



RESTO



PAROLES DE PASSIONNÉS : ILS SONT ÉLEVEURS D'ORMEAUX, FROMAGERS-AFFINEURS MOF...

C'EST DE SAISON : L'ARTICHAUT ET LA CERISE BURLAT RÉVÈLENT TOUT LEUR POTENTIEL

DÉCORATION : LES MISES EN SCÈNE DE JULIETTE RUBEL, LA MYTHIQUE COLOMBE D'OR...

Guy Savoy

La cuisine à l'âme

PREMIER CHEF À INTÉGRER L'ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS,
L'HOMME DE PASSIONS,
À LA TÊTE DU « MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE », SE LIVRE AVEC TOUTE SA GÉNÉROSITÉ.



35 NOUVEAUX RESTAURANTS

Megève, Annecy, Nice, Biarritz, Paris... à tous les prix

REPORTAGE

Le Constance Festival Culinaire, à l'île Maurice

VIGNOBLES

Rencontres avec Christian Seely (AXA Millésimes), Damien Leclerc (La Chablisienne)...



CARNET DE RECETTES

Un florilège de saveurs printanières avec :



DIEGO ALARY

FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY

LAURA ZAVAN



JULIE ANDRIEU

THÉO LIGNANI

MÉLANIE ET ARNAUD MATHEZ





CHÂTEAU
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC



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



PLAISIRS PARTAGÉS

Quelle est votre madeleine de Proust ? Cette sensation gustative qui vous transporte dans vos souvenirs d'enfance. Pour Guy Savoy, ce sont les châtaignes au lait que sa mère lui préparait. Le long rituel restait immuablement le même, gestes répétés avec amour et sensations de brûlure sur les doigts à l'épluchure. Enfin prêtes, les voilà servies ! Une première bouchée et immédiatement, le plaisir gourmand... Guy Savoy a d'ailleurs installé cette jolie formule à l'entrée de son restaurant : « *La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire* ». Elle se détache en néon rouge sur les murs de ce lieu à l'atmosphère unique, le terme étant loin d'être ici galvaudé. Vous pourrez le sentir à travers la grande interview qui lui est consacrée dans ce numéro, et j'espère que vous aurez le même bonheur à la lire que j'ai eu à la faire.

Guy Savoy, comme Paul Bocuse ou les frères Troisgros, ses mentors, est en train de marquer l'histoire. Il a déjà largement contribué à l'inscription du « repas gastronomique des Français » à l'Unesco en 2010, et voici qu'il fait entrer la cuisine à l'Académie des beaux-arts au terme d'une campagne ayant abouti à son élection le 13 novembre 2024. Une annonce très riche en émotions comme il l'explique en fin d'entretien. Son installation officielle au fauteuil V aura lieu dans plusieurs mois à l'Institut de France, le temps notamment que soient prêts son épée réalisée par Joaquin Jimenez, graveur général de la Monnaie de Paris, et son habit d'académicien par la créatrice de robes de mariée (Guy Savoy s'en amuse !) Laure de Sagazan. Nous serons bien sûr au rendez-vous.

Dans ce numéro 10, vous irez à la rencontre de bien d'autres passionnés racontés par les membres, forcément inspirés, de notre équipe rédactionnelle. Ce sont

notamment les artisans et producteurs, premiers maillons essentiels de cette vertueuse chaîne du goût, dans la rubrique « Métier » qui leur est dédiée. Rien ne vaut ce micro tendu à celles et ceux qui « bossent », comme dirait Guy Savoy, pour le bien de nos assiettes.

Ce sont aussi des recettes dans « C'est de saison ! » consacré à l'artichaut et à la cerise burlat, comme dans le bien-nommé « Carnet de recettes » où six experts de la question livrent leurs meilleures interprétations culinaires. Les vins et spiritueux sont quant à eux à l'honneur dans « RESTO boit » à travers un grand sujet sur La Chablisienne, une interview de Christian Seely, directeur général d'AXA Millésimes, ou encore notre sélection des plus belles caves coopératives.

En bonne devise de RESTO, l'épicurisme éclectique embrasse le domaine de l'art, du design et de l'architecture d'intérieur, Juliette Rubel nous confiant sa vision cinématographique des lieux de restauration, et Pablo Picasso ou Fernand Léger s'invitant dans le sujet « Mythe » consacré à La Colombe d'Or située à Saint-Paul-de-Vence. Ce numéro inaugure également une rubrique « RESTO aime » en début de magazine, laissant place à tous les vagabondages, actualités de chefs, coups de cœur, pauses gourmandes et autres nourritures intellectuelles à picorer.

Notre traditionnelle rubrique « RESTO ouvre » vous propose quant à elle 35 adresses testées à travers la France pour vous donner plus encore l'envie de découvrir de nouvelles tables, à tous les prix. Notre spécial Megève vous plongera en particulier dans les univers de Marc Veyrat, d'Amélie Darvas, d'Emmanuel Renaut et de Julien Gatillon.

En vous souhaitant une très bonne lecture et d'excellentes dégustations, nous vous donnons rendez-vous en mai prochain pour un spécial Italie. 🍷

PAPIER OU NUMÉRIQUE DÉCOUVREZ NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@RESTO



@magazine_resto



@RESTO



#resto_magazine



RESTO 10 MENU

MARS - AVRIL - MAI 2025



RESTO AIME

6 NOS COUPS DE CŒUR

RESTO OUVRE

14 35 NOUVEAUX RESTAURANTS TESTÉS PARTOUT EN FRANCE
FOCUS: MEGÈVE AU SOMMET

RESTO PARLE

30 GUY SAVOY
Le cœur en action
38 L'ENVIE DU BEAU
«Un restaurant Guy Savoy, c'est une atmosphère.»
40 MADELEINE DE PROUST
«La plus belle des récompenses, c'est la vie.»

RESTO CUISINE

44 MÉTIER
Portraits d'artisans du goût
48 C'EST DE SAISON!
L'artichaut, le fond et la forme
La cerise burlat, rouge baiser
52 CARNET DE RECETTES
Leurs assiettes aux saveurs du printemps

RESTO BOIT

62 UN TERROIR, UNE HISTOIRE
La Chablisienne, une institution viticole
66 MÉTIER
Christian Seely, DG d'AXA Millésimes
69 LE SAVIEZ-VOUS?
Le Tokay en son royaume
70 ON MANGE QUOI AVEC?
Château Larrivet Haut-Brion 2018
Cognac Hine, XO
74 SÉLECTION
Les plus belles caves coopératives
100 % chablis

RESTO DÉCORE

78 JULIETTE RUBEL
«Un lieu est une scène vivante»
82 MYTHE
La Colombe d'Or à Saint-Paul-de-Vence
84 INSPIRATION DÉCO
Comme chez.... «Adela» à Paris

RESTO DÉCRYPTE

88 ACTUALITÉ
L'influence française à l'épreuve du monde
92 REPORTAGE
Le Constance Festival Culinaire à l'île Maurice
96 TENTATIONS
Escapade à La Nouvelle-Orléans
Shopping: Déglon, Glatz®, Flexipan

VLAEMYNCK

LE GRAND NOM DU MOBILIER OUTDOOR PROFESSIONNEL



Mobilier : Collection **RIVAGE**
Parasol : Collection **KOTO**

Département CONTRACT : dédié à l'aménagement des espaces extérieurs professionnels.
Vlaemynck est une marque du groupe Fermob.



Retrouvez
nos showrooms sur
fermob-contract.com

RESTO AIME

Pages réalisées par **Marie-Émilie Fourneaux**

QUATRE-HEURES À PARIS

Un nouveau *tea time* vous plonge dans une bulle hors du temps: le bar-bibliothèque *so british* de l'hôtel Saint-James. La jeune cheffe pâtissière Coline Doussin y propose une farandole d'entremets, baba au grué et chocolat Madagascar 65% (ci-contre), ou pavlova aux agrumes frais et confits, dans une réinterprétation créative des grands classiques. Autre hôtel, au Burgundy, la nouvelle carte du goûter par Léandre Vivier, globe-trotter à ses heures, ne cesse de nous transporter. Entre autres évasions sucrées, la charlotte pamplemousse et confiture de pétales de rose (ci-dessous) évoque les contrastes d'Amman en Jordanie, et l'ananas rôti, citron vert et sorbet mezcal, le soleil de Tulum au Mexique...

L'hôtel Saint-James, 5 place du Chancelier Adenauer, 75116 Paris; le week-end, 65 €. (saint-james-paris.com)

Le Burgundy, 6-8 rue Duphot, 75001 Paris; du jeudi au dimanche, de 65 € à 80 €. (leburgundy.com)



L'AVENIR EN LIGNE DE MIRE

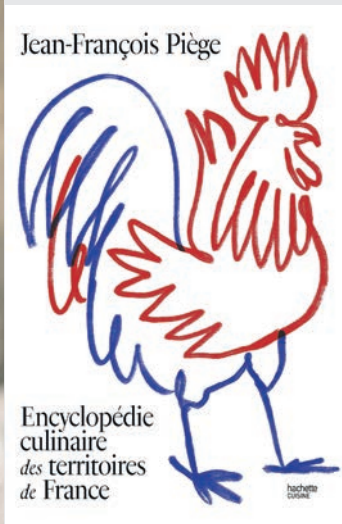
Elle ne cesse de faire émules! Nina Métayer, sacrée « meilleure pâtissière du monde » par l'Union internationale des boulangers et des pâtisseries en 2023, et par le comité du World's 50 Best Restaurants en 2024, est devenue marraine de la fondation Apprentis d'Auteuil. « *Enfant, je n'étais pas formatée pour l'école, confie-t-elle. Je bégayais, j'étais dyslexique, je n'avais pas confiance en moi et j'angoissais pour mon avenir. Le soutien de mentors et ma persévérance m'ont permis de me réaliser dans ce métier exigeant. Je souhaite aujourd'hui redonner aux jeunes ce que j'ai reçu et leur donner l'envie, l'audace et les ailes pour aller de l'avant!* » Pour ce faire, un concours a réuni six jeunes issus d'établissements des Apprentis d'Auteuil enseignant la cuisine et la pâtisserie. Et c'est Christine Doceul, 20 ans, qui a remporté une semaine de stage auprès de Nina, au sein des ateliers de sa Délicatiserie.

Apprentis d'Auteuil, 40 rue Jean de la Fontaine, 75016 Paris (apprentis-auteuil.org)

© DR. SÉBASTIEN DUBOIS-DIDCOCK

POUR LA BEAUTÉ DU RESTE

Fantaisiste aux pieds sur terre, Jean Covillault s'est lancé le pari (pas si) fou de proposer un dîner composé à 80% de produits exclus de la distribution. L'ex-candidat de *Top Chef* s'est associé avec Nous Anti-Gaspi, le réseau d'épicerie luttant contre le gaspillage alimentaire. Il y fait son marché à moindre coût, usant de sa créativité pour imaginer un menu à 22€, dans ce pop-up qui fermera le 30 mars. Adeptes des projets éphémères, Jean ne nous laissera pas longtemps en reste...
Des restes, 16 rue Pastourelle, 75003 Paris. Sur réservation.
(Instagram @jeancovillault)



LA CUISINE FRANÇAISE AU PLURIEL

Tarte à la gomme, lapin en barbouille, cacasse à cul nu, mais aussi filets de sole à la normande, pâtes au pistou et plats signatures de chefs emblématiques de l'Hexagone... Ce sont en tout 1800 recettes régionales, aux noms parfois drolatiques, réunies dans ce superbe panorama gastronomique signé Jean-François Piège. Une nouvelle aventure éditoriale pleine de sens pour le chef étoilé qui, dès 2015, instaurait un menu Tour de France des Territoires & Mijotés Modernes, dans son Grand Restaurant.

Jean-François Piège, L'Encyclopédie culinaire des territoires de France, Éditions Hachette Cuisine, 720 p., 80€.
(jeanfrancoispiegealamaison.com)

DES METS ET DES MOTS

Le festival éponyme, mêlant littérature et gastronomie, revient à la Cité internationale de la langue française - château de Villers-Cotterêts, parrainé cette année par Pierre Hermé, le célèbre pâtissier-chocolatier, et Marguerite Abouet, auteure des bandes dessinées *Aya de Youpogon*. Au programme, des démonstrations par la cheffe Anto Cocagne, des conférences «Mets, mots et vins» par Hervé Le Tellier, prix Goncourt 2020, et bien d'autres nourritures terrestres et intellectuelles.
Festival des Mets et des Mots, du 16 au 18 mai, à la Cité internationale de la langue française - château de Villers-Cotterêts (Aisne). Entrée libre, ateliers sur réservation. (festival-desmetsetdesmots.com)



© AGENCE DD, DR. JAMES BORT, PATRICK ROUGEREAU,
CHLOÉ VOLLMER-LO, PIERRE-OLIVIER DESCHAMPS

J'VEUX DU SOLEIL !

«Ce coffret est le fruit d'un coup de cœur, d'un coup de soleil à Chaniá en Crète. Une palette lumineuse et colorée qui unit l'art à la haute gourmandise.» Voilà comment le pâtissier-chocolatier MOF Arnaud Larher raconte la genèse de sa collaboration avec l'artiste crétoise Alexandra Manousakis. Elle signe le design de cet original coffret à garnir à l'envi de 20 macarons, qui se décline aussi dans une version Cocoa Palace à l'assortiment de rochers de Montmartre ou de sablés Sortilège diablement bons.

Coffret Sweet Palace, 20 macarons, 48€. (arnaudlarher.com)



L'ART ET LA MATIÈRE

À la tête du restaurant parisien Quelque part... Les Abysses, Florian Barbarot, chef cuisinier, et Pierre-Henry Lecompte, chef pâtissier, déclinent leur univers dans un nouvel écrin, imaginé avec les architectes des Ateliers AUAV, la pâtisserie Quelque part... La Matière: un brunch à l'étage, de délicates créations sucrées, des viennoiseries ultra-gourmandes et ces confitures mangue-passion-poivre du Penjab ou poire-earl grey-yuzu permettant de prolonger le plaisir chez soi. Confitures, 8,90€. 48 rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris. (lamatiere.quelquepart.net)



L'INDISPENSABLE TARTINABLE

Domaine Terra n'en finit pas de tirer vers le haut nos apéros! Récompensée par l'Épicerie d'Or 2024 pour sa très réussie Crème d'asperges des landes aux zestes de citron et piment d'Espelette, la conserverie haut de gamme, située en Nouvelle-Aquitaine à Bazas, a été fondée en 2018 par Eugénie et Julien Vanlerberghe. Elle vient d'allier son savoir-faire avec la Maison du Sauternes pour proposer cette nouvelle recette Patates douces de Gascogne au sauternes et yuzu des Landes. Un tel délice qu'on se passerait presque de pain pour la savourer! 7,50€ le pot de tartinable. (domaine-terra.com)



© LAURENT FAU, DR, STUDIO WAAZ, CORENTIN NICOLAU, LUCREZIA VOZZA

POUR LES GRANDS GOURMANDS AUSSI !

NOTRE SÉLECTION CHOCOLATS DE PÂQUES



EXOTIQUE

Le moelleux du confit de l'Œuf d'ananas, le croquant du riz soufflé de l'Œuf de roche... Yannick Alléno et Aurélien Rivoire convoquent avec brio l'imaginaire des terroirs du cacao. *Œufs imaginaires de La Forêt Équatoriale*, de 15 € à 80 €. (chocolat-allenorivoire.fr)



AQUATIQUE

Alain Ducasse propose un océan de gourmandise avec ce Requin aux surprises pralinées, sa bonbonnière Tortue ou sa tablette Homard à la recette inédite aux accents marins. *Pâques en Méditerranée*, de 13 € à 67 €. (lechocolat-alainducasse.com)



SCULPTURAL

C'est en clin d'œil au sculpteur François Pompon, originaire de Saulieu, que Lucile Vigilant du Relais Loiseau a créé Le Grand Duc et La Chouette, directement inspirés de son œuvre. *Pièces numérotées en édition limitée*, de 35 € à 45 €. (boutique-loiseau.com)



MIMÉTIQUE

Ce Pécan Dulcey fait partie des œufs Trompe-l'œil signés Christophe Michalak qui propose aussi cette année, en édition très limitée, un œuf Maxi Gourmand de 70 cm de haut. *Œufs Rocher et Trompe-l'œil*, 36 €. (christophemichalak.com)



DROLATIQUE

On les croirait échappés d'un conte pour enfants ! Ces moutons de chocolat, lait et noir, sortis de l'imaginaire débridé de Patrick Roger et ses équipes, renferment dans leur ventre dodu de délicieuses fritures praliné noisette et gianduja. *Mouton*, à partir de 55 €. (patrickroger.com)



PROVENÇAL

Jérémy Gressier, chef pâtissier à Terre Blanche Hôtel, Spa & Golf Resort à Tourrettes, en Provence, marie, dans cette belle création, l'intensité de la bergamote à la douceur du praliné aux amandes. *Œuf Bergamote*, 75 €. (terre-blanche.com)

EN CLIN D'ŒIL À VASCO

De sa mère réunionnaise et son père restaurateur en brasserie parisienne, Aurore Capel a hérité du goût des épices et d'une bonne dose de créativité pour créer des mélanges relevant ses plats avec finesse... jusqu'à faire de sa passion un métier et lancer Gamma, depuis Laval en Mayenne. Ce sont déjà plus de 50 pots pleins de promesses, garantis sans additifs et conservateurs, ni contamination croisée, à l'instar du n°13 au poivre vert d'Inde et sel rouge de lave d'Hawaï qui accompagnera parfaitement les poissons.

De 8 € à 15,80 € le pot. (gamma-epices.com)



© DR. GÉRALDINE MARTENS, JONATHAN THEVENET, LÉA GIL

RÉTRO-MODERNE

Dernière-née du petit électroménager Smeg, cette bouilloire sifflante complète à merveille la ligne Années 50. Esthétique et pratique avec sa poignée ergonomique et son bec conique, généreuse par sa capacité de 2,3 litres, elle est l'alliée parfaite des boissons chaudes. Disponible en 8 coloris, la nouvelle chouchoute de la cuisine sait, qui plus est, s'adapter à toutes les surfaces : gaz, induction et vitrocéramique. Vous l'entendez siffler ? C'est prêt !
Bouilloire WKFO1BL, Smeg, 139,99€. (smeg.com)



MODULABLE À SOUHAIT

Finis les plats qui s'entassent au four ! Grâce à Cookut et son plat ajustable au séparateur breveté en silicone et verre trempé, chaque mets trouve sa place en fonction des envies et du nombre de convives. Ultra-léger, facile à laver, son revêtement minéral naturel sans PFAS garantit une cuisson saine. Ses huit couleurs sauront même parfaire vos tables. En un mot, optimal.

L'Incroyable plat ajustable, 40cm x 30cm x 9,5cm, Cookut, 89,90€. (cookut.com)

INVITATION À LA GOURMANDISE

Pour la septième année consécutive, KitchenAid dévoile un nouveau coloris pour son iconique robot pâtissier multifonction Artisan. La teinte «butter» est l'heureuse élue, un jaune crémeux et lumineux dans une finition satinée, qui évoque la douceur réconfortante du beurre. Cette couleur solaire aux accents vintage donne une touche chaleureuse à toutes les cuisines, pour que rayonne encore et toujours l'envie de faire plaisir.

*Robot pâtissier multifonction Artisan Butter
5KSM195PSEBT, KitchenAid, 849€. (kitchenaid.fr)*

© DR



L'UTILE À L'AGRÉABLE

L'icône de poche Huntsman de Victorinox se pare d'un serpent, synonyme de chance et de renouveau en astrologie chinoise. Tout à la symbolique, le corps du reptile se voit composé d'anciennes pièces de monnaie en cuivre appelant à une année prospère. Un porte-bonheur en somme, dans une édition limitée et numérotée à 6 000 pièces.

Huntsman Year of the Snake 2025, Victorinox, 88€. (victorinox.com)



LA HAUTE COUTURE DU FROID

Marque de luxe reconnue pour son électroménager de qualité professionnelle, Gaggenau se distingue encore par une nouvelle génération d'appareils de froid, alliant esthétique et technologie de pointe. Afin d'assurer la conservation de chaque type d'aliment, le système de réfrigération se divise en cinq zones climatiques différentes contrôlées depuis un smartphone ou une tablette, et même filmées par des caméras susceptibles d'informer à distance du contenu. Son intérieur élégant, en inox brossé foncé et à l'éclairage LED blanc chaud adaptatif, se double d'un design extérieur mettant remarquablement en valeur l'espace de vie. Chapeau!
Combiné réfrigérateur-congélateur Série 400, 212,3 cm x 89,4 cm, Gaggenau, prix public 14 130€. (gaggenau.com/fr)



BUON APPETITO!

Eberhardt, spécialisé dans la commercialisation d'appareils ménagers et professionnels de grandes marques européennes, présente la nouvelle gamme de fours à pizza électriques Moretti Forni, référence en la matière depuis 1946. Le serieS se distingue par sa consommation énergétique, la plus faible au monde! Polyvalent, il est composé d'une étuve sur roulettes, d'une chambre Fastbake pour la cuisson de la pizza napolitaine contemporaine, en 2,30 min maximum, et d'une chambre Multibake pour les autres types de pizza.

Four à sole, serieS Icon, S100E2, 27 608 € HT. (eberhardt-pro.fr)



COMME PAR MAGIE

Résistantes aux contraintes mécaniques élevées et capables de supporter des températures extrêmes allant jusqu'à 700 °C, les surfaces de cuisson EuroKera garantissent une durabilité et une fiabilité optimales. Parmi elles, Versâtis, un plan de travail avec cuisson intégrée initialement conçu pour les cuisines domestiques, trouve parfaitement sa place en tant qu'espace de démonstration, comme le montre le chef triplement étoilé Arnaud Lallement, ambassadeur de la marque depuis 2021.

Versâtis, EuroKera, solutions sur mesure, prix sur demande. (eurokera.com)

© DR. FRED LAURES

Château Suduiraut
Vieilles Vignes

GRAND VIN BLANC SEC



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

RESTO

ouvre

35 NOUVELLES ADRESSES, PARTOUT EN FRANCE, TESTÉES ET APPROUVÉES PAR LA BRIGADE DE RESTO!



RESTO OUVRE

Pages réalisées par Céline de Almeida, Céline Amico, Marie-Émilie Fourneaux, Lorène Herrero, Sandra Hirth, Olivier Reneau, Margaret-Mary McDonald, Cécile Olivéro, Florence Valencourt.



ISSY-LES-MOULINEAUX (HAUTS-DE-SEINE)

MAISON AVOISE *UN FORT EN THÈME*

Alexis Voisenet n'a pas choisi la facilité en s'installant dans cet endroit encore confidentiel, mais il voit loin. Ou plutôt tout près, car il a grandi ici, souhaite enrichir l'offre culinaire du Grand Paris et mise sur l'arrivée de la ligne 15 pour se désenclaver. Surtout, cet ancien second de Guy Savoy de 2019 à 2024 exprime ici, dans son tout premier restaurant, l'étendue de son talent. Lieu atypique (ancien fort militaire), équipe enthousiaste et sympathique, sourcing impeccable et assiettes qui valent le déplacement, à l'instar de cette « Madrague », une terrine de coquillages comme un fromage de tête safrané, de ces ris de veau crousti-fondants parfaits, ou encore de ce dessert, comme une chimère, autour de la poire à l'acidité maîtrisée. Le tout servi dans de sublimes céramiques et accompagné d'une belle carte des vins, dans une atmosphère des plus agréables. Les deux grandes terrasses promettent d'ailleurs de beaux moments printaniers et estivaux. Il y a fort à parier qu'Alexis Voisenet soit distingué par les guides sous peu... **FV**
Menu déjeuner en 3 temps, 45€; menu Maison en 4 temps, 64€; menu Avoise en 6 temps, 89€.

