



1 2

Dégustations entre amis

LES BARS À VIN FONT TOURNER LA TÊTE DES CITADINS. EMPRUNTANT LE MEILLEUR DE L'AFTERWORK ET DE L'ŒNOLOGIE, ILS ATTIRENT UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE CONVIVIALITÉ. Par Catherine Foulsham

1) Situé à Megève, le bar de l'hôtel Mont-Blanc célèbre le champagne sous toutes ses bulles. Intemporel, il s'articule naturellement autour de produits d'exception, caviar et foie gras, dans une atmosphère chargée d'histoire. 2) et 3) Classés par thème (vin de soir, vin d'artistes, vin de repas...) et non par région ou couleur, les 300 vins proposés au Vercoquin sont certifiés « dégustés, jugés et appréciés ».



N'en déplaise aux esprits chagrins, le vin redevient tendance. Preuve de ce succès, les bars à vin sont à la mode. Moins cérémonieux que les restaurants gastronomiques, jubilatoires juste ce qu'il faut, on y déguste de grands crus ou des petits vins de pays accompagnés de délicieuses bouchées à l'accent du terroir. Petite vendange d'adresses pour s'encanailler avec classe. Fruit de la dernière cuvée des bars à vin lyonnais, Edwin's Wine Bar a ouvert à la rentrée 2007. Cosy, meublé de gros fauteuils clubs qui vous tendent les bras, ce lieu joue sur une belle harmonie de tons marron et beige. Aux commandes Edwin Chan, un Chinois né à Hong Kong qui a vécu à Londres avant de débarquer à Lyon et d'y créer, avec Pascale Vavrot, un bar à vin. Plébiscité par une belle clientèle d'avocats (le palais de Justice est à deux pas), d'architectes et d'agents immobiliers, Edwin's Wine Bar propose soixante références de vins français et du nouveau monde. Le plus : la possi-

bilité de comparer les cépages en fonction du climat et du sol. Pour les petites fringales, ce bar bien sous tout rapport propose, depuis le mois dernier, du sauté de bœuf. Préparé avec de la savoureuse viande irlandaise mijotée pendant des heures, il est servi en lamelles sur du pain, avec des cornichons. Moins récent, mais tout aussi trendy, La Consigne. Petite sœur de l'Harmonie des Vins, la Consigne ouverte il y a environ une grosse année, a été conçue dans l'ancienne consigne de la gare des Brotteaux. Décoré par l'architecte Philippe Lagrange dans un esprit contemporain chic, ce bar à vin séduit un public de dégustatrices venues goûter une sélection pointue de blancs ou rouges. Pour accompagner les Chassagne-Montrachet ou Côte-Rôtie, vous pourrez picorer de délicieux fromages de chèvre. Depuis que les Cuisiniers Cuvistes sont devenus l'Epicierie Comptoir, l'endroit ne désemplit pas. Il faut dire qu'ici tout est accueillant : les tables, des fûts ou-

verts en tulipe et recouverts d'un plateau en verre dépoli, la musique jazzy, et surtout les sourires chaleureux de Damien, Lulu et Stanley. Les habitués viennent tout autant pour les vins du Languedoc, sélectionnés avec soin, que pour la souris d'agneau à la crème d'ail, le sauté de biche, les terrines de chevreuil ou de sanglier ou encore le fromage de chèvre au miel et à la truffe. L'ambiance ? Entre convivialité et décontraction. Les clients n'hésitent pas à échanger leurs impressions œnologiques, voire philosophiques, un verre de Saint-Chinian ou de Corbières à la main. Bacchus est aussi au centre des conversations des clients du Vercoquin. Un bistrot-cave qui doit son nom à la décoration sobre vert bambou rehaussée de lustres réalisés sur mesure par un artiste lyonnais. Dès l'entrée, un grand tableau noir annonce la leçon du jour que la clientèle détendue-chic met un point d'honneur à apprendre par cœur. Il leur faudra faire preuve de mémoire pour retenir les 300 réf-

