



20 minutes
8/12/2017
Gault&Millau

Vendredi 8 décembre 2017

Gault&Millau



Gourmandises ■ 3

LE RESTAURANT Alexandre Navarro est aux fourneaux et c'est pro

Les Racines sont dans le pré



Racines des Prés

PARIS 7^e. David Lanher (le Bon Saint Pourçain, Panache, Caffè Stern...) se trompe rarement lorsqu'il décide de lancer une nouvelle table. Ses Racines des Prés sont manifestement bien nées, avec aux fourneaux un habitué de la maison, Alexandre Navarro, qui a passé plusieurs années au piano de Racines II après les cuisines du Pré Catelan ou du Plaza Athénée. Dans l'assiette, c'est pro, droit, efficace, comme ce tataki de bonite rougail de mangue et concombre avec ses jolies billes de mangue, ou cette poitrine de cochon bio courgette d'Albenga caviar d'aubergine et marjolaine joliment réveillée de quelques amandes. Il y a enfin une belle petite cave. Il ne manque pas grand-chose pour qu'on prenne définitivement racine. A partir de 29 €. Note G&M : 13,5/20 (). Racines des Prés, 1, rue de Gribeauval, Paris 7^e. Tél. : 01 45 48 14 16.

LE VIN COUP DE CŒUR Un rivesaltes de 1975 et d'exception

Vous voulez épater vos invités pendant les fêtes de fin d'année en leur proposant une bouteille d'exception à un prix raisonnable ? Ce fabuleux rivesaltes 1975 du domaine de Riveyrac, qui est resté quarante ans en tonneau avant sa mise en bouteille, emportera tous les suffrages par sa couleur ambrée, son nez complexe de prunes séchées, de noisettes grillées et d'écorces d'orange, et sa bouche d'une grande noblesse.

Il se mariera idéalement avec un beau fromage persillé ou un dessert au chocolat amer. Il est disponible en vente privée jusqu'au 19 décembre sur www.idealwine.com, spécialiste de la vente aux enchères sur Internet, au prix de 39 €. Attention, quantité limitée ! ■



www.idealwine.com