

# CAVISTES À CROQUER

## **MONTROUGE (92) LE DÉCANTEUR**

L'offre d'un caviste est plus vaste et meilleur marché que celle d'un restaurant. Chez Bruno Guarnieri, deux tables planquées derrière les caisses et murs de bouteilles accueillent quelques épicuriens en service continu de 12 heures à 20 heures, plus tard le jeudi soir. À la carte : coppa, jambon, saucisson, charcuterie fine ibérique, tomme de brebis, polenta snackée... Cette épicerie fine et table d'hôtes confidentielle est l'une des meilleures adresses pour acheter son vin bio : chaque année, Bruno participe à l'organisation du concours Amphore, la référence officielle.

[www.ledecanteur.com](http://www.ledecanteur.com)

## **PARIS (75), BIARRITZ (64), SAINT-TROPEZ (83)... UN JOUR À PEYRASSOL**

Original : pour faire connaître ses vins et son huile d'olive, un domaine agricole médiéval de 800 ha, dont 100 de vignes, ouvre des restaurants à Bruxelles, Paris, Saint-Tropez, Biarritz et Megève. Spécialités à la truffe : saucisson, pommes de terre au four, burrata, brouillade, crème brûlée... accompagnées des vins du domaine provençal que l'on découvre ainsi. Toutes les adresses sur le site.

[www.unjourapeyrassol.com](http://www.unjourapeyrassol.com)

## **CASES-DE-PÈNE (66) CHÂTEAU DE JAU**

La dégustation d'une farandole de vins du domaine est gratuite si vous choisissez le menu grillades que la famille Dauré propose depuis 1977. Sous un mûrier tricentenaire défilent côtes du Roussillon blanc, rosé, villages, Jaja de Jau, muscat de Rivesaltes, Rivesaltes ambré... Des spécialités locales les accompagnent : fougasse aux olives, pain frotté d'huile d'olive et de tomate fraîche, jambon de truie ibérique... avant la visite de leur centre d'Art contemporain, ou la sieste.

Château de Jau, 66600 Cases-de-Pène  
04 68 38 91 38  
[www.chateaudejau.com](http://www.chateaudejau.com)

**Leur métier, à la base, c'est le vin. Mais ces domaines et cavistes proposent aussi une carte gourmande et certains même donnent le vin !**



## **UZÈS (30) TERROIRS**

Caviste ou restaurant ? « Les deux, sur la plus belle place du monde, plein sud, avec une terrasse arborée » assume Tom Graise.

« On fait simple : des tartines, carpaccio, bruschetta, avec les ingrédients du coin. Du pain de campagne boulangé à côté. Tapas, tapenade noire provençale et brandade de morue, pélarдон. L'hiver soupe et plat du jour. » Simple mais bon, comme dans un vrai bistrot.

terroirs.uzes@free.fr  
5, place aux Herbes, 30700 Uzès  
04 66 03 41 90

## **PARIS (16<sup>e</sup>) L'ENCLOS DE LA CROIX**

Encore plus original : le vin bio du domaine du même nom y est offert lors des repas. « Je ne demande qu'une seule chose : que les clients ne sortent pas à quatre pattes ! » Nicolas Frezoul a ouvert fin 2015 ce restaurant-caviste afin de faire connaître ce domaine cultivé par la huitième génération de sa famille. La carte est courte, gastronomique, évolutive, et l'on déguste les 14 références de l'Enclos de la Croix : blanc, rosé, rouge, nature, sans sulfites, élaborés avec des cépages bordelais (merlot cabernet franc, cabernet sauvignon, petit manseng...) donc en IGP vins de l'Hérault. Des vins classiques, purs, gourmands.

18, boulevard Exelmans  
01 46 47 50 83  
[www.restaurantenclosdelacroix.com](http://www.restaurantenclosdelacroix.com)