

RESTO

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

Emmanuel Renaut

« Je suis fier de cette liberté »

Nouvelle formule

+ DE RECETTES + DE RENCONTRES
+ DE VOYAGES + DE DÉCRYPTAGE...

TRISTAN AUER

« JE SUIS COMME UN TAILLEUR QUI IMAGINE DES DÉCORS SUR MESURE »

SÉLECTION

CHAMPAGNES, VINS & SPIRITUEUX

TABLES & PÂTISSERIES

31 ADRESSES POUR TOUTES LES ENVIES

NORVÈGE

COMME UN POISSON DANS L'EAU

+ de 20 recettes faciles de chefs



bleu
Delteil



L 18109 - 13 H - F: 6,90 € - RD



CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808



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



Passage de relais

Relais: En escalade ou en alpinisme, c'est le point où l'on s'assure avant de repartir pour une nouvelle longueur. Il doit être béton, car toute la sécurité de la cordée en dépend.

Ia cordée est béton et c'est vraiment grâce à cette équipe de champions qu'on a pu réaliser ce numéro spécial montagne en un temps record ! Merci donc à tous les maillons de notre chaîne. Un magazine, c'est surtout une équipe, pas des individualités.

Emmanuel Renaut, notre chef en couverture, en sait quelque chose. C'est parce qu'il a créé un écosystème, une brigade, encouragé ses équipes et œuvré à la valorisation de son territoire, que tout le monde a répondu présent pendant ce coup dur qui l'a obligé à fermer pendant 18 mois. Il revient donc aujourd'hui, plus fort et enthousiaste que jamais aux Flocons de Sel, avec sa femme Kristine et tout Megève derrière lui.

S'il est omniprésent dans la station, le patron de Toquicimes et celui sans lequel Explore Savoie n'aurait pas autant de résonance, est aussi dans le partage et la transmission depuis longtemps. C'est pourquoi ce numéro explore d'autres territoires, d'autres envies et d'autres histoires, mais toujours avec le même esprit qui anime Emmanuel Renaut, la même volonté et le même éclat dans les yeux : mettre en lumière ceux qui nous donnent du plaisir et des souvenirs.

Schuss Tschuss



La team RESTO
#teamfromagefondue

PAPIER OU NUMÉRIQUE
DÉCOUVREZ
NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETRouvez-nous
sur les réseaux sociaux



@RESTO



@magazine_resto



@RESTO



@resto_magazine

Resto menu #13

JANVIER - FÉVRIER - MARS 2026



26



12



80

Resto aime

6
NOS COUPS DE CŒUR



Resto ouvre

12
31 NOUVELLES ADRESSES
TESTÉES PARTOUT
EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER
(AVEC UN FOCUS MONTAGNE)



Resto parle

26

EMMANUEL RENAUT

«Il faut veiller à encourager la curiosité»

36

MAXENCE BARUFFALDI

«J'ai la chance d'avoir une grand-mère
qui cuisine divinement»

38

ANDREAS CAMINADA

«Le régionalisme culinaire est
très important pour construire
sa propre identité»



Resto cuisine

44
MÉTIER

Portraits d'artisans du goût

48

C'EST DE SAISON

Le Mont d'Or
Le citron de Menton

52

CARNET DE RECETTES

Quand les chefs réchauffent les coeurs



Resto boit

62
MÉTIER

Alexandre Gabriel, maître de chai

64

CORAVIN

L'art de savourer le vin sans jamais
ouvrir la bouteille

66

UNE DISTILLERIE, UNE HISTOIRE

Rozelieures, un whisky français
de la graine au verre

69

LE SAVIEZ-VOUS?

Les vins de Savoie

70

ON MANGE QUOI AVEC?

Un champagne Mumm Cordon Rouge
Un champagne Henriot millésime 2015
Un champagne Pannier Blanc Velours

76

SÉLECTION

Champagnes, spiritueux, rouges



Resto décore

80

TRISTAN AUER

«Je suis comme un tailleur qui imagine
des décors sur mesure»

84
INSPIRATION

Comme chez... Brasserie Belvedere
à Wengen en Suisse



Resto décrypte

88

CIRCUIT COURT

Les chefs étoilés en montagne



Resto voyage

92

LA NORVÈGE

Comme un poisson dans l'eau

96
TENTATIONS

98

LE MOT DE LA FAIM

POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVIII.1



*Le sens
d'un Grand Cru*

champagne-mailly.com

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

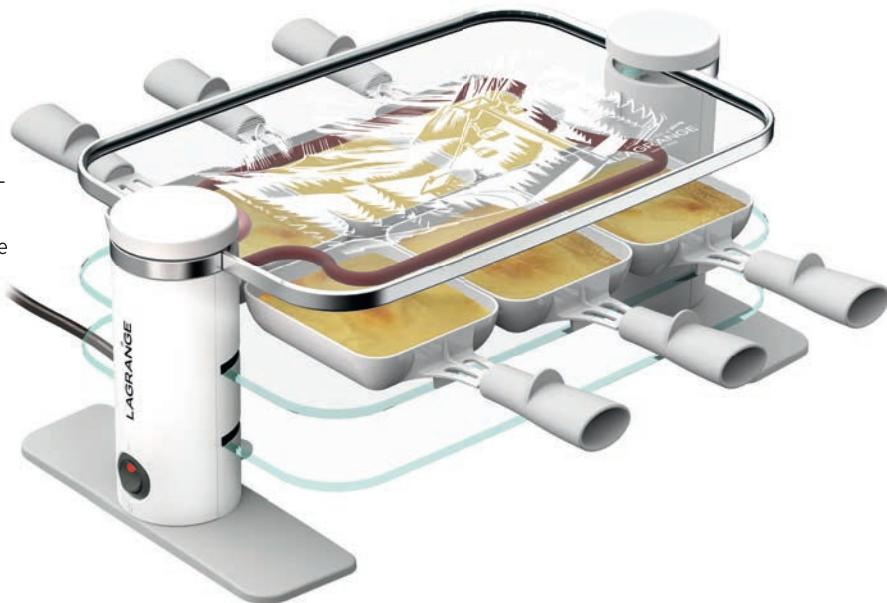


L'allié de l'hiver

Lagrange fêtait ses 70 ans en 2025, revisitant pour l'occasion quelques-uns des appareils et ustensiles emblématiques de sa gamme.

Parmi nos préférés, l'appareil à raclette iconique de la marque Lagrange « Raclette Transparence » qui se voit doté d'un nouveau design. Cette année, son plateau en verre trempé revêt un effet « Massif enneigé », avec pistes et télécabines, qui met tout de suite dans l'ambiance des sports d'hiver. Les caractéristiques techniques qui en ont fait le succès, demeurent quant à elles inchangées : poêlons en céramique et plateaux supérieurs compatibles lave-vaisselle, range-poêlons intégré, suivi visuel de la cuisson, cordon fixe de 2 m. Sans oublier deux tailles (6 ou 8 personnes) et deux puissances (750 W ou 1000 W), respectivement aux prix de 99,99 € et 109,99 €. De quoi devenir les rois de la team fromage fondu !

lagrange.fr



Midi Minuit chez Ducasse Baccarat

Si le bar est ouvert - comme son nom l'indique - de midi à minuit, c'est à partir de 19 h que l'atmosphère s'anime sous l'impulsion de Fabrice Langlois, sommelier de Ducasse Baccarat, heureux de guider ses hôtes vers ses plus belles découvertes et accords mets et vins en format à partager, comme les saint-jacques proposées avec un chassagne-montrachet premier cru Les Caillerets 2018 de Jean-Claude Ramonet ou la cocotte de bœuf braisé servie avec un cadillac côtes-de-bordeaux du clos des Gommiers.

Le sommelier évoque d'ailleurs ses intentions avec enthousiasme : « *Telle une carte postale, j'ai envie d'emmener les clients en voyage dans des régions liées aux ingrédients phares de la cuisine d'Alain Ducasse tout en offrant une expérience empreinte d'une hospitalité contemporaine, élégante et généreuse.* »

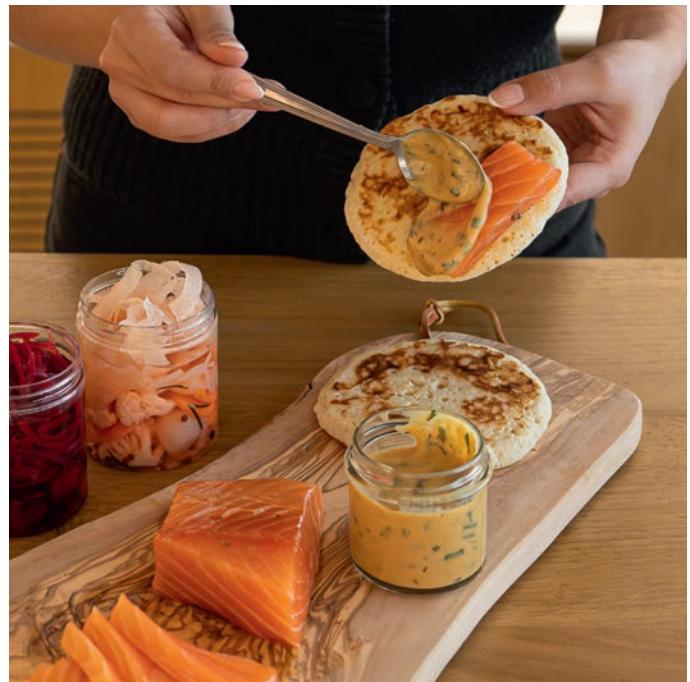
Vins au verre à partir de 14 €. Au dîner, plats à partager à partir de 12 €.
ducasse-baccarat-paris.com/bar-midi-minuit

Maison Baroche en habits de fêtes

Si les fêtes sont l'occasion rêvée de découvrir les merveilles traiteur de la famille Baroche - la nouvelle adresse gourmande de ceux qui dirigent notre brasserie préférée du 8^e arrondissement de Paris -, elles sont disponibles toute l'année rue Cadet. Sourcing impeccable, recettes désirables et générosité sont les maîtres mots de la Maison. Les gourmands du quartier ne s'y sont pas trompés, faisant de ce « coffre » aux trésors leur passage obligé avant chaque dîner; ou même le rendez-vous des amis pour un apéro gargantuesque sur place. Parmi les créations qui nous mettent l'eau à la bouche: la tourte de canard et foie gras, le feuilleté de saint-jacques sauce champagne, de beaux fromages et même hors festivités, un riz au lait à se damner! Le tout confectionné avec amour et servi avec le sourire. Vraiment une adresse de cœur comme RESTO les aime.

© DR, BERTILLE CHABROL, NINA CORITON

18 rue Cadet, 75009 Paris - baroche.paris



Les livres de RESTO

ÉVENTAIL DES DERNIERS LIVRES GOURMANDS QUI NOUS ONT PLU ET QUI DEVRAIENT TROUVER UNE JOLIE PLACE DANS VOTRE CUISINE OU VOTRE BIBLIOTHÈQUE. Par **Fabienne Haberthur et Florence Valencourt**



POUR DIRE QUE TOUT EST POSSIBLE

« Tu es un bon à rien, tu n'y arriveras jamais, c'est ce qu'on me répétait sans cesse quand j'étais petit, se rappelle Glenn Viel, le chef 3 étoiles de L'Oustau de Baumanière. J'ai souvent repensé à ces années passées au fond de la classe, à côté du radiateur. J'ai appris bien plus tard que j'étais dyslexique. » Le livre s'ouvre sur cet aveu touchant. C'est tout le parcours de vie d'un homme qui est devenu l'un des plus grands chefs de France que l'on suit dans ce magnifique ouvrage imaginé comme un journal intime. Le chef y dévoile son apprentissage fait de travail et de rencontres, du lycée hôtelier aux cuisines du Plaza Athénée aux côtés d'Alain Ducasse. On découvre, au fil des pages, ses sources d'inspirations et les recettes de ses plats emblématiques. Un très beau livre.

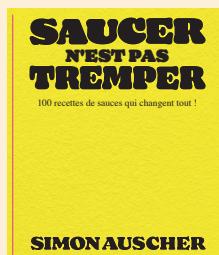
Cuisine d'un cancre, Glenn Viel, sous la plume de Catherine Roig, photographies Virginie Ovessian, éd. Hachette Cuisine, 384 pages, 40€. Coffret collector qui prend la forme d'un pupitre avec un tiroir secret... 80€.



POUR CEUX QUI EN ONT DANS LE VENTRE

Ce livre nous plonge dans le monde des tripes et boyaux qui se transforment dans nos assiettes en andouillettes et boudins, autant de mets populaires, relégués au second plan de la gastronomie, mais dont on parle beaucoup. Des mythes aux traditions, aux expressions savoureuses qui sont entrées dans le langage courant, sans oublier les recettes, Blandine Vié raconte notre rapport au ventre, siège du « deuxième cerveau », selon les scientifiques.

Tripes & boyaux de Blandine Vié, éd. Le Cherche Midi, 360 pages, 25€.



POUR SE LÉCHER LES DOIGTS

Bien connu pour sa série Instagram éponyme, l'auteur propose un tour du monde des sauces en 100 recettes, des plus simples aux plus complexes, en décryptant les techniques, et en donnant trucs et astuces pour démystifier les sauces.

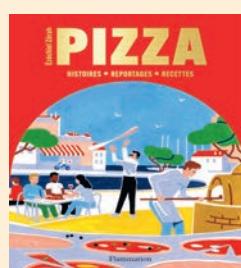
Saucer n'est pas tremper de Simon Auscher, photographies Ilya Kagan, éd. Hachette Cuisine, 224 pages, 24,95€.



POUR UN FONDU DE MONTAGNE

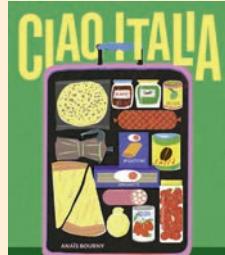
Parce que la gastronomie alpine ne se limite pas à du fromage fondu, parce qu'au sommet, dans les vallées, les tables brillent de mille étoiles, l'auteur a demandé à 39 jeunes chefs leurs plus belles créations qui revisitent les plats traditionnels et subliment les produits de leur région. Résultat, 39 recettes réalisables qui mettent l'eau à la bouche (RESTO en a d'ailleurs sélectionné une dans son carnet de recettes).

La Cuisine de montagne d'Alexis-Olivier Sbriglio, photographies Daher, éd. Glénat, 288 pages, 40€.



POUR TOUS LES TIFOSI

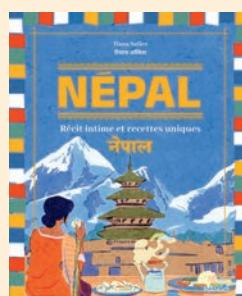
Un 360°, une bible, une encyclopédie, bref, un livre on ne peut plus complet sur la pizza! Des recettes signées Jean-François Mallet (« Simplissime »), aux bonnes adresses où déguster ce mets dans le monde entier, en passant par son histoire et ses origines napolitaines, vous saurez tout et plus encore sur le sujet! Et, pour les nostalgiques de la cuisine de la mamma, on retrouve ici les recettes des Italiens installés en France.



Ils livrent leurs souvenirs de déjeuner en famille et les recettes nées du métissage des deux cultures.

Pizza d'Ezéchiel Zerah, photographies Jean-François Mallet, éd. Flammarion, 320 pages, 45€.

Ciao Italia d'Anaïs Bourny, photographies Le Photographe du Dimanche et Géraldine Martens, éd. Hachette Cuisine, 260 pages, 35€.



POUR LES GRANDS VOYAGEURS

Alors que la Gen Z népalaise essaie de faire sa révolution et que le pays subit de plein fouet le contrecoup du réchauffement climatique, notre consœur Tiana Salles - d'origine népalaise mais adoptée en France - nous invite à travers son retour aux sources personnel à découvrir son pays et sa culture culinaire, encore largement inconnus ici. Un Népal raconté depuis la France, un voyage sensible et gourmand ponctué de recettes accessibles, comme une première approche de ce petit pays himalayen.

Népal de Tiana Salles, Mango éditions, 192 pages, 31,95€.



Resto
aime

La gastronomie s'invite à bord des bateaux Oceania Cruises

C'est un vrai challenge, on est d'accord, mais certaines compagnies de croisières comme Oceania Cruises mettent un point d'honneur à offrir une expérience gastronomique à la hauteur du parcours de rêve qu'elles proposent à leurs hôtes. Pour ce faire, elle font appel à des chefs expérimentés et inspirés, comme Alexis Quaretti et Éric Barale. Ils mettent tous les deux un point d'honneur à travailler avec des artisans français et du monde entier, nouent des partenariats avec de belles maisons et travaillent leurs menus en verticalité. Un vrai plus, plébiscité par les croisiéristes et qui fait toute la différence !

oceaniacruises.com



Insolite de La Maison du Chocolat... Avec Petrossian !

Chocolat-caviar... Existe-t-il une association plus « Insolite » que celle des œufs d'esturgeon et du chocolat ? Envahies de sensations marines et d'accents de noisette, les notes subtiles de ce praliné aux éclats de noisettes caramélisées révèlent *in fine* les notes minérales, charnues et enveloppantes du caviar Petrossian, aux notes délicieusement beurrées. Ni vraiment noir, ni vraiment lait, ni sucré, ni salé, la texture particulièrement fondante de ce praliné caviar emprunte et imprime les notes de fruits secs caramélisés et laisse en bouche le ressac d'une vague marine inédite. Insolite, oui, improbable, certes, mais totalement convaincant. Une petite folie qu'on ne regrette pas.

Coffret INSOLITE Caviar, 26 € le coffret de 8 pièces.

petrossian.fr

lamaisonduchocolat.com



La Cheminée Le bistronomique cosy chic qui manquait à Courchevel

SITUÉE AU COEUR DU °FAHRENHEIT SEVEN COURCHEVEL, LA CHEMINÉE EST BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT D'HÔTEL : C'EST UNE TABLE DE CHOIX POUR TOUTE LA CLIENTÈLE INTERNATIONALE QUI FRÉQUENTE ASSIDÜMENT COURCHEVEL, ET CE DÈS L'OUVERTURE DE LA SAISON.

Par Florence Valencourt



Le chef Damien Ducharlet.



Ia Cheminée, c'est le restaurant dans lequel on rêve tous de se retrouver après une bonne journée de ski. Chic sans être guindé, en bas des pistes, cocooning à souhait et avec une cuisine réconfortante mais élégante, aux antipodes des clichés de la montagne.

UN REFUGE POUR GOURMANDS EXIGEANTS

Côté décoration : bois brut, éclairage tamisé, vue sur la vallée enneigée, fauteuils profonds et cheminée design composent un décor chaleureux imaginé par Véronique Vidoni, cofondatrice du groupe °Fahrenheit Seven.

Comme elle le souligne : «Quand on passe toute la journée dans les paysages enneigés, on a besoin d'une bonne dose de couleur et d'une

atmosphère cosy en rentrant.»

À la tête d'une jolie brigade décidée à faire plaisir à ses hôtes, Damien Ducharlet propose des assiettes à la fois précises et plaisantes, s'inspirant des grands classiques, mais avec une touche d'originalité qui lui sied à merveille. Parmi ses créations, qui changent toutes les semaines, au gré des saisons et de son inspiration, quelques valeurs sûres, plébiscitées par la clientèle : le filet de bœuf aux morilles, comme le suprême de volaille, purée de patate douce et jus au thym.

UN CHEF NÉ POUR LES SOMMETS

Fils de pâtissier et petit-fils de cuisinière, Damien Ducharlet grandit entre casseroles et souvenirs de plats mijotés. Sa formation au Chabichou à Courchevel, alors doublement

étoilé sous la direction du chef Michel Rochedy, lui transmet une devise qui ne le quittera jamais : «*Fais simple, tu risques de faire bon*». De cet apprentissage rigoureux, il retient le goût du travail bien fait, l'importance du produit brut et le refus des effets de manche. Chef à 21 ans à Chamonix, il affine son style entre Savoie et Haute-Savoie, puis rencontre Stéphane Vidoni – cofondateur du groupe °Fahrenheit Seven – pour prendre la tête des cuisines du °Fahrenheit Seven Courchevel.

Aujourd'hui, il dirige La Cheminée donc, mais aussi l'ensemble des offres culinaires de l'hôtel, incluant La Rôtisserie (deuxième restaurant de l'hôtel), le room-service et le petit déjeuner.

Comme il l'explique avec enthousiasme : «*Nous nous réinventons sans cesse. Nous avons une clientèle très internationale et ce que je cherche avant tout est qu'à notre table, nos clients (re)découvrent la cuisine à la française*», explique-t-il avec enthousiasme.

UN EMPLACEMENT DE CHOIX

Idéalement situé au centre de la station de Courchevel Moriond à 1 650 mètres d'altitude, l'hôtel °Fahrenheit Seven Courchevel**** est juste en face de la télécabine de l'Ariondaz. Il offre un cadre pittoresque avec des vues imprenables sur les sommets enneigés, ainsi qu'un accès direct aux pistes. Cet emplacement stratégique offre aux hôtes une immersion totale dans l'ambiance pittoresque de la station, au plus près des activités et des animations. ☺

*La Cheminée – 3^e étage du °Fahrenheit Seven Courchevel****
76 rue du Marquis
73120 Courchevel Moriond
fahrenheitseven.com
Réservation conseillée.*

LA COULEUR DES SENS

CHÂTEAU DES LAURETS
Sélection Parcellaire
Collection n°4 – *Les Sens*



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

Gilles Chabrier

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Edmond de Rothschild Heritage, 47, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris – France RCS Paris 562 134 510.

RESTO OUVRÉ





SAINT-JEAN-DE-LUZ
(Pyrénées-Atlantiques)

Fargeot LA PRÉCISION SANS FARD

Dans une petite rue luzienne, derrière une façade rouge basque somme toute passe-partout, quelques tables, un long comptoir en bois et une banquette étroite laissent à penser qu'Elsa Marie et Julian May ont choisi de braquer tous les projecteurs sur leur partition culinaire, vive et précise. Ces derniers temps, le binôme à la ville comme en cuisine, bouscule les papilles avec un lieu jaune au bouillon coriandre et habañero, une truite des Pyrénées grenade/labneh ou encore un chou rouge au bleu et à la sauge. La signature ? Des herbes du jardin et des sauces, des réductions, des jus dont on se délecte jusqu'à la dernière goutte avec un pain au levain qui cuit juste en face dans leur pizzeria voisine. Les becs sucrés ne sont pas en reste. Une coupe Denise aux coings et vanille affronte une tarte de saison à la dégaine bien rustique : peu de plats, une grande précision, et l'envie tenace de garder l'adresse pour soi. **AB**

Entrées, 7-15 €; plats, 18-24 €; desserts, 7-8 €.

5 rue Philippe Veyrin, 64500 Saint-Jean-de-Luz
(instagram.com/fargeot_)



PARIS 7^E

Gloria Osteria BIG MAMMA VERSION RIVE GAUCHE

Dix ans après leurs débuts et forts d'un succès retentissant, Tigrane Seydoux et Victor Lugger commencerait-ils à s'embourgeoiser ? Possible au vu de leur nouveau spot de la rue de Lille, en lieu et place des Climats (longtemps ambassade des vins de Bourgogne à Paris). *Exit* les pizzas à 5€ et l'ambiance potache. *Exit* d'ailleurs les pizzas tout court. Ici, on est dans une *osteria alla milanese*, avec plats plus travaillés et toujours aussi bien sourcés, carte des vins pléthorique et cocktails parfaits. Le décor, grandiose, est des plus réussis et parvient à rendre chaleureux un espace qui aurait pu rester froid. Service affable. Si les prix sont « rive gauche », les petits restos italiens du coin ont du souci à se faire tant cette Gloria est séduisante. **FV**

Antipasti, entre 12 et 20€; *Primi Piatti* entre 21 et 55€; *Secondi Piatti* entre 29 et 66€; *Dolci* entre 11 et 18€.

41 rue de Lille, 75007 Paris (gloria-osteria.com)



PARIS 6^E

Cassaro's CABARET ITALIEN

Le Germain n'est plus, vive le Cassaro's ! Pour faire renaître les lieux sous un jour nouveau, Thierry Costes a encore fait monter en grade son jeune DG Hugo Cassaro et a même donné son nom à ce nouveau repaire germanopratin à l'accent italien. À quoi s'attendre ? À une plongée dans l'Italie des années 1960, âge d'or de l'insouciance et de la fête bon enfant. Bois laqué, miroirs patinés, banquettes en velours vert olive, moquette aux motifs de faïence et lustres vénitiens, Hugo a choisi chaque pièce avec soin. Pour la carte, essentiels intemporels et créations plus audacieuses se côtoient pour satisfaire les tête-à-tête comme les grandes tablées : arancini, spaghetti meatballs, thon mi-cuit « scattato » au poivre ou même calamars façon spaghetti bolognaise. Standards italo-new-yorkais dans les oreilles et negroni à la main avant de descendre prolonger la soirée au mini-club. **FV**

Entrées, 13 à 19€; *pasta et plats*, entre 24 et 45€; *desserts*, 12€.

