

NOUVEAU

RESTO



RESTO



by Hôtel&Lodge

C'EST DE SAISON : ASPERGE DES LANDES ET KIWI DE L'ADOUR FOURS VAPEUR : NOTRE SÉLECTION

RENCONTRE : ILS SONT MARAÎCHER, TORRÉFACTEUR, CHARCUTIER, MAÎTRE DE CHAI

DÉCO : LES PROJETS À FORTE PERSONNALITÉ DU DUO D'ARCHITECTES FRIEDMANN & VERSACE

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

HÉLÈNE DARROZE

TROIS ÉTOILES
ET BEAUCOUP
D'AMOUR !



Elle est l'une des meilleures cheffes du monde et vient d'ouvrir un cinquième restaurant inattendu. À la carte, des burgers! Pour RESTO, elle se confie sur ses valeurs, ses ambitions, ses souvenirs d'enfance...



28
NOUVEAUX
RESTAURANTS

à tester d'urgence

RECETTES

*Les réjouissances
printanières de
Yannick Alléno,
Yves Camdeborde,
Diego Alary...*



L 18109 - 2 - F: 6,00 € - RD



**bien
détail**

Une expérience culinaire complète !

ASKO
Inspired by Scandinavia

5 in 1

**Four compact Vapeur,
Micro-ondes, Combiné**



Pourquoi cumuler les appareils alors que vous pouvez accéder à toutes les combinaisons de cuisson avec un seul four ? **Le Four 5 en 1 ASKO multiplie les possibilités :**



Cuisson
vapeur



Fonction
micro-ondes



Cuisson
traditionnelle



Chaleur tournante
micro-ondes



Combiné chaleur
tournante vapeur

Une prouesse technique qui permet de cuisiner tout type de recettes, le tout dans un format compact qui favorise le gain d'espace (H 45 cm) et un volume de 50 L qui privilégie les préparations familiales.



Voir la vidéo :

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Expert de confiance pour l'électroménager
www.electromenager-premium.fr



BEAUCOUP D'AMOUR

Pour cette deuxième édition de **RESTO**, après le sémillant Glenn Viel, le magazine consacre sa couverture à Hélène Darroze, l'une des meilleures cheffes du monde.

Un numéro 2 qui met à l'honneur la gent féminine. Car oui, on parle toujours des « femmes en cuisine » et pourtant, sur le plan de la haute gastronomie, ce sont les chefs qui sont placés sur un piédestal.

« *Quand une femme cuisine, ce n'est pas pour se nourrir mais pour créer un scénario d'amour.* » Cet extrait de l'essai *Les Nourritures affectives*, du célèbre psychiatre français Boris Cyrulnik, illustre à merveille la rencontre que vous ferez avec la triplement étoilée Hélène Darroze tout au long des 12 pages qui lui sont consacrées.

En effet, celle qui, après Londres et la Provence, vient d'inaugurer à Paris un cinquième restaurant, cette fois consacré aux burgers, parle de sa carrière, commente ses plats, ses établissements, et nous ouvre en grand sa boîte de souvenirs d'enfance. Dans cette séquence « émotion », on croise Charlotte, sa grand-mère; elle évoque aussi ses premiers émois gastronomiques et l'importance de ses souvenirs dans sa cuisine, le tout avec... beaucoup d'amour.

À l'honneur également Alice Ménard, maraîchère nantaise qui place le bio au cœur de l'avenir de son métier, la cheffe Nargisse Benkabbou, qui vient d'ouvrir son restaurant *L'Mida*, à Marrakech, mais aussi Stéphanie Le Quellec et son mari David pour Vive, leur lieu parisien.

Côté style et design, nous avons rencontré le duo féminin d'architectes Friedmann & Versace, deux porteuses d'histoires qui écrivent à quatre mains de sublimes scénarios décoratifs et mettent en scène de nombreux intérieurs de restaurants tels *L'Orgueil* ou *Bambini*, à Paris.

Mais bien sûr, nous ne ferons pas ici de sexisme inversé! Dans les pages de ce numéro 2, vous trouverez également un peu de « testostérone » avec notamment les chefs Yannick Alléno, Yves Camdeborde ou encore Diego Alary, qui nous dévoilent des recettes simples et délicieuses pour des réjouissances culinaires printanières.

Dans notre rubrique « Vins & spiritueux », Patrick Piveteau nous dévoile sa passion pour son métier de maître de chai : depuis 2011, il élabore les cognacs Frapin.

Et pour clore ce numéro riche en recettes gourmandes, produits de saison et rencontres, Stéphane Layani, président du Marché international de Rungis, se confie sur la relation étroite qu'entretiennent les restaurateurs avec le plus grand marché de produits frais au monde : un entretien passionnant.

L'aventure **RESTO** continue et nous vous remercions chaleureusement d'avoir été plus de 40 000 à avoir acheté le premier numéro. Bonne dégustation et rendez-vous le 25 mai prochain pour une troisième édition qui s'annonce ensoleillée. ●



PHOTO DE COUVERTURE
STÉPHANE DE BOURGIES



**PAPIER OU NUMÉRIQUE
DÉCOUVREZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT**

Scannez le QR code ci-dessous

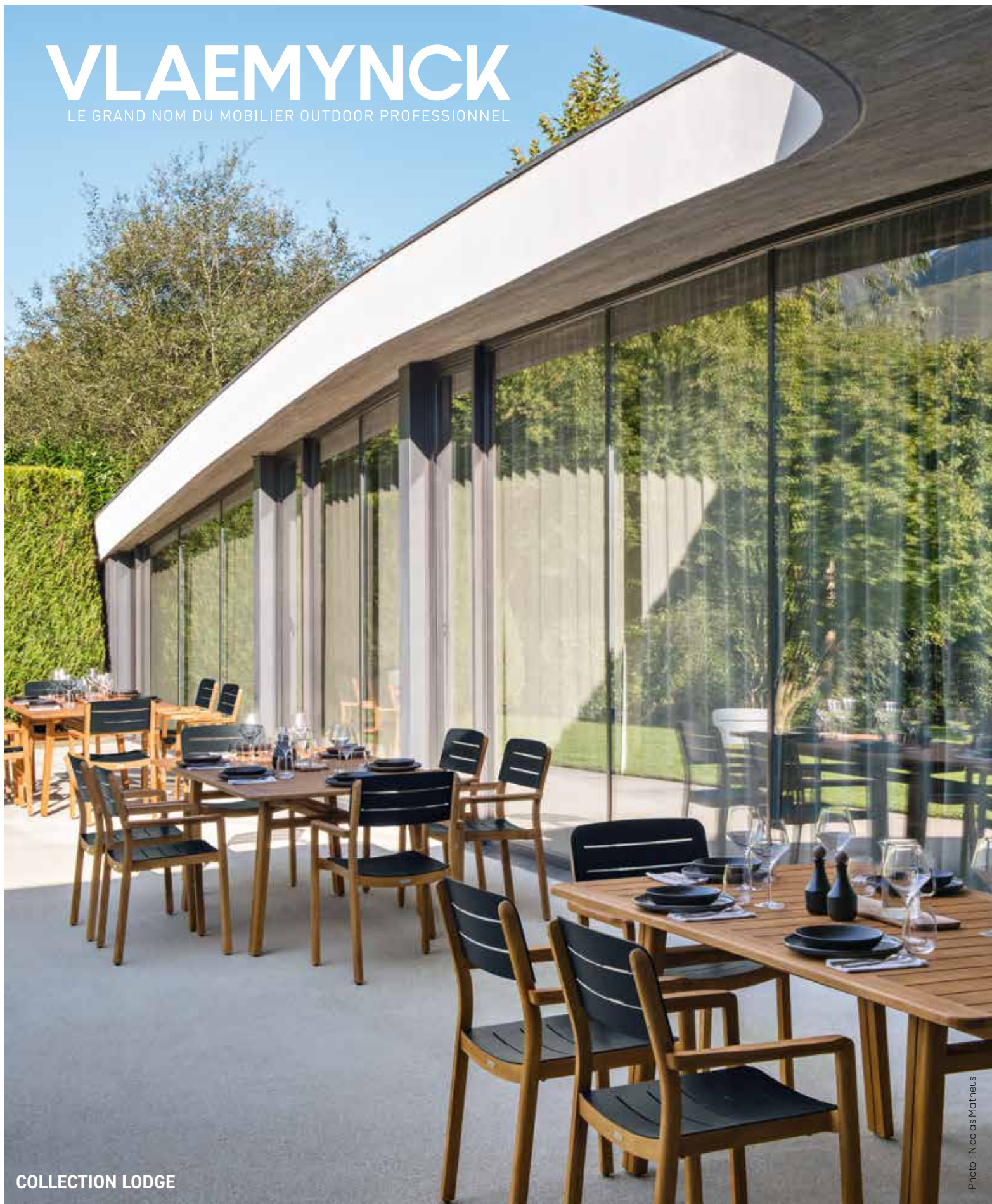


**ET REJOIGNEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



VLAEMYNCK

LE GRAND NOM DU MOBILIER OUTDOOR PROFESSIONNEL



COLLECTION LODGE

Photo : Nicolas Matheus

NOUVEAU CATALOGUE 2023
Disponible sur demande



Vlaemynck est une marque du groupe Fermob.
Retrouvez toutes les collections
sur **fermob-contract.com**.





025



040



078



009



064



092

RESTO OUVRE

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

RESTO PARLE

025 **HÉLÈNE DARROZE**
Trois étoiles et beaucoup d'amour

032 **CINQ ADRESSES POUR UNE CHEFFE**
« Il y a toujours un risque de ne pas me croiser »

036 **MADELEINE DE PROUST**
Hélène Darroze : « Quand je crée un plat, je fais toujours appel aux souvenirs »

RESTO CUISINE

040 **MÉTIER**
Portrait croisé de producteurs : le sens du partage

044 **C'EST DE SAISON**
L'asperge des sables des Landes
Le kiwi de l'Adour

048 **CARNET DE RECETTES**
Réjouissances printanières : recettes de chef.fe.s

056 **SHOPPING**
Robots multifonctions : premier de corvée

058 **SHOPPING**
Fours : à toute vapeur

RESTO BOIT

060 **UN DOMAINE, UNE HISTOIRE**
Domaine Faiveley à Nuits-Saint-Georges, l'art du vin

064 **MÉTIER**
Patrice Piveteau, maître de chai

068 **ON MANGEQUOI AVEC...**
« Le Grand Blanc » 2021, Clos Astélia
Château Zegaani 2013

072 **SÉLECTION**
Vins rouges : bordeaux, pinots noirs d'Alsace
Vins blancs : vins blancs de Loire, languedoc-roussillon blancs

RESTO DÉCORE

078 **FRIEDMANN & VERSACE**
La dimension narrative au cœur de la réflexion

082 **SAGA**
La Maison Kammerzell à Strasbourg

086 **SHOPPING**
Assiettes magenta : le rouge est mis

088 **INSPIRATION DÉCO**
Comme chez... « Arboré » de la cheffe Pauline Séné

090 **TENTATIONS**

RESTO S'ÉQUIPE

092 **ENTRETIEN**
Stéphane Layani : « À Rungis, nous aimons les restaurateurs! »

095 **ENQUÊTE**
À l'air libre, les nouvelles tendances de l'outdoor

097 **SHOPPING**
Braseros : tout feu tout flammes



CAVIAR
PERLE NOIRE®

CAVIAR FRANÇAIS - ARTISAN ÉLEVEUR

Artisan producteur, éleveur et affineur
DE CAVIAR FRANÇAIS EN PÉRIGORD



TOUS NOS PRODUITS SUR
www.caviar-perle-noire.com



MAISON FAHRENHEIT SEVEN

Val Thorens • Courchevel • Les Menuires • Cap Ferret

RESTO

ouvre



28 NOUVELLES ADRESSES INCONTOURNABLES ET CONVIVIALES. À TABLE!



RESTO OUVRE

Pages réalisées par Céline Baussay, Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet, Élodie Declerck, Célyne de Mazieres, Jean-Paul Frétillet, Jean-Pascal Grosso, Agathe Jaffredo, Mathilde Jarlier, Bénédicte Le Guérinel, Laurence Gounel, Cécile Olivéro, Laura Pertuy et Olivier Waché

MIAMI (États-Unis)

DIRTY FRENCH STEACKHOUSE

DÉLICIEUSEMENT KITSCH

Après New York, un deuxième Dirty French a ouvert à Miami, dans le quartier d'affaires de Brickell : un *steackhouse* au nom étrange (« Français sale »!), évoquant un cabaret parisien extravagant, un peu suranné et gentiment décadent. On y entre comme dans un *speakeasy*, par une porte discrète, sans imaginer une seconde l'immensité de cet endroit improbable, sous terre, sans lumière naturelle et surclimatisé (prévoir une petite laine!). Chaises zébrées, lustres en cristal, papier peint motif jungle, murs rouge vif, serveurs en costume rose bonbon et nœud papillon... Il faut faire le tour du propriétaire, passer du bar aux trois salles à l'allure de boudoir pour tout voir, juste par curiosité, avant de s'attabler et de découvrir un menu à rallonge et une carte des vins avec plus de 700 références internationales. Au son de tubes disco... Que l'on aime ou pas la déco signée Ken Fulk, l'assiette met tout le monde d'accord avec des viandes et aussi des poissons d'exception (tomahawk de bœuf wagyu, vivaneau à la mode cajun...), des accompagnements à la hauteur (des épinards au sésame!). Même le pain est incroyable. **CB**
Menu déjeuner, 38,50 €; à la carte, environ 100 €.
1200 Brickell Avenue, Miami, États-Unis (dirtyfrench.com).



© DOUGLAS FREDMAN



branaire.com



Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

LE TOUQUET-PARIS-PLAGE (Pas-de-Calais)

LE BOUILLON PARIS-PLAGE *SUR UN AIR DE PARIS*

Belle découverte que ce bistrot sorti de terre avec le projet du nouveau quartier Quentovic, au Touquet... Si la décoration s'inspire de ses cousins de la capitale (carrelage métro, bois traité...), ce bouillon-là a su ajouter son grain de sel : local et maritime. Il réunit tous les arguments pour flatter les amateurs d'une solide cuisine à la française (coquillettes à la truffe, saucisse-purée...), tout comme ceux venus sur la Côte d'Opale pour apprécier le fruit d'une pêche raisonnée (gambas royales sauvages sauce vierge...). Ici, rien que du fait-maison et de saison. En bonus, le rituel du dimanche : un poulet entier servi dans un grand plat avec ses frites, à partager en famille ou entre amis. Ou comment concilier bon, beau et convivialité. **JPG**

Ticket moyen : 30 €.

13 rue de Metz, 62520 Le Touquet-Paris-Plage
(bouillonparisplage.fr).



ALTILLAC (Corrèze)

CUEILLETTE *LE TERROIR* *SUBLIMÉ*

Récompensé d'une étoile en 2014, alors qu'il n'avait que 25 ans, Oscar Garcia ne conçoit pas son travail en solo : pour lui, « *la cuisine doit être une expérience partagée* ». Dont acte. Le trentenaire, ancien, entre autres, de Franck Putelat à Carcassonne, vient de s'installer dans un manoir du XIX^e siècle dominant la vallée de la Dordogne. Dans son restaurant joliment baptisé Cueillette, cet amoureux de la cuisine juste, élégante et sincère trouve, à Altillac et dans ses environs, matière à créations : asperges, champignons, truffes, noix, fraises de pleine terre, veaux élevés sous la mère, superbes truites... Soucieux de faire vivre de multiples expériences à ses clients autour du bien manger, Oscar Garcia les convie aussi à la table d'hôtes, dans sa cuisine, ou, plus inattendu, dans sa cave. **CO**
Menu déjeuner du mardi au vendredi, 35 €; menu dîner du mardi au samedi et déjeuner les samedis et jours fériés, 75 €.
3 La Raufie, 19120 Altillac (restaurant-cueillette.fr).

© DR





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 cultivent le riz de Camargue IGP, une céréale multi-formats 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 120kcal pour 100g 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 60g de riz cru par personne, 40g pour un dessert.

Faire tremper le riz complet 2h pour diminuer de 15mn 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. ■

www.rizdecamargue.com





PARIS 17^e

VIVE LES LE QUELLEC À LA BARRE

Il fallait un duo de choc pour prendre la relève de l'inépuisable Alain Ducasse qui avait lui-même investi Rech, institution du 17^e arrondissement depuis... 1925! Ce duo, c'est **David et Stéphanie Le Quellec** dont les CV cumulent de belles adresses depuis 20 ans (le George V, le Prince de Galles, Taillevent, Terre Blanche...).

Les amateurs de poissons et fruits de mer ne seront pas dépayés : ils perpétuent la cuisine marine du Rech avec une carte 100 % iodée, la seule exception carnée se retrouvant dans la farce des praires, une gourmandise de la maison. Tout le reste vient de l'Atlantique, de la mer du Nord, de la Méditerranée... Au rez-de-chaussée, la vitrine de maturation dans laquelle sont suspendus les poissons pour gagner en saveur accueille les passagers pour une croisière gustative pleine d'inventivité, à l'image de ce tourteau décortiqué que l'on vous sert dans un crabe en céramique, ou ce pain brioché baigné de sucs d'étrilles. **LB**

Plats à la carte, de 19 à 48 €; plateaux de fruits de mer à 130 et 145 €.

62 avenue des Ternes, 75017 Paris (vive-restaurant.com).



MARRAKECH (Maroc)

L'MIDA *LA TRADITION REVISITÉE*

À deux pas de la place des Épices, à l'abri du brouhaha du souk, L'Mida occupe une ancienne maison marrakchia avec vue panoramique sur les toits de la Medina. Un lieu qui se mérite, après une grimpe de quelques étages. Mais une fois sur le *rooftop*, tout est pensé pour le plaisir des sens : légère senteur d'ambre, déco bohème chic avec rotin, zelliges et plantes vertes, vaisselle traditionnelle colorée et, surtout, une cuisine fusion étonnante. La cheffe **Nargisse Benkabbou** associe avec talent burrata et *taktouka méchouia*, poulet à l'abricot et *slaw* au miso et harissa, effiloché d'épaule d'agneau et sauce yaourt à la menthe, gnocchis et sauce tomate berbère. À goûter aussi, l'un des mocktails à base de fruits, légumes et herbes fraîches, explosifs en bouche. **BleG**

Ticket moyen : 25 €.

78 bis Derb Nkhel Rahba Kdima, Marrakech 40030, Maroc
(imidamarrakech.com).



PARIS 8^e

NONOS & COMESTIBLES *DOUBLE CASQUETTE*

Le pitch faisait saliver d'avance : un grill à la française dirigé par le chef superstar Paul Pairet (le mythique 3 étoiles Ultraviolet à Shanghai, c'est lui!), sis dans l'Hôtel de Crillon... et abordable! Promesse tenue : « dans la grande tradition de la brasserie des années 1950 », dit le chef, casquette vissée sur la tête, le gigot est tranché en direct et la côte de bœuf épaisse circule sur le chariot de découpe. Entrées (les « distractions »), desserts (excellents pamplemousse et pomelo rafraîchis) et vins recommandés par Xavier Thuizat, nouveau MOF et meilleur sommelier de France 2022, sont d'un niveau palace. Accolé à Nonos, le comptoir-deli Comestibles sert des poissons fumés, charcuteries, fromages, à déguster sur le pouce ou à emporter. **CB**

Ticket moyen : 70 € au déjeuner, 110 € au dîner.
10, place de la Concorde, 75008 Paris (rosewoodhotels.com).

PARIS 2^e

OMAR DHIAB *LE PRODIGE LIBÉRÉ*

Après un parcours enviable dans de prestigieux établissements, le jeune chef est désormais chez lui. Dans cette « maison de cuisiniers », on passe forcément devant la brigade qui s'affaire sur le comptoir en bois et marbre pour rejoindre, au bout du couloir rouge, la douzaine de tables posées dans un décor aveugle (un défi!) signé des architectes Hauvette & Madani. Mais pas question ici de s'assoupir : le stimulant *karkadé*, boisson égyptienne à base d'hibiscus, prépare le terrain aux sauces et condiments saisissants dont Omar Dhiab, pétri de ses origines orientales et des gestes de son père, cuisinier, s'est fait une spécialité. Le Croq ris de veau, autre signature maison, réconcilie avec ce mets qui divise les palais, tandis que le gâteau de semoule à la fleur d'oranger servi à la louche achève le voyage. **ED**

Menu déjeuner, 45 ou 58 €; menu en 5 services à partir de 98 €; menu en 7 services à partir de 128 €.
23 rue Hérold, 75001 Paris (omardhiab.com).



PARIS 11^e

BLANCA L'ARGENTINE PREND LA BASTILLE



Blanca reprend le flambeau de ses prédécesseurs, La Plancha et Volver, dans la même veine d'une cuisine généreuse et joyeuse. Dans ce joli mini-resto de 16 couverts (le double avec la terrasse à venir), sa seconde adresse après Biondi, le chef argentin **Fernando de Tomaso** et sa pétillante sœur Violetta en salle rendent hommage à leur grand-mère d'origine basque, Blanca. À la carte, *croquetas*, *empanadas*, viande premium, *bacalao*... vins et digestifs qui font voyager. Bon plan : la fin du service à minuit. **CB**
Menus déjeuner, 18,50 et 22 € ; le soir, compter 45 €.
34, rue Keller, 75011 Paris (restaurantblanca.fr).

PARIS 8^e

ROSY ET MARIA LA BEAUTÉ PASSE À TABLE

Le célèbre institut Carita, propriété de L'Oréal, s'est récemment refait une... beauté, sous la houlette du studio d'architecture REV, et en a profité pour créer un restaurant au deuxième étage. Arborant les prénoms des deux sœurs Carita, Rosy et Maria en a aussi l'esprit : le sens de l'accueil avec l'ambiance raffinée, la culture symbolisée par l'immense bibliothèque et le design avec un agencement moderne et chaleureux. C'est une autre femme, la cheffe Amandine Chaignot, déjà à la tête de Pouliche et du Café de Luce, qui signe une carte simple et sincère, à son image. Petit déjeuner, déjeuner et après-midi sucré-salé offrent trois temps de dégustation. **OW**
Entrée à partir de 12 €, plat à partir de 24 €.
11 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris (carita.fr / amandinechaignot.com).



MILAN (Italie)

DAV MILANO BY DA VITTORIO CHEF-D'ŒUVRE AU PLURIEL

Une carte tout en jeux de mots (« MustDaV » pour les incontournables, « CondiDaV » pour les plats à partager, « DegustiDaV » pour le menu dégustation...), un cadre design tapissé de surfaces en céramique Laminam et une situation prisée dans le quartier d'affaires CityLife : ce nouvel opus de la famille Cerea cumule les atouts. Au premier étage de l'un des trois gratte-ciel signés d'architectes stars, l'adresse propose classiques italiens, mets plus inattendus (burger de chevreuil ou langue de veau) et, surtout, le plat phare de la maison triplement étoilée près de Bergame : les « Paccheri alla Vittorio ». Attention à l'attente, parfois longue. **ED**
Ticket moyen : 80 €. Déjeuner du dimanche façon « grand-mère » : 95 €.
Torre Allianz, Piazza Tre Torri, 3, 20145 Milano, Italie (davmilano.com).



PARIS 6^e

SOURCE DIVIN PLONGEON

L'équipe de La Daronne, dans le 2^e arrondissement de Paris, débarque Rive gauche avec une proposition gastronomique premium. Dans une ruelle de Saint-Germain-des-Prés, ce bel écrin bleu de seulement 16 couverts joue la carte du beau produit lisible et de haut vol. Sous la houlette du chef Jules Recoquillon, préparations et cuissons rendent un hommage vibrant aux saveurs de saison, le tout appuyé par la sélection de la cheffe sommelière maison. Au sous-sol, la cave à vin devient, sur réservation, un espace de dégustation et d'échange. **AJ**
Menu business (déjeuner), 55 € ; menu en 5 temps (déjeuner et dîner), 75 € ; menu en 7 temps (soir), 95 €.
17 rue Grégoire de Tours, 75006 Paris (sourcerestaurant.fr).



Champagne
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

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

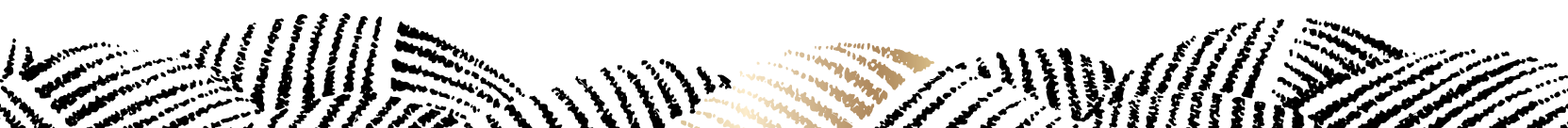


Chaque terroir
est une personnalité
singulière.
Certaines se veulent
surprenantes,
merveilleuses, voire
inattendues.

