

**RESTAURANT / BAR A VIN « BLACK AND WINE » À VILLENEUVE LES AVIGNON**



**C**æ qui surprend en pénétrant dans le Black and Wine c'est l'équilibre de la décoration, l'harmonie des formes et des couleurs, le stylisme contemporain qui se propage et se partage sans aucune réserve. La salle en est un parfait exemple mais cela s'étend aux deux terrasses de différents niveaux qui prolongent l'établissement et lui donnent un côté agréable en profitant de la végétation en place et de la déclinaison de la colline. Les deux terrasses avec leur bar extérieur sont magnifiquement habillées de teintes métalliques rehaussées ici et là de tâches vives d'un rouge éclatant. Un beau travail du talent du concepteur Philippe Guillet. Pour autant notre quête est de découvrir les jolis flacons sélectionnés par ce bar à vins et de savourer les mets alléchants qui doivent les accompagner. Mais déjà le lieu nous conditionne et nous promet un beau voyage au cœur des mets et des vins!

Frédéric Bissière n'en est pas à sa première affaire en matière de restauration. Il a déjà œuvré autour d'Avignon et vient de lancer ce lieu un peu hors norme qui séduit par son approche sélective. Il semblerait que le but recherché est de ne servir que de bons produits avec une intervention minimale. Ils doivent se suffire à eux-mêmes et seule une présentation adéquate, un service diligent, une ambiance chaleureuse les mettra en valeur. C'est ainsi que les assiettes rutilantes, particulièrement bien agencées n'ont d'équivalent que les verres choisis avec soins et servis avec tout l'art que demande leur aptitude à nous convertir.

Frédéric s'est adjoint les services de Brice, Chef formé à l'école hôtelière d'Avignon qui concocte avec élégance de bons produits présentés avec talents et de Vincent, sommelier-conseil formé à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, amoureux de son métier et très précis quant à ses recherches et ses choix.

Les formules de midi sont à 12,50 € pour le plat du jour et 16 € si l'on opte pour l'entrée / plat ou plat / dessert. Une ardoise propose de conséquentes salades, colorées et séduisantes de produits de la mer, au fromage de chèvre chaud, italienne ou un carpaccio de bœuf (13,50 €). Cinq viandes ou poissons de 16 à 18 €, filet mignon, faux-filet burger, saumon ou gambas. Tout cela est agréable sans fioriture excessive laissant le produit nous satisfaire par ses seules qualités.

Mais le lieu est surtout dédié au vin ! Une carte impressionnante est présentée par Vincent qui guidera votre choix si vous le désirez ! Il dispose d'une bonne connaissance des vins et peut vous amener musarder vers des valeurs sûres comme à la découverte de nouveaux arômes. Une centaine de références en bouteille et une quinzaine vendues au verre. Pour les déguster il convient de l'accompagner de quelques mises en bouches. Aussi le chef propose-t-il une belle assiette de charcuteries et fromages ou quelques tapas croquants et dorés, crevettes, supions, accras de morue, beignets de calamar. (6 €).

Les vins au verre vont de 3,50 € à 7 € pour la coupe de champagne Baron de Rothschild. Ils sont généreusement servis. Les bouteilles sont à des prix très raisonnables pour leur niveau de qualité : De 13 à 70 €. Provence Languedoc et Vallée du Rhône y sont bien représentés mais il est possible de partir vers le Bordelais ou la Bourgogne. De jolis Domaines ont été choisis : Alain Ignace de Vacqueyras, Valdition des Alpilles, Verquières de Sablet, Elodie Balmes de Rasteau, Villermambert Julien du Minervois et l'incontournable Tarquet du Gers.

J'ai choisi un verre de blanc de Luc Pelaquié (Laudun) pour ma salade italienne et un rouge de la famille Anglès du Domaine du Bois de St Jean pour un mariage gourmand avec le carpaccio de bœuf...Aucun regret ! Une bien belle palette de saveurs ! A consommer en prenant le temps nécessaire à la dégustation.

P. Galaud

*Black & Wine - 40 av Général Leclerc - 30400 Villeneuve lès Avignon – Tel. 04 90 25 14 38 ou 06 23 97 59 01 - Ouvert midi et soir sauf le lundi. Parking de l'établissement après le feu à droite en venant d'Avignon.*