25 rue de Buci, 75006 Paris (cassaros.fr)

PARIS 4^E

Anne au Pavillon de la Reine THIBAULT SOMBARDIER SÉDUIT

Nouveau chapitre culinaire avec l'arrivée de Thibault Sombardier à la tête des cuisines de cette petite institution de la place des Vosges, étoilée depuis 2020. Si le décor a été revu récemment, c'est surtout la cuisine du chef qui convainc dans cette table de poche de 20 couverts. L'ex-Top Chef, plus connu pour ses tables bistrot réussies et même une aventure coréenne que pour la haute cuisine, revient ici aux fondamentaux de la gastronomie. Et on s'aperçoit avec joie qu'il maîtrise son propos et l'art des sauces si cher aux maîtres queux. Parmi les excellentes surprises de son menu d'hiver : les saint-jacques et caviar, huile de noisette, fine gelée et lait fumé, une explosion de saveurs d'une belle intensité qui met l'iode à l'honneur. La tourte forestière démontre également une belle habileté technique non dépourvue de créativité. Le sommelier est raccord, entre classiques et jolies trouvailles. Seul bémol, un service charmant mais qui manque un peu de rigueur, à améliorer prestement si cette chère Anne veut conserver son étoile en mars prochain. **FV**

Menu déjeuner E/P ou P/D
79€, *E/P/D* 89€; *menus au dîner*, *Partition Végétale* 155€,
Terre-Mer 175€, *Expression*
210€. *Accord mets et vins sur demande*.
28 place des Vosges, 75004
Paris (pavillon-de-la-reine.com/restaurant)



BEAUNE (Bourgogne-Franche-Comté)

La Régalade-Beaune LA BISTRONOMIE AU CŒUR DES VIGNES

Bruno Doucet remet le couvert avec l'ouverture d'une nouvelle Régalade, en Côte-d'Or. On y retrouve, dans les murs de l'Hôtel de France, face à la gare,

la cuisine sincère du chef, basée sur le produit. La générosité est toujours de mise, avec la terrine posée sur la table à l'arrivée et les plats copieux au service. La partition est interprétée par **Inès Boudier**, ancienne violoniste et chanteuse lyrique, qui dirige la brigade. Au menu, l'œuf meurette au vin blanc côtoie la truite locale en gravlax et le paleron de bœuf à la bourguignonne, sans oublier le fameux riz au lait de la Régalade, comme à Paris. **FH**

Entrées, 12€; plats, 25€, desserts, 9€. Menu complet, 42€.
**35 avenue du 8 Septembre 1944,
 21200 Beaune**
(laregalade-beaune.com)



CROISSY-SUR-SEINE (YVELINES)

Chou de Chanorier CHOU AU CHÂTEAU

Le finaliste de la saison 2025 de *Top Chef*, **Charlie Anne**, s'est installé chez Chou, entre les boiseries et les tapisseries du château de Chanorier, niché au cœur d'un parc de l'ouest parisien. Il y signe une carte courte teintée d'influences normandes, son pays d'origine. Le déjeuner comme le dîner prennent ici l'allure d'une escapade bucolique où le temps s'écoule plus lentement. Dans l'assiette, macaronis farcis aux champignons, artichauts, foie gras, crème de truffe et parmesan, joue de bœuf classique, ou encore les noix de Saint-Jacques rôties au beurre, purée de topinambour vanillée. Cet hiver, «Chourchevel» accueille dans huit télécabines installées dans le parc de petits groupes pour partager une fondue ou une tartiflette. **FH**

Entrées dès 17€, plats dès 29€, desserts dès 12€.
12 Grande Rue, 78290 Croissy-sur-Seine
(chou-de-chanorier.fr)



© MILLEREAU J. M., ALICE CASENAVE, DR, ÉMILIE GENTILS

PARIS 7^E

L'Arrêt by The Grey UNE AMÉRICAINE À PARIS

Ce bistrot bien parisien abrite, depuis peu, une petite révolution. La cheffe **Mashama Bailey**, première cheffe afro-américaine mise en avant par la série *Chef's Table* sur Netflix en 2022, y a posé ses pots d'épices. Avec son ami et associé John Morisano, le duo réinvente la carte sans toucher à l'âme du lieu. Dans les assiettes, un mélange franco-américain original: poulet Captain, plat emblématique du sud des États-Unis, riz brisé Middlins revisité à la mode française avec de la saucisse de Morteau. Le pressé de queue de bœuf est relevé d'une pointe de coco et de gingembre. Le pain de maïs servi tiède en ferait presque oublier la baguette. Le service est enthousiaste, bercé par les accents américains en fond sonore. Très réussi. **FH**

Entrées dès 12€, plats dès 21€ (V), desserts dès 10€.
36 rue de l'Université, 75007 Paris (*larretparis.fr*)



SOUILLAC (Lot)

Maison Borrèze L'ART DE RECEVOIR

De l'ancienne ferme qui s'élevait ici, au cœur du village, cet hôtel de charme a conservé l'esprit d'accueil et l'authenticité. Comme une maison de famille contemporaine, au cœur de la vallée de la Dordogne, il cultive l'art de vivre, aussi bien dans ses 15 suites que dans son restaurant. La cuisine de l'ancien chef étoilé Arnault Baldereschi célèbre en toute saison les produits du terroir comme les truffes, le canard ou le caviar d'Aquitaine. Le soin apporté au dressage fait de chaque assiette une véritable œuvre d'art. On s'en voudrait presque d'en briser l'harmonie mais vraiment, c'est trop tentant. **SB**

**Menu déjeuner, 36€. Menu soir en 3 temps, 65€; 4 temps, 95€;
 6 temps, 115€. Brunch le dimanche, 55€.**
24 bis avenue Martin Malvy, 46200 Souillac (*maisonborreze.com*)

PARIS 18^E

Vivide FAIRE RAYONNER LE VÉGÉTAL

Vous avez aimé Pristine, le bistro naturel hyperlocal de Michelle Primc et Jérémy Grosdidier, alors vous adorerez Vivide, la deuxième adresse du duo, 100% végétale. Ouvert cet automne, il dévoile un cadre et une carte à la hauteur de ses ambitions... Premier acte, une salle voûtée en pierres apparentes où l'on peut s'installer au bar pour profiter du spectacle en cuisine - ou sur l'une des tables en béton ciré pour une expérience plus intime... À la carte, un consommé réconfortant, une tarte aux noisettes époustouflante, un butternut savoureux, une glace herbacée ou encore une pleurote d'exception. Mention spéciale au citron bergamoté et sarrasin, dont on se souviendra. **CdA**

Menu unique en six temps, 75€.

3 rue Dancourt, 75018 Paris

(vivide-paris.com)



PARIS 10^E

La Table par Du Pain & des Idées PIZZA DE BOULANGER !

Près de 25 ans qu'il avait cette idée en tête ! Une de plus... Christophe Vasseur vient d'associer une table à sa boulangerie. Ici, la pizza qu'il prépare pour ses copains est la reine de la carte. Pour la pâte, la même que celle de son incomparable pain au levain. La cuisson... forcément identique, à 220 °C mais pendant 12 minutes. Les quatre saveurs (jambon de Paris, ventrèche de porc basque, courge butternut...), sont éventuellement associables par quarts et toujours dressées après cuisson sur des galettes XXL à partager.

Le boulanger-cuisinier concocte aussi une tourte à l'agneau de 14 heures... Que l'on conseille de réserver ! **OR**

Pizza, 28€ ; tarte ou mouna, 12,50€.

34 rue Yves Toudic, 75010 Paris

(la-table-dpdi.com)





NICE (Alpes-Maritimes)

Onakase LE SOMMET NIPPON

À l'étage d'Onakaya - l'izakaya niçois déjà chéri des épicuriens d'**Alexis Luong** - le champion de France de sushi ouvre un écrin plus intime et pousse l'expérience nippone à son paroxysme avec un omakase. En chaussons face au chef, 19 séquences millimétrées sont déroulées à quelques heureux convives : tempura, sashimi, soupe pour rincer le palais, puis une douzaine de nigiris de poissons travaillés en ikejime et présentés dans une boîte en bois de cyprès, mais aussi un spécimen carné coiffé de wagyu fondant. Ici, comme le veut la tradition, le riz est maintenu à 37 °C et le wasabi ultra-frais. La pièce signature, un tamago à l'aubergine façon miso régale les amateurs de douceurs. **AB**

Menu, 220€. Accord en 5 temps, 85€.

12 passage Masséna, 06000 Nice

(onaka-group.com/onakase)



MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)

Ciccino LA FUTURE INSTITUTION

Ciccino dévoile l'esprit des grandes maisons italiennes. La carte est signée Sylvain Roucayrol (Tuba), le sourcing porte la marque de Julia Sammut, papesse de l'Épicerie l'Idéal et le duo transalpin Omar Riolfo-Rebecca Buono assure les gestes précis. Sur des tables impeccables nappées, ils envoient des assiettes comme autant d'invitations au voyage. Un vitello tonnato d'une onctuosité rare, des girolles poêlées coiffées de parmesan, sans oublier l'irrésistible maritocco. Ici, le vin se lit comme un roman : un livre qui aligne 76 pages et près de 1000 références pour des accords mets-vins tout simplement divins. **AB**

Entrées, 12€; plats, 17€; desserts, 9€.

Formule E+P+D, 30€.

110 rue Paradis, 13006 Marseille

([instagram.com/ciccino.marseille](https://www.instagram.com/ciccino.marseille))



MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)

Fava LA TABLE ENGAGÉE

Formé - entre autres - auprès d'Alexandre Mazzia et Alexandre Gauthier, après une première partie de carrière en résidence (Ripaille, Café Cher-Mignon), Dorian Bérard s'installe boulevard Baille à Marseille et y ouvre Fava, table de quartier inspirée et engagée. Ici, les légumes de maraîchers locaux occupent le centre de la scène pour des assiettes à partager créatives. Chou-fleur rôti au yaourt grec herbacé, kebab de pleurotes grillés, poitrine de porc fumée au kamado ou artichauts savoureux s'accordent avec une sélection pointue de vins vivants, dont Biquette du Domaine de la Cavalière, disponible en toutes couleurs. **AB**

Formule entrée-plat-dessert, 30€;
sandwich + panisse, 15€; verre de vin, 5-6€.
186 boulevard Baille, 13005 Marseille
([instagram.com/fava.restaurant](https://www.instagram.com/fava.restaurant))

À la montagne



ENTRE OUVERTURES QUI SE MULTIPLIENT, COLLABORATIONS ENTRE CHEFS ET ÉTOILES À FOISON, LA GASTRONOMIE DE MONTAGNE NE S'EST JAMAIS SI BIEN PORTÉE. RESTO VOUS FAIT PART DE SES COUPS DE CŒUR POUR LA SAISON. Par **Lorène Herrero, Olivier Reneau et Florence Valencourt**

MEGÈVE (74)

La Table de Marc Veyrat & Mallory Gabsi DRÔLE DE DUO

A priori, on n'aurait jamais parié sur un tel attelage, qui fait plutôt penser à celui, proverbial, de la carpe et du lapin... Et pourtant. Aussi étrange que cela puisse paraître - et c'est sans doute ce qui en fait aussi le charme - le 4-mains entre le chef fantasque au chapeau qui n'a plus rien à prouver et le jeune surdoué en pleine ascension, fonctionne à merveille. Dans ce lieu inédit, intimiste, **Mallory Gabsi** et **Marc Veyrat** déroulent des repas immersifs où se mêlent le plaisir, le partage et la nature. Une gastronomie émotionnelle des herbes sauvages et des sous-bois, des prairies sauvages et des alpages (calament, épilobe, épiaire, humus...). Une cuisine des sens qui comble tous ceux des convives le temps d'un dîner. Un menu entre plats mythiques du maître et créations du «disciple»: tartelette de homard, écume de reine des prés; tartiflette du xx^e siècle; foie gras tiède myrrhe odorante; purée truffe et chocolat... Pour ne citer que ceux-là. Un menu en odorama et avec vue sur les animaux de la ferme, accompagné qui plus est des grands crus comme des pépites d'une cave exceptionnelle. Une expérience totale. **FV**
Déjeuner routier gastronomique, 140€; menu Grand Dîner Improbable, 450€.

539, chemin des ânes, 74120 Megève (marcveyrat.fr)



BREITENBACH (67)

NYD UN ESPRIT ALSACO-DANOIS

En danois, Nyd signifie «injonction à profiter d'un plaisir simple». Le chef Julien Schaffhauser s'efforce d'insuffler à la table de l'hôtel 48°Nord une dynamique culinaire en accord avec l'esprit nordico-durable qui règne ici. Passé par des tables étoilées - L'Arnsbourg et surtout l'Alchémille -, le jeune cuisinier met ainsi ses acquis gastronomiques au service d'un projet au plus proche du terroir. Le «48» - imaginé par le paysagiste franco-danois Emil Leroy Jönsson - était pile l'adresse pour jouer la carte du sourcing vertueux et local avec des recettes dont la simplicité semble une évidence. Posés sur la table pour que chacun y pioche, les plats transpirent la générosité: pâté végétal en croûte, chou-rave et navet confits, suprême de volaille farcie ou encore silure du Rhin cuit meunière... **OR**

Menus, 69€ et 89€.
Hôtel 48° Nord, 1048 route du Mont Sainte-Odile, 67220 Breitenbach (hotel48nord.com)

VERBIER (Suisse)

St Bernard

UN NOUVEAU SPOT QUI A DU CHIEN



Nommé en référence au col du Grand-Saint-Bernard entre la Suisse et l'Italie, et, bien sûr, au grand chien des montagnes, fidèle compagnon des secouristes, le nouveau restaurant de L'Experimental Chalet Verbier est le «place to be» de l'année pour cette station huppée.

Le chef exécutif Rudy Ballin y propose une cuisine alpine authentique et généreuse,

avec les meilleurs produits du terroir local et les vins du Valais. Avec, toujours, la possibilité de poursuivre la soirée au bar à cocktails qui a fait la renommée du groupe et au mythique Farm Club qui a fait celle de la station. **FV**

Experimental Chalet Verbier

Route de Verbier, 55, 1936 Verbier

fr.experimentalgroup.com/destinations/verbier

COURCHEVEL (73)

Baumanière 1850 DEUX ÉTOILES AU SOMMET

Le chef Thomas Prod'homme peut être fier de lui: transfuge provençal (L'Oustau de Baumanière, L'Épuisette, Le Castellet) en montagne, il a parfaitement su s'acclimater aux exigences de Courchevel et à celles du Strato, l'hôtel 5-étoiles au luxe discret où il officie depuis 2018 sous l'œil de Jean-André Charial. Il vient d'ailleurs de décrocher une deuxième étoile au guide Michelin pour sa cuisine à la fois gourmande, créative et même ludique. Dans ses menus qui godillent entre produits locaux et souvenirs du Sud, il s'amuse dans ses intitulés («La Belle et la Blette») et fait mouche à la première bouchée. Cette nouvelle saison auréolée d'une étoile supplémentaire est l'occasion rêvée d'aller (re)découvrir le chef au mieux de sa forme. **FV**

Menus Schuss, 245€; Slalom, 290€; et Sphère (végétarien), 190€.

Hôtel Le Strato, 661 rue de Bellecôte, 73120 Courchevel 1850

hotelstrato.com



© SALOMÉ RATEAU, DR



COURCHEVEL (73)

La Table de Madame NOUVEAU MONSIEUR

Aux antipodes de l'image bling qui colle à Courchevel, La Sivolière 5* s'est imposée depuis plus de 50 ans comme l'institution la plus discrète de la station. Sous la direction attentive et chaleureuse de Florence Carcassonne, elle cultive une hospitalité recherchée. Cette année, elle mise sur un nouveau chef pour sublimer l'expérience: François-Laurent Apchié (Georges Blanc, Bristol). Il apporte à La Table de Madame une cuisine de cœur pensée pour la convivialité, mais toujours dans l'esprit élégant de la maison. Planches à partager, idées gratinées ou plats mijotés au coin de la cheminée: des saveurs authentiques en majesté. **FV**

Hôtel La Sivolière

444 route des Chenus, 73120 Courchevel (hotel-la-sivoliere.com)

BRESSANONE (Italie)

YERA L'APPEL DE LA FORÊT !



Il faut d'abord silloner à travers la forêt pour rejoindre l'hôtel Forestis, situé à 1800 m d'altitude. Riche d'une approche marqué sur le bien-être - le site est celui d'un ancien sanatorium -, cet établissement a fait appel au chef Roland Lamprecht pour concevoir une offre gastronomique à la mesure des enjeux. Dernier projet du cuisinier, YERA est une expérience qui repousse les codes du repas. Dans ce restaurant littéralement creusé

dans la montagne, le chef n'y cuisine que des produits hyper locaux, le plus souvent sauvages (baies, champignons, herbes...) et conservés à l'aide de techniques traditionnelles (séchage, fermentation, fumage...). Seule la flamme d'un feu de bois, autour duquel la vingtaine de convives prend place sert à la cuisson. Un dîner quasi cérémonial, pour le moins introspectif, que l'on déguste le plus souvent à la main. **OR**

Menu, 650€ (boissons incluses).

Palmschloß 22, 39042 Bressanone, Italie (yera.it)



TIGNES (73)

Le Drôle d'Endroit BOUILLON DES PISTES !

À Tignes le Lac, la famille Bouvier continue de marquer de son empreinte gourmande la station de la Haute-Tarentaise par une adresse relativement inédite en bord de pistes. Mi-brasserie, mi-bouillon, Le Drôle d'Endroit se déploie dans un ancien local technique de la DDE - d'où le nom ! - repensé comme un loft post-industriel (avec terrasse exposée sud pour les beaux jours). À la carte, des plats canailles comme les œufs mimosa, une blanquette de veau, un hachis parmentier... à petit prix. On peut aussi venir avant l'ouverture du domaine pour un petit déjeuner ou après pour un goûter puisque l'adresse est ouverte en continu de 7 h à 22 h. OR Carte, 20-25 €.

301 promenade des Tovières, 73320 Tignes
(maison-bouvier.com)

VAL-D'ISÈRE (73)

La Folie Douce GASTRONOMIE FESTIVE EN ALTITUDE

Cet hiver encore, Luc Reversade crée la surprise à Val-d'Isère, le berceau des « Folie Douce ». Ce haut lieu du clubbing en chaussures de ski lance un concept original en altitude : « La Petite Cuisine - Gare Centrale », un self revisité où la frontière entre cuisine et spectacle disparaît. La carte, signée par le chef Franck Mischler, surfe entre incontournables et produits de montagne réinventés, le tout ultra-frais et fait maison. Le show est dans la salle de 1200 m², autour du piano de cuisine de 20 mètres de long, des live cookings, du bar à desserts spectaculaire... avec supplément de vue sur les cimes. C'est sans oublier les passages des artistes, chanteurs et performers qui font la renommée du lieu. Les enfants ne sont pas en reste avec des ateliers chocolat, mode ou encore musique, encadrés par des spécialistes. LH

Plat du jour, 23,90 €; dessert, 12,50 €.

*Télécabine de La Daille, 73150 Val-d'Isère
(lafoliedouce.com)*





À Londres

SI ON A PARFOIS DU MAL À SUIVRE LE RYTHME DES OUVERTURES DE RESTAURANTS À PARIS, À LONDRES, CE N'EST MÊME PAS LA PEINE D'ESSAYER, TANT C'EST FRÉNÉTIQUE. CERTAINS PENSENT MÊME QUE LA FAST FASHION A GAGNÉ LE SECTEUR... VOILÀ EN TOUT CAS 4 ADRESSES, RÉCENTES OU DÉJÀ CONSACRÉES, POUR NE PAS SE TROMPER. Par Florence Valencourt



Labombe by Trivet UN BIS QUI A TOUT D'UN GRAND

Labombe by Trivet, ouvert depuis fin septembre au sein de l'hôtel COMO Metropolitan est une version libre et espagnole du restaurant doublement étoilé de Mayfair, où les vins rares rencontrent l'excellence culinaire. Le nom Labombe rend hommage au bistrot imaginaire conçu par le chef canadien Jonny Lake lors d'un projet scolaire en français. Trente ans plus tard, c'est avec Isa Bal, son partenaire et ami, qu'il concrétise cette vision. D'abord chaque lundi soir chez Trivet, avant de devenir une adresse à part entière cet automne. Une carte multiculturelle aux influences largement méditerranéennes, à l'instar de cette gourmande farinata ou d'une « costolella alla milanese » avec chou frais et sauce *agrodolce*; mais aussi des plats de partage réalisés au gril, comme des côtelettes ibériques ou des poissons entiers servis avec accompagnements. Sans oublier le clin d'œil au Canada avec la tarte au beurre. Carte des vins et cocktails impressionnante.

*Farinata 14€, Costolella 44€,
Butter Tart 5€.
19 Old Park Ln, London
(comohotels.com/london/como-
metropolitan-london/dining/
labombe-by-trivet)
(@labombebytrivet)*

Pavillon London UN NOUVEAU TEA-TIME À TESTER CET HIVER

Impossible de venir à Londres sans tester un *afternoon tea*, ce serait un crime de lèse-majesté, rien de moins. Si la réputation de celui du Brown's n'est plus à faire et si la perspective de faire la queue dans des lieux trop touristiques vous effraie à juste titre, la nouvelle proposition du Pavillon London, au sein du Four Seasons de Old Park Lane, devrait retenir toute votre attention. Le chef exécutif Benjamin Ferra Y Castell, sous la houlette de Yannick Alléno, y combine avec talent les codes britanniques à la finesse de la haute gastronomie française. Au menu, des « *savoury* » (délices salés typiquement anglais), un espuma aux champignons, une tartelette au homard, une gougère au comté ou encore un mini-sandwich et un petit pâté croûte. Suivis, comme il se doit, de douceurs irrésistibles telles qu'une crème brûlée au whisky Laphroaig ou encore un mont-blanc pas si classique, sans oublier les inénarrables scones et du thé à volonté. « *Indulge* »!

*Winter Afternoon Tea, 95€.
Four Seasons Hotel London
at Park Lane, Hamilton Place,
Park Lane, Westminster, London
(fourseasons.com/london/dining/
restaurants/pavillon-london)*

Café Deco BISTRONOMIE À L'ANGLAISE

Ce Café Deco est une petite pépite dans le quartier de Bloomsbury. Fréquenté par les éditeurs du quartier comme par les professeurs de l'université toute proche - ou encore tout ce que le quartier compte de fines gueules -, l'adresse d'Anne Tobias et de son équipe ne désemplit jamais. Il faut dire que que niveau décor, c'est une bonbonnière à la Wes Anderson, dans l'assiette, une belle créativité bistronomique constamment renouvelée et dans les verres, des vins biodynamiques parfaitement sélectionnés (beaucoup de références françaises et de choix au verre). Au déjeuner, cette fois-là, un plat du jour des plus osés et convaincants: un chili con carne de gibier ! Mais aussi une salade de puntarelle très bien assaisonnée et agrémentée et une pana cotta avec une espresso « *jelly* » aussi ludique que délicieuse. Service charmant et connisseur. On en ferait assurément notre cantine si on habitait dans les environs.

*Entrées entre 11 et 20€; plats entre 27 et 37€; desserts 11€.
43 Store Street, London
(cafe-deco.co.uk)*

Ronnie's New York NEW-YORK À LONDRES

Ronnie Fieg, le CEO et directeur artistique de la chaîne de magasins de luxe pop et street-culture Kith (à Paris, rue Pierre Charron au Pershing Hall) en rêvait depuis longtemps, c'est aujourd'hui chose faite: il vient d'ouvrir le 12 décembre son propre restaurant sur Regent Street, juste à côté du tout nouveau flagship de sa marque. On y trouve une carte mêlant habilement spécialités juives new-yorkaises et plats d'origine méditerranéenne, soit ce que les fashionistas de tous les continents aiment particulièrement en ce moment. Le tout servi dans un décor années 1920 des plus soignés entre velours pourpre, comptoir en marbre, parquet et boiseries foncées. Mozzarella et caviar ou « Matzoh Ball Soup » aux oignons caramélisés en entrée, burger ou loup de mer à la méditerranéenne en plat principal. Sans oublier le New York Cheesecake dans les règles de l'art ou des crèmes glacées de folie en dessert. De quoi finir sa journée de shopping en beauté !

314 Regent Street, London





Les pâtisseries à suivre

DE NOUVELLES ADRESSES VOIENT LE JOUR UN PEU PARTOUT EN FRANCE. LES CHEFS PÂTISSIERS Y PROPOSENT DES CRÉATIONS ACCESSIBLES ET CLASSIQUES, AVEC UNE POINTE D'AUDACE. ELLES SONT PARFAITES POUR SE RÉCHAUFFER AVEC UNE GOURMANDISE RÉCONFORTANTE. Par **Marion Sauveur**



ORLÉANS (Loiret)

Le Kiosque L'EFFET LOIRE

Après Blois, le chef doublement étoilé Christophe Hay offre à Orléans une nouvelle adresse où découvrir son univers, aux inspirations ligériennes. Dans cette pâtisserie-boulangerie, en plein centre-ville, fruits et farines proviennent de producteurs locaux; herbes et agrumes sont cueillis dans son jardin. À goûter absolument: la tarte « Agrumes de notre serre », où l'acidité du citron et du yuzu est arrondie par le biscuit noisette; l'éclair au chocolat intense; ou encore le marbré « Voyage en Illanka » régressif à souhait avec son glaçage rocher. À accompagner d'un chocolat chaud bien crémeux pour se réchauffer.

Viennoiseries entre 1,70 et 3,50 €; cookie 3,50 €; éclair 4 €; pâtisseries 7 €; cake 12 €.

*18-20 place du Martroi, 45000 Orléans
(boutique-christophe-hay.com)*

RENNES (35)

Mordus DOUCEUR BRETONNE

Avec cette première adresse au cœur de Rennes, le jeune couple de pâtissiers **Victoire Darcq** et **Matthieu Jolivel** propose des recettes réconfortantes. Parmi les valeurs sûres: le flan ultra-vanillé, crémeux et à la pâte bien croustillante; le chausson aux fruits de saison; et la tarte au citron, avec une pâte sarrasin dont la subtilité tempère l'acidité du fruit. Ce duo normand-breton, loin de se faire la guerre, fait tout maison: de la confection en passant par le service. Côté salé, impossible de passer à côté de leur feuilleté saucisse, clin d'œil à la célèbre galette-saucisse rennaise.

*Flan 4,20 €; viennoiseries entre 1,50 € et 2,90 €;
pâtisseries entre 4,20 € et 5,50 €.*

*5 place Saint-Germain, 35000 Rennes
(@mordus.patisserie)*



THONON-LES-BAINS (Haute-Savoie)

Empreinte JACKPOT GOURMAND

Elle a remporté le Mondial des Arts sucrés, lui est Meilleur Ouvrier de France pâtissier et champion du monde. Alice Barday et Franck Michel réalisent leur rêve en ouvrant ensemble leur pâtisserie-salon de thé à la Villa Eugénie. L'éclair au chocolat, le prali-best - le paris-brest signature de Franck Michel - et le flan bien crémeux côtoient leurs croquants « flocons » au maïs soufflé et leurs « gourmands cookies ». Les produits sont de saison et soigneusement sourcés, comme avec l'entremets amande-citron-miel à savourer le week-end. Petit plus: la vue sur le lac Léman.

*Viennoiseries à partir de 1,80 €;
flan 4 €; cookie à partir de 3,80 €;
gâteaux individuels à partir de 5 €;
entremet pour 4 personnes, 24 €.
14 ter boulevard de la Corniche
74200 Thonon-Les-Bains
(@empreinte.patisserie)*



PARIS 4^e

Hoso basque L'ULTIME FONDANT

Vous aimez le cheesecake basque ? Vous allez fondre pour l'interprétation de Vivi. Cette pâtissière sino-japonaise a dédié sa boutique à ce gâteau né au Pays basque espagnol et devenu star au Japon. Plus aérien que son cousin américain, son cheesecake a une texture veloutée, un goût lacté et surtout un cœur coulant... qu'elle recommande d'attaquer en premier. Les parfums évoluent au fil des saisons. Si l'original est l'incontournable, gros coup de cœur pour la version sésame noir intense et sa crème gourmande. Pour prolonger la gourmandise, des lattes à la crème mascarpone complètent délicieusement l'offre.