H

Apolline Henriot fonde la
Maison en 1808 avec la volonté
d'illuminer ses terres par la création
d'un grand Champagne. Depuis

plus de 2 siècles, la Maison Henriot
continue de lui rendre hommage en
perpétuant sa vision de la vigne et
du vin.



GENÈVE (Suisse)

SACHI VOYAGE AU JAPON

Se laisser enivrer par les flamboyantes envies du chef Mitsuru Tsukada dans la tradition japonaise du *omakase* (soit « Je m'en remets à vous ») autour du coquet comptoir en bois ou saliver devant une carte repleète dans l'élégance ouatée de la salle de restaurant... C'est la double promesse, allégrement tenue, de cette nouvelle adresse genevoise au cœur de l'hôtel Mandarin Oriental, le long du Rhône. Y défilent l'exquis *crispy rice* et son tartare de thon épicé (une entrée qui déclenche littéralement l'extase chez les convives le jour de notre visite), les langoustines rôties sauce au citron shiso, fondantes à souhait, un wagyu flambé à la perfection et un *black cod* sauce yuzu au miso qui laisse un franc goût de bonheur en bouche. Un enchantement qu'accompagne une décoration pensée par Yoshi Kida (Matsuhisa Athènes et Paris), parcourue de motifs traditionnels *shippô*, d'éclairages tamisés et de panneaux de bois enveloppants. Sans oublier le sublime bar à martini, dont le comptoir en onyx marbre bleu rappelle les méandres du fleuve non loin et prolonge le voyage. **LP**

Business lunch, 65 €; menu Sachi, 105 €; menu Umami, 130 €.

Quai Turrettini 1, 1201 Genève, Suisse (mandarinoriental.com).



PARIS 16^e

CARMONA ACCENT MÉDITERRANÉEN

Même si le cadre spectaculaire de Carmona est signé du couturier Alexis Mabille - on a l'impression de débarquer dans un patio andalou avec un bar feutré et intimiste, une immense verrière et, partout, des marbres, mosaïques et coquillages -, l'assiette est sérieuse et pas modeuse. Surprenante surtout, fine mouche, éthique... « *Elle nourrit les conversations* », s'amuse le jeune chef colombien **Esteban Salazar**, qui a proposé pendant plusieurs années une cuisine autosuffisante dans une réserve naturelle en Martinique, et privilégie encore le zéro gaspillage, les salaisons et les lacto-fermentations maison. *Desordenado* de daurade travaillé comme un sashimi ultra-fondant, huîtres au barbecue, citron noir et gingembre, agneau confit 12 heures aux épinards et jus de cacao. La Méditerranée est bien plus audacieuse ici qu'ailleurs. **LG**

Assiettes de 10 € à 55 €.

10 avenue de New York, 75016 Paris (carmona-paris.fr).

COGNAC
FRAPIN

SINGLE FAMILY ESTATE *
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE - 1^{ER} CRU DE COGNAC



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

Domaine viticole familial *



SAINT-COULOMB (Ille-et-Vilaine)

COLETTE *UN BALCON SUR L'OCÉAN*

Depuis cette adresse entre Cancale et Saint-Malo, on écoute d'abord « le refrain des vagues » comme Chateaubriand, malouin jusque dans la mort. On peut même presque les toucher tant l'Atlantique est proche. La vue sur la plage des Chevrets, sublimée par les changements soudains de la lumière, emporte les esprits, de l'apéritif jusqu'au dessert. Avant nous, Arthur et Mathilde Garreau ont eu le coup de foudre pour ce restaurant balnéaire historique. Les nouveaux propriétaires ont confié à l'architecte breton Christophe Bachmann la délicate mission de rafraîchir l'intérieur années 1950, de l'amender d'objets chinés, reconstituant ainsi un décor de maison de vacances familiale de bord de mer avec une identité contemporaine. L'endroit est élégant, chaleureux, décontracté, et doté d'une grande terrasse comme un promontoire dominant la mer, évidemment très prisée. On y déguste une cuisine simple, gourmande et surtout locale : à la carte, carpaccio de saint-jacques, dos de cabillaud snacké, ficelé de cochon ou lotte au safran. Les produits arrivent de la criée, des marchés proches et des fermes des environs. **JPF**

Menu, 42 €; plats de 22 € à 38 €.

Plage des Chevrets, 35350 Saint-Coulomb (colette.bzh).

© JEANNE LOZAY, CHLOÉ LAPEYSSONIE, ROMULUS BOICU, DR

LYON 1^{er}

REGAIN *UN VENT DE MODERNITÉ*

Thomas au service, Lolita la sommelière, Benjamin le chef et Pierre-Armand « le pourvoyeur vinicole » : voilà les « Fab Four » aux manettes de ce coquet néo-bistrot exhibant des murs en pierres apparentes dans le quartier bas des pentes de la Croix-Rousse. La cuisine est éclectique et harmonieuse, avec de belles nuances gustatives empruntées à la Méditerranée et parfois rehaussées de touches asiatiques, pour le plaisir des papilles et des yeux. Et pour l'accord mets-vins, on se laisse guider par Lolita. Un regret ? La carte un peu courte. **JBC**

Menu déjeuner, 23 ou 26 € ; menus dîner, 43 et 53 €.

3 rue d'Algérie, 69001 Lyon (regainrestaurant.fr).



PARIS 13^e

CAYO COFFEE ROASTERS *OVNI COOL*

Pari réussi pour le Cayo, qui s'est imposé comme un phare culinaire et branché dans ce coin du 13^e arrondissement habituellement délaissé. À la fois restaurant, bar, *coffee-shop* et torréfacteur, il envoie une cuisine gourmande et contemporaine, réalisée avec des produits frais, dans un décor épuré et lumineux (quelle bonne idée, ces grandes baies vitrées!). Le week-end, le brunch fait chavirer les papilles, avec des pancakes, des tartines de saumon, des œufs, des salades et des plaisirs sucrés (hmmm, ce *banana bread*). **JBC**

Formule déjeuner, 17 € ; brunch, 27 €.

9 rue du Chevaleret, 75013 Paris

([instagram.com/cayo_coffee_roasters](https://www.instagram.com/cayo_coffee_roasters)).



CENANS (Haute-Saône)

BISTROT LOUIS *PÉPITE RURALE*

Une adresse d'initiés, aux confins de la Haute-Saône et du Doubs. Ce petit joyau de la bistronomie est installé dans la maison même du chef et de son épouse, qui assure le service en salle. Il en découle une atmosphère chaleureuse, comme chez des amis. Dans sa cuisine ouverte, Renaud Hintzy mitonne avec brio des plats mêlant des accents francs-comtois à des inspirations plus lointaines, et soigne la présentation des assiettes. La carte, volontairement limitée, s'appuie sur des produits de saison. **JBC**

Menus : 15, 19 et 23 €.

3 rue de la Fontaine, 70230 Cenans

([facebook.com/bistrotlouis.cenans](https://www.facebook.com/bistrotlouis.cenans)).



LYON 6^e

LA VERRIÈRE *EN TOUTE TRANSPARENCE*

Depuis septembre dernier, dans le quartier des Brotteaux, La Verrière compose avec élégance et brio sa version du simple et bon. La preuve lors de notre passage avec un poulpe servi en soupe japonaise accompagné de légumes et de haricots azuki. Du bouillon au jeu des saveurs et textures, le résultat est à tomber. La cuisine du marché, ici, ne se prend pas au sérieux, et est renouvelée chaque semaine par Grégoire Laverrière, le fondateur du lieu, et le chef Loïc Vaginay. **AJ**

Menus déjeuner, 19 € et 23 €.

Assiettes à partager le soir, à partir de 14 €.

64 rue Ney, 69006 Lyon (la-verriere-restaurant.fr).



LÉZIGNAN (Hautes-Pyrénées)

LES PERSÉIDES *LE LUXE DE LA SIMPLICITÉ*



Après avoir porté sa table emblématique, Les Bacchanales, sur la Côte d'Azur, le chef **Christophe Dufau** a installé son piano au cœur de la Bigorre, dans le petit village de Lézignan. Objectif ? Retrouver convivialité et proximité en cuisinant devant une douzaine d'hôtes, et sourcer le meilleur des alentours. Focalisée sur le produit, l'assiette a la générosité d'une auberge contemporaine de haute volée et le talent d'un chef qui fut étoilé. Destination à part entière, l'adresse dispose de quatre chambres d'hôtes, et dispense aussi des cours de yoga. **LG**
Menu 4 plats, 45 €.
4 rue de la Fontaine,
65100 Lézignan.



LILLE

LA TABLE DE CLARANCE *PASSAGE DE FLAMBEAU*

Changement de tête à l'étoilé La Table de Clarence au cadre intimiste, dans un hôtel particulier membre de Relais & Châteaux au cœur du Vieux-Lille. Après six ans de bons et loyaux services au côté du chef Thibaut Gamba, le jeune nordiste Alexandre Miquel, 31 ans, prend les rênes du restaurant. Menus 100 % de saison, immersion dans la gastronomie de la région avec une belle sélection du sommelier... Pas de révolution attendue, plutôt une belle et savoureuse aventure qui se poursuit. **JPG**

Menu d'Alexandre Miquel en 3 services : formule déjeuner 55 € ; escapade nocturne 75 €.
32 rue de la Barre, 59800 Lille (clarancehotel.com).



NANTES

LES CADETS *FRÈRES DE SANG ET DE CŒUR*

Cette table a fait mouche dès son ouverture. Le décor simple baigné de lumière naturelle, l'espace entre les convives, le service discret et léger créent les conditions de quiétude idéales pour apprécier la cuisine cousue main de **Charles Bernabé** (ancien second de Christophe Hay, deux étoiles Michelin) épaulé par son frère **Tristan** et par **Lucas**, l'ami de longue date (deux ex-Frenchie). L'océan si proche donne le ton souvent très iodé des assiettes (coques du golfe du Morbihan, rouget grondin grillé...). Le chef adore travailler les poissons avec des cuissons millimétrées et célébrer les légumes des maraîchers de la région nantaise. **JPF**

Menu déjeuner, 21 € ou 25 € ; carte blanche le soir en 5 ou 7 séquences (52 et 65 €).

15 rue des Hauts-Pavés, 44000 Nantes (restaurantlescadets.fr).



GUEBWILLER (Haut-Rhin)

L'ANTICA STAZIONE *POUR L'ITALIE, UN SEUL ARRÊT!*

L'ancienne gare de Guebwiller, en Alsace, est devenue un lieu dédié à la gastronomie transalpine sous la houlette de Cathy Colombo,oureuse de la Botte. Une épicerie avec une centaine de références à la place de l'ancien hall, un vrai bar à l'italienne au lieu du quai... et sous la verrière, le restaurant qui déroule une carte courte, typique des régions de l'Italie. On y va pour toutes les pâtes fraîches et les *gelati* maison, mais aussi pour se poser au goûter ou à l'*aperitivo* dans le petit salon cosy. **LG**

Ticket moyen : 40 €.

2 avenue du Maréchal Foch, 68500 Guebwiller (antica-stazione.fr).





BORDEAUX

LIL'HOME *UN TOP CHEF AUX CHARTRONS*

Dans le restaurant de Lilian Douchet, situé au sein d'un quartier historique et branché de Bordeaux, c'est un peu comme être à la maison un soir de « Top Chef » : chez soi (« home ») et devant un repas d'exception. Au choix, le menu Découverte aux énoncés tentants, ou les menus Dégustation et Signature à l'aveugle, surprise totale. La combinaison d'un plat et d'un dessert que Lilian n'appelle pas « signatures », mais les clients l'ont fait pour lui... Un exemple ? Le suprême de volaille en trois cuissons, accompagné d'un sublime jus et de légumes déclinés au fil des saisons, puis un dessert chaud-froid au chocolat composé d'une mousse à la fève tonka, d'un croquant et d'une glace variant elle aussi selon le calendrier. **CdfM**
Menu Découverte, 49 €; menu Dégustation en 5 temps, 65 €; menu Signature en 7 temps, 83 €.

29 quais des Chartrons, 33000 Bordeaux (lilhome-restaurant.fr).

PARIS 7^e

L'ARCHESTRATE *LA DISCRÈTE*

À quelques pavés de Matignon, cette table de poche et délicate (25 couverts) est la seconde adresse d'Agathe Vaissière après le 122 : semi-gastronomique, portée par le jeune chef Martin Gomès-Léal qui, après huit ans passés à Londres et notamment en salle, saute le pas et s'épanouit derrière le piano avec une sensibilité toute féminine. On reconnaît une sucrosité naturelle qui twiste chaque plat grâce au travail des fruits et des agrumes, le contraste bienvenu de cuissons douces et de jus concentrés, et une poésie presque systématique de fleurs comestibles qui rendent l'assiette définitivement coquette. **LG**
Menu déjeuner, 44 € (3 services); menu dîner, 72 € (5 services).
34 rue de Bourgogne, 75007 Paris (restaurant-archestrates.fr).



PARIS 4^e

LA TABLE CACHÉE PAR MICHEL ROTH *NI VU NI CONNU*



Dissimulée derrière une porte discrète du cinquième étage du magasin principal du BHV Marais, cette table du chef étoilé **Michel Roth**, discrète et intimiste, cache jalousement son jeu : atmosphère feutrée, déco et art de la table chinés au sein même du magasin et, clou du spectacle, une petite terrasse aux premières loges de l'Hôtel de Ville. Première assiette, première bonne surprise avec des raviolis de céleri, lardons et caviar, suivies de saint-jacques rôties en deux services avec chips de riz soufflé et, en guise de millefeuille, des tuiles de sarrasin avec clémentines fraîches et en siphon shizo. Tout en parfums et délicatesse. Le reste est à l'avenant... **LG**

Menus déjeuner, 31 €, 36 € et 49 €; menu dîner, 71 €.
55 rue de la Verrerie, 75004 Paris (bhv.fr).



VAL-SONNETTE (Jura)

AUTOUR DE L'ÂTRE

TABLE DE CAMPAGNE

Directeur de salle et chef sommelier à l'Agapé à Paris, Gabriel Guinebault a inauguré son projet personnel, conjointement à celui de Léa Lobry, vigneronne, au cœur d'un Jura reculé. Et c'est dans une ancienne grange à foin que ce militant pour les vins propres a imaginé une cuisine de partage, dont le menu unique se nourrit du marché, alternant produits simples et plus nobles, et dont les cuissons tournent autour d'une pièce majeure : son âtre. Une cuisine à la flamme, autant de légumes que de belles pièces de viandes, et la volonté de travailler en circuit très court et bio, qui sonnent comme un retour à l'essentiel. **LG**
Menu déjeuner, 24 € ; menu Autour de l'âtre en 4 services, 42 € ; menu Autour de l'âtre en 6 services, 65 €.

13 La Doye-Grusse, 39190 Val-Sonnette (autourdelatre.fr).



NICE

SEEN NICE GLAMOUR

EN ROOFTOP

Chef-entrepreneur, **Olivier da Costa** a déjà lancé plusieurs concepts à succès, parmi lesquels Seen by Olivier à Lisbonne, São Paulo, Bangkok ou Ko Samui. À Nice, il investit le toit-terrasse de l'Anantara Plaza Nice, un nouvel hôtel dans un joyau architectural du XIX^e siècle qui surplombe les jardins Albert I^{er} et la Promenade des Anglais. Le chef David Gamard invite ici aux voyages gustatifs, avec des saveurs venues d'ailleurs. Il n'oublie pas pour autant les pépites du cru, pissaladière, petits farcis niçois, soupe de poisson à la rouille et autres rigatoni façon « Riviera ». **CO**

Blunch (entre le petit déjeuner et le déjeuner), 40 € et 59 € ; dîner, environ 80 € ; brunch, 120 € et 155 € avec alcool à discrétion.

12 avenue de Verdun, 06000 Nice (seennice.com).

SAINT-OMER-EN-CHAUSSÉE (Oise)

AUBERGE DE MONCEAUX

ÉMOTION EN TERRES PICARDES

Le Lillois Tom Truy-Courties, ancien chef du Bloempot de Florent Ladeyn, déploie dans cette table familiale une vision sensible et authentique de l'Oise en s'appuyant sur un réseau d'une trentaine de producteurs locaux, en complément du potager de la maison. Il propose une cuisine contemporaine délicieusement régressive, à l'image des saint-jacques de la Manche brûlées à la flamme aux côtés d'un céleri-rave en croûte ou encore d'un dessert qui mêle confiture de lait, miel et sapin. Le tout dans un ancien relais de poste du XVI^e siècle, rénové avec délicatesse pour valoriser les vieilles tomettes et cette cheminée ouverte à 360 °C qui trône au milieu de la salle. Une curiosité, à une heure de Paris et deux heures de Lille. **MJ**
Menu déjeuner (en semaine), 22 € ; menu Auberge, 45 € ; menu Dégustation (le soir), 60 €.

1 rue du Maréchal Leclerc, 60860 Saint-Omer-en-Chaussée (aubergedemonceaux.fr).



REËSTO

parle


ENTRETIEN EXCLUSIF AVEC LA CHEFFE HÉLÈNE DARROZE : SES VALEURS, SES AMBITIONS, SES SOUVENIRS D'ENFANCE...



HÉLÈNE DARROZE TROIS ÉTOILES ET BEAUCOUP D'AMOUR

Triple étoilée, Hélène Darroze n'est pas du genre à se reposer sur ses marmites. De Londres à la Provence, en passant par Paris où elle vient d'ouvrir un restaurant de burgers, elle exprime partout sa créativité avec beaucoup de sincérité et de générosité. Tête-à-tête avec l'une des meilleures cheffes du monde.

RENCONTRE



« Innover, je ne sais pas trop ce que cela signifie en cuisine. Imaginer de nouveaux plats, c'est plutôt comme ça que je vois mon métier. Si je n'avais plus ces moments de création avec mes collaborateurs, je pense que j'arrêtera. Il faut toujours être en mouvement et dans la remise en question du cœur de l'assiette. »



LES HARICOTS DU JARDIN GASTRONOMIQUE À LOURMARIN
 « JUSTE SAUTÉS, PUIS EN SAUCE VIERGE AVEC DES COQUES
 ET DU CHORIZO SUR UN FILET DE ROUGET. »

G

râce à l'émission « Top Chef », dont la saison 14 est actuellement diffusée sur M6, elle dit être « reconnue dans la rue ». Mais Hélène Darroze n'a pas attendu le petit écran pour briller au firmament de la cuisine française. Aujourd'hui aux commandes de quatre restaurants – Hélène Darroze at The Connaught à Londres, Marsan et Jòia à Paris et Hélène Darroze à Villa La Coste en Provence –, elle se lance dans l'aventure du burger « premium » avec un nouvel établissement parisien, le Jòia Bun. « À la tête de chaque adresse, souligne-t-elle, il y a au moins deux ou trois personnes que je connais parfaitement. Et inversement, je sais qu'elles connaissent et respectent mes valeurs. »
 Entrevue avec une femme de tête et de cœur.

Quatre restaurants, des étoiles, des récompenses, une émission de télévision... et aujourd'hui, Jòia Bun. Comment est né ce nouveau projet ?
 Pendant la pandémie, nous avons lancé

une ligne de burgers qui nous a beaucoup amusés et qui, d'autre part, a énormément plu à nos clients. Ils nous les ont réclamés. L'idée était donc de continuer cette aventure. Nous n'avons pas pu le faire au restaurant Jòia, faute de place. Alors, en accord avec mes collaborateurs, nous avons décidé de trouver un nouveau lieu.

Pourquoi le burger ?

Il faut vraiment goûter celui de Jòia Bun. Le pain est préparé dans notre boulangerie, les sauces sont maison, nous sourçons chez les producteurs... Ce sont des produits « premium ». Sincèrement, on peut faire de très belles choses sur de la *street food*.

Un burger dans votre carte qui dénote en particulier ?

Nous en avons mis au point un à base de viande d'Aubrac et de guanciale. Et pour le fromage, c'est un bleu fumé découvert au Pays basque... Vraiment, après l'avoir goûté, je me suis dit qu'il pourrait même figurer à la carte du Marsan.

Comment fait-on pour innover constamment ?

Innover, je ne sais pas trop ce que cela signifie en cuisine. Créer, imaginer de nouveaux plats, c'est plutôt comme ça que je vois mon métier. Si je n'avais plus ces moments de création avec

mes collaborateurs, je pense que j'arrêteraient. Il faut toujours être en mouvement et dans la remise en question du cœur de l'assiette.

Par rapport à l'époque de vos parents, selon vous, quelle évolution majeure la cuisine a-t-elle connue ?

La mondialisation. Ne serait-ce qu'en ce qui concerne les épices, par exemple. Mon père et mon grand-père – j'ai vu les deux générations avant moi – découvriraient



MON RÊVE SECRET

« J'ai beaucoup de chance : j'aime les quatre établissements que j'ai. Et je pense que je vais beaucoup apprécier ce cinquième ! S'il y a un endroit où je souhaiterais en ouvrir encore un, ce serait New York. Mais aujourd'hui, j'ai déjà pas mal de travail. Un restaurant, on doit y être. Et il faut apprendre à être raisonnable à un moment donné. C'est un rêve qui s'éloigne... Sinon, il y a évidemment le Pays basque. J'aurais ainsi l'opportunité d'y aller plus souvent et d'avoir ma maison de campagne là-bas. J'en parle sans arrêt. Quand mes proches liront ça, ils rigoleront sûrement ! »



« Ici, dans les cuisines de The Connaught à Londres, comme ailleurs, avec les années, j'ai appris à déléguer. Durant les dernières fêtes de fin d'année, j'ai choisi de prendre des vacances. Je n'ai rien fait... mais il y a toujours en moi ce petit sentiment de culpabilité par rapport à mes équipes qui travaillent. »



CHEZ MARSAN : « JE SERS UN PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE DE L'ADOUR CUIT SUR LA PEAU AVEC UNE MOUSSELINE DE POMME DE TERRE FUMÉE ET UNE CRÈME ÉPAISSE AU CAVIAR D'AQUITAINE. »

aujourd'hui des choses extraordinaires. Il y a eu l'ouverture sur l'Italie dans les années 1970-1980, puis sur l'Asie, qui a été encore plus percutante. Je ne parle pas forcément là de produits, mais de techniques. Regardez tout ce qui se passe aujourd'hui autour de la fermentation. Il y a une décennie, personne n'y pensait. Ce sont les pays nordiques qui ont fait notre éducation sur ce point.

Paris, Londres, la Provence... regrettez-vous parfois de ne pas avoir le don d'ubiquité ?

À un moment, oui. D'ailleurs, quand je suis partie à Londres, monsieur Ducasse, qui me connaît bien, m'a dit : « *Maintenant, il va falloir apprendre à déléguer !* » C'est quelque chose que je ne savais pas faire et que j'ai appris petit à petit. Cela n'a pas été facile. J'ai souvent eu un sentiment de culpabilité à ne pas être dans un établissement... mais de moins en moins. C'est une question de maturité. Et surtout, aujourd'hui, je suis entourée d'une douzaine de personnes à qui j'ai transmis et de qui j'ai aussi appris, d'ailleurs. Je peux avoir confiance en elles.

Vous êtes issue de trois générations de cuisiniers. Vous auriez pu tourner le dos à la dynastie. Vous n'avez pas eu le désir de vous rebeller ?

Au départ, ce n'était pas évident. Je n'avais

pas fait d'études pour ça. Mais la passion a pris le pas... et peut-être aussi un peu l'ADN. À un moment donné, j'ai ouvert les yeux : c'est ce que j'aimais réellement faire. Même s'il n'est pas facile, j'adore mon métier.

« Je n'ai jamais voulu qu'on m'appelle cheffe (...), ce n'est pas avec un titre qu'on se fait respecter », dites-vous. Alors, d'où naît le respect ?

De l'exemplarité, c'est tout. Et de la recherche constante de l'excellence. C'est ce que je

demande à mes équipes et que je m'impose à moi aussi. Cela ne nous réussit pas trop mal.

Vous avez été élue « meilleure femme cheffe du monde » en 2015. Qu'avez-vous ressenti en arrivant au sommet ?

C'était comme au moment d'obtenir les trois étoiles. Jusque-là, pour moi, il y avait toujours une petite fille qui regardait les grandes tables, les grands cuisiniers, un univers dans lequel je baignais depuis l'enfance, quand j'entendais parler avec respect et admiration de monsieur Pic, des Troisgros, d'Alain Chapel... Plus tard, il y a eu Michel Guérard, Michel Bras, Alain Passard, monsieur Ducasse bien entendu... La génération de chefs au-dessus de moi et que je considérais comme des dieux. Pour moi, ils sont la perfection incarnée. Et puis un jour, je me retrouve à leurs côtés. C'est un choc, et c'est très émouvant.

