

PARIS

Connaissez-vous les Bret Brothers ?



Les chardonnays des frères Bret.

Dans le sud de la Bourgogne, les trois frères Bret ont la vigne en poupe ! De Pouilly à Mâcon, ils vinifient à l'ancienne toutes les appellations du Mâconnais. Aujourd'hui, leur chardonnay a pris Paris d'assaut. La preuve avec trois cuvées sur trois tables parisiennes.

SHANGRI-LA HOTEL, PARIS - DR

LA CAVE DU MIROIR

De l'autre côté du Miroir (le bon bistrot des Abbesses), le reflet doré du mâcon-village 2010, sa rondeur et

son nez sur le fruit tombent à pic à l'apéro. A emporter ou à déboucher sur place.

91, rue des Martyrs,
Paris (XVIII^e).
01-42-62-16-03.

AFARIA

Plus minéral, le pouilly-loché, les Mûres 2006 joue l'accord subtil avec les coquillages à la basquaise du chef landais Julien Duboué. Preuve que la Bourgogne colle bien au Basque.

15, rue Desnouettes,
Paris (XV^e). 01-48-56-15-36.
Menu : 22 € (midi).
Carte 35-45 €.

ZE KITCHEN GALERIE

Pas mal non plus leur saint-véran, la Côte rôtie 2009 Avec ses notes de fruit de la Passion, il sert à merveille la cuisine « Asie mutée » de William Ledeuil.

4, rue des Grands-Augustins,
Paris (VI^e). 01-44-32-00-32.
Menu : 82 €. Carte : 65-75 €.

CHARLES PATIN O'COOHOON

86 styles/9 mai 2012

