

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Paris 8e : quand Jean Guyon sert ses vins chez les Compères



Jean Guyon et Jacques Boudin © GP

L'Atelier des Compères? Un lieu un peu secret, façon « tontons farceurs », connu des gourmets/gourmands, sis à deux pas des Champs-Élysées. Juste à côté de notre chère Etoile Marocaine. Jacques Boudin y officie à fond de cour, dans la discrétion. Ce joyeux drille, moustachu et bienveillant qu'on connut en homme de salle, jadis, au Martinez à Cannes, du temps de Christian Willer, puis dans le groupe Flo, en a fait sa tanière. Il y reçoit les gens du vin – il reste sommelier, même s'il est passé de la salle à la cuisine – et accueillait l'autre jour Jean Guyon.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Carpaccio de tête de veau © GP

Cet artiste du vin de garage, qui fait florès avec l'admirable Haut Condissas, cru confidentiel et mythique devenu une institution du Médoc non classé, avec son fort pourcentage de merlot, est le big boss de Rolland de By, mais aussi le neuf magicien du château Fleur-Peyre en saint-émilion. Le goût du raisin mûr, de la vérité dans le verre et des cépages jouant le juste équilibre, jamais pesants : voilà la marque de cet artiste du « vin vrai » et de plaisir. Avec mon camarade Michel Bettane, qui est le Robert Parker français, nous eûmes le privilège de goûter son Rolland de By blanc, issu de pur sauvignon, son Fleur-Peyret 2015, plein de fraîcheur et plein de promesses, élevé avec une majorité de merlot face aux Montbousquet des Perse.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Oreiller de la Belle Aurore © GP

On garde pour la bonne bouche le Haut Condissas 2015 encore dans sa jeunesse fringante et le 2010 dans sa neuve plénitude, merveilleusement accordés tous deux avec le riche oreiller de la Belle Aurore, fin pâté aux sept gibiers (je vous laisse deviner lesquels), avec sa sauce royale, succédant au tourteau en rémoulade et au carpaccio de tête ce veau sauce gribiche. On épilogue sur le baba au rhum (au rhum JM, ici de fondation) comme sur le café gourmand. Et l'on se dit qu'il y a plus malheureux qu'un convive de l'Atelier des Compères... Surtout lorsque Jean Guyon et ses mirifiques flacons sont de la partie.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Baba au rhum © GP

L'Atelier des Compères

56, rue Galilée

Paris 8e

Tél.

Menus : 42 (déjeuner), 65 € (menu dégustation)

Carte : 50-70 €

Métro(s) proche(s) : George V

Site: www.atelierdescompères.com