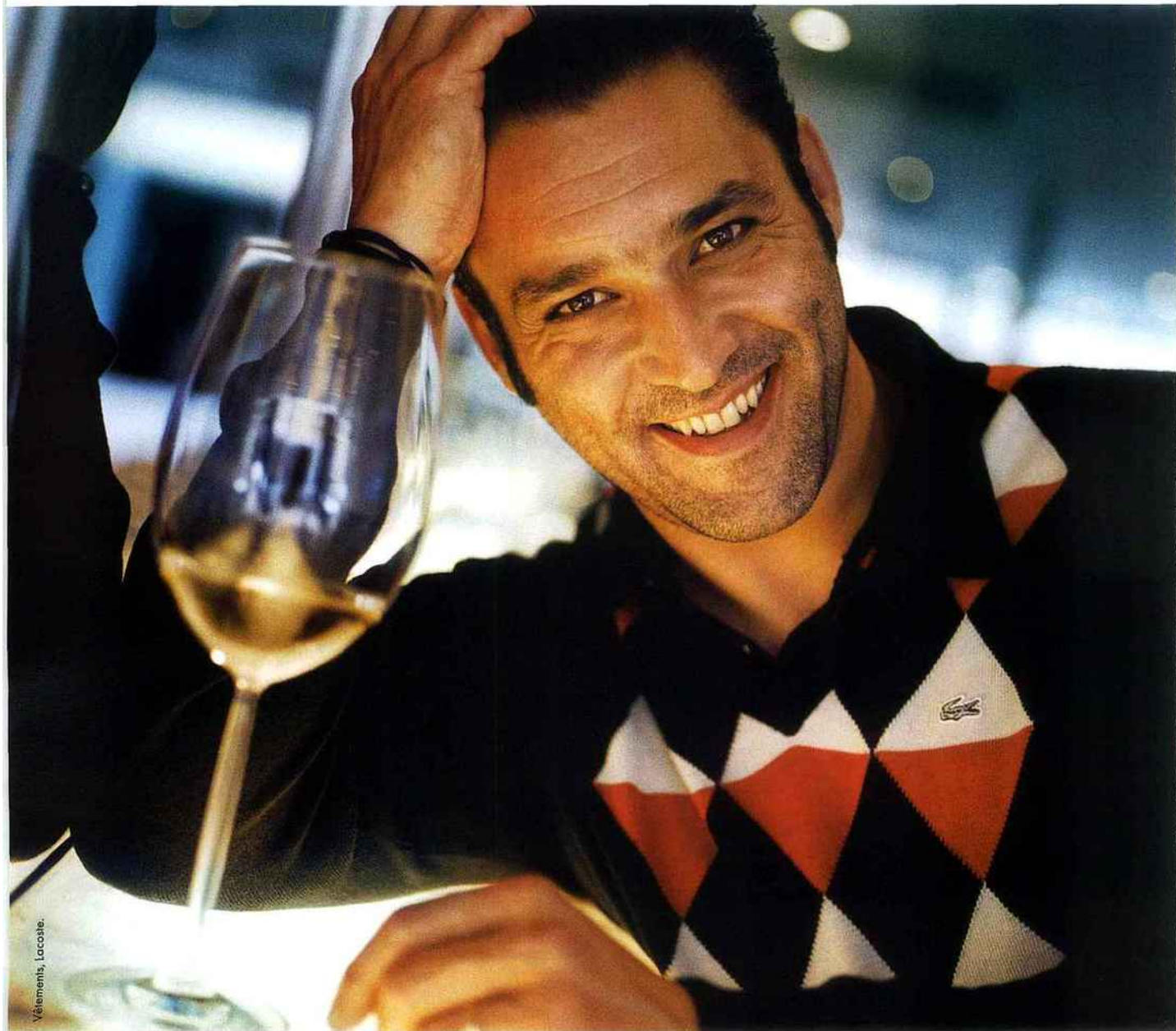


Côté cave



Vêtements, Lacoste.

JEAN-PIERRE MARTINS

Premier souvenir autour du vin ?

Vers dix-sept ans au Portugal, lors d'une fête, un verre de Vinho Verde. Un blanc pétillant. Un vin qui va avec tout et qui me reste cher. Je ne manque jamais de le faire découvrir.

Vous avez des origines portugaises ?

Mes parents sont portugais. Chaque année, nous retournons aux sources, dans un village charmant, à cinq kilomètres de Lisbonne. On y mange bien, on y boit bien. Entre la famille et les amis, les bons moments, je peux prendre cinq kilos en un mois ! Sinon mes parents habitent près de Sancerre, mon autre coup de cœur. Un vin fin, élégant, fruité. J'apprécie aussi ses voisins, Menetou-Salon, Quincy, avec un crottin de Chavignol.

photos Alain Longeaud
réalisation Frédérique de Granvilliers

Comme nous, vous avez été charmés par ce comédien, alias Marcel Cerdan dans le film *La Môme* d'Olivier Dahan, pour lequel Marion Cotillard vient d'être consacrée meilleure actrice aux Etats-Unis. En plus, il adore cuisiner et s'y connaît en vin. Tout pour séduire...

Vous êtes plutôt blanc ?

