

NOUVEAU

RESTO



RESTO



by Hôtel & Lodge

C'EST DE SAISON : SAINT-JACQUES ET CAROTTES DE CRÉANCES CAVES À VIN : NOTRE SÉLECTION

RENCONTRE : ILS SONT CHOCOLATIER, OSTRÉICULTEUR, PRODUCTEUR DE CAVIAR, VIGNERON...

DÉCO : LA SAGA DU CAFÉ DE LA PAIX À PARIS, LA POÉSIE DE FLEUR DE LOIRE À BLOIS

VINS & SPIRITUEUX : ON DÉGUSTE QUOI AVEC...?

GLENN VIEL UN CHEF AU TOP!



Il a la réputation d'être un homme de caractère. Sa cuisine lui ressemble, franche et corsée. Entretien avec un créatif sans relâche, triplement étoilé depuis 2020 et à nouveau juré « Top Chef » pour la saison 2023.



28
NOUVELLES
ADRESSES
de restaurants
partout en France

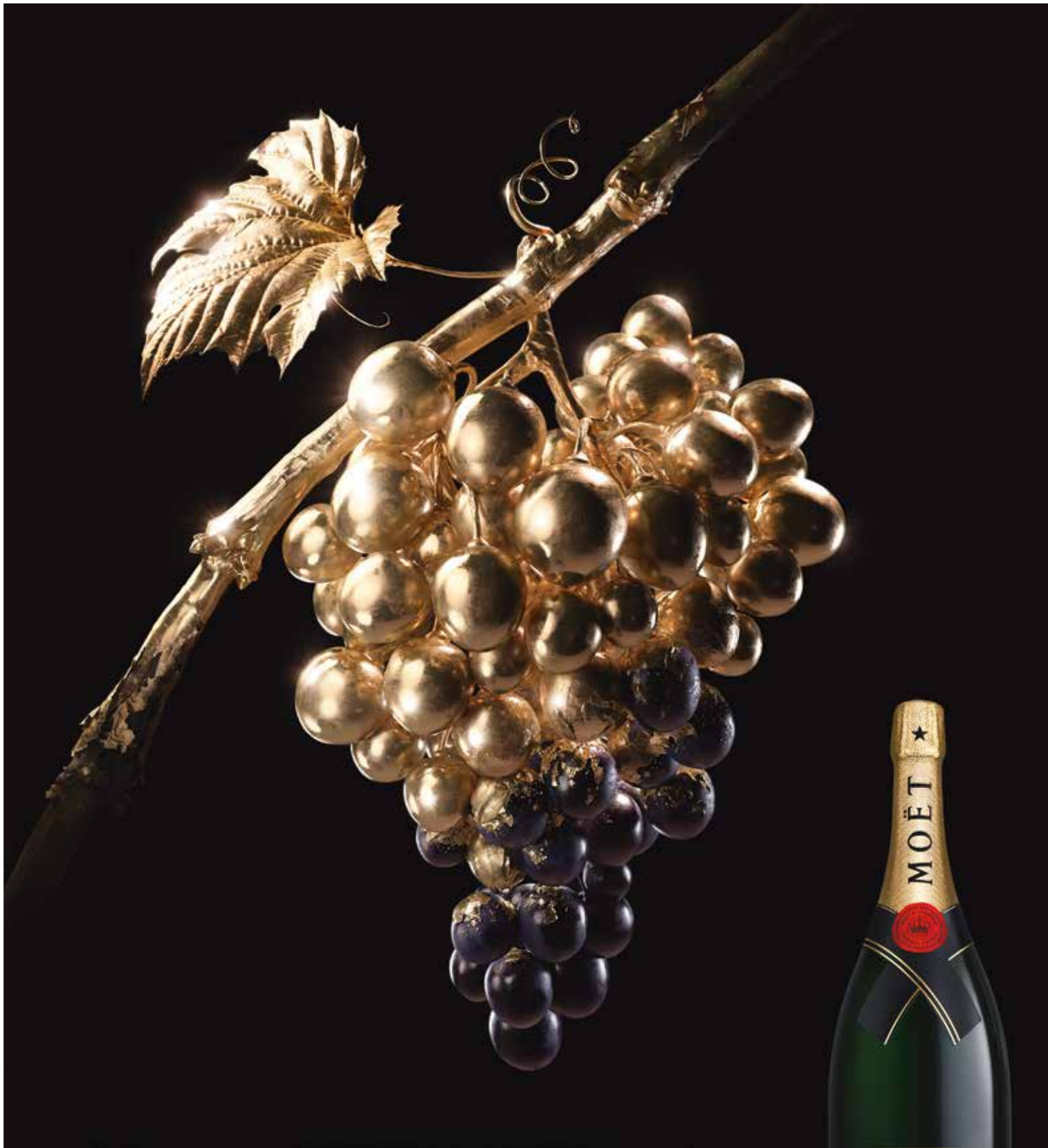
DES RECETTES
FACILES DE CHEFS
pour un hiver
gourmand



L 18109 - 1 - F: 6,00 € - RD



MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B. 337 080 055 RCS Nanterre



MOËT & CHANDON

IMPÉRIAL



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

HEUREUX DE
CONSTATER
QUE TU AIMES
LIRE, MAIS TU
N'AS PAS
L'IMPRESSION
D'AVOIR OUBLIÉ
QUELQUE CHOSE ?



CHEREAU

SANS MODÉRATION!

« On se fait un resto?! » Voilà sans doute l'une des phrases préférées des Français!

Le restaurant, ce sanctuaire de l'épicurisme qui rassemble à lui tout seul cuisine, décoration, service et convivialité, méritait bien que Bleu Petrol, société éditrice des magazines *Résidences Décoration* et *Hôtel & Lodge*, lui consacre un magazine : **RESTO!**

RESTO chronique les ouvertures les plus récentes et captivantes de restaurants, dans l'Hexagone et ailleurs, livre un carnet de recettes avec les meilleurs produits de saison et part à la rencontre de ces chef.fes, qui, chaque jour, redoublent d'inventivité et de créativité.

Pour ce numéro 1, Glenn Viel, le chef surdoué de L'Oustau de Baumanière, nous a ouvert en grand les portes de sa cuisine et confié ses souvenirs d'enfance.

RESTO creuse le sillon plus en profondeur encore en ne s'arrêtant pas à ce qu'il y a dans l'assiette et en s'intéressant à tous les talents et corps de métier qui gravitent autour de l'univers des bonnes tables. Ils sont chocolatier, ostréiculteur, producteur de caviar...

RESTO les met en vedette et les fait témoigner car sans l'humain, rien n'existe!

Quand on pose la question à l'écrivain et journaliste Frédéric Beigbeder : « À quoi reconnaît-on un bon restaurant ? », il répond : « Les verres à vin y sont plus gros que les verres à eau. » Et même si **RESTO** vous conseille de boire raisonnablement, une rubrique entière du magazine est consacrée aux vignerons, sommeliers et aux autres métiers de la vigne, aux maisons de prestige, aux domaines les plus audacieux. Avec, en prime, quelques bons accords vins/mets et une sélection ultra-pointue de flacons de saison.

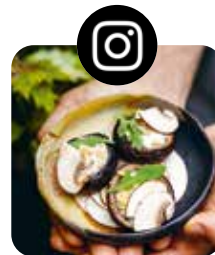
Avant même de mettre nos papilles en éveil, les restaurants captent l'attention de nos pupilles par leur esthétique, leur ambiance. **RESTO** s'intéresse donc aussi à la décoration de ces écrans gastronomiques de plus en plus souvent conçus par de grands noms du design et de l'architecture d'intérieur.

RESTO réunit ainsi tous les protagonistes de cet univers fascinant où art de la table et art de vivre cohabitent avec un seul objectif, on ne peut plus fédérateur : notre plaisir!

Alors en bon disciple d'Épicure, je vous souhaite de déguster les pages de **RESTO** avec beaucoup de plaisir... et sans modération. ●



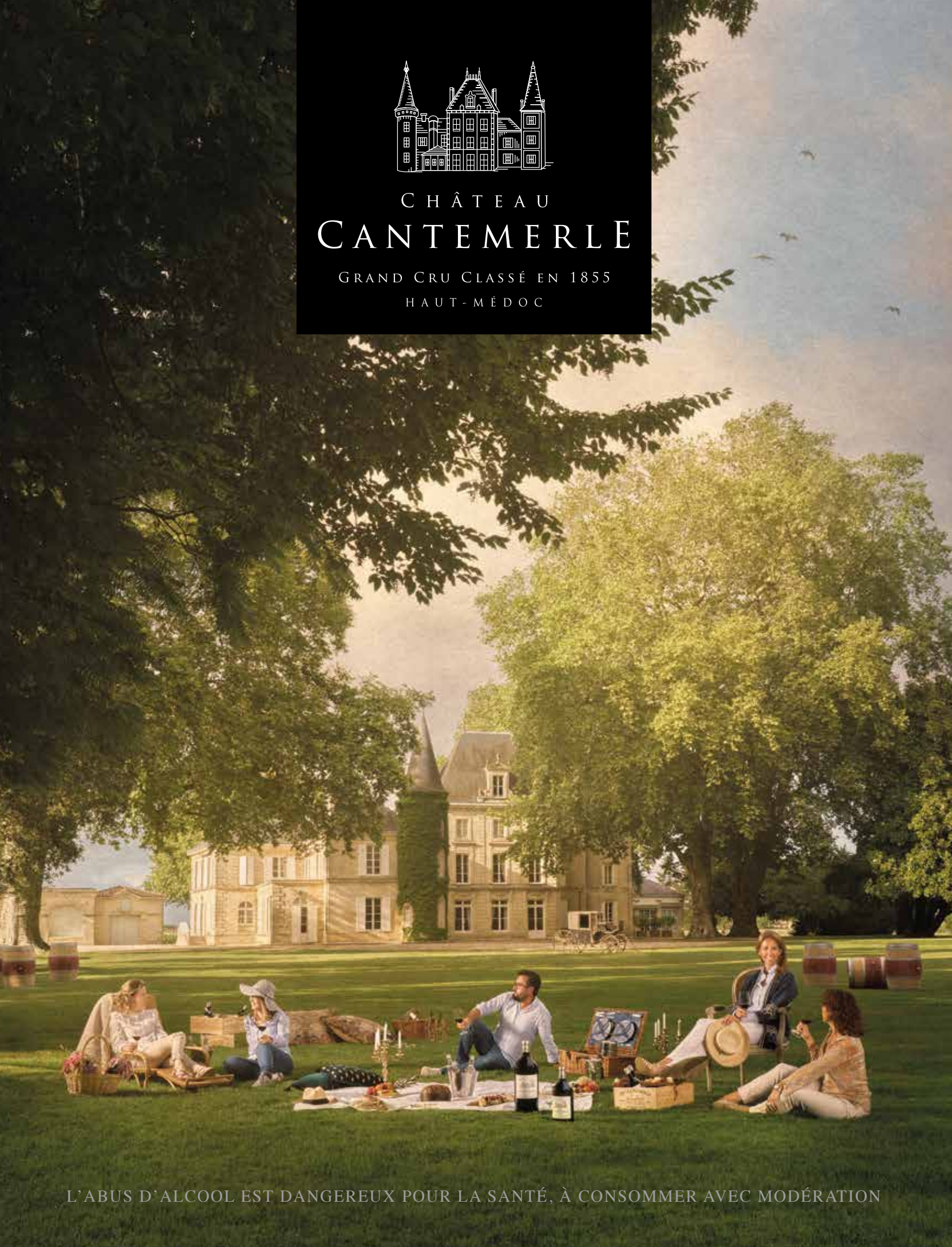
**RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**





CHÂTEAU
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



025



009



040



064



078



092

RESTO OUVRE

009 **28 NOUVELLES TABLES INCONTOURNABLES, EN FRANCE ET AILLEURS, POUR EXCITER LES PAPILLES**

RESTO PARLE

025 **GLENN VIEL**
Créatif, récréatif, hyperactif... un chef au top!

032 **L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE**
Glenn Viel : « *Je n'envisage pas la réussite tout seul* »

036 **MADELEINE DE PROUST**
Glenn Viel : « *Ma grand-mère était un véritable cordon-bleu!* »

RESTO CUISINE

040 **MÉTIER**
Trois producteurs en quête d'excellence

044 **C'EST DE SAISON**
La carotte de Créances
La saint-jacques de la baie de Saint-Brieuc

048 **CARNET DE RECETTES**
Des recettes faciles de chef.fe.s pour un hiver gourmand

056 **SHOPPING**
Machines à expresso : un barista chez moi

058 **SHOPPING**
Cocottes en stock

RESTO BOIT

060 **UN DOMAINE, UNE HISTOIRE**
Veuve Clicquot, la grande dame de la Champagne

064 **MÉTIER**
Alice Tétienne, cheffe de cave

068 **ON MANGE QUOI AVEC...**
Grand Vintage 2015 Moët & Chandon
Château Pichon Baron 2017

072 **SÉLECTION**
Champagnes, vins rouges, spiritueux, vins blancs

076 **LE SAKÉ DE HARIMA**
Le bon prétexte pour un voyage au Japon

RESTO DÉCORE

078 **CAROLINE TISSIER**
La poésie de Fleur de Loire à Blois

082 **SAGA**
Le Café de la Paix à Paris

086 **SHOPPING**
Des verres en pleine effervescence

088 **INSPIRATION DÉCO**
Comme chez... « Dune » du chef Youssef Gastli

090 **TENTATIONS**

RESTO S'ÉQUIPE

092 **ATOUT SÉDUCTION**
Les façades s'habillent de fleurs

094 **TÉMOIGNAGE**
Lise Veinand, décoratrice florale

096 **SHOPPING**
Caves à vin : un écrin pour vos meilleures bouteilles



DOMAINE
FAIVELEY

À NUITS-SAINT-GEORGES
DEPUIS 1825

« *Au cœur de la Bourgogne, nous révélons les climats du domaine familial.* »

Eve et Erwan Faiveley, 7^{ème} génération



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Enfin !*



*La première édition de Gosset Celebris en Blanc de Blancs *Millésimé*, photographiée dans nos caves.

Maison familiale et indépendante

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584


Excellence Française



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

REËSTO

ouvre

28 NOUVELLES ADRESSES AUDACIEUSES ET INCONTOURNABLES. À TABLE!



RESTO OUVRE

Pages réalisées par *Céline Baussay, Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet, Laurence Gounel, Jean-Pascal Grosso, Cécile Olivéro, Annabelle Schachmes et Marion Zipfel*

MARCQ-EN-BARŒUL (Hauts-de-France)

ROZÓ PÉPITE DU NORD

La métropole lilloise explose sur la scène gastronomique. Il lui fallait donc un restaurant à la hauteur de ses ambitions nouvelles, et qui fasse fi de la fièvre locale pour le Welsh et le burger maison. Le voici. Ou plutôt le revoici : l'étoilé Rozó qui, après avoir brillé dans le Vieux-Lille, s'est installé à quelques encablures, dans la tranquille Marcq-en-Barœul. L'équipe soudée autour du **chef Diego Delbecq et de son épouse Camille Pailleau** (aux desserts) poursuit sur sa lancée au cœur d'une ancienne imprimerie tout de brique, verre et métal. Le cadre est vertical, épuré, apaisant. De quoi savourer une cuisine singulière, élaborée sans jamais être arrogante, heureuse et motivante pour tous les gourmets exigeants ou curieux. Les produits de la région (saint-jacques du Boulonnais, viandes et légumes des Flandres, poissons de saison...) sont d'une qualité saisissante. Travaillés avec éthique et érudition, ils délivrent leurs arômes, leurs goûts avec panache. On ne sort pas de Rozó pansu, mais rompu à un plaisir subtil et détonant. **JPG**

Menus à partir de 39 €.

34 rue Raymond Derain, 59700 Marcq-en-Barœul (restaurant-rozo.fr).



© PIERRE LUCET PENATO





CHÂTEAU PICHON BARON

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PARIS 11^e

RÉZHOME *RÉSIDENCE* *OUVERTE*

Son nom est une contraction de « rhizome » (tige souterraine vivace) et de « réseau ». Rhézome, autoproclamé « restaurant engagé », prône le respect du goût et de l'humain : le chef, le producteur et le client sont tous embarqués dans une même expérience gastronomique, vivante, jamais gravée dans le marbre. Carte blanche est donnée à un chef différent par tranche de plusieurs mois : Alice Arnoux (ex-La Marine à Noirmoutier, Noma à Copenhague) a ouvert le bal, Maxime Van De Castele (ex-sous-chef d'Alexandre Marchon) prend la relève en décembre 2022 et jusqu'en mai 2023. Régulièrement, le lieu accueille aussi des événements, des rencontres, des résidences de producteurs : un fromager, un oléifacteur... Le chef adapte alors sa carte... ou pas. Seul petit bémol de cette adresse, l'espace designé par Mur.Mur Architectes (Gros Bao, Dalia, Dizen...), très minimaliste, sans doute un peu trop froid vu de la rue... **CB**

Menu déjeuner 29 €; menu dîner 68 €.

35 rue Faidherbe, 75011 Paris (rhezome.fr).



MARSEILLE

LES RÉFORMÉS *LE PREMIER ROOFTOP* *DE LA CANEBIÈRE*



Une situation exceptionnelle, sur le toit du cinéma Artplexe, avec vue sur l'église des Réformés et sur la plus belle avenue de Marseille, et l'impression d'entrer dans le loft d'un copain féru d'art et de musique : bienvenue chez Les Réformés, le spot *hype* de la cité phocéenne. Le chef Pierre-Alexis Bernard, fidèle des producteurs locaux, propose une cuisine sans chichis, avec une carte du déjeuner qui change toutes les deux semaines, une autre « à toute heure » à partir de 14 h 30 et des assiettes à partager le soir. Cet automne, on s'est régalé d'un bonbon de cœur de canard et sa figue, ou de gnocchis, butternut, cacao et sauce parmesan. Dès 22 heures, le samedi, place à des soirées DJ, en collaboration avec le label marseillais La Dame Noir et, tous les mardis, des *jam sessions* animées par Cyril Benhamou. L'équipe des Réformés ? Dynamique, très pro et à la bonne humeur contagieuse. **CO**

Menu : 29 €.

4^e étage du cinéma Artplexe, 125 La Canebière, 13001 Marseille (lesreformes.fr).

© PERNILLE CHRISTIANSEN KANN DESIGN, CYRIL BECOUART





CHAMPAGNE

CATTIER

LE DEVOIR D'EXCELLENCE



Certains raisins sont nés pour être plus qu'un simple champagne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



PARIS 18^e

DOUBLE VIE *QUE LA FÊTE COMMENCE*

© GÉRALDINE MARTENS, PHILIPPE VAURÉS SANTAMARIA, DR. ILYAFOODSTORIES

Le pari premier a été de s'installer au cœur de Château-Rouge, au pied de la butte Montmartre, à l'angle même des exotiques rues Poulet et Myrha. Dans ce nouveau lieu de gourmandise et de fête déployé sur trois niveaux, on admire les tons ocres et chauds de la déco, à base de bois et de mosaïques qui tranchent sur le béton blanc. Ils donnent à l'établissement de faux airs de vacances. Un peu de Grèce, de Provence, d'Italie... Quant à la carte, elle projette quelque part entre Barcelone et la côte amalfitaine. C'est dire... et c'est bien! Les assiettes concoctées par le jeune **chef Baptiste Bouland**, en binôme avec **Hugo Panzani**, tous deux anciens du Pergolèse, donnent du baume au palais et au cœur : croquetas bellota charnues comme il faut, moules gratinées au gorgonzola riches et fondantes, cecina de León (tranches de bœuf séché) à déguster du bout des doigts... Pour les grosses fringales, l'agneau confit ou le turbot rôti font déjà la réputation de cette adresse qui, le soir venu, se transforme en *dancefloor*. On souhaite au Double Vie de poursuivre, avec un égal bon goût et un même esprit de décontraction, son évolution peu banale. **JPG**

Petites et grandes assiettes à partager, de 9 à 62 €.
2 rue Poulet, 75018 Paris (doublevieparis.com).

PARIS 1^{er}

NHOME *LA GASTRONOMIE MODERNE*

Mi-chef mi-ambianceur dans cette cave voûtée voisine des jardins du Palais-Royal, Matan Zaken s'affranchit des carcans pour son premier restaurant, dans une scénographie minimaliste de Guillaume Terver. Une seule et unique table à manger, des cheffes qui viennent papoter, un service personnalisé et, sur la table, un menu en huit séquences conviant beaucoup de condiments... et un peu d'enfance. Deux sensations pour un même plat avec le homard breton tirailé entre un jus corsé et une crème légère au café; un ris de veau croustifondant, un dessert en clin d'œil au bol de céréales matinal du chef... C'est enlevé et soutenu comme il se doit grâce à la carte des vins pointue du **MOF Manuel Peyrondet**. **LG**
Menu dégustation en 8 étapes 105 €; accord mets-vins 59 €.
41 rue Montpensier, 75001 Paris (nhomeparis.com).



GUAINVILLE (EURE-ET-LOIR)

LES CHEMINS *ODE À LA NATURALITÉ*

À Primard, opus normand des Domaines de Fontenille, véritable carte postale à la Marcel Proust, vient d'ouvrir Les Chemins, le nouveau restaurant gastronomique de **Romain Meder**. L'ancien chef du Plaza Athénée, à Paris, époque Alain Ducasse, fait ici redécouvrir l'essence des produits qu'il aime travailler, des terroirs, de la nature. Il n'hésite pas à jouer avec les saveurs les plus complexes, comme avec ce plat fabuleux, poirée, huître & algue, mêlant rondeur et amertume. Dans la même bâtisse, le chef a également lancé l'été dernier le restaurant Octave, où il propose une cuisine néobourgeoise de grand-mère. Nostalgie, nostalgie... **AS**
Menus dégustation à 145 € ou 195 €. Octave : ticket moyen à 60 €.
Route départementale 16, 28260 Guainville
(lesdomainesdefontenille.com).

PARIS 8^e

BRAISE *MET LE FEU*

Stéphane Manigold et le chef jurassien Matthias Marc réveillent la rue d'Anjou à coups de pièces mûries, de cuisson à la flamme jusqu'aux desserts, dans un décor *dark city*, en mode néons et caves vitrées. À l'épreuve du feu? Sylvain Courivaud, ex-second de Substances, qui soigne ses dressages. Si la carte des entrées pourrait gagner en fraîcheur (tartare, bao d'agneau, caille et encornets...), on arrive au juste équilibre avec un rouget cuit au foin, une côte de bœuf limousine ou rouge des prés (bien persillée), un tomahawk de cochon, une lotte... tous passés au binchotan ou au Big Green Egg. La fraîcheur arrive ensuite, avec une poire au poivre ou un chocolat et fromage blanc de brebis légèrement fumé. **LG**
Ticket moyen : 70 €.
19 rue d'Anjou, 75008 Paris (braise.paris).



GRENOBLE

BOUILLON A CHAUD BOUILLANT



C'est un vrai défi pour Christophe Aribert, chef doublement étoilé à Uriage-les-Bains (Isère), écolo dans l'âme ayant développé une cuisine quasi exclusivement végétale et hyper-raffinée, que de changer de braquet pour ouvrir... un bouillon (le premier en Isère)! Un grand écart qu'il réussit en gardant ses fondamentaux : privilégier le circuit court et cuisiner des produits bons et simples pour régaler les Grenoblois tout au long de la journée. Au menu : œuf mayo aux herbes des montagnes; pormonier brioché aux légumes; saucisse de volaille, écrasée de pommes de terre; Paris-Grenoble... **LB**

Ticket moyen : 25 €.
Place Nelson Mandela,
38000 Grenoble (bouillon-a.com).



