



CHEMIN DES VIGNES

METIERS DU VIN

ACHAT - VENTE - STOCKAGE
CREATION D'EVENEMENTS



CHEMIN DES VIGNES, PARIS, YVES LEGRAND

Originaires d'Issy les Moulineaux, les Legrand sont Marchand de Vin depuis le 12 septembre 1912. Parce que le vin fait partie de leur culture vivante au quotidien, avec un temps d'avance,

ils ont épousé avec attention et bienveillance l'évolution de la consommation du vin. Pierre, grand-père d'Yves Legrand animera au retour de la guerre la boutique emblématique de la rue de La Banque dans le 2^{ème} à Paris. En 1945, Lucien son fils lance « les petits vins » devenant ainsi pour les amateurs « le grand des petits vins » qui charmeront l'intelligentsia, éditeurs, patrons de presse (Le Monde, France Soir, L'Aurore..)

et grands restaurants venus en voisins. Chaque jour entre 4000 et 6000 flacons sont écoulés de ces petits vins de qualité sélectionnés et mis en bouteilles par la famille.

En 1975 Yves sur les instances de son père développe le site du Chemin des Vignes à Issy les Moulineaux: 1 km de galeries souterraines creusées dans les coteaux crayeux, anciennes champignonnières, reconverties en caves d'élevage et de stockage. Ici attendent, les plus belles bouteilles de France et du vignoble mondial. Elles constituent l'une des plus jolies « banque en liquide » et abritent les caves d'amateurs ainsi que celles des plus grands restaurants français macarons du Guide Michelin et autres « étoilés ». On peut y acheter du vin et des événements culturels sont régulièrement organisés dans la paix silencieuse des voûtes.



UN NOUVEAU CONCEPT

La relation profonde qui unit la famille Legrand aux meilleurs vignerons trouve son prolongement épanoui, au 7 de la rue Pasquier dans le 8^{ème} à Paris.

Là le métier de chercheur de terroirs, le soutien au travail du vigneron, l'attachement à la culture s'expriment pleinement. Réouvert depuis le début septembre 2010, ce qui fut depuis 1993 l'une des meilleures caves de la capitale, poursuit et s'invente un nouveau chemin, celui du bon goût, de la beauté et du plaisir de se cultiver. On y boit du vin au verre, on s'y assoit pour parler avec un ami,

déguster des amuses bouche ou des plats préparés en deux cuissons par Aubergine et Cie qui, de son restaurant de Montrouge exporte tous les jours la cuisine libérée de Damien Després, inspirée de la tradition provençale du tian. Les enfants d'Yves Legrand Vincent et Aude ont initié ce nouveau concept qui permet de déguster dans un décor délicat, un verre de vin accordé à son amuse-bouche pour 5,50€, mais aussi une grande bouteille et un plat pour une moyenne de 30,00€ par « tête ».

Pendant la durée du mois de septembre pour fêter sa nouvelle vie, Le Chemin des Vignes

Paris, « Yves Legrand » vous offre une coupe de Champagne Coulon, cuvée réserve de l'Homagée accompagnée d'un tartare de saumon aux poires.

Texte et Photographies: Jean-Luc Barde