BORDEAUX
LES CHÂTEAUX,
LES BELLES PHOTOS

VINS DE NOËL
LES GRANDES BOUTEILLES
DE 16 EUROS À BIEN PLUS

PARIS
GRANDES TABLES
BARS À VINS

bettane+desseauve

EN MAGNUM

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS MOIS



Le champagne
un grand bond en avant

M 07487 - 30 - F: 6,50 € - RD

DÉC. 2022 - JANV. - FÉV. 2023 • #30

NOTRE SUPPLÉMENT SPIRITUEUX
VOIR AU DOS

TOUS LES BONS VINS, TOUS LES TROIS MOIS
EN MAGNUM

DEPUIS PEU, DES CRUS LOCAUX SONT CULTIVÉS À PORTÉE DE MÉTRO. DE COQUETTES PARCELLES CITADINES EN DOMAINES RENAISSANTS DE LA GRANDE COURONNE, LES CHEMINS DU VIN PASSENT AUSSI PAR ICI

PAR ***PASCALE CASSAGNES***

SOUS LE CIEL DE PARIS

DANS LA CAPITALE DU VIN et première ville mondiale de sa consommation, l'offre est aussi pléthorique que variée. Toujours plus de bars à vins, de cavistes, de tables œnophiles. On pense moins aux vignes. Pourtant, les plantations intra et extra-muros d'une grande diversité de cépages rappellent un temps où la région était le premier vignoble de France, du Moyen Age à son apogée au XVIII[e] siècle avec 45 000 hectares. Les maladies (oïdium, mildiou, phylloxera) et l'urbanisation le font quasiment disparaître au XIX[e] siècle. Sartrouville, par exemple, est bâti sur des rangs de vigne. Montmartre fait un premier acte de résistance contre le bétonnage en 1933 en relançant son clos. Suivent Suresnes dans les années 1960, avec le retour de 5 000 pieds de chardonnay, et Issy en 1989 avec le clos des Moulineaux créé sur les coteaux crayeux qui bordent la Seine. Il faudra attendre 2020 pour qu'une IGP1 soit attribuée. Bref, ce nouvel esprit de Paname est bien résumé par Guitry : *« Être parisien, ce n'est pas être né à Paris, c'est y renaître »*.

EN VILLE

Une dizaine de micro-vignobles y produisent chaque année un peu plus de 2 000 bouteilles. Même si leur vocation est d'abord pédagogique, culturelle et touristique, l'exigence de qualité est là. À Montmartre, le vin élaboré et élevé par le comité des Fêtes bénéficie des conseils avisés de Sylviane Leplatre, œnologue. Restructuration, taille affinée, travaux en vert, tri des baies sont mis en œuvre pour favoriser une meilleure concentration des raisins. Quatre autres vignobles principaux sont entretenus par la Ville, au parc de Belleville, au jardin de la Butte-Bergeyre près des Buttes-Chaumont, au parc Georges Brassens et au parc de Bercy. Là, dans le 12e arrondissement, on s'imprègne aussi du riche passé vinicole de la cour Saint-émilion dont il subsiste les chais (transformés en boutiques et restaurants), les pavés, les rails, les arbres centenaires. Une autre étape surprise fait pétiller l'élégant 16e arrondissement, entre les quartiers de l'étoile et de La Défense. La vigne de Paris-Bagatelle est l'unique domaine viticole privé de Paris. Vigneron (en Alsace) et œnologue, Xavier Charvin d'Andlau cultive autour de l'hôtel particulier familial 400 pieds de pinot noir et de pinot blanc et élabore 200 à 300 bouteilles par an d'un sparkling en méthode champenoise.