PARIS 13^e

DAME AUGUSTINE DOUDOU KITCHEN PASSE À TABLE

Lilian Douchet est un jeune chef de son époque. Lui qui a toujours rêvé d'être cuisinier a autant fréquenté les belles brigades (L'Assiette champenoise, le George V...) que partagé ses recettes sur Tik Tok (sous le pseudo Dou dou Kitchen) et participé à la 13^e saison de « Top Chef ». En 2022, il a enfin ouvert son resto, dans un quartier où les tables attractives ne sont pas légion. Il délivre ici une cuisine du moment, abordable, gentiment mâtinée de touches exotiques, à son fan club, jeune et curieux de se frotter aux recettes de « Dou dou ». **LB**
Menu déjeuner à 26 ou 34 € (hors week-ends et jours fériés); menu dîner à 47 €.

32 avenue des Gobelins, 75013 Paris (dameaugustine.com).



PARIS 8^e

SPHÈRE CANTINE CHIC ET BIEN ÉLEVÉE

Installée depuis quelques semaines dans le Carré d'or parisien, entre Saint-Augustin et Saint-Philippe-du-Roule, Sphère a de jolis arguments en salle : déclinaisons de kaki et de bois blond, luminaires tubulaires, ambiance feutrée et service attentionné... Dans l'assiette, une dorade marinée aux agrumes ultra-fondante, mais un filet de bœuf avec sa quenelle de purée manquant un peu de panache. Bonne surprise avec l'excellent dessert tout chocolat et la belle carte des vins. **LG**

Menus à partir de 75 €.
18 rue La Boétie, 75008 Paris (restaurantosphere.com).



VANNES

BVAÑ UN CHEF « PAYSAN MARIN »

Après avoir nourri les plus belles heures de MUMI (Paris 1^{er}), le chef **Romain Le Cordroch** a cédé à l'amour et à l'appel du large. Dans son Morbihan natal et face à la vieille ville de Vannes, il a lancé sa table, engagée et « ouverte sur le monde ». Cet amoureux de la nature ne se contente pas de veiller au moindre gaspillage et de tout utiliser dans chaque produit : il use et abuse à merveille des baies, algues, épices et herbes pour nourrir une cuisine végétale. Au déjeuner, le voyage est complet pour une trentaine d'euros. Foncez! **LG**

Menus à partir de 35 €.
6 rue Alexandre Le Pontois, 56000 Vannes (restaurantbvan.fr).



Tout le monde a un endroit préféré, même les vins.

Vous avez probablement une pièce où vous vous sentez le mieux dans votre maison. Pour vos vins les plus précieux, c'est une cave à vin Liebherr. Grâce aux deux zones de température, des vins différents peuvent être stockés à leur température idéale de dégustation. Ils sont ainsi toujours prêts à régaler vos papilles. Découvrez toutes nos caves sur liebherr-electromenager.fr

LIEBHERR

Caves à vin



PARIS 16^e

LE PETIT RÉTRO *UN BISTROT À PANAME*

Certaines adresses méritent l'éternité. Le Petit Rétro en fait partie. Inauguré en 1904, ce bistrot si typiquement parisien a traversé les ans. Et il revit aujourd'hui sous la houlette d'un couple autant passionné par la cuisine que par le patrimoine français. En septembre 2022, Guy Savoy a missionné Irwin Durand pour redonner du panache à cette adresse de quartier, à deux pas de la place Victor Hugo, où l'on croise aussi bien des touristes américains émerveillés par la patine du lieu que des habitués du coin qui, toutes canines dehors, défendent leur rond de serviette! Le jeune chef s'amuse à décliner des plats familiaux en y apportant le même soin qu'au Chiberta, l'adresse étoilée que Guy Savoy lui a également confiée depuis des années. Au menu, tomate farcie, os à moelle, blanquette, ris de veau et profiteroles rayonnent comme jamais... **LB**

Ticket moyen : 45 €.

5 rue Mesnil, 75016 Paris (petitretro.fr).



ÉVÉNEMENT À PARIS

MOËT EFFERVESCENCE *UNE EXPÉRIENCE MULTISENSORIELLE UNIQUE*



Le vendredi 16 décembre 2022, la maison de champagne Moët & Chandon organise une soirée exceptionnelle au palais Brongniart, à Paris : la cheffe Alexia Duchêne et le chef pâtissier Yann Couvreur vont réaliser à quatre mains des créations salées-sucrées conçues pour révéler l'effervescence de la cuvée emblématique Moët Impérial. L'une des trois pièces du flacon exceptionnel créé par l'artisan bijoutier Karl Mazlo pour cette même cuvée, un jéroboam travaillé à la main dont les textures évoquent les bulles, sera exposée lors de la soirée. Un service de commande de coffrets personnalisés de Moët Impérial et de Moët Impérial Rosé, avec livraison à domicile, sera également proposé. Les bénéfices de la soirée permettront de soutenir des projets du programme d'agroécologie Natura Nostra de Moët & Chandon. **CB**

Expérience complète : 80 €, incluant une mini Moët et l'expérience culinaire en format food court (entrée, plat et dessert). Informations et billetterie en ligne : moet.com/fr-fr





LES
REFORMES

OUVERT TOUS LES JOURS DE MIDI À TARD



+33 9 71 16 35 90

125 LA CANEBIÈRE, 13001 MARSEILLE

www.lesreformes.fr

VALENCE (Espagne)

LIVING BAKKALI *ORIENT-EXPRESS*

À 10 minutes à pied du centre-ville, sur l'autre rive de la coulée verte aménagée dans l'ancien lit du fleuve Turia, Living Bakkali entraîne ses clients, dès la porte franchie, dans un voyage aux confins du désert le temps d'un repas. L'agence de design locale Masquespacio s'est inspirée des maisons traditionnelles en adobe pour composer un décor époustouflant, du sol au plafond : un couloir central desservant de petits salons en enfilade, un nuancier de terracotta, rose poudré et beige sous des éclairages délicats, des arches, des niches, des fauteuils, des miroirs aux formes organiques... Zéro angle droit. L'effet visuel est très fort, et les instagrammeurs adorent ! La cuisine, elle, explore d'autres contrées : l'Asie avec le bao au steak tartare, les États-Unis avec les hamburgers et le cheesecake revisités, et, bien sûr, l'Espagne avec les tapas et les plats à base de riz, tout sauf classiques. Bon point : Living Bakkali sert en continu de 13 à 23 heures. **CB**

Ticket moyen : 30 €.

*Carrer de Xile 9, 46021 València, Espagne
(livingbakkali.com).*



PARIS 17^e

KONVIVES ÇA SE CORSE AUX ÉPINETTES

En lieu et place d'un ancien « bouclard » de quartier, Konvives s'est installé porte de Clichy. À sa tête, le tandem formé par **Nicolas Colonna**, maître d'hôtel, et **Maxime Lellouche** aux fourneaux, promet une cuisine sous influence méditerranéenne aux accents corses marqués. C'est terrien, bon et sensé, avec une carte roborative et accessible. De quoi faire de cet établissement sobre et clair aux allures d'appartement fifties, dont la décoration a été confiée à Annabelle Fesquet, le fer de lance d'une révolution gastronomique dans un quartier en pleine évolution sociologique et urbaine. **JPG**
Menu déjeuner à 19 € ou 25 €; menu « Découverte » à 55 €.
86 rue de la Jonquière, 75017 Paris (konvives.fr)



PARIS 20^e

KALANK ON DIRAIT LE SUD

En salle, Patrick Sacchetti, un Marseillais qui fait « monter à Paname » des gourmandises du Sud souvent introuvables ailleurs; aux fourneaux, Kei Miura un chef japonais à la cuisine ensoleillée, inspirée de recettes provençales, corses, languedociennes... Une rencontre détonante qui donne vie à un lieu hybride, à la fois épicerie et resto à la déco bohème, où assises en rotin et suspensions en paille transportent en Provence. Dans les assiettes, des propositions du jour souvent à base de poisson et de fruits de mer, de beaux légumes et d'huile d'olive. Ne manque que le chant des cigales! **LB**

Au déjeuner, menu du marché à 18 ou 21 € (24 € le week-end); menu dîner à 39 €.
52 boulevard de Charonne, 75020 Paris (kalank-sud.fr)



STRASBOURG

DE:JA LE SACRE DE LA NATURE

Comme les voyages, la cuisine forme la jeunesse! La preuve avec Jeanne Satori et David Degoursy, même pas 50 ans à eux deux, qui ont mixé leurs prénoms pour baptiser leur premier restaurant, De:ja, dans le quartier des XV. « Fenaison », « Moisson », « Vendange », « Cueillette » : leurs quatre menus à l'aveugle évoquent des techniques de récolte. En évolution constante, ils expriment « *le respect du vivant, des artisans de la terre, de la mer...* » avec, souvent, des associations osées (huîtres, haricots de mer et beurre de cacao...). En toute logique, ils s'accordent avec une carte de vins nature. Efficace! **CB**
Menu déjeuner à partir de 38 €; menu dîner à partir de 78 €.
1 rue Schimper, 67000 Strasbourg (deja-restaurant.com).



BESANÇON

L'ALCHIMIE QUAND ART ET CUISINE NE FONT QU'UN

Méline est artiste-photographe, Joh chef expérimenté. En quelques semaines, le duo complémentaire (elle en salle, lui en cuisine) a conquis la « foodosphère » bisontine. La carte, sensée et affûtée, déroule des propositions de saison qui s'appuient sur des ingrédients sourcés localement, à l'image de la cassolette de champignons et sa chantilly au mont-d'or ou de la truite rose à la crème de Morteau, savoureuses en diable et subtilement présentées. Le décor est à l'unisson : rustique (pierres apparentes, poutres), avenant et étudié. Sans oublier l'expo photo du mois, pour la touche arty. **JBC**
Menu à 35 €.

1 rue Bersot, 25000 Besançon (restaurantlalchimie.com)



COURCHEVEL

LA TABLE DE MADAME L'AMI JEAN AU SOMMET



Stéphane Jégo, l'inoxydable bistrotier, duplique cet hiver L'Ami Jean parisien à La Sivolière, 5-étoiles discret de Courchevel. À l'opposé des tables gastronomiques qui rivalisent d'effets de manche pour émoustiller la station, La Table de Madame signé L'Ami Jean propose des plats réconfortants : cochonnailles de montagne niveau compèt', velouté au parmesan, riz au lait servi comme chez mamie, dans son grand bol à déjeuner... Cerise sur le pâté en croûte : le chef convie le meilleur des terroirs, y compris alentour (avec les saucisses de Maison Baud à Villaz, notamment). **LG**
Ticket moyen : 85 €.
Routes des Chenus, Courchevel (hotel-la-sivoliere.com).



AUDRESSELLES (Côte d'Opale)

LA PLAGES JEUNE ET JOLIE

Le talent n'attend pas le nombre des années. **Solène Elliott**, 22 ans, le prouve en ouvrant son premier restaurant, quelques mois seulement après avoir remporté le concours « Jeunes Talents Escoffier ». Sur la Côte d'Opale, la nièce de William Elliott, chef étoilé du Westminster, au Touquet, prépare une cuisine décomplexée qui aime « pimper » les grands classiques et met à l'honneur les poissons et produits de saison. Dans la salle aux allures de maison de plage, on déguste des plats hyper-visuels, comme le haddock, salade de chou rouge, que cette jeune cuisinière de l'ère Instagram met si joliment en scène. **LB**
Menu : 36 €.
21 rue Gustave Danquin, 62164 Audresselles (hoteldelaplage-audresselles.com).



MONACO

FONFON LA RIVIERA FESTIVE

« Nous voulions une atmosphère fraîche et lumineuse, avec de belles couleurs, des teintes minérales, des matériaux nobles (chêne, verre soufflé)... Tout a été pensé à partir de la fresque de Franck Lebraly », explique Cédric Capron, décorateur de cette table monégasque tenue par Riccardo Giraudi, où les nappes blanches contrastent avec des assiettes rayées pleines de peps. Poivrons confits et chips d'ail, tranche de thon à la méditerranéenne, olives et citron, raviolini à la crème de truffe et truffe d'été... Face aux méga-yachts du port, Maison Fonfon joue la carte de la bonne humeur! **CO**

Menu déjeuner à 26 ou 29 € (hors week-end);

plats à partir de 28 € au dîner.

8 quai Jean-Charles Rey, 98000 Monaco (maison-fonfon.com)



PARIS 11^e

CAFÉ SINGULIERS LA FAMILLE AU PLURIEL

Inauguré en octobre dernier, Café Singuliers invente le snacking chic et cool dans un lieu plein de charme aux faux airs de maison de campagne truffée de livres et d'objets. Imaginé par Patrice Besse, qui dirige un empire immobilier spécialisé dans les biens de caractère, il a été lancé par sa femme Sylvie, décoré par leur fils Camille et c'est Victoire Pfister, la jeune compagne de ce dernier, que l'on voit sur place préparer les plats, tous sains et légers, aux mélanges de saveurs parfois inattendus. Le chou pointu, purée céleri-amande, orange, coco de Paimpol, satsuma, pangrattato est déjà un incontournable. **CB**
Ticket moyen : 20 €.
2 rue Titon, 75011 Paris.



AIX-EN-PROVENCE

ÂMA TERRA PIERRE GAGNAIRE ANGE GARDIEN

Le restaurant de la Villa Saint-Ange, luxueux hôtel aux airs de demeure particulière, accueille cet hiver un duo détonant : **Pierre Gagnaire** (triplement étoilé rue Balzac, à Paris) signe la carte de saison et confie les cuisines d'Âma Terra à son complice de 15 ans, **Jean-Denis Le Bras**, qui endosse le rôle de chef exécutif. Dans la belle verrière façon jardin d'hiver au style Second Empire, les tables nappées, les lustres en cristal et l'orfèvrerie posent un lieu qui en impose. Et l'on s'attable devant un menu aussi gourmand que raffiné, qui met en valeur les produits de la Provence éternelle. En parallèle, un menu 100 % homard magnifie le crustacé en consommé glacé et en fricassée au gingembre, estragon et cèpes. On est aux anges... **LB**

Menu 95 €; menu homard 135 €.

7, traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence (villasaintange.com/fr).



CROIX (Hauts-de-France)

ARBORESCENCE PAR ICI LA MINUTIE

Il était pour le moins attendu! Installé dans une ancienne friche industrielle réhabilitée, Arborescence sert de nef culinaire à cette banlieue chic de Lille. Le décor, sous influence asiatique, apaise : chaque détail a été pensé par François Muracciole, qui s'est appuyé sur sa marque de mobilier, Assemblage M. À table, de la haute volée à prix raisonnable. Le chef Félix Robert, sa femme Nidta, sommelière perfectionniste, et leur équipe osent, en trois ou six séquences, une cuisine délicate, constamment surprenante. Les plats dévoilent une touche très personnelle, une alchimie entre goûts et textures. Peu de doute, Resto mise sur une étoile en mars 2023! **JPG**
Menus déjeuner (en semaine) à partir de 40 €; menu dîner à partir de 65 €.

76 rue de la Gare, 59170 Croix (r-arborescence.com).

SAINT-VRAIN (Essonne)

LE DOYENNÉ LE BONHEUR EST DANS LE POTAGER

Il faut du courage et une bonne dose de conviction pour quitter Paris, s'installer en grande banlieue et y cultiver un immense potager pour régaler des clients qui décident de faire le voyage sur votre seul nom. C'est le petit miracle accompli par **Shaun Barney Kelly** et **James Henry**, deux chefs australiens ayant fait leurs classes à Paris (Au Passage, puis chez Bones et au Yard). Depuis cet été, leur Doyenné se déploie dans les anciennes écuries du château de Saint-Vrain, qui fut la maison de campagne de la comtesse du Barry et de François Borghese. Ils y cultivent des pépites en agriculture régénératrice qu'ils passent à la flamme du feu de bois ou servent crues, agrémentées de milles astuces qui font de leur cuisine légumière un vrai délice. **LB**

Menu déjeuner 45 €; menu dîner 80 €.

5 rue Saint-Antoine, 91770 Saint-Vrain (ledoyennerestaurant.com).



BORDEAUX

ZÉPHIRINE AUBERGE CONTEMPORAINE

Aux cuisines, Romain Corbière (compagnon de route d'Alain Ducasse et ancien chef exécutif du Grand Hôtel de Bordeaux) et dans la salle, sa sœur Marie et son mari Bertrand, dans le rôle des aubergistes attentifs. On rejoint le restaurant en passant par l'épicerie fine de produits d'ici et d'ailleurs. Puis l'on découvre la cuisine d'un chef qui se fait plaisir avec des assiettes colorées et gourmandes. On ne choisit pas les entrées, qui débarquent en rang serré sur la table en une déclinaison de petites assiettes à partager. Suivent les plats du marché et les desserts du jour, dont l'incontournable zéphirin, création du grand-père de Romain et Marie à partir d'une pâte à crêpes. À goûter ici et nulle part ailleurs! **LB**

Menus à 26 (en semaine uniquement) et 31 €.

62, rue de l'Abbé de l'Épée, 33000 Bordeaux (zephirine.fr).



ANVERS (Belgique)

BLUENESS ANTWERP DIAMANT JAPONISANT

Neuf ans après avoir fermé son propre restaurant aux Pays-Bas, Oud Sluis (trois étoiles Michelin), pour devenir entrepreneur, le chef **Sergio Herman** vient de finaliser son quatrième projet, Blueness Antwerp. Le studio danois Space Copenhagen, qui a notamment signé la déco du Noma, à Copenhague, a donné une impulsion contemporaine aux incroyables volumes, arcades et colonnes d'un bâtiment très classique du quartier de la mode d'Anvers. En cuisine, un duo de femmes orchestre une symphonie rythmée de petites portions fines et délicates à admirer et à partager, aux influences japonaises : poulet miso au gril Robata, langoustines au beurre de dashi blanc et chou-fleur... Une délicieuse curiosité. **CB**

Menu 4 plats à partir de 95 €.

Lange Gasthuisstraat 11, 2000 Antwerp, Belgique (blueness.com).



SINGAPOUR

PANGIUM CUISINE D'ORIGINE

Après avoir décroché une étoile Michelin au restaurant Candlenut, une première mondiale pour la cuisine peranakan mêlant influences chinoises, malaises et indonésiennes, le chef singapourien **Malcolm Lee** a ouvert en juin dernier une deuxième adresse, Pangium. Dans cet écrin de verre posé au milieu de la végétation luxuriante du jardin botanique, il redonne vie aux recettes de son enfance et à des plats oubliés comme le *sagun*, une pâtisserie à base de poudre de coco. Son menu dégustation est une vitrine gourmande de l'héritage culturel et gastronomique de Singapour. Une promesse de saveurs inédites. **MZ**

Menu à partir de 194 €.

11 Gallop Road, Singapore Botanic Gardens,
Singapour (restaurantpangium.sg).



RE^ŷTO

parle


ENTRETIEN EXCLUSIF AVEC GLENN VIEL : UN HOMME DE VALEURS, D'INSTINCT, D'ENGAGEMENT. UN CHEF HORS NORME.



GUILLENNIEL

CRÉATIF,
RÉCRÉATIF,
HYPERACTIF...
UN CHEF
AU TOP !

Il a la réputation d'être un homme de caractère. Sa cuisine lui ressemble, franche et corsée. Rencontre avec un créatif sans relâche, triplement étoilé depuis 2020 et juré « Top Chef » pour une deuxième saison. **ENTRETIEN**



« La troisième étoile et "Top Chef" n'ont rien changé à titre personnel. Je suis et reste casanier. J'ai accepté la télévision pour sortir un peu de ma cuisine et, pourquoi pas, alimenter ma réflexion. J'y ai fait de belles rencontres et découvert de vrais talents. »





DANS LE VENTRE D'UN CALALAR : « *ACCOMPAGNÉ D'UNE ÉMULSION DE CRABE, LE VENTRE JOUFLU D'UN CALAMAR EST TAILLÉ EN LINGUINE ET RELEVÉ DE LARD, D'ALGUES ET D'ANCHOIS.* »

Fin 2014 et après 50 années derrière le piano, Jean-André Charial, petit-fils de Raymond Thuilier, créateur de L'Oustau de Baumanière, avait à cœur de regagner les trois étoiles de cet établissement Relais & Châteaux décrochées par son grand-père en 1954. Il propose alors le poste de chef à Glenn Viel, 35 ans, qui ne s'était pas encore « trouvé » mais nourrissait de belles ambitions et croyait en la maison. Sept ans plus tard, son ascension a fait de lui le plus jeune « trois étoiles » de France. Et sa personnalité comme son sens du *storytelling* à table font salle comble. Déterminé à ne rien s'interdire, assumant ses accents régressifs, celui qui se défend d'être un chef « technique » est pour le moins perfectionniste, ultra-créatif, à l'écoute – de ses clients, de ses équipes, de l'air du temps –, et un conteur hors pair dans l'assiette, largement convaincu qu'un restaurant trois étoiles a le devoir de divertir. Et si ça tenait à cela, l'avenir de la (haute) gastronomie ?

© PAULINE DANIEL-DR

Comment s'inscrit-on dans la légende d'un lieu comme L'Oustau de Baumanière, a fortiori après un chef emblématique tel que Jean-André Charial ?

Au début, je ne voulais pas y aller, je ne voulais pas être la « marionnette » de quelqu'un. Puis, en découvrant les lieux, j'ai ressenti des frissons, j'ai dit à Lowell Mesnier, mon chef : « *Ce sera ici.* » Ensuite, monsieur Charial m'a fait confiance. Et cela s'est fait progressivement... Ce sont la patience, les valeurs communes et le dialogue constant qui ont œuvré, je pense. Je crois aussi que l'on s'est bien trouvés : plutôt que de rouler dans une voiture hors de prix, il préfère mettre les moyens pour embellir son domaine. En cela, j'ai beaucoup de chance. Et comme j'aime L'Oustau à peu près autant que lui, depuis 2015, on n'a de cesse de se poser des questions, mille questions. De travailler, de vouloir progresser, de créer ensemble aussi : le potager, la Place des Artisans...

Qu'est-ce qui singularise votre cuisine aujourd'hui ?

La psychologie. Dans un repas, il y a 60 % de goût, 30 % de psychologie et 10 % de hasard. Sur ce dernier je ne peux rien faire – les bouchons pour venir, une mauvaise nouvelle la veille... – encore que je travaille à le compenser avec des amuse-bouches toujours

empreints d'humour. C'est un fil conducteur ici, provoquer le sourire dès le début du repas avec notamment des intitulés travaillés : « La pêche à pied, les pieds sous la table », « Trois petits cochons », « Un Parisien en pleine forêt », « Dans la tête d'un chef »... Je n'exclus pas, un jour, de pousser plus loin l'expérience du client dès sa descente de voiture. Ensuite, travailler la « psychologie » du repas revient



UN MENU TOUT LÉGUMES

Bien avant que certains fassent du végétal leur identité, Jean-André Charial inaugurerait un menu tout légumes en 1985, au retour d'un voyage en Inde. « *Linda McCartney, pionnière de la healthy food, me conviait déjà à participer à son livre* », confie-t-il. Un succès jamais démenti pour ce menu signature et pour lequel Glenn Viel redouble de créativité. « *Créer une laitue cuite sous pression, une betterave flétrie, un champignon façonné, ce n'est pas simple... mais la récompense est là : cela fait deux ans qu'on est élu meilleur restaurant végétarien de France* », savoure le chef.





