

OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

RESTO#12 RESTO

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

Philippe Etchebest

Le chef passe à table



Nouvelle formule
+DE RECETTES +DE RENCONTRES
+DE VOYAGES +DE DÉCRYPTAGES...

WHISKY

L'ART DU DISTILLAT

NOUVELLES TABLES

32 ADRESSES
À TOUS LES PRIX

DÉCORATION

RODAA STUDIO, LA CFOC...

SLOVÉNIE

AU CROISEMENT DES SAVEURS

ARTISANS DU GOÛT

SAUMONS DE L'ADOUR, PIMENTS DE BRESSE...

Nos recettes faciles de chef-fes



bleu
Pétrol

L 18109 - 12 - F : 6,90 € - RD



AVIZE

MESNIL-SUR-OGER

LOUVOIS

BISSEUIL

VERTUS

MAREUIL-SUR-Aÿ

GRAUVES

CUMIÈRES

LA SENSATION BB*



*"Notre signature Maison,
un champagne gorgé
de fruits et d'épices,
il est à la fois délicat,
profond et suave."*

Cédric Thiébault
Chef de Caves



CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

*des bulles 30% plus fines avec une mousse donnant une saveur crémeuse

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



« La cuisine est un langage universel »

« **m** on rôle de Meilleur Ouvrier de France est clair: transmettre et défendre, avec force et conviction, une restauration traditionnelle de qualité, sincère et conviviale, tout en inscrivant ce savoir-faire dans une perspective durable. C'est une mission exigeante et profondément enthousiasmante. Notre métier, c'est avant tout une histoire de passion, de partage et d'avenir.

Je crois fermement que la cuisine n'est pas seulement un art, mais un langage universel. À travers lui, nous avons la chance de dire au monde: voici qui nous sommes, voici ce que nous défendons, voici ce que nous voulons transmettre. Le col bleu-blanc-rouge est un rappel constant de cette responsabilité, et une invitation à la vivre chaque jour, avec sincérité et détermination. »

C'est par cette vibrante déclaration que le chef Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France depuis 2000, a souhaité ouvrir cette nouvelle formule de **RESTO** que nous sommes ravis de vous présenter: un contenu enrichi par plus de rencontres, de recettes, de décryptages et par de nouvelles rubriques vous invitant par bien des façons au voyage. Une immersion au cœur de la richesse gastronomique que nous espérons des plus savoureuses.

Bonne lecture! 🍴

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

Scannez le QR code ci-dessous



**RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



@RESTO



@RESTO



@magazine_resto



#resto_magazine



Resto menu #12

OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025



Resto aime

6
NOS COUPS DE CŒURS



Resto ouvre

12
32 NOUVELLES ADRESSES
TESTÉES PARTOUT
EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER



Resto parle

26
PHILIPPE ETCHEBEST
« J'ai besoin de multidisciplinarité »
36
ALESSANDRA MONTAGNE GOMES
« J'ai foi en la vie »
38
CHANTEL DARTNALL
« C'était un rêve »
40
NOBU MATSUHISA
« Je cuisine avec mon cœur »



Resto cuisine

44
MÉTIER
Portraits d'artisans du goût

48
C'EST DE SAISON
La châtaigne, douceur d'automne
La doyensse du Comice, la reine des poires

52
CARNET DE RECETTES
L'automne dans l'assiette



Resto boit

62
UNE DISTILLERIE, UNE HISTOIRE
The Macallan, l'orfèvre du whisky

66
MÉTIER
Thierry Bénitah, La Maison du Whisky

69
LE SAVIEZ-VOUS ?
Le whisky dans tous ses états

70
ON MANGE QUOI AVEC ?
Champagne Vincent Couche
Saké Junmai Daiginjo Hakkaisan

74
SÉLECTION
Whiskies français
Vins blancs et rouges légers



Resto décore

78
RODAA STUDIO
L'éclectisme de Rodolphe Albert

82
ARTS DE LA TABLE
La Compagnie Française de l'Orient
et de la Chine

84
INSPIRATION
Comme chez « Brass » à Milan



Resto voyage

88
SLOVÉNIE
Au croisement des saveurs

92
LA BARBADE
Capitale culinaire des Caraïbes



Resto décrypte

94
LES APPLICATIONS
Nouveaux territoires des chef-fes

96
TENTATIONS

98
LE BILLET DE RESTO

#saveur

neur



Kelly Rangama
LE FAHAM

Kelly Rangama

Le Faham

🍴 MICHELIN 2025

Cliente des halles METRO Nanterre

     **METRO.fr**

les
halles
METRO

Saveurs littéraires

Le Salon du Livre de cuisine ancien et moderne, organisé les 14 et 15 juin derniers au parc George Brassens dans le 15^e arrondissement de Paris, a rencontré une fois de plus un franc succès! Deux jours remplis d'échanges et de convivialité entre tables rondes, animations et signatures d'autrices et d'auteurs ravis de pouvoir partager leur passion. François-Régis Gaudry, parrain depuis la première édition, est venu présenter son dernier ouvrage *Recettes et récits* (éditions Marabout) et remettre le Prix du salon du livre de cuisine 2025 à Alessandra Pierini pour son édifiant ouvrage *La cuisine des maisons de plaisir italiennes* (Les éditions de l'Épure). Le prix Jeunesse a quant à lui été décerné à Géraldine Lemaître Renault pour ses poétiques *Potions magiques à base de plantes et de fleurs sauvages* (éditions Gallimard

Jeunesse), et un prix Coup de cœur a été décidé à l'unanimité par le jury pour le vibrant *Eau douce* (Hachette Cuisine) de Marie-Victorine et Louis-Paul Manoa. Comme l'a confié Jean-François Piège, auteur invité et bibliophile invétéré: «*J'ai commencé à rêver, quand j'étais jeune cuisinier, en lisant des livres...*» Nul doute que la quatrième édition suscitera chez les lecteurs de nouvelles envies et, peut-être, de jolies vocations!

Salon du Livre de cuisine ancien et moderne, 4^e édition les 13 et 14 juin 2026. Petite halle aux chevaux - René Froment, 104 rue Brancion, 75015 Paris. (salon-du-livre-cuisine.fr)



© MARIELLE GAUDRY



© BRUNET-MONIE PHOTOGRAPHE

Une édition de choc

Pour les fondus de cacao, c'est l'événement à ne pas manquer! Et particulièrement cette année, puisque le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie fête ses 30 ans avec un programme réjouissant. «*Le Salon est à la fois une vitrine et un tremplin: un rendez-vous de transmission, de démonstration, de rencontres, d'émotions et... de passion, raconte Marianne Chandernagor, directrice du Salon. Le parcours de visite est enrichi, plus engageant, plus participatif, plus immersif. Le clou du spectacle? Une comédie musicale chocolatée fait son entrée, réfléchi en partenariat avec l'AICOM.*» Parmi les autres grandes nouveautés, l'espace Remix invite Jeffrey Cagnes, Yann Couvreur et Cédric Grolet, trois chefs et trois visions pour des créations sur mesure et des rencontres ultra-privilégiées dans une ambiance électrisante. L'Allée de l'Inspiration plonge quant à elle dans un véritable voyage sensoriel avec ses stupéfiantes sculptures et ses répliques des costumes chocolatés portés lors du show musical. Ce sont aussi des ateliers gourmands donnant à sublimer ses desserts, la Maison du Père Noël regorgeant de merveilles pour petits et grands, et toujours les rendez-vous iconiques comme le Pastry Show animé par Mercotte qui accueillera une cinquantaine de figures incontournables de la scène pâtissière, le pavillon international mettant cette année le Brésil à l'honneur et des conférences sur la filière, l'éthique, la transmission et la créativité. «*Le chocolat est un langage universel. Il a cette capacité rare de réunir, d'émouvoir, de faire voyager... Participer au Salon du Chocolat, c'est célébrer une matière vivante, un métier de passion et un artisanat d'avenir*», se réjouit le maître chocolatier Jean-Paul Hévin, invité d'honneur de cette édition anniversaire placée définitivement sous le signe du bon, du beau et du bien.

Le Salon du Chocolat et de la Pâtisserie, du 29 octobre au 2 novembre 2025, Paris Expo - Porte de Versailles, Pavillon 5, 1 place de la Porte de Versailles, 75015 Paris. (salon-du-chocolat.com)

Les frères Ibarboure

Du cœur à l'ouvrage

TROISIÈME GÉNÉRATION D'UNE FAMILLE CULTIVANT L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE AU PAYS BASQUE, XABI ET PATRICE IBARBOURE SORTENT UN LIVRE À LEUR IMAGE, SENSIBLE ET AUTHENTIQUE.

ils ont cette fois dit oui à un projet d'édition, pour ne pas qu'y glisser des recettes mais pour conter leur histoire avec sincérité. « *Au fil des années, notre famille a bâti beaucoup de choses ici: une extension au restaurant, un hôtel, une serre, une cabane avec bain nordique... Nous avons envie d'un projet qui nous anime différemment* », commente Patrice, le cadet des frères, chef pâtissier MOF. Servi par les photographies de Gaizka Bidegain, ce beau livre offre plus qu'une plongée dans l'univers des frères Ibarboure, deux générations installées dans un écrin de deux hectares à Bidart depuis 1988. Il donne en filigrane un regard sensible sur un monde en soi, celui du Pays basque dont l'âme habite le cœur de ses habitants. Xabi et Patrice Ibarboure portent cet ancrage, sublimant dans leur cuisine ce que leur terre natale offre de meilleur. Déjà, leurs grands-parents Michel et Jeanne Ibarboure, d'abord maraîchers, avaient su capter l'air du temps en ouvrant Briketenia, un hôtel à Guéthary puis un restaurant où Philippe, le père de Xabi et Patrice, et son frère Martin, de



retour de leurs expériences à l'étranger et dans de grandes maisons, décrochent rapidement une étoile. En 1988, les frères prennent leur envol et ouvrent leur Table rapidement saluée, que Xabi, chef cuisinier passé par Le Meurice sous la direction de Yannick Alléno, rejoint en 2008. Patrice, fort de ses expériences chez Fauchon et chez Pierre Gagnaire à Paris puis chez Daniel Boulud à New York, regagne quant à lui le giron familial en 2013. Une nouvelle fratrie se succède donc à la tête de ce superbe établissement, toujours couronné d'une étoile. « *Patrice et moi travaillons un même fil conducteur autour de ce que nous appelons "le sel de la terre", toutes ces herbes aromatiques et ces fleurs que nous cultivons ici et dont nous nous servons pour assaisonner. C'est une vraie plus-value dans les assiettes, que l'on ajoute de la mélisse, de la santoline, de la marjolaine, du silène enflé, de l'estragon du Mexique, de la monarde citron...*

Nous cultivons aussi nos agrumes en pots et en pleine terre, près de 55 pieds à l'heure actuelle, avec des kumquats, des citrons bergamote, des mains de Bouddha, des pamplemousses japonais... Nous nourrissons un vrai rapport avec la nature qui nous entoure et les merveilleux produits que nous offre le Pays basque, et cela se reflète dans nos menus. C'est notre histoire que nous racontons, notre transmission familiale mais aussi notre modernité, toute la philosophie chère à

notre maison et notre cuisine », sourit Xabi Ibarboure. **MÉF**

Xabi et Patrice Ibarboure, Des racines et des cimes, Récits et recettes, Éditions Sud Ouest, 160 p., 45€.



Comme une plume

La cocotte Mathon, dans son nouveau format rectangulaire, a tout bon! Ne pesant à vide que 2,3kg, elle combine la légèreté de la fonte d'aluminium aux avantages de la cuisson lente des cocottes traditionnelles. Avec ses 7,7 litres de contenance, elle permet de cuisiner des plats généreux au four et sur tous types de plaques, y compris à induction, tout en préservant saveurs et textures. Malin, son couvercle à picots assure un arrosage continu pendant la cuisson: la vapeur se condense en fines gouttelettes qui retombent sur la préparation, la maintenant tendre et savoureuse. Son revêtement antiadhérent facilite qui plus est la cuisson avec peu de matière grasse et simplifie le nettoyage après usage. Avec ses atouts et sa praticité, elle sera votre nouvelle alliée!

Grande cocotte légère rectangulaire en fonte d'aluminium 34,5 cm 7,7 l, coloris noir Mathon, 129,99 €. (mathon.fr)



Pleines saveurs

Le moulin à épices Microplane fait peau neuve en se parant de huit jolis coloris aux noms tout aussi mignons: rose à lèvres, bleu denim, bleu nuage, beige sable, vert sauge, vert eucalyptus, gris orage, bouton de rose. Mais qu'on ne s'y méprenne pas! Au-delà de leur design, ces moulins savent aussi séduire par leurs performances dues à leur lame en acier inoxydable ultra-affûtée, fabriquée aux États-Unis grâce au procédé original par photochimie. Cette râpe fine, aiguisée comme une lame de rasoir, permet d'obtenir sans efforts, d'un simple mouvement de poignet, une poudre de noix de muscade, de fèves Tonka, de bâtons de cannelle et même de poivre long ou de graines de lin. Moulues avec précision (et style!), vos épices préférées exhalent toute leur richesse aromatique.

Moulin à épices, diamètre 5 cm x hauteur 11,5 cm, disponible en 8 coloris, 29,95 €. (microplaneintl.com/fr)

Remix

KitchenAid n'en finit pas d'équiper avec brio nos cuisines. Son nouveau blender Pure Power est équipé d'un bouton de réglage ultra-précis avec ses dix vitesses, ses trois pré-réglages et son mode «impulsion» pour contrôler parfaitement la texture de chaque soupe, sauce, smoothie et autre boisson givrée. Sa lame asymétrique en acier inoxydable, aiguisée et inclinée sous quatre angles différents, crée un puissant vortex capable de pulvériser tous types de fruits ou légumes, même les plus résistants. Le Pure Power est également doté d'un couvercle ventilé permettant à la vapeur de s'échapper lors du mixage de préparations chaudes et d'ajouter de nouveaux ingrédients. Un design signature de la marque et même une fonction nettoyage pour parfaire le tout, à un joli rapport qualité-prix!

Blender Pure Power KitchenAid (5KSB2073), capacité 2 l, disponible en 4 coloris, 159 €. (kitchenaid.fr)



Whirlpool

Cuisiner comme un chef

UNE MULTITUDE DE FONCTIONNALITÉS INNOVANTES POUR LIBÉRER LA CRÉATIVITÉ ? C'EST LA PROMESSE DE LA NOUVELLE SUITE W COLLECTION DE WHIRLPOOL, DONT LE FOUR W9 A INSPIRÉ QUATRE RECETTES AU CHEF ÉTOILÉ THIBAUT SPIWACK. Par **Marie-Émilie Fourneaux**



Fabriqué en Italie, dans les usines Whirlpool zéro déchet depuis 2022, le remarquable four W9 a séduit Thibaut Spiwack.

Innovation et écoresponsabilité, voici les valeurs communes ayant poussé le chef Thibaut Spiwack et Whirlpool à nouer un partenariat de trois ans autour de la nouvelle Suite W Collection de la marque. Conçue pour un très haut niveau d'exigence culinaire, cette gamme décline des modèles non seulement élégants, mais ultra-performants. Le surdoué de la gamme, le four W9, n'a pas manqué d'inspirer

Thibaut Spiwack dont le talent et l'engagement ont été salués dès 2022 par une étoile verte, puis par une étoile rouge au Guide Michelin, pour son restaurant parisien ANONA. «*J'aime sublimer de beaux produits et travailler de manière durable. Whirlpool partage cette même vision avec ses appareils de cuisson fabriqués dans leur centre d'excellence en Italie près de Milan. Leurs nouvelles fonctionnalités me permettent*

de laisser libre cours à ma créativité et d'imaginer des recettes que je suis ravi de partager au plus grand nombre. »

Son œuf parfait façon meurette voit préservée toute sa délicatesse grâce à la cuisson vapeur SteamSense, donnant des aliments dorés et croustillants à l'extérieur, moelleux et juteux à l'intérieur... Le four possède qui plus est trois niveaux de vapeur pour apporter la juste dose à tous les types d'aliments et préserver leurs nutriments. Les beignets de chou-fleur coréens imaginés par Thibaut Spiwack exploitent quant à eux l'ultra-tendance fonction AirFry, pour cuisiner plus sainement en utilisant 50% de matière grasse en moins.

La haute température jusqu'à 310°C qu'offre aussi le modèle W9, cuit les pizzas maison en moins de dix minutes. Elle s'avère également idéale pour les ravioles aux «*langoustines parfaitement saisies et encore nacrées à cœur en un clin d'œil*» [ci-dessous]. Et quand la saison le permettra, il sera facile de réaliser «*une royale de fraise parfaitement crémeuse, grâce à la sonde autoportante qui est l'accessoire de précision indispensable pour les préparations liquides*».

Le programmeur 6^{ème} SENS aux 101 recettes automatiques, accessibles depuis l'écran tactile couleurs, garantit ainsi des résultats toujours parfaits, la fonction Cook4 permettant même de cuire simultanément des plats différents sur quatre niveaux, sans mélange de goût ni d'odeur. De sacrées performances, alliées à un design et des matériaux de qualité qui ont valu à toute la Suite W Collection de remporter un iF Design Award en 2025. Chapeau! 🎩

Four multifonction W9 vapeur pyrolyse + hydrolyse 73l, verre noir/bandeau verre noir, H. 597 x L. 595 x P. 564mm, prix de vente conseillé : 1 599€.

Ravioles de langoustine

POUR 4 PERSONNES

Préparation **1h** Cuisson **45 min**

Langoustines

● 6 langoustines ● Huile d'olive 20 g

Nage ● 6 carcasses de langoustines ● Huile d'olive 30 g ● Oignon 50 g ● Ail 10 g ● Céleri branche 50 g ● Concentré de tomate 50 g ● Pastis ● Vin rouge 40 g ● Eau 400 g

Raviole

● Pâte à raviole 450 g ● 6 langoustines ● Oignon ciselé 40 g ● Pak-choï 50 g ● Champignon de Paris 50 g ● Nage réduite 5 g ● Mascarpone 80 g

■ Décortiquez les langoustines et cuisez la chair en fonction Pizza 310°C pendant 3min 30 avec un filet d'huile d'olive.

■ Colorez les carcasses de langoustine en fonction Pizza 310°C pendant 10min. Faites suer la garniture aromatique et ajoutez-y les carcasses colorées. Ajoutez le concentré de tomates et laissez torrifier.

■ Déglacez au pastis puis déglacez une deuxième fois au vin rouge.

■ Mouillez à l'eau à hauteur, puis montez à ébullition. Laissez bouillir 15 min.

■ Passez au chinois étamine.

■ Faites réduire à demi-glace.

■ Réunissez les éléments de la garniture raviole.

Découvrez les quatre recettes exclusives du chef étoilé Thibaut Spiwack avec le four W9 sur le compte Instagram @whirlpoolfrance.





LOGICIEL DE CAISSE AVEC PAIEMENTS

Lightspeed Restaurant

Le logiciel de caisse tout-en-un nouvelle génération
choisi par les restaurants gastronomiques

- ✓ Paiements intégrés
- ✓ Reporting personnalisé
- ✓ Gestion avancée des stocks
- ✓ Gestion multi-sites



Ils font confiance à Lightspeed

TABLE

LA SCÈNE
Stéphanie Le Quellec

KEI

CHATEAU DE LA GAUDE
EN PAYSANTRY

Arpège

CLOS DES SENS

L'ALBERGE DE LUZIGNES

MALLORY
GABSI



Contactez-nous

RESTO OUVRE





BIARRITZ (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

La Petite Plage **SOUS LE SOLEIL**

Cadette des restaurants La Petite Plage créés conjointement par le groupe Annie Famose et le chef Meilleur Ouvrier de France **Éric Frechon**, l'adresse de Biarritz quitte le vieux port pour s'installer au dernier étage du nouvel hôtel Le Talaia à la vue panoramique sur la belle Côte des Basques. Comme à Saint-Tropez et à Saint-Barthélemy, la décoration aux lignes douces, suspensions en osier, fleurs de bougainvillier et fine couche de sable aux pieds, invite au voyage et à la décontraction. À la carte, une cuisine ultra-savoureuse typique d'Éric Frechon où les influences méditerranéennes se marient subtilement aux saveurs basques. Les entrées signature s'ancrent parfaitement dans le local avec la paleta ibérique et pan con tomate ou les beignets de chipirons croustillants. Avec leur assaisonnement tout en peps et finesse, les crudos se savourent à chaque bouchée, que ce soit le tartare de thon, jaune d'œuf mariné à la sauce soja fumée, la daurade royale en ceviche, ail et piment vert, ou le carpaccio de bar mariné à l'eau de tomate et poudré d'épices anisées. Les plats font tout autant saliver, tels l'excellent risotto à l'encre de seiche, encornets, moules et crevettes, les délicieuses cuisses de volaille fermière cuisinées au citron confit, olives et coriandre, et l'emblématique poule snacké à la plancha, basquaise relevée au chorizo et pommes de terre au pimenton. En soirée, sur la terrasse, les cocktails et mocktails s'accompagnent de caviar d'aubergines grillées au feu de bois ou de guacamole pilé au mortier relevé de piment d'Espelette. Il n'y a plus qu'à tenter de capter le fameux rayon vert au soleil couchant et ce moment sera parfait, décidément ! **MÉF**

Entrées dès 18€; plats dès 23€; desserts dès 12€.

1 carrefour d'Hélianthe, 64200 Biarritz (restaurant-lapetiteplage.com/biarritz)



SANCERRE (CHER)

Les Hauts de Sancerre SUSPENDU

Longtemps fermé au grand public, le château de Sancerre s'ouvre depuis quelques mois aux épïcuriens. Désormais, l'édifice profite d'un décor contemporain, permettant d'abriter huit chambres ainsi qu'un restaurant tenu par le chef belge Arnaud Munster. Révélé il y a peu par *Top Chef*, le jeune prodige de 21 ans fait déjà montre d'une très grande maturité culinaire si l'on en juge le menu en cinq séquences qu'il fait constamment évoluer. Langoustine, tomate et fenouil à l'estragon, canard rôti, myrtille, cacao, poivre Malabar et vanille, ou encore mirabelle, reine-claude, Earl Grey et carvi se dégustent dans le cadre à la fois épuré et convivial de deux salles à manger, dont l'une assure une vue imprenable sur la Loire. La table d'Arnaud est aussi l'occasion de découvrir, dans ce terroir aux crus réputés, la production de jeunes domaines viticoles alentour. **OR**

Menu en 4 temps, 78€; en 5 temps, 90€.

Esplanade Porte César, 18300 Sancerre (hautsdesancerre.com)



PARIS 6^E

Colvert L'ENVOL

Baptiste Borderie, 35 ans et une précision d'étoilé acquise notamment à L'Oiseau Blanc auprès du chef David Bizet, propose ici une cuisine bistrannique des plus raffinées. Ses sauces maîtrisées subliment ses plats remarquables de saveurs. Ce jour-là, la sardine marinée aux herbes, yaourt infusé au cumin et condiment à l'orange, et sa salade de petits pois et fèves aux agrumes, ouvraient à merveille le déjeuner. Puis vinrent la truite confite à la mélisse et sa poêlée de mousseron au gingembre, rhubarbe anisée, trévisse parfumée à la noisette et sauce à l'oseille, suivie de la canette rôtie aux petits légumes printaniers à la verveine, moutarde au miel et parmentier ultra-gourmand de cuisses persillé. En septembre, le canard colvert rôti sonnait le départ de la saison du gibier particulièrement mis en valeur dans cette table du groupe Les Becs Parisiens, dont le couple fondateur est passionné de chasse. **MÉF**

Entrées dès 16€; plats dès 30€; desserts dès 11€.

30 rue des Grands Augustins, 75006 Paris (colvert.paris)

PARIS 6^E

Le Christine TRADITION ET MODERNITÉ

Rue Christine à Paris, il y a ceux qui viennent se faire une toile au Cinéma Club et ceux qui préfèrent les plaisirs de l'assiette. Après sa reprise par le duo des Becs Parisiens, Émilie et Boris Bazan, l'adresse poursuit sa douce mue avec l'arrivée en cuisine du chef Rodolphe Despagne. Passé par des tables aux styles très marqués (Garance, Le Grand Véfour, Copenhague, ChoCho...), le jeune cuisinier de 27 ans fait prendre un virage gastronomique à cette table germanopratinie longtemps plébiscitée pour son penchant « tradi ». Dans un cadre remis au goût du jour, le chef met à profit ses acquis autour des techniques de fermentation et de fumaison, mais aussi celles plus classiques du bon jus, pour délivrer des assiettes riches d'accords inattendus: moules fumées, salicornes, crème de moule et citrons confits, ou encore millefeuille de pommes de terre, artichauts, épinards et crème d'ail fumée. **OR**

Menu déjeuner, 45€; dîner en 5 temps, 75€, et en 7 temps, 95€.

1 rue Christine 75006 Paris (lechristine.becsparisien.fr)



ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

Melba UN FESTIN BELLE ÉPOQUE

Melba invite à un voyage dans le temps, à deux pas de l'Impérial Palace d'Annecy. Le décor, conçu par le cabinet Eskis, allie velours, œuvres Belle Époque et motifs léopardés. Inspirée par le guide culinaire d'Auguste Escoffier, la table ressuscite les grands classiques : foie gras Bellevue, pain de brochet,

pêche ou poire Melba suivant la saison. Le service s'accorde à merveille à cet esprit avec un carré d'agneau découpé en salle ou encore une crêpe Suzette flambée devant les convives. En cuisine, Jean-Eudes Mauchauffée, passé chez Yoann Conte et Yannick Alléno, veille à l'exécution. Le dîner se prolonge au son d'un piano et chant *live*, puis de manière festive avec DJ et mixologues autour du bar central. **LH**

Plats dès 24 € ; desserts dès 12 € ; cocktails dès 14 €.
4 rue Centrale, 74940 Annecy
(melba-annecy.com)



PARIS 19^E

Gilou LE PETIT NOUVEAU DES BUTTES

Le 19^e arrondissement de Paris n'en finit plus de nous régaler de tables rondement menées, à l'instar de ce bistrot de quartier au charme suranné, niché dans une ancienne boucherie à deux pas des Buttes-Chaumont. Fondé par deux passionnés, le chef Chris Woolard et Dan Humphris, un ancien épicier, Gilou propose une cuisine de saison simple mais généreuse qui évolue chaque jour au gré des produits et des envies, arrosée d'une sélection courte, mais parfaitement maîtrisée, de vins naturels. Le détail qui fait la différence : la terrasse cachée à l'étage. **CDA**

Entrées, dès 11 € ; plats, dès 24 € ; desserts, dès 10 €.
9 rue du Tunnel, 75019 Paris (gilouparis.com)

PARIS 9^E

Honō IZAKAYA DE QUALITÉ

Nanti d'un décor authentique à mettre l'eau à la bouche aux amateurs de wabi-sabi (ne pas confondre avec wasabi!), Honō, néo-bistrot japonais, met à l'honneur les yakitoris, les fameuses brochettes cuites au binchotan, un gril nippon au charbon blanc. Le chef Akira Sugiura y revisite cet incontournable de la *street food* japonaise avec des recettes classiques comme l'échine de porc au yuzu, ou sous influence méditerranéenne avec, entre autres, une brochette tsukune poulet scarmoza. Mention spéciale pour le wagyu au fromage truffé, clin d'œil à la fameuse bœuf-fromage! **CDA**

Formule 4 yakitoris et une portion de riz, dès 18 €.
70 rue de Dunkerque, 75009 Paris (instagram/honoyakitoriparis)



LE BLANC-MESNIL (SEINE-SAINT-DENIS)

Maison Blanche ENTRE TERRE ET MER

Passé par Garance sous la direction de Guillaume Iskandar, **Mickaël Poyault** a été séduit par cet ancien corps de ferme, entre golf et vignes. Une table au paisible écrin, à l'instar du restaurant étoilé Villa9Trois à Montreuil appartenant au même groupe. Ce soir-là, l'artichaut détonnait avec sa glace, son poulpe et son foie gras accompagnés de verveine et de myrtille, et le veau se mariait au lait de haddock, associations terre-mer des plus réussies qu'affectionne le chef. À souligner aussi, le joli rapport qualité-prix, Mickaël collaborant avec les mêmes fournisseurs que certains étoilés à Paris dans son souci de travailler les meilleurs produits. **MÉF**

Menu déjeuner, 44 € ; menu en 5 temps, 69 €.
260 avenue Descartes, 93150 Le Blanc-Mesnil
(restaurantmaisonblanche.com)



ANGLLET (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

Abrazo

L'ÉTREINTE DU FEU

C'est au groupe Annie Famose que l'on doit la rénovation solaire de Maison Chiberta dans le très chic quartier éponyme d'Anglet, hôtel 4-étoiles donnant sur l'un des plus beaux golfs au monde dessiné en 1927 par Tom Simpson, célèbre architecte du genre. Et c'est au chef **Juan Arbelaez** que la carte de son restaurant Abrazo a été confiée, pour une cuisine ardente faisant la part belle à la flamme, à la braise et au fumage maison, comme aux saveurs basques, ibériques et latino-américaines. Au menu, espadon au pimentón de la Vera, entrecôte fumée comme une cecina, tacos, merlu à l'asado, poitrine de cochon confite, txuleta de bœuf et, pour l'automne, de cochon de chez Oxpi à partager, l'un des péchés mignons de Juan Arbelaez qui, croisé ce soir-là, nous confiait son amour de la région, pour sa nature et ses produits. À l'extérieur, un brasero-cage monumental fait des cuissons vives un véritable spectacle, ultra-convivial, particulièrement lors des brunchs à la braise du dimanche. Il fait décidément bon vivre au Pays basque! **MÉF**
Tapas dès 8€; tacos dès 11€; plats dès 19€; douceurs dès 9€.

