

Par Véronique André, O. d'Alba, Philippe Richard



Restaurant Sylvestre, 79, rue Saint-Dominique, Paris VIIe

Intimiste. Le chef Sylvestre Wahid a pris le relais de Jean-François Piège à la tête de l'ancien restaurant "Thoumieux" et veille sur la salle depuis sa cuisine. Une adresse qui reste raffinée et gourmande.

En lieu et place de l'ancien restaurant gastronomique *Thoumieux* où officiait Jean-François Piège, c'est le chef Sylvestre Wahid qui oeuvre depuis quelques semaines dans la cuisine ouverte sur la salle à manger. Cette dernière a subtilement changé de décor en se végétalisant et devient presque comme un jardin d'hiver grâce au talent de la décoratrice India Mahdavi. Le restaurant s'égaie de couleurs plus acidulées avec de nouveaux tissus pour les banquettes et les fauteuils. Les tables sont désormais nappées et un joli service de table élégant habille une vingtaine de couverts, ce qui confère aux lieux une ambiance intimiste. Le chef Sylvestre Wahid, en cuisine, a vue sur toute la salle. Il propose trois menus, "La richesse de nos terroirs", "Océan, mer, lac et rivière" et "Signatures".

La carte offre une jolie sélection de plats, dans laquelle le client peut piocher selon son humeur. Un comptoir à fromages dans la salle à manger, à la vue de tous, attire tous les accros à ces douceurs, chaque convive se lève pour garnir l'assiette à son goût. Ils aiment l'idée du menu déjeuner à 75 euros, où l'on se laisse guider pour une entrée, un plat et un dessert. Mais ils choisissent à la carte, pour elle, un oeuf de poule, cèpes au fumet de truffes blanches en chaud-froid, 65 euros, en entrée, et des noix de Saint-Jacques de plongée et leur jus, vinaigrette des barbes, butternut, 68 euros, en plat. Pour lui, les premiers cèpes en entrée, 43 euros, et, en plat, un chevreuil de chasse, trompettes-de-la-mort, patates douces, topinambours et réduction en poivrade, 78 euros. En dessert, pour lui, une fine tarte au citron soufflée au chocolat grand cru, et elle se présentera au bar à fromages, 18 euros. Derrière le comptoir de sa cuisine, on sent bien que le chef est attentif aux réactions de la clientèle et au service, adorable. Une très jolie adresse qui a, en même temps que de décor, changé d'entrée. Dorénavant, plus de porte fermée style club privé avec un min-escalier, mais une belle entrée qui jouxte la brasserie et un monumental escalier qui nous autorise à passer devant la cuisine.

Véronique André et O. d'Alba *Restaurant Sylvestre*, 79, rue Saint-Dominique, Paris VIIe. Tél. : 01.47.05.79.79.

Château de La Rivière 2011 et 2009 - Fronsac



La bouteille de la semaine. Situé en haut du coteau de Fronsac, le château de La Rivière domine la région avec fierté. Mais cette beauté n'est pas sans cacher quelques drames. En décembre 2013, le bâtiment est racheté par Lam Kok, un investisseur chinois spécialisé, notamment, dans les thés de luxe. Le lendemain de la signature, il disparaît tragiquement dans un accident d'hélicoptère, avec son fils, l'ancien propriétaire et le pilote. Sa veuve décide pourtant de poursuivre l'aventure en laissant les coudées franches à Xavier Buffo, le directeur général du château, en charge de gérer et vinifier les 65 hectares du domaine, plantés majoritairement en merlot, le cépage roi de la rive droite, complété par du cabernet franc, du cabernet sauvignon et une touche de malbec. Il s'est adjoint les conseils de Guy- Henri Azam, ancien directeur général de Baron Philippe de Rothschild, qui va l'aider à faire de La Rivière une icône de Fronsac. La nouvelle équipe décide de ne commercialiser que des vins prêts à boire ayant passé au moins trois ans dans les caves du château, qui s'étendent sur 8 hectares et 25 kilomètres ! Le 2011 vient tout juste de sortir, avec un nez de fruits rouges et noirs, de violette, de réglisse et de

bois exotiques. La bouche est gourmande, longue et minérale. Mais profitez également du 2009, somptueux avec ses arômes de griotte, de fruits noirs, de mûre et de cassis. La bouche est ample, les tannins fondus. Philippe Richard *Prix conseillés* : 25 € le millésime 2011, 20,50 € le 2009. www.chateau-de-la-riviere.com