Fils de militaire, Glenn Viel revendique aujourd'hui un management convivial au sein d'une brigade de 35 personnes. Et envisage son rôle bien au-delà de celui des deux services quotidiens. « J'aime aller partager une bière avec eux, il m'est même arrivé d'en héberger chez moi. C'est cela, jouer collectif. »



UNE BALADE EN FORÊT : « *UN INSTANT DE CUEILLETTE TRADUIT ICI AVEC UN CÈPE CHAUD CACHÉ SOUS UN RÂPÉ DE CÈPES, DES ÉPINES DE PIN ET DE LA FARINE DE CHAMPIGNONS.* »

pour moi à réduire au maximum les signaux qui pourraient biaiser la perception du goût : la température d'une assiette (trop) chaude, l'esthétique d'une assiette trop visuelle (qui risque de provoquer la déception)... Je me méfie des excès de style qui masquent bien souvent un manque d'interprétation derrière. La cuisine n'est pas une démonstration, c'est un ressenti. Tout ce qui est « joli » doit servir le goût, sinon c'est inutile.



L'ARTISANAT AU PREMIER PLAN

Initiative du chef, une Place des Artisans a été inaugurée en juin dernier, au cœur du domaine, face au restaurant gastronomique. Objectif ? Valoriser les savoir-faire de Baumanière. Avec, entre autres, l'atelier de la céramiste Cécile Cayrol, et même une chocolaterie emmenée par Julien Despaquis, formé chez le chocolatier MOF Pascal Caffet, à Troyes. Son expertise ? Le praliné, notamment les cigales aromatisées aux herbes fraîches du jardin, cueillies à la minute lors de la confection du chocolat. Sa démarche ? Désucrier au maximum ses chocolats, en utilisant par exemple ses pâtes de fruits.

© PAULINE DANIEL

OK, pas de superflu, mais le sens du storytelling, on dirait...

Oui, car les mots ont leur importance dans cette approche psychologique de la cuisine. Je ne vois plus beaucoup les adultes heureux ces derniers temps, alors outre les intitulés qui interpellent, les petits scénarios qui racontent quelque chose d'un plat – le flux migratoire des anguilles, un jeu et une petite carte au trésor pour contextualiser notre dessert à la vanille –, c'est le service en salle qui prend toute sa dimension. Je suis favorable à ce que l'on crée du lien avec le client, à ce que les serveurs blaguent gentiment pour créer des petites récréations sur des menus en 10 séquences. Quant à la cuisine, elle convoque la réflexion. La mienne et celle de celui qui la reçoit. Je n'aime pas mâcher le travail, et c'est pour cela qu'elle n'est jamais linéaire. Elle est tour à tour poétique, clivante, réconfortante... C'est bien de vouloir sortir le client de sa zone de confort, mais c'est important aussi de le rassurer. Le seul effet de surprise qui vaille, c'est qu'il se régale.

Vous avez décroché une étoile verte : qu'est-ce qu'une cuisine engagée en 2022 ?

C'est celle que l'on fait sans tricher, déjà. Ni sur la carte que l'on signe, ni sur la qualité

des produits. Le locavorisme est pour moi un parti pris, rien de plus. Sourcer au plus près, à qualité égale, tombe sous le sens. Mais travailler une carte « locale » n'a rien d'obligatoire pour se prévaloir d'une cuisine vertueuse. Et si une grande brigade consomme toujours plus qu'un petit bistrot, on ne gaspille rien ici. En travaillant absolument tout des bêtes et des poissons – je n'ai même pas assez d'arêtes pour cuisiner mes jus ! –, en agrandissant notre potager, avec nos ruches, avec des cochons qui récupèrent les épiluchures et le pain qui n'est pas mangé, etc. Demain matin, j'accueille 230 personnes pour aller ramasser des déchets dans la nature. Les façons d'agir sont multiples, l'engagement ne se réduit pas qu'à la cuisine.

Que viennent récompenser trois étoiles ?

Le renouvellement, la remise en question permanente qui aboutit à un style bien personnel. C'est cela que l'on attend d'une table trois étoiles. Et je ne me force à rien, je ne suis que mon ressenti. Je peux mettre six mois pour créer une recette. Si j'en sors une dizaine par an, c'est le maximum. ●

À partir de 310 € le menu en 10 séquences, 180 € le menu légumes.

Mas de Baumanière, 13520 Les Baux-de-Provence. Tél. : 04 90 54 53 07 (baumaniere.com)

COLLECTION

DEVAUX

AGED
5
ANS D'AGE
YEARS

1846



Devaux

CHAMPAGNE
VEUVE A. DEVAUX



Le meilleur demande du temps

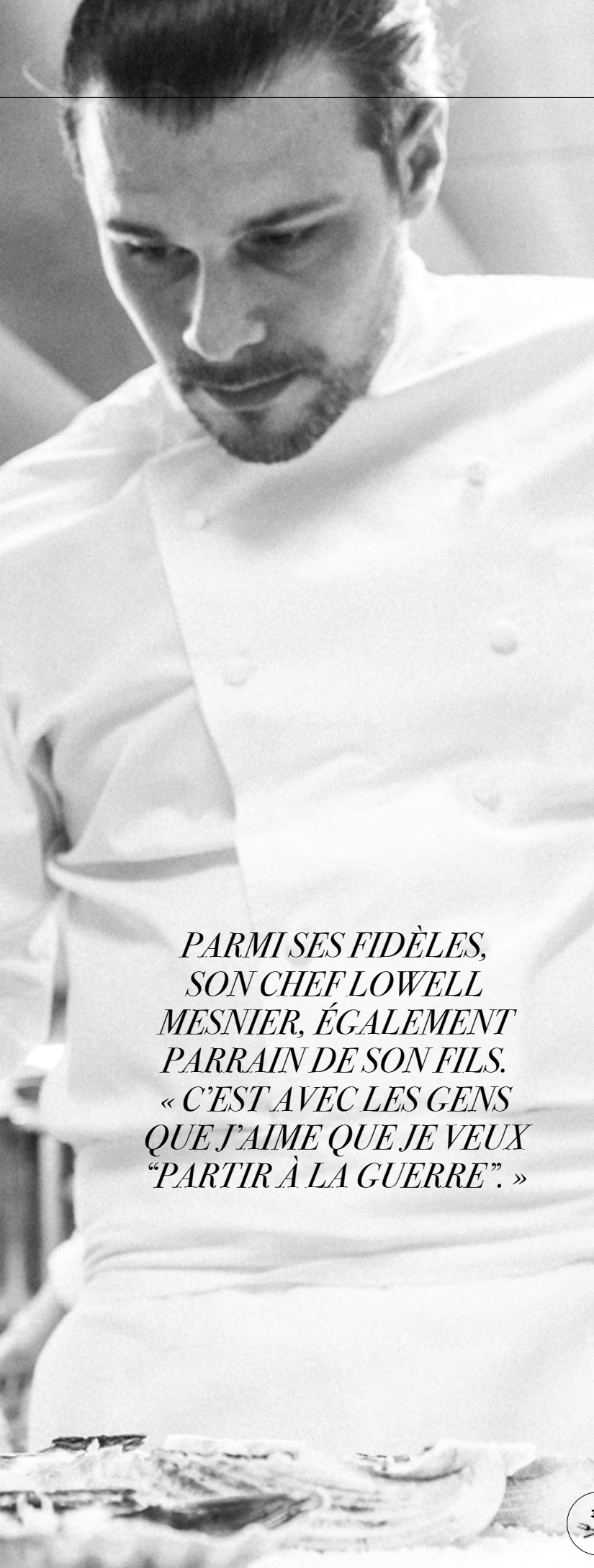
champagne-devaux.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODERATION

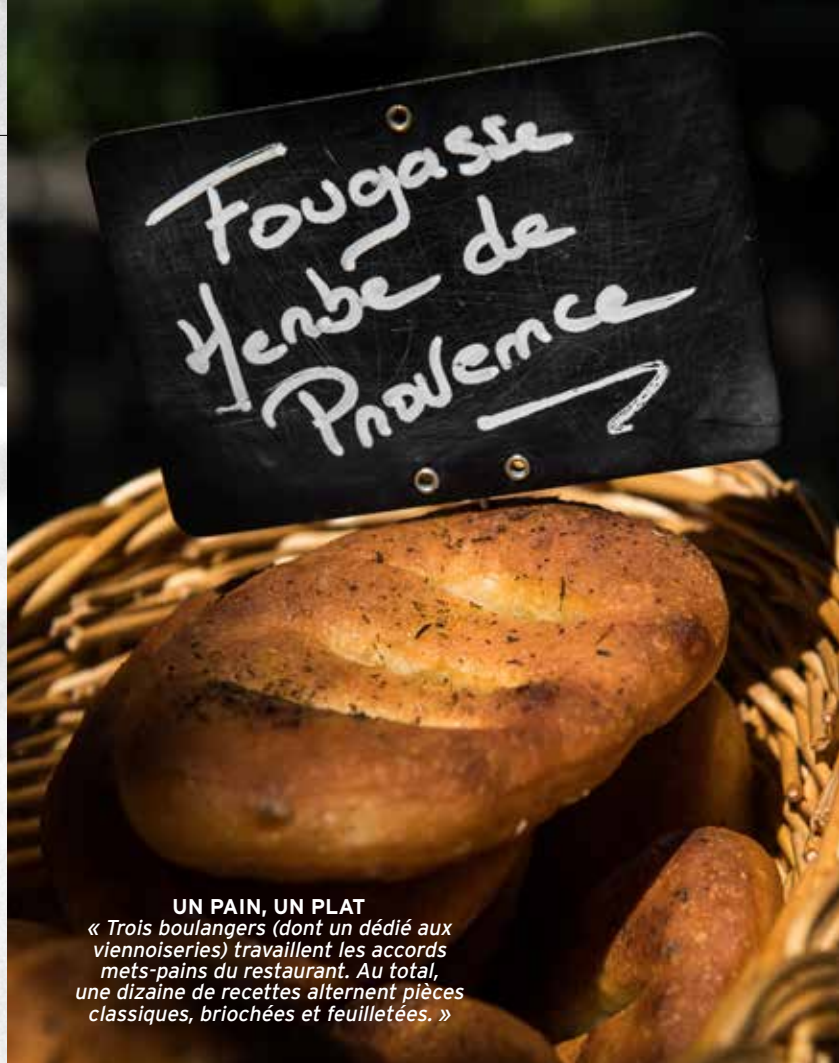
L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE

« *JE N'ENVISAGE
PAS LA RÉUSSITE
TOUT SEUL. »*

Glenn Viel a trouvé dans le 5-étoiles, Relais & Châteaux, emblématique des Baux-de-Provence, l'écrin qui convient à sa personnalité, ses valeurs, ses idées. Et il peut compter sur l'énergie et le talent de toute une équipe à ses côtés.



*PARMI SES FIDÈLES,
SON CHEF LOWELL
MESNIER, ÉGALEMENT
PARRAIN DE SON FILS.
« C'EST AVEC LES GENS
QUE J'AIME QUE JE VEUX
"PARTIR À LA GUERRE". »*



UN PAIN, UN PLAT
« Trois boulangers (dont un dédié aux viennoiseries) travaillent les accords mets-pains du restaurant. Au total, une dizaine de recettes alternent pièces classiques, briochées et feuilletées. »



LE ROUGET AGRAFÉ
« Pour obtenir cette forme, j'ai vidé le poisson de ses arêtes, je l'ai agrafé dans une feuille de papier cuisson et je l'ai fait rôtir pour obtenir un résultat caramélisé. Il est servi avec une tomate "poupée russe" (trois tomates), un concentré de tomates à froid et un jus de têtes. »



LE BŒUF TRACEUR D'UN SANDWICH
« Ma vision du sandwich, c'est une laitue garnie d'un pastrami, d'une viande fraîche et d'une viande séchée, arrosée d'un jus au pain. Sur le côté, tomates et croustillant de sarrasin. »



L'ANCHOIS COMME DANS UNE NASSE
« J'ai voulu illustrer l'anchois pris au piège dans une nasse. De multiples herbes, du caramel de citron, du caramel de tomate... viennent aromatiser le poisson fumé et posé sur un pain, que je recouvre ensuite d'une coque. »



LA SALLE À MANGER
« Installée dans la bâtisse d'origine (un mas provençal du XVI^e siècle acquis en 1943), la table gastronomique accueille une cinquantaine de couverts sous des voûtes centenaires qui ont vu défiler les plus grands de ce monde : la reine d'Angleterre, le général de Gaulle, Barack et Michelle Obama... »



LES COUTEAUX LES PIEDS DANS L'EAU

« Un clin d'œil à la pêche à pied de mon enfance. Les coquilles sont décortiquées, lavées, séchées et fagotées avec les muscles plantés dedans. Le jus est trouble comme la marée basse en Bretagne, et relevé au basilic de Provence. »



L'excellence porte un nom...

**CHAMPAGNE
JEEPER**

SINCE 1949



VISUEL COCHET CONCEPT - PHOTOS - JEEPER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION

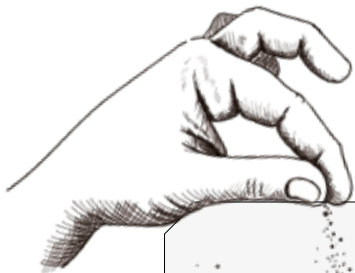


GLENN VIEL

« *MA GRAND-MÈRE ÉTAIT UN VÉRITABLE CORDON-BLEU!* »

Pour **RESTO**, la pétillante journaliste TV et radio Louise Petitrenaud invite le chef à remonter le temps. Souvenirs d'une enfance bretonne... au beurre salé!

MADELINE DE PROUST



Ton enfance ?

Je suis né à Versailles, mais j'ai grandi à droite à gauche car mon père était militaire. C'est lui qui cuisinait à la maison. Il ne faisait pas des festins mais des repas de famille classiques : bourguignon, poulet rôti, escalope de dinde à la crème et champignons, bolognaise... Des choses simples et bonnes. **Je suis sûr qu'il regrette de ne pas avoir été cuisinier.**

Pendant les vacances, je partais en Bretagne, où il y avait ma grand-mère, **mamie Jeanne**; un véritable petit cordon-bleu, elle cuisinait très bien! J'adorais aller chez mes grands-parents, **mamie Jeanne m'aimait bien, j'étais un peu son petit chouchou**, mais il faut pas trop le dire... Elle me cuisinait tout ce que je voulais! Tout était bon, c'était un privilège de manger ses plats, ça m'a marqué... Pot-au-feu, crêpes, bavaroise, poulet, riz au lait... Et aussi des œufs à la coque : **de vrais œufs avec de gros jaunes d'œufs**, tu tremperas la mie, t'as fini la baguette qu'il reste encore du jaune dans l'œuf!

En Bretagne, y a pas de cuisine sans beurre, en tout cas pas chez ma grand-mère. Quand elle faisait des crêpes, à chaque fois qu'elle les retournait dans la poêle, elle mettait une bonne noisette de beurre, et quand elle les déposait dans le torchon, *tac*, ça moussait encore. Je mettais du sucre, je ne la pliais pas, je me brûlais la bouche tellement je mangeais ça avec appétit, c'était trop bon... **Ces crêpes, elles étaient magiques.**





Le plat qui t'a marqué ?

Le steak haché! Mamie partait l'acheter à 10 heures, à midi il était dans la poêle, il ne passait pas par le frigo.

Il était à peine chaud à l'intérieur... **Une dinguerie...**

Bien épais, bien caramélisé, avec un beurre noisette de dingue, et de la fleur de sel. Elle le démarrait direct au beurre, mais elle en mettait une « chiée », un bon paquet, et il n'en restait pas à la fin car on y allait avec le pain!

C'est un super souvenir. Elle le servait avec des petites pâtes au beurre et concentré de tomates.

Je me souviens très bien de l'odeur de ce steak mélangée à celle de la vieille toile cirée sur la table avec des brûlures, des coupures, le truc qui a vécu 20 ans et qui en fera encore 20...

Et cette lumière qui tapait sur la table... C'est tout bête, mais j'ai jamais revu de lumière comme ça...



Est-ce que tu as cuisiné pour mamie Jeanne ?

J'ai dû faire deux-trois trucs, mais pas plus que ça, c'était son univers à elle. **C'était pas à moi de lui apprendre à faire la cuisine,** certainement pas!

Est-ce que tu refais ce steak haché ?

Oui, de temps en temps, j'achète un steak haché pour mes enfants, **mais c'est pas pareil, c'est pas le même beurre, le sel a pas le même goût...**

C'est compliqué. J'essaie de chercher ce goût d'enfance, mais à ce moment-là, on était dans la découverte et l'émerveillement. C'est très rare que je réussisse à reproduire un goût d'enfance, c'est jamais pareil!

Si tu avais pu faire goûter un plat à mamie Jeanne, qu'est-ce que tu lui aurais cuisiné ?

Pas un plat, mais un menu entier! J'aurais aimé rendre mes grands-parents fiers à travers l'univers qu'on a créé ici, au restaurant. Si on avait cette chance, cette possibilité de les faire revenir une journée, j'essaierais de les faire rêver...





Un terroir exceptionnel

Les riz de Camargue Une céréale, plusieurs variétés, une multitude de saveurs

Le riz est la plus ancienne des céréales : il est cultivé depuis plus de 9000 ans. Sa culture a débuté au XIII^e siècle dans le sud de la France, en Camargue, un terroir particulièrement propice à la riziculture. Aujourd'hui, 180 riziculteurs produisent le riz de Camargue IGP, une céréale multi-format et multi-saveurs, à la fois nourrissante et digeste, à cuisiner à chaque étape du repas, de l'entrée au dessert. L'idéal pour varier notre alimentation !

Les vertus du riz

- Un féculent rassasiant et nourrissant (surtout le riz complet, brun, noir ou rouge).
- Un apport calorique modéré (environ 120 kcal pour 100 g de riz cuit).
- Une céréale très digeste, car dépourvue de gluten.
- Un vrai booster d'énergie, diffusée lentement dans l'organisme, grâce aux glucides complexes ou aux sucres d'assimilation lente qu'il contient.

Quelques conseils et astuces

Prévoir une portion de 50 à 60 g de riz cru par personne – 40 g pour un dessert.

Faire tremper le riz complet 2 heures pour diminuer de 15 minutes son temps de cuisson.

Ne pas remuer le riz pendant la cuisson à l'eau, pour éviter qu'il colle.

Pour un menu équilibré, le riz constitue une bonne base s'il est associé à de la volaille (émincé de poulet, de dinde...), du poisson ou des fruits de mer. ■

rizdecamargue.com



REŒTO

cuisine

DES MÉTIERS À LA SOURCE, DES PRODUITS DE SAISON, DES RECETTES DE CHEFS... POUR DES ASSIETTES SUCCULENTES!



MÉTIER

TROIS PRODUCTEURS EN QUÊTE D'EXCELLENCE

Des histoires de famille et des destins étonnants. Des techniques traditionnelles et des savoir-faire uniques. Des hommes de terroir et de passion. Bienvenue chez un ostréiculteur, un chocolatier et un pisciculteur.

L'EAU À LA BOUCHE

La maison Tarbouriech Une famille et des huîtres en Méditerranée

L'histoire

Connaissez-vous les huîtres de Bouzigues ? Ce sont celles que l'on trouve dans l'étang de Thau, près de Sète. Battues par les flots méditerranéens, ces eaux très riches en plancton et d'une salinité exceptionnelle ont fait la réputation de ces mollusques, dont la culture a commencé au début du xx^e siècle. La maison Tarbouriech, située du côté intérieur de la lagune, près de Marseillan, est l'un des producteurs incontournables : créée par Pierre Tarbouriech en 1962, l'entreprise est aujourd'hui dirigée par son fils, Florent, depuis 1986.

Le savoir-faire

Les huîtres méditerranéennes se distinguent par leur méthode d'élevage : le collage. Cette technique traditionnelle, unique en France, consiste à les coller sur des supports qui seront ensuite immergés le temps de leur croissance. Ce procédé permet d'obtenir des huîtres à la forme très régulière, au goût iodé caractéristique. En 2006, Florent Tarbouriech l'améliore en inventant la Marée solaire® : brevetée, cette innovation permet de reproduire les grandes marées de l'Atlantique en sortant les mollusques de l'eau (on appelle cela l'exondation) selon un rythme soigneusement contrôlé, grâce à des panneaux solaires et des éoliennes.

Le produit iconique

Les « Spéciales » Tarbouriech, élevées à la Marée solaire® : ces huîtres d'exception, qui nécessitent au moins trois ans d'élevage, ont conquis les plus grandes tables françaises (Anne-Sophie Pic ou Guy Savoy les ont mises au menu). Également appelées « huîtres roses », elles sont reconnaissables à leur coquille épaisse, légèrement

rosée, ainsi qu'à leur nacre d'une rare blancheur. Croquantes et fondantes, elles se distinguent, selon les amateurs, par de subtils arômes de noisette et de cèpe.

Découvrir la maison

En 2011, les enfants de Florent Tarbouriech créent le St Barth', un comptoir de dégustation idéal pour l'apéritif, où l'on se régale des huîtres, mais aussi des oursins (d'octobre à mars), escargots et palourdes de la lagune en contemplant le coucher du soleil sur le site même de production. Sept ans plus tard naît le Domaine Tarbouriech, une maison d'hôtes de 15 chambres, suites et lodges dotée d'un spa et d'un restaurant. L'endroit idéal pour poser ses valises le temps d'une nuit ou de quelques jours et s'immerger dans la vie du site.

Inattendu

Chez Tarbouriech, on fabrique aussi... des cosmétiques à base d'huîtres ! Le producteur a créé un laboratoire (certifié Cosmos en 2021) pour élaborer des formules concentrées à base d'extrait de nacre et d'eau de mer. En cours de certification bio, la gamme, baptisée Ostrealia, comprend, outre les soins visage et corps, utilisés au sein du spa du Domaine Tarbouriech, des compléments alimentaires. ●



Pour varier les plaisirs, les huîtres de la maison Tarbouriech peuvent aussi se déguster chaudes !





À la tête de la maison familiale, Florent Tarbouriech a inventé la Marée solaire®, qui reproduit les grandes marées de l'Atlantique, et l'ostréothérapie®, qui exploite les vertus de l'huître dans un objectif de bien-être.



Le chocolatier Bonnat

Cinq générations au service du cacao



L'histoire

Tout commence à Voiron, coquette ville nichée au cœur du massif de la Chartreuse, dans l'Isère : c'est là, à la fin du XIX^e siècle, que s'installe un jeune liquoriste-confiseur, Félix Bonnat. Il a décidé de devenir chocolatier après avoir été conquis par le chocolat, découvert au cours d'une grande exposition parisienne. Plus de 140 ans plus tard, ses descendants sont toujours aux manettes de la maison Bonnat, dont la boutique voironnaise trône au même emplacement, avec sa vitrine rutilante

et ses lettres d'or sur la façade. C'est Stéphane Bonnat, son arrière-arrière-petit-fils, qui est aujourd'hui aux commandes.

Le savoir-faire

Dans le secret des ateliers, l'exigence artisanale est couplée à une grande maîtrise technique : certaines machines ont plus d'un siècle ! Elles permettent un conchage (opération qui consiste à brasser à chaud la pâte de chocolat) plus intense que les instruments modernes. Un travail au long cours qui donne aux chocolats Bonnat une texture bien spécifique, et leur permet de se passer d'adjuvants chimiques et de conservateurs. Mais le savoir-faire de Bonnat réside aussi dans la production des fèves : le chocolatier possède des plantations en Amérique du Sud, et il travaille en direct avec ses partenaires locaux dans le monde entier.

Le produit iconique

Les pavés Bonnat, en vente depuis 1880 ! « Pavé » (chocolat, praliné noisette et praliné amande), « Rêve » (chocolat



Les tablettes des différents crus, reconnaissables à leur emblématique logo.

et praliné noisette) ou encore « Ménados » (chocolat et praliné amande au café) : ils sont proposés en assortiment, dans un joli ballotin rouge et or. Ils figurent parmi les produits phares de la chocolaterie, qui a reçu de multiples prix – le *New York Times* l'a notamment élue « meilleur chocolatier du monde » à deux reprises.



