

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

C'est une très vieille histoire qui débute en 1525, quand est bâti, dans le Médoc bordelais, le village de La Lagune, qui deviendra une exploitation viticole vers 1587. Aujourd'hui, on ne présente plus Château La Lagune, grand cru classé, mais on connaît moins son petit frère, Moulin, qui doit son nom à un authentique moulin semblant veiller sur les ceps. Caroline Frey, à la fois propriétaire et œnologue du domaine, nous invite à découvrir un vin qui privilégie le merlot (60 %), élevé douze mois en fûts de chêne, à la robe rubis, presque violette. En bouche, il va vous régaler, d'autant qu'il n'est pas utile de le conserver des années en cave avant de se faire plaisir, et que son prix raisonnable vous permet de toucher aux plus belles caractéristiques du Médoc, avec ce cru élaboré dans le même souci de perfection que son aîné. **Nicolas Charbonneau**

Moulin du Château La Lagune, haut-médoc, 19,20 €.



ON Y VA POUR LE TERROIR DES YVELINES

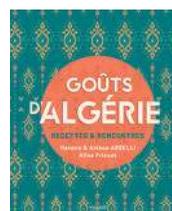
Le cresson de la ferme de La Haye, aux Mureaux, le foie gras de la ferme du Loup ravissant, à Bazainville, ou encore les fromages (photo) fournis par Ludovic Bisot, meilleur ouvrier de France, à Rambouillet... Autant de produits originaires des Yvelines que le chef Laurent Trochain utilise pour concocter la cuisine à dominante végétale de son restaurant étoilé « Numéro 3 » (menu à 78 euros). Et nombreux sont même les habitants de la région à s'étonner des trésors ultra-locaux que cet expert du terroir francilien dégote parfois à quelques minutes de chez eux. Comme, très bientôt, les asperges de la ferme de la Noue, à Flexanville. De belles assiettes contemporaines et délicates, à découvrir en pleine campagne, à une quarantaine de minutes de Paris seulement. **R.D.**

« Numéro 3 », 3, rue du Général-de-Gaulle, Le Tremblay-sur-Mauldre (Yvelines).



LIVRE À DÉVORER « GOÛTS D'ALGÉRIE »

Né en Kabylie, le journaliste Rachid Arhab exprime un sentiment répandu sur la gastronomie algérienne : « J'ai toujours eu l'impression qu'il y avait la Tunisie, le Maroc et, au milieu, l'Algérie, comme un trou. » Aux côtés de l'historien Benjamin Stora ou du romancier et cinéaste Mehdi Charef, il fait partie des huit personnalités originaires de ce pays qui témoignent dans ce livre signé par la cheffe Hanane Abdelli, fondatrice du restaurant Mama Nissa (Paris 2^e), et sa mère, Anissa. Pour faciliter l'accès à cette cuisine, l'ouvrage a la grande qualité de prendre son temps pour expliquer clairement son origine, détailler ses ingrédients ou ses bases, telle celle consistant à faire soi-même sa harissa. Puis il déroule 60 recettes, toutes riches en saveurs variées, et beaucoup plus légères que ce que l'on imagine. Et qui mettent l'eau à la bouche, grâce aux photos d'Aline Princet, à l'image de cette « chorba frik » (photo), une soupe de blé vert et d'agneau, de cette « beraniya », un ragoût de viande parfumé aux épices, ou encore de cette « rechta », un plat de pâtes au poulet typique de l'est du Maghreb.



Avec ce livre alléchant et joyeux, si l'Algérie n'avait qu'un seul goût, ce serait celui du bonheur! **R.D.**

« Goûts d'Algérie », de Hanane et Anissa Abdelli, photos Aline Princet, Mango Éditions, 204 p., 31,95 €.