104 boulevard des Plages, 64600 Anglet
(hotelmaisonchiberta.com)



BOULOGNE-BILLANCOURT (HAUTS-DE-SEINE)

La machine à coudes TABLE TRÈS INSPIRÉE

Gros coup de cœur pour cette table intimiste portée depuis 2012 par le sourire de Marlène Alexandre-Buisson et son remarquable nez pour dénicher les talents toqués. Après avoir notamment collaboré avec Piotr Korzen, aujourd'hui salué pour son propre restaurant Matka à Paris, elle invite depuis plus d'un an à un voyage culinaire des plus réussis, en compagnie du chef Rémi Braflan né en Guadeloupe, passé par l'hôtel Burgundy et le Park Hyatt Vendôme. Tous deux partagent la même vision, celle d'une cuisine qui valorise la richesse des terroirs et leurs producteurs, les délicates touches caribéennes de Rémi amenant, au raffinement des assiettes, des saveurs nouvelles. À la carte fin septembre, les tagliatelles de seiche yaourt méliot, crème de navet violet de Nancy glacé, sauce coquillages et encre de seiche, ravissaient les papilles, tout comme l'esturgeon sauce pil pil comme une feijoada avec coco de paimpol et condiment figue, ou encore la noix de basse côte confite 72 heures, sauce choron beurre noisette, accompagnée d'une tartelette confit de tomate boudin et d'un gaspacho de tomate au cumin. En desserts, un exquis sorbet melon cardamome verte, yaourt au romarin, et une crème diplomate à la feuille de cassia, raisin muscat et sésame noir. Et pour ceux qui souhaitent vivre pleinement ce voyage, une superbe sélection de rhums du monde entier fera de ce repas un moment encore plus unique. **MÉF**
Menu déjeuner, 42€; dîner, 85€; accords rhums, 55€.
57 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt
(lamachineacoudes.fr)

SARTÈNE (CORSE)

Sopravigna L'ÂME DE SAPARALE

Au cœur de la vallée de l'Ortolo, bijou de nature sauvage au sud de la Corse, un couple aux personnalités sincères et attachantes fait revivre Le Hameau de Saparale. Ce domaine viticole est né en 1845 sous la férule de Philippe de Rocca Serra, un seigneur de Sartène ayant fait fortune en Afrique, dont les idées innovantes ont été récompensées par une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1900. Dans les années 1980, un nouveau rêve vient animer Saparale, celui de Philippe Farinelli, petit-fils de l'ancienne gouvernante du lieu qui vint à en hériter. Le jeune garçon se promet de faire renaître le domaine en ruine, entreprend sa formation de vigneron puis d'œnologue, et rencontre Julie, corse elle aussi, qui s'investit à ses côtés dans l'ambitieuse aventure. Depuis 2007, la maison de maître, les bergeries, l'oliveraie et les vignes ont été soigneusement restaurées, pour créer ce lieu de villégiature tout en harmonie. Le restaurant Sopravigna s'inscrit dans le même esprit d'authenticité sous la houlette du chef **Jérémy Viven**, dont l'exquis soufflé à la tomme de brebis fait déjà partie des musts de la savoureuse carte pensée avec justesse. Elle s'accompagne d'une belle sélection de vins, notamment des cinq cuvées du domaine tel le Casteddu blanc en 100% cépage vermentino, ou le Saparale rouge à l'assemblage sciaccarellu et nielluccio typique du Sartenais. À noter que Sopravigna et Le Hameau hiberneront à partir du 2 novembre, pour une réouverture prévue début avril 2026. Les superbes bergeries où séjourner restent ouvertes toute l'année. **MÉF**

Entrées dès 18€; plats dès 21€; desserts dès 15€.

Vallée de l'Ortolo, 20100 Sartène (lehameaudesaparale.com)



VEUZAIN (LOIR-ET-CHER))

Les Hauts de Loire MILLIMÉTRÉ

Après quelques années vacillantes suite au départ en 2020 du chef Rémy Giraud, 35 ans aux fourneaux des Hauts de Loire et deux étoiles décrochées, le vénérable Relais & Châteaux compte bien retrouver ses macarons perdus avec Arthur Peta, 29 ans, et sa compagne Marion Arzel à la pâtisserie, le couple travaillant depuis sept ans dans les mêmes brigades, notamment au Domaine des Étangs en Charente. Le jeune chef en qui Rémy Giraud, aujourd'hui consultant, se reconnaît, a rapidement évolué et acquis la confiance de la direction de l'hôtel 5-étoiles pour en devenir le nouveau chef. Un travail d'observation, d'écoute et d'imprégnation de l'essence du lieu auprès des piliers de l'équipe, tel Thibault Berthebaud, chef de rang aux plus de 30 ans de maison, pour mieux en traduire l'esprit dans l'assiette. Guidé par son désir de faire plaisir, né dès l'enfance autour des tablées familiales, Arthur Peta est un chef ultra-investi dont la rigueur le pousse à choisir attentivement chaque produit, à respecter les savoir-faire et préciser les procédures, une seule et même assiette pouvant compter jusqu'à trois cents gestes. Un style à la française réalisé dans les règles de l'art, relevé d'assaisonnements étudiés et de touches de condiments japonisants amenant saveurs et textures, comme dans le homard breton en salpicon, coulis de poivron doux, géranium acidulé et caviar osciètre de Sologne, ou encore le canard burgaud en filet laqué, parfum de cerisier et fleurs de sureau, chou rave mariné et jus de canard aigre-doux. Gageons que la sensibilité et la régularité d'Arthur Peta ramèneront bel et bien Les Hauts de Loire sur la route des étoiles. **MÉF**
Escapade gourmande, 142€; Dégustation, 182€; Déjeuner week-end, 89€.
79 rue Gilbert Navard, 41150 Veuzain (hautsdeloire.com)

LE LAVANDOU (VAR)

L'Oursin

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Reconnu pour la cuisine gastro-alpine qu'il délivre aux Barmes de l'Ours à Val-d'Isère, le chef Antoine Gras dispose désormais d'une table d'été où il peut exprimer tout le potentiel de son talent. Accompagné en salle par la sommelière Magali Delalex, le cuisinier s'appuie sur le renouveau de l'hôtel Les Roches, adresse iconique du Lavandou depuis les années 1930, pour composer une cuisine largement empreinte du terroir méditerranéen, et donc de saveurs marines : maquereau, tomate verte et concombre ; moules, tagettes et salicorne ; loup, courgettes et ragoût de légumes au pistou... Déployé à fleur d'eau dans un pavillon à l'architecture audacieuse, L'Oursin est aussi un spot unique pour ceux qui aiment manger avec vue. À noter qu'une seconde table à l'hôtel, La Langouste sur le toit, fera des heureux chez les amateurs de crustacés. **OR**

Entrées dès 32 € ; plats dès 54 € ; menu en 6 temps, 145 €.

Avenue des 3 Dauphins, 83980 Le Lavandou (hotellesroches.com)



CAP D'ANTIBES (ALPES-MARITIMES)

Amarines by Mauro Colagreco

CÉLÉBRER LA NATURE

Membre des Relais & Châteaux, le domaine 5-étoiles Villa Mirá, ex-Impérial Garoupe tout récemment rénové, est l'un des joyaux de la collection Inwood Hotels. Le chef triplement étoilé Mauro Colagreco a été choisi pour signer la carte des deux tables du lieu, parmi lesquelles Amarines, le restaurant gastronomique. « Amarines, c'est ma manière de revisiter la Méditerranée : une cuisine vraie, vibrante, pleine de couleurs et de saveurs, où le végétal danse avec la pêche du jour ou une viande fine », explique le chef argentin, partisan d'une agriculture raisonnée et d'une pêche responsable. Les produits d'exception y sont magnifiés : fleurs de courgettes frites, soupe de coquillages de Camargue et poisson de roche, épaule d'agneau de Sisteron en navarin... L'émotion ultime a le goût de l'île flottante en calisson d'Aix-en-Provence ou de la rose en chocolat fondante. **CO**

Menu en 4 temps, 150 € ; en 6 temps, 195 €.

770 chemin de la Garoupe, 06160 Antibes (restaurantamarines.com)

SAINT-THÉOFFREY (ISÈRE)

Maltacina

LOCAVORE ET INVENTIF

À Saint-Théoffrey, Maltacina est l'adresse à ne pas manquer dans la région naturelle de la Matheysine. **Kévin Mangione** et ses acolytes **Lunis Chaïb** et **Théo Doumecq** y revendiquent une gastronomie de proximité. Les trois chefs, qui se sont rencontrés à la table étoilée Lamartine au bord du lac du Bourget, signent une cuisine alpine exigeante mais décomplexée. Ici, pas de fruits exotiques ni de homard : la carte fait la part belle aux produits locaux et de saison, comme l'omble chevalier aux petits pois ou le bœuf au thym et sabayon. Le menu unique change un plat chaque semaine, pour une rotation complète tous les deux mois. Installée dans une ancienne bergerie, l'adresse a été entièrement rénovée avec des artisans du coin, des murs à la vaisselle. En cave, soixante-dix références, toutes issues d'un rayon de moins de 100 km. Une table engagée et élégante, qui donne un souffle nouveau à la Matheysine. **LH**

Menu du jour, 39 € ; en 4 à 8 temps, de 59 € à 89 €.

443 route du 45° Parallèle, 38119 Saint-Théoffrey (maltacina.com)



COLLIAS (GARD)

L'Hirondelle ÉTERNEL PRINTEMPS

Il faut d'abord raconter l'histoire de cette belle bâtisse, située près d'Uzès, pour comprendre le remarquable sauvetage qu'ont entrepris Christophe Tailleur et Philippe Huber, hôteliers restaurateurs chevronnés ayant quitté Strasbourg pour se lancer avec un brin de folie dans cette aventure. Remontant au XI^e siècle, le logis féodal s'est transformé au fil des siècles, notamment sous Napoléon I^{er} qui fit acheter la demeure pour l'un de ses fidèles. Laisse à son état durant des décennies, elle s'effondre en partie et se noie sous la végétation au point de sombrer dans l'oubli. Il fallut sept ans de négociation avec les précédents propriétaires pour parvenir à l'achat en 2019, puis quatre ans de travaux titanesques pour restaurer le lieu et le convertir en demeure hôtelière bourrée de charme, entourée d'un magnifique jardin aux essences rares reconstitué d'après plans. À son ouverture en 2023, son restaurant gastronomique avait rapidement décroché une étoile sous la houlette du chef Julien Martin, perdue suite à son départ. C'est à Benjamin Boloré, 34 ans et une solide expérience en tant que sous-chef exécutif du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, qu'il revient depuis novembre 2024 de faire vivre ses cuisines. Une opportunité qui s'est présentée comme une évidence pour ce Breton d'origine, fils de restaurateurs et petit-fils de boulangers et d'artisans biscuitiers, qui rêvait un jour d'exercer dans le cadre d'un château. Une envie née de sa jeunesse dans le Morbihan et des beaux mariages organisés, côté traiteur, par ses parents dans les manoirs de la région. Avec son style italianisant et ses œuvres d'art contemporain, sculptures papoues et beaux objets collectionnés par Christophe Tailleur, cet hôtel 5-étoiles avait tout pour plaire au jeune chef qui y trouve un cadre propice à sa créativité, entre le potager regorgeant d'herbes aromatiques et les bords du Gardon où il ramasse des feuilles d'amarante ou d'oxalis. Excellant dans l'élaboration de ses sauces, il aime travailler le végétal dans des vinaigres maison venant subtilement prolonger les saveurs du produit dans l'assiette. Les poissons, comme le loup ou le lieu qu'il pêchait avec son grand-père, sont particulièrement mis en valeur dans ses plats à la présentation très esthétique, comme la « fleur » de maigre joliment dessinée avec une courgette en aioli et son velours de courgette safrané. Le vitrail de tomates plurielles et pêche en transparence infusée à la feuille de figuier ouvrait en beauté le menu de ce soir-là, précédant la mousseline légère de brochet et médaillon de homard bleu, l'une des signatures du chef, ou la framboise farcie sur un nuage de meringue, consommé de framboise et sorbet basilic en dessert. Ces séquences sont proposées avec des accords mets et vins, ou softs fort bien élaborés, et pour des envies plus bistro, Le Bougainvillier dans sa belle cour intérieure de pierres, sait aussi combler les palais par sa générosité. Avec ou sans étoile, voici une maison pleine de cœur qui brille d'un éclat singulier. **MÉF**
Menu 4 séquences, 95 €; 5 séquences, 125 €;
7 séquences, 145 €.
8 bis chemin du Barry, 30210 Collias (chateaudecollias.fr)



LILLE (NORD)

Krevette AFFAIRE MARITIME



C'est à deux pas du parc Jean-Baptiste Lebas, quartier bohème de Lille, que le chef Florent Ladeyn (Auberge du Vert Mont, Bloempot...) a installé sa nouvelle pépite, Krevette, restaurant de mer aux accents rock. Sous les néons de l'entrée et l'œil bleuté de la chambre froide au fond, la déco, entre inox et bois, joue la sobriété tokyoïte pour clientèle amatrice de blanc sec (solide carte des vins). Aux manettes, la cheffe **Laure de Kervennoël** arrose le pont de poissons et fruits de mer : moules de Zélande, homard d'Audresselles, huîtres, turbot, rouget, etc. Tout est issu du littoral proche et d'une pêche raisonnée. **JPG Assiettes, dès 9€; menu, 30€.**
66 boulevard Jean-Baptiste Lebas, 59000 Lille (krevette-lille.fr)

PARIS 2^E

Panurge RABELAISIEEN

Ayant déménagé pour un nouvel écrin dans le 2^e arrondissement de Paris, le restaurant étoilé Pantagruel de Jason Gouzy laisse désormais place à Panurge. Même décor intimiste aux alcôves et mêmes références à Rabelais et son univers croqué par Gustave Doré, dont le chef s'est épris dans sa jeunesse. La gourmandise reste aussi de mise dans cette heureuse déclinaison bistro-bonomique orchestrée par le chef Tomoyuki Uchida, originaire de Chiba près de Tokyo. Passé par le restaurant l'Abeille à New York et second de Stéphane Jégo à L'Ami Jean durant deux ans, il apporte du peps aux grands classiques de la cuisine française par sa vision moderne et ses touches japonisantes, comme dans la pintade fermière aux champignons sauvages et oignons de Roscoff relevés d'ail noir miso, ou la caille des Vosges farcie au risotto de riz noir et accompagnée de purée de pommes de terre et de champignons shiitake. Cette dernière a figuré au menu déjeuner proposé à 30 euros du mardi au vendredi, un prix imbattable pour une telle qualité. À vos réservations! **MÉF Entrées dès 17€; plats dès 29€; dîner en 5 temps, 80€.**
24 rue du Sentier, 75002 Paris (restaurant-panurge.com)



LA VILLE-AUX-CLERCS (LOIR-ET-CHER)

Le manoir de la forêt EXQUIS REFUGE

Le Repère Sauvage, c'est le projet un peu fou mais très réussi de deux amies de longue date dans le Loir-et-Cher. Un manoir, des lodges en pleine forêt et de quoi combler familles, amis et pros en quête de reconnexion, à une heure de Paris. Pour parfaire leur projet, Capucine Châtelier et Caroline Costagliola Condy ont voulu un restaurant locavore de qualité. Planètes alignées, le chef globe-trotter Frédéric Quemin avait envie de poser ses valises et de s'engager dans un projet à long terme, dans un cadre porteur de sens. Il propose une jolie cuisine bistro-bonomique créative, avec des produits d'ici, et des épices et techniques d'ailleurs. Parmi les plats de la maison, un dos de cabillaud, purée de haricots blancs au miso blanc, écume iodée et salicornes illustrant bien l'audace et la subtilité du chef. À noter, une belle carte des vins et un petit déjeuner des plus gourmands pour les chanceux qui résident sur place. **FV Entrées dès 13€; plats dès 24€; desserts autour de 12€.**
263 Le Fort Girard, 41160 La Ville-aux-Clercs (reperesauvage.com)



PARIS 18^E

Marlette SWEET HOME



On se sent comme chez soi chez Marlette, son atmosphère chaleureuse ayant déjà séduit, depuis 2014, ses habitués de la rue des Martyrs dans le 9^e arrondissement de Paris. Cette seconde adresse, rue des Abbesses à Montmartre, s'est déjà parfaitement intégrée dans la vie de quartier. Envie d'un moka frappé ou de pancakes moelleux? D'un avocado toast, d'un granola croquant, d'un œuf à la coque, d'une salade rafraîchissante ou d'un sandwich bien fait? Chaque recette s'accompagne de produits de qualité,

sélectionnés pour leurs engagements: cafés de spécialité de la Brûlerie Belleville, latte La Main Noire, thés et infusions Kodama, confitures anti-gaspi Re-Belle, chicorée artisanale Cherico ou encore cocktails Yoleau... On peut aussi y acheter les préparations de gâteaux Marlette, des mélanges bio prêts à l'emploi, pour retrouver chez soi toute la simplicité, la générosité et l'esprit maison. **MÉF Granola Marlette, 9€; Bacon Eggs Cheese, 16€; brunch, 29€.**
45 rue de Abbesses, 75018 Paris (marlette.fr)



CHASSY (YONNE)

Erre SYNCHRONICITÉS

Son restaurant, à Paris, s'appelait Tracé, comme le destin semblait écrit d'avance. **Clément Vergeat**, qui avait à 24 ans marqué la saison 2018 de *Top Chef*, estime qu'il n'y a pas de hasard dans la vie, seulement des rencontres, aussi inattendues qu'évidentes, comme avec **Marine Mateos**, sa compagne depuis onze ans. Fin 2024, il remplace au pied levé un chef sur un événement organisé en Bourgogne dans un lieu qu'il ne connaît pas encore, le Domaine du Roncemay. Nouvelle évidence: le site immergé dans la nature lui rappelle les restaurants de Hollande et du Danemark où il renforça sa grande liberté créative. Un coup de cœur partagé par Marine, cheffe pâtissière qui décide de se lancer à ses côtés dans cette aventure à 360 degrés, un hôtel 4-étoiles, un golf, deux tables et 40 hectares de terrain dont 25 hectares de vergers à réexploiter. La rencontre avec Thierry Garret et Jeanne Frangié, les propriétaires du domaine, eux aussi portés par les heureux hasards de la vie, les conforte dans leur choix. Tracé ferme à Paris. Erre, avec bien d'autres symboliques attachées à ce nom, naît d'une triple ambition: mettre en avant les terroirs des Cévennes, dont Clément est originaire, du Danemark et de la Bourgogne, une palette explorée d'emblée dans les trois excellents amuse-bouches, dont la géniale fleur signature aux pétales de cosmos et caviar Castillone. Les menus à l'aveugle en quatre, six ou huit temps déroulent ensuite une remarquable partition, servie par les judicieux accords du sommelier Armand Lemineur, fin connaisseur des vins et de leur histoire. Ce soir-là, la tomate travaillée avec la technique scandinave du hasselback, aux pickles d'échalote, râpé de truffes d'été de Bourgogne et pointe de crème de chèvre, se marie à un côte-du-rhône, Valréas «Les Échalats» clos Bellane, de 2021. Le rouget de Méditerranée, miso de topinambour, artichaut poivrade confit et sabayon piment d'Espelette, s'accompagne quant à lui d'une brioche de pain viennois laquée avec le jus du rouget, sur un chinon «Les Pucelles», domaine des Frères, de 2023. Un repas aux mets d'une admirable finesse, couronné par les excellents desserts de Marine dont la brunoise de fraises fraîches et sorbet fraise-sureau recouverts d'un nuage à la lavande, d'une opaline et poudre de câpres. De très beaux débuts pour Erre, ouvert depuis le 8 juin dernier, et une aspiration pour Clément Vergeat et Marine Mateos de créer un véritable univers, avec la culture de leurs propres produits et la création de fermentations et pickles maison, afin d'avoir plus de liberté dans leurs recherches créatives. Un esprit inspiré des cuisines nordiques qui ne s'applique pas seulement dans l'assiette, mais aussi dans le projet d'équipe pour plus de fluidité et de chaleur dans l'expérience globale et le rapport aux clients. Ce sont les prémices, et c'est déjà une réussite! **MÉF**

Menu en 4 temps, 95€; en 6 temps, 130€; en 8 temps, 175€.

Le Domaine du Roncemay, 89110 Chassy (roncemay.com)



À Hong Kong

LA SCÈNE HONGKONGAISE EST PLUS QUE JAMAIS EN ÉBULLITION, LA VILLE PHARE DE LA GASTRONOMIE ASIATIQUE NE CESSANT DE REHAUSSER LE NIVEAU DE LA QUALITÉ ET DU STYLE. POUR L'ŒIL COMME LE PALAIS, QUATRE ADRESSES RÉCENTES OÙ SE LAISSER TRANSPORTER. Par **Jean-Pascal Grosso**



Roganic L'ENVOL DU PHÉNIX

Le chef britannique multi-étoilé Simon Rogan vient de réinstaller l'emblématique Roganic à quelques encablures de son ancienne adresse. Plus qu'un déménagement, c'est une page qui se tourne et une nouvelle histoire qui s'écrit au sommet d'une galerie de luxe de Causeway Bay. Chantre de la durabilité, il a récupéré les arbres victimes de typhons pour créer une forêt comme un rêve de Lewis Carroll. Le décor, magnifique, est planté. Dans l'assiette, l'esprit est le même: ingrédients locaux et travail inspiré auprès des fermiers des Nouveaux Territoires. Avec pour émissaire aux cuisines le minutieux Adam Catterall, Roganic conquiert. Anguille fumée et crème d'algues, saint-jacques d'Hokkaido aux asperges et capucines, poulet jaune farci et maïs blanc... Le fromage de Yoshida glacé en fin de repas est une merveille. En plus, le sommelier est lyonnais. Une très belle idée.

Menu dégustation déjeuner 3 plats, 520HK\$ (57€); menu midi et soir, 1380HK\$.

Shop 402 - 403, 4/F, Lee Garden One, 33 Hysan Avenue, Causeway Bay (roganic.com.hk)

Shanghai Plus UNE AFFAIRE À SUIVRE

Comme souvent à Hong Kong, Shanghai Plus s'est installé dans un immeuble d'affaires, ici au cœur du quartier de Central, à deux pas du HK Convention & Exhibition Center. C'est dire que l'établissement est vite devenu la cantine d'une clientèle soucieuse de son temps et de bon goût. Le chef Edmond Ip y dispense une cuisine de Shanghai et de Canton, entre classiques robotatifs (nouilles sautées, soupe aigre-douce...) et surprises (un pigeon croustillant à découper soi-même). L'œil savoure (au dessert, la fleur de tofu dans une soupe froide de gingembre) tandis que l'estomac se cale en finesse.

Soupe à partir de 88HK\$ (9,60€); plat à partir de 168HK\$ (18,50€); menu déjeuner pour deux, 688HK\$ (75€).

Shop 201, 2/F, Shui On Centre, 6-8 Harbour Road, Wanchai (shanghaiplus.com.hk)

Marmo Bistro LETTRE À FRANCE

S'offrir un menu parisien dans un palace de Kowloon? L'idée peut paraître incongrue, jusqu'à ce qu'une fois poussées les portes de Marmo Bistro, elle prenne tout son sens. Sous la férule du pétulant chef Giovanni Galeota, un Napolitain, l'adresse distille une atmosphère tricolore, des murs (affiches de Bardot, des Folies Bergère...) à la bande-son (Aznavour, Hardy...). Dans l'assiette, c'est de la même teneur et de haut vol: cuisses de grenouilles, sole meunière, fricassée de poulet... Le filet de bœuf au poivre est flambé devant vous dans un geste prompt à toutes les nostalgies. Le public chinois, difficile, est totalement séduit.

Entrée dès 188HK\$ (20,30€), plat dès 388HK\$ (42€), dessert à partir de 108HK\$ (11,70€).

Rosewood Hong Kong, Victoria Dockside, 18 Salisbury Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon (rosewoodhotels.com)

Prince and the Peacock LA ROUTE DES INDES

« Il n'y a pas une cuisine indienne, mais des cuisines d'Inde. » Telle est la devise du chef Palash Mitra, qui brillait déjà au New Punjab Club, une adresse de Lan Kwai Fong, le quartier de nuit de Hong Kong. Quelques centaines de mètres plus haut, il vient d'ouvrir Prince and the Peacock dans une ambiance digne d'un film de James Ivory. Là, avec une délicatesse extrême, se savoure une gastronomie indienne portée à son paroxysme, qui reprend les traditions royales des différentes régions du pays (Bengale, Maïssour, Cachemire...): patti samosa (au poulet épicé), meen porichettu (à base de carrelet), nalli gosht biryani (jarret et côtes d'agneau)... Tout simplement exquis.

Entrée dès 128HK\$ (14€), plat dès 228HK\$ (24,70€), dessert dès 108HK\$ (11,70€).

1, Arbuthnot Road, Central (themagistracyhongkong.com)

Nouvelles pâtisseries

ELLES SE MULTIPLIENT COMME DES PETITS PAINS, CES PÂTISSERIES OÙ IL FAIT BON DE RETOMBER EN ENFANCE ! QU'ELLES PROPOSENT DES DÉLICES ULTRA-RÉGRESSIFS OU DES ENTREMETS PLUS RAFFINÉS, ELLES METTENT TOUTES L'EAU À LA BOUCHE.



PARIS 4^E

ABRA GRAPHIQUE

Petite boutique à la lisière du quartier parisien du Marais, elle attire par ses couleurs vives. Tout y est géométrique, même les pâtisseries présentées sur le comptoir. À l'emblématique presse-agrumes, une tartelette citron au cône de chocolat blanc cachant une meringue à l'italienne, on reconnaît la signature de Tal Spiegel. Designer en son pays, l'Israélien est arrivé à Paris par passion pour la pâtisserie. Après un étonnant livre de photos associant

gâteaux et chaussures, le chef ouvre sa première boutique aux viennoiseries qui n'ont rien de classique, comme le pain au gianduja ou le croissant noir, et aux gâteaux aussi beaux que bons, étonnement légers. « Une volonté de réduire le sucre au maximum pour établir le bon équilibre », explique-t-il casquette vissée sur la tête, sourire d'une oreille à l'autre. On repart avec le même. **FH Pâtisserie**, dès 8,5€; dessert à la minute, 11€.

1 rue des Mauvais Garçons, 75004 Paris ([instagram.com/abra.patisserie.paris](https://www.instagram.com/abra.patisserie.paris))

LILLE (NORD)

Neja L'ÎLE AUX DOUCEURS

Quelques mois d'existence et déjà la reconnaissance pour Neja (« Nous » en aztèque). La pâtisserie fine au cœur du Vieux-Lille a été sacrée « ouverture de l'année » par le très sérieux classement La Liste. Un joli coup de projecteur sur l'établissement lancé dans la capitale des Flandres par Germain Decreton, Iris Rouche et Rayane Rebouh, anciens des restaurants étoilés du Pré Catelan et du Jules Verne à Paris. Au menu, des délices inspirés et savamment équilibrés, mariés à des thés, du champagne ou du sans-alcool. Une pâtisserie signature ? Le Louise de Bettignies, un croustillant chocolat mêlé à un biscuit moelleux sans gluten et un praliné grué de cacao. Bravo ! **JPG**

Pâtisserie, dès 8€; menu *Bulles & Délices*, dès 32€.

16 place Louise de Bettignies, 59800 Lille ([nejapatisserie.com](https://www.nejapatisserie.com))



ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

Pâtisserie-Café Sébastien Vauxion LA TENTATION SUCRÉE

Doublement étoilé au Sarkara, restaurant gastronomique du K2 Palace de Courchevel, et sacré « meilleur pâtissier du monde » en 2024, **Sébastien Vauxion** réalise enfin son rêve : ouvrir sa propre pâtisserie. Avec **Cécile Forissier**, rencontrée quinze ans plus tôt dans les cuisines de Pierre Gagnaire, il signe une adresse gourmande et vivante, au cœur d'Annecy. Millefeuille vanille au feuilletage caramélisé ou tarte fraise-rhubarbe et basilic-estragon : les douceurs varient entre grands classiques et créations originales. Cette pâtisserie de quartier mêle salon en mezzanine, salle accueillante et coffee shop pointu. Une quarantaine de créations sont proposées chaque jour, entre viennoiseries, gâteaux de voyage et pâtisseries fines. **LH Pain au chocolat**, 1,95€; **pâtisserie création**, entre 6€ et 8€. 4 bis rue de la Poste, 74000 Annecy ([instagram.com/patisserie_cafevauxion](https://www.instagram.com/patisserie_cafevauxion))



PARIS 1^{ER}

At Home SUR-MESURE

La nouvelle adresse parisienne de Yazid Ichemrahen séduit au premier coup d'œil par sa décoration sobre et élégante, à la fois chaleureuse et raffinée. L'expérience commence comme une visite privée : les pâtisseries se dévoilent dans la cuisine, un café se savoure dans le salon, une bouchée sucrée ou salée se déguste à table, dans une atmosphère feutrée. « J'ai pensé cet appartement comme un endroit vivant, habité, un peu à part », explique Yazid, le jeune chef pâtissier du Royal Monceau à la renommée internationale, qui propose aussi une carte salée inspirée des dimanches de sa « tatie » qui l'a élevé. Chaque jour, cinq créations



pâtisseries en édition limitée sont proposées à emporter, présentées en vitrine comme des bijoux sucrés. **FH Éditions limitées** entre 13€ et 39€.

44 rue Croix des Petits Champs, 75004 Paris ([yazid-ichemrahen.com](https://www.yazid-ichemrahen.com))

PARIS 17^E

Plein cœur, Atelier Noisette & Chocolat COUP DOUBLE

Si les habitants du quartier parisien des Batignolles avaient déjà la chance de pouvoir goûter aux créations de Maxime Frédéric, multi-titré « meilleur pâtissier du monde », ils peuvent à présent comprendre son amour pour la noisette et le chocolat, et les voir transformés sous leurs yeux. Au sein de cette seconde adresse, une meule et des procédés centenaires alliés à des produits d'exception (noisettes du Lot-et-Garonne, cacao sauvage de Bolivie...) pour des produits finis d'une qualité incroyable, à l'instar de ces noisettes enrobées et pâtes à tartiner à se damner. Un nouveau point de vente à la sortie du métro Pont Cardinet à Paris pour les gourmands, et même des animations et masterclasses pour petits et grands. **FV**

Noisettes enrobées (100 g), 9€; pâte à tartiner, 9,50€.

12 rue Mstislav Rostropovitch, 75017 Paris (pleincœur.com)



PARIS 8^E

La Boulangerie méditerranéenne DU SOLEIL À COURCELLES

Après une première adresse reconnue à Montrouge, David Batty, ex-journaliste reconverti par conviction, entend bien conquérir Paris et, pour cela, faire de sa boulangerie un vrai lieu de vie. Au menu toujours : levains naturels, farines bio, fermentations lentes et temps de repos long, mais aussi un joli espace de dégustation tant à l'intérieur qu'en terrasse. Poussant un peu plus loin encore sa signature, des recettes boulangères cuisinées avec, par exemple, une quiche revisitée sur une base de pâte à croissant et des sandwiches savoureux, le Sabir levantin en vedette. En parallèle à cet univers boulanger, c'est un vrai coffee shop, porté par un *blend* exclusif de la Brûlerie de Belleville et d'autres lattes maison, qui s'ajoutent à cette boulangerie à vivre. **FV**

Formule Petite Méditerranée, 9,90€; Grande Méditerranée, 13,90€.

73 boulevard de Courcelles, 75008 Paris (instagram.com/boulangerieibm)

PARIS 7^E

Matthieu Pauline LE SENS DU GOÛT

Pour fêter leurs dix ans de collaboration, **Pauline Zerouali** et **Matthieu Turin** ont décidé d'ouvrir une boutique et de réaliser ainsi le vœu de leurs clients déjà conquis. Renommés pour leur société de traiteur événementiel, tous deux, unis par une solide amitié depuis leur rencontre au George V, ont choisi symboliquement de revenir aux sources avec une adresse située dans ce quartier parisien où ils furent voisins. Ils y proposent des pâtisseries individuelles de saison que l'on dévore déjà des yeux, des gâteaux de voyages tel le marbré à se damner, des glaces selon les recettes du père de Matthieu, le chef étoilé Jean-Michel Turin, mais aussi des desserts à partager, comme la mousse crumble noisette et fleur de sel dans son joli saladier consigné à poser sur sa table dominicale, et même des cafés de spécialité. **MÉF**

Cookie, 3,50€; flan, 5€; tarte citron, 6,90€; cake marbré, 22€.

24 rue Cler, 75007 Paris (instagram.com/matthieupauline_lapatisserie)



SALON DU CHOCOLAT

MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO

ET DE LA PÂTISSERIE

ÉDITION **30** ANNIVERSAIRE
ANS

SUR LA SCÈNE DU PASTRY SHOW

JEFFREY CAGNES - AURÉLIEN COHEN - YANN COUVREUR - CEDRIC GROLET - THIERRY MARX - NINA MÉTAYER - CLAIRE SANTOS LOPES...