*Cheesecake entre 6,80 € et 7,80 €; latte glacé à partir de 7 €; matcha à partir de 6 €.
44 rue Saint-Antoine,
75004 Paris
(@hosobasqueparis_)*



PARIS 6^e

Hugues Pouget INDEMODOABLES

«Je veux être la pâtisserie de plusieurs fois par jour». À la tête de Hugo & Victor, le chef pâtissier **Hugues Pouget** ressentait la frustration de rester cantonné à un registre d'exception. Avec sa nouvelle adresse éponyme, il ouvre un nouveau chapitre : un lieu accessible et sans chichi. Le Champion de France des desserts revient aux grands classiques remis au goût du jour : une marquise au chocolat soyeuse, une tarte au citron plus vive ou une religieuse au café à la saveur profonde. Le week-end, place aux créations signature, comme sa fameuse tarte au pamplemousse en forme de fleur. Les cakes et financiers du chef tiennent place près des tigrés. Impossible de passer à côté de ses viennoiseries très travaillées, comme son plié suisse à la crème vanillée onctueuse ou son chausson aux pommes délicatement caramélisé et garni d'une compotée très parfumée. Chaque jour, la maison propose aussi du pain au levain, des sandwichs pâtissiers au pain viennois et des pliés suisses salés, notamment jambon-béchamel. Sans surprise, Hugues Pouget signe ici des créations réconfortantes, parfaitement maîtrisées.

Pâtisseries à partir de 5€; financier 2,50€; viennoiseries à partir de 1,90€.

50 rue du Cherche-Midi, 75006 Paris
(huguespouget.com)



© DR

SANARY-SUR-MER (Var)

Mistral VENT DE GOURMANDISES

Après neuf ans dans des restaurants triplement étoilés, François Luciano réalise son rêve : ouvrir une boutique avec sa compagne Rebecca. Le chef pâtissier y propose chaque mois huit créations. Le mille-feuille au feuilletage ultra-croustillant et à la crème onctueuse côtoie un mont-blanc où la douceur du marron contraste avec l'acidité des myrtilles sauvages. On succombe aussi aux viennoiseries bien beurrées, comme la gourmande barre gianduja à la pâte striée et garnie de purée d'un praliné chocolat-noisette ou le pain aux raisins, aux fruits imbibés dans le rhum. D'ici quelques semaines, une gamme de pains devrait parfaire l'offre.

Viennoiseries à partir de 1,50€; cookie 3,90€; flan 4,90€ ; pâtisseries à partir de 5,50€.

25 avenue de l'Ensoleillade,
83110 Sanary-sur-Mer
(@mistralpatisseriesanary)

Les « Essentiels » selon

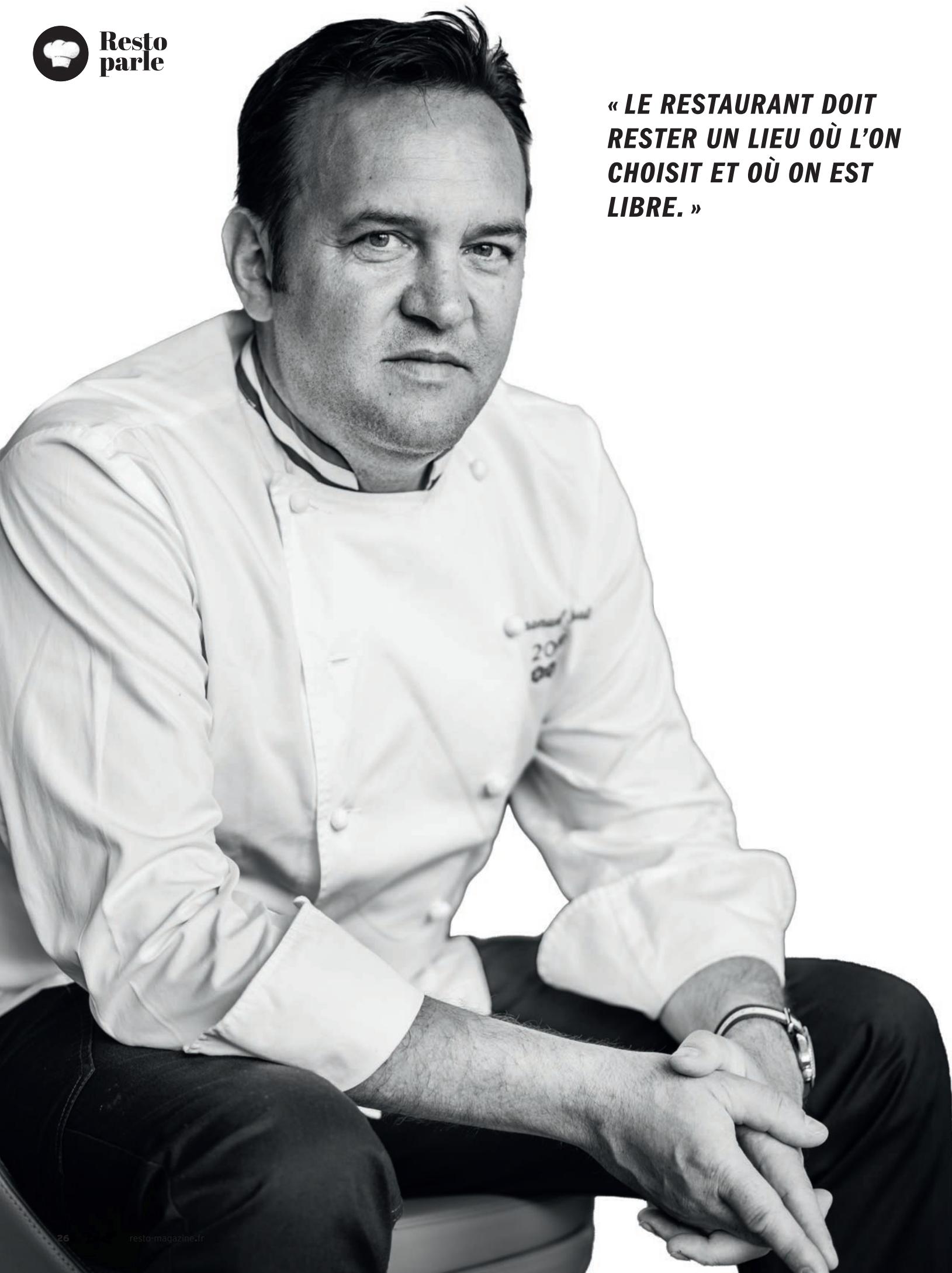
CHAMPAGNE
PANNIER



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

RESTO PARIS





« LE RESTAURANT DOIT RESTER UN LIEU OÙ L'ON CHOISIT ET OÙ ON EST LIBRE. »

BR

EMMANUEL RENAUT

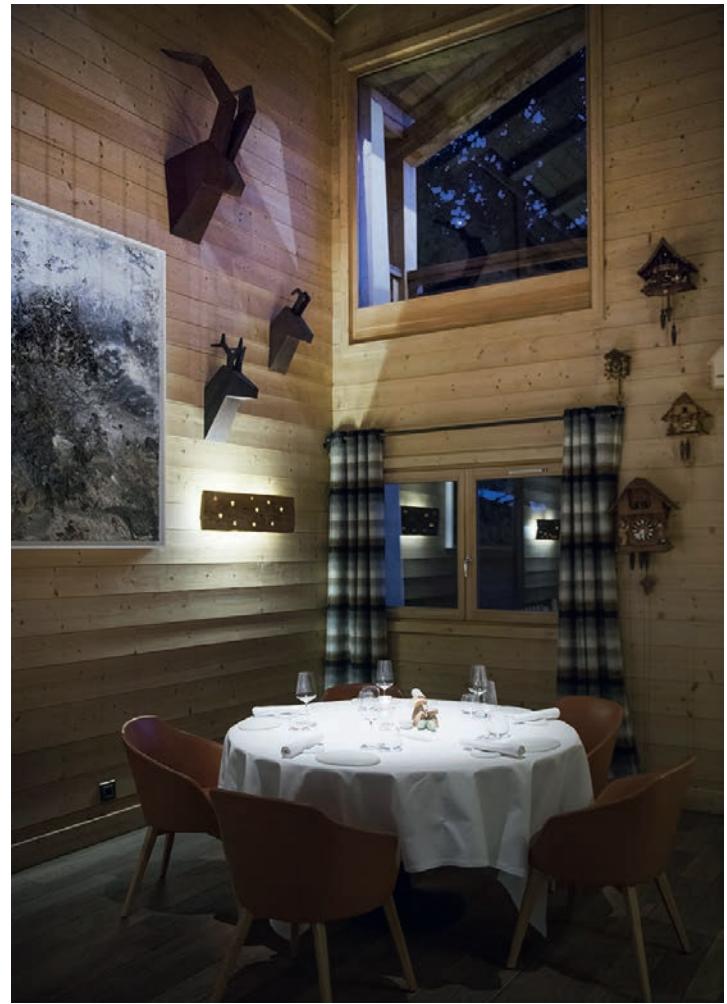
“IL FAUT VEILLER
À ENCOURAGER
LA CURIOSITÉ”

PREMIER DE CORDÉE ? LE TERME A ÉTÉ TROP GALVAUDÉ... EMMANUEL RENAUT EST PLUTÔT UN PASSEUR. UN CHEF QUI A FAIT DE LA PRÉSÉRATION ET DE LA MISE EN VALEUR DE SON TERRITOIRE, AU TRAVERS DE SA CUISINE, SA SEULE PRIORITÉ ET SON ENGAGEMENT ENVERS LE FUTUR.





Les Flocons de Sel en habits d'hiver.



La salle du restaurant, où le design sobre met la montagne en majesté.

après 18 mois de fermeture pour malfaçon et un énorme chantier de consolidation pour éviter que la montagne ne se dérobe sous ses pieds, Les Flocons de Sel vient tout juste de rouvrir, pour le plus grand plaisir des Mégevans comme des gourmets du monde entier. Or, si le restaurant 3 étoiles est naturellement sous le feu des projecteurs, Emmanuel Renaut (MOF) et sa femme Kristine ne rouvrent pas un mais cinq restaurants : La Table Gastronomique, Flocons Village, Le Prieuré à Megève, mais aussi l'Auberge du Bois Prin à Chamonix et Le Boitet à Saint-Gervais. Un travail de titan, qui ne fait pas peur au couple star de Megève. Au contraire. La preuve, Emmanuel Renaut, le chef-bâtisseur qui a fait de la station savoyarde son terrain de jeu préféré et créé tout un écosystème vertueux dans la région, a accepté de répondre aux questions de RESTO avant le coup de feu du 6 décembre.

**Quel est votre état d'esprit ces jours-ci ?
Fébrile, excité, débordé ?**

Je suis surtout concentré. Si je n'avais que la casquette de cuisinier, ce serait facile, mais je suis aussi chef de chantier et ça, c'est une autre paire de manches ! En même temps, les équipes et moi, on a hâte. Avec Nadine, mon bras droit depuis des années, on a écrit toutes les cartes, fait les essais. La ligne directrice reste les produits. On ne peut pas les réinventer.

Justement, quels sont les produits que vous allez mettre à l'honneur pour cette première carte ?

En ce moment, on a les premiers cardons, les premières truffes, de belles volailles et du gibier, comme du chamois pour les tourtes. En un mot, on va rester dans notre trame, tout en se renouvelant. On ne va pas leur faire

« bouffer » que des graines, même si j'avoue que ma cuisine est devenue plus végétale qu'avant. On peut faire preuve de plus de créativité avec le végétal. La palette de jeu est plus importante, surtout en hiver et alors que les poissons de lac sont en période de reproduction. En hiver, avec la neige, on a envie de réconfort. On a moins de produits, mais on se sert de ceux que l'on a récoltés en saison et transformés pour pouvoir les utiliser tout le temps. On fait des fermentations, des macérations, des distillations. On n'a rien inventé. C'est ce que faisaient déjà les anciens.

En ce moment, je me sers beaucoup de condiments à base de foin, de sapin ou de genièvre. J'adore aussi la gentiane. Par ailleurs, je fais mes propres vinaigres et des eaux florales parfumées. Sariette, sureau, rose... Tout est possible. J'ai un alambic dans la cabane au fond de mon jardin. Un vrai petit laboratoire. Tout ce

**“ON A AMÉLIORÉ L'OUTIL DE
TRAVAIL POUR NOUS MAIS AUSSI
POUR L'ENVIRONNEMENT.»**





Le chef et sa femme ont choisi de grandes baies vitrées pour que les hôtes puissent admirer la montagne et sa nature dans toute leur splendeur.

qui est infusé et distillé, on peut tout faire. On distille sous vide pour éviter la perte de goût. J'ai même testé un bouillon de peaux de topinambour et une infusion odeur de pain brûlé !

Ce vinaigre de rose par exemple, comment l'utilisez-vous ?

Il se marie super bien avec les poissons fumés. C'est acidulé, très floral. C'est un condiment léger, top avec la féra fumée. Mais c'est aussi très intéressant sur une pomme de terre.

En fait, les condiments, c'est ce qui nous permet de twister notre carte. Car, en fin de compte, le plus compliqué, ce n'est pas de cuire mais de reproduire tous les jours.

Et côté travaux alors, qu'est-ce qui a changé ?

Fondamentalement, les jardins et les choses

sont restés au même endroit. La plus grande partie des travaux concerne en fait des choses qui ne se voient pas mais qui nous apportent du confort au jour le jour. On a amélioré l'outil de travail pour nous mais aussi pour l'environnement. On a refait la cuisine avec des frigos plus performants, on a changé les feux. Consommer moins d'électricité, c'est mieux pour tout le monde et c'est ce qu'on recherche aujourd'hui.

Et vos équipes dans tout ça ? Pour elles aussi, cela a dû paraître longuet ?

C'était vraiment ma priorité : permettre à nos 50 employés de continuer à travailler. On a des gens qui bossent pour nous depuis plus de vingt ans, je ne me voyais pas leur dire «*on se voit à la réouverture, je n'ai pas de*

solution pour vous». Heureusement, on a plusieurs établissements, on a pu les replacer et j'ai même des amis qui les ont pris dans leur cuisine. C'est l'esprit d'ici. Et je dois dire d'eux qu'ils m'ont impressionné. Ils se sont révélés caméléons et super résilients. Mon responsable du soir a fait du bistrot, mon sommelier était sur les pistes l'an dernier et la responsable du spa a été serveuse et femme de ménage. Tout le monde est resté, tout le monde a aidé et tout le monde a appris.

Vous-même, avez vous changé pendant ces longs mois ?

Je n'ai jamais vraiment arrêté. Déjà parce que j'ai cinq établissements et que c'est mon tempérament, mais aussi parce que je suis convaincu que si on ne s'entraîne pas tous les



« SI NOTRE CUISINE RACONTE UNE HISTOIRE, C'EST PARCE QUE LE PRODUIT S'EXPRIME D'ABORD À VOIX HAUTE : IL DIT D'OÙ IL VIENT, SOUVENT DE TRÈS PRÈS, FLIRTANT AVEC LA NATURE ALENTOUR, AVEC LE TEMPS QU'IL FAIT ET LE TEMPS QUI PASSE... »





Pithiviers de légumes, Beaufort.



Gnocchi butternut, bouillon végétal.

jours, on peut vite perdre ses automatismes. C'est pour ça que j'ai déménagé les Flocons de Sel au village, comme un retour aux sources et la possibilité de pouvoir continuer. J'ai quand même pu me poser un peu et réfléchir, mais ma conviction sur la cuisine et le restaurant reste la même. Il faut que le restaurant reste un lieu où l'on choisit et où on est libre.

Autant dire que vous n'êtes pas un partisan du menu unique ?

On essaie de simplifier pour nous et nos équipes, mais la diversité, c'est fondamental, c'est le principe même du restaurant. Idem pour le service. La nouvelle clientèle, jeune et avec un grand pouvoir d'achat veut se sentir à l'aise. Pas qu'on lui explique quoi et comment manger. Heureusement, le service ampoulé a

tendance à disparaître et j'ai la chance d'avoir des super maîtres d'hôtel. Ils savent lire la clientèle et s'adaptent. À certains passionnés, ils vont pouvoir expliquer la petite herbe qui fait la différence, alors qu'avec d'autres ils resteront succincts et ne leur réciteront pas des intitulés à rallonge.

Mais je pense que cet effort doit être dans les deux sens. On demande trop de choses aux gens en amont. Évidemment, en cas d'allergie, on s'adapte, mais on a parfois des bons longs comme le bras. Surtout que c'est dommage, certains ont des a priori, alors qu'ils pourraient être séduits dans l'assiette. Il faut veiller à encourager la curiosité. Le restaurant doit rester un lieu de convivialité, créer des souvenirs à table, c'est important. C'est pour cela que je fais ce métier.

Et pour la transmission aussi, non ?

Oui, bien sûr, surtout que je suis plus proche de la retraite que du début de ma carrière. Mais bon, le jour où on me remet un prix de la transmission, je me dirai que ça sent le sapin ! J'ai encore plusieurs choses à entreprendre, surtout quand, comme moi, on est entouré des bonnes équipes. D'autant qu'être chef-propriétaire, cela n'est pas toujours facile économiquement, mais on est libre de ses choix. Je suis fier de cette liberté comme d'avoir vraiment créé une famille professionnelle. Nadine a reçu la médaille du travail, cela fait 21 ans qu'elle est avec moi. Tout comme Kacim, mon plongeur. Il a connu toutes mes maisons. Mais aussi Ludovic, mon sommelier, et tant d'autres... Sans oublier tous les anciens qui se sont installés à leur compte



**“ICI, ON A UNE QUALITÉ
DE VIE INCROYABLE,
LA NATURE ET LE CÔTÉ
“SAISON” PEUVENT ÊTRE
UN PEU RUDES, MAIS
ON REÇOIT BIEN PLUS
QUE CE À QUOI ON DOIT
PARFOIS RENONCER
POUR LA RESPECTER. »**





Biscuit de brochet, gardon, jus d'oignon grillé et lierre terrestre.

au fil des années. Ingrid et Michaël Arnoult aux Morainières, 2-étoiles à Jongieux, Kevin Bieber à l'Auberge des Églantiers à Flumet ou encore Florent Meyer chez Signature, tout près, à Combloux.

Ils sont tous restés à la montagne ! C'est l'effet Toquicimes ? La cuisine de montagne, ça vous gagne ?

Ahaha, peut-être bien. C'est surtout qu'ici on a une qualité de vie incroyable, la nature et le côté « saison » peuvent être un peu rudes, mais on reçoit bien plus que ce à quoi on doit parfois renoncer pour la respecter. C'est d'ailleurs dans cette optique que j'ai créé Toquicimes. Je voulais un festival pour tous, professionnels comme grand public, pour mettre en avant les producteurs régionaux et parler de la nature,

afin de faciliter la prise de conscience et l'urgence de la protéger. Je voulais aussi faire passer un message à tous les restaurateurs de la région : leur faire comprendre qu'on a beaucoup de ressources et qu'on peut faire autre chose que du ceviche, des avocats et de la viande maturée !

Le festival connaît un succès populaire énorme. Cela m'a surpris, c'est top, mais pour l'an prochain, je voudrais revenir aux fondamentaux et demander aux chefs d'apporter plus de fond. Leur demander des *talks* de 30 minutes à chacun et leur laisser carte blanche pour faire découvrir leur univers. Sans oublier les producteurs. Il faut qu'on soit plus rigoureux sur ceux qu'on met en avant et leur faire parler de leur quotidien. Il y a encore du pain sur la planche !

Plus qu'un chef, vous êtes devenu un guide ?

Non, je suis chef, mais je pense que c'est ma responsabilité de donner l'exemple à tous niveaux et surtout en matière de RSE. Être transparent sur l'origine des produits, privilégier les circuits courts, les produits locaux et de saison, les poissons issus de pêches durables et responsables, recycler nos déchets et bannir chaque jour un peu plus le plastique. L'amour de la cuisine passe par là. Si notre cuisine raconte une histoire, c'est parce que le produit s'exprime d'abord à voix haute : il dit d'où il vient, souvent de très près, flirtant avec la nature alentour, avec le temps qu'il fait et le temps qui passe...

L'histoire continue au sommet, pour notre plus grand plaisir gourmand.



Madeleine de Proust

« J'ai toujours aimé une cuisine simple et sans artifice »

S'IL N'AIME RIEN TANT QUE LE PRÉSENT ET CE QUE LA NATURE LUI DONNE, LE CHEF A ACCEPTÉ DE JOUER LE JEU DE LA MADELEINE DE PROUST POUR RESTO. Propos recueillis par Florence Valencourt

Le grand souvenir de votre enfance ?

Je dirais une poêlée de champignons. Je les cueille dans les bois depuis que je suis tout petit. C'est même devenu une drogue ! Depuis aussi longtemps que je m'en souvienne, j'ai toujours aimé une cuisine simple et sans artifice.

Est-ce que vous refaites cette recette ?

J'aime travailler les champignons avec les saisons. En hiver, là il nous reste des chanterelles, il y a la truffe qui arrive, mais ce n'est pas la meilleure saison. En revanche, on travaille des champignons fermentés qu'on a récoltés pendant l'été et qu'on traite comme un garum, un exhausteur de saveurs. C'est ce côté montagnard et plein de bon sens que j'aime : on récolte en saison et on s'en sert toute l'année en cuisine.

Votre premier restaurant ?

Si mes mentors à Paris étaient Joël Robuchon et Monsieur Bocuse, après, j'ai eu la chance de travailler quelques années avec Marc Veyrat à la montagne. Un coup de cœur. Pour mon premier restaurant, j'ai eu l'opportunité de m'installer à Megève et de me rapprocher de la montagne et de la nature, tout ce que j'aime. Et j'y suis resté !

Cuisinez-vous pour votre famille ?

Oui, en général c'est moi qui cuisine et j'aime les plats de partage. Alors je vais aimer faire un jarret de veau, une volaille rôtie. J'aime le plat de partage précisément pour pouvoir profiter de tout le monde. Ne pas être qu'acteur en cuisine, être aussi acteur de la dégustation. Pour pouvoir partager un plat, mais aussi un moment. Quant aux membres de ma famille, oui, ils peuvent me donner un coup de main, mais ils sont plutôt là pour débarrasser et faire la vaisselle après !





Maxence Baruffaldi

« J'ai la chance d'avoir une grand-mère qui cuisine divinement »

RENCONTRE BOCUSE D'OR FRANCE 2025, MAXENCE BARUFFALDI EST LE CHEF EXÉCUTIF DU CAMPUS DE GROISY EN HAUTE-SAVOIE. À 32 ANS, CE PASSIONNÉ DE CUISINE DEPUIS L'ENFANCE ET MORDU DE COMPÉTITION LORGNE DÉJÀ SUR UN TITRE MONDIAL.

Propos recueillis par **Jean-Pascal Grosso**

Quel est votre rôle au Campus de Groisy ?

Je suis le chef exécutif de ce centre de formation d'apprentis par alternance situé près d'Annecy. Mon poste englobe la responsabilité, la formation et le management des équipes pour la cuisine, la salle à manger, le bar et la sommellerie. Ainsi que les événements.

Le Bocuse d'Or fait-il l'admiration de vos élèves ?

Ils étaient très contents. Et je pense que ça a fait évoluer les choses. Vous avez beau vouloir donner la meilleure formation, une sorte d'incompréhension peut finir par se créer. Ils se demandent parfois ce que je leur raconte. Depuis le Bocuse d'Or, le poids de ma parole est un peu différent.

Pouvez-vous retracer votre parcours ?

J'ai fait ma formation à Toulon au lycée hôtelier Anne-Sophie-Pic. J'ai débuté au Petit Nice de Passedad à Marseille, ensuite je suis passé au restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or. Après, ça a été Londres, au Lanesborough, avec M. Éric Frechon. Retour chez Gérald Passedat, maison que j'adore, puis un passage par Le Crillon, à Paris, auprès de Christopher Hache. C'est là que j'ai rencontré ma femme. J'ai également été chef exécutif de La Maison des Bois de Marc Veyrat à Manigod. Et pour finir, le Campus de Groisy.

Comment le goût de cuisiner vous est-il venu ?

Ça a toujours été une passion au sens le plus large. J'ai la chance d'avoir une grand-mère qui cuisine divinement. Comme Obélix, je suis tombé tout petit dans la marmite. Un jour ma grand-mère me dit : « Sais-tu que tu peux en faire ton métier ? » J'étais gamin. Pour moi,

ça a été une révélation. Elle m'avait décroché la lune.

Comment s'entraîne-t-on au Bocuse d'Or ?

Le Bocuse d'Or, c'est un marathon : il faut être prêt le bon jour, à la bonne heure, au bon moment. Vous êtes accompagné d'un coach physique et d'un coach mental pour gérer le stress. Après la lecture du sujet, vous commencez vos essais pour ensuite attaquer les « blancs », c'est-à-dire les épreuves reproduites dans les mêmes

« Le Bocuse d'Or, c'est un marathon : il faut être prêt le bon jour, à la bonne heure, au bon moment. »



conditions que le jour J. Là, vous réglez chaque phase avec votre commis, comme une partition. C'est plein de rouages, de détails, d'anticipations de l'inconnu.

Qu'est-ce qui fait l'identité de votre cuisine ?

C'est une cuisine de goût, mais qui donne aussi une grande place à la technique. Avec une préférence pour le travail du poisson et des légumes.

