

Spécial
vins161 grandes bouteilles
à moins de 10 euros
100 vins collectionnés
12 appellations au top

FOIRES AUX VINS

LE GUIDE COMPLET
DES TRAMÉS DE VIN

- 9 L'éditorial
de Franz-Olivier Giesbert
- 15 La chronique de Patrick Besson
- 16 Éditoriaux : Nicolas Baverez,
Pierre-Antoine Delhommais,
Didier Raoult

LE POINT DE LA SEMAINE

- 20 Le policier antisémite
qui « protégeait » le CRIF

FRANCE

- 34 Ecologistes : la princesse,
la chouette et les crocodiles
- 44 Brèves

MONDE

- 46 Le dernier opéra
de Wassyl Slipak
- 52 Le magasin préféré des dictateurs
- 58 Brèves

SOCIÉTÉ

- 60 C'est le plus vieil escroc
en liberté
- 66 De quoi meurt-on en France ?
- 68 Brèves

ÉCONOMIE

- 70 Mingpo Cai : « Je suis un produit
du terreau français »
- 76 Brèves

SCIENCES

- 78 Et si l'altruisme était inné ?

CULTURE

- 80 L'affaire Hannah Arendt
- 86 Nancy, l'année du cochon
- 88 Une dope, un Reich, un Führer
- 90 « Albert le Magnifique »,
de Brigitte Benkemoun
- 91 Les meilleures ventes de livres

- 92 Folk : dans la famille Arad,
je demande la fille
- 94 « Ben-Hur » : touche pas à mon
péplum
- 95 « Voir du pays » : « la grande
muette » dans le grand bassin
- 96 Brèves

TENDANCES

- 98 Biennale des antiquaires :
une nouvelle ère
- 102 Quatre pépites de la joaillerie
- 104 Evasion : la Chine côté side-car
- 106 Auto : Porsche 718 Boxster
- 108 Désirs d'automne
- 110 Golf : The Evian Championship,
tout pour les jeunes
- 120 Gastronomie : les Chanove font
la paire
- 122 Mots croisés et bridge

TENDANCES GASTRONOMIE THE EVIAN CHAMPIONSHIP

À LA CARTE par Thibaut Danancher

DEMANDEZ
LE MENU...

La table

La 11, située
dans un coin avec
vue d'ensemble
sur la salle.

Le plus

La terrasse
ombragée avec
son époustouflant
panorama sur la
chaîne des Voirons.

Le plan B

Raphaël Vionnet,
43, avenue du
Général Leclerc,
Thonon-les-Bains
(Haute-Savoie).
04.50.72.24.61.

Jean-Marie (à dr.)
et Hubert Chanove,
un joli tandem
père-fils au pays
de la framboise.

Les Chanove font la paire

Qu'on l'aime, cette douce France ! Celle de nos campagnes où on s'aventure le cœur gonflé par l'espoir de dénicher la perle rare. On ne la trouve pas toujours – et c'est tant mieux ! –, mais quand on tombe dessus, nos yeux (re)deviennent ceux d'un enfant bercé par l'insouciance. Ce fut le cas à Machilly, bucolique village

savoyard d'à peine 1 000 âmes, perché à deux pas de la Suisse, à trente minutes d'Evian. Il y a là un tandem père-fils tenant le haut de la casserole.

Vingt-huit ans après avoir planté ses couteaux dans ce qui fut la capitale de la framboise des années 50 à 80, Jean-Marie Chanove, 59 ans, forme depuis

mai 2014 un épatant duo avec son fiston Hubert. Le garçon de 27 ans a aiguisé sa lame dans les plus belles maisons de l'Hexagone – Jean Sulpice à Val-Thorens, Arnaud Donckele à Saint-Tropez, Troisgros à Roanne... –, avant de revenir au bercaïl.

Le soir de notre dîner au Refuge des gourmets, l'arc-en-ciel de tomates – noire de Crimée, green zebra, roma, ananas – en faisait voir de toutes les couleurs au carpaccio de saint-jacques. La lotte coiffée de zeste de citron vert s'encanaillait de groseilles. La fricassée de homard en pinçait pour les girolles, les fleurs de ciboulette et la marjolaine. La farandole de légumes du jardin fondait devant le sorbet poivron-ramboise. Le pigeon de Vendée en deux services – le filet cuit sur le coffre et les cuisses confites – se sentait pousser des ailes avec la variation de carottes – purée, crues et cuites –, les girolles et une poudre d'orange. Pour le bal des douceurs, la tarte à la framboise ramenait sa fraise pour le crémeux citron.

Jean-Marie et Hubert Chanove n'ont pas fini de faire la paire ■ Le Refuge des gourmets, 90, route des Framboises, Machilly (Haute-Savoie). 04.50.43.53.87. Menus : 28 € (déjeuner), 40, 48, 68, 78 €. Carte : de 60 à 100 €.

PIGEON, VARIATION DE CAROTTES,
GIROLLES, POUDRE D'ORANGELes secrets de Jean-Marie
et Hubert Chanove

On vide le pigeon, on l'habille, on le laisse quinze minutes à température ambiante. On le fait rôtir à sec dans une poêle à feu vif trois minutes de chaque côté pour brûler légèrement la peau. On retire les cuisses, qu'on met à confire dans une cocotte en fonte à couvert avec de la graisse de foie gras au four deux heures à 90 °C. On cuit le coffre du pigeon dans un plat en verre à découvert au four quinze minutes à 72 °C.

Le produit

Le pigeon provient de l'élevage de la famille Robin, à Maché, en Vendée. Chaque pièce pèse environ 600 grammes. En bouche, il déploie de douces notes de noisette en offrant une très belle mâche.