NEW

LE VILLAGE DES CHEFS BY GAULT & MILLAU

PASCAL BARBOT - DIEGO DELBECQ - IRWIN DURAND - MALLORY GABSI - ALAN GEAM - DANNY KHEZZAR - MATTHIAS MARC...

29 [>] **02**
oct nov

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

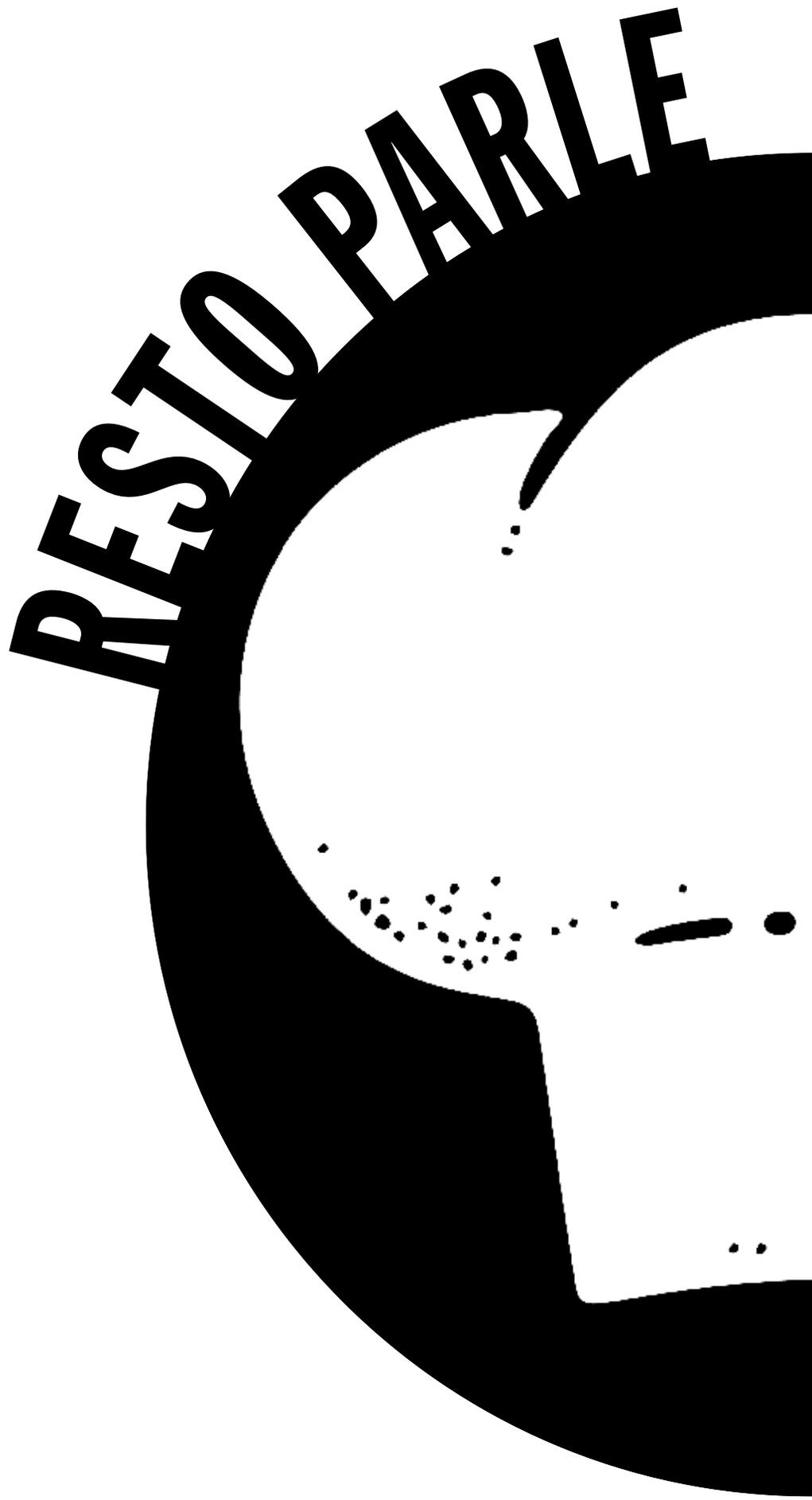


Achetez
votre billet

COMEXPOSIUM

#SALONDUCHOCOLAT
SALON-DU-CHOCOLAT.COM





PHILIPPE ETCHEBEST

« J'AI BESOIN DE
MULTIDISCIPLINARITÉ »

SA CAPACITÉ À JONGLER AVEC SES PASSIONS

FORCE L'ADMIRATION.

PHILIPPE ETCHEBEST, QUI A DÉCROCHÉ

UNE DEUXIÈME ÉTOILE
POUR MAISON NOUVELLE,

ENRICHIT SA GALAXIE AVEC LE CLASSIQUE À BORDEAUX,
ET MÊME UN POP-UP PARISIEN POUR SIGNATURE,
SON COMPTOIR À RAVIOLES. CONFESSIONS D'UN TOQUÉ DE DÉFIS.

Propos recueillis par **Marie-Émilie Fourneaux**

**« C'EST UNE CHANCE
DE POUVOIR VIVRE
TOUTES CES AVENTURES
ET DE RENCONTRER
DES GENS ABSOLUMENT
INCROYABLES, AUX
PARCOURS DE VIE
DE DINGUE. »**



faut-il encore présenter le très cathodique Philippe Etchebest ? Né le 2 décembre 1966, ce Sagittaire, adepte des défis personnels, pointe bel et bien ses flèches vers le firmament. Idéliste, entier, pugnace, le chef étoilé, Meilleur Ouvrier de France depuis 2000, prend la vie comme un terrain de jeu où expérimenter ses capacités, avec exigence mais toujours plaisir. Rencontre avec un homme de passions, qui place désormais la transmission au cœur de ses préoccupations.

Vous parcourez depuis près de quinze ans la France et désormais le monde pour vos émissions. Additionnées à vos 40 ans de métier, ces expériences vous donnent une lecture incroyable de la gastronomie d'aujourd'hui !

Oh j'ai du mal à analyser, vous savez. J'ai un problème avec ça. (rires) C'est un mode de fonctionnement peut-être un peu particulier, mais je vis le moment, puis je passe à autre chose. J'ai effectivement la chance de pouvoir découvrir, et faire découvrir, énormément de techniques, de cultures, de sensibilités culinaires... Mais ce que je retiens le plus, ce sont les échanges qui sont toujours assez forts pour moi, au-delà de la cuisine.

Prenons l'exemple d'Un chef au bout du monde au Québec, où l'on voit votre plaisir à discuter avec Pierre Faucher, producteur de sirop d'érable à la Sucrierie de la Montagne...

C'est une chance de pouvoir vivre toutes ces aventures et de rencontrer des gens absolument incroyables, aux parcours de vie de dingue. On voit juste un petit passage mais j'ai parlé avec lui au moins trois quarts d'heure. Il m'a raconté sa

« Cette deuxième étoile pour Maison Nouvelle est une immense fierté. Le fruit d'une recherche permanente de l'excellence et d'une volonté de partager notre passion avec nos convives ! »

Philippe Etchebest et son groupe, Chef & The Gang, en double page du magazine *Guitar Part* (mai 2025, Bleu Petrol)



vie et franchement, ça m'a touché ! Tout ce qu'il a fait pour en arriver là, en partant de rien, c'est beau... C'est un exemple ! Beaucoup de gens devraient s'en inspirer. Ce sont mes convictions et ç'a toujours été mon discours : c'est qu'à travers le travail, la volonté de vouloir réussir, on arrive à faire des choses exceptionnelles. Et c'est à la portée de n'importe qui ! Il suffit juste d'avoir envie et de se fixer un objectif dans la vie. Personnellement, j'ai toujours été comme ça, avec cette volonté de me dire : « je vais le faire et je vais y arriver ». Et puis quand je l'ai fait, pouf ! je passe à autre chose. Je ne m'endors pas sur mes lauriers.

Votre père, auprès de qui vous avez commencé dans son restaurant bordelais Le Chipiron, était aussi comme ça ?

Je ne saurais pas dire s'il était vraiment comme ça... En tout cas, c'était un gros travailleur, mon papa. Il adorait la cuisine, et toujours d'ailleurs ! J'imagine qu'il se fixait des objectifs, lui

aussi. Il nous poussait, ma sœur, mon frère et moi, mais sans le dire. Ça se sentait à la maison, il fallait être bon à l'école. « Ah, pourquoi il y a eu un C ? » C'était mieux les A et les B... Je pense que c'est commun à beaucoup de familles, ce côté taiseux. De ne pas dire les choses ou plutôt d'en parler aux autres, plus qu'à ceux concernés. C'est comme ça, je n'en ai pas souffert non plus.

Il y avait des règles, un cadre...

Le cadre, c'est extrêmement important, et c'est aussi ça qui fait qu'on se construit. C'est important pour tout le monde, même pour des gens un peu « border » et j'en ai rencontré beaucoup. Ce sont des personnes qui n'ont justement pas eu la chance d'avoir des cadres et qui se laissent déborder par plein de choses. Mais à partir du moment où on sait les prendre et qu'on leur donne des limites à ne pas dépasser, c'est en fait vachement rassurant pour eux.

C'est ce côté transmission qui vous motive également, que ce soit dans vos cuisines ou vos émissions ?

Oui, c'est aujourd'hui une grosse partie de mon travail. Mon désir, c'est de transmettre un maximum mes connaissances pour faire vivre et perdurer tout ce qu'on a construit avec mon épouse Dominique. J'ai plus de cent collaborateurs autour de moi, des jeunes hyper compétents, hyper investis comme Camille Durand, cheffe de cuisine et Jonathan Duval, chef pâtissier à Maison Nouvelle, que j'encourage pour chercher les idées, les meilleurs produits... Ils ont « faim » donc c'est bien ! Mais ils ont des devoirs aussi... Je dis souvent : « c'est quand je ne fais rien que j'ai fait mon travail ». Le taf, je sais le faire, je n'ai rien à prouver. Mais de voir qu'il est bien fait sans que j'aie forcément à intervenir, c'est vraiment une fierté !



A close-up photograph of a hand with a silver ring garnishing a dish. The hand is positioned at the top of the frame, reaching towards a small portion of food on a white plate. The main focus is a large, dark blue plate with a radial ribbed pattern. In the center of this plate is a small white bowl containing a dish of cooked crayfish (shrimp) on a hot stone (galet), topped with a green sauce and garnished with fresh herbs and small yellow flowers. The background is softly blurred, showing a warm, indoor setting.

**« C'EST AU RETOUR DU JAPON
QUE J'AI CRÉÉ CETTE IMPÉRIALE
DU MÉDOC, UNE CREVETTE D'OLÉRON
EN TARTARE ET EN VERSION CUITE
SUR UN GALET CHAUD AVEC SAUCE SOJA
SOURCÉE À SAINT-ÉMILION. »**



« Maison Nouvelle, dans le quartier des Chartrons à Bordeaux, est telle que je l'imaginai. Il se trouve que c'est la signification de mon nom, "etxe beste" en basque ! »

Et le fait d'avoir remporté une deuxième étoile, en mars dernier, pour Maison Nouvelle ?

J'étais comme un gamin, comme si ç'avait été la première ! J'étais tellement heureux, tellement fier du travail qui a été fait depuis trois ans par toute l'équipe. Il y a eu des doutes, on est passé par plein de phases. Et je me suis rendu compte que ce n'est pas facile de revenir dans la « com-pète » ! J'avais un peu lâché et puis le niveau a tellement évolué. Je trouve qu'aujourd'hui en France, il y a un réservoir de talents incroyable. Il y a une évolution de la cuisine qui est évidente et il faut se raccrocher au wagon, il faut y aller !

Comment vous êtes-vous challengé ?

Une fois de plus, je ne suis pas seul. Il y a des jeunes autour de moi qui challengent aussi, qui poussent un peu. C'est un travail d'équipe où chacun amène ses compétences, ses idées que je valide à la fin. Ces échanges font qu'on a réussi à réaliser ce qu'on a et c'est ça, aujourd'hui, que j'aime. Faire seul, ça ne sert pas à grand-chose. Je l'ai fait pendant des années, et je me suis rendu compte au fil du temps et des expériences que c'est en responsabilisant les gens, en les impliquant dans le projet, qu'on arrive à faire des choses encore plus pertinentes et plus grandes. Ça permet aussi de relever la tête, d'avoir une vision plus globale et une meilleure appréhension.

Ça fait partie, je pense, d'une évolution d'état d'esprit. Au début, on veut tout faire, tout gérer, tout cadrer, mais on s'épuise. À un moment donné, quand on a fait le tour, on a besoin d'énergies nouvelles.

Cette notion du collectif, vous l'avez toujours eue, que ce soit à travers le rugby ou votre groupe de rock Chef & The Gang...

Le collectif est essentiel pour la réussite d'un projet, quel qu'il soit. Au rugby, on gagne à quinze, on perd à quinze, mais on y va ensemble. Dans un restaurant, c'est la cuisine, c'est la salle, toute une équipe. Lorsque vous faites des concours, vous êtes seul, comme dans la boxe que j'ai pratiquée aussi. Personne pour vous aider. C'est à vous de vous démerder et d'être plus fort. Donc il y a pour moi des similitudes entre ma vie sportive et ma vie professionnelle. Des deux côtés, ça m'a beaucoup aidé. Le gros mental qu'il faut côté boxe, il est important pour se dégager de plein de trucs, pour faire face aux problèmes. Avec Dominique, nous formons déjà une équipe à deux pour absorber le quotidien, toutes les problématiques que peut rencontrer un chef d'entreprise. L'entrepreneuriat, c'est génial, mais c'est aussi faire face à beaucoup de contraintes. Notre grande satisfaction, c'est d'avoir créé ce groupe et réussi à fédérer

tous ces jeunes gens autour de nous, pour un objectif commun à chaque fois. La deuxième étoile au bout de trois ans, c'était le Graal. Quel bonheur, et pour toute l'équipe ! Même si j'y ai déjà goûté, en 2008 à l'Hostellerie de Plaisance à Saint-Émilion, celle-ci a eu une saveur particulière. Parce que c'est chez moi, c'est chez nous, donc ça a encore plus de sens, plus d'intérêt, plus de puissance.

Dominique, votre épouse, a récemment confié que vous êtes opposés sur plein de points, mais très complémentaires. C'est elle, je crois, qui vous a poussé à faire Cauchemar en cuisine ?

Oui, elle me disait : « arrête d'être con, essaie, tu verras bien ! » (rires) On s'est construit ensemble, avec Dominique, depuis trente ans maintenant. On a grandi main dans la main, dans notre carrière. Depuis très longtemps, elle me disait que c'était mieux d'avoir son truc à soi. Moi, j'étais plus frileux. Elle a ce côté « entrepreneuriat » que je n'ai pas forcément et c'est bien comme ça, je n'ai pas à le gérer. Moi, je m'occupe de la cuisine, du goût. Ça, je sais très bien faire. C'est en ça qu'on est très complémentaires ! On a appris sur le tas, on a évolué et c'est vrai qu'on peut être très fiers de ce qu'on a réussi à obtenir. On ne le doit à personne, qu'à nous-mêmes et ça, c'est une grande satisfaction !

**« MON INTERPRÉTATION
DE L'ENTRECÔTE
BORDELAISE QUE
LES VENDANGEURS
CUISAIENT SUR LES
SARMENTS DE VIGNE :
FILET DE BŒUF, MOELLE
FUMÉE, ÉCHALOTES
ET JUS DE VIANDE AU
VIN ROUGE. »**



Maison Nouvelle, votre restaurant gastronomique ouvert fin 2021 à Bordeaux, vous y pensez depuis longtemps ?

Oui, c'est un projet que j'avais en tête. Je m'étais dit : « si je fais un gastro, je veux que ce soit comme ça ». On avait plusieurs pistes pour le nom et puis « maison nouvelle », traduction d'« etxe beste » en basque, est venue et ça correspondait parfaitement ! J'étais beaucoup sur le chantier, le gros œuvre de démolition-reconstruction, ça, j'aime bien, mais ça a été compliqué... C'est une petite structure et il fallait faire rentrer beaucoup de choses. Le jour où on a ouvert, je me suis dit : « c'est exactement ça, il n'y a rien à changer ! »

Il y a des objets personnels, des souvenirs et aussi beaucoup de photos de voyage, magnifiques d'ailleurs, prises par votre épouse...

C'est un truc qui la passionne, les voyages, la découverte... Elle peut rester des heures à contempler et c'est en ça qu'on est très opposés car moi, je ne peux pas ! (rires) C'est très drôle cet écart dans notre façon d'être, mais c'est finalement ce qui nous rassemble et nous rend aussi plus forts.

Avec votre fils Oscar, vous partagez la passion de la plongée...

On a plein de choses en commun avec Oscar ! Il y a le sport, beaucoup, notamment le rugby. On va voir les matchs ensemble, avec mon papa, trois générations à aller au stade le samedi ! Et on va plonger, effectivement. Je suis content qu'il aime ça. Je ne pensais pas qu'il apprécierait autant. La plongée, pour le coup, c'est un moment où tout s'arrête. On est en apesanteur dans l'eau, dans un environnement qui peut être hostile quelque part, qui n'est pas le nôtre... On se doit d'être très humble parce qu'il peut tout arriver, mais c'est fabuleux.

On peut dire que vous avez une énergie incroyable entre vos restaurants, vos émissions de télé, vos passions... et une sacrée capacité à être ultra-concentré dans chacune de vos activités !

Si je peux le faire aujourd'hui, c'est grâce à mon entourage, aux équipes, à Dominique... Mais ce besoin de multidisciplinarité, de faire plein de choses, je l'ai, c'est clair. Depuis toujours ! Ça fait partie de mon équilibre en fait. Il faut que je fasse une autre activité pour revenir à la première. Ça pourrait paraître compliqué, mais c'est mon mode de fonctionnement. Parfois je me mets un peu dans ma bulle mais c'est ce qui me sauve ! Pour ne pas faire de burn-out, de trucs comme ça... Par exemple, on était en concert ce week-end avec les copains et il faut dire que je fais peu de dates, une douzaine par



« Cela fait près de quinze ans que je m'engage auprès des Pompiers Solidaires, ici au Népal. Ils ont toute mon admiration et ma gratitude. Les concerts de Chef & The Gang sont à leur profit. »

an... Quand je pars, en général un jour et demi, je coupe « complet », « total »... On le fait au profit des Pompiers Solidaires. Donc je me fais du bien et puis on fait du bien aux autres ! C'est cool ! (rires)

Vous avez commencé en autodidacte la batterie. Vous chantez aussi... C'est le côté basque ?

C'est ça, au Pays basque, ça chante ! Mes parents adorent ça. Dans nos repas de famille, ça chante tout le temps ! Et pour le coup, c'est un vrai kif que je m'accorde. Je n'aurais jamais pensé faire ça un jour ! Ça s'est fait par le biais de rencontres sur les tournages où beaucoup d'intermittents du spectacle sont « musicos ». On a lancé l'idée et c'est parti d'une « répète ». Au fur et à mesure ça grandit mais ça reste un jeu, un plaisir... On fait des reprises et deux « compos », mais je ne veux pas aller jusqu'à faire des disques. Mon métier, c'est la cuisine. Et puis, les gens ont vite fait de faire l'amalgame, de tout mélanger : « Mais il fait quoi ? De la télé, de la musique... » C'est compliqué, en France, de multiplier les casquettes.

Pour autant, on vous sent très libre !

Oui, je me sens libre de ça... Mais vous savez, je me sens dégagé de tout ! (rires) Sauf que j'ai des obligations et des devoirs vis-à-vis des gens qui m'entourent. C'est vrai que, parfois, j'ai tendance à l'oublier donc Dominique me dit : « Eh, t'es pas tout seul ! » De mon côté, je ne cherche pas à savoir ce que les autres pensent de moi... On est pourtant dans une société où le paraître, le fait de plaire, c'est hyper important. Mais moi, c'est le dernier de mes soucis et ça a toujours été comme ça ! Parce que, peut-être très égoïstement, je fais les choses pour moi, c'est-à-dire pour me prouver, à moi, de quoi je suis capable, pas pour montrer aux autres. C'est plus compliqué quand on fait de la télé, il y a l'image... Malgré tout, je reste libre.

Disons à 90 % ! Les 10 % restants, je ne peux pas... Et c'est normal, il faut grandir aussi, il faut évoluer. (rires)

C'est aussi cette palette qui emporte la sympathie d'un tas de gens...

Dans la mesure où je parle simplement, je pense que je suis « understandable » par tout le monde. Je ne dis pas des choses compliquées. Je dis juste des choses qui, je pense, sont censées, logiques... C'est peut-être ça, aussi, qui plaît.

Quand on vous collait l'étiquette « gueularde » avec Cauchemar en cuisine, ça ne vous a pas un peu chiffonné ? Parce que vous êtes loin de n'être que ça !

Ça fait quatorze ans que je fais *Cauchemar*. Je suis fidèle à ce programme, qui m'a fait connaître. Et comme vous savez, à la télé, on monte les séquences. Il y a cinq jours de tournage qu'il faut ramener à une émission d'une heure et demie, alors on montre les trucs qui percutent... C'est ce qui a fait mon personnage : le chef qui « rentre dedans », qui dit les choses. À travers les autres programmes qu'on m'a proposés, *Objectif Top Chef* et *Top Chef*, j'ai pu montrer d'autres aspects de ma personnalité : la transmission avec les apprentis, l'excellence avec *Top Chef*... À mon avis ce qui plaît dans *Cauchemar*, c'est cette empathie que j'ai envers les gens. Elle n'est pas trichée. J'ai des défauts, mais si j'ai bien une qualité, c'est l'écoute. Et forcément, il y a plein de choses qui me touchent. Parfois, ces histoires de vie vous renvoient à votre expérience, vos propres problèmes. C'est une espèce d'effet miroir et je suis d'autant plus légitime que ce sont des choses que j'ai connues moi aussi. Ce personnage qui me colle un peu à la peau, c'est une caricature un petit peu exacerbée par la télévision. Après, je l'assume parfaitement !



**« NOTRE POIRE BACCHUS
ET SON CHOCOLAT FUMÉ
AU SARMENT. LE JUS
FAIT DE VIN ET DE
COMPOTÉE DE POIRE
EST SERVI DANS UNE
BOUTEILLE DE VIN,
DONT LE BOUCHON EN
TROMPE-L'ŒIL EST
À MANGER. »**



« On est tout petit face au Grand-Théâtre de Bordeaux et quand on nous a proposé cet espace dans une galerie latérale, on a décidé d'y faire une brasserie pour les Bordelais. Le Quatrième Mur vient de fêter ses 10 ans ! »

Ça vous fait aussi un peu marrer, j'imagine !

Oui, je suis beaucoup dans la dérision et l'autodérision. Ça ne va pas faire marrer tout le monde, mais moi, ça me fait marrer ! Je suis au clair avec moi-même, je sais où j'en suis donc ça ne me pose pas de problème. Pour en revenir à l'écoute, j'appelle les restaurateurs avant et après la diffusion. Et puis j'ai souvent des nouvelles, il y a quand même un suivi.

Il y a également tous les moments d'émotion comme vos larmes, dont on a beaucoup parlé, à l'élimination de Charles Neyers dans la dernière saison de Top Chef...

C'est vrai que les candidats me touchent à chaque fois... En fait, ce qu'on ne voit pas dans l'épisode, c'est que Christian Le Squer se trompe et nous annonce comme gagnants ! Charles était alors passé par une phase extrêmement

compliquée. Les deux premières épreuves, il les passe à deux doigts de se qualifier et lors de la dernière, il est paumé, il n'y arrive pas, il veut abandonner... Et moi, je le remonte... Je suis en cuisine à le motiver pour qu'il ne lâche pas l'affaire... Quand Christian Le Squer fait son annonce, je dis à Charles : « tu vois, il ne fallait pas lâcher ! » Et très vite, on nous signale l'erreur... Donc on a cru qu'on avait gagné et il se retrouve éliminé. C'est l'ascenseur émotionnel... Des émotions, on en a envie, c'est sûr ! On a d'ailleurs envie de tous les genres d'émotions dans notre travail, dans nos projets...

Quels sont vos projets justement ?

Avec Signature qu'on a lancé l'année dernière à Bordeaux, on part sur la base de mon plat signature, la raviole de champignons au foie gras. On en propose des déclinaisons sur un concept

fast-food, avec des produits frais. Je veux montrer que tout en faisant de la cuisine, on peut avoir quelque chose de très accessible et d'assez rigolo mais avec un fil conducteur, toujours dans le savoir-faire. C'est un projet que nous développons, notamment avec un pop-up de presque un mois à Paris, jusqu'au 31 octobre. On ouvre aussi cet automne Le Classique, un nouveau restaurant à Bordeaux proposant de grands classiques de la cuisine française avec service en salle. C'est bien de pouvoir se diversifier... On a commencé avec Le Quatrième Mur dans un endroit emblématique de Bordeaux, le Grand-Théâtre. On a décidé d'y faire une brasserie accessible au plus grand nombre, car ce lieu appartient aux Bordelais, moi je suis juste de passage... Dans les sous-sols face aux cuisines, on a ensuite ouvert La Table d'hôtes, aux dix couverts, avec laquelle on a obtenu une étoile au bout de six mois. C'était génial ! Et puis Maison Nouvelle où notre quotidien, c'est le sourcing. Notre thématique de menu décliné selon les saisons, c'est « la balade en Nouvelle-Aquitaine », une région qui a des producteurs incroyables.

Resterez-vous ancré à Bordeaux ?

Oui, c'est là que j'ai grandi, j'y suis fidèle. Et puis je n'ai pas envie de m'éparpiller. Je trouve que c'est bien de marquer son identité, son appartenance à une région qui est forte et extraordinaire en matière de produits... Donc vous pourrez faire à Bordeaux tous les établissements du groupe Etchebest, vous aurez cinq expériences différentes ! Vous savez, on est toujours en réflexion sur l'évolution de la cuisine. Comment on fait pour garder l'identité, la qualité ? Ce n'est pas facile. Et moi, je me dois d'en être garant parce que vous pensez bien qu'on m'attend au tournant à chaque fois. C'est bien d'être exposé mais je peux vous assurer qu'on ne me pardonne pas la moindre erreur. Ce qu'on accepte chez le voisin, on ne l'accepte pas chez moi. Mais ça me va très bien... Parce qu'encore une fois, ça me challenge ! 🍷

« Mes derniers bouquins, Un chef au bout du monde, carnets de voyage tirés des épisodes diffusés sur M6, et Cuisinez bien accompagné avec ma méthode Mentor, chez Albin Michel. »



Madeleine de Proust

« L'île flottante, c'est un gimmick. »

LES SOUVENIRS S'ÉGRÈNENT SUR LES ÉTAGÈRES DE MAISON NOUVELLE, PLONGEANT LES CONVIVÉS DANS L'UNIVERS INTIME DU CHEF. LE CADRE IDÉAL POUR REMONTER LE TEMPS...

Propos recueillis par **Marie-Émilie Fourneaux**

Le grand souvenir de votre enfance ?

Le premier gâteau que j'ai fait avec mon père, un gros fraiser dont j'ai fait la décoration. Je devais avoir 10 ans.

Et ce que j'adore, ce sont ses crêpes soufflées. Tous les ans, pour Noël, je lui demande de m'en faire.

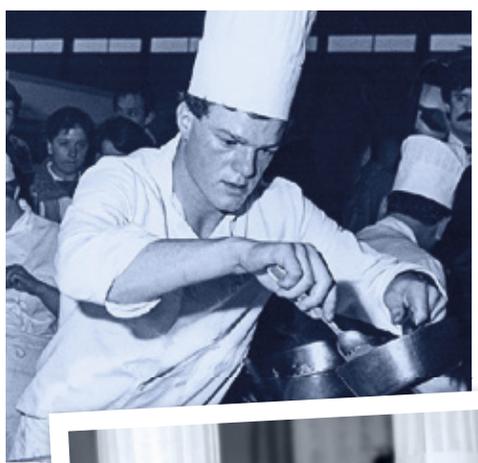


Est-ce que vous refaites cette recette ?

C'est son île flottante que je refais. On l'a proposée à Maison Nouvelle en fin de repas. Forcément les gens n'avaient plus faim mais quand ils la voyaient arriver, ils en prenaient et disaient : « Ah ouais, c'est trop bon ! » Dans *Un chef au bout du monde*, c'est devenu un gimmick. Je la fais systématiquement parce qu'on peut trouver partout du lait, des œufs et du sucre. S'il y a de la vanille et de la crème, tant mieux, mais ces trois ingrédients, c'est vraiment la base. Je peux même en faire si je n'ai pas de four, mais il me faut quand même du feu...

Votre premier restaurant ?

Mon premier souvenir de grand restaurant, c'est chez Paul Bocuse. Avant que je rentre à l'école hôtelière, mes parents m'y ont emmené pour voir ce qu'était la grande gastronomie. Je devais avoir 12 ans. **Bocuse, qui savait que mon père était chef de cuisine, était venu nous parler.** Je l'ai retrouvé bien plus tard, quand il m'a remis le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2000.



Cuisinez-vous pour vos parents ?

Rarement, en fait. (rires) Aux repas de famille, **c'est mon père qui cuisine et à plus de 80 ans, il adore toujours faire à manger ! Il fait un agneau rôti qui est incroyable, avec un petit jus de déglçage.** Je m'en inspire tout le temps et je leur explique, aux jeunes : juste avec de l'eau et des sucs, on fait des jus magiques. Il n'y a pas besoin d'un milliard de trucs. Il faut juste savoir le faire comme il faut et c'est incroyable ! C'est ça, la cuisine !



Alessandra Montagne Gomes

« J'ai foi en la vie »

LA SAISON BRÉSIL-FRANCE SE CLÔT ET QUI DE MIEUX QU'ALESSANDRA MONTAGNE GOMES, CHEFFE FRANCO-BRÉSILIENNE DE CŒUR ET D'ESPRIT, POUR NOUS PARLER DE CE TRAIT D'UNION.

Par **Marie-Émilie Fourneaux**

née à Rio de Janeiro dans une favela, elle est un exemple de résilience. Rayonnant de générosité, la cheffe est guidée par une philosophie de cuisine éthique et humaine depuis l'ouverture de son premier restaurant à Paris en 2012. Ses influences françaises et brésiliennes se dégustent, toujours dans la capitale, à Nosso depuis 2021, ainsi qu'à l'épicerie Tempero.

Quels sont vos sentiments vis-à-vis du Brésil ?

C'est un beau pays, mais un pays dur. On voit mieux le Brésil quand on le quitte. Je ne rendais pas compte de toutes les inégalités, les violences silencieuses auxquelles on est habitué. C'est en arrivant à Paris en 1999 que je m'en suis aperçue. J'avais 22 ans et je suis totalement tombée amoureuse de la France. Je me sentais protégée ici. Je suis allée jusqu'à couper les ponts avec le Brésil durant quatorze ans. Le jour où j'y suis retournée, pour un documentaire [épisode 1 de la série *Planète Chefs* diffusé en 2019, ndlr], j'ai jeté un regard beaucoup plus bienveillant parce que je m'étais guérie. Alors je me suis mise à aimer mon pays, avec force !

