



**LE RESTAURANT** Le Bistrot des Glycines et son grand frère, le 1862

## Une oasis de quiétude



Hôtel Les Glycines

**LES EYZIES-DE-TAYAC.** Hôtellerie raffinée, chambres confortables, spa comprenant une piscine chauffée, un sauna et un hammam et, dans cette oasis de quiétude, deux tables dirigées par Pascal Lombard. Le Bistrot des Glycines est ouvert uniquement au déjeuner pour des repas simples et soignés, et au 1862, on met les petits plats dans les grands avec le menu à 62 €. Une partie des produits sont directement piochés dans le potager de l'hôtel, cultivé sur les berges de la Vézère. A partir de 62 €. Note G&M : 13,5/20 (☆☆). Le 1862 - Hôtel Les Glycines, 4, avenue de Laugerie, 24620 Les Eyzies-de-Tayac. Tél. 05 53 06 97 07.

### LE VIN COUP DE CŒUR L'élégance du blanc gardois

Ria et Rémy Klein poursuivent l'exploitation du domaine de La Réméjeanne, dans le Gard. Il a été créé en 1960 par François Klein, Alsacien passé par le Maroc. Le vignoble se situe en terrasses sur des sols de loess, de grès calcaires et argilo-calcaires, à une altitude de 200 à 280 mètres. L'exposition est et sud-est donne de l'élégance aux vins. Les Klein produisent certainement parmi les meilleurs côtes-du-rhône, dont ce blanc cuvée Les Arbousiers, composé de pas moins de cinq cépages. L'aromatique est soignée, la « gestuelle » du vin est ample, et laisse la sensation d'un fondant en bouche soutenu par un acidulé vif. Environ 11 €. ■