Est-ce une pression également ?

Non, au contraire. C'est stimulant, l'envie de se donner encore plus. Une énergie incroyable, pas un aboutissement. Je le dis souvent à mon équipe du Connaught : « *Maintenant, allons chercher la quatrième étoile !* » ●

Jöia Bun, 16 rue de la Michodière, 75002 Paris (joiabunhelenedarroze.com). Burgers à partir de 14,50 €.



MON PLAT PRÉFÉRÉ

« Au risque de décevoir, un bon poulet rôti, un poulet jaune des Landes, avec de grosses frites à la graisse de canard. On ne peut pas me faire plus plaisir. Quand j'étais enfant, nous n'avions pas de déjeuner dominical parce que le restaurant familial était ouvert. Tout le monde travaillait. Mais le soir, avec les grands-parents, les parents et les enfants, nous étions une vingtaine autour de la table. Et ma grand-mère cuisinait ce plat tous les dimanches. C'était délicieux, déjà. Mais aussi un moment familial d'exception. Une sorte de rituel. »



« MÊME DANS LE BURGER, J'AI BEAUCOUP À APPRENDRE. NOUS AVONS TRAVAILLÉ AVEC DIFFÉRENTS BOUCHERS POUR TROUVER LE STEAK PARFAIT. QUEL MORCEAU, QUELLE VIANDE, QUEL POURCENTAGE DE GRAS... RIEN N'EST FAIT AU HASARD. »



« JE SUIS TRÈS BIEN EN PROVENCE. C'EST UN TERROIR FORMIDABLE, SURTOUT POUR LE VÉGÉTAL. J'AI SUR PLACE TROIS JARDINS POUR PLANTER CE QUE JE VEUX. »

CINQ ADRESSES POUR UNE CHEFFE

« IL Y A TOUJOURS UN RISQUE DE NE PAS ME CROISER »

Villa La Coste près d'Aix-en-Provence, The Connaught à Londres, Marsan et Jòia à Paris et maintenant Jòia Bun... Avec désormais cinq établissements, Hélène Darroze construit sa propre légende avec patience et humilité, en acceptant de ne pas être partout.



PASSION MÉDITERRANÉE

« Cette fleur de courgette est préparée comme un petit farci. Elle s'accompagne d'un tian à l'anchois de Collioure au barbecue, d'une crème de courgette verte montée à l'huile de menthe, d'une côtelette d'agneau de Sisteron juste rôtie et d'une émulsion de fromage de chèvre sec du pays. »



DOUCEUR FRUITIÈRE

« Les cerises de Florent Lazare, cultivateur à Flassan, dans le Vaucluse, sont juste poêlées dans leur jus, puis garnies d'un gel à l'estragon du jardin et servies avec un biscuit clafoutis crémeux et un sorbet au lait de brebis. »





**MARSAN, PLONGÉE BUCOLIQUE
DANS LE PARIS
DE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS**
« Le restaurant deux étoiles, ouvert
depuis mai 2019, fait sa petite révolution.
Nous terminons les travaux. Nous avons
retravaillé la cuisine pour pouvoir mieux
s'isoler et réfléchir au cœur de l'assiette. »



MISE AU VERT AU CONNAUGHT
« À Londres, les haricots
du Hampshire et les baies
d'été se marient avec un caillé
de brebis et du guanciale.
Aussi beau que bon ! »



**CHEZ JÛIA, UNE INVITATION
AU VOYAGE
DANS LA VILLE LUMIÈRE**
« Pour créer ce mille-crêpes au thé
matcha, crémeux yuzu, c'est simple :
crêpes, poudre de thé matcha, crème
fleurette, yuzu, mascarpone... »



L'APPEL DE LONDRES
« Je le dis souvent à mon
équipe du Connaught :
"Maintenant, allons chercher
la quatrième étoile !" »

« À Jòia comme dans toutes mes adresses, je reste toujours fidèle à mes valeurs d'authenticité, de générosité, de respect des produits, des saisons comme du circuit court. »





HÉLÈNE DARROZE

« QUAND JE CRÉE UN PLAT, JE FAIS TOUJOURS APPEL AUX SOUVENIRS »

Pour **RESTO**, la pétillante journaliste TV et radio Louise Petitrenaud invite la cheffe à remonter le temps. Direction les Landes, côté terroir, entre œufs à la coque et tomates farcies.

MADELEINE DE PROUST

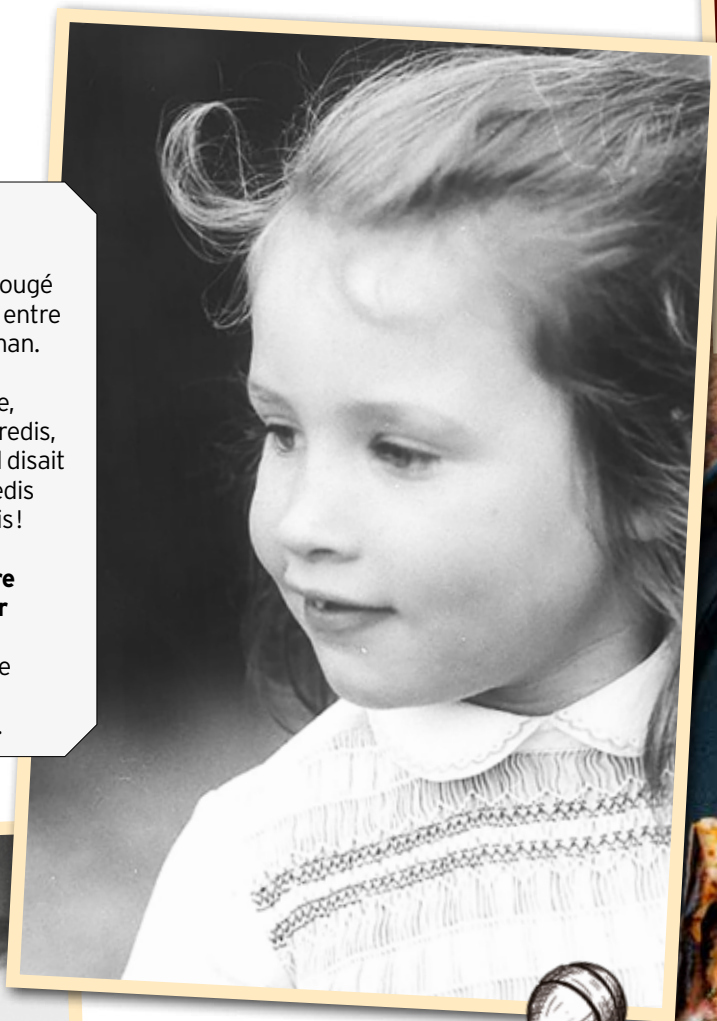


Ton enfance ?

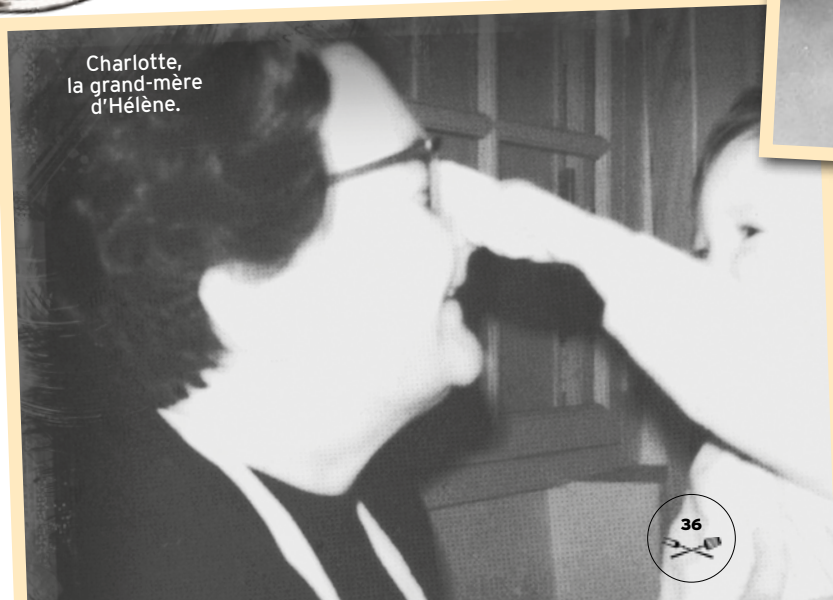
Je suis née dans les Landes, à Mont-de-Marsan, je n'en ai pas bougé jusqu'à mon bac. **J'ai eu une enfance très heureuse**, partagée entre le restaurant du côté de papa et la pharmacie du côté de maman.

J'ai été habituée très tôt au monde de la ferme, de l'élevage, des marchés, des bons produits. Je me souviens, tous les mercredis, à la pharmacie de maman, un monsieur apportait des œufs qu'il disait « **directement sortis du cul de la poule** ». Et tous les mercredis soir, je mangeais un œuf à la coque avec des œufs super frais !

Mes parents travaillaient beaucoup. **C'était ma grand-mère Charlotte qui nous préparait le goûter et le repas du soir avec des trucs incroyables**. Elle était vraiment très, très bonne cuisinière. J'adorais sa daube de cèpes, sa poule au pot, ses frites et son gâteau avec la peau du lait, un lait qui arrivait directement de la ferme. C'était tellement bon.



Charlotte, la grand-mère d'Hélène.

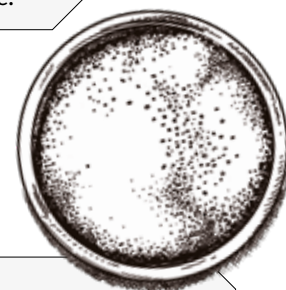




Le plat qui t'a marquée ?

Les tomates farcies ! Ma grand-mère faisait une version tomates-pommes de terre, pas de riz. Dans le plat, elle mettait plein de copeaux de pomme de terre qui cuisaient en même temps. Il y avait le jus naturel des tomates qui caramélisait avec la pomme de terre, **c'était juste incroyable !**

Je n'arrive pas à me rappeler le mélange exact, mais elle mettait du porc et du veau, et pour lier tout ça, **du pain de campagne trempé dans de la crème.** Je me souviens d'elle en train de faire ces tomates dans sa petite cuisine.



Refais-tu ces tomates farcies ?

Le jour de sa mort, je travaillais au restaurant familial. C'était d'ailleurs douloureux pour moi de devoir cuisiner ce jour-là, et j'ai fait des tomates farcies, alors très différentes. **J'ai mis trois viandes, de l'agneau, du foie gras et de la volaille, avec des girolles et du parmesan.** Et c'est des années plus tard que j'ai réalisé que j'avais fait pour la première fois ces tomates farcies le jour de sa mort.

Quelle est la part des souvenirs dans ta cuisine ?

Aujourd'hui, quand je crée un plat, je fais toujours appel aux souvenirs. **Récemment, j'ai travaillé de la saint-jacques et je voulais absolument ajouter un truc tout simple mais qui vient de l'enfance :** du pain rassis qu'on va faire dorer à la graisse de canard et qui va devenir une chapelure dans laquelle on met un petit hachis de jambon. Ça, c'est un truc de l'enfance, un truc de paysan !

Si tu avais pu faire goûter un plat à ta grand-mère, qu'est-ce que tu aurais cuisiné ?

Sans doute les tomates farcies, mais à ma façon, pour lui montrer qu'elle m'a transmis quelque chose... Et je lui dirais, si elle était là, que **les valeurs que j'ai aujourd'hui, ce sont les siennes,** c'est ce qu'elle m'a montré tous les jours. J'adore faire ses plats à mes filles, Charlotte et Quitterie, surtout les tomates, qu'elles aiment beaucoup.



≡ DEKTON®



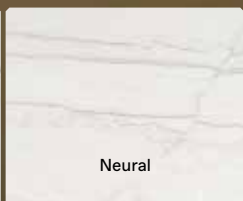
ONIRIKA

Designed by Nina Magon

La beauté de la pierre naturelle réinventée grâce à la technologie du Dekton pour créer des espaces oniriques.



Daze | Vigil



Neural



Morpheus | Lucid



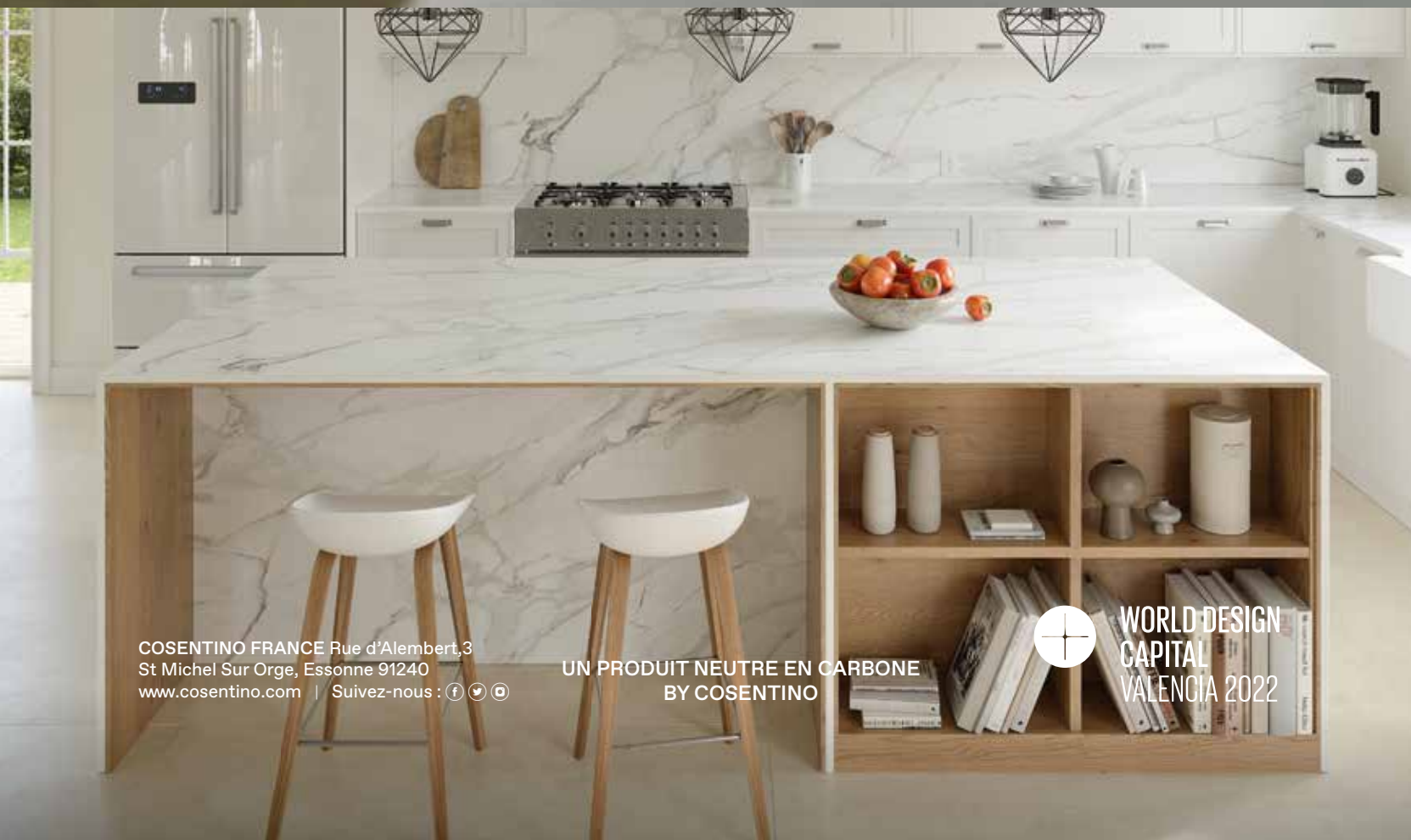
Awake






Trance



Somnia



COSENTINO FRANCE Rue d'Alembert, 3
St Michel Sur Orge, Essonne 91240
www.cosentino.com | Suivez-nous :   

UN PRODUIT NEUTRE EN CARBONE
BY COSENTINO



WORLD DESIGN
CAPITAL
VALENCIA 2022

REŒSTO

cuisine

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



MÉTIER

LE SENS DU PARTAGE

Tous exercent un métier passion qu'ils élèvent au rang d'art. Portrait croisé de deux maraîchers, d'un torréfacteur et d'un artisan charcutier également éleveur.

LE GOÛT DU BON

Alice Ménard, maraîchère

Avec elle, le bio a de l'avenir



Alice Ménard dans son exploitation près de Nantes, qu'elle appelle, non sans humour, « mon gros potager ».

L'histoire

Un grand-père, un père et un oncle maraîchers en Loire-Atlantique : le destin d'Alice semblait tout tracé ! Mais poursuivre dans la monoculture de la mâche, spécialité nantaise, très peu pour elle. Une année passée à travailler sur des tomates hors sol décidera de son orientation. Son brevet professionnel « Responsable d'entreprise agricole » en poche, elle passe trois saisons chez Olivier Durand (page ci-contre) : « Il m'a tout appris », dit-elle sobrement. En février 2020, Alice crée M.A.M. (Ménard Alice Maraîchère) tout en restant employée par son mentor. En novembre de la même année, elle prend enfin son envol.

Le savoir-faire

« Je pratique un maraîchage bio diversifié sur petite surface, sans mécanisation et sur sol vivant. » En clair, Alice n'utilise aucun produit ni outil pour retourner sa terre. Une tendance qu'elle a faite sienne et à laquelle elle ajoute le choix de la diversification des cultures (soit environ 80 légumes avec toutes leurs variétés), la réalisation de ses propres semences (dès que possible), de ses plants (uniquement), sans oublier de privilégier la vente en direct.

Le produit iconique

Elle s'intéresse à tous les légumes, y compris les variétés anciennes comme les rutabagas, les vieux navets, les panais... ou les fleurs comestibles, aussi belles que goûteuses, et particulièrement prisées des chefs. Pourtant,



Chez M.A.M. (Ménard Alice Maraîchère), le pak choi voisine avec les choux traditionnels.

c'est la carotte qui remporte la palme du produit phare de M.A.M. « Ici, les sols sont parfaitement adaptés à sa culture et on peut en récolter toute l'année. Elles sont tendres, sucrées, délicieuses crues comme cuites. »

Découvrir la maison

Reprendre l'exploitation familiale a été une formidable opportunité pour Alice : « J'ai commencé à travailler dans un appartement de luxe déjà meublé ! » dit-elle en riant. À l'AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) de Saint-Julien-de-Concelles, chaque vendredi entre 18 heures et 19 heures, elle donne rendez-vous à tous les amateurs de produits bons et bio qui viennent chercher leur panier garni : neuf légumes pour un coût moyen de 15 €. S'y retrouvent également les chefs et les restaurateurs de la région, dont Sarah Mainguy du restaurant Vacarme, à Nantes, qui se fournit intégralement en légumes chez M.A.M.

Inattendu

En 2025, Alice plantera un verger d'agrumes sur une partie des 7 000 m² de son exploitation. Et elle y ajoutera des feijoas, des goyaves sud-américaines. M.A.M. n'a pas fini de se diversifier. 🍷





« J'aime les serres pour leur atmosphère », dit ce puriste qui travaille en bonne intelligence avec la nature.

Olivier Durand, maraîcher

Nature et découvertes

L'histoire

Tout petit déjà, à Nantes, Olivier Durand découvre le goût de la terre et de ses trésors, avec un père chef étoilé et une mère férue de plantes : « J'ai grandi dans une cuisine et, à 6 ans, j'avais mon premier potager. » Devenu ingénieur agronome, il parcourt le monde pendant une décennie, du Japon à la Bolivie, de la Thaïlande au Canada et à la Suisse... « jusqu'au jour où [il a] ressenti le besoin de retrouver l'agriculture de chez nous ». En 2023, il entame sa treizième saison à la tête de 3 000 m² de cultures, dont 2 500 m² sous serre, aux Sorinières, aux portes de Nantes.

Le savoir-faire

Être l'un des plus petits maraîchers de France n'est pas la seule particularité d'Olivier Durand. Il travaille principalement à partir de ses graines, fait tous ses plants et privilégie la biocénose, un équilibre écologique entre végétaux, animaux et micro-organismes. Dans son exploitation certifiée bio, il choisit de planter certaines fleurs, de laisser pousser les mauvaises herbes, dans le simple but de produire en harmonie avec la nature. Sa bonne connaissance des plantes et des ravageurs lui permet d'agir en douceur et de s'adapter. Parce qu'il aime transmettre, Olivier Durand endosse également

le costume de consultant, notamment auprès de chefs désireux de posséder leur propre potager.

Le produit iconique

Difficile pour lui d'établir un classement de ses légumes : « J'aime avoir près de moi ce que j'ai découvert au cours de mes voyages, en particulier les tomates au goût umami, qui apportent de la rondeur en bouche. » Si l'on insiste, il évoque la carotte de Chantenay, originaire du quartier homonyme de Nantes « parce qu'elle a une gueule, une texture dense, et que l'on peut percevoir des arômes d'agrumes lorsqu'on la déguste ».

Découvrir la maison

Chaque année, fin avril-début mai, Olivier organise de grandes ventes de plants aux Sorinières. Il envisage très sérieusement de rouvrir le marché historique, sur le site même de son exploitation, où les particuliers pourraient venir s'approvisionner.

Inattendu

Depuis novembre 2022, on s'attable aux Sorinières et on déjeune, à la bonne franquette, à l'intérieur de la serre : « J'aime recevoir en toute simplicité et partager un moment de convivialité au cœur même de mon outil de production. » Au menu ? Les légumes maison, bien sûr ! 🍴



Légumes, fruits et même fleurs... certifiés bio bien sûr.



Méo-Fichaux

Plus de neuf décennies au service du café



Jules Meauxsoone, le cofondateur des Cafés Méo, apprécie la qualité des grains. Dès 1928, lui et son frère ont obtenu des licences d'importation directe, un gage de qualité.

L'histoire

L'emblématique maison fêtera ses 100 ans en 2028. Tout commence à Lille, au début des années 1920. Les frères Jules et Émile Meauxsoone, Belges d'origine, s'y sont installés pour fuir l'occupation allemande. S'ils vendent d'abord diverses denrées, ils vont rapidement se spécialiser dans l'importation directe de café et œuvrer

à l'obtention d'une qualité qui, aujourd'hui encore, reste l'apanage de la maison. La marque Méo naît en 1945, et les années qui suivent, la petite entreprise familiale va prendre un formidable essor : ouverture d'une boutique à Paris (1954), entrée dans le circuit de la grande distribution (1970), adhésion à la Specialty Coffee Association of America (1992), fusion avec Fichaux Industries (2012).

Le savoir-faire

La fabrication du café repose sur cinq piliers, indissociables les uns des autres : le choix rigoureux de la matière première, la maîtrise des mélanges d'origine, l'expertise dans le domaine de la torréfaction, l'extrême précision dans la mouture et une mise en paquet respectueuse des arômes. En matière de torréfaction, Méo privilégie la méthode traditionnelle, avec une cuisson lente qui permet de surveiller constamment l'avancée du processus sans abîmer les fèves. Soucieux de préserver toutes les qualités et les arômes du café, Méo a prévu, sur ses paquets d'emballage, une valve de dégazage : l'oxygène sort du paquet mais n'y entre pas.



Les produits iconiques

Le mélange Espresso et Excellence sont aujourd'hui les deux stars de la maison. Une association d'arabica et de robusta pour le premier, un assemblage d'arabica uniquement, de qualité supérieure, pour le second. « *Le développement des machines à café avec broyeur a relancé l'engouement du public pour le café en grains* », note Gérard Meauxsoone, directeur général de Méo-Fichaux. Ces produits, outre leur intérêt gustatif, s'avèrent plus économiques et plus respectueux de l'environnement.

Découvrir la maison

« *Nous ouvrons volontiers les portes de nos usines pour des visites* », déclare Gérard Meauxsoone. Le curieux découvre alors quelques-uns des secrets de fabrication de l'emblématique maison. Très présente à Lille, sa ville de cœur, à travers deux cafés Méo, la marque a investi un espace au rez-de-chaussée du Printemps Lille. À Paris, les amateurs ne manqueront pas de s'arrêter dans le premier magasin de la rue Saint-Lazare, chargé d'histoire. La capitale accueille aussi, rue Saint-Antoine, le même *coffee-shop* « Méo7 » qu'à Lille.

Inattendu

« *Depuis 2022, nous développons une marque complémentaire baptisée Koota by Méo* », signale Gérard Meauxsoone. Avec elle, Méo a pour objectif d'atteindre une empreinte carbone neutre. Comment ? En faisant venir les fèves jusqu'à ses usines par voilier. ☕



Chez les Méo, la passion du café se transmet de père en fils et Edgar (à gauche) suit les traces de Gérard Meauxsoone.

