



## édito Vendanges en vert

Il y a quelques années encore, le vin naturel, ou biodynamique, était perçu par le corps viticole comme une déviance plus ou moins qualifiée d'hérétique. On accusait ses tenants de s'adonner à la sorcellerie à cause de leur mystérieux enthousiasme pour les cycles lunaires, les montées de sève et les ablutions de valériane sédative. Pour reprendre la conclusion de Gérard Margeon dans sa rubrique « leçon de vin », les uns réagissaient à cette mise au ban en se radicalisant, tandis que d'autres choisissaient de dissimuler. A présent, et c'est le chef sommelier des restaurants d'Alain Ducasse qui le dit, « leur démarche est validée », et les voix détractrices se font de plus en plus rares. Nous avons donné la parole au propriétaire du **Château** Le Puy, un domaine mythique au sol jamais souillé par l'intrusion chimique, et qui nous régale de ses bordeaux simples, limpides, délicats, rafraichissants... Côté cuisine, Pierre Jancou raconte comment vins d'artisans et vinaigres marchent main dans la main, avec à la clef quelques recettes italiennes de son cru. Maître Tseng a confié ses thés rares au bon sens halieutique du chef Gaël Orioux, ancien plongeur devenu l'un des meilleurs porte-parole des damnés de la mer. Enfin, nos moissons d'automne vous conduiront entre Manhattan et Brooklyn, un voyage qu'il faudra poursuivre en dégustant l'extraordinaire pastrami du charcutier parisien Michel Kalifa. A tous, bonne rentrée.

J.-C. Amiel.

Sandrine Giacobetti