Pour les vins de cette région, oui, je les connais bien. Un de mes cousins est « enjambeur » sur les machines de récolte. Grâce à lui, j'ai fait beaucoup de caves. J'ai tellement de copains vigneron que je suis incapable de vous dire mes préférés pour éviter de me fâcher. Mais franchement, c'est partout un délice. J'ai aussi des copains à Villy, près de Chablis, un autre vin qui m'est cher, plus fruité que le Sancerre et formidable à l'apéritif ou avec un beau poisson grillé.

Vous semblez être très gourmand !

Ma famille m'a appris et transmis l'amour de la table. Enfant, je passais des heures en cuisine à regarder ma mère, mon père — il prépare les calamars sauce piquante comme personne ! — je mettais la main à la pâte. Nous adorons recevoir, régaler les gens qu'on aime. Et j'ai pris le pli, en tournée avec mon groupe de rock*, plusieurs fois j'ai assuré la cuisine pour vingt personnes.

Des plats portugais ?

Plutôt peu. C'est bizarrement à ma femme, Claire, franco-tchadienne, que ma mère a transmis ses recettes, comme le fameux « cozido », ou pot-au-feu portugais. Moi je suis très sucré-salé, magrets au miel avec de la coriandre, bricks à la feta avec du miel... Et ouvert à toutes les cuisines, notamment asiatique et indienne.

Et qu'aimez-vous boire en accompagnement de cette cuisine cosmopolite ?

Je suis très curieux. J'aime sortir des appellations les plus connues. Un Madiran avec une bonne viande grillée, un Côte du Rhône avec de la charcuterie, un Sancerre ou un Chablis avec un foie gras (le seul moment où je m'autorise un vin sucré, c'est le porto avec du roquefort), un Tavel rosé avec un méchoui, un vin de Loire avec un poisson. La France est un pays fantastique au niveau de la diversité, du choix proposé. Il y a aussi de très bons vins en Alsace, dans le Jura, en Languedoc-Roussillon, en Corse. Je suis moins connaisseur mais prêt à approfondir le sujet ! Parmi les vins étrangers, j'apprécie les Rioja, certains vins chiliens ou californiens, pleins de soleil.

Et les bulles ?

Je ne dis pas non à un très bon champagne, comme Ruinart, Jacquart... Mais j'apprécie aussi beaucoup les vins effervescents comme le Vouvray.

Pour la fête ?

Le Long Island Ice tea, un cocktail que j'ai découvert en allant mixer notre troisième album à Los Angeles. Quatre alcools blancs à dose égale — rhum, vodka, gin, tequila — avec du Coca-Cola et un soupçon de citron. Au finish ça prend la couleur de l'ice tea, d'où le nom.

* Jean-Pierre Martins est musicien. Il joue du saxophone et de la flûte traversière et fait partie du groupe Silmarils, créé au lycée avec des copains en 1989. Cela dure depuis 18 ans !

🍷 SES RESTAURANTS A PARIS

LE SENSING. La classe, un décor contemporain, et une cuisine créative et exquise. Le restaurant de Guy Martin, chef du Grand Véfour et triplement étoilé.

AUX SOURCES DU PASSE. Sublime cassoulet, décor incroyable de bric et de broc.

LE SAUDADE. Un restaurant portugais exquis où Pauleta, joueur vedette du PSG, se rend quand il a le mal du pays.

KOBA. Un japonais que j'adore.

BOFINGER. Une brasserie mythique avec un super cadre.

SON ACTUALITE

- > Tournage récent du film de Laetitia Colombani, *Mes stars et moi*, avec Catherine Deneuve, Emmanuelle Béart, Bernard Campan. Sortie prévue en octobre.
- > En avril, tournage aux USA d'un film de la réalisatrice Dabney Day. Premier rôle masculin.
- > Il vient de tourner le film sur « Coluche » d'Antoine de Caunes. Sortie prévue en novembre.
- > Projet d'un cinquième album avec son groupe Silmarils en 2008.

Merci à Sophie Jousseau et au chef Rémi Van Peteghem du Sensing pour leur accueil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

> ADRESSES EN P. 138



Jean-Pierre en compagnie de Rémi Van Peteghem, chef du Sensing.

🍷 SES VINS

CHATEAU BELLOT DE RAMEZAY, PREMIERE COTE DE BLAYE ROUGE 1999.
Le vin que j'ai choisi pour mon mariage. 5,70 € la bouteille, par 48, départ cave. En vente au domaine.

CHABLIS CUVÉE VIEILLES VIGNES 1999 NOEL POURANTRU ET JOSE RODRIGUES
Des petits producteurs très sympathiques. Un vin génial avec du foie gras, du chèvre. 8 € la bouteille départ cave. En vente au domaine.

CHABLIS GRAND CRU CHATEAU GRENOUILLE
Le top du Chablis. Tout seul ou avec une cuisine raffinée. 41 € la bouteille départ cave. En vente au domaine.

COTES DE PROVENCE CHARMES DES DEMOISELLES ROSE 2006 CHATEAU SAINTE ROSELINE
Un vin d'été facile à boire avec des grillades. 6,40 € la bouteille départ cave. En vente au domaine.

VOUVRAY FINES BULLES DE PHILIPPE BRISEBARRE (NON MILLESIME)
Un vin effervescent avec une vraie personnalité. Parfait à l'apéritif. 6 € la bouteille départ cave. En vente au domaine.

GATO NEGRO, VIN BLANC CHILIEN DE LA VINA SAN PEDRO
Super rapport qualité-prix. En vente chez Auchan, Cora, Leclerc, Atac et Système U. environ 3,90 € la bouteille.