

►►► destes, dont il sait apprécier la qualité. Le connaisseur est capable de jauger « la main » d'un papier, le juste rapport entre son épaisseur et son poids. A coup sûr, il préférera un livre cousu à un livre collé. Il sera reconnaissant à l'éditeur qui aura suffisamment encré les lettres, ou prévu un rabat pour que la couverture du livre ne s'entrouvre pas trop. Il admirera la manière dont il lui aura fait oublier le vilain code-barres au second plat de couverture. De même, il appréciera une mise en page respectant les règles traditionnelles, un peu oubliées depuis l'abandon de la typographie au plomb : ce fameux « blanc qui parle » sur des typographes, désignant, sur une page, l'équilibre entre la surface blanche et la surface imprimée, auquel président des « nombres d'or ».

Même les livres les plus humbles fascinent. En contemplant une bibliothèque, il se passe de drôles de choses. « *Je trouve délicieux de me savoir entouré d'une sorte d'inventaire de ma vie*, explique Alberto Manguel. *J'aime découvrir dans des volumes presque oubliés des traces du lecteur que j'ai été un jour – griffonnages, tickets d'autobus, bouts de papier avec des noms et des numéros mystérieux, et, parfois, sur une page de garde, une date et un lieu qui me ramènent à un certain café, à une lointaine chambre d'hôtel, à un été d'autrefois.* » Le livre est un objet intime. On lit au lit, souvent, et dans des lieux très privés. « *J'ai cherché partout le bonheur, mais je ne l'ai trouvé nulle part, sinon dans un petit coin, avec un petit livre* », avouait au début du xv^e siècle le moine Thomas à Kempis, l'auteur présumé de la très austère *Imitation de Jésus-Christ*. Quel petit livre ? Quel petit coin ? Peut-être une petite pièce isolée, semblable à celle qu'évoque Proust dans *A la recherche du temps perdu*, « lieu de toutes celles de mes occupations qui demandaient une inviolable solitude : la lecture, la rêverie, les larmes et la volupté ». Tant qu'il y aura de ces bibliophages voluptueux et solitaires, les larves du même nom trouveront toujours des bibliothèques où dévorer de la colle et du papier. **B. F.**

LECTURES POUR TOUS

Essais

► *N'espérez pas vous débarrasser des livres*, de Jean-Claude Carrière et Umberto Eco (Grasset, 331 p., 18,50 euros).

Une discussion qui part dans tous les sens, formidablement érudite sans être ennuyeuse.

► *Une histoire de la lecture*, d'Alberto Manguel, (« Babel », 516 p., 9,50 euros).

Ouvrage personnel et savant, richement illustré, de l'écrivain canadien d'origine argentine.

Beau livre

► *Bibliothèques : l'art de vivre avec les livres*, de Dominique Dupuich et Roland Beaufre (Chêne, 35 euros).

Une visite instructive chez des passionnés, décorateurs, stylistes, écrivains, journalistes, etc.

Revues

► *Plume*, le magazine du patrimoine écrit, trimestriel, 8 euros.

Une superbe iconographie et des articles variés qui vont bien au-delà de la bibliophilie.

► *Le Magazine du bibliophile*, mensuel, sur abonnement (63 euros pour 10 numéros). Sans concurrent direct, le seul magazine spécialisé reparait, érudit sans être élitiste.

Les caves à manger

Mon caviste est à croquer

Ici, la dégustation des crus s'accompagne du grignotage de mets toujours destinés à mettre le vin en valeur. Lieux exquis et mode.