Stéphane Bonnat, ici dans l'une des plantations de la chocolaterie, en Amérique du Sud.



Découvrir la maison

Si cela fait plusieurs années que Bonnat possède une boutique parisienne, 189 rue du Faubourg-Saint-Honoré, l'enseigne historique reste celle de Voiron, fièrement dressée face à l'église Saint-Bruno, qui orne d'ailleurs ses tablettes. Ses comptoirs de bois, son salon de thé au charme suranné et ses vitrines débordant de gourmandises font le bonheur des passants. Il n'y a qu'ici qu'on peut déguster les pâtisseries Bonnat, et notamment celle qui a bâti leur réputation : le Sphinx. Avec le récent déménagement des ateliers de production à quelques kilomètres de là, il se pourrait bien que l'on puisse aussi prochainement visiter les ateliers historiques. À suivre...

Inattendu

On dit que Jackie Kennedy raffolait des chocolats Bonnat, qu'elle faisait souvent livrer à la Maison-Blanche pour les fêtes de Noël !

Frédéric Vidal, créateur de la marque, a trouvé en Dordogne une eau propice à la production d'un caviar de grande qualité.



Perle Noire

Un caviar précieux en Aquitaine

L'histoire

Si Frédéric Vidal, le patron de Perle Noire, travaille dans la pisciculture depuis (presque) toujours, la naissance de l'entreprise date de 2008 : c'est l'année où il choisit le village des Eyzies-de-Tayac-Sireuil, au cœur du Périgord noir, pour se lancer dans l'élevage d'esturgeons. Ici, en pleine vallée de la Vézère, il trouve des eaux d'une grande qualité, fraîches et aérées, où installer ses bassins et ses poissons.

Le « Classique » est affiné entre 6 et 12 mois, révélant ainsi peu à peu ses multiples arômes.



Le savoir-faire

Perle Noire élève essentiellement des esturgeons *Acipenser baerii*, un spécimen originaire de Sibérie introduit en France il y a une trentaine d'années. C'est vers l'âge de 10 ans que ce poisson atteint sa maturité : les précieux œufs sont alors prélevés sur les femelles. Chez Perle Noire, on revendique un élevage à basse densité, et des esturgeons nourris sans OGM, antibiotiques ni hormones de croissance. Après la récolte, les œufs sont assemblés par taille, couleur et fermeté, puis tamisés, rincés et salés. Ils partent ensuite à l'affinage pour quelques semaines, voire quelques mois : c'est l'une des traditions qui fait la spécificité des caviars Perle Noire.

Le produit iconique

Le caviar « Classique » est le plus grand succès de Perle Noire : affiné pendant

six à douze mois, corsé et parfaitement salé, il affiche un caractère bien trempé, avec une saveur marine qui persiste en bouche.

Découvrir la maison

D'avril à octobre, il est possible de visiter la ferme piscicole, en semaine seulement et sur réservation. Une découverte originale et instructive à environ 15 minutes de Sarlat-la-Canéda et une demi-heure de la grotte de Lascaux. La visite comprend bien sûr une dégustation de caviar, de truite fumée et de beurre de caviar, accompagnée d'un verre de pétillant et même d'un shot de vodka, selon la formule choisie (de 19 € à 74 € par personne).

Inattendu

Perle Noire est l'un des seuls producteurs de caviar en France à élever plusieurs espèces de poissons : aux Eyzies, dans les bassins de pisciculture, on trouve donc des esturgeons... mais aussi des truites arc-en-ciel. Elles sont exploitées pour leurs œufs, et également vendues fumées. Elles sont abattues de la même manière que les esturgeons : suivant la technique de l'*ikejime*, une méthode traditionnelle japonaise qui vise à neutraliser le système nerveux de l'animal avant de le tuer. ●

Caviar et saumon gravlax : une parfaite harmonie de saveurs et de couleurs.





LA CAROTTE DE CRÉANCES

SON GOÛT SUCRÉ NOUS FAIT CRAQUER

Tout droit venu de Normandie, ce légume à la texture fondante fut le tout premier à obtenir un Label Rouge, en 1967. Du champ au marché, le sable est son allié.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Variété produite dans le département de la Manche, les carottes de Créances, qui bénéficient d'une appellation d'origine protégée depuis 1960, sont cultivées dans les mielles, des champs sablonneux entre terre et mer, enrichis d'algues - un très bon engrais. Elles sont conservées dans le sol jusqu'à la récolte, qui se fait à la main. Dans cette terre légère, les carottes de Créances poussent facilement et développent des saveurs incomparables : elles ont un petit goût sucré, acidulé.

LA SAISON

Les semis sont plantés en mai-juin.

Les premières récoltes se font dès le début du mois de septembre.

Vous trouverez des carottes de Créances sur les étals de septembre à fin avril.



MATHIEU JORET

Producteur de carottes de Créances depuis 17 ans

« J'aime la carotte le plus naturellement possible, je la mange d'ailleurs nature, vers 16 heures, quand je suis dans les champs. Mes plus beaux souvenirs, ce sont les moments partagés en famille : mon père, producteur de légumes, m'a transmis son savoir-faire, c'est précieux. Aujourd'hui, j'adore aller au bord de la mer ramasser des algues pour mes carottes avec mes enfants. J'ai envie à mon tour de leur transmettre mon beau métier. »

Une astuce conservation ?

« Je les enveloppe dans du papier journal pour éviter l'oxydation et les garder encore plus longtemps. »

Votre recette chouchoute ?

« Le gâteau aux carottes, mes enfants en raffolent. »

Un message ?

« N'oubliez pas nos régions, pensez saison, mangez français ! »

Entreprise familiale
Joret & fils, legumes-joret.com



ON LA CONSERVE COMMENT ?

Pour la garder le plus longtemps possible, laissez-lui son « manteau » de sable. Comme durant sa croissance, il va continuer à la protéger chez vous. **Mettez-la dans un endroit frais (frigo, cave...) où vous pourrez la garder un mois et demi à deux mois.** Au moment de la cuisiner, arrosez-la d'un filet de jus de citron pour qu'elle garde bien sa jolie couleur.

LA VARIÉTÉ

De forme allongée et régulière, elle se distingue par sa couleur orange foncé, presque rouge. Elle est délicatement sucrée et recouverte d'une peau très fine qui se mange - après avoir été lavée, évidemment... Elle est dépourvue de centre fibreux, ce qui lui vaut parfois le surnom de carotte « sans cœur ».

COMMENT LA CHOISIR ?

Il faut qu'elle soit ferme, droite, lisse mais **surtout pleine de terre sablonneuse et non nettoyée**, ce qui assure qu'elle vient directement du champ et qu'elle a été récoltée à la main - et donc non brusquée par des machines.

ON LA TROUVE OÙ ?

La zone de production se situe **dans la Manche, le long de la côte ouest du Cotentin**, à 100 km au nord du Mont-Saint-Michel.





PEU CALORIQUE,
PAUVRE
EN LIPIDES, C'EST
AUX GLUCIDES
QU'ELLE DOIT
SON APPORT
ÉNERGÉTIQUE.



**MON COUP
DE CŒUR/COUP
DE PEPS**
JUS DE CAROTTE,
BETTERAVE
ET GINGEMBRE,
À RÉALISER AVEC
1 BETTERAVE
PELÉE,
2 CAROTTES (avec
la peau nettoyée)
ET 2 CM DE
GINGEMBRE FRAIS.



VELOUTÉ DE CAROTTES DES SABLES LABEL ROUGE EN CAPPUCCINO

POUR 4 À 6 PERSONNES

Pour le velouté

● 10 carottes des sables Label Rouge ● 1 oignon ● 10 g de beurre
● 1 gousse d'ail ● 1 litre de bouillon de volaille ● Sel, poivre

Pour le cappuccino

● 12 cl de crème liquide ● 75 g de roquefort ● Piment d'Espelette

- Pelez les carottes des sables Label Rouge puis lavez-les. Coupez-les en rondelles. Émincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans une casserole avec le beurre, laissez-le dorer légèrement.
- Ajoutez les carottes et l'ail haché. Faites dorer également.
- Versez le bouillon, salez, poivrez et portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter 30 min à feux doux.
- Mixez la préparation pour obtenir un velouté. Laissez complètement refroidir et placez 1 heure au réfrigérateur.
- Dans une casserole, faites fondre le roquefort avec la crème. Placez 1 heure au réfrigérateur.
- Fouettez la crème au roquefort pour l'aérer.
- Servez le velouté dans des verrines. Déposez la crème sur le dessus et saupoudrez de piment d'Espelette.



LA SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

UNE PÉPITE DANS L'OcéAN

Bretonne jusqu'au bout de sa coquille, douce en bouche et riche en protéines, elle se décline à l'infini. Une petite merveille sans corail mais avec beaucoup de caractère.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Les coquilles Saint-Jacques font partie des mets préférés des Français. C'est une espèce de mollusque bivalve marin comme les huîtres, les moules ou encore les palourdes... La coquille renferme une noix qui est un muscle, et peut avoir du corail, qui est en réalité son organe reproducteur. Elle fait partie des rares espèces dans le monde à posséder jusqu'à 200 yeux ! Elle vit dans des milieux marins aux fonds sablonneux, à environ 30 mètres de profondeur. **La particularité de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc est sa couleur jaune/rouge; elle ne possède pas de corail car elle est pêchée en dehors des cycles de reproduction.**

LA SAISON

La saison de pêche en baie de Saint-Brieuc est très réglementée. **Cette année, elle s'étend d'octobre 2022 à mai 2023.** Cela permet un repos biologique de l'espèce. Toutefois, le but essentiel de cette réglementation est de lui permettre de se renouveler et de grandir. Pendant la période autorisée, **les pêcheurs ne disposent que de 45 minutes de pêche deux à trois fois par semaine** ainsi qu'une limite de capture de 1 tonne de coquille par jour et par embarcation - en baie de Saint-Brieuc, on compte 238 bateaux.



VINCENT CADREN

Marin pêcheur depuis 8 ans, propriétaire du navire *Sant Rumon II*, à Trédrez-Locquémeau (Côtes-d'Armor)

Vos astuces

« Choisir la saint-jacques avec de l'eau dans la coquille. Pour la conservation, elle n'aime pas le froid : stockez-la au frais mais pas en dessous de 6 °C. »

Votre métier

« J'ai de la chance de pêcher dans des endroits sublimes... On ne prélève que ce que la nature a envie de nous donner pour garantir la préservation de l'espèce. Les moments de pêche, c'est un peu comme un match, il y a de l'adrénaline, le temps est compté, on doit être bon et remplir le quota autorisé. »

Votre devise

« Choisissez une coquille d'excellence, choisissez la baie de Saint-Brieuc ! Elle se décline de mille et une façons, vous n'en serez jamais lassé. »

Actu

Fête de la coquille Saint-Jacques à Erquy, les 15 et 16 avril 2023.



À SAVOIR

La coquille Saint-Jacques doit son nom aux pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques-de-Compostelle. À l'époque, ils ramassaient des coquilles qu'ils trouvaient sur les plages de Galice, pour se protéger du mauvais sort et de la maladie lors du voyage de retour. Elles leur servaient également de contenant afin de boire dans les fontaines, mais aussi pour demander l'aumône. Aujourd'hui, la coquille est devenue le symbole du célèbre pèlerinage.

COMMENT LA CHOISIR ?

Je vous conseille d'acheter vos coquilles Saint-Jacques vivantes, entières dans leur coquille. Profitez de la saison ! Veillez à ce qu'elles soient bien fermées et qu'elles sentent bon l'iode. Si jamais elles sont ouvertes, vérifiez qu'elles se referment dès que vous vous approchez, cela garantira qu'elles sont bien vivantes. Évitez les noix trop blanches, qui sont gorgées d'eau; préférez-les nacrées, un signe de fraîcheur ! La noix de coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc bénéficie d'un Label Rouge, ce qui garantit une qualité supérieure. Elles sont vendues également toute l'année congelées, sous ce même label. Ce sont les seules saint-jacques pêchées puis congelées directement, ce qui garantit là encore leur fraîcheur mais aussi leur saveur.

ON LA CONSERVE COMMENT ?

Une fois achetées vivantes, placez-les dans le bac à légumes de votre réfrigérateur, 48 heures maximum. Posez le creux vers le bas, pour garder l'eau. **Ma petite astuce : je congèle les noix**, comme cela je suis sûre qu'elles restent fraîches et, du coup, elles se tiennent très bien à la découpe, pour un carpaccio par exemple...

ON LA TROUVE OÙ ?

Les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc sont pêchées sur le littoral des Côtes-d'Armor, du cap Fréhel jusqu'à l'archipel de Bréhat. **Elles sont commercialisées partout en France**, sur les marchés, en poissonneries ainsi qu'en grandes surfaces. Vous pouvez les acheter en vente directe et en ligne, sur le site celtarmor.fr.



NOIX DE SAINT-JACQUES, DÉCLINAISON DE CHOU-FLEURS, HUILE DE CAMELINE ET CONDIMENTS

Recette proposée par Mathieu Aumont, chef étoilé du restaurant Aux Pesked à Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor).

POUR 4 PERSONNES

Préparation 45 min Cuisson 20 min

- 20 coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc ● 2 choux-fleurs
- 50 cl de lait ● 100 g de noisettes ● 1 bouquet de shiso pourpre (basilic japonais)
- Épices : garam masala ou curry de Madras ● Huile d'olive ● Huile de cameline
- Sel fin ● Fleur de sel ● 50 g de beurre demi-sel

■ Ouvrez les coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc. Détachez les noix et réservez-les au frais. Lavez les choux-fleurs.

■ La purée de chou-fleur : faites cuire l'un des deux choux-fleurs dans le lait pendant environ 20 min. Salez, poivrez. Mixez et passez au chinois pour obtenir une purée bien lisse. Ajoutez une noix de beurre demi-sel.

■ Le condiment de chou-fleur : hachez une partie de l'autre chou-fleur cru ; mélangez avec les noisettes écrasées, un peu d'huile d'olive et de la fleur de sel.

■ Le chou-fleur grillé : au couteau ou à la mandoline, taillez le chou-fleur restant. Faites-le revenir dans du beurre, dans une poêle à feu vif, laissez-le bien colorer - il doit presque être grillé.

■ Assaisonnez les noix de Saint-Jacques avec du sel et du garam masala. Faites-les revenir à la plancha ou dans une sauteuse, 30 secondes sur chaque face.

Dressez : déposez des touches de purée, les noix de Saint-Jacques, le chou-fleur grillé et le condiment. Arrosez d'un trait d'huile de cameline et répartissez le shiso pourpre, puis parsemez d'un peu de fleur de sel.



LA COQUILLE
SAINT-JACQUES
EST TRÈS PEU
CALORIQUE...
BONNE NOUVELLE!



ELLE A UN
SUPER-POUVOIR
ANTIOXYDANT,
FAVORISE LA
SANTÉ CARDIO-
VASCULAIRE. C'EST
UNE EXCELLENTE
SOURCE
DE PROTÉINES.



CARNET DE RECETTES *POUR UN HIVER* *GOURMAND*

Rien de tel pour affronter les frimas à venir que des plats réconfortants qui révelent et réveillent les produits de saison : chou vert, épinards... Voici donc notre sélection de sept recettes, sept créations de chef.fes aussi belles que savoureuses, rapides à préparer (en moins d'une heure) et si agréables à partager. Entrée, plat et/ou dessert... à vous de jouer !

CUISINEZ COMME LES CHEF.FES

ALAN GEAAM



MANON FLEURY



ANTHONY DENON



ARNAUD LARHER



ANNE-SOPHIE PIC

HOUMOUS COMME AU LIBAN



POUR 6 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **3 heures** Trempage **1 nuit**

Pour le houmous

- 500 g de pois chiches secs ● 1 cuil. à soupe de bicarbonate de soude
- 150 g de tahine (purée de sésame) ● 100 ml de jus de citron ● 1 gousse d'ail (facultatif) ● 30 ml d'huile d'arachide ● Quelques glaçons ● Sel

Pour la salade de pois chiches

- 1/2 bouquet de persil ● 20 ml d'huile d'arachide

Pour le dressage

- Paprika en poudre ● 50 g de pignons de pin

Préparez les pois chiches

- La veille, faites tremper les pois chiches dans de l'eau additionnée du bicarbonate de soude.

Le houmous

- Le jour de la recette, rincez les pois chiches et faites-les cuire dans une grande quantité d'eau pendant environ 3 heures. Égouttez-les et mettez-en 4 cuil. à soupe de côté pour la petite salade. Mixez les autres alors qu'ils sont encore chauds, puis ajoutez quelques glaçons dans le bol du mixeur pour faire refroidir la purée de pois chiches. Ajoutez alors la purée de sésame, le jus de citron, la gousse d'ail pelée et un peu de sel, puis mixez de nouveau jusqu'à ce que la texture soit homogène et très crémeuse. Versez l'huile d'arachide et incorporez-la à la préparation en mixant pendant quelques secondes.

La salade de pois chiches

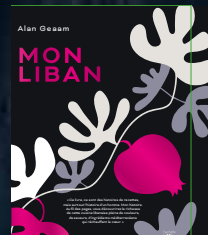
- Ciselez les feuilles de persil. Arrosez les pois chiches mis de côté avec l'huile d'arachide, ajoutez le persil et mélangez.

Le dressage

- Transférez le houmous dans un bol, creusez un peu le centre et déposez-y la salade de pois chiches.
- Décorez de paprika à l'aide d'une fourchette humide, et parsemez de quelques pignons.



Recette extraite de
Mon Liban, d'Alan Geam,
photographies d'Emanuela Cino,
éditions Hachette Cuisine, 45 €.





CHOU FARCI À L'AVOINE ET AU LARD

POUR 6 PERSONNES

Préparation **25 min** Trempage des céréales
12 heures minimum Cuisson **50 min**

- 200 g d'avoine décortiquée ● 600 ml d'eau froide ● 1 chou vert type chou de Pontoise ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● Sel

Pour la farce

- 6 carottes ● 2 oignons ● 50 g de poitrine de porc fumée ● 1 cuil. à soupe d'huile d'olive ● Sel, poivre

La veille

- Faites tremper l'avoine dans un grand volume d'eau.

Le jour même

- Égouttez et rincez l'avoine. Dans une sauteuse, faites-la légèrement torrifier. Ajoutez les 600 ml d'eau froide et faites-la cuire pendant 20 min à feu doux et à petit frémissement.
- Pendant que l'avoine cuit, mettez à bouillir une casserole d'eau salée.
- Préparez un saladier avec de l'eau glacée. Effeuillez le chou.
- Sélectionnez les six plus grandes feuilles et faites-les blanchir 30 secondes à 1 min

dans l'eau bouillante salée. Plongez-les ensuite dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

La farce

- Épluchez les carottes et les oignons. Ciselez les oignons.
- Taillez les carottes et la poitrine en petits dés. Dans une sauteuse, mettez l'huile d'olive à chauffer. Ajoutez les oignons ciselés et faites-les légèrement suer à feu doux sans les laisser colorer pendant environ 5 min. Incorporez les dés de carotte et de lard, laissez cuire pendant 15 min à couvert et à feu doux. Hors du feu, ajoutez l'avoine cuite et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Les choux farcis

- Préchauffez votre four à 180 °C. Placez une feuille de chou dans un bol ou une assiette creuse et déposez 1 ou 2 cuillères de farce au centre.
- Rabattez ensuite les bords de la feuille. Déposez les feuilles de chou farcies dans un plat à gratin, badigeonnez-les d'huile d'olive puis enfournez-les pour 10 min.
- Servez les choux farcis accompagnés d'une salade verte.





LOTTE, ÉPINARDS ET BOUILLON DE SARRASIN

POUR 6 PERSONNES

Préparation **25 min** Repos **15 min**

Cuisson **30 min**

Pour le bouillon de sarrasin

● 300 g de sarrasin grillé (kacha) ● 2 litres d'eau ● Sel fin

Pour la crème de sarrasin

● Le sarrasin grillé (kacha) cuit dans le bouillon ● Sel fin

Pour la lotte

● 900 g de lotte (150 g par personne, demandez à votre poissonnier des queues de lotte épluchées) ● Gros sel de Guérande ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● Sel fin

Pour la garniture

● 250 g d'épinards

Le bouillon de sarrasin

■ Faites cuire la kacha dans l'eau pendant environ 20 min. Elle doit être trop cuite. Filtrez la kacha d'un côté et le bouillon de l'autre. Salez et maintenez le bouillon au chaud.

La crème de sarrasin

■ À chaud, mixez la kacha et ajoutez si besoin un peu de bouillon pour obtenir une texture lisse. Salez.

La lotte

■ Recouvrez la lotte de gros sel et réservez au frais pendant 10 min. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez le poisson à l'aide d'un torchon propre ou de papier absorbant.

La garniture

■ Équeutez, lavez et essorez les épinards à l'aide d'un torchon.

La cuisson de la lotte et des épinards

■ Préchauffez votre four à 180 °C. Faites chauffer une poêle antiadhésive allant au four à feu moyen, ajoutez l'huile d'olive et faites colorer la lotte sur toutes les faces. Finissez la cuisson au four pendant 5 min à 180 °C. Sortez la poêle du four et laissez reposer la lotte 5 min avant de la trancher. Dans la même poêle, à feu moyen, faites tomber rapidement les feuilles d'épinards. Vérifiez l'assaisonnement et rectifiez si besoin.

Le dressage

■ Dans le fond d'assiettes creuses, déposez l'équivalent de 1 cuil. à soupe de crème de sarrasin chaude. Ajoutez par-dessus quelques feuilles d'épinards, puis un morceau de lotte et enfin une petite louche de bouillon de sarrasin chaud.



Recettes extraites de *Céréales, les recettes d'une cheffe engagée*, de Manon Fleury, photographies de Pauline Couablin, illustrations d'Aleksandra Mileti, éditions Flammarion, 29,90 €.





CHAMPIGNONS FATIGUÉS FARCIS

POUR 4 PERSONNES

Préparation **10 min** Cuisson **10 min**

● 8 vieux champignons de Paris ● 2 échalotes ● 1 botte de ciboulette ● 3 branches de persil ● 1 cuil. à soupe de mascarpone ● 3 cuil. à soupe de St Môret ● Piment d'Espelette ● Sel et poivre du moulin

■ Épluchez puis hachez finement les échalotes. Rincez les herbes sous un filet d'eau, puis ciselez-les finement.

■ Disposez les herbes et les échalotes dans un bol. Ajoutez le mascarpone et le St Môret. Salez et poivrez à votre convenance et incorporez le piment d'Espelette.

■ Préchauffez le four à 170 °C (th 5-6).

■ Videz l'intérieur des champignons, garnissez-les de farce.

■ Enfournez les champignons farcis pour 10 min environ.

■ Au moment de servir, n'hésitez pas à « pimper » ces champignons farcis avec quelques copeaux de champignon cru ou de la roquette.





GALETTE DE RESTES DE RIZ CROUSTILLANTE, VIEUX COMTÉ

POUR 4 PERSONNES

Préparation **5 min** Cuisson **10 min**

- 200 g de riz déjà cuit ● 150 g de sauce tomate ● 2 œufs
- 200 g de vieux comté râpé ● 10 cl d'huile neutre

■ Dans un saladier, mélangez le riz et la sauce tomate, puis faites cuire le tout dans une poêle antiadhésive pendant 5 min à feu vif (ou jusqu'à ce que la sauce sèche un maximum).

■ Versez le riz à la sauce tomate dans un saladier. Ajoutez les œufs et le fromage râpé. Mélangez énergiquement.

■ Nettoyez rapidement la poêle antiadhésive, versez l'huile dedans. Ajoutez le mélange de riz et laissez cuire à feu moyen 5 min.

■ Retournez la galette de riz afin de faire griller l'autre côté. Laissez cuire de nouveau 5 min à feu moyen.