DE L'AUTRE CÔTÉ DU PÉRIPH'

À un jet de la porte de Versailles, prendre le Chemin des Vignes à Issy-les-Moulineaux, c'est plonger dans l'univers (cave, boutique, table) d'une grande famille du vin à Paris depuis plus de 200 ans. C'est aussi découvrir la demi-ouvrée de vignes (2,2 ares) que cultive Yves Legrand depuis 1989. Chardonnays et pinots Beurot (ou fromentin) sont vendangés chaque année par les enfants d'une classe de CM2 et vinifiés sur place dans les caves de craie. Ils donnent un joli blanc, frais et fruité, servi à la table maison, Issy Guinguette, ou dans le chalet des vignes à la mi-saison. À Suresnes, le clos du Pas Saint Maurice (un hectare) produit 4 500 bouteilles de blancs, secs et demi-secs, par an. Des visites régulières et gratuites en présence du vigneron y sont proposées. En remontant vers les tours de La Défense, à Courbevoie, une nouvelle aventure viticole s'écrit sous le nom de Pif à Papa. Dans ce chai urbain, Fady et Antoine, le père et le fils, vinifient sans ajout de levures des raisins venus d'Anjou, Touraine, Alsace, mais aussi de leur propre vignoble dans le Vexin. En sortiront cette année 200 premiers flacons de pinot noir. Ils viennent aussi de planter du chenin, du gewurztraminer et du chardonnay en Seine-et-Marne. Plus loin, dans les Yvelines, l'aventure se poursuit pour Adrien Pélissié et Julien Bengué, co-fondateurs du domaine La Bouche du Roi. Ces deux Bordelais ont aussi fondé la Winerie Parisienne en 2015, à Montreuil. On les retrouve à Davron, dans la plaine de Versailles, à la tête de 23 hectares de chenin, chardonnay, sauvignon blanc, merlot, cabernet franc, pinot noir et de tout un programme pour *« allier l'hospitalité à la production »*. Côté est, au creux d'une vallée où coule la rivière Grand Morin, Guérard, jadis important village viticole, fait revivre son terroir de marnes du Bathonien que l'on retrouve à Avize. L'impulsion a été donnée en 2002 par Daniel Kiszel au domaine Bois Brillant où 10 000 pieds de pinot noir, pinot pris, chardonnay et floréal donnent aujourd'hui trois cuvées (dont une de vieilles vignes de 20 ans) saluées par les plus grands dégustateurs (dont Aubert de Villaine). Toujours en Seine-et-Marne, à Chelles, le nouveau domaine Les Coteaux du Montguichet mérite aussi le détour. Menuisier devenu vigneron (formé à Beaune et Dijon) en 2019, Pierric Petit est aux petits soins, bio et nature, pour ses cinq hectares de pinot noir, pinot gris, chardonnay et savagnin, la moitié en sélection massale. Il mène aussi des projets d'agroforesterie, de centre expérimental pour de nouvelles pratiques et prend encore le temps d'organiser des visites.

> *Une dizaine de micro-vignobles y produisent chaque année un peu plus de 2 000 bouteilles. Même si leur vocation est d'abord pédagogique, culturelle et touristique, l'exigence de qualité est là.*

1. L'IGP île-de-france concerne une centaine d'hectares plantés, 74 cépages, une vingtaine de domaines répartis dans 8 départements de la région, auxquels s'ajoutent l'Oise et une frange de l'Aisne et de l'Eure-et-Loir. Elle peut être complétée par le nom d'une de ces cinq unités géographiques : Coteaux de Suresnes-Mont-Valérien, Coteaux de Blunay, Guérard, Coteaux de Provins et Paris (source : JORF du 23 mai 2020).

PRESSE



Ce jardin de vignes dore sous le soleil de Montmartre et sous les flashs des nombreux touristes qui se pressent sur la butte comme au célèbre cabaret du Chat Noir. Paris sera toujours Paris. Enfin, peut-être.

L'histoire de la vigne est faite de nombreux objets et de curiosités. Le musée du vin les répertorie.



Catherine Dulhoste associe l'art et le vin de manière ludique.





Tous les sens sont en éveil avec ce parcours proposé parles caves du Louvre.