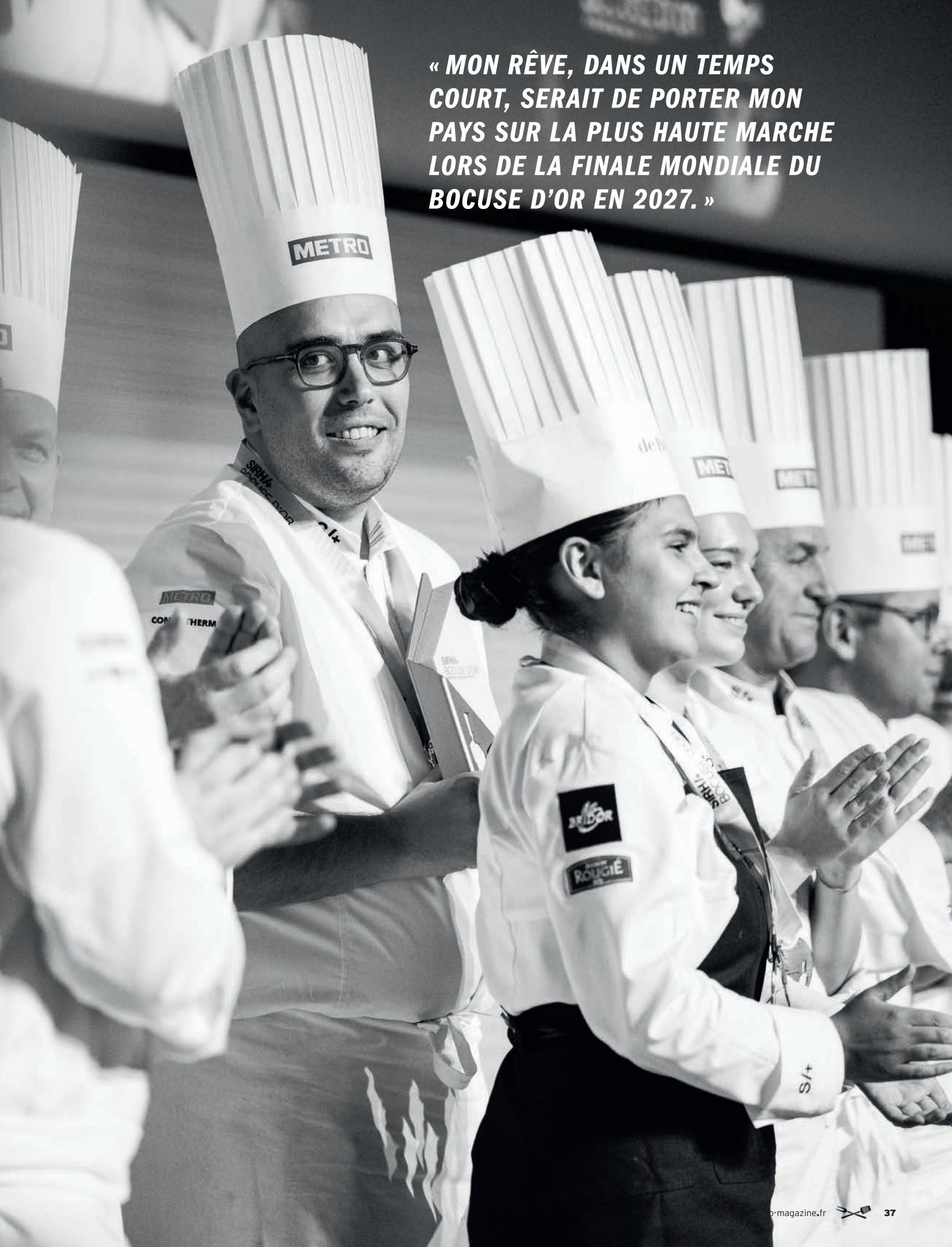
En Haute-Savoie, allez-vous piocher dans les produits locaux pour préparer vos plats ?

C'est important pour moi de m'acclimater au lieu où je suis et de mettre en valeur les producteurs du cru. Jamais je ne ferai venir un poisson de Toulon alors qu'ici je peux avoir du féra, de l'omble chevalier, ces poissons de lac d'une délicatesse et d'une quintessence bien plus que remarquables. Et puis, il y a du beau gibier. Et largement de quoi combler mon appétence pour le végétal avec une saisonnalité dingue. Je pense au carvi, ce cumin des montagnes, à la myrrhe odorante, à la reine-des-prés... Ça vient dynamiser, rafraîchir une recette.

Votre vie a-t-elle changé depuis le Bocuse d'Or ?

Non. Il faut garder la tête froide, se remettre au travail et ne pas se reposer sur ses lauriers. Mon rêve, dans un temps court, serait de porter mon pays sur la plus haute marche lors de la finale mondiale du Bocuse d'Or en 2027. Ensuite, ce serait d'ouvrir mon propre établissement. Ça restera toujours l'objectif d'une carrière pour un chef. Et pourquoi ne pas, par goût de la compétition, tenter un jour le MOF ? 🍷

“ MON RÊVE, DANS UN TEMPS COURT, SERAIT DE PORTER MON PAYS SUR LA PLUS HAUTE MARCHE LORS DE LA FINALE MONDIALE DU BOCUSE D'OR EN 2027. »





Andreas Caminada

« Le régionalisme culinaire est très important pour construire sa propre identité »

RENCONTRE EN À PEINE DIX ANS, CE CHEF SUISSE A ATTEINT LES SOMMETS DE LA GASTRONOMIE POUR NE JAMAIS LES QUITTER. DEPUIS LE SCHLOSS SCHAUENSTEIN, SA TABLE 3 ÉTOILES DES GRISONS, IL N'A DE CESSE D'IMAGINER DE NOUVEAUX CONCEPTS CULINAIRES.

Propos recueillis par **Olivier Renéau**

Comment vous est venue votre vocation pour la gastronomie ?

Je suis natif du canton des Grisons, d'une mère couturière et d'un père entrepreneur dans la construction. À l'adolescence, j'ai été tenté par un stage d'une semaine grâce à un voisin qui était en apprentissage en cuisine. J'ai trouvé ça génial ! C'est ce qui m'a amené un peu plus tard à démarrer une formation. Durant ce cycle de trois ans, j'ai pu me rendre au Canada, à Vancouver, avant tout pour perfectionner mon anglais. Et là, ma famille d'accueil m'a aidé à trouver des jobs. C'est dans un restaurant libanais,

Café Moustache, avec toutes ces saveurs qui étaient nouvelles pour moi, que j'ai vraiment eu la révélation.

Mais le chemin vers la haute gastronomie est très long...

Je suis revenu travailler en Suisse avec l'idée d'intégrer un restaurant gastronomique... Je suis passé par plusieurs tables étoilées à Klosters, Bregenz (Autriche) ou encore Baiersbronn (Allemagne)... Aux cuisines à la filiation française. Puis, à 25 ans, j'ai eu envie d'ouvrir mon propre restaurant afin de décider de ce qui sortirait de la cuisine

mais aussi de l'atmosphère du lieu. Parmi les options qui se sont offertes à moi dans la région, l'une était le Schloss Schauenstein à Fürstenau.

Quand vous avez vu cet édifice historique, vous n'avez pas été intimidé ?

J'ai avant tout suivi mon instinct qui me disait d'y aller. L'endroit, qui avait accueilli une école, était vide depuis deux ans, le loyer était honnête et le propriétaire avait accepté de réaliser quelques travaux. Avec ma petite amie d'alors, j'ai ouvert en 2003, dans une partie du château, avec quelques chambres à l'étage.

Puis, tout est allé assez vite...

Tout de suite, le restaurant a bien fonctionné. Nous avions toujours du monde mais nous faisions attention à l'équilibre économique. Au bout de quelques mois, j'ai pu embaucher du personnel et le niveau culinaire est monté... La première étoile est arrivée au bout d'un an. Et la seconde en 2008...

Vous décrochez la troisième étoile en 2011, soit huit ans après l'ouverture...

Je pense sincèrement que nous sommes devenus meilleurs grâce à nos clients réguliers qui n'ont cessé de nous challenger. Mais, à 33 ans, alors que tu as pour ainsi dire touché le Graal, tu te demandes quoi faire après. Soit tu restes dans une zone de confort mais avec ce risque de tomber dans l'oubli, soit tu cherches des manières de te réinventer. La création d'un magazine a participé de ce besoin d'avancer, de découvrir d'autres univers...

Assiette de ris de veau, courge et feuilles de vigne issue d'une carte d'automne.





**“EN SUISSE, LES
CLIENTS VEULENT
QUE LE CHEF
D’UN RESTAURANT
SOIT PRÉSENT
EN CUISINE. »**



Les poires séchées sont par exemple utilisées au Schloss dans la composition d'une crème servie en condiment avec le plateau de fromages; à Casa Caminada, elles servent à garnir des raviolis ainsi qu'à confectionner le très traditionnel pain aux poires grisonnais. Dans le garde-manger, collection de bocaux de légumes en saumure.

La forte présence de l'art et du design est aussi partie intégrante de cette réflexion ?
Quand j'ai démarré, je voulais surtout créer un endroit cosy. Ce n'était pas une question d'art, plutôt une question d'atmosphère, et du soin apporté au détail. Puis, j'ai rencontré un artiste, Conrad Jon Godly, qui venait régulièrement. Son atelier était à côté... Si bien que j'ai rapidement acheté une première toile, puis une seconde... au bout d'un moment, je me suis dit qu'il fallait varier. Ce qui m'a amené à monter cette collection d'art et de design que l'on retrouve dans les espaces du Schloss.

En 2015, vous ouvrez le restaurant IGNIV à Bad Ragaz... qui va être le premier d'une série (Andermatt, Zurich, Bangkok...).

Cette ouverture participe aussi de cette remise en question. J'ai été contacté par les propriétaires suite au départ de leur chef de cuisine. J'ai accepté d'y aller à la condition d'avoir carte blanche, sans pour autant chercher à faire du 3-étoiles. La notion de table de partage, qui en Suisse était très associée à la cuisine asiatique, m'a semblé un concept intéressant à explorer – mais en le combinant à la gastronomie française. Il faut se rappeler qu'à l'époque, la cuisine scandinave avait un écho retentissant à travers le monde gastronomique. Beaucoup de restaurants finissaient par se ressembler, à la fois dans l'assiette et dans le décor. Moi, je voulais quelque chose d'autre. Nous avons chiné de la vaisselle de Limoges et fait appel à la designer Patricia Urquiola pour imaginer un lieu sophistiqué.

Comment parvenez-vous à être présent dans toutes ces tables ?

En Suisse, les clients veulent que le chef d'un

restaurant soit présent en cuisine. Pour l'ouverture des autres tables, j'ai à chaque fois mis en place un chef qui a totale liberté d'action. Par exemple, au Mammertsberg, j'ai proposé à Silvio Germann, présent à Bad Ragaz depuis sept ans et où il a décroché deux étoiles, de relever ce nouveau challenge, en lui proposant d'ailleurs d'être associé. C'est très important de comprendre à quel moment tendre la main à un jeune pour lui permettre d'avancer, de se réinventer à son tour.

Et qu'en est-il du Schloss ?

C'est un peu similaire avec Marcel Skibba qui est aujourd'hui chef de cuisine et partenaire. Ma mission a été de faire évoluer le Schloss, avec l'aide de mon épouse Sarah qui a fait l'école hôtelière de Lausanne. Nous avons créé tout un dispositif gastronomique qui ramène de la vie sur le site... Pas simplement des gens venant goûter du 3-étoiles.

La conscience de la montagne et du sourcing local est venue comment ?

Elle n'était pas évidente au départ, elle est

arrivée chemin faisant, au gré de différentes rencontres. En 2012, nous avons intégré le World's 50 Best Restaurants, nous permettant ainsi de nous connecter avec de nombreux chefs à travers le monde et de comprendre leurs pratiques. Cette liste a vraiment ouvert le monde de la cuisine... Auparavant chacun était dans son coin. Et, surtout, le vieux continent pensait que le reste du monde ne savait pas cuisiner. Alors que chaque nation est riche d'un héritage impressionnant que l'on a enfin pu découvrir. J'ai pris conscience que le régionalisme culinaire est très important pour construire sa propre identité. Pas en revisitant des recettes traditionnelles d'une manière plus actuelle, ce qui a mes yeux n'a pas de sens – laissez à nos aïeux le privilège de leurs capuns (recette typique de la région des Grisons, NDRL) – mais en réfléchissant à ce que l'on peut faire autrement avec les produits locaux, avec les techniques aujourd'hui à disposition. 🍷

Schloss Schauenstein
Obergass 15, Fürstenau, Suisse
Tél. : +41 81 632 10 80
andreascaminada.com

LES DATES REPÈRES D'ANDREAS

- 1977** Naissance à Ilanz (Grisons)
- 1993** Apprentissage culinaire à Laax (Grisons)
- 2003** Ouverture du restaurant Schloss Schauenstein à Fürstenau (Grisons)
- 2005** 1 étoile Michelin et 15 points au Gault&Millau
- 2008** 2 étoiles Michelin et 18 points au Gault&Millau
- 2010** Cuisinier de l'année Gault&Millau et 19 points
- 2011** 3 étoiles Michelin et lancement du magazine C
- 2012** Intégration du classement World's 50 Best Restaurants
- 2015** Ouverture du premier restaurant IGNIV à Bad Ragaz
- 2016** Création de la fondation Uccelin pour soutenir les talents de la restauration
- 2020** Ouverture IGNIV Bangkok et Zurich
- 2024** Ouverture IGNIV Andermatt

**« J'AI OUVERT EN 2003,
DANS UNE PARTIE DU
CHÂTEAU, AVEC QUELQUES
CHAMBRES À L'ÉTAGE. »**



Ci-dessus L'une des salles à manger du Schloss Schauenstein aménagée à l'aide d'un mobilier au design épuré et atemporel.

À gauche Le Schloss Schauenstein depuis ses jardins.



SCHLOSS SCHAUENSTEIN

Les origines de ce château, situé à Fürstenau, remontent à la fin du XVII^e siècle tandis que les barons de Schauenstein lancent son édification sur les bases d'une ancienne forteresse. Après avoir été habité, transformé en lieu de rencontres culturelles puis aménagé en école, l'édifice est depuis 2003 le « quartier général » d'Andreas Caminada. En une vingtaine d'années, le chef a pris possession de l'intégralité du château ainsi que de différentes bâtisses attenantes, pour loger sa table 3 étoiles, un restaurant de gastronomie végétarienne (Oz), un petit atelier de torréfaction (Black and Place) et, depuis peu, une boutique (Atelier Caminada) où retrouver des objets de l'univers du chef. En outre, il a fait construire sur le site un bâtiment (Casa Caminada) pour abriter des chambres qui viennent compléter celles du château, une boulangerie, ainsi qu'un troisième restaurant de cuisine plus « bistrot ».



JOUEZ ET GAGNEZ UN FOUR ENCASTRABLE W9 DE LA W COLLECTION !



Œuf parfait façon meurette.
Retrouvez l'intégralité
sur @thibautspiwack.



NOTRE COUP DE CŒUR POUR SON DESIGN ÉLÉGANT NOIR PROFOND, ET SES TECHNOLOGIES DE POINTE.

Ce four ne se contente pas des fonctions classiques d'un four multifonction: il propose des recettes automatiques grâce à la technologie **6^{ème} SENS**, une sonde autoportante brevetée pour des cuissons maîtrisés au degré près, et la fonction **AirFry** pour des plats croustillants et plus sains. Le meilleur de la vapeur est également au rendez-vous avec **SteamSense** et la chaleur pulsée pour des cuissons homogènes, ainsi qu'une température pouvant atteindre 310°C pour des pizzas parfaites. Enfin, le nettoyage est simple et sans effort grâce aux modes **Pyrolyse** ou **Hydrolyse**, pour un entretien quotidien rapide et efficace.

Testé et approuvé par le chef **Thibaut Spiwack** (étoile rouge et verte - restaurant Anona, Paris),
avec quatre recettes exclusives à découvrir sur www.whirlpool.fr.

Les fours W Collection ont reçu le **label européen Longtime**, gage de leur durabilité.

PRIX PUBLIC INDICATIF: 1199€ HT



RESTO

Whirlpool

Pour participer, rendez-vous du 12 décembre 2025 au 6 mars 2026 à minuit,
sur resto-magazine.fr ou en flashant ce QR Code.

RESTOCUISINE



Métier Pour l'amour du produit

PASSIONS SALAISONS FAMILIALES, POIVRE DE MONTAGNE ET NOIX DU SUD-OUEST... TROIS ARTISANS, TROIS PRODUITS STARS, MAIS UNE SEULE PHILOSOPHIE : L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT. Par **Stéphanie Bouvet et Lorène Herrero**

Le Relais du Fumé La charcuterie en famille



La technique traditionnelle du fumage à froid préserve et parfume les aliments sans les cuire, en les exposant à une fumée froide (15°C à 30°C).

L'histoire

Dans le petit village de Champagnole, surnommé « la Perle du Jura », le Relais du Fumé fait figure d'institution. Fondée en 1937 par Raymond et Augusta Javaux, la boucherie-charcuterie est agrandie par leur fils, Pierre, qui hérite des rênes en 1973. Lorsqu'il décide de prendre sa retraite à son tour, la boutique reste fermée pendant huit ans, jusqu'à sa reprise par sa fille Edwige, alors icône à Paris, avec son mari Fred. Pour les aider, Pierre Javaux reprend du service à l'atelier, tandis que Thérèse, son épouse, donne un coup de main à l'emballage.

Le savoir-faire

L'activité de boucherie a été abandonnée au fil du temps pour se concentrer sur les salaisons. Préparée de manière artisanale à base de viande de porc rigoureusement sélectionnée, la charcuterie est braisée à la fumée de résineux et de genévrier, sur place, dans le fumoir situé à l'arrière de la boutique. Jambons, saucisses, gendarmes, braisis (spécialité à base de viande de bœuf salée et fumée, proche de la viande des grisons), tout passe entre les mains expertes de Pierre Javaux. « Mon père nous a tout appris et à plus de 80 ans, c'est encore lui qui s'occupe de fumer les jambons », reconnaît sa fille.

Le produit iconique

Il suffit de lever les yeux vers le plafond de la charcuterie pour découvrir la star de la maison : le jambon cru. Environ 400 pièces, salées sous vide puis fumées, sortent de l'atelier chaque année. Autre produit phare, la saucisse de Morteau, labellisée IGP depuis 2015. Pour la reconnaître, fiez-vous aux chevilles en

bois qui ferment les boyaux, un signe distinctif facile à repérer.

Découvrir la maison

Touristes de passage et habitués de la région viennent faire le plein de bons produits toute l'année à la boutique. L'un des meilleurs moments pour la découvrir reste les fêtes de fin d'année. Entre le 15 novembre et le 15 janvier, l'arrière de la charcuterie se transforme en salon du père Noël, avec un décor enchanteur différent chaque année, imaginé par Maud, la sœur d'Edwige. La thématique se décline aussi dans la vitrine, qui n'a rien à envier à celles des grands boulevards parisiens. Cet hiver, grelots, étoiles et sucres d'orge XXL font rêver petits et grands.

Inattendu

L'imagination de la famille Javaux semble sans limites. En plus de ses vitrines, qui changent au rythme des temps forts de l'année, elle propose des produits saisonniers qui viennent twister la tradition. En décembre, on se régale des grelots du père Noël et des papillotes en saucisson. À Pâques, les œufs en saucisson ravissent les becs salés. Une alternative au chocolat loin d'être cloche ! 🍫 SB



En plus du rayon à la coupe, la charcuterie propose un large choix de produits sous-vide en libre service pour une conservation longue durée.



IL SUFFIT DE LEVER LES YEUX VERS LE PLAFOND DE LA CHARCUTERIE POUR DÉCOUVRIR LA STAR DE LA MAISON : LE JAMBON CRU.



Le poivre de Courchevel

Une épice d'altitude



© MATHIEU CELLARD

Un dessert de La Bouitte: carpaccio de cerises, glace beurre noisette, feuilles de poivrier.

L'histoire

Jean-François Van Cleef était médecin vasculaire à Paris. Depuis l'enfance, il a passé toutes ses vacances à Courchevel. Installé à La Nouvaz, un hameau de la commune, il a planté ses trois premiers poivriers il y a huit ans. Il en a maintenant 600, sur son terrain, de 2 500m², très en pente, à 1 150 m d'altitude. «En 2023, j'ai récolté la valeur d'un pot de confiture, environ 50 grammes. Cette année, j'ai pas mal de pots de confiture (rire). Normalement, les récoltes vont augmenter jusqu'en 2030.»

Le savoir-faire

«Au départ, j'avais une dizaine de variétés. Certains pieds n'ont pas survécu, d'autres étaient malades... J'ai gardé trois variétés, toujours des Zanthoxylum, poivriers du Sichuan. Je les ai sélectionnés pour leur critère gustatif; le rendement n'est pas ma priorité. L'objectif est d'avoir un produit d'exception. J'ai par exemple conservé une variété avec des feuilles très aromatiques, mais moins productive. Il faut huit ans avant d'avoir de vrais fruits. En montagne, la productivité est moindre mais le goût est incroyable. La Nouvaz est un hameau isolé, sans voiture, donc avec un air de grande qualité. J'effectue aucun

traitement, seulement un peu de compost, du broyat et de la cendre au pied des plants. Le sol, enherbé, est entretenu à la débroussailleuse électrique pour éviter l'odeur d'essence. La récolte se fait à la main. C'est fastidieux à cause des épines», explique le producteur.

Le produit iconique

En octobre, les baies sont rouges et certaines commencent à s'ouvrir, libérant la graine noire qui sert au semis. Le poivre de Sichuan est composé des péricarpes, qui sont extrêmement légers. Une fois le tri effectué et les péricarpes séchés, on obtient le poivre de Courchevel. Cette épice révèle un goût exceptionnel d'agrumé. Les feuilles de poivrier

Les poivriers fleurissent en juin, la récolte a lieu en octobre. Elle s'effectue à la main, un travail long et compliqué à cause des épines et de la culture en pente.

sont réservées aux professionnels : chefs, distillateurs...

Découvrir la maison

Ce poivre confidentiel est vendu dans les épiceries fines de Courchevel, sous forme de péricarpe non moulu, dans un petit pot noir à l'aspect précieux. On le retrouve au menu de chefs étoilés des 3 Vallées. À Courchevel, Jean-Rémi Caillon (Alpage 1*) utilise le poivre moulu devant le client, afin d'apporter la dernière touche à certains plats sur table. Dans les Belleville, René et Maxime Meilleur (La Bouitte 2*) utilisent la feuille pour des desserts, infusée dans du lait.

Inattendu

Les feuilles des poivriers de Courchevel sont utilisées par plusieurs producteurs savoyards pour parfumer du vinaigre, du gin ou encore de la bière. LH





Maison Castagné De la noyeraie au moulin

L'histoire

Fils de paysan, Romain Castagné est issu d'une longue lignée de producteurs de vin et de noix. Pas moins de six générations se sont succédé à la ferme de Martel, dans le Lot. Après avoir travaillé quelques années dans un grand groupe alimentaire à Toulouse, Romain est revenu sur les terres familiales en 2019. Avec son frère Adrien, il cultivent 47 hectares de noyers en agriculture biologique et 4 hectares de vignobles. Une partie de la récolte est transformée en huile dans le moulin traditionnel, remis en fonction il y a un demi-siècle par le grand-père.

Le savoir-faire

Les noix sont ramassées à l'automne. Les coquilles et les cloisons qui séparent les cerneaux sont enlevées à la main, un travail de longue haleine. Pour fabriquer l'huile, on place les cerneaux sous la meule de pierre pendant une trentaine de minutes. La pâte obtenue est ensuite torréfiée à la poêle sur un feu alimenté par les coquilles. Rien ne se perd ! Cette étape est essentielle pour faire ressortir toute la saveur des fruits. La dernière consiste à écraser le mélange torréfié sous une presse hydraulique, d'où l'on récupère l'huile.

Le produit iconique

« Nous proposons trois huiles de noix différentes : fruitée, équilibrée et medium. C'est celle que les clients préfèrent », note Romain Castagné. « Nos huiles sont assez torréfiées, ce qui leur donne de la persistance en bouche. L'huile de noix s'utilise principalement à froid. Elle

Au-dessus de la boutique du moulin familial, les frères Castagné proposent une cuisine locale dans leur restaurant La Table du Moulin.



C'est à l'odeur que Romain Castagné sait à quel moment arrêter la torréfaction. Il passe alors à la dernière étape de la fabrication de l'huile, la mise sous presse.

se marie bien avec le végétal et accompagne parfaitement les salades d'hiver, comme celle d'endives par exemple. On peut aussi en verser quelques gouttes sur des tranches de pain de campagne pour l'apéro, c'est délicieux. »

Découvrir la maison

Au moulin, on fabrique de l'huile toute l'année avec des cerneaux conservés en chambre froide. Le site accueille des visiteurs tous les jours du 1^{er} mars au 1^{er} novembre. Ils peuvent assister à l'ensemble du processus de fabrication, depuis le broyage des cerneaux sous l'impressionnante meule de granit jusqu'à l'extraction de l'huile. La visite commentée se termine dans la boutique par une dégustation de différents produits : huiles, vin de noix, gourmandises... Inutile de chercher à résister, vous n'y arriverez pas !

Inattendu

La vente directe représente 80 % du total, mais le moulin dispose aussi d'une boutique en ligne. Réputée localement, cette pépite du Lot a su conquérir le monde entier. « Il y a une boutique en Australie qui nous commande 60 bouteilles tous les six mois ! », s'amuse Romain Castagné. La preuve que le bon goût n'a pas de frontières. SB





Le Mont d'Or AOP Star des plateaux

C'EST DE SAISON FABRIQUÉ DANS LE HAUT-DOUBS À PLUS DE 700 MÈTRES D'ALTITUDE, À PARTIR DE LAIT DE VACHE DE RACES MONTBÉLIARDE ET SIMMENTAL, CE FROMAGE DÉGUSTÉ CHAUD OU FROID EST UN INCONTOURNABLE DES TABLES DE FÊTE. Par Stéphanie Bouvet

C'est quoi ?

L'origine de ce fromage de vache du Haut-Doubs au lait cru remonte au Moyen Âge. Il était alors élaboré par les vachers pour valoriser le lait d'hiver, d'où son autre nom de vacherin. Il se caractérise par son crémeux exceptionnel et par sa saveur boisée. Le secret de ce goût unique : l'épicéa. Dès le démoulage, le fromage est cerclé dans une lanière souple en épicéa, prélevée dans les forêts voisines par les artisans sangliers. Il est ensuite affiné en cave au minimum 21 jours sur des planches du même bois, avant d'être commercialisé dans des boîtes... en épicéa bien sûr !

La saison

S'il existe une saisonnalité pour de nombreux fromages, dans le cas du Mont d'Or, elle est inscrite dans le cahier des charges de l'AOP, obtenue en 1996. Fabriqué entre le 15 août et le 15 mars, il est commercialisé seulement du 10 septembre au 10 mai.



On le trouve où ?

Disponible partout en France, il est souvent plus homogène en GMS qu'à la crèmerie ou dans les magasins de coopératives, où il peut s'avérer plus typé (mais bien meilleur). Il existe différents formats, du baby Mont d'Or en boîte de 500g au grand modèle de 3kg, vendu à la coupe.