Vous avez grandi avec vos grands-parents à Poté, un village alors sans électricité de la région du Minas Gerais vivant au rythme de la terre...

Tout ce qu'on mangeait venait du potager. La salade, la betterave, la carotte, le gombo, tout était cueilli du jour. En France, le même légume n'a pas le même goût, il est presque un peu plus sucré. Et puis les saisons sont plus définies qu'au Brésil où il va y avoir par exemple des tomates toute l'année. En France, être chef suppose un certain regard envers la nature. Et ce respect, je l'ai naturellement puisque j'ai grandi dans une ferme où rien n'était gaspillé. Il y a aussi, chez les Brésiliens, cette incroyable générosité qui les pousse à partager même quand ils ont peu de choses. Idem pour mes copains chefs qui m'invitent toujours avec un tel sens du don ! D'ailleurs,



« Quel bonheur ce fut ce festival Food Temple Brésil ! Cuisiner à Paris avec ma sœur de cœur Roberta Sudbrack était un rêve. »

à Mocotó à São Paulo, le chef Rodrigo Oliveira fait chaque jour des distributions aux gens défavorisés.

Avez-vous cuisiné lorsque vous êtes retournée à Poté ?

À mon second retour, lorsque je suis allée avec l'autrice Laurène Petit et le photographe Maki Manoukian pour mon projet de livre [*De Rio à Paris, ma cuisine de cœur*, 2023, ndlr]. Personne ne demandait ce que je cuisinais et Laurène a montré les photos de Maki sur la partie gastronomique de ma cuisine. Mes cousins, oncles et tantes étaient sidérés : « Mais où sont le riz, les haricots, la viande, la farofa [semoule de manioc, ndlr] ? Tu ne donnes pas ça aux gens quand même ! » Tout le monde est parti dans un énorme fou rire ! Ça, c'est vraiment la cuisine traditionnelle mais on a aujourd'hui une scène gastronomique extraordinaire au Brésil, avec une nouvelle génération de chef-fes à São Paulo, Rio ou Curitiba.

Quand vous êtes-vous rapprochée de cette scène brésilienne ?

En 2021 quand j'ai été invitée à Mesa, un festival de gastronomie à São Paulo. J'y ai fait une

conférence devant au moins 500 personnes et je me demandais bien pourquoi tous étaient venus m'écouter, d'où ils me connaissaient... À la fin, Roberta Sudbrack, une grande cheffe brésilienne, est venue me voir. Elle m'a prise dans ses bras et m'a dit : « Alessandra, on te suit de loin et tu ne peux pas imaginer comme on est fiers de toi ! » J'ai eu l'impression que tout le Brésil me prenait dans ses bras ! Je ne sais pas si Roberta a conscience de son impact psychologique mais elle a fait tomber toutes mes barrières. À partir de là, je me suis de nouveau sentie chez moi au Brésil.

Qu'est-ce qui a changé concrètement ?

Je me suis davantage acceptée en tant que cheffe. J'ai alors décidé de faire un menu dégustation avec des touches brésiliennes pour valoriser mes racines et mon passé. Je propose notamment des coxinhas, ces croquettes au poulet que je vendais dans la rue, mon fils d'un côté et mon panier de l'autre. Le goût véhicule tant de souvenirs... Une fois, chez le chef Alex Atala à São Paulo, j'ai été submergée d'émotions en goûtant sa farofa et cuisse de poulet, le petit plat des travailleurs pauvres. Les bus n'étant pas climatisés, la farofa tourne avec la chaleur et quand vous n'avez pas d'argent, vous êtes obligé de la manger. Par le passé, j'ai dû manger cette farofa dont Alex Atala a reproduit le goût... Tout ce menu puisant dans la réalité du Brésil était bouleversant !

D'où tenez-vous cette foi qui vous anime ?

Les Brésiliens sont très croyants. Pour ma part, j'ai déjà foi en la vie. Je crois profondément à la bonté. Plusieurs personnes m'ont tendu la main et cela continue. Alain Ducasse a été le premier à me reconnaître en tant que cheffe et la France m'a donné toutes mes chances. J'ai beaucoup de gratitude, un sentiment que j'adore ressentir. C'est comme avoir une nouvelle idée pour un plat. C'est un cadeau, ça vient comme ça, souvent quand je cours, car le sport m'a aussi beaucoup aidée. Alors merci ! Dieu, l'univers, n'importe qui... Merci ! 🍀

A woman with dark hair pulled back, wearing a white chef's jacket and apron, stands in a kitchen. She is smiling warmly at the camera. Her left hand is on her hip, and her right hand rests on a wooden surface. The background shows shelves filled with jars and bottles, typical of a professional kitchen.

**« LA FRANCE M'A
DONNÉ TOUTES MES
CHANCES. J'AI BEAUCOUP
DE GRATITUDE, UN
SENTIMENT QUE J'ADORE
RESSENTIR. »**

Chantel Dartnall

« C'était un rêve »

À 45 ANS, LA CHEFFE SUD-AFRICAINNE MULTI-TITRÉE POUR SON RESTAURANT MOSAIC À PRETORIA ROUVRE SA TABLE LUMINEUSE AU CHÂTEAU DES TESNIÈRES EN BRETAGNE. Par **Marie-Émilie Fourneaux**

C'est en 2021 que la famille Dartnall-du Plessis rachète ce château néogothique du XIX^e siècle en Ille-et-Vilaine. Dans cette bulle enchantée donnant un sentiment de toute éternité, Chantel tisse, avec toute la délicatesse de sa personnalité, le fil d'une nature tant aimée.

C'était un rêve de s'installer en France ?

Depuis toujours ! Nos ancêtres, les du Plessis, venaient de France et il y a toujours eu un peu de ce pays dans nos cœurs. Depuis des années, mon père cherchait la propriété parfaite pour notre restaurant et hôtel, et nous sommes tombés amoureux du château des Tesnières. Nous voyagions souvent en France mais n'avions pas encore exploré la Bretagne qui regorge de produits exceptionnels.

Mosaic à Pretoria a ouvert en 2006. Vous aviez alors 26 ans et y avez reçu de nombreuses distinctions. Pourquoi l'avoir fermé après quinze ans de succès ?

Nous estimions être arrivés à un seuil et, en tant que chef, on se demande toujours si on est capable de décrocher une étoile... En Afrique du Sud, nous n'avons pas de Michelin. Je suis très fière de ce que nous avons accompli, mais pour pouvoir évoluer dans ma pratique et partager ma passion au plus grand nombre, je devais m'inscrire dans un environnement de grande gastronomie.



« Mon équipe sud-africaine, 100 % féminine, a été emballée par le projet et a décidé de nous suivre. »

Comment votre passion est-elle née ?

J'ai toujours voulu regarder par-dessus l'épaule de mes parents ou mes grands-parents en cuisine. On me donnait des choses à goûter comme des langoustines, des crevettes, donc mon palais s'est développé assez tôt. Plutôt que d'aller m'amuser dehors, je préférais « jouer » dans la cuisine, à faire des petits sandwiches pour les *lunch boxes* ou préparer des biscuits.

Dans vos inspirations, vous parlez de Michel Bras, Pierre Gagnaire ou Alain Passard, tous ces chefs très intéressés par la botanique...

Quand j'ai commencé à me former en cuisine, j'étais végétarienne. Je me suis rendu compte que les chefs n'étaient pas très innovants quand il s'agissait de cuisiner avec des légumes. Je pensais pourtant que la diversité du végétal offrait de merveilleuses possibilités ! Alors je me suis passionnée dès l'âge de 16 ans pour les herbes, les fleurs... aussi bien pour leurs saveurs et leurs textures que pour leurs bienfaits. Avec mes parents, nous nous rendions chez ces chefs guidés par cette compréhension du végétal, et c'était très inspirant pour moi.

Comment l'appliquez-vous ?

L'Afrique du Sud étant un pays si divers, il y a des agriculteurs avec qui j'ai travaillé étroitement. Ils cultivaient spécialement pour mon restaurant tel type de légume ou de fleur. Je souhaite développer un tel réseau ici, mais aussi faire pousser mes propres cultures avec ma mère et ma sœur qui sont très impliquées. Nous avons notamment amené du honeybush, une herbe typique d'Afrique du Sud, proche du rooibos, ou encore du buchu, utilisée traditionnellement comme remède. Pour nos plats, nous faisons des infusions, des consommés ou des extraits qui forment comme une petite extension de l'assiette, et nous créons aussi des boissons sans alcool.

Sentez-vous des changements dans votre cuisine depuis votre arrivée ?

Nous avons beaucoup de coquillages dans le

menu, mais je dois dire que les ingrédients sont assez semblables à ceux d'Afrique du Sud. Le travail se situe davantage dans l'adaptation de certaines recettes, car les goûts en France sont différents. En Afrique du Sud, il y a beaucoup d'associations sucré-salé. Certains de nos clients de Pretoria venant nous voir ici, il nous faut conserver un équilibre entre nos propositions passées et actuelles. Parmi les Français, une nouvelle clientèle régulière se crée déjà, et c'est un sentiment merveilleux !

La magnifique cave constituée par votre beau-père Cobus du Plessis, totalisant 80000 bouteilles, fait aussi partie des attraits de Mosaic...

Les vins que nous collectons s'appuient sur nos relations étroites avec nos producteurs et fournisseurs. Nous nous attachons aussi à trouver les flacons qui se marient le mieux à ma cuisine, comme le champagne, les vins de Bourgogne tels le chardonnay et le pinot noir, les vins d'Alsace comme le riesling et le pinot gris que je trouve parfois sous-estimés en France, et bien sûr des vins d'Afrique du Sud comme le Lost & Found Muscat d'Alexandrie de Chris Alheit qui fait partie de ces cuvées très confidentielles que nous avons la chance de proposer.

Autre chose remarquable, votre équipe entièrement féminine a accepté de vous suivre en France !

Nous travaillons ensemble depuis si longtemps que nous sommes comme une famille. Nous avons toutes des personnalités sensibles et calmes, ce qui crée une très bonne symbiose en cuisine. Pour moi, la délicatesse que vous souhaitez mettre dans un plat doit se retrouver dans l'énergie que vous mettez à le créer. Notre désir le plus cher est de faire de ce château et du restaurant un lieu de célébration de la vie, où chaque moment en famille et entre amis soit vécu de manière toute spéciale. 🍷



**« POUR MOI, LA DÉLICATESSE QUE VOUS
SOUHAITEZ METTRE DANS UN PLAT DOIT
SE RETROUVER DANS L'ÉNERGIE QUE
VOUS METTEZ À LE CRÉER. »**

Nobu Matsuhisa

« Je cuisine avec mon cœur »

SA VIE RESSEMBLE À UN SCÉNARIO DE FILM ET LA VOICI PORTÉE SUR GRAND ÉCRAN DANS UN DOCUMENTAIRE PRODUIT PAR ROBERT DE NIRO, SON AMI ET *BUSINESS PARTNER* DEPUIS 1994. DANS SA TOURNÉE INTERNATIONALE, LE PAPE DE LA CUISINE NIKKEI S'EST ARRÊTÉ AU NOBU DU FAIRMONT MONTE CARLO, OÙ NOUS L'AVONS RENCONTRÉ. Par **Marie-Émilie Fourneaux**

à 76 ans, Nobu Matsuhisa, récemment décoré du prestigieux Ordre du Soleil Levant par le gouvernement japonais, passe dix mois par an à visiter ses près de 80 restaurants et hôtels à travers le monde. Tous ses chefs sont unanimes : le maître sait donner à chacun le sentiment de faire partie d'une grande famille où la passion reste l'unique guide. C'est pour lui un devoir de donner le sourire à ses clients et d'inspirer ses équipes à se dépasser, patiemment, et toujours par la voie du cœur. Nobu a traversé bien des épreuves avant d'ouvrir son propre restaurant à Beverly Hills en 1987. Il est alors âgé de 38 ans, et au seuil de son immense succès...

De quoi rêviez-vous, enfant ?

J'avais deux rêves, celui de devenir *sushi chef* et d'aller ailleurs qu'au Japon. Mon père a disparu dans un accident de voiture lorsque j'avais 7 ans. La photo que je gardais de lui en compagnie d'un homme du peuple de l'archipel des Palaos en Océanie, me fascinait. Je voulais voyager, comme lui. Puis mon grand frère m'a fait découvrir les restaurants de sushis, et j'ai eu le déclic.

Vous devenez donc *sushi chef* à Tokyo et l'un de vos clients vous propose d'exercer à Lima au Pérou. Avez-vous accepté sans hésiter ?

J'avais 24 ans et dans mon esprit, le Pérou était lié à l'Amazone et donc aux peuples indigènes. Immédiatement, j'ai songé à l'opportunité de découvrir d'autres contrées, comme mon père... J'arrive donc à Lima où beaucoup de Japonais se sont installés à partir de la fin du XIX^e siècle.



« Robert De Niro m'a prouvé, par sa patience et son intérêt pour ma cuisine, que je pouvais lui faire confiance. »

La cuisine nikkei, fusion des traditions et ingrédients japonais et péruviens, y existait déjà, mais vous êtes celui qui l'avez raffinée puis portée à l'international...

Mes plats signature sont en fait nés de hasards. Dès l'ouverture de mon restaurant de Beverly Hills, je proposais l'omakase, un menu dégustation en 14 ou 15 temps, ce qui était une curiosité pour les Américains habitués aux plats uniques bien garnis. Une cliente qui n'aimait pas le poisson cru m'a renvoyé un plat et comme je ne voulais pas le gâcher, j'ai eu l'idée de l'arroser d'huile d'olive chaude. Le poisson s'est un peu coloré sur la surface grâce à cette « cuisson » superficielle, et je l'ai ramené à la cliente qui n'en a pas laissé une bouchée. Le *new style* sashimi était né !

Entre votre expérience de quatre ans à Lima et l'inauguration de Matsuhisa à Beverly Hills, il s'est passé dix années éprouvantes. Qu'est-ce qui vous a fait tenir ?

Après Lima, j'ai exercé en Argentine puis à Anchorage en Alaska où le restaurant a accidentellement brûlé quelques jours après mon arrivée. Tout s'est effondré pour moi, j'ai même songé à mettre fin à mes jours. Et puis j'ai pensé à ma femme, à mes enfants... J'étais à un nouveau tournant de ma vie, le plus dur, et j'ai choisi de m'accrocher en travaillant de-ci, de-là, jusqu'à réunir suffisamment d'argent pour ouvrir à Beverly Hills. Toutes ces épreuves m'ont construit. C'est ce qui me fait dire que j'apprécie tout ce qui s'est passé dans ma vie, les hauts comme les bas.

Et pourtant vous avez pris un autre risque, celui de dire non à Robert De Niro, la première fois qu'il vous a proposé d'ouvrir un restaurant à New York. Pour quelle raison ?

Robert De Niro venait souvent à Matsuhisa à Beverly Hills – c'est un fan de mon black cod ! – et lorsqu'il m'a proposé, je n'étais pas prêt. Je ne voulais plus de partenaire comme à Lima ou à Anchorage, et je voulais surtout m'investir pleinement dans mon restaurant en propre. Quatre ans plus tard, il m'a appelé pour me le reproposer. Ce n'est pas parce que c'est De Niro, la star de cinéma, que j'ai finalement accepté. C'est parce qu'il a patienté et observé la manière dont je développais les choses. C'était donc une personne à qui je pouvais donner ma confiance et au-delà du partenaire qu'il est, nous sommes devenus très amis.

Avec l'appui de Robert De Niro et celui de Meir Teper, ex-producteur de cinéma, vous avez ainsi bâti depuis 1994 un empire composé des restaurants et hôtels « Nobu », et de vos enseignes en propre « Matsuhisa », tous très courus, notamment des célébrités. Qu'est-ce que vous transmettez à vos équipes ?

Je donne la chance aux chefs, qui en expriment l'envie, de créer leurs propres recettes inspirées du style Nobu. J'essaie de voyager autant que possible pour aller à leur rencontre et leur donner des clés. Ce n'est pas seulement lié à la cuisine, c'est aussi une philosophie, des valeurs. Je leur enseigne avant tout de cuisiner avec le cœur. Tant que je le pourrai, je me déplacerais pour conseiller tous ces équipiers que je considère comme ma famille. Je souhaite rendre mes clients toujours plus heureux, et c'est pour moi une forme d'honneur que de les voir manger, apprécier, sourire. La cuisine, c'est toute ma vie. 🍴



« QUAND J'ÉTAIS ENFANT, J'AVAIS DEUX RÊVES, CELUI DE DEVENIR SUSHI CHEF ET D'ALLER AILLEURS QU'AU JAPON. »

BIMI® LE CHOUCHOU DE TOUS LES CHEFS



DÉCOUVREZ LE BROCCOLI



DISPONIBLE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR PRÉFÉRÉ

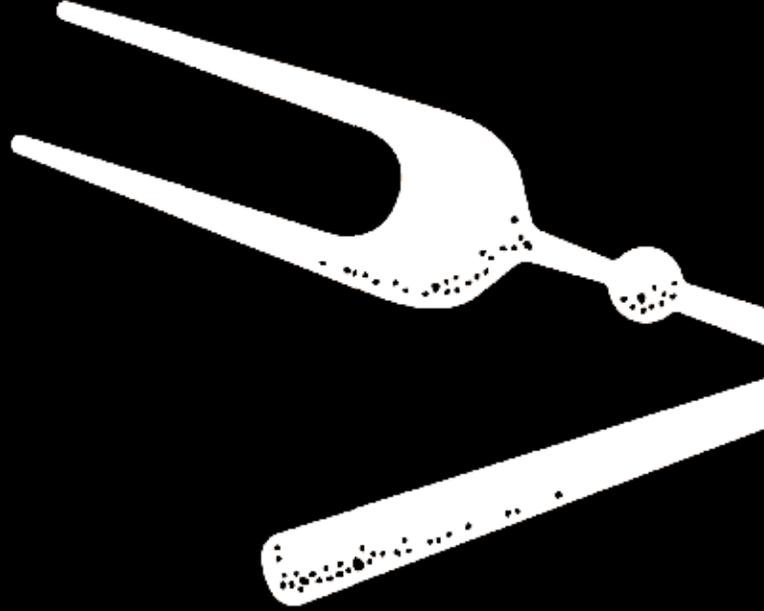
Un légume tendre au délicat goût de noisette pour sublimer vos menus :

- à savourer en entier
- rapide à cuisiner



www.bimibrocoli.fr | websites@bimibroccoli.com

RESTO CUISINE



Métier

Pour l'amour du produit

RENCONTRES SAUMONS DE L'ADOUR, CANARDS DES LANDES, PIMENTS DE BRESSE ET MIELS DU BERRY... ENTRE TRADITION ET INNOVATION, CES ARTISANS-PRODUCTEURS ONT DE LA PASSION À REVENDRE ! Par **Stéphanie Bouvet, Fabienne Habarthur et Cécile Olivéro**

Maison Barthouil Patrimoine vivant



Guillemette Barthouil, PDG de l'entreprise familiale et sa sœur, Pauline, directrice commerciale, avec leur père, Jacques.

L'histoire

C'est le grand-père de Pauline et Guillemette, troisième génération à la tête de l'entreprise, Gaston Barthouil qui a créé, en 1929, la maison familiale à Peyrehorade, petite commune des Landes. Boucher-charcutier de métier, spécialisé dans le canard, il fut le premier à fumer le saumon que l'on pêchait dans l'Adour. « À l'époque, il y avait encore beaucoup de poissons dans le fleuve. Ici, le mode de conservation des aliments était le confit, dans la graisse, et le salage, explique Guillemette, responsable de la production et des recettes. Dans les années 1950, notre grand-père est parti au Danemark pour apprendre l'art ancestral de fumer le saumon. »

Le savoir-faire

« Triés sur le volet, les saumons sauvages d'Atlantique ou d'Alaska, d'élevage de Norvège, bio d'Écosse ou normands, arrivent entiers à l'atelier de Peyrehorade. Ils y sont écaillés, scarifiés, filetés à la main et frottés au sel de Salies-de-Béarn. Ils sont ensuite dessalés à l'eau claire puis suspendus par la tête et fumés lentement dans les fumoirs d'époque au bois d'aulne de la région, à froid. Nous mettons plus de huit jours à préparer nos saumons fumés et nous employons aujourd'hui encore cette méthode danoise qui est devenue la signature de la Maison. »

Le produit iconique

Historiquement, le canard est le produit emblématique de la région. La Maison Barthouil travaille exclusivement avec cinq éleveurs locaux selon un cahier des charges précis. Les canards sont nourris aux grains de maïs entiers et les foies travaillés selon des méthodes artisanales à l'ancienne, ce qui garantit la qualité des produits.

Le tarama nature est fabriqué artisanalement avec 70% d'œufs de cabillaud sauvage pêché au large de l'Islande, qui sont ensuite salés et fumés.



La boutique de Peyrehorade, attenante aux ateliers de fabrication, a fait récemment peau neuve. On y trouve tous les produits de la maison.

Découvrir la maison

On trouve les produits Barthouil dans leurs deux boutiques parisiennes, à La Rochelle et dans toute bonne épicerie, mais c'est sur le lieu de production, à Peyrehorade, que l'on appréhende le mieux l'histoire de la Maison. On découvre les différentes étapes de transformations grâce à une visite guidée et à un petit musée récemment inauguré. On y trouve aussi de précieuses explications sur la grande migration des saumons de l'Adour.

Inattendu

Si la Maison Barthouil est aujourd'hui connue et reconnue pour ses foies gras et ses saumons d'exception, le tarama fait figure d'*outsider*. « C'est au retour d'un voyage en Grèce que Jacques, notre père, a eu l'idée de faire du tarama. Nous salons et fumons nous-mêmes les œufs de cabillaud venus d'Islande. Notre version classique contient 70% d'œufs, ce qui en fait un produit d'une rare qualité », précise Guillemette. Au crabe, piment d'Espelette, homard, corail d'oursin ou à la truffe pour les fêtes, ce tarama aussi vaut le détour. **FH**



**« TRIÉS SUR LE VOLET,
LES SAUMONS SAUVAGES
D'ATLANTIQUE OU D'ALASKA,
D'ÉLEVAGE DE NORVÈGE,
BIO D'ÉCOSSE OU NORMANDS,
ARRIVENT ENTIERS À
L'ATELIER DE PEYREHORADE. »**

La Ferme du Tiret Renaissance d'un piment oublié



D'abord d'un vert profond, le piment prend sa robe rouge vif en août. Ensuite, place à la récolte !

L'histoire

Plus fruité et plus piquant que son illustre cousin d'Espelette, le piment de Bresse est une variété endémique de la région. Elle a pratiquement disparu dans les années 1950, concurrencée par le poivre noir, moins onéreux. Il y a une quinzaine d'années, le musée du Revermont l'a retrouvée et l'a replantée dans son potager-verger conservatoire de plantes rares et anciennes. En 2021, Quentin Bozonnet et Ruzanna Sahakyan décident de participer à la relance de ce patrimoine bressan sur ses terres natales. Dans leur ferme de l'Ain, ils cultivent et transforment ce « poivre rouge » qui fait le bonheur des locavores.

Le savoir-faire

« Cette culture s'était perdue, alors aujourd'hui, on doit tout réapprendre, explique Quentin Bozonnet. Semé sous serre à l'intérieur de nos bâtiments en février, le piment est mis en pleine terre en mai, après les saints de glace. Il commence à rougir mi-juillet et à partir de là, on en a pour cinq mois de récolte. Nous cultivons environ 5 000 pieds de poivrons, ce qui fait de nous les plus gros producteurs. Nous sommes une dizaine en tout mais nous espérons que d'autres vont nous rejoindre pour faire revivre la filière. »

Le produit iconique

Le Bressico est une sauce piquante que le couple élabore lui-même avec les piments de l'exploitation. Il se décline en quatre couleurs. Le plus classique est le rouge, à base

de vinaigre à l'ancienne de vin blanc de Savoie, carotte et échalotes. Plus fruité, le jaune doit sa couleur à l'argouse et aux framboises jaunes. Le vert, réalisé avec des piments cueillis avant maturité, est le plus doux de tous. Ses notes de coriandre et d'ortie s'associent à merveille avec des crudités. Le noir, qui contient de l'estragon, du radis noir et du chou rouge, est le plus relevé. À réserver aux palais avertis !

Découvrir la maison

L'exploitation est installée à Foissiat, à une vingtaine de kilomètres de Bourg-en-Bresse, dans une ferme typiquement bressanne. Elle est classée monument historique pour son étonnante cheminée sarrasine, caractéristique

Avec son Bressico, Quentin Bozonnet a gagné son pari, participer à la relance d'une filière oubliée.

de la région. « On reçoit des scolaires et on accueille des séminaires d'entreprise pour faire découvrir notre activité. On participe aussi au salon du Made in France, à Paris. Au quotidien, nos produits sont à retrouver en ligne ou dans des boutiques de la région. »

Inattendu

Avant de se lancer dans la production de piments, les deux agriculteurs ont commencé dans le métier en 2015 par un élevage d'insectes comestibles. Vers de farine, criquets fruités, grillons croquants sont toujours élaborés aujourd'hui à la ferme, pour des apéros aussi futuristes que déroutants. Vous reprendrez bien un petit grillon fumé au bois de hêtre ? 🍷 SB





Domaine de Chezelles L'apiculture en héritage



Marie-Cécile Hernaez-Mary dirige avec passion le Domaine de Chezelles. La gelée royale, mise en pot au domaine, en est aujourd'hui le produit phare.

L'histoire

«En 1900, mon arrière-grand-père, Alexandre Robin, était cocher mais aussi passionné par les abeilles», explique Marie-Cécile Hernaez-Mary, à la tête du domaine apicole de Chezelles. «Son fils, René, a été bercé au milieu de ses ruches et il en a fait son métier, agrandissant le rucher d'origine et transmettant tout naturellement son entreprise à ma mère. Mon père, Maurice Mary, fut un pionnier en France de la gelée royale. Je représente la quatrième génération et mes enfants, Élise et Paul, sont aujourd'hui les héritiers de cette tradition familiale qu'ils perpétueront, je l'espère, avec l'enthousiasme de leurs aïeux.»

Le savoir-faire

Le Domaine de Chezelles abrite actuellement quelque 900 ruches, réparties en 30 foyers par rucher. Les déplacer régulièrement permet aux abeilles de butiner dans des conditions optimales. Les miels du domaine, qu'ils soient liquides (acacia, châtaignier, bruyère callune, citronnier...) ou crémeux (de romarin, de fleurs des bois, de thym, de mûrier sauvage...) sont tous issus de l'agriculture biologique, entièrement naturels, récoltés à froid, garantis non pasteurisés et non chauffés, et mis en pots sur place. «Mon père m'a enseigné le

respect des abeilles et l'amour du travail bien fait. Nos miels en sont le résultat.»

Le produit iconique

La gelée royale, bien sûr. Le Domaine de Chezelles fut le pionnier de sa production en France, avec l'aide du professeur Rémy Chauvin du CNRS et directeur du laboratoire de recherche de Bures-sur-Yvette. Biologiste, naturaliste et entomologiste, il a analysé au plus près les propriétés de la gelée royale. Iconique aussi, le Trésor de Jouvence, un mélange de miel, de gelée royale, d'extraits de propolis, de papaye, d'acérola et de ginseng.

Découvrir la maison

Situé à Chezelles, dans le Berry, le domaine éponyme et sa boutique accueillent les visiteurs tous les jours entre 8h et 18h. Les 45 collaborateurs, tous des passionnés, dévoilent volontiers tous les secrets, ou presque, de fabrication de leurs produits 100% naturels. Marie-Cécile Hernaez-Mary reste une merveilleuse conteuse, elle qui a également la passion de l'écriture: «Depuis plus de trente ans, j'écris sur les abeilles et sur les plantes. Je partage aussi des recettes où notre miel reste un ingrédient indispensable. Je crée ainsi du lien avec ceux qui n'ont pas l'occasion de nous rendre visite sur

place et qui peuvent me lire sur le blog de notre site internet. C'est un peu comme un feuilleton et les retours me prouvent que les amateurs de nos miels ont du plaisir à me suivre, mois après mois et même années après années.»

Inattendu

Le journaliste Michel Denisot, un voisin du Domaine de Chezelles, a offert au Dalai-Lama un pot de miel de fleurs du Berry. Une photo du chef spirituel tibétain tenant ce précieux cadeau l'atteste. 🍯 CO

L'heure de la récolte a sonné. «C'est toujours merveilleux de voir apparaître le miel dans les cellules», déclare la maîtresse des lieux.



La châtaigne

Douceur d'automne

C'EST DE SAISON UN PEU BOUDÉ DES CONSOMMATEURS, CE FRUIT PIQUANT DEHORS ET FONDANT DEDANS GAGNE À REVENIR DANS NOS ASSIETTES, POUR SON GOÛT DÉLICAT ET SA HAUTE VALEUR NUTRITIONNELLE. Par **Stéphanie Bouvet**

C'est quoi?

Elle est le fruit du châtaignier commun, qui pousse depuis toujours à l'état sauvage dans les forêts d'Europe du Sud. Durant des siècles et jusqu'aux années 1950, cet arbre nourricier, surnommé «l'arbre à pain», a fourni la base de l'alimentation dans certaines régions rurales aux sols peu propices à la culture des céréales, comme l'Ardèche et les Cévennes. Aujourd'hui, la châtaigne est protégée par une AOP dans ces deux régions historiques.

La saison

En France, la récolte de la châtaigne fraîche se fait à l'automne, entre le 15 septembre et le 15 novembre selon les variétés et les régions. Lorsque les bogues s'ouvrent et tombent au sol, le bon moment est arrivé! Elles sont ensuite triées par flottaison puis calibrées.

On la conserve comment?

Même si son enveloppe est trompeuse, ce n'est pas un fruit sec. Fragile, elle craint la chaleur et l'humidité et doit être consommée rapidement. Si on n'a pas le temps de la préparer, on peut la congeler. Mieux vaut la fendre avant, voire ôter la première peau.

Comment la choisir?

Les châtaignes doivent être brillantes, pleines et sans trous. Méfiez-vous des gros calibres. Ce sont souvent des fruits hybrides, moins goûteux que les variétés de taille plus modeste.

On la trouve où?

L'Ardèche fournit 50% de la production nationale. Le reste vient surtout des Cévennes et de Corse. La châtaigne s'achète fraîche mais aussi en bocal ou surgelée. Des options malignes qui évitent la corvée d'épluchage

Patrice Galiana et Véronique Dupuis

Castanéiculteurs à Laboule, en Ardèche

Votre métier?

Cela fait trente ans que nous avons repris cette exploitation de 18 hectares de châtaigniers, où les arbres ont entre 150 et 200 ans. Nous cultivons la tourette, une variété à la production régulière et abondante, qui fait partie de l'AOP châtaigne d'Ardèche. Le châtaignier est un arbre qui demande peu de soins et ne nécessite pas d'irrigation. Nous récoltons en grande

partie à la main car certaines zones sont inaccessibles au tracteur.

Votre astuce?

Au moment de la récolte, on la consomme crue car c'est une variété sucrée très agréable. Elle se prête à toutes sortes de préparations: crème de châtaignes, purée, biscuits à la farine de châtaigne. On en fait même des chips.

Votre devise?

Aller vite! Lorsque les fruits commencent à tomber de l'arbre, il faut les ramasser rapidement car leur conservation est limitée.