LE VIN ET LA TOILE

Contempler des œuvres d'art un verre à la main ? Pour Catherine Dulhoste, à la fois consultante en œnologie et licenciée en histoire de l'art, ce jeu subtil d'associations *« sur le même principe que les accords mets et vins permet de sublimer chaque élément »*. Au gré des parcours qu'elle construit dans des lieux patrimoniaux (Monnaie de Paris, Maison de Balzac), des galeries d'art et des jardins de sculptures (Tuileries, musée d'art et d'histoire de Meudon), un dialogue se noue entre œuvres et vins. Ici, le doux portrait par Gustave Boulanger de Mme Nathalie Lambinet (donatrice éponyme de l'hôtel particulier devenu musée). L'éclat des roses de sa robe font écho et l'effervescence joyeuse d'un champagne à dominante de pinot meunier (cuvée L'Ablutien, Didier-Ducos). Là, une sculpture de Houdon, par sa patine et sa précision entre en résonance avec un vin de collection issu de vignes préphylloxériques, le madiran 2010 du domaine Labranche-Laffont. Cinq vins (un champagne, un rouge, un blanc, un rosé et un blanc doux) sont ainsi mis en relation avec autant d'œuvres d'art. Prochaine visite Art & Vin le 14 janvier au musée Lambinet, rouvert après plusieurs mois de travaux.

Musée Lambinet
54, boulevard de la Reine, 78000 Versailles
Catherine Dulhoste
Tél. : 06 51 96 68 36

LA COLLECTION DES ECHANSONS DE FRANCE

Un incontournable situé à deux pas de l'ancien village de Passy, dont les coteaux étaient autrefois couverts de vignes produisant un vin clairet que Louis XIII affectionnait particulièrement. Et un cadre parfait pour un saut dans le temps, des caves voûtées du XV^{e} siècle, anciens celliers de l'abbaye de Passy puis de la Tour Eiffel, creusées dans un calcaire du Lutétien. De l'époque gallo-romaine à nos jours, plus de 2 200 objets de la vigne et du vin ainsi que des personnages de cire retracent l'évolution des métiers, notamment la taille, des techniques de vinification et des bouteilles utilisées. Visite possible avec un ou trois vins commentés. Expositions temporaires, bar, restaurant, boutique et cours de dégustation.

Musée du Vin
5, square Charles Dickens, 75016 Paris
Tél. : 01 45 25 63 26
museeduvinparis.com

LE LOUVRE AUTREMENT

À l'époque du sommelier de Louis XV (qui vécut dans cet hôtel particulier), les caves se prolongeaient par des tunnels menant au Louvre, ce qui aurait permis d'approvisionner le palais en vin en toute discrétion. Aujourd'hui, chacun peut s'y lancer dans un parcours chronologique (du terroir à la bouteille) et sensoriel où sont sollicités le toucher (d'un galet de Châteauneuf-du-Pape, d'un schiste du Languedoc, etc.), l'odorat (42 arômes à identifier), l'ouïe (le bruit de l'activité dans les chais, le murmure des bulles), la vue (mur de bouteilles éclairées de l'intérieur, jeux de couleurs). Et bien sûr le goût avec la dégustation de quelques crus. Un espace caviste (où l'on trouve les cuvées en IGP île-de-france du Domaine Bois Brillant), des ateliers et une galerie où exposent des artistes inspirés par le vin.

Caves du Louvre
52, rue de l'Arbre Sec, 75001 Paris
Tél. : 01 40 28 13 11
cavesdulouvre.com

PRESSE



Crédit Photo : ©Baptiste Beauvais

PARTICIPEZ À LA VENTE DES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE AVEC ALBERT BICHOT :

HOSPICES-BEAUNE.COM



"La Maison Albert Bichot est engagée de longue date pour le respect de la biodiversité, de l'homme et de son environnement. Son but : la recherche d'une expression toujours plus précise des terroirs. Nous sommes fiers de revendiquer la certification « vin biologique » pour les vins issus de nos domaines en Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise."

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ALBÉRIC BICHOT
6ème génération

DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

www.albert-bichot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOTRE GUIDE

BELLES TABLES



À cheval sur le vin

« Partons à cheval sur le vin pour un ciel féerique et divin ! » La promesse baudelairienne est tenue au sein de l'historique Samaritaine grâce aux talents conjugués du chef trois-étoiles Arnaud Donckele et de ses douze sommeliers. Une cave de 1 600 références de 23 pays et des trésors, comme ces verticales de millésimes du château Cheval Blanc depuis 1945 et de celui d'Yquem depuis 1933. Sans compter les sakés, kombucha et quelques spiritueux aujourd'hui disparus, comme cette liqueur Napoléon à l'orange des années 1940.