François Brulport

Fromager à Ville-du-Pont,
dans le Doubs

Votre métier ?

La fromagerie des Jarrons est une petite coopérative née en 1966, qui produit entre 2500 et 3000 Mont d'Or chaque jour. Collecté pendant la nuit sur cinq communes, dans un rayon de 25 km, le lait est transformé dans la journée qui suit. Ce terroir donne son goût propre à nos fromages.

BON À SAVOIR

Comme tous les fromages à pâte molle, le Mont d'Or comporte une proportion d'eau importante. De ce fait, il affiche seulement 25 % de matière grasse (contre 34 % pour le Comté). S'il reste à consommer avec modération, il permet donc de se faire plaisir sans trop culpabiliser, d'autant plus qu'il est vraiment pauvre en glucides. C'est une source de protéines et de calcium intéressante.

On le conserve comment ?

Il se garde au réfrigérateur. Il est conseillé de ne pas trop le laisser vieillir, sinon il va dégager une odeur d'ammoniaque typique de la fermentation. Si vous le consommez froid, sortez-le une heure avant la dégustation pour qu'il exprime tous ses arômes à température ambiante.

Comment le choisir ?

Le Mont d'Or étant présenté dans une boîte ouverte et filmée, le consommateur voit le produit. Lorsque que le dessus présente des plis en forme de S, ondulant comme les reliefs du Jura, c'est qu'il est bien affiné. Au travers du film micro-perforé, on doit sentir une odeur de sous-bois et de champignons.

Votre goût ?

J'ai une préférence pour le Mont d'Or froid car je trouve que le faire chauffer dénature son goût boisé. Ça n'empêche pas de le servir avec des patates chaudes. Il se marie très bien avec la charcuterie et le vin du Jura.

Votre astuce ?

La qualité du lait, c'est la base pour obtenir un bon fromage. Ensuite, le brassage et l'emprésurage sont des étapes cruciales dans la préparation car elles apportent l'onctuosité. Après le moulage, on sangle à chaud, ce qui donne un goût d'épicéa plus prononcé.





Pétales d'oignons des Cévennes à la crème de Mont d'Or

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 1h15

- 4 oignons des Cévennes ● 25 cl de bouillon de volaille
- 25 cl de crème fraîche ● 2 pommes de terre à purée
- 1 demi-Mont d'Or AOP ● Quelques pistaches concassées
- 12 tranches de lard

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les oignons en deux dans le sens de la longueur en gardant la peau.
- Disposez les oignons sur une plaque à pâtisserie, la peau vers le haut et enfournez 30 minutes. À la sortie du four, couvrez les oignons et laissez tiédir 30 minutes supplémentaires.
- Disposez les tranches de lard entre deux plaques à pâtisserie chemisées de papier sulfurisé et enfournez 30 minutes. Sortez les tranches de lard du four et séchez-les avec du papier absorbant. Laissez-les refroidir et mixez-les grossièrement, puis réservez.
- Faites chauffer la crème et le bouillon de volaille à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange réduise de moitié.
- Épluchez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau puis réalisez une purée avec le mélange crème et bouillon de volaille.
- Ajoutez le Mont d'Or en tranches. Le mélange doit être crémeux.
- Effeuillez les oignons, disposez les pétales dans les assiettes puis garnissez-les avec de la crème de Mont d'Or.
- Parsemez de poudre de lard et décorez avec quelques pistaches concassées. Servez aussitôt.

Recette du Syndicat interprofessionnel du Mont d'Or, mont-dor.com

Cromesquis façon fondue au Mont d'Or et au Comté

POUR 3 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 2 min 30

- 1 œuf ● 50g de farine ● 5cl de vin blanc du Jura ● 1 gousse d'ail ● Une pincée d'herbes aromatiques de votre choix (thym, cerfeuil, persil...) ● 300g de Comté 12 mois ● 100g de Mont d'Or ● 2 tranches de saucisse de Morteau séchée (facultatif) ● Poivre

Pour la friture

- Huile de pépins de raisin

■ Épluchez et émincez l'ail. Coupez en petits dés et réservez séparément le Comté, le Mont d'Or et la saucisse.

■ Cassez l'œuf dans un saladier puis versez, dans l'ordre, la farine et le vin blanc. Fouettez puis ajoutez les dés de Comté.

■ Intégrer à la main le Mont d'Or, la saucisse, les herbes ciselées et l'ail. Poivrez mais ne salez pas. Mélangez bien puis formez des boules de 2 à 3 cm de diamètre.

■ Plongez dans la friture à 180°C pendant 2 minutes 30 environ, jusqu'à ce que les cromesquis soient bien dorés.

■ Servez en entrée, accompagnés éventuellement d'une salade d'endives.

Recette de Sophian Violette, chef du restaurant La Parenthèse à Pontarlier (25).





Le citron de Menton

Un zeste de soleil

C'EST DE SAISON MOINS ACIDE QUE SES COUSINS D'ITALIE OU D'ESPAGNE, CE TRÉSOR DE LA RIVIERA A CONQUIS LES PLUS GRANDS CHEFS. SON GOÛT FRUITÉ ET SUCRÉ RÉVEILLE LES RECETTES D'HIVER. Par Stéphanie Bouvet

C'est quoi ?

Constitué de cinq variétés différentes, très juteuses et parfumées, le citron de Menton est cultivé exclusivement aux alentours de cette ville, dans l'aire bénéficiant du label IGP. Le cahier des charges strict garantit un produit de qualité, sans traitement chimique ni enrobage d'aucune cire. L'obtention de l'IGP en 2015 est venue couronner les efforts des agrumiculteurs. Ils ont su relancer avec succès la culture de ce produit local historique, qui a bien failli disparaître dans les années 1970.



On le trouve où ?

La production annuelle (98 tonnes en 2025) ne suffit pas à satisfaire la demande. Hormis en ligne, difficile donc de trouver le citron de Menton en dehors de sa zone de culture. S'il ne vient pas à vous, allez à lui, le temps d'une escapade hivernale sur la Riviera. Vous profiterez de la douceur du climat et arpenterez les marchés locaux.



Emilie Basin

Agrumicultrice à Menton, dans les Alpes-Maritimes

Votre métier ?

J'ai un parcours atypique. D'esthéticienne à Paris, je suis devenue agrumicultrice à Menton ! J'ai repris les restanques créées par le grand-père de mon mari et j'ai planté de nouveaux arbres. J'ai environ 40 citronniers et 20 autres agrumes. Je m'occupe de tout : la culture, la récolte, les visites de l'exploitation et la transformation d'une partie des fruits en gelée.

BON À SAVOIR

Ce formidable allié en cuisine est aussi un super-aliment aux nombreux bienfaits pour la santé. Faible en sucre et peu calorique, c'est l'un des fruits les plus riches en vitamine C. Parfait pour renforcer le système immunitaire à la saison froide ! Riche en antioxydants, il aide à combattre les radicaux libres, responsables du vieillissement prématué. Grâce à ses vertus diurétiques, il facilite la digestion et aide à détoxifier le corps.

On le conserve comment ?

Le citron ne doit pas se mettre au frigo. Il se conserve jusqu'à un mois dans un endroit frais et à l'abri de la lumière comme une cave, un garage, un coin de balcon.

Comment le choisir ?

Les citrons de Menton sont vendus dans des caissettes portant le label de l'IGP, avec une étiquette indiquant la date de récolte et les initiales du producteur. Attention aux contrefaçons ! Les fruits, de forme elliptique, présentent une écorce au grain fin, d'un jaune franc à pleine maturité. Les feuilles sont une garantie de fraîcheur.

Votre goût ?

Le citron de Menton est très sucré. Du fait qu'il n'est pas traité, on peut le croquer comme une pomme, avec la peau. Il a une saveur acide mais la douceur l'emporte en bouche. Il est aussi délicieux en tarte ou en crème.

Votre astuce ?

Je suis en permaculture donc je laisse l'enherbement pour que les abeilles viennent butiner les fleurs. Grâce à elles, j'ai 30 % de fruits en plus ! Cela permet aussi d'éviter le dessèchement du sol.





Cookies au citron

POUR 20 COOKIES

Préparation 1h Cuisson (hors marmelade) 9min

- 2 citrons de Menton ● 150g de sucre ● 45g de sucre muscovado ou cassonade ● 120g de beurre ● 1 pincée de sel ● 1 œuf ● 240g de farine ● 3g de levure chimique

■ Zestez les citrons et gardez de côté 15g de jus pour la pâte à cookies.

■ Pour préparer la marmelade, coupez en petits morceaux les deux citrons entiers zestés. Mettez le tout dans une casserole avec le sucre et cuisez à feu doux en remuant. Une fois que la marmelade a réduit de moitié et que sa consistance est sirupeuse, mixez pour la rendre lisse et épaisse. Laissez refroidir.

■ Pour la pâte à cookies, mélangez les sucres, le sel et le beurre mou jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Ajoutez l'œuf, mélangez, puis ajoutez la farine et la levure chimique et terminez par le jus de citron.

■ Façonnez vos cookies en boules de 30g. Réalisez un creux à la petite cuillère au milieu de vos cookies pour y mettre la marmelade. Enfournez les biscuits à 180°C pendant 9 minutes.



Recette extraite de **Le Citron de Menton**, collectif, éditions Rom Ldj, 39€.

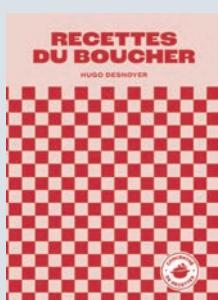
Tagine de joues de veau au citron confit

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 min Cuisson 55 min

- 800g de joues de veau ● 1 oignon ● 1 grosse gousse d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive ● 1 dose de safran ● 1 pincée de noix de muscade râpée ● 1/2 c. à c. de coriandre en poudre
- 1/2 c. à c. de gingembre en poudre ● 1 gros citron confit
- 2 c. à s. d'amandes mondées ● 20 olives vertes ● Poivre

- Épluchez et coupez l'oignon. Hachez l'ail en fines demi-rondelles.
- Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y revenir l'ail et l'oignon pendant 5 minutes à feu doux.
- Ajoutez le safran, la noix de muscade, la coriandre et le gingembre dans la cocotte. Mélangez bien, ajoutez la viande et couvrez d'eau. Poivrez mais ne salez pas.
- Laissez cuire pendant 50 minutes à feu doux.
- Coupez le citron confit en petits morceaux. Faites griller les amandes à sec dans une poêle.
- Ajoutez les olives, les amandes et le citron confit dans la cocotte 10 minutes avant la fin de la cuisson de la viande.
- Servez accompagné de semoule.



Recette extraite de **Recettes du boucher**, Hugo Desnoyer, photographies de Marielle Gaudry, éditions First, 16€.





Carnet d'hiver

Quand les chefs réchauffent les cœurs

RÉCONFORT DES SOMMETS SAVOYARDS AUX BISTROTS PARISIENS, SEPT CHEFS PARTAGENT LEURS RECETTES D'HIVER. PRODUITS NOBLES, LÉGUMES DE SAISON ET DOUCEURS RÉCONFORTANTES COMPOSENT CE CARNET GOURMAND OÙ TRADITION ET CRÉATIVITÉ SE RENCONTRENT POUR SUBLIMER LES PLAISIRS DE LA TABLE HIVERNALE.

Par Agathe Jaffredo

© DAHER



JULIEN GATILLON est aujourd'hui à la tête de trois restaurants à Megève, Vous (une étoile), Nous et Anata. Il participe à l'ouvrage collectif *La Cuisine de montagne* où 39 chefs revisitent les recettes alpines.

© FRÉDÉRIC RAEVENS



Sommelier de formation, **PHILIPPE EMANUELLI** a fondé le Café des Spores à Bruxelles, puis le Crab Club. Fils de pêcheur, ce cuisinier curieux et gourmand célèbre l'une de ses grandes passions, les produits de la mer, dans *Coquillages et Crustacés*.

© LOUISE MARINIG



Chef engagé pour une cuisine durable, **JOSSELIN MARIE** a ouvert en 2019 La Table de Colette, premier restaurant gastronomique français neutre en carbone. Il place les légumes au cœur de l'assiette dans *Des légumes et du goût*.

© ÉMILIE GUELPA



MARIE PACOTTE dirige le restaurant flottant Francette au pied de la tour Eiffel. Révélée par *Top Chef* 2024, la jeune cheffe célèbre l'iode et le végétal dans son premier ouvrage *Sublimer l'ordinaire*.

© LAURENCE BARRUEL



Chef triplement étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid, **RÉGIS MARCON** perpétue depuis 1979 la tradition familiale de son auberge. Bocuse d'Or et pédagogue passionné, il explore la richesse des terroirs dans *Viandes & Volailles*.

© ANNE BERGERON



Formé dans les palaces parisiens, **YANN COUVREUR** a ouvert ses propres boutiques à partir de 2016. Star de la pâtisserie française, le pâtissier prodige revient aux desserts de son enfance dans son dernier livre, *Rustique*.

© JAMES BORT



Chef doublement étoilé du Grand Restaurant à Paris, **JEAN-FRANÇOIS PIÈGE** est propriétaire, avec sa femme Élodie, de La Poule au Pot depuis 2018. Il célèbre la cuisine bourgeoise française dans son nouvel ouvrage, *Ma cuisine française à La Poule au Pot*.





Crozets au sarrasin, safran de Maurienne et lard d'Arnad

POUR 4 PERSONNES

Préparation 1h Cuisson 45 min

Crozets

- 400 g de crozets au sarrasin (Alpina)
- ou si vous les réalisez vous-même: ● 300 g de farine de sarrasin ● 3 œufs ● 1 c. à s. d'huile d'olive
- Farine de blé ● Sel fin

Bouillon

- 1 oignon ● 2 g de safran de Maurienne ● Eau
- Gros sel ● 1 c. à s. d'huile d'olive

Sauce safran

- 2 oignons nouveaux ● 1 botte d'aneth ● 4 g de safran de Maurienne ● 20 cl de vin blanc de Savoie
- 20 cl de lait ● 20 cl de crème ● 75 g de beurre

Finition et dressage

- Aneth sauvage ● 50 g de beurre ● 8 tranches de lard d'Arnad taillé très fin à la machine à jambon

Pour les crozets

- Mélangez la farine de sarrasin avec les œufs, l'huile d'olive et une pincée de sel jusqu'à former une boule.
- Filmez et laissez reposer 1 heure à température ambiante.
- Travaillez la pâte et étalez-la au rouleau afin d'obtenir une épaisseur de 2 mm.

■ Découpez en bandes de 0,5 cm, détaillez-les en carrés réguliers et saupoudrez de farine de blé. Laissez sécher complètement.

Pour le bouillon

- Ciselez l'oignon, dans une casserole. Faites suer à l'huile d'olive, ajoutez le safran, l'eau, le sel et laissez cuire 15 minutes.
- Passez au chinois et faites cuire à ébullition les crozets secs pendant 18 minutes.

Pour la sauce safran

- Faites suer les oignons émincés avec le beurre, ajoutez l'aneth ciselé, déglacez avec le vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Ajoutez le safran, le lait et la crème et laissez cuire environ 20 minutes à frémissement, laissez infuser et passez au chinois. (Gardez la garniture aromatique et hachez-la au couteau.)

Finition et dressage

- Faites suer au beurre les crozets afin de leur donner une légère coloration, ajoutez la garniture aromatique afin que cela lie les crozets.
- Dressez au milieu d'une assiette creuse les crozets, déposez 2 tranches de lard d'Arnad sur le dessus, émulsionnez la sauce safran bien chaude et mettez-la tout autour bien généreusement.
- Saupoudrez d'aneth sauvage et déguster.



Recette extraite du livre
La Cuisine de montagne
d'Alexis-Olivier Sbriglio,
photographies de Daher,
éd. Glénat, 40€.



Terrines de Saint-Jacques et poireaux

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 10 min

- 1kg de poireaux ● 12 noix de Saint-Jacques
- 2g d'agar agar ● 1 betterave jaune (chioggia)
- Sel

■ Mettez une grande casserole d'eau à bouillir avec 1 cuillerée de sel. Parez les poireaux. Coupez-les en deux dans la longueur, puis en gros tronçons. Lavez-les soigneusement. Plongez-les 6 minutes dans l'eau bouillante puis refroidissez-les de suite dans de l'eau fraîche. Réservez.

■ Pelez la betterave, coupez-la en morceaux. Mettez les morceaux de betterave dans une casserole, couvrez d'eau (un peu plus d'un demi-litre) et faites cuire 20 minutes.

■ Récupérez l'eau de cuisson filtrée, d'un beau jaune à peine orangé, ajoutez-y l'agar agar et laissez bouillir 10 secondes. Filtrez à nouveau et laissez refroidir un peu.

■ Faites cuire les noix de Saint-Jacques 5 minutes à la vapeur.

■ Dans une terrine, installez une couche de poireaux, posez dessus les noix de Saint-Jacques, couvrez de poireaux et versez le bouillon de betterave. Laissez prendre au frais au moins 2 heures.

■ Démoulez et tranchez.



Risotto aux oursins

POUR 6 PERSONNES

Préparation 20 min Cuisson 20 min

- 20 oursins ou 100g de langues d'oursins surgelées
- 300g de riz à risotto (carnaroli, bomba) ● 1 oignon doux ● 5 cl d'huile d'olive ● 1 verre de vin blanc
- 1/2l de bouillon (poisson, coquillages)

■ Si vous utilisez des oursins frais, ouvrez-les, récupérez les langues avec le bout d'une petite cuillère et réservez-les au frais.

■ Émincez l'oignon. Faites-le suer dans l'huile d'olive. Ajoutez le riz et laissez chauffer en remuant pendant 3 minutes jusqu'à ce que le riz commence à devenir translucide. Ajoutez le vin blanc. Lorsque le riz l'a absorbé, ajoutez le bouillon, au fur et à mesure, en remuant régulièrement, et en gardant une petite louche pour la fin. Gardez le feu modéré.

■ Lorsque le riz est cuit, mais encore croquant, ajoutez le reste du bouillon, la moitié des langues d'oursin et le beurre froid coupé en morceaux. Remuez énergiquement puis servez sans attendre, avec le reste des langues d'oursin.



Recettes extraites de
Coquillages et Crustacés
de Philippe Emanuelli,
photographies de Frédéric
Raevens, éd. Racine, 20€.



Potimarron rôti

POUR 3 À 4 PERSONNES

Préparation 40 min Cuisson 1h

- 1 potimarron (ou 1 courge Blue Ballet)
- 500g de champignons de Paris ● 2 œufs
- 25g de fromage (Beaufort ou autre)
- Huile de pépins de raisin
- Fleur de sel, poivre du moulin

■ Préchauffez le four à 180 °C.
■ Épluchez le potimarron et coupez un chapeau. Creusez-le pour qu'il ressemble à une soupière ou à une citrouille de Halloween. Déposez-le dans un plat allant au four, assaisonnez avec du sel, du poivre et un filet d'huile de pépins de raisin. Enfournez pour 45 minutes.
■ Nettoyez les champignons de Paris, coupez l'extrémité du pied. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile de pépins de raisin et faites revenir les champignons à feu vif pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau et qu'ils colorent. Salez et poivrez.
■ Battez les œufs dans un saladier, ajoutez les champignons et mélangez bien. Faites cuire ce mélange à la poêle à feu moyen jusqu'à ce que les œufs soient cuits. Hors du feu, ajoutez le fromage coupé en dés.
■ Assurez-vous que le potimarron est stable puis remplissez-le avec la préparation aux champignons. Enfournez pour 15 minutes.
■ Découpez le potimarron en trois ou quatre parts et servez.



Tatin d'endives

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation 1h Cuisson 30 min

- 1 fond de pâte feuilletée pur beurre ● 24 endives
- 20g de beurre ● 30g de sucre ● 8 abricots secs
- 16 cerneaux de noix ● Fleur de sel, poivre du moulin

■ Coupez l'extrémité des endives, puis détachez les feuilles une par une.
■ Faites un caramel à sec: mettez le sucre dans le fond d'une grande cocotte et faites chauffer à feu vif sans remuer. Quand le caramel commence à se former, mélangez délicatement à la spatule. Une fois que le caramel est homogène, éteignez le feu et ajoutez le beurre tout en mélangeant doucement.
■ Lorsque le beurre est totalement fondu, rallumez le feu et rajoutez les feuilles d'endives pour les cuire à feu doux pendant 10-15 minutes tout en mélangeant. Réservez au réfrigérateur 10 à 20 minutes.
■ Préchauffez le four à 180 °C.
■ Dans le fond d'un plat à tarte, déposez du papier sulfurisé, puis étalez joliment la moitié de la préparation aux endives, feuille par feuille, bien à plat, jusqu'à recouvrir tout le fond du plat.
■ Détaillez les abricots secs en dés de 1cm et concassez légèrement les noix. Hachez le reste des endives cuites, mélangez-les avec les abricots secs et les noix, puis salez et poivrez. Déposez ce mélange de façon homogène sur les feuilles d'endive, puis recouvrez de la pâte feuilletée, préalablement piquée. Enfournez pour 15 à 20 minutes.
■ À la sortie du four, retournez le moule à tarte sur un plat de présentation, puis retirez délicatement le papier sulfurisé.



Recettes extraites du livre
Des légumes et du goût de
Josselin Marie, photographies
de Louise Marinig, éd. Marabout,
29,95 €.



Filet de volaille & broccolinis crispy

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 min Cuisson 15 min

- 4 filets de volaille fermière ● 1 botte de broccolinis ● 1 gousse d'ail ● 5 cl de jus de volaille maison réchauffé ● 1 petit bouquet d'Affilla Cress (ou autre jeune pousse croquante)
- Pickles de jalapeños ● Huile d'olive
- Beurre ● Sel, poivre

■ Salez et poivrez les filets de volaille. Dans une grande poêle, faites fondre une noix de beurre avec un filet d'huile à feu moyen. Déposez les filets de volaille et faites-les colorer 4 à 5 minutes par face, selon l'épaisseur. En fin de cuisson, arrosez-les du gras de cuisson à l'aide d'une cuillère pour bien les nourrir et qu'ils restent moelleux. Réservez au chaud.

■ Lavez et séchez les broccolinis. Snackez-les à feu vif dans un filet d'huile d'olive avec la gousse d'ail écrasée. Salez, poivrez. Ils doivent rester croquants avec des pointes légèrement grillées.

■ Coupez les filets de volaille en deux ou en biseau et disposez-les sur l'assiette. Disposez les broccolinis à côté, puis nappez de jus bien brillant. Finissez avec une belle poignée d'Affilla Cress pour la fraîcheur, un petit filet d'huile d'olive et des pickles de jalapeños pour le pep's.



Queue de lotte au beurre noisette, sauce coco-curry rouge

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 min Cuisson 15 min

- 1 queue de lotte d'environ 800g, parée et sans peau
- 80g de beurre doux ● Fleurs de tagète ● Huile rouge
- Fleur de sel, poivre du moulin ● 20 cl de lait de coco
- 1 échalote ● 1 c. à s. de pâte de curry rouge
- 1 c. à c. de gingembre râpé ● Un filet d'huile neutre
- Jus de citron vert (facultatif)

■ Séchez la queue de lotte avec du papier absorbant. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu moyen jusqu'à obtenir une belle couleur noisette et une odeur de noisette grillée. Ajoutez la lotte et arrosez-la sans cesse avec le beurre pendant 10 à 12 minutes, en la retournant à mi-cuisson. Elle doit être nacrée à cœur. ■ Faites revenir l'échalote émincée et le gingembre dans un filet d'huile. Ajoutez la pâte de curry rouge et faites cuire 1 minute pour révéler les arômes. Versez le lait de coco et laissez frémir 5 minutes. Assaisonnez et ajoutez un trait de jus de citron vert, si souhaité. ■ Laissez reposer la lotte 5 minutes hors du feu avant de la trancher en médaillons. Déposez les morceaux de lotte dans le sens de la longueur dans l'assiette, nappez de sauce au curry rouge. Ajoutez un tour de moulin à poivre, 1 pincée de fleur de sel, quelques pétales de fleurs de tagète et quelques gouttes d'huile rouge.



Recettes extraits du livre
Sublimer l'ordinaire de
Marie Pacotte, photographies
de Émilie Guelpa, éd. Marabout,
29,95 €.



Paleron de boeuf

POUR 6 PERSONNES

Préparation 45 min Marinade 1 nuit Cuisson 10 h

- 1 paleron (1kg environ) ● Huile ● Thym ● 50 cl de vin blanc sec
- 10 cl de jus d'orange ● 20 cl de bouillon de bœuf
- 2 oranges (zestes blanchis + suprêmes) ● 5 cl de crème de cassis ● 20 grains de cassis ● 400g de purée de pommes de terre ● 250g de légumes verts ● 300g de champignons de Paris ● 18 petits oignons ● 18 petites carottes ● 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym ● Huile d'olive ● Beurre ● 2 pincées de sucre
- 5 cl de crème de cassis ● Sel, poivre

- La veille, mettez à mariner le paleron avec de l'huile et un peu de thym au froid pendant la nuit.
- Colorez le bœuf dans une cocotte à feu vif. Déglacez avec le vin blanc et le jus d'orange. Réduisez de moitié à feu vif, ajoutez le bouillon de bœuf, le paleron et les zestes. Couvrez et faites cuire dans un four à 90 °C pendant 10 h en arrosant de temps en temps.
- Faites cuire les petits oignons à part avec un peu d'eau, une noix de beurre et une pincée de sucre. En fin de cuisson, glacez-les à brun.
- Faites cuire les légumes verts à l'eau bouillante salée, réservez.
- Nettoyez les champignons. Chauffez une poêle à feu vif. Mettez-y quelques gouttes d'huile, une noix de beurre, 1 gousse d'ail écrasée, 1 brindille de thym. Dès que c'est très chaud, ajoutez les champignons, sautez-les 2 à 3 minutes, salez en cours de cuisson. Réservez.
- Faites cuire les petites carottes dans une casserole à feu moyen avec une noix de beurre, une pincée de sucre, et recouvrez d'un peu d'eau. Dès la fin de la cuisson, caramélisez-les. Réservez.
- Sortez la cocotte du four, égouttez le paleron. Passez le jus de cuisson au chinois. Faites-le réduire, puis ajoutez un peu de crème de cassis et les grains de cassis. Vérifiez l'assaisonnement.
- Taillez le paleron en tranches, dressez-le sur le plat ou l'assiette, sauez.
- Disposez la garniture avec la purée mousseline de pommes de terre.



