

Hôtel Hermitage : un "tea time" avec le Père Noël

À Monte-Carlo, c'est l'hiver et on s'en réjouit, il n'est qu'à voir le sapin brillant de mille feux de l'Hôtel Hermitage. Et pour apporter un peu de douceurs aux frimas de fin d'année, on se délecte du Tea Time de Noël façon Belle Époque (du 21 au 24 décembre de 15 à 18 heures, 50 euros). Au menu : chocolat chaud, thés de Noël, pâtisseries maison et pain d'épice. Les enfants sages y rencontrent le Père Noël et lui confient leur liste de cadeaux avant de s'asseoir dans son traîneau pour une balade autour de la place du Casino. V. An.

Hôtel Hermitage (salle Belle-Époque), square Beaumarchais, MC 98000 Monaco.
Tél. : 00.377.98.06.40.00.

Le Morvan et le Périgord arrivent chez vous

Vivez un Noël authentique ! Avec un foie gras Delpéyrat du Périgord à déposer au pied d'un arbre de Noël qui vivra après les fêtes. En effet, Treezmas vous livre à domicile en Île-de-France votre épicéa ou votre Nordmann et le retire à une date convenue, puis le replante sur son lieu de naissance. Livré en pot, il apporte ses senteurs de résineux et reste frais à condition de lui donner un verre d'eau par jour. Pour le foie gras, Delpéyrat revient sur les terres qui l'ont vu naître. Préparé à la main avec juste ce qu'il faut de sel et de poivre, il est à déguster sans modération. V. An.
www.delpeyrat.com
www.treezmas.com



1 PLACE VENDÔME

Le 1 Place Vendôme, une fin d'année inspirée

Elle & lui ont aimé Un Noël alsacien les accueille dans cette adresse haute couture. En avant-première, ils savourent le **menu spécial fêtes**. Un moment délicieux...

Jusqu'au 4 janvier, l'Hôtel de Vendôme, sis sur la prestigieuse place parisienne, a des accents alsaciens. L'idée a été d'habiller l'établissement de ces décorations de Noël qui illuminent l'est de la France à la fin de l'année. À côté de sapins saupoudrés de neige, des modèles réduits en pain d'épice de maisons blanchies par l'hiver et des figurines de la célèbre Alsacienne coiffée de son nœud et d'un petit patineur ont été disposés un peu partout. Et ça a un charme fou ! Au premier étage de l'hôtel, où est installé le restaurant, les couleurs de Noël ont été associées aux célèbres fauteuils en tissu pied-de-coq de cette adresse haute couture. Elle et lui acceptent le menu spécial fêtes, qu'on leur propose en avant-première (il faudra compter 100 euros sans les vins les 24 et 25 décembre). Tout commence par un foie gras mariné au riesling et citron combawa et des coquilles Saint-Jacques mousseline de persil, puis suit, en plat, un filet de biche au jus d'épices de Gertwiller avec une étuvée de légumes, avant un *Lebkuchen* à la clémentine. Ils aiment le menu au goût de l'Alsace et le charme de l'hiver de cette élégante maison.

O. d'Alba et Véronique André
Le 1 Place Vendôme-Hôtel de Vendôme, Paris 1^{er}.
Tél. : 01.55.04.55.00.



Sancerre Sauvage blanc 2012
Pascal Jolivet

La bouteille de la semaine.

Pascal Jolivet fait partie de ces viticulteurs entreprenants, curieux, ouverts d'esprit, qui ont, un jour, quitté leur région pour découvrir d'autres voies que celles suivies par leurs aïeux. Né à Cosne-sur-Loire, dans une famille vouée au vin, il commença ainsi sa carrière dans le champagne, auprès de la maison Pommery. Il y appréciera la capacité des Champenois à assembler terroirs et cépages. De retour dans sa région natale, il reprend une activité de négoce, avant d'acquiescer ses premières vignes, à Sancerre. Il peut alors mettre en pratique l'idée née de son aventure champenoise : assembler dans une seule cuvée les trois terroirs de l'appellation, le calcaire, le silex et l'argile. Sa cuvée Sancerre blanc 2012 en est un exemple parfait : équilibré, au nez de buis et d'agrumes, à la bouche droite et tendue (13,50 euros). Mais Pascal Jolivet sait également faire parler l'identité du terroir. C'est le cas de sa cuvée Sauvage, issue de vieilles vignes plantées sur un terroir calcaire. Le nez s'ouvre sur de beaux arômes de fruits jaunes, d'épices douces et de citron. La bouche est ample et large, très longue, aux notes citronnées, offrant une belle vivacité et une grande tension. Une merveille avec des poissons en sauce, des ris de veau ou encore, tout naturellement, avec un chèvre de Selles-sur-Cher. Philippe Richard
Prix conseillé : 35 €. www.pascal-jolivet.com