

Avec **Gault & Millau**

# Gourmandises


**LE RESTAURANT** Le chef Sébastien Gravé officie au Pottoka

## Un goût de Pays basque



Adeline Monnier et DR



**PARIS 7<sup>e</sup>.** Créée par les deux complices des Fables de La Fontaine, David Bottreau et Sébastien Gravé – le chef (*photo*) –, cette enseigne distinguée sent bon son terroir basque, frais comme une fleur des Pyrénées, limpide comme l'eau des gaves et endimanché pour le 7<sup>e</sup> arrondissement : chipirons sautés sur crémeux d'avocat, finger cochon et lomo, croustillant de pied de veau au foie gras, mousse d'oignons et velouté de piquillos, gigot épaule et côte d'agneau aux haricots tarbais aux anchois. Le gâteau basque est parfait. A partir de 22 €. Note G&M :   
Pottoka, 4, rue de l'Exposition, Paris 7<sup>e</sup>. Tél. : 01 45 51 88 38.

**LE VIN COUP DE CŒUR**

### Une texture de velours et une trame fine

Fondé en 1949, Producta Vignobles est une maison de négoce à actionnariat coopératif qui couvre notamment les appellations bordelaises (Mission Saint-Vincent), médoc (Merrain rouge), bergerac (Duc de Castellaç, Nez de Bergerac...), saint-estèphe (La Croix de Pez), entre-deux-mers... Pionnier des ventes de vins AOC en grandes surfaces, Producta Vignobles représente aujourd'hui quelque 2500 vignerons sur 50 appellations d'Aquitaine et élabore de jolies cuvées. Ainsi, ce bordeaux fait preuve de beaucoup de charme avec sa texture de velours tout en souplesse qui garde le classicisme de son origine avec une trame fine. Le fruit est à l'honneur, soutenu par des notes de rose ancienne apportant beaucoup de plaisir. ■

Disponible en grande surface, 4 € environ.



DR