Pommes de terre aux herbes

POUR 6 PERSONNES

Préparation 20 min Cuisson 1 h

- 8 pommes de terre amandine ● Huile d'olive ● 2 gousses d'ail
- Sel ● 1 blanc de poireau ● Beurre ● 1/2 oignon ● 4 feuilles d'épinard ● 1 c. à s. de persil ● 1 c. à c. d'estragon ● 4 feuilles d'oseille ● Herbes du jardin (pourpier, mouron des oiseaux)
- 1 c. à s. de crème liquide ● 1 vert de poireau ● 50g de beurre
- 2 cl de vin blanc ● 20 cl de bouillon de légumes ● 2 c. à s. de ciboulette ● Sel, poivre

- Choisissez 8 belles pommes de terre amandine de 6 à 7 cm de long. Lavez-les, brossez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Arrosez-les d'un peu d'huile, salez et mettez-les à cuire au four à 170 °C pendant 12 à 15 minutes avec les gousses d'ail écrasées.
- Sortez-les du four après cuisson, elles doivent être bien colorées. Retirez un peu de pulpe à l'intérieur de chaque pomme de terre, réservez.
- Faites revenir le blanc du poireau haché avec une noix de beurre dans une poêle à feu doux. Ajoutez l'oignon ciselé, faites suer 2 à 3 minutes. Ajoutez les feuilles d'épinard émincées et faites-les tomber. Ajoutez à la fin toutes les herbes hachées, la crème fraîche, et laissez cuire ainsi jusqu'à obtenir une farce moelleuse. Salez, poivrez et farcissez chaque demi-pomme de terre. Enfournez quelques minutes à 170 °C.
- Faites revenir dans une noix de beurre le vert du poireau émincé.
- Versez le vin blanc, le bouillon, salez, poivrez et laissez cuire tout doucement pendant 4 à 5 minutes. Incorporez la pulpe des pommes de terre, mixez jusqu'à obtenir une sauce.
- Ajoutez la ciboulette ciselée, vérifiez l'assaisonnement. Servez les pommes de terre bien chaudes et dorées avec la sauce.



Recettes extraits de **Viandes & Volailles** de Régis Marcon,
photographies de Philippe Barret, Éditions de La Martinière,
49,90 €.



Brioche poire-amande

POUR 6 PERSONNES

Préparation 30 min Repos 2 h + 2 h 30 Cuisson 25 min

- 140g de farine T55 ● 140g de farine T45 ● 11g de levure de boulanger ● 55g de sucre semoule ● 5g de sel fin
- 85g d'œufs ● 50g de crème liquide à 35% MG
- 11g d'amaretto ● 55g de beurre + un peu pour le moule
- 55g de lait entier ● QS de cassonade pour le moule
- 3 poires conférence ● 200g de sucre semoule
- 300g d'eau chaude ● 1/2 gousse de vanille ● 20g d'œufs
- 20g de cassonade ● 10g d'amandes non mondées
- 10g de sucre en grains

- Mettez dans la cuve d'un batteur muni du crochet les farines, la levure, le sucre semoule, le sel, les œufs, la crème et l'amaretto. Pétrissez à la vitesse 1 pendant 10 minutes. Lorsque la pâte se décolle des parois de la cuve, ajoutez le beurre coupé en morceaux, pétrissez à nouveau pendant 8 minutes, toujours à la vitesse 1, puis versez le lait en filet. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Laissez la pâte reposer 2 heures au réfrigérateur, puis faites 3 boules de pâte, déposez dans un moule à cake préalablement graissé et sucré à la cassonade et laissez pousser pendant 2 h 30 à 25°C.
- Épluchez les poires, puis évidez-les à l'aide d'un vide-pomme en veillant à les garder entières avec la queue. Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre. Faites décuire avec l'eau chaude additionnée des graines et de la demi-gousse de vanille grattée. Plongez les poires dans ce sirop et laissez cuire à feu très doux pendant 2 heures.
- Préchauffez le four à 145 °C. Dorez la pâte avec l'œuf, puis enfoncez délicatement 1 poire au centre de chaque boule. Saupoudrez de cassonade, parsemez de quelques amandes grossièrement concassées et de sucre en grains. Mettez au four et faites cuire pendant 25 minutes.



Beignets à la banane

POUR 12 BEIGNETS

Préparation 20 min Repos 2 h à 3 h Cuisson 5 min

Pâte à beignet

- 420g de farine T45 ● 40g de sucre semoule
- 10g de levure de boulanger ● 2 œufs
- 40g d'huile de pépins de raisin
- 160g de lait entier ● 4g de sel fin

Garniture

- 6 mini-bananes ● QS d'huile de pépins de raisin
- 200g de sucre semoule ● 2g de cannelle en poudre

- Dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettez tous les éléments de la pâte à beignet et pétrissez pendant 12 minutes à vitesse moyenne. Laissez reposer la pâte pendant 2 à 3 heures au réfrigérateur.
- Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur.
- Épluchez les bananes.
- Posez 1 mini-banane à un bout, enroulez-la dans la pâte, puis couper l'excédent. Façonnez à la main de façon que la banane soit bien enveloppée, puis coupez-la en deux dans la longueur. Procédez ainsi pour toutes les bananes.
- Faites chauffer l'huile de pépins de raisin et, quand elle est bien chaude, plongez-y les mini-bananes. Faites frire pendant quelques minutes, puis retirez à l'aide d'une écumeoire et roulez-les dans le sucre mélangé à la cannelle en poudre.



Recettes extraites de **Rustique**
de Yann Couvreur, photographies
de Laurent Fau, éd. Solar, 39€.



Île flottante aux pralines roses

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation 10 min Cuisson 15 min

- 330 g de blancs d'œufs ● 100 g de sucre en poudre ● 50 g de pralines roses concassées ● 50 cl de crème anglaise ● Beurre

- Préchauffez le four à 140 °C (th. 4-5).
- Beurrez et sucrez un moule de 20 cm de diamètre.
- Versez les blancs d'œufs dans la cuve d'un robot avec 10 g de sucre. Commencez par fouetter doucement, puis augmentez la vitesse et ajoutez la moitié du sucre restant. Serrez les blancs d'œufs à vitesse maximale et ajoutez le reste du sucre. Continuez à fouetter pendant 1 minute et ajoutez les pralines roses concassées.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 15 minutes.
- À la sortie du four, laissez refroidir, puis démoulez et ajoutez la crème anglaise autour de l'île flottante.



Choux à la crème

POUR 10 CHOUX

Préparation 30 min Cuisson 30 min

- 500 g de pâte à chou ● 25 cl de crème pâtissière

Pour le craquelin

- 125 g de sucre en poudre ● 125 g de farine ● 125 g de poudre d'amandes ● 125 g de beurre ● Sel

Pour le glaçage

- 300 g de fondant blanc ● 40 cl de sirop

- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
- Pochez 10 choux de 5 cm de diamètre environ sur une feuille de papier sulfurisé.
- Préparez le craquelin: mélangez le sucre, la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez une pincée de sel, puis le beurre coupé en morceaux. Pétrissez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez le mélange entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 1 mm d'épaisseur environ. Réservez à 4 °C.
- Détaillez à l'emporte-pièce des disques de 4 cm de diamètre. Déposez un disque de craquelin sur chaque chou, puis enfournez pendant 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille.
- Une fois refroidis, à l'aide de la pointe d'un couteau d'office, percez le dessous ou le côté des choux, puis garnissez-les de crème pâtissière à l'aide d'une poche munie d'une douille.
- Préparez le glaçage: faites chauffer le fondant dans une petite sauteuse à 35 °C environ. Détendez le fondant avec le sirop si nécessaire. Plongez les choux dans le glaçage, égalisez l'épaisseur et supprimez l'excédent de fondant avec le doigt.
- Disposez harmonieusement les choux à la crème sur un plat de service.



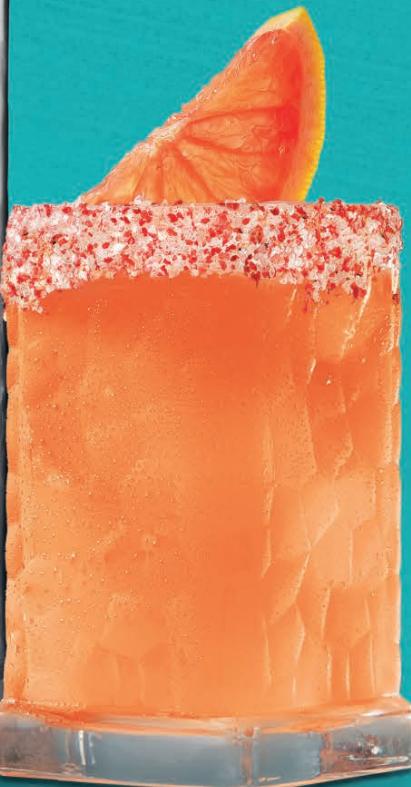
Recettes extraites de **Ma cuisine française à La Poule au Pot** de Jean-François Piège, photographies de Charly Deslandes et Nicolas Lobbestäel, éd. Hachette Cuisine, 25€.

OLMECA

ALTOS

100% AGAVE TEQUILA

LA TEQUILA
CRÉÉE PAR LES BARTENDERS*
POUR LES BARTENDERS



100%
AGAVE
BLEU

Issu de Jalisco
au Mexique



RESTO BOIT



Alexandre Gabriel

Propriétaire et maître de chai

« Les pieds dans la terre et la tête dans les étoiles »

VOCATION À LA TÊTE DE LA MAISON DE COGNAC FERRAND, CET ENTREPRENEUR DYNAMIQUE AUX MILLE IDÉES À LA SECONDE SE POSITIONNE COMME UN CRÉATEUR PASSIONNÉ. SA MISSION DÉPASSE LA SIMPLE PRODUCTION POUR EMBRASSER UN RÔLE SOCIÉTAL : FAIRE DU SPIRITUEUX UN VECTEUR D'ÉMOTION ET DE PLAISIR COLLECTIF, TOUT EN DÉFENDANT L'AUTHENTICITÉ ET LA DIVERSITÉ DES TRADITIONS ARTISANALES. Par **Sylvain Ouchikh**

Quand avez-vous débuté votre carrière dans les spiritueux ?

J'ai commencé en 1989. J'avais 23 ans à l'époque. J'ai débuté par le cognac car il est selon moi le roi des spiritueux. Mon grand-père, avec qui j'ai grandi, me le répétait toujours : « *le cognac, c'est l'étoile du Nord, le repère de tout* ». Et pourtant, il était distillateur de fine de Bourgogne et de marc de Bourgogne. J'ai grandi dans une ferme en polyculture.

La maison Ferrand est l'une des maisons emblématiques de l'appellation, réputée pour la qualité de ses spiritueux charentais.

En quoi le cognac est-il si spécifique ?

Un grand cognac doit être l'expression de son terroir. C'est un spiritueux ancré dans sa terre. On ne le dit pas assez. Il y a une carte des crus dans cette appellation. C'est une réalité géologique comme en Bourgogne. Nous possédons et cultivons 160 hectares de vignes en Grande Champagne, ainsi que des vignes en Borderies. Cela nous permet de travailler avec un vin de base impeccable, que nous distillons ensuite.

Mais vous n'en êtes pas resté là ?

Effectivement ! Je me suis lancé en 1996 dans le gin en réaction aux gins industriels des années 1990, avec l'ambition de créer un gin « depuis la plante ». À Cognac, nous avons le droit de distiller jusqu'au 31 mars. Puis, les alambics sont à l'arrêt jusqu'à la prochaine vendange. Je trouvais idiot de ne pas se servir d'un tel outil le restant de l'année. Distiller du gin me permettait également de pallier ce manque.

Les eaux-de-vie vieillissent sur une barge située en région parisienne. Le mouvement naturel des flots brasse le contenu du fût, assurant ainsi une homogénéisation des saveurs.





« J'AI DÉBUTÉ PAR LE COGNAC CAR IL EST SELON MOI LE ROI DES SPIRITUEUX. MON GRAND-PÈRE, AVEC QUI J'AI GRANDI, ME LE RÉPÉTAIT TOUJOURS : « LE COGNAC, C'EST L'ÉTOILE DU NORD, LE REPÈRE DE TOUT ». »

Ce fut la création de Citadelle ?

J'aime l'histoire. « Citadelle » fait référence au premier genièvre français, légal sous Louis XVI, produit dans une citadelle du nord de la France. Je souhaitais produire un gin aux antipodes de celui que l'on buvait alors dans les années 1990 en boîte de nuit. Nous avons pour ce faire développé une méthode de distillation unique et brevetée qui consiste à une infusion progressive à degrés d'alcool dégressifs pour mieux respecter chaque épice entrant dans la composition.

Le succès a-t-il été immédiat ?

Pas du tout. Bien au contraire. Je pensais qu'avec ce nouvel alcool, distillé en mettant en avant « les plantes », nous allions révolutionner le monde. La naïveté de la jeunesse, sans doute... Ce fut un échec commercial cuisant. On a failli mettre la clé sous la porte. Le gin n'avait pas la notoriété d'aujourd'hui, ni cette qualité. C'était un acte de création. À l'époque, si j'avais fait une étude marketing, je n'aurais pas fait un gin,

j'aurais produit une vodka. Mais voilà, on ne se refait pas !

Comment avez-vous été sauvés alors ?

Un jour, à la télévision espagnole, le chef Ferran Adrià (considéré alors comme l'un des plus grands) a évoqué le gin. Il a dit : « *ne buvez pas le gin dans un verre en forme de tube. Prenez un verre à vin pour débuter. Puis, ne prenez pas un mauvais gin, prenez un bon gin* ». Et là il met une bouteille de Citadelle sur la table. Ce grand monsieur affirma en direct que « *le gin tonic est un acte gastronomique* ». Et ça a été la renaissance de ce cocktail. On ne le dit pas, mais c'était lui à l'origine ! Il nous a littéralement sauvés. Car c'est sans aucun doute grâce à son intervention que nous avons eu un peu plus tard une demi-page dans le *New York Times* !

Ainsi relancés, avez-vous ensuite développé un autre spiritueux ?

Oui, le rhum « Planteray » qui était ancienne-
ment dénommé « Plantation ». Il a été lancé

en 1999. J'ai toujours été passionné par cet alcool à la suite de mes différents voyages, notamment en Haïti. J'ai commencé par collectionner des rhums puis à les éléver. Au départ, ce fut une démarche de « négociant-élèveur ». Il s'agissait simplement de sélectionner et de faire vieillir des distillats magnifiques provenant principalement de la Barbade et de la Jamaïque dans des fûts de cognac. Dès lors, afin d'avoir la maîtrise totale de la production, j'ai acquis une distillerie mythique à la Barbade, « Stade's », abritant l'un des plus anciens alambics du monde.

Toujours cette obsession de la maîtrise de la matière originelle finalement ?

J'aime dire que j'ai « les pieds dans la terre et la tête dans les étoiles ». L'agriculture est le fondement même de tous les grands spiritueux. Le raisin pour le cognac, la canne pour le rhum, les plantes pour le gin. Je prends cette matière première, déjà très raffinée, et je la sublime grâce au processus de distillation, à l'image de la création des grands parfums.

Coravin

L'art de savourer le vin sans jamais ouvrir la bouteille

INNOVATION AVEC CE SYSTÈME RÉVOLUTIONNAIRE, IL EST DÉSORMAIS POSSIBLE DE DÉGUSTER UN TRÈS GRAND VIN SANS JAMAIS LE DÉBOUCHER. UNE SOLUTION INTELLIGENTE TANT POUR LES AMATEURS QUE LES PROFESSIONNELS. Par **Sylvain Ouchikh**

Parfois, les plus grandes inventions naissent d'un détail du quotidien. Il s'agit alors de laisser faire le hasard et de l'accompagner. Il a depuis toujours une importance primordiale dans le processus de découverte. Déjà, il y a plus de deux mille ans, Héraclite affirmait : «*Quand on n'attend pas l'inattendu, on ne le découvre pas parce qu'on ne peut pas le trouver, il reste inaccessible.*» Cette idée met en avant la nécessité d'être ouvert à l'imprévu pour accéder à de nouvelles connaissances ou expériences, l'inattendu demeurant hors de portée de ceux qui ne s'y préparent pas. Des siècles plus tard, Louis Pasteur exprimait une pensée similaire : «*Le hasard ne favorise que les esprits préparés.*» Cette citation rappelle que la

chance ou l'aléa, loin d'être un simple coup du sort, profite surtout à ceux qui savent l'accueillir.

Ce fut le cas pour Greg Lambrecht, ingénieur américain diplômé du MIT (Massachusetts Institute of Technology) mais surtout passionné de vin, comme il nous le confie : «*À la fin des années 1990, ma femme, enceinte, ne pouvait plus boire d'alcool. Je ne souhaitais pas ouvrir une belle bouteille de ma cave pour juste un verre. C'est dommage de gâcher un cru de Bourgogne ou de Bordeaux ainsi. Il fallait trouver un moyen de profiter d'un moment de plaisir sans pour autant gaspiller le reste.*»

Avec sa formation scientifique, il passe ainsi de longs moments à réfléchir à un moyen de contourner l'obstacle. L'hypothèse est posée. S'appuyant sur son expérience dans le domaine des dispositifs médicaux, il conçoit une aiguille ultrafine. Cette aiguille, appelée «non-coring», sera et est toujours aujourd'hui au cœur du système Coravin. Car, contrairement à une aiguille traditionnelle qui enlève de la matière en perçant, celle-ci s'insère délicatement entre les fibres du liège sans les endommager. Le vin

est extrait en douceur et est immédiatement remplacé par un gaz neutre, l'argon. Ce dernier prend naturellement la place du volume de vin prélevé. Invisible, inodore et inoffensif, il forme ainsi une barrière protectrice contre l'oxygène. Le nectar reste intact, comme si la bouteille n'avait jamais été ouverte.

Grâce à cette technologie, il est désormais possible de servir du vin sans jamais retirer le bouchon, préservant ainsi l'intégrité de la bouteille. Après plus de huit années de recherche, Greg Lambrecht lance enfin en 2013 le premier Coravin. Sans le savoir, il vient de changer durablement le mode de consommation des amateurs mais surtout des professionnels du vin. «*Avec cette innovation, les passionnés peuvent déguster plusieurs châteaux et domaines de régions différentes au cours d'un même repas. Les restaurants et bars à vin osent désormais proposer plus de vins prestigieux au verre. Les cavistes font découvrir leurs trésors sans craindre le gaspillage. Un geste simple et une liberté nouvelle pour tous ces professionnels,*» détaille avec enthousiasme Greg Lambrecht.

UNE GAMME ÉTENDUE

Coravin est une marque en perpétuelle évolution qui a su diversifier son offre avec des solutions adaptées à chaque type de vin et à chaque profil d'utilisateur. Coravin Sparkling (2021) : pour les champagnes et crémants. Il préserve les bulles jusqu'à quatre semaines. Coravin Sparkling permet ainsi aux amateurs de champagne de savourer leurs bouteilles sur plusieurs semaines sans perte de qualité. Coravin Pivot est une version plus accessible, idéale pour les vins tranquilles ouverts. Ce système simplifie la dégustation au quotidien et offre aux particuliers comme aux professionnels la possibilité de conserver un vin entamé jusqu'à quatre semaines sans altération du goût. Coravin Vinitas est un système de fractionnement pour créer de mini-bouteilles de dégustation, parfaites pour les professionnels ou les collectionneurs. Grâce à Vinitas, il devient possible de partager ou d'expérimenter des échantillons de vins rares sans ouvrir une grande bouteille, facilitant ainsi la découverte et la formation. Enfin, le Model Eleven est un modèle connecté. Cette version high-tech permet aux utilisateurs de suivre et personnaliser leur expérience de dégustation via une application dédiée, leur garantissant un contrôle optimal et une expérience sur mesure.





« UN GESTE SIMPLE ET UNE LIBERTÉ NOUVELLE POUR TOUS, PROFESSIONNELS COMME AMATEURS »

Son invention est aujourd’hui présente dans les plus beaux établissements et restaurants étoilés. Il n'est plus rare de voir le sommelier s'approcher à table avec un Coravin pour servir un nectar autrefois inaccessible. Chaque capsule d'argon permet de servir jusqu'à 20 verres, à raison d'un service d'environ 30 secondes par verre. Un rituel précis, élégant et silencieux ! « Coravin est distribué dans plus de 60 pays, avec une forte présence en Europe, notamment en France, deuxième marché mondial. Il a été adopté par des milliers de sommeliers, cavistes et collectionneurs, le système a déjà permis de servir plus

de 250 millions de verres de vin à travers le monde », explique fièrement son inventeur.

Au fil des années, la marque a évolué, apportant toujours plus d'innovation à son concept initial. Dernière amélioration notable : la technologie SmartClamps™, des pinces ergonomiques permettant d'installer l'appareil d'un simple geste. La manipulation devient alors intuitive, rapide, toujours élégante. Certains modèles, comme le Coravin Timeless+, intègrent un aérateur qui reproduit en quelques secondes l'effet d'une décantation de plus d'une heure. Le vin s'ouvre, s'arrondit, s'exprime. Le vin libère alors ses arômes les plus subtils, offrant

une expérience de dégustation immédiate et raffinée, où chaque note se révèle avec une intensité et une fraîcheur remarquables.

Outre ces avancées sur les modèles classiques, la marque a également pensé aux bouteilles à capsule à vis, surtout présentes dans les pays anglo-saxons et ceux du nouveau monde. Grâce à des bouchons en silicone, ces bouteilles bénéficient elles aussi d'une conservation parfaite pendant plusieurs mois, prolongeant l'expérience de la dégustation sans compromis. N'est-ce pas le principal : prendre du plaisir avec le vin sans se poser la question de savoir si l'on va terminer le flacon ? En fait, boire moins mais mieux !

Rozelieures

Un whisky français, de la graine au verre

TERROIR ROZELIEURES, C'EST L'HISTOIRE UN PEU FOLLE D'UNE FAMILLE VISIONNAIRE QUI A SU TRANSFORMER L'EXPLOITATION FAMILIALE EN FER DE LANCE DU WHISKY FRANÇAIS. C'EST AUJOURD'HUI L'UNE DES RARES MARQUES DE WHISKY AU MONDE 100 % INDÉPENDANTE ET QUI MAÎTRISE 100 % DE SA FABRICATION. Par **Sylvain Ouchikh**

au cœur de la Lorraine profonde, entre Nancy et Épinal, se trouve un village que l'on manquerait presque si l'on ne prêtait pas attention au panneau : Rozelieures.

Moins de 200 habitants, quelques maisons, une église et, à deux pas, un volcan éteint depuis vingt millions d'années. Rien, en apparence, n'indique que ce coin paisible est devenu l'un des épicentres du whisky français. « *Nous ne voulions pas simplement faire du whisky. Nous voulions le faire depuis la terre elle-même* », raconte aujourd'hui Christophe Dupic, directeur de la distillerie et héritier par alliance d'une lignée de producteurs passionnés depuis six générations par son épouse. Le pari, insensé au départ, est devenu un modèle unique au monde : une distillerie totalement intégrée, qui maîtrise 100 % de sa production, des céréales à la mise en bouteille.

UN VILLAGE DISCRET, UN TERROIR D'EXCEPTION

Rozelieures, c'est d'abord un terroir de céréales. Ici, les champs d'orge prennent racine dans des sols riches, nourris par l'histoire géologique du volcan voisin, Rozelieures – Essey-la-Côte, éteint depuis des millénaires mais dont les traces minérales influencent encore la terre. « *Nos sols racontent l'histoire de leur volcan. C'est discret, mais ça change la nature des céréales* », explique Christophe Dupic. Le village est également tristement connu des historiens pour la bataille de la trouée de Charmes en 1914, un épisode marquant de la Première Guerre mondiale qui fit des



Lors de la visite, une dégustation approfondie permet de mieux comprendre la différences des whiskies proposés.



La boutique termine le parcours de la visite avec l'ensemble des produits: le whisky, la mirabelle, le gin et le rhum.

centaines de morts à l'arme blanche. Rien ici, pourtant, ne laissait présager la naissance d'une distillerie parmi les plus innovantes de France. Petit rappel sur les fondations de l'entreprise. L'aventure commence avec Amable Grallet et son épouse Ophélie, qui fondent en 1877 une exploitation arboricole et céréalière. Mais il faut attendre 1890 pour que leur fils Michel commence à distiller, essentiellement des eaux-de-vie de mirabelle, fidèle tradition

lorraine. Le distillateur ambulant, qui passait chaque hiver dans les campagnes françaises, contribuait à maintenir vivante cette culture. Mais Jean Grallet, son propre fils, voit plus loin : entre les deux guerres, il structure un véritable verger et modernise l'atelier de distillation. Sous l'impulsion d'Hubert Grallet dans les années 1970, l'entreprise familiale gagne en ampleur. Ingénieur agronome, il professionnalise la filière, fédère les producteurs et développe



TRANSMISSION

Rozelieures, la terre parle encore. Le whisky, ici, n'est pas une simple boisson. C'est une histoire familiale, un héritage, une audace. Une aventure qui n'est pas près de s'arrêter car les fils de Sabine et de Christophe sont déjà présents dans l'entreprise, avec la volonté de faire désormais connaître les flacons de Rozelieures en dehors de l'Hexagone !





La complexité du whisky provient de son vieillissement prolongé dans des fûts de différentes origines.



Voici le premier single malt certifié bio de la distillerie Rozelieures. Il est issu d'un vieillissement dans des fûts traditionnels de la maison, avant d'être affiné dans des fûts ayant hébergé des vins de Bourgogne.

la commercialisation des eaux-de-vie à base de mirabelles. En 1997, sa fille Sabine – la femme de Christophe Dupic – reprend le flambeau. Dynamique, elle crée la Maison de la Mirabelle en 2002 et ouvre la voie à une nouvelle étape décisive.

LE WHISKY COMME UNE ÉVIDENCE

L'arrivée de Christophe Dupic, diplômé d'ingénierie agricole, amène une énergie nouvelle. Il possède la vision et l'audace nécessaires pour imaginer autre chose.

