

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



L'AMÉRIQUE EN ÉLECTRIQUE

Joe Biden veut que la moitié des voitures vendues en 2030 aux États-Unis soient électriques. Avec l'une d'elles, nous avons traversé le pays en empruntant la Route 66 pour mesurer l'ampleur du pari.

CINÉMA

Claire Denis,
la subversive

ÎLE DE MAN

L'étonnante reconversion
d'un paradis fiscal

SANTÉ

Comment combattre
la sédentarité

..... NOTRE SÉLECTION DES ROMANS FRANÇAIS DE LA RENTRÉE





LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉRESSE

CHANGARNIER LE LABOUREUR



Après avoir fait du monde son village, il finit par faire de son village son monde. Ce pourrait être la morale heureuse d'une fable contemporaine. C'est le dessein accompli d'un enfant des vignes monté au sommet de la planète informatique puis revenu sur la terre de ses ancêtres. Pendant un quart de siècle, jusqu'à 2017, Claude Changarnier présida aux finances de Microsoft. Jamais cependant, il n'oublia le chemin de la maison familiale de Monthélie, revenant chaque été dans ce bourg bourguignon, enroulé autour de son église, épicerie de quinze climats classés en premier cru, mais souffrant injustement du prestige de ses voisins, Auxey au sud, Meursault à l'ouest, Volnay au nord. Les Changarnier à Monthélie, c'est toute une histoire. Une histoire de France. Au XVII^e siècle, une famille de laboureurs, qui réussit à s'offrir, après la Révolution, une demeure un peu bourgeoise entourée de vignes. Un grand-père salement blessé à la Grande Guerre qui vécut juste assez pour voir le désastre de 40. Une jeune veuve qui, pour nourrir ses enfants, se résout alors à vendre des vignes, n'en conservant que cent ouvrées. C'est ce déclin comme destin que Claude Changarnier commença à combattre voici quinze ans, rachetant à son père et à ses sœurs les derniers lopins, puis étendant son petit domaine dans Monthélie puis au-delà, à Meursault, Auxey et Volnay, et même jusqu'à Pommard.

Après ces ans à labourer le terrain alentour, Changarnier possède désormais, sur cinq hectares, une enviable collection de micro-parcelles toutes en bio depuis 2019, dont la plus attachante est l'ancien verger arrimé à la maison. De ce Clos, Claude et son frère Antoine, savamment assistés par Fabrice Groussin, extraient un blanc, en 2018 de belle énergie, dont le cœur suggère le croquant de la poire et l'enveloppe les épices douces. Mais c'est un peu plus bas, aux Champs Fulliot, en premier cru, qu'il faut aller chercher, en rouge 2017, cette noblesse de fin velours et de fruit noir dont la grâce aérienne et délicate n'est pas sans rappeler celle des voisins de Volnay. En bien moins dispendieux.

Domaine Changarnier. Le Clos, monthélie blanc 2018, 28,95 €. vinsbonnotjura.fr
Champs Fulliot, monthélie rouge premier cru 2017, 28 €. domainechangarnier.com

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

À PARIS, LA BELLE ÉPOQUE, BIEN SOURCÉ

Si vous demandez à Mathieu Poirier l'origine de ses produits, prévoyez du temps. Intarissable, ce jeune chef de 32 ans passé chez Alléno, Anton et Pacaud vous parlera de ses pêcheurs de Granville et Noirmoutier, de son fromager de Saint-Jean-de-Luz, de ses maraichers, ses éleveurs... Ici, dans le cadre 1920 de cet ancien cabaret, il exécute une carte de brasserie parisienne contemporaine volontairement courte. Ce midi-là, à la fraîcheur



de la soupe glacée d'asperges vertes succède une belle aile de raie aux câpres – non gélatineuse! – avant la note sucrée d'une pavlova kiwi. Dans l'assiette voisine, les poireaux nouveaux bios à la noisette et le cheese burger à la tomme de brebis basque avaient eux aussi belle allure. **C. V.**

COMBIEN : entrées et desserts de 12 à 20 €, plats de 24 à 45 €.

C'EST OÙ : 36 rue des Petits Champs, 75002 Paris. Tél. : 0149 27 97 17.

À NEUCHÂTEL, SUR L'EAU AUX BAINS DES DAMES

Si l'on ne fait plus trempette aux *Bains des Dames*, construit en 1893 pour abriter des regards la gent féminine, les amateurs de sports nautiques peuvent y accoster pour se régaler en terrasse d'un ceviche de dorade aux saveurs exotiques et leche de tigre, suivi d'une pavlova déstructurée aux baies des bois. Le tout arrosé du pinot noir local, dit œil-de-perdrix, face aux eaux turquoises du plus grand lac helvétique. Une vision accessible même en hiver, qui a toutefois son prix, avec des desserts aussi chers que des entrées sur une carte contemporaine. Le service est efficace, y compris le dimanche, où cette table est l'une des rares ouvertes de la ville. **F. B.**

COMBIEN : environ 64 € hors boisson, 32 € pour le brunch dominical de 10 à 12 h.

C'EST OÙ : 1 quai Louis Perrier, 2000 Neuchâtel. Tél. : 00 41 32 721 26 55.



TOP 5 LES MEILLEURES PASTA ALLE VONGOLE

01 LES PLUS TRADITION

À l'heure de mitonner la Botte, direction *On va déguster l'Italie*. Où vous apprendrez à cuisiner des spaghetti alle vongole comme en Campanie, en terminant la cuisson des pâtes dans le jus des coquillages. « On va déguster l'Italie », François-Régis Gaudry & ses amis, Marabout, 432 p., 42 €.

02 LES PLUS IODÉES

Pour *Ischia*, Cyril Lignac signe des petits raviolis aux épinards et ricotta, servis avec un jus marin à souhait et des palourdes à foison (24 €). Entre intenses notes iodées et légère acidité du fromage... « Ischia » : 14, rue Cauchy, 75015

Paris. Tél. : 0145 54 43 43. www.restaurantischia.com

03 LES PLUS FUMÉES

Des spaghettis au blé fumé. Tel est le parti pris de la *Langosteria* au *Cheval Blanc Paris*. Soit des pâtes al dente pleines de caractère, liées par une sauce iodée épaisse, avec vongole et tomates Datterino rôties (36 €). Le produit ! « Langosteria » – « Cheval Blanc Paris » : 8, quai du Louvre, 75001 Paris. Tél. : 0179 35 50 33. www.chevalblanc.com

04 LES PLUS ESTIVALES

Très courues à Paris, les vongole de *Gigi* se dégustent aussi à Ramatuelle, sous une

pinède, près de la plage (37 €)... L'occasion d'apprécier ces linguine relevées comme il se doit d'ail, persil et vin blanc. « Gigi Ramatuelle » : 1050, chemin des Barraques, 83350 Ramatuelle. Tél. : 04 22 40 00 30. www.gigi-restaurant.com

05 LES PLUS VOYAGEUSES

Des pâtes au petit épeautre, relevées de coques, bouillon de coquillages, algue nori, pak choi grillé, coriandre (23 €)... William Ledeuil ne fait rien comme tout le monde. Tant mieux ! « Kitchen Ter(re) » : 26, bd Saint-Germain, 75005 Paris. Tél. : 0142 39 47 48. www.zekitchengalerie.fr
Jérôme Berger