■ Vous pouvez déguster cette galette froide ou tiède.



Recettes extraites de
Il en reste!, d'Anthony Denon,
éditions Solar, 27 €.





MOUSSE AU CHOCOLAT DE COMPÉTITION

POUR 1 KG DE MOUSSE

Préparation 45 min

Pour la mousse au chocolat

- 66 g d'eau minérale ● 137 g de sucre semoule
- 110 g de jaunes d'œufs ● 150 g de blancs d'œufs
- 115 g de chocolat noir 66 ● 121 g de chocolat noir 100 ● 330 g de crème liquide 35

Pour les copeaux de chocolat et les finitions

- 100 g de chocolat noir 66
- 100 g de cacao en poudre

Ustensiles

Thermomètre digital, robot + fouet, cul-de-poule, fouet, Maryse, emporte-pièce en Inox de 8 cm de Ø

La mousse au chocolat

■ Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le sucre à 118 °C afin d'obtenir un sirop de sucre.

■ Dans la cuve d'un robot muni d'un fouet, placez les jaunes.

■ Versez un tiers du sirop de sucre sur les jaunes. Mélangez en 3^e vitesse jusqu'à obtention d'une pâte à bombe (texture soyeuse).

■ Dans la cuve d'un robot muni d'un fouet, montez les blancs. Versez dessus en filet le restant de sirop chaud.

NOTE : si vous n'avez qu'une cuve, réalisez la meringue, débarrassez et nettoyez la cuve, puis faites la pâte à bombe.

■ Dans un cul-de-poule, mettez les deux chocolats noirs coupés en morceaux.

■ Dans une casserole, faites fondre les chocolats noirs au bain-marie à 50 °C.

■ À l'aide d'un fouet, montez la crème.

■ Versez un quart de la crème montée dans le chocolat fondu en mélangeant au fouet.

NOTE : la ganache doit être à 40 °C.

■ Ajoutez la pâte à bombe, la meringue, puis le reste de crème montée.

■ Mélangez à l'aide d'une Maryse.

■ Dressez aussitôt dans un plat. Réservez au réfrigérateur.

Les copeaux de chocolat et les finitions

■ Ramollissez légèrement la tablette de chocolat à température basse au micro-ondes.

■ À l'aide d'un emporte-pièce en Inox, raclez le chocolat afin de réaliser des copeaux.

■ Décorez la mousse au chocolat de copeaux de chocolat et de cacao en poudre.





LE SOUFFLÉ GRAND MARNIER FAÇON JACQUES PIC

POUR 6 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **15 min**
Congélation **30 min**

L'appareil à soufflé

- 45 g de Grand Marnier ● 22 g de liqueur de mandarine ● 5 g de zeste d'orange
- 110 g de sucre semoule ● 240 g de jus d'orange ● 110 g de jaunes d'œufs
- 250 g de crème fleurette

Le nappage

- 100 g de jus d'orange ● 50 g de sucre
- 10 g de Grand Marnier ● Le zeste de 1/2 orange ● 1 orange pour la déco (ou 2 petites)

Ustensiles

Moule à soufflé, thermomètre de cuisine, mixeur, papier sulfurisé ou rhodoïd

- Entourez le haut du moule à soufflé d'une bande de papier sulfurisé en double épaisseur dépassant de 3 cm.

L'appareil à soufflé

■ Placez au congélateur les alcools et le zeste d'orange finement haché au moins 30 min. Faites cuire le sucre semoule et le jus d'orange à 108 °C. Versez-les dans une cuve de batteur en filet sur les jaunes d'œufs, en les montant en ruban à l'aide du fouet. En parallèle, montez la crème fleurette. Incorporez-la délicatement au premier mélange. Ajoutez l'alcool et le zeste. Versez la préparation dans le moule à soufflé.

Le nappage

■ Portez à ébullition le jus d'orange et le sucre, faites légèrement réduire puis ajoutez le Grand Marnier et le zeste râpé. Pelez l'orange à vif et prélevez les suprêmes.
■ Glacez le soufflé avec le nappage à l'orange refroidi, puis décorez avec les suprêmes d'orange.

Le conseil d'Anne-Sophie Pic : avant de commencer la préparation, mettez votre ramequin au congélateur afin d'assurer une texture aérienne à votre soufflé.



Recette extraite de
Une cheffe dans ma cuisine,
Marmiton x Anne-Sophie Pic,
éditions Michel Lafon, 19,95 €.



UN BARISTA CHEZ MOI

La machine à espresso n'en finit pas de se démocratiser pour passer du café-restaurant à un usage privé. Tous les fabricants y vont de leur nouveauté. N'en jetez plus, la tasse est pleine !



DES AMBASSADEURS DE BON GOÛT

En 2005, un certain George nous aguichait d'un « *What else ?* » désormais culte. Depuis, les stars (de cinéma, du sport ou de la chanson) sont devenues de véritables cautions glamour - et, il faut le dire, des *cash machines* assurées - sur lesquelles s'appuient marques de café comme fabricants de machines. Roger Federer, en bon citoyen suisse, ne jure que par Jura, **Brad** prête son aura de motard viril à l'italien De'Longhi, tandis que la belle **Diane Kruger** offre son élégance à WMF. Objectif désirabilité : atteint. À qui le tour ?

VOLUPTÉ



CRÉATIVE

Dernier modèle de la marque suisse, cette machine à grains maîtrise ses classiques (ristretto, cappuccino, latte...) mais intègre aussi une fonction « Sweet Foam » pour créer des cafés gourmands à la mousse de lait aromatisée.

« J8 », coloris Midnight Silver, 1799 €,

Jura



MADE IN FRANCE

Intégralement fabriqué dans l'usine de Mayenne du groupe Seb, ce modèle aux finitions métal conjugue élégance, diversité de recettes (nitro coffee, iced latte...) et écoresponsabilité, puisqu'il est réparable durant 15 ans.

« Intuition Experience + », 1099,99 €,

Krups



POUR INITIÉS

Elle combine le meilleur du best-seller existant de la marque à une nouvelle technologie de pointe qui permet d'obtenir la dose parfaite d'expresso avec un tassage précis et une torsion barista de 7° (comme chez les pros).

« The Barista Express Impress™ », 829,90 €,

Sage Appliances®



GLOBE-TROTTER

Grâce à ses 21 spécialités de café issues de 10 pays ajoutées à son catalogue CoffeeWorld, ce nouveau broyeur expresso connecté nous fait incontestablement voyager. Doppio italien, kaapi indien, red eye américain... en route pour l'aventure ! « EQ900 », 2 299 €,

Siemens



PRESTIGIEUSE

Avec cette innovation, la marque allemande veut susciter l'éveil des cinq sens. Ses atouts ? Un design sophistiqué en Cromargan® (acier inoxydable de qualité supérieure) et un vaste niveau de personnalisation : finesse de mouture, intensité du goût... « WMF Perfection 840 L », 1599,99 €,

WMF

studioLine

Invisible

Le groupe BSH est titulaire d'une licence pour la marque Siemens, marque déposée par Siemens AG.



et
remarquable

Gamme
studioLine

5 ans
Garantie

 Partenaires
Cuisinistes
Agréés

Exprimez votre passion pour le design et profitez d'un air pur en toute occasion avec la nouvelle hotte de plan de travail glassdraftAir, son verre rétro-éclairé rétractable et sa technologie exclusive Air guidé.
siemens-home.bsh-group.fr

CONNECTÉ PAR
 Home Connect

Siemens Electroménager

SIEMENS

COCOTTES EN STOCK

En fonte émaillée, en céramique... elle a tôt fait de sortir du « placard de Mamie » pour se mettre au goût du jour ! Pratique et aussi tellement jolie qu'on n'hésite plus à l'exposer dans sa cuisine.



COCOTTE NEW GEN'

Les fanas du design connaissent la « Cubica », de forme carrée, dessinée par Aldo Rossi en 1991 et qui transgressait l'esthétique traditionnelle de la cocotte. Voici sa cousine. Imaginée par **Eiichi Anaori**, président de la société éponyme - en souvenir du parfum des patates douces de son enfance cuites sur des blocs de graphite -, le « Anaori kakugama » s'inspire d'un pot de cuisine à fond arrondi de la période Edo, revisité grâce à un matériau performant : le graphite de carbone. Cet ustensile de pointe, qui assure une répartition uniforme de la chaleur, a déjà séduit de nombreux chefs.

PLEINS FEUX



À MON GOÛT

Dernière-née, elle a révolutionné le marché : matériau innovant, couleurs à gogo, 45 poignées au choix et une foultitude d'accessoires qui la rendent polyvalente. « L'Incroyable Cocotte », Ø24 cm, 1,5 kg, à partir de 124,90 €, **Cookut**



REVISITÉE

Iconique, la cocotte ronde en fonte émaillée sait aussi suivre la mode et les tendances ! La preuve avec ce joli coloris nature. « Bamboo », collection « Ma cuisine, terre d'évasion », Ø24 cm, 315 €, **Le Creuset**



POIDS PLUME

Une cocotte ultra-légère ? On en rêvait. Celle-ci, en fonte d'aluminium mate, est trois fois plus légère que les cocottes en fonte en fer classiques. L'essayer, c'est l'adopter ! Cocotte ronde, 1,9 kg, Ø28 cm, 79,99 €, **Mathon**



TRÈS EN FORME

Légumes du potager ou animaux de la ferme ? Vous aurez l'embarras du choix avec cette collection aux formes originales, véritable ode au terroir... et à la gourmandise ! Cocotte en céramique, forme Citrouille, Ø15 cm, 29,95 €, **Staub**



TROIS ÉTOILES

À vous les plats gastronomiques ! C'est la promesse de cette cocotte en fonte d'acier créée en collaboration avec le chef Pierre Gagnaire. « Héritage », couleur Bleu des Alpes, Ø25 cm, 214,99 €, **Tefal**

RESTO *boit**



GRANDES MAISONS, VIGNERONS, CHEFS DE CAVE... PLONGÉE DANS LEUR UNIVERS FASCINANT.



© WEARETHEGOODCHILDREN

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



UN DOMAINE, UNE HISTOIRE *LA GRANDE DAME DE LA CHAMPAGNE*

Depuis 250 ans, la maison Veuve Clicquot ne cesse d'affirmer sa singularité par sa formidable créativité. Dernier exemple en date, son concept « Garden Gastronomy », mené en collaboration étroite avec de prestigieux chefs étoilés qui révèlent les meilleurs accords entre les légumes de saison et le champagne.

ICÔNE

Avec un domaine de 393 hectares, Veuve Clicquot compte parmi les plus importantes propriétés viticoles de Champagne.

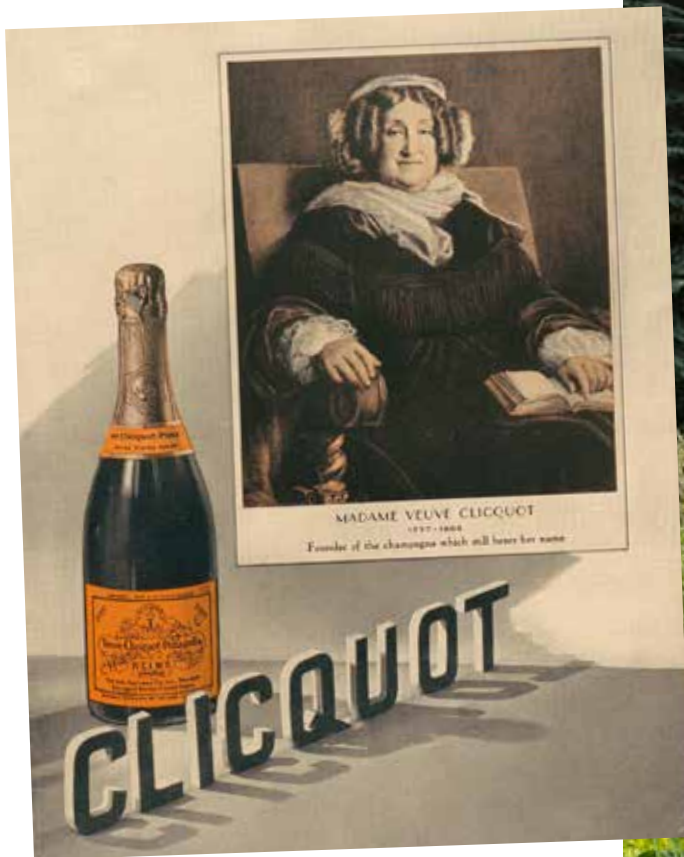


Le 5 juin dernier, en gare de Reims, le président Jean-Marc Gallot embarquait à bord de l'Orient-Express pour fêter les 250 ans de madame Clicquot.

V

euve Clicquot Ponsardin fête cette année son 250^e anniversaire ! Le temps ne semble pas avoir de prise sur cette institution, l'une des maisons les plus emblématiques de la Champagne, tant elle s'inscrit parfaitement dans son époque, notamment au travers d'objets devenus iconiques : la « Clicquot Ice Jacket », le « Clicquot Fridge », la « Clicquot Ice Box » et enfin – sûrement l'un des plus populaires six années après son lancement – le « Clicquot Arrow ». « *Notre stand à la Samaritaine, où il est possible de personnaliser son message, ne désemplit pas. Les personnes oublieraient presque que ce coffret sans plastique, composé de 30 % de matériaux recyclés et recyclables à l'infini, renferme un flacon de Brut Carte Jaune* », affirme Jean-Marc Gallot, l'heureux président de Veuve Clicquot.

Le manoir de Verzy domine un jardin en permaculture de 2 500 m².



L'esprit disruptif de madame Clicquot est toujours bien présent au sein de la maison.



Cette manière de se distinguer des autres maisons semble être complètement intégrée dans la culture d'entreprise. Madame Clicquot déclarait déjà en 1828 : « *Nos vins doivent flatter le palais et l'œil.* » Pour le regard, c'est fait. Le résultat a dépassé les souhaits les plus optimistes, ne serait-ce que par la couleur même des étiquettes, le fameux Pantone 137C. Pour l'anecdote, il fut choisi en 1877 afin d'identifier un champagne moins sucré, plus conforme aux souhaits des Anglo-Saxons. Qui aurait cru, à l'époque, qu'il irait jusqu'à devenir l'étendard de cette marque à travers le monde ? Et comme l'annonçait madame Clicquot, l'autre défi à relever, et non des moindres, c'était le plaisir du palais – le deuxième pilier du succès de Clicquot.

L'assemblage : tout un art

Point de grand champagne sans un vignoble de qualité : voilà une donnée essentielle pour une maison qui veut se développer et être pérenne. Or Veuve Clicquot est aujourd'hui l'un des plus importants propriétaires de la Champagne, avec 393 hectares en propre, répartis sur 12 des 17 grands crus et 18 des 44 premiers

crus : une position unique et évidemment nécessaire quand on pratique l'art de l'assemblage, le champagne étant réalisé à partir de l'harmonie entre trois cépages principalement (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), provenant de plusieurs terroirs différents.

Le pinot noir majoritaire

Chez Veuve Clicquot, le pinot noir est au centre des cuvées, comme le confirme Didier Mariotti, le chef de cave : « *L'attachement de madame Clicquot pour un cépage, le pinot noir, dont elle avait perçu l'infinité des richesses, nous permet encore de créer la signature de nos champagnes. Le pinot noir représente plus de 50 % de l'assemblage de notre Brut Carte Jaune et 90 % de l'assemblage de notre cuvée de prestige, "La Grande Dame".* » Cette dernière est toutefois relativement méconnue. À tort, car elle fait partie des vins les plus singuliers de cette appellation. Elle possède une aptitude incroyable au vieillissement. C'est d'ailleurs le propre des grands flacons, de ne pas se laisser altérer par le temps

qui passe... La cuvée « La Grande Dame » existe en deux couleurs : blanc et rose. Le rosé est réalisé par un assemblage de vin blanc et de vin rouge selon une recette visionnaire de madame Clicquot, mise au point en... 1818. ●



ACCORDS METS ET CHAMPAGNE

Le 15 décembre 2022, comme un nouveau départ à l'occasion de la réouverture de son restaurant (Blue Bay), resté fermé quelques mois pour rénovation, Marcel Ravin propose un dîner inédit au nom évocateur, « L'eau à la bouche ». Au menu, les saveurs automnales du potager accompagnées des vins de la Veuve, dont la cuvée de prestige « La Grande Dame » 2012. Et, à partir du 20 janvier 2023, ce sera au tour de la cheffe Amélie Darvas (Äponem) de concocter un accord mets et « Grande Dame » 2012, en collaboration étroite avec sa sommelière, Gaby Benicio.



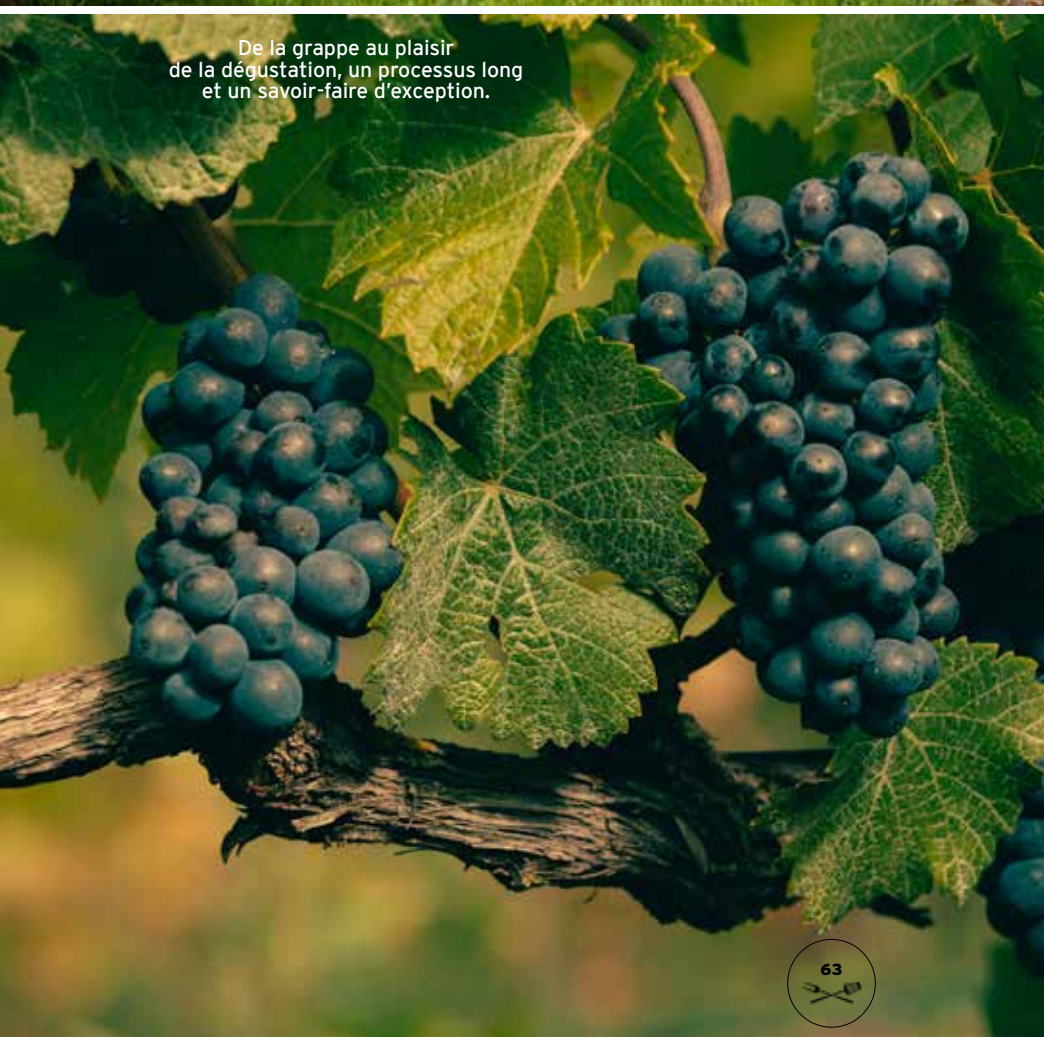
« GARDEN GASTRONOMY » : DES BULLES POUR MAGNIFIER LES LÉGUMES

Le champagne n'est pas seulement un vin de célébration : il s'accorde parfaitement, comme les grands nectars de Bordeaux ou de Bourgogne, à des instants dédiés à la table. Surtout quand il s'agit de la cuvée « La Grande Dame ». La maison Veuve Clicquot Ponsardin le prouve à travers son nouveau concept intitulé sobrement « Garden Gastronomy ». Point de départ : la terre, encore et toujours. Un potager a pris place près du manoir de la maison, au cœur du vignoble historique de Verzy. Inspiré des premiers dessins du potager historique planté en 1920, il s'étend sur 2500 m². Plus de 300 variétés différentes de fruits et de légumes sont ici cultivées en permaculture : un mode de culture qui prend en compte l'écosystème dans son intégralité.



À Monaco, le chef Marcel Ravin dispose d'un potager au pied de son restaurant.

De la grappe au plaisir de la dégustation, un processus long et un savoir-faire d'exception.



Des chefs de renommée mondiale, tous particulièrement sensibles aux produits frais et de saison, sont régulièrement sollicités pour marier le champagne avec les légumes du moment : parmi eux, le Japonais Kotaro Noda (Faro, à Tokyo), l'Espagnol Iker Erazuquin (Uma, à Barcelone), la Française Amélie Darvas (Àponem, l'auberge du Presbytère, à Vailhan) ou encore le très créatif Marcel Ravin, le chef du Blue Bay du Monte-Carlo Bay Hotel & Resort, deux étoiles au Guide Michelin. « C'est un sujet qui me parle, confirme-t-il. J'ai un jardin au pied de mon restaurant et un autre à Menton, à quelques kilomètres. Depuis 2006, je ne vois pas le légume comme un accompagnement mais, au contraire, il occupe le centre de l'assiette. Il en devient l'acteur principal. » Finalement, l'essentiel provient toujours de notre terre nourricière. Une leçon de vie à méditer...

ALICE TÉTIENNE, CHEFFE DE CAVE

«N'OUBLIONS PAS QUE TOUT PART DE LA VIGNE»

Cette jeune professionnelle a en charge l'élaboration de l'ensemble des cuvées Henriot. Elle doit aussi échanger avec les partenaires viticoles avec lesquels elle entretient des contacts réguliers. Un métier bien plus diversifié qu'il n'y paraît.

CHAMPAGNE !

Quel a été votre parcours avant d'arriver chez Henriot ?

Je suis née en Champagne, mais je ne suis pas une fille de propriétaire, bien qu'il y ait un vignoble dans la famille. Quand j'étais plus jeune, comme beaucoup d'étudiants, j'ai travaillé dans les vignes. J'ai apprécié ce contact avec la terre, et j'ai voulu en savoir davantage. J'ai effectué des stages en Bourgogne, à Bordeaux, en Provence et, bien sûr, en Champagne. J'ai touché à tous les aspects du métier : terroir, viticulture, œnologie.

En quoi consiste votre métier ?

Il est polyvalent. En fait, j'exerce plusieurs professions en une. Je dirige le vignoble et l'œnologie de la maison Henriot. Je dois être proche des vignerons qui nous apportent du raisin. C'est un travail relationnel primordial, surtout en Champagne, où les maisons ne possèdent pas assez de vignobles pour leur production. Cela implique de se déplacer souvent chez nos partenaires pour aller à leur rencontre. Je collabore avec eux sur la conduite de la vigne, sur le type de viticulture au regard de l'exigence

de la maison. Nous les accompagnons quand ils ont besoin de notre aide, nous sommes toujours présents. Mon travail est aussi œnologique, lorsqu'il faut mettre au point nos différentes cuvées. Chez Henriot, le vignoble et l'élaboration des vins ne sont pas dissociés. N'oublions pas que tout part de la vigne. C'est notre philosophie.

