

Le Branché

Hiver 2015 / 2016

LE BRANCHÉ Hiver 2015-2016

Les buvettes à champ'

Si les bars à vin poussent comme des champignons à Paris, pour les fines bulles, les endroits avec une vraie sélection sont rares. Voici les dix incontournables de la capitale.

PAR ALICE MAHLBERG | @ALICEMLG

LADÉGUSTATION

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP
93 rue Lepic, 75018 Paris.

M^r Lamarck-Caulaincourt. Tél.: 01 46 06 25 20.

HYBRIDE Au sommet de la rue Lepic, cet hybride de la restauration affiche full options : bar à champagnes, épicerie, traiteur et snacking. Ou comment ripailler au débotté avec les assiettes canailles du créateur de l'endroit, le chef Westermann, notamment présent au Coq Rico voisin. Le terrain des agapes ? Un bar central pour faire glisser les verres de Devaux, Larmandier Bernier ou autre Bourgeois-Diaz. Un must, la choucroute du chef au champagne. De quoi honorer la maison.

♥ Concept super-souple qui permet d'improviser. ♡ Les prix peuvent vite grimper.

☞ À partir de 7 € la coupe et de 48 € la bouteille, 33 € à emporter. De 9 à 22 € l'assiette. LMMJVSD: 12h-00h.



LE DOKHAN'S BAR

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP
117 rue Lauriston, 75116 Paris.

M^r Boissière. Tél.: 01 53 65 66 99.

BAROQUE A deux pas du Troca, c'est le plus ancien bar à champ' de la capitale. ZE spot confidentiel pour les accros aux belles bulles, planqué dans le Radisson

Bluc. Bienséance de rigueur : ici, c'est boiseries, bougies et dorures. Matthias Breton, le chef sommelier, connaît ses 230 références – vigneronnes et grandes maisons – sur le bout des doigts et vous laisse même le choix de la verrerie. Chaque semaine, comparez un même champagne en brut, rosé et millésimé pour une dégust' en trois temps.

♥ De très belles cuvées (Krug Clos du Mesnil, S de Salon...). ♡ Ambiance ultra-feutrée, mieux en amoureux qu'entre amis. ☞ À partir de 18 € la coupe, 30 € la dégustation de trois cuvées. À partir de 110 € la bouteille. ☺ LMMJVSD: 18h-00h.



L'ATELIER DES SOMMELIERS

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP
47 rue Condorcet, 75009 Paris.

M^r Anvers. Tél.: 01 44 63 86 35.

POINTU Un conseil : n'allez pas là-bas pour vous la raconter. Vu le parcours des boss, c'est même risqué. Anciens sommeliers du Bristol, Alexandre Morlier et Aurélien Gil-Artagnan ont été biberonnés à l'école palaces et 5 étoiles. Dans la trendy Pigalle-sud, cette cave-bar-atelier d'œnologie se fait remarquer, entre autres, par sa carte des champagnes : Agrapart, Gratien, Bérèche, Gerbais... Dégustation sur place recommandée pour un brin de



« C'est le pétilllement de la vie no

causette œnologique autour d'une planche de cochonnaille top qualité, les conseils des patrons en prime.

♥ Les dégustations avec les vigneronnes. ♡ Le bar est vite blindé de monde. ☞ De 12 à 14 € la coupe, à partir de 38 € la bouteille sur place.

☺ L: sur réservation. MMJVS: 11h-21h.



Ô CHÂTEAU

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP
68 rue Jean-Jacques-Rousseau, 75001 Paris.



TOP 3
des caves
voûtées

DILETTANTES

Avec un père vigneron, Fanny Heucq a du champagne en guise de globules. Dans sa classieuse cave du XVII^e siècle, elle expose, telles des stars, 25 producteurs. Mille munitions au frais, possibilité de siroter à la coupe.
22 rue de Savoie, 75006 Paris.
Tél.: 01 70 69 98 68.

CAVES SAINT-VINCENT

Dans cette cave des Ternes, on boit des canons à l'after work, et jusque sur le trottoir ! Edouard Sindler, le boss, propose une vingtaine de beaux champagnes, dont Bedel, Pouillon, Grumier, Delamotte...
39 rue Laugier, 75017 Paris.
Tél.: 01 47 54 05 02.

