

Choisi entre 1.500



Danièle Mengin et son trophée de verre. Photo P. SAUCOURT

Vins et Tartines, restaurant nancéien, vient de se voir attribuer le « grand prix de la presse du vin ».

Finalement, ce n'était pas « le prix du haricot vert », mais tout bonnement le grand prix. Moins par dérision que pour se garder de la déception, Jean-Sébastien Mengin ironisait presque après le coup de fil qui réclamait, sans plus d'information, la présence de quelqu'un de la famille, au Sénat, lundi 11 décembre, où seraient remis les trophées du grand prix de la presse du vin.

Le quelqu'un de la famille, ce ne pouvait être que **Danièle Mengin**, sa mère et créatrice du concept qui vient de voir couronner Vins et Tartines, restaurant ouvert en 2003 rue des Ponts. Lequel restaurant sert, comme son nom l'indique, du vin et des tartines.

« Au début de l'année, une agence nous avait réclaté notre carte. On l'a envoyée. Et puis ça nous est complètement sorti de l'idée » dit la maître-sommelier qui n'en a été que plus surprise par l'invitation. Les examinateurs de la carte, eux, ont dû être agréablement surpris à sa lecture. A côté des premiers prix, gentils bourgeois ou vins des pays de Loire à 6 € la bouteille, des pièces pour collectionneurs parmi lesquelles ce sauternes 1918 Château La Tour Blanche à 1.700 €, ce parfaitement introuvable riesling 1976 Clos Saint-Hune de chez Trimbach à Ribeauvillé à 350 €. Flacons auxquels s'ajoutent les étiquettes prestigieuses bourguignonnes ou bordelaises. Citons, pour la bonne bouche, une Romanée-Conti 1988 à 5.500 €.

Diplôme qualité

Entre 1.500 autres cartes de brasseries à éplucher, celle-ci à fait tilt. C'est ainsi que **Danièle Mengin** s'est retrouvée lundi soir au Sénat face à un jury de cadors de la presse gastronomique et critiques du vin, les Michel Dovaz, les Bernard Burtchi, les Michel Bettane. Devant un parterre de beau monde : Serge Dubs, Philippe Favre-Braque, meilleurs sommeliers du monde, de professionnels parisiens, de sénateurs - normal, ils sont chez eux -, **Danièle Mengin** s'est expliquée sur ses tartines. « J'étais un peu émue tout de même. La première qui m'est venue à l'esprit, c'est le foie gras poêlé servi avec de la betterave rouge sur une tartine de pain de campagne maison grillé. Je la conseille avec un gewurtztraminer de chez Rolly Gassmann 2003, un vin qui vaut largement un vendanges tardives ».

Là-dessus, et à peine le temps de dire à ses juges amusés qu'elle les envoyait « parce que ce sont eux qui dégustent les meilleurs vins », **Danièle Mengin** a reçu son grand prix, catégorie brasserie. « Je savais que ce serait un prix, mais pas le grand ». Sourire.

Un bonheur n'arrive jamais seul. En place depuis 1981 rue des Ponts au Goéland devenu dans les années 90 Les Pissenlits, la famille **Mengin** est également propriétaire du Cottage Hôtel de Vandoeuvre qui vient d'obtenir, exhibe fièrement Jean-Sébastien **Mengin**, le diplôme qualité délivré par la chambre de commerce. En attendant, en février, la certification Hôtelcert. Ces récompenses « valorisent les collaborateurs ». Surtout, reconnaît le jeune restaurateur qui travaille de concert avec son père Jean-Luc, « elles permettent de savoir si on est bons ». Le client, lui, y serait moins sensible. A Vins et Tartines, mieux vaut dire la cliente. 70 % des consommateurs qui fréquentent le restaurant, sont des femmes.