

HUIT BARS À VINS POUR FAIRE CHANTER LA MER

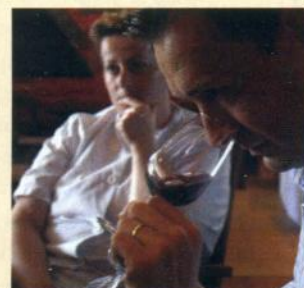
Textes Egmont Labadie. Photos Pierrick Bourgault

A priori, il n'y a pas deux cultures plus antagoniques que celle de l'adepte du bar à vins et celle du plagiste... mais dans la réalité, les frontières sont moins rigides. Voici, du Nord-Ouest au Sud-Est, de la Normandie à la Côte d'Azur, une sélection d'adresses de vacances où le bon vin côtoie sans scrupules les plaisirs de la plage et du soleil.

À Port-Louis (golfe du Morbihan), Le Bistroy

L'exception confirmant la règle, le Bistroy n'est pas un bar, mais un restaurant à vins. Il mérite cependant de figurer dans cette sélection, tellement les vins de Damien sont gourmands et s'adaptent bien à la cuisine d'Isabelle, sincère, à base de bons produits et inspirée par des expériences exotiques bien assimilées. Avec un cour-cheverny qui fait comprendre les spécificités de son cépage, on dégustera une papillote de lieu jaune cuite par sa ratatouille, à moins qu'on ne préfère une brochette terre-mer avec un Vin de Pétanque du mas Libian (coteaux-ardéchois). Ici aussi, vue imprenable sur la mer!

■ Vins au verre 2,50 à 4,50 €, un plat 11 €, deux plats 16 €, trois plats 20 €.



À Honfleur, le Bacaretto

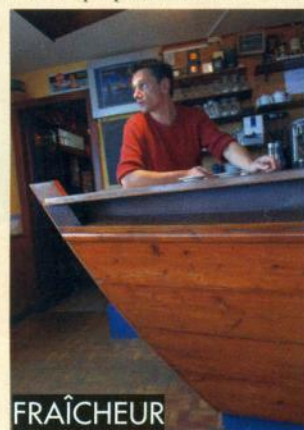
Un peu à l'écart des rues les plus touristiques d'Honfleur, on dégustera dans cette annexe de la cave La Feuille de Vigne les trouvailles pleines de sincérité d'Hervé Lestage. Adrien Baudry, ancien du Crillon, vous servira un brouillé volcanique du domaine Joubert ou un graves blanc du château de Castres, au très bel équilibre, qui accompagneront des tartines gastronomiques. L'andouille de la maison Asselot ou la truite fumée de Banka sont ici sobrement mais parfaitement mises en valeur par le chef Ludwig Pigeat.

■ Vins au verre de 3,80 à 5 €, assiettes de charcuterie 3,50 €, tartines 8 à 9,50 €, fromages et desserts 4 à 7 €.

À Blainville-sur-Mer, le Grand Herbet

Pour percer les mystères du vin nature en rêvant devant un estran sans fin, rien de tel que la terrasse du Grand Herbet. Créé par les frères Houarau, spécialistes des huîtres, l'endroit propose des fruits de mer de toute première fraîcheur à des prix de première main. Que diriez-vous par exemple d'un tourteau tout simple avec un rafraîchissant pétillant naturel du Jura (le Foudre d'Escampette de Jean-Marc Brignot, cousin des tenanciers)? Et pour les amateurs de moules, ne ratez pas la délicieuse sauce de la cuisinière...

■ Vins au verre 2,60 à 3,50 €, menu du midi 9 €, plateaux de fruits de mer 6 à 56 €.



À La Rochelle, Le Caveau du Sommelier

Remarquables vins et excellent rapport qualité/prix de sa cuisine, à base de très bons produits, ce qui est chose rare dans les stations balnéaires. Avec un coteaux-d'aix rouge cuvée Cul sec du domaine La Réalitière, bien poivré, on se réglera d'un magret au coulis de fruits rouges, mais on pourra aussi opter pour les cassérons (calamars) sautés à la sauce charentaise, qui s'entendront bien avec le « Marrons Villages » de Catherine et Gilles Vergé.

■ Vins au verre 2,50 à 8 €, tartines 3,50 à 10 €, plats 12 à 13 €.



À Cannes, la Cave du Marché

Cette cave sert en grands crus les yachts de Cannes, mais elle réserve aussi pour la population locale une sélection de vins souvent à tendance bio ou naturelle (domaines Viret, Montirius, Borie La Vitarèle, Dagueneau, Sélosse). On pourra aussi se désaltérer agréablement avec un muscat sec des Collines du Bourdic, parfait pour l'été, ou un rosé du château Haut-Gléon en vin de pays de la vallée du Paradis. Des accompagnements sont offerts par la maison, qu'il s'agisse de gressins, d'olives niçoises, ou de charcuteries. La bonne adresse pour prendre l'apéritif après les courses au marché!

■ Vins au verre 3 à 4,50 €.

À Hendaye, Lieu dit Vin

Après une journée de soleil, quel plus grand plaisir que de pouvoir savourer d'excellents nectars de toute la France accompagnés de tapas gastronomiques? Pierre Eguiazabal, longtemps sommelier d'Alain Chapel et pionnier de la biodynamie, sert vins iconoclastes comme grands crus à son comptoir en fer à cheval sur les hauteurs d'Hendaye. Optons par exemple pour un charpenté irou-léguy Bixentxo du domaine Ilaria avec une petite saucisse basque pimentée, ou un très fin mâcon clos des Crochettes des héritiers Comtes Lafon avec des filets d'anchois à la pomme granny.

■ Vins au verre 2,80 à 5,50 €, tapas 4 à 15 €, plats 15 à 18 €, desserts 5 €.



À Cassis, le Chai Cassidan

Pas de vue à couper le souffle, mais l'ambiance feutrée et climatisée de cette cave-bar peut être un plaisir en soi les jours de fortes chaleurs. Les boissons désaltérantes sont de qualité, puisqu'il s'agit de vins blancs et rosés de Cassis, dont la large sélection permet à chacun d'identifier son domaine préféré avant de repartir avec quelques bouteilles sous le bras. Le service est attentionné et décontracté, la conservation et la température de service des vins sont parfaites, et les petites charcuteries maison sont gratuites. Une vraie petite perle!

■ Vins au verre 4 à 7 €.

AGRÉABLE

À Saint-Rémy-de-Provence, le Bistrot Découverte

Quand un professionnel du vin formé à Londres (Claude Douard) s'installe à Saint-Rémy-de-Provence, il y projette tout ce qu'on aimerait trouver dans un restaurant-bar à vins de vacances. Les vins locaux (château d'Estoublon, château Gigognan), et des découvertes françaises ou étrangères, comme ce Rueda blanc de Marques de Riscal, sur les agrumes. N'oublions pas une cuisine à base de très bons produits, qu'il s'agisse de l'huile d'olive, en provenance d'un moulin proche, de la viande ou des pâtes fraîches. À ne pas rater, la mousse au chocolat d'après la recette de Michel Rostang!

■ Vins au verre de 3 à 5 €, menu du jour (plat + dessert) à 14 €, menu découverte à 28 €, entrées et salades 8 à 14 €, plats 12 à 21 €.



Voir adresses page 4