Que préconisez-vous comme conduite de la vigne ?

Nous travaillons énormément sur la réduction des intrants, c'est primordial. Mais dans le même temps, nous réfléchissons à notre empreinte carbone. Moins d'intrants, cela signifie également plus de passage dans les rangs avec le tracteur. On part alors sur l'électrique. On doit aussi s'adapter à chaque type de cépage, à chaque parcelle, à chaque vigneron... Et se poser la question : quelle ressource mettons-nous en place pour y arriver ?

Comment élaborez-vous vos cuvées ?

Nous avons un comité de dégustation. Tous les vins sont goûtés à l'aveugle. Nous commençons en octobre et nous finissons en mars, lorsqu'il faut décider des assemblages des différentes cuvées : Brut souverain, blanc de blancs, millésimés... Des décisions sont prises. Elles sont importantes car elles nous engagent sur des années. Les cuvées de prestige, par exemple, restent au minimum six années en cave, et trois années pour le Brut souverain.



UN PARCOURS FULGURANT

Après une carrière commencée en 2015 au sein de la prestigieuse maison de champagne Krug, à Reims, où elle faisait partie du comité de dégustation, Alice fut l'une des plus jeunes cheffes de cave de la Champagne - elle avait à peine 30 ans, ce qui est très rare, encore aujourd'hui. Son poste chez Henriot, obtenu en février 2020, lui permet d'accomplir son rêve : pouvoir travailler simultanément l'œnologie et la viticulture. Car selon Alice, les deux entités sont indissociables pour réaliser de grands vins.





La sérénité à portée de verre, avec vue sur le jardin à la française.



Les bouteilles vieillissent au minimum trois années en cave avant d'être commercialisées.

« LA GRANDE QUALITÉ DU CHAMPAGNE EST D'ÊTRE UN VIN POLYVALENT. IL A LA CHANCE DE SA DIVERSITÉ. »

Par exemple, comment décidez-vous de millésimer un champagne ?

Tout se fera lors de la dégustation. Lorsque nous recevons la vendange, il est impossible de se prononcer. Nous avons bien une idée en fonction de l'état sanitaire des raisins, du profil aromatique, mais c'est bien trop tôt. Prenons notre dernière vendange : à la dégustation, c'est déjà très ouvert sur des arômes fruités. Nous pouvons le ressentir dans le chai et jusque dans la cour. Mais est-ce éphémère ou cela va-t-il rester ? Il faut avoir de la structure aussi, et de l'acidité, pour que le vin vieillisse bien. Sur le papier, on en manque un peu cette année. Mais cela peut évoluer avec le temps.

En tant que responsable des vins, êtes-vous amenée à voyager à l'étranger pour expliquer vos cuvées ?

Je suis en moyenne trois à quatre semaines par an en déplacement, essentiellement sur nos principaux marchés que sont les États-Unis, l'Italie, l'Angleterre et

le Japon. Mes interventions consistent en un *staff training* auprès de nos agents, de nos distributeurs, des sommeliers. Je fais également quelques interventions auprès des amateurs avertis et des amis de la maison. Mais mon principal travail

tourne autour de l'élaboration des vins. Je dois être le plus souvent possible au sein de l'unité de production.

Le champagne est-il fait pour la table ?

La grande qualité du champagne est d'être un vin polyvalent. Il a la chance de sa diversité. Chaque maison – ou presque – propose une gamme assez large : brut sans année, millésimé, rosé, prestige... Chaque vin accompagne un moment. Le champagne peut donc très bien être présent à tous les stades d'un repas, et notamment sur le plat principal. Nous avons un chef à demeure, avec lequel je travaille en étroite relation pour les accords mets et champagne. Pour notre dernière cuvée, « L'inattendue » 2016, la finale est subtilement iodée. Nous allons donc vers les produits de la mer. Même chose sur le dessert : nous élaborons des recettes avec le jeune chef pâtissier Aurélien Cohen. C'est la force d'un tel vin. ●



DE L'ENTRÉE AU DESSERT

Les recettes qui matchent parfaitement avec les champagnes Henriot.

- **Homard**, carotte badiane, salicorne, coquillage, caviar avec « L'inattendue » 2016.
- **Turbot**, chou-fleur, truffe, émulsion iodée avec le magnum 2008.
- **Chaurce**, cèpes, yuzu, croûtons de pain avec le jéroboam 1989.
- **Crèmeux** citron-yuzu avec « L'inattendue » 2016.





Les amis de la maison et les professionnels sont reçus avec beaucoup d'attention dans cette belle demeure, située à Reims.

Collaboration parfaite et complicité avec le jeune chef pâtissier Aurélien Cohen.



LA DERNIÈRE CUVÉE : « L'INATTENDUE » 2016

La dernière création d'Alice Tétienne est sobrement appelée « L'inattendue ». Cette cuvée est née du millésime 2016. Après de nombreuses dégustations, il a été décidé d'isoler ce vin provenant d'Avize, village classé grand cru. Le hasard veut que ce nouveau flacon corresponde presque à l'arrivée de Gilles de Larouzière (en 2015), membre de la famille Henriot, à la tête de la maison familiale. C'est un 100 % chardonnay (donc un blanc de blancs) « au profil aromatique fin et ciselé, où la minéralité et les agrumes sont dominants », détaille Alice Tétienne.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

“GRAND VINTAGE” 2015 MOËT & CHANDON

La plus reconnue mondialement des maisons de champagne livre avec ce nouvel opus un breuvage à la matière enveloppante, marqué par une amertume noble sur la finale.

DÉGUSTATION

L'ANNÉE

L'année 2015 ne fut pas facile pour la Champagne. À un hiver très froid a succédé un été avec des températures très élevées - août 2015 fut d'ailleurs le deuxième été le plus chaud depuis l'après-guerre. La vendange a commencé le 7 septembre et s'est étalée sur 21 jours. Cette année-là, les pinots ont moins souffert de la sécheresse que les chardonnays.

LE CÉPAGE

Les trois cépages emblématiques de la Champagne sont le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. La maison Moët & Chandon les assemble le plus souvent pour élaborer les différentes cuvées, dont ce millésime 2015. Compte tenu des aléas climatiques de cette année-là, le pinot noir est majoritaire à 44 % ; vient ensuite le chardonnay, à hauteur de 33 %, puis le pinot meunier (23 %).

LA RÉGION

L'énoncé même de son nom pétille comme une invitation à découvrir le roi des vins et l'art de vivre à la française : la Champagne, ce sont 34 300 hectares et 280 000 parcelles répartis en quatre grandes régions, la montagne de Reims, la vallée de la Marne, la côte des Blancs et la côte des Bar. On y compte 17 villages classés « grand cru » et 42 villages classés « premier cru ».

LE VIGNERON

La marque Moët & Chandon est commercialisée dans plus de 100 pays. L'approche viticole demeure au centre des préoccupations du chef de cave, Benoît Gouez. Cette prestigieuse maison possède des parcelles dans toute la Champagne : côte des Blancs, vallée de la Marne, Sézanne et Aube. Elle a accès à 100 % des 17 grands crus et 70 % des 44 premiers crus. Unique!



L'AVIS DE L'EXPERT **GABRIEL VEISSAIRE** CHEF SOMMELIER DU PALACE LE MEURICE, À PARIS

« C'est un champagne que nous servons à la coupe en ce moment. Il est né dans un millésime solaire, donc il possède de la concentration. Il a de la structure et de la matière en bouche. Sa base de pinot noir, en forte proportion, apporte la puissance et les épices. Son faible dosage (peu de sucre) vient équilibrer cette vigueur par la fraîcheur. Il est crémeux avec de l'élégance. »





POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le millésime 2015 est un champagne solaire avec une attaque en bouche à la fois droite et enveloppante. La fraîcheur du melon et du cresson est équilibrée par la matière caressante des bulles vives et la légère amertume sur la finale.

Les deux entités se répondent pour une finale croustillante qu'accentue le tempura de cresson.



STEAK DE MELON D'HIVER À LA POUDRE D'AMANDES

Plat créé par Marco Fadiga, chef exécutif de Moët & Chandon, en accord avec le « Grand Vintage » 2015 blanc

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **quelques minutes**

● 1 melon d'hiver (ou melon vert) ● 10 g de lécithine de soja ● 2 bottes de cresson de rivière ● 100 g d'amandes pelées et réduites en poudre ● Huile d'olive extra-vierge ● 3 feuilles de basilic ● 50 g de farine ● 10 cl d'eau gazeuse ● Huile de friture ● Sel

- Pelez le melon et coupez une tranche de 3 cm d'épaisseur sur chaque face.
- Parez les steaks de melon obtenus en leur donnant la forme de cercles ou de parallélogrammes rectangulaires.
- Mixez le reste de melon et filtrez-le pour obtenir un jus épais. Ajoutez la lécithine de soja et travaillez avec un mixeur plongeant pour la dissoudre.
- Prélevez 4 belles branches de cresson; centrifugez le reste.
- Salez les steaks de melon puis panez-les dans la poudre d'amandes. Poêlez-les délicatement dans l'huile d'olive avec les feuilles de basilic.
- Confectionnez la pâte à tempura en mélangeant l'eau gazeuse et la farine. Trempez-y les 4 branches de cresson.
- Faites-les frire sans coloration, puis salez-les.
- Lorsqu'ils sont très légèrement colorés, déposez les steaks dans une assiette creuse et arrosez d'écume de melon.
- Terminer le dressage avec quelques gouttes de cresson mixé et d'huile d'olive.
- Déposez une branche de cresson en tempura sur le bord de l'assiette.

Plus d'informations : « Wine & Food Credo », sur moet.com, qui évoque les six principes de création des accords mets et champagnes Moët & Chandon.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHÂTEAU PICHON BARON 2017

Des sélections parcellaires, des élevages longs de 18 mois dans des barriques neuves hissent ce second grand cru classé en 1855 parmi les meilleurs de cette appellation prestigieuse.

DÉGUSTATION

L'ANNÉE

2017 n'a pas été le millésime le plus simple pour les vignerons de la rive gauche de la Garonne. Le gel a sévi fin avril, altérant un peu les vignes. Un été chaud et sec a toutefois permis aux différents cépages d'atteindre une belle maturité. Les vendanges ont débuté le 18 septembre pour se terminer le 3 octobre. On pourrait classer le 2017 dans un registre classique de Bordeaux.

LE CÉPAGE

Pour ce millésime, le cabernet sauvignon domine l'assemblage à hauteur de 79 %. Ce sont les vignes historiques du domaine qui entrent dans la composition de ce grand vin. La douceur et le fruit noir du cépage merlot (21 %) viennent épauler les épices et la structure du cabernet sauvignon. Ce vin possède élégance et puissance.

LA RÉGION

L'appellation pauillac est l'une des plus prestigieuses du Médoc. Elle abrite trois des cinq premiers crus classés en 1855 (Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild et Château Latour). C'est sur ce terroir que le cépage cabernet sauvignon exprime tout son éclat. Les grands vins sont ceux qui peuvent se garder plusieurs décennies.

LE VIGNERON

Le château fut construit en 1851 par le baron Raoul Pichon de Longueville dans un style Renaissance. Les deux tourelles ne passent pas inaperçues lorsque l'on roule sur la départementale 2 - la fameuse route des châteaux -, dans le Médoc. Le vignoble s'étend sur 73 hectares, et les vignes affichent un âge moyen de 35 ans.



L'AVIS DE L'EXPERTE **CORINNE ILIC** SOMMELIÈRE DU CHÂTEAU PICHON BARON

« Château Pichon Baron 2017 est un pauillac étonnant avec une attaque fruitée, un milieu de bouche rond et frais, puis une finale soyeuse grâce aux tanins délicats. Il possède une grande palette d'arômes, des fruits noirs et rouges associés à de subtiles nuances d'épices, de poivre blanc et de boîte à cigares. Je dis souvent que ce millésime est "un vin de sommelier" : honnête, franc et très accessible. Parfait sur une carte de restaurant ! »





POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Un paillard avec de la structure, comme peut l'être ce Pichon Baron 2017, qui se distingue par sa forte proportion de cabernet sauvignon, se marie très bien avec les viandes en sauce. Cette dernière, longtemps mijotée à base de vin rouge, enveloppe le palais. La trame tannique et l'acidité de ce grand bordeaux sur la finale rehaussent le goût du veau et apportent, en plus, la fraîcheur nécessaire à ce plat consistant.



VEAU À LA BOURGUIGNONNE

POUR 4 PERSONNES

Préparation **25 min** Cuisson **2 h 30**

● 1 kg d'épaule de veau désossée ● 200 g de jambon cru ● 3 cuil. à soupe d'huile de tournesol

Pour la sauce

● 5 carottes ● 3 gousses d'ail ● 250 g de champignons de Paris ● 3 oignons ● 2 cuil. à soupe de farine ● 60 cl de vin rouge ● 60 cl de bouillon de volaille ● 1 bouquet garni ● 10 oignons grelots

Pour la garniture

● 500 g de linguine ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 2 pincées de fleur de sel ● 1/4 de botte de ciboulette

Préparez la viande : coupez le veau en gros cubes. Dans une cocotte huilée bien chaude, saisissez-les sur chaque face pour obtenir une coloration uniforme. Ajoutez ensuite

le jambon cru taillé en allumettes. Faites cuire 5 min, puis débarrassez la viande - ne lavez pas la cocotte.

Préparez la sauce : épluchez les carottes, coupez-les en tronçons de 2 cm de longueur. Épluchez les gousses d'ail, taillez-les en deux. Lavez les champignons, tranchez-les en quatre. Épluchez les oignons, coupez-les en huit. Dans la cocotte bien chaude ayant servi à faire revenir la viande, mettez les carottes, l'ail et les oignons. Faites-les cuire à feu vif pendant 5 min. Ajoutez ensuite la viande, mélangez le tout. Saupoudrez de farine et remuez à nouveau. Déglacez avec le vin rouge puis versez le bouillon pour recouvrir les ingrédients à hauteur. Incorporez le bouquet garni et les oignons grelots épluchés, couvrez et laissez mijoter 1 h 45. Incorporez les champignons et poursuivez la cuisson 15 min.

Préparez la garniture : faites cuire les pâtes *al dente*, en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Assaisonnez d'huile d'olive et de fleur de sel, réservez au chaud. Ciselez la ciboulette.

Dans une assiette creuse, déposez les linguine. Surmontez de bourguignon et parsemez de ciboulette ciselée. Servez sans attendre.

BULLES EN TÊTE

Qui a dit qu'il ne se dégustait qu'aux fêtes ? Une fois les réveillons passés, le champagne reste une bonne idée : à l'apéritif en priorité, et tout au long du repas si le menu s'y prête.

CHAMPAGNES



ARTISTIQUE

Au nez, ce nouveau millésime - dont l'étiquette a été confiée à l'artiste Anne Commet - dévoile des arômes de miel, de brioche, et des bulles d'une grande finesse. La finale est longue sur les agrumes, avec une pointe iodée.

Blanc de blancs 2013,
Champagne Bruno Paillard, 89 €.



RAFFINÉ

Les chardonnays proviennent exclusivement d'une seule parcelle de Chouilly, en agriculture biologique. Un vin avec une vraie personnalité et une finale droite et enivrante.

« Les Hauts Partas » 2015,
cuvée blanc de blancs grand cru,
Champagne Roger Coulon, 85 €.



INATTENDU

Un champagne blanc de blancs (100 % chardonnay) avec des bulles très fines et un côté crayeux en bouche. Sur la finale, une belle salinité le rend aérien.

« L'inattendue » 2016, grand cru,
Champagne Henriot, 110 €.



EXCEPTIONNEL

Sans aucun doute l'un des meilleurs champagnes rosés : densité et fraîcheur en milieu de bouche, longueur incroyable sur la finale, ponctuée de subtiles épices.

« Elisabeth Salmon » 2009, brut rosé,
Champagne Billecart-Salmon, 190 €.



ATTENDU

Ce vin a passé dix ans en cave avant d'arriver sur nos tables. En version magnum, il délivre tous ses secrets : parfums d'agrumes, de brioche, et une finale persistante sur la fraîcheur.

« Cuvée D », millésimé 2009,
Champagne Devaux, 145 € le magnum.



INTEMPOREL

L'un des plus anciens Clos de Champagne est élaboré à partir de trois millésimes. Il est donc une ode à cette région qui fait communier les années et les millésimes, pour notre plus grand bonheur.

« Clos du Moulin », brut premier cru,
Champagne Cattier, 130 €.



CONVIVALITÉ DE MISE

Millésimes prêts à déguster, crus prestigieux, par l'étiquette ou le bouquet, cuvées méconnues... piochez dans notre sélection, il y en a pour tous les budgets.

VINS ROUGES



RÉGULIER

L'un des plus beaux châteaux du Médoc nous procure toujours des vins qui font notre bonheur, et encore davantage dans un grand millésime comme 2016.

Château Cantemerle 2016, grand cru classé en 1855, haut-médoc, 36 €.



NOBLE

Cette propriété de Pomerol offre des vins au toucher en bouche proche du velours, avec une vraie pureté en finale. 2012 est à savourer aujourd'hui.

Château La Conseillante 2012, pomerol, 260 €.



HARMONIEUX

Depuis la création de cette cuvée en 1987 par le Château Angélus, « Carillon » trace son chemin en jouant sur une harmonie exemplaire tant au nez qu'en bouche, et ce dès son plus jeune âge.

« Carillon d'Angélus » 2018, saint-émilion grand cru, Château Angélus, 130 €.



SURPRENANT

Le dernier né du Château Minuty, en Provence, prouve que cette magnifique propriété sait aussi élaborer de grands vins rouges aux côtés de ses rosés.

« Gabriel » 2019, Château Minuty, 49 €.



MAGNIFIQUE

On pourrait classer ce vin parmi les plus grands du monde. Jeune, il est déjà très bon; avec quelques années, il sera d'une intensité mémorable.

Domaine de Trévallon 2019, IGP Alpilles, 139 €.



INSPIRÉ

Le cépage gamay donne des grands vins rouges tel celui-ci, sur des parfums de fruits rouges épicés avec une finale tout en structure.

« Le Carlot », saint-amour, Domaine de la Pirolette, 15 €.



BIENVENUE AU CLUB

Affaires de connaisseurs, ces rhums et whiskies sont aussi une bonne entrée en matière pour les néophytes. Mieux, ils nous font voyager toute l'année. Écosse, Japon, Caraïbes : embarquement immédiat!

SPIRITUEUX



LUMINEUX

Équilibre, longueur, gourmandise et complexité pour le dernier-né de cette magnifique distillerie, créé par le maître distillateur Richard Paterson.

Whisky « Luminary N° 1 », 2022 Edition, The Dalmore (Écosse), 285 €.



REMARQUABLE

Cette fabuleuse distillerie du Japon vient de sortir son premier whisky tourbé. Un vrai coup de maître tant le distillat est remarquable.

Single Malt Peated, The Yamazaki, Suntory Whisky (Japon), 600 €.



TROPICAL

Il est bon de revenir à l'essentiel avec ce distillat aux notes de fruits rouges, de toffee, mêlant la volupté et les épices légèrement boisées.

Whisky « Caribbean Cask », 14 ans d'âge, The Balvenie (Écosse), 76 €.



UNIQUE

Ce rhum de Martinique sort de l'ordinaire puisqu'il est issu d'une seule récolte de canne à sucre et soutiré à partir d'un seul fût.

Rhum « Single Cask » 2007, Trois Rivières (Martinique), 150 €.



ORIGINAL

Il faut absolument déguster ce flacon, le premier rhum vieux monovariétal 100 % canne noire. Gourmand et intense, avec des fruits saupoudrés de vanille.

Rhum vieux « Old Black Cane », Rhum Bologne (Guadeloupe), 60 €.



INTENSE

Tous les rhums venant de cette distillerie ont un point commun : la puissance. Il est bon de débiter son apprentissage avec celui-ci : fruits mûrs, épices en milieu de bouche et belle longueur sur la finale.

Rhum « Hampden 8 ans », Hampden (Jamaïque), 62 €.



EXCITER LES PAPILLES

Vous le préférez ample, bien équilibré ou plutôt vif en bouche ? Qu'importe ! Avec cette sélection bien sentie, vous trouverez forcément bouteille à votre palais.

VINS BLANCS



AFFABLE

Un 100 % chardonnay avec un nez plein de gourmandise sur des arômes de fleurs blanches et une pointe briochée.

Meursault-blagny premier cru 2020
« Château de Blagny », Louis Latour, 80 €.



INSULAIRE

Quand l'un des plus talentueux vignerons corses utilise ses plus belles parcelles, cela donne un grand vin blanc, précis et équilibré.

« E Croce » 2021, patrimoine,
Yves Leccia (Corse), 30 €.



ÉCLAIRÉ

Subtil et frais avec ses arômes d'agrumes, ce vin est un puits de lumière. La salinité sur la finale lui donne de la hauteur.

Château Fourcas Hosten
le blanc 2017, 25 €.



PUISSANT

Sur le domaine, qui produit des vins droits et purs, le travail de la vigne est effectué en biodynamie depuis plus de 20 ans. Dans ce millésime, un flacon qui a de l'amplitude et de la complexité.

« Mont de Milieu » 2020, chablis premier cru,
Drouhin Vaudon, 29 €.



RÉCONFORTANT

Ce vin, 100 % chardonnay, est un antidote à la morosité avec ses arômes d'acacia, son côté enveloppant en bouche et sa finale salivante.

« EZ Connardises » 2020, savigny-lès-beaune,
Domaine Jean Féry, 32 €.



ÉNERGIQUE

Quand on aime les vins blancs droits de Bourgogne avec des arômes sur les agrumes et une finale longue tout en fraîcheur, celui-ci tombe à pic.

« Clos du Château » 2019, saint-aubin premier cru,
Prosper Maufoux, 31 €.



LE SAKÉ DE HARIMA

LE BON PRÉTEXTE POUR UN VOYAGE AU JAPON

C'est géographiquement le centre du Japon et symboliquement, un point névralgique : le district de Harima est considéré comme le berceau et le lieu de production premium du saké, l'emblématique spiritueux national à base de riz. Ce qui en fait une destination touristique originale et passionnante.

SOLEIL-LEVANT



Le « saké tourisme » est un phénomène en plein essor au Japon, en particulier dans la préfecture de Hyôgo. Ses plaines particulièrement fertiles favorisent la production de riz yamadanishiki, le roi des riz à saké. Et les premiers textes relatifs à la fabrication de la célèbre boisson ont été retrouvés à Harima. Sur place, de nombreux événements et animations diverses sont organisés autour

du saké, et une vingtaine de brasseries, certaines très anciennes, ouvrent leurs portes lors de visites guidées, parfois en français : l'occasion unique de rencontrer des *toji*, les maîtres sakéificateurs. Les touristes complètent généralement leur itinéraire sur plusieurs jours par la découverte des sites culturels de la région : le fameux château du Héron blanc, à Himeji, mais aussi le sanctuaire Niwata ou encore Akô, la ville des *onsens* (bains d'eau thermale chaude), sur la mer Intérieure, où ils ont la possibilité de passer une nuit dans un *ryokan* (auberge traditionnelle). Après avoir, pourquoi pas, dégusté le fameux saké de Harima, réputé pour sa sensation douce et délicate en bouche et sa subtile saveur acidulée... ●

Surnommé le roi des riz à saké, le riz yamadanishiki, aux grains courts et aux arômes intenses, est un gage de qualité.



Dans le district de Harima, une vingtaine de brasseries produisent aujourd'hui du saké, la célèbre boisson japonaise à base d'alcool de riz.

