

Les carnets de Sonia

Brasserie Storig : une bière artisanale

A Schiltigheim, aux portes de Strasbourg, voici une brasserie artisanale comme on en rencontre qu'en Alsace... Et encore : il faut les chercher ! Installée dans un grand hangar, la Brasserie Storig - qui est d'abord une aventure de copains rassemblés autour de Gilles Le Quellec - produit différentes variétés de bières de belle qualité. Ni filtrées, ni pasteurisées, ces bières ont du corps, du goût, beaucoup d'imagination. Son concepteur? Albert Gass, un authentique maître brasseur de plus de 75 ans qui a passé le plus clair de sa vie à humer le malt et le houblon pour inventer des recettes originales. Ici, il s'en donne à cœur joie en fonction des saisons...

Brasserie Storig 15, rue Evariste Galois. 67300 Schiltigheim



La Vieille Renommée

En empruntant la route de la presqu'île de Crozon, vous ne pourrez pas manquer la *Vieille Renommée*, située en plein centre du Faou. Cet hôtel-restaurant de taille imposante (idéal pour les grandes réceptions !) n'en possède pas moins charme et caractère. Vous y trouverez une cuisine de tradition réalisée par Jean-Claude Camus : émulsion de Saint-Jacques et lotte au foie gras de Ploudaniel ; filet de bar sauvage à l'émincé d'artichaut ; tournedos Salers façon Rossini comme autrefois... Le tout étant mis en valeur par une carte des vins d'une rare richesse.

*11, place aux Foires 29580 Le Faou.
Tél. : 02 98 81 90 31 - www.hotel-beauvoir.com*



Le W : un air de Paris

Le Warwick a eu la bonne idée d'ouvrir pour les beaux jours un restaurant éphémère situé au huitième étage de l'hôtel. Ambiance décontractée et gourmande sur cette terrasse confidentielle qui offre une vue unique sur les toits de Paris avec toute une série de plats préparés au barbecue par le chef Dorian Wicart (saumon, turbot, homard...) et des suggestions de saison : Caesar Salad, hamburger tapenade-chèvre... Menu attractif à 29 €. Réservation indispensable.

*Hôtel Warwick
5, rue de Berri. 75008 Paris.
Tel. : 01 45 63 14 11*

Grande Réserve Brut de A. Devaux

Issu à 61% de Pinot Noir et 39 % de Chardonnay, ce brut sans millésime qui a attendu au moins trois années en cave, est un assemblage de plusieurs crus de la Côte des Bar, de la Côte des Blancs et de Vitry. Son nez élégant allie parfaitement le fruité du Pinot Noir à la finesse du Chardonnay et évoque les fruits mûrs associés à des arômes floraux. La bouche présente une attaque vive et une belle longueur due à un vin « mature ». Ce vin puissant évolue vers davantage de complexité, aussi bien au nez qu'en bouche, avec des notes légèrement vanillées et de sous-bois. A déguster sur un foie gras, des ris de veau ou un agneau aux giroldes.

*Veuve A. Devaux : 24 € chez les cavistes
la bouteille de 75 cl.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

