

vivrematch/saveurs



PIERRE ARDITI JOUÉ LE SOMMELIER **DE TAILLEVENT**

Depuis trente ans, la voix chaude de l'acteur résonne au milieu des boiseries de l'ancien hôtel particulier du duc de Morny. L'occasion de déguster un menu composé à partir de ses vins préférés. PAR EMMANUEL TRESMONTANT

Clos des Goisses 2005 du domaine Philipponat, un champagne vineux, taillé sur mesure pour souligner la finesse du tourteau au caviar.



C'est le seul restaurant où Serge Gainsbourg acceptait de mettre une cravate. Archétype de l'établissement français aujourd'hui en voie de disparition, Taillevent a inspiré le film d'animation « Ratatouille » dans ses moindres détails, les scénaristes des studios Pixar demandant même à Jean-Marie Ancher, directeur du restaurant depuis 1975, de prêter sa voix pour la version anglaise du film. Initié au vin par ses amis Jean Carmet et Jean Poiret, le jeune Arditi, lui, fut très vite fasciné par ce temple de la gastronomie française, dont les vénérables nectars, décantés à la bougie, subliment toujours une cuisine goûteuse exaltant les cuissons à la broche, les braisages, les poêlages, le gibier et les champignons...

Queues-de-pie, découpes et flambages en salle... Pierre Arditi et Le Taillevent ont en commun ce sens de la mise en scène théâtrale. Mais c'est d'abord l'amour du vin qui réunit ces deux monuments. Alors qu'il était dirigé par le légendaire Jean-Claude Vrinat (mort en 2008), Taillevent fut en effet le premier restaurant parisien à rompre avec l'hégémonie des vins de Bordeaux et à rendre hommage à toutes les régions de France à travers l'une des caves les plus prestigieuses de la capitale. Jusqu'à la fin décembre, on pourra succomber aux délices d'un menu d'except-

tion bâti à partir de vins sélectionnés par Pierre Arditi.

Amateur éclairé, l'homme n'est pas un buveur d'étiquettes, comme le prouve son choix du pouilly-fumé Silex de Didier Dagueneau ou du rare saumur-champigny Clos Rougeard, le plus grand vin rouge de la Loire, provenant d'une terre n'ayant jamais connu la moindre goutte de chimie depuis le Moyen Age. Pour chaque nectar, le chef Alain Solivères a su trouver le partenaire idéal, avec mention spéciale accordée au filet de chevreuil rôti aux noisettes, coing, cassis et potiron, imaginé pour sublimer les senteurs de truffe

noire de la côte-rôtie 2007 de chez Jamet...

« Je suis un papy du pinard », plaisante Arditi, qui possède 15 000 bouteilles dans sa cave. Il n'en

sait pas moins être homme de raison : « Je ne bois jamais seul, jamais avant de conduire, et jamais avant de jouer au théâtre. Pour moi, goûter le vin c'est goûter le monde, boire des paysages, aller à la rencontre de ceux qui l'ont façonné. »

Le comédien recherche l'ivresse de la vie, au sens baudelairien du mot, une extase, une joie, une légèreté, un état que seuls le vin et le théâtre sont capables de procurer. ■

Menu « Les 5 de Pierre Arditi », 395 euros.
Le Taillevent, 15, rue Lamennais, Paris VIII^e.
Tél. : 01 44 95 15 01. taillevent.com

L'acteur propose avec sa sélection de grands crus
**une extase,
une légèreté...**