Pierre Oteiza a sauvé le Kintoa, race de porc pie noir du Pays basque, considérée comme « la Rolls des cochons ».



Maison Pierre Oteiza

Ambassadrice du porc basque

L'histoire

Fils de fermiers, il a reçu la terre et l'élevage en héritage. « *De la fourche à la fourchette* », telle est sa devise. Après cinq ans passés à Paris auprès de son oncle boucher, il rentre au pays, son CAP en poche. Il ne quittera plus la vallée des Aldudes où, en 1987, il crée son entreprise avec Catherine, son épouse. 1988 est à marquer d'une pierre blanche : lors du Salon de l'agriculture de Paris, Pierre Oteiza découvre le porc basque. Il en ramène deux spécimens chez lui et écrit avec eux les premières lignes d'une histoire qui perdure aujourd'hui.

Le savoir-faire

Pour Pierre Oteiza, de l'élevage des porcs jusqu'aux produits finis, chaque étape est un métier extrêmement exigeant. « *C'est aussi et surtout un plaisir* », précise-t-il. Un mot

qui revient comme un refrain et semble rythmer son quotidien. Outre les terrains en montagne où les animaux vivent en liberté, la propriété compte cinq parcs dédiés aux truies gestantes ainsi qu'une maternité. Jambons, salaisons et plats cuisinés sont préparés dans le séchoir collectif de la vallée des Aldudes (créé en 2000, en association avec quatre autres artisans charcutiers du Pays basque) et dans ses propres ateliers.

Le produit iconique

Le jambon de Kintoa, que Pierre Oteiza appelle avec fierté « *notre bébé* » ! Issu de porcs de race basque bicolores, noir et blanc élevés en extérieur pendant en moyenne 15 mois, ce jambon à la texture souple, au goût très persillé et puissant, est identifiable au premier coup d'œil à sa robe rouge-noir. Depuis 2019, le Kintoa bénéficie d'une AOP.

Découvrir la maison

Faire une halte dans la vallée des Aldudes, chez Pierre Oteiza, c'est entrer dans le saint des saints. Désormais, avec six boutiques au Pays basque, une à Capbreton, une autre à Bordeaux et deux à Paris, l'artisan charcutier, dont la renommée a depuis longtemps dépassé les frontières de l'Hexagone, savoure toujours la joie du partage : chaque année, en mars et en décembre, les enseignes parisiennes de la Madeleine et du boulevard Saint-Michel ouvrent leurs portes pour une semaine de dégustation. « *Mes clients y viennent en famille, je vois grandir enfants et petits-enfants et je fais découvrir mes produits aux plus jeunes.* » La transmission selon Pierre Oteiza.

Inattendu

Un petit circuit découverte permet de voir les porcs dans leur habitat naturel. À faire à pied (1 h 30 à 2 heures de marche) ou, plus original, à dos d'âne. Pierre Oteiza a installé quatre panneaux le long du sentier ; sur l'un d'eux, on peut lire : « *Écoutez le silence* ». « *Il est important de revenir à l'essentiel et à la simplicité* », assure celui qui voit avec bonheur son fils de 27 ans prêt à reprendre le flambeau, le moment venu. 🐷

© DR

Affiné pendant 18 à 22 mois, le jambon de Kintoa AOP est un must de la gastronomie basque.





L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES

UNE BLANCHEUR SYNONYME DE FRAÎCHEUR

C'est le premier légume de printemps! À peine pointe-t-il le bout de son nez que déjà, il est récolté. Joliment nacrée, très tendre, l'asperge nous botte!

C'EST DE SAISON!



LA SAISON

Le climat océanique doux des Landes permet une récolte **dès la fin du mois de février (pour les années les moins froides)**. La landaise est la première asperge à arriver sur les étals en France. Elle y reste jusqu'au début du mois de juin.

C'EST QUOI?

L'asperge des sables des Landes est blanche, avec une tige droite et, à son extrémité, un joli bourgeon d'écaillés serrées. **Elle pousse dans des aspergeraies, sous terre, à l'abri de la lumière, cachée dans des buttes de sable fin**, ce qui la protège du soleil et des aléas du climat. Dès qu'elle en émerge, elle est aussitôt ramassée à la main. Une course contre la montre commence alors pour les producteurs, qui se sont engagés à la mettre au frais dans les quatre heures qui suivent la récolte, afin de préserver toute sa fraîcheur et sa saveur, ce qui fait sa particularité.

ON LA TROUVE OÙ?

Elle pousse sur la vaste plaine sablonneuse des **Landes de Gascogne**, berceau de sa culture depuis le début du XX^e siècle. C'est un terroir unique, avec un sol sablonneux et perméable, et un climat doux et vif à la fois.



DAVID DUCOURNEAU

Asparagiculteur à Saint-Martin-d'Oney

Votre métier?

« J'ai repris la ferme de mes parents : j'ai aujourd'hui 45 hectares d'aspergeraies avec ma femme et mon associé. La culture des asperges, c'est un savoir-faire qu'on m'a transmis, mais c'est aussi une passion. Il y a très peu de production en France, cela demande beaucoup de patience, de temps. Pour obtenir une nouvelle variété, il faut attendre plus de 20 ans! »

Vos astuces?

« Je les congèle... pour pouvoir les déguster toute l'année. Je mange les premières en omelette, mais ce que je préfère, c'est les cuisiner à la plancha. Je les coupe sur la longueur et je les fais dorer avec de l'huile d'olive et des épices de Provence. »

Votre vœu?

« J'espère que des jeunes vont pérenniser cette culture de l'asperge dans les règles de l'art, faire perdurer cette tradition, chaque début de printemps. »



COMMENT LA CHOISIR?

L'asperge des sables des Landes est commercialisée sous emballage ou dans des plateaux en vrac. **Produit haut de gamme, elle détient une IGP (indication géographique protégée), symbolisée par un logo officiel dont il faut vérifier la présence sur le conditionnement.** Ensuite, il faut qu'elle affiche une couleur blanc nacré, que la tige soit ferme et cassante, que le talon soit transparent, signe de fraîcheur. Si le bout est légèrement violet, pas de panique, c'est juste que le végétal a vu un peu de lumière. La petite astuce pour une cuisson parfaite : attacher les asperges avec une ficelle, les plonger ensuite dans de l'eau salée frémissante en laissant les pointes dépasser de l'eau.

ON LA CONSERVE COMMENT?

Placée dans un sachet fraîcheur, dans le bac à légumes du réfrigérateur, **elle conserve toutes ses propriétés entre trois et cinq jours**. Si elle a été achetée en vrac, elle doit être emballée dans un torchon humide.

MON PETIT PLUS

Je déteste jeter! Avec les épluchures, je fais un velouté. Je les nettoie bien, je les mélange avec des pommes de terre. Je couvre avec du lait, et une fois que tout est cuit, je mixe, je rajoute une pointe de crème et j'ai un magnifique velouté anti-gaspi.





GOURMANDE
ET LÉGÈRE,
L'ASPERGE
BLANCHE EST
HYDRATANTE
(ELLE CONTIENT
92 D'EAU),
DÉTOXIFIANTE,
GORGÉE DE
VITAMINES, RICHE
EN FIBRE ET TRÈS
PEU CALORIQUE
(25 KCAL POUR
100 G).



SOURCE DE SELS
MINÉRAUX,
ELLE POSSÈDE
DES PROPRIÉTÉS
DIURÉTIQUES.

VELOUTÉ D'ASPERGES ET TUILES AU PARMESAN



POUR 2 PERSONNES

● 6 asperges des sables des Landes IGP ● 100 g de magret de canard fermier des Landes séché ● 50 g de parmesan ● 50 cl de crème liquide ● Quelques brins de ciboulette ● Sel, poivre, piment d'Espelette

■ Préchauffez votre four à 200 °C. Coupez le magret séché en tranches fines et enfournez-les pour 15 min. Réduisez vos chips de magret en poudre grossière façon crumble. Réservez.

■ Sur une feuille de cuisson, répartissez le parmesan en petits tas et enfournez pour 8 min à 200 °C. Vérifiez bien la coloration. Sortez-les du four puis déposez-les sur un rouleau à pâtisserie pour façonner des tuiles. Laissez refroidir.

■ Pelez les asperges et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 min. Réservez les pointes et placez le reste dans un blender. Ajoutez la crème liquide, une pincée de sel et de poivre. Mixez jusqu'à obtenir une texture mousseuse.

■ Versez votre velouté d'asperges encore chaud dans les assiettes, parsemez de crumble de magret, de pointes d'asperges, de piment d'Espelette et de ciboulette. Accompagnez de tuiles au parmesan.



LE KIWI DE L'ADOUR

ÉNERGIE RENOUVELABLE

Les sportifs l'adorent, les enfants en raffolent... Ultra-vitaminé, fondant, goûteux, ce petit fruit vert, dodu et velu, est le meilleur des compagnons de route jusqu'à l'été.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Originaire de Chine, le kiwi est commercialisé pour la première fois en France dans les années 1970. Celui dit de l'Adour est un fruit exceptionnel, cultivé dans la vallée de l'Adour, entre Pays basque et Landes. Issu d'un terroir unique proche de l'océan, il se distingue par sa peau fine, brun clair, un peu velue mais pas fripée, et son goût doux et légèrement acidulé. Il est doublement labellisé : Label Rouge et IGP (indication géographique protégée). Excellent pour la santé, le kiwi de l'Adour est un concentré de bien-être.

LA SAISON

Les premiers kiwis de l'Adour arrivent sur les étals vers le mois de décembre. **Ils y restent jusqu'en mai, voire juin.** Les plantations s'étendent entre les mois de mars et juin. Il faut ensuite trois ans pour aboutir à la formation de l'arbre qui, progressivement, produit de plus en plus jusqu'à son apogée, lorsqu'il atteint l'âge de sept ans. Le fruit est récolté en fonction d'un taux de sucre précis, demandé par le Label Rouge et l'IGP. Il passe ensuite trois semaines au réfrigérateur avant d'être commercialisé.



MATHIEU DESTRAC

Kiwiculteur dans la vallée de l'Adour, à Port-de-Lanne

Votre métier ?

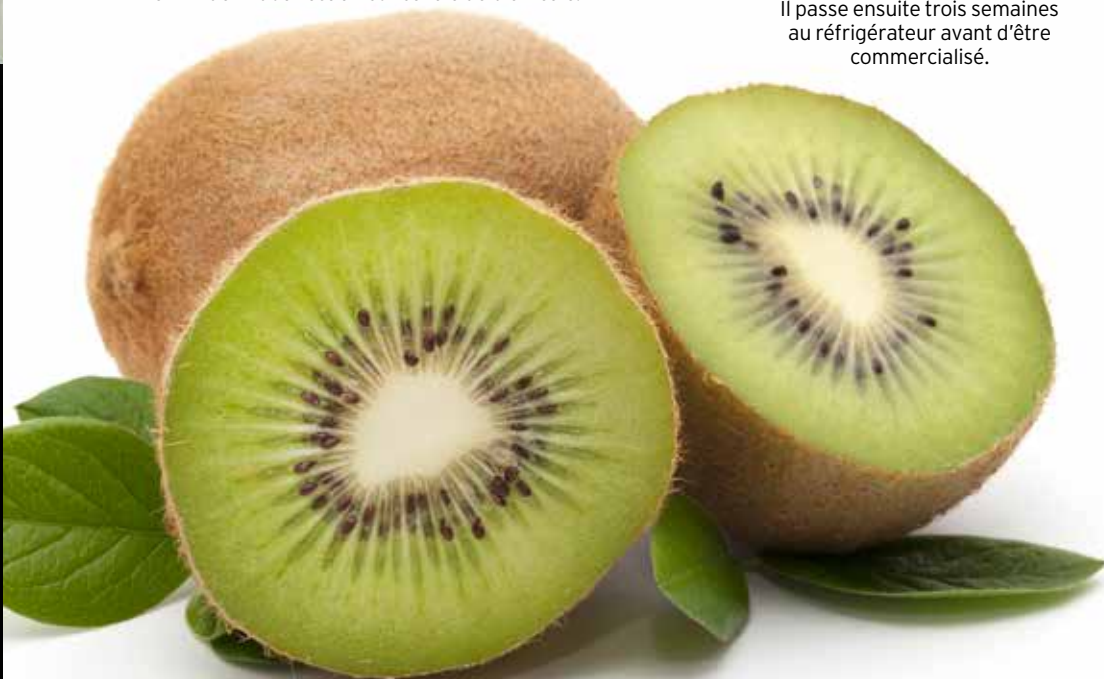
« Je suis tombé dans la marmite tout petit ! Être agriculteur, c'est une passion transmise par mon père et mes grands-parents depuis 1980. Notre ferme est entre mer et montagne. Chaque matin, quand je pars dans mes vergers, je vois les Pyrénées : un vrai bonheur ! La culture du kiwi demande beaucoup d'attention, de temps, ça ne s'arrête jamais. C'est un cycle en continu, un peu comme la vie. Mon but est de continuer à exister et à cultiver nos terres. Mon plaisir, c'est l'appréciation des gens qui consomment mon produit et se régalent. »

Vos astuces ?

« Si vous voulez donner des vitamines à vos enfants, faites-leur manger du kiwi à la petite cuillère. C'est ludique et ils vont adorer. Et si vous voulez que votre kiwi soit mûr rapidement, mettez-le dans un panier avec des pommes, mais surtout pas dans le frigo. »

Votre devise ?

« Dans la vallée de l'Adour, on cultive les kiwis avec amour ! Respectez bien les saisons, et mangez français pour avoir un fruit de qualité avec un vrai goût. »



ON LE CONSERVE COMMENT ?

Choisissez un kiwi ferme, il continuera à mûrir dans votre réfrigérateur pendant deux à trois semaines sans perdre ses bienfaits ni sa teneur en vitamine C. **Précaution très importante : ne le stockez pas à côté de pommes ou de bananes, qui vont accélérer sa maturation.** Et ne le placez pas près des fromages forts, il risque d'en prendre le goût. Mon astuce quand je veux qu'il mûrisse plus vite : je le laisse à température ambiante quelques jours.

COMMENT LE CHOISIR ?

Il faut bien vérifier la présence des logos IGP et Label Rouge sur l'emballage ou sur le fruit, qui garantissent la provenance et la qualité du produit. **Quand vous touchez le kiwi, sa chair doit céder légèrement sous la pression.**

Attention, s'il est trop mou, cela signifie qu'il a perdu sa saveur acidulée.

ON LE TROUVE OÙ ?

Au cœur du pays de l'Adour, d'où son nom - **plus précisément entre Pau et Bayonne,** de la chaîne montagneuse des Pyrénées jusqu'à Anglet : un territoire qui se caractérise par un climat doux, tempéré, et des terres riches.

MON PETIT PLUS

Je mange un kiwi de l'Adour le matin au petit déjeuner, coupé dans un bol avec une grosse cuillère de fromage blanc et un peu de mon granola maison : le plein de vitamines pour commencer la journée.





C'EST L'UN
DES FRUITS LES
PLUS RICHES EN
VITAMINE C (94 MG
POUR 100 G),
SOIT LA TOTALITÉ
DE L'APPORT
JOURNALIER
RECOMMANDÉ. IL
EN CONTIENT PLUS
QU'UNE ORANGE!



IL EST AUSSI PLEIN
DE MINÉRAUX,
DE FIBRES
DOUCES, DE
BÊTACAROTÈNE ET
D'ANTIOXYDANTS.

DECouvrez plus de recettes sur le site [KIWIADOUR.COM](http://kiwiadour.com)

TARTELETTES CHOCOLAT-NOISETTE ET KIWI DE L'ADOUR



POUR 6 TARTELETTES

● 3 kiwis de l'Adour IGP / Label Rouge ● 2 pâtes sablées (maison ou non) ● Beurre

Pour la pâte à tartiner chocolat-noisette

● 250 g de noisettes ● 100 g de sucre ● 15 g de cacao en poudre non sucré ● 150 g de chocolat au lait fondu ● 5 cl d'huile de tournesol

■ Beurrez légèrement les moules à tartelette puis foncez la pâte sablée dans chacun d'eux. Enfourez-les pour 30 min à 160 °C afin de faire cuire la pâte à blanc.

■ Réalisez ensuite la pâte à tartiner chocolat-noisette. Pour cela, commencez par torréfier les noisettes dans une poêle chaude et sans matière grasse. Laissez-les brunir légèrement sans cesser de remuer pour leur donner un petit goût grillé. Stoppez la torréfaction.

Mettez les noisettes dans un torchon et faites-les « rouler » dedans pendant qu'elles sont encore chaudes afin d'enlever la peau qui les entoure.

■ Faites fondre le sucre dans une casserole sans remuer. Lorsqu'il a caramélisé (il doit être blond), versez-le sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir. Mixez le caramel (qu'il faudra « casser » pour mettre dans l'appareil) avec la moitié des noisettes. À cette étape, la mixture obtenue est ce qui s'appelle du pralin.

■ Toujours dans le mixeur, ajoutez les noisettes restantes, le cacao en poudre et le chocolat fondu ainsi que l'huile de tournesol. Mixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Attention, la pâte ne doit pas être trop liquide pour être utilisée dans la recette. Remplissez les tartelettes avec la pâte chocolat-noisette, puis recouvrez avec des rondelles de kiwi.



CARNET DE RECETTES RÉJOUISSANCES PRINTANIÈRES

Les beaux jours arrivent... Voici une sélection de recettes qui riment avec partage et plaisir. Fête de Pâques oblige, les plats se veulent gourmands, généreux et, bien sûr, de saison. Du radis à l'agneau de lait en passant par l'incontournable chocolat, bon appétit!

CUISINEZ COMME LES CHEF.FE.S



Le chef étoilé **YANNICK ALLÉNO** propose un véritable voyage sensoriel à sa table L'Abyss, restaurant japonais du Pavillon Ledoyen, dans le 8^e arrondissement de Paris. À ses côtés, le Tokyoïte **YASUNARI OKAZAKI** crée de belles émotions salées entre nigiris, sushis et autres expressions nippones ultra-précises, jusqu'aux desserts, d'influences plus occidentales.



Cette saison, **DIEGO ALARY**, ancien candidat de « Top Chef » et cuisinier star sur TikTok, avec ses plats qui rendent hommage à ses origines espagnoles et portugaises - relevés par un soupçon d'Italie -, signe la carte d'Indie Mountain, repaire de copains au pied des pistes de Megève. En attendant l'ouverture de son futur restaurant parisien...



YVES CAMDEBORDE, ancien juré de « Masterchef », conserve sa patte de cuisinier généreux au cœur de ses Avant-Comptoirs parisiens, bars à vins gastronomes. De la mer, de la terre, du marché... l'esprit reste le même : pas de chichis et une vision ultra-gourmande des grands classiques revisités façon tapas à la française. En prime, une jolie carte de vins.



Dans sa boucherie traditionnelle et éthique du 14^e arrondissement de la capitale, **HUGO DESNOYER** défend la valorisation d'une viande de qualité bien élevée. Une signature de « partisan boucher » qu'il déploie aussi sur sa table homonyme rue du Docteur-Blanche, dans le 16^e arrondissement.



Véritable papesse de la cuisine naturelle, sans gluten et végétale, **ANGÈLE FERREUX-MAEGHT** distille sa sensibilité gourmande dans ses bons petits plats à emporter au comptoir de sa Guinguette d'Angèle du 1^{er} arrondissement de Paris. Que du beau, du bon et du bio.



Le plus célèbre des pâtisseries-chocolatiers nantais, **VINCENT GUERLAIS**, régale les gourmands dans la cité des Ducs depuis 25 ans. Chacune des adresses de cet « agitateur de papilles » permet de déguster au fil des saisons ses fameuses « 60 recettes délicieusement bien faites ».

TSUKEMONO DE RADIS ROSES, SAUCE AU SÉSAME BLANC



POUR 1 PORTION

- 190 g de radis roses lavés

Pour le Tsukemono

- 2 g de sel/poids de légumes ● 1 g de poudre de kombu/poids de légumes ● 0,5 g de sauce de soja

Pour la sauce sésame blanc

- 8 g de pâte de sésame blanc ● 16 g de sauce soja transparente ● 8 g de vinaigre de riz blanc ● 8 g de mirin

Pour le dressage et les finitions

- 2 g de sésame noir ● 2 g de sésame yuzu ● 1 g de poudre de poivre sansho ● 1 barquette de pousses de shiso vert ● Huile d'olive

Le Tsukemono de radis roses

- Entaillez les radis de chaque côté en prenant soin de les garder entiers.
- Dans un sac sous-vide, laissez mariner les légumes dans la sauce soja, la poudre de kombu et le sel, au moins 2 jours.

La sauce sésame blanc

- Mélangez les ingrédients et réservez au frais.

Le dressage et les finitions

- Déposez les radis marinés dans l'assiette.
- Couvrez de 1 cuil. à café de sauce sésame.
- Parsemez de sésame noir, de sésame yuzu, de poivre shansho. Décorez de pousses de shiso vert. Assaisonnez d'une goutte d'huile d'olive.

© SIMONDÉTRAZ

Recette extraite du livre **L'Abysses**,
de Yasunari Okazaki et Yannick
Alléno, photographies de Simon
Détraiz, éditions Glénat, 60 €.



ROULEAUX DE PRINTEMPS, AVOCAT ET BETTERAVE CHIOGGIA

POUR 6 PERSONNES

Préparation **20 min**

● 1 petite échalote finement ciselée ● 1/2 botte de coriandre ● 1/2 botte de menthe ● 1 avocat
 ● Le jus de 1 citron jaune ● 1 carotte orange
 ● 1 carotte jaune ● 1 carotte violette ● 1 poignée de haricots verts cuits ● 1 petite betterave chioggia
 ● Feuilles de riz ● Quelques fleurs comestibles
 ● 1 cuil. à soupe de graines de sésame noir
 ● 150 g de vermicelles de riz cuits ● 4 feuilles de laitue ● Huile d'olive ● Sel, poivre

■ Commencez par déposer l'échalote, quelques feuilles de coriandre et de menthe ciselées dans un bol, puis versez un filet d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez bien et réservez au frais.

■ Coupez l'avocat en deux dans la longueur, épépluchez-le, dénoyauté-le, puis taillez-le en fines lamelles. Arrosez-les de jus de citron et réservez-les au frais.

■ Lavez les carottes, puis taillez-les en bâtonnets. Coupez également les haricots verts en bâtonnets.

■ Lavez la betterave chioggia, puis, à l'aide d'une mandoline, taillez-la en rondelles les plus fines possible.

■ Prenez une feuille de riz, trempez-la dans une assiette avec un fond d'eau tiède pendant moins de 5 secondes puis posez-la sur votre plan de travail. Déposez au centre de chaque galette de fines lamelles de betterave, quelques feuilles de menthe, de coriandre, et quelques fleurs comestibles les unes à côté des autres.

■ Saupoudrez de graines de sésame noir. Ajoutez par-dessus 1 feuille de laitue (attention, elle ne doit pas être plus grande que la feuille de riz), puis, encore au-dessus, quelques lamelles d'avocat, des bâtonnets de carottes et de haricots verts, les vermicelles de riz. Assaisonnez de la préparation à l'échalote. Terminez le pliage de votre feuille de riz en la roulant après avoir refermé les côtés.

■ Réservez vos rouleaux de printemps au réfrigérateur avant de les déguster.



TORTILLA CON QUESO



POUR 4 PERSONNES

Préparation **10 min** Cuisson **30 min**

● 400 g environ de pommes de terre type bintje ● 1 oignon
● 2 gousses d'ail ● 5 œufs ● 8 tranches de cheddar ● 3 tranches de jambon cru type Serrano ● Huile d'olive
● Sel, poivre

■ Faites chauffer 1 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les pommes de terre épluchées et taillées en petits dés, l'oignon et l'ail hachés, puis laissez cuire pendant 15 min.

■ Débarrassez le tout dans un saladier, puis écrasez l'ensemble à l'aide d'un presse-purée (ou d'une fourchette si vous n'en avez pas!).

■ Ajoutez les œufs et assaisonnez de sel et de poivre.

■ Faites chauffer à feu moyen une poêle de 20 cm de diamètre environ, versez un filet d'huile d'olive et un tiers du mélange de pommes de terre, puis déposez au-dessus 4 tranches de fromage, les tranches de jambon, le reste du fromage et enfin le reste du mélange de pommes de terre.

■ Faites cuire à feu moyen pendant 10 min environ, puis utilisez une assiette pour renverser la tortilla. Retournez-la délicatement et remettez-la dans la poêle pour 5 min de plus.

■ Une fois cuite, taillez la tortilla en parts et dégustez-la chaude pour que le fromage soit coulant!