Velouté de châtaigne

POUR 8 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 20 min

- 800 g de châtaignes fraîches épluchées ou au naturel en bocal
- 8 châtaignes cuites
- 1 branche de céleri (tige et feuilles)
- 1 l de lait entier frais
- huile de noisette
- sel, poivre

- Faites cuire à feu doux dans une casserole le lait, les châtaignes et un tiers du céleri pendant 15 à 20 minutes.
- Pendant ce temps, lavez et taillez le reste de céleri en tout petits dés. Mettez de côté 8 feuilles pour la décoration.
- Égouttez et coupez les châtaignes cuites en fines tranches et poêlez-les légèrement à l'huile de noisette.
- Mixez la soupe puis passez-la au chinois, salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile de noisette.
- Incorporez la brunoise de céleri et les châtaignes cuites.
- Dressez dans une assiette à soupe et décorez avec les feuilles de céleri et des tranches de pain grillé.

L'astuce du chef Claude Brioude:

« Dans mon restaurant, je sers une version rajeunie de cette soupe: je mets au fond de chaque assiette des dés de potimarron poêlés avec un peu d'oignon, des dés de foie gras cru, quelques champignons cuits et crus et des cubes de pain de campagne. »



« LA CHÂTAIGNE, JE L'AIME GRILLÉE À LA POÊLE. C'EST UNE VRAIE MADELEINE DE PROUST. »

Chef Philippe Etchebest

Pot-au-feu de volaille aux cruses

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 2 à 3 h Trempage 1 nuit

- 250 g de châtaignes sèches (cruses)
- 1 poule à bouillir
- 1 os à moelle
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 4 carottes
- 4 petits navets
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- laurier
- thym
- sel, poivre

- La veille, faites tremper les châtaignes sèches dans un très grand volume d'eau qui servira ensuite pour la cuisson.
- Lavez, épluchez et taillez les légumes en gros morceaux.
- Le jour même, mettez à cuire la volaille dans l'eau de trempage des châtaignes avec les légumes, l'os à moelle, la garniture aromatique et les châtaignes (débarassées des petites peaux).
- Cuisez 2 à 3 heures à petits bouillons.
- Servez le bouillon à part et la volaille avec les légumes de cuisson.
- Pour bien réussir cette recette, n'hésitez pas à enrichir la garniture aromatique.



Recettes extraites de **Connaître la cuisine ardéchoise**, de Claude Brioude, photographies de Claude Prigent, éditions Sud Ouest, 9,90€.



La doyenné du Comice

La reine des poires

C'EST DE SAISON LA SEULE VUE DE SA SILHOUETTE GALBÉE SUR L'ÉTAL D'UN MARCHÉ EN AUTOMNE FAIT SALIVER LES GOURMANDS. DÉLICATE ET RAFFINÉE, LA DOYENNÉ DU COMICE A TOUT D'UNE STAR. Par **Stéphanie Bouvet**

C'est quoi?

Cette variété de poire de gros voire très gros calibre est née en 1848 dans le jardin fruitier du Comice horticole d'Angers, dans le Maine-et-Loire, d'où son nom. Reconnaisable à sa robe verte mouchetée et à sa forme ventrue et régulière, elle cache sous sa peau fine, peu sensible à la tavelure, une chair blanche, fondante et parfumée. Très sucrée et particulièrement juteuse à maturité, elle est souvent considérée comme la meilleure des poires.

On la trouve où?

Si cette variété est cultivée dans plusieurs régions de France, les comices de Savoie bénéficient depuis 1996 d'une IGP (Indication géographique protégée) pour leurs remarquables qualités gustatives.

La saison

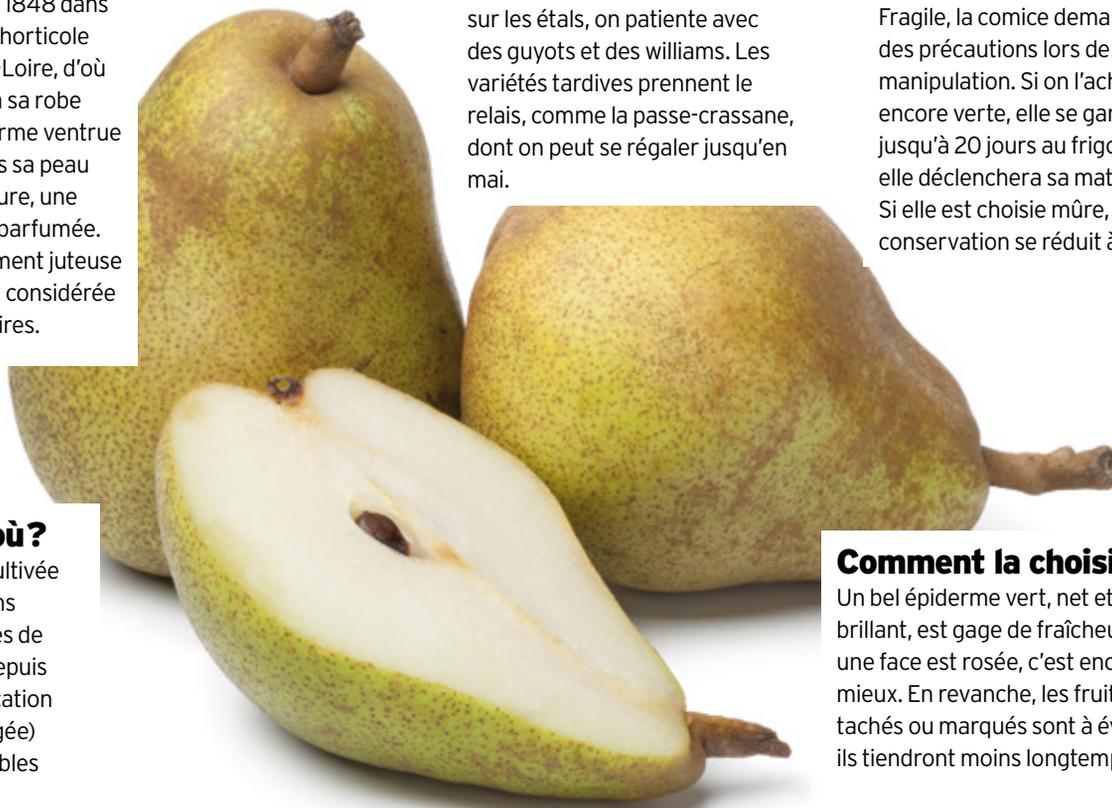
La saison de cette poire d'automne est assez courte. Elle s'étale de la fin septembre à janvier. En attendant son arrivée sur les étals, on patiente avec des guyots et des williams. Les variétés tardives prennent le relais, comme la passe-crassane, dont on peut se régaler jusqu'en mai.

On la conserve comment?

Fragile, la comice demande des précautions lors de sa manipulation. Si on l'achète encore verte, elle se garde jusqu'à 20 jours au frigo, où elle déclenchera sa maturité. Si elle est choisie mûre, sa conservation se réduit à 8 jours.

Comment la choisir?

Un bel épiderme vert, net et brillant, est gage de fraîcheur. Si une face est rosée, c'est encore mieux. En revanche, les fruits tachés ou marqués sont à éviter, ils tiendront moins longtemps.



Mathieu Tissot

Producteur de poires à Copponex, en Haute-Savoie

Votre métier?

Je représente la troisième génération sur une exploitation qui a toujours produit de la poire. Les écarts de température entre les nuits et les journées que nous avons en Savoie sont très bénéfiques à ce fruit. La culture de la comice prend plus de temps que pour d'autres variétés, parce qu'elle ne produit qu'une année sur deux. La cueillette a lieu entre le 10 et le 20 septembre.

Votre astuce?

Il faut respecter la saisonnalité pour profiter de ses qualités gustatives. En cuisine, elle n'a pas la fermeté d'une conférence donc il vaut mieux l'utiliser en compotée. Elle se marie très bien avec le chocolat, comme dans la poire Belle-Hélène.

Votre devise?

La comice étant particulièrement délicate, je pratique une cueillette à la main, en caisses, pour ne pas la brutaliser. Ainsi, elle reste belle et sans griffures.





Flan aux poires et thé fumé

POUR 4 PERSONNES

Préparation **20 min** Cuisson **15 min**

Repos **3 h au frais**

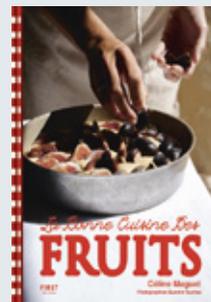
● 3 poires ● 1/2 citron ● 3 g d'agar-agar ● 20 cl de préparation crémeuse végétale d'amande ● 40 cl de lait d'amande ● 1 c. à s. de thé noir fumé comme le lapsang souchong ● 4 c. à s. de miel de châtaignier ou un autre miel ambré au goût marqué

- Pelez les poires, coupez-les en deux et jetez leur cœur.
- Coupez-les en fines lamelles.
- Déposez-les dans une casserole et arrosez du jus du demi-citron.
- Laissez mijoter, à feu doux et à couvert, pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites bouillir le lait et la préparation crémeuse d'amande avec le miel.
- Coupez le feu et laissez infuser le thé fumé pendant 3 minutes.
- Filtrez puis versez dans la casserole avec les poires.
- Ajoutez l'agar-agar.
- Laissez cuire à feu doux pendant 4 minutes.
- Versez l'appareil dans 1 grand ramequin de service ou 4 petits, et laissez refroidir pendant 30 minutes à température ambiante.
- Filmez puis placez au réfrigérateur pendant 3 heures.
- Servez froid.



« LA COMICE, C'EST UN MÉLANGE ACIDULÉ ET STRUCTURÉ. FERME ET FONDANTE À LA FOIS, ELLE EST PARFAITE POUR LA CUISSON. »

Chef Philippe Etchebest



Recette extraite du livre **La Bonne Cuisine des fruits**, de Céline Maquet, photographies de Quentin Tourbez, éditions First, 29,95€.

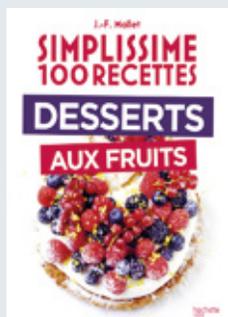
Tarte renversée poires-amandes

POUR 4 À 6 PERSONNES

Préparation **15 min** Cuisson **1h30**

● 1 pâte brisée ● 50 g de beurre ● 8 poires moyennes ● 2 c. à s. d'amandes effilées ● 2 c. à s. de sucre en poudre

- Préchauffez le four à 170°C.
- Mettez le beurre coupé en morceaux, le sucre et les amandes au fond d'un moule à manqué.
- Ajoutez les poires épluchées et coupées en deux en tassant bien, puis recouvrez avec la pâte brisée en la glissant délicatement le long de la paroi du moule.
- Enfouez 1h30.
- Démoulez la tarte chaude sur une assiette.
- Dégustez chaud, tiède ou froid.



Recette extraite du livre **Simplissime 100 recettes, Desserts aux fruits**, de Jean-François Mallet, éditions Hachette Pratique, 6,95€.



Nos recettes faciles de chef·fes

L'automne dans l'assiette, le monde en cuisine

CHAUD DEVANT ! DES CUISINES PRÉSIDENTIELLES AUX TACOS DE MEXICO, DES SOUKS D'IRAN AUX FOURNEAUX PROVENÇAUX EN PASSANT PAR NOS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE : HUIT CHEF-FES OUVERTENT LEURS CARNETS SECRETS POUR VOUS EMPORTER DANS UN VOYAGE GASTRONOMIQUE SANS FRONTIÈRES.

Par **Agathe Jaffredo**



Cheffe franco-américaine installée en France, **CATHEEN CLARITY** partage dans *La Cuisinière des Kennedy* l'histoire fascinante d'Andrée Imbert, cette cuisinière française qui servit la célèbre famille présidentielle américaine.



Gardien des saveurs provençales, **XAVIER MATHIEU** célèbre l'art de vivre du Sud. *Ma Cuisine provençale* met à l'honneur le terroir méditerranéen avec authenticité et modernité.



Chef franco-israélien au parcours fulgurant, **ASSAF GRANIT** transforme chaque repas en célébration. Dans *Boire, manger, vivre*, sa cuisine vibrante mélange influences orientales et techniques françaises avec passion.



ENRIQUE OLVERA réinvente l'art du taco avec audace. *Días de tacos, Recettes classiques et originales* sublime la *street food* en expérience gastronomique raffinée et contemporaine.



FEREYDOUN et **ROCHANE GARAJEDAGUI** perpétuent les traditions culinaires persanes. Leur *Cuisine familiale d'Iran* transmet l'âme authentique du pays à travers saveurs et épices.



Maître pâtissier virtuose, **JEAN-FRANÇOIS FEUILLETTE** réenchante les moments sucrés. *C'est l'heure du goûter* mêle nostalgie d'enfance et techniques d'exception pour des créations de pur bonheur gourmand.



Star de la télé et chef passionné, **NORDINE LABIADH** démocratise la grande cuisine avec générosité. *La Cuisine de Nordine* révèle ses astuces et recettes accessibles pour une excellence culinaire à portée de tous.



Pâtissière innovante, **ANISSA SADAoui** prouve que gourmandise et bien-être font bon ménage. *Ma pâtisserie légère en sucre* révolutionne l'art du dessert avec créativité et légèreté.



Velouté de cèpes, croûtons aillés et gésiers confits

POUR 4 PERSONNES

Préparation **15 min** Cuisson **20 min**

Pour le velouté

● 2 échalotes ● 350 g de cèpes ● 25 g de beurre doux
● 1 gousse d'ail ● 50 cl de bouillon de volaille ● 40 cl de crème liquide entière ● Sel fin ● Poivre du moulin

Pour les croûtons

● 4 tranches de pain au levain rassis ● 1 gousse d'ail
● 2 c. à s. d'huile d'olive

Pour les gésiers

● 250 g de gésiers confits ● 1/2 botte de ciboulette

■ Épluchez et émincez les échalotes. Brossez les cèpes et émincez-les. Gardez quatre petits cèpes pour la décoration.

■ Faites mousser le beurre dans une cocotte, ajoutez les échalotes et l'ail, faites suer pendant 2 minutes.

■ Ajoutez les cèpes, salez et faites suer pendant 5 minutes. Versez le bouillon de volaille et laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes environ. Ajoutez ensuite la crème liquide, portez à ébullition et retirez du feu.

■ Mixez au mixeur plongeant ou au blender, goûtez et assaisonnez de sel et de poivre.

Pour les croûtons

■ Coupez le pain rassis en cubes. Épluchez et hachez l'ail.

■ Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle, ajoutez l'ail et les cubes de pain.

■ Faites dorer quelques minutes, débarrassez sur du papier absorbant.

■ Chauffez les gésiers confits 2 minutes dans une poêle chaude, sans matière grasse, débarrassez. Ciselez la ciboulette. Coupez les cèpes entiers réservés en fines lamelles.

■ Servez le velouté chaud dans des assiettes creuses, décorez de lamelles de cèpes, de gésiers coupés en deux, de croûtons et de ciboulette ciselée.



Recette extraite du livre
La Cuisinière des Kennedy
de Cathleen Clarity,
photographies de Joann Pai,
stylisme d'Audrey Cosson,
éditions Solar, 29,95 €.



Galettes et yaourt au zaatar - Shosh-Shana Latkes

POUR 4 PERSONNES

Préparation **20 min** Cuisson **10-15 min**

Latkes

- 5 pommes de terre ● 1 oignon blanc ● 1 œuf battu ● Farine
- Sel, poivre

Yaourt au zaatar

- 150g de yaourt à la grecque ● 15g de zaatar

- Râpez les pommes de terre et l'oignon à l'aide d'une râpe à gros trous.
- Égouttez les liquides à l'aide d'un torchon de cuisine, en pressant légèrement et en l'essorant afin de retirer autant de liquide que possible.
- Ajoutez l'œuf, une pincée de farine, du sel et du poivre selon le goût et mixez.
- Formez des galettes et faites-les frire à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- Fouettez le yaourt et le zaatar ensemble. Salez.
- Servez les latkes accompagnés du yaourt au zaatar et garnissez d'aneth, de ciboulette ou d'œufs de saumon frais si désirez.

**BOIRE
MANGER
VIVRE**

Recette extraite du livre
Boire, manger, vivre d'Assaf
Granit, photographies
d'Emanuela Cino, éditions
Hachette Cuisine, 60€.

ASSAF GRANIT



Omelette au brocoli

POUR 6 PERSONNES

Préparation **10 min** Cuisson **1h** Repos **10 min**

- 600g de brocoli ● 50g de persil avec les tiges ● 1 gros oignon ● 2 gousses d'ail ● 1 c. à c. de curcuma ● 4 œufs ● 1 c. à s. de farine ● Huile ● Sel, poivre

- Coupez grossièrement le brocoli et cuisez-le dans une grande casserole d'eau bouillante pendant une dizaine de minutes. Égouttez et laissez refroidir une dizaine de minutes.
- Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Lavez, séchez et ciselez le persil. Pelez et ciselez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Dans une poêle, faites revenir l'oignon avec de l'huile, puis ajoutez le curcuma. Remuer sur feu moyen-vif pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.
- Ajoutez le brocoli et le persil, les œufs battus, la farine, 2 cuillerées à soupe d'huile, l'ail, du sel et du poivre. Mixez le tout (par exemple avec un mixeur plongeant). Goûtez et ajustez l'assaisonnement.
- Au pinceau, huilez un moule au choix avec 2 cuillerées à soupe d'huile. Verser la préparation et enfourner pour 45 minutes.
- Démouler le kukou (l'omelette) en le retournant sur une assiette, du côté de votre choix (plat ou bombé). Vous pouvez décorer la surface du kukou avec des radis, des tomates cerises coupées en deux, des feuilles de menthe ou de basilic.



Recette extraite de **Cuisine
familiale d'Iran** de Fereydoun
et Rochane Garajedagui,
photographies de Géraldine
Martens, stylisme de Marion
Chibrard-Burdy, éditions
Solar, 34,95€.

Kemia de chou-fleur au zaatar

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 20 min

- 1 chou-fleur entier ● 1 citron jaune
- 2 c. à c. de sel ● 1 c. à s. de vinaigre de Tunisie ● 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à c. de zaatar

- Lavez et retirez les feuilles du chou-fleur.
- Dans une large et profonde casserole, faites bouillir de l'eau avec 1 cuillerée à café de sel et la moitié du citron coupé en rondelles. Plongez le chou-fleur entier et laissez cuire une vingtaine de minutes. Pour vérifier la cuisson, piquez le cœur du chou-fleur à l'aide d'un couteau. La lame doit pénétrer facilement avec une légère résistance. Veillez à ne pas le faire trop cuire.
- Retirez le chou-fleur et égouttez-le. Passez-le sous l'eau froide afin de stopper la cuisson. Laissez-le refroidir.
- À côté, préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre, le zaatar, 1 cuillerée à café de sel et le jus du demi-citron restant.
- Une fois le chou-fleur refroidi, prélevez les fleurettes et disposez-les dans un plat. Ajoutez la marinade et mélangez délicatement.
- Servez bien frais en apéritif ou en entrée.



Tartine du berger corse au brocciu de la maison Fondacci

POUR 4 PERSONNES

Préparation 5 min

- 6 figes séchées ● 4 branches de menthe ● 40 g de noisettes ● 2 pains au lait du boulanger ● 400 g de brocciu
- 4 c. à s. de miel de châtaignier
- 1 pincée de nepita séchée ● Sel et poivre du moulin

- Émincez les figes en fines tranches. Effeuiliez les branches de menthe. Concassez grossièrement les noisettes.
- Tranchez les pains au lait dans la longueur. Sur chaque demi-pain, répartissez le brocciu, les figes, les noisettes et les feuilles de menthe.
- Assaisonnez avec de la nepita, du sel, du poivre et 1 cuillerée à soupe de miel par tartine.
- Vous pouvez remplacer le brocciu par de la brousse de brebis ou de chèvre, de la ricotta ou du fromage frais, et la nepita par de la marjolaine ou de l'origan.



Recettes extraites de **La Cuisine de Nordine**, de Nordine Labiadh, photographies de Fabrice Veigas, stylisme Pauline Dubois-Palet, éditions Solar, 34,95€.



Encornets farcis « retour de chasse », sauce puttanesca

POUR 8 PERSONNES

Préparation **40 min** Cuisson **20 min**

- 175 g de gras de canard ● 75 g de rognon de porc ● 225 g de gorge de porc ● 200 g de foie de porc ● 250 g d'épaule de cochon
- 2 clous de girofle mixés ● 3 g de baie de genièvre en poudre
- 5 g de mélange cinq-épices ● 15 g d'ail frais haché ● 75 g d'œufs
- 50 g de cognac ● 8 gros encornets ● Sel fin, poivre en poudre

Sauce puttanesca

- 1/2 oignon ● 1 gousse d'ail ● 5 feuilles de sauge
- 100 g d'anchois en conserve ● 100 g de câpres en conserve
- 100 g d'olives ● 1 kg de concassé de tomates ● 500 g de jus de veau ● Huile d'olive

- Passez toutes les viandes au hachoir muni d'une grille fine. Dans un grand cul-de-poule, mélangez tous les ingrédients de la farce (dite de sanglier).
- Nettoyez les encornets en ôtant tout l'intérieur. Prenez soin de bien les laver. Pour cette recette, seuls les corps sont utilisés.
- Farcissez les encornets avec la farce de sanglier, puis fermez leurs extrémités grâce à 2 piques à brochettes en bois.
- Assaisonnez à l'extérieur des encornets avec un peu de sel fin. Cuisez-les au four vapeur (100°C) ou au cuit-vapeur pendant 20 minutes.
- Ciselez l'oignon et hachez l'ail. Faites fondre l'oignon, l'ail, la sauge et les anchois quelques minutes à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez câpres et olives, puis faites suer. Ajoutez les tomates concassées et laissez cuire une dizaine de minutes avant de mouiller avec le jus de veau. Laissez cuire 15 minutes, puis mixez et filtrez la sauce.
- Versez la sauce dans des assiettes légèrement creuses et déposez dessus les encornets farcis coupés en tranches d'un demi-centimètre.



Fricassée de moules au safran, fenouil et poivron rouge

POUR 8 PERSONNES

Préparation et cuisson **1 h**

Moules

- 2 l de moules de bouchot ● 9 c. à s. d'huile d'olive ● 1 bouquet garni (thym, laurier, vert de poireau, persil) ● 3 petites carottes ● 1 poivron rouge ● 1 bulbe de fenouil ● Sel, poivre du moulin

Sauce

- 10 cl de crème fraîche légère ● 1 pincée de pistils de safran ● Sel, poivre du moulin

Dressage

- 3 c. à s. de persil ● Fleurs de fenouil sauvage ● Criste marine

- Nettoyez soigneusement les moules à l'eau froide en retirant les barbes. Dans un faitout, chauffez 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, ajoutez les moules et le bouquet garni, couvrez et laissez-les s'ouvrir à feu vif en remuant. Réservez les moules et gardez le jus de cuisson.
- Pelez carottes, poivron et fenouil, taillez-les en julienne, salez. Faites-les revenir 10 minutes à feu vif avec 3 cuillerées à soupe d'huile, 6 cuillerées à soupe d'eau et une pincée de sel, jusqu'à évaporation. Décortiquez les moules (gardez-en quelques-unes entières), disposez-les dans un plat allant au four, recouvrez de julienne, filmez et réservez au frais.
- Mélangez jaunes d'œufs, crème et safran, réfrigérez.
- Trente minutes avant de servir, préchauffez le four à 200°C. Enfourez le plat de moules 10 minutes. Pendant ce temps, filtrez le jus de cuisson, versez-le dans la sauteuse des légumes et ajoutez la sauce. Faites épaissir à feu doux en remuant sans bouillir, salez, poivrez.
- Versez la sauce sur les moules, parsemez de persil haché, fleurs de fenouil et criste marine. Servez chaud.



Recettes extraites du livre
Ma Cuisine provençale
de Xavier Mathieu,
photographies de Philippe
Vaurès-Santamaria, éditions
Brigitte Eveno, 35€.





« EN CALIFORNIE, POUR UN CHEF AU BOUT DU MONDE, J'AI DÉCOUVERT LA RICHESSE DE LA CUISINE MEXICAINE, CE MÉLANGE D'ÉPICES, DE SAVEURS, QUI LUI DONNE TOUT SON CARACTÈRE ET SA VIVACITÉ. »

Chef Philippe Etchebest

Tacos au suadero

POUR 8 TACOS

Préparation **20 min** Cuisson **50 min**

Pour le suadero

- 500 g de poitrine de bœuf ● 1 oignon
- 3 gousses d'ail ● 10 feuilles de laurier
- 5 brins de thym séchés ● 1 c. à s. de sel
- 50 cl d'huile végétale

Pour servir

- 8 tortillas de maïs ● 1/2 oignon finement haché ● Coriandre hachée ● 8 quartiers de citron vert ● Sauces de votre choix

■ Dans un autocuiseur, placez la viande, l'oignon, l'ail, les herbes et le sel, et couvrez d'eau. Faites cuire 30 minutes à haute température. Égouttez la viande, en jetant le jus de cuisson.

■ Chauffez une grande casserole à feu moyen-vif. Ajoutez l'huile et 50 cl d'eau. Portez à ébullition, ajoutez la viande et cuisez 10 à 15 minutes à feu moyen-doux. Transférez le suadero sur une planche à découper et coupez-le en morceaux de la taille d'une bouchée.

■ Chauffez une poêle 5 minutes à feu vif. Placez les tortillas dans la poêle et retournez sans cesse pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

■ Transférez-les dans un plat de service puis garnissez de suadero. Servez accompagnés d'oignon, de coriandre, de quartiers de citron vert et des sauces de votre choix.



Tacos de poisson de Basse-Californie

POUR 4 TACOS

Préparation **20 min** Cuisson **10 min**

Pour le poisson pané

- Huile végétale, pour frire ● 400 g de farine tous usages ● 1 c. à c. de levure chimique ● 1 pincée de sel ● 1 pincée de poivre noir ● 4 filets de poisson blanc, désarêtés, sans peau, coupés en lamelles

Pour la salade de chou

- 1/4 de chou rouge, finement émincé ● Oignon rouge, finement émincé
- 1 tomate, coupée en dés ● 2 c. à s. de mayonnaise ● Le jus de 1 citron vert ● 1 pincée de sel

Pour servir

- 4 tortillas de maïs ● 4 quartiers de citron vert ● Sauces de votre choix

■ Dans une sauteuse profonde, chauffez à feu moyen de l'huile végétale, sur environ 4 cm de profondeur, jusqu'à ce qu'elle atteigne 160-180 °C.

■ Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le poivre. Incorporez progressivement 40 cl d'eau tout en fouettant.

■ Enrobez le poisson de pâte, en retirant délicatement tout excédent, puis plongez-le avec précaution dans l'huile chaude. Faites frire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit doré.

■ À l'aide d'une pince, transférez le poisson sur une plaque recouverte de papier absorbant afin d'absorber l'excédent d'huile.

■ Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la salade.

■ Chauffez une poêle 5 minutes à feu vif. Placez les tortillas dans la poêle et retournez-les sans cesse pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

■ Transférez dans un plat de service, puis garnissez de poisson et de salade de chou. Servez accompagnés de quartiers de citron vert et des sauces de votre choix.



Recettes extraites du livre **Días de tacos, Recettes classiques et originales** de Enrique Olvera avec Alonso Ruvalcaba, photographies d'Araceli Paz, éditions Phaidon, 34,95€.





Tarte aux pommes

POUR 8 PERSONNES

Préparation **15 min** Cuisson **40 min**

● Pâte feuilletée du boulanger ● 15 pommes golden ● 15 g de sucre cristall (à répartir entre le dessous et le dessus de la tarte)

■ À l'aide d'un rouleau pâtisier, étalez la pâte feuilletée en un disque bien rond et assez fin (1 cm d'épaisseur, à peu près 30 cm de diamètre).

■ Badigeonnez un côté avec un peu d'eau et recouvrez-le avec le sucre cristall. Retournez-le sur la plaque recouverte d'un papier sulfurisé pour que le côté sucre caramélise lors de la cuisson.

■ Épluchez les pommes, videz-les, coupez-les en deux et en fines lamelles. Attention à ne pas trop attendre avant de les utiliser pour éviter qu'elles noircissent!

■ Pour le montage, commencez par tourner le long du bord de la tarte et monter en rosace jusqu'au centre. Les chutes de pommes, qui ne sont pas jolies, doivent être mises en dessous pour arriver à garder en forme les pommes lors du montage. Prenez les plus belles tranches pour mettre sur les extérieurs.

■ Préchauffez le four et saupoudrez de sucre la tarte aux pommes. Faire cuire à 190°C pendant 40 minutes environ.

■ À la sortie du four, vous pouvez la laisser intacte ou la badigeonner à l'aide d'un sirop de sucre (2 fois plus de sucre que d'eau à faire bouillir) pour faire briller la tarte.



Palmiers

6 À 8 PALMIERS

Préparation **20 min** Cuisson **25 min**

● 300 g de pâte feuilletée ● 50 g de sucre semoule ● 50 g de sucre roux

■ Mélangez les sucres.

■ Étalez la pâte feuilletée en rectangle d'environ 60 x 15 cm. Servez-vous du mélange de sucre pour que la pâte ne colle pas au plan de travail et saupoudrez le rectangle de sucre pour avoir une petite épaisseur - pour étaler, remplacer la farine par le sucre permet d'apporter la caramélisation voulue au palmier.

■ Repliez les deux extrémités vers le centre.

■ Sucrez à nouveau et renouvelez l'opération une fois.

■ Lorsque vous avez le boudin devant vous, détailler des palmiers de 2 cm environ (vous pouvez les faire de l'épaisseur que vous souhaitez selon vos goûts).

■ Déposez-les à plat sur une plaque avec du papier sulfurisé et faites cuire environ 25 minutes à 180°C dans un four préchauffé.

■ Une fois sortis du four, retournez les palmiers pour les laisser refroidir.



Recettes extraites du livre **C'est l'heure du goûter** de Jean-François Feuillette, photographies de Sandra Mahut, éditions du Rocher, 14,95€.

Banana Bread

POUR 6 PERSONNES

Préparation 1h (+ refroidissement)

Cuisson 1h15

● 4 bananes (de préférence fermes) ● 3 g de jus de citron ● 150 g de lait ● 80 g de beurre + pour le moule ● 1 gousse de vanille ● 200 g de farine ● 9 g de levure chimique ● 2 c. à s. de bicarbonate de soude ● 80 g de sucre de coco ● 100 g d'œufs

- Préchauffez le four à 220°C (th. 7/8), puis enfournez 3 bananes dans leur peau pendant 15 minutes pour les faire rôtir.
- Dans un bol, mélangez le jus de citron et le lait.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre jusqu'à obtenir une couleur ambrée. Transvasez aussitôt pour stopper la cuisson et ne pas le brûler.
- Une fois les bananes rôties refroidies, épluchez-les et écrasez-les dans un saladier. Mélangez-les avec toutes les poudres (graines de la gousse de vanille grattée, farine, levure, bicarbonate, sucre de coco). Ajoutez ensuite le beurre noisette refroidi, puis les œufs et le mélange de lait et de citron.
- Versez votre appareil dans un moule à cake beurré.
- Épluchez et coupez la dernière banane restante dans la longueur, et déposez-la sur le banana bread.
- Enfourez pour 1 heure à 190°C (th. 6/7).
- Laissez refroidir avant de démouler.



