



LE RESTO.

Régal à égal.

On ne change pas une équipe qui gagne. Après La Régallade historique de l'avenue Jean-Moulin, transmise par son fondateur Yves Camdeborde à l'entrepreneur et talentueux Bruno Doucet, celui-ci en a ouvert une seconde, rue Saint-Honoré, et la troisième vient de pendre la crémaillère à portée de voix du conservatoire, dans le 9^e arrondissement qui devient décidément très gourmand. La formule est identique : terrine sur la table en arrivant et menu carte à 35 € midi et soir avec quelques suggestions du jour à supplément. Le restaurant est accolé à l'Hôtel de Nell, revu chic par Wilmotte. En salle, c'est anthracite, gris, noir ou blanc. Au sol, au comptoir, au nappage. La couleur est dans la cuisine, sérieuse et sans traquenard modeux. Entrée façon brandade légère et astucieuse ; dorade grise sauvage au naturel, fenouil, céleri, estragon, jus de carottes estival alors que les flocons tombaient ; soufflé Grand Marnier, une valeur sûre de La Régallade. Carte des vins un peu classique, mais un excellent rully à 6 € le verre. Service diligent. Ici, on peut dormir et manger tranquille. JPG

La Régallade Conservatoire, 7-9, rue du Conservatoire, Paris-9^e. Tél.: 01-44-83-83-60.
Fermé samedi midi et dimanche. www.hoteldenell.com

BANC D'ESSAI

Le faugères rouge.

L'appellation faugères, en Languedoc, possède l'un des cahiers des charges les plus stricts de France. De nombreux cépages y sont autorisés pour exprimer ses terroirs riches en schistes, qui donnent des vins profonds. *Laure Gasparotto*



DOMAINE DE L'ANCIENNE MERCERIE, LES PETITES MAINS 2011

Le joyeux
Un vin bio délicieux issu d'un savant assemblage. Le nez est fruité, la matière souple mais elle tapisse agréablement le palais qui le garde en mémoire.
Tél.: 04-67-90-27-02.
8,90 €.

DOMAINE DE CÉBÈNE FELGARIA 2011

L'éblouissant
Très, très grand vin (bio aussi)! D'une longueur éblouissante, il est profond, élégant, équilibré. Les tanins y sont extraordinairement bien travaillés.
Tél.: 06-74-96-42-67.
30 €.

DOMAINE BINET ET JACQUET RÉSERVE 2010

Le dense
Difficile d'affirmer un genre pour un vin. Pourtant, celui-ci, sans être musclé, s'affiche riche, dense et poivré. Belle longueur.
Tél.: 06-21-14-82-07.
16,50 €.

CHÂTEAU DES ESTANILLES INVERSO 2010

L'explosif
Un bio (l'AOC en compte beaucoup). A décanter ou à laisser vieillir pour en saisir la complexité.
Tél.: 04-67-90-29-25.
15 €.

MAS DES CAPITELLES LORIS 2009

Le soyeux
Marqué par une majorité de carignan (vignes de quatre-vingts ans), il est mûr et concentré, sans oublier de se présenter comme soyeux et gourmand.
Tél.: 04-67-23-10-20.
14 €.

Les coordonnées

de la série Un peu de tenues...
Graphique chic, p. 104.

BALMAIN: 01-49-96-20-70.
CHANEL: 0800-255-005.
CHANEL HORLOGERIE: 01-55-35-50-05.

CHAUMET: 01-44-77-26-26.
COURRÈGES: www.courreges.com
DINH VAN: 01-42-86-02-66.
LANVIN: 01-44-71-31-73.
LOUIS VUITTON: 09-77-40-40-77.
MARC JACOBS: www.marcjacobs.com
POMELLATO: 01-42-65-62-07.

Pages réalisées par Béline Dolat avec Vicky Chahine et Fiona Khalifa (stylisme). Et Lili Barbery-Coulon, Marc Beaugé, Carine Bizet, Hervé Borne, Marine Chaumien, Laure Gasparotto, J.-P. Géné, Marie Godfrain, Vahram Muratyan et Julie Pêcheur.