© LAURENT MOYNAT



Recettes extraites du livre
En cuisine avec Diego Alary, édition
augmentée, de Diego Alary, stylisme
de Jesiel Maxan et Diego Alary,
photographies de Laurent Moynat,
éditions Hachette Cuisine, 24,95 €.



MAQUEREAUX AU VIN BLANC & RILLETTES DE MAQUEREAUX



POUR 7 PERSONNES

Préparation **15 min** Stérilisation **1 heure**
Délai minimal avant consommation **15 jours**

Pour la conserve

- 7 maquereaux (entre 150 et 200 g par pièce)
- 100 g de vinaigre de cidre ● 100 g de vin blanc sec ● 1 cuil. à soupe de gros sel ● 1 pincée de piment d'Espelette ● 1 cuil. à café de poivre noir en grains ● 2 feuilles de laurier ● 2 brindilles de thym

Pour les rillettes de maquereaux

- 250 g de yaourt nature ● 1/2 citron vert
- 2 cuil. à s d'huile d'olive ● Piment d'Espelette, sel

La conserve

■ Demandez à votre poissonnier de vider et de couper la tête et la queue des maquereaux, puis, de retour à la maison, rincez ces derniers sous un filet d'eau froide pour éliminer toutes les traces d'impuretés et de sang, avant de les essuyer soigneusement.

■ Mélangez le vinaigre de cidre et le vin blanc sec dans un saladier.

■ Placez les maquereaux à la verticale dans le bocal, les têtes tournées vers le fond de la conserve.

■ Glissez l'ensemble des aromates entre les maquereaux, puis recouvrez le tout avec le mélange de vinaigre de cidre et de vin blanc jusqu'à 2 cm du bord.

■ Suivez ensuite les indications d'une stérilisation type (fermez vos bocaux avec leurs couvercles, déposez-les dans un faitout ou un stérilisateur et couvrez-les d'eau froide jusqu'à 2 ou 3 cm au-dessus. Stérilisez le tout pendant 1 heure à 100 °C, à partir de l'ébullition).

Les rillettes de maquereaux

■ Égouttez 500 g de maquereaux au vin blanc prélevés du bocal dans une passoire au-dessus d'un saladier, en prenant soin de bien conserver le jus.

■ Écrasez-les grossièrement à la fourchette au fond d'un autre saladier, puis ajoutez-y 250 g de yaourt nature, le jus du demi-citron vert, une pincée de piment d'Espelette, l'huile d'olive et, éventuellement, une pincée de sel selon votre goût, avant de mélanger le tout intimement.

Recette extraite du livre
Conservez, cuisinez!, d'Yves
Camdeborde, éditions Albin
Michel, 29,90 €.





GIGOT D'AGNEAU DE LAIT

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 1h45 à 2h15

- 1 gigot d'agneau de lait d'environ 700 g (privilégiez un agneau de 30 à 35 jours)
- 4 belles carottes fanes
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 gros poivron rouge
- 1/2 tête d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 20 ml d'huile d'olive
- Fleur de sel

■ Préchauffez le four à 240 °C. Assaisonnez le gigot d'huile d'olive et de fleur de sel, placez-le dans un plat à rôtir et enfournez pour 15 min.

■ Pendant ce temps, coupez les carottes et les oignons nouveaux en deux dans leur longueur, coupez le poivron (débarassé de ses graines et de son pédoncule) en 4 morceaux et coupez la tête d'ail en deux.

■ Retournez le gigot, ajoutez les légumes, les branches de thym et de romarin ainsi qu'un grand verre d'eau. Baissez ensuite la température du four à 160 °C et prolongez la cuisson pendant 1h30 à 2 heures.

■ Sortez votre plat du four et taillez l'extrémité du gigot pour en vérifier la cuisson; prolongez-la si nécessaire selon votre appréciation.

■ Dressez le gigot avec sa garniture.

Astuce

Un gigot avec l'os sera toujours plus moelleux.



Recette extraite du livre **Partisan boucher**, de Hugo Desnoyer, photographies de Marielle Gaudry, éditions First, 35 €.





CAKE AU MIEL & À LA CAMOMILLE, GLAÇAGE RICOTTA

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 30 min

Pour le cake

● 4 cuil. à soupe de fleurs de camomille (séchées ou non) ● 10 cl de lait (ou de boisson végétale) ● 2 œufs ● 80 g de miel toutes fleurs ● 15 cl d'huile d'olive + un peu pour le moule ● 200 g de farine de riz (ou autre farine sans gluten) ● 100 g de poudre d'amandes ● 12 g de poudre à lever sans gluten ● 1 gousse de vanille (grains) ● 1 pincée de fleur de sel

Pour le glaçage

● 200 g de ricotta ● 3 cuil. à soupe d'huile de coco ramollie (ou de beurre mou) ● 20 g de sucre glace ● 1 gros citron (jus)

Pour le décor

● 1 gros citron ● Graines de pavot ● Fleurs de camomille (fraîches ou séchées)

■ Préchauffez le four à 170 °C. Portez le lait à frémissement dans une petite casserole, sortez du feu et faites infuser la camomille pendant 6 min, puis filtrez.

■ Dans un cul-de-poule, battez les œufs avec le miel. Ajoutez l'huile d'olive, mélangez bien. Versez ensuite la farine de riz, la poudre d'amandes, la poudre à lever et les grains de la gousse de vanille. Versez le lait infusé à la camomille, terminez par la pincée de fleur de sel et mélangez bien.

■ Versez la pâte à gâteau dans un moule huilé et enfournez pour environ 30 min - vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si le dessus du cake colore trop, placez une plaque juste au-dessus du gâteau jusqu'à la fin de la cuisson.

■ Préparez le glaçage : fouettez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Répartissez le glaçage sur le gâteau à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.

■ Décorez avec les écorces de citron, les graines de pavot et quelques fleurs de camomille.

Astuce

Remplacez la camomille par de la cardamome, de la verveine, de la lavande, de l'eau de fleur d'oranger... pour varier les saveurs florales!



Recette extraite
du livre **365 recettes
et conseils pour bien
manger au naturel**,
d'Angèle Ferreux-
Maeght, éditions
Marabout, 29,90 €.



MADELEINES NOISETTE



POUR 15 À 20 MADELEINES

Cuisson **12 min**

Pour la pâte à madeleines

- 125 g d'œufs ● 115 g de sucre cristal
- 75 g de sucre inversi ● 1 gousse de vanille ● 2 g de fleur de sel ● 110 g de farine T55
- 4 g de levure chimique ● 40 g de lait entier ● 75 g de beurre fondu

Pour le gianduja

- 110 g de noisettes torréfiées
- 150 g de chocolat au lait

Pour le glaçage

- 200 g de chocolat au lait tempéré

La pâte à madeleines

■ La veille, montez au fouet les œufs, le sucre, le sucre inversi, les graines de la gousse de vanille et la fleur de sel. Ajoutez la farine mélangée avec la levure.

- Ajoutez le lait et le beurre fondu froid. Mélangez.
- Réservez 1 nuit au réfrigérateur.
- Le jour même, pochez dans des moules à madeleines.
- Mettez à cuire au four à 185 °C pendant 12 min.

Le gianduja

- Mixez finement les noisettes avec le chocolat au lait (à l'aide d'un robot-coupe ou d'un mixeur puissant) afin de réaliser une pâte lisse.
- Garnissez de gianduja les madeleines froides par le dessous à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille fine.

Le glaçage

- Tempérez le chocolat au lait.
- Pochez le chocolat au lait tempéré dans des moules à madeleines et déposez les madeleines dessus.
- Laissez cristalliser 1 heure.



Recette extraite du livre **Artisan pâtissier, 60 recettes délicieusement bien faites**, de Vincent Guerlais, photographies de Louis-Laurent Grandadam, éditions de La Martinière, 39 €.



PREMIER DE CORVÉE

Faire les pluches ? Fini. Râper, mixer, pétrir à la main ? Terminé. Pour faciliter les étapes de nos préparations culinaires, ces robots multifonctions sont d'indispensables alliés du quotidien.

PETIT ÉLECTRO



COMME UN PRO

Imbattable dans sa robustesse, son design, ses innombrables coloris et sa farandole d'accessoires qui permettent de tout faire ou presque - même des pâtes fraîches -, **KitchenAid** innove encore. Son robot pâtissier star, « Artisan », revisite sa version à bol relevable : 2 capacités de bols, 11 vitesses et des fonctions de haute précision. Créée à l'origine pour les professionnels, cette invention a trouvé sa place chez les particuliers, notamment grâce à une consommation d'énergie réduite (375 W). Loin d'être anecdotique par les temps qui courent !



4 EN 1

Un maximum de polyvalence pour ce robot pâtissier compact avec moteur à double rotation. Ses facultés ? Fouet, batteur, pétrin et blender. « KM650BR », 6 vitesses + fonction Pulse, 137,44 €, **Brandt chez Darty**



BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX

Très simple d'utilisation, ce robot pâtissier avec bol en métal, blender en verre et accessoires indispensables (fouet, batteur et crochet à pétrir) est aussi doté d'un hachoir à viande. Pratique ! « KM140 DN », 99,99 €, **Signature chez But**



COMPLET

Hacher, émincer, trancher, tailler, couper, râper, mixer, battre, mélanger, pétrir. Oui oui, le robot le plus sophistiqué de la marque américaine dont Paul Bocuse était l'ambassadeur fait bien tout cela ! « Expert Prep Pro », 349,90 €, **Cuisinart**



MADE IN FRANCE

Bien sûr il émince, mixe, râpe, hache, émulsionne. Mais il a d'autres atouts : pesage intégré, blendermix et moteur qui s'adapte automatiquement aux préparations. « 18373F CS 3200XL » noir, 309,99 €, **Magimix chez Boulanger**



VITAMINÉ

Innovation parfaite pour les amateurs de jus frais, smoothies et cocktails, ce bluicer (blender + extracteur de jus) contentera aussi les envies de soupes, sorbets, sauces ou glace pilée. « 3X Bluicer™ Pro », 379,90 €, **Sage Appliances**

ABONNEZ-VOUS

RECEVEZ *RÉSIDENCES DÉCORATION*
DIRECTEMENT DANS VOTRE BOÎTE AUX LETTRES
OU SUR VOS ÉCRANS



168 FÉVRIER MARS 2023

RÉSIDENCES DÉCORATION

PISCINE ÉCOLO
TOUS NOS CONSEILS POUR BIEN LA CHOISIR

ÉCLAIRAGE
CHAMBRE, PIÈCE DE VIE, SALLE DE BAINS, 30 IDÉES LUMINEUSES!

ANNE-SOPHIE PIC
RENCONTRE AVEC LA CHEFFE LA PLUS ÉTOILÉE AU MONDE

POÊLES ET CHEMINÉES
DES NOUVEAUTÉS TENDANCE POUR RALLUMER LA FLAMME

FIGURES DE STYLE

Cottage, duplex, rooftop... pas de limites pour se distinguer!

LA RÉFÉRENCE DÉCO / DESIGN DEPUIS 30 ANS

L 14827 - 168 - F: 6,00 € - RD



En print ou numérique,
découvrez nos offres d'abonnement
en **scannant ce QR code**
ou en vous rendant
sur **residences-decoracion.com**



À TOUTE VAPEUR

Ultra-désirable, le four quasi professionnel investit nos cuisines de particuliers, marmitons comme gastronomes plus aguerris. Zoom sur quelques spécimens parfaitement dans l'air... du temps.

FOURS



LA CUISSON VAPEUR : POUR QUI, POUR QUOI ?

Fidèle à la marque **Gaggenau** depuis plus de 30 ans, le chef étoilé **Marc Haerberlin** nous éclaire : « *Cet équipement tire son origine de la cuisine vapeur chinoise. Rapidement adapté pour les professionnels, il permet de cuire légumes et viandes en évitant tout dessèchement.* » Combinée à la chaleur tournante, la vapeur assure en effet une cuisson en douceur, qui exacerbe arômes et saveurs, et préserve la forme et la couleur mais aussi les nutriments des aliments. La bonne nouvelle ? L'appareil se démocratise à vapeur grand V...



AU DEGRÉ PRÈS

Avec ce four combiné vapeur allant de 30 à 230 °C, les viandes et poissons conservent jutosité et moelleux et les légumes tendreté ou croquant, selon le goût de chacun. « OCS8478G », gamme « Elements », encastrable, 51 litres, 2 299 €, **Asko**



VALEUR SÛRE

Récemment ressuscitée, la marque française centenaire s'est adossée à un ambassadeur de choix : le triplement étoilé Guy Savoy. Et en a profité pour lancer ce four vapeur combiné compact de 45 cm de hauteur. « SOKV1410X », encastrable, 50 litres, 999,99 €, **Scholtès**



HYPER-DESIGN

Cet appareil au look noir graphite est aussi un vrai cordon-bleu pourvu de 97 recettes prédéfinies, dont 38 en combiné vapeur et 25 en 100 % vapeur. « DOR7586BB », collection « Coal Black », encastrable, 73 litres, 1 849,99 €, **De Dietrich**



CONNECTÉ

Innovation garantie avec cette nouveauté premium. Pilotable à la voix ou via l'application Home Connect, elle est dotée d'une caméra et de l'intelligence artificielle. « iQ700 », collection « StudioLine », encastrable, 47 litres, 2 599,99 €, **Siemens**



GRAND PUBLIC

Simplissime, il suffit de verser 200 ml dans le fond de la cavité et d'activer le programme Turn&Go Steam pour transformer cet appareil classique en four vapeur ! « Aria Turn&Go Steam », encastrable, 71 litres, 669 €, **Indesit**

RESTO

*boit**

VISITES DE DOMAINES, PORTRAITS D'EXPERTS, ACCORDS VINS-METS, SÉLECTION DE FLACONS... RESTO, C'EST À BOIRE ET À MANGER!



© DR

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

UN DOMAINE, UNE HISTOIRE *L'ART DU VIN*

Installé à Nuits-Saint-Georges depuis le début du XIX^e siècle, le Domaine Faiveley vient d'acquiescer une statue de Rodin : au-delà de l'œuvre, le symbole d'un destin familial hors norme, notamment par sa durée... 200 ans de filiation et de passion au cœur de la Bourgogne.

DYNASTIE

La parcelle de Gevrey-Chambertin abrite cette élégante maison entièrement restaurée, à la toiture couverte de tuiles plates vernissées, typique de la Bourgogne.



G

uy de Maupassant affirmait que « *le baiser est la plus sûre façon de se taire en disant tout* »... Est-ce pour cette raison que l'une des copies originales du *Baiser* de Rodin est exposée au Domaine Faiveley, dans le patio de la cuverie historique ? Les promeneurs peuvent admirer ces deux amants enlacés, Paolo et Francesca, en passant devant le 38 rue du Tribourg, à Nuits-Saint-Georges. Faut-il y voir l'évocation de l'amour pour les vins ? Sans doute, mais pas uniquement... Cette œuvre de Rodin n'est pas là par hasard. Pour Erwan et Ève Faiveley, frère et sœur, représentants de la septième génération à la tête de la maison, il ne s'agit pas de collectionner des sculptures monumentales, à l'instar de nombreux châteaux et propriétés viticoles, mais bien d'établir subtilement un lien fort entre le passé et le présent : « *Nous avons fait en avril dernier l'acquisition d'une copie originale du Baiser, l'une des douze qui existent dans le monde, car nous souhaitons rendre un hommage appuyé à notre arrière-grand-oncle, Maurice Fenaillé,*

Ève et Erwan Faiveley testent régulièrement ensemble les vins en élevage.





Le Baiser, la sculpture de Rodin, trône dans le patio de la cuverie, en surplomb des vignes.

qui était non seulement un ami intime du sculpteur mais aussi son mécène. »

Toutes les nuances de la Bourgogne

Le Domaine Faiveley est une véritable institution sur la fameuse Côte d’Or. Cette bande de terre qui s’étire de Dijon à Beaune sur 60 kilomètres de long regroupe en effet une partie de toutes les appellations mythiques de cette noble région viticole : Romanée-Conti, Chambolle-Musigny, Musigny, Morey-Saint-Denis, Richebourg, Vosne-Romanée... Le domaine produit des vins sur une partie de ces plus beaux terroirs,

dont un fabuleux musigny élaboré sur seulement 3 ouvrés (soit environ 4 ares), pour 500 à 600 bouteilles par millésime. La famille Faiveley est également propriétaire sur la Côte chalonaise et la Côte de Beaune. « *Nous possédons au total plus de 120 hectares de vigne, rappelle Erwan Faiveley, directeur général, en charge de l’élaboration des vins. Cela nous permet de disposer d’une gamme assez complète, d’autant que nous sommes par ailleurs négociants, c’est-à-dire que nous achetons des raisins à d’autres propriétaires locaux. Nous tenons à leur apporter la même attention qu’à ceux du domaine. Nous*

considérons nos vins Joseph Faiveley comme un négoce bourguignon “haute couture”. »

Pérenniser l’histoire

« *Il m’est bien difficile d’avoir une préférence pour telle ou telle parcelle, confie Erwan Faiveley. C’est un peu comme favoriser l’un de ses enfants ! S’il le fallait néanmoins, je citerais le corton “Clos des Cortons Faiveley”. »* Le frère et la sœur accordent à cette parcelle une valeur sentimentale particulière : véritable fleuron du domaine, elle a en effet été l’un des premiers lopins de terre acquis par Joseph Faiveley, représentant de la deuxième génération, en 1874. Elle incarne aujourd’hui les racines familiales bien ancrées dans ce magnifique terroir. « *Nous sommes habités, mon frère et moi, par l’envie de préserver et de transmettre ce patrimoine unique à nos enfants, déclare Ève Faiveley. Nous sommes conscients de la chance que nous avons d’écrire, à notre tour, une page de notre histoire familiale. »* Ici, le voyage dans le temps se ressent à travers les vins et les millésimes de la maison, grâce à l’émotion que procure, par exemple, la dégustation d’un chambertin-clos-de-bèze « Les Ouvrées Rodin » grand cru. La destinée des Faiveley passe par le vin. Et s’accorde désormais avec l’art. 🍷



UN DUO COMPLÉMENTAIRE

Erwan a quitté le monde de la finance en 2005 pour intégrer le Domaine Faiveley. Sa sœur, **Ève**, après une carrière dans la cosmétique, l’a rejoint en 2014. Tous deux se sont réparti les tâches. Erwan a d’emblée souhaité offrir un style nouveau aux vins, moins austère ; il recherche l’élégance et la complexité pour que les nectars procurent davantage d’émotion. De son côté, Ève assure la communication du domaine.



© MORFAUX, MARK VOLK, SERGE CHAPIUS, DOMAINE FAIVELEY, SHUTTERSTOCK



Cette cabote, dans la parcelle du Clos Vougeot, servait autrefois de remise pour les vigneron.



Dans le chai historique, naturellement climatisé, reposent les plus grands vins de la maison Faiveley.

LE PINOT NOIR ET LE CHARDONNAY, CÉPAGES ROIS

Si la plupart des vins français sont produits à partir d'un assemblage de plusieurs cépages - c'est le cas des bordeaux, par exemple, avec le merlot, le cabernet sauvignon et le cabernet franc -, certaines régions, telle la Bourgogne, élaborent des cuvées à partir d'une seule variété de raisin. On dit alors que les vins sont produits en monocépage.

EN BOURGOGNE, POUR LE VIN ROUGE, le cépage privilégié est le **pinot noir**. Quand il est élaboré dans les règles de l'art, il donne des vins délicats au nez, complexes en bouche, avec une finale épicée sur un parfum de poivre blanc.



POUR LE VIN BLANC, c'est le **chardonnay** qui domine dans les terroirs bourguignons. Il caresse le palais avec ses arômes de fleurs blanches et de miel d'acacia, tout en ayant de l'énergie sur sa finale.



RESTO BOIT

Par Sylvain Ouchikh



Le maître de chai, Patrice Piveteau, a le privilège de veiller sur les eaux-de-vie, parfois centenaires, de la maison Frapin.

PATRICE PIVETEAU, MAÎTRE DE CHAI

« J'AI EFFECTUÉ UN ASSEMBLAGE DE PLUS DE 20 COGNACS »

Depuis 2011, Patrice Piveteau élabore les cognacs Frapin. Rencontre avec un maître de chai dévoué depuis plus de 30 ans à cette maison discrète, attachée à la tradition, qui prend le temps nécessaire pour atteindre l'excellence.

SPIRITUEUX

Quel est votre parcours chez Frapin ?

Je suis arrivé au sein de la maison en 1991, d'abord en tant que directeur de la production. J'avais en charge la conduite de notre vignoble de 240 hectares. Avec Olivier Paultes, qui était le maître de chai à l'époque, nous formions une vraie équipe. Quand il est parti dans une autre maison de cognac, en 2011, j'ai pris le relais. La transmission s'est faite naturellement.

Avez-vous entrepris de grands changements ?

J'ai le privilège d'évoluer au sein d'une maison familiale, sans pression des actionnaires, où la pérennité fait partie de la culture d'entreprise. Nous travaillons sur le long terme, nous ne faisons donc pas de grande révolution. Nous avons juste comme objectif de continuer à produire des cognacs reconnus dans

le monde entier. J'ai du temps, et c'est un vrai luxe. Seule la qualité compte.

La tradition est omniprésente, et pourtant vous innovez sans cesse ?

Effectivement. Nous avons lancé la septième version d'un multi-millésimes, un assemblage de trois millésimes (1990, 1991 et 1993) et, bientôt, le « 1990 », un cognac issu d'une seule et unique

MIEUX COMPRENDRE LE COGNAC

Le cognac est une eau-de-vie élaborée à partir de raisins - le cépage principal est l'ugni blanc. Il existe différentes catégories de cognac : du VS au XXO, sans oublier les millésimés et les cuvées de prestige. Tout dépend du temps de vieillissement dans les chais : le VS doit être âgé de 2 ans minimum, le VSOP de 4 ans minimum, le XO de 10 ans minimum et le XXO de 14 années minimum. On trouve aussi des millésimés (issus d'une seule année) et des cuvées de prestige, qui sont un assemblage de plusieurs eaux-de-vie, dont certaines peuvent avoir plus d'un siècle.



La maison Frapin élabore ses cuvées uniquement avec les raisins issus de son propre vignoble - une pratique rarissime en Cognac.



Patrice Piveteau en dégustation, avant de prendre sa décision finale.



Le château Fontpinot, propriété de la famille, est situé au cœur des vignes familiales de la Grande Champagne.

« EN GÉNÉRAL, JE PARS D'UNE IDÉE. J'EFFECTUE ENSUITE DES DÉGUSTATIONS À L'AVEUGLE. APRÈS CETTE ÉTAPE, JE SÉLECTIONNE DES ÉCHANTILLONS. C'EST LE PRINCIPE DE L'ENTONNOIR. »

vendange, celle de cette année-là. Il a donc vieilli plus de 30 ans dans nos chais avant d'être embouteillé et mis sur le marché.

Le long vieillissement semble jouer un rôle déterminant dans votre processus d'élaboration ?

Oui, c'est la touche Frapin. Nous pouvons le faire car nous sommes une entreprise familiale. Prenons l'exemple du « 1990 » que nous sortons ce printemps : il a la particularité d'avoir séjourné au sein d'un chai humide pendant plus de trois décennies.

Dans ce type d'endroit, l'évaporation se fait plus sur l'alcool que sur l'eau. Par conséquent, le cognac est plus rond.

Vous avez différents types de chais à votre disposition ?

Tout à fait. Deux nous permettent d'introduire de la variabilité dans nos produits : l'un est humide, l'autre est sec. Ces environnements différents influent sur le vieillissement des cognacs. Je joue avec ces deux variables car tous nos raisins ne proviennent que de notre vignoble, situé en Grande Champagne.

procédés (vinification puis distillation), nous introduisons un long vieillissement. C'est un ensemble. Tout est lié. Il est certain que la partie agronomique est importante car elle prépare la distillation. Chez Frapin, celle-ci se fait avec les lies. C'est indispensable car nous avons la chance d'avoir des raisins issus de la Grande Champagne. Cela donne de la complexité et de la longueur. Quand le cognac est dans le verre, il va évoluer. L'apport des lies est primordial.

Vous travaillez seulement avec le cépage ugni blanc ?

Notre vignoble est composé à 99 % de ce cépage. C'est le meilleur, selon moi. Il est le plus régulier et le plus résistant. Mais je ne m'interdis pas des essais. J'ai planté 3,3 hectares du cépage folignan. C'est un croisement de folle-blanche et d'ugni blanc. Il est plus précoce, il apporte une touche aromatique intéressante, notamment sur sa jeunesse. Je ne l'utilise pas encore car chez Frapin, nous travaillons sur la durée. J'attends qu'il ait une vingtaine d'années. Mais je peux déjà affirmer que ce ne sera pas une révolution. Il va surtout apporter une touche de variabilité supplémentaire dans nos créations futures. C'est une innovation en douceur... 🍷

Comment élaborerez-vous un cognac ?