Pâte à tartiner

**POUR ENVIRON 500 G
DE PÂTE À TARTINER**

Préparation 20 min Cuisson 15 min

● 200 g de noisettes entières ● 200 g de lait entier ● 30 g de lait en poudre ● 40 g de miel d'acacia ● 150 g de chocolat au lait sans sucre

- Sur une plaque de cuisson, faites torréfier vos noisettes pendant 15 minutes au four à 180°C (th. 6), jusqu'à ce qu'elles aient une coloration ambrée.
- Laissez refroidir, puis retirez la peau des noisettes.
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait entier, le lait en poudre et le miel.
- À l'aide d'un mixeur, broyez les noisettes torréfiées jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Faites fondre le chocolat au micro-ondes par tranches de 20 secondes. Versez le chocolat fondu et le mélange de miel et de lait dans le mixeur avec la pâte de noisettes.
- Mixez le tout pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une texture homogène.
- Conservez la pâte à tartiner dans des petits pots en verre.



Recettes extraites de
**Ma pâtisserie légère en
sucre** d'Anissa Sadaoui,
photographies d'Aline Caron
et Nassira Samaké, éditions
Solar, 27€.



CUVÉE

CARAT

CHAMPAGNE

France

BRUT 1er CRU

façonné comme un bijou
au coeur de Aÿ,
village classé au patrimoine
mondial de l'UNESCO

Domaine Edouard Brun
depuis 1898

EMBRACE LIFE

Découvrez nos 3 cuvées d'exception sur cuveecarat.com

RESTO BOIT



The Macallan

L'orfèvre du whisky

PREMIUM CETTE DISTILLERIE, SITUÉE EN ÉCOSSE, DANS LA RÉGION DU SPEYSIDE, S'EST IMPOSÉE COMME LA RÉFÉRENCE MONDIALE DU WHISKY PAR SA RIGUEUR ET SON MODE D'ÉLABORATION UNIQUE DEPUIS PLUS DE DEUX SIÈCLES. Par **Sylvain Ouchikh**

alexander Reid, fondateur de la distillerie Macallan, fait partie de ceux ayant fait de l'adversité, une opportunité. En ce début du XIX^e siècle en Écosse, la situation économique n'est pas au beau fixe. Depuis le XVIII^e siècle, le gouvernement britannique, pour financer ses guerres et diminuer les dépenses publiques, impose des taxes importantes sur la production d'alcool. Devant ce fait, les Écossais décident, dans un mouvement de résistance et de fierté nationale contre les Britanniques, d'élaborer leur eau-de-vie de manière clandestine.

FAIRE DU WHISKY UNE ŒUVRE D'ART

Au début du XIX^e siècle, la situation se détend avec l'assouplissement des lois et la baisse des taxes sur l'alcool. Les distilleries cachées écossaises commencent alors progressivement à sortir de cette clandestinité. Instituteur et fermier produisant de l'orge, Alexander Reid demande et obtient une licence officielle auprès des instances britanniques pour la modique somme de 10 livres. En 1824, la distillerie The Macallan est créée, au cœur du Speyside, dans le domaine naturel d'Easter Elchies, à Craigellachie. Ici, chaque constituant est donné par une nature préservée. L'eau, un des éléments essentiels de la production de cette eau-de-vie, puise dans la rivière Spey sa pureté. L'orge provient des terres fertiles environnantes et l'air vif des highlands apporte la quiétude nécessaire à une maturation en douceur.

Dès le départ, son fondateur est persuadé que le whisky doit être autre chose qu'un « alcool de paysan » produit avec les moyens artisanaux dans des petites fermes à l'abri des regards, bien camouflés par les collines, les forêts et les îles isolées. Il a la volonté farouche de faire de ce distillat, une œuvre d'art ! Pour accomplir ce souhait, un dernier élément naturel, et non des moindres, complète cette équation subtile :





La talentueuse cheffe triplement étoilée, Anne-Sophie Pic, a réalisé des accords mets-Macallan d'une harmonie parfaite.

le bois dont il convient d'exploiter au mieux les qualités. Elles sont au cœur même de la philosophie de The Macallan. «80 % du caractère final de nos whiskies provient des fûts utilisés pour le vieillissement», explique la dynamique Anastasiia Semenova, Senior Brand Ambassador chez The Macallan, dans le salon feutré de la marque, rue d'Anjou, dans le 8^e arrondissement de Paris. «The Macallan revendique une palette aromatique et chromatique obtenue naturellement à 100% à partir de cet élément donné par

la nature. De ce mariage intime entre distillat et chêne naissent les couleurs chaudes, toujours naturelles, et les notes profondes de fruits secs, d'épices et de miel qui signent les différents flacons de The Macallan. Là où d'autres ajoutent des artifices, The Macallan ne fait qu'écouter le langage du bois», détaille Anastasiia Semenova.

DES SÉQUENCES D'ARÔMES INTENSES

La distillerie a ainsi développé, au fil des décennies, des partenariats étroits avec des tonneliers américains et européens. La barrique américaine apporte du fruité et des notes exotiques comme la noix de coco et la vanille. Le chêne européen ajoute une couleur plus ambrée au



Le cellier de The Macallan où les flacons de whisky côtoient de belles bouteilles de vins du monde entier.



Le nouveau centre de distillation de The Macallan dans le Speyside, en Écosse, s'intègre parfaitement à l'environnement.

distillat. Mais la touche finale, si caractéristique des whiskies de The Macallan, provient de sa faculté à exploiter au maximum les qualités des fûts de sherry provenant de Jerez de la Fontera, en Andalousie. Ces derniers abritent un vin blanc muté ou fortifié, appelé aussi xérès, avant de recueillir le distillat écossais. Ce mariage donne avec le temps une âme délicate au produit fini.

Cette complexité unique des flacons de The Macallan est un joli terrain de jeu pour les chefs, toujours à la recherche de nouvelles expérimentations. Car le whisky peut aussi s'apprécier sur des mets. C'est ainsi qu'en 2024, pour son bicentenaire, la marque a collaboré avec la talentueuse cheffe française, trois étoiles au guide Michelin, Anne-Sophie Pic. «*Lors de la dégustation, j'ai remarqué que ce whisky révèle et déploie une séquence d'arômes intenses aux notes boisées, de céréales toastées et de miel. Il est le*



Les chefs au travail afin de concevoir les futurs accords.



Le whisky est aussi un partenaire idéal lors d'un repas subtil et notamment sur le plat principal.

fruit d'un travail de patience et de précision qui fait écho à mon processus créatif, que je nomme l'Imprégnation. Il était naturel de travailler ensemble, que ce soit sur des plats ou des desserts», relate Anne-Sophie Pic.

Cette volonté sans faille et omniprésente d'aller explorer de nouveaux axes de développement semble guider les pas de The Macallan. En 2018, une nouvelle distillerie comme nulle autre en Écosse et dans le monde, au coût total de 140 millions de livres sterling, a vu le jour. Un an plus tard, The Macallan a nommé Kirsteen Campbell au poste si important de Master Whisky Maker, faisant d'elle la première femme à occuper cette fonction. Elle incarne assurément une nouvelle ère, tout en garantissant les fondamentaux forts qui ont contribué à faire de cette marque, la plus prestigieuse dans l'univers des whiskies. «*Plus vous saurez regarder*

loin dans le passé, plus vous verrez loin dans le futur.» Cette formule de l'homme politique britannique, Sir Winston Churchill, sied si bien à The Macallan! 🍷

RAYONNEMENT

Capacité annuelle : Environ 15 millions de litres d'alcool pur.

Exportation : La marque est présente dans plus de 180 pays.

Marchés clés : L'Asie du Nord et le *travel retail* (duty-free) en tête, mais aussi les États-Unis, l'Europe, le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Amérique latine.

Le whisky le plus cher au monde : Plusieurs bouteilles se sont vendues aux enchères pour des montants record, dont un flacon, The Macallan 1926, ayant franchi la barre des 2 millions de livres sterling.

ABONNEZ-VOUS À RESTO

ANCIENS NUMÉROS
Complétez votre
COLLECTION



Nos offres en ligne



L'ABO NUMÉRIQUE
7€
4 numéros



L'ABO PAPIER
20€ au lieu de ~~27,6€~~
4 numéros



DES QUESTIONS?
sav@bleupetrol.com

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

Oui, je m'abonne à RESTO pour 4 numéros

Papier (France) 20€ Numérique 7€ Papier (Europe) 28€

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 Raykea

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.

Thierry Bénitah

Dirigeant de La Maison du Whisky à Paris

« Je désire découvrir et influencer le marché »

EXPERTISE IL EST CERTAINEMENT L'UN DES PROFESSIONNELS LES PLUS POINTUS DANS L'UNIVERS DES SPIRITUEUX. THIERRY BÉNITAH NOUS PARLE DE SON MÉTIER ET DES NOUVEAUTÉS QU'IL A PROPOSÉES AU WHISKY LIVE PARIS EN SEPTEMBRE DERNIER.

Par **Sylvain Ouchikh**

Depuis quand exercez-vous à La Maison du Whisky ?

J'ai intégré l'entreprise qu'a fondée mon père en 1995. Cela fait déjà 30 ans. Les cinq premières années, j'ai travaillé en étroite collaboration avec lui. Puis, à partir des années 2000, il a pris du recul. Ayant plus d'autonomie dans la gestion de la société, j'ai pu prendre les orientations nouvelles que je pensais bonnes.

Comment voyez-vous votre métier de dirigeant ?

Je le vois comme un équilibre entre la passion et les nécessités commerciales. J'ai toujours un fort désir de découverte ainsi que d'influencer le marché. Mon moteur, c'est le plaisir que m'apporte mon travail. Néanmoins, en tant que chef d'entreprise, je me dois d'avoir une approche proactive pour assurer la pérennité de la société. Je dois rallier mon équipe autour d'initiatives innovantes, y compris dans des domaines qui ne me passionnent pas particulièrement, comme le développement de produits sans alcool. Nous avons ainsi intégré un nouveau segment à notre modèle commercial. Les produits sans alcool, notamment les «NoLo» (*no alcohol or low alcohol*, sans ou avec peu d'alcool, ndlr), se sont imposés sur le marché, représentant déjà 40 % des ventes de notre plateforme The Avant Gardists où nous présentons des marques très confidentielles. Le Dry January est devenu pour nous important. En 2025, nous avons multiplié par cinq les ventes de sans alcool en janvier par rapport à 2024.

En près de trois décennies, quelles sont les grandes initiatives que vous avez prises ?

Il est difficile de faire un choix mais je vois trois grandes étapes se dessiner. La première concerne le développement du whisky single malt en France. Notre entreprise a joué un rôle significatif en devenant l'un des principaux acteurs dans ce domaine. Puis, à force de voyager et d'explorer les marchés classiques comme l'Écosse et les États-Unis, nous avons contribué à la promotion du whisky japonais à partir de 2010 en France et dans le monde.

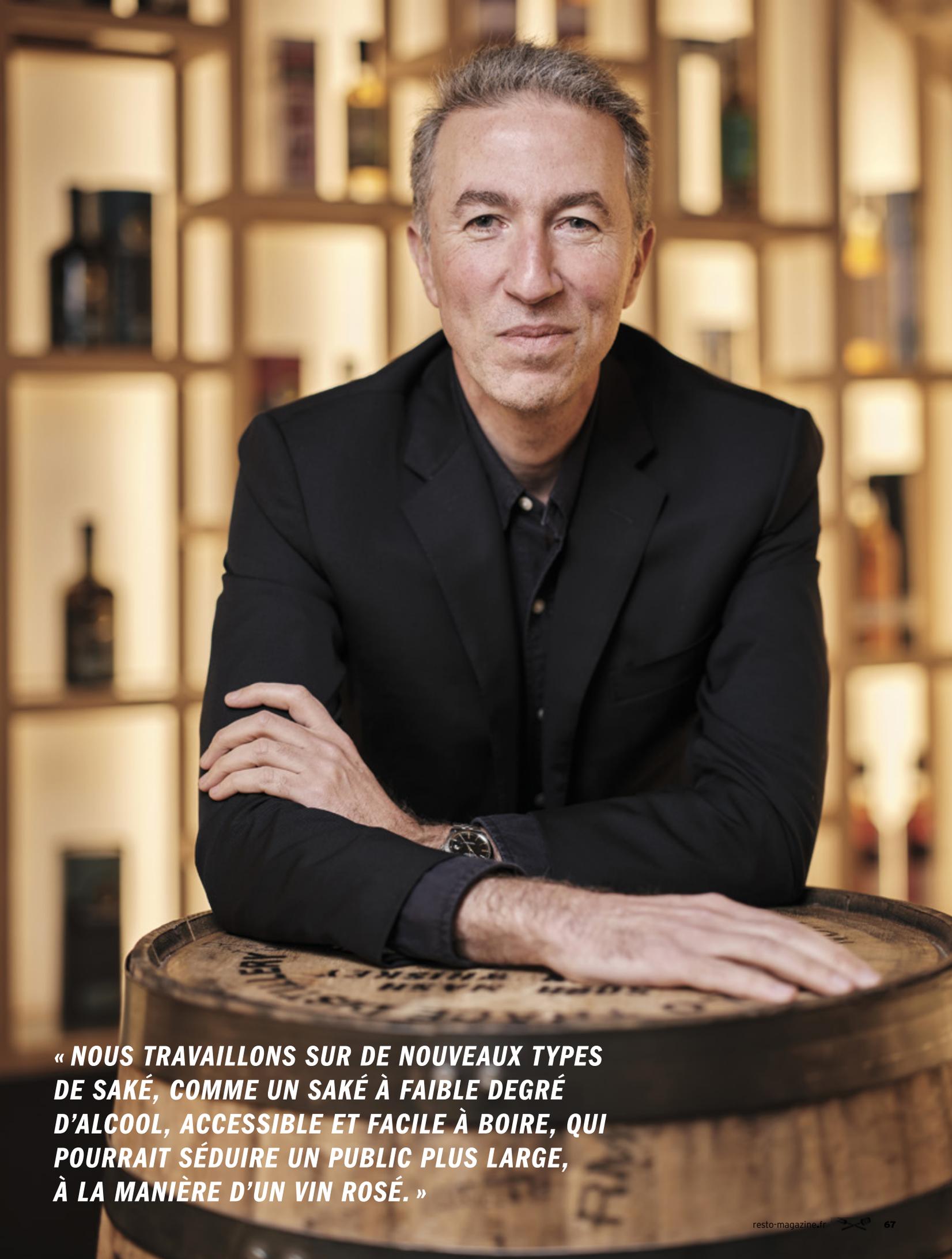
Au Golden Promise, rue Tiquetonne à Paris, il est possible de déguster les whiskies les plus confidentiels.

Nous en sommes fiers. Dans le rhum, aussi, notre volonté est de faire connaître des pépites au vrai savoir-faire. Nous travaillons pour cela avec la maison Velier et le grand spécialiste qu'est Luca Gargano.

Le prochain défi serait-il le saké pour vous ?

L'entreprise a récemment investi dans le développement du saké sur le marché international, en prenant des initiatives pédagogiques. Nous cherchons à introduire le saké, non seulement dans des marchés asiatiques, mais





« NOUS TRAVAILLONS SUR DE NOUVEAUX TYPES DE SAKÉ, COMME UN SAKÉ À FAIBLE DEGRÉ D'ALCOOL, ACCESSIBLE ET FACILE À BOIRE, QUI POURRAIT SÉDUIRE UN PUBLIC PLUS LARGE, À LA MANIÈRE D'UN VIN ROSÉ. »



La Maison du Whisky (LMDW) propose le choix le plus large de whiskies venus du monde entier, ici Dalmore l'Écossais et Nikka le Japonais.



LMDW a largement aidé à établir la réputation des whiskies japonais en France.

aussi auprès de consommateurs non japonais en Europe et en Amérique du Sud. Nous disposons d'une équipe internationale, y compris des agents basés dans des pays comme le Pérou, qui connaît un intérêt croissant pour cette boisson fermentée à base de riz. Nous travaillons sur de nouveaux types de saké, comme un saké à faible degré d'alcool, accessible et facile à boire, qui pourrait séduire un public plus large, à la manière d'un vin rosé.

Au Whisky Live Paris, vous avez d'ailleurs lancé un concours dédié.

Effectivement ! Le « Kura Master » a visé à élire le meilleur sommelier de saké en France. Lors d'une journée, une centaine de professionnels se sont affrontés lors de différentes épreuves. Un « Saké District » permettait également de mieux expliquer ce type d'alcool.

Sur ce salon, quelles autres nouveautés avez-vous présentées ?

Nous avons présenté, en avant-première mondiale, le plus vieux whisky du monde, un « The Glenlivet de 85 ans ». Il appartient à l'embouteilleur indépendant écossais Gordon & MacPhail, qui avait précédemment sorti un « 70 ans » en 2015. Le pavillon France, un nouvel espace, a quant à lui regroupé tous les spiritueux français, y compris le cognac, l'armagnac, le calvados et les whiskies français, afin de mettre en valeur cette catégorie face

à la concurrence internationale. Enfin, dans l'espace VIP, les visiteurs ont pu retrouver des produits de niche et des innovations reflétant les tendances actuelles du marché.

Vous avez également lancé votre nouveau catalogue, appelé *Itinéraires*.

Nous y mettons en avant des nouveautés, des séries limitées et des produits uniques. Des sections dédiées à différentes distilleries présentent une approche innovante et dynamique. Par exemple, les chapitres sur le rhum incluent des projets uniques, comme celui d'un rhum en provenance de Haïti et distillé une seconde fois à Monaco. À chaque fois, nos rubriques cherchent à faire voyager nos lecteurs et à donner à voir, à découvrir, à déguster.

Comment le réalisez-vous ?

Ce catalogue est le fruit de nos voyages, de nos découvertes. Pour sa réalisation et sa mise en page, c'est vraiment un travail d'artiste et d'illustrateur. Toutes les cartes et les dessins sont réalisés par nos équipes sans jamais utiliser l'intelligence artificielle. Les textes aussi sont à 100 % écrits par nos soins. Nous tenons à être comme des artisans.

Ce rhum de Monaco que vous évoquez, serait-il comme un symbole de ce catalogue ?

Effectivement, il pourrait. Il s'agit d'un projet un peu fou initié par le prince Albert de Monaco avec l'aide de Luca Gargano. L'itinéraire de ce rhum, parti de Haïti pour être distillé une seconde fois à Monaco, est un peu improbable, avouons-le. 🍷

La Maison du Whisky propose un site internet et deux adresses physiques à Paris.



Le saviez-vous ?

Le whisky dans tous ses états

Q&R DIFFÉRENCES DE CATÉGORIE, QUALITÉS ESSENTIELLES ET NUANCES SUBTILES, QUELLES SONT LES CARACTÉRISTIQUES DE CETTE EAU-DE-VIE SI PARTICULIÈRE ?

Par **Sylvain Ouchikh**



« J'ADORE L'IRISH COFFEE QUAND IL EST FAIT DANS LES RÈGLES DE L'ART, AVEC UNE CRÈME DOUBLE JUSTE FOUETTÉE. »

Chef Philippe Etchebest



LE BLEND

Le blend est fait à partir de types de whisky provenant de différentes distilleries. **IL EST DONC UNE COMBINAISON DE PLUSIEURS DISTILLATS, D'ORGE MALTÉE ET DE GRAIN** (ou d'autres céréales), élaborée par le maître assembleur. Les marques les plus emblématiques sont Johnnie Walker et James & John Chivas.

LE SINGLE MALT

Cette catégorie jouit d'une belle image auprès des amateurs. **LE SINGLE MALT DOIT OBLIGATOIREMENT ÊTRE ÉLABORÉ PAR UNE SEULE ET UNIQUE DISTILLERIE**, qui ne doit utiliser que de l'orge maltée. Il arrive souvent que l'eau-de-vie distillée soit vieillie ensuite dans des fûts ayant contenu un autre type d'alcool (vins tranquilles, porto, sherry...).

LA DÉNOMINATION

« WHISKY »

La réglementation est stricte sur ce point. Pour qu'une eau-de-vie distillée ait le droit de s'appeler « whisky », **ELLE DOIT OBLIGATOIREMENT AVOIR VIEILLI AU MINIMUM TROIS ANNÉES EN FÛT AVANT D'ÊTRE EMBOUTEILLÉE.**

L'ÂGE DU WHISKY

Sur le flacon d'un blend par exemple, un « 15 ans d'âge » sur l'étiquette signifie que le whisky le plus jeune, entrant dans son élaboration, **DOIT AVOIR VIEILLI AU MINIMUM 15 ANS EN FÛT.**

« WHISKEY » ET « WHISKY »

Dans tous les pays du monde, cet alcool s'écrit comme il se prononce ou presque. Il existe quelques exceptions. Aux États-Unis et en Irlande, la lettre « e » s'intercale entre le « k » et le « y ». **IL PARAÎT QUE LES IRLANDAIS ÉMIGRÉS EN AMÉRIQUE AURAIENT AJOUTÉ CETTE PETITE DIFFÉRENCE POUR SE DISTINGUER DES ÉCOSSAIS.** Cela ne change rien à l'eau-de-vie servie dans le verre. ☞

On mange quoi avec un... Champagne Vincent Couche, millésime 2015, zéro dosage

DÉGUSTATION VINCENT COUCHE EST UN VIGNERON À L'ÉCOUTE DE SES VIGNES. SES FLACONS OFFRENT UNE VRAIE PERSONNALITÉ, À L'INSTAR DE CE MILLÉSIME RAFFINÉ. Par **Sylvain Ouchikh**



L'année

2015 marque un tournant dans l'élaboration des différentes cuvées en Champagne à cause du changement climatique. Il faut de la part du vigneron, en l'occurrence de Vincent Couche, une adaptation continue tout au long de l'année, afin de tirer le meilleur de chaque grappe de raisin de pinot noir et de chardonnay. Les règles d'hier ne sont désormais plus celles d'aujourd'hui. Tous les raisins sont issus exclusivement de cette année-là.

Les cépages

Pour la réalisation de ce vin, qui possède de la fraîcheur et du dynamisme, le vigneron a effectué un assemblage de deux cépages. Le pinot noir

entre dans la composition à hauteur de 60%. Il va donner de la structure au vin, ainsi que des petits fruits rouges appétents et des épices. Le chardonnay complète l'équation afin d'apporter un côté iodé et des arômes floraux.

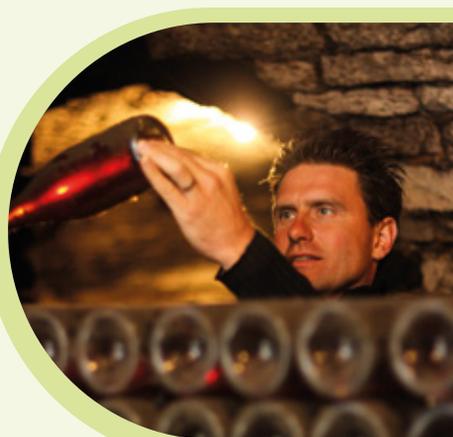
Le domaine

La propriété est profondément ancrée dans l'autre versant de la Champagne, celle qui se situe dans l'Aube. La ville la plus proche n'est pas Reims ni Épernay, mais Troyes. Les douze hectares de pinot noir s'étendent à Buxeuil, en Côte des Bar. Pour les trois hectares de chardonnay, il faut prendre la direction de Montgueux où le crayeux des sols révèle les qualités organoleptiques de ce cépage. Le tout est

entièrement cultivé selon les principes de la biodiversité et de la biodynamie.

Le vigneron

Le vigneron Vincent Couche est dans une quête perpétuelle de liberté. En étant toujours à l'écoute de la nature, il adapte ses méthodes d'élaboration. Il n'y a point de règles figées dans le marbre. C'est pourquoi, dès 2015, il introduit des poules dans les vignes, puis des brebis en 2019, et plante des arbres fruitiers entre les ceps. Sa démarche environnementale est vécue avec une conviction sincère et non comme un argument marketing. 🍷



Vincent Couche

Propriétaire et vinificateur

« Je fais toujours le choix de ne pas doser (pas d'ajout de sucre, ndlr) mes champagnes. Je recherche avant tout la maturité des raisins car le fruit, quand il est cueilli au bon moment, se suffit à lui-même. Dans ce vin, on retrouve de la fraîcheur, une matière noble et riche, et une longue salinité en fin de bouche. »

Jarret de veau et carottes à l'orange

POUR 6 PERSONNES

Préparation 45 min Cuisson 2 h 45

- 1 jarret de veau de 1,5 kg ● 600 g de carottes
- 2 oignons rouges ● 100 g d'olives vertes dénoyautées ● 2 oranges bio
- 5 cl d'huile d'olive ● 2 c. à s. de miel liquide
- 1 c. à s. de sucre ● 2 c. à s. de vinaigre
- Persil plat ● Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 130°C (th. 4).

■ Prélevez les zestes des oranges, puis pressez-les. Épluchez les carottes et coupez-les en tronçons.

■ Dans une cocotte qui peut aller sur le feu et au four, faites chauffer l'huile d'olive et saisissez la viande. Arrosez de miel et laissez légèrement caraméliser. Versez le jus d'orange et 25 cl d'eau.

■ Salez, poivrez, ajoutez les zestes d'oranges, couvrez la cocotte et enfournez pendant 1 h 30.

■ Pendant ce temps, épluchez et coupez les oignons finement. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et ajoutez les oignons émincés. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement transparents, ajoutez le sucre et le vinaigre, couvrez, et laissez cuire, jusqu'à élimination du vinaigre, pour que les oignons soient légèrement caramélisés. Réservez.

■ Au bout de 1 h 30, ajoutez les carottes et un demi-verre d'eau, si nécessaire, dans la cocotte. Remettez à cuire encore pendant 1 h 15. Au bout de ce deuxième temps de cuisson, rincez les olives et ajoutez-les dans la cocotte.

■ Dispersez les oignons caramélisés sur le dessus et parsemez de persil ciselé avant de servir.



Recette extraite du livre **Maison Déglon, Du couteau à l'assiette**, une **transmission familiale** de Nadia Déglon, préface de Michel Troisgros, photographies de Valérie Lhomme, 29,50€ sur deglon.fr.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce plat réconfortant a besoin de structure et de vivacité pour le sublimer. Le zéro dosage, dans son expression raffinée avec un fruit mûre, apporte l'acidité nécessaire pour compenser le côté crémeux et gourmand.

Le mariage est réussi entre consistance et légèreté.

On mange quoi avec un... Saké Junmai Daiginjo Hakkaisan

DÉGUSTATION LE SAKÉ EST UN EXCELLENT SUBSTITUT NATUREL AU VIN BLANC, SE MARIANT TRÈS BIEN AU CAVIAR ET AUX METS IODÉS. Par **Sylvain Ouchikh**



Junmai Daiginjo

Ce saké fait partie de la catégorie la plus qualitative. Le terme « Junmai » est très important. Il certifie que ce saké est élaboré uniquement à partir de riz, d'eau, de koji (moisissure utilisée pour la fermentation) et de levure, sans ajout d'alcool distillé. Le terme « Daiginjo » donne quant à lui une indication sur le degré de polissage du riz, ici à 45%. Seul le cœur du grain est ainsi utilisé, donnant un saké plus raffiné et aromatique.

Le type de riz

La marque Hakkaisan utilise souvent une variété locale de la ville japonaise de Niigata, le riz Gohyakumangoku. Ce flacon est composé de riz Kakemai, c'est-à-dire cuit à la vapeur. Son ajout progressif, lors du processus, permet une fermentation lente afin de favoriser la complexité aromatique du breuvage.

L'eau

Comme pour le whisky, l'eau joue un rôle essentiel. Elle doit être d'une pureté remarquable. La distillerie

utilise l'eau de source naturelle provenant de la montagne Hakkai. Elle a la particularité d'être immaculée et douce.

Le domaine

La marque Hakkaisan est considérée comme l'une des plus prestigieuses de l'industrie du saké japonais. Elle a été fondée en 1922 à Minamiuonuma, dans la préfecture de Niigata. Les montagnes enneigées semblent veiller sur elle. Au fil des années, elle a su allier la tradition ancestrale aux techniques plus modernes. 🍷



David Biraud

Chef sommelier

« Les fruits du verger, la pêche blanche et le raisin blanc, donnent à ce saké un nez précis et délicat. L'attaque en bouche est suave, généreuse. Il évolue ensuite vers une matière enveloppante, ronde. Sa fin de bouche est sur le sel et de beaux amers qui permettent d'équilibrer l'ensemble. Il ira très bien sur des plats iodés. On servira ce saké dans des verres de type bourgogne blanc. »



Noix de saint-jacques en robe de sésame et sauce passion

POUR 2 HEUREUX QUI DÉMARRENT UN JOLI REPAS [SIC]

- 400 à 500 g de noix de saint-jacques (une douzaine)
- 100 g de sésame grillé blond ou noir ou les 2 (le pavot fonctionne très bien aussi)
- Coriandre fraîche (facultatif)
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre du moulin

Pour la sauce

- 3 fruits de la passion
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Fleur de sel, poivre

- Tente [sic] de trancher tes noix en 2 dans l'épaisseur.
- Dans une assiette, mélange ton ou tes sésames avec la fleur de sel et enrobe bien tes noix avant de les réserver.
- Mélange la chair des fruits de la passion avec l'huile d'olive, et assaisonne.
- Dispose la moitié de la sauce dans un grand plat, ajoute les noix en robe de sésame et le reste de la sauce en petites gouttes.
- Termine par quelques éventuelles feuilles de coriandre, de la fleur de sel et quelques tours de moulin à poivre.
- Si tu veux, tu peux aussi garder tes noix entières, les enrober de sésame et les snacker à feu vif dans une poêle huilée, 1 min de chaque côté pour un résultat mi-cuit.

Les astuces d'Aline Gérard: «*C'est une entrée parfaite que j'ai souvent préparée avec du saumon. Varie selon tes désirs et accompagne-la d'un bon pain beurré, ce sera parfait pour la déguster. Tu peux préparer la sauce à l'avance mais pas l'enrobage, qui sera plus croustillant si tu le fais le jour même.*»



Recette extraite de l'ouvrage **Aline pour quelle revienne** d'Aline Gérard, photographies d'Aline Gérard, Hachette Cuisine, 39€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce saké possède une jolie trame saline en milieu de bouche qui est agréablement rappelée par la saint-jacques. L'amertume subtile de cet alcool blanc japonais sur la finale est compensée par la suavité enveloppante de la sauce passion. L'ensemble forme un équilibre élégant.

Whiskies français

FRENCH TOUCH DOUCEMENT MAIS SÛREMENT, LES DISTILLATS FRANÇAIS S'IMPOSENT SUR LA SCÈNE DES WHISKIES. ILS SONT SOUVENT ÉLABORÉS À PARTIR DE CÉRÉALES LOCALES ET VIEILLIS DANS DES FÛTS DE VIN OU DE COGNAC. Par **Sylvain Ouchikh**

Baroque

Le nez se veut instantanément envoûtant avec ses parfums de vanille et de noix de coco. La gourmandise est là. Elle ne nous quittera plus, sublimée par des notes de torrèfaction. Puis vient l'évocation de la tarte tatin avec le caramel au beurre salé et la pomme cuite. Voici un whisky surprenant.