58 promenade du Verger, 92130 Issy-les-Moulineaux (maisonavoise.com)



PARIS 9^E

COLÈRE *ENGAGÉ*

Après Orgueil en 2022, **Eloi Spinnler** poursuit son exploration des péchés capitaux avec Colère au sublime décor du studio Friedmann & Versace. Le chef trentenaire et sa brigade y célèbrent une cuisine à la française à partager, raisonnée et zéro déchet, où le poivre et le piment révèlent toute la complexité de leur palette gustative. Œuf volcan et ses mayonnaises à l'encre de seiche et piment, côte de cochon du Tarn persillée, saisie en salle sur plaque de sel, ou soufflé au chocolat et glace kasha... L'équilibre des saveurs, parfaitement maîtrisé, assure une expérience sensorielle subtile et dépayssante, accessible aux palais les plus sensibles. Connu pour son engagement contre les violences, Eloi Spinnler propose jusqu'au 27 avril un Clarak Paneer d'inspiration indienne à 15€. Une partie des bénéfices sera reversée à La Maison des femmes Marseille Provence, dont l'artiste Clara Luciani est la marraine. **CA**

Menu déjeuner, à partir de 23€ ; menu dégustation en 7 actes, 78€. 39 rue Richer, 75009 Paris (bonaloi.com)



PARIS 9^E

LE TIRE-BOUCHON RODIER *INCONTOURNABLE*

Nouvelle adresse, nouvelle étape de vie: **Marc Favier**, chef étoilé de son ex-restaurant Marcore, a souhaité revenir à une cuisine en phase avec son époque, dans un esprit de partage. Il propose au Tire-Bouchon Rodier une carte si généreuse qu'il est difficile de faire son choix, entre la pissaladière façon koka, fondante à souhait, les cœurs de canard en persillade, le tartare de thon rouge glace wasabi, la fricassée de girolles au vin jaune, citron confit et jambon de pays, la noix d'entrecôte Black Angus, sans oublier la somptueuse mousse tiède, choco-praliné et glace vanille en dessert. La très belle sélection de vins parfait l'offre de cette table conviviale, où l'on se régale. **MEF**

Carte, de 6€ à 24€; formule déjeuner, du mardi au vendredi, 26€.
47 rue Rodier, 75009 Paris (letirebouchonrodier.com)



VAL D'ISÈRE (SAVOIE)

L'AIGLE D'OR

BRASSERIE MONTAGNARDE

Au cœur du fraîchement inauguré Experimental Chalet Val d'Isère, le groupe d'hospitalité «né dans un shaker» a glissé bar à cocktails et restaurants dont L'Aigle d'Or. Ouvert à tous, l'endroit est imprégné de «l'esprit de la forêt» que l'architecte d'intérieur Dorothée Meilichzon a insufflé à tout l'établissement: murs en rondins ou à l'enduit «ski», luminaires en spatules recyclées, mobilier en bois naturel, tissus tressés... forment un décor des plus chaleureux. Au piano, le chef Rudy Ballin, ex-Frenchie mais aussi ex-Robuchon, conjugue les classiques alpins et transalpins (raviole de ricotta, diot de Savoie, filet de truite à la grenobloise), ainsi qu'une série de plats à partager qui donnent le rythme à cette brasserie aux accents chics. Alors, les soirs de fête, on peut aussi se laisser aller à un plateau de fruits de mer... forcément accompagné de cocktails bien sentis à l'image d'un Génépi Fizz. **OR**

Entrées, de 12€ à 28€ ; plats, de 24€ à 52€.

101 rue de la Poste, 73150 Val-d'Isère (experimentalchaletvaldisere.com)



RESTO OUVRE

PARIS 8^E

SUELO PARIS *SOLAIRE*

L'adresse cofondée par Vincent Biessy, alias DJ Magnum, une figure-clé des nuits de la jet-set, est clinquante. À deux pas des Champs-Élysées, cette table à l'accent espagnol séduit d'abord par sa décoration léchée aux tons lumineux. C'est pourtant la cuisine qui retient l'attention, loin des clichés du registre fatigué des « restaurants festifs ». Tapas à partager, charcuterie galicienne d'exception et pêche du jour : les assiettes bien maîtrisées s'appuient sur l'inimitable gourmandise d'ingrédients soigneusement sourcés. Rescapée de nos



années estudiantines, Suelo Paris offre aussi un nouveau souffle à la sangria. Désormais, elle se déguste très fraîche et s'accompagne de caviar! MMM

Entrées, de 15€ à 69€; plats, de 25€ à 120€.

7 rue du Bocador, 75008 Paris (suelo-fr.com)



GRENOBLE (ISÈRE)

LULU

LA JEUNESSE AU PIANO

Dans l'hypercentre, rue de la Poste, Lulu s'étale sur deux niveaux : une salle élégante avec comptoir donnant sur la rue, et un autre espace plus feutré au sous-sol, meublé de banquettes et de tables rondes en marbre. Le jeune chef de 21 ans, **Lucas Baudin**, est seul en cuisine. Sa carte courte mise sur la qualité, avec en ligne de mire le label « Maître Restaurateur ». Les assiettes ? Des classiques bien exécutés, comme le foie gras maison ou le chou à la vanille, et des propositions plus créatives, à l'image des gnocchis de patate douce et du mille-feuille gianduja et passion. LH

Formule midi, 25€; entrées, de 10€ à 14€; plats, de 19€ à 28€; desserts, 9€. 11 rue de la Poste, 38000 Grenoble (lulugrenoble.fr)



PARIS 8^E

LA VÉRANDA *ÉPHÉ-MER*

Il faut aller d'ici le 25 avril à La Véranda, table éphémère de La Réserve Paris mordant sur le patio, dans une décoration de lierres et citronniers. On y découvre une carte 100% iodée signée Jérôme Banctel, chef triplement étoilé du Gabriel, qui fête cette année ses 10 ans à la tête des cuisines du palace. En clin d'œil à ses origines bretonnes, il propose un menu décliné en « petite marée », produits bruts travaillés « simplement » (coquillages en bouillon avec céleri, moules et crevettes grises, ou noix de Saint-Jacques en cotriade), en « grande marée » (poulpe grillé au binchotan, sauce au chorizo, ou maquereau cuit à la flamme avec pickles de fenouil et billes de groseille), et même une pêche du jour à partager selon les arrivages. MEF

Petite marée, de 18€ à 38€; grande marée, de 35€ à 55€; douce marée, 15€. 42 avenue Gabriel, 75008 Paris (lareserve-paris.com/restaurants-bars/la-veranda)



ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

L'ARTISAN

L'HUMAIN AU CŒUR

À deux pas du lac, l'adresse est intimiste et délicate : murs crème et vert d'eau, mobilier en bois blond... L'accueil chaleureux du chef **Damien Decelle** incite à s'installer au comptoir. La jeune équipe partage la même envie de susciter l'échange. Le chef s'inspire de sa formation en France auprès d'Anthony Bonnet, Christophe Grosjean et Jean-François Malle, ainsi que de ses expériences à l'étranger. Les assiettes créatives marient des produits de la région (crozets, beaufort...) et des touches végétales. Tout est maison (jusqu'à la pâte à raviole) et réalisé avec des produits en circuit court, valorisés de A à Z... tel un artisan de la gastronomie. LH

Plats à la carte, de 24€ à 26€; desserts, 10€; menu 3 plats, 44€; 4 plats, 54€.

32 rue des Marquisats, 74000 Annecy (restaurantlartisan.fr)

PARIS 12^E

AU TROU GASCON *DE BON GOÛT*

Après des années de bons et loyaux services, cette institution de l'est parisien, ancien fief du chef Alain Dutournier, remet le couvert sous l'impulsion du restaurateur Grégory Reibenberg. Derrière les fourneaux, Sarah Chougnat-Strudel, connue pour son adresse marseillaise Regain, relève le défi de réinventer avec élégance et modernité une cuisine bistrotière déjà bien établie. Si les codes de la cuisine bourgeoise sont bien présents, pour le plus grand bonheur des habitués, la cheffe n'hésite pas à twister ses classiques en invitant végétaux, épices et condiments inattendus dans des assiettes parfaitement maîtrisées qui mettent à l'honneur des produits de saison. En témoignent sa langue de bœuf sauce gribiche et crème de yuzu, son vol-au-vent garni de ragoût de butternut et tentacules de seiches, ou encore sa blanquette végétale au céleri. Sans oublier l'incontournable Trou Gascon, rafraîchi d'un sorbet maison à la pomme et persil. **CDA**

Formule déjeuner, 29€; le soir, entrées à partir de 12€, plats à partir de 21€ et desserts à partir de 8€.

40 rue Taine, 75012 Paris (autrougasconparis.fr)



PARIS 9^E

MAISON MICHODIÈRE *CHEFFE DARROZE EN SA DEMEURE*

Hélène Darroze, qui fête ses vingt-cinq ans de cuisine à Paris et fourmille de mille projets, réinvente son adresse de la rue de la Michodière. *Exit* le Jòia Bun qu'on avait aimé en son temps, place à un véritable écrin design et chaleureux conçu avec la complicité de l'architecte Marie Vidalenc (Studio MVB) et du galeriste Olivier Castaing (School Gallery). « *L'aventure de Maison Michodière me donne l'occasion de reprendre les plats emblématiques de ma carrière, comme le crustacé et épices tandoori, ou de créer de beaux menus thématiques autour des produits de saison que j'affectionne.* » À la fois atelier de création culinaire, table d'hôtes et espace événementiel, le lieu sera aussi le cadre de sa propre chaîne YouTube de « *cuisine familiale* », qu'elle lancera dès le mois d'avril. **FV**

Uniquement sur réservation (thefork.fr), les mercredis et vendredis à 20h ; menu plats signatures d'Hélène Darroze, 275€, les vendredis ; événements réalisables 7/7j.

16 rue de la Michodière, 75009 Paris
(Instagram @maisonmichodiere)

© MAKI MANOUKIAN, NICOLAS BUISSON

RESTO OUVRE

BIARRITZ (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

LA TABLE D'AURÉLIEN LARGEAU *ENFIN CHEZ LUI!*

Si on avait déjà été séduit par la cuisine du chef rochelais à l'Hôtel du Palais de Biarritz (où il avait obtenu une étoile au Guide Michelin, ainsi que la note de 16/20 et 3 toques au Gault&Millau), on l'est encore plus par cette nouvelle proposition plus personnelle, dans un lieu intimiste qui lui va parfaitement. Aurélien Largeau, toujours accompagné de Mathilde Fesneau à la sommellerie et en salle, proposent une « promenade qui met à l'honneur les richesses de l'océan ». Côté cuisine, le chef collabore étroitement avec des pêcheurs de la région, ainsi qu'avec des producteurs des Landes pour les légumes, et la ferme Irrika pour les produits laitiers. Côté salles, une première, avec un grand comptoir pour une ambiance informelle, jouxte une seconde plus classique de 25 couverts. Le chêne massif et les coloris choisis créent une atmosphère des plus chaleureuses. **FV**

Menu en 5 Escales, 105€; en 7 Escales, 135€.

4 rue Jean Bart, 64200 Biarritz (latabledaurelienlargeau.fr)



NICE (ALPES-MARITIMES)

BISTROT DE JAN *COMME À LA MAISON*

Les Niçois connaissaient déjà JAN, le repaire gastronomique du chef sud-africain **Jan Hendrik van der Westhuizen** qui, depuis plus de dix ans, propose des dîners proches de performances culinaires. Il faut désormais compter sur Le Bistrot de Jan, situé la porte à côté, dans cette rue à deux pas du port de Nice. Cependant, le concept est presque à l'opposé: un décor un rien suranné et surtout une carte aux propositions très régressives qui vont chercher dans les saveurs d'une cuisine de grand-mère aux origines françaises, sud-africaines, anglo-saxonnes, méditerranéennes... La table affiche ainsi au déjeuner une formule unique du jour un brin canaille, ou une carte carrément pléthorique. Autant dire qu'il y en a pour tous les goûts et les appétits: viandes grillées, fruits de mer, plats végétariens, tourtes, couscous royal... mais aussi des cocktails et même un brunch le dimanche à partager selon les envies. **OR**

Formules déjeuner, de 27€ à 32€; dîner, 45€.

12 rue Lascaris, 06300 Nice (janonline.com/le-bistrot-de-jan)



ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

LÔNA

LE FEU AU LAC

C'est le restaurant festif qui manquait à Annecy. Autant dire que l'accueil fait à LÔNA est des meilleurs dans la région, même si le célèbre chef d'origine colombienne **Juan Arbeláez** avoue une légère appréhension pour ce premier restaurant avec son nom au fronton. Au menu, une cuisine des vallées où viandes maturées, légumes grillés et herbes sauvages dialoguent harmonieusement, et en toute simplicité. Avis aux amateurs, la belle pièce de bavette d'ailou de 250g peut se partager... ou non! Mais que les végétariens ou pescétariens se rassurent, il y en a pour tous les goûts ici, lieu rassembleur oblige. À noter, une grande terrasse au soleil, et des soirées braserio et DJ tous les mois. **FV**

À la carte, à partir de 30€; menu découverte, 60€.

33 avenue du Petit Port, 74940 Annecy (rivage-hotel.com/restaurant-lona)



PARIS 18^E

SAPINHO RARETÉ LUSITANIENNE

On entend parfois que Paris compterait plus de ressortissants portugais que Lisbonne. Pourtant, les tables aux saveurs lusitaniennes sont peu nombreuses dans la capitale... Sapinho arrive ainsi à point nommé pour corriger ce paradoxe. Niché au bas d'un escalier de la butte Montmartre, cette taverne aux murs recouverts de boiseries et céramiques vous entraîne en un clin d'œil sur les pentes du Bairro Alto. Rafael Dos Santos, le propriétaire, a pioché dans les livres de recettes familiales (beignets de morue, chaussons de queue de bœuf, brochettes de poule et pomme de terre, gâteaux de patate douce...) pour les soumettre à la cheffe **Rachel Fontanier** qui parfois les remet au goût du jour. Difficile ici de se lasser de la carte, ou plutôt de l'ardoise, en mouvement perpétuel, et de celle des vins, pleine de pépites 100% portugaises. **OR Formule, 35€.** 85 rue Lamarck, 75018 Paris (sapinho.fr)

PARIS 11^E

LE CAFÉ DE L'USINE NÉO-CANTINE

Dans un 11^e arrondissement de Paris encore populaire (et heureusement), l'ancienne usine Spring Court s'est mue en pépinière créative. Après avoir multiplié les expériences (La Marine, Noma, le Perchoir...), la cheffe **Alice Arnoux** y a pris ses quartiers, plus exactement dans ce qui fut jadis la cantine des ouvriers. La déco reflète l'histoire avec sa mezzanine bois-métal, son gros poêle en céramique et ses tables années 1940. À la manière d'un troquet, l'adresse est ouverte en continu de midi à minuit, mais uniquement du mercredi au samedi. La carte est courte. Deux entrées, deux plats, deux desserts parfaitement exécutés dans une filiation bistro-nordique: tartare de bœuf et double-crème, carottes et sabayon (l'un des deux plats étant végétarien) ou tarte croquante au chocolat. Le soir, le menu rassemble le tout dans une version dégustation, et ça tourne chaque semaine... Les favoris vont forcément revenir. **OR Plats, 19€; formule déjeuner, 25€; dîner, 45€.** 5 passage Piver, 75011 Paris (cafedelusine.fr)



PARIS 9^E

ARGILE

LIAISONS GÉNÉREUSES

Remarqué avec Polissons qui a ravi ses habitués du 18^e arrondissement de Paris durant une demi-douzaine d'années, le chef **Romain Lamon** se réinvente avec Argile, cette fois-ci sur le « versant » sud de Montmartre, proche de Saint-Lazare. Le format demeure à taille bistrotière, une trentaine de couverts, dont quatre au comptoir face à la cuisine, pour cette table de semaine. À midi, l'adresse se fait cantine avec une formule de plats canailles, puis s'affiche en table de « destination » au dîner. Romain y cuisine alors des produits que l'on pourrait qualifier de plus guindés, comme ce poulpe rôti et crème de parmesan, ce maigre rôti et sauce au vin blanc, ce tartare de veau et crème acidulée... La sauce apparaît alors comme un vrai fil conducteur pour celui qui s'est formé dans des grandes maisons (Ritz, Bristol...). Sa bistronomie est rythmée par cette onctueuse condimentation qui la rend définitivement gourmande et réconfortante, de surcroît épaulée par une jolie sélection de vins vivants et nature. **OR**

Formules déjeuner, de 22 € à 26 €; dîner, 50 €.

4 rue de Milan, 75009 Paris ([instagram.com/argile_restaurant](https://www.instagram.com/argile_restaurant))



LYON (RHÔNE)

OMBELLULE

NOUVELLE FLORAIISON EN DUO

Tabata et Ludovic Mey essaient dans le 6^e arrondissement de Lyon (aux 34 et 36 cours Franklin-Roosevelt) avec la table gastronomique Ombellule et la brasserie Roseaux. Le voyage commence chez Ombellule comme dans l'Orient-Express, façon Art déco. Pour une expérience totale, chaque détail est étudié: belles étoffes françaises, luminaires chinés, vaisselle en porcelaine imaginée par quatre céramistes, ombelles en laiton sculpté sur les tables... En cuisine, Tabata et Ludovic jouent du piano ensemble et offrent la (rare) liberté aux convives de choisir entre la carte et le menu, un accord avec vins ou boissons douces. Les assiettes sont inventives, jouant sur l'acidité, sur la mer comme sur la terre, sur le végétal, sans oublier la gourmandise. Les chefs se sont imposé une seule contrainte, suivre les saisons, comme dans leur plat signature: le risotto de graines de tournesol qui évolue avec de la truffe, de la mimolette... **LH**

Menu en 4 temps, 58 € (midi uniquement); 9 temps, 135€; 10 temps, 149€.

36 cours Franklin-Roosevelt, 69006 Lyon (ombellule.fr)

BAYONNE (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)
GERMAINE TALENT À SUIVRE



Accompagné par le Gault&Millau au travers de sa Dotation Jeunes Talents, le chef **Maxime Chentouf** vient d'ouvrir son tout premier restaurant au cœur de Bayonne. Ancien sous-chef au château de Brindos, cet amoureux du Pays basque est ici seul en scène. Il propose une cuisine d'apparence simple, à partir de produits de base (oignon, pomme de terre, chou-fleur...) qu'il aime à complexifier et mettre en majesté. Si le végétal est prépondérant, le poisson est également cher au cœur de ce Nantais, qui revisite un beurre blanc en guise de signature. Un bel enthousiasme à encourager. **FV Menu unique en 5 services, 48€.** 27 quai Amiral Dubourdieu, 64100 Bayonne (www.germanerestaurant.fr)



PARIS 20^E
BISTROT DARSY
GRANDS CLASSIQUES

Adresse planquée au cœur de Belleville, Darsy fleurit bon le Paris d'antan avec sa mosaïque colorée au sol, ses assiettes chinées et sa carte résolument *old school*. On revisite ainsi les meilleurs classiques de la cuisine d'auberge française: terrine de « mamie Paulette », céleri rémoulade, poulet rôti, tartare au couteau ou encore escargots au beurre persillé, sans oublier des options végétariennes réussies. Si les desserts, un brin trop sucrés, manquent d'intérêt, la bonhomie du couple propriétaire, Candice et Pierre-Antoine Darsy, et la proposition salée régressive rattrapent très largement l'omission. **MMM Entrées, à partir de 3,50€; plats, entre 16€ et 19€; desserts, à partir de 4€.** 15 rue des Panoyaux, 75020 Paris (bistrotdarsy.fr)



PARIS 1^{ER}
BENIHANA CHOUCHOU DES STARS

Depuis l'ouverture de son premier restaurant à New York en 1964, célèbre pour sa cuisine teppanyaki où viandes, légumes et riz sont cuits avec précision sur une plaque chauffante, Benihana compte plus de 100 restaurants dans 17 pays. Ce lieu prisé des stars dont Leonardo DiCaprio, immortalisé dans *Le Loup de Wall Street*, s'installe dans la capitale avec un design signé du studio La Villaine, mêlant esthétique japonaise et élégance parisienne. Au rez-de-chaussée se trouve un bar à cocktails et sushis, tandis qu'au premier étage, les maîtres cuisiniers offrent un spectacle culinaire époustoufflant. Jonglage, feu et précision rythment ce repas convivial. **SH Teppanyaki traditionnel, de 40€ à 68€; teppanyaki signature, de 66€ à 125€.** 163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris (benihana.fr)



CHANOS-CURSON (DRÔME)
RESTAURANT 1906
3 CONCEPTS ET DES VIGNES

C'est au cœur des vignes de l'appellation Crozes-Hermitage que le chef **Cyprien Ferrandes** a planté le décor de son tout premier restaurant. Ici, le chic s'habille de chaleur: bois massif et tables rondes invitent à la convivialité. Le jeune chef est passé par plusieurs cuisines étoilées: Glenn Viel, Jean Sulpice, Baptiste Poinot... Au 1906, il réunit trois concepts qui se déclinent tout au long de la semaine: un menu bistrannique avec des produits frais et locaux, une cuisine à la flamme sur un brasero (les vendredis et samedis, au déjeuner) et un menu gastronomique avec accord mets et vins pour le dîner. **LH Menu bistrannique, 29€; menu gastronomique en 3 séquences, 42€; 5 séquences, 58€; 7 séquences, 74€.** 1795 chemin des Littes, 26600 Chanos-Curson (www.restaurant1906.fr)





MONT-SAINT-MICHEL (MANCHE)

LE LOGIS SAINTE-CATHERINE

JEAN IMBERT TUTOIE LA MERVEILLE

Adresse historique au pied de l'abbaye du Mont-Saint-Michel, le Logis Sainte-Catherine a été abandonné pendant des années, avant que le Centre des monuments nationaux ne décide de lui redonner vie en faisant appel à l'un des fleurons de la région, Mauviel 1830. Implantée à Villedieu-les-Poêles (à 45 km du Mont) depuis près de 200 ans, la manufacture fabrique les ustensiles en cuivre que l'on trouve dans toutes les belles cuisines professionnelles. C'est Valérie Le Guern Gilbert, représentante de la septième génération, qui a eu l'idée de transformer le Logis en vitrine de ce savoir-faire exceptionnel, en y ouvrant un restaurant et en faisant appel à un chef star, **Jean Imbert**, étoilé au Plaza Athénée, pour en signer la carte. Le lieu, pensé par le cabinet Bachmann Associés, est une réussite. Tons ocre chaleureux, cuivre Mauviel 1830 en majesté, porcelaine blanche estampillée d'une coquille Saint-Jacques, œuvres d'art religieux et profane... Tout est en harmonie. Et cette vue sur la baie, incomparable! Quant à la carte, elle mêle intelligemment terre et mer, très chic homard Thermidor (de Chausey) et moules-frites du Logis, pour une expérience normande des plus réjouissantes. **FV**

À la carte, de 14 € à 69 €.

