

Vins & mets par Christian Constant et Steeve Benzaken |

Christian Constant

Un ambassadeur de luxe

Il est celui qui a fait monter le Sud-Ouest à Paris et en reste le fidèle emblème. Ses assiettes respirent l'authentique, les produits de qualité et exhalent la philosophie du « mangez bon ».

Du tac au tac

La première fois que vous avez bu du vin ?

C.C. : C'était avec mon grand-père, j'avais à peine plus de 12 ans et c'était interdit !

Est-ce le plat qui sublime le vin ou le vin qui sublime le plat ?

C.C. : Le vin sublime le plat, chaque plat mérite un vin pour être sublimé.

À quel vin ne pouvez-vous pas résister ?

C.C. : À celui que je bois avec mes amis : un Château Figeac 2004, beaucoup de vivacité et de structure pour passer des moments magiques.

Un souvenir marquant lié au vin ?

C.C. : Ce qu'il y a de bien avec le vin, c'est qu'on n'a pas l'obligation de se souvenir et donc de choisir.

Quelle est la dernière bouteille que vous aimeriez boire ?

C.C. : Celle que j'ai bue à mon mariage : un Château la Croix, 1994, pour la rondeur, l'élégance, la structure. Un vin plein d'amour, idéal pour une telle occasion.

Un monde sans vin serait ?

C.C. : Triste !



STEEVE BENZAKEN, CHEF SOMMELIER

Après avoir fait l'École hôtelière d'Avignon, Steeve Benzaken y débute comme sommelier chez Christian Étienne qui lui transmet la passion du métier. Il poursuit son apprentissage à Paris chez Guy Savoy, puis chez Pierre Gagnaire avec Patrick Borrás. Après une halte chez Jean-Louis Nomicos, il passe une saison à l'hôtel du Bailly de Suffren au Rayol-Canadel. De retour à Paris, il rejoint Frédérique Gaumont dans son bar à vins Le Vin des Dames avant de devenir chef sommelier au Violon d'Ingres.