

la revue du  
**Vin**  
de France

Le meilleur du vin

**Pauillac**  
L'argus des crus classés

**Bourgogne**  
La vérité sur la fraude

**Spécial vins**  
du  
**Languedoc**

**29 pages sur le grand vignoble français de demain**



■ Les 470  
meilleures  
bouteilles

■ Les  
meilleurs  
terroirs



**Et aussi :**

■ 30 sakés  
au banc d'essai

■ Escapade  
à Saint-Émilion



**Grands crus : Parker, Bettane et Poussier dévoilent leur palmarès de dégustateur**



La Régalade, à Paris (14<sup>e</sup>)

# Le Sud-Ouest à prix d'ami

Chic, rustique et sans tics, telle est la très belle cuisine du Sud-Ouest que pratique, à prix d'amis, Yves Camdeborde dans ce qui ressemble à un bistrot de quartier, mais qui est un chaleureux restaurant où le client, les vins et les plats sont à la fête. Ce que veut Camdeborde ? Vous faire plaisir, mais sans concession à la facilité.

## La carte des vins au microscope

**PRÉSENTATION :** écrite à la main, comme le menu et sur le même papier, renouvelée lorsqu'une dégustation ou une visite le rendent nécessaire, présentée sous une belle reliure, elle a tout pour accompagner la cuisine.

**Côtes-du-rhône Ceps centenaires cuvée la Mémé 1999 du domaine Gramenon :** une merveille. Puissant, dense, expressif, il accompagne de manière parfaite la palombe rôtie.

**Clos Uroulat Jurançon 1999 :** le vin idéal pour les poissons et ici pour les huîtres du Cotentin, mousseline de brocolis et gelée d'eau de mer. Henri IV fut baptisé au jurançon, Yves Camdeborde sans doute aussi.

**CHOIX DES APPELLATIONS :** Bordeaux, Bourgogne, bassin méditerranéen, vallée du Rhône et Sud-Ouest constituent le découpage des amours œnophiles de Yves Camdeborde. Ce sont ses choix et ceux de son entourage.

**Morgon Nature 2000 du domaine Marcel Lapière :** le compagnon, le frère d'armes du hors-d'œuvre fétiche de la maison intitulé "tout simplement les cochonnailles de la maison familiale", du producteur du morgon des morgons.

**Muscat sec Kaefferkopf Vendanges tardives 1997 de Joseph et Christian Binner :** ce vin superbement concentré est à boire avec le foie gras de canard rôti entier.

**SÉLECTION DE VINS :** c'est un travail d'équipe, en famille et avec Nadège, la responsable de salle. Les vins sont tous élaborés par des vigneron qu'Yves Camdeborde connaît. La preuve, le jour de notre venue, Marcel Lapière de Morgon rapportait les plats (vides !) d'un déjeuner chez le dessinateur Siné.

**PRIX :** si vous venez tous les jours, on vous gardera votre bouteille de vin de pays de la principauté d'Orange, Fiefs de la vieille julienne à 75 F ! Les

vins achetés peu chers sont vendus environ deux fois et demie ce prix et les vins chers pas plus de 1,8 voire souvent beaucoup moins. Vins et menu font de cette addition l'une des plus modérées de Paris pour une table d'aussi grande qualité. **Saint-émilion grand cru 1990 du château Meylet :** presque inconnu, mitoyen du Clos des Jacobins et du château Franc Mayne, cultivé en biodynamie, il présente des arômes de fruits mûrs, d'épices, et dévoile de la puissance, sans excès et se montre équilibré. Un régal de roi avec la salade de truffes noires du Luberon, mie de pain tiède et croustillante.

**Collioure Le Casot des Maillolles blanc 1999 du Clos de Taillelaque :** selon le maître de maison, ce vin blanc rare forme un couple idéal avec son agneau de lait des Pyrénées, haricots mais béarnais. Je ne le contredirai pas.

**SERVICE :** pas besoin ici de prêcher pour l'harmonie des vins et des plats, tout est fait pour. Le vin vient dès que vous l'avez commandé, il accompagne à merveille les charcuteries offertes dont vous commencez à vous gaver en arrivant ! Il n'est pas de meilleur apéritif.



Photo: F. Roche

**L'accord fétiche du chef : un collioure Le Casot des Maillolles blanc 1999 sur un agneau de lait des Pyrénées.**

De 8 heures du matin à 2 heures du matin le lendemain, Yves Camdeborde est sur le pont toute la semaine et prend les dernières commandes à minuit, ce qui est rarissime, même à Paris.

Sa réussite, il la doit à une crise de larmes ! Arrivé dernier des finalistes du concours de meilleur apprenti de France, le charitable Leguay alors chef du Ritz, lui donne sa carte et l'embauche dès son apprentissage terminé. Il y restera quatre ans non sans être passé aupa-

vant dans le restaurant *Aux Pyrénées* à Pau. Ayant travaillé ensuite à *La Marée* avec l'illustre Tromprier, puis à *La Tour d'Argent* comme chef saucier de Manuel Martinez, il sera ensuite le sous-chef de Christian Constant au *Crillon* pendant cinq ans avant de créer *La Régalade* en 1992. Il n'a alors que 24 ans et peu de moyens. Selon Yves Camdeborde, l'époque est à une vraie cuisine où le chef est présent à tout moment, qui développe saveurs et authenticité. Faite pour les vins, comme ceux-ci sont faits pour sa cuisine, il s'efforce que chaque

### La sélection de Thierry Mantoux

<b>Domaine Gramenon</b>	Côtes-du-rhône Ceps centenaires cuvée la Mémé	1999	<b>250 F</b>
<b>Clos Uroulat</b>	Jurançon	1999	<b>130 F</b>
<b>Domaine Marcel Lapière</b>	Morgon Nature	2000	<b>165 F</b>
<b>Joseph et Christian Binner</b>	Muscats sec Kaefferkopf Vendanges tardives	1997	<b>240 F</b>
<b>Château Meylet</b>	Saint-émilion grand cru	1990	<b>400 F</b>
<b>Clos de Taillelaque</b>	Collioure Le Casot des Maillolles blanc	1999	<b>260 F</b>