6 ruelle Sainte-Catherine, 50170 Le Mont-Saint-Michel
(lelogissaintecatherine.com)



GRENOBLE (ISÈRE) CAFÉ NUMÉRO21 *SAVEURS D'UKRAINE*

La petite salle feutrée, à la décoration soignée, est illuminée par le sourire de Yulia et de ses deux filles, Sofiya et Kateryna. D'origine ukrainienne, elles ont imaginé ce concept ensemble, ouvert chaque jour de la semaine de 9h à 22h. Le matin, on savoure un café Lomi accompagné d'un « derouny » (galette de pommes de terre avec viande ou poisson). En journée, on se laisse tenter par un bortsch revigorant ou par des spécialités d'Odessa au poisson (Forshmak ou Tsa Tsa). Les produits frais sont dénichés par Yulia au marché. Sofiya, pâtissière de formation, régale avec ses gâteaux slaves. **LH Plats, de 15 € à 28 €; plats végétariens, de 14 € à 16 €.**
12 rue Jean-Jacques Rousseau, 38000 Grenoble ([instagram.com/cafe.numero21](https://www.instagram.com/cafe.numero21))



PARIS 18^E L'ALMANACH MONTMARTRE *HALTE BISTRONOMIQUE ET ARTISTIQUE*

À la tête de ce nouveau bistrot au charme Art déco, près du quartier de Montmartre, le chef Léo Giorgis propose une cuisine française généreuse et inventive, évoluant au fil des saisons et des inspirations. Particularité de L'Almanach: une collaboration avec les artistes exposés dans la salle, dont les œuvres inspirent certains plats, le tout mêlant art et gastronomie avec originalité. Les accrochages varient tous les trois mois. Ouvert 7 jours sur 7, le restaurant séduit par son excellent rapport qualité-prix et sa carte, plus élaborée le soir, dont le burger de sanglier, mayonnaise cerfeuil-estragon, chou rouge mariné et pommes paille, est déjà un incontournable. **SH Formule déjeuner, 24 €; dîner, 48 €.**
35 rue Ramey, 75018 Paris ([almanach-montmartre.fr](https://www.almanach-montmartre.fr))



PARIS 3^E MATKA *CAP À L'EST*

Le chef d'origine polonaise **Piotr Korzen**, jeune talent reconnu par Gault&Millau 2024 (passé par Le Jardin du Quai à L'Isle-sur-la-Sorgue et le Sur Mesure du Mandarin Oriental à Paris), offre une interprétation raffinée de sa cuisine d'enfance dans un cadre chaleureux et intimiste, mâtiné de touches slaves. Au menu, les bortsch (soupe de betterave, raviolis végétales, cumin), pierogi (raviolis aux champignons et choucroute, graines de nigelle), golabki (chou farci à l'agneau confit, riz croustillant, tomate paprika) ou zrazy (roulade de bœuf aux pruneaux d'Agen, poires, noisettes grillées) étonnent tout autant qu'ils régaler. **MEF Plats, de 23 € à 30 €; menu dégustation en 5 temps, 69 €.**
78 rue Quincampoix, 75003 Paris (www.matkarestaurant.fr)



PARIS 11^E MAISON BRÉGUET *SWEET HOME*

Fin 2024, après des escapades en Italie et dans les Caraïbes en tant qu'indépendant, le chef Adrien Milliard a posé ses valises dans les cuisines de cet hôtel-restaurant 5 étoiles très cosy du quartier Bastille. La nouvelle carte, tournée vers les produits frais et les circuits courts, mixe des classiques de la cuisine bistrotière (poireaux confits vinaigrette ou volaille jaune) avec des recettes plus cosmopolites (salade César ou burger de bœuf Angus), mais aussi des plats plus audacieux tels que le chou-fleur rôti au tahini. Mention spéciale pour la formule déjeuner, qui se renouvelle chaque semaine. **CDA À la carte, de 12 € à 39 €; menu de marché, du lundi au samedi midi, 29 €.**
8 rue Bréguet, 75011 Paris ([maisonbreguet.com](https://www.maisonbreguet.com))



RESTO OUVRE

PARIS 18^E

FANA BISTRO

TABLE À QUATRE MAINS



«Faire plaisir pour un ticket moyen assez bas», tel est le credo du duo de chefs Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain. Un pari réussi puisque leur première table, Fana Bistro, se situe à la frontière entre la gastronomie traditionnelle et la bistronomie plus conviviale. L'un cuisinier, formé chez Michel Sarran et Christian Le Squer, l'autre pâtissier, un ancien de l'équipe de Cédric Grolet au Meurice, Gabriel et Jorice se donnent la réplique en cuisine pour proposer des plats gourmands, ambitieux et toujours tirés à quatre épingles qui se déclinent au gré des saisons. Si les assiettes sont savoureuses, les desserts sont remarquables. Jamais trop sucrés avec la parfaite pointe de sel: on est fans! **MMM Formule déjeuner, 34 €; formule dîner, 45 €.** 14 rue Ferdinand Flocon, 75018 Paris (fanabistro.fr)



ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

LE RESTAURANT À L'ESSENTIEL

Ici, dans le quartier des Romains, tout se veut sans chichis. Cela commence par l'enseigne qui indique simplement: «Le Restaurant». Du lundi au vendredi (midi et soir), on s'installe au comptoir ou en salle devant de larges baies vitrées donnant sur la rue. La décoration, minimaliste, invite à se concentrer sur la cuisine de **Michaël Riss**. Annecien d'origine, il a fait ses classes durant une dizaine d'années dans des maisons étoilées. Le chef prône une cuisine simple et bonne, à base de produits locaux et de saison. Le lieu abrite aussi une cave de dégustation et une épicerie fine. **LH Formule déjeuner, 39 €; menu 4 plats, 54 €; 6 plats, 69 €.** 2 avenue de Genève, 74000 Annecy (le-restaurant-annecy.fr)

SÈVRES (HAUTS-DE-SEINE)

MICHELINE

DE LA GARE AU BISTROT CHIC

Dernier-né des Bistrots Pas Parisiens, Micheline a investi l'ancienne gare du Pont de Sèvres pour se transformer en un élégant bistrot à l'atmosphère chaleureuse. Inspiré des clubs privés anglais, le décor mêle bois, cuir et fauteuils confortables. Aux commandes de la carte, Gilles Goujon, chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, propose une cuisine française généreuse et de saison. Ici, comme le chef le rappelle, pas de chichis: tout est pensé pour le partage. Velouté de légumes de saison servi à la louche, salade de pommes de terre à l'espuma de lard fumé, pintade mijotée en cocotte et mousse au chocolat irrésistible composent un menu authentique et savoureux. **SH Menus, de 29 € à 49 €.** 2 Grande Rue, 92310 Sèvres (bistrot-micheline.fr)



NICE (ALPES-MARITIMES)

FÉLIX

LA NÉO-BRASSERIE

C'est en lieu et place du Félix Faure que Jean Valfort, déjà propriétaire de Bocca Nissa et Bocca Mar, a imaginé cette adresse à la scénographie époustouflante. Une succession de salles invite les convives à embarquer pour des voyages immobiles, de Nice et son incontournable carnaval, à la jungle africaine, en passant par un jardin anglais et un cabinet de curiosités. Sur la carte de cette néo-brasserie, signée Vincenzo Pezzella, les grands classiques français et italiens: le tartare et la daube de bœuf, le fritto misto, les lasagnes, les pâtes à la truffe, les incontournables pizza... De 19h à 2h, le bar à cocktails Carnival propose les grands classiques et les créations maison, accompagnés de tartinables. **CO Plats, de 18 € 32 €; pizza, de 11 € à 19 €; cocktails.** 12 avenue Félix Faure, 06000 Nice (felixdenice.fr)



La maîtrise du feu



www.cristel.com



BV Cert. 6019453

MEGÈVE AU SOMMET

Entre le Beefbar, le Chalet Sauvage par Éric Frechon pour une pause festive sur les pistes, et une remarquable floraison de tables dont voici une sélection, la plus chic des stations se veut être une belle destination gastronomique.



CUISINE HAUTE DÉFINITION *CHEZ UN INDOMPTABLE*

Marc Veyrat est de ces caractères bien trempés qui n'emportent aucun consensus. D'un abord franc, parfois bouillonnant, il reste fidèle à lui-même, avant tout guidé par son « *bon sens paysan* » et son envie de partage. Car le chef est là, bien présent à 74 ans, dans sa nouvelle maison baptisée « Cuisine Haute Définition ». L'autodidacte, trois fois 3 étoiles au Michelin et deux fois 20/20 au Gault&Millau, nous explique d'ailleurs son procédé de conservation à l'azote des herbes sauvages qu'il cueille l'été, sa silhouette au chapeau restant indissociablement liée à l'environnement montagnard qui l'a vu naître. À table, le menu présenté par le *maestro*, debout parmi ses convives, prend des tours spectaculaires avec sa tartiflette déstructurée à déguster à la paille, ses « pâtes disparaissantes » comme par magie sous le filet d'un bouillon de champignons, son bonbon à l'azote à déguster les yeux fermés, pour ressentir le goût de la forêt comme si on y était, ou sa pomme de pin fumée et chocolatée à la chartreuse, dévoilée sous cloche. La myrrhe odorante, que le chef affectionne tant, parfume le foie gras poêlé, l'œuf à la berce aux notes d'agrumes se love dans la paille auprès de son boudoir à la coquille d'œuf, et le bar se marie à une étonnante sauce chocolat blanc, dans cette « *immersion dans les sous-bois et les prairies des alpages* » regorgeant de surprises. L'atmosphère respire la convivialité, le dîner se transformant même en soirée dansante, dans ce chaleureux chalet aux moutons que l'on aperçoit par les fenêtres. Au centre, la belle cheminée reçoit la « Cuisine de l'âtre » de Christine Heckler Veyrat, autre table sincère de ce lieu pensé aussi comme un logis alpin, dont les chambres sont de véritables cocons de bois. On pensera ce qu'on voudra; pour ma part, c'est « *un grand merci, Marc Veyrat!* » **MEF**

Judi, vendredi et samedi soir, menu à 450€;

Cuisine de l'âtre: dimanche soir, menu à 220€.

539 chemin des Ânes, 74120 Megève
(marcveyrat.fr/cuisine-haute-definition)



© DR. ILYAFOODSTORIES



ÂME SENSIBLE

C'est un voyage gustatif à ne pas manquer pour la délicatesse des mets et l'harmonie des accords proposés. Aux Chalets du Mont d'Arbois, dans un surprenant écrin de feuillages de 25 couverts, **Amélie Darvas**, qui avait décroché une étoile en 2019 seulement quelques mois après l'ouverture d'Àponem dans l'Hérault, fait ici une étape remarquable. Le toast beurre fumé, truffe et radis noir, déjà un régal, précède l'œuf «toqué» à l'anguille fumée, le céleri en croûte de terre ou l'exquis «plat paysan», bouillon de pain

brûlé avec poireaux et pommes de terre. Une ode au végétal à célébrer jusqu'au 23 mars, dans l'attente de l'ouverture prochaine, on l'espère, de la nouvelle adresse de la talentueuse cheffe. **MEF**

Menu dégustation, 190 €, au dîner à partir de 19h30.

447 chemin de la Rocaille, 74120 Megève (chalets-montdarbois.com)

LE PRIEURÉ LE BISTROT PAR RENAUT



Avec son emplacement idéal à côté de l'église, Le Prieuré a toujours été le rendez-vous préféré des Mégevens. En le reprenant, Emmanuel Renaud a su lui conserver son authenticité, tout en lui apportant sa personnalité et en montant d'un cran la qualité. Un vrai succès. Au choix à la carte, les ravioles au fromage de montagne et consommé végétal, ou la volaille fermière aux champignons des bois, sauce poulette truffée, très «*comfort*

food». Ne cessant d'essaimer dans la région, le chef qui installe, cette saison, sa table gastronomique triplement étoilée au Flocons Village à Megève, vient aussi d'ouvrir Le Boitet, à Saint-Gervais! **FV**
Du mardi au dimanche, de 9h à 23h; menu du Prieuré, 40€.
116 place de l'Église, 74120 Megève (leprieure-megeve.com)



LA SAUVAGEONNE AU BOUT DE LA NUIT

Tobias Chaix, Vincent Luftman et Raphaël Blanc, cofondateurs d'Indie Group, connus pour leurs adresses festives, s'invitent à Megève jusque début avril. Ce piano-bar chic et cosy, niché dans un chalet typique de la région, réconcilie les amateurs de ski et de cocktails. La restauration n'est pas en reste avec une carte réconfortante aux influences asiatiques, signée par le chef Vincent Lukac accompagné du chef Paul Henry Bayart. Nos incontournables: les nuggets de poulet et caviar, crème citronnée, les udons carbonara, et la crème brûlée au pandan à partager. **CDA**

À la carte, entre 25€ et 85€.

170 route Edmond de Rothschild, 74120 Megève
([Instagram @lasauvageonne_](https://www.instagram.com/lasauvageonne_))

VOUS ET ANATA PLUTÔT DEUX FOIS QU'UNE

Deux délicieux comptoirs réunis en un seul lieu. C'est la formidable idée de Julien Gatillon, également propriétaire de Nous, table d'hôtes exclusive, bien connu à Megève en tant qu'ex-chef 2 étoiles du Four Seasons. Au rez-de-chaussée, Jean Pastre, quatre ans passés en tant que second de Julien et une même lecture des produits de saison, signe la carte. Il officie sous nos yeux dans une cuisine au minimalisme zen, pour de parfaites saint-jacques, céleri, sauce iodée aux œufs de brochet, et volaille fermière fondante, légumes du pot, sauce poulette. À l'étage, on se laisse sans peine conquérir par le fin du fin des nigiris et sashimis par le maître sushi Keiji Ishii. Incontournables! **MEF**

Vous: menus de 70€ à 190€. Anata: menus de 79€ à 190€.

36 rue Saint-François, 74120 Megève (juliengatillon.fr)



POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVI.1



CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

champagne-mailly.com

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

REŒTO

parle



IL LIVRE SES ENVIES, SES PASSIONS, VOIRE SES ADDICTIONS... À 71 ANS, GUY SAVOY « S'ÉCLATE » TOUJOURS AUTANT.





GUY SAVOY

IL ENTRE DANS L'HISTOIRE EN DEVENANT
LE PREMIER CUISINIER À INTÉGRER
L'ACADÉMIE DES BEAUX-ARTS.


LE CŒUR

LUI QUI A ŒUVRÉ À L'INSCRIPTION
DU « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS »
À L'UNESCO EN 2010, S'EST ÉGALEMENT
VU RÉCOMPENSER, POUR LA 8^E ANNÉE
CONSÉCUTIVE, DU TITRE DE
« MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE ».

EN ACTION

RÉCUPÉRERA-T-IL CETTE ANNÉE SA 3^E ÉTOILE
PERDUE EN 2023 ? POUR GUY SAVOY,
L'ESSENTIEL EST AILLEURS...





« Si je n'étais pas né en France, je n'aurais jamais eu l'idée d'être cuisinier. Je crois que toute personne peut avoir cette envie aujourd'hui, l'intérêt pour la cuisine étant grandissant à travers le monde. Je dis bien la "cuisine" car la France reste le seul pays de la "gastronomie". C'est grâce à l'extraordinaire diversité et qualité des produits que sont ici nés tous ces savoir-faire dans la cuisine, la pâtisserie, la charcuterie, les fromages, les vins, la confiserie... »



« *DES FEUILLES D'ENDIVES CONFITES, DU FOIE GRAS "INTERCALÉ" ET DE LA TRUFFE ATOUR... POUR CHACUN DES PRODUITS, J'AI LA MÊME ATTENTION AU GOÛT. J'ESSAIE DE CRÉER UNE HARMONIE ENTRE L'ORIGINALITÉ ET L'"ORIGINELLITÉ".* »

à part. Guy Savoy l'est de bien des manières, incarnation du gentilhomme à la noble bonhomie, dont les traits d'esprit traduisent aussi bien sa grande culture, que son attention à l'autre. L'homme, qui ne sait pas encore s'il a pu égaler ses mentors, les frères Troisgros, a su rester « vrai ». Il est en phase avec son discours, d'une cohérence qui force le respect et emporte l'adhésion de son équipe aux personnalités attachantes. Aller chez Guy Savoy, c'est être transporté par la gourmandise de la table et les sourires en salle dans un cadre exceptionnel. Un moment rare, sous le sceau du cœur.

La Liste, classement de plus de 1100 sources internationales, vous a déclaré « meilleur restaurant du monde » pour la 8^e année consécutive. Qu'est-ce qui fait la différence ?

J'ai la chance d'être dans un lieu unique, la Monnaie de Paris, dans une situation géographique qui l'est tout autant. Les fenêtres donnent sur la Seine, le pont des Arts, le Louvre... C'est un Paris qui explose de beauté ! J'ai remporté l'appel d'offres en 2010 et

réanimé ce lieu avec l'architecte Jean-Michel Wilmotte devenu un ami. L'art y est présent partout, sur les murs, sur les tables. Tout est mis en œuvre pour que ce soit singulier.

Pourquoi ne pas parler en premier lieu de la cuisine ?

Un restaurant Guy Savoy, ce n'est pas simplement une assiette. C'est une atmosphère. Si vous goûtiez à mes plats au deuxième sous-sol d'un parking, je pense que vous n'auriez pas les mêmes sensations... Lorsque l'équipe du Caesars Palace de Las Vegas m'a proposé d'y installer un restaurant Guy Savoy, j'ai d'abord été très réservé. Il fallait y créer cette fameuse atmosphère. Cela fait désormais 19 ans qu'il est ouvert et il y a là-bas, comme ici, de la chaleur, de la bonhomie. On ne peut pas se régaler dans un lieu compassé. Moi, je défends la gourmandise. Qu'on n'envisage ma cuisine que par le côté technique me dérange. Il faut un supplément d'âme.

D'où vous vient cet attrait pour l'art ?

C'est l'envie du beau, uniquement. Comme la laideur s'imisce un peu partout, il

faut voir la chance d'être dans un tel lieu. Je crois que je m'émerveille chaque année plus encore ! C'est une autre forme d'émerveillement que je trouve dans la nature, devant un sapin, un chêne, ou tout en haut d'une piste de ski... La beauté est nourrissante et rassurante.



NOUVEAUX CONVIVES

« Les 35-45 ans constituent aujourd'hui la majorité de mes convives, terme que je préfère à celui de "clients".

Il y a un rajeunissement, mais aussi une fréquentation de plus en plus variée internationalement. À mes débuts, seuls venaient des Japonais et des Américains. Il est désormais fréquent de recevoir des Thaïlandais, des Indonésiens, des Philippins ou des Scandinaves car il y a, chez eux aussi, un grand mouvement autour de la cuisine. L'offre actuelle est extraordinaire. »



« Je préfère le mot "équipe" à "brigade". On a besoin des piliers, comme Christophe Leboursier, le directeur de la maison, Laurent Solivères, le chef de cuisine, Hubert Schwermer, le maître d'hôtel ou Carine Polito, mon assistante, pour encadrer les nouvelles générations. Mais j'avoue trouver les 18-25 ans d'aujourd'hui bien meilleurs qu'à mon époque. Je le vois aussi bien dans le contexte professionnel qu'auprès de mes sept petits-enfants âgés de 17 à 24 ans. Ils ont tous une passion, tous besoin de vibrer. »



« *BAR CUIT SUR LES ÉCAILLES, POMMES DE TERRE FARCIES DE CHAIR DE BAR, ALGUES, ÉPINARDS ET JUS DE CUISSON... C'EST UN CONVIVE QUI M'A SOUFFLÉ L'IDÉE DE MANGER CES ÉCAILLES CROUSTILLANTES. JE ME NOURRIS AUSSI DES ÉCHANGES.* »

Vous avez récemment acheté un chalet à 1700 mètres d'altitude, dépourvu d'électricité. Est-ce justement guidé par l'envie de nature ?

Je pense qu'on a besoin de se retirer de temps à autre, mais je ne pourrais pas survivre à un

retrait total. J'ai besoin de la « folle » activité parisienne, comme de l'esprit de nonchalance qui guide mes promenades en montagne. Je recharge mes batteries grâce aux grands espaces, et parfois grâce à la solitude ou la rencontre de personnes éloignées de mon métier. L'activité d'aubergiste, un mot que j'affectionne, est pleine de sensations : les produits qui arrivent le matin, les échanges avec les équipes en cuisine, la magie de la transformation, les conversations avec les convives... J'ai toujours parlé de passion, mais je lui préfère désormais le terme d'addiction. Dans un sens positif, s'entend !

des équipes. Je n'ai jamais eu de problème de recrutement mais si je n'anticipe pas, cela risque d'arriver. Les effets ont été immédiats puisque nous n'avons eu aucun départ aux vacances d'été et de fin d'année. C'est à la fois rassurant et inquiétant. Je ne veux pas avoir autour de moi une bande de « petits vieux ». Les piliers, aux plus de 30 ans de maison, sont quelques-uns, et on en a besoin. Étant entouré majoritairement de jeunes, je considère que je gère mon entreprise comme si j'étais président d'un club de sport.

ARTISANS DU GOÛT

« J'aimerais qu'on facilite la vie des artisans de la terre et de la mer, qui sont silencieux parce qu'ils bossent. Regardez la qualité du veau, toutes les variétés de pommes, de tomates...

Les consommateurs ont dit non à la surproduction, aux produits insipides. Cet artisanat est le plus beau contrepoids à l'industrialisation.

Avec mon père jardinier, j'ai vu les difficultés à faire pousser une simple carotte. Pour moi, il y a plus de noblesse dans un chou fraîchement cueilli que dans un homard surgelé. »

« Deux fois par jour, à chaque table, pour chaque convive... » : vous vous définissez comme un « sprinter de fond ». Depuis fin février 2024, le restaurant est fermé les dimanches, lundis et mardis. Est-ce pour vous préserver ?

Il arrive qu'il y ait des déjeuners ou des dîners privés, mais j'essaie de maintenir ces trois jours afin de me ménager, même si ce n'est pas dans ma nature. C'est aussi pour le bien-être

Vous appréciez en effet les analogies sportives, en grand amateur de rugby que vous êtes. D'ailleurs, vous ne souhaitez pas qu'on vous appelle « chef »...

Je préfère les termes de « capitaine » ou d'« entraîneur ». Il faut aussi être « entraînant » ! Il s'agit non seulement que le lieu me ressemble, mais que les équipes adhèrent à un discours. Quant à l'exemplarité, ce devrait être la maladie la plus contagieuse dans l'entreprise... Nous avons la chance d'avoir une



« Ici, ce sont mes "huîtres en nage glacée", l'une de mes premières recettes, devenue l'une des clés de voûte de ma carte. Je ressentais toujours un inconfort devant un plateau d'huîtres. L'eau, si délicieuse, coule inévitablement. Un jour, l'idée a surgi: j'allais lui donner de la consistance! C'est ainsi que j'ai rendu l'eau solide, en la transformant en gelée. Comme disait l'écrivain Léon-Paul Fargue, "on a l'impression d'embrasser la mer sur la bouche". »



« *“LA COULEUR ORANGE”, ÉMULSION DE NOIX, PURÉE DE CAROTTES ET AGRUMES, PAR GUILLAUME GODIN, NOTRE CHEF PÂTISSIER. J’AI COMMENCÉ CHEZ LE MAÎTRE CHOCOLATIER LOUIS MARCHAND. LA “SCIENCE” DE LA PÂTISSERIE M’A DONNÉ DES REPÈRES.* »

activité instantanée, concrète. Tout se passe sur le même site : unité de temps, de lieu et d’action, avec des scénarios totalement différents selon les convives.

À la stupeur générale, vous avez perdu en 2023 votre troisième étoile. Comment l’avez-vous vécu ?

C’est un choc pour l’ego, et j’ai l’heur de ne pas en avoir... N’aimant pas l’analyse, je passe vite à autre chose. Je suis un gâté de la vie, en plus ! Qui aurait pu penser que le petit mec de Bourgoin allait animer un lieu pareil ? Même pas moi ! Avec les étoiles, vous prenez une consistance mais vous devenez peut-être bedonnant... Ils ont eu certainement de bonnes raisons, mais je ne veux pas m’arrêter là-dessus. La vie, c’est une construction de tellement d’éléments. J’ai la chance d’avoir un puzzle à 100 000 pièces, et si l’une d’elles se retrouve écornée, je fais avec.

Vous êtes le premier cuisinier à entrer à l’Académie des beaux-arts. Comment cela s’est-il passé ?

Certains académiciens estimaient que la

gastronomie devait entrer à l’Institut de France, en tant que beaux-arts. « *Il y a des détracteurs, m’ont-ils dit, mais on pense que le seul à pouvoir relever le défi, c’est vous !* » J’avais déjà largement œuvré, avec Jean-Robert Pitte, à l’inscription du « repas gastronomique des Français » à l’Unesco en 2010, alors

que très peu y accordaient de l’importance. Je suis donc entré en campagne, car il faut convaincre. C’est vrai que mon attachement à l’art a beaucoup aidé. L’élection est arrivée, et cela a marché.

Qu’avez-vous ressenti cette fois ?

Quand Jean-Michel Wilmotte m’a annoncé, « *Guy, tu es élu* », j’ai ressenti une douleur dans le dos durant vingt minutes. J’avais dû compresser un ressort qui s’est distendu. Dans les deux semaines suivantes, j’ai revécu des moments de mon adolescence, dont certains complètement enfouis dans ma mémoire. Il y a notamment les profs m’ayant pris pour un abruti quand j’avais confié mon désir d’être cuisinier, ou cette psychologue m’ayant fait manipuler des cubes et ayant décrété que j’étais inapte aux métiers manuels. Puis j’ai imaginé mes arrières-arrières-petits-enfants, dans 200 ans, parler de leur ancêtre académicien. C’est marrant, ce cheminement : avoir fait ressurgir ce passé, pour l’évacuer, puis penser à la postérité à laquelle je n’avais jamais songé... Ce n’est pas la mort qui me fait peur. C’est plutôt perdre la vie... telle que je la vis !



MON MORCEAU DE PLANÈTE

« *Je me suis battu, et le mot n’est pas trop fort, pour créer mon “morceau de planète”. Je l’ai construit à coup d’heures de travail, d’énergie, et il fonctionne bien, du moins comme je le souhaite. Il arrive bien sûr des événements négatifs, mais les positifs prennent le pas. Au rugby, vous pouvez très bien prendre un monstrueux plaquage et marquer un essai trois minutes après ! Ça fait partie de la vie. Tout ce qui me prend la tête, je l’évacue, et souvent par un éclat de rire.* »



« Sans me prendre pour Saint-Exupéry, j'ai demandé "Dessine-moi un artichaut" à mon ami l'artiste Fabrice Hyber. Pourquoi ce légume ? Parce que j'adorais la purée d'artichaut, l'unique légume à avoir un cœur identifié... Et parce que j'en ai fait l'un des plats phares de ma carte: la soupe d'artichaut à la truffe noire, accompagnée d'une brioche feuilletée aux champignons et aux truffes. Les convives sont encouragés à tremper la brioche dans la soupe, ce qui est en dehors des bonnes manières. Mais l'essentiel, c'est qu'on se régale! »



L'ENVIE DU BEAU

« UN RESTAURANT GUY SAVOY, C'EST UNE ATMOSPHÈRE. »

Ses maisons lui ressemblent, reflets de son immense intérêt pour l'art. L'architecte Jean-Michel Wilmotte en signe, depuis 2000, l'intérieur peuplé d'œuvres achetées sur coups de cœur, ou prêtées par la Collection Pinault.

À la Monnaie de Paris, les salons déclinent ce fort parti pris esthétique.

