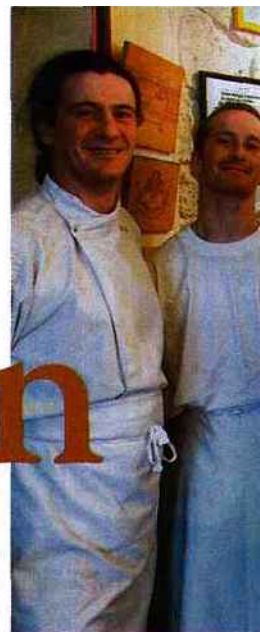


# Du bon, du vin et de l'entrain

*Chez Serge, rillettes et pommes sautées se dégustent encore sur des nappes à carreaux. Un bistrot qui a su garder son âme*



**V**oici une auberge de quartier qui voit passer les saisons, les années et les décennies sans bouger un cil. C'est une institution, un monument qui vous donnerait envie de camper devant la porte. Ce bistrot a de la gouaille et de l'allure. Serge Cancé a bâti là un nid où tous les oisillons disciples de Blondin ont trinqué au moins une fois. Chez Serge, on épousait la vigne. On vivait en concubinage avec la rilette et la terrine. Serge roulait ses tonneaux sur le trottoir pour battre le rappel du vin nouveau. Du lundi au samedi, c'était le week-end. La cravate sur le cœur, le col ouvert aux conversations, l'homme politique, le décideur, le chômeur, l'artiste, le voisin trinquaient ensemble.

Et puis un jour, comme dans tout bon film, il faut bien que le générique de fin défile. Entre deux airs d'accordéon, Serge a jeté l'éponge, décidant ainsi de sa retraite. La vie est bonne avec les gens heureux. Un homme d'affaires habitué du bal a levé le doigt pour racheter son oasis. A la maison, cet apôtre



JEAN-CLAUDE DUPIN POUR L'EXPRESS

**Salade d'effilochée de raie escortée d'un verre, de bon vin évidemment...**

de la bonne chère avait une fille qui récitait les crus du beaujolais comme on égrène un cha-pelet. Elle est donc là, la belle Caroline Montaldo, régnant avec douceur sur ce conservatoire de l'art de vivre. La maison s'organise en une suite de petites salles. Chacun choisit son pré pour en découder avec le vin frais et le jambon persillé maison, qui est une pure merveille. Deux jeunes chefs, Hervé Cambon et Stéphane Ducrosq, emballent le fourneau chaque matin. Une équipe de serveurs nés au pied de la vigne pousse la corbeille de pain et encourage le client à finir les

**Au fil des ans, cette auberge de quartier est devenue une véritable institution à Saint-Ouen.**



JEAN-CLAUDE DUPIN POUR L'EXPRESS

## Le Bistrot Paul Bert Atmosphère, atmosphère...

C'est au zinc de ce joli bistrot que les amoureux de Paris se retrouvent. Situé au milieu du cirque, le bar fulmine aux heures de pointe. Des journalistes testent les derniers crus dénichés par le patron, Bertrand Auboyneau. La carte des vins est éblouissante, composée par cet amateur éclairé qui a abandonné les affaires pour la vigne.

Le Bistrot Paul Bert est la définition rêvée du vrai café traditionnel. Il y a là de la lenteur et de l'épaisseur. Des parfums de beurre noisette et de cuisses de grenouille poêlées. La cuisine à elle seule peut concourir aux prochains JO de la gourmandise. Le menu carte est dansant, vif. Une terrine peut passer par là, suivie d'un petit salé de canard aux lentilles. Une belle pièce du boucher peut épater la poêle et le beurre. Du coup, elle se verra flanquée de frites maison, croustillantes et moelleuses à la fois. La joue de bœuf attend sa bise bourguignonne au fond de sa cocotte. A chaque plat, le tire-bouchon trace dans le ciel son bonheur et sa trouvaille comme la fusée du 14 Juillet. L'atmosphère est heureuse. On se rapproche pour mieux partager ce moment poétique et réussi. C'est le XI<sup>e</sup> avec sa casquette à carreaux. C'est le XI<sup>e</sup> qui bouge. ●  
**Le Bistrot Paul Bert, 18, rue Paul-Bert, Paris (XI<sup>e</sup>), 01-43-72-24-01. Premier menu (entrée, plat, dessert) : 16 €. Menu carte : 30 €.**



Caroline Montaldo, la patronne, et son équipe veillent à ce que le lieu conserve son charme d'antan.

pommes sautées, qui vont si bien avec le rognon de veau, cuit à la perfection.

Il y a une belle fraîcheur qui joue ici à la marelle sur les carreaux rouges et blancs de la nappe campagnarde. On choisit son programme au zinc : harengs pommes à l'huile irréprochables pour le ministre, terrine de foies de volaille à la gelée flageolante pour le directeur de cabinet. Le mâcon blanc aide à pousser le texte jusqu'à la Chambre des députés. On vote à l'unanimité. Pas d'amendement pour le confit de canard ou la blanquette, c'est décidé. C'est bon, terriblement bon. Le vin (quelle jolie carte !) est bu au compteur, en carafe – chacun mène son bout de plaisir comme il l'entend. A l'heure du « café facteur » (avec une lichette d'eau-de-vie), les voitures grises patientent en double file, les chauffeurs papotent sur le trottoir. On se croirait aux abords du Ritz ou du Plaza. On est devant Chez Serge, plus simplement. ●

**Chez Serge, 7, boulevard Jean-Jaurès, Saint-Ouen (Seine-Saint-Denis), 01-40-11-06-42. Menu entrée, plat, dessert : 30 €.**



D. BUNAGHER POUR L'EXPRESS

## Vin CHÂTEAU HAUT-LAPLAGNE

Le vignoble de Saint-Emilion, célèbre mais si varié et surtout très inégal, est entouré d'appellations dites « satellites » (lussac, montagne, puisseguin, saint-georges), tout aussi inégales. Il y de quoi dérouter l'amateur, alors que ces appellations périphériques recèlent de bonnes affaires,

avec des vins parfois très supérieurs à bien des saint-émilion. Château Haut-Laplagne, domaine de 5 hectares à Puisseguin, constitue un bon exemple de ces petites étiquettes qui ne déçoivent pas. Les vignes de merlot sont travaillées sans engrais et la récolte, triée, est vinifiée sans cet excès de bois

neuf qui demeure la plaie de trop de petits châteaux qui veulent se distinguer. Tout cela suffit à faire un beau bordeaux, riche mais sans lourdeur et qui, dans ce beau millésime 2000, est déjà prêt à boire. ●

**Eric Conan**  
**Château Haut-Laplagne, 33570 Puisseguin, 05-49-43-26-33. Cuvée 2000 : 15,50 €.**