

**RECONFINEMENT :
COMMENT ON PEUT
ENCORE Y ÉCHAPPER**

Pages 11 à 13

**Quartiers
pauvres,
l'enquête
qui surprend**

Pages 20-21



**NICOLE KIDMAN
« Je veux mettre
mon pouvoir
au service
des femmes »**

Entretien pages 38-39

EXCLUSIF : LE TOP 50 DES ENTREPRISES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS Pages 26-27

Le Journal du Dimanche

Islamisme: dans les coulisses de la riposte

➤ **STRATÉGIE**

Mosquées, associations, fichés S: le plan d'action du gouvernement et ses limites

➤ **ÉCOLE**

Jean-Michel Blanquer précise ses mesures pour la rentrée

➤ **APPEL**

François Baroin réclame un « état d'urgence républicain »

➤ **SAMUEL PATY**

Les confidences des proches de son assassin, les avancées de l'enquête

Pages 2 à 9



Emmanuel Macron, Jean Castex, Jean-Michel Blanquer et Gérald Darmanin dimanche dernier à l'Élysée. VINCENT CAPMAN/PARISMATCH/SCOOP

M 00831 - 3850 - F: 2,00 €

IL VA RÉALISER SON RÊVE

MISS

UN FILM DE RUBÉN ALVES

ALEXANDRE WETTER PASCALE ARBILLOT MARIE NANTY DE MONTALEMBERT CELMA

“DRÔLE, TENDRE, ÉMOUVANT, QUEL FILM !”

ACTUELLEMENT AU CINÉMA

2 OCS 20 marie claire Europe 1

Plaisirs Spiritueux

LE RETOUR DU GIN



1

SÉLECTION Douze pépites du monde entier qui revisitent le plus ancien des alcools, de nouveau très tendance

Un des gins dont parlent le plus les aficionados français nous vient... du Japon, et plus précisément de Kyoto, où l'Anglais David Croll a eu l'idée, assez géniale, de créer un breuvage 100 % nippon : « Les ingrédients que nous distillons ici proviennent tous des alentours de Kyoto et l'eau utilisée est tirée des eaux souterraines de Fushimi, à proximité », explique-t-il. Son Ki No Bi (« la beauté des saisons ») est élaboré à partir d'un savant assemblage de produits de terroir - agrume yuzu, copeaux de cyprès hinoki, thé gyokuro, poivre shansho - ainsi que d'indispensables baies de genévrier, le marqueur gustatif de cet alcool qui fut le premier des « spiritueux », inventé aux Pays-Bas espagnols au XVII^e siècle.

Des initiatives comme Ki No Bi, il y en a un peu partout dans le monde depuis plus de dix ans, lorsque le gin est redevenu à la mode après les stars whisky, rhum et vodka. « La vogue du gin a démarré sur les scènes gastronomiques espagnoles, anglaises, puis italiennes, avant d'exploser tout récemment en France », explique Didier Ghorbanzadeh, expert à la Maison du whisky (Paris), qui commercialise plus de 400 références, bien différentes des tord-boyaux servis dans les boîtes de nuit de la fin du XX^e siècle...

Facile et peu onéreux

Il y en a pour tous les goûts : à la rhubarbe (Whitley Neill, Angleterre), aux fleurs « du solstice d'été » (Hendrick's Midsummer Solstice, Écosse), aux algues laminaires d'un fleuve (Saint-Laurent, Canada), de couleur noire grâce à un mélange patate douce-safran-baies d'aronia (Scapegrace Black, Nouvelle-Zélande), aux herbes et aux arbres des forêts scandinaves (Vidda, Norvège), aux raisins de cognac (Nouaison, Charente), sur la base d'un alcool de canne à sucre comme du rhum (Dictador, Colombie), etc.

La liste est infinie et des versions fleurissent aussi en France. D'autant que le gin cumule tous les avantages : « D'abord, il est très facile à produire, explique un membre de la Confrérie du gin. Vous prenez un alcool neutre [à 96°] et y ajoutez ce qui vous amuse, seule l'imagination compte. Vous pouvez ainsi sortir votre produit sur le marché en attendant que votre single malt ou votre rhum, plus complexe à élever, soient prêts. » Ensuite, il n'est pas onéreux (en général, moins de 50 euros pièce) et se boit facilement allongé de tonic (boisson gazeuse à la quinine). Décidément un breuvage de temps de crise. ●

BENOIST SIMMAT



2

➔ DÉGUSTATION

JAISALMER

Inde, 40 euros
Attaque explosive sous forme de bouquets d'épices, puis notes persistantes d'agrumes et de fleurs. Un « craft » exubérant, esprit maharajah, diablement bien troussé, pouvant se concevoir « on the rocks ».