VISITE GUIDÉE



1

1 HARMONIES Laurent Beynes

« Il y a cinq modèles de Gouttes d'eau renfermant le sel, le poivre, les beurres doux et salé, ainsi qu'une bougie, fruits de ma rencontre avec Laurent Beynes qui eut très vite cette belle idée! Sur les tables, il y a aussi les assiettes Sourire de Virginia Mo, toutes différentes et pleines de peps. »



2 POÉSIE Fabrice Hyber

« Il y a plus de vingt ans chez le galeriste Jérôme de Noirmont, j'ai eu un coup de foudre pour l'une des toiles de Fabrice m'évoquant l'évasion, avec ses arbres et son cours d'eau. J'ai de nombreuses œuvres de lui. Au plafond de la bibliothèque, il a peint Effervescence. Je trouve ce titre très bien choisi! »

3 FACÉTIES Francky Boy

« Mon grand ami a fait ce Chaud devant pour nos cuisines. Il y a des œuvres jusque dans les vestiaires. Un jour, un journaliste demande à un commis de salle: "Qu'est-ce que ça vous fait d'être entouré d'art?" Et il sort cette phrase formidable: "Quand l'art rentre dans une maison, la violence en sort." »

4 GRÂCE Fabienne Verdier

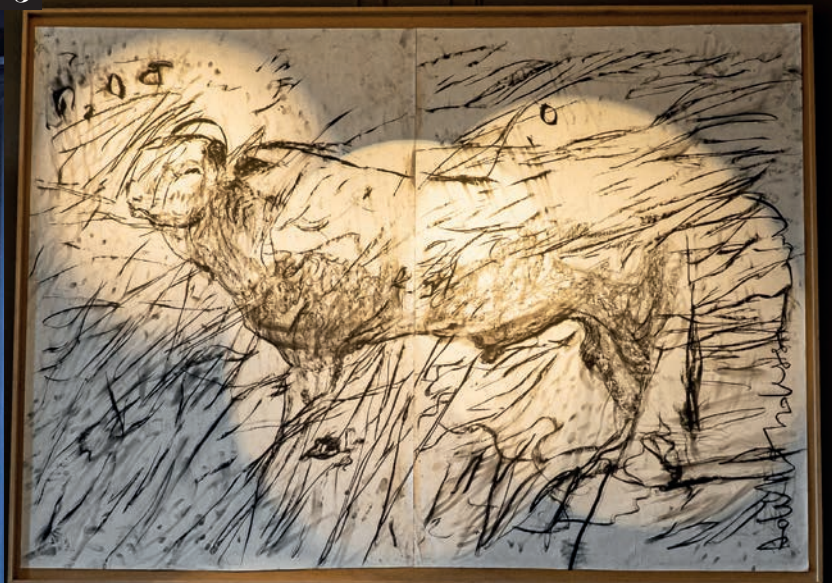
« J'ai tout de suite vu La Marche de l'Onde en scène, près de la porte. Les convives ne la remarquent pas forcément en entrant, mais la voit en sortant. Cette touche finale est tellement importante. J'aime la personnalité de Fabienne, son travail, ses rythmes. Il y a une force qui s'en dégage. »

5 INTENSITÉ Adel Abdessemed

« La première de ses œuvres m'a été prêtée par François Pinault. J'ai acheté la deuxième, ce diptyque au taureau à la Galleria Continua. Adel a été si touché qu'il m'a offert deux Coqs. J'ai accroché tous ses dessins dans l'un des salons du restaurant. Les réflexions des miroirs amplifient l'accrochage. »



2 3
4 5

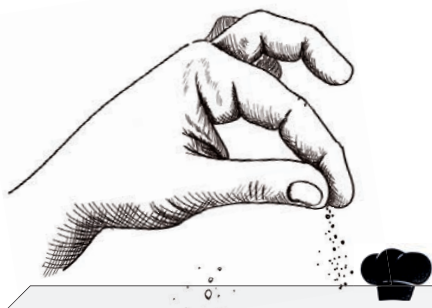


GUY SAVOY

« LA PLUS BELLE DES RÉCOMPENSES, C'EST LA VIE. »

Ce sont les langues de chat de sa mère qui lui font découvrir la « magie » de la cuisine. À 15 ans, il sait qu'il sera « cuisinier... ou rien ! » Timide mais rebelle, sincère avant tout, Guy Savoy est allé chercher son destin.

MADELEINE DE PROUST



Le grand souvenir de votre enfance ?

Le rugbyman André Boniface a intitulé ses mémoires *Nous étions si heureux*. Tout est dit ! Ce que je retiens, c'est l'espace et la joie.

J'ai eu des parents formidables, ici, ma mère, mon frère et moi devant L'Esplanade. C'était une buvette que ma mère a transformée en restaurant et qui surplombait Bourgoin [près de Lyon, ndlr].

Un espace de plusieurs hectares appartenant à la ville, imaginez le terrain de jeu ! Et puis il y avait les pseudo-chasses à la chouette pour s'amuser à s'effrayer... Si je devais faire l'inventaire, il y en aurait pour huit jours !





Le plat qui vous a marqué ?

Les châtaignes au lait que préparait ma mère, d'une béatitude totale ! Il faut les peler une première fois, puis les cuire et se brûler les doigts pour enlever la seconde peau. Vous avez la châtaigne dans toute sa splendeur.

Refaites-vous cette recette ?

Je la réinterprète dans des amuse-bouche ou dans des plats où je joue sur les consistances, avec de la châtaigne croustillante ou moelleuse (ci-dessus). Pour moi seul, je la referais exactement comme ma mère.

Votre premier restaurant ?

Chez ma mère, bien sûr, et ça bossait ! Mon frère donnait un coup de main au bar, moi en cuisine, notre sœur aidait aussi. **J'ai dû cuire mes premières truites vers 8 ou 9 ans.** Mon père, jardinier municipal, se levait à 4 heures du matin au printemps pour surveiller les températures dans notre potager.

Je peux dire que j'ai eu en perfusion les meilleurs principes de travail : en « père-fusion » et en « mère-fusion » ! (rires) Sur cette photo, je suis à L'Oasis à La Napoule où j'ai pu parfaire ma formation effectuée notamment auprès des frères Troisgros.

Que cuisiniez-vous pour vos parents ?

Mon père avait une affection particulière pour les côtes de bœuf. J'adorais aussi cuisiner à mes parents des poissons de lac : du lavaret, qu'on appelle aussi féra, de l'omble ou de la grosse truite.

Vos enfants font-ils partie des habitués de votre restaurant ?

Lorsqu'ils étaient au lycée, **ma fille Caroline et mon fils Franck venaient, tous les mercredis au déjeuner.** Nous avions peu d'occasions de passer des soirées ensemble. J'ai reproduit ce même rituel avec mes petits-enfants.

Vos sept petits-enfants s'intéressent-il à la cuisine ?

Ils ont tous un métier passion et le dernier, qui a 17 ans, a commencé un apprentissage en cuisine. **Il adore tant mon millefeuille à la vanille** qu'il veut bien goûter un nouveau dessert... à condition d'avoir son préféré ! Ce sont pour lui des sensations d'enfance.

Il a déjà une bonne approche du métier en ayant vu plusieurs styles que je n'avais pas découverts à son âge. Serait-ce la relève ? On ne veut pas lui mettre trop de pression. **Et comme j'ai l'intention de vivre jusqu'à 100 ans, il a encore 29 ans à attendre !** Ça fait quand même beaucoup, non ? (rires)

BIMI® LE CHOUCHOU DE TOUS LES CHEFS



DÉCOUVREZ LE BROCCOLI BIMI®

Un légume tendre au délicat goût de noisette
pour sublimer vos menus :

- à savourer en entier
- rapide à cuisiner



Retrouvez Bimi® chez Métro,
Promocash et Pomona



REŒSTO

cuisine



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



MÉTIER

ARTISANS DU GOÛT

Ces éleveurs d'ormeaux, fromagers-affineurs MOF, spécialistes de la moutarde ou productrice de plantes aromatiques, ont un point commun. Ce sont des passionnés mus par leur amour du produit, qu'ils travaillent avec authenticité pour en tirer les meilleures saveurs.

PORTRAITS



La cueillette en son jardin

Brin d'Arômes



Tania Brunelière s'est reconvertie dans la culture, la cueillette et la transformation des herbes et fleurs pour en faire tisanes et condiments alimentaires.

de demi-hectare à deux pas de Saint-Nazaire. Son objectif : cultiver des plantes aromatiques et médicinales ainsi que des fleurs comestibles, puis les commercialiser – fraîches ou transformées – auprès des restaurants et des particuliers. Bénéficiant d'un environnement humide en bas de son terrain situé en bord d'une rivière, elle cueille aussi des plantes sauvages telles que l'aubépine, l'ortie, la menthe aquatique et la prêle.

Le savoir-faire

« Je travaille la terre à minima avec, toujours en tête, l'idée que la terre ne reste pas nue. Ainsi, je la recouvre de compost ou de paillis. J'essaie d'associer les cultures pour que les plantes se fassent mutuellement du bien. Je fais tout de A à Z : les semis sous serre, le repiquage, la récolte, le séchage, la transformation en infusions et en eaux florales, et la commercialisation. J'achète mes graines chez des semenciers bio. Comme je suis très curieuse, je teste de nombreuses variétés. Pour les plantes, mon choix est orienté par leur goût (verveine, camomille romaine, fenouil, agastache anisée, basilic indien...) et leurs propriétés : digestion, sommeil, etc. En ce qui concerne les fleurs, je les choisis pour leurs arômes, bien sûr, mais aussi pour leur esthétique. Savez-vous que 15 à 20% des fleurs comestibles commercialisées en France sont cultivées en local? »

Le produit iconique

« On pourrait dire qu'il y en a deux. La tisane *Énergie*, d'abord, à base d'ortie, de guimauve, de thym citron, de basilic citron, de menthe bergamote et de calendula, au beau dégradé de vert et de jaune orangé. L'hydrolat de

géranium "Rosa", ensuite, une eau florale utilisable aussi bien en tisane qu'en boisson froide ou en cuisine. »

Découvrir la maison

Si Tania fait de la vente directe sur site le mercredi et le samedi de 16h à 18h de mars à octobre, elle organise également, à la demande, des visites guidées d'une heure de son exploitation. Au programme : balade dans le jardin puis dégustation de plantes et de fleurs comestibles. « C'est quelque chose que j'aimerais développer car les gens sont sensibles au retour du végétal et curieux de découvrir les fleurs que l'on peut consommer. Je peux accueillir jusqu'à 20 personnes à la fois. »

Inattendu

« J'ai la chance d'avoir des bleuets sur mon terrain. Rares sont les producteurs qui en proposent car cela ne pousse pas partout. Ils sont délicieux consommés frais en salade, en pâtisserie, sur un bout de fromage, ou encore séchés en infusions. Ce sont des petites touches de préciosité que j'apprécie particulièrement. » **BLG**

Bleuets, pensées sauvages, calendulas, cosmos, dahlias, hémérocailles, coréopsis et autres fleurs seront séchées pour venir agrémenter salades et tisanes.



L'histoire

Assistante d'éducation, Tania Brunelière décide, la quarantaine arrivant, d'opérer un virage à 180° dans sa vie professionnelle. Passionnée par les plantes, elle entame une formation pour devenir responsable d'exploitation agricole. Puis, en 2020, elle crée Brin d'Arômes et s'installe sur une parcelle bio d'un



Le lavage à la bière Licorne Black du Régal du Brasseur offre à ce fromage, médaille d'or du concours international de Lyon 2024, son goût unique.



À gauche

Le couple Lorho et leurs médailles de MOF, Cyrille l'ayant reçue en 2007 et Christelle en 2019.

Ci-dessus C'est dans la boutique du 3 rue des Orfèvres, à Strasbourg, que Maison Lorho a commencé à écrire son histoire, il y a 27 ans.

Un duo MOF fondu de fromage Maison Lorho

L'histoire

C'est sa rencontre avec Jacques Vernier, de la Fromagerie Boursault, à Paris, qui a décidé de l'avenir professionnel et personnel de Cyril Lorho. Car il y a aussi fait la connaissance de Christelle, son épouse. Ces deux passionnés ont racheté une fromagerie, dès 1992, à Saint-Dié, avant d'acquérir, en 1998, Au Vieux Gourmet, une institution strasbourgeoise. « Nous avons alors pour voisin le chef étoilé Antoine Westermann que nous considérons comme notre parrain de cœur », se souviennent-ils.

En 2011, le couple a créé ses propres caves d'affinage, Les fromages de l'Abbaye, à Moyenmoutier.

Le savoir-faire

« Nous donnons du goût au temps », c'est ainsi que Cyril et Christelle définissent leur métier d'artisans fromagers-affineurs. Leur travail consiste à amener les fromages à leur degré ultime de dégustation. À chaque catégorie, des soins spécifiques : brassage à sec, lavage, piquage, retournement... « Grâce à nos caves d'affinage, nous obtenons des fromages qui répondent exactement à nos critères de perfection. » Avec leurs collaborateurs, ces deux MOF (Meilleurs Ouvriers de France) proposent des créations maison, fromages de brebis aux herbes ou aux fleurs, pavés de Strasbourg, fourmes au whisky ou au sauternes, fromages fumés...

Le produit iconique

Ou plutôt les iconiques, car ils sont deux : le Régal du Brasseur, un fromage au lait cru, affiné pendant 5 à 6 semaines et lavé à la Licorne Black, une bière brune locale, et le Fumster, fumé à froid au bois de hêtre.

Découvrir la maison

Si les Lorho n'ouvrent pas les portes de leurs caves d'affinage au public, c'est tout simplement parce qu'étant sous agrément sanitaire européen et américain, ils n'y sont pas autorisés. Mais on peut découvrir leur univers gourmand dans leurs boutiques, celle de la rue des Orfèvres, à Strasbourg, et celle située au cœur du Shopping Promenade de Vendenheim, où ils organisent des soirées à thème.

Inattendu

Maison Lorho a été conviée, en 2019, à présenter ses fromages à l'Élysée, lors de la visite d'État du président chinois Xi Jinping. Une reconnaissance de plus pour le premier couple de fromagers détenteur du titre de MOF. 🍷 CO



Les ormeaux, trésors de la mer France Haliotis

L'histoire

Après ses études en Australie, Sylvain Huchette rentre en France, son doctorat en écologie marine en poche. Passionné par l'ormeau, il souhaite se lancer dans l'élevage de



ce gros mollusque marin comestible en forme d'oreille. Ce Ch'ti d'origine choisit de s'installer à Plouguerneau, dans le Finistère Nord, car c'est la zone de Bretagne la plus froide en été, ce qui protège les populations d'ormeaux d'une bactérie qui a fait des ravages dans les années 1990. Lancée en 2004, l'exploitation connaît des débuts difficiles mais vingt ans après, le pari est largement gagné.

Le savoir-faire

«*En ce qui concerne la reproduction, j'ai acquis le savoir-faire en Australie*, explique le producteur. *Le plus compliqué a été de mettre au point des techniques d'élevage dans un environnement naturel assez rude. On a imaginé un mode d'élevage en pleine mer, avec de grandes cages plongées à 10 mètres de fond environ, à l'entrée de l'Aber-Wrac'h. On nourrit les ormeaux avec des algues qu'on a appris à aller chercher. Afin de préserver les ressources naturelles, on cultive nous-mêmes depuis quelques années quatre espèces d'algues différentes, choisies en fonction de leur qualité nutritionnelle pour nos coquillages.*»

Sylvain Huchette et des naissains d'ormeaux qui grandissent en bassin avant de rejoindre la pleine mer, où ils poursuivront leur croissance en parc.

Reconnaisable à sa coquille ajourée, l'ormeau est également appelé haliotide, un nom qui signifie oreille de mer en grec.

Ces paillettes bio d'algues «ao nori» s'utilisent comme un condiment. Elles donnent une touche iodée aux plats de riz ou de pâtes.



Le produit iconique

L'ormeau, bien sûr, envoyé vivant et en coquille aux restaurateurs qui représentent 85 % de la clientèle. Le cycle de production est très lent puisqu'il faut attendre un peu plus de quatre ans avant de pouvoir récolter. «*Cela explique le coût élevé de nos coquillages*, indique Sylvain Huchette. *Par rapport à l'ormeau sauvage, qui est très hétérogène, plus ferme et difficile à attendre, l'ormeau d'élevage est régulier, gros mais tendre. Cela le rend très apprécié des chefs. De plus, il est disponible toute l'année.*»

Découvrir la maison

La meilleure façon de donner à l'ormeau une place de choix dans la gastronomie française, c'est de le faire connaître. Sylvain Huchette ouvre donc toute l'année les portes de France Haliotis, pour faire découvrir aux visiteurs le cycle de production, depuis la reproduction jusqu'à la préparation. Sans oublier l'étape la plus gourmande : la dégustation ! Régulièrement, des chefs invités viennent présenter leurs recettes. Courant 2025, la zone d'accueil et de dégustation va être repensée pour mettre en place une visite autonome et aménager un nouvel espace de démonstration.

Inattendu

Depuis quelques années, l'entreprise cultive la laitue de mer pour nourrir les ormeaux. Lorsqu'elle pousse dans de bonnes conditions, cette algue verte peut contenir jusqu'à 25 % de protéines végétales. Cette richesse intéresse de près les chercheurs, dont plusieurs équipes travaillent en collaboration avec France Haliotis. **SB**

À l'ancienne, mais pas que ! Moutarderie Fallot

L'histoire

En 1840, Léon Bouley fonde sa fabrique de moutarde à Beaune, au cœur de la Bourgogne. Après plusieurs changements de propriétaires, l'entreprise passe en 1928 aux mains d'Edmond Fallot qui va lui donner son véritable essor. Un siècle plus tard, son petit-fils Marc Désarménien est à la tête de la dernière maison indépendante et familiale de Bourgogne. Même si elle s'est étendue par la construction de bâtiments modernes, la plus ancienne moutarderie de France occupe toujours les lieux d'origine, ce qui lui donne un supplément d'âme.

Le savoir-faire

« Chez Fallot, on perpétue les gestes et les traditions des maîtres moutardiers, explique le dirigeant. Les graines sont encore broyées grossièrement à la meule de pierre selon un procédé artisanal. Cela évite l'échauffement de la pâte, qui conserve ainsi toutes ses qualités gustatives. Le mélange contient des graines de moutarde, du vinaigre, du vin blanc, de l'eau et du sel, selon les proportions de la recette originale, qui n'a pas changé depuis l'époque de mon grand-père. À l'issue du broyage, on obtient de

la moutarde à l'ancienne. Si on poursuit le processus et qu'on la tamise, cela donne de la moutarde de Dijon. »

Le produit iconique

En fait, il y en a deux ! Le premier, c'est la moutarde de Dijon, un condiment fort et piquant réputé depuis le Moyen Âge et anobli par les ducs de Bourgogne. Sa fabrication est réglementée par décret, mais l'appellation géographique n'est pas protégée. Le second, c'est la moutarde de Bourgogne, produite exclusivement sur le territoire, avec des graines cultivées localement et du vin de Bourgogne. Elle bénéficie d'une IGP depuis 2009. Les consommateurs plébiscitent ces produits régionaux de qualité.

Découvrir la maison

Sur le site de Beaune, deux parcours interactifs permettent au grand public de se plonger dans l'histoire de la moutarde et de sa fabrication chez Fallot. Au programme du parcours « Découvertes », la visite d'un ancien atelier et la fabrication de sa propre moutarde en grains. Consacré à la visite du site de production



Marc Désarménien, petit-fils d'Edmond Fallot, perpétue le savoir-faire hérité de son grand-père pour produire une moutarde d'exception.



L'imposante meule est la pièce maîtresse de l'ancien atelier, à découvrir lors du parcours « Découvertes ».



actuel, le parcours « Sensations fortes » permet de découvrir chaque étape du cycle de production. L'offre de visite est complétée par la boutique-atelier de Dijon.

Inattendu

En dehors des grands classiques que sont la moutarde de Dijon et celle de Bourgogne, la maison Fallot propose une large gamme de produits aromatisés, osant des associations souvent inattendues. Parmi les dernières innovations, une moutarde aux fèves de cacao criollo, qui se marie à merveille avec les saint-jacques, et une au café d'Éthiopie. Autre nouveauté de ce printemps, une moutarde en tube alu recyclable, au look rétro assumé. 🍷 SB

La moutarde en grains est l'un des produits phares de la maison. Idéale avec les viandes grillées ou pour élaborer une sauce.

L'ARTICHAUT

LE FOND ET LA FORME

Guy Savoy (en couverture) en a fait un incontournable de sa carte, avec son ultra-gourmande soupe d'artichaut à la truffe noire. Ce légume-fleur est bien plus délicat qu'on ne le croit...

C'EST DE SAISON !



CATHERINE MINGAM

Productrice Prince de Bretagne à Carantec, dans le Finistère Nord

Votre métier?

Je suis productrice depuis 1986. J'ai une ferme de 40 hectares sur laquelle je cultive notamment de l'artichaut. Le travail commence au printemps, quand il n'y a plus de gelées. On supprime tous les rejets de chaque souche d'artichaut pour ne conserver que le plus gros. Tous les huit jours, on bine mécaniquement. On n'utilise aucun désherbant. On récolte au couteau, à partir de juin, et au fur et à mesure en fonction du calibre des têtes. Puis on s'occupe du conditionnement, par colis de 12 à 15 têtes selon le calibre. C'est un métier entièrement manuel et très physique.

Vos astuces?

J'aime beaucoup l'artichaut à la plancha, en tapas ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson. Après avoir cassé la tige, on coupe les feuilles pour garder le fond et on enlève le foin avec une cuillère. Puis on découpe le fond en lamelles que l'on cuit sur la plaque légèrement huilée, en les retournant régulièrement. Quand la pointe d'un couteau rentre facilement, c'est cuit, et c'est délicieux!

Votre devise?

Il faut soutenir ce légume atypique au bon goût de terroir afin qu'il ne tombe pas dans l'oubli.



C'EST QUOI?

Un légume-fleur de la famille des astéracées.

La tête, dont on consomme le fond et la base des feuilles, est en fait le bouton avant floraison. Il en existe deux variétés principales: le petit violet de Provence et le globuleux, ce dernier se déclinant en trois sous-familles (le Camus, le Castel et le Cardinal). Son goût est doux, un peu comme celui de l'avocat, et légèrement sucré, avec une petite saveur de noisette. Il se mange ferme ou moelleux, selon le stade de cuisson.



COMMENT LE CHOISIR?

On privilégie l'artichaut français de saison. **Vert ou violet, il doit avoir un aspect dense et des feuilles serrées et bien fermées.** Pressez-le pour vérifier sa fraîcheur. S'il grince, c'est qu'il est bien frais. Néanmoins, un artichaut légèrement avancé sera tout à fait apte à la consommation, avec un goût légèrement plus sucré.

ON LE CONSERVE COMMENT?

À la cave ou dans un cellier, hors de la lumière et entouré d'un papier journal, il se conserve une dizaine de jours. Au frigo, on lui fait tremper la queue dans un verre d'eau ou bien on le place dans le bac à légumes après l'avoir entouré de papier absorbant humide.

LA SAISON

On en trouve sur les étals à partir d'avril-mai pour les variétés du sud, et à partir de juin pour celles de Bretagne, jusqu'en octobre. Les artichauts de printemps sont issus de souches de trois ans d'âge.

ON LE TROUVE OÙ?

Les artichauts sont principalement produits en Bretagne Nord, du côté de Perpignan et en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les surfaces de récolte ont beaucoup diminué depuis quelques années, ce légume étant principalement acheté par les plus de 55 ans et plutôt boudé par les jeunes. Néanmoins, on en trouve à la vente un peu partout en France, en grande surface et sur les marchés.

LE PETIT PLUS DE RESTO

Avant de cuire votre artichaut, cassez la tige à la main et non au couteau. Pour cela, posez la tête sur le bord du plan de travail et appuyez fortement sur la tige dans le vide (il y a un coup de main à prendre!). Ainsi, les fibres resteront attachées à la tige, l'eau rentrera dans le fond d'artichaut pendant la cuisson et celle-ci sera plus rapide.



UNE RECETTE PRINCE DE BRETAGNE - ATELIER SÉSAME

TAPENADE DE CŒURS D'ARTICHAUT



- 4 artichauts Camus ● 50 g de pignons de pin
- 40 g d'abricots moelleux ● 2 cl d'huile de pépin de raisin
- 5 cl de crème liquide ● 10 cl d'huile d'olive
- 1 citron jaune ● Sel, poivre

- Faites cuire les artichauts Camus dans une cocotte-minute avec un fond d'eau et un demi-citron pendant 35 minutes.
- Découpez les abricots en dés.
- Torréfiez les pignons de pin au four à 180°C pendant 20 minutes.
- Lorsque les artichauts sont cuits, effeuillez-les et réservez.
- Une fois les cœurs d'artichaut mis à nu, placez-les dans un mixeur avec l'huile de pépin de raisin ainsi que la crème, assaisonnez (sel, poivre).
- Mixez l'ensemble jusqu'à obtention d'un mélange homogène, puis ajoutez les pignons de pin et les dés d'abricots secs.
- Remuez, dressez la tapenade dans un bol ou dans une assiette pour servir avec un filet d'huile d'olive sur le dessus et quelques pignons de pins et dés d'abricots secs pour la décoration.
- Vous pouvez utiliser les feuilles d'artichaut comme cuillère comestible pour déguster.

