

LE FIGARO · fr

Un chef, 10 vins : Gérald Passédat

Publié le 10/08/2013 par **Estérelle Payany**



Photo : Richard Haughton

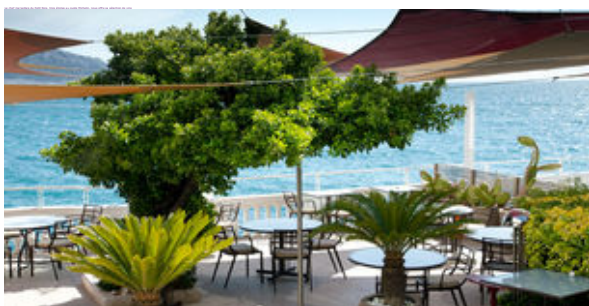


Photo : Richard Haughton

Que ce soit au **Petit Nice**, son bateau-amiral posé dans une anse bénie

des Dieux, ou au **MUCEM** flambant neuf dont il assure avec brio toute la restauration, du snacking au bistrot chic en passant par le self revisité, **Gérald Passédat**, le plus marseillais des trois étoiles, trace sa route. Entre terre et mer, le regard tourné vers le large, il définit une cuisine solaire, pleine de légèreté et d'enthousiasme. Avec **son sommelier Stéphane Mesnier**, il nous fait partager la subtilité de ses accords mets et vins favoris. Son souhait : **des vins les plus naturels possibles pour accompagner sa cuisine franche, directe et vive.**

- **Château Revelette** « Pur » blanc, 2012 Une belle fraîcheur pour ce **vin naturel sans soufre**, à base d'**ugni**, sans prétention et bien troussé. Servi à 10°C, il sera parfait avec une friture de petits poissons, en entrée ou à l'apéritif.

- **Domaine Hauvette**, Les **Baux de Provence**, « Petra » rosé Un vin cultivé en biodynamie, qui réunit le **cinsault** pour la finesse, le **grenache** et une pointe de **syrah** pour la rondeur. Avec le tourteau aux épices, on retrouve le même équilibre du sucré et de l'épicé.

- **Domaine de Trévallon**, blanc 2010



Photo : Jean Fondacci

Un assemblage original de **roussanne**, **marsanne**, et **chardonnay** au nez de verveine et de pêche-abricot, souligné d'une pointe d'épices. À la dégustation, il prend de l'ampleur, avec des arômes de miel et d'amandes, qui permettent d'assurer face à un plat riche et complexe comme le **loup Lucie Passédat**. Fraîcheur, complexité et équilibre se retrouvent tant dans le plat (dont la sauce comporte entre autres citron, huile d'olive et truffe) que dans le vin.

- **Domaine Coche-Dury**, Meursault 2005 Le "pape" du **Meursault** produit une merveille de vin brioiché, jouant entre l'équilibre et la tension. Face à lui, il faut un plat de contraste, comme le **denti farci à la chair de poissons et de légumes au jus de viande.**

- **Domaine Prieuré-Roch**, **Nuits-Saint-Georges** Premier Cru Vieilles Vignes, 2006 Un vin naturel, sans un gramme de sucre, fait avec passion. La vinification est extraordinaire de finesse. Il peut escorter avec panache **la dorade Tante Nia au jus de légumes confits émulsionné.**

- **Château Le Puy**, Bordeaux **Côtes de Francs**, 2009 C'est un peu le petit frère du Prieuré Roch, mais sur Bordeaux : la même vision du vin de grande qualité ! Avec le homard au jus de rouget, ce millésime solaire apporte **une grande fraîcheur** et un bel équilibre. La note subtilement

sucrée du homard se marie parfaitement avec ce vin particulièrement aérien grâce à sa vinification.

- **Domaine de Marcoux, Châteauneuf du Pape** blanc, 2010 **La bouillabaisse** est servie chez nous **en deux services**, qu'il faut donc accompagner de deux vins bien différents. Ce Châteauneuf apporte la structure nécessaire pour supporter des saveurs intenses et tranchées comme les coquillages et la soupe de poissons de roche qui en sont les premiers paliers.

- **Domaine Vernay, Côte Rotie** Maison Rouge, 2006 **Pour le deuxième service de la bouillabaisse**, on "plonge" avec les poissons pochés dans le bouillon, les pommes de terre et une touche de rouille. **Il faut donc un vin élégant**, aux tanins assez fins pour ne pas agresser les chairs du poisson. On retrouve en finale des arômes d'épices qui prolongent subtilement le bouillon safrané, avec une belle fraîcheur propre au millésime.

- **Champagne Aspasia brut Rosé**, Ariston Père et Fils Une très grande complexité aromatique autour des fruits rouges, grâce à l'assemblage de **pinot noir**, qui apporte de la complexité, et de **pinot meunier** qui lui assure l'élégance de l'ensemble. Une noblesse qui permet de servir ce champagne à 8°C avec le glaçon aux fruits rouges et brousse du Rove, en toute complexité.

Le Petit Nice Passédat Anse de Maldormé Corniche JF Kennedy 13007
Marseille

Le Môle Passédat au MUCEM 1, esplanade du J4 13002
Marseille www.passedat.fr/

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/magazine-vin/o108444-un-chef-10-vins-gerald-passedat#ixzz2bpEYxqDq>