On les appelle des « caves à manger ». Le nom est laid, le concept, exquis. C'est mieux que l'inverse. Ce ne sont pas des bars à vins : leur activité principale n'est pas la restauration, mais bel et bien la vente de bouteilles. Un magasin, une boutique, un commerce, appelez-le comme vous voulez, où l'on peut grignoter en prenant un verre. Souvent simple (charcuterie et fromages, essentiellement), la chère peut être plus élaborée, mais toujours destinée à mettre le vin en valeur. L'idée consiste plus à faire une pause rapide et sympa pendant ses courses (je m'arrête un quart d'heure grignoter chez mon caviste) qu'à aller y déjeuner. D'ailleurs, beaucoup sont fermés au dîner, puisqu'ils ont des horaires de magasin et non de restaurant. Nouveau ? Pas vraiment. A Paris, le précurseur est sans doute Le Verre volé, rue de Lancry, dans le X^e arrondissement, ouvert depuis une dizaine d'années. Mais la mode se répand comme une traînée de... vin. Pour cause : rien de tel pour mettre les crus en situation que de les faire goûter aux clients ; rien de tel, donc, pour développer les ventes. Et pour diversifier les acheteurs. « *Quand je n'étais que caviste, j'avais, comme toute la profession, une clientèle composée à 80% d'hommes*, se souvient Philippe Catusse, du Chateau ivre, à Béziers. *Depuis qu'on peut aussi manger, la proportion est tombée à... 40%!* » Les femmes, les jeunes et une population rebutée par les laïus parfois nébuleux ou « exclusants » des cavistes traditionnels se sentent plus à leur aise une assiet-

te à la main. Idem chez Sophie Grelloux, au Vin se livre, à Paris. « *Nous sommes ouverts toute la semaine, mais nous ne proposons à manger que du vendredi soir au dimanche midi*, dit-elle. *Ces jours-là, nous avons plus de familles, des gens de passage qui se baladent sur la Coulee verte et ne se seraient pas arrêtés chez un caviste normal.* » Installé à Lille, patron d'Au Gré du vin, le Tou-

Sélection



Original

Le Décanteur

Bruno Guarnieri propose des vins originaux : français (Languedoc, Loire, Jura...), étrangers (grecs, roumains...), bio, traditionnels... Côté table, dix couverts, pour savourer d'excellents produits de Méditerranée (3,50 à 18 euros), deux vins au verre qui changent chaque jour (3,50 euros).

Nombre de références : 450

Adresse : 62, avenue Henri-Ginoux, 92120 Montrouge.

Tél. : 01-46-54-35-56.

www.le-decanteur.fr

Horaires : de 10 h 30 à 20 heures du mardi au samedi.

Droit de bouchon : aucun.

⊕ L'originalité des vins.

⊖ Pas très visible depuis la rue.

Photos : DR

lousain Paul Sirvent y voit la possibilité d'amener sa clientèle à faire des découvertes : « *Je ne propose que des vins du Languedoc, du Roussillon et du Sud-Ouest. Dans le Nord, ce n'est pas facile de convaincre avec ces vins-là. Le fait de proposer à manger aide à les faire connaître et apprécier, c'est primordial.* »

En cuisine, à chacun son style : simples planches de charcutailles ou plat du jour, voire une vraie carte pour les plus organisés. Mais il y a aussi des points communs : on retrouve souvent les foies gras et les saumons fumés de chez Barthouil, ou les salaisons basques de Louis Ospital. Excellents fournisseurs, au demeurant, mais il est dommage de tomber partout sur les mêmes produits. La recherche du « solide » vient en annexe pour ces professionnels, qui passent plus de temps à prospecter les meilleurs vigneron. Et n'ont aucune intention de ne devenir « que » des bars à vins. Au Décanteur, à Montrouge, Bruno Guarnieri reven-

ACTUEL

EGMONT LABADIE, AUTEUR ET BLOGUEUR
([HTTP://TERREDEVINS.COM/BLOGS/ZINZINSDUZINC](http://terredevins.com/blogs/zinzinsduzinc))

« Un concept parfait pour l'époque »

► « En enquêtant pour mon premier livre, *Les Zinzins du zinc* [éditions Fleurus], je me suis aperçu qu'il existe en France presque autant de caves à manger que de bars à vins. Un concept adapté à notre époque. Les gens ont envie de tester avant d'acheter. Ce sera l'objet de mon prochain livre, à paraître en juin aux éditions Dakota. On reconnaît les meilleurs à leurs prix raisonnables (3 à 6 euros pour des verres de 12 à 14 centilitres), à leur belle verrerie (Schott, Spiegelau) et à la conservation des vins avec des systèmes adaptés pour éviter qu'ils ne s'oxydent (VacuVin ou Enomatic). Mon coup de cœur : Le Rhône en bouche, dans le IX^e. »



