

# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



## 12 MOIS QUI ONT CHANGÉ LA MODE

Loïc Prigent décrypte l'année qui a redéfini tout le luxe.

🌲 **COMMERCE** La belle histoire du Bon Coin 🌲 **PORTRAIT** Cet écolo succédera-t-il à Merkel ?  
🌲 **LIVRES** Les secrets de La Pléiade 🌲 **NOËL** Les nouveaux repas de fêtes

## LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSÉ

### L'ASCENSION DE LASTOURS

« Faire le tour du propriétaire » est ici une expression à ne pas prendre à la légère. Lorsque Franck Allard vous propose la visite de son domaine du cœur corbières, il est prudent de prévoir du temps libre. Car si le vignoble ne s'étend lui-même sur une centaine d'hectares, le territoire de Lastours, planté de milliers d'oliviers et de rosiers, couvert de forêts de larges châtaigniers, est dix fois plus grand. Cet espace naturel, d'anciens chemins de randonnée, il y a déjà quelque temps, n'a pas entraîné pour amateurs de motos mécaniques. Cinquante kilomètres de route dont trois de ligne droite: avant d'être connu comme un nom du vin du sud, Lastours était bien connu de pilotes de rallye.

Le « Dakar » y fit étape en 2001 et une spéciale s'y courut. Cette année-là, Johnny s'y entraîna avec son beau-père, André Boudou. Et y laissa un souvenir savoureux que rappela à l'occasion de son décès, l'an dernier, le journal local, *L'Indépendant*. Boudou ne cessait de donner à son gendre de bons conseils de pilotage, qu'il s'empressa de lui montrer... en effectuant plusieurs tonneaux. Ce qui lui attira de la part d'un Johnny hilare une jolie réplique: « *Je ne sais peut-être pas ce qu'il faut faire, mais maintenant je sais ce qu'il ne faut pas faire.* » C'est comme un pilote plutôt que comme viticulteur que Franck Allard, assureur de près d'un million de motos en Europe et dans le monde, connu d'abord Lastours. Longtemps gérant du château de Lastours à Saint-Émilion, ce Bordelais tout-terrain, toujours entre deux raids, y faisait régler

ses voitures. Car lorsqu'il l'acheta, en 2004, la propriété viticole était dans l'ombre des crus des Corbières. Quinze ans après, 75 hectares de vignes replantées plus tard, elle revient au sommet de la hiérarchie, pilotée par le très exigeant Xavier de Rozières avec l'intuitif Stéphane Deroncourt pour copilote. Pour chaque niveau de sa gamme de vins, Lastours a trouvé une identité bien définie: gourmande et fruitée pour la cuvée Arnaud de Berre, toute en fraîcheur et en équilibre pour l'ambitieuse Grande Réserve dont le millésime 2014 montre le potentiel. Subtils et délicats, les premiers millésimes de blancs sont très prometteurs. L'ascension de Lastours ne fait que commencer. *Grande Réserve du château de Lastours 2014, corbières. 19 € la bouteille.* [www.chateaudelastours.com](http://www.chateaudelastours.com)



### LE GRAIN DE SEL DE YASUSHI HAYASHI

Un chef japonais de Kyoto se forme, s'installe, à la cuisine française. À 20 ans, diplômé par le champagne et ses accords de gastronomie. S'ensuivent onze années de travail au Japon, avant Paris et le bistrot *Les eules*, en tant que chef. Après un retour chez *Lanka*, Yasushi Hayashi rejoint en 2015, à *La Table Breizh Café* (une étoile) sous la direction de Vincent Larcher, comme sous-chef cette fois. Plus tard, l'envie de monter en grade et l'opportunité offerte par le restaurateur breton ont conduit à une cuisine japonaise autrefois à Saint-Malo. Chez *Otonali*, il délivre une cuisine des mets franco-nippons à partager, savoureux, hautement savoureux. 6, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. 02 99 31 87 61.

**Titre:** « Le lièvre à la royale servi avec les sobas et une sauce relevée de miso. »  
**Présentation:** « La Saint-Jacques et le poivre de un joli mariage entre France et Japon. »  
**Technique:** « Le rôtissage des viandes. Une expérience à chaque morceau choisi. »  
**Par:** Franck Berger

### LE REPAIRE

#### LE « ROYAL CHAMPAGNE », À ÉPERNAY, AU CŒUR DES VIGNES

Entre espace et lumière, le *Royal Champagne* réinventé a rouvert ses portes cet été après trois années de travaux. On doit cet audacieux projet à un couple d'Américains, déjà propriétaire du champagne Leclerc Briant. Pour faire revivre l'emblématique Relais & Châteaux des années 70, campé à Champillon, sur les flancs de la montagne de Reims, l'architecte local Giovanni Pace a adossé deux murs de l'ancien relais de poste (où faisaient étape les rois de France sur le chemin du sacre, puis Napoléon) à un monolithe de pierre en forme d'amphithéâtre. Une bâtisse en symbiose avec la nature, entièrement tournée vers les prestigieux coteaux inscrits au patrimoine de l'Unesco. L'intérieur du cinq-étoiles privilégie l'épure chic et le design. Dotées de larges baies plongeant dans les vignes, les 49 chambres spacieuses et la suite Joséphine sont ponctuées de mobilier sur mesure. Un univers couleur champagne que Sybille de Margerie a égayé d'un délicat motif végétal dans des tons pastel. Au couchant, le bistrot *Le Bellevue* et sa terrasse offrent une vue sur le vignoble rougeoyant, Épernay en toile de fond. Dans la partie historique, sous le lustre aux 36 bulles de verre soufflé, le restaurant gastronomique. Au piano, Jean-Denis Rieubland, le chef doublement étoilé du *Chantecler*, met en scène le terroir champenois, y insufflant quelques notes ensoleillées. Sur réservation, quelques privilégiés peuvent dîner en cuisine face à la brigade en pleine effervescence. Un



magnifique spa aux allures de cocon intimiste malgré ses 1500 m<sup>2</sup>, doté de deux piscines qui tutoient les ceps, des vélos électriques pour sillonner le vignoble jusqu'à l'abbaye d'Hautvillers, où repose Dom Pérignon, et une dégustation de flacons prestigieux ou de pépites méconnues au Salon Fines Bulles complètent l'offre du *Royal Champagne*. Ce boutique-hôtel aux dimensions XXL réinterprète avec brio l'art de vivre au cœur du vignoble. Pour épicuriens, à 45 mn de TGV de la capitale. **Mireille Gignoux** [www.royalchampagne.com](http://www.royalchampagne.com)

**Le bon goût:** les langoustines rôties au piment d'Espelette et croustilles de tête de veau; l'agneau aux salicornes, poivrons multicolores et tempura de fleur de courgette.  
**La bonne chambre:** l'une de celles du 2<sup>e</sup> étage, catégorie Royal, avec balcon ouvert sur les vignes.  
**Combien:** à partir de 525 €.