ences de vins, proposés par Frédéric et Thomas. Classés par thème (vin de soif, vin d'artistes, vin de repas...) et non par région ou couleur, tous les vins proposés dans cette cave sont certifiés « dégustés, jugés et appréciés ». A noter, une sélection intéressante de vigneron émergents. Pour accompagner le menu, piochez dans les assiettes de charcuterie espagnole ou de fromages italiens. Ivresse des sens en zone à la Cave d'à Côté, métamorphosée en relais de chasse stylé relevé d'une touche de glamour rétro. Cave voûtée en pierres apparentes, fauteuils Chesterfield et mobilier en bois chiné, c'est l'endroit idéal pour dénicher des crus incontournables ou encore méconnus. Avant de les emporter, n'hésitez pas à les apprécier sur place autour d'une assiette généreusement « terroir » (fromages, jambon, saucisson, terrine...). Nettement plus select. Le Georges est le bar à vin d'altitude du moment. Situé à Megève au sein d'un des fleurons de l'hôtellerie française, l'hôtel Mont-Blanc, ce bar, ainsi baptisé en hommage à Georges Boisson, figure emblématique de l'hôtel et d'une époque définitivement révolue, célèbre le champagne sous toutes ses formes. Intemporel, il s'articule naturellement autour de produits d'exception, caviar et foie gras, dans une atmosphère chargée d'histoire. Le luxe tout simplement. **Edwin's Wine Bar**, 164 bis rue de Créqui, Lyon-3 (06 64 79 46 05). Formule soupe + viande 15 €. A partir de 4 € le verre de vin. Possibilité d'emporter la bouteille. **La Consigne**, 13 ter place Jules-Ferry, Lyon-6 (04 37 24 30 52). A partir de 3 € le verre ; 7 € le Chassagne-Montrachet. Ouvert midi et soir fermé dimanche, lundi et samedi soir. **L'Épicerie Comptoir**, 40 rue Dunois, Lyon-3 (04 72 60 85 44). Formule tapas avec vins : entre 20 et 25 €. Belles bouteilles de petits producteurs entre 15 et 20 € la bouteille. **Vercoquin**, 33 rue de la Thibaudière, Lyon-7 (04 78 69 43 87). Verre de 2,5 à 6 €. Formule entrée + plat + dessert : 12,50 €. Possibilité d'emporter une bouteille emballée. **La Cave d'à Côté**, 7 rue Pléney, Lyon-1 (04 78 28 31 46). Formule : 9 € le midi. **Hôtel Mont-Blanc, bar Le Georges**, place de l'Église à Megève (04 50 58 76 69).



Tendance

L'hôtel Mont Blanc à Megève vient de se réapproprier le restaurant mythique Les Enfants Terribles qui a rouvert ses portes cet hiver mettant en scène une décoration décalée et raffinée, une harmonie de rouge, de noir et de tabac. De la cuisine ouverte, s'échappent les fumets de l'incontournable steak au poivre, fer de lance du restaurant, tandis que la fresque originale et les gravures signées Cocteau rendent hommage à ceux qui ont contribué à faire de Megève une destination mythique. Place de l'Église (04 50 21 20 02). C.F.

Faites la Foire

Rendez-vous de toutes les envies, la Foire de Lyon 2008 ouvrira ses portes à Lyon-Eurexpo du 21 au 31 mars prochain. Plus grand salon de l'habitat de la région, les toutes dernières tendances de l'ameublement et de la déco y côtoieront un secteur aménagement extérieur et une offre piscine, spa et wellness élargie. Cette année, la Foire de Lyon joue la carte de l'éco-citoyenneté avec, notamment, la 4^e édition du salon Résidences Bois, du 21 au 24 mars. 04 72 22 33 44 ou www.foiredelyon.com C.F.

Maison Clovis

Clovis Khoury, ancien de Philippe Gauvreau à la Rotonde (2 étoiles au Michelin), vient de créer un restaurant gastronomique dans le quartier des Brotteaux à Lyon. Maison Clovis, son établissement, est ultra-contemporain. Sol en carrelage noir habillé de poudre de métal, lustres en forme de nuage, banquettes en cuir gris, chaises alliant dossier transparent et assise rose Hermès ou violette et cheminée à l'éthanol... la décoration est signée Pierre Chaduc, architecte lyonnais déjà mis à contribution dans de nombreux restaurants de la ville. Côté carte, Clovis Khoury propose une cuisine raffinée qu'il concocte à la vue de tous dans une cuisine-vision entièrement vitrée. En entrée, on a le choix entre du saumon en raviole servi avec une crème d'huître et de cresson ou du foie gras des Landes mi-cuit servi avec une salade de roquette et artichaut et un chutney de pommes et poires. On poursuit avec un gros rouget accompagné d'un tian de légumes, un lièvre à la royale ou encore un homard breton poché sur tapis volant de risotto et morilles. En dessert, laissez-vous tenter par une étuvée de poires et coings façon Tatin avec sorbet de pomme verte et truffe. Le tout arrosé d'excellents vins. Lyon - Maison Clovis, 19 boulevard des Brotteaux (04 72 74 44 61). Menus à 39 ou 59 € et formule à 17 € (entrée + plat ou plat + dessert) le midi. C.F.

