

## “Yoshi”, en japonais “le bonheur culinaire”

À l'heure où les chaînes de sushis envahissent la capitale et les grandes métropoles, Yoshi défend l'authenticité. Cette adresse ne paye pas de mine : une petite salle est ouverte sur la cuisine, qui permet de voir le chef préparer, entre autres, ses sauces. Poissons à cuisson parfaite, viandes labellisées et sourire en prime... que du bonheur. Les spécialités ? *Tempura* de crevettes, risotto de homard à l'ail soupe *miso* et assortiment de sashimis. Les menus, à 42 et 75 euros, sont copieux ; le filet de bœuf cuit au feu de bois et le poisson du jour sauce au sésame sont deux merveilles. V. An. **Yoshi, 11, rue Jean-Giraudoux, Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01.47.20.48.94.**

## La mâche, un bouquet de vitamines

Originnaire d'Afrique et d'Amérique du Nord, on la trouve sur les étals toute l'année, bien qu'elle soit meilleure en hiver et pousse spontanément dès la fin septembre. En Pays de la Loire, ses feuilles sont rondes, tendres et juteuses. Dans le Nord, elle est plus rustique, croquante et s'appelle la “verte du Nord”. En Italie, elle est un peu moins sucrée. Bonne pour la santé, elle contient des vitamines A, B9, C et E. Elle possède des vertus anti-oxydantes et contient aussi beaucoup de fer. Elle se marie bien avec la betterave rouge, les noix, les pommes ou encore le chèvre et le roquefort. Assaisonnez-la au dernier moment car elle est très fragile. Sachez qu'elle peut se cuire à l'étuvée au beurre ; en velouté, c'est un régal. V. An.



PHOTO THEQUE VALMONDE



## Pottoka, une heure et demie au Pays basque

**Elle & lui ont aimé** La déco est sobre mais l'ambiance est chaleureuse et l'assiette basque très appréciée. Une nouvelle visite s'imposait après la récompense.

Ils avaient poussé la porte de ce petit restaurant basque lors de son ouverture et vous en vantèrent les mérites (Valeurs actuelles du 8 septembre 2011). Aussi aujourd'hui, ils y reviennent parce que, depuis, un Bib gourmand (cette récompense est attribuée aux tables parisiennes proposant un menu complet – entrée, plat et dessert – pour 35 euros maximum) est venu couronner la simplicité et la qualité de cette enseigne. Bois et murs blancs, chaises à l'assise de cuir beige et lumière vive, c'est là tout le décor de Pottoka. Et comme le succès est au rendez-vous, une nouvelle salle pour groupes trop bruyants est venue s'ajouter sur le côté. On retrouve ici l'esprit basque après trois mots échangés avec le chef Sébastien Gravé. On mange, on boit, on parle basque, on croise des Basques : charcuterie basque ou ibérique, terrine de foies de volaille, pain frotté à l'ail... Les yeux fermés, ils choisissent le menu à 20 euros pour l'un et à 25 pour l'autre. (Euf de poule coulant, lentilles en vinaigrette et anguille fumée, poitrine de cochon chou vert, salsifis et châtaignes, parmentier d'agneau au cumin, braisé de paleron de bœuf et, bien sûr, gâteau basque, après un petit ossau-iraty. Ils venaient de passer une heure et demie au Pays basque.

O. d'Alba et Véronique André

**Pottoka, 4, rue de l'Exposition, Paris VII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01.45.51.88.38.**

## Clos du Cellier aux Moines 2011 Givry 1<sup>er</sup> cru

**La bouteille de la semaine.** Tout en travaillant pendant quinze ans dans le groupe LVMH jusqu'à devenir l'homme de confiance de Bernard Arnault, Philippe Pascal, plutôt qu'une propriété de luxe dans les Caraïbes ou un yacht de 30 mètres, a acheté un domaine viticole à Givry, au sud de Beaune. Et ce n'était pas par caprice. Philippe est ingénieur agronome et son épouse, Catherine, est beunoise. Dès lors, rien de plus naturel que d'investir dans un domaine bourguignon, mais pas n'importe lequel. Celui du Cellier aux Moines, juché sur les hauteurs de Givry, est à lui seul un condensé de l'histoire viticole régionale. Fondé par les cisterciens de l'abbaye de La Ferté au XII<sup>e</sup> siècle, il comptera jusqu'à 13,6 hectares de vignes avant d'être confisqué à la Révolution. Revendu à l'encan en 1791, il restera dans la même famille jusqu'à son rachat par les Pascal, en 2004. Les bâtiments, classés aux Monuments historiques, seront restaurés pendant quatre ans et le vignoble sera remis en état. Le premier millésime est le 2006 et est prometteur. Le domaine ne comporte plus que 4,7 hectares de 1<sup>er</sup> cru, mais d'une très belle facture. Ce 2011 en fournit la démonstration. Son nez, frais, exhale des arômes de fraise et de framboise. Sa bouche est gourmande, très longue, avec une pointe minérale. Un beau vin à mettre en cave dès maintenant. **Philippe Richard Prix conseillé : 23,90 €.**  
[www.cellierauxmoines.fr](http://www.cellierauxmoines.fr)

