

L'Auvergnat

DE PARIS

POUR LES PROS
DES BISTROS
ET RESTOS
DU GRAND PARIS

DEPUIS 1882

N° 6959
Jeudi 3 décembre 2020
2,20 € pour tous
auvergnat.com f t i

ÉDITO Inutile intransigeance

Le Premier ministre a donné beaucoup de grain à moudre aux humoristes en annonçant qu'il ouvrirait les stations de ski tout en fermant les remontées mécaniques. Il s'est aussi attiré les foudres de la Conférence des évêques de France en instituant une jauge à 30 personnes dans les lieux de culte, quelles que soient les capacités d'accueil. L'hôte de Matignon paraît aujourd'hui surjouer la rigueur sanitaire, alors que le nombre de contaminations quotidiennes (4 005 au 30 novembre) est retombé au niveau où il évoluait à la fin août. Autour de Jean Castex, certains ministres, comme Bruno Le Maire ou Alain Griset, seraient plus enclins à un déconfinement accéléré, et défendent sans grande ardeur l'intransigeance exprimée par le chef du Gouvernement. Contrairement à ce dernier, ils sont directement confrontés au désarroi des restaurateurs. Ils comprennent que la colère gronde. Des manifestations commencent à éclore à Marseille, Angers, La Baule ou Mazamet. Un grand rassemblement pourrait avoir lieu le 15 décembre à Paris. Tous ces restaurateurs ne demandent qu'une chose : retravailler et contribuer ainsi à remplir les caisses de l'État au lieu de les vider. Le moment serait peut-être venu de leur faire confiance en leur permettant de retravailler au plus tôt. Ces femmes et ces hommes sont pleinement convaincus de la nécessité d'endiguer rapidement cette pandémie en appliquant des consignes sanitaires strictes car ils savent pertinemment qu'ils ne retrouveront pas un niveau d'activité normal tant que la confiance ne sera pas revenue. Pour y parvenir, ils sont même prêts à accepter des sanctions plus sévères pour ceux d'entre eux qui n'appliqueront pas les règles. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS

À LA
UNE

LIVRAISON ET CLICK & COLLECT

La digitalisation, bouée de secours des restaurants

En constante augmentation depuis le début de la crise sanitaire, la digitalisation des établissements CHR est devenue indispensable pour survivre. Le Gouvernement l'encourage vivement en promettant une aide de 500 € aux commerçants pour les aider à franchir ce cap. Des aides régionales peuvent aussi compléter le financement.

PAGE 6

À DÉCOUVRIR



Virginie Basselot,
coprésidente du concours
Création et saveurs



Alexandre Van Damme
essuie un revers de fortune



Alain Ducasse
ouvre l'École Ducasse
Paris-Campus



Henry Marionnet,
pionnier de la viticulture
moderne

CHAMPAGNES La sélection de la rédaction

LE TERROIR PREMIER CRU DE NICOLAS FEUILLATTE

Nicolas Feuillatte vient de créer une nouvelle référence le Terroir premier cru, destiné au réseau traditionnel. Issu des trois principaux cépages de la région (chardonnay, pinot meunier et pinot noir) ce vin provient de cinq territoires classés en premier cru. Guillaume Roffaien, le chef de cave a décidé de faire vieillir sous bois une proportion du meunier. Très minéral et tendu, ce champagne présente des arômes de fruits blancs et d'agrumes.

www.nicolas-feuillatte.com

LA CUVÉE GRAND CRU 2012 DE COLIN

Colin, structure familiale qui conduit une exploitation en haute valeur environnementale, présente sa cuvée Grand cru 2012, un blanc de blancs dont les raisins sont issus des terroirs de Craant et d'Oiry. Ce vin de fête présente un nez intense avec des parfums d'agrumes et de fruits confits.

www.champagne-colin.com

LE BRUT NATURE DE DRAPPIER

Spécialiste des champagnes faiblement dosés et très minéraux, la maison Drappier installée dans l'Aube a choisi une parcelle de pinot noir exposée plein sud pour réaliser cette cuvée Brut nature à la fois sans aucun dosage et sans adjonction de soufre. En outre, ce champagne est non filtré. Il révèle des arômes évoquant les fruits blancs, la noisette et d'agrumes.

www.champagne-drappier.com

LE ROY SOLEIL DE GONNET

Cette cuvée solaire exprime l'idée de fête comme en témoigne l'étiquette réalisée par l'artiste tatoueur, Frédéric Agid. Constituée exclusivement de chardonnay vendangé au Mesnil-sur-Oger, cette cuvée Roy Soleil exprime de la minéralité et de la fraîcheur avec une touche finale de salinité. Elle est produite en série limitée, à raison de 500 bouteilles et 30 magnums.

www.champagne-philippe-gonet.com

L'ÉGÉRIE DE PANNIER

Pannier, maison de champagne de Château-Thierry (Aisne), dévoile la version 2008 de sa cuvée Egérie. Composée de 50 % de chardonnay, 45 % de pinot noir et 5 % de pinot meunier, elle bénéficie d'un dosage extra brut qui lui confère une belle minéralité et des arômes de fruits jaunes et de fruits confits.

www.champagnepannier.com

LE 12 ANS D'ÂGE DE GOSSET

Champagne de gastronomie, Gosset propose désormais un champagne de 12 ans d'âge minima, élaboré par son chef de cave, Odilon de Varine. Limitée à une production de 12 000 bouteilles, cette cuvée est dominée par le pinot noir issu des villages d'Aÿ, complété par des chardonnays des grands villages des blancs, comme Avize, Cramant ou encore Le Mesnil-sur-Oger. Vieilli 12 ans sur lies, ce vin exprime un nez de pain toasté et de fruits confits.

www.champagne-gosset.com

BRUT ZÉRO DE MANDOIS

Mandois réalise un brut zéro, dosage étonnant, réalisé avec 40 % de chardonnay, 30 % de pinot meunier et 30 % de pinot noir. Si 90 % de la cuvée ont été vinifiés en cuves inox, 10 % passent en fûts de chêne. Cette méthode amène au champagne des notes intéressantes à la fois iodées et fumées.

www.champagne-mandois.fr/

LE BRUT AFFRIOLANT DE LANOUELLE

La nouvelle maison de champagne créée en 2016 par Paul de Lanouvelle, descendant de Nicolas Ruinart et neveu de la Veuve Clicquot, présente sa première cuvée, le Brut Affriolant. Produit grâce à un assemblage de 78 % de pinot noir, 12 % de chardonnay, 10 % de pinot meunier issus du terroir de la Montagne de Reims. Cette cuvée faiblement dosée (8g/l), a vieilli durant 4 ans en cave.

www.champagne-lanouvelle.fr

CASTELNAU BRUT MILLÉSIME

Castelnaud n'hésite pas à miser sur l'année 2003, millésime solaire par excellence, pour proposer cette étonnante cuvée. Élaborée avec 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay, elle offre une étonnante vivacité ponctuée par une agréable rondeur et des arômes de citron, d'agrumes confits et de mirabelle.

www.champagne-castelnaud.fr

LA RÉSERVE D'YVES LOISON

Ce champagne élaboré par Clovis Loison, producteur à Prouilly, résulte de l'assemblage d'un tiers de pinot noir, un tiers de pinot meunier et un tiers de chardonnay. Cette cuvée qui a vieilli 4 ans utilise 45 % de vins de réserve. Elle exprime au nez des fragrances, de fleurs blanches, de pêche et d'agrumes et en bouche des arômes de d'acacia, d'ananas et de mandarine.

www.champagne-yves-loison.com