

NUMERO 2189 - SEPTEMBRE 2023

VSD

www.vsd.fr



SAGA DE FONTENAY

XAVIER, L'HOMME QUI TENAIT LES REINES

VOIR • SAVOIR • DÉCOUVRIR

MONDIAL DE RUGBY 24 PAGES SPÉCIALES

Programme des matchs
Interviews, coulisses...



Isabelle Ithurburu
En 1^{re} ligne sur TF1

Antoine Dupont L'âme des Bleus



Interview vérité
STÉPHANE BERN
Les défis de M. Patrimoine



SEPTEMBRE 2023 AFRICAINES 4600XAF - BELUX 6.80€ - CAN 10.80\$CAD - CH 10.40CHF - D 8.20€ - ESP-IT-GR-PORT-CONT 7.10€ - DOM 7.10€ - IMAU 9.30€ - LIBAN 7.10€ - MAR 6.80MAD - SODIP 5.90€ - TOM/MA 1800XPF - TUN 16.60TND

VSD PUBLISHING



L 13404 - 2189 - F. 5,90 € - RD

LA BOUTEILLE DU MOIS

WHISKY

UN ÉCOSSAIS AU CŒUR VIKING

Paumées au nord de l'Écosse, les Orcades sont « *étonnamment tempérées* », dit-on là-bas. Traduisez qu'il n'y gèle jamais l'hiver mais qu'on s'y caille l'été. Ces lieux incitent à se montrer... créatif. Et pour un Écossais, ça se traduit souvent par du whisky. Sur Mainland, l'île principale, se trouve une distillerie culte, Highland Park. Au commencement, au XVIII^e siècle, un descendant de Vikings concilia exercice du culte et bidouillage d'alcool de contrebande. Construite quelques années plus tard, la distillerie alimenta sa légende par des single malts harmonieux : puissance subtile, arômes fruités... Le 15 ans d'âge a été vieilli entre autres en fûts de chêne européens et américains ayant contenu du sherry. Le miel, les épices douces, la vanille et les fruits mûrs se marient à une tourbe délicate. Un équilibre magique qui valait bien ce beau flacon de céramique.

Highland Park 15 ans, Viking Heart, 70 cl, 130 €. Nicolas, cavistes.



LE RESTO DU MOIS

LA TABLE DE L'HÔTEL DU PARC

Situé à 300 mètres de la plage, l'Hôtel du Parc abrite une nouvelle table, confiée au chef Jean-Brice Ruffroy, passé par les équipes de Joël Robuchon et de Gordon Ramsay. Un voyageur aux brillantes escales auxquelles il livre quelques étoiles, qui l'ont mené de la côte Atlantique à la Méditerranée, aujourd'hui à Cavalaire-sur-Mer, donc. Dans une ambiance assez minimaliste et fraîche – c'est appréciable en ces temps de canicule, là-bas –, on se régale d'excellents produits subtilement apprêtés à la mode sudiste et joliment dressés sur l'assiette. Maquereau de ligne à la rhubarbe, asperges de Provence... Savoureuses introductions à plus consistant : l'agneau de Sisteron, par exemple, accompagné d'artichaut, ou le pigeon-royal, au jus de betterave et soja. En dessert, des fraises de Carpentras confites et glacées ou un blanc-manger à la vanille et à la crème anglaise divinement onctueux ponctuent cette escapade dans un spot calme et confidentiel.



Menu en 3 services : 57 €, en 5 services 75 €. Réservation : 04.94.64.08.29. hotelduparc-cavalaire.com

EN BREF

LOI DES SÉRIES

Hémicycle, c'est la 8^e adresse de Stéphane Manigold (*photo*), tornade de la restauration qui, depuis 2018, enchaîne les ouvertures ou les rachats : Substance puis Liquide



avec Matthias Marc, la Maison Rostang... À deux pas de l'Assemblée nationale, Hémicycle donc, sous la houlette de Flavio Lucarini (ex-Gabriel, ex-Bistrot Flaubert), propose une gastronomie décomplexée. Pour des cocktails, ça se passe à l'étage.
5, rue de Bourgogne, Paris 7^e.

ACCORD PARFAIT

Les deux chefs Yannick Alléno et Aurélien Rivoire ont concocté une plaquette de chocolat destinée à



former le plus heureux des mariages avec un saint-émilion (ou un autre Bordeaux) : un 55 % Équateur, garni d'une crème à la vanille brûlée, d'un miel de champignon et d'un croustillant de vanille. Pas donné mais original.

15 € la plaquette de 70 g, à partir du 15 septembre. chocolat-allenorivoire.fr

L'ART DE MOULINER

Entre Peugeot et Roellinger, à Cancale, c'est une collab au long cours. Après les coloris rouge et chocolat, voici un troisième moulin à poivre « à l'ancienne », ludique, sobre, au naturel, robuste et élégant. Bien vu, le tiroir en forme de coupelle, afin de ne rien perdre de la mouture.

Moulin à poivre Peugeot, 84,90 €. epices-roellinger.com

