

AU VIEUX COMPTOIR



*Viognier Colombo, Gard Roc d'Anglade, Languedoc Mas Bruguière,
Jura Frédéric Lornet, Gaillac Domaine Salvy, Fleurie Matray,
Moselle Château de Vaux, Cerdon Duport-Dumas, Cahors
Lacapelle-Cabanac*

On est tout de suite conquis par la pétillante Anne Clément, curieuse, à l'écoute du plaisir de ses clients, et désireuse de les initier autant au vin qu'à l'esprit des bistrot à vins. « Et celui-ci, trop fruité ? Pas assez ? J'ai aussi cette jolie rareté, une friandise méconnue : un cerdon du Bugey. C'est un vin naturellement sucré et peu alcoolisé venu de l'Ain... » Côté fourneaux, c'est son mari, Cyril Bourlois, qui interprète d'une main sûre les produits d'artisans de tous les coins de la France - saluons son travail sur les viandes de Tonton André, boucher et éleveur sarthois. La sélection des crus est pointue, bien équilibrée entre Nord et Sud, ne négligeant ni les petits vignobles, ni les plus méconnus (Moselle, Jura, Gard). Enfin, une carte des « orphelines », les dernières bouteilles d'un millésime, permet de faire d'excellentes affaires tout en dégustant des raretés ; un beau résumé de la générosité de l'adresse.

Bar à vins et restaurant
17, rue des Lavandières-Sainte-Opportune
75001 Paris - M^o Châtelet
Tél. 01 45 08 53 08 - www.au-vieux-comptoir.com
Ouvert du mardi au samedi de 10 h à minuit
Verres de 3,50 à 8 €, majorité des bouteilles de 20 à 35 €