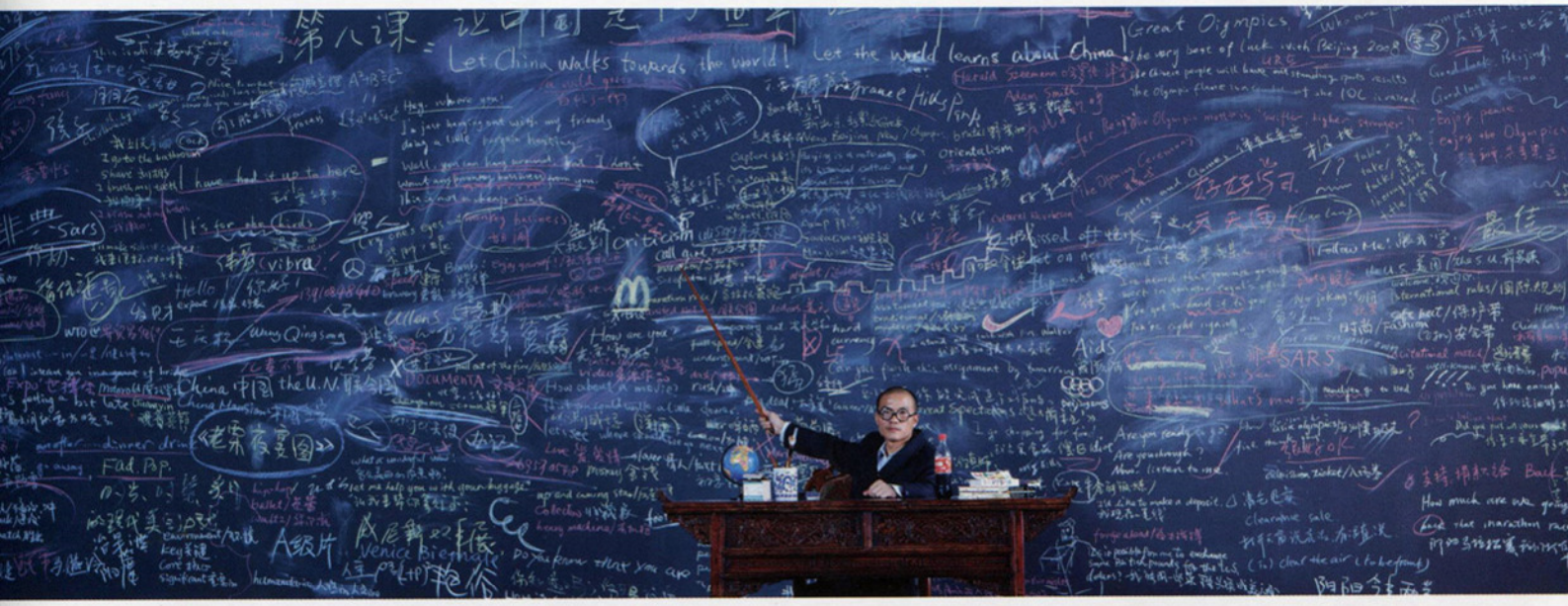
Les Echos

WEEK-END

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



LA PLUS GRANDE ÉNIGME DE L'ÉCONOMIE

Au XVIIIe siècle, la Chine avait tout pour devenir la première puissance mondiale. Pourquoi a-t-elle tant tardé à émerger ?

PORTRAIT
Martin Wolf, martyr du Brexit

JEUX
L'inoxydable succès du Rubik's Cube

HIGH-TECH
Les nouveaux coachs de votre santé

TOP 5 LES MEILLEURS BABAS AU RHUM

01 LE PLUS BABA

Une pâte longuement fermentée relève le goût de ce baba (4,60 €) de très bonne tenue, signée du chef pâtissier de l'*Hôtel du Cap-Eden-Roc. Lilian Bonnefoi: 7, avenue Robert Soleau, 06600 Antibes. Tél.: 04 93 33 90 74.*

02 LE PLUS CHANTILLY

Pour plus de volupté, Cyril Lignac coiffe son baba au rhum (6 €) d'une généreuse portion de crème fouettée à la vanille bourbon. Envoûtant. *www.lapatisseriecyrillignac.com.*

03 LE PLUS RAFRAÎCHISSANT

À sa table versaillaise, Alain Ducasse sert un savarin très légèrement rhumé (8 €), empreint de fraîcheur sous l'effet de son sirop d'agrumes. *Ore: château de Versailles, pavillon Dufour, 78000 Versailles. Tél.: 01 30 84 12 96.*

04 LE PLUS AÉRIEN

Découpé et servi en salle, le baba napolitain (8 €) de cette nouvelle trattoria XXL a « poussé » pendant 48 heures pour une légèreté insoupçonnée... *Mamma Primi: 71, rue des Dames, 75017 Paris. Pas de réservation.*

05 LE PLUS TOO MUCH

Un baba XL, de la chantilly à foison, un jus riche de cannelle, anis étoilé, vanille, orange et rhum, un prix certain (14 €)... Les VIP du *Loulou* « adooooorent ». *Loulou: musée des Arts décoratifs, 107, rue de Rivoli, 75001 Paris. Tél.: 01 42 60 41 96.*
Jérôme Berger