Le Cheval Blanc – Plénitude
8, quai du Louvre, 75001 Paris
Tél. : 01 40 28 00 00
chevalblanc.com

Sous les pavés, la mer

C'est l'adresse fraîche (inaugurée en octobre) et iodée de David et Stéphanie Le Quellec. Nouveaux horizons, associations de langoustines à cru avec un saké Dassai junmai daiginjo 45 ou encore ceviche de daurade et cocktail Queen of the sea (gin, citron jaune, sirop de kiwi, jus de concombre, liqueur de St Germain).

Vive, Maison Mer
62, avenue des Ternes, 75017 Paris
Tél. : 01 48 51 90 52
vive-restaurant.com

La grande table de Rueil-Malmaison

Dans son premier restaurant, Baptiste Renouard, étoilé en 2021, n'oublie pas le terroir francilien. Ses balades à Chatou et dans la forêt de Fontainebleau l'inspirent pour agrémenter ses plats d'herbes et de fleurs sauvages. L'accent parisien pointe dans certains accords. Tarte Tatin aux navets d'Île-de-France avec l'anjou L'âme de Fond du domaine Le Fief Noir. Ou encore chocolat, bière et granola de houblon de la brasserie La Petite Couronne (Gennevilliers).

Restaurant Ochre
6, rue du Gué, 92500 Rueil-Malmaison
Tél. : 09 81 20 81 69
ochre.fr

Radical valdoisien

De retour dans sa région, la chef étoilée Naoëlle d'Hainaut (gagnante de l'émission Top Chef, saison 4) revisite les produits locaux : chou de Pontoise, poireau de Gennevilliers, navet de Croissy de Laurent Berrurier, le « maraîcher des chefs ». On recommande le menu accord mets et vins (six verres de 7 cl), qu'elle imagine avec Matthieu, son mari et sommelier.

L'Or Q'Idée
14, rue Marcel Rousier, 95300 Pontoise
Tél. : 01 34 35 47 10
lorqidee.fr

BISTRONOMIE

La belle Dame de Paris

À soixante mètres du sol, la tour Eiffel propose une balade en Île-de-France autour de la cuisine de Thierry Marx, qui fait la part belle au terroir francilien (70 % d'approvisionnement à moins de 200 km). Tant côté assiette que côté verre avec les premiers vins IGP île-de-france (dont ceux du domaine La Bouche du Roi). Côté spectacle, la Seine, le Trocadéro et les gratte-ciel de la Défense font leur petit effet.

Madame Brasserie
Tour Eiffel, 1er étage, 75007 Paris
Tél. : 01 83 77 77 78
restaurants-toureiffel.com

Le temps retrouvé

Un décor classé de 1904 (boiseries, carreaux de faïence





de l'atelier d'Auteuil aux motifs Art nouveau) et un clin d'œil gourmand à la cuisine d'antan – tartine d'os à moelle, blanquette de veau, Paris-Brest – mijoté par Irwin Durand (Le Chiberta) avec la complicité de Guy Savoy. Les sommeliers de Guy Savoy sont à la manœuvre et le choix de vins au verre est judicieux.

Le Petit Rétro
5, rue Mesnil, 75116 Paris
Tél. : 01 44 05 06 05

BARS À VINS

« Passage » obligé

Ce caviste installé galerie Vivienne depuis 1880 (Vidocq aurait habité au n°13) délivre une sélection précise, des grands crus de prestige aux vins d'auteur, pépites méconnues et belles bouteilles du quotidien. On peut aussi déguster côté restaurant, sur la terrasse, en toute saison, à l'abri de l'élégant passage.

Legrand Filles et Fils
1, rue de la Banque, 75002 Paris
Tél : 01 42 60 07 12

Vins et expériences

Plus de 50 vins au verre et près de 1 200 références à la carte, avec des découvertes originales, des nectars d'exception (Haut-Brion 1988, Château Rayas 2001, etc.), près de 900 représentants de la mouvance des vins nature et des expériences atypiques comme les flights, trois verres servis en même temps sur une thématique (Bordeaux Hardcore, Pinot Power) ou les tours de France en six verres.