© ATELIER SÉSAME / PRINCE DE BRETAGNE

RETROUVEZ PLUS DE RECETTES SUR LE SITE PRINCEDEBRETAGNE.COM



GRÂCE À SA HAUTE TENEUR EN FIBRES ALIMENTAIRES, L'ARTICHAUT AIDE À DIGÉRER ET À RÉGULER LE TAUX DE CHOLESTÉROL. IL CONTIENT AUSSI DES ANTIOXYDANTS PROTECTEURS CONTRE LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES. IL EST ÉGALEMENT DIURÉTIQUE ET FAIBLE EN CALORIES.



LA CERISE BURLAT

ROUGE BAISER

Sa belle robe éclatante est une invitation à la gourmandise. Qu'on ne s'en prive pas, la plus précoce des cerises est aussi l'une des variétés les plus fugaces.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Cette variété de bigarreau doit son nom à un certain Léonard Burlat. En 1915, ce cultivateur-arboriculteur du Rhône l'a créée par greffe entre un cerisier lyonnais et un merisier de sa propriété. Plus d'un siècle plus tard, elle représente la moitié de la production française. Ce fruit de gros calibre, à la robe rouge brillante, possède une chair savoureuse, juteuse et sucrée, fondante en bouche. Elle doit son succès à ses excellentes qualités gustatives.

LA SAISON

Précédant la cerise Summit de 15 jours à trois semaines, la Burlat ouvre la saison des cerises. **On la trouve sur les étals des marchés de mi-mai à mi-juin.** L'idéal, quand on le peut, est d'aller la chercher directement chez le producteur, pour avoir des fruits à pleine maturité.

ON LA TROUVE OÙ ?

La Burlat se cultive dans les régions ensoleillées, à l'abri du vent. La Provence est la première productrice, devant le Rhône-Alpes. Viennent ensuite le Languedoc-Roussillon, le Midi-Pyrénées et le Val de Loire.



CHRISTELLE ET JOSÉ SAQUÉ

Producteurs de cerises à Céret, dans les Pyrénées-Orientales

Votre métier ?

Frère et sœur, nous travaillons ensemble sur l'exploitation familiale, le Domaine Saqué aux 22 hectares de vignes et 7 hectares de cerisiers. Nous sommes la cinquième génération à cultiver la cerise, Céret étant un terroir propice, à l'abri du vent. Nous faisons pousser une quinzaine de variétés différentes. Nous intervenons toute l'année sur les vergers, depuis la taille d'hiver en novembre jusqu'à la cueillette, qui commence pour les Burlat vers la première semaine de mai. Cela demande du personnel car les fruits sont prélevés à la main.

Votre astuce ?

Le must, c'est la cerise mûre sur l'arbre, que l'on cueille lorsqu'elle est presque noire. Elle est alors gorgée de sucre. Gustativement, il n'y a pas mieux.

Votre devise ?

Pour être agriculteur, il faut aimer son métier malgré toutes ses difficultés. Ce qui motive, c'est de voir qu'il y a de la demande. Ça donne envie d'y répondre.



COMMENT LA CHOISIR ?

Mieux vaut l'acheter mûre, bien rouge, car elle ne poursuit pas sa maturation une fois cueillie.

Le pédoncule doit être vert. S'il est marron ou desséché, c'est signe d'un manque de fraîcheur.

ON LA CONSERVE COMMENT ?

Rapidement périssable, **elle se stocke de préférence dans un endroit frais, comme une cave ou dans le bac à légumes du réfrigérateur.** Ce fruit fragile ne se garde pas plus de trois ou quatre jours.



LE PETIT PLUS DE RESTO

Avec ou sans noyau ? La question divise les amateurs de clafoutis. Bien sûr, la dégustation est plus agréable sans avoir à s'en soucier. Mais cet incontournable dessert à la cerise n'aurait pas autant de saveur si on les enlevait, selon certains gourmets.



CARRÉS AUX CERISES ET AUX AMANDES

POUR 16 PIÈCES

Préparation - 25 min

● 4 blancs d'œufs ● 100g de beurre fondu ● 1 cuillère à soupe de lait ● 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille ● 120g de poudre d'amandes ● 160g de sucre glace ● 50g de farine avec levure incorporée ● 1 gousse de vanille ● 100g de cerises grossièrement hachées

- Préchauffez le four à 170°C.
- Huilez un moule de 19 cm x 29 cm, puis chemisez-le de papier sulfurisé, en le laissant dépasser de 2 cm sur les côtés les plus longs.
- Fouettez les blancs d'œufs à l'aide d'une fourchette dans un saladier.
- Ajoutez le beurre, le lait, l'extrait de vanille, la poudre d'amandes ainsi que le sucre glace et la farine tamisés. Mélangez bien.
- Fendez la gousse de vanille en deux et récupérez les graines. Ajoutez-les à la préparation.
- Versez dans le moule et répartissez les cerises sur le dessus.
- Faites cuire 30 minutes environ.
- Laissez reposer 10 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille pour le faire refroidir.

© ACP MAGAZINE LTD



Recette extraite de l'ouvrage
Le grand livre Marabout, Pâtisserie facile, 500 recettes inratables,
éditions Marabout, 19,90€.



NATURELLEMENT RICHE EN SUCRES, LA CERISE EST UNE BONNE SOURCE D'ÉNERGIE MAIS AUSSI DE VITAMINES A, B ET C. CÔTÉ MINÉRAUX, ON PEUT COMPTER SUR ELLE POUR LES APPORTS EN CALCIUM, EN FER ET EN CUIVRE. ELLE EST ÉGALEMENT RICHE EN OLIGO-ÉLÉMENTS.



CARNET DE RECETTES

NOS ASSIETTES AUX SAVEURS DE PRINTEMPS

La nature sait se montrer généreuse en toute saison, mais le printemps marque un renouveau qui inspire particulièrement les becs gourmands. Célébrons donc le retour de cette période magique à travers une sélection de recettes fraîches et savoureuses, imaginées avec brio par de dignes représentants de la gastronomie issus de divers horizons.

AUX FOURNEAUX



Révélé par *Top Chef* en 2020, **DIEGO ALARY** s'est imposé au fil des années sur les réseaux sociaux, notamment TikTok, où ses recettes rapides et gourmandes séduisent des millions d'abonnés. Passé par les cuisines d'Alain Ducasse, de Guy Savoy et de Jean Imbert, il partage aujourd'hui sa passion pour une cuisine accessible et créative dans ses *Fiches Recettes* réunies en format boîte.



Célèbre critique gastronomique français, animateur et auteur d'ouvrages culinaires riches en anecdotes, **FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY** est l'une des figures de proue du paysage gastronomique français. Passionné d'histoire et de cuisine, il présente, dans *Recettes et Récits*, son amour du patrimoine culinaire avec précision... et humour!



Originaire de Trévise, **LAURA ZAVAN**, auteure et styliste culinaire, partage depuis plus de 25 ans sa passion pour la cuisine italienne. Son livre *La Cucina povera* met en lumière l'art de cuisiner simplement et avec ingéniosité, transformant légumes, céréales et légumineuses en plats savoureux. Inspirée de la tradition paysanne, cette cuisine célèbre la générosité, l'économie et l'authenticité.



THÉO LIGNANI, alias Chef Théo, est un jeune talent de la gastronomie avec déjà une grande expérience. Après cinq ans passés au Japon, où il perfectionne sa technique et son style mêlant influences asiatiques et méditerranéennes, il devient chef à domicile en France. Avec près d'un million d'abonnés sur Instagram, il partage des recettes créatives et accessibles, à découvrir désormais dans son livre *Ma cuisine sans complexe*.



JULIE ANDRIEU, animatrice de télévision et critique gastronomique depuis plus de vingt ans, explore la richesse des cultures culinaires en France et à travers le monde. Dans son ouvrage *100 recettes à sauver!*, elle met à l'honneur des trésors régionaux oubliés, célébrant le patrimoine gastronomique français avec passion et authenticité.



Couple de pâtisseries autodidactes et champions de France de macarons, **MÉLANIE ET ARNAUD MATHEZ** sont à la tête des boutiques Le Jardin Sucré situées à Cernay-la-Ville (Yvelines) et à Paris. Leur livre éponyme présente magnifiquement ce qui fait leur succès grandissant : 40 recettes valorisant le terroir français, moins sucrées, voire sans gluten, pour tous les goûts et tous les niveaux.

DIEGO ALARY

MA VERSION DES ŒUFS À LA COQUE

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 min - Cuisson 15 min

● 400g de pain de campagne rassis (croûte et mie)
● 50g de beurre doux ● 300g de crème liquide à 35% de MG ● 10cl de lait ● 8 œufs ● 100g de lard fumé coupé en petits cubes ● 200g de petits pois frais écosés

■ Coupez le pain en gros morceaux. Faites-les rôtir dans une casserole avec une belle noix de beurre et du sel. Une fois le pain coloré et grillé, versez la crème et le lait. Portez à ébullition puis hors du feu, déposez un couvercle et laissez infuser au moins 10 minutes.

■ Mixez la préparation, passez au tamis, rectifiez si besoin l'assaisonnement et versez dans le siphon.

■ Ôtez le chapeau des œufs à l'aide d'un petit couteau ou d'un touqueur à œuf.

■ Retirez délicatement le surplus de blanc (environ 20% de l'œuf) en gardant bien le jaune intact à l'intérieur. Placez les œufs dans un cuiseur à œufs, puis le cuiseur dans une grande casserole d'eau juste frémissante pendant environ 3 minutes jusqu'à ce que le blanc soit coagulé, mais le jaune toujours coulant.

■ Déposez les cubes de lard dans une poêle chaude et laissez colorer quelques minutes en mélangeant. Ajoutez une noix de beurre, les petits pois et versez l'équivalent d'un demi-verre d'eau. Poivrez et laissez cuire les petits pois et le lard ensemble. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

■ Déposez 1 cuillerée de petits pois et de lard dans chaque œuf. Couvrez avec la mousse de pain grillé et servez avec des petites mouillettes.



© LAURENT MOYNAT



Recette extraite de la boîte *Les Fiches Recettes, Classiques revisités*, de Diego Alary, photographies de Laurent Moynat, éditions Albin Michel, 15,90€.

**FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY**

GOUGÈRES AUX DEUX FROMAGES

POUR 16 GOUGÈRES ENVIRON**Préparation 20 min - Cuisson 25 min**

● 90g de beurre doux ● 125g de farine ● 3 œufs moyens ● 70g de mimolette vieille
● 70g de gouda affiné ● Noix de muscade ● 17,5cl d'eau ● 2g de sel fin ● Poivre du moulin

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Coupez le beurre en dés. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le beurre et le sel et portez à ébullition.
- Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup et mélangez bien à l'aide d'une spatule. Faites dessécher quelques instants à feu doux. Laissez tiédir.
- Hors du feu, ajoutez les œufs un à un en mélangeant très vivement entre chaque ajout (bras musclé ou robot ménager muni de la feuille requis). La pâte à chou doit être bien homogène.
- Râpez le fromage, mettez-en 20g de côté et incorporez le reste à la pâte. Râpez un peu de noix de muscade et donnez quelques tours de moulin à poivre.
- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile antiadhésive, formez de petits tas à l'aide d'une cuillère ou utilisez une poche à douille pour un façonnage plus régulier. Saupoudrez-les avec le reste du fromage râpé.
- Enfourez pour 25 minutes. N'ouvrez surtout pas la porte du four en cours de cuisson. Servez les gougères bien chaudes.

© MATHIEU PELLERIN

CONCOMBRE TAPÉ

POUR 2-3 PERSONNES
Préparation 10 min - Repas 1h

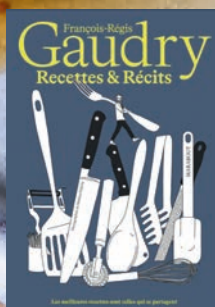


● 2 gousses d'ail ● 1 c. à s. de cassonade
● 4 c. à s. de vinaigre de riz (ou de vinaigre noir chinois) ● 3 c. à s. de sauce soja ● 3 c. à s. d'huile de sésame grillé ● 1 c. à c. de piment en flocons ● 1 concombre bio ● 1 c. à s. de graines de sésame ● 1 petit bouquet de coriandre

■ Épluchez les gousses d'ail, dégermez et hachez-les finement. Placez dans un saladier, ajoutez la cassonade et écrasez le tout avec le dos d'une cuillère pour faire suer l'ail. Ajoutez le vinaigre de riz et mélangez bien pour dissoudre le sucre. Ajoutez la sauce soja, l'huile de sésame et le piment. Mélangez.

■ Disposez le concombre sur le plan de travail et battez-le avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir des éclats de quelques centimètres. Pour éviter les projections, on peut placer le concombre dans un sac plastique recyclable ou un torchon propre. Déchirez-le en petits morceaux avec les mains, en laissant de côté l'eau et les graines, et mélangez les morceaux avec la sauce. Laissez mariner 1 heure au réfrigérateur.

■ Parsemez de graines de sésame et de coriandre fraîche grossièrement hachée. Servez.



Recettes extraites de *Recettes et Récits*, de François-Régis Gaudry, photographies de Mathieu Pellerin, éditions Marabout, 35€.



LAURA ZAVAN

MIJOTÉ DE SEICHES ET BLETTES

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30 min - Cuisson 35 min

● 1 kg de seiches, les plus petites ● 1 oignon moyen
 ● 1 carotte moyenne ● 1 branche de céleri
 ● 1 gousse d'ail ● 10 cl de vin blanc sec
 ● 250 g de pulpe de tomates (fraîche ou en conserve) ● 600 g de blettes ● 10 g de persil ou marjolaine ● 3 c. à s. d'huile d'olive ● Sel, poivre

■ Demandez à votre poissonnier de nettoyer les seiches (vous pouvez garder l'encre noire pour un risotto).

■ Lavez-les, rincez bien les tentacules pour ôter le sable éventuel, séchez les seiches avec du papier absorbant. Coupez-les en lanières de 2 cm, laissez les tentacules entiers.

■ Lavez, épluchez et hachez menu l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail.

■ Dans une cocotte, faites revenir ces légumes avec 2 cuill. à soupe d'huile d'olive, ajoutez les seiches, salez. Après 5 minutes, versez le vin blanc, laissez évaporer, ajoutez la pulpe de tomates, et laissez cuire 10 minutes.

■ Ajoutez ensuite le vert de blettes grossièrement coupé (vous pouvez utiliser le blanc des blettes dans une soupe). Mélangez souvent et faites cuire à feu doux encore 10 minutes.

■ Ajoutez le persil haché. Servez chaud ou tiède, accompagné de tranches de bon pain. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.



Recette extraite de **La Cucina povera**, de Laura Zavan, photographies de Valérie Lhomme, éditions Hachette Cuisine, 24,95€.



Recette extraite de
Ma cuisine sans complexe,
de Théo Lignani, photographies
de Anna Klais, éditions
de La Martinière, 22,90€.



THÉO LIGNANI

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX 5 ÉPICES

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30 min - Repos min. 2 h à une nuit - Cuisson 3 h

- 1 kg d'épaule d'agneau entière
- 3 gousses d'ail ● 20 g de gingembre frais ● 10 g de gros sel ● Quelques grains de poivre ● 1 sachet de levure boulangère sèche ● 2 c. à c. de Maïzena® ● 150 ml d'eau ● 20 g d'huile de tournesol ● 20 g de vinaigre de vin rouge ● 20 g de sauce soja ● 5 g de quatre-épices ● 5 g de paprika fumé ● 1 c. à c. de miel ● 10 g de ciboulette hachée ● 500 g de pommes de terre grenaille ● 500 g de champignons de Paris ● 100 g de marrons en pot

- Choisissez une jolie épaule d'agneau entière et piquez la chair avec une pique à viande.
- Placez les gousses d'ail et le gingembre frais épluchés, le gros sel et quelques

grains de poivre dans le bol d'un pilon, et moulez le tout jusqu'à obtenir une pâte.

- Dans un bol, versez la levure boulangère, la Maïzena®, l'eau et mélangez bien.

- Versez l'huile de tournesol dans un second bol, ajoutez le vinaigre de vin rouge, la sauce soja, le quatre-épices, le paprika fumé, le miel, la pâte d'ail et gingembre, puis le mélange eau/Maïzena®/levure et mélangez bien.

- Recouvrez la viande avec cette marinade, filmez le plat et laissez reposer minimum 2 heures au frigo.

- Soulevez la viande au-dessus du plat pour l'égoutter, récupérez la moitié de la marinade et réservez-la dans un bol. Déposez l'épaule d'agneau dans le plat, recouvrez-la de papier aluminium et

enfourez-la, côté chair vers le haut, à 130°C. Laissez cuire pendant 45 minutes. Retournez l'épaule et enfourez à 160°C, pendant 2 heures environ.

- Sortez la viande toutes les 15-20 minutes pour la badigeonner avec la sauce restée dans le fond du plat et éviter que la peau ne brûle.

- Faites bouillir doucement le reste de marinade et ajoutez un peu de ciboulette hachée.

- Dans une casserole d'eau salée, plongez les pommes de terre à ébullition et laissez-les cuire environ 20 minutes. Coupez-les en deux. Coupez les champignons de Paris et les marrons en deux. Dans une poêle, faites revenir les pommes de terre, les champignons et les marrons, assaisonnez de sel et de poivre.



PASCAL





JULIE ANDRIEU

CRÉMETS D'ANJOU

POUR 12 PERSONNES

Préparation 10min - Égouttage des crémets au frais 6h

- 1kg de faisselle de vache ou de fromage blanc non lissé
- 500g de crème fraîche bien épaisse ● 120g de sirop de canne ou d'agave ● Confiture de fruits rouges ou coulis, pas trop sucré

- Égouttez la faisselle.
- Dans un cul-de-poule, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle monte. Attention à ne pas la faire tourner en beurre.
- Ajoutez la faisselle et mélangez-les délicatement sans trop casser la faisselle. Ajoutez le sirop et remuez.
- Versez la préparation dans des petits moules ajourés couverts d'une gaze, puis déposez les moules dans un grand plat et laissez égoutter au moins 6h au frais.
- Démoulez, puis laissez chaque invité retirer la gaze et se servir de confiture, de coulis, de miel, de noix, d'amandes effilées ou de ce qui lui plaît.

© GUILLAUME CZERW



Recette extraite de **100 recettes à sauver!** de Julie Andrieu, photographies de Guillaume Czerw et Maylis Leroy, éditions Albin Michel, 29,90€

Recette extraite de
Le Jardin sucré, de Mélanie et
Arnaud Mathez, photographies
de Guillaume Czerw, éditions
Albin Michel, 29,90€.



MÉLANIE ET ARNAUD MATHEZ

TARTE AUX FRAISES DES BOIS

POUR 1 TARTE DE 6/8 PERSONNES

Préparation 1h - Cuisson 20 min

Repos 1 nuit

- 500 g de farine T55
- 300 g de beurre à température ambiante
- 200 g de sucre glace
- 80 g d'œufs entiers
- 4 g de sel
- 500 g de fraises
- 25 g de sucre semoule
- 8 g de pectine
- 300 g de crème liquide (35% de MG)
- 100 g de mascarpone
- 40 g de sucre semoule
- 2 g d'eau de fleur d'oranger
- 2 belles gousses de vanille
- 300 g de fraises des bois ou Mara des bois

La pâte sucrée (J-1 ET JOUR J)

■ Au batteur, crèmez le beurre et le sucre glace. Ajoutez les œufs et émulsionnez. Incorporez la farine et le sel. Mélangez au crochet jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

■ Débarrassez dans un film alimentaire et réservez une nuit au frais.

■ Le jour J, préchauffez le four à 170 °C. Sur votre plan de travail, légèrement fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Foncez des cercles à tartelette de 8 cm de diamètre. Enfourez pendant 20 minutes.

Le confit de fraise

■ Faites cuire 250 g de fraises avec la moitié du sucre jusqu'à obtenir une texture confite, mixez. Ajoutez-y l'autre moitié de sucre et la pectine, mélangez jusqu'à ébullition.

■ Étalez sur une plaque et placez au réfrigérateur, jusqu'à complet refroidissement. Une fois que la préparation est bien froide, détendez-la dans un cul-de-poule à l'aide d'une maryse.

■ Équeutez et coupez le reste des fraises grossièrement, et mélangez-les délicatement au confit froid.

La chantilly vanille et fleur d'oranger

■ Dans un batteur muni d'un fouet, mélangez la crème liquide, le mascarpone, le sucre, la vanille grattée et l'eau de fleur d'oranger, jusqu'à obtenir une texture ferme.

Montage et finition

■ À l'aide d'une spatule, disposez le confit de fraise dans le fond de tarte cuit et lissez à ras bord.

■ À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 20 mm, pochez la chantilly sur le contour du fond de tarte rempli. À l'intérieur de celui-ci, pochez la chantilly jusqu'à mi-hauteur du premier cercle de crème.

■ Disposez de façon harmonieuse les fraises des bois ou les Mara des bois au centre du cercle de crème.





bleu petrol

L'ART DE VIVRE ET LA PASSION



RD
Résidences Décoration
La référence déco/design
depuis plus de 30 ans



Hôtel & Lodge
Les plus beaux hôtels,
les plus beaux voyages



RESTO
Le magazine de
l'épicurisme éclectique



Ma Campagne
L'art de vivre
concerné

**Découvrez
nos offres
d'abonnement**




Guitar Part
La passion
de la guitare



Guitarist Acoustic
Unplugged
style



Guitare Classique
Découvrir, partager,
jouer

bleupetrol.com

REŒTO

boit



RENCONTRES, ACCORDS, SÉLECTIONS DE BELLES BOUTEILLES... RESTO, C'EST À MANGER ET À BOIRE!



LA CHABLISIENNE

TOUTE LA RICHESSE D'UN TERROIR UNIQUE

Après Chablis et Vézelay, La Chablisienne ouvre sa première boutique à Paris. Une nouvelle initiative ambitieuse pour cette institution viticole fondée en 1923, qui ne cesse de poursuivre sa quête d'excellence.

RAYONNEMENT

Sur un petit territoire d'une vingtaine de kilomètres du nord au sud et d'une quinzaine d'est en ouest, les vins de Chablis proposent toute une palette d'expression.



Le 5 février dernier, La Chablisienne inaugurerait officiellement à Paris, au 8 rue Saint-Paul, sur la rive droite, dans le 4^e arrondissement, son premier caveau dans la capitale. « Nous souhaitons nous rapprocher de notre clientèle, que ce soit de nos amateurs ou de nos partenaires professionnels. C'est une idée que nous avons dans nos cartons depuis quelques années. Dans ce nouvel écrin, nous pouvons animer des dégustations avec des accords mets et vins pour notre clientèle privée et étrangère de passage dans la capitale. Cette adresse constitue également une opportunité de nous rapprocher de notre réseau professionnel, comme les cavistes et les restaurateurs. Ils peuvent venir aisément goûter nos nouveaux millésimes et s'approvisionner », détaille avec enthousiasme le dynamique Damien Leclerc, directeur général de La Chablisienne depuis 2008.

Considérée unanimement comme l'une des plus belles et qualitatives caves coopératives de France, elle est une véritable institution à Chablis, en Bourgogne. Elle est également reconnue à l'étranger puisqu'elle exporte ses vins dans plus de 90 pays. Elle compte aujourd'hui 250 adhérents qui sont aussi copropriétaires de cette entité. Employant 70 salariés permanents au total, elle a réalisé en 2024 un chiffre d'affaires de 64 millions d'euros. Il était de 46 millions d'euros en 2012, soit une progression d'environ 40 %

Ci-dessous, le dynamique directeur général de La Chablisienne, Damien Leclerc.





À gauche
La vendange du seul cépage autorisé à Chablis, le chardonnay.

Ci-dessus
Le caveau de dégustation La Chablisienne, ici à Chablis, est l'endroit idéal pour trouver tous les vins dans différents millésimes.

en un peu plus de 10 ans. « C'est la force de notre structure, assure Damien Leclerc. Notre communauté de vignerons nous permet d'offrir des vins dans toutes les catégories de cette appellation qui ne produit que du vin blanc, uniquement avec du chardonnay : petit chablis, chablis, premier cru et grand cru. » Elle peut ainsi proposer une grille tarifaire raisonnable pour des vins de Bourgogne. La gamme commence à partir de 12 euros avec le petit chablis Vibrant pour finir autour de 70 euros pour le chablis grand cru Blanchot et le chablis grand cru Château Grenouilles.