LE GRAIN DE SEL DE VICTOR LUGGER ET TIGRANE SEYDOUX

Ils se sont connus sur les bancs d'HEC. Ils ne se sont plus quittés. Une belle histoire... bonne, surtout. Car en moins de deux ans, Victor Lugger et Tigrane Seydoux (31 ans chacun) ont démocratisé le bien-manger italien, au fil de trois trattorias populaires à Paris. Aujourd'hui, *East Mamma*, *Ober Mamma* et *Mamma Primi* accueillent chacune 500 clients par jour. À l'origine de ce succès, un parti pris affirmé: des produits de qualité et du fait maison, associés à des volumes et une plate-forme logistique en propre, afin de garantir un excellent rapport qualité-prix et des marges suffisantes pour bien payer des équipes 100% italiennes. À Tigrane Seydoux l'expérience client, lui qui est issu d'une famille d'hôteliers. À Victor Lugger, mordu de gastronomie, le sourcing et l'œil sur les cuisines. Un nouveau modèle ? *www.bigmammagroup.com. Livre de recettes: « Big Mamma » (Marabout, 25 €).*

Le produit *« Les champignons, tels les porcini, en risotto, sur des pâtes à l'agneau... »*
L'association *« Des zestes de citron, pour apporter acidité et vivacité. »*
L'ustensile *« Le four à bois, à la chaleur puissante, sèche et odorante, pour cuire une pizza, saisir une viande, finir un gratin... »* ***J. B.***

LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSE
LA RIVIÈRE DE CHINE

C'est un coup de tonnerre dont l'on risque de se souvenir longtemps. Car, pour la planète du vin, il est aussi retentissant que le fut, en 1973, le Jugement de Paris, cette fameuse dégustation opposant les plus grands crus bordelais d'alors aux stars émergentes californiennes, confrontation dont les Américains étaient sortis vainqueurs. Peu importe que les millésimes de l'époque aient été peu favorables au camp français, le Vieux Monde était dépassé par le Nouveau. Cette fois, c'est l'empire du Milieu qui passe devant. Le week-end dernier, la *Revue du vin de France* organisait la finale de son 4e Championnat du monde de dégustation: 21 équipes, 12 vins à identifier à l'aveugle. Eh bien, vous ne devinerez jamais... C'est l'équipe de Chine – les jeunes Liu Chunxia, Chen Tzu-Chien, Chan Xi et Ma Xianchen – qui l'a emporté. Devant la France et les États-Unis. *« Ils ont été plus réguliers que les autres »*, note Philippe de Cantenac, organisateur de la compétition. Et eux seuls ont reconnu le chenin d'Afrique du Sud 2014 de la Sadie Family... Notre orgueil national dût-il en souffrir, cette victoire est plutôt une bonne nouvelle. Car elle atteste une fois encore le sérieux et l'intensité de leur intérêt pour le vin. Avec l'expérience, il faut admettre que leur présence à Bordeaux ressemble de moins en moins à une mode passagère, mais de plus en plus à un investissement durable et souhaitable qui est même un moteur de progrès. Voici bientôt trois ans que Sheung Wan Lau, riche héritière du conglomérat Brilliant, possède La Rivière, somptueux château du XVIe siècle à Fronsac, appellation très prisée des Chinois, lesquels possèdent jusqu'à 15% des vignes de Fronsac et Canon-Fronsac, un record. Elle a du mérite, Sheung Wan Lau, car son mari s'est tué le jour de la vente, dans l'hélicoptère qui lui faisait survoler son nouveau domaine. Sous la direction du fidèle Xavier Buffo, auquel elle donne les moyens de ses ambitions, les vins du Château de La Rivière ont continué d'accomplir ces dernières années de grands progrès, comme le montrera le 2014, après un 2012 et un 2011 déjà très réussis. Du 2011, le *Guide des meilleurs vins de France 2017*, de la *Revue du vin de France*, écrit à juste titre qu'*« il offre le charnu et la matière d'un beau merlot rond et gras, dans un équilibre frais »*. *Château de La Rivière, fronsac 2011. 17,50 €. Tél.: 05 57 55 56 56. www.chateau-de-la-riviere.com.*

ON SE FAIT UN VERRE DE PORTO À PORTO?

01. L'Institut des vins de Porto
Incontournable pour s'initier. La visite permet de comprendre l'élaboration si particulière de ce vin muté. La salle de dégustation est l'occasion de découvrir un Tawny 10 ans d'âge. *Loja de Vinhos do Douro e do Porto, Rua Ferreira Borges, 27. Tél.: +351 22 207 1669.*

02. The Yeatman Hotel
Sur la terrasse avec vue, on se laisse rafraîchir par un porto tonic (porto blanc, citron, tonic). Puis on enchaîne par un Late Bottled Vintage 2011 produit par Quinta do Noval, avant un Vintage 2007 de la maison Taylor. *Rua do Choupelo, 4400 Vila Nova de Gaia. Tél.: +351 22 013 3100.*

03. Graham's Port Lodge, Vinum
Surplombant le Douro, on sirote un Graham's 20 Years Old Tawny légèrement frais. La famille Symington, propriétaire des lieux, propose aussi de très vieux portos, certains datant de 1882. *Rua de Rei Ramiro 514, 4400 Vila Nova de Gaia. Tél.: +351 22 377 6484.* ***Sylvain Ouchikh***