UNE ORIGINE ET UNE QUALITÉ CERTIFIÉES

En 2020, la région de Harima a été labellisée « indication géographique » (IG), une mention officielle similaire à notre « appellation d'origine contrôlée ». Elle garantit, pour les sakés concernés, l'utilisation de matières premières locales (le riz yamadanishiki à gros grains et à faible teneur en protéines, l'eau de source...), mais aussi l'excellence des méthodes de fabrication, sur place, par les maîtres brasseurs de Harima.



RESTO *décore*

DESIGN, ARCHITECTURE, MOBILIER, VAISSELLE... L'ESTHÉTIQUE, C'EST CHIC !



CAROLINE TISSIER

« L'INVITE VEDETTE DE FLEUR DE LOIRE, C'EST LE FLEUVE À SES PIEDS »

L'architecte décoratrice signe la déco de Fleur de Loire, le nouveau défi XXL du chef doublement étoilé Christophe Hay, inauguré l'été dernier à Blois au sein d'un bâtiment historique de 5 000 m². Entretien avec une experte des mises en scène de restaurants.

AMBIANCE



Six ans après La Maison d'à Côté, Caroline Tissier s'est vu confier la décoration de Fleur de Loire, le nouveau et impressionnant projet du chef Christophe Hay.

Fleur de Loire est, à ce jour, votre projet le plus ambitieux. Quel a été le périmètre de votre intervention ?

Il a fallu plus de deux ans de travaux pour métamorphoser ce bâtiment historique – un ancien hospice – en Relais & Châteaux 5-étoiles hébergeant deux restaurants et un kiosque à pâtisseries, 44 chambres et suites, un bar, un spa avec bassin extérieur, une salle de séminaire, etc. Je suis intervenue dans tous les espaces pour garantir l'harmonie de cette imposante structure en « U ». Un tel chantier impose pas mal de contraintes techniques, mais réserve aussi quelques belles surprises, comme ces magnifiques colonnes en bois que nous avons découvertes lors des travaux et qui ont été conservées, notamment dans le bar.

Le chef avait-il exprimé des envies précises ?

Non, Christophe Hay ne m'a pas délivré de consignes strictes. Pour composer cet écrin sensoriel, le seul souhait dont il a fait part était de penser le design en s'inspirant de la nature, des eaux tumultueuses de la Loire, du patrimoine ligérien et de sa belle minéralité. De mon côté, j'avais en tête de développer un récit propre à l'établissement et de définir une esthétique élégante, ancrée dans la région, si importante pour ce chef qui cuisine avant tout les produits locaux. Avec lui, nous avons





La table du chef, à la lisière des cuisines du restaurant gastronomique, permet d'être au plus près des fourneaux tout en étant confortablement installé.



Le kiosque à pâtisseries, situé au rez-de-chaussée du restaurant Amour Blanc, a été pensé pour être ouvert sur la rue et accessible à tous, clients de l'hôtel ou non.

créé un lieu classique au premier abord, mais également moderne, aux détails tout en finesse, à l'image de sa cuisine.

Quelles sont les lignes fortes qui structurent Fleur de Loire ?

L'invitée vedette, c'est le fleuve qui coule à ses pieds. Ainsi, on retrouve régulièrement des motifs inspirés des grèves qui la parsèment, comme sur l'immense luminaire du lobby créé par Art et Floritude. Dans les chambres, les parois des douches dessinent des vaguelettes de sable, en référence à celles que l'on voit sur les berges. Les couleurs retenues sont autant de rappels de cet univers ligérien auquel Christophe est profondément attaché : les teintes sablonneuses et pierreuses, les beiges clairs, irisés ou grisés, font écho aux rives mais aussi aux pierres du pont Jacques-Gabriel, en face de l'hôtel. Quant à la palette allant du vert au bleu, elle évoque les couleurs changeantes du fleuve majestueux qui a façonné ce territoire.



*« IL N'ÉTAIT PAS QUESTION DE FAIRE
UNE DEMEURE HISTORIQUE MAIS UN LIEU
DE VIE CONTEMPORAIN, PLEINEMENT
INSCRIT DANS L'ESPRIT DU VAL DE LOIRE. »*

Vous avez choisi quelques touches de modernité assumées...

Oui, il n'était pas question de faire une demeure historique mais un lieu de vie contemporain, pleinement inscrit dans l'esprit du Val de Loire. Ainsi, le laiton patiné, brillant ou brossé, est présent partout : parfois par petites touches, sur un luminaire, parfois de manière plus affirmée, comme dans les chambres où deux petits claustras encadrent la tête de lit, ce qui permet de se constituer une alcôve. Les luminaires sont souvent des pièces de décoration à part entière : les

suspensions circulaires Edizioni Design dans le bar, les lampes en albâtre de Bert Frank qui ponctuent les lieux de circulation ou encore ces merveilleuses pièces signées Luke Lamp & Co – un fabricant américain qui travaille sur l'illumination de la corde –, qui flottent au-dessus des tables du restaurant étoilé.

La gastronomie est au cœur de Fleur de Loire. Comment avez-vous pensé les espaces de restauration ?

Au restaurant gastronomique, baptisé Christophe Hay, nous avons opté pour



**CAROLINE TISSIER,
AUX CÔTÉS DES CHEFS**

Des études de droit et une carrière dans le tourisme avant d'intégrer, à 28 ans, l'École Boulle, puis de travailler six ans chez Ligne Roset... Caroline Tissier a pris son temps avant de se consacrer à la décoration intérieure. Elle a débuté avec son mari au sein de Contract Factory (un bureau d'études spécialisé dans l'hôtellerie), puis a créé sa propre agence en 2013. Elle a alors œuvré au lancement du restaurant d'Akrame Benallal avant de s'occuper de ceux de David Toutain, Jacky Ribault, Yohann Chapuis, Guillaume Sanchez, Thibault Sombardier... et Christophe Hay.



Dans la salle du restaurant gastronomique, l'art de la table comme l'éclairage, - avec la suspension Luke Lamp & Co en corde lumineuse et les vaguelettes, elles aussi lumineuses, qui zèbrent les murs - ont été très travaillés.



La terrasse du restaurant Amour Blanc est ouverte sur la Loire et les monuments emblématiques de la ville.

des couleurs douces, des crèmes et des grèges. La moquette reproduit les bancs de sable de la Loire et les murs parsemés de vagues délivrent une douce clarté. La lumière, encore et toujours, a été particulièrement soignée pour que chacune des tables – qui sont fixes et n'ont pas vocation à être déplacées – soit parfaitement éclairée afin de mettre en valeur les plats. Quant au second restaurant, baptisé Amour Blanc, il est tout entier structuré par les immenses baies vitrées qui donnent sur le fleuve et les bâtiments historiques de Blois. La salle

a donc été pensée pour ne pas accaparer l'attention des hôtes, qui dévorent le panorama des yeux autant que leurs assiettes ! Enfin, au rez-de-chaussée d'Amour Blanc, le kiosque à pâtisseries a été voulu le plus ouvert sur la rue et le plus clair possible. J'aime tout particulièrement le travail qu'a réalisé JolieM'Home sur le mur d'entrée, où une sorte de glaçage de pâtisserie blanc rehaussé de touches de couleur, comme des taches de fruits, apporte une dimension actuelle et raffinée, à l'image de tout ce que l'on a voulu faire à Fleur de Loire. ●



**CHRISTOPHE HAY :
« CAROLINE A
APPORTÉ UNE TOUCHE
CONTEMPORAINE »**

« J'ai fait appel à Caroline Tissier en 2016 pour l'aménagement de mon premier restaurant, La Maison d'à Côté (près de Chambord, NdlR). Nous avons encore travaillé ensemble pour ma seconde adresse, La Table d'à Côté, en 2018. Lorsque je me suis lancé dans cette aventure qu'est Fleur de Loire, poursuivre ma collaboration avec elle était une évidence. Elle a matérialisé l'esprit du fleuve que je voulais insuffler dans cet édifice, qu'il fallait transformer en lieu d'hébergement et, surtout, de gastronomie. Je ne voulais pas un hôtel de luxe mais une maison accueillante et chaleureuse, ce que Caroline a bien compris en apportant sa touche contemporaine que j'apprécie beaucoup. J'ai une grande complicité avec elle. En revanche, les arts de la table, les assiettes ou les couverts, c'est vraiment mon domaine ! »

SAGA CAFÉ DE LA PAIX

En 2021, cette institution parisienne, entièrement revisitée par l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon, dévoilait son nouveau visage. Juste à temps pour célébrer ses 160 printemps. Une vraie renaissance.

SO PARISIAN !



Depuis sa création, le Café de La Paix est devenu un point de rendez-vous stratégique; à l'instar des escaliers de l'opéra Garnier, sa terrasse fait partie intégrante du paysage de ce carrefour parisien.

Avouons-le, c'est presque blasé que l'on s'apprête à redécouvrir cet « angle » emblématique du quartier de l'Opéra devenu, depuis sa création en 1862, un point de repère plus qu'une vraie destination. Et pourtant...

Une seconde d'éternité

Une fois la porte refermée, effaçant la frénésie de la ville dans un élan feutré, tenant à bonne distance sa terrasse immuable (et ses fameuses chaises Gatti), éternelle contemplative, le décor subjugué d'emblée, comme une première fois. Dans la salle classée à l'inventaire des Monuments historiques en 1975, sous les plafonds peints et au pied des colonnes d'or, c'est la vision des fantômes de belles mondaines, de jeunes ambitieux, de vieux aristocrates et d'un Tout-Paris littéraire qui s'invite. C'est une scène de *La Vie parisienne*,

l'opéra-bouffe d'Offenbach, qui se rejoue à l'esprit, effaçant presque, ce matin-là, le ballet feutré de touristes, les retrouvailles polies et les quelques solitudes alanguies... Car, indissociable de la construction du Grand Hôtel qui l'abrite, le Café de la Paix illustre, peut-être davantage encore que les 455 chambres au-dessus, le faste du Second Empire, et la transformation de Paris lancée par Napoléon III et menée tambour battant par le baron Haussmann pour « aérer, unifier, embellir ». Entre 1852 et 1870, la capitale n'est qu'un vaste chantier. Et si les frères Pereire – à qui l'on doit le quartier de la Plaine-Monceau et la ville d'hiver d'Arcachon – ont ordonné une bonne partie de ce périmètre, c'est à l'architecte Alfred Armand qu'ils confient le soin d'imaginer un écrin témoignant de l'art de vivre à la française, un lieu où souper, pensé pour les élégantes,

les intellectuels – Guy de Maupassant, Victor Hugo, Émile Zola, Oscar Wilde... Le Café de la Paix, inauguré par l'impératrice Eugénie en personne, devient pour longtemps une vitrine de la Ville Lumière. C'est cet héritage précieux, affranchi de ses lourdeurs, que l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon a voulu valoriser dans cette dernière rénovation incluant l'hôtel et la Café de la Paix. Oubliés le rouge et le bleu impérial, place au chic lumineux.

Deux salles, deux ambiances

Première initiative de la maison, permettre aux Parisiens de se réapproprier leur carte postale; autrement dit, « ouvrir » sur la rue une partie de la salle, afin d'y entrer sans se sentir intimidé, pour un café ou pour déjeuner sur le pouce, en continu. Seconde décision, afficher un restaurant plus cossu, fonctionnant au rythme de vrais



Le restaurant, l'espace le plus cosy, multiplie les éclairages indirects. Les conviviales banquettes en demi-lune et les chaises d'inspiration Directoire sont dominées par des colonnes magistrales et les plafonds d'origine.



L'entrée du Café de la Paix offre une vue stratégique sur les deux salles : d'un côté, le restaurant ; de l'autre un « café » parisien qui vit à toute heure pour un en-cas plus informel.

Sur le boulevard des Capucines, l'architecte d'intérieur a profité de la lumière naturelle et des verrières pour imaginer le cadre idéal d'un jardin d'hiver.

Dès son arrivée, en 2016, pour perpétuer certaines traditions, le chef Laurent André s'est plongé dans les archives, où certains menus témoignent d'une opulence révolue. Un maître mot demeure toutefois : la générosité.



« services », venant s'inscrire dans la grande tradition des brasseries parisiennes. Face à l'opéra Garnier, c'est donc la lumière naturelle qui inonde désormais cet établissement aux allures de jardin d'hiver. Mobilier en chêne clair cerné, chaises médaillons en cannage et banquettes en velours crème viennent « tempérer » les moulures, ciels et lambris qui ont retrouvé le faste d'un salon aristocratique exceptionnel. En écho à tous les détails de ce paysage presque bucolique se déploie une moquette au feuillage inspiré d'un dessin de l'antiquaire germanopratin Madeleine Castaing. Sur le boulevard des Capucines, derrière le banc d'écailler et la verrière, la brasserie affiche une atmosphère plus feutrée. Un cadre propice aux réveils douillets et pantagruéliques pour les résidents

de l'hôtel, une atmosphère enveloppante pour dîner en toute intimité. Banquettes arrondies tapissées de velours vert forêt et luminaires façon bougeoirs XXL contrastent avec la radicalité des chaises Directoire. Les dessertes en acajou ont l'allure de pianos droits, et c'est autour d'une grande table d'hôtes que s'articulent la nouvelle cuisine ouverte sur la salle et les buffets du brunch, véritable corne d'abondance qui attire les gourmets chaque week-end.

Épicentre du milieu artistique

Car si une halte au Café de la Paix fait partie des souvenirs à rapporter de Paris pour n'importe quel Américain – le magazine *Life* l'immortalisait dans ses pages en 1928, Yves Montand, Maurice Chevalier et d'autres y enregistraient en 1940 la première émission radio, « This is Paris », à l'attention

des auditeurs outre-Atlantique –, il a toujours attiré de nombreux artistes de la capitale. Tout premier lieu où fut décerné le Goncourt, en 1903, situé au carrefour des théâtres (il accueille d'ailleurs le dîner des lauréats des Molières), à côté de l'Opéra, il demeure aujourd'hui le QG de nombreux comédiens, danseurs du palais Garnier et personnalités de la haute couture. Reste à convaincre tous les Parisiens que malgré la concurrence féroce en matière de cadres spectaculaires, celui-ci possède un petit supplément d'âme historique et ce je-ne-sais-quoi de parfaitement fidèle à l'air du temps. ●

À la carte, compter 80 € ; menu du marché, 52 € ; menu des 160 ans avec coupe de champagne, 92 €. 5 place de l'Opéra, Paris 9^e (cafedelapaix.fr).



De tout temps, le Café de la Paix a attiré une clientèle chic mais hétéroclite, du petit déjeuner d'affaires au tea time amical.



Parmi les grands classiques de la maison, le millefeuille a gagné en finesse. Travaillé avec une vanille de première qualité, il est monté à la minute pour conserver tout le croustillant du feuilleté.

Pierre-Yves Rochon a « ouvert » les cuisines sur la salle du restaurant. Au centre, une table d'hôtes pour accueillir les grandes tablées et, le week-end, une partie du brunch devenu un incontournable.



POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

Après plusieurs années au Royal Monceau Raffles Paris, le **chef Laurent André** a saisi l'opportunité de réveiller cette belle adresse assoupie :

« Pas de rupture en perspective, mais l'envie de redonner le goût de certains plats emblématiques du répertoire français traditionnel, et de remettre quelques valeurs au cœur de notre savoir-faire, à commencer par la saisonnalité. »

La fameuse soupe gratinée à l'oignon



Résultat, la soupe gratinée à l'oignon a retrouvé sa puissance, avec un bouillon concentré, travaillé comme celui d'un pot-au-feu avec jarret, os à moelle et paleron, puis des oignons des Cévennes, plus doux et légèrement sucrés. Un best-seller servi en moyenne 2 500 fois au plus fort de l'été.

PLEINE EFFERVESCENCE



870 000 BULLES

Il va mettre tout le monde d'accord. Le « **870 Moët & Chandon** » est conçu pour exacerber l'expérience de dégustation avec quelque 870 000 bulles par verre. Profondeur de la pointe, largeur du bol, inclinaison, rien n'a été laissé au hasard. Pour en arriver là, des heures de travail et le savoir-faire de spécialistes : Benoît Grouez, chef de cave Moët & Chandon, Gérard Liger-Belair, physicien et enseignant-chercheur à l'université de Reims, et Gérard Lehmann, verrier champenois que l'on ne présente plus. Belle alchimie!



ÉPURÉE

Dessinée par le duo de designers berlinois JüngerKühn, cette flûte d'une élégante sobriété est fabriquée en cristal soufflé bouche anti-reflet. « Rheolog », H22,3 cm, **47 € les 2**,

Bolia



GRAPHIQUE

Une flûte en cristal soufflé bouche, à l'allure racée, qui décline des lignes puissantes et des motifs de taille d'une modernité absolue. « Graphik », H22 cm, **115 €**,

Christofle



FANTASTIQUE

En polymère thermoplastique teinté dans la masse, cette flûte signée par la créatrice Patricia Urquiola est à son image : colorée! « Jellies Family », H17 cm, **16 €**, **Kartell chez Madeindesign.com**



COLLAB'

La cristallerie s'est appuyée sur James Suckling, critique de vin de renommée internationale, pour concevoir ce verre. Collection « 100 points », H23,8 cm, **155 €**, **Lalique**



DESIGN

Le trait emblématique de Pierre Charpin, designer français majeur, est reconnaissable jusque dans la silhouette de cette flûte en cristal clair. « Cadence », H18 cm, **155 €**, **Saint-Louis**



Coupe, flûte ou verre à pied ? Les experts s'accordent à dire que le choix du contenant est essentiel pour révéler les arômes du champagne.

ART DE LA TABLE



VALEUR SÛRE

Elle est conçue dans un verre ultra-transparent, dont la technologie « Effervescence Plus » favorise le dégagement de bulles.
« Macassar », H23,3 cm, 63,10 € les 6,
Cristal d'Arques



ÉTOILÉE

Développée pour les spiritueux, la collection s'enrichit d'une flûte en cristallin soufflé toujours taillé de motifs géométriques.
« Newport Twist », 21 cl, 159 € le coffret de 6,
Degrenne



MADE IN FRANCE

Issue de la Cristallerie de Montbronn, fleuron de l'artisanat hexagonal, cette flûte se veut aussi écoresponsable. « Smooth double bouton carré », H21,5 cm, 107 €,
Histoires Françaises



BULLE POUR BULLE

Envoûtante, cette flûte en verre soufflé imaginée par la créatrice belge Pascale Naessens, qui s'est inspirée de la verrerie égyptienne.
« Pure », H19,5 cm, 19,50 €,
Serax



ÉDITION LIMITÉE

Aussi fantaisistes que son designer, les flûtes imaginées pour le 20^e anniversaire du Studio Tom Dixon se parent de coups de pinceau platine.
« Twenty Tank », 220 € le set de 4,
Tom Dixon



DE SAISON

En mettre aussi plein les yeux ! C'est ce que propose cette jolie flûte en cristallin pleine de féerie.
Collection « Toy's Delight », H25,2 cm, 24,90 € les 2,
Villeroy & Boch



RESTO DÉCORE

Par Lucie Tavernier



L'architecte Leila Addad et la décoratrice Khadija Besbes ont imaginé un écrin chaleureux et élégant, en hommage aux racines tunisiennes du maître des lieux.

COMME CHEZ... "DUNE" DU CHEF YOUSSEF GASTLI



Matières naturelles, terre cuite et lignes affirmées campent l'esprit métissé et actuel de cette nouvelle cantine méditerranéenne à Paris.

INSPIRATION DÉCO

SIGNATURE

Tasses à expresso, café et thé « Delicious Pink » en grès, collection « Feast », design Yotam Ottolenghi x Ivo Bisignano, 9 €, 9,25 € et 11,95 €, **Serax**



ARCHITECTURAL

Miroir « Ripple » en verre et aluminium peint, finitions poudrage crème, gris clair ou noir mat, 200 x 140 cm, design Büro Famos, 1695 €, **Bolia**



TRESSAGE ARTISANAL

Fauteuil de table « Ferymo » en chêne massif finition nitrocellulosique et paille traditionnelle, L54,5 x H71 x P51,5 cm, 489 €, **AM.PM**

ÉQUILBRÉE

Table de repas pour 6 personnes « Circle », en chêne massif verni, 163 cm (existe en 136 cm), 2.509 €, **Ethnicraft**



ETHNIQUE CHIC

Suspension cloche en fibre de palmier tressée, existe en 3 dimensions, électrification non incluse, à partir de 100 €, **Rock The Kasbah**



GRAPHIQUE

Un incontournable immaculé, upgradé façon passepoil. Serviette de table « Carlina », en lin et coton, 45 x 45 cm, 7 €, **Madura**



CARACTÈRE BRUT

Plat rond en argile, collection « Chamba », coloris terracotta, adapté au four, à la flamme, aux plaques électriques et au micro-ondes, Ø22 cm, 32 €, **Caravane**



BIEN RYTHMÉ

Comme une réinterprétation contemporaine des motifs berbères ancestraux. Coussin rayé en coton, 40 x 40 cm, 25,99 €, **Monoprix**



RESTO TENTATIONS

Par le service commercial

MEGÈVE, AU CŒUR DU CŒUR

Niché en plein centre du village, **Cœur de Megève** est un hôtel emblématique de 39 chambres et suites contemporaines et chaleureuses. Un spa Tata Harper ainsi que plusieurs espaces de restauration chics et cosy complètent l'offre de ce nid douillet. Fort de son expertise dans la gastronomie et la gestion d'établissements, le nouveau directeur savoyard, Christian Julliard, apporte une identité montagnarde et une ligne de conduite innovante à l'hôtel ainsi qu'au restaurant Le Cœur, autant fréquenté par les locaux que par les voyageurs. Dans l'assiette : une cuisine délicate, élégante et colorée qui célèbre les produits régionaux et de saison. Générosité et gourmandise sont de mise, comme avec ce dessert chocolat-praliné emblématique, réconfortant et si bien-nommé : le Cœur de Megève.
44 rue Charles Feige, 74120 Megève
coeurdemegève.com



QUAND LA MODE SE MET À TABLE...

La **Brasserie Lipp**, véritable institution parisienne, et **Maison Labiche**, chef de file de la broderie contemporaine, s'associent. Ensemble, elles créent un étendard verbal ouvertement « cliché » brodé sur une pièce tout aussi populaire qu'iconique : le tee-shirt blanc. Un savoir-faire couture décliné autour de deux créations exclusives 100 % coton : « Garçon s'il vous plaît ? » et « Une table au paradis svp ! ». À porter sans modération ! **Tee-shirts unisexes, 65 €.** Sur maisonlabiche.com et à la **Brasserie Lipp, 151 bd Saint-Germain, Paris 6°.**

© SYBILLE BRÉCHU, DR

À INGRÉDIENT RAFFINÉ, USTENSILE SOPHISTIQUE

Robuste et élégante, avec son manche en noyer huilé entouré d'un cadre en acier inoxydable, la nouvelle râpe à truffe **Microplane**, spécialiste *made in USA* des lames ultra-affûtées, ravira tous les amateurs de ce mets de luxe. Un ustensile 2 en 1 composé, d'un côté, d'une lame fine et aiguisée comme un rasoir pour râper sans déchiqueter ; de l'autre, d'une lame droite ajustable pour trancher selon l'épaisseur choisie et obtenir des copeaux réguliers. Le plus ? Son efficacité redoutable permet de traiter également les aliments petits ou fragiles (fraises, champignons, ail...) ou plus coriaces (chocolat, fromages à pâte dure...). À mettre entre toutes les mains de gourmets !
49,95 € chez **Microplane** - microplaneintl.com/fr



RE^{STO} *s'équipe*

LES MEILLEURS OUTILS, LES CONSEILS D'EXPERTS POUR CONCILIER ART DE LA TABLE ET ART DE RECEVOIR.



ATOUT SÉDUCTION

LES FLEURS HABILLENENT LES FAÇADES

Roses et glycines à profusion, lierres et fougères en cascades... une végétation luxuriante (et souvent *fake*) éclôt sur les façades des restaurants. Attirés comme des abeilles, les consommateurs-instagrammeurs bourdonnent en terrasse.