CANTARELLE AMPHORA AGED (1)

Provence, 50 euros
Version élevée en amphore romaine conférant une onctuosité et une structure étonnantes à une recette déjà éprouvée : voile de fleurs blanches et de pamplemousse ; salinité et résiné en bouche.

MELIFERA (2)

Oléron, 45 euros
Joli bouquet de citronnelle et de fleurs sauvages de l'océan (« odeurs de la dune », dit la pub), soutenant une palette gustative légère (poivre blanc, cardamome) mais maîtrisée. Relever au tonic neutre.

GIN N° 12

Alsace, 26 euros
Dry gin simple, efficace, vraiment économique, rond et floral à base de produits bio. Uniquement destiné à servir de support pour les cocktails, à commencer par le roi gin tonic.

L'Ô DE JO

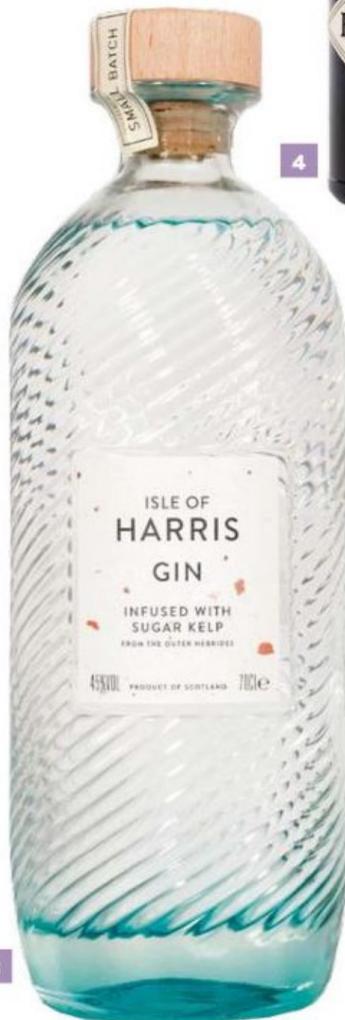
Bourgogne, 50 euros
Un London Dry Gin (style anglais, sans adjuvant artificiel) conçu à Meursault, qui met tout le monde d'accord avec ses écorces d'orange amère, son sucré léger et sa petite pointe de poivre vert.

HENDRICK'S (4)

Écosse, 40 euros
Un classique ayant relancé à lui seul la vogue des gins premium (distillé en alambic XIX^e). Fameux pour son infusion de pétales de rose et de concombre lui conférant rondeur et puissance.

BULLDOG

Angleterre, 30 euros
Célèbre néo-gin issu d'une distillerie active depuis deux cent cinquante ans.



3



4



5



6

Avec son nez ultra-floral, sa bouche douce et fumée, il constitue l'initiation idéale pour ceux qui pensent que le gin est nécessairement épouvantable.

KI NO BI (6)

Japon, 60 euros
La star du moment : toucher d'une grande délicatesse, entre équilibre (onctuosité) et puissance aromatique (agrumes, bambou, thé vert, poivre très léger), qui se laisse découvrir pur, même sans glace.

ELEPHANT GIN

Allemagne, 44 euros
Ovni aux volontaires « senteurs d'Afrique ». Mentholé, d'une belle longueur mielleuse, une finale citronnée, il capitalise sur des ingrédients comme le « buchu », un assortiment d'épices.

ISLE OF HARRIS (3)

Îles Hébrides, 48 euros
De magnifiques caractères terroir :

embruns, eau salée, algues (il y en a), terre fumée, clous de girofle, champignons... Peut être associé à un plat marin.

NIKKA COFFEY GIN (5)

Japon, 45 euros
Coup de maître du célèbre japonais avec ce premier gin à spectre stroboscopique : citron gras (limoncello), mandarine, lait de coco (épice), baies roses, gingembre, verveine, menthe poivrée.

➔ PRATIQUE

OÙ BOIRE ET ACHETER DU GIN ?

- La Maison du whisky et caves Nysa (Web et boutiques, Paris)
- La Gintoneria (Bordeaux)
- Bar Pollen (Rennes)
- Bar Tiger ou Andy Wahloo (Paris)

LE CORPS ET L'ÂME
DE DONATELLO À MICHEL-ANGE
SCULPTURES ITALIENNES DE LA RENAISSANCE

Du 22 octobre 2020 au 18 janvier 2021
exposition au musée du Louvre
Réservez sur ticketlouvre.fr - Adhérez sur amisdulouvre.fr

LOUVRE

Partners: Castello Sforzesco, Kinoshita Group, Generali, Le Monde, Le Journal du Dimanche, Marché, connaissance des arts, Paris Classique, France-TV.