En général, je pars d'une idée. J'effectue ensuite des dégustations à l'aveugle. Après cette étape, je sélectionne des échantillons. C'est le principe de l'entonnoir. Il me reste alors deux ou trois fioles, le plus souvent. Puis je prévois leur évolution en fonction du type de chai d'où elles sont extraites (sec ou humide). Pour notre cuvée « Plume », notre plus prestigieux cognac, j'ai effectué un assemblage de plus de 20 cognacs de notre chai Paradis, là où séjournent nos eaux-de-vie de plus de 60 ans d'âge.

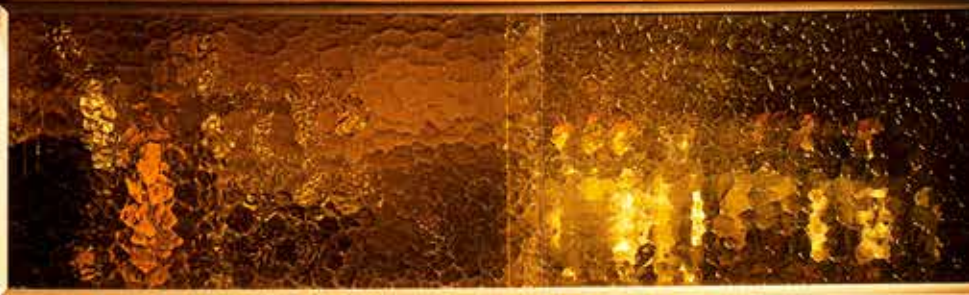
Selon vous, le plus important, est-ce la vinification ou la distillation ?

Nous avons une chaîne de production très longue dans le cognac. Outre les deux



LA MAISON FRAPIN

Cette maison de cognac, située à Segonzac, est l'une des plus anciennes puisqu'elle date de 1270. Elle possède son propre vignoble de 240 hectares en Grande Champagne, ce qui est très rare car la plupart des marques connues et réputées achètent les raisins et les eaux-de-vie à des vigneron et ne disposent pas de leur propre vignoble. Dans l'arbre généalogique de la famille, on retrouve un certain Rabelais, l'auteur de *Pantagruel* ou de *Gargantua*, célèbres bons vivants...



C'est dans ce bureau historique,
au milieu des fioles
de dégustation, que se créent
les grands cognacs de la Maison.

ON MANGE QUOI AVEC UN...

« LE GRAND BLANC » 2021, CLOS ASTÉLIA

Cette cuvée du Languedoc, que le propriétaire des Domaines Paul Mas, Jean-Claude Mas, a dédiée à ses quatre filles, célèbre à elle seule le savoir-faire fondamental d'un vigneron : l'art de l'assemblage des cépages et des terroirs.

DÉGUSTATION

L'ANNÉE

Pour les vins blancs et rouges, le millésime 2021 est considéré comme une bonne année dans le Languedoc. Elle ne vaut pas 2020, et encore moins 2017, mais les vignerons soucieux du travail de la vigne ont su offrir des vins à la garde remarquable.

LE CÉPAGE

Ce grand vin blanc de gastronomie est élaboré à partir de trois cépages : grenache, viognier et piquepoul. Le premier apporte des parfums floraux ; le second, de la rondeur et de l'onctuosité ; le troisième, de l'énergie. L'ensemble forme un trio parfaitement équilibré.

LA RÉGION

Le vignoble est situé entre Montagnac et Villeveyrac, non loin du village de Pézenas, au cœur du Languedoc, terre de toutes les audaces viticoles. Dans cette région, la vigne s'épanouit à merveille, entre l'ensoleillement de plus de 320 jours par an (idéal pour la maturité) et le mistral (qui permet d'éviter les maladies).

LE VIGNERON

Jean-Claude Mas compte parmi les personnages les plus dynamiques de la région. Acteur incontournable du vin, c'est un professionnel perfectionniste passé maître dans l'art de l'assemblage, si primordial, en particulier là où il est installé. Pour cette cuvée, totalement élaborée en biodynamie, il est allé chercher les meilleurs raisins sur des parcelles soigneusement sélectionnées.



L'AVIS DE L'EXPERT **ALEXANDRE LESIEUR**

Sommelier, membre des Toques françaises, responsable de la mention complémentaire Sommellerie à l'École de Paris des métiers de la table

« Le Languedoc est un peu considéré comme la région française des vins du nouveau monde. "Le Grand Blanc" 2021 de Clos Astélia a une texture délicate. Il séduit immédiatement par sa palette aromatique. On devine qu'il sera parfait sur les produits de la mer. Je le proposerais également avec des fromages, afin de créer la surprise. »





LA TIELLE DE SEICHE DE PIERRE AUGÉ*

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 à 45 min**

Cuisson **50 min à 1h05**

● 500 g de seiche ● 1/2 oignon doux
● 12 cl d'huile d'olive + 1 filet ● 250 g de tomates mûres (ou, en hiver, la pulpe de tomates en conserve) ● 1 botte de thym
● 1 gousse d'ail ● Quelques brins de persil ● Pousses de votre choix (oseille, par exemple) ● Piment d'Espelette ● Sel, poivre

La rouille de seiche

- Prenez 250 g de seiche et coupez en gros dés pour faire les gnocchis. Réservez.
- Désépaissez l'autre moitié et coupez-la en petits dés.
- Épluchez le demi-oignon doux, ciselez-le finement.
- Dans une casserole, versez 1 grosse cuil. à soupe d'huile d'olive ainsi que l'oignon ciselé. Ajoutez les petits dés de seiche, avec une pincée de sel et de piment d'Espelette. Remuez, toujours à feu doux.
- Parallèlement, taillez les tomates en petits dés (sauf si vous utilisez des tomates en conserve).

- Quand l'oignon commence à confire, ajoutez les tomates et une brindille de thym dans la casserole. Laissez cuire 45 min à 1 heure, à feu très doux.

Les gnocchis de seiche

- Mettez les gros dés de seiche dans un blender. Ajoutez 12 cl d'eau et mixez. Déposez le tout dans un tamis. Récupérez le blanc de seiche en grattant le dessous du tamis. Mettez la farce dans une poche à douille.
- Faites préchauffer le four à 100 °C.
- Sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, pochez les gnocchis. Enfourez-les pour 5 à 6 min.

La persillade

- Prenez une demi-gousse d'ail, écrasez-la. Ciselez quelques brins de persil, mélangez-les à la gousse d'ail. Ajoutez un bon filet d'huile d'olive.

Le dressage

- Sortez les gnocchis du four. Avec un pinceau, badigeonnez-les de persillade. Mettez le reste de la persillade dans la casserole avec la rouille de seiche.
- Au centre d'une assiette creuse, déposez la rouille. Avec une pipette, mettez du jus de persil (optionnel). Déposez les gnocchis de seiche sur le dessus. Décorez avec quelques pousses. Servez.

* Chef de La Maison de Petit Pierre, à Béziers.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le soleil de la Méditerranée est ici en vedette, dans le verre comme dans l'assiette. Le côté salin du vin se combine à merveille avec la seiche. Les tomates confites, délicatement sucrées, sont sublimes par l'énergie du cépage piquepoul. Le grenache blanc, avec ses notes florales et herbacées, se charge d'envelopper l'ensemble du plat pour créer une harmonie subtile avec la persillade.

ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHÂTEAU ZEGAANI 2013

Domaine viticole de référence en Géorgie, Château Zegaani ne sort ses vins biodynamiques que dans les grands millésimes. 2013 est l'un d'eux. Une exigence extrême qui donne des vins d'exception.

DÉGUSTATION

L'ANNÉE

À l'inverse de la France, et notamment du Bordelais, 2013 a été une année magnifique en Géorgie. Sur ces terres du Caucase, la priorité est de ramasser les grappes quand elles sont à maturité, mais jamais dans la surmaturité, afin de conserver de l'élégance. Château Zegaani a ainsi produit un vin rouge riche, exotique, sophistiqué, élégant et de caractère, avec un grand potentiel.

LE CÉPAGE

Le vin est élaboré à partir d'un cépage autochtone noble, le sapéravi, qui existait déjà il y a 8000 ans. De maturité tardive, il nécessite un vrai savoir-faire pour en extraire le meilleur. Il donne des vins à la robe très sombre, dont l'aspect rappelle celui de l'encre.

LA RÉGION

Mukuzani, petite zone dans laquelle se trouve le Château Zegaani, se distingue par son microclimat tempéré et la composition de ses sols (pauvres). Connue pour la qualité de ses vins rouges, Mukuzani occupe une place de choix parmi les vignobles du pays. Le terroir de la propriété, entièrement cultivé selon les principes de la biodynamie, est particulièrement propice à la création de ce grand vin.

LE VIGNERON

Depuis 1998, Château Zegaani appartient à la famille géorgienne Tatulashvili. David Tatulashvili, le maître des lieux, a entièrement rénové le vignoble entre 2005 et 2010. Très exigeant, il n'a, entre 2011 et 2020, proposé que quatre millésimes : 2011, 2013, 2017 et 2020.



L'AVIS DE L'EXPERT

GAËTAN LACOSTE

Sommelier du restaurant Le Gabriel, à La Réserve Paris, 2 étoiles Michelin
« Jusqu'à présent, je connaissais surtout les vins géorgiens de couleur orange. Château Zegaani 2013 est un rouge qui s'est offert une vraie personnalité à partir d'un cépage autochtone et d'une méthode ancestrale. J'aime son caractère unique. Il est pulpeux et chaleureux. Il a du charme, il est accessible en termes d'arômes. J'apprécie également beaucoup sa profondeur en bouche. Sincèrement, il est éblouissant. »



LES CÔTELETTES D'AGNEAU DE YANNICK ALLÉNO

Recette créée par le chef des trois tables étoilées du Pavillon Ledoyen, à Paris, dans le cadre de la collaboration « Les recettes Mauviel 1830 x Yannick Alléno ».



POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 10 min

- 5 côtelettes d'agneau de Sisteron ● 1 demi-citron jaune
- 1 gousse d'ail ● 50 g de jus de viande ● 30 g de crème d'anchois ● 1 botte de basilic ● Huile d'olive ● Fleur de sel
- Poivre du moulin ● Poivre en grains

- Assaisonnez les côtelettes avec de la fleur de sel et du poivre.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y cuire les côtelettes.
- Une fois qu'elles sont bien colorées, arrosez-les avec un bon filet de jus de citron. Réservez.
- Ne rincez pas la poêle. Ajoutez-y la gousse d'ail écrasée, faites-la revenir pour parfumer.
- Déglacez les sucs de cuisson avec 1 cuillère d'eau. Versez le jus de viande et la crème d'anchois. Mélangez.
- Filtrez la sauce à travers les feuilles de basilic placées dans un chinois, puis tranchez* à l'huile d'olive.
- Remettez les côtelettes d'agneau dans la poêle, recouvrez-les de sauce.
- Ajoutez quelques feuilles de basilic enrobées de sauce, de la fleur de sel, quelques grains de poivre et servez.

* Un jus tranché est un jus de viande (agneau, bœuf, volaille) ou une sauce auxquels on incorpore de la matière grasse, comme de l'huile d'olive.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce vin ayant une charge tannique importante, il lui faut une viande rouge avec un goût prononcé comme celui de l'agneau. Il s'instaure alors un dialogue équilibré entre le plat et le vin : le premier est sublimé par les épices et les fruits rouges en bouche du second. La finale, tout en tension, est magnifiée par les délicates notes citronnées de cette recette.



JOUER LA VALEUR SÛRE

Le millésime 2020 de bordeaux est actuellement en vente après deux années en chai. L'occasion d'apprécier aujourd'hui ces vins dans des expressions d'arômes et de textures différentes.

BORDEAUX ROUGES



SOYEUX

Très joli nez sur les fruits rouges avec des tannins présents mais veloutés en bouche. On distingue les douces épices et la fraîcheur sur la finale.

Château Cantemerle 2020, grand cru classé en 1855, haut-médoc, 25 €.



CHARMEUR

Ce vin a tout d'un grand séducteur avec ses parfums de fruits mûrs. En bouche, il se veut flatteur avec une matière charnue tout en équilibre.

Château Branaire-Ducru 2020, 4^e cru classé 1855, saint-julien, 48 €.



ÉLÉGANT

Cette bouteille illustre parfaitement le millésime 2020 à Pauillac. Elle possède de l'élégance au nez, de la profondeur en bouche avec une finale profonde.

Château Batailley 2020, 5^e cru classé 1855, pauillac, 48 €.



IMMENSE

Voici l'un des plus beaux bordeaux : richesse aromatique, toucher en bouche altier et pureté sur sa finale... un vin d'anthologie.

Château Figeac 2020, 1^{er} grand cru classé, saint-émilion, 250 €.



PUR

Ce château suit son propre chemin avec une philosophie qui se fiche des modes. On retrouve beaucoup d'élégance et un fruit d'une pureté exemplaire. Bravo!

Château La Gaffelière 2020, 1^{er} grand cru classé, saint-émilion, 96 €.



CHALEUREUX

Le 209^e millésime de la famille Despaigne sur ce terroir ! Le vignoble est travaillé dans le plus profond respect de la nature pour offrir des vins avec une âme vraie et sincère.

Château Grand Corbin-Despaigne 2020, grand cru classé, saint-émilion, 30 €.



CULTIVER SA DIFFÉRENCE

Dans l'imaginaire collectif, le pinot noir est généralement associé à la Bourgogne. Pourtant, l'Alsace produit aussi des grands vins rouges à partir de ce cépage noble. La preuve par six.

PINOT NOIR D'ALSACE



JOYEUX

Ce vin se veut généreux avec ses parfums printaniers de fruits rouges comme la framboise. En bouche, il est vif avec ses épices poivrées qui font voyager.

« **Chapelle 1441** » 2018,
Domaine Trapet, 25 €.



INTENSE

Pas de grand vin sans une belle matière première. Les raisins proviennent d'une sélection parcellaire. On retrouve de la complexité et des arômes de cerise et de framboise.

« **Exception** » 2018,
Bestheim, 16,50 €.



ENCHANTÉ

Les parfums de fruits à juste maturité enthousiasment à coup sûr. En bouche, le mariage de la délicatesse et de la densité témoigne d'un très grand vin, réalisé par l'un des meilleurs domaines familiaux d'Alsace.

« **Grand H** » 2020,
Domaine Albert Mann, 75 €.



HEUREUX

L'élaboration de ce vin commence par la sélection de parcelles identifiées. Il est délicat, juteux, avec des notes de groseille et de framboise. Les tannins sont souples.

« **Terroir B** » 2019,
Domaine Kirrenbourg, Alsace, 45 €.



DROIT

Une coopérative de référence, en Alsace et au-delà. Le nez de ce vin est complexe, avec des épices présentes. Il est très agréable en bouche et offre une finale tout en équilibre.

« **Lieu-dit Kugelberg de Rorschwihr** »,
Cave de Ribeauvillé, 27,50 €.



HÉDONISTE

Des tannins souples, des fruits rouges croquants... ce vin invite au plaisir et mérite bien son nom.

« **L'Étreinte sauvage** » 2018,
Jean Huttard, 20 €.



TERRE PROMISE

Pour les vins blancs, la Loire fait figure d'eldorado. Le climat et le terroir se prêtent parfaitement à la production de nectars avec une véritable identité. À la clé, de belles surprises.

VINS BLANCS DE LOIRE



GOURMAND

Poire, ananas... d'emblée, le nez se veut gourmand. En bouche, il poursuit son chemin avec une jolie souplesse et une finale ample et épicée.

Château de Saint Louans 2020, chinon, 25 €.



ESSENTIEL

Voici l'une des étoiles montantes de la Loire. Ce vin a de multiples qualités : il est tranchant, floral, complexe, fruité. Il interpelle avec sa belle longueur sur la finale.

« Ronceray » 2020, anjou, Domaine Belargus, 35 €.



CISELÉ

Une très jolie appellation qui possède une multitude de terroirs. Cette cuvée parcelaire est issue de sauvignon planté sur un sol de silex, avec des agrumes, de la tension et de la longueur.

« Les Ruchons » 2015, sancerre, Famille Bourgeois, 46 €.



ALTIER

Un vin discret au départ, 100 % sauvignon, qui délivre ensuite au nez des parfums citronnés. En milieu de bouche, la fraîcheur domine, pour une finale droite et précise.

« L'Ambassadeur du Roy » 2017, Domaine Les Souterrains, château de Selles-sur-Cher, touraine, 35 €.



TRANCHANT

Ce 100 % chenin révèle toutes les caractéristiques d'un grand cépage blanc. On y retrouve, au nez et en bouche, des fleurs blanches, du miel et une finale tranchante et pure à souhait.

« La Création » 2018, anjou, Château de Suronde, 34 €.



DENSE

Cette belle propriété sait sublimer le sauvignon. Les rendements sont faibles pour n'extraire que le meilleur du raisin. De la hauteur, du caractère et une finale longue et persistante.

« Haute Densité » 2019, pouilly-fumé, Château de Tracy, 44 €.



CHAMP LIBRE

Terre viticole unique en France, le Languedoc-Roussillon offre la possibilité d'intégrer dans les cuvées une multitude de cépages, permettant ainsi aux viticulteurs d'exprimer leur créativité.

LANGUEDOC-ROUSSILLON BLANC



MAJESTUEUX

Ce languedoc-roussillon provient d'une vigne cultivée en biodynamie. Il se veut magistral, avec du corps et de la noblesse. Il impressionne par sa personnalité, avec une finale sur la salinité.

« Aigle Royal » 2020, limoux, Gérard Bertrand, 59 €.



SINGULIER

Un vin de France résolument hors norme qui séduit par ses notes citronnées, sa tension et sa douceur sur la finale.

« Diva Blanche » 2021, vin de France, Terre des Dames, 21,50 €.



INTENSE

Ce vin est un assemblage de trois cépages : roussanne, rolle et viognier. L'objectif du propriétaire, François Lurton, est de lui apporter de la fraîcheur. Et c'est réussi, avec une finale tendue.

Domaine de Nizas 2021, languedoc, 20 €.



PERCHÉ

Les ceps semblent s'accrocher au sol schisteux pour ne pas dévaler la pente...

Remarquable, ce vin est sur les arômes de fruits blancs avec une finale présentant une légère pointe iodée.

« Altitude 231 Mètres, Col de Mollo » 2021, collioure, Jonquères d'Oriola Vignobles, 19 €.



AMPLE

Ce vin plein d'énergie est un 100 % chardonnay : un cépage qui se plaît bien sur cette appellation. Des parfums toastés se dessinent après l'ouverture pour lui offrir de l'ampleur en bouche sur la finale.

Château Martinolles, 2021, limoux vieilles vignes, 12,15 €.



DOSÉ

Au cœur de l'appellation pic-saint-loup, le Domaine de l'Hortus est une référence. Ce vin, produit à partir des meilleures parcelles, révèle un bon équilibre entre l'acidité et la maturité.

« Val de Montferrand » grande cuvée 2021, Domaine de l'Hortus, 26 €.



Hôtel & Lodge & Meetings & Awards

4^e ÉDITION LE 6 JUIN 2023

LE RENDEZ-VOUS INTERNATIONAL
DES PROFESSIONNELS
DE L'HÔTELLERIE HAUT DE GAMME
AU PAVILLON CAMBON CAPUCINES - PARIS



DEVENEZ EXPOSANT
en scannant ce qr code



UN ÉVÉNEMENT

Hôtel & Lodge

RESTO *décore*

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



FRIEDMANN & VERSACE

« LA DIMENSION NARRATIVE EST AU CŒUR DE NOTRE RÉFLEXION »

Virginie Friedmann et Delphine Versace écrivent à quatre mains des scénarios décoratifs nourris d'inspirations éclectiques. Résultat, des adresses hautes en couleur à la personnalité bien trempée, pour une expérience holistique et immersive. La preuve en images.

SAVOIR-FAIRE

Plutôt que de projets d'architecture, vous préférez parler de lieux d'art de vivre... Comment cette perception influence-t-elle votre travail ?

Nous étudions les volumes mais aussi l'histoire des lieux, ce qui nous permet d'ancrer nos idées dans un contexte plus transversal. Nous sommes très attachées à cette vision commune grâce à laquelle nous prenons de la hauteur et travaillons à la cohérence de nos projets. La direction artistique se fait donc à deux, même si l'une (*Delphine, NdlR*) va plus naturellement prendre en charge la partie agencement et l'autre (*Virginie, NdlR*), la partie storytelling.

Comment parvenez-vous à créer des espaces à forte personnalité tout en séduisant le plus grand nombre ?

La dimension narrative et l'agencement des espaces sont au cœur de notre

réflexion. Nous travaillons sur la cohérence du projet avec comme objectif que le client se sente bien. Si nous attachons une importance particulière au choix des matériaux, des tissus, du dessin des mobiliers, les univers que nous créons sont avant tout libres et décomplexés.

Quel est votre signe distinctif ?

Peut-être notre volonté de faire dialoguer plusieurs influences et époques dans un même lieu, d'apporter de la poésie dans nos projets et de créer des lieux habités, vivants, qui racontent une histoire... Cela se matérialise par des associations parfois inattendues de savoir-faire traditionnels et de références contemporaines, de meubles d'époque et de mobilier dessiné sur mesure, de matières brutes et nobles... Enfin, de manière générale, l'artisanat a une place importante dans nos projets.

Où puisez-vous vos sources d'inspiration ?

Elles sont multiples et transversales. Elles peuvent aussi bien provenir du travail de grands noms du design tels que Gio Ponti ou Carlo Scarpa, de la mode, de l'Histoire, de l'artisanat, de l'art, du cinéma, et même de nos voyages ou de nos rencontres. Nous pensons, notamment pour les projets les plus haut de gamme, qu'il est primordial de renforcer le *storytelling* en ne s'appuyant pas exclusivement sur l'aspect architectural. Au-delà de l'assiette, les restaurants proposent aujourd'hui une expérience globale, et notre approche permet de créer des univers immersifs qui s'y prêtent particulièrement.

Avez-vous pour habitude de travailler en collaboration avec des chefs ?

Comment cela se concrétise-t-il dans l'aménagement et la décoration de vos restaurants ?

Chaque chef a un univers qui lui est propre et que nous essayons de retranscrire à travers nos scénarios décoratifs pour créer du lien entre la cuisine et la salle. Cela valorise leur créativité et renforce la lisibilité des plats. Par exemple, pour Orgueil, dont le parti pris est de cuisiner des produits de proximité, nous avons mis l'accent sur l'artisanat local.

Vous avez signé deux adresses pour le GruppoMimo, à Levallois-Perret et à Asnières, dans les Hauts-de-Seine,

PORTEUSES D'HISTOIRES

Après une carrière comme scénographe dans l'art contemporain pour la première et consultante en image auprès de maisons de luxe pour la seconde, Delphine Versace et Virginie Friedmann se tournent vers la décoration intérieure.

Rapidement, leur vision transversale et érudite, nourrie par des intérêts aussi divers que l'art, la mode ou la littérature, ainsi que leur sens aigu des associations de matières, de couleurs et d'époques, séduit un public éclectique de particuliers et de professionnels. Leur signe distinctif ? « Une démarche narrative permettant de créer des lieux de caractère habités par une âme singulière. »



*« CHAQUE CHEF A UN
UNIVERS QUI LUI EST PROPRE
ET QUE NOUS ESSAYONS
DE RETRANSCRIRE. »*



Le Studio Friedmann & Versace signe les décors des restaurants italiens GruppoMimo, conçus comme « de véritables lieux de rendez-vous, qui évoquent la douceur de vivre ».

« AU-DELÀ DE L'ASSIETTE, LES RESTAURANTS PROPOSENT AUJOURD'HUI UNE EXPÉRIENCE GLOBALE ET NOTRE APPROCHE PERMET DE CRÉER DES UNIVERS IMMERSIFS QUI S'Y PRÉTENT PARTICULIÈREMENT. »

ainsi que deux pour Bambini, à Paris et à Megève... Comment réussissez-vous à créer une identité ou un ADN communs tout en préservant la singularité de chaque adresse ?

Pour Bambini, l'emplacement géographique a eu un impact important sur la décoration. Le restaurant parisien fait référence aux jardins, ce qui se retrouve en filigrane dans les espaces avec des fresques, des tissus et des éléments picturaux figuratifs, tandis qu'à Megève, il prend des allures de chalet familial, façon Tyrol italien traditionnel

modernisé, coloré et folk. Cependant, dans les deux projets, on retrouve des pièces emblématiques telles que les chaises Bambini ou les grands luminaires en rotin. Pour les adresses du GruppoMimo, le fil rouge est à chaque fois une nouvelle interprétation de la demeure d'un esthète et dandy italien imaginaire, dans laquelle la convivialité et le plaisir de recevoir sont les maîtres mots. L'atmosphère générale se traduit par une ambiance typique des intérieurs transalpins, à la fois élégante et décontractée.