BUCOLIQUE



Ce n'est pas encore le printemps et pourtant, Paris bourgeoine. Partout, les façades des restaurants s'habillent de fleurs et de feuilles. Le Triadou Haussmann, La Marine, Les Oiseaux, Le Musset, Au Cadran Voltaire reflètent l'envie de vert des citadins. Là toutefois, le *green* assume ses artifices : ces feuillages et ces fleurs ne demandent ni rempotage ni arrosage. Tendancier au cabinet Chlorosphère, Manuel Rucar explique cette éclosion murale par « *le retour des fleurs synthétiques sur le marché et leur diversification de coloris et de finitions* ». Autrefois *cheap* et vulgaire, la brindille en trompe-l'œil devient kitsch et sympa. D'abord parce qu'elle est désormais plus jolie : des botanistes délégués par les

Néerlandais, maîtres de l'industrie florale, ont formé les industriels chinois pour qu'ils rendent pétales et sépales plus réalistes. Les matières – tergal, velours... –, se sont affinées. « *Depuis dix ans, l'amélioration est saisissante. Notre rayon de végétaux artificiels a doublé. La croissance est à deux chiffres* », se réjouit Idhina Sademi, responsable marketing de l'importateur Feuillazur. Paradoxalement, la plante artificielle s'appuie sur... l'écologie. Guillaume Buffe le confirme : l'envol de son activité date de la COP 21.

Des extérieurs quatre saisons

À l'époque chez Pernod-Ricard, il constate que « *l'entretien de leurs jardinières est compliqué pour les propriétaires des*



UN LIFTING PLUTÔT QU'UNE RÉNOVATION

Pour Pascal Pelissier, propriétaire du Café de France à Levallois-Perret, longtemps président de la branche « cafés » du GNI (Groupement national des indépendants), cette vogue verte est positive : « *La douceur de ces devantures enjolive Paris et adoucit les mœurs en "enlevant" le côté alcoolisé du bistrot. Le phénomène s'adresse d'abord à une clientèle féminine et aux touristes et s'inscrit dans la grammaire visuelle de la capitale : Le Flore, Les Deux Magots, La Closerie des Lilas... Enfin, pour 10 000 à 20 000 €, cela redonne un look sans obliger à refaire la devanture, ce qui coûte de 50 000 à 60 000 €.* »



Indispensable pour l'exercice de style : un premier étage accessible où fixer les structures, comme ici à la Villa Marquise, rue de Vaugirard à Paris.

On tartine et on butine à La Favorite, rue de Rivoli. Née en Angleterre et aux États-Unis, la mode de la façade débordant de fleurs s'implante à Paris.

À Arcachon aussi, les devantures en fleurs ont le vent en poupe. La maison Gambetta, une institution, farde ici ses extérieurs pour l'hiver.



UN FAUX TELLEMENT VRAI

« Que du faux, c'est moche. Le secret, c'est le mélange de naturel et d'artificiel », explique **Luc Deschamps**. La base : des branches de chêne et de châtaignier et des lianes d'arbrisseaux. Grâce à un serre-câble, on fixe les fleurs en tissu une par une : roses, glycines, coquelicots... Pour plus de naturel, Luc reçoit des fleurs blanches, pulvérise ses propres teintures et ajoute parfois un coup de pinceau. La recette a été reprise : des entreprises comme Tanaman équipent aujourd'hui Del Arte ou Flunch de ces « plantes d'illusion » aux troncs en bois et aux feuilles recyclables. En six ans d'existence, cette société lilloise a embauché 20 personnes.

restaurants ». Il fonde Optimum Design, qui tapisse de bougainvillées d'un rouge ardent les brasseries de l'île Seguin, à Boulogne-Billancourt. Emmanuel Delangle (Fleur Delangle) fait un parallèle avec la vogue, en ce Noël 2022, des sapins artificiels. Si son équipe a réalisé la façade du Martin, restaurant de l'hôtel Renaissance Paris République, il relativise le phénomène : « Une devanture artificielle coûte cher, de 500 € la petite touche à plus de 40000 €. » La tige de rose se vend aujourd'hui entre 10 et 20 €.

Deschamps le bien nommé

Alors Luc Deschamps (Deschamps Paris) prend bien soin de placer feuillages et ramures en hauteur, hors d'atteinte. Ce grand barbu esthète et jovial, installé depuis trois générations avenue Niel, veut faire de Paris un champ de fleurs. Pendant la pandémie de Covid, il transforme la façade

de sa boutique en jardin suspendu. Les passants cliquent. Résultat : les livraisons décollent. Il décore ensuite les restaurants Maison sauvage, La Favorite, Le Marceau... « Un par mois, et aujourd'hui un par jour. » Les consommateurs affluent, se photographient dans la jungle parisienne, les chiffres d'affaires bondissent. Et plus les glycines, les marguerites et les pivoines factices buissonnent, mieux ça marche. Qu'importent les variétés : fleurs de cerisier pour une adresse de ramen rue de Rivoli, œillets rouges, bleus, jaunes dans un bistrot des Halles... tandis que Cheval Blanc, à Courchevel, s'orne de feuillages dorés. « C'est chic chez les bourgeois, déjanté chez les bobos », résume-t-il.

Une nature idéalisée

Pendant 30 ans, Luc, les mains dans le froid, a flatté la délicatesse d'une tête de pivoine, humé le parfum d'une rose

tango. Devenu illusionniste de comptoir, l'homme dit s'être réconcilié avec la fleur artificielle grâce aux vitrines et événements qu'il a réalisés pour LVMH : « Le luxe n'accepte pas le moindre défaut, et la nature, parfaitement imparfaite, en est pleine. » Il se souvient aussi que sa grand-mère, fleuriste chez Trousselier, réalisait déjà des œillets à base de fil de fer et de bas qui trônaient joyeusement en devanture à côté des vrais. La bataille des fleurs n'aura pas lieu. ●



LISE VEINAND, DÉCORATRICE FLORALE

« *FLEURIR, C'EST COMME PEINDRE UN TABLEAU AVEC LA BONNE COULEUR* »

Responsable de la communication de la chaîne internationale The Leading Hotels of the World, Lise a profité du confinement pour apprendre à habiller des lieux avec des fleurs séchées, et exprimer ainsi sa passion pour le végétal.

TÉMOIGNAGE



Lise Veinand a réalisé son rêve d'enfant - devenir fleuriste - en décorant des intérieurs : La Boulangerie méditerranéenne, récemment ouverte à Montrouge, Miettes à Paris, le bar à vin et épicerie fine Laure et les Garçons à Noirmoutier...

Vous avez toujours été sensible aux fleurs ?

Toujours. J'ai grandi dans le Limousin, à Saint-Yrieix-la-Perche, au milieu des prés. Je me revois en train de faire des colliers de pâquerettes. Je suis arrivée aux relations presse dans l'hôtellerie un peu par hasard. Mais dans les hôtels, il y a toujours des fleurs, de belles décorations que je regarde avec plaisir !

Quel a été le déclic ?

Un jour, mon plafond m'a paru vide. J'ai fait sécher des branches d'eucalyptus, j'ai réalisé ma première suspension que j'ai postée sur Instagram : j'ai été étonnée par les réactions enthousiastes. C'était en février 2019. Un an après, le confinement s'est déclaré. J'ai profité de mon chômage partiel pour m'inscrire à une formation à l'École nationale des fleuristes de Paris.

Y a-t-il vraiment besoin de technique ?

Certes, on est tous capables de préparer un joli bouquet. Mais le vriller à gauche

ou à droite, bien piquer une fleur, composer une couronne de mariage... cela s'apprend !

Lors de cette formation, nous étions 18 adultes à travailler 8 heures par jour. La reconversion, cela paraît facile et joyeux. À 39 ans cependant, ce n'est pas si simple. J'ai ensuite appris à confectionner des appliques avec des graminées au Gil-Syndicat du luminaire.

Vous avez choisi les fleurs séchées ?

Oui, car curieusement, elles apportent de la vie, une vraie dimension poétique. Et puis finalement, je ne suis pas très bouquets. Je préfère réaliser des appliques, des tableaux, des frises, des suspensions. Je travaille uniquement des fleurs séchées naturellement et non teintées - l'eucalyptus, le blé, l'avoine... Ce sont des feuillages et des graminées hypergraphiques, j'aime le rendu et leur odeur. Je pose chaque tige avec beaucoup de soin : pour moi, c'est vraiment comme peindre un tableau avec la bonne couleur.

Quel serait votre conseil aux restaurateurs ?

Sortez du vase et du soliflore sur la table ! N'hésitez pas à consulter un décorateur floral, à imaginer un plafond de fleurs séchées... J'ai déjà décoré un bar à vin, des boulangeries, et j'adorerais le faire dans des restaurants. Mon rêve ultime serait celui d'Alexandre Couillon, à Noirmoutier.

Comment s'organise votre double vie ?

Sans problème, car les entreprises américaines comme celle qui m'emploie valorisent les doubles talents. Mais bien entendu, je ne démarche jamais les restaurants des hôtels de la chaîne, et beaucoup de membres ne sont même pas au courant de ma passion. ●



LA GLOIRE FRAÎCHE DES FLEURS SÉCHÉES

Le retour des fleurs séchées reflète une envie de nature un rien sauvage, un brin vintage. « Elles sont plus flexibles et faciles à manipuler que les fraîches », explique Catherine Joyaux-Corselli, de l'École du bouquet ; et plus résistantes, bien sûr, puisqu'on ne les voit pas se faner. Celles qui viennent de l'Hexagone fournissent aussi un revenu aux agrifleuristes, quand leurs principaux points de vente sont fermés - ombellifères, statiques et autres immortelles se glanent en effet en été. Toutefois, 5 % seulement des fleurs séchées viennent de France.



HÔTEL ★★★★★
Sainte Victoire
VAUVENARGUES

POUR
UN SÉJOUR
UNIQUE EN
PROVENCE



33 Avenue des Maquisards - 13126 Vauvenargues

Tél : +33 4 42 54 01 01

Mail : reception@hotelsaintevictoire.com

Site : www.hotelsaintevictoire.com



L'ÉCRIN DU VIN



CAVE HYBRIDE

La cave de service optimise la mise à température de dégustation; celle de vieillissement reproduit les conditions de conservation d'une cave traditionnelle, protégeant les bouteilles de la lumière, des variations de température, des odeurs, des vibrations et de l'humidité. Mais pourquoi choisir quand le fabricant **Liebherr** propose des modèles mixtes, tel ce « EWTDF3553 » capable à la fois d'amener lentement à maturation les cépages et d'offrir un espace adapté aux bouteilles à servir ?



ARMOIRE À GLACE

Avec porte vitrée (comme ici) ou pleine, ce cellier professionnel d'une hauteur de 213,4 cm offre trois zones de climatisation avec contrôle séparé. Il accueille 99 bouteilles sur ses 12 clayettes, dont 9 sont totalement extractibles. Vario Série 400, « RW466365 », **9 460 €**, **Gaggenau**



STOCKAGE XXL

Fabriquée en France, cette cave de vieillissement en pose libre garantit une excellente maturation grâce à son double-vitrage anti-UV et une très grande capacité : jusqu'à 230 bouteilles ! Collection Oxygen, « OXGIT230NVSD », **2 049 €**, **Artevino**



DISCRÈTE

Encastrable, cette cave à vin au contour Inox trouve sa place dans toute cuisine équipée contemporaine. Permettant de ranger 18 bouteilles, elle décline une plage de températures allant de 5 à 20 °C. « KWE884520M », **1 699,99 €**, **AEG**



FLEXIBLE

Son atout ? Elle peut contenir jusqu'à 18 bouteilles de formes et de tailles variées, magnums inclus. Sa conception compacte, sans poignées saillantes, en fait un modèle adaptable à tous les intérieurs. Série 900 Pro, « KBW5T », **1 899,99 €**, **Electrolux**



Désormais éduqué sur le fait que l'on n'entrepasse pas un cru millésimé comme une bouteille de lait, l'œnophile s'entiche d'équipements jusqu'alors réservés aux pros.

TEMPÉRATURE RÉGULÉE



VITRINE

Look monochrome noir, espaces conçus pour mettre en valeur les précieux millésimes à la manière d'une collection... cette réserve, avec porte dotée d'un filtre anti-UV, a tout bon.
« KWK36ABGA », 2 039,99 €,
Bosch



CONNECTÉE

Sa technologie s'appuie sur l'application hOn : tenue du répertoire des étiquettes, recommandations sur le vin à acheter ou à associer à un plat, alertes en cas de chute de température et conseils d'entretien.
« Wine Bank 60 Series 5 », 1 699 €,
Haier



FESTIVE

Voici la toute première cave à champagne au monde, et elle est française. D'une rare élégance, elle présente une clayette tournante au design de vasque, et d'autres gainées de cuir.
« Divine », grand modèle, à partir de 9 990 €,
EuroCave



DOUBLE ZONE

Cette cave de service en pose libre, contenant 50 bouteilles, dispose de deux compartiments distincts pour la mise à température de vins blancs, rouges et rosés, chaque zone se réglant indépendamment de l'autre. « LS51.2ZBLACK », 499 €,
La Sommelière



SOUS PLAN

Faible largeur (60 cm) et porte réversible permettent à cette cave de service de s'intégrer partout. D'une capacité de 34 bouteilles, elle dispose d'un éclairage Led et de trois zones de température réglables séparément. « KWT 6321 UG », 3 299 €,
Miele





© DR

A

AEG
aeg.fr
Alessi
eu.alessi.com/fr
AM.PM
laredoute.fr
Anaori kakugama
anaori.com
Àponem, l'Auberge du Presbytère
aponem-aubergedupresbytere.fr
Art et Floritude
artetfloritude.fr
Artevino
artevino.fr
Assemblage M
assemblage-m.com
Aux Pesked
auxpesked.com

B

Bert Frank
bertfrank.co.uk
Blue Bay
montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco (Blue Bay)
Bolia
bolia.com
Bonnat
bonnat-chocolatier.com/fr
Bosch
bosch-home.fr

C

Caravane
caravane.fr
Caviar Perle Noire
caviarperlenoire.com/fr
Cécile Cayrol
cecilecayrol.com
Champagne Billecart-Salmon
champagne-billecart.fr
Champagne Bruno Paillard
champagnebrunopaillard.com
Champagne Cattier
cattier.com
Champagne Devaux
champagne-devaux.fr
Champagne Henriot.com
champagne-henriot.com
Champagne Roger Coulon
champagne-coulon.com
Château Angélys
angelus.com/fr
Château Cantemerle
cantemerle.com

Château Fourcas Hosten
fourcas-hosten.com

Château La Conseillante
la-conseillante.com

Château Minuty
minuty.com

Château Pichon Baron
pichonbaron.com

Chlorosphère
chlorosphere.fr

Christofle
christofle.com

Cristal d'Arques
latabledarc.com

Cookut
cookut.com/fr

D

Degrenne
degrenne.fr
De'Longhi
delonghi.co/fr-fr
Luc Deschamps
deschampsfleurstiste.com
Domaine de la Pirolette
domainedelapirolette.com
Domaine de Trévallon
domainedetrevallon.com
Domaine Jean Féry
fery-vin.fr
Drouhin Vaudon
drouhin-vaudon-chablis.com

E-F

École du bouquet
ecoledubouquet.fr
École nationale des fleuristes de Paris
ecoledesfleuristesdeparis.fr
Edizioni Design
edizionidesign.com
Electrolux
electrolux.fr
Ethnicraft
ethnicraft.com/fr/fr
Eurocave
eurocave.fr
Feuillazur
feuillazur.com
Fleur de Loire
26 quai Villebois-Mareuil,
41000 Blois
fleurdeloire.com
Fleur Delangle
fleurdelangle.fr

G-H

Gaggenau
gaggenau.com
Gil-Syndicat du luminaire
luminaire.org
Haier
haier-europe.com
Hampden
hampdenestaterum.com
Histoires Françaises
histoiresfrancaises.com
Huitres de Bouzigues
huitres-bouzigues.com

J-K-L

JolieM'Home
joliemhome.com
Jura
fr.jura.com/fr
Kartell
kartell.com
Krups
krups.fr
Lalique
lalique.com
La Sommelière
lasommeliere.com
Le Creuset
lecreuset.fr
Liebherr
liebherr-electromenager.fr
Louis Latour
louislatour.com
Luke Lamp & Co
lukelampco.com

M

Made in Design
madeindesign.com
Madura
madura.com
Maison Tarbouriech
tarbouriech.fr
Masquespacio
masquespacio.com
Mathon
mathon.fr
Karl Mazlo
karlmazlo.com
Miele
miele.fr
Moët & Chandon
moet.com/fr-fr
Monoprix
monoprix.fr
Mur.Mur Architectes
mur-mur.in

O-P-R

Optimum Design
optimumdesign.fr
Prosper Maufoux
prosper-maufoux.com
Rhum Bologne
rhumbologne.fr
Pierre-Yves Rochon
pyr-design.com/fr
Rock The Kasbah
rockthekasbah.net
S
Sage Appliances
sageappliances.com
Saint-Louis
saint-louis.com
Serax
serax.com
Siemens
siemens-home.bsh-group.com/fr/
Space Copenhagen
spacecph.dk
Staub
zwilling.com/fr/staub/

T

Tanaman
tanaman.fr
Tefal
tefal.fr
The Balvenie
fr.thebalvenie.com
The Dalmore
thedalmore.com
The Yamazaki
whisky.suntory.com/en/global
Tom Dixon
tomdixon.net
Trois Rivières
plantationtroisrivieres.com

V-Z

Veuve Clicquot
veuveclicquot.com
Lise Veinand
objetsdeschamps.fr
Gabriel Veissaire, Le Meurice
dorchestercollection.com/fr/paris/
le-meurice
Villeroy & Boch
villeroy-boch.fr
Yves Leccia
yves-leccia.fr
WMF
wmf.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ
ABONNEMENTS
Mélanie Borie
melanie@bleupetrol.com

RÉDACTION
DIRECTEUR DE LA RÉDACTION
Bertrand Le Port
bertrand@bleupetrol.com

RÉDACTRICE EN CHEF
Élodie Declerck
declerck.elo@gmail.com

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT
VINS & SPIRITUEUX
Sylvain Ouchikh
sylvain.o@neuf.fr

DESIGN GRAPHIQUE
Studio Bleu Petrol
bertrand@bleupetrol.com
Juliette Portelli
Marie-Océane Hauth

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet,
Antoine Chéreau, Aliette de Crozet,
Camille Flocon, Laurence Gounel,
Jean-Pascal Grosso, Cécile Olivéro,
Louise Petitrenaud, Caroline
Revol-Maurel, Annabelle Schachmes,
Lucie Tavernier, Marion Zipfel

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Céline de Quéral

COMMUNICATION
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothe@bleupetrol.com

PUBLICITÉ
DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ
Christine Boullier
06 11 31 58 22
christine@bleupetrol.com

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET COMMUNICATION
Delphine Attias
06 32 13 42 56
delphine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT
Clara de Langsdorff
06 23 08 42 37
clara@bleupetrol.com

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
Grand Sud
Ody Madec
06 34 36 03 91
odymadec@orange.fr

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

DIFFUSION ET VENTE AU NUMÉRO

PAGURE PRESSE
01 44 69 82 82

ÉDITEUR
Resto est un trimestriel édité par :
Raykeea
société à responsabilité limitée
au capital de 2 000 €.
Gérant : Morgan Cayre
Siège social :
66, avenue des Champs-Élysées
75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052
RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire :
FR 25 793 508 375

Commission paritaire : en cours
ISSN : en cours
Dépôt légal : à parution.

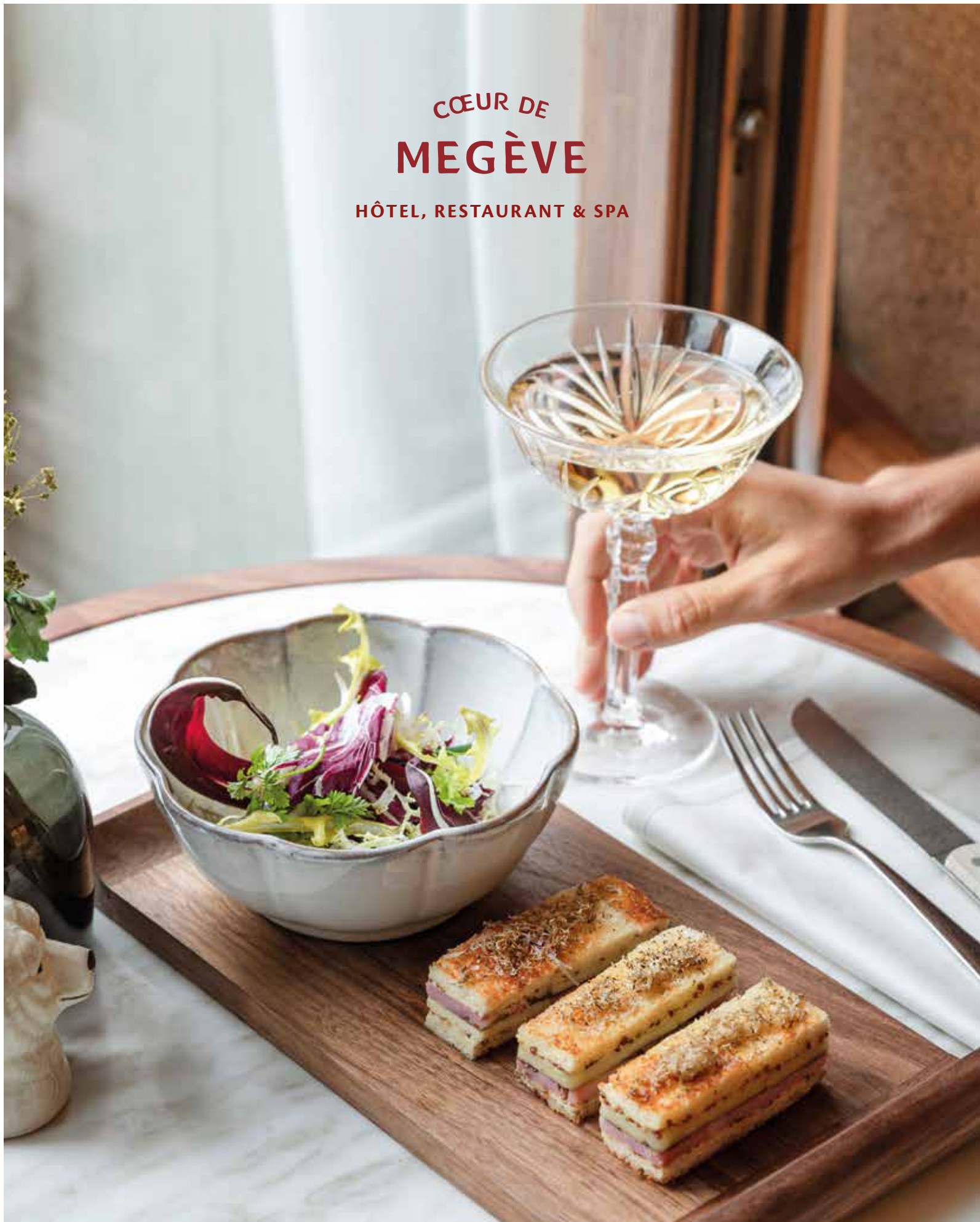


Imprimé par
Rotimpress

La rédaction
décline toute
responsabilité
concernant
les documents,
textes et photos
non commandés.

CŒUR DE
MEGÈVE

HÔTEL, RESTAURANT & SPA





Le Gstaad Palace



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.



© champagnelaurentperrier www.laurent-perrier.com
Photographe : Ins Velghe / Illustration : José Lozano / Conception Luma

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.