

LesEchos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



L'ADIEU AU BUREAU

Des centaines de millions de travailleurs viennent de découvrir le télétravail. Mais certaines firmes fonctionnent déjà en réseau, sans siège social, hors les murs. Un avenir radieux... ou pas ?

SOCIÉTÉ

Devenir retraité à moins de 40 ans

PORTRAIT

Prolifique Amalric par Philippe Besson

LEADERSHIP

Jacinda Ardern, surdouée de la politique



Code Etude ACPM

LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » S'EST FAIT LIVRER

LE BRANDEVIN, DÉLIT D'INITIÉS

En vingt-cinq ans, ce bistrot de quartier est devenu un pilier de ce coin tranquille du XVI^e, entre Auteuil et Passy. Fin avril, *Le Brandevin* lançait sa vente à emporter avec une carte resserrée mais variée entre spécialités maison et plats du jour. Au menu de confinement, terrine de queue de bœuf, blancs de poireaux, filet au poivre... et son célèbre steak tartare, dont une bouchée suffira aux habitués pour se remémorer « la vie d'avant ». S'il reste, à la câpre près, fidèle à celui que l'on dégustait sur place, on regrette malgré tout l'absence de la conviviale bande à Denis. **Mariana Reali**

COMBIEN : entrées entre 7 et 10 €, plats entre 15 et 21 €. À emporter et en livraison.

C'EST OÙ : 29 rue du Docteur Blanche, 75016 Paris. Tél.: 01 42 24 19 33. www.lebrandevin.fr

ISSA AU JOUR LE JOUR

D'ordinaire, les familiers du quartier Mouffetard, dans le V^e arrondissement de Paris, apprécient les délicats makis avocats et légumes, le tataki de thon sauce ponzu ou le kara-aguê de poulet au saké, gingembre et coriandre proposés par ce bistro moderne où officient le gérant Nathaniel Auda et le chef Isamu Motoda. Depuis quelques semaines, ils mettent un point d'honneur à continuer à régaler leurs clients de bentos (viande ou poisson) à emporter, simples et à petits prix. Par exemple saumon mariné miso, lieu noir panko sauce tartare



ou suprême de poulet crème de miso. Et, en accompagnement, semoule, concombre et anchois, julienne de daïkon et betterave, soupe miso bouillon de poireaux et poireaux grillés ou riz avec edamame et dashi. **Claude Vincent**

COMBIEN : menu bento à emporter à 11,90 €. Tous les jours de 11 h à 13 h 30.

C'EST OÙ : 4, rue du Petit Moine, 75005 Paris. Tél.: 0177 32 24 82.

TOP 5 LES MEILLEURS CORNICHONS

01 LES PLUS RÉFÉRENTS

Maison Marc cultive en Bourgogne, à Chemilly-sur-Yonne, ses propres cornichons avant de les travailler en différentes recettes et de les distribuer dans toute la France. Le tout sans herbicide, pesticide ni conservateur. Parmi eux, des extra-fins croquants, frais, légèrement vinaigrés... Du bel ouvrage, 100% français. www.maisonmarc.fr

02 LES PLUS NAME-DROPPING

Cornichons du Val de Loire récolte 2018, vinaigre d'Orléans, sel de Guérande... offrent certes un joli discours, mais aussi une belle complexité aromatique à

ces pickles confectionnés par Martin Pouret (10,05 € les 670 g). **La Grande Épicerie de Paris :** www.lagrandeepicerie.com

03 LES PLUS CROQUANTS

Le moutardier Edmond Fallot vaut aussi pour la qualité de ses cornichons extra-fins (5,50 € les 340 g) dont le croquant offre une résistance rare. Sans parler de leur goût légèrement acidulé. Avis aux amateurs. **Edmond Fallot : 16, rue de la Chouette, 21000 Dijon.** www.fallot.com

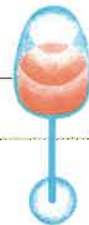
04 LES PLUS AIGRES-DOUX

Pour Jardin d'Orante, le chef Marc Veyrat signe une recette

de mini-cornichons doux au vinaigre balsamique, tout en équilibre, presque gourmands (2,02 € les 350 g). **Galeries Lafayette Gourmet : 35, boulevard Haussmann, 75009 Paris. Tél. : 01 40 23 52 67.**

05 LES PLUS À LA RusSE

Des cornichons XXL en provenance de Pologne, préparés dans une saumure peu salée enrichie d'arômes, qui leur donne des notes particulièrement acidulées. C'est la préparation « malossol », dont Petrossian fournit un bel exemple (11,50 € les 910 g). www.petrossian.fr **Jérôme Berger**



LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANCIS PÉCRESSE LÉOUBE, LE BEAU CAP

C'est une terre antique de grands pins, de vignes nobles et d'oliviers râblés, s'étendant en pente douce, entre mer et collines, comme le rivage rêvé d'un pays de cocagne. Un paysage de contrastes, aux cent nuances de verts, d'ocres et de bleus. Un conservatoire de senteurs, au gré des saisons, de bruyères blanches, sauges et myrtes, de fleurs de vigne, de lavandes fraîches, puis de figues mûres et d'olives chaudes. À un souffle de vent de Brégançon figure de proue de Bormes, le cap Bénat est l'un de ces rares sites naturels que quelques esprits sages ont su préserver de la folie des hommes. Sur cette avancée de terre en Grande Bleue, bien peu de domaines viticoles ont eu le privilège d'élire domicile : le château Malherbe, le Clos Mireille et le château Léoube avec ses 70 hectares de vignes et ses 25 hectares d'oliveraies. De ces champs cultivés et de ses vastes pinèdes, un Lord de Sa Très Gracieuse Majesté, Anthony Bamford, héritier et bâtisseur de l'une des plus grandes fortunes du royaume, a fait une ferme modèle, un havre d'agriculture durable et respectueuse de l'environnement. Des sols travaillés, pas de pesticides ni de produits chimiques : les vignes sont cultivées selon les principes les plus rigoureux de l'agriculture biologique, avec pour horizon l'équilibre naturel de la plante. Ici, les moutons paissent librement entre les rangs de grenache et de cinsault, de syrah et de mourvèdre. C'est un berger du pays, au nom qui claque comme un titre de noblesse provençale, inspirant le profond respect comme l'attente de la plus haute exigence, qui veille sur le domaine viticole. Romain Ott ne cherche pas l'exubérance de la Provence mais l'élégance de beaux terroirs de schistes et d'argiles, baignés de soleil et balayés par le mistral. Ses vins, même les rosés, ne sont pas seulement dessinés avec précision et plein d'éclat, ils ont une personnalité, une race parfois. Si la cuvée Secret impressionne par son ampleur et son allonge, le rosé du Château séduit par son équilibre très réussi entre finesse et structure. Le joli gras du vin est rafraîchi par des subtils parfums de pêche blanche et d'agrumes. Léoube tient le bon cap. Château Léoube rosé, côtes de Provence 2019. 19 € TTC. www.leoube.com