TRADITIONNEL

FRANÇOIS BERLÉAND,
COMÉDIEN

« Rien ne vaut le contact avec le vigneron »

► « Si j'aime les bars à vins, je ne vais pas chez les cavistes. J'achète mes bouteilles en primeur ou chez les vigneron. Certains lieux sont beaux, comme les caves Legrand, rue de la Banque, à Paris, mais rien ne remplace le contact avec les vigneron. On peut aussi y goûter avant d'acheter! Mes préférences? Bordeaux rouges et bourgognes blancs. A Bordeaux, j'aime les vins de la famille Cazes : le pauillac Château Lynch-Bages, le saint-estèphe Les Ormes de Pez... En Bourgogne, les vins de chez Drouhin. J'ai un faible pour les chateaufort-du-pape blancs et, en Languedoc, les vins de Daumas Gassac et de Puech-Haut. »



dique la fermeture à 20 heures. « *Nos clients viennent boire un verre après le travail, observe-t-il. C'est un point de ralliement avant de partir dîner ailleurs, ou de rentrer*

à la maison en ayant acheté de quoi composer un repas, du petit en-cas jusqu'au cassoulet! Mais nous sommes d'abord des cavistes. » Des cavistes à croquer. **Hélène Piot**



Culturel

Le Vin se livre

Passionnées, Sophie Greloux et Isabelle Raimond ont quitté l'édition pour ouvrir une cave-librairie. S'y côtoient leurs coups de cœur livresques et vinicoles. Près de cinq vins au verre le week-end (3 à 5 euros), et assiettes de charcuterie ou fromages (9 euros).

Nombre de références : 90

Adresse : 36-38, allée Vivaldi, 75012 Paris.

Tél. : 01-43-40-59-45.

www.levinselivre.com

Horaires : du lundi au samedi 20 heures ; dim. 11 à 15 heures.

Droit de bouchon : 3 euros.

⊕ Terrasse sympa.

⊖ Grignotage le week-end.



Régional

Au Gré du vin

Bergerac, irouléguy, côtes-de-duras ou du marmandais... Bienvenue chez les ch'tis, dans le Ch'ud-Ouest. Originaires de Toulouse, Patricia et Paul Sirvent professent à grand renfort d'assiettes apéritives en journée (6 euros), de repas développés le midi (30 euros).

Nombre de références : 550

Adresse : 20, rue Péterinck, 59000 Lille.

Tél. : 03-20-55-42-51.

Horaires : du mardi au samedi 10 h-19 h 30 ; dimanche midi.

Droit de bouchon : 5 euros.

⊕ Belle maison typique du Vieux-Lille.

⊖ Une seule région viticole.



Convivial

Le Chameau ivre

Axé sur les crus du Sud, Philippe Catusse propose 20 à 25 vins au verre (2,50 euros). La cave s'ouvre au grignotage dès midi (formule à 12 euros : quatre ou cinq tapas, verre de vin, café) et ne désemplit plus. Les habitué(e)s savourent cahors ou corbières.

Nombre de références : 3000

Adresse : 15, place Jean-Jaurès, 34500 Béziers.

Tél. : 04-67-80-20-20.

Horaires : du mardi au samedi, de 10 heures à minuit.

Droit de bouchon :

de 7 à 15 euros.

⊕ Terrasse sympa.

⊖ Droit de bouchon cher.



Bobo

L'Épicerie du Père Claude

Près de la brasserie Le Père Claude, ce tout nouveau lieu est d'abord une belle épicerie design. La cave s'enorgueillit de belles références en sancerre ou ladoix. Copieux déjeuner en table d'hôtes facturé 25 euros, mais on peut grignoter simplement toute la journée.

Nombre de références : 60

Adresse : 4, rue du Général-de-Castelnau, 75015 Paris.

Tél. : 01-47-34-04-04.

Horaires : sept jours sur sept, de 10 à 23 heures.

Droit de bouchon : aucun.

⊕ L'amplitude horaire.

⊖ Pas de droit de bouchon.