Ô Château
68, rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris
o-chateau.com

MASTERCLASS



La table d'un meilleur sommelier du monde

Le vendredi, c'est table d'hôte chez Philippe Faure-Brac, en compagnie d'un vigneron. Au déjeuner, dégustation dans le salon-cave suivie d'un repas en trois temps (entrée, plat dessert), le soir, dégustation suivie d'un dîner en cinq accords. Le prochain rendez-vous aura lieu le 9 décembre en compagnie d'Emmanuel Cruse (Château d'Issan).

Le Bistrot du Sommelier
97, boulevard Haussmann, 75008 Paris
Tél. : 01 42 65 24 85
bistrotdusommelier.eu

Des vins et un chef iconique

Spécialiste des vins rares prêts à boire, la maison Wineted lance ses masterclass de prestige, les iconiques et les rarissimes. Tous les jeudis, ce sont 90 minutes d'expérience gustative entre crus légendaires (Lafite-Rothschild 2007, Petrus 2006, champagne Salon 2012, etc.) et bouchées d'Alessandro Lucassino, chef de brigade d'Alain Ducasse.

Salon des Manufactures Alain Ducasse
11, rue des Petits Champs, 75001 Paris
Tél. : 01 55 35 02 16
maison-wineted.com



Ça, c'est palace

La collection de vins du Crillon est un trésor. Pour la découvrir, le chef sommelier Xavier Thuizat accueille jusqu'à douze personnes pour une dégustation de cinq vins (ou autres) escortés de bouchées du chef Boris Campanella. Prochaine date : le 8 décembre, accords mets et champagne.

Hôtel de Crillon
10, place de la Concorde, 75008 Paris
Tél. : 01 44 71 15 00
rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon

Arômes, saveurs et asanas

Allier méditation et dégustation pour consommer en pleine conscience, c'est la proposition originale de Guénaëlle Beauregard, sommelière indépendante et professeur de yoga, avec des ateliers qui font « travailler la tête, le palais et le corps ».

Guéna de Beauregard
guenadebeauregard@gmail.com
Tél. : 06 89 84 69 38

POSER SES VALISES

Nuits œnophiles

Entre la butte aux Cailles et le parc Montsouris, un boutique-hôtel 4 étoiles pensé pour faire voyager ses hôtes au pays des vignes, du décor évocateur aux caves réfrigérées et verres à vins dans chaque chambre en passant par le distributeur automatique de vin proposant une quinzaine de références (10, 12, 24 cl et bouteille). Il n'y a pas d'heure pour la découverte.

Hôtel B55 Wine & Spa
55, rue Boussingault, 75013 Paris
Tél. : 01 81 80 31 90
hotelb55.com

Temps suspendu

Au sommet d'une des tours Duo de Jean Nouvel, ce nouvel hôtel 4 étoiles décoré par Starck profite d'une vue à 360° sur la Ville lumière. Outre les 139 chambres et suites, un spa arboré avec jacuzzi en plein air, un restaurant et un skybar pour, comme l'a rêvé son créateur, Laurent Taïeb, « une pause céleste offrant la sensation d'être si haut que tout Paris nous appartient ».

Too Hôtel
65, rue Bruneseau, 75013 Paris
Tél. : 01 78 90 79 90
toohotel.com



GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

Palmer & Co
CHAMPAGNE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NÉ À PUTEAUX, YANNICK ALLENO A ÉTÉ ÉLEVÉ ENTRE RUEIL-MALMAISON ET SURESNES DANS LES PARFUMS DES BISTROTS QUE TENAIENT SES PARENTS. PARIS EST L'ÉPICENTRE DE SA MÉMOIRE GUSTATIVE ET UNE INSPIRATION SANS FIN. IL Y DÉAMBULE AVEC LE PAS SÛR DU LOCAL ET L'ESPRIT CURIEUX DU VOYAGEUR

