



A LA CAVE

Dégustation maison

Ceci n'est pas une cave, ou pas seulement. Ici, on déguste des vins à prix d'amis et on se régale avec des planches d'excellents produits faits maison. A La Cave... où manger, une expérience unique.

Ici n'y a rien de semblable en Ile-de-France. Des tables hautes en bois, une ambiance cosy, un plateau de fromages affinés et un jambon qui embaume, des bouteilles à perte de vue, ici, absolument tout met les papilles en alerte ! De grands crus, mais surtout de jeunes producteurs pour de belles découvertes. Le maître des lieux n'est autre que l'ancien Chef sommelier de l'Arpège, Gilles Mouligneaux, original, créatif et élégant, comme aime à le définir les professionnels. "L'avantage du vin, c'est que chaque année, on se remet en question. Tout dépend du temps, mais aussi du vigneron, s'il est énérvé ou en conflit avec sa vigne..."

Soirées à thème

Tous les mois, avec Christine, son épouse et collaboratrice, ils visitent une région pour dénicher les jeunes producteurs talentueux et proposer, à des prix très abordables, de nouvelles appellations aux Levalloisiens, exigeants et curieux. Par exemple, la bouteille de Costières de Nîmes 2010 est à 4,90 euros. Tous les jeudis, de 19 h 30 à 22 h, Gilles propose des cours de dégustation afin de découvrir la palette d'émotions qu'offre le vin. Tous les deux mois, ce sont des soirées à thème : dégustation de cinq à six vins et de planches. "C'est très convivial. A la fin de la soirée, les convives partagent et discutent".

Testé et approuvé

Ici, contrairement à un restaurant ou à un bar à vins classiques, on déguste au prix *boutique*. "Le client se lève, choisit sa bouteille avec les conseils du sommelier et teste gratuitement pour être sûr de son choix. Puis il déguste sur place avec sa planche gastronomique. Et c'est bon !" La planche Apéro, à partager, avec copeaux de Comté, de jambon Serrano... est à 8,50 euros, et l'on peut poursuivre par exemple avec la planche Autour du Canard, avec rillettes et terrines, magret, foie gras cuisiné par le cousin de Gilles, servi avec le chutney maison de belle-maman, à 14,50 euros. Le pain est, lui, signé par le cousin. Quant au dessert du sommelier à 6,50 euros, il est juste incroyable : mœlleux au chocolat avec un cœur caramel au beurre salé tiède fourré à la glace même parfum pour un chaud froid exceptionnel. A La Cave... où manger, un moment à déguster. ■ Ingrid Gamboa

A La Cave

Du mardi au samedi de 10 h à 20 h
Le soir uniquement sur réservation.
Privatisation possible.
23 rue Louis-Rouquier
www.alacaveoumanger.fr
alacave@live.fr
01 47 57 28 55

COCOTTE DE VEAU MARENGO

Une recette secrète pour 6 personnes

- 1,5 kg de viande de veau
- 250 gr de champignons de Paris
- 75 g de beurre demi-sel
- 4 échalotes
- 2 carottes
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 500 gr de tomates pelées
- 30 cl de vin blanc sec
- 40 cl d'eau
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- sel et poivre au moulin

Découper la viande en cubes. Couper les champignons en lamelles. Couper les carottes en rondelles, les échalotes en fins morceaux. Ecraser les gousses d'ail. Dans une cocotte à fond épais, faire dorer la viande. Ajouter les carottes, l'ail et les échalotes. Lorsque ces derniers sont translucides, saupoudrer de farine. Lorsque la farine a blondi, ajouter l'eau, le vin, le bouquet garni et les tomates. Saler, poivrer. Laisser mijoter 1 h 30 à couvert sur feu doux. Ajouter alors les champignons que vous aurez au préalable fait revenir à la poêle dans du beurre. Laisser cuire encore 15 min.

Accord mets et vins :

Les Darons du Languedoc 2010 Jeff Carrel.