Les voyages réguliers avec son beau-père en Écosse nourrissent un intérêt commun pour le whisky. Et, un jour, alors qu'il moissonne un champ d'orge, l'évidence s'impose. «*J'ai regardé autour de moi et je me suis dit : on a tout. L'eau, l'orge, les alambics, la tradition du bois... Pourquoi pas nous ?*» L'idée plaît à Sabine et à Hubert. Quelques verres partagés autour de la table, dans la cuisine, suffisent pour lancer l'aventure. Mais, pas question de se contenter d'une simple eau-de-vie. Le projet sera total. Un whisky de la graine au verre. «*L'autonomie n'était pas un objectif, c'était un principe*», martèle Christophe Dupic. «*On ne voulait dépendre de personne, parce que le whisky commence bien avant l'alambic.*»

En 2007, Rozelieures commercialise enfin son premier whisky : Origine. Les 1 000 premiers flacons se vendent en quelques jours à la suite d'un article paru dans le journal

local, *L'Est Républicain*. «*On ne s'attendait pas à un tel engouement*», raconte, encore ému, Christophe Dupic. «*Les Lorrains ont acheté pour goûter... et pour dire : c'est chez nous.*» L'aventure est en marche. Dès 2010, la gamme s'étende : Rare Collection, Fumé Collection, Tourbé Collection, Subtil Collection. En 2017, Rozelieures inaugure une nouvelle phase avec la «*Fût Unique Collection*». Le distillat est alors vieilli dans des barriques d'exception, soigneusement sélectionnées, ayant accueilli des vins rares comme le Vosne-Romanée en Bourgogne.

Le whisky Rozelieures est avant tout une histoire de famille où les enfants prennent doucement la relève.

ROZELIEURES AUJOURD'HUI : UNE RÉFÉRENCE QUI RAYONNE

Moins de vingt ans après ses débuts, Rozelieures est devenue une distillerie incontournable et une référence parmi les whiskies français. Elle est la seule à pouvoir revendiquer une maîtrise absolue de toutes les étapes du processus d'élaboration : de la graine à la bouteille. Christophe Dupic se souvient, lors de l'un de ses voyages en Écosse, de la phrase d'un distillateur : «*Vous faites ce que nous faisions il y a cent ans. Vous avez gardé la logique agricole*». Et il en est fier. 🍷



Le saviez-vous ? Les vins de Savoie

B.A.-BA LES VINS DE SAVOIE, ISSUS DES VIGNOBLES ALPINS DES DÉPARTEMENTS DE LA SAVOIE ET DE LA HAUTE-SAVOIE, AINSI QUE DE DEUX COMMUNES DE L'AIN ET UNE DE L'ISÈRE, SE DISTINGUENT PAR DES CARACTÉRISTIQUES UNIQUES LIÉES À LEUR TERROIR MONTAGNEUX ET À LEURS CÉPAGES AUTOCHTONES. Par **Sylvain Ouchikh**



LA SUPERFICIE

Le vignoble des vins de Savoie s'étend sur une superficie relativement petite de près de 2 000 hectares de vignes en production, soit 10 fois moins que la Loire. Pourtant, sur une surface aussi congrue, **22 CÉPAGES S'EXPRIMENT, OFFRANT AINSI À L'AMATEUR UNE VÉRITABLE MOSAÏQUE ORGANOLEPTIQUE.**

LES APPELLATIONS

On trouve 3 appellations. **L'AOP SAVOIE EST LA PLUS IMPORTANTE. ELLE COUVRE LA GRANDE MAJORITÉ DES VINS DE CETTE RÉGION.** Mais il y a aussi l'AOP Roussette de Savoie qui ne produit que des vins blancs à partir du cépage altesse ; l'AOP Seyssel, qui est appréciée pour ses vins effervescents et ses blancs secs avec de la tension. Enfin, plus confidentiel, le Crémant de Savoie, qui offre des bulles issues des cépages jacquère ou altesse.

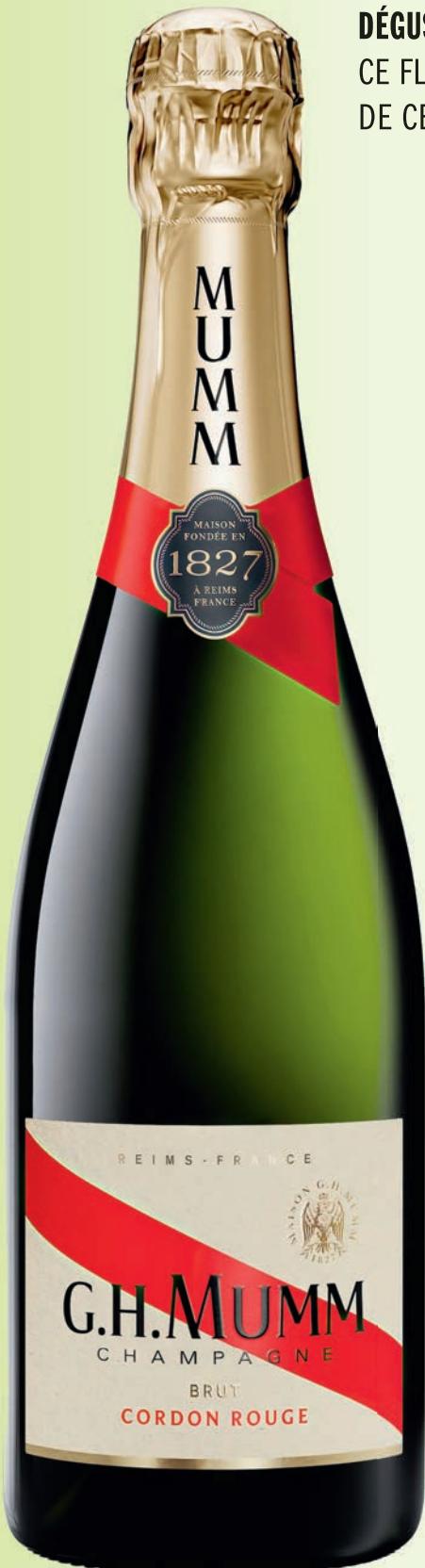
LES CÉPAGES

Les vins de cette région sont uniques, de par la grande diversité de leurs cépages. En effet, en dehors des cépages internationaux présents comme le pinot noir, le chardonnay et le gamay, **CETTE BELLE RÉGION VITICOLE EN REVENDIQUE PAS MOINS DE SEPT AUTOCHTONES : JACQUÈRE, ALTESSE, GRINGET, MONDEUSE BLANCHE, MOLETTE, MONDEUSE NOIRE ET ENFIN PERSAN.**

LA CARACTÉRISTIQUE

AVEC L'UTILISATION DES DIFFÉRENTES SORTES DE RAISINS, LES VINS DE SAVOIE PROPOSENT PRINCIPALEMENT DES VINS BLANCS. Ils représentent 70 % de la production totale. Ils ont souvent une belle tension en raison de l'acidité bien présente et une jolie robe limpide comme les lacs environnants. Les rouges constituent quant à eux 20 % du volume total (les 10 % restants sont des crémants). Ils sont à découvrir, car ils offrent de la fraîcheur, avec souvent une finale subtilement épicee, un peu poivrée. 

On mange quoi avec un... Champagne Mumm Cordon Rouge



**DÉGUSTATION MARQUE EMBLÉMATIQUE DE LA CHAMPAGNE,
CE FLACON S'INSCRIT COMME LE PORTE-DRAPEAU
DE CETTE MAISON FONDÉE À REIMS EN 1827.** Par **Sylvain Ouchikh**

L'année

L'année n'est jamais mentionnée sur cette cuvée. Il s'agit d'un vin qui est la résultante d'un assemblage de plusieurs récoltes, avec toujours une année de base qui sert de colonne vertébrale. L'objectif est de pouvoir offrir, année après année, un flacon identique. Pour cela, le chef de cave puise dans ses vins de réserve. C'est un travail d'orfèvre. Le brut sans année, comme il est appelé dans le jargon, est certainement le vin le plus difficile à produire pour les équipes œnologiques.

Les cépages

Depuis sa création, la cuvée Cordon Rouge est un vin d'assemblage. Elle incarne l'esprit de la marque mais également celui de toute la

Champagne. Le pinot noir (45 à 50%) est souvent dominant. Il apporte la puissance et le caractère. Son côté parfois impétueux est équilibré par le pinot meunier, qui oscille entre 30 et 35% dans l'élaboration finale. Enfin, le chardonnay - dans des proportions moindres (15 à 20%) - équilibre l'ensemble par sa fraîcheur.

Le domaine

La superficie en propre du vignoble de la maison est d'environ 216 hectares. Elle compte parmi les toutes premières maisons de champagne les plus connues du grand public à avoir mis en place une politique zéro herbicide sur ses parcelles dès 2020. Par ailleurs, l'ensemble de son vignoble est certifié depuis

2016 à la fois « Viticulture durable en Champagne » et « Haute valeur environnementale ».

Le vigneron

La devise de Georges Hermann Mumm, fondateur de cette maison emblématique qui fêtera ses 200 ans en 2027 était: « *Nec plus ultra, seulement le meilleur* ». Il est incarné par le célèbre bandeau rouge qui habille de manière éclatante cette cuvée qui en est le porte-drapeau. La nouveauté: un flacon capable de se déguster dans l'espace! Mais aussi un nouveau design, subtilement plus moderne. 



Yann Munier

Chef de cave de la maison Mumm

« Au terme d'un processus de vieillissement de près de deux ans dans les caves historiques à Reims, le vin révèle pleinement sa personnalité aromatique. On retrouve alors des notes briochées et légèrement toastées dues au vieillissement en cave. Sa finale est dynamique avec de la fraîcheur. »

Huître aux mille perles

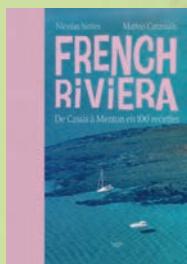
POUR 4 PERSONNES

Préparation 25 min Cuisson 12 min

Réfrigération 15 min

- 12 huîtres fraîches (idéalement de la baie de Tamaris, maison Giol) ● 40 g de petites perles de tapioca ● 1/2 concombre ● 1/2 radis blanc
- 1 branche de céleri tendre ● 1 pomme Granny Smith ● Jus de 1/2 citron ● Fleur de sel ● Poivre blanc du moulin ● 5 cl d'huile d'olive ● 1/2 botte d'aneth ● 1/2 botte d'estragon ● 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 c. à c. de graines de fenouil

- Faites bouillir une casserole d'eau.
- Versez les perles de tapioca et laissez cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
- Égouttez et rincez à l'eau froide.
- Laissez reposer 10 à 15 minutes dans un bol d'eau froide pour bien les raffermir, puis égouttez à nouveau.
- Mixez l'huile d'olive avec les herbes fraîches et les graines de fenouil jusqu'à obtention d'un vert intense. Filtrez finement à travers une étamine ou un chinois.
- Réservez au frais au moins 10 minutes.
- Avec une cuillère parisienne, formez des mini-billes régulières dans le concombre, le radis blanc, le céleri (épluché si nécessaire) et la pomme. Arrosez les billes de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
- Réservez l'ensemble au frais.
- Ouvrez les huîtres, récupérez leur eau. Filtrez cette eau et incorporez-la aux perles de tapioca.
- Disposez les huîtres ouvertes dans leurs coquilles nettoyées. Ajoutez 1 cuil. à café de perles de tapioca dans chaque huître. Répartissez harmonieusement 2 à 3 billes de légumes et de pomme. Ajoutez quelques gouttes (env. 1/2 cuil. à café) d'huile d'herbes anisées sur chacune. Terminez avec une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre blanc.



Recette extraite du livre
French Riviera de Nicolas
Sintes, photographies
de Matteo Carassale, éd.
Hachette Cuisine, 40€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'huître, avec son côté iodé affirmé, appelle un vin vif, doté d'une délicate minéralité crayeuse.

L'effervescence des bulles dynamiques du Mumm Cordon Rouge apporte de la légèreté et met en valeur la texture charnue et crémeuse de l'huître.





On mange quoi avec un... Champagne Henriot millésime 2015



DÉGUSTATION UNE MAISON HISTORIQUE ET TOUJOURS DYNAMIQUE, QUI OFFRE DES VINS AVEC DE LA SALINITÉ ET UNE BELLE VIVACITÉ SUR LA FINALE. Par **Sylvain Ouchikh**

L'année

2015 est une année charnière pour les cuvées de la Champagne face au réchauffement climatique. Elle a profondément et durablement bouleversé l'élaboration des vins, obligeant Alice Tétienne, la cheffe de cave, à s'adapter en permanence pour préserver la qualité de chaque grappe de pinot noir et de chardonnay. Une particularité de ce flacon : tous les raisins sont issus de cette seule année, sans assemblage avec d'autres récoltes.

Les cépages

Pour la réalisation de ce vin, qui possède de la fraîcheur et de la tension, la maison Henriot a assemblé deux cépages issus des meilleurs terroirs,

grand cru et premier cru. Le pinot noir entre dans la composition à hauteur de 53 %, bien épaulé à 47 % par le chardonnay. Il s'établit alors un équilibre subtil entre structure et floralité comme entre le yin et le yang.

Le domaine

Comme la plupart des maisons iconiques de la Champagne, Henriot passe des contrats avec des vignerons pour ses approvisionnements. C'est une pratique courante qui a fait le succès de la région viticole. Les raisins proviennent des meilleurs terroirs de la Montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

Le vigneron

Cette maison, fondée en 1808, est une institution en Champagne. Elle fut longtemps familiale et indépendante. Cet esprit demeure dans la manière de concevoir les vins. Il s'affirme dans le style de ses différentes cuvées qui sont toujours fraîches et raffinées. On ne recherche jamais l'exubérance. Ce serait une vraie faute de goût. 🍷



Alice Tétienne

Cheffe de cave de la maison Henriot

«Si le millésime est le reflet d'une année singulière, sa traduction dépend du vignoble, des terroirs et des choix associés à l'instinct d'une maison. Si 2015 est classée parmi les années chaudes, la cuvée millésime 2015 d'Henriot est surprenante de fraîcheur, de tension et de minéralité.»

Homard bleu breton au barbecue et shiso violet

POUR 2 PERSONNES

- 2 homards de 500g ● 1 court-bouillon de légumes ● 1 verre de vin blanc, style muscadet ● 1 cuillère de vinaigre ● 100g de beurre
- 1 c. à s. de cognac ● Quelques feuilles de shiso violet ● Gel de shiso ● Gingembre ● Citronnelle ● Thym ● Laurier ● Aneth
- Poivre blanc ● Un pamplemousse

■ Pochez les homards 1 minute dans le court-bouillon frémissant auquel vous ajoutez vin blanc, vinaigre, thym, laurier, poivre blanc.
■ Décortiquez la queue. Grillez-la au barbecue. Badigeonnez avec un mélange tiède de beurre, cognac, gingembre, citronnelle. Parsemez de feuilles de shiso finement hachées.
■ Présentez chaque queue sur assiette, ponctuez de points de gel de shiso et parsemez de cubes de pamplemousse frais, de mini-feuilles de shiso et d'aneth.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Les bulles structurées de cette cuvée apportent une fraîcheur remarquable, qui s'oppose naturellement à la texture du homard. Cela permet d'alléger et de dynamiser l'accord en offrant un contraste subtil et agréable. Les notes toastées du champagne font écho au grillé du barbecue créant une harmonie entre le vin et le plat, tout en renforçant les saveurs fumées et salines du crustacé.

On mange quoi avec un... Champagne Pannier Blanc Velours

DÉGUSTATION LA DOUCEUR MAÎTRISÉE D'UNE CUVÉE QUE L'ON AURA PLAISIR À APPRÉCIER AUSSI BIEN EN APÉRITIF AVEC QUELQUES GOUGÈRES QUE DURANT UN REPAS ENTIER. Par **Sylvain Ouchikh**



L'année

L'année n'est pas mentionnée car l'essentiel réside, en fait, dans la sélection des années. Le chef de cave, Arnaud Van Der Voorde utilise des vins jeunes pour la vivacité et des vins de réserve plus matures pour la profondeur. Il recherche à chaque instant cet équilibre délicat entre la jeunesse et la maturité qui amène à la sagesse.

Les cépages

Cette cuvée doit son caractère unique à un assemblage habile des trois cépages champenois les plus couramment utilisés dans cette appellation. Le chardonnay est largement majoritaire (72%). Il constitue l'étoffe soyeuse, florale et vive de ce vin. Il

est accompagné par ses deux acolytes : le pinot noir (20%) et le pinot meunier (8%).

Le domaine

Le champagne Pannier s'appuie sur une coopérative aux fondations solides qui regroupe environ 400 viticulteurs couvrant près de 700 hectares de vignes. Cela permet des approvisionnements qualitatifs sur différents terroirs comme la vallée de la Marne, sur la Montagne de Reims avec des villages comme Mailly, Verzy... et enfin sur la Côte des Blancs (les villages de Cramant et de Chouilly...).

Le vigneron

Situé à Château-Thierry, le champagne Pannier doit sa renommée à ses vins mais aussi à un site aussi rare que spectaculaire. En effet la maison possède 2 kilomètres de caves médiévales, creusées à même la craie. Ces galeries sont de véritables cathédrales. Elles abritent les cuvées de la maison pour mieux les faire vieillir dans une paix monacale. 🍷



Jean-Luc Jamrozik

Président de l'Association des sommeliers de Paris

«Ce champagne au grand raffinement est dédié à la gastronomie. Au nez, des notes discrètes de fleurs blanches, de fruits blancs et de noisettes fraîches. Sa fraîcheur est marquée par la présence en bouche des pinots. Elle est délicatement charnue et pleine de tendresse. Voluptueuse, élégante, cette cuvée a une matière délicate.»

Tartare de veau

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min

● 200g de veau maigre haché ● 1 c. à c. de sauce soja ● 1 c. à c. de jus de citron ● 1 c. à c. de zestes de citron non traité râpés ● 1 c. à c. d'huile d'olive ● 1 pincée de sumac ● 1 pincée de mélange togarashi (facultatif) ● Sel, au goût ● 2 c. à c. de sauce aux anchois ● 1/2 c. à s. de feuilles de câpres en saumure ● 2 c. à s. de fiore sardo ou de pecorino râpé ● Pousses de cresson pour décorer

- Réunissez le veau haché, la sauce soja, le jus et les zestes de citron, l'huile d'olive, le sumac, et éventuellement le mélange togarashi, dans un saladier. Salez au goût. Mélangez délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, sans trop travailler la préparation. On souhaite éviter qu'elle devienne pâteuse et grumeleuse.
- Dressez le plat: versez de la sauce aux anchois sur une assiette, puis recouvrez-la de préparation au veau. Ajoutez les feuilles de câpres, puis terminez par le fiore sardo ou le pecorino râpé et les pousses de cresson. Servez aussitôt.



Recette extraite du livre
Mokonuts de Moko Hirayama et
Omar Koreitem, photographies
de Michaël Bandassak,
éd. Phaidon, 39,95 €.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La chair tendre du veau cru s'accorde parfaitement avec un champagne au style rond et élégant, tel que cette cuvée. Les notes florales et légèrement briochées du champagne subliment la délicatesse du veau, tandis que la fraîcheur en finale équilibre la richesse de la viande.

Champagnes

BULLES UNE SÉLECTION VARIÉE DE FLACONS QUI ONT TOUS LA PARTICULARITÉ DE DIFFUSER DE LA LÉGÈRETÉ ET DE LA JOIE. À DÉGUSTER AVEC RETENUE ! Par **Sylvain Ouchikh**

Gracieux

Ce champagne, aux bulles fines et élégantes, exprime avec une pureté remarquable les caractéristiques du cépage chardonnay : les fleurs, la tension crayeuse et surtout une finale joyeuse avec une pointe saline. **Champagne Palmer & Co, Blanc de Blancs 2018, 63 €.**



Désaltérant

Cette maison familiale fête cette année ses 400 ans d'existence. Les raisins de chardonnay proviennent de son vignoble. Ils offrent des parfums printaniers sur des bulles fines. La finale en légère tension est longue et rafraîchissante.

Champagne Cattier Blanc de Blancs Premier Cru, 53 €.



Aérien

La Cuvée des Moines est le flacon de prestige de cette jolie maison basée à Épernay. Les bulles sont d'une remarquable finesse. Elles caressent le palais pour mieux transporter des parfums floraux et miellés. La finale est persistante pour apporter davantage de plaisir encore.

Champagne Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines Blanc de Blancs 2015, 180 €.



Persévérand

Un travail remarquable dans l'élevage de ce vin sous bois confère une vraie personnalité à ce flacon. On apprécie les notes toastées, l'énergie des magnifiques pinots noirs et surtout la finale longue et persistante sur des épices douces. Bravo!

Champagne Mailly Poétique de la Terre, variation XVIII.1, 99 €.



Enchanté

Voilà un vin parfait pour débuter une conversation avec des amis. Il est joyeux à souhait avec des bulles pleines d'énergie. Il diffuse sa bonne humeur avec une aisance incroyable. Il rend les gens heureux et ce n'est pas rien.

Champagne Devaux, Ultra D, 53 €.



Ressuscité

Cette confidentielle maison de champagne est à surveiller. Sous la houlette du jeune et talentueux chef de cave, Étienne Éteneau, elle se réveille de la plus belle des façons. Ce vin en est le symbole avec ses bulles fines et aériennes. Le toucher en bouche est soyeux. La finale saline élève le vin.

Champagne Abelé 1757, Blanc de Blancs, 56 €.

Spiritueux

CARACTÈRE DES ALCOOLS BRUNS VENUS DU MONDE ENTIER AFIN DE NOUS FAIRE VOYAGER L'ESPACE D'UN INSTANT... QUI PARFOIS SE VEUT ÉTERNEL PAR LE SOUVENIR QU'IL NOUS LAISSE. Par **Sylvain Ouchikh**

Attablé

Le souhait du propriétaire Cyril Camus est de placer ce cognac au centre de la table et non pas devant la cheminée en fin de soirée. La texture de cet alcool est gourmande et soyeuse avec des notes d'abricot et de miel. Les épices douces sont là, bien accompagnées par le floral.

Cognac Camus XO, 320 €.



Félicité

Ils sont relativement rares les cognacs millésimés. Cette eau-de-vie française révèle surtout l'art de l'assemblage. Voici un petit bijou de cette maison familiale. Il contient des notes d'orangette que l'on aurait saupoudrée de vanille de Madagascar. La finale longue et très persistante prolonge le plaisir.

Cognac Frapin 1997, 185 €.



Atypique

Ce rhum de la Martinique joue la carte du parcellaire. Il n'y a point de grands spiritueux sans une matière première de grande qualité. C'est le cas ici. C'est un bouquet où le floral se mêle aux épices puis à la noix de coco sans oublier les agrumes. À découvrir absolument !

Rhum Baie des Trésors, Karakol, parcelle aride, 66 €.



Accueillant

Le vrai rhum de la République dominicaine, car la matière première - la mélasse - est locale. Véritable institution, cette marque nous offre un rhum accueillant, dont les premières gorgées sont une plongée vers l'exotisme, avec ses épices comme la vanille et la cannelle. Il dégage une bonne humeur contagieuse.

Rhum Brugal 1888, 49,90 €.



Mémorable

Fini la tequila en shot et en vitesse. Là, il faut prendre son temps. Sélection des agaves bleus, vieillissement dans des fûts de bourbon pendant plus de deux ans. Voici un vrai alcool brun avec une belle complexité, son toucher en bouche suave et une finale dynamique.

Tequila Don Julio 1942, 255 €.



Suave

Ce spiritueux s'est coloré grâce au vieillissement prolongé (18 mois) dans des fûts de chêne français. Il a une attaque douce en bouche. Il est comme un murmure, avec des parfums d'agrumes et de fruits confits. Les épices arrivent en finale pour conclure la dégustation sur une sensation de belle onctuosité.

Tequila Código 1530 Añejo, 145 €.





Vins rouges

ACCORDS VOICI DE TRÈS GRANDS VINS ROUGES, AVEC UNE PERSONNALITÉ FLAMBOYANTE ET PARMI LES PLUS BELLES APPELLATIONS FRANÇAISES, POUR ACCOMPAGNER NOS REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE ET PLUS ENCORE. Par **Sylvain Ouchikh**

Convaincant

Il faut l'écrire et le dire haut et fort : les vins de Bordeaux n'ont jamais été aussi bons. Pour en être persuadé, il suffit de goûter à ce vin. Il est équilibré avec des fruits rouges et noirs. En bouche, son toucher est caressant tout en ayant une structure qui s'efface devant sa bienveillance et ses épices douces sur la finale.

Château Cantemerle
2020, 5^e Grand Cru
Classé 1855, Haut Médoc,
Bordeaux, 36 €.



Harmonieux

Ce 2015 est un grand vin. Il a atteint sa maturité. Il est dans un âge où il allie les fruits mûrs (rouges et noirs) de manière équilibrée. Les épices sont là avec douceur. Tout est en harmonie avec une finale longue, consistante et surtout pleine de fraîcheur.

Château Cos d'Estournel,
Pagode de Cos 2015,
Saint-Estèphe,
Bordeaux, 55 €.



Pépite

Les vins produits par ce viticulteur talentueux et chaleureux ont une âme. Ils sont vivants. Ce flacon, 100% pinot noir, est à découvrir sans tarder. C'est une pépite que l'on boit avec une émotion sincère. Ce nectar est un trésor de la Loire.

Jérôme Bretaudéau,
Statera MMXXIII, Vin de France, 75 €.



Brillant

On aime ce domaine dont le travail à la vigne en culture biologique est remarquable. Il y a beaucoup d'amour et cela se ressent dans ce vin. C'est un bouquet de fruits noirs qui explose en bouche. Il a de l'amplitude tout en gardant une belle fraîcheur. Superbe !

Château de Nages,
Vox 2019, Costières de Nîmes, 60 €.



Lumineux

Ce domaine familial, atypique pour la région de par son encépagement, produit l'un des plus grands vins du monde. Tout est équilibre. On marche sur un fil sans jamais avoir peur de tomber. La structure se mêle à l'intensité tout en préservant la fraîcheur. L'équation est délicate mais résolue. Bravo !

Domaine de Trévallon
2022, IGP Alpilles,
76 €.



Sincère

Bastien Tardieu a repris l'exploitation familiale. Il a l'art de sélectionner les plus belles parcelles du Rhône et d'élever les vins. Le nectar est précis comme une horloge suisse. Tout est en place pour nous ravir : la structure, le fruit et cette finale longue et complexe. Comment résister ?

Maison Tardieu-
Laurent, Hermitage
2023, 75 €.