Vous dévoilerez en avril prochain la rénovation d'une adresse mythique, La Pérouse à Nice. Comment avez-vous abordé ce nouveau défi, et pouvez-vous nous en dévoiler les grandes lignes ?

Nous avons imaginé une maison de vacances dans laquelle la mer, par sa proximité, est la protagoniste de la réflexion décorative. On la retrouvera à travers des motifs, mais également des matériaux et des savoir-faire emblématiques de la région, comme la céramique. 🍷



Sol en opus de marbre, banquette en bois laqué brillant, comptoir en marbre Levanto et luminaires en verre de Murano : au GruppoMimo d'Asnières, le duo rend un vibrant hommage à l'élégance et à la décontraction du style italien...



Le plafond du restaurant Orgueil, sublimé par une fresque ornementale de l'illustratrice Elsa Blondeaux, livre une représentation décalée de l'orgueil sous la forme d'un bestiaire imaginaire, dans un décor chaleureux.



La carte d'Orgueil s'adresse à tous les palais et toutes les bourses avec un bistrot et un *speakeasy* gastro. Aux fourneaux, le chef et entrepreneur Eloi Spinnler.

ELOI SPINLER :
« NOUS AVONS TOUT DE SUITE ACCROCHÉ AVEC LEUR UNIVERS »

« Nous avons rencontré le studio Friedmann & Versace grâce à un cabinet de chasseurs d'architectes, après avoir essuyé plusieurs échecs. Le feeling a été immédiat ! Avec Orgueil, nous souhaitions proposer une cuisine de chef dans un cadre unique et décomplexé, à l'image des restaurants concepts. Delphine et Virginie ont su nous proposer un vrai storytelling tout en respectant une forme de réalisme dans le budget. La décoration est à l'image de notre cuisine, simple mais surprenante par ses associations, à l'image du miroir sans tain qui sépare le bistro du *speakeasy* gastro ouvert sur la cuisine. »

SAGA

LA MAISON KAMMERZELL

Ce haut lieu de la choucroute, au pied de la cathédrale de Strasbourg, promet une cuisine de tradition dans un lieu de légende, avec façade en bois sculpté, fresques murales, escaliers à vis et, depuis peu, une extension à l'esprit néo-brasserie.

HISTORIQUE

W

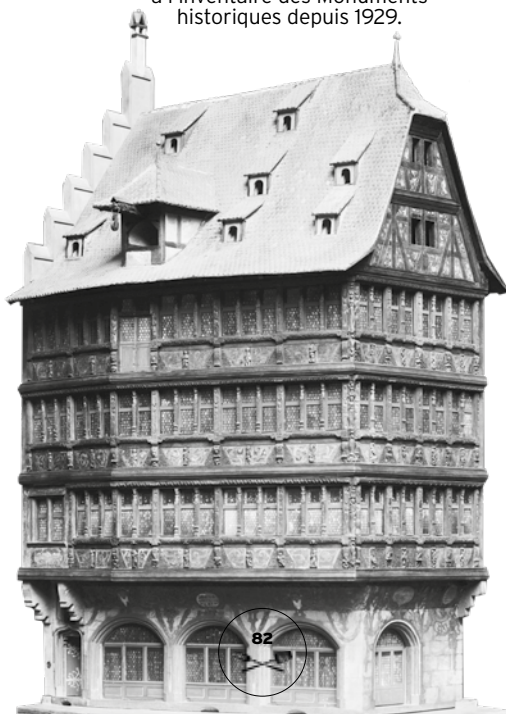
inston Churchill, Brigitte Bardot, Jacques Chirac, Gérard Depardieu ou encore le pape Jean-Paul II : stars comme grands de ce monde se sont un jour attablés à la Maison Kammerzell. Du livre d'or aux portraits qui s'étagent sur les murs, les compliments se répètent et ne se ressemblent pas. En 2004, Jacques Higelin poétise : « *Salut en sol ailé à votre bon et beau savoir à vivre, nourrir et recevoir.* » Cette même année, Albert de Monaco vient à Strasbourg pour l'admission de la délégation monégasque au Conseil de l'Europe; fêtant l'événement dans la mythique brasserie, il la célèbre en inventant un dicton : « *Lorsque la gastronomie appelle, il n'y a qu'une adresse, Kammerzell.* » Michel Platini, lui, va droit au but en 2019 : « *Pour un super moment ! Merci.* » Qu'en a dit la femme du président ukrainien, Olena Zelenska, reçue ici récemment par la présidente de la Commission européenne, Ursula von der Leyen ? Secret-défense. Quoi qu'il en soit, ce patrimoine historique autant que gastronomique fait tourner les têtes.

À contre-courant des tendances

Dès sa façade en bois sculpté, une ribambelle de personnages s'invitent dans le décor. Bienvenue dans la doyenne des bâtisses strasbourgeoises, la plus belle maison de la capitale alsacienne depuis des siècles. Sa construction remonterait à 1427, même si un linteau en grès au rez-de-chaussée mentionne la date de 1467.

D'un marchand à l'autre, un riche négociant de fromages, Martin Braun, l'acquiert un siècle plus tard. Pour faire étalage de sa prospérité, il édifie trois étages remarquables, dont les pans et les trumeaux témoignent de la Renaissance rhénane. Nous sommes en 1589 et la maison se distingue déjà. Alors que la mode est à la sobriété sur les façades bourgeoises, la richesse décorative est de mise. Les scènes figuratives – guère prisées par la Réforme – se multiplient : déclinaisons de la Bible, de l'Antiquité gréco-romaine ou encore

Volontiers qualifiée de « petite sœur » de la cathédrale en grès rose, la Maison Kammerzell est inscrite à l'inventaire des Monuments historiques depuis 1929.



du Moyen Âge, tels les cinq sens, les vertus théologiques, les signes du zodiaque... Autre originalité : une triple galerie ajourée de 75 fenêtres qui démultiplient d'opulents vitraux faisant miroiter, à la louche, près de 30 000 culs de bouteilles ! À l'intérieur, une ornementation inégalée est également au menu. Vers 1905, Léo Schnug anime les lieux avec de magnifiques fresques murales, déployant des allégories mythologiques jusque dans le caveau voûté ou dans le salon-cathédrale ; si cet artiste génial est méconnu, son univers fantasmagorique donne pourtant ses lettres de noblesse au château du Haut-Koenigsbourg.

Un patrimoine classé

Au XIX^e siècle, un épicier, Philippe-François Kammerzell, acquiert la bâtisse. Dernier propriétaire privé, se doutait-il que son nom allait passer à la postérité ? Depuis 1879, c'est la Fondation de l'Œuvre Notre-Dame qui en détient les clés. Après l'avoir achetée lors d'une vente aux enchères publiques, elle la loue à des commerçants et artisans, puis à une association de vignerons. C'est dans les années 1930, suite à d'importants travaux, que les lieux se transforment en restaurant. Arrive l'après-guerre et un professionnel, pas des moindres, reprend les fourneaux en 1947 : Bernard Hollinger. Trois ans plus tard, il obtient une étoile au Michelin, auréolée de trois couverts pour saluer le décor. Son maître d'hôtel, Paul Scholesser, prend le relais à partir de 1970 et perpétue cette excellence jusqu'en 1987.



Au rez-de-chaussée de sa partie la plus récente, une nouvelle extension met au goût du jour l'esprit brasserie de la Maison Kammerzell avec, au mur, les portraits et dédicaces de ses illustres clients.



Jusqu'à 130 personnes font tourner le plus grand restaurant de l'est de la France, divisé en salles et salons intimistes. Un défi pour le service !

La choucroute aux 3 poissons

Avec le chef Guy-Pierre Baumann (décédé l'an dernier), une nouvelle ère commence. Inventée en 1970, sa choucroute aux 3 poissons régale dans ses brasseries parisiennes : l'ancien maire de Strasbourg, Pierre Pflimlin, et l'artiste Germain Muller parient sur sa recette et viennent le déloger de la capitale. Dans un premier temps, leur proposition le fait s'esclaffer : « *Racheter la Maison Kammerzell ? Et pourquoi pas la cathédrale !* » Puis le cuisinier et restaurateur cède volontiers à ce défi alléchant. Au fonds de commerce historique, il adjoint la maison voisine du XVI^e, casse les murs entre les deux bâtiments, fait cohabiter espaces intimistes et salles de banquet, relocalise des cuisines

au deuxième étage... La renommée de la « Kamm' » s'étend hors de France. Pourtant, populariser son plat signature a été une gageure. Avant d'être conquis par l'hérétique, les locaux promettaient de le brûler en place Kléber, parmi d'autres menaces de mort... Peine perdue !

Une Grande Brasserie de l'Est

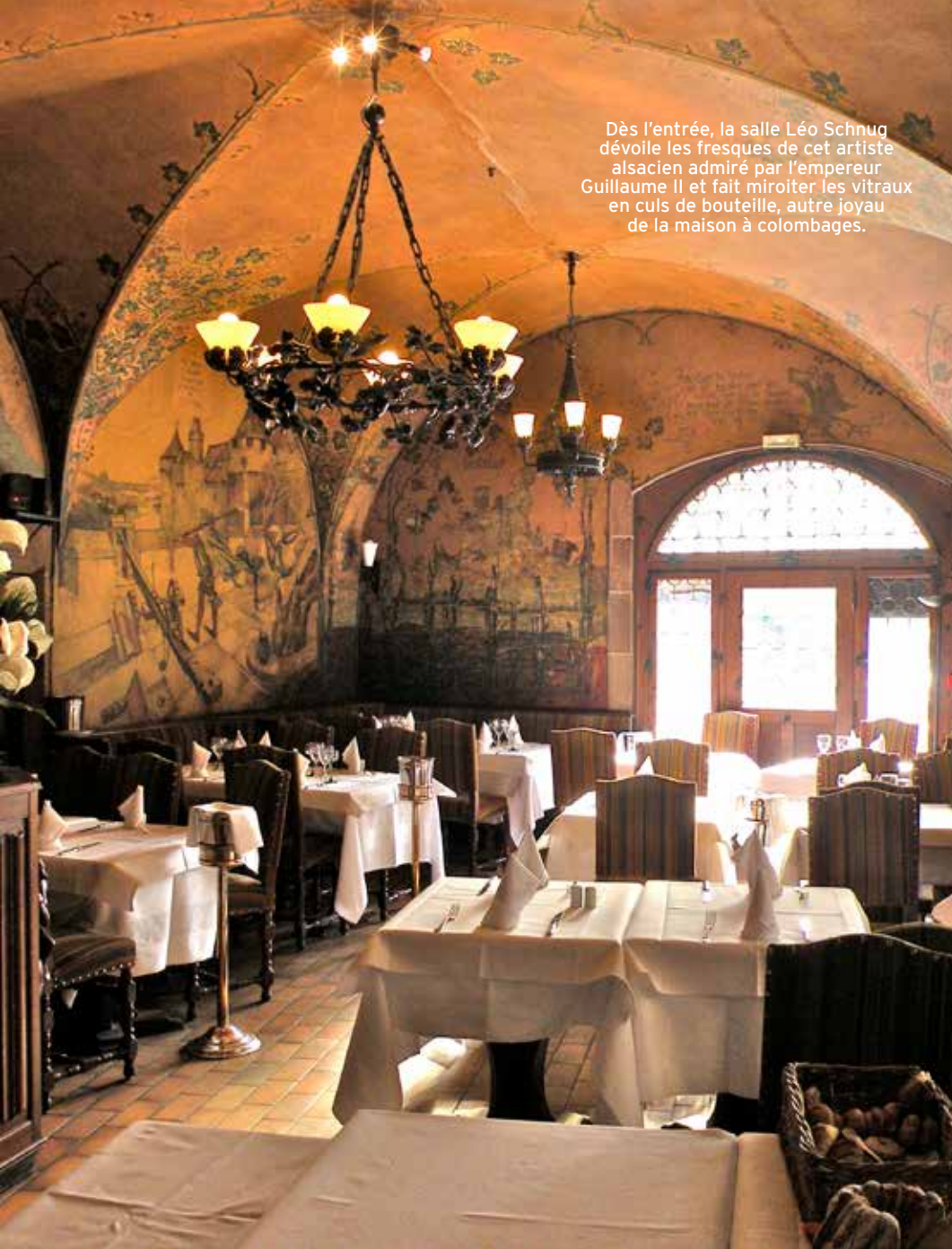
Aujourd'hui dans le giron de Jean-Noël Dron sous la bannière Les Grandes Brasseries de l'Est, l'institution s'est imposée comme une pierre angulaire du patrimoine strasbourgeois et mondial. À côté du sandre en matelote ou du foie gras, ses choucroutes légères séduisent habitués comme convives de passage. D'un escalier à vis à l'autre, les serveurs gardent la cadence, pendant que les nouvelles recrues s'égarerent entre les dix



POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

Depuis 1999 à la tête d'une brigade de 25 personnes, **Hubert Lépine** est le chef devant et derrière les 700 à 1000 couverts par jour - et plus lors du marché de Noël. « *Ma cuisine ? Du sérieux et de la rigueur pour adapter la tradition au goût du jour. Parmi nos six choucroutes, celle aux 3 poissons résulte de cette exigence expérimentale. Le flétan met en bouche; le saumon hausse le goût; enfin le haddock, le plus noble des poissons fumés, convoque le lard avec moelleux. Exclusif, le chou est cuit dans une tisane d'épices. Inspirée d'un beurre blanc, la sauce complète le tout d'une petite acidité soyeuse.* »





Dès l'entrée, la salle Léo Schnug dévoile les fresques de cet artiste alsacien admiré par l'empereur Guillaume II et fait miroiter les vitraux en culs de bouteille, autre joyau de la maison à colombages.



L'AVIS DE L'ARCHI

Spécialisé dans la rénovation de brasseries, le duo parisien de Dorénavant Studio a signé l'architecture intérieure du nouveau salon d'accueil, pour boire un café, un thé ou un apéro en attendant sa table. Un projet décrypté par l'un des deux architectes-décorateurs et associés, **Olivier Lopez**.

Votre œil sur l'esprit des lieux ?

Une âme qui n'a pas bougé, quasiment sacrée sinon sacralisée, qui légitime sa place dans le livre de Patricia Schultz, *Les 1000 lieux qu'il faut avoir vus dans sa vie* (éditions Flammarion, Ndlr).

L'enjeu de cette extension ?

Parce que les gens patientaient devant un comptoir peu hospitalier en cas d'affluence au restaurant, Jean-Noël Dron a profité d'une boutique en vente, contiguë à la maison qu'avait rachetée Guy-Pierre Bauman. Dans un esprit néo-bistrot, ce bel espace reçoit dorénavant les clients du restaurant selon le standing de la maison.

Du matin au soir, la Kammerzell gagne aussi en visibilité grâce à des arches vitrées sur la rue des Hallebardes.

Votre recette déco ?

Néo-traditionnelle, *made in France*. Le cadre joue sur l'authenticité en estompant la rusticité : boiseries en frêne teinté, grappes peintes sur les voûtes, mosaïque inspirée des feuilles de vigne, lettrage et blasons à la feuille d'or et d'argent sur les vitres...

Mobilier et accessoires actualisent un côté bistrot : tables serties de laiton, banquettes rectilignes, lampes de table en métal plissé et luminaires à tableaux côté galerie de célébrités.

Inventée en 1970, la choucroute aux 3 poissons reste le plat emblématique de la Kamm'. Maintes fois copiée, jamais égalée, la recette a évolué. Ainsi, les moules ont disparu.



salons. C'est le charme d'une « *maison qui se vit* », se régale son directeur, Luc Zingle. Et un labyrinthe idéal quand la confidentialité est requise : « *La maison est grande* », élude-t-il alors, sourire en coin. En effet, en comptant sa récente extension, 450 personnes peuvent s'attabler dans l'établissement. Et que dire de la terrasse, dont les 250 places renouvellent la perspective sur la cathédrale d'avril à octobre ? « *La plus belle du monde, c'est ici* », selon l'auteur-compositeur et pianiste André Manoukian, sur la note « *choucroute for ever* »! 🍷

À la carte, comptez 50 €; choucroute aux 3 poissons, 27,90 € (offre « une achetée, une offerte », dans la limite de 4 choucroutes gratuites par table, jusqu'au 30 avril 2023). 16 place de la Cathédrale, Strasbourg (maison-kammerzell.com).

LE ROUGE EST MIS



PANTONE® 18-1750 « VIVA MAGENTA! »

C'est « *un coup de poing dans un gant de velours* », décrit Leatrice Eiseman, directrice exécutive du Pantone Color Institute. Lumineuse, optimiste, cette teinte de rouge-rose intense a été déclarée « Couleur 2023 » par Pantone®. La marque américaine, référence internationale des nuanciers colorimétriques, est plébiscitée dans la mode, la décoration, le graphisme... Ses proclamations font date, montrant la voie aux tendances pour plusieurs saisons. Préparez-vous à vibrer !



CAMAÏEU

Un triple liseré rouge sumac se déploie en dégradé sur cette pièce de vaisselle simple mais efficace, qui reprend les couleurs chaudes d'une ville de Catalogne. Assiette plate « Vic », Ø26,5 cm, 18 € le lot de 6, **Alinéa**



ARTISTIQUE

Hommages à Alexander Calder, ces porcelaines de Limoges traduisent le travail sur le volume de ce génie américain du XX^e siècle. Assiette en édition limitée à 3 000 exemplaires, collection « Calder », Ø26 cm, 650 € le coffret de 6, **Bernardaud**



ÉQUESTRE

« *Une sorte de cheval-limousine à la Tex Avery, au dos démesuré pouvant supporter plusieurs cavaliers* », décrit l'artiste Gianpaolo Pagni qui signe ce service d'une originalité folle. Assiette à dessert n° 6, collection « Hippomobile », Ø21 cm, 126 €, **Hermès**



À LISERÉ

De quoi mettre une franche touche de couleur sur la table grâce à ces aplats aubergine rehaussés d'un filet doré. Assiette en porcelaine à rebords (H1,8 cm), collection « Bérénice », Ø26,2 cm, 41,94 € le lot de 6, **Maisons du Monde**



GÉOMÉTRIQUE

Reprenant le design si emblématique de Missoni, cette assiette en porcelaine multicolore fera, c'est certain, beaucoup d'effet auprès des convives! Assiette de présentation « Zig Zag Jarris » (coloris 156), Ø32 cm, 205 €, **Missoni Home**

En *total look* ou par touches picturales, ces assiettes se parent d'un flamboyant magenta, rendant furieusement pertinente l'expression « art de la table »...

VAISSELLE



PIMENTÉE

En grès teinté dans la masse, ce modèle chatoyant rend hommage à la « cuisine du monde » et aux marchés aux épices des quatre coins du globe. Assiette plate rouge piment, collection « Mondo », Ø26 cm, 64 € le set de 4, **Degrenne**



FLEURIE

Généreuse par son format et son décor foisonnant peint par Isabelle de Borchgrave, cette pièce joyeuse en faïence fine annonce le printemps! Assiette gourmande, collection « Millefleurs », Ø27,4 cm, 196 € le coffret de 4, **Gien**



ITALIENNE

La luxueuse manufacture florentine sublime son histoire, débutée il y a près de trois siècles, avec ce décor narratif « aux coqs » finition or. Assiette à dîner « Oro Di Doccia », Ø26 cm, 228 € le lot de 2, **Ginori 1735**



SACRÉE

Cette création en porcelaine de Limoges déploie ses motifs floraux inspirés du lotus des Indes au fil d'arabesques stylisées. Une invitation au voyage! Assiette plate « Jaipur », Ø26 cm, 138 €, **Pinto**



FESTONNÉE

Baptisée du nom d'une danse polonaise très rythmée, cette collection fait cohabiter ses couleurs tranchées avec un filet d'or qui vient souligner les festons. Assiette plate à ailes, collection « Mazurka », Ø27 cm, 129 €, **Raynaud**



STRIÉE

Tout le savoir-faire d'une maison de porcelaine de Limoges centenaire dans ce décor aux lignes envoûtantes créé par l'artiste Stefany Bellamy en référence aux couleurs du ciel. Assiette à dîner, collection « Cape Cod », Ø27 cm, 70,50 €, **Robert Haviland & C. Parlon**



RESTO DÉCORE

Par Céline de Almeida

Arboré, le restaurant bistronomique de l'Hôtel Royal Madeleine, à Paris, est l'œuvre de l'architecte d'intérieur Marie-Paule Clout (agence Noir Nuance). Elle l'a conçu comme un écrin bucolique dans un esprit campagne chic.

BOTANIQUE
Tissu « Midsummer Floral » 100 % lin,
150 € le mètre, **Mindthegap** chez **Étoffe.com**

COMME CHEZ... "ARBORÉ" DE LA CHEFFE PAULINE SÉNÉ

Comme son nom l'indique, la nature sous toutes ses formes est à l'honneur dans cette oasis urbaine au cœur de Paris.

INSPIRATION DÉCO



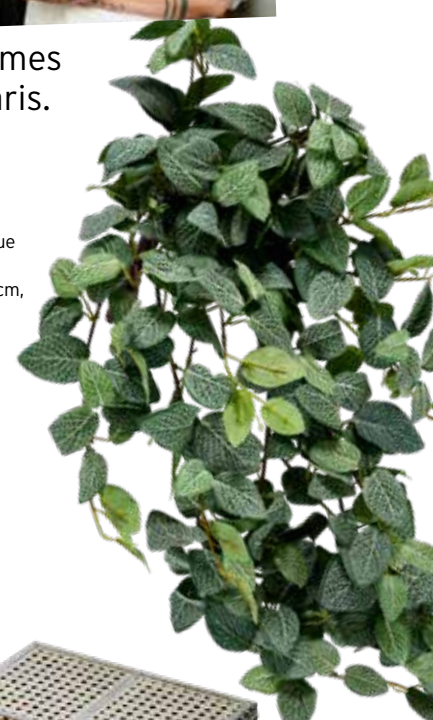
PIAF

Décoration murale « Volage » en céramique, *made in France* et écoresponsable, existe en 4 coloris, 29 €, **Monochromic** chez **Histoires françaises**



TIE & DYE

Plaid *wabi-sabi* « Vice versa » en lin, existe en 4 dimensions et 3 coloris, 135 x 200 cm, 595 €, **Maison de vacances**



IMITATION
Plante synthétique retombante « Fittonia », L 54 cm, 19,95 €, **Casa**

SAFRAN

Bougeoir « Neutral » en verre, 8 x 5 cm, 2,50 €, **Primark**



TOTEM

Lampe « Toshiro » en céramique, abat-jour en lin couleur coquille d'œuf, 3 coloris au choix, H 100 cm, 1188 €, **Kira**



VOYAGEUSES

Série de 3 boîtes « Mireille » en rotin canné, vendues seules ou en trio, 27 x 17 x 11 cm, 37 x 25 x 14 cm ou 47 x 30 x 17 cm, 39 €, 69 € et 99 €, **Debonqout**



GÉNÉREUX

Fauteuil « Fleur » en rotin et piétement métal, L 90 x P 54 x H 104 cm, 500 €, **Signature**

IKAT

Housse de coussin en polyester, existe également en noir, 40 x 40 cm, 4,49 €, **Ostaria**



SAUVAGE

Assiette plate « Zebrou » en céramique, 7,99 € ; bol à carreaux en grès, 6,99 € ; le tout, **Monoprix**



Arboré, Hôtel Royal Madeleine, 29 rue de l'Arcade, 75008 Paris (arborerestaurant.com)

RESTO TENTATIONS

Par le service commercial

DESIGN, QUALITÉ ET TECHNOLOGIE POUR LES PROS

Reconnue pour ses systèmes de protection solaire, la marque allemande **markilux** propose également diverses solutions d'ombrage (auvents, pergolas, stores de véranda...) dédiées aux professionnels. Un grand nombre de modèles et d'innombrables options de configuration permettent ainsi de concevoir un espace extérieur optimisé pour les restaurants, les hôtels, les domaines viticoles... Travaillant de concert avec ses clients pour développer la protection solaire parfaite (mais aussi contre le vent, la pluie), depuis la conception jusqu'à la pose de la dernière vis, chaque projet bénéficie d'un accompagnement personnalisé proposé par le « markilux team : project ». Une vraie valeur ajoutée! markilux-project.com/
markilux.fr@markilux.com



PILE POIL POUR LA SAISON!

