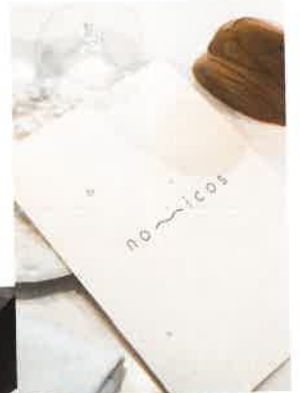


## Pigeon, foie gras et figues chez Nomicos

### LE CHEF

## Jean-Louis Nomicos

Ce Provençal d'origine, né en 1967, a été formé par Alain Ducasse, aux côtés duquel il a passé plusieurs années, notamment à Monaco. Il pose ses valises à Paris en 1997 et prend alors la tête des cuisines de *La Grande Cascade*, dans le bois de Boulogne, où il se fait remarquer en décrochant rapidement sa première étoile. En 2001, il arrive chez *Lasserre* où il reste neuf ans avant de s'installer chez lui, rue Bugeaud. Les sauces, les jus, les cuissons précises font partie du répertoire de ce chef aux bases solides et à la cuisine généreuse.



### LE VIN

## IGP Pays d'Oc L'Instant Rare Syrah-Viognier 2019 du domaine de Luc

Voici une découverte admirable. Cet assemblage syrah-viognier, tel qu'on peut en trouver en Côte Rôtie, est issu d'un vignoble situé aux pieds de l'Alaric, dans les Corbières. La fraîcheur et l'équilibre frappent d'entrée de jeu. Le vin est gourmand, juteux et exprime de très jolies notes de fruits rouges et noirs, avec un côté gourmand et digeste. Vendu moins de 8 euros, ce vin est une affaire qui ne demande qu'à passer à table.



### LES CLÉS DE L'ACCORD

Il est de ces accords qui s'imposent avec une évidence déconcertante et qui ne nécessitent pas de longs discours. Tout ici semble avoir été rassemblé pour s'harmoniser : le pigeon juteux et sanguin, la sauce salmis, relevée, la figue à peine rôtie et le foie gras réservent au vin un accueil en fanfare ! L'épice de sa syrah, les petites notes de fruits noirs et la pointe de fumé sont à la fête dans ce ping-pong de saveurs automnales.