

VSD | **Food +**
 Par Marie Grézard

La bonne table

LA BRASSERIE LE K, CHÂTEAU DE LA GAUDE À AIX-EN-PROVENCE (13)



Au milieu du restaurant trône "Lilicoptère", œuvre de Joana Vasconcelos.



Ce restaurant bistrannique mêle saveurs provençales et japonaises... et ça marche.

Quelle étonnante rencontre. Imaginez, au cœur d'une magnifique bastide du XVIII^e siècle, cachée dans un domaine d'une trentaine d'hectares, en pleine campagne aixoise, un restaurant bistrannique japonais contemporain où la cuisine du soleil levant se mêle aux saveurs provençales... C'est peu courant ! C'est pourtant ce que nous propose le chef Matthieu Dupuis Baumal (étoilé pour la table *L'Art*, elle aussi située dans le château de la Gaude), accompagné du chef japonais Kazunari Noda, avec la *Brasserie Le K*. Adossée au restaurant gastronomique japonais *Le Kaiseiki*, la *Brasserie Le K* offre aux amoureux des saveurs asiatiques subtiles, une version lounge de cette cuisine, dans une ambiance feutrée, signée par le décorateur aixois Olivier Frémont. Au beau milieu de ce jeu délicat d'ombres et de lumières trône un hélicoptère vêtu de paillettes et de plumes d'autruche rose – *Lilicoptère*,

Photos : DR

œuvre de Joana Vasconcelos et coup de cœur de Didier Blaise, le propriétaire du château. Surprenant... La carte de cet « izakaya » – bistrot japonais – chic offre une grande diversité de dégustations japonaises mais aussi françaises. Côté Japon, installés dans de cosy fauteuils de style « modern vintage », vous pourrez déguster une offre snacking à se lécher doigts : tempura de crevettes, gyozas à la sauce ponzu, brochettes ou bouchées de poulet marinées. Quant aux incontournables des sushis, ils risquent de découvrir ici une qualité que l'on ne déguste pas souvent en France ! On vous conseille en particulier les california rolls (8 pièces) au bœuf wagyu et avocat (32 €). La tendreté et la finesse de saveur de ce bœuf sont étonnantes. La maison propose aussi des assortiments de 20, 40 ou 60 pièces de sushis pour ceux qui souhaitent partager à plusieurs la richesse de ces créations (à partir de 55 €). Et

pour ceux qui souhaiteraient découvrir ou redécouvrir le bœuf de Kobé, ils pourront le déguster soit grillé sur l'hibachi (170 €), soit en « katsu sando » (sandwich), soit en california roll (32 €). Côté français, les chefs métamorphosent des « classiques » en des mets japonais. C'est le cas par exemple de ce « magret de canard laqué » accompagné d'une purée de céleri, de poires et de satay (44 €). Rarement magret fut aussi tendre... Ou ce ceviche de homard bleu à la mangue et à l'avocat (42 €). En dessert, à côté des mochis glacés (6 €), l'entremet chocolat noisettes et miso ou le cheesecake pamplemousse et sancho (12 €) méritent évidemment qu'on s'y intéresse de plus près. Menu midi, entrée-plat-dessert : 49 €. **V.S**

Brasserie le K. Château de la Gaude, route des Pinchinats, Aix-en-Provence. → www.chateaudelagaude.com

LA BOUTEILLE DU MOIS

ARMAGNAC

PM SPIRIT X DOMAINE D'ESPÉRANCE :
 UN « VERY SPECIAL » SPÉCIAL

Voici qui fera plaisir aux geeks de tous poils, ces obsessionnels de la rareté, de l'étrangeté, des techniques poussées à l'extrême, capables de disserter des heures sur les vertus comparées de l'alambic à colonne et du potstill (plutôt du potstill, d'ailleurs, tellement moins « indus' ») ou à se pâmer devant des bouteilles réputées pour leur concentration en esters (plus ça sent la mobylette, mieux c'est). Ils vont être servis à l'heure de l'apéro par le fruit de cette collaboration entre le domaine d'Espérance, valeur sûre de la région Bas-Armagnac, et PM Spirit, un importateur et embouteilleur indépendant bordelais basé à Brooklyn, à la profession de foi maximaliste. « *Nous ne vendons pas que des spiritueux. Nous partageons notre foi en l'authenticité et la tradition. Nous souhaitons bousculer le statu quo de l'industrie des spiritueux en collaborant avec des artisans qui perpétuent les traditions ancestrales de la fabrication des spiritueux. Et nous le faisons excellemment bien.* » Ça n'est pas faux. L'objet du délice ? Un VS (donc un petit jeune ayant légalement dû passer au moins un an dans les tonneaux) provenant de 5 fûts de folle blanche et de baco, des cépages locaux. Il a été embouteillé au degré naturel du fût, à 52,5°. Pas de réduction, pas de filtration, du brut ! Fruité, épicé, il a le feu sacré, ce pe-



tit ! Une fougue qu'on tempérera avec un trait d'eau pétillante et un glaçon (amis geeks, faites 5 minutes de cohérence cardiaque) ou qui anoblira un cocktail.

PM Spirit VS Overproof Armagnac, 58€. Quantités limitées, évidemment.
 → whisky.fr

EN BREF



“L'IZAKAYA DASSAI”

Après son *Abyss* doublement étoilé dédié à l'art du sushi, Yannick Alléno perpétue son histoire d'amour avec le Japon grâce à cet izakaya, l'équivalent de notre bar à vins national. Ici donc, place au saké avec de sacrées références mais surtout des plats traditionnels parfaitement exécutés, tels le black cod (32 €) ou le katsudon de porc (18 €). Sashimis et onigiris sont évidemment de la partie. Un vrai bonheur.

Beaupassage, Paris VI^e.

→ lizakaya-alleno.com



UN GOÛT D'ENFANCE

En démocratisant le cacao alors vendu en pharmacie, Victor-Augustin Poulain a fait beaucoup pour le goûter de dix générations d'enfants. À l'occasion du bicentenaire de sa naissance, la fameuse marque lance deux nouvelles plaquettes : un chocolat au lait qui fait « Mmmmm ! » et un chocolat au lait qui fait « Scrunch ! », rapport aux éclats de noisettes et au croustillant de crêpe dentelle qu'il contient.

→ À partir de ce mois, hypermarchés.