

NOTRE SÉLECTION



LA PIÈCE

Il faut/je ne veux pas au TOP Besset rencontre Musset : « Je ne veux pas me marier », monté avec « Il faut qu'une porte soit ouverte ou fermée ». Un mix audacieux, réussi, repris à Boulogne-Billancourt (du 22 au 23 janv.)



LE SPECTACLE

Break your leg ! à Chaillot Un joyeux ovni théâtral et musical, créé à Lorient ; variation farfelue sur le destin des deux patineuses rivales des années 1990, Tonya Harding et Nancy Kerrigan. Détente assurée (du 20 au 25 janvier).



LE CONCERT

« Les Saisons » de Haydn au Théâtre des Champs-Élysées The Gabrieli Consort and Players interprètent le bel et foisonnant oratorio de Haydn (1801). Avec Paul McCreech à la baguette (samedi soir).

Sommets culinaires de Chamonix

La commune de Haute-Savoie modernise son hôtellerie et veille à la qualité de ses restaurants. Les valeurs sûres, tel l'Albert I^{er}, continuent d'éblouir. De nouveaux venus séduisent, avec une cuisine moderne axée sur le produit.



ROBERTO POUR « LES ÉCHOS »

Le mont Blanc n'est pas tout ! Tout en prenant garde à sauvegarder son environnement, Chamonix fait sa mue. Les hôtels se modernisent, montent en gamme, comme le Mont Blanc, racheté par le groupe Taittinger qui veut en faire un cinq-étoiles. La restauration suit et de nouvelles tables ont récemment fait leur apparition.

La référence en matière de gastronomie reste l'Albert I^{er}, restaurant du même nom, Relais & Châteaux de style montagnard. Pierre Maillat y distille une cuisine française de qualité harmonieuse. Les deux services du foie gras, pressé en gelée de coing et poêlé, cèpes à l'huile et artichauts violets – une composition réfléchie – et la canette « Perle des Dombes » laquée au miel de bourgeons de sapin et pralines roses, navets confits et jus de griottes – plat vif comme un torrent – nous ont enchantés. Chariot de fromages impeccable et exclusivement savoyard (chèvres et vaches) et carte des vins opulente, mise au point par le chef sommelier Christian Martray, de bon conseil.

Beau travail aussi à la **Maison**

Carrier (04 50 53 00 03), le bistrot de l'hôtel proche du spa et de la piscine, qui remporte un franc succès local. Soupe de courge, poire et pain d'épice, crème double, boudin maison, fricassée de poires et pommes de terre au lard, quenelles de brochet aux écrevisses pattes rouges du Léman – du solide sans lourdeur !

Inscrit dans l'hôtel Morgane, **Le Bistrot**, le resto bistronomique de Mickey Bourdillat, invite à en découdre avec cuisine pleine d'allant, doublée d'un livre de cave intelligent, mis au point par ce chef bon vivant et son sommelier passionné Valéry Allard. Mickey Bourdillat, invité à en découdre avec cuisine pleine d'allant, doublée d'un livre de cave intelligent, mis au point par ce chef bon vivant et son sommelier passionné Valéry Allard. Mickey Bourdillat, invité à en découdre avec cuisine pleine d'allant, doublée d'un livre de cave intelligent, mis au point par ce chef bon vivant et son sommelier passionné Valéry Allard. Mickey Bourdillat, invité à en découdre avec cuisine pleine d'allant, doublée d'un livre de cave intelligent, mis au point par ce chef bon vivant et son sommelier passionné Valéry Allard.

Payot, fermier aux Ouches. Domage que le cadre manque de chaleur, surtout le soir.

Gratifié d'un bib gourmand, **Le Café de l'Arve** (hôtel de l'Arve), où cuisine un jeune chef issu comme Mickey de la brigade de l'Albert I^{er}, serre ses prix. Le filet de bœuf cuit rosé, radis noir, échalotes, râpée de foie gras et brioche maison, plat aigre-doux, et le pigeon et foie gras en croûte, chou rouge, pomme et châtaigne, condiment miel-gingembre, séduisent.

Nouvelles tendances

Ouvert en décembre à 50 mètres de l'Albert I^{er}, par l'ancien second de Pierre Maillat, Eric Piette, ici associé à Jérôme Prat (en salle), **Révo** (encore en rodage) bistrote de saison à travers une carte qui change tous les quinze jours. Le risotto de trévis (riz arborio, trévis, parmesan lié au beurre), goûteux et d'une belle couleur violette, a le croquant espéré, et le filet de bœuf, cardons à la moelle est cuit à bonne température.

