



Le livre

L'Or de Quipapá

de Hubert Tézenas, éditions Métailié, 217 pages, 10 euros

Recife, région du Pernambouc, nord du Brésil. Les chemises collent aux torsos, l'air sent la bagasse – ces déchets de canne à sucre – les poings valsent et les pistolets claquent.

Alberico Cruz, agent immobilier sans envergure, se retrouve accusé de meurtre. De son plongeon dans les géôles sordides du Brésil à la fin des années 1980 à la découverte des exactions des propriétaires terriens, Hubert Tézenas réussit un coup de maître avec son premier roman.

Entre le «je» du fils de famille qui s'octroie tous les droits et le «il» de celui qui est le jouet des événements, les voix s'entrecroisent et rythment un polar haletant.

L'auteur s'inscrit ainsi dans la lignée de Jean-Patrick Manchette et du néo-polar. Mêlant suspens, roman social et art de la description, l'auteur amoureux du Brésil en révèle l'essence.

Soizic Briand

La destination / Instants d'absolu (Chavagnac, Auvergne)

Appel de la nature

Situé au cœur d'un paysage minéral, sur les Rives du Lac du Pêcher, c'est un écolodge où le temps semble suspendu. La maison, en pierre de lave, offre des chambres (à partir de 250 euros par personne, dîner et accès au spa inclus) parfumées par des bougies aux senteurs de forêt. Des balades sont organisées pour écouter les chauves-souris, compter les oiseaux ou simplement comprendre les bruits de la nature. Au spa, on profite d'un bain bouillonnant outdoor, de soins aux plantes locales, de massages à base de



gentiane. Le restaurant propose une cuisine à base de produits locaux égayés de plantes sauvages.

Francine Rivaud

Tél.: 04 71 20 83 09

www.ecolodge-france.com

Le restaurant / O'Paris

Sur un bar perché

C'est la terrasse à redécouvrir pour les soirées printanières. Le O' Paris surplombe le parc de Belleville dont le belvédère donne une vue imprenable sur la capitale, tour Eiffel dans le viseur. La carte est celle d'une brasserie du sud de la France. Le foie gras ou le trio de houmous (menthe, olive, poivrons) mettent en appétit. Les gourmands opteront ensuite pour le magret rosé sauce au miel, les autres pour le poisson (pêche du jour) aux légumes frais en direct de Rungis. Il faut arriver tôt pour espérer goûter le



mille-feuilles en dessert. Le service, très familial, a de quoi surprendre les plus tradi. Pour un dîner cool et relax.

Léa Lejeune

1, rue des Envierges, Paris XX^e

Tél: 01 43 66 38 54

L'automobile / Opel Adam

Ronde à croquer

Elle est mignonne, cette petite Opel Adam. Chic et snob avec sa silhouette rétro rondouillarde, sa palette de coloris chatoyants et ses infinies possibilités de personnalisation, elle nous la joue dans le style des Fiat 500 ou autres Mini. Notre voiture de test, mauve et blanche dedans comme dehors, était très regardée. La citadine allemande reçoit enfin un moteur digne de ce nom. Le nouveau 115 chevaux turbo est certes rugueux à bas régime. Mais, souple et vif, c'est l'un des meilleurs tricylindres du marché, servi par une



boîte de vitesses douce. Le châssis n'est pas des plus modernes, mais rien de grave, sinon la direction trop légère. Prix: 17.800 euros en version de pointe Glam.

Alain-Gabriel Verdevoye



Le vin

Bergerie de l'Hortus

Blanc 2013

La famille Orliac est connue pour produire depuis 25 ans une large gamme de vins rouges et blancs d'un bon niveau général, à partir d'une soixantaine d'hectares de vignes situées dans les appellations Pic Saint-Loup et Coteaux du Languedoc.

Le tout à un rapport qualité/prix assez raisonnable dans l'ensemble. Assemblage de Chardonnay, Sauvignon, Viognier et Roussanne, le millésime 2013 de la Bergerie de l'Hortus se distingue par son nez de fruits exotiques (mangue, ananas), de pamplemousse, de poire, ses notes de fleurs blanches, sa grande fraîcheur en bouche et sa finale légèrement mentholée.

Ce vin se mariera aussi bien avec des crustacés que des poissons grillés ou même un simple fromage de chèvre.

J.-P. de La Rocque

Où le trouver?

Auchan

Prix: 9,99 euros