


L'EXPRESS styles

Accueil | Beauté | Mode | V.I.P. | Déco | **Saveurs** | Shopping | Blogs

Styles > Saveurs 

A Paris 9e, Le Caviste bio, attentionné et de qualité

Par **François-Régis Gaudry**, publié le 30/01/2013 à 10:47, mis à jour à 10:56

A Paris, dans le 9e arrondissement, Dominique Bry et Junko Kawasaki ont fait le pari d'ouvrir une cave doublée d'une table d'hôte.

 Recommander 51  Tweeter 10  +1 0   Voter (0) 0  A+ A- 



Junko Kawasaki et Dominique Bry, ou l'alliance de la cuisine fusion et du vin bio.

William Beaucardet pour l'Express Styles

Le Caviste bio, 50, rue de Maubeuge, Paris (IXe), 01-48-78-30-03, www.lecavistebio.com

Fermé le dimanche.

L'adresse mériterait qu'on lui colle sur la trombine une étiquette "Attention, fragile". La déflorer dans ces lignes, c'est déjà l'abimer un peu. Alors prière de laisser ses gros sabots devant la devanture

rouge pétard et d'enfiler ses chaussons de velours avant d'entrer dans cette antichambre bâtie de pierres blondes et éclairée aux chandeliers.

Une cave bio

Cela nous évitera des remarques du genre: "C'est possible d'être placé ailleurs?", parce que, ici, c'est tellement étroit qu'on partage la table d'hôte avec des inconnus; ou encore "Vous n'auriez pas un grand cru de bordeaux?", car [les 300 références de vin alignées sur les étagères sont bio](#) par nature et par conviction.

Bref, vous prendrez ce nouveau lieu pour ce qu'il est: une cave qui se croit salle à manger, tenue avec une sincérité touchante par [Willem Dafoe](#). Ou plutôt Dominique Bry, son sosie français.

Un hôte attentionné

L'homme est tellement doux et prévenant dans ses premiers pas de restaurateur qu'on lui donnerait le bon Dieu sans confession. Pas la peine, notre petit doigt nous a dit qu'il fut, dans une vie antérieure, moine au sein d'une congrégation de Sologne.

Déboucher des bouteilles naturelles remplies par des vignerons au grand coeur - un gigondas du Domaine Montirius (27 euros) ou un champagne biodynamique de Leclerc Briant (les Chevres pierreuses, 48 euros)-, c'est sa nouvelle façon de communier en ce bas monde.

Et, tant qu'à faire, autour d'une cène qui offre bien plus que des planches fromages -charcuterie: une poêlée de quatre ou cinq champignons fouettée d'une belle persillade, un copieux poulet de Bresse à la citronnelle, des calamars juste snackés en conversation avec des racines de lotus croquantes, un tartare de rumsteck relevé d'une touche de vieux comté, une soupe de poisson maison que réclament déjà les premiers habitués... C'est à se demander qui se cache derrière ces nourritures soignées et à 80% bio.

Sur le même sujet

- ARTICLE - A Paris 9e, le Richer régale
- ARTICLE - Mamou, Paris 9e: bistrot qui anime votre déjeuner à 19 euros le menu
- ARTICLE - On a testé L'Atelier Rodier, à Paris 9e et sa superbe formule déjeuner à 18 euros
- ARTICLE - Paris 9e: Chez Grenouille

Shopping stylé

Avec Achetez facile

Suivez L'Express

Sur Facebook

 J'aime  108 233 personnes aiment ça. Soyez le premier de vos amis.

Sur Twitter

 Suivre 302K abonnés

Et aussi :