Autre nouveauté, avec un mois au compteur, **Le Cap Horn**, paquebot comprenant bar avec DJ, resto cuisine du monde et sushi

bar (le chef natif d'Osaka a du métier) et une brasserie au 1^{er} étage. Spacieuse, cette dernière lorgne à la fois la mer (marennés-oléron de Papin, poisson du jour), la montagne (spécialités savoyardes) et les recettes tendance : risotto, penne aux fruits de mer, pièce de wagyu (bœuf de tradition japonaise). Le chef suédois, passé par New York, s'en sort bien.

Enfin, dans la vallée, se distingue un lieu confidentiel exceptionnel, **Les Chalets de Philippe** (7 authentiques chalets remarquablement décorés à 1.300 mètres d'altitude), dirigé par le surnommé Philippe, personnage passionnant au goût très sûr. Sur réservation, on peut venir y dîner en petite bande (10-14 personnes, compter 75 euros sans les vins), dans la salle à manger du XVII^e siècle prévue à cet effet et découvrir ainsi la fine cuisine, à la fois saine et savoureuse, de Denis Flata, ancien de l'Auberge de l'Ill en Alsace. L'ouverture cet été d'un petit restaurant-terrasse de 30 couverts avec vue sur la vallée à 360 degrés devrait sortir cet excellent chef de son relatif anonymat. **JEAN-LOUIS GALESNE**

La table

Albert I^{er}, hameau Albert I^{er}, 38, route du Bouchet (04 50 53 05 09). Fermé mardi, mercredi, jeudi (au déjeuner). Formules déj. 39 et 68 euros, menus soir 80 et 139,50 euros.

Le Bistrot, 151, av. de l'Aiguille-du-Midi (04 50 53 57 64). Ouvert tj. Formule 17 euros au déj., carte 50-60 euros.

Le Café de l'Arve, hôtel de l'Arve, 60, impasse des Anémones. (04 50 53 58 57). Fermé dim. et lundi. Formule 16 euros au déjeuner, menu 29 euros, carte 40 euros.

Révo, 263, av. Cachat-le-Géant (04 57 44 28 86). Fermé mardi. Formule 15 euros, menu déj. 24 euros, soir 32 euros.

Le Cap Horn, 74, rue des Moulins (04 50 21 80 80). Ouvert tj. Formule déj. : 19 euros, menu soir 29 euros, carte 50 euros.

Les Chalets de Philippe, Le Lavancier, 4 km du centre-ville de Chamonix (06 07 23 17 26). Sur réservation.

Le monde est petit

Le vin

GRAN RESERVA, CASA MAGREZ, URUGUAY 2004

de Bernard Magrez
24 euros la bouteille (Caves Bernard Magrez, 43, rue Saint-Augustin, 75002 Paris. Tél. : 01 49 24 03 11, www.bernard-magrez.com)

Sur ses vignes, le soleil ne se couche jamais. Avec lui, faire le tour du propriétaire consiste à faire le tour du monde. Voici l'itinéraire. Partir de Pessac, près de Bordeaux, parcourir tout le sud de la France, s'échapper en Espagne, à Toro et en Priorat, passer assez naturellement par le Portugal voisin, dans la vallée du Douro, puis s'embarquer pour l'Amérique sur les traces des grands explorateurs (en préférant l'avion au navire de croisière, c'est plus sûr par les temps qui courent), la traverser d'est en ouest jusqu'à la Napa

Valley, descendre visiter l'Amérique latine, et pas qu'un peu (Argentine, Chili et Uruguay), continent de trésors viticoles, puis s'arrêter, enfin, au Japon, dans la région centrale de Katsunuma, cœur historique de la petite viticulture nipponne. Là, le Français Bernard Magrez s'est associé en 2008 à Yuuju Aruga, l'un des plus fameux vigneron japonais, pour élaborer un blanc délicieusement aromatique et plutôt fin, issu du koshu, cépage local importé du Caucase, via la Chine, voilà un bon millénaire – la route de la soie était plus large et plus longue encore qu'on ne le pense.