Rozelieures, Single Cask Ex-Fût de Bière impériale Saison (46%), 69 €.



Consensuel

Cette distillerie, établie dans la ville de Bordeaux, affine le distillat durant trois ans, en barriques de vins bordelais. Ce single malt attire par son harmonie et sa rondeur. Il a une texture soyeuse. Les notes de fruits confits proviennent de son vieillissement dans des barriques de sauternes.

Moon Harbour Signature single malt, 37 €.



Initial

Ce whisky, non tourbé, est un single grain. Il est produit dans le Gers par le Château de Laubade. Il révèle des arômes grillés. On retrouve également des agrumes et des notes chocolatées. En bouche, la structure est là avec une finale généreuse sur le côté floral. On retrouve aussi des nuances de céréales. À découvrir !

MilHòc, Le Premier Né, 48 €.



Enfantin

Cette eau-de-vie est élaborée dans le Sud-Ouest. Elle exprime les parfums de la gourmandise de l'enfance : la noix de coco, la vanille. Une légère senteur de fumée (la tourbe) enveloppe l'ensemble pour le sublimer. C'est délicat. On a le sentiment d'associer la douceur à un thé lapsang souchong.

Heriose Le Petit Tourbé, 69,90 €.



Bourguignon

La Distillerie des Menhirs a affiné son distillat dans d'anciens fûts de vin de Bourgogne. On retrouve au nez une explosion de fruits rouges mûrs et juteux : la framboise et la cerise. Le toasté a une présence subtile. Il procure une rondeur rassurante en bouche, surtout sur la finale qui se veut persistante.

EDDU Carnet de Voyages - Affiné en fût de Bourgogne, 69,90 €.



Raffiné

On aime la créativité de cette maison totalement incarnée par son fondateur. Ce flacon, si joliment nommé, est un doux équilibre entre la touche fumée et des notes de fruits rouges arrivés à juste maturité. Sur la finale, longue et soutenue, la subtilité est révélée par la touche de réglisse.

Maison Benjamin Kuentz, Le Peaty Dernier, 49 €.

Vins blancs légers

LUMINEUX AVEC LEURS PARFUMS FLORAUX ET LEUR NOTE IODÉE SUR LA FINALE, CES VINS BLANCS À LA ROBE DIAPHANE NOUS REMÉMORENT LES BELLES SOIRÉES D'ÉTÉ. Par **Sylvain Ouchikh**

Gourmand

Ce vin est élaboré à partir des cépages blancs emblématiques de bordeaux : 80% de sauvignon et 20% de sémillon. Sa robe se pare d'un doré clair et lumineux. Au nez, il est immédiatement accueillant avec ses parfums de fleurs blanches. En bouche, c'est rond et gourmand avec une pointe saline.

Château de France, Coquillas, blanc 2024, AOP Pessac-Léognan, 17 €.



Élégant

La robe est cristalline. On distingue la pêche bien mûre de l'été qui se mêle à la délicatesse des fleurs. En bouche, on alterne entre la fraîcheur et la rondeur. Le tout forme une belle harmonie.

Château Bas, blanc 2024, Vin de Provence, 13 €.



Éclairé

Voici un vin à la fois lumineux et atypique. Il a un nez expressif avec des parfums floraux, tout en ayant la vivacité des agrumes. La finale est saline à souhait. Elle amplifie son élégance.

Le Roc des Anges, Lum blanc 2022, Côtes Catalanes, 18,50 €.



Flatteur

La robe claire annonce un joli moment en toute simplicité. En bouche, on oscille entre fraîcheur et une certaine densité charnue. On est séduit. Ce vin est idéal pour éveiller les papilles.

Château Monestier La Tour, Cadran, blanc 2023, AOC Bergerac, 11,50 €.



Minéral

Sa robe brillante aux reflets verts est un symbole du terroir chablisien et du cépage chardonnay. On retrouve également un bouquet typique avec la fraîcheur du citron et l'iodé si caractéristique. Un vin vibrant avec une finale persistante.

Joseph Drouhin, Chablis Réserve de Vaudon 2022, 25,50 €.



Captivant

Ce magnifique vignoble hongrois produit aussi des vins blancs secs remarquables. Ici, la robe jaune pâle aux reflets verts annonce la fraîcheur. Au nez, un bouquet d'amande croquante, de pêche blanche juteuse et de poire fondante nous séduit. En bouche, il est vif avec une longue finale.

Disznókő Tokaji Dry, Furmint 2023, 13 €.



Vins rouges légers

ÉCLATANTS CES VINS ROSÉS À LA ROBE FONCÉE ET CES ROUGES À LA ROBE CLAIRE EXPRIMENT DANS LEURS FLACONS FRAÎCHEUR ET GAÏETÉ. Par **Sylvain Ouchikh**

Frais

Voici un rosé à la robe foncée que la jeune et talentueuse directrice du domaine, Valentine Tardieu-Vitali, qualifie avec justesse de « rouge frais ». On aime les petits fruits rouges qui caressent le palais avec une finale sur des épices douces.

Château la Verrerie, Grand Deffand, rosé 2022, AOP Lubéron, 25€.



Délicat

Il s'agit d'un rosé des Riceys. Les parfums de fraise et de fruits rouges séduisent instantanément. La robe joyeuse est confirmée par une bouche appétente. Il se veut léger tout en possédant une structure souple. On apprécie sa longue finale.

Champagne Devaux, rosé des Riceys Chauseux 2019, 36,90€.



Philosophe

Culture biologique, faibles rendements (16 hl/ hectare) et pressurage en grappe entière donnent à ce vin une vraie âme. Le cabernet franc exprime ses qualités. La structure est présente mais elle se veut délicate par la présence des épices et un léger côté végétal. À découvrir absolument !

Veritatis Fabricator, rouge d'Ixem 2022, Vin de France, 60€.



Sage

Ce vin rouge possède une jolie sérénité avec ses parfums de groseille et de mûre. Les deux se fondent en bouche, offrant une palette fruitée et harmonieuse. La fraîcheur se révèle avec une finale à la fois persistante et noble.

Bouvet Ladubay, La Nompaille 2019, AOP Saumur-Champigny, 80€.



Plaisant

On apprécie immédiatement l'élégance et la légèreté de ce vin. Il délivre des parfums floraux, des épices douces. En bouche, l'orange sanguine enveloppe le palais. Il nous donne un bien-être immédiat sans fioriture, et cela fait du bien en ce moment !

Flo Thienpont, Chemin des Merveilles, Vin de France, 11,50€.



Captivant

Au nez, ce flacon enivre par ses arômes vifs de canneberge, de cerise acidulée et de fraise. Le tout est enrichi de nuances épicées et d'une subtile pointe de sous-bois. En bouche, la gourmandise est là, avec une belle persistance fraîche et fruitée. Le poivre blanc, sur la finale, apporte une touche épicée qui sublime l'ensemble. On adore !

Vincent Couche, Symbiose 2023, Coteaux Bourguignons, 17€.

RESTO DÉCORE

rodaa studio

« Mes projets s'ancrent dans l'histoire d'un lieu »

SON STYLE ÉPURÉ ET SA CAPACITÉ D'ADAPTATION LUI ATTIRENT LES FAVEURS DE RESTAURATEURS BRANCHÉS COMME DE GROUPES À SUCCÈS. RODOLPHE ALBERT, FONDATEUR DE RODAA STUDIO, CONÇOIT DES ESPACES FLUIDES ET INCARNÉS RÉPONDANT AUX PROBLÉMATIQUES DE SES CLIENTS, SANS JAMAIS TRAHIR L'EXISTANT.

Par **Céline de Almeida**

Chacun de vos projets semble raconter une histoire différente. Où puisez-vous votre inspiration ?

Il y a aujourd'hui une surabondance d'images. Elles nous inondent et abreuvant nos réflexions comme nos inspirations. Mon travail est perméable et peut se nourrir aussi bien des décors très étudiés de réalisateurs tels que Stanley Kubrick ou Wes Anderson, que de la poésie des films de Sorrentino et Guadagnino. Je suis également très sensible à l'approche de grands architectes comme Zumthor, Pawson, Office,

Chipperfield, Tadao Ando, Arrhov Frick, Studio KO, Studio Asai, Arquitectura-G., H Arquitectes, Rick Joy ou Anne Holtrop. La liste est encore longue ! J'aime aussi le monde de l'écrit qui, par ses récits, offre la possibilité d'une immersion singulière dans le projet proposé.

Quels sont vos signes distinctifs ?

L'agence se concentre essentiellement sur des projets d'*hospitality*, résidentiels ou culturels. Le langage est soigné, sans fioriture, avec des matières aussi brutes que possible. Mes matériaux

Cette brasserie mythique, à la devanture ornée de la Cloche des Halles dont elle tire son nom, propose une cuisine de bistrot aux influences japonisantes dans une ambiance Art déco.



L'ÉCLECTISME DANS LA PEAU

Architecte et architecte d'intérieur, Rodolphe Albert fonde sa propre agence, rodAA studio, en 2022 à Paris. Spécialisé dans la conception et l'aménagement de restaurants, d'hôtels et de projets résidentiels, il développe un savoir-faire pluridisciplinaire sans jamais renoncer à sa liberté créative. Preuve en est de sa capacité à confronter les échelles et les codes de l'architecture, du design et de la scénographie pour répondre à des exercices de style variés. En 2025, il a été nommé dans la catégorie Construction de l'année du site ArchDaily, pour la conception de Youza Ecolodge dans l'Eure.





**« NOUS VENONS DE LIVRER
LE DERNIER DOKI DOKI À
NEUILLY-SUR-SEINE. JE
TRAVAILLE ÉGALEMENT SUR
DEUX PROJETS D'HÔTELS. »**



Miroirs XXL, boiseries graphiques et cuir vert sapin modernisent le décor de l'Auberge du Mouton Blanc, restaurant historique du 16^e arrondissement de la capitale.



Pour Dumbo Oberkampf, la quatrième adresse du spécialiste du smash burger, Rodolphe Albert a imaginé un écrin minimaliste en béton, inox et bois.

de prédilection sont le béton, le bois, la terre cuite ou crue. Le confort et l'ergonomie d'un lieu sont aussi très importants lorsque je dessine un projet. Nous réalisons des espaces qui ont vocation à durer et ce, même dans des lieux où il y a beaucoup de passage.

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

La restauration ouvre un champ créatif énorme, nourri par des concepts très variés. C'est une immersion dans un univers défini par le porteur de projet et dans lequel nous devons nous fondre, avec une grande liberté d'expression. Par exemple, pour le dernier Doki Doki rue des Martyrs à Paris, nous nous sommes amusés à créer une boîte noire et à concentrer tous les regards sur la sculpture lumineuse qui est comme en lévitation, au-dessus du comptoir en béton. À l'Auberge du Mouton Blanc, dans l'ouest parisien, c'est un langage plus classique que celui que nous développons habituellement. Nous avons rénové cet établissement avec une idée d'intemporalité qui a guidé la réflexion architecturale en jouant avec les codes de l'imaginaire du bistrot parisien, des matériaux simples comme le terrazzo au sol, des jeux de miroirs, des habillages en bois et des banquettes en cuir vert sapin.

Comment travaillez-vous les espaces et l'ergonomie de vos projets de restauration, en particulier la circulation ?

La circulation et l'ergonomie sont essentielles, elles sont le cœur du projet. Il en découle non seulement l'expérience client mais également celle des équipes de l'établissement. Nous commençons toujours par le *layout*, les flux et la division entre le *front* et le *back office*. Ensuite, vient le développement dit décoratif du projet.

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

Cela m'arrive en effet, lorsqu'ils sont le moteur du lieu. Dans ce cas, nous mutualisons nos

forces pour créer une cohérence entre le décor et l'assiette. Chaque projet est bien souvent la rencontre de plusieurs univers, personnalités et expériences. C'est ce qui fait partie de la richesse de notre métier.

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

C'est la lumière, naturelle ou artificielle, qui donnera l'ambiance et la tonalité du lieu, avec la possibilité de créer des ambiances très différentes entre la journée et la soirée. Certains

ASSAF GRANIT

Chef et cofondateur de JLM group (Shabour, Shana, Kapara à Paris)

« Nous avons rencontré Rodolphe dans le cadre d'un appel d'offres lancé par le groupe. Très vite, ça a "matché".

Au-delà de son talent, il a cette humilité et cette simplicité qui rendent la collaboration vraiment agréable.

Tout est fluide, direct et sans ego. Il y a une vraie complémentarité :

nous arrivons avec une vision et il sait immédiatement comment la faire exister. Il a une capacité incroyable à analyser rapidement un espace, puis sa vision créative fait toute la différence.

En résumé, son approche précise et inspirante rend notre collaboration efficace et stimulante. »



Une ambiance méditerranéenne lumineuse et moderne pour le Kapara - ex Balagan -, adresse festive et (très) branchée du cœur de Paris.



La signature architecturale des Doki Doki, temples du handroll ? Une cuisine ouverte cernée par un comptoir en pierre naturelle.

lieux peuvent faire le choix d'être «introvertis» ou «extravertis», en connexion avec l'espace public ou non. La matière est aussi un élément phare, elle peut amener une certaine sensualité.

Vous avez signé plusieurs adresses pour deux «chaînes» de restauration : Doki Doki et Dumbo. Comment créer un ADN commun pour les restaurants d'un même groupe, tout en préservant la singularité de chaque adresse ? Chaque chaîne dispose d'une identité propre. D'une part, par ce qu'elle propose comme produits et comme expérience, et d'autre part, par l'histoire qu'elle souhaite raconter. Notre rôle d'architecte est de réinterpréter cette vision à travers une dimension plastique en trouvant un équilibre entre la fabrication de marqueurs communs, et d'autres marqueurs qui seront davantage liés à l'existant ou à l'environnement.

Quels sont vos projets ?

Nous venons de livrer le dernier Doki Doki à Neuilly-sur-Seine. Je travaille également sur deux projets d'hôtels, l'un tourné vers le sport et la nature, l'autre également immergé dans la nature, orienté sur le bien-être et l'observation, ainsi que sur un programme mixte à Londres avec deux restaurants et des logements. Sans oublier un restaurant dans le quartier d'affaires de La Défense dans les Hauts-de-Seine, un café dans le quartier parisien du Marais et des projets résidentiels en bord de mer. 🍷

LES BONNES ADRESSES DE RODOLPHE ALBERT



UN CONCEPT STORE

Merci, ça marche toujours ! C'est devenu une adresse emblématique et incontournable à Paris où l'on trouve systématiquement son bonheur. Merci #2 vient d'ouvrir rue de Richelieu à Paris.



UN RESTAURANT

J'ai une passion pour les bistrots parisiens, comme Le Matrè dans le 18^e arrondissement, tenu par un ancien de L'Avant Comptoir. J'aime aussi Cuisine, rue Condorcet, une table top à l'influence japonaise.



UN BON PLAN

Le site internet Etsy parce qu'en cherchant bien, on y trouve toujours des pépites, du fauteuil Mies van der Rohe au tapis traditionnel.



UNE PIÈCE DE DESIGN

J'adore le travail récent autour du verre des magnifiques appliques Gioiello issues de la collaboration entre Marine Breynaert et le studio Hauvette & Madani.



UN MUSÉE

Le musée Guggenheim de Bilbao par Frank Gehry a été, lorsque j'avais 16 ans, mon premier choc architectural. Il y a aussi la Fondation Cartier pour l'art contemporain du boulevard Raspail à Paris par Jean Nouvel, qui lui a conçu un nouveau bâtiment place du Palais-Royal.

UNE ŒUVRE D'ART

Dans mes inspirations, le tableau *Nighthawks* d'Edward Hopper reste incontournable. Son atmosphère me sert encore aujourd'hui de guide dans mes réalisations de restaurants.

La Compagnie Française de l'Orient et de la Chine

60 ans de dépaysement

ALLIANCE MAISON SINGULIÈRE DANS LE PAYSAGE FRANÇAIS, LA COMPAGNIE FRANÇAISE DE L'ORIENT ET DE LA CHINE (CFOC) FAIT UN PONT ARTISTIQUE ET CULTUREL ENTRE ASIE ET OCCIDENT DEPUIS MAINTENANT SOIXANTE ANS. L'OCCASION D'ABORDER SON HISTOIRE ET DE DÉCOUVRIR LA COLLECTION ANNIVERSAIRE AUTOUR DES ARTS DE LA TABLE. Par **Florence Valencourt**

Si Valérie Mayéko Le Héno a pris la direction artistique de la maison en 2016, elle y a fait toute sa carrière et peut donc évoquer avec une perspective certaine l'ADN de celle-ci, son évolution, l'actualité du soixantenaire et son ambition pour les années à venir.

Avant toute chose, elle partage sa fierté : «*Les maisons qui ont un tel héritage, il y en a peu, surtout dans le milieu de la décoration. Pour la collection anniversaire, je me suis régalée à puiser dans les archives pour pouvoir*

réinterpréter certaines pièces ou certaines techniques sous un angle nouveau. » De fait, hormis le «*rouge CFOC*», créé en 2012 et inspiré des armoires de mariage chinoises en laque, peu de rééditions cette année. Plutôt une vraie synthèse entre l'artisanat ancestral des ateliers en Orient et la vision contemporaine de la directrice artistique ici, en Occident. L'ensemble révèle des objets inédits, de nouvelles formes et finitions, qui dialoguent naturellement avec les iconiques de la maison. Ces créations ancêtres dans l'air du temps incarnent un héritage



Valérie Mayéko Le Héno a su faire sortir la CFOC de l'exotisme pour l'ancrer dans nos intérieurs contemporains.

La collection Lotus, ou l'art de l'émaillage artisanal assumé et transcendant.



© DR. MARIE ERHARDY

vivant sans cesse renouvelé et tourné vers l'avenir. Les lignes épurées des motifs Ombrelle entrent en résonance avec l'art ancestral du Shibori et du patchwork Pojagi. Ce métissage des savoir-faire donne naissance à des objets d'exception : éditions limitées et numérotées, réinterprétation de pièces iconiques et formats spectaculaires.

En ce qui concerne les arts de la table et la verrerie, l'inspiration est celle du wabi-sabi, ou l'éloge de la singularité, de l'imperfection élevée au rang d'exception prisée. Pour les gammes Lotus et Clair de Lune, Valérie a ainsi demandé à ses ateliers partenaires – avec qui elle collabore de longue date en toute confiance – l'inverse de sa requête habituelle. Soit, explorer les facettes de coloration à travers les glaçures instables et en assumer toutes les variations, de couleur comme de texture. De son propre aveu, les ateliers, d'abord surpris, se sont bien amusés à l'exercice. Le résultat est saisissant et le mix&match des trois services sur table donne



La collection Clair de Lune, des céramiques qui reproduisent les aléas de la nature, pour un rendu des plus poétiques.

Le mix&match est hautement recommandé par la CFOC, ici une assiette Corolle et des verres Santal.



un résultat à la fois «*hétéroclite et harmonieux*» comme la maison l'apprécie. Pour la verrerie, la CFOC a fait appel à un atelier en Inde qui elle a demandé d'utiliser de la verrerie mêlée et d'aller chercher plus de matières et plus de marbrures pour, là encore, un résultat où l'imperfection est sublimée.

Cette posture de la maison marque un ancrage dans la modernité qu'on ne lui a pas toujours connu. François Dautresme, le fondateur, est clairement à l'avant-garde quand il crée l'entreprise en 1965. Voyageur passionné, il parcourt alors les provinces reculées de la Chine ou du Vietnam, sans cesse émerveillé par la perfection des gestes transmis de génération en génération. Il a fait naître ce goût du «*simplement beau*» qui définit l'essence même de la CFOC : créer des objets du quotidien de qualité, authentiques et fonctionnels, qui se marient à merveille avec les intérieurs contemporains. François Dautresme devient alors un spécialiste hors pair de la laque, du bambou,

des pierres de rêve, de la poterie... Pour autant, s'il a permis à des ateliers familiaux de poursuivre leur art et de faire vivre durablement leurs traditions, la CFOC avait fini par devenir trop «*folklo-chic*» sans réussir à faire le voyage retour entre Orient et Occident. En 2011, Laurent Dumas, président fondateur du groupe Emerige et passionné d'art, voit le potentiel de la maison et décide de lui donner un second souffle en l'inscrivant dans un art de vivre plus contemporain et européen. Une vision qu'a su parfaitement traduire depuis, Valérie Mayéko Le Héno.

Aujourd'hui, si la CFOC entend avant tout étendre sa vision différente de la beauté au-delà des frontières françaises, elle n'en néglige pas pour autant notre art de vivre et notre gastronomie. Ainsi, si elle travaille déjà avec le chef Cyril Lignac ou les hôtels Evok sur quelques collections, la maison aimerait aller plus loin encore et passer à la cocreation, sur mesure. Amis chefs, à bon entendre ! 🍷

Comme chez... Brass

PARISIENNE OUVERTE AU PRINTEMPS DERNIER, CETTE TABLE CHIC MAIS DÉCONTRACTÉE DE LA RIVE GAUCHE, SITUÉE SUR LE MYTHIQUE BOULEVARD SAINT-GERMAIN AU PIED DU MÉTRO MABILLON, SUBLIME LES CODES DE LA BRASSERIE GERMANOPRATINE.

Par **Céline de Almeida**



DAMIERS
Coussin «Cooper» en coton et polyester, 44 x 44 cm, 19,95 €, 4Murs

BISTROT
Table «Menorca» en placage de noyer, D. 100 cm, 359 €, Westwing



CLASSIQUE
Service «Marli» en porcelaine blanche, à partir de 16 € l'assiette à dessert, Alinea



MINIMALISTE
Collection «Silhouette» en porcelaine et frêne carbonisé, 86 €, Serax

JAPONISANTE
Table d'appoint «TORII» effet noyer, H. 52 cm, 169 €, NV Gallery





Du sol en mosaïque au plafond à caissons, en passant par les boiseries caramel, le décor, signé par Dorothee Mellichzon, invoque la grande époque des bistrots parisiens.



VINTAGE
Suspension «Haggerston» en métal laqué, 38 x 35 cm, 79,99 €, Maisons du Monde



MÉLOMANE
Enceinte Bluetooth et Wifi multiroom «PR Link», 1450 €, La Boîte concept



ASYMÉTRIQUE
Miroir «Wayne» en acier et MDF, 63 x 57 cm, 39,99 €, Atmospha



CERISE
Set de 4 pièces «Icône», plusieurs coloris au choix, 60 €, Sabre Paris



INDUS'
Chaise «Edgar» en chêne massif et acier, existe également en banc, 360 €, Résistub

CHESTERFIELD
Canapé «Serge» en cuir, design Serge Gonalons, prix sur demande, Duvivier Canapés



RÉTRO
Applique «Pillar» en tiges de verre et laiton, à partir de 819 €, Davey Lighting

AU MENU SUR

KITCHENMANIA

La chaîne des passionnés de cuisine

EVA LONGORIA
VOYAGE CULINAIRE
EN ESPAGNE

DÉJÀ DISPONIBLE



©2014 Screen Channel and LSC



JAMIE
— CUISINE —
À PETITS PRIX

DÉJÀ DISPONIBLE

© Fremantle

Un
déjeuner
avec Elvira

EN NOVEMBRE



© Mediawan Thematics



LA CUISINE GOURMANDE DE
PAMELA
ANDERSON

EN DÉCEMBRE

© 2023 Liz Rosa, all rights reserved

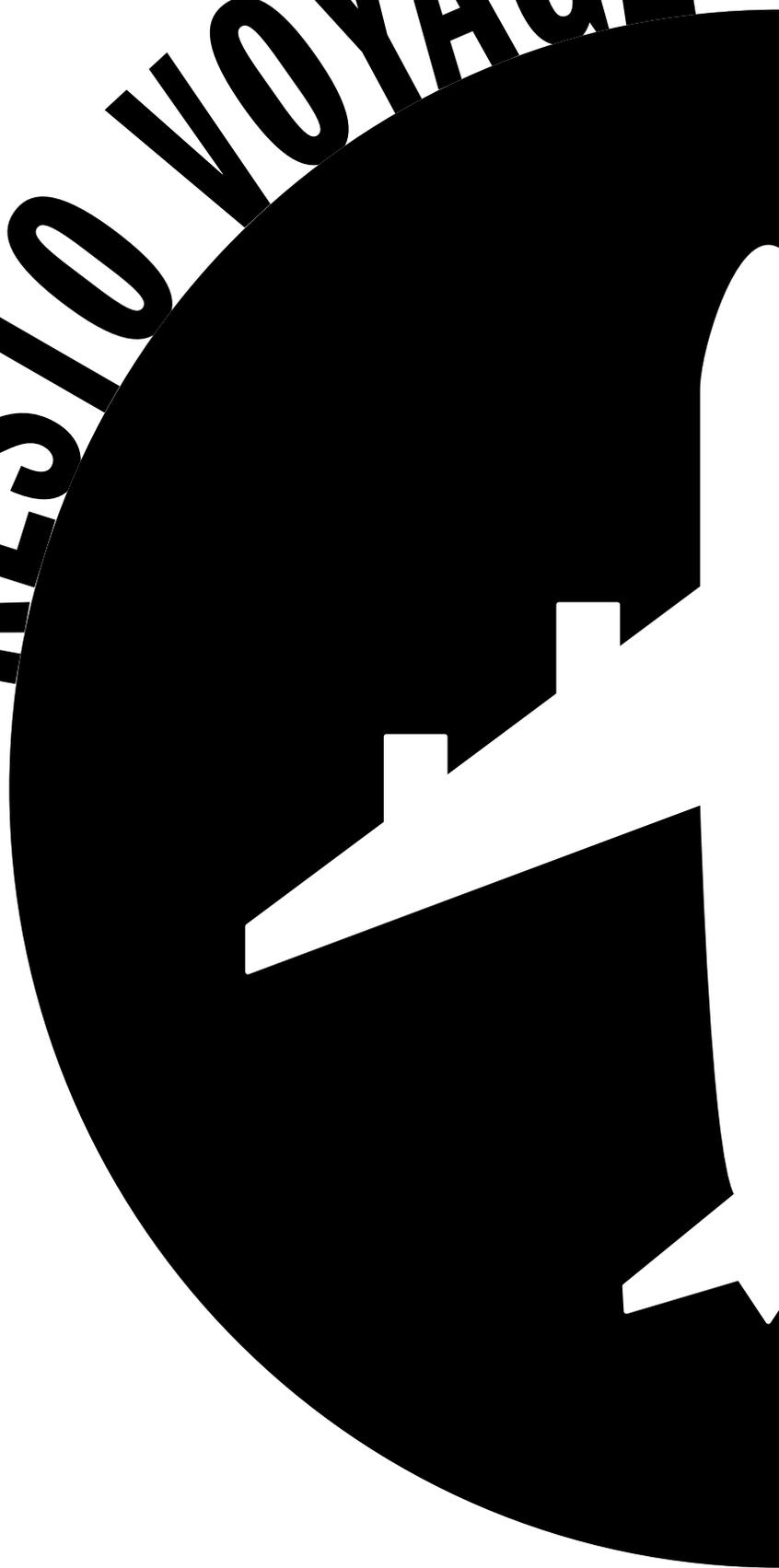
Un service de streaming **Mediawan**



DISPONIBLE EN OUTRE-MER SUR



RESTO VOYAGE



Slovénie

Au croisement des saveurs

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT À DEUX HEURES DE VOL DE PARIS SE TROUVE UN PAYS QUI RECÈLE DE TABLES SAVOUREUSES. ET À LEUR TÊTE, DES CHEFS HAUTS EN COULEUR QUI COMPTENT BIEN FAIRE DE LA SLOVÉNIE UN DES NOUVEAUX BASTIONS DE LA GASTRONOMIE EUROPÉENNE. Par **Jean-Pascal Grosso**

Tout en voûtes et vieilles pierres, il prend les atours intérieurs d'un conte gothique voire, la nuit venue, de repaire d'un émule du comte Dracula. Aux alentours du manoir Zemono, dans la vallée de Vipava, les paysages majestueux n'ont toutefois rien d'une Transylvanie de carton-pâte. Hollywood d'ailleurs ne s'y est pas trompé, faisant de la région un lieu privilégié de tournages (*Le Monde de Narnia*, la série *The Witcher...*). C'est là que Tomaž Kavčič a ouvert sa Gostilna pri Lojzetu, restaurant salué d'une étoile au Michelin. Chaleureux, discret, le chef est une icône en son pays: «*Si je peux aider à mettre en avant la gastronomie slovène, c'est pour moi à la fois un honneur et une grande responsabilité.*» Il accompagne en fin de repas l'arrivée du dessert – un «*Gin Tonic à la cuillère*» – d'une fausse brume créée à la table. La mise en scène est parfaite. «*À bien des égards, le restaurant ressemble beaucoup à un théâtre, confie-t-il. Chaque client qui en franchit le seuil est notre public. Notre tâche consiste à créer une expérience qui touche tous les sens. Et le cadre – le vieux manoir, ses vignobles... – compose le récit que nous lui racontons.*» Esprit, histoire et spécialités s'affichent au menu. Vous voilà plongé dans un monde quasi inconnu, pourtant si proche de France, et où la culture culinaire, là aussi, porte haut. Bienvenue donc en Slovénie.

LA PISTE AUX ÉTOILES

Avec ses 20 273 km² de superficie, la Slovénie est le 11^e pays le plus petit d'Europe. Il compte deux millions d'habitants, une capitale, Ljubljana, un peu moins peuplée que Strasbourg, 400 plats traditionnels reconnus pour environ 670 restaurants dont 9 étoilés au Michelin. Le directeur international du fameux guide,



À la tête de l'établissement Gostilna pri Lojzetu, le chef Tomaž Kavčič est une légende vivante dans son pays.

Gwendal Poullennec, explique: «*En 2025, nos inspectrices et inspecteurs ont retrouvé cette même passion qui anime les professionnels de la scène culinaire slovène depuis des années. Cette dernière est portée par des restaurateurs désireux de mettre en valeur leur terroir et leur identité culinaire au plus haut niveau, notamment par leur engagement envers l'excellence qui n'a de cesse de nous surprendre.*»

Une voix de stentor et des tatouages plein les bras, Jorg Zupan aime jouer les mauvais garçons de la cuisine slovène. Son étoile, décrochée alors qu'il officiait au Zupan Alteje, le restaurant du Grand Hotel Union de Ljubljana, il l'a rendue

Un gnocchi de pomme de terre aux prunes, classique des desserts slovènes, ici magnifié par Ksenija Mahorčič.





« MA GÉNÉRATION DE CHEFS DOIT SE BATTRE POUR CHAQUE PAS. [...] EN SLOVÉNIE, VOUS POUVEZ ÊTRE TRÈS BON, MAIS TANT QUE LA COMMUNAUTÉ INTERNATIONALE NE VOUS A PAS RECONNU, VOUS N'ÊTES PERSONNE. » Ana Roš



Triplement étoilé depuis 2023, le restaurant Hiša Franko d'Ana Roš, situé à Kobarid, joue la carte de l'épure.

pour retrouver, dit-il, «une forme de liberté». Il prend un crédit à la banque et entièrement les rênes de l'établissement qu'il rebaptise Aftr, au look désormais plus rock et acidulé. «Je voulais des tables où on vient boire et bien manger entre copains.» Servis dans de la vaisselle vintage et avec de la focaccia maison, le chef propose ainsi une très locale mortadelle de sanglier, de la truite grillée, de la cervelle sur toast avec céleris et graines de citrouilles, un parfait au poulet et sa gelée «slatko», des crevettes Tom Yum... «Attendre d'être installé, puis le menu, puis les sauces... Je n'en voulais plus de ce théâtre. Ici, il faut que ça mange et que ça parle fort ! À Ljubljana, tout le monde se connaît, dialogue. Pour cuisiner, c'est l'idéal : tu y trouves tout ce que tu veux. Et pour vivre en famille, c'est une ville belle et sûre.»

