# LE FIGARO MAGAZINE

SPÉCIAL ÉTÉ

NOTRE CAHIER JEUX ET BD DE 16 PAGES

BRIDGEMAN IMAGES

ALIÉNOR D'AQUITAINE, CATHERINE DE MÉDICIS, CATHERINE II DE RUSSIE, VICTORIA…

## CES REINES QUI ONT GOUVERNÉ LE MONDE

"FEMMES D'ÉTAT", LE LIVRE ÉVÉNEMENT D'ANNE FULDA

Victoria, reine du Royaume-Uni de 1837 à 1901.

AND : 5,50 € – CH : 6 FS – CAN : 9 $C – CZ : 160 CZK – D : 5,90 € – ESP : 6,0 € – GB : 6,50 £ – GR : 6,50 € – ITA : 5,50 € – MAR : 63 DH – MTQ/GLP : 7,0 € – NL : 5,90 € – PORT CONT : 5,50 € – REU : 8,50 € – TOM : 1 300 XPF – TUN : 16 TND – ZONE CFA : 3 900 CFA – BEL/LUX : 5,90 € (Le Figaro Magazine + Madame Figaro)

M 05918 - 2182 - F: 5,00 €

VENDREDI 19 ET SAMEDI 20 AOÛT 2022

LE CROC'NOTES DE LAURENCE HALOCHE

# MÉDITERRANÉO, À NARBONNE

*Au Château Capitoul, le restaurant de Valère Diochet associe un cadre élégant et une cuisine locale créative.*

Si vous êtes amateur d'œno-gastronomie, l'adresse du Château Capitoul figure déjà sur vos tablettes. Accoudé au massif de la Clape, au cœur des vignes de la famille Bonfils, ce récent domaine hôtelier s'est doté de deux restaurants. L'Asado est une brasserie où viandes et poissons grillés se dégustent sur la terrasse, avec vue sublime sur l'étang de Bages. Au Méditerranéo, le gastronome appréciera la table de Valère Diochet, connu dans la région. Il a officié pendant six ans au Château Les Carasses, près de Saint-Chinian, autre propriété du groupe Domaine & Demeure fondé par Karl O'Hanlon. Le Dublinois ne s'est pas trompé en lui permettant d'exprimer ici plus pleinement encore son talent. Le bon lieu au bon moment. Cet ancien de chez Loiseau, Savoy, Westermann notamment a de l'expérience et ce nouveau défi a rallumé le feu sacré qui l'animait en 2004 en ouvrant Le Pont aux Chats, à Strasbourg. La passion du métier chevillée au corps comme jamais, il propose une cuisine maîtrisée, sensible et franche qui lui ressemble. Sa créativité ne s'embarrasse pas de crâneries démonstratives. Le maître mot est l'élégance de la simplicité. Service décontracté. Salle (climatisée) à la décoration classique, mais rien n'est guindé. Six grandes fenêtres laissent entrer une nature que l'on retrouve dans les assiettes du chef qui s'*« adapte aux producteurs locaux, et pas l'inverse »*.

**TENDRE POULETTE D'ADRIEN**

Effet trompe-l'œil réussi pour l'olive à la chair de pois chiche et cumin, noircie à la cendre de cébette, huile d'olive du Moulin de Fabi, près de Carcassonne. C'est l'été, la pastèque snackée ou le thon rouge, taboulé de légumes croquants apportent leur fraîcheur. Les menus aux prix raisonnables invitent à découvrir des plats originaux qui ne détournent pas les goûts originaux : les crevettes du golfe du Lion se mangent du corps à la tête, les rougets de roche de Méditerranée cuits à la perfection ont cette belle peau croustillante que viennent aciduler des figues fraîches. La tendre poulette d'Adrien fond dans la bouche. L'explosion sereine des saveurs court jusqu'aux desserts avec une pêche et un excellent sorbet de tagette. Les accords mets-vins font cohabiter flacons du domaine et trouvailles. Quand le discret Valère promène en salle sa silhouette à la Tati, on rêve pour lui d'un jour de fête étoilé qui témoignera enfin d'une reconnaissance méritée.

**Avenue de Gruissan, 11000 Narbonne *(06.65.74.93.43 ; Chateaucapitoul.com)*. Menus : 45 € (déjeuner), 70 € (5 services) et 90 € (7 services), hors boisson. Ouvert du mercredi au dimanche.**

DANS LES VERRES...

## DOMAINE DE NIZAS LE CLOS – TERROIR BASALTE rosé 2021, Languedoc

Formé d'anciennes coulées de lave solidifiée, le terroir basaltique de Pézenas est réputé comme l'un des plus complexes de France. C'est pour en exprimer le véritable potentiel que le Bordelais François Lurton reprend Nizas en 2018. Élaboré à partir des jus issus de ce vignoble de 38 hectares, Le Clos rosé résulte de grenache (dominant), syrah, mourvèdre et carignan mariés seulement pour le meilleur. Dès le premier regard posé sur la robe pâle parée de légers reflets abricot, l'amateur ressent une impression de finesse qui se confirme par la suite. Le vin délivre des parfums de pêche et de fruits rouges. Distinguée, la bouche module le tempérament volcanique, s'extériorise avec panache, précise, suave, légèrement fumée. D'une texture caressante, fondante, elle s'éternise en bouche, saline, vive et salivante.
Une expérience unique et un pur délice estival. ***Valérie Faust***

**Prix : 12,60 € *(Vins-françoislurton.com)*.**

CAMILLE MARIE VAVOIRHIGHER, SDP