Depuis plus de 40 ans déjà, la marque savoyarde **Les 2 Marmottes** nous accompagne tout au long de la journée avec ses infusions *made in France*... La nouveauté? Une infusion « Après-Ski », où la puissance boisée du thym, la note citronnée et la fraîcheur de l'eucalyptus viennent réchauffer le corps et aider à la détente après l'effort. Et en plus, on s'fait sa « BA » : pour chaque boîte Après-Ski achetée, 0,50 € sont versés à la fondation Enfance & Montagne. *Infusion Après-Ski Les 2 Marmottes, boîte de 30 sachets, 5,15 € en grandes et moyennes surfaces. les2marmottes.fr*

TRANCHEZ COMME UN CHEF!

Il y a tant de raisons d'aimer ce couteau fabriqué en Suisse en édition limitée par **Victorinox** : sa lame de 22 cm en Damasteel® robuste qui offre une coupe nette et précise; son fascinant motif Thor™ qui ressort sur l'acier résistant à la corrosion; et son manche ergonomique fabriqué en bois de noyer européen de haute qualité. Grâce à ce couteau à découper et à son incroyable polyvalence, la cuisine du quotidien est un plaisir. Chaque spécimen de cette série exclusive de 1884 pièces numérotées (un nombre symbolique qui rend hommage à l'année de création de Victorinox) est présenté dans sa boîte cadeau accompagné d'un certificat. À s'offrir d'urgence! « *Victorinox Swiss Modern Damast Limited Edition* », 649 €. victorinox.com



RESTO

s'équipe

LES MEILLEURS OUTILS, LES CONSEILS DE PROS POUR CONCILIER ART DE LA TABLE ET ART DE RECEVOIR.



STÉPHANE LAYANI

« À RUNGIS, NOUS AIMONS LES RESTAURATEURS! »

Créé en 1969 mais héritier de traditions remontant au XII^e siècle, le Marché international de Rungis, qui nourrit 20 millions de personnes chaque jour, innove pour mieux servir les restaurateurs. Passage en revue avec le président du plus grand marché de produits frais au monde.

MODE D'EMPLOI



D

Depuis 2012, Stéphane Layani dirige le Marché international de Rungis, situé dans la banlieue sud de Paris. Cet énarque y a mis en place le plan d'investissement « Rungis 2035 » et entrepris une modernisation des bâtiments. Depuis 2020, ces derniers accueillent entre autres les bureaux de la Rungis Académie, un *hub* regroupant 27 organismes de formation spécialisés dans les métiers de bouche – École Lenôtre, Ferrandi, etc. Homme gourmand, il aime découvrir de nouveaux restaurants et a cosigné, avec le critique gastronomique Gilles Pudlowski, l'ouvrage *Les Bonnes Tables*, paru en 2019 chez Michel Lafon.

Quelle place occupent les restaurateurs à Rungis ?

Nous sommes d'abord une centrale d'achats pour les commerçants des marchés et les détaillants traditionnels. Les restaurateurs, eux, représentent 15 % de notre chiffre d'affaires annuel de 10 milliards d'euros : ils sont 5 000 à posséder la carte acheteur de Rungis. La plupart se font toutefois livrer par des grossistes à service complet, comme Transgourmet, Métro, Les Vergers St Eustache...

Les plus grands chefs préfèrent venir sur place ?

Oui, car ils rencontrent ainsi directement des distributeurs d'exception. Nous sommes les seuls en *B to B* à disposer

d'une marée en propre. À Rungis, l'acheteur choisit sur pièce le produit au meilleur prix, la dorade plutôt que le cabillaud, par exemple.

Que conseillez-vous à un chef qui ouvre son établissement ?

De venir d'abord à Rungis avant de se mettre « entre les griffes » d'un courtier ou d'un livreur. La carte d'acheteur se fait très facilement en ligne, avec une pièce d'identité, un RIB et un extrait du registre de commerce. Notre service Rungis Accueil propose des *personal shoppers*, des guides pour découvrir un lieu immense... plus grand que Monaco.

Quelles sont les règles de ce monde d'initiés ?

La première : à Rungis, la parole vaut de l'or. C'est « tope là ». Et croyez-moi,

même s'il y a 13 000 salariés et près de 1 200 grossistes, les infos circulent. Le respect est essentiel, la fidélité aussi. La seconde, c'est de venir tôt : à partir de 2 heures pour la marée, 4 heures pour la viande et les fleurs. Rungis bat son plein autour de 6 heures ; après 8 h 30, les acheteurs sont moins nombreux.

250 hectares, des dizaines de pavillons : qu'y trouve-t-on ?

1 million de références ! Un supermarché en totalise 2 000. Sur 3 millions de denrées écoulées au total chaque année, il y a 1,4 million de tonnes de fruits et légumes. Rungis est spécialisé dans le frais, mais on s'y approvisionne aussi en produits préparés.

À l'heure du locavore, comment se positionne une centrale comme Rungis ?

Pour un restaurateur, la saisonnalité



LA CITÉ DE LA GASTRONOMIE... EN ATTENDANT 2027

Rungis a été choisi avec Lyon, Dijon et Tours pour abriter l'une des quatre Cités de la Gastronomie, suite à l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel et immatériel de l'Unesco. Le projet, relancé en 2021, a trouvé son lauréat : le groupe immobilier Altarea, à travers sa marque Pitch Immo. Au menu de ces 53 000 m², entre le marché international et le centre commercial Belle-Épine : expositions, centres de formation et, bien entendu, restauration. Stéphanie Daumin, sa présidente, fait le vœu d'une gastronomie responsable, goûteuse, économe en ressources, « vecteur d'amélioration de la santé et enjeu d'équité pour les couches populaires ». Mise en bouche dès 2024 avec le début des travaux de construction et l'arrivée de la ligne de métro 14.





*« AU BOUT DE DEUX JOURS ET DEMI,
ON DONNE LES INVENDUS AU POTAGER
DE MARIANNE, AUX ÉPICERIES
SOLIDAIRES, AU REFETTORIO,
AUX RESTOS DU CŒUR... »*

Rungis, qui occupe 230 hectares
- « plus que Monaco », aime
à dire Stéphane Layani - vit
dès les premières heures du jour.



est importante, mais aussi la régularité. Le « tout en direct » n'est pas possible. En fait, un marché de gros est un outil de proximité. Au sein de notre Carreau des Producteurs, 50 sont d'Île-de-France. On écoule à Rungis 60 % de la production francilienne, soit 13 000 tonnes. Mais par ailleurs, un train des primeurs quitte chaque jour Perpignan à 17 heures pour nous fournir.

Que pourra acheter un chef en dehors de l'alimentation ?

Tous les accessoires de cuisine – des nappes, des casseroles, des

couteaux... – à La Corpo ou à La Bovida, par exemple. De la déco chez Sobo ou chez nos amis fleuristes comme Feuillazur. Rungis est le point d'entrée et d'expédition de 100 millions de tiges de fleurs fraîches, importantes sur les tables.

Est-ce que Rungis est à l'origine de tendances ?

Oui ! Nous avons relancé le citron caviar, la main de Bouddha, l'escargot de Bourgogne ou, depuis peu, la fraise de veau. En ce moment, les produits moins chers ont le vent en poupe. Mais honnêtement, en venant à Rungis

ou en regardant les prix au cours du jour, accessibles sur le site le Réseau des nouvelles des marchés (franceagrimer.fr), on se rend compte que les ingrédients de base pour manger correctement ne sont pas si coûteux... De plus, un grossiste peut consentir des remises importantes à son client. Quand on dit que la restauration va mal, j'ai du mal à y croire. Globalement, le secteur se porte bien.

Et les invendus ?

Il y en a peu. Au bout de deux jours et demi, on donne au Potager de Marianne, aux épiceries solidaires, au Refettorio, aux Restos du Cœur... Cela représente 1 200 tonnes de produits par an et 2,8 millions de repas.

À Rungis, on mange bien ?

Oui, et les restaurants sont ouverts à tous, aux pros comme au public. Il suffit d'acquitter le péage pour accéder à l'un de nos 20 établissements : À la Marée, ouvert 24 heures sur 24, L'Étoile, Chez Antoine, Au Veau qui tête, champion du monde de triperie, ou La Cantine du Troquet du chef Stéphane Bertignac. En juin, Nicolas Sale, l'ex-chef du Ritz, doublement étoilé, président des Disciples Escoffier, va ouvrir À la source, sa « cantine de partage » au sein du secteur des fruits et légumes. On s'en régale d'avance. 🍴

LES VERGERS ST EUSTACHE, UN DESTIN FAMILIAL

Alexia Foucher-Charraire,

la directrice des Vergers St Eustache, approvisionne en produits frais plus de 500 restaurateurs et tutoie la plupart des chefs étoilés. Flash-back : en 1947, son arrière-grand-père Maurice crée la maison Charraire, au cœur de Paris. En 2001, son père reprend Les Vergers St Eustache, primeur du quartier Montorgueil, fournisseur des fruiteries de palaces, qu'elle intègre en 2006. Les fruits et légumes des Vergers St Eustache sont sourcés de préférence auprès de petits producteurs français de qualité. « Nous sommes sourceurs et logisticiens, précise Alexia, l'un ne pouvant pas aller sans l'autre. »



À L'AIR LIBRE

LES NOUVELLES TENDANCES DE L'OUTDOOR

Du jardin au *rooftop* en passant par l'indispensable terrasse, l'air du temps est au végétal, à l'essentiel, au durable, à la transparence, aux matières naturelles incitant au lâcher-prise.

ATMOSPHÈRE



L'extérieur est la vitrine du restaurant, l'un des éléments essentiels pour attirer le client. Aujourd'hui, le consommateur veut respirer, s'alléger, se libérer. Des objets tout en transparence l'y invitent, comme la chaise « Louis Ghost » de Kartell, la plus vendue au monde. Le nom de son créateur, Philippe Starck, n'apparaît pas. Qui s'en soucie ? « Aujourd'hui », note Jérôme Armaroli, directeur général de Sifas, *le restaurateur ne s'équipe pas forcément en mobilier contract.* » Eliot Hyvert, responsable du secteur *B to B* chez Belveo, remarque la disparition des parasols sponsorisés. La jeune entreprise française a vendu les siens, avec système Easywind (anti-vent) breveté, jusqu'au Club Med

de Tignes. De l'air, encore : « *Les toiles acryliques Sunbrella® de Dickson sont micro-perforées pour laisser passer l'air : on n'étouffe pas* », note Eliot Hyvert. Chez markilux, marque allemande, les solutions d'ombrage (auvents, pergolas, stores de véranda...) se déclinent en d'innombrables modèles et configurations. Du sur-mesure, optimisé.

Restaurateur mais aussi décorateur
Variété des comportements, des attitudes, des moments : « *La gamme "Lapel" existe en bridge, chaise haute, chaise de bar, c'est une raison de son succès* », note Max Flageolet, directeur de Ligne Roset Contract. Et le rotin synthétique tressé continue à séduire, tout comme



Pour s'évader en pleine ville, le Perchoir Ménilmontant, le premier de Paris, cultive l'esprit lounge.

LE PERCHOIR, SACRÉ ROOFTOP

« *La règle d'or de l'emplacement, c'est fini!* » affirme Adrien Boissaye, directeur général du groupe Le Perchoir, sept établissements à Paris et en région parisienne. Le luxe, aujourd'hui, c'est de dominer la ville. Pour donner envie de grimper « là-haut » et de s'y attarder, la déco est pensée. Les banquettes n'ont pas de places délimitées pour soigner la convivialité, mais elles offrent des points de vue, et les grandes tables incitent au partage. Quant à la pergola rétractable, elle est fondamentale pour vivre quatre saisons en plein air.

À l'abri du cap Canaille, la terrasse de La Villa Madie surplombe l'anse de Corton. Un décor de rêve pour le chef Dimitri Droisneau, triplemémentoïlé.





Près de Venise, l'hôtel Adlon surplombe l'Adriatique. Ses stores KE sont équipés de capteurs de soleil et d'un anémomètre. La société a été créée non loin, en 1983.

les cordes et les raphias aux tons naturels. À leur côté, l'esprit *lounge* s'assume, spécialement dans les *rooftops*, avec des poufs, des coussins-tables voire des *day-beds* pour dînettes en tribu. Les tissus se déclinent en bouclette, en chiné, en grosses mailles. L'air du temps mélange les genres, la modularité du mobilier *outdoor* s'impose même à l'intérieur, avec une identité forte. Pour Jérôme Armaroli, « *derrière tout restaurateur il y a un décorateur qui réclame de vraies ambiances. C'est la fin du total look. On met en scène, on désassortit* ».

Le vert s'impose

Laurent Maugoust, qui a signé le 1932 Hôtel & Spa Cap d'Antibes MGallery, l'affirme : « *Fini le lifestyle, on cherche l'essentiel. L'extérieur, c'est le poumon d'un lieu. Il lui faut du végétal.* » On plante, au sens propre, le décor. On l'abrite du bruit – selon une étude de Saint-Gobain, il dissuaderait plus de la moitié (53 %) des consommateurs de revenir. Les chefs optent souvent pour une pergola – la moitié de la demande

mondiale de pergolas bioclimatiques est française. Le chef Christian Têtedoie vient de couvrir, au troisième étage de son établissement de Fourvière surplombant Lyon, 150 m² qui lui permettent de « *varier les expériences, en protégeant de la pluie, mais aussi du soleil* ». La cuisine extérieure prépare les légumes du potager urbain. « *Agrandir la surface d'exploitation, dans la journée et dans la saison, c'est notre vocation* », résume Jérôme Foucault, directeur général de KE France, spécialiste des stores *outdoor*. Pour les restaurateurs, une sécurisation du chiffre d'affaires ; pour les clients, une invitation à se poser pour contempler, voire se reconnecter à soi et à la nature en laissant se confondre dedans et dehors. Christophe Dufossé, l'étoilé du château de Beaulieu à Busnes, dans le Pas-de-Calais, le confirme : sa véranda sertie d'acier Corten®, avec toit végétalisé et double vitrage chauffant, fait partie d'un écosystème. Le pilier : le parc, les arbres centenaires, l'étang avec ses jets d'eau... « *Et la terrasse, l'antichambre du plaisir !* »



UN BEACH CLUB NEUTRE EN CARBONE

Panneaux solaires, eau réutilisée, nettoyage des fonds marins, implication des employés et des clients, mobilier en bois : **Baia Bella, à Beaulieu-sur-Mer**, tout juste labellisée Clef Verte, est aussi la première plage aménagée en France à être neutre en carbone (selon la société d'audit environnemental Allcot). Ses parasols Vlaemynck sont loués au département Fermob Contract (qui totalise 30 000 parasols et 60 000 housses à destination des plages de la Côte d'Azur). Leurs pieds sont en teck issu de plantations gérées de façon responsable.

TOUT FEU TOUT FLAMMES

Symbole absolu de convivialité et objet d'attraction indispensable autant chez les professionnels de l'hôtellerie-restauration que dans les jardins privés, le brasero sort du bois !

OUTDOOR



43 KG ET 70 CM DE DESIGN

Conçu par Christophe Ployé pour la marque française **Focus**, le bien nommé « Bubble » est un modèle d'innovation. Forme enveloppante, vasque démontable, roulettes fixées à l'arrière qui lui permettent d'être déplacé facilement, revêtement anticorrosion : il cumule les bons points. Et pour ne rien gâcher, ce brasero très contemporain a remporté le grand prix de la catégorie « *Gardening and Outdoor Living* » aux German Design Awards en 2022. Un vrai bel accessoire, parfait pour rehausser terrasses et jardins.



ORGANISÉ

Quelle bonne idée de la part de la marque pionnière des barbecues-planchas au feu de bois de doter ses modèles d'un rangement à bûches !
« Classic Storage Corten 85 », H103 cm, 96 kg, 1995 €, **Ofyr**



3 EN 1

Ingénieuse, cette nouveauté 2023 : elle fait aussi plancha XL (grâce à sa plaque de cuisson de 91 cm de diamètre) et barbecue, une fois équipée de la grille centrale ou du porte-brochettes.
« Nestor », en acier Corten®, H101 cm, 53 kg, 799 €, **Barbecueo**



100% FRANÇAIS

On fait le plein de peeps avec ce modèle design d'une jeune marque hexagonale prometteuse, créée en plein confinement. Ici en version basse, ce brasero polyvalent donne dans la bonne humeur !
« Sam », 12 coloris, H53 cm, 30 kg, 1200 €, **Aluvy**



COLORÉ

Son atout ? Une large cuve de 70 cm posée sur un socle solide et bien stable.
Ce brasero en métal peint couleur terracotta est idéal pour accueillir de grands feux de joie !
« Umlø », H43 cm, 25,46 kg, 389 €, **AM.PM**



BOMBÉ

Le moins qu'on puisse dire, c'est qu'il étonne ! La forme incurvée de ce brasero en acier émaillé avec pieds en aluminium est pensée pour optimiser la combustion. Bonus : sa poignée de transport.
« Fireglobe », H75 cm, 8 kg, 399,95 €, **Eva Solo chez madeindesign.com**





© DR

A

- Diego Alary**
diegoalary.com
- Alinéa**
alineaa.com
- Yannick Alléno**
yannick-alleno.com
- et Yasunari Okazaki, L'Abysse**
yannick-alleno.com
- Asko**
fr.asko.com
- Aluvy**
aluvy-design.com
- AM.PM**
laeredoute.fr
- Pierre Augé,**
La Maison de Petit Pierre
lamaisondepetitpierre.fr

B

- Baia Bella**
baiaabella.com
- Bambini**
bambini-restaurant.com
- Barbecook**
barbecook.com
- Belveo**
belveo.fr
- Bernardaud**
bernardaud.com
- Bestheim**
bestheim.com
- Elsa Blondeaux**
@elsablondaux
- Boulangier**
boulanger.com
- Brandt**
brandt.fr
- But**
but.fr

C

- Yves Camdeborde**
camdeborde.com
- Casa**
fr.casashops.com
- Cave de Ribeaupillé**
vins-ribeaupille.com
- Château Batailley**
batailley.com
- Château de Beaulieu**
lechateaudebeaulieu.fr
- Château Branaire-Ducru**
branaire.com
- Château Cantemerle**
cantemerle.com
- Château Figeac**
chateau-figeac.com
- Château Grand Corbin-Despaigne**
grand-corbin-despaigne.com
- Château La Gaffelière**
gaffeliere.com
- Château Martinolles**
martinolles.com
- Château de Saint Louans**
chateau-de-saint-louans.fr

Château de Suronde
chateaudesuronde.com

Château Zegaani
chateau-zegaani.com/fr

Clos Astélia
paulmas.com

Marie-Paule Clout
noirnuance.com

Cuisinart
cuisinart.fr

D

- Hélène Darroze**
helenedarroze.com
- Darty**
darty.com
- Debonqout**
debonqout-paris.com
- De Dietrich**
dedietrich-electromenager.fr
- Degrenne**
degrenne.fr
- Hugo Desnoyer**
@hugodesnoyerofficiel
- Dickson**
dickson-constant.com
- Domaine Albert Mann**
albertmann.com
- Domaine Belargus**
belargus.com
- Domaine Faiveley**
domaine-faiveley.com
- Domaine de l'Hortus**
domaine-hortus.fr
- Domaine Kirrenbourg**
domainekirrenbourg.fr
- Domaine Les Souterrains**
les-souterrains.fr
- Domaine de Nizas**
domaine-de-nizas.com
- Domaine Trapet**
domaine-trapet.fr
- Dorénavant Studio**
dorenavant.fr
- Olivier Durand**
olivierdurandmaraicher.fr

E-F

- École de Paris des métiers de la table**
epmt.fr
- Étoffe.com**
etoffe.com
- Famille Bourgeois**
famillebourgeois-sancerre.com
- Fermob Contract**
fermob-contract.com
- Angèle Ferreux-Maeght**
laquinguettedangele.com
- Focus**
focus-creation.com
- Frapin**
cognac-frapin.com
- Friedmann & Versace**
friedmann-versace.com

G-H

- Gaggenau**
gaggenau.com/fr/
- Gérard Bertrand**
gerard-bertrand.com
- Gien**
gien.com
- Ginori**
ginori735.com
- Grandes Brasseries de l'Est**
grandesbrasseries.fr
- GruppoMimo**
gruppomimo.com
- Vincent Guerlais**
vincentguerlais.com
- Hélène Darroze à Villa La Coste**
villalacoste.com
- Hélène Darroze at The Connaught**
the-connaught.co.uk
- Hermès**
hermes.com
- Histoires françaises**
histoiresfrancaises.com
- Hôtel Adlon**
hoteladlonjesolo.it

I-J-K

- Indesit**
indesit.fr
- Indie Mountain**
indiegroupp.fr/indiemountain
- Jean Huttard**
alsace-jean-huttard.fr
- Jöia**
joiahelenedarroze.com
- Jonquères d'Orliola Vignobles**
jonqueresdoriola.fr
- Kartell**
kartell.com
- KE**
keoutdoor-design.com/fr-fr
- Kira**
madeinkira.com
- KitchenAid**
kitchenaid.fr

L-M

- La Pérouse**
hotel-la-perouse.com
- La Villa Madie**
lavillamadie.com
- Le Gabriel, La Réserve Paris**
lareserve-paris.com
- Le Perchoir**
leperchoir.fr
- Les Toques françaises**
toquesfrancaises.net
- Ligne Roset Contract**
ligne-rosset-contract.com
- MadeinDesign.com**
madeinDesign.com
- Magimix**
magimix.fr

- Maison de vacances**
maisondevacances.com
- Maison Kammerzell**
maison-kammerzell.com
- Maison Pierre Oteiza**
pierreoteiza.com
- Maisons du Monde**
maisonsdumonde.com
- Marché international de Rungis**
rungisinternational.com
- markilux**
markilux.com/fr-fr/
- Marsan**
marsanhelenedarroze.com
- Laurent Maugoust**
laurentmaugoust.fr
- Alice Ménard**
@menardalicemaraichere
- Méo-Fichaux**
cafe-fichaux.fr / meo.fr
- Missoni Home**
missoni.com/fr/home-collection
- Monoprix**
monoprix.fr

O-P

- Ofy**
ofy.fr
- Orgueil**
hubrisgroupe.com
- Ostaria**
ostaria.fr
- Pantone**
pantone.com
- Pinto**
pintoparis.com
- Primark**
primark.com/fr

R-S

- Raynaud**
raynaud.fr
- Robert Haviland & C. Parlon**
roberthaviland-cparlon.com
- Sage Appliances**
sageappliances.com
- Scholtès**
scholtes.com
- Siemens**
siemens-home.bsh-group.com/fr/
- Sifas**
sifas.fr
- Sunbrella®**
global.sunbrella.com

T-V

- Terre des Dames**
terredesdames.com
- Christian Têtedoie**
tetedoie.com
- Vergers St Eustache**
v-st-eustache.com
- Vlaemynck**
vlaemynck.com

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
Nathalie Coulon
Juliette Portelli
Marie-Océane Hauth

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet,
Céline de Almeida, Aliette de Crozet,
Célyne Df Mazieres, Jean-Paul Frétillet,
Jean-Pascal Grosso, Agathe Jaffredo,
Mathilde Jarlier, Bénédicte Le Guérinel,
Laurence Gourel, Anne-Laure Murier,
Cécile Olivero, Laura Pertuy,
Louise Petitrenaud, Olivier Waché

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Céline de Quéréal

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 PARTENAIRES MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 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

BUSINESS DEVELOPER
Ellen Froissart
06 88 75 70 58
ellen@bleupetrol.com

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enquehard

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.

QUI SERA EN COUVERTURE DU NUMÉRO 3 DE RESTO ?



RÉPONSE EN KIOSQUE LE 25 MAI 2023



ABONNEZ-VOUS

RECEVEZ RESTO DIRECTEMENT DANS VOTRE BOÎTE AUX LETTRES OU SUR VOS ÉCRANS

En print ou numérique,
découvrez nos offres
d'abonnement
en **scannant ce QR code**



UNLEASH THE PWR OF YR TAP WTR*

***Libérez le pouvoir de votre eau locale!**

Avec la technologie d'activation AQTiV™ inspirée par la nature, BE WTR apporte une toute nouvelle expérience d'hydratation.

En un seul geste, profitez d'une eau meilleure, sublimée. Une eau filtrée, plate ou gazeuse, à la texture soyeuse. Une expérience sensorielle unique, votre eau locale n'a jamais été aussi fraîche!



..... TECHNOLOGIE
AQTiV

EAU
PLATE &
PÉTILLANTE



BE WTR™

www.bewtr.com

GENEVA | ZÜRICH | PARIS | STOCKHOLM | COPENHAGEN | HELSINKI | DUBAI | SINGAPORE

1%
FOR THE
PLANET

DESIGN
SUISSE

BE WTR est un système permettant de conditionner l'eau du robinet, ainsi filtrée, avec ou sans adjonction de gaz carbonique, au sein même de l'établissement.