

Vendredi 13 mars 2026

VOTRE
WEEK-END
COMMENCE
ICI

+
SPÉCIAL TOURISME
REDÉCOUVRIR LA FRANCE
EN 12 DESTINATIONS

Week- Le Parisien end



LE GUIDE VERT,
UN MONUMENT
DU VOYAGE

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Il faut parfois (souvent) confesser son ignorance en matière viticole, surtout quand on entrevoit l'immensité de sa richesse et son histoire. Ainsi, quand on pensait connaître l'un des plus emblématiques domaines du Médoc, on en ignorait beaucoup, et d'abord l'origine de son nom ! Beaucaillou est en effet la contraction d'une expression née avec cette maison vers 1720, qui soulignait qu'ici, les ceps de vigne poussent sur les « beaux cailloux » de Saint-Julien. Depuis, c'est un château classé qui produit différentes bouteilles plus ou moins abordables, du Petit Ducru jusqu'au fameux grand cru. Le premier est une belle façon de découvrir un univers – le millésime 2022, par exemple –, un vin corsé, au nez de prune confite et de café moka, dont on dit qu'il a « le goût des dimanches entre amis ». **Nicolas Charbonneau**

Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou, Eugène Borie, saint-julien 2022, 31 €.



ON Y VA POUR CROQUER DU CROCO !

Pour ouvrir son café, Lacoste s'est associé à Riccardo Giraudi, entrepreneur et restaurateur aux innombrables adresses dans le monde. Ici, pas de gigantisme mais une soixantaine de places dans une ambiance chic et décontractée, façon club de tennis. À la carte, par exemple, des « crocoquillettes » (19 euros), interprétation plutôt réussie des coquillettes au jambon, ou un honorable club sandwich (22 euros) avec frites et salade. Ce sont cependant les pâtisseries qui retiennent l'attention : on fond pour les gâteaux individuels reprenant la forme du fameux polo (de 12 à 13 euros), tandis qu'avec son biscuit kadaïf, sa mousse à la pistache et son cœur au caramel coulant, c'est la version en forme de crocodile, emblème de la marque (14 euros), qui s'adjuge le match. **R.D.**

Café Lacoste, 16, avenue Franklin-D.-Roosevelt, Paris (8^e).



LE LIVRE À DÉVORER

« 100 PIMENTS À CULTIVER ET À DÉGUSTER : ÇA VA PIQUER ! »

Coup de cœur pour cette véritable encyclopédie du piment signée par Stéphane Bour, alias Inferno Peppers sur les réseaux, producteur de piment, dont il est une référence en France, et Ferdi Aupetit, créateur de sauces artisanales, spécialiste du sujet. On se laisse embarquer, dès la préface de Manu Payet en forme de lettre d'amour à ce produit. Comme l'humoriste et comédien le rappelle, cette plante désormais tendance dans l'Hexagone ne l'a pas toujours été. On aime aussi beaucoup la présentation d'une centaine de variétés (sur plusieurs milliers de piments existants) sous forme de fiches : photo, origine, histoire et description du fruit, utilisations possibles en cuisine, anecdotes... On apprend tout sur le Pepper X, réputé pour être le plus fort au monde, ou l'Érotica, dont la forme est aussi suggestive que son piquant est modéré ! Mais les chapitres qui les précèdent sont tout autant – voire plus – intéressants. Légendes autour du piment, rôle culturel, histoire de sa diffusion à travers le monde, usages, vertus, explications avec, même, des directives pour, peut-être un jour, gagner un concours de piment... Tout y est ! Si l'on ajoute de solides conseils pour le cultiver, des recettes et même une playlist (disponible sur Spotify) à écouter en tournant les pages du livre, certes, ça pique... mais on aime ça ! **R.D.**

« 100 piments à cultiver et à déguster : ça va piquer ! » de Stéphane Bour et Ferdi Aupetit, préface de Manu Payet, éditions Ulmer, 192 p., 22,90 €.