PROPOS RECUEILLIS PAR ***PASCALE CASSAGNES***

LE PARIS DE YANNICK ALLENO

« MA CUISINE, C'EST MA VILLE, et ma ville, c'est Paris. J'ai grandi dans la région et cet environnement me tient particulièrement à cœur », écrit Yannick Alléno dans son livre *Terroir parisien*. C'est ainsi que défilent au quotidien sur ses fourneaux les meilleures saveurs franciliennes. Celles des poulets de Houdan, des cèpes de Fontainebleau, des anguilles fumées de Montreuil, des céleris de Poissy, etc. *« Vous sortez de la périphérie et c'est un vrai garde-manger. Un terroir historique et d'avenir »*. Au premier plan du terroir, le vin a sa place pour ce chef à l'expérience vigneronne diversifiée. Depuis 2009, il possède sept hectares avec Michel Chapoutier en crozes-hermitage et en saint-joseph. Il se rend régulièrement à Saint-Émilion, où il supervise *La Table de Pavie* de Chantal et Gérard Perse. Et aussi à Bolgheri, où il a mis au point avec Paolo Carli, de la marbrerie Henraux à Querceta, et Olivier Paul-Morandini, du domaine Fuori Mondo, des œufs de 1 700 litres en marbre qui viennent d'accueillir leurs premiers vins. À Conflans-Sainte-Honorine, au confluent de l'Oise et de la Seine, le chef a récemment participé à la replantation de trente ares de vignes en biodynamie avec le maraîcher Laurent Berrurier, la vendange étant prévue pour 2023.



NICOLAS LOBBESTAËL

Votre madeleine ?
Le jambon-beurre que je mangeais au comptoir avec une fraise à l'eau. Aujourd'hui, je constate que la fraise se marie très bien avec les notes salées, une gelée de jambon ou un foie gras par exemple. Avec ce sandwich, je me sers désormais un petit vin de Touraine ou, pourquoi pas, un joli rouge du domaine La Bouche du Roi dans la plaine de Versailles.

Vos meilleurs spots pour une vue panoramique.
Je reviens sur les pas de mon enfance au restaurant *Au Père Lapin* à Suresnes, haut perché, avec vue sur Paris et la tour Eiffel. On y mange toujours très bien. J'aime aussi grimper au sommet de la colline de Bellevue à Meudon. C'est là qu'est né le saumon en Bellevue imaginé par la marquise de Pompadour, qui organisait de grands banquets dans le château qu'elle possédait là.

Des lieux où respirer l'atmosphère parisienne ?
Les bars de palace, particulièrement *Le Gaspard*, celui de l'hôtel La Réserve. J'aime cette atmosphère feutrée à l'écart de l'agitation. Pour un café, j'ai mes habitudes au Central à quelques pas de ma chocolaterie. Il y a aussi *Prunier*, dont je signe la cuisine depuis peu. Une véritable institution au décor classé, mais aussi un restaurant pionnier, le premier à préparer et vendre du caviar français, inventeur du bar à huître, du champagne au verre.

Vos bonnes tables ?
Pour un repas entre amis ou en famille, j'aime la cuisine généreuse et canaille de *La Fontaine de Mars*, notamment leur cassoulet, le tout avec une belle carte des vins. Pour une expérience gastronomique, je vais chez Martino Ruggieri, un garçon qui a travaillé huit ans à mes côtés et qui a pris son envol. Je crois qu'il faut saluer ce genre d'initiative.

Votre caviste ?
J'aime bien Vino Sapiens, les jeunes patrons y sont sympathiques et les découvertes toujours intéressantes, à des prix raisonnables. Ils ont aussi tout un éventail de spiritueux de distilleries familiales françaises et un comptoir de dégustation. Un lieu plein de vie.

Une boutique gourmande ?
Ma chocolaterie, plus que jamais d'actualité pendant les fêtes. On y effectue, entre autres, avec Aurélien Rivoire, un travail de recherche autour des vins avec les tablettes Terroirs de France, Champagne, Chambertin. Nous avons eu envie de faire dialoguer deux produits fermentés et puissants, exprimant chacun à la fois la diversité des crus et la typicité des sols.

+ Ses bonnes adresses

Au Père Lapin
10 rue du Calvaire, 92150 Suresnes

Le Gaspard,
42 avenue Gabriel, 75008 Paris

Le Central
40, rue Cler, 75007 Paris

Prunier Victor Hugo
16, avenue Victor Hugo, 75116 Paris

La Fontaine de Mars
129 rue Saint-Dominique, 75007 Paris

Maison Ruggieri
11, rue Treilhard, 75008 Paris

Cave Vino Sapiens
145, rue Saint-Dominique, 75007 Paris

Alléno & Rivoire
9, rue du Champ de Mars, 75007 Paris