RESTO'DÉCORE



Tristan Auer

« Je suis comme un tailleur qui imagine des décors sur mesure »

FRENCH TOUCH BRILLANT MAIS DISCRET, AUSSI HUMBLE QU'ÉRUDIT, TRISTAN AUER, ARCHITECTE D'INTÉRIEUR ET DÉCORATEUR DE RENOM, INCARNE PRESQUE MALGRÉ LUI UN CERTAIN SENS DE L'ÉLÉGANCE ET DU LUXE À LA FRANÇAISE. IL EST L'ARTISAN DE NOMBREUX PROJETS D'EXCEPTION, DONT LE ROSEWOOD COURCHEVEL JARDIN ALPIN, QUI OUVRE SES PORTES CET HIVER. Par Céline de Almeida

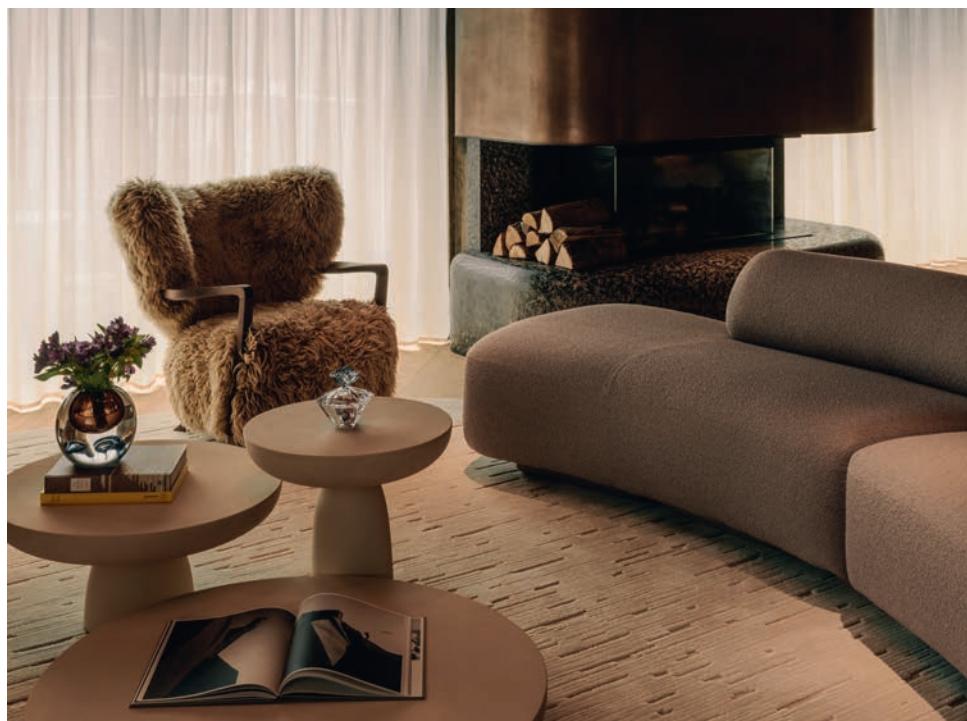
Dans un univers d'image et de marketing, vous affirmez ne pas mettre d'ego dans vos projets. Comment faites-vous ?

Je fais comme je suis. Je m'intéresse plus aux autres qu'à moi : c'est de la logique, pas une nécessité. Je me nourris de ce que les autres m'apportent, même si, par ailleurs, je peux être solitaire. D'ailleurs, jusqu'à récemment, je pensais être introverti mais j'ai appris que c'était l'inverse, car l'extraverti est celui qui se nourrit des autres, pas celui qui parle le plus fort.

Quelles sont vos inspirations ?

Je pense que l'inspiration n'existe pas. C'est plutôt la convergence, à un instant donné, de nos ambitions, de ce que l'on a vécu, aimé ou détesté, et de ce que l'on mobilise pour réaliser un projet. C'est le cas du Rosewood Jardin Alpin, un projet qui ouvrira bientôt ses portes à Courchevel 1850. Son décor raconte moins la montagne que la montagne vue par le prisme de cet endroit unique au monde, une attraction

Le Rosewood Courchevel marie avec finesse des matériaux naturels, comme le bois et la pierre, à des surfaces texturées.



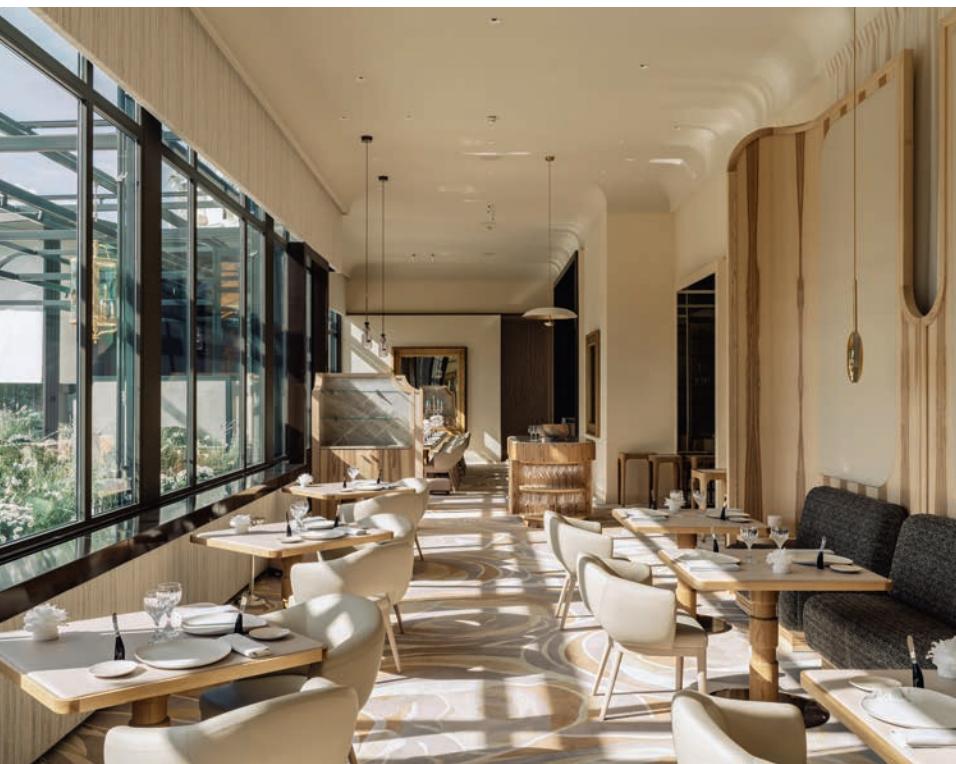
SUCCESS STORY

Diplômé de l'ESAG-Penninghen, Tristan Auer fait ses débuts auprès de Christian Liaigre et de Philippe Starck. En 2002, il fonde son agence d'architecture d'intérieur et lance sa collection de mobilier. L'année 2015 marque un tournant dans sa carrière avec la rénovation d'un lieu culte des nuits parisiennes, Les Bains Douches, qu'il transforme en hôtel de luxe. Figure incontournable de l'art de vivre et du luxe à la française, il est courtisé par les plus grands groupes, pour lesquels il signe des projets d'exception tels que la rénovation du Carlton à Cannes, le restaurant de l'Hôtel de Crillon ou une suite signature au George V à Paris.

Au rez-de-chaussée de l'Experimental Marais,
l'American Bar semble évoquer la vie nocturne
trépidante de New York durant la Prohibition.



« POUR UN ARTISTE, IL N'Y A JAMAIS D'INSPIRATION, QUE DU TRAVAIL. IL FAUT OBSERVER, DÉCORTIQUER, PENSER... »



En harmonie avec la cuisine d'Anne-Sophie Pic, le Beau-Rivage Lausanne met à l'honneur des matières authentiques et brutes: bois, cuir et pierre.



La pâtisserie de l'Hôtel de Crillon, le Butterfly, évoque une vitrine de joaillerie que l'on ne se contenterait pas de dévorer avec les yeux.

mondiale synonyme de luxe et d'excellence, mais qui porte moins d'entre-soi que n'importe quelle autre destination prisée par la jet-set... Tout cela se traduit par un cadre contemporain qui s'inspire de la brutalité de la montagne, sans fioritures, avec des matières nobles, authentiques et locales.

Qu'est-ce qui vous séduit plus particulièrement dans les projets d'hôtellerie, et notamment dans la restauration ?

Quand on travaille pour un particulier, on peut s'identifier au client. Dans l'hospitality, il faut que l'on puisse raconter une histoire à des personnes qui viennent dans un même endroit pour des raisons différentes. Nous sommes au service du plaisir du client qui ne viendra peut-être qu'une seule fois et qui doit repartir avec la meilleure expérience possible. Il y a des gens qui traversent le monde pour visiter nos hôtels et nos restaurants. Il ne faut en aucun cas que cette expérience soit gâchée par quoi que ce soit. En revanche, je ne retourne jamais sur mes projets une fois qu'ils sont terminés. Lorsque que j'ai tourné la page, je me sens presque étranger à ce que j'ai pu faire précédemment.

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

Toujours. Les gens qui font ce métier sont des êtres passionnés et exceptionnels.

On n'échange pas, on le fait pour eux. Par exemple, j'ai eu la chance de travailler avec Anne-Sophie Pic pour le Beau-Rivage à Lausanne. Comment ne pas aller la voir pour me nourrir d'elle ? Vous comprenez bien que mon ego, dans ce cas, n'a pas sa place. Je ne peux pas me restreindre à ma propre histoire...

Au-delà de l'assiette, quelles sont selon vous les clés d'une expérience réussie ?

La décoration intérieure est presque une science des comportements humains... Elle touche à la fois à la psychologie, à

l'esthétique et à la technique. Mais c'est l'invisible qui va composer au final ce que l'on va ressentir. L'éclairage, par exemple, compte pour 50 % de la réussite d'un projet. Le confort acoustique est également primordial. L'écho dans un couloir va créer un effet d'annonce avec le bruit des talons qui claquent, il ne faut pas l'étouffer. La moquette, au contraire, va créer une atmosphère feutrée. Enfin, la distance entre les gens, à dix centimètres près – selon les cultures et les civilisations – peut tout changer, faire qu'il y ait de l'ambiance ou non.

SYLVESTRE WAHID

Chef aux Grandes Alpes à Courchevel

« Dès la validation de l'ouverture de mon restaurant au sein des Grandes Alpes***** à Courchevel, j'ai eu une vision très claire de ce que je voulais faire : une table confidentielle, exclusive et intime... J'ai fait le point avec mon maître d'œuvre et nous avons passé en revue différents profils, dont celui de Tristan. J'ai regardé sur Internet ce qu'il faisait : l'homme qu'il était et sa vision des espaces m'ont beaucoup plu. Notre rencontre à Paris a confirmé mon intuition. Pour le Sylvestre**, nous avons imaginé un cocon haute couture de seulement quatre tables, comme une grotte sous un plafond texturé évoquant des sommets enneigés. »





Rouverte en juin, la Villa Pétrusse, hôtel 5-étoiles luxembourgeois mythique, dévoile une nouvelle adresse gastronomique, Le Lys.

Vos projets s'inscrivent particulièrement dans l'univers du luxe et de la gastronomie. Quels en sont les particularités ?

C'est une question complexe qui demande réflexion... Évidemment, il y a une dimension artistique, de maîtrise et de perfection qu'il n'y a peut-être pas dans les cuisines plus décontractées. Mais est-ce que les clients sont toujours aussi friands de tout cela ? Je ne saurais l'affirmer... J'entends par exemple François Simon dire qu'il en a assez de la gastronomie «*encroûtée*» et qu'il préfère les bistrots et la street-food. D'où le choix de ne pas proposer de restaurant gastronomique au Jardin Alpin. Pourquoi faire patienter les gens trois heures à table, alors qu'ils skient toute la journée et veulent juste passer un bon moment et se coucher tôt. Ce n'est pas parce qu'on est dans un hôtel de luxe que cela ne peut pas être joyeux et léger !

L'artisanat et les savoir-faire tiennent une grande place dans votre travail. Comment cela se transpose-t-il dans votre processus créatif ?

Je viens de consacrer 12 heures au rangement de ma matériauthèque. Ça a été un vrai travail d'introspection qui m'a permis de faire le tri dans ce que j'ai envie de faire, de retrouver ou de laisser de côté. J'ai refait mes gammes et j'ai repris le pouvoir sur mon agence.

Quelles sont, selon vous, les clés de votre succès ?

Dans un livre sur le daoïsme, un sage, à qui

l'on demande les raisons du succès ou de l'échec répond : «*La brise qui vient des bois de pins fait voler mon écharpe. La lune de la montagne brille sur ma harpe*». Autrement dit, la réussite tient à une forme de magie dans l'univers autour de nous... Le travail, bien entendu, fait partie du succès, mais il y a aussi tout ce qui est de l'ordre de l'intangible, qui ne se s'explique pas et ne peut pas se reproduire volontairement.

Enfin, quels sont vos projets ?

Je ne peux pas vous donner plus de détails, mais je travaille sur un projet public de grande ampleur qui sera dévoilé en février prochain. Moi qui ai plutôt l'habitude de dessiner pour des «*happyfew*», je suis ému de signer ce projet qui touchera des millions de personnes. À côté de cela, nous avons une quinzaine de projets sur lesquels nous travaillons depuis quatre, cinq ans qui verront le jour dans les six prochains mois. 🍷

LES BONNES ADRESSES DE TRISTAN AUER

UN RESTAURANT

Django (Paris 9^e) est l'endroit parfait pour une soirée entre amis, quand on veut profiter d'une ambiance détendue mais stylée. Les cocktails y sont très bons. Le Septime (Paris 11^e) également, pour cette finesse rare, cette recherche, cette cuisine qui touche presque à l'essentiel.

UN LIEU

Monument Valley : un monument niché dans un monument naturel, comme une mise en abîme.

UN ENDROIT INSPIRANT

La place Dalida, dans le 18^e arrondissement. Cet endroit résume parfaitement le quartier où je vis depuis vingt ans : un Paris presque secret. Les vignes, les petites rues pavées, le calme inattendu...

UN OBJET DESIGN

Les lampes de Serge Manzon, des pièces inspirées du cubisme, qui cassent les codes traditionnels du luminaire pour adopter une dimension sculpturale.

UN MUSÉE

Beaubourg, sans hésiter, pour son architecture iconique, presque futuriste, et ses expositions, qui touchent à l'intime, qui laissent une trace... Les rétrospectives, comme celle de Francis Bacon par exemple, comptent parmi celles qui m'ont profondément marqué.

UN FLEURISTE

Héclo, rue du Faubourg Poissonnière, dans le 9^e arrondissement de Paris. Ce fleuriste engagé en circuit court, respectueux des saisons, travaille avec des fleurs qui vivent réellement au rythme de la nature. Rien d'artificiel, rien d'importé. C'est sincère, simple et beau.



Comme chez...

Brasserie Belvedere

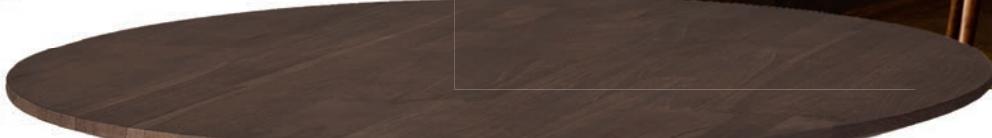
ART NOUVEAU PERCHÉ AU COEUR DU VILLAGE DE WENGEN EN SUISSE, LE GRAND HOTEL BELVEDERE, DERNIÈRE ADRESSE DU GROUPE BEAUMIER, DÉVOILE UNE ÉLÉGANTE BRASSERIE.

Par Céline de Almeida



IMMACULÉE

Nappe en lin blanc de chaux,
160 x 250 cm, 209 €, **Couleur Chanvre**.



GRAPHIQUE

Table d'appoint en teck
«Geometric», 439 €,
Ethnicraft.



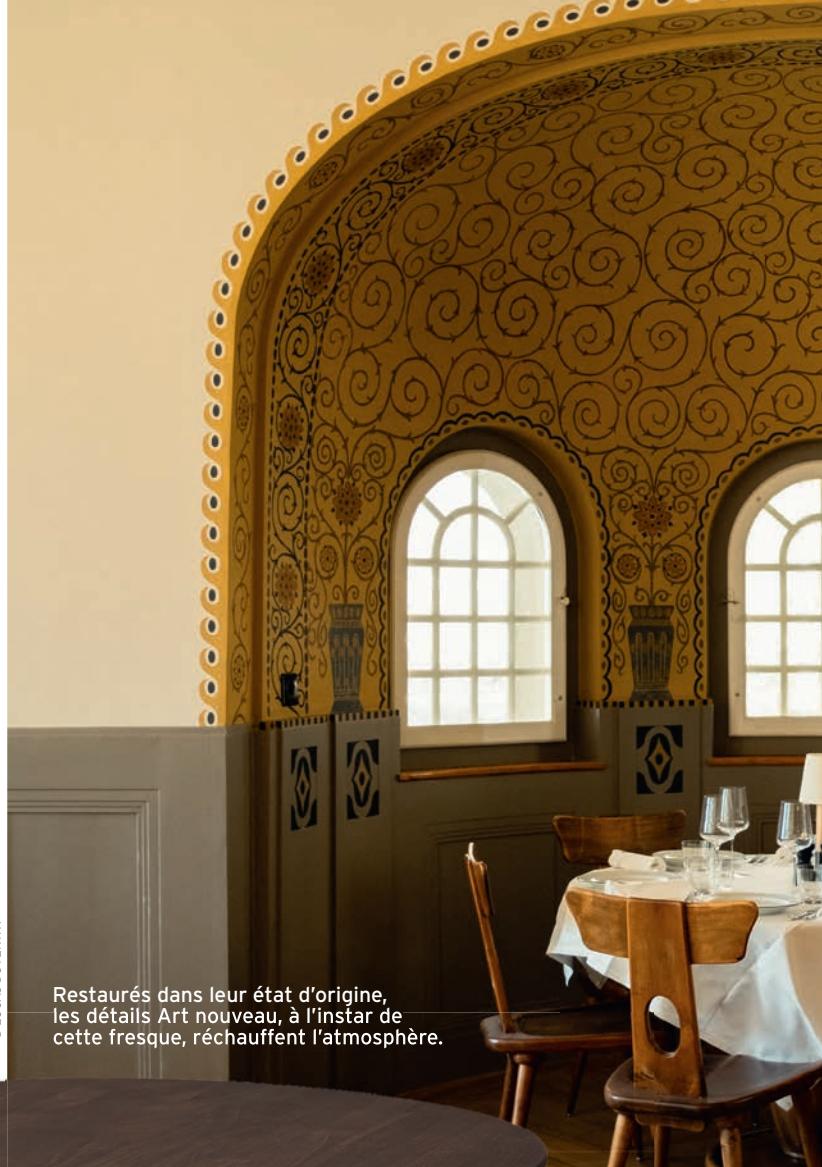
ARTISANALE

Vaisselle en céramique
«Boral», à partir de 5,99 €
l'assiette à dessert, **BUT**.



SCULPTURALE

Moulin à épices en frêne
«Pebble», 69 €, **Ferm Living**.



© LUCAS DUTERTRY
Restaurés dans leur état d'origine,
les détails Art nouveau, à l'instar de
cette fresque, réchauffent l'atmosphère.



MINIMALISTE
Verre à vin blanc en cristal ondulé «Rheolog», 44€ le lot de 2, **Bolia**.



TEXTURÉ
Plateau en teck «Sild», 49 x 24,5 cm, 159€, **Skagerak by Fritz Hansen**.



ETHNIQUE
Fauteuil en acacia gougé «Yrom», 349€, **Maisons du Monde x Mory Sacko**.



GOURMANDS
Set de 5 couverts de table «Dune noir», 84€, **Sabre Paris**.



BRILLANT
Suspension «Demoiselle», D. 22 cm, 20,99€, **Ostaria**.



AMPHORE
Vase en acier brossé «Wonj», H. 20 cm, 25,99€, **Atmosphera**.





SOUS LES MERS

Découvrez l'histoire d'un cognac assemblé sous l'océan.
Une création imprégnée des savoir-faire des Ateliers Camus.



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

RESTO DÉCRYPTÉ



En circuit court

Les chefs étoilés, premiers acteurs économiques de leurs vallées de montagne ?

INSPIRATION EN SAVOIE ET EN HAUTE-SAVOIE, PLUSIEURS CHEFS PROPRIÉTAIRES ONT CHOISI DE S'ÉTABLIR EN TRAVAILLANT EN CIRCUIT COURT, EN INVESTISSANT DANS L'EMPLOI À L'ANNÉE ET EN SOUTENANT DES FILIÈRES ARTISANALES ULTRA-LOCALES. Par Lorène Herrero

Ies chefs, trop souvent réduits à leur statut « d'étoilés », sont aujourd’hui de véritables moteurs économiques. Ils nourrissent, certes, mais ils irriguent aussi tout un territoire. De plus en plus de chefs étoilés installés en montagne s’engagent dans la vie des stations et des villages. Leur formule ? À côté de leur table gastronomique, ils ouvrent un bistrot, une boulangerie ou une auberge. Une manière d’accompagner la dynamique des saisons longues, voire des quatre saisons.

La Bouitte est le fleuron de la vallée des Belleville, depuis bientôt 50 ans.



UN APPROVISIONNEMENT VERTUEUX

À Courchevel-La Tania, le chef Julien Machet s'est autoproposé comme « colporteur savoyard ». Il travaille uniquement les produits issus de l'ancien duché de Savoie, comme les porcs élevés en plein air à Pralognan-la-Vanoise. Les nobles morceaux sont destinés à sa table étoilée, le reste nourrit le bistrot. Même logique à Tignes, Clément Bouvier utilise des cochons rhônalpins en entier, l'épaule est cuite à la braise au Panoramic, les pieds sont

Au cœur des 3 Vallées, Julien Machet est l'un des rares à ouvrir toute l'année avec son Bistrot Machet.



transformés en croquettes à la Brasserie... Pour ses boulangeries, la Maison Bouvier est un des principaux clients de la Coopérative laitière de Bourg-Saint-Maurice avec 500 à 800 kg de beurre commandé chaque semaine. Quant à la farine, elle provient d'un minotier savoyard (à La Motte-Servolex) pour la production de 2000 baguettes par jour en pleine saison.

De son côté, le chef doublement étoilé René Meilleur explique : « Nous utilisons le fromage, le sérac et les yaourts de Serge Jay, un des agriculteurs tout proches de La Bouitte. Il a pu développer son exploitation, acheter plus de brebis, produire plus de fromage et aujourd’hui transmettre son exploitation à ses filles. Pour nos couteaux, nous faisons appel à un coutelier forgeron de Tarentaise. Nos commandes régulières permettent à l’artisan de maintenir son activité. »

En Haute-Savoie, Irène et Frédéric Molina ont remarquablement rénové une ancienne grange pour y déménager leur table étoilée, Forêt Ivre. À l'intérieur, beaucoup de réemploi et le travail admirable d'artisans locaux, comme les chaises et les tables taillées en bois local par un ébéniste du Chablais.

LA GASTRONOMIE COMME MOTEUR DU TERRITOIRE

Ces chefs étoilés sont aussi des employeurs. Malgré des destinations encore marquées par les saisons, ils ont de plus en plus de salariés à



« C'EST IMPORTANT D'ÊTRE OUVERTS POUR LA VIE DE LA STATION ET FAIRE PLAISIR AUX LOCAUX AVEC DU BON PAIN ET UN LIEU DE RENCONTRE » Clément Bouvier

l'année, gage de qualité en cuisine et en salle. René et Maxime Meilleur comptent une douzaine de collaborateurs en CDI et 90 en saison. Afin d'accueillir le personnel dans de bonnes conditions, ils viennent de construire un chalet avec une dizaine de chambres. À Tignes, la Maison Bouvier loge tous ses salariés sur place, une prouesse face à la pénurie de logement en station. Le personnel dispose également d'un restaurant ouvert matin, midi et soir, avec une équipe de cuisine dédiée.

« Nous avons débuté avec trois personnes et, petit à petit, nous sommes arrivés à 25 salariés à l'année, pour nos trois adresses, dont le bistro du centre-bourg, repris dernièrement afin de dynamiser le village. Bien qu'étant en milieu rural, l'été, en haute saison, nous faisons à manger pour 500 à 600 personnes chaque semaine. Un chiffre important quand on sait que le petit village de Vailly compte environ 800 habitants », explique Frédéric Molina, qui est peut-être le premier employeur de la commune.

LES ADRESSES

À Vailly, la **Maison Molina**, c'est L'Auberge du Moulin de Léré, la table étoilée de Frédéric Molina (Forêt Ivre 1*) avec 4 chambres et le bistro du village.

À Tignes, la **Maison Bouvier** regroupe la table étoilée de Clément Bouvier (Ursus 1*), un hôtel (Les Suites 5*), deux restaurants sur les pistes : Le Panoramic et Le Palet, une épicerie, deux boulangeries, une brasserie, Le Drôle d'Endroit et le restaurant savoyard La Table de Jeanne.

À Courchevel La Tania, Julien Machet est à la tête du **Farçon 1*** et du **Bistro Machet**.

Dans les Belleville, **La Bouitte 2*** a essaimé avec le bistro bar à vin **Simple & Meilleur**, et un restaurant d'altitude **Le Bouche à Oreille**.

Chef entrepreneur, Clément Bouvier ouvre cet hiver une nouvelle brasserie, qui va régaler Tignes 365 jours par an.

En Savoie, lorsque de nombreuses adresses sont fermées en dehors de la saison d'hiver, eux restent ouverts. « *La Bouitte a permis de dynamiser la vallée des Belleville, avec une montée en gamme. Au fil des ans, nous avons amélioré la restauration, l'hôtellerie... Sur les ouvertures aussi, la table étoilée et le restaurant sont ouverts du 25 novembre au 25 avril, puis du 15 juin au 15 septembre. Quand il y a une locomotive ça dynamise tout le monde* », explique René Meilleur.

À Courchevel-La Tania, le Bistro Machet est ouvert à l'année, midi et soir. À plus de 1800 mètres d'altitude, une des boulangeries de la Maison Bouvier est en permanence ouverte, tout comme la nouvelle brasserie Le Drôle d'Endroit. « *Nous ne voulons pas faire comme les autres stations qui restent vides d'avril à décembre. À Tignes, il y a de plus en plus de familles à l'année (une centaine d'enfants scolarisés à l'école, ndlr). Mais c'est un pari osé... Je viens juste d'avoir 35 ans. C'est important d'être ouverts pour la vie de la station et faire plaisir aux locaux avec du bon pain et un lieu de rencontre* », confie le chef-entrepreneur Clément Bouvier.

Tutoyer les étoiles sans perdre le sens du réel : telle est la force de ces chefs. La gastronomie en circuit court n'est-elle pas, finalement, l'un des leviers les plus concrets de la transition en montagne ? 🍷

Entre lac (Léman) et montagnes, Frédéric et Irène Molina font vivre le village de Vailly, avec 3