

## LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE LA LIBERTÉ DU MOULIN-À-VENT



«Liberté pour le Beaujolais!» Avec sa devise révolutionnaire, la comtesse Alexandra de Vazeilles froisse les autorités, les élites, les braves gens, bref tous les gardiens jamais éteints de la tradition, cette cousine anoblie de la convention. Mais cette brèche ouverte dans l'histoire dessine l'espoir d'une

Restauration. Petite boule d'énergie vive ayant roulé dans de grandes vignes d'Amérique, de Pauillac et de Bourgogne, Alexandra de Vazeilles était une comtesse sans comté. Voici peu – en 2014 –, elle fit la conquête tardive d'un château à Fleurie. Né de la main des moines de Cluny en 1100, le domaine des Bachelards n'avait jusque-là connu que deux familles.

Une dynamique a succédé aux dynasties. Pour commencer, Alexandra a renoncé aux signes extérieurs de distinction du beaujolais : la bouteille bourguignonne, la macération carbonique ou semi-carbonique, le fruité exalté jusqu'au détrimement de la matière, la vente en primeur... Elle surprend sans doute, intrigue bien sûr, cette bouteille bordelaise choisie comme flacon pour les fleurie, moulin-à-vent et saint-amour. D'autant que, surmontée de la représentation en carmin écarlate d'un bas-relief, elle prend un air italien. Brouiller les pistes balisées pour mieux retrouver l'identité du lieu, voilà ce qui semble plaire à madame la comtesse. C'est certain : elle veut nous faire perdre nos repères pour nous faire comprendre que le Beaujolais n'est pas l'appendice méridional de la Bourgogne. Mais que les gamays sur granits

noirs de Moulin-à-Vent ou sur granits roses de Fleurie ont l'accent de la vallée du Rhône. À la Bourgogne, le château emprunte l'élégance mais, du Rhône, il imprègne la présence. En dégustant le moulin-à-vent grand vin 2015, on comprend que le choix de la bouteille bordelaise est de conviction plus que de provocation. Car ce vin a des épaules, une agréable corpulence, une véritable allonge. Précis dans les arômes, centré autour d'un milieu de bouche tout en douceur, ce vin de cru, et de garde, est au fond la figure retrouvée du beaujolais aristocratique, né de grande origine et élevé aux grandes ambitions. Tout cela à un prix, mais c'est celui de la liberté. *Château des Bachelards, moulin-à-vent grand vin 2015. 28 € la bouteille TTC Tél. : 0981494700. contact@bachelards.com*



### LE GRAIN DE SEL DE JULIA SEDEFDJIAN

Plus jeune étoilée de France en 2016, Julia Sedefdjian s'apprête à ouvrir son restaurant : *Baieta*, «bisou» en niçard. Car c'est à Nice qu'elle a grandi. Auprès d'un parent pâtissier, a pointé l'idée de devenir chef. «*J'enviais cette rigueur et cette vie de brigade.*» À 17 ans, CAP de cuisinier et de pâtissier en poche, direction Paris. «*Pour partir loin, me mettre au défi.*» Aux *Fables de la Fontaine*, avec un chef école Ducasse, elle apprend le respect du produit... et fait des rencontres : Sébastien Jean-Joseph, son second, et Grégory Anelka, directeur de salle. Avec eux, fin février, elle remettra le couvert, autour d'une cuisine méditerranéenne, exigeante et décomplexée. Elle aura 23 ans... *Baieta* : 5, rue de Pontoise, 75005 Paris.

**Le produit** «*La Saint-Jacques, vivante, à travailler crue, en carpaccio, pour ne pas la dénaturer.*»  
**L'association** «*Clémentine et céleri-rave : l'acidité de l'une, en vinaigrette, souligne le poivré de l'autre, confit.*»  
**Une technique** «*Faire mariner les poissons en filets ou en morceaux, avant de les marquer au chalumeau.*» **Jérôme Berger**

### LE REPAIRE

## À HONG KONG, « THE FLEMING » OU L'ESPRIT DU VOYAGE

Une fière allure maritime, un soupçon de nostalgie, *The Fleming*, dans le quartier de Wan Chai, à Hong Kong, renoue avec l'historique Victoria Harbour. Intégralement rénové par A Work of Substance, emmené par Maxime Dautresme, l'hôtel de 66 chambres redonne du sens à ce bâtiment industriel des années 70. Mieux, il réveille le riche passé de la cité-monde. Il faut dire que, chez les Dautresme, la passion du voyage est inscrite dans les gènes. Enfant, Maxime grandit parmi les antiquités asiatiques et les œuvres d'art de grands noms du xx<sup>e</sup> siècle. Son grand-oncle, capitaine intrépide, jeta très tôt son dévolu sur les trésors perdus de l'empire du Milieu. Son oncle, photographe, vouait une même fascination à la Chine. Maxime Dautresme passa son enfance entre le Brésil et la Corée, le Japon, la France et les États-Unis. Déambuler à travers le *Fleming* est une invitation à embarquer. Les intérieurs évoquent l'emblématique *Star Ferry* qui relie les deux côtés de la baie depuis plus d'un siècle : les pièces, en rouge carmin et vert bouteille, rappellent les bateaux de pêche, la proue des ferrys, les temples et les camions de livraison. Tout a été dessiné sur mesure et réalisé avec le concours d'artisans et designers locaux. Jusqu'aux senteurs des produits de toilette qui réveillent l'esprit des lieux, le sillage des apothicaires, riche en bois de santal et notes d'ambre. Tout aussi maritime, le restaurant *Osteria Marzia* retrace



les pourtours de la Méditerranée. Dès l'entrée, un bar en teck, érigé selon des techniques ancestrales, rappelle une carène de bateau. À l'aplomb, des étagères en teck et verre dépoli calquent leurs proportions sur les casiers à homards. Au-dessus des tables, dont la surface mime les reflets de l'océan, d'immenses lampes de marin flottent dans les airs telles des bouées sphériques. Mais si d'aventure le regard s'échappe par le hublot, c'est à la rencontre de Hong Kong qu'il partira. **Clara Le Fort** [www.thefleming.com](http://www.thefleming.com)

**La bonne chambre** : une chambre en hauteur face à Victoria Harbour pour suivre les allers et venues incessantes des ferrys. À choisir, la 1403.  
**Le bon goût** : au restaurant «*Osteria Marzia*», le carpaccio de daurade (*seabass crudo*) est fameux.  
**Combien** : à partir de 165 € la chambre de 21 m<sup>2</sup>.