Pour élaborer ses vins, La Chablisienne travaille sur une surface viticole de 1 200 hectares, soit près d'un quart de l'appellation (5 500 hectares au total). Le temps est souvent un avocat précieux pour apprécier la réussite. Depuis plus d'un siècle, la qualité a toujours été une philosophie mais l'on peut affirmer que cette volonté s'est encore accentuée depuis une quinzaine d'années, comme le résume Damien Leclerc : « Nous ne recherchons pas la course au volume. Ce serait une vraie erreur. Nous souhaitons davantage

valoriser nos vins. La recherche de la qualité est une quête de tous les instants. »

Pour mieux faire vieillir ses vins dans des conditions optimales, les stocker en toute quiétude, tout en réduisant son empreinte carbone, La Chablisienne vient de faire l'acquisition d'une ancienne carrière à Cravant. Cette dernière permet notamment d'alimenter en pierre des monuments de Paris comme le Panthéon. Située sous les vignes d'Irancy, elle possède une superficie de 15 000 m² avec une hauteur avoisinant les 10 mètres. Elle est comme une véritable cathédrale en sous-sol.

La température, autour de 14 °C, y est fraîche naturellement toute l'année avec un taux d'hygrométrie compris entre 70 et 80 %. « Nous avons ainsi évité de construire un bâtiment alimenté par la climatisation. Cela s'inscrit dans une démarche écologique globale qui s'effectuait déjà au vignoble, puis se poursuit désormais dans l'élevage de nos flacons », précise Damien Leclerc. La Chablisienne prouve que l'on peut ainsi avoir plus d'un siècle d'existence et rester à la pointe! 🍷

LE CHÂTEAU GRENOUILLES

Propriété de La Chablisienne depuis 2003, le château Grenouilles est unique à Chablis. Son vignoble s'étend sur 7,2 hectares d'un unique tenant en grand cru. On y produit seulement 30 000 cols par millésime. Face à la demande, ce vin est désormais disponible uniquement sous allocation. Dans un futur proche, un projet œnotouristique devrait voir le jour. Le château se dotera alors de huit suites réservables au public.



NOUVELLE FORMULE

- + DE PAGES
- + DE DESIGN
- + DE DÉCO
- + D'ARCHI
- + D'INSPIRATION
- + DE RENCONTRES



NUMÉRO 180

LA RÉFÉRENCE DÉCO/DESIGN DEPUIS PLUS DE 30 ANS

FÉVRIER - MARS 2025

PIERRE FREY : 90 ANS D'EXCELLENCE

INSPIRATIONS LUMINAIRES

DOSSIER CHAUFFAGE

RENCONTRE AVEC JR



DOM : 7 € - BELUX : 7 € - CH : 10,20 FS - CAN : 11,50 \$CA - ESP/GR/ITA/PORT CONT : 7 € - D : 7,9 € - MAR : 70 DH - TOM : 860 XPF - TUN : 13,4 TND



Actuellement en kiosque

residences-decoration.com

CHRISTIAN SEELY

Directeur général d'AXA Millésimes

« *C'EST UN MÉTIER PASSION.
IL FAUT Y METTRE
TOUTE SON ÂME.* »

Cet esthète britannique initié à la noblesse du vin par son père James Seely, journaliste et écrivain spécialisé, magnifie les crus des huit propriétés d'AXA Millésimes, filiale du groupe international français spécialisé dans l'assurance qui, de longue date, montre son attachement à la vigne.

MÉTIER



Quand avez-vous été nommé directeur général d'AXA Millésimes ?

Le 2 janvier 2001, pour être précis, après avoir géré dès octobre 1993 la propriété Quinta do Noval au Portugal. Fin 1999, AXA m'a demandé si j'accepterais d'en prendre la direction générale en 2001 lors du départ de Jean-Michel Cazes [figure emblématique du vignoble bordelais qui dirigea et développa, durant près de 15 ans, AXA Millésimes, ndlr].

En quoi consiste AXA Millésimes ?

Nous avons huit vignobles à travers le monde. Aux États-Unis, nous possédons Outpost dans la vallée de Sonoma et Platt Vineyards à Sonoma Coast, en Hongrie, Disznókő, un vin Tokay, et au Portugal, Quinta do Noval ainsi que Quinta do Passadouro. En France, nous avons dans le Bordelais, le Château Pichon Baron, second grand cru classé de Pauillac, le Château Pibran et le Château

Suduiraut, premier cru classé de Sauternes, ainsi que le domaine de l'Arlet en Bourgogne.

Quelle différence y a-t-il entre la gestion d'une propriété, comme Quinta do Noval, et celle d'une filiale propriétaire de vignobles à travers le monde ?

Quand on a la charge d'une propriété, on se dévoue entièrement à elle. Puisqu'on passe sa vie entre les vignes, on la respire, en quelque sorte, tout au long de l'année. Quand on gère un groupe, il est nécessaire d'avoir un contact direct avec chaque vignoble. Et comme, hélas, on ne peut pas tout faire, il faut s'assurer que chaque personne sur place soit vouée à la propriété. En ce sens, c'est très différent mais les principes demeurent semblables. Le cœur de l'activité est l'interprétation du terroir.

Quand vous recrutez un directeur en charge d'un domaine, évoquez-vous d'abord avec lui le terroir, ou l'aspect commercial ?

Pour moi, le critère essentiel est l'amour pour la terre et sa passion pour le vin. Si l'on ne possède pas ces deux valeurs, il est impossible de faire des grands vins. Le vignoble est au cœur de tout.



© CHÂTEAU PICHON BARON / SERGE CHAPIUS, AXA MILLÉSIMES / BRICE BRAASTAD

Le château Pichon Baron, second grand cru classé en 1855, est situé dans la prestigieuse appellation Pauillac à Bordeaux.



Christian Seely est avant tout un amoureux du vin, avant d'être le directeur général d'AXA Millésimes.



Ci-dessus
Quinta do Noval, au Portugal, est considéré comme la Romanée-Conti du Douro.



Les flacons du Domaine de l'Arlot sont produits dans la fabuleuse côte de Nuits en Bourgogne.



À droite
Le vignoble de Outpost est le nouvel investissement viticole d'AXA Millésimes aux États-Unis.

Pour réaliser un grand vin, donnez-vous des directives, ou laissez-vous faire votre directeur ?

Accomplir un grand vin, c'est pouvoir exprimer la caractéristique unique d'un grand terroir. Il faut, selon moi, donner une large autonomie à chaque responsable. Cette personne passe tout son temps sur cette terre, et connaît donc parfaitement chaque parcelle. Elle est la plus compétente à exprimer la personnalité du vignoble. Chez AXA Millésimes, nous souhaitons réaliser des grands vins qui restent fidèles à l'esprit de leur terroir. Nous cherchons à éviter les techniques de vinification qui viendraient maquiller cette philosophie.

Le fait d'appartenir à un institutionnel, est-ce un avantage ?

Je pense que tout dépend de la philosophie de la maison mère. AXA Millésimes, depuis le début, en 1987, a toujours eu une vision à long terme des propriétés. C'est une chance. Sans cette conception, il est impossible de gérer comme il le faut un grand vignoble, car

chaque décision l'engage sur plusieurs années. Il est absolument nécessaire qu'un institutionnel ou une famille ait une vision éclairée sur le long terme. C'est davantage l'approche de l'actionnaire que sa nature qui détermine la probabilité de la réussite.

Pourquoi avoir investi aux États-Unis récemment ? Est-ce une opportunité nouvelle ou une manière de mieux intégrer le marché américain ?

C'était une décision stratégique d'AXA Millésimes pour le futur. Notre volonté, avec nos deux vignobles américains, est de pouvoir réaliser des vins qui auront un lien avec nos deux grands vignobles français : Château Pichon Baron à Bordeaux et l'Arlot en Bourgogne. Nous cherchons à exprimer au mieux le cabernet sauvignon, le chardonnay et le pinot noir de l'autre côté de l'Atlantique. C'est une extension logique, avec toujours cette notion de révéler les qualités des cabernets, des pinots noirs et des chardonnays de la Californie. Nous ne souhaitons pas faire du pauillac aux États-Unis.

Parmi toutes les belles propriétés dont vous avez la responsabilité, avez-vous des préférences de cœur ?

J'aime toutes nos propriétés. Mais il est évident que celle qui me touche le plus au cœur est Quinta do Noval, car c'était la première pour moi.

Aviez-vous pour ambition, au début de votre carrière, de travailler dans le monde du vin ?

Je suis diplômé en littérature anglaise et française de l'université de Cambridge, en Angleterre. Mon père était un écrivain du vin. Pour l'un de ses ouvrages, il m'a emmené dans le Bordelais où j'ai eu la chance de goûter jeune de grands flacons. Il en parlait de manière merveilleuse, et je me suis dit, pourquoi pas travailler dans ce domaine !

Quel conseil donneriez-vous à une personne souhaitant se lancer dans le vin ?

C'est un métier que l'on ne peut faire seulement si on est passionné. Il faut y mettre toute son âme. 🍷

© QUINTA DO NOVAL - GAVINHA, DOMAINE DE L'ARLOT / BÉNÉDICTE MANIÈRE - 2020, OUTPOST / SERGE CHAPUIS

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE TOKAY EN SON ROYAUME

Tirant son nom de la ville hongroise de Tokaj, ce jus liquoreux, dont le Disznókő d'AXA Millésimes est l'un des dignes représentants, aurait été surnommé « *Le roi des vins et le vin des rois* » par Louis XIV.

LÉGENDAIRE



SUPERFICIE

Située au nord-est de la Hongrie, la région viticole s'étend sur une superficie totale d'environ 7 000 hectares mais on estime que **le vignoble se concentre sur 5 700 hectares**. En 2002, l'Unesco a inscrit le vignoble sur la liste du patrimoine mondial.

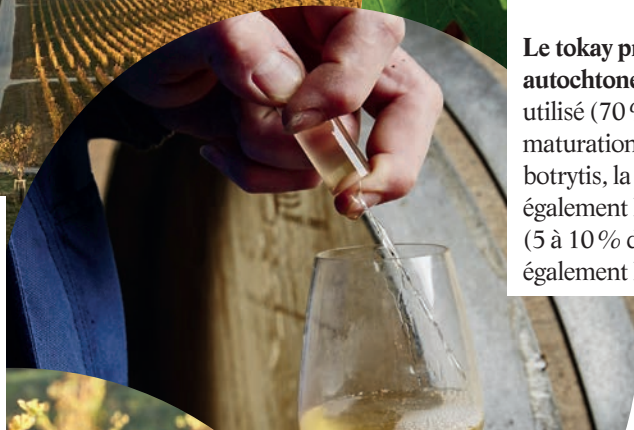


LES CÉPAGES

Le tokay produit trois sortes de raisins autochtones. Le furmint est le principal utilisé (70% des vignes) en raison de sa maturation tardive et sa sensibilité au botrytis, la pourriture noble. On y trouve également l'hárslevelű et le sárgamuskotály (5 à 10% de la surface) surnommés également le muscat blanc et le muscat lunel.

LES CLASSEMENTS

C'est en 1700 que furent classés les vignobles de Tokaj. On y trouve des premiers, deuxièmes, troisièmes crus et des crus non classés. En 1737, grâce à un décret royal, Tokaj devint la première région viticole délimitée au monde.



LA CATÉGORIE

Vin liquoreux, le tokay aszú est classé selon sa sucrosité. En fonction de son taux de sucre, on le classe par « puttonyos ». Plus le « puttonyos » est élevé (de 5 à 6), plus le vin est sucré. Le nectar des dieux, selon les Hongrois, est l'Eszencia. Sa concentration en sucre est si élevée que sa fermentation est lente, voire parfois inexistante. Il peut vieillir des décennies. 🍷

LA CARACTÉRISTIQUE

Contrairement aux autres vins liquoreux, les grains de raisins botrytisés que l'on nomme « aszú » sont récoltés, grain par grain, par passages successifs dans les vignes. Ils sont conservés ensuite à part, puis intégrés à des vins secs produits en amont. Cette association provoque alors une nouvelle fermentation et donne le fameux vin blanc liquoreux.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHATEAU LARRIVET HAUT-BRION 2018, PESSAC-LÉOGNAN

Un vin élaboré avec un grand respect du terroir dans la magnifique appellation bordelaise de Pessac-Léognan connue pour ses nectars délicats et sa fraîcheur sur la finale.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

2018 fut une année quelque peu anxiogène pour les vignerons. L'hiver ne fut pas particulièrement froid mais pluvieux. Puis l'alternance des températures entre le chaud et le froid a fait craindre le pire au niveau sanitaire. Un bel été sec a toutefois permis aux raisins d'arriver à maturité sans stress. La vendange a débuté mi-septembre et s'est étalée sur près de 3 semaines. 2018 est d'ores et déjà un bon millésime, avec un potentiel de garde.

LE CÉPAGE

La particularité des vins de cette appellation, proche de la ville de Bordeaux, est d'être un assemblage de différentes variétés de raisin. On y retrouve les cépages typiques de la région que sont le cabernet sauvignon (en grande majorité dans ce flacon), le merlot et le cabernet franc. L'âge moyen des vignes est de 35 ans et les pieds de ceps grandissent sur un sol de type graves profondes. Le malbec vient d'être planté.

LE DOMAINE

Le château a de l'envergure puisqu'il s'étend aujourd'hui sur près de 75 hectares de vignes contre 17 lors de son rachat en 1987 par la famille Gervoson. L'équipe en place produit des vins rouges en majorité, et du blanc.

Face au dérèglement climatique, un vaste projet d'agroforesterie sur une surface de 12 hectares de vignes (17% de la surface totale) a été mis en place. Des arbres trouvent ainsi place au cœur des rangs de vigne.

LE VIGNERON

La famille Gervoson veille maintenant depuis près de 30 ans sur ce château. L'approche intra-parcellaire est privilégiée afin de produire des vins les plus précis possibles. Pour apporter de la complexité au nectar, l'équipe en place utilise, pour le vieillissement, différents contenants comme les amphores, des cuves bois, des œufs béton, sans oublier les barriques bordelaises.



L'AVIS DE L'EXPERT **SHAWN JOYEUX**

Propriétaire du restaurant gastronomique Alliance (Paris 5^e), 1 étoile Michelin.

« La robe profonde procure des notes de sous-bois végétal, avant d'évoquer la mousse et l'humus ainsi que des notes plus animales. Le nez exprime l'orange. La première bouche est vive et puissante, la jeunesse du vin significative, avec une accroche tannique plutôt fraîche et mentholée. La matière est délicate. Après quelques minutes d'ouverture, le vin s'assagit et révèle des notes boisées. »



CÈPE, ANGUILE FUMÉE ET MYRTILLE

POUR 10 PERSONNES

Préparation 1h30 - Cuisson 1h30

La purée de cèpes

- 1 oignon ● 500g de cèpes ● 100g de crème liquide entière ● 100g de beurre

Les pickles de myrtilles

- 100g de myrtilles ● 50g de sucre ● 100g d'eau ● 150g de vinaigre de vin blanc

La sauce à la myrtille

- 1 oignon ● 200g de myrtilles ● 20g de vinaigre balsamique

L'émulsion d'anguille fumée

- 150g de crème liquide ● 1 anguille fumée ● 100g de lait entier ● 30g de beurre

Les cèpes rôtis

- 500g de cèpes ● 100g de graisse de canard ● 1 gousse d'ail claquée ● 2 branches de thym

La finition

- Pain au levain (de la veille) ● Chair de l'anguille fumée ● 2 gousses d'ail ● Thym

La purée de cèpes

■ Émincez l'oignon. Nettoyez les cèpes et coupez-les en morceaux. Dans une poêle bien chaude, faites mousser une noix de beurre. Faites revenir les cèpes avec les oignons jusqu'à obtenir une légère coloration. Quand il n'y a plus d'eau et que les cèpes et les oignons sont dorés, mouillez avec la crème et laissez cuire pendant 20 minutes à feu doux. Mixez le tout puis filtrez au chinois. Réservez.

Les pickles de myrtilles

■ Coupez les myrtilles en deux et placez-les dans un grand bocal. Faites chauffer l'eau, le sucre et le vinaigre, et versez le mélange sur les myrtilles. Réservez au frais.

La sauce à la myrtille

■ Émincez l'oignon. Dans une poêle chaude, faites mousser un peu de beurre et faites suer l'oignon. Ajoutez les myrtilles et laissez cuire à feu doux avec le vinaigre balsamique. Quand les myrtilles et l'oignon sont cuits, mouillez à hauteur avec un peu d'eau. Mixez et réservez.

L'émulsion d'anguille fumée

■ Retirez la peau et les arêtes de l'anguille, et réservez la chair pour la finition. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec les parures. Laissez infuser à feu doux pendant 30 minutes. Passez la préparation au chinois, puis ajoutez le beurre et le lait. Rectifiez l'assaisonnement. Mixez la préparation jusqu'à obtenir une belle consistance et réservez.

Les cèpes rôtis

■ Nettoyez les cèpes en les époussetant soigneusement avec un pinceau légèrement humide. Coupez-les en deux et quadrillez-les sur leur face plate avec la pointe d'un couteau. Dans une poêle chaude, faites fondre la graisse de canard. Ajoutez l'ail et le thym, et faites confire les cèpes pendant 10 minutes. Réservez.

La finition et le dressage

■ À l'aide d'une trancheuse, coupez 10 tranches de pain de 1mm d'épaisseur. Placez ces tranches sur une plaque et faites-les cuire dans un four préchauffé à 160°C jusqu'à obtenir une belle coloration. Coupez la chair de l'anguille fumée en petits dés. Au fond de chaque assiette, faites un trait de purée de cèpes et ajoutez 2 demi-cèpes rôtis. Disposez 5 dés d'anguille fumée, quelques myrtilles en pickles et déposez la tuile de pain. Au centre de l'assiette, ajoutez la sauce à la myrtille et l'émulsion de lait infusée à l'anguille.

© ILYA KAGAN



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'anguille a un goût prononcé. Il faut donc un vin qui puisse parfaitement équilibrer ses arômes. Avec ses notes florales, ce Larrivet Haut-Brion vient adoucir les parfums affirmés tout en les mettant en exergue. Le léger fumé sur la finale du vin est un rappel olfactif à ce poisson.



Recette extraite de *IN SITU*, de Matthias Marc, photographies de Ilya Kagan, éditions du Chêne, 49,90€.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

COGNAC HINE, XO, APPELLATION GRANDE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE

Un cognac atemporel, véritable porte-drapeau de la maison Hine, avec ses parfums frais d'agrumes et sa grande longueur en bouche.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

Ce flacon est un XO, abréviation de «Extra Old». Cela signifie qu'il est élaboré à partir d'un assemblage d'eaux-de-vie vieillées au minimum 10 ans dans les chais. Certains distillats auront donc 10 ans et d'autres plusieurs décennies. Le maître de chai se transforme en véritable alchimiste pour coordonner l'ensemble.

LE CÉPAGE

Pour Hine, l'élaboration d'un cognac, avant de devenir un spiritueux par la distillation, passe par l'étape de la vinification comme pour un vin blanc. Le cépage utilisé est l'ugni blanc qui occupe 95% du vignoble de l'appellation. Ce dernier donne des blancs secs avec de la nervosité et de l'acidité. L'art de la distillation et du vieillissement lui offriront de nouvelles qualités organoleptiques.

LE DOMAINE

Le vignoble s'étend sur une superficie totale de 115 hectares. Il est rare dans l'appellation Cognac qu'une maison possède autant de vignes en propre. Cette particularité est importante car elle permet de maîtriser toute la chaîne, de la vigne au verre. Les raisins proviennent exclusivement du premier cru le plus qualitatif d'une région qui en compte six: la Grande Champagne.

LE VIGNERON

La maison Hine fut fondée en 1817 par un jeune Anglais, Thomas Hine. L'équipe d'aujourd'hui pérennise avec dynamisme les acquis tout en apportant une touche de modernité. Ainsi, pour Paul Szersnovicz, le jeune maître de chai, «un grand cognac est avant tout un grand vin blanc». Il recherche toujours l'adéquation la plus fine entre le raisin, le terroir et le cépage. Hine pratique la double distillation sur lies qui va apporter, en plus de la concentration aromatique, complexité et richesse au distillat.



L'AVIS DE L'EXPERT **FABIEN MAUZÉ**

Propriétaire de La Compagnie du mieux boire (Paris 11^e)

«Hine XO, c'est pour moi le cognac qui sait jouer sur tous les tableaux: complexe mais accessible, élégant mais sans prétention. Avec ses eaux-de-vie de 12 à 45 ans, c'est l'équilibre entre intensité et délicatesse.»



PITHIVIERS VÉGÉTAL

POUR 10 PERSONNES

Cuisson 50 min - Temps au frais entre 1h et 12 h

- 1kg de pâte feuilletée ● 500g de céleri-rave ● 500g de courge butternut ● 250g de betterave rouge ● 3 oignons rouges
- 1 petit chou de Milan ● 150g de fromage bleu de votre choix
- 50g de noisettes ● 100g de crème fraîche épaisse
- Feuilles de sauge ● 1 jaune d'œuf pour la dorure

■ La veille, torrifiez les noisettes en les plaçant entières sur une plaque de cuisson au four à 140 °C pendant 20 minutes. Hachez-les grossièrement.

■ Toujours la veille, pelez le céleri-rave, la butternut, la betterave et taillez-les en tranches. Procédez à la cuisson des légumes à la vapeur. Si vous le pouvez, séparez la cuisson de chaque légume. Le plus important étant de séparer la betterave des autres légumes, car elle pourrait les colorer. Comptez environ 10 minutes de cuisson, ils doivent être *al dente* - ils finiront de cuire dans la pâte.

■ En parallèle, portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les feuilles de chou quelques secondes. Elles deviendront souples et seront faciles à utiliser. En même temps,

faites revenir les oignons rouges pelés et émincés dans une poêle avec un peu de sel jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

■ Le montage des légumes: munissez-vous d'un saladier à fond rond (pas de démarcation). Recouvrez-le d'un film alimentaire, commencez par placer des feuilles de chou, puis disposez par couche: du céleri-rave, un peu de fromage bleu, un peu de noisettes, de la butternut, de la betterave, un peu de crème et les oignons fondus. Terminez en recouvrant de feuilles de chou puis appuyez bien pour que l'ensemble soit compact. Placez au frais.

■ Le jour J, étalez une base de pâte, découpez un disque dedans à l'aide d'un cercle ou autre plat rond. Renversez votre saladier de légumes dessus. Humidifiez légèrement le tour de la pâte.

Recouvrez ce dôme d'un autre disque de pâte. Vous pouvez vous amuser à l'incruster de feuilles de sauge lorsque vous l'abaissez.

■ Découpez l'excédent et soudez les deux pâtes. Avec les chutes de pâte, amusez-vous à faire des feuilles, des fleurs, ce qui vous inspire. N'oubliez pas de faire une cheminée en haut pour que la vapeur s'échappe. Placez au frais au moins 1 heure. Préchauffez le four à 180 °C. Dorez le pithiviers avec 1 jaune d'œuf battu et enfournez environ 45 minutes, la pâte doit être bien dorée. Servez chaud.

© ALICE ROCA



Recette extraite du livre **Réunir**, d'Alice Roca, First Éditions, 32 €.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La vivacité de ce cognac, avec ses agrumes prononcés, contrebalance de manière harmonieuse le gras du fromage. Sa longueur en bouche procure une sensation de salinité qui permet de ne jamais alourdir le palais. Cette alliance est comme une partie de tennis où chacun se renvoie la balle avec plaisir !



LES PLUS BELLES CAVES COOPÉRATIVES

Elles élaborent à travers la France des vins de toutes les couleurs avec une grande précision.

EN ROUGE



ATHLÉTIQUE

La Cave de Cairanne dans le Vaucluse, est considérée comme l'une des plus qualitatives. Elle nous propose ici un vin rouge avec un léger élevage en barrique. Le nectar se veut puissant avec des fruits noirs prononcés. Il possède une belle élégance grâce à une jolie finale épicée.

Camille Cayran, Antique 2022, Côtes du Rhône Village, 17 €.



FRUITÉ

Voici un vrai bouquet de fruits frais. On y retrouve la mûre, mais également la groseille. Les deux cépages assemblés (gamay et pinot noir) donnent beaucoup de complexité et de joie à ce vin. On aimera sa jolie fluidité.

La cave de Saint-Pourçain, Apogée rouge 2021, 16,30 €.



GRACIEUX

L'Alsace produit de plus en plus de vins rouges remarquables à base de pinot noir. La profondeur de la robe surprend au départ. On l'aurait imaginée plus claire. Puis les petits fruits rouges reflètent bien le cépage. Les tannins sont bien fondus. Ce vin a de l'élégance.

Cave de Ribeauvillé, Pinot Noir Rodern 2017, Alsace, 16,80 €.



ATYPIQUE

Voici un clos vraiment original car certaines vignes poussent entre les murs. Il joue sa partition sur le registre de l'intensité : fraise, framboise, fleurs. L'ensemble est saupoudré de poivre blanc sur une finale franche.

Clos Cristal Les Epistolaires 2020, 28 €.