Viticulteur, entrepreneur, esthète et mécène, « Citizen Magrez » est un homme singulier. Au sens propre. Jusqu'à preuve du contraire, nul individu, nulle entreprise au monde ne possède autant de vignobles disséminés dans autant de pays. Pas même les Rothschild, de Lafite ou de Mouton, dont le développement international se limite – ce qui est déjà bien – à la conquête des Amériques. Nombreux sont les Français à cultiver la vigne en Argentine et au Chili. Ils sont plus rares à le faire en Uruguay, vignoble assez confidentiel à l'échelle de la planète puisque son vignoble ne doit pas aujourd'hui dépasser de beaucoup le millier et demi d'hectares. A soixante-treize ans, le propriétaire de Pape Clément, lui, est depuis plus d'une dizaine d'années à Juanico, dans la région de Canelones, renouant, ainsi, en quelque sorte avec une tradition oubliée d'émigration française. Dans son ouvrage « 100 Vins du monde à connaître » (Hachette Pratique), David Cobbold rappelle, en effet, qu'à la fin du XIX^e siècle, des Basques s'y installèrent, en y important des plants de tannat. Ce fameux cépage d'Amérique latine sert de base au Gran Reserva de la Casa Magrez, dont le millésime 2004 possède une ampleur, un équilibre et un élan qui le distinguent de tous ses autres vins rouges exotiques, y compris l'Esperança portugais au charme minéral. **JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE**

La Twingo repartie... pour un petit tour

La chirurgie esthétique... voilà la solution retenue pour redonner du peps à une Twingo II, qui n'a jamais su remplacer le modèle original dans le cœur des amoureux de belles voitures. Verdict ? On attend la Twingo III...

L'auto

RENAULT TWINGO

Dynamique 1.2 LEV 16 V 75 éco 2

Puissance : 75 ch
0 à 100 km/h : NC.
Longueur : 3,6 m
Rejets de CO₂ : 105 g/km
Consommation : 4,5 l/100 km
Prix : 12.900 euros.

Quatorze ans avant de céder sa place. Un âge canonique dans l'industrie. Un âge d'icône. Jamais dans l'histoire automobile récente un objet contemporain sur quatre roues n'avait en effet autant séduit que la première Twingo. Des yeux de grenouille, des rondeurs indémodables, un intérieur modulable, des prix doux ; comme la Mini, la Coccinelle ou la 500, il ne fallait surtout pas toucher à sa ligne...

Patratras. Le losange l'a fait en 2007, sur la foi d'études marketing, qui expliquaient qu'en « voiturant » l'engin, notamment en lui dessinant un vrai capot, elle séduirait l'Europe. Résultat ? Depuis 2004, c'est une voiture « jouet », la Fiat 500 (l'antithèse des études de Renault), qui brigue la première place des ventes de « petites voitures » sur le Vieux Continent, tandis que le vivier de fans hexagonaux de la première heure pleure encore. Ambiance à Boulogne...

Bien conçue

Moins de quatre ans après la sortie de la deuxième génération, Billancourt a donc chargé Laurens Van den Acker, nouveau patron du style, de faire de son mieux. C'est ce qu'il a fait. Mais avec les moyens du bord. Si talentueux soit-il, le Néerlandais aux doigts d'or chez Mazda ne pouvait que corriger des détails, comme le regard, désormais plus expressif, ou ces teintes de carrosserie, à présent plus chatoyantes. La vraie révolution sera pour plus tard. Et c'est ce qu'on se



A part les couleurs plus gaies et un regard plus expressif, rien n'a fondamentalement changé dans cette nouvelle Twingo.

dit en grimant à bord. Sauf les couleurs, plus gaies, rien n'a fondamentalement changé...

Question pratique, tant mieux, puisque dans ce domaine la Twingo II n'avait pas loupé son coup. Elle demeure donc cette

petite auto d'ingénieurs, bien conçue, où l'espace aux jambes n'est pas compté, où les moteurs ne manquent pas de tonicité (les 75 ch essence et 85 ch diesel dépassent 160 km/h !) sans trop tousser (moins de 105 g/km de CO₂) ni

pousser à la dépense (moins de 4l/100 km pour le diesel).

Et puis il y a cette tenue de route agréable et sereine qui donne le sentiment d'être à bord d'un modèle imposant, malgré ses 3,6 m – toujours aussi sympa à garer dans un Paris de plus en plus dédaigneux à l'égard des autos de plus de 4,5 m de long. Mais son âme demeure en friche.

Les spots de pubs humoristico-humanistes (voir d'urgence le « Mariage gay » sur YouTube) et les performances artistiques qu'elle suscite (Jean-Charles de Castelbajac signe une spectaculaire « Twingo présidentielle populaire » à découvrir bientôt en vidéo sur Autoportraits, lesechos.fr/luxe) poussent à en faire un objet tendance. Sera-ce suffisant pour relancer la Twingo ?

Même si ses prix (crise oblige) ont de quoi séduire (à partir de 7.990 euros, mais sans ESP), les aficionados préféreront sans doute attendre la troisième du nom dans deux ans... avec ses yeux de grenouille ! **CÉDRIC FRÉOUR**