix doux ainsi qu'une cuisine de cœur.  
 Son pâté en croûte "grande tradition", comme il l'appelle chez Emile Jung, son tigeotto "au gré de l'arrivage", son ravigote de colin bœuf au fenouil et cibron, sa timbale de joue de bœuf en minitonton ou encore son têtis lorrain rouge glacé à la bergamote indiquent que ce Lorrain conquérant est devenu le plus chaleureux des chefs provinciaux !  
**Gilles PUDLIOWSKI**

**Bonne table :**  
**Mas Passion**, chemin du plan Sarrairn, 06170 Mousans-Sarrairn, 04 93 35 61 57.  
**Menus : 23 € (04h), 35 €, 55 €, 65 €.**

**Bon rapport qualité/prix :**  
**Bistrot Saint-Sauveur**, 87, rue Sainte-Sauveur à Cannes, 04 93 94 42 03.  
**Menus : 24 € (04h), 28 €. Carte : 40 €.**

### Les coups de cœur du sommelier

Difficile de résister au champagne **Brut Rosé** de chez **Maïly**, la coopérative du Nord de la Montagne de Reims élaboré son rose à partir de cuivées de pinot noir (50 %) et de chardonnay (10 %). Le résultat charme sans mal. La bulle est caressante, la matrice, bien vineuse avec un fruité de baies rouges et de pétales de rose. À servir à l'apéritif, ou au dessert sur un faisan. Son prix : 39 € chez les cavistes (tél. 03 26 49 41 10).

La **Cuvee Experte 2006 Roger Bannier** ? Cidre au début, bière à la fin ! Une boutade bien sûr, sauf que ce chardonnay associé aux deux pinots (le noir et le meunier) arbore des notes de pomme à l'attaque et une pointe d'amertume en finale. Entre les deux, des sensations de vieux marc dues à l'élevage en fût. Une telle complexité peut s'acheter tout un repas. 24 € (tél. 03 26 57 87 77).

Dans sa bouteille très évasée, le **Sourire de Reims Brut Blanc 2003** cache un vrai trésor gustatif aux saveurs de beurre et de brioche, avec un aspect Vieille Fine champenoise en milieu de bouche. Il s'agit là d'une des cuvées de prestige d'**Henri Abelé**, une des plus vénérables maisons rémoises. Prix : 86 € (tél. 03 26 87 79 80).

**Special Cuvee** contient la quintessence des Grands et Premiers Cuvés fermentés sous bois de chez **Bollinger**, dont plus de la moitié de vin de réserve. L'assemblage est dominé par le pinot noir. Au palais, bulle veloutée, bouquet mêlant épice, poire et brioche. Pour l'occasion, Bollinger renoue avec une bouteille à l'ancienne. Qu'on ouvre pour accompagner de la volaille ou du poisson en sauce, noir de saint-jacques à la crème par exemple, 42 € (tél. 03 26 33 33 66).

**YVON MAU**  
DEPUIS 1897  
GROUPE FREIXENET

Vins