EXPRESSIF

Nuiton-Beaunoy regroupe une soixantaine de familles de vignerons et exploite au total 1472 parcelles. Pour ce vin, le pinot noir est le roi. Les premiers parfums de fruits rouges attestent bien son origine. En bouche, le nectar se fait suave avec une finale épicée sur le poivre.

Nuiton-Beaunoy, Beaune 2022, 19 €.



REMARQUABLE

Cette institution du Rhône Nord donne toutes ses lettres de noblesse à la coopération. Dans cette cuvée, la syrah démontre toute sa richesse. Nous avons des fruits noirs à juste maturité. Une bouche ample avec la fraîcheur idéale en finale.

Cave de Tain, Hermitage rouge Gamber de Loche 2015, 92 €.

... DÉCLINÉES EN 12 FLACONS

Par leur nombre d'adhérents, les caves coopératives ont l'avantage d'avoir accès aux plus belles parcelles d'une appellation.

EN BLANC



SUBTIL

Ce vin est issu d'une sélection parcelle au sommet des coteaux. Il y a une recherche évidente de la fraîcheur bienfaisante du gros manseng, petit courbu et petit manseng. On ressent la belle minéralité avec une subtile touche de truffe. À découvrir absolument !
Cave de Plaimont, Grande Cuvée Cirque Nord 2017, 39€.



DYNAMIQUE

Sur cette appellation, le chenin exprime parfaitement toutes les qualités de sa jeunesse. Il est intense, vif, avec des notes citronnées. On apprécie la droiture du vin qui est sans concession. Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner un fromage de chèvre !
Coteaux du Vendômois, Les Coutis, sans sulfite ajouté, 9€.



FRAIS

Cette très belle cave coopérative regroupe 520 vigneron sur les deux rives de la Gironde. Elle se veut exemplaire. Ce vin prouve bien le travail accompli. Il est élaboré à partir de sauvignon. La robe est claire avec, en bouche, des notes portées par les agrumes et la vanille. La finale est tendue.
Tutiac Adichats, Grand Vin de Bordeaux, 9,95€.



ACCUEILLANT

Les vigneron de cette cave coopérative pratiquent la sélection parcelle pour élaborer certaines cuvées. Celle-ci en fait partie. On aime la générosité du vin porté par un très beau chardonnay. Il nous fait voyager avec ses parfums de fruits exotiques comme la mangue et sa finale pleine de vie.
Terres Secrètes, Saint-Véran, Les Plantés 2023, 14,70€.



DISTINGUÉ

Quatre cépages entrent dans sa composition : vermentino, grenache blanc, bourboulenc et roussanne. De la diversité naît donc la complexité, les fleurs blanches se mêlant harmonieusement à des fruits blancs gourmands. La finale est toute en équilibre entre la vivacité et la suavité.
Grand Marrenon 2022, AOC Luberon, 11,50€.



RAFFINÉ

Cette parcelle unique de 7,2 hectares, à Chablis, est remarquablement exploitée par La Chablisienne. C'est un flacon qui demeure encore discret mais dont on perçoit tout l'immense potentiel. Il n'est point dans l'exubérance mais davantage dans une élégance naturelle. Un grand vin blanc, assurément !
Château Grenouilles 2021, Chablis grand cru, 58,50€.

100 % CHABLIS

Issue d'un terroir remarquable, cette noble appellation bourguignonne tire son vin blanc d'un seul et unique cépage, le chardonnay.

AROMATIQUE



GÉNÉREUX

C'est le type de chablis qui se dégustera aisément en début de repas. Il possède une trame tendue dès le départ avec ses notes citronnées. La finale légèrement iodée et appétente prolonge le plaisir.

Domaine Laroche, Chablis Saint-Martin 2023, 21,50 €.



INTENSE

Cette très respectable maison de négoce bourguignonne propose un vin qui possède un nez aérien porté par les agrumes. On ressent aussi un léger côté herbacé. En bouche, il est enveloppant avec de la puissance. Ce vin sera parfait avec un poisson en sauce.

Domaine Louis Jadot, Chablis Fourchaume premier cru 2022, 43 €.



IDÉAL

Voici un vin qui reflète toutes les caractéristiques de chablis. Il possède de la générosité avec ses parfums de fleurs blanches au nez, de la vivacité avec ses notes citronnées en milieu de bouche et un côté salin qui nous fait saliver en finale.

Domaine Jean-Paul et Benoît Droin, Chablis 2022, 28 €.



FRIAND

Ce vin transporte le printemps avec ses arômes de fleurs et de fruits. La bouche est un équilibre entre le miel et les agrumes. La fraîcheur est bien présente, mais douce comme un soleil caressant.

Domaine Alain et Cyril Gautheron, Chablis 2022, 20 €.



NOBLE

Pour ce millésime, il a fallu tout le talent du vigneron qui a assemblé les deux plus anciennes parcelles de l'Homme Mort dont l'âge moyen atteint 75 ans. Voici donc un vin vénérable avec de la consistance, beaucoup de sagesse et même de l'énergie sur la finale. Bravo!

Le Domaine d'Henri, Chablis premier cru L'Homme Mort 2021, 52 €.



GOURMAND

Ce chablis joue ouvertement la carte du plaisir. L'objectif du vigneron est de nous offrir du fruit et des agrumes au nez. En bouche, on ressent un léger crayeux qui nous procure de la salinité. C'est un vin frais avec une jolie persistance.

Domaine Louis Moreau, Chablis « Les 8 » 2022, 23 €.

REËSTO

décore



DESIGN, ARCHITECTURE, LIEU MYTHIQUE ET INSPIRATIONS... PARCE QU'UN RESTO, C'EST AUSSI UNE ATMOSPHÈRE!



© THE TRAVEL BUDDS

JULIETTE RUBEL

« UN LIEU EST UNE SCÈNE VIVANTE, UN SUPPORT D'ÉMOTIONS. »

L'architecte parisienne excelle dans sa capacité à adapter sa vision à l'histoire de chaque projet, le souci de l'expérience client répondant à un agencement millimétré.

Chouchoute, entre autres, du Maslow Group, elle signe des adresses au fort tempérament décoratif, inspirées par sa passion pour le cinéma.

RENCONTRE



Un esprit *diner* américain, avec son sol à carreaux noirs et blancs et ses tabourets de bar rétro, pour Fellows, le restaurant de pâtes fraîches le plus engagé de la capitale.

Pourquoi vous êtes-vous d'emblée spécialisée dans les projets de restaurants et retail ?

Je suis en fait fascinée par la vitalité de ces espaces. L'architecture y joue un rôle immédiat et palpable dans l'expérience des usagers. Contrairement aux projets résidentiels, ils sont conçus pour être traversés, expérimentés sur de courtes durées. Cette nature éphémère permet d'oser des partis pris plus ambitieux, plus engagés, plus radicaux.

En quoi la restauration est-elle un terrain de jeu privilégié pour vous ?

Ce qui me passionne, c'est de trouver l'équilibre entre les espaces techniques, comme la cuisine, et les espaces accueillant du public. J'aime travailler sur cette frontière, souvent invisible, en créant des transparences qui révèlent ce qui se passe en coulisses. Ces lieux où tout se dévoile sont pour moi les plus intéressants à concevoir, car ils établissent un lien direct entre ceux qui créent et ceux qui dégustent.

Vous puisez également dans vos inspirations personnelles, et notamment dans le cinéma...

J'ai toujours été fascinée par la manière dont certains réalisateurs, comme Sofia Coppola ou Jim Jarmusch, donnent aux lieux une identité forte, presque comme un personnage à part entière. Cette idée d'incarner un lieu, de le charger de sens et de symbolisme, traverse ma façon de concevoir les espaces.

Travaillez-vous en collaboration avec des chefs ?

C'est essentiel à mes projets. Leur vision guide autant la réflexion technique que le dialogue entre la cuisine et la salle. Chaque chef a sa sensibilité : certains souhaitent révéler leurs gestes, exposer leur savoir-faire et placer le produit au centre de l'expérience. Pour Fellows, avec Mehdi Favri, nous avons conçu une cuisine ouverte entourée d'un comptoir, un espace pensé comme une scène où la cuisine devient le cœur vivant du restaurant.



CRÉATRICE INSPIRÉE

Doublement diplômée en architecture (HMONP), ainsi qu'en design et architecture d'intérieur, Juliette Rubel fonde sa propre structure spécialisée dans les projets de restaurants et retail en 2017, après plusieurs expériences en agence. Depuis ses débuts avec les adresses Giorgio et Echo Deli, le studio Juliette Rubel a évolué vers des collaborations ambitieuses, telles qu'avec Officine Générale pour ses boutiques à l'international et le Maslow Group pour les restaurants Maslow ou Fellows. Basée à Paris, elle accompagne ses clients dans des projets sur mesure, de la conception générale des espaces, au design de mobilier et de luminaires.



Les projets de Juliette Rubel conjuguent une identité architecturale singulière avec un aménagement fonctionnel et accueillant, mettant l'accent, entre autres, sur les assises.

Le miroir, signature de l'architecte parisienne, s'expose chez Peppe Martyrs en éclats colorés, pour une ambiance joyeuse et décomplexée.



Mobilier chiné, eau chauffée grâce à la chaleur des machines et ventilateurs en guise de climatisation, chez Maslow, l'engagement n'est pas que dans l'assiette!

Au sous-sol, un laboratoire vitré dédié aux pâtes fraîches se transforme en théâtre culinaire sous les yeux des clients. Ce sont ces échanges qui donnent une âme aux lieux.

C'est important pour vous, au-delà du décor, d'avoir une vision globale ?

Pour moi, chaque projet est une œuvre complète. Concevoir un lieu, c'est imaginer une harmonie où l'architecture, le mobilier et l'identité visuelle s'entrelacent. Tout doit dialoguer : l'implantation générale, le mobilier sur mesure, les volumes et la lumière. Cette attention à chaque détail permet de créer des espaces harmonieux et uniques, avec une identité forte et singulière. Mes projets deviennent un support de communication pour mes clients, car ils

racontent leur histoire, traduisent leur vision et résonnent avec leurs ambitions.

Quels sont, selon vous, les éléments clés pour donner le ton d'un restaurant ?

La lumière est essentielle. Elle sculpte les volumes, crée des ambiances et guide les regards. Elle doit être modulable tout au long de la journée pour accompagner les rythmes du lieu : vive et naturelle en journée, puis tamisée et chaleureuse le soir. J'aime aussi proposer une diversité d'assises : des places au bar pour des échanges spontanés, des tables de deux en banquette pour des moments intimes, ou encore de grandes tables d'hôtes pour la convivialité. Un autre élément me tient particulièrement à cœur : le miroir. Pour moi, il est presque aussi

important que la lumière car il amplifie les perspectives, crée des reflets inattendus et enrichit la lecture de l'espace. Grâce aux miroirs, celui-ci devient plus vivant, presque théâtral.

Comment intégrez-vous les questions environnementales dans vos projets ?

J'intègre, notamment pour Maslow Group, une démarche globale vertueuse qui vise à réduire l'impact environnemental tout en maintenant une qualité esthétique et fonctionnelle. Cela commence par le sourcing des matériaux : je privilégie autant que possible des matières locales ou européennes et travaille avec des matériaux naturels, à l'exception des matières animales. Je me tourne aussi vers la seconde main, notamment pour les chaises. Le sur-mesure permet également de limiter le recours à des productions industrielles souvent plus impactantes, et de soutenir des savoir-faire tout en adaptant les pièces aux besoins spécifiques d'un projet.

Quels sont vos projets actuels ?

Je viens tout juste de terminer Choukran, un restaurant marocain situé dans le Sentier, mais la plupart de mon temps est consacré à un projet ambitieux pour le Maslow Group : un nouveau restaurant dans un lieu exceptionnel près du Carreau du Temple, prévu pour le printemps. 🍴



MEHDI FAVRI, chef végan et cofondateur du Maslow Group

« Avec mes associées [Julia Chican Vernin et Marine Ricklin, ndlr], nous aurions pu choisir un cabinet reconnu mais nous avons préféré collaborer avec Juliette qui, comme nous, débutait... Ce qui nous a tout de suite plu, c'est son approche opérationnelle. Dans certains restaurants, on voit tout de suite que les architectes n'ont pas conscience de l'aspect technique. Juliette est carrée et sait s'adapter à un budget... Ce n'est pas une diva. Elle est flexible et sait sortir de sa zone de confort pour répondre aux demandes de ses clients. Aujourd'hui, elle fait partie à part entière de notre équipe. »



Bar central en marbre, banquettes capitonnées, miroirs à gogo et néons, Giorgio, trattoria disco du 11^e arrondissement parisien, s'inspire du kitsch italien des années 1970.

MYTHE

LA COLOMBE D'OR

À Saint-Paul-de-Vence, cela fera bientôt un siècle qu'un lieu illustre fait le bonheur des simples touristes comme des célébrités. Sous le sceau de l'art et de la douceur de vivre, La Colombe d'Or les réunit tous.

L'ART ET LA MANIÈRE



Petit somme pour Belmondo, pause cigarette pour Picasso ou déjeuner pour le couple Montand-Signoret... Que de beau monde a fréquenté et fréquente encore La Colombe d'Or !



Ci-dessus Au bord de la piscine, le mobile d'Alexander Calder vit au plus près de la clientèle. Une des œuvres favorites de la directrice Danièle Roux.

Ci-dessous Pourquoi ne pas se sustenter entouré d'œuvres magistrales ? Ici, tout près d'une table, un exemplaire du fameux *Le Pouce* du sculpteur César.

tout d'abord, brisons un mythe. La magie de La Colombe d'Or, un petit rien inauguré au début des années 1930 par Paul Roux et devenu depuis une des adresses les plus célèbres et aimées de la Côte d'Azur, a longtemps joué de son esprit bohème. Paul Roux appréciait les artistes, et ceux qu'il recevait et nourrissait de bonne grâce le remerciaient en lui laissant une de leurs œuvres, raconte-t-on depuis toujours. Les noms de ces créateurs de passage ont de quoi laisser rêveurs même les plus philistins : Pablo Picasso, Fernand Léger,

Henri Matisse, Joan Miró... « *On dit que toutes les œuvres ont été offertes, ce qui est absolument faux* », confie Danièle Roux qui dirige aujourd'hui l'établissement aux côtés de son époux François, le propriétaire. « *C'est absolument faux parce que mon beau-père [Francis Roux, ndlr], et avant lui Paul Roux, ont souvent investi, de leurs propres moyens, dans une œuvre. Comme mon mari continue à le faire parfois.* » À l'adresse immuablement familiale, les années ont passé et d'autres générations d'artistes y ont laissé leur trace, qu'ils s'appellent cette fois Ben ou Robert Combas.

Mais La Colombe d'Or n'est pas un lieu hanté





À La Colombe d'Or, les habitués du restaurant, tout comme les amateurs d'art, se délectent. Plusieurs tableaux, signés de Pierre Tal Coat ou de Picasso, veillent sur leur repas.

Les Femmes au perroquet rouge, un bas-relief signé Fernand Léger, orne la terrasse de l'établissement. Un bonheur pour le regard.



par le souvenir de noms aujourd'hui disparus, les Yves Montand, Simone Signoret (le couple immense, à la ville comme à l'écran, s'y rencontre en 1949), Jacques Prévert ou Orson Welles. Il est bel et bien vivant. Et son cœur bat des œuvres d'art qui le constellent et offrent un regard à chaque fois neuf sur toutes ses parties, des chambres au «chauffoir», la pièce à cheminée. Ici, un bas-relief de Fernand Léger (*Les Femmes au perroquet rouge*) sous les tonnelles, là un pouce de César près des tables à l'extérieur ou, accroché au mur du restaurant, un tableau de Pierre Tal Coat, Breton abstrait. Peintures, dessins, sculptures (près de 180 et d'autres en réserve) sont comme autant d'enfants qui habitent les couloirs, courent les appartements. Certains sages, d'autres plus provocants. Comme ce mobile d'Alexander Calder qui, majestueux, étend ses bras au bord de la piscine.

Autour de la table, orchestrée par le chef Florian Guilbeau, sous l'œil du maître d'hôtel

Grégory Bouyssou, se partagent des plats simples et familiaux. Paraît-il que Brad Pitt, Marion Cotillard ou Quentin Tarantino viennent y planter leur fourchette. Mais chut! Avec les années, les choses «ont changé dans un sens», concède Danièle Roux: «Nous

sommes devenus plus discrets.» Ici, le silence, telle la colombe, est d'or. 🐦

La Colombe d'Or, 1 place Charles de Gaulle, 06570 Saint-Paul-de-Vence. 04 93 32 80 02. www.la-colombe-dor.com



POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

C'est une volonté de François et Danièle Roux de faire ici une cuisine simple, familiale et majoritairement locale. Si, à La Colombe d'Or, on se régale déjà avec les yeux - un Picasso trône dans la salle du restaurant -, les papilles ne sont pas en reste. Les «hors-d'œuvre Colombe d'Or», de petits raviols de spécialités maison, sont un classique. Les amateurs de poisson trouveront, eux, leur bonheur parmi un choix tout méditerranéen de sole, de loup, de turbot et de daurade. Il y en a pour tous les goûts et estomacs, du pavé de bœuf à la façon berger des Causses à l'aioli de légumes. La terrasse et la salle offrent deux atmosphères différentes mais une sensation commune: celle de marcher dans les pas gourmands d'artistes légendaires venus à la même table s'y sustenter jadis.



COMME CHEZ... « ADELA »

Nichée dans un bistrot de style Art nouveau, cette « maison de pâtes fraîches » conjugue esprit faubourg et gastronomie italienne.

INSPIRATION DÉCO



Ambre Blumenzak et Auguste Honoré, cofondateurs d'Adela

GLOBE
Suspension en verre soufflé, 3 formats, « Globe », à partir de 745 €, Original BTC



ARCHÉTYPALE
Table bistrot en métal et pierre « Corolle », 76 cm x 50 cm, 535 €, Chehoma



ICONIQUE
Papier peint « N°462 Chrysanthème Art Nouveau », à partir de 39 € le m², Wellpapers

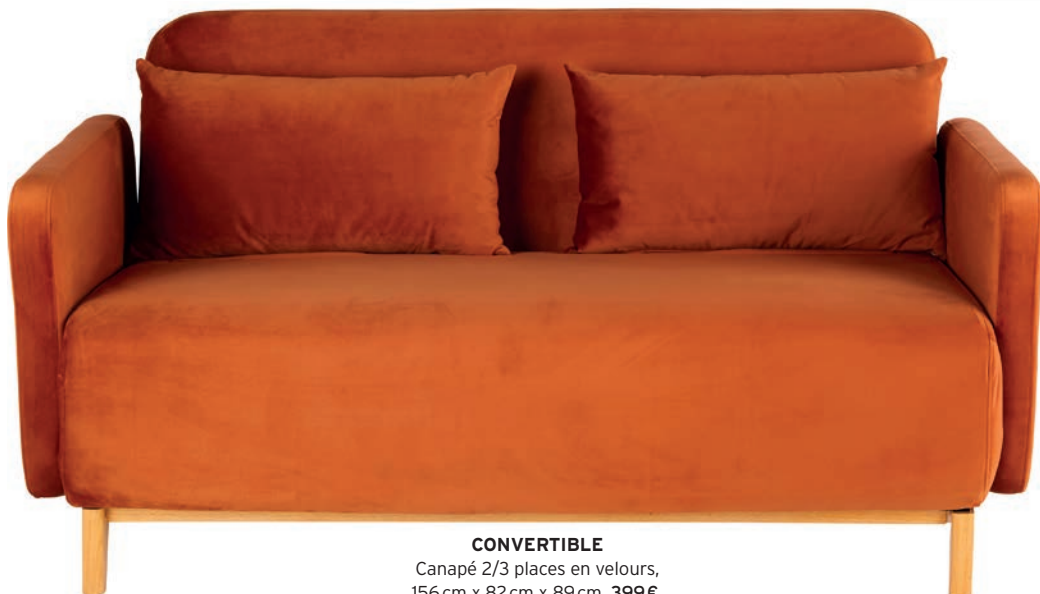
FLORAL
Coussin 100 % coton, « Tulip », 70 cm x 90 cm, 55 €, Bonsoirs x Pangea



DÉLICATES
Tasses en porcelaine peintes à la main, « Undressed », 99 € les 4 ensembles (tasse, sous-tasse, cuillère), Pols Potten chez Westwing



CLASSIQUES
Couverts en argent et acier inoxydable « Tilly », 34,90 € l'ensemble de 4 pièces, Bloomingville



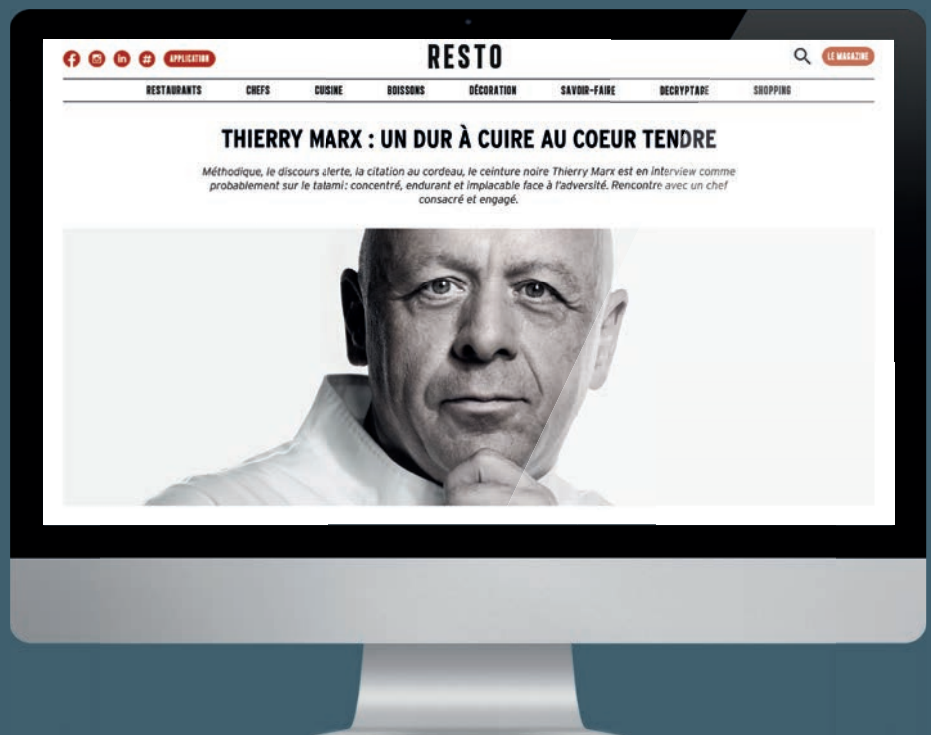
CONVERTIBLE
Canapé 2/3 places en velours, 156 cm x 82 cm x 89 cm, 399 €, Maisons du Monde



DÉCOUVREZ RESTO EN DIGITAL

SUR INTERNET
www.resto-magazine.fr

SUR LES KIOSQUES
numériques



SUR LES RÉSEAUX
sociaux



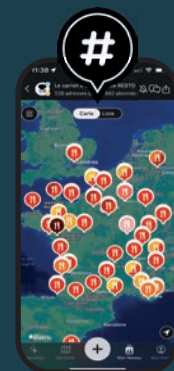
@RESTO



@magazine_resto



@RESTO



@resto_magazine

REŠTO

décrypte



TENDANCES DU MOMENT, TÉMOIGNAGES, REPORTAGES... AU CŒUR DE LA GASTRONOMIE



GASTRONOMIE

L'INFLUENCE FRANÇAISE À L'ÉPREUVE DU MONDE

Une concurrence internationale inédite redéfinit les codes de la gastronomie, mais la France confirme sa maîtrise du goût avec une nouvelle génération de chefs connectée et audacieuse.

ACTUALITÉ



Le 27 janvier dernier, Paul Marcon et son équipe ont hissé la France sur la première marche du podium des Bocuse d'Or à Lyon. Un double exploit pour le jeune chef de 28 ans, son père Régis Marcon ayant lui aussi remporté le titre il y a tout juste 30 ans, en 1995. Cette victoire à domicile n'a pourtant rien d'une évidence dans une arène internationale de plus en plus affûtée professionnellement. Depuis la création du concours en 1987, pensé comme une vitrine de la gastronomie par feu le célèbre chef Paul Bocuse,

la compétition se corse à chaque édition, et près de cent pays se disputent désormais la première place.

Rayonnement international

La France a toujours su conjuguer tradition et innovation, exportant son savoir-faire culinaire bien au-delà de ses frontières. Comme le rappelle Loïc Bienassis, historien de la gastronomie, «*le gotha européen envoyait déjà ses apprentis cuisiniers faire leurs classes en France, tandis que les Français s'exportaient, comme Pierre Cubat auprès des tsars de Russie*». Des figures emblématiques telles

qu'Auguste Escoffier, qui collabore avec César Ritz et révolutionne l'hôtellerie de luxe, ont permis à la cuisine hexagonale de s'imposer sur toutes les scènes du globe. Il y eut Paul Bocuse, Joël Robuchon, et désormais Hélène Darroze ou Alain Ducasse qui détient le record de 21 étoiles Michelin réparties sur ses 33 restaurants à travers le monde. «*Les chefs sont peu à peu devenus des entrepreneurs et se développer à l'étranger leur permet de se renouveler*», analyse Nicolas Chatenier, auteur de *La Clé anglaise: Géopolitique de la gastronomie française*. Sur ce point, l'Hexagone garde une longueur d'avance.