DRÔLES DE DAMES

En Slovénie, tout ne se joue pas non plus en capitale. Prenez l'exemple de la cheffe Ana Roš, mi-magicienne, mi-flibustière, triplement étoilée

depuis 2023, et dont l'établissement, selon le Guide Michelin, «*finit d'asseoir la place de la Slovénie sur l'échiquier gastronomique mondial*». Son restaurant, Hiša Franko, est installé au nord-ouest du pays, dans le petit village de Kobarid, au cœur des Alpes juliennes. Sa cuisine rend un hommage direct, par ses produits, ses racines, à la vallée de la Soča, où elle a posé ses casseroles il y a vingt ans. «*Ma génération de chefs doit se battre pour chaque pas, confiait-elle récemment au site The Talks. Si vous travaillez en Italie ou en Allemagne, et que vous cuisinez bien, tôt ou tard, vous obtiendrez la reconnaissance nécessaire. [...] En Slovénie, vous pouvez être très bon, mais tant que la communauté internationale ne vous a pas reconnu, vous n'êtes personne.*» Deux décennies de combat, de doutes parfois avec cette question aux accents existentiels, «*Qui sait où se trouve Kobarid?*», mais les bonnes fées du guide rouge ont fini par changer sa destinée de cheffe par essence vernaculaire. Portée par cette consécration, elle vient d'ouvrir Jaz by Ana Roš, un bistrot contemporain et inspiré au cœur même de Ljubljana.



Jorg Zupan, chef de l'Aftr à Ljubljana, décrit son restaurant comme une alliance de «vibrations, assiettes à partager et bon son».

«C'est vrai que notre clientèle est majoritairement slovène», avoue Ksenija Mahorčič, elle aussi incarnation étonnante de la nouvelle cuisine nationale. Cette cheffe autodidacte a repris à elle seule la tête des fourneaux de l'auberge fondée avec son mari, la Gostilna Mahorčič (un Bib gourmand et une étoile verte), dans la région de Brkini. Au menu, vous trouverez du saumon de la vallée de Glinščica, des gnocchis à l'oignon et au fromage de chèvre de Gerjal, du chevreuil à la pistache et aux cerises... Tout est local et brille autant au palais qu'à l'œil dans des assiettes que la cheffe crée dans un atelier, adjacent au restaurant. Et Ksenija Mahorčič signe: «Mon rôle est de mettre en valeur les ingrédients locaux, comme les herbes fraîches de Karst, le miel de Piran, nos huiles d'olive, et de raconter leur histoire et celle de notre région à travers mes plats. Je veux offrir aux voyageurs un goût authentique de nos traditions, de notre mode de vie et de notre façon de penser.»

il a repris l'humble auberge familiale pour la transformer en une cuisine ouverte spacieuse et ultra-moderne. L'établissement se nomme Grič («Colline» en slovène) et a obtenu, l'année dernière, une étoile au Michelin maintenue en 2025. «J'ai fêté ça pendant deux jours!», rit ce bon vivant à l'imagination fertile et qui trouve son inspiration dans les trésors des fermes et des pêches aux alentours. «Le véritable art culinaire est de se limiter à la localité et à la saison et d'être créatif avec ce que la nature a à offrir», insiste-t-il. Grič est aussi un laboratoire où sa petite équipe affine les viandes et les fromages, fume les poissons, prépare les jus de pomme et le miso... «Une cuisine de la modestie et de la gratitude», comme la résume le jeune chef, qui possède également le tout premier élevage de canards certifiés bio du pays.

Cette aventure slovène se clôt dans le plus bel écrin, au bord de l'Adriatique. C'est à Portorož exactement que Tomaz Bevčič s'illustre dans

un restaurant de poissons au nom qui résonne comme une antienne yé-yé: Rizibizi! Lui travaille en collaboration avec la ferme piscicole Fonda qui promeut un élevage vertueux en eau libre. Tartare de thon à la crème de raisin et au wasabi, filet de sole de Piran aux truffes, spaghettis aux asperges et au cabillaud... Au chef de 48 ans, natif de la région, de répondre à l'ultime question sur les racines gastronomiques d'un pays traversé par les conquêtes et les révolutions: «C'est une fierté pour moi de faire ce métier en Slovénie», confesse-t-il. Plus encore ici, en Istrie. D'un côté vous avez l'Italie, de l'autre, les côtes croates. Nous sommes au croisement d'influences: Venise, Autriche, Hongrie... Tous ceux qui sont passés par chez nous nous ont laissé quelque chose, des techniques aux créations. Et cet héritage se ressent toujours chez les chefs d'aujourd'hui.»

Pour en savoir plus sur la Slovénie: slovenia.info/fr

ENTRE TERRE ET MER

En Slovénie, l'association JRE (Jeunes Restaurateurs) regroupe 375 restaurants et 160 hôtels de qualité, dans le but, explique son vice-président Gašper Puhon (chef de la Galerija Okusov, une étoile verte, à Petrovče) de «construire l'avenir sur des bases solides et créer des expériences culinaires inoubliables». Parmi ses membres, il y a le tonitruant Luka Košir, un autre phénomène gastronomique. Ce matin-là, il regarde la vallée de Horjul qui entoure son restaurant. Dans les hauteurs de son village,



Autodidacte, la cheffe Ksenija Mahorčič s'est imposée comme l'une des grandes figures de la gastronomie slovène.



Les gnocchis de pomme de terre aux prunes de Ksenija Mahorčič

POUR 6 PERSONNES

Préparation **45 min** Cuisson **30 min**

- 6 grosses pommes de terre ● 200 g de farine ● 1 œuf ● 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de beurre ● Environ 8 prunes (selon la taille des gnocchis)
- 3 c. à s. de chapelure ● + de 100 g de beurre ● Du sucre

■ Faites bouillir les pommes de terres lavées et épluchées 20 minutes environ et écrasez-les encore chaudes. Ajoutez une pincée de sel et une cuillère à soupe de beurre, puis laissez refroidir. Ajoutez l'œuf et la farine, mélangez pour obtenir une pâte légère (NB: la quantité de farine dépend de la quantité d'eau que contiennent les pommes de terre; plus elles sont vieilles, moins elles ont d'eau et moins elles ont besoin de farine).

■ Étalez la pâte, puis coupez-la en morceaux. Ajoutez à chaque morceau pressé de la prune, puis roulez en boule. Faites-les ensuite bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface. Posez ensuite les gnocchis récupérés à l'aide d'une cuillère à trous. Faites frire la chapelure avec du beurre, puis saupoudrez-la sur les gnocchis prêts à servir. On peut également la remplacer par du sucre, de la cannelle ou de la menthe.



Perché au-dessus de l'océan, le QP Bistro est l'une des adresses les plus courues de l'ouest de l'île, à la fusion très appréciée entre cuisine internationale et saveurs caribéennes.



Sur la côte sud, le long des 500 mètres de sable doré de Rockley Beach, le Tiki Bar est le repaire des amateurs de rhum où déguster une impressionnante gamme de cocktails maison.

Titré en 2016 Chef de l'année de la Barbade et Chef caribéen de l'année, Damian Leach, célèbre pour son restaurant Cocktail Kitchen à St. Lawrence Gap, vient d'ouvrir UVA à El Sueño.

La Barbade Capitale culinaire des Caraïbes

RÉCOMPENSÉ EN 2023 ET 2024 PAR LES WORLD CULINARY AWARDS, LE FOOD AND RUM FESTIVAL REVIENT À LA BARBADE DU 6 AU 9 NOVEMBRE POUR UNE ÉDITION PLUS RICHE ENCORE, À L'IMAGE DE L'EXTRAORDINAIRE GASTRONOMIE LOCALE. Par **Marie-Émilie Fourneaux**

«**L**a cuisine barbadienne est une aventure pour les sens», sourit le chef star Damian Leach qui vient d'ouvrir UVA, une nouvelle et élégante table sur la côte sud. Sa merveilleuse pêche du jour grillée à la flamme et sa purée de fruit à pain, crème de haddock fumé et fenouil mariné, pour ne citer qu'une des pépites de sa carte, explose de saveurs lumineuses, toutes tropicales. Leach, grand ambassadeur gastronomique de l'île, l'affirme: «*La Barbade a longtemps attiré pour ses belles plages mais de plus en plus de touristes viennent désormais découvrir notre*

culture à travers la nourriture». Des stands de rue aux restaurants étoilés, la palette gustative de la Barbade est en effet des plus intenses, profondément ancrée dans son patrimoine.

C'est toute cette richesse que le Food and Rum Festival célèbre cette année encore avec des dégustations, des démonstrations culinaires et des accès privilégiés à des secrets de cuisine. Une ambiance vibrante mêlant fierté culturelle, créativité et convivialité dans certains des lieux et restaurants les plus somptueux de la Barbade. Parmi les événements phares, le Chef Classics offre un bouquet inoubliable de saveurs par

des chefs de renommée internationale. Le Rum Route emmène à la découverte des distilleries de rhum emblématiques, Mount Gay étant la plus ancienne au monde. Le Rise & Rum Breakfast Beach Party promet des créations de menus et de cocktails encore plus raffinés, dans une ambiance électrisante face aux premiers rayons de soleil sur la mer. Et pour un final inoubliable dans la plus pure tradition festive de l'île, le Liquid Gold Feast, entre tradition et modernité, glamour et âme caribéenne, reflète dans toute sa splendeur l'hospitalité barbadienne.

Que vous soyez passionné de gastronomie, amateur de rhum ou voyageur en quête de découvertes, préparez vos papilles, la Barbade vous attend pour une expérience culinaire inoubliable. 🍷

Barbados Food and Rum Festival, du 6 au 9 novembre 2025. (foodandrum.com)

RESTO DÉCRYPTÉ





Le chef pâtissier Jeffrey Cagnes, présent sur VoilaChef depuis son lancement, partage ses gestes précis, ses techniques et ses astuces à travers des vidéos immersives.

Les applications Nouveaux territoires des chef-fes

TENDANCE À L'HEURE OÙ LES CONFINEMENTS ONT PROPULSÉ LES DIRECTS INSTAGRAM DE CYRIL LIGNAC OU SIMONE ZANONI AU RANG DE GRAND-MESSE, UNE RÉVOLUTION S'EST JOUÉE EN COULISSES : CELLE DE LA PÉDAGOGIE CULINAIRE PAR L'ÉCRAN. LES GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE, LONGTEMPS RESTÉS DERRIÈRE LES PASSE-PLATS DE RESTAURANTS ÉTOILÉS, S'INVITENT DÉSORMAIS DANS NOS SMARTPHONES ET TABLETTES. Par **Astrid Briant**

Pour Sophie Dubost, fondatrice de VoilaChef, l'idée est née d'un constat dressé en première ligne. « Pendant le Covid, j'ai effectué un stage auprès du chef Jeffrey Cagnes et j'ai mesuré à quel point l'apprentissage direct auprès d'un grand chef, en live, permettait de progresser beaucoup plus vite que par les moyens traditionnels. » Depuis 2021, son application regroupe plusieurs dizaines de chefs boulangers et pâtisseries. Capable de séduire aussi bien les professionnels en quête de perfection que les amateurs passionnés, VoilaChef a bâti, à la manière de masterclass.com, un modèle pédagogique dont le rayonnement international est aimanté par l'aura de la pâtisserie française.

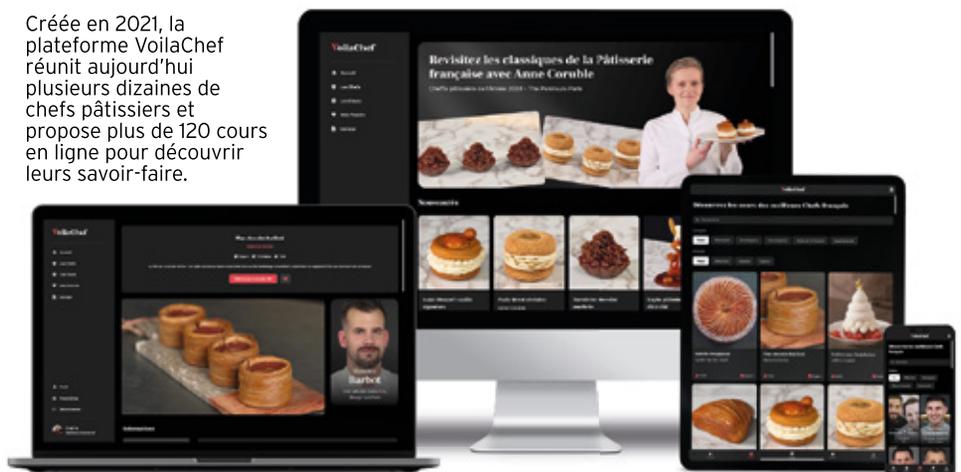
complexes. Parfois, il y a 25 lignes pour une seule crème pâtissière ! C'est plus simple de voir la technique à l'écran », décrypte Jeffrey Cagnes, premier – et très talentueux – chef pâtissier parisien à rejoindre la plateforme. La cheffe autodidacte et non moins douée Clémence Gommy partage son propos : « Pour le public, voir un geste est toujours plus parlant que de le lire sur papier. C'est d'ailleurs de cette manière que j'ai moi-même appris, donc forcément, le format m'a séduite. » Pour transmettre sa passion, elle a choisi de s'impliquer sur Tchac.

Ici, le format vidéo devient une ressource précieuse pour ceux à qui le temps ou les moyens manquent pour assister à des formations traditionnelles de cuisine. Julia Sedfdjian, benjamine des cheffes étoilées françaises y a vu, elle aussi, un formidable outil de transmission. Elle souligne « le format studio, bien organisé, et la possibilité de toucher des gens qui cuisinent à la maison et ne sont pas forcément chefs ». Sur Tchac, elle livre une cuisine fidèle à ses racines : « J'ai choisi de partager des recettes niçoises qui me tiennent à cœur, comme les panisses, la mayonnaise au

Créée en 2021, la plateforme VoilaChef réunit aujourd'hui plusieurs dizaines de chefs pâtisseries et propose plus de 120 cours en ligne pour découvrir leurs savoir-faire.

DES VIDÉOS À LA PLACE DES LIVRES DE RECETTE

Un livre de cuisine suggère, mais ne montre pas. VoilaChef comble cette lacune en proposant plus de 900 vidéos tournées en ultra HD. Chaque geste y est disséqué, chaque étape décodée. « Cela permet de démystifier notre travail. Les recettes écrites peuvent sembler





« POUR LE PUBLIC, VOIR UN GESTE EST TOUJOURS PLUS PARLANT QUE DE LE LIRE SUR PAPIER. » Clémence Gommy

pois chiche ou la pissaladière : ce sont des plats que je prépare vraiment à la maison. Le but est de rester accessible. »

DES COMMUNAUTÉS MONDIALES AUTOUR DES CHEFS

Pour les gastronomes confirmés comme pour les apprentis éclairés, d'autres plateformes élargissent encore le spectre. Sur Gronda, l'inspiration circule à l'échelle de la planète culinaire: *« Les chefs du monde entier partagent leurs techniques et recettes favorites avec plein de vidéos. Tu veux de l'inspiration ou apprendre rapidement une technique précise, tu trouves tout sur Gronda. J'y ai tourné récemment des vidéos, notamment pour ma recette de rouille »,* raconte encore Julia Sedefdjian.

Ce recours à l'image évite également les pièges bien connus des manuels. *« Il y a une sorte de*

mythe autour des quantités et des mesures dans les livres, avec parfois des erreurs importantes. Dans une masterclass vidéo, le chef montre exactement la technique et la bonne proportion, ce qui est beaucoup plus fiable », insiste Jeffrey Cagnes.

TRANSMETTRE AVANT DE RENTABILISER

L'adoption du digital par les chefs répondrait avant tout à une pulsion de transmission, loin des seuls enjeux financiers. *« Ce n'est pas pour l'aspect financier qu'on le fait – cela prend du temps ! Nous le faisons par passion, pour partager le savoir-faire et aussi pour se remettre en question. Expliquer donne presque un statut de mentor, de passeur »,* confie Jeffrey Cagnes.

Mais ces contenus, outre leur rôle pédagogique, s'imposent également comme des briques dans les stratégies de visibilité des chefs. Les

vidéos deviennent vitrines et cartes de visite, moyens d'élargir le spectre de leur public. *« Je crois beaucoup à la diversité des canaux. Collaborer avec une plateforme comme Tchac, c'est élargir la façon dont les gens peuvent accéder à mon univers. La plupart du temps, ils viennent découvrir ma cuisine chez Baieta à Paris, mais j'avais aussi envie de me rapprocher de ceux qui ne fréquentent pas forcément de restaurant gastronomique, ou qui vivent loin, ou qui cherchent simplement à cuisiner chez eux avec des recettes de qualité »,* poursuit Julia Sedefdjian.

Ce mouvement ne se limite plus aux cours enregistrés. Les chefs élargissent désormais leur champ d'action: lives interactifs, masterclasses événementielles ou e-books, celui de Clémence Gommy intitulé *Savors*, d'après son livre *To Share* paru aux éditions Hachette, venant de paraître en français et en anglais pour toucher un public le plus large possible. Autant de signes que ces nouveaux territoires digitaux n'en sont qu'à leurs prémices. Ils dessinent pourtant déjà une transformation profonde: la gastronomie ne se transmet plus seulement devant les pianos professionnels ou sur les tablées familiales, mais dans la fluidité des écrans et la force des communautés connectées. À l'heure où l'excellence française rayonne en pixels ultra HD, les chefs deviennent des passeurs inédits: entre tradition et modernité, entre élève et maître, entre savoir-faire et transmission numérique. 🗣️

La cheffe Julia Sedefdjian en plein tournage pour dévoiler ses techniques et ses recettes favorites sur la plateforme Tchac.



Ankarsrum, « made in Sweden » depuis 1940

Le robot pâtissier-pétrin polyvalent **Ankarsrum Assistent** est robuste et fiable. Il permet de pétrir aisément jusqu'à 5 kg de pâte finie grâce à un système unique à cuve tournante, avec un crochet ou un rouleau, et un racloir qui ramène la pâte au centre de la cuve. Compact, il occupe le même emplacement qu'un robot pâtissier mais autorise des quantités plus importantes. Sa qualité de pétrissage garantit des pâtes légères et aérées et en fait le choix numéro 1 des professionnels et amateurs de pain. Complété par de nombreux accessoires, dont un hachoir et un second bol de mélange en inox avec fouets, il devient un véritable robot multifonction. ankarsrum.com



Noël Porte-Bonheur X Mariage Frères

Avec leurs reliefs en damier ponctué d'or, les bûches Noël Lucky® de **Mariages Frères** illumineront vos tables de fêtes! Au choix, deux bûches d'une élégance folle: Noël Lucky® Marco Polo, une mousse au chocolat parfumée au thé Marco Polo, crémeux de grenade et framboise, croustillant de noisettes pralinées et chantilly à la vanille Bourbon, et Noël Lucky® au thé Matcha et yuzu, un pain de Gênes biscuité aux noisettes caramélisées et au thé Matcha, vivifié par un confit au citron-yuzu enrobé d'une mousse crémeuse au yuzu du Japon et couronné d'une chantilly au thé Matcha et à la vanille Bourbon. Pour 6-8 personnes, prix public: 65€. mariagefreres.com

David Vanille, des épices d'exception

David Vanille est un amoureux du goût et des saveurs. De son voyage en Inde qu'il découvre à 20 ans, est né son émerveillement pour les épices et leurs plantations. Après plusieurs séjours en Asie, il embarque pour les Caraïbes, pose ses valises en 2011 en Guadeloupe, et vend ses vanilles sur les plages et les marchés de « l'île papillon ». La passion de ce voyageur le pousse de nouveau à travers le monde, à la recherche des meilleures épices dont il sélectionne et perfectionne les récoltes, toujours dans le respect des producteurs et d'un cahier des charges strict afin que chaque épice reflète sa passion et son engagement. Le plus? Pour les abonnés de sa newsletter, la livraison est offerte! davidvanille.com



Le robinet Quooker multifonction 5-en-1 révolutionne la cuisine !

Une innovation pratique et durable capable de délivrer instantanément de l'eau bouillante à 100 °C, de l'eau filtrée et réfrigérée, plate ou pétillante? **Quooker** associe design, technologie de pointe et écoresponsabilité. Son système ingénieux, composé d'un robinet esthétique et d'un réservoir discret sous l'évier, allie praticité et performance, tout en répondant aux enjeux de sécurité, durabilité et confort au quotidien. À partir de 2 695 € selon finitions. quooker.ch/frch

Resto adresses

HUÎTRES ET PERLES: UNE ENTRÉE DE CHANTEL DARTNALL AU CHÂTEAU DES TESNIÈRES © FRANK HAMEL



RESTO PARLE

Château des Tesnières
chateau-des-tesnieres.com/fr
Le Quatrième Mur
quatrieme-mur.com
Maison Nouvelle
maison-nouvelle.fr
Nobu
noburestaurants.com
Nosso
nosso-restaurant.fr
Philippe Etchebest
philippe-etcbebest.com
Tempéro Épicerie
tempero.fr
Signature
signature-etcbebest.com

RESTO CUISINE

Domaine de Chezelles
domaine-chezelles.com
Éditions Brigitte Eveno
be-editions.com
Éditions du Rocher
editionsdurocher.fr
Éditions Phaidon
phaidon.com
Éditions Solar
editis.com/maisons/solar
La Ferme du Tiret
lafermedutiret.fr
Maison Barthouil
barthouil.fr

RESTO BOIT

Bouvet Ladubay
bouvet-ladubay.fr
Champagne Devaux
boutique.champagne-devaux.fr
Château Bas
chateaubas.com
Château de France
chateau-de-france.com
Château la Verrerie
chateau-la-verrierie.com

Château Monestier La Tour
chateau-monestierlatour.com

Distillerie des Menhirs
distillerie.bzh

Disznókó
disznoko.hu

Hachette Cuisine
hachette-pratique.com/livres-cuisine

Hakkaisan
hakkaisan.com/fr

Heriose
heriose.com

Joseph Drouhin
drouhin.com

La Maison du Whisky
whisky.fr

Le Roc des Anjes
rocdesanges.com

Maison Benjamin Kuentz
maisonbenjaminquentz.com

MilHoc
whiskymilhoc.fr

Moon Harbour
boutique-moonharbour.fr

Rozelieures
whiskyrozelieures.com

The Macallan
themacallan.com/fr-fr

Veritatis Fabricator
veritatisfabricator.com

Vincent Couche
vincent-couche.com

RESTO DÉCORE

4Murs
4murs.com

Alinea
alinea.com

Atmosfera
atmosfera.com

CFOC
cfoc.fr

Duvivier Canapés
duviviercanapes.com

La Boîte concept
laboiteconcept.com

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

NV Gallery
nvgallery.com

Résistub
resistub-productions.com

rodaa studio
rodaastudio.com

Sabre Paris
sabre-paris.com

Serax
serax.com/fr

Westwing
westwing.fr

RESTO VOYAGE

Aftr
aftr.si

Cocktail Kitchen
ckbarbados.com

Gostilna Mahorcic
rundictes.si

Gostilna pri Lojzetu
zemono.si/en

Gric
gric.si/en

Hiša Franko
hisafranko.com/en

Jaz by Ana Roš
jaz.anaros.eu/en

QP Bistro
qpbistro.com

Rizibizi
jre.eu/en/restaurants/rizibizi

Tiki Bar
tikibarbados.com

RESTO DÉCRYPTÉ

Grona
gronda.com
L'Oiseau Blanc - The Peninsula Paris
peninsula.com/fr/paris/hotel-fine-dining/french-rooftop-loiseau-blanc

Tchac
tchac.co
VoilaChef
voilachef.com/fr

RESTO

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
me.fourneaux@gmail.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com
Valentine Le Port

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Stéphanie Bouvet,
Astrid Briant, Jean-Pascal Grosso,
Fabienne Habberthur, Lorène Herrero,
Agathe Jaffredo, 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 MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

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

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE
Maria Timina Bahro
06 56 77 92 32
maria@bleupetrol.com

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

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT DIFFUSEURS 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.

David Bizet

Chef du restaurant deux-étoiles L'Oiseau Blanc - The Peninsula Paris

« Souvent, on n'ose pas parler de la chasse, même entre cuisiniers »



qui vit souvent parmi les blés pendant l'été et se nourrit des graines parsemées durant les chaumes.

Souvent, on n'ose pas parler de la chasse, même entre cuisiniers. Cela crée parfois des tensions qui n'ont, pour moi, pas lieu d'être. Ces gibiers sont présents et se nourrissent naturellement. Ce sont de belles viandes qu'il faut pouvoir valoriser. Les hommes et les femmes qui travaillent à l'année pour la chasse œuvrent surtout à préserver toutes ces variétés et ces races sur le territoire par une bonne gestion des populations. Je gère dans le Perche un territoire de chasse préservé des zones de production agricole, où je mets en place des cultures à gibier dans la saisonnalité, avec des céréales comme le millet et le sarrasin ou des petites pousses comme le trèfle vert et le trèfle rouge. C'est apporter ainsi une densité végétale où les oiseaux notamment vont pouvoir trouver un grain naturel. Les insectes, qui se développent dans ces territoires préservés des insecticides, vont aussi pouvoir nourrir les perdreaux... On accompagne dès lors le développement et la sauvegarde de cette faune sauvage. En fait, tout le monde veut la même chose, que ce soient les chasseurs ou les non-chasseurs. La gestion de nos rivières, l'entretien des forêts et des prairies permettent de créer un équilibre. C'est de cette manière que je veux parler de la chasse et c'est dans ce respect du gibier que je souhaite cuisiner.

Je suis originaire du Perche et je passe mes week-ends à essayer d'être en connexion totale avec la nature. Je me laisse porter par les éléments et j'imagine mes plats. En cet automne, c'est tout ce bonheur boisé que je souhaite partager avec mes convives à travers les champignons et le gibier. Ça commence notamment avec le colvert et la grouse d'Écosse, un oiseau que l'on trouve uniquement à l'état sauvage et qui a ce goût inégalé de la bruyère dans laquelle il vit. Le lièvre à la royale (ci-contre) est aussi un incontournable de mon Menu Chasse. J'ai été le premier à remporter le championnat du monde dédié, en 2016, et chaque année, je donne une intention différente à la recette. C'est un lièvre avec une sauce un peu moins réduite sur les saveurs animales et plus herbacée, ce qui va donner des notes plus parfumées. En s'avancant dans la saison, on retrouvera les palombes que mes fournisseurs attrapent à l'ancienne, au filet, ainsi que le chevreuil, la biche, le cerf, le sanglier. L'attention au choix du gibier est primordiale dans la cuisine de chasse. Cela fait partie de ces connaissances à avoir absolument. Il faut ensuite la rendre contemporaine, plus délicate sur les saveurs, les profondeurs, créer des intensités sur les acides, les amers, toujours avec beaucoup de respect vis-à-vis de l'animal. J'aime évoquer l'élément naturel dans l'assiette. Je vais par exemple fumer la perdrix grise dans la paille, elle



RESTO

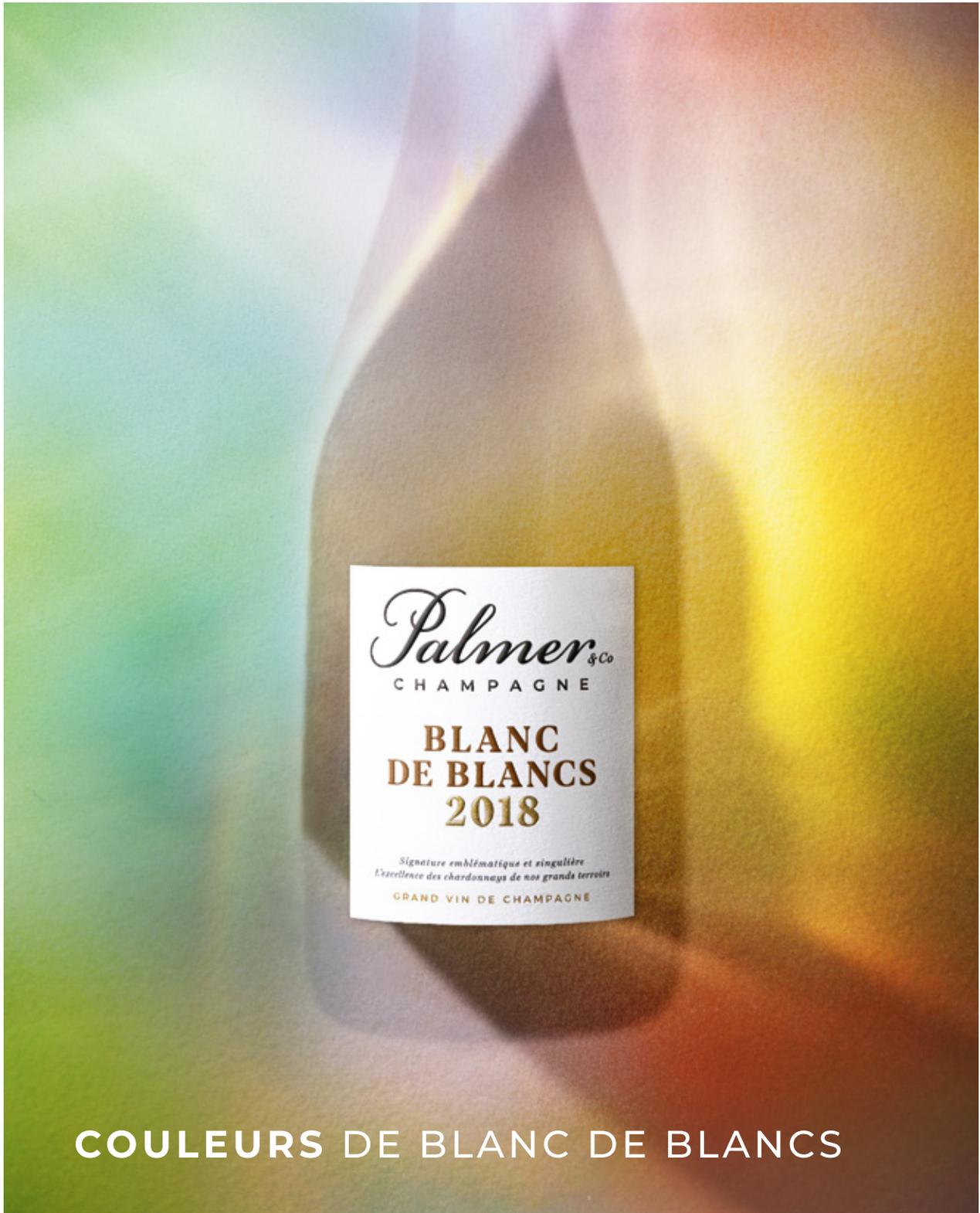
PROCHAIN NUMÉRO
POUR UN HIVER COSY



EN KIOSQUE EN DÉCEMBRE 2025



Palmer & Co
C H A M P A G N E



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

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