ICI MÊME

Sur place ou à embarquer, 60 références de champagnes bien senties (Bedel, Grumier, Laval) et des belles quilles de vin en biodynamie. Tapas élaborés et galerie d'art en prime au sein même de la cave.
68 rue de Charenton, 75012 Paris.
Tél.: 01 43 40 00 99.



Les Bulles de Paris

M^e Louvre-Rivoli. Tél.: 01 44 73 97 80.

FLIGHTS Les accros du goulot le connaissent. En dix ans, Ô Château d'Olivier Magny est devenu incontournable des bars à vin parigots. En cave, 500 références et 40 vins au verre, proposés chaque semaine, dont les thématiques « flights ». Pour le champagne, la carte en jette aussi. Pas moins de 80 lignes de vigneron de haut niveau (Collin, Lassaigne, Agrapart) déclinées en différentes cuvées, dosages et millésimes. Pour épouger, dîner sur place ou planches au coin du bar.

♥ 4 champagnes à la coupe chaque semaine.
 ♡ Les prix qui cognent un peu. 🍷 De 8 à 25 € la coupe, à partir de 62 € la bouteille, 21 € la planche mixte. 🕒 LMMJV:16h-0h.



AUVILLAGE DES TERNES

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP

7 rue Guersant, 75017 Paris.

M^e Ternès. Tél.: 01 45 74 15 50.

RÉTRO Dans les Ternès BCBG, l'antre

de Didier Bongain ne paye pas de mine. C'est pourtant là toute la magie de l'endroit. Une fois passée la devanture vieillotte, la carte des champagnes laisse, pour rester courtois, sans voix. Sur le mur, 110 références griffonnées à la craie, toutes dénichées par Didier himself : Giraud, Dchours, Mignon, Bonnaire, et des perles de chez Egly Ouriet, Seloisse, Larmandier Bernier... Si le taulier vous a à la bonne, il vous garde toute la nuit avec une poignée de privilégiés derrière le rideau de fer. À voir avant que cette figure du quartier ne déguerpisse vers des contrées plus canailles.

♥ Une des plus belles cartes de champagne de Paris. ♡ Le cadre un peu old school. 🍷 10 € la coupe, à partir de 50 € la bouteille. 🕒 LMMJV:8h-2h.



LES BULLES DE PARIS

TRÈS TOP / TOP / PRESQUE TOP / PAS TOP

32 rue des Écoles, 75005 Paris.

M^e Maubert-Mutualité. Tél.: 01 46 34 12 90.



UN DÎNER AU CHAMPAGNE DE PRODUCTEUR

Au Muselet, restau mouchoir de poche, un chef japonais formé chez Piège, une pâtissière nipponne qui envoie et une cave d'une centaine de quilles 100 % vigneron indépendants. Satoshi Nakamura balance des assiettes d'orfèvre à compiler idéalement avec l'accord mets-champagne (à 36 €) en quatre actes. Formule déjeuner à 26 €, menus du soir à 42 et 56 €. À la coupe, de Sousa, Guyot, Marguet, Bedel, Geoffroy dès 7 €. Et pas de grandes marques. Une très jolie table qui épargne le dilemme du verre ou de l'assiette.

♣ Le Muselet, 48 rue Saint-Georges, 75009 Paris. Tél. l'after work : 01 48 78 46 09. ♣

OVER BULLES Dorures, bulles au mur, luminaires-flûtes et tables-muselets... Promis, la décoratrice était sobre. Les Bulles de Paris est un hôtel récent au cœur du Quartier latin au nom annonciateur et au total look champagne. 44 chambres, 7 suites, chacune dédiée à une maison et un bar où l'on sert une trentaine de champagnes. Good news, quelques jolies maisons viennent de faire leur entrée : Bruno Paillard, Egly Ouriet, Jacquesson, Jacques Lassaigne. Ça manquait.

♥ La chambre, juste là en cas d'abus. ♡ Le cadre un peu kitsch. 🍷 À partir de 10 € la coupe et 50 € la bouteille. Chambre double à partir de 175 €. 🕒 LMMJVSD:16h-00h.