3 QUESTIONS À PAUL PAIRET

Votre parcours à l'international a-t-il été un choix stratégique ou le fruit d'une opportunité ?

On me définit souvent comme un chef globe-trotter mais ma carrière à l'étranger tient avant tout d'une coïncidence. Hong Kong a éveillé en moi une curiosité qui ne m'a plus quitté. J'ai compris que la France n'avait pas le monopole mondial de la haute gastronomie, ni de la cuisine de terroir. J'ai réalisé aussi qu'à l'étranger, on me donnerait plus vite les moyens de bien travailler. Si j'étais resté en France, j'aurais dû attendre car je ne faisais pas partie du sérail.



La gastronomie française garde-t-elle son influence à l'international ?

Auguste Escoffier a posé les bases très codifiées de la restauration. L'influence française en cuisine perdure grâce à cet héritage. Si, à force, elle a pu paraître un peu prétentieuse, une cuisine française plus populaire gagne aujourd'hui du terrain. C'est ce que j'ai voulu mettre à l'honneur chez Nonos.

Votre nationalité française a-t-elle joué un rôle dans votre carrière ?

Fatalement, oui ! La cuisine a de l'importance dans la culture française ainsi que dans le cercle familial. Et puis, grâce au mouvement de la « nouvelle cuisine » dans les années 1970, les chefs ont eu une vraie reconnaissance en France. Cela nous donne beaucoup de liberté.



Le restaurant d'Anne-Sophie Pic à Valence a été élu « Best of the Best » sur TripAdvisor en 2025. Ci-dessus, Cristal Room by Anne-Sophie Pic à Hong Kong.

Ses renards chocolatés ont contribué à son succès. Présent en Corée du Sud notamment, le chef pâtissier Yann Couvreur a ouvert sa 17^e boutique à Miami en mars 2024.



Autres perspectives

À la tête de quatre établissements à Shanghai dont Ultraviolet, table triplement étoilée depuis 2017, le chef Paul Pairet, également fondateur de Nonos et Comestibles, deux tables ouvertes depuis janvier 2023 au sein de l'hôtel Crillon à Paris, souligne « l'avantage » d'un passeport français dans la restauration internationale. Son avant-gardisme créatif a fait de lui une star en Chine, avant qu'il ne rejoigne le jury de *Top Chef* en 2020 et ne se

fasse connaître du grand public en France. Jean-Georges Vongerichten et Dominique Crenn, autres personnalités bien connues à l'étranger, ont quant à eux tracé avec brio leur sillage aux États-Unis.

Pour Anne-Sophie Pic, cheffe la plus étoilée du monde (11 étoiles Michelin), « être français dans le domaine de la gastronomie est à la fois un privilège et une responsabilité. Il s'agit de perpétuer cet héritage tout en restant ouvert aux autres cultures, car la gastronomie est

avant tout un dialogue entre traditions et innovations ». Son fief restant le restaurant Pic de Valence, Anne-Sophie Pic a ouvert des tables à Londres, Hong Kong ou encore Dubaï, où elle se met « dans une obligation de perfectionnisme ». Pour elle, les voyages sont propices aux chocs culturels. « Il me semble essentiel de rester attentifs à tous ces mouvements qui façonnent la gastronomie. C'est notre capacité à évoluer qui permettra à la cuisine française de continuer à toucher le monde. »



Régis Marcon à la remise du Bocuse d'Or 2025 à son fils Paul Marcon, porté par la brigade victorieuse. Le plateau autour du chevreuil a été pensé en hommage à Paul Bocuse, ci-contre, au centre, à New York.

© NICOLAS REYNAUD, DR

Soft power

Face à la vitalité nouvelle et grandissante des cuisines d'Asie et des pays nordiques, la gastronomie française aurait-elle perdu son hégémonie ? Son prestige reste en tout cas intact, et les chefs conservent leur aura à travers le monde. « *Rares sont les pays où le métier de cuisinier est valorisé comme en France*, confirme Paul Pairet. *En Chine, par exemple, les choses changent peu à peu, mais le chemin est encore long.* » C'est encore une fois au grand Paul Bocuse que l'on doit cette reconnaissance, lui qui, en encourageant les cuisiniers à devenir propriétaires de leurs établissements, a donné ses lettres de noblesse à la profession. Il fut aussi le premier ambassadeur de la gastronomie française à l'étranger, génie du marketing culinaire avant l'heure, ouvrant une première table au Japon en 1979, suivie d'une autre à Disney World en Floride

trois ans plus tard. Il incarne alors le mouvement de la « nouvelle cuisine », suivi de près par les frères Troisgros et par Jacques Pic. Avec sa toque haute et son air bonhomme, Bocuse capture l'imagination collective et fait déjà le buzz auprès de la presse internationale. Aujourd'hui, Beyoncé, Pharrell Williams ou Michael Douglas se plaisent à poser aux côtés de Jean Imbert dans les cuisines du Plaza Athénée, autant de clichés émaillant le compte Instagram du chef starifié.

La pâtisserie reine

Dans un contexte où la cuisine française se voit challengée, c'est sur le terrain de la pâtisserie que la France affirme de plus belle sa suprématie. Porté par une relève audacieuse et connectée, le domaine s'amplifie, se réinvente et séduit de plus en plus. Entre les trompe-l'œil fruités de Cédric Grolet, 12 millions de followers sur Instagram, et

les sculptures en chocolat monumentales d' Amaury Guichon, aux près de 17 millions de fidèles, l'univers du sucre est devenu un emblème du luxe accessible, un aperçu savoureux de la vie de palace. Des figures emblématiques telles que Pierre Hermé, dont l'influence s'étend aux quatre coins du globe, et Yann Couvreur, qui vient d'ouvrir une boutique à Miami, confirment que le « *made in France* » demeure la référence ultime en la matière.

Face aux défis contemporains et aux mutations du paysage gastronomique mondial, la France continue de dicter les codes de l'excellence et reste une influence majeure sur la scène internationale. Le défi pour les chefs reste le même, tout en s'amplifiant face à la demande : préserver un savoir-faire d'exception et répondre à un public mondial plus que jamais avide de nouveautés culinaires. 🍪

alainducasse Bangkok, Thaïlande



robuchon_tokyo



Une École Ducasse, ici à Bangkok.

Le château-restaurant au cœur de Tokyo de feu Joël Robuchon.

Dominique Crenn, première cheffe aux États-Unis à obtenir trois étoiles, en 2018.

jeanimbert Jean Imbert au Plaza Athénée



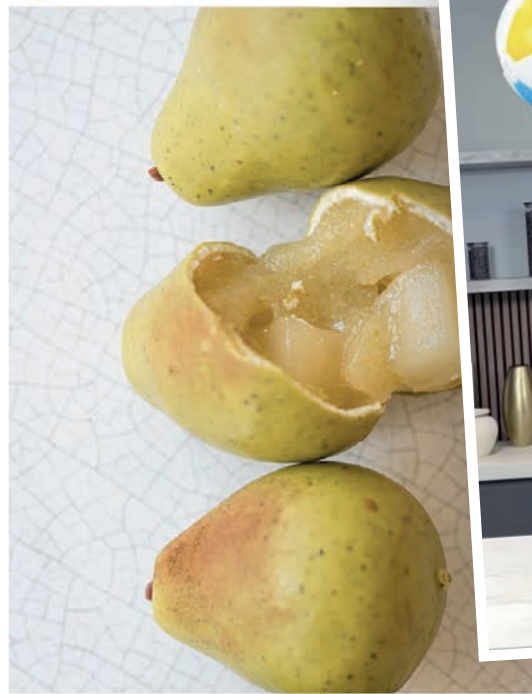
dominiquecrenn Peggy Lee · C'est Magnifique



cedricgroletlondon Cédric Grolet at The Berkeley



cedricgroletairelles Airelles Courchevel, Les Airelles



Jean Imbert avec Beyoncé, au Plaza Athénée. Les pâtisseries en trompe-l'œil de Cédric Grolet. Amaury Guichon réalisant une otarie en chocolat.

© DR: INSTAGRAM: ALAINDUCASSE, ROBUCHON_TOKYO, DOMINIQUECRENN PHOTO BY JOHN TROXELL, CEDRICGROLET LONDON, CEDRICGROLET AIRELLES, AMAURYGUICHON

SUR L'ÎLE MAURICE AU NOM DE L'EXCELLENCE CULINAIRE

Du 20 au 29 mars 2025, le Constance Festival Culinaire revient au Constance Belle Mare Plage et au Constance Prince Maurice pour sa 18^e édition. Un rendez-vous attendu, chaque année plus pertinent, comme l'ont confirmé la session 2024 et sa très belle affiche.

REPORTAGE



Sur une île bordée par l'océan Indien, loin des tables étoilées de l'Hexagone ou des grandes capitales, des chefs du monde entier se retrouvent pour partager un même amour de la cuisine. À l'île Maurice, le Constance Festival Culinaire est devenu un carrefour où les talents de la gastronomie française et de la scène culinaire internationale dialoguent avec les acteurs de la tradition locale, créant une dynamique d'échange et de transmission inédite. Car en plus de contribuer à enrichir le paysage gastronomique mondial, ce rendez-vous constitue une plateforme privilégiée pour la formation et la professionnalisation des métiers de la cuisine. Comment cet événement, célébrant cette année sa 18^e édition, parvient-il à conjuguer excellence culinaire, innovation et transmission de savoir-faire ?

Échange et transmission

Depuis 2006, le Constance Festival Culinaire réunit pendant huit jours des chefs étoilés internationaux et des cuisiniers locaux issus des établissements du groupe hôtelier de luxe Constance, autour de compétitions et de rencontres gastronomiques. L'objectif affiché est double : promouvoir les traditions culinaires d'excellence tout en intégrant les spécificités locales. Jérôme Faure, chef sommelier du groupe Constance et président du comité organisateur, souligne l'importance de la transmission : « *La formation est au cœur du festival, avec pour objectif de transmettre un savoir-faire unique et d'élever les compétences au sein de nos équipes.* » Et parce que l'art de la cuisine constitue un ensemble très riche, le programme inclut une diversité

d'épreuves : la réalisation d'un plat en intégrant une méthode traditionnelle (Trophée Régis Marcon), la pâtisserie (Trophée Pierre Hermé et Trophée Café Gourmand), les arts de la table (Trophée Jars) ou encore les accords mets-vin (Trophée Deutz). En plus de cette dimension purement professionnelle, l'animatrice et critique culinaire Mercotte, membre du jury depuis les premières éditions, met en avant la part d'aventure humaine pour les équipes sur place, comme pour les chefs invités : « *Ce qui me frappe chaque année, c'est l'énergie et l'engagement*

de l'ensemble des participants. On ne vient pas simplement cuisiner, on vient partager des histoires, des savoirs et des valeurs. »

Un dialogue culinaire

Le temps du festival, sont instaurés des binômes entre chefs invités et chefs mauriciens. Ces interactions permettent une fusion des différentes techniques et spécificités, enrichissant mutuellement les participants. « *C'est un vrai dialogue des cultures, réagit Régis Marcon, les chefs internationaux s'initient à l'utilisation des épices et produits*



Les membres du jury du Trophée Pierre Hermé - ci-dessus, Mercotte, Pierre Hermé, Thierry Bridron, Jérôme de Oliveira - évaluent les créations présentées lors de l'édition 2024 sur le thème « pièce montée œuf de pâques ».



Mathieu Martin;
Bin Wang; Orjan
Johannessen, Patrick
Bertron, Jérôme Faure et
Christel Germain.



Yohann Chapuis;
Régis Marcon,
Sébastien Claverie,
Romuald Fassenet
et Patrick Bertron;
Jérôme de Oliveira et
Mercotte.



Robert Chambers; Ophélie Barès; Jean-
Michel Perruchon et Devi Prasad Kori.



Ci-dessus
Dîner de Benjamin Gallein (le Votum, Hanovre).

En haut à droite
Marc Ducobu (chef pâtissier en Belgique) et Ravindu Uluwaduge (Constance Moofushi Maldives), Trophée Pierre Hermé.

À droite
Thomas Sjögren (le Signum, en Suède) et Niraj Bisnauthsing (Constance Prince Maurice), Trophée Régis Marcon.



locaux, tandis que les chefs mauriciens découvrent de nouvelles techniques culinaires.» C'est la première fois que le chef triplement étoilé participe au festival, cette édition 2024 marquant une nouvelle étape avec la remise d'un trophée à son nom. «C'est un honneur de voir mon nom associé. Ce trophée représente bien plus qu'une compétition, il incarne une transmission de savoirs et une volonté d'excellence partagée», explique-t-il. Et d'insister sur l'importance du lien entre les participants: «La cuisine, c'est avant tout une histoire humaine. On apprend ensemble, on se challenge, mais surtout, on partage des moments intenses, des émotions. Voir ces jeunes talents évoluer et se surpasser est une véritable satisfaction.»

Un point de vue partagé par la pâtissière Ophélie Barès après son expérience en binôme: «L'envie de progresser est palpable. Les participants ne se contentent pas de suivre nos conseils, ils apportent aussi leurs idées et nous amènent à repenser nos propres manières de travailler.»

Un levier pour la formation et l'économie locale

Au-delà des compétitions, l'événement joue un rôle essentiel dans la professionnalisation des acteurs engagés. Sont ainsi organisées des

masterclasses de 20 à 40 participants, favorisant un apprentissage intensif et l'échange avec des experts. Jérôme Faure insiste sur cette démarche, avec une volonté d'étendre ces initiatives à d'autres établissements mauriciens afin de dynamiser durablement l'industrie locale. De son côté, Régis Marcon souligne la nécessité d'encourager les jeunes talents locaux: «Former la relève, c'est essentiel. Ces jeunes ont un potentiel incroyable et il est de notre responsabilité de leur donner les moyens de s'épanouir et d'atteindre l'excellence.»

Le festival entend également renforcer la dimension culturelle en collaborant davantage avec des artisans locaux et en mettant en avant la richesse de la culture mauricienne. «L'idée est d'aller encore plus loin en impliquant des producteurs et des artisans locaux, afin que le festival soit un levier économique direct pour l'île», explique Jérôme Faure. En effet, ce rendez-vous annuel constitue une occasion unique de valoriser les produits du terroir mauricien, renforçant ainsi l'identité culinaire de l'île. Il attire l'attention de la scène gastronomique internationale, comme des vacanciers désireux de participer à certains dîners organisés dans le cadre du festival. Une démarche de valorisation à laquelle Ophélie Barès a contribué à sa façon: en plus du sucre

et de la vanille ramenés dans sa valise, la cheffe pâtissière a reproduit pour son établissement francilien l'entremet chocolat-passion présenté lors de la compétition.

Des perspectives tournées vers l'innovation

Pour son édition 2025, le Constance Festival Culinaire met l'accent sur une gastronomie plus durable. Ainsi la compétition Constance Café Gourmand inclut-elle un dessert vegan, afin d'illustrer cet engagement en faveur d'une cuisine inclusive et écoresponsable. Un coup de projecteur est aussi donné à la pâtisserie, qui occupe déjà une place de choix au sein du festival, notamment avec le Trophée Pierre Hermé. Pour le comité organisateur, l'idée est de mettre en lumière des créations remarquables des équipes qui ont participé et représenté Maurice à l'international, comme lors de la Coupe du monde de la pâtisserie à laquelle l'île participe depuis 2022. Une reconnaissance méritée selon Mercotte qui insiste sur les progrès notables des participants d'année en année: «Je suis toujours impressionnée par la progression des pâtissiers mauriciens. Ils intègrent rapidement de nouvelles techniques et réussissent à développer un style unique, entre tradition et innovation.» 🍪



Carinne Bienvenue (Constance Prince Maurice), gagnante du concours Constance café gourmand.

RESTO TENTATIONS

Par le service commercial

PASSION ET PERFORMANCE MADE IN FRANCE

Née en 1921 à Thiers, **Déglon** est une entreprise familiale reconnue, spécialisée en coutellerie et ustensiles culinaires. Sa dernière nouveauté ? La **collection Évolution Y**. Une gamme de 7 couteaux au design contemporain, destinés aux professionnels comme aux amateurs passionnés de cuisine.

Dotés d'un manche ergonomique en bois de palissandre, pour un toucher doux et un aspect chaleureux, chaque couteau bénéficie d'une lame pleine soie ultra-résistante en acier inoxydable X46Cr13, dont le refileage complet est grandement facilité grâce à son talon dégagé. Des outils indispensables garantis à vie et légers, qui assurent une découpe de précision irréprochable. degjon.fr/fr



SUR LES RIVES DU MISSISSIPPI

Découvrez **La Nouvelle-Orléans**, une ville riche de siècles d'histoires et de traditions qui traversent le temps. Les influences espagnoles, françaises, africaines et caribéennes créent un « gumbo » culturel inégalé, avec une architecture unique, des rythmes de jazz envoûtants et une cuisine légendaire, pour une expérience que seule La Nouvelle-Orléans peut offrir. Que vous soyez ici pour un jour ou une semaine, explorez la ville où le jazz est né et laissez-vous inspirer par les musiques live, l'art et les multiples facettes de sa culture vibrante. Préparez-vous à vivre une expérience unique dans cette ville incomparable et commencez dès aujourd'hui à organiser votre voyage sur neworleans.com.

ROYAL!

Glatz® est LE spécialiste des parasols haut de gamme pour les pros, comme pour le grand public. Plus qu'une solution d'ombrage, les **parasols Glatz®** font rimer protection et convivialité. Idéal pour les restaurants gastronomiques et l'hôtellerie, le **Palazzo® Royal** est un parasol géant, jusqu'à 8 mètres de diamètre, pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes. Son toit plat profite d'un éclairage LED directement ou indirectement intégré aux baleines, fonctionnant avec une télécommande intuitive. Un parasol à l'élégance contemporaine, parfait contre le soleil, la pluie, le vent (résistance jusqu'à 110 km/h), mais aussi pratique grâce à son ouverture qui peut être motorisée ou mécanique en seulement 19 tours de manivelle. Glatz® France, filiale de l'entreprise familiale suisse Glatz (plus de 125 ans d'expérience) est basée à Lyon depuis 10 ans. glatz.com/fr



© DR



UN SAVOIR-FAIRE INCOMPARABLE

Parmi les nouveautés **Flexipan**, on retient le moule à quatre-quarts. Un moule imaginé en partenariat avec le chef Dominique Ansel, élu Meilleur chef pâtissier du monde 2017 (World 50 Best Awards) et récompensé du prestigieux ordre du Mérite agricole. Un nouvel indispensable à la forme originale qui saura être l'allié parfait pour confectionner des cakes généreux, qu'ils soient salés ou sucrés. Fabriqué en France, **le moule quatre-quarts, collection Signature**, est en silicone platinum de haute qualité apte au contact alimentaire et anti-adhésif. Dimension : 27 cm x 13 cm. Prix : 29,90€. boutique.flexipan.eu

ABONNEZ-VOUS À RESTO

ANCIENS NUMÉROS
Complétez votre
COLLECTION



Nos offres en ligne



L'ABO NUMÉRIQUE
7€
4 numéros



L'ABO PAPIER
18€ au lieu de ~~24€~~
4 numéros



DES QUESTIONS?
sav@bleupetrol.com

À DÉCOUPER OU À PHOTOCOPIER ET À RENVOYER SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE AVEC VOTRE RÈGLEMENT À:
Raykeea / Service abonnement - 3, rue des Tamaris - 30660 Gallargues-le-Montueux

Oui, je m'abonne à RESTO pour 4 numéros

Papier (France) 18€ Numérique 7€ Papier (Europe) 24€

Si vous êtes déjà abonné, votre abonnement prendra simplement la suite de l'autre. Un e-mail vous indiquera le numéro du premier magazine que vous recevrez, ainsi que vos identifiants pour la version numérique. **Important** : votre abonnement débutera au numéro suivant votre règlement.

Nom..... Prénom.....

Adresse complète.....

Code postal Ville Pays

Tél. E-mail

Cochez cette case si vous ne souhaitez pas recevoir d'informations commerciales de la part de RESTO et de ses partenaires.

Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea

Signature obligatoire

ABONNEZ-VOUS SUR
resto-magazine.fr

Conformément à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.
Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions commerciales, merci de nous le signaler.

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
Marie-Émilie Fourneaux
marie-emilie@bleupetrol.com

RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT
VINS & SPIRITUEUX
Sylvain Ouchikh
sylvain.o@neuf.fr
06 64 91 86 61

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com
Valentine Le Port

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Céline Amico,
Stéphanie Bouvet, Jean-Pascal Grosso,
Lorène Herrero, Sandra Hirth,
Agathe Jaffredo, Bénédicte Le Guérinel,
Margaret-Mary McDonald, Cécile Olivéro,
Olivier Reneau, Florence Valencourt.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Éléonore Siboni

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

PUBLICITÉ
DIRECTRICE COMMERCIALE
Catherine Caudin
07 71 06 54 86
catherine@bleupetrol.com

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET PARTENAIRES MEDIAS
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

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT D'ÉDITEURS
ET DÉPOSITAIRES DE PRESSE
MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

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 : 0424 K 95104
ISSN : 2967-6142
Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

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



ASSIETTES SOURIRE DE VIRGINIA MO © RESTAURANT GUY SAVOY

RESTO PARLE

Restaurant Guy Savoy
guysavoy.com

RESTO CUISINE

Albin Michel
albin-michel.fr
Brin d'Arômes
Facebook : brin d'Arômes
Domaine Saqué
domaine.saque.fr
Éditions de La Martinière
editionsdelamartiniere.fr
Éditions Hachette Cuisine
hachette-pratique.com/livres-cuisine
Éditions Marabout
marabout.com
France Haliotis
francehaliotis.com
Maison Lorho
maison-lorho.fr
Moutarderie Fallot
fallot.com
Prince de Bretagne
princedebretagne.com

RESTO BOIT

AXA Millésimes
pichonbaron.com/fr/nos-vignobles
Cave de Cairanne
cave-cairanne.fr
Cave de Ribeauvillé
vins-ribeauville.com
Cave de Saint-Pourçain
cave-saintpourcain.fr
Cave de Tain
cavedetain.com

Cave du Vendômois
caveduvendomois.com
Château Larrivet Haut-Brion
larrivethautbrion.fr
Domaine Alain et Cyril Gautheron
chablis-gautheron.com
Domaine Jean-Paul et Benoît Droin
jeanpaulbenoit-droin.fr
Domaine Laroche
larochewines.com/fr
Domaine Louis Jadot
louisjadot.com
Domaine Louis Moreau
louismoreau.com
Éditions du Chêne
editionsduchene.fr
Éditions First
editis.com/maisons/editions-first
Hine
hine.com/fr
La Chablisienne
chablisienne.com
La Compagnie du mieux boire
lcmb.fr
Le Domaine d'Henri
ledomainedhenri.fr/fr
Marrenon
boutique.marrenon.fr
Nuiton-Beauvoy
nuiton-beauvoy.fr
Plaimont
plaimont.com
Restaurant Alliance
restaurant-alliance.fr
Terres Secrètes
terres-secretes.com
Tutiac
tutiac.com

RESTO DÉCORE

Bloomingville
bloomingville.com
Bonsoirs x Pangea
bonsoirs.com/fr-fr/collections/bonsoirs-x-pangea-deco
Chehoma
chehoma.com
Choukran
choukran.fr
Fellows
fellows-restaurants.com
Giorgio
gruppodalmeta.com/restaurant/giorgio
Jessica Mille
jessicamillearchitecte.com
Juliette Rubel
julietterubel.com
Maisons du Monde
maisonsdumonde.com
Maslow Group
maslow-restaurants.com
Original BTC
originalbtc.com
Peppe (Martyrs)
peppe.pizza
Studio Vitrail Bianconi
studiovitrail-paris.fr
Victor Brun
Instagram @victor_brunnn
Wellpapers
wellpapers.com
Westwing
westwing.fr

RESTO DÉCRYPTE

Constance Festival Culinare
constancehotels.com/fr/evenements/constance-festival-culinare

RESTO

PROCHAIN NUMÉRO

SPÉCIAL ITALIE



EN KIOSQUE
EN MAI 2025

resto-magazine.fr



Palmer & Co

CHAMPAGNE



« Élaborer des cuvées qui vous accompagnent tout au long d'un repas.
Révéler la richesse de nos grands terroirs, trouver le bon accord,
atteindre l'équilibre parfait, c'est aussi une histoire d'assemblage. »

XAVIER BERDIN, CHEF DE CAVE

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