

LES SUPERS TASTEVINS

Plus sympas côté assiette
que les innombrables bars à vins.
Vos papilles vous diront merci.

PARIS Ô CHÂTEAU

Créée sur un concept – *Où un étranger peut-il découvrir le vin français à Paris ?* – la vinothèque rassemble 850 références, dont 40 au verre. Dégustations et formations avec des sommeliers polyglottes et pointus, dans l'ancien hôtel particulier de la Pompadour à la superbe cave voûtée. Bar de style anglais et restaurant de planches et plats élaborés.

Ô Château
68, rue Jean-Jacques Rousseau
75001 Paris
01 44 73 97 80
www.o-chateau.com

MONTPELLIER TRINQUEFOUGASSE

Dans l'une des régions viticoles les plus créatives de France, le Languedoc, Dominique Boudet a fondé deux lieux de dégustation avec boutique, école du vin, terrasse, restauration fine et festive. Nombreuses animations, concerts et soirées « un vigneron au bar à vins ».

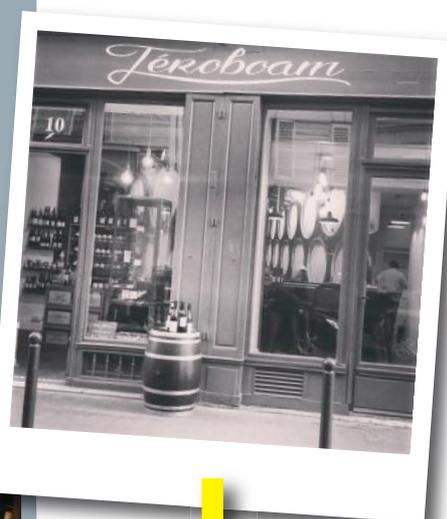
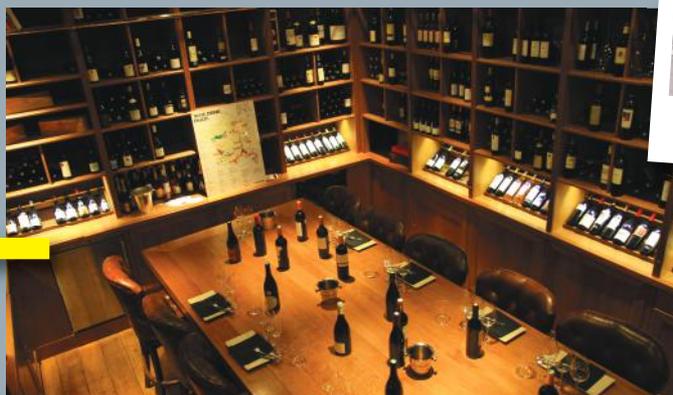
Deux sites à Montpellier
04 99 23 27 05 (Sud)
et 04 99 23 27 00 (Nord)
www.trinquefougasse.com

PARIS FONTANAROSA

Ce restaurant-boutique est spécialisé dans les vins italiens, avec plus de 200 bouteilles de caractère et une douzaine au verre. Natif de Sardaigne, l'enthousiaste Flavio Mascia propose même, avec certains menus, la bouteille à table au prix boutique.

Formules dès 26 € pour une gastronomie proche des produits, qu'ils soient maritimes ou des terroirs d'Italie.

28, bd Garibaldi
75015 Paris
01 45 66 97 84
www.restaurant-fontanarosa.eu



QUALITÉ LES 10 COMMANDEMENTS DE L'ŒNOLOGUE

Comment faire le tri parmi les milliers d'établissements dits « à vins » ?

1. Sélection de vins de caractère
2. Dix vins au verre au minimum
3. Système anti-oxydation des bouteilles ouvertes
4. Cave à vins climatisée pour servir à bonne température
5. Vrais verres à dégustation
6. Personnalité du patron ou de la patronne
7. Personnel compétent, mais non pédant...
8. Possibilité de cours d'œnologie
9. Accords mets et vins
10. Rapport qualité/prix honnête

PARIS DÉGUST' EMOI

Caviste à Paris, Vincent Fioriani organise des cycles de formation à l'œnologie animés par des professionnels à Paris, Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nantes, Nice, Rennes, Strasbourg et Toulouse.

Dans son restaurant-boutique à Paris, mets de référence : terrine au vouvray Hardouin, saumon fumé norvégien de la maison Caviar Volga...

10, rue Saint-Sébastien
75011 Paris
08 10 00 98 47
www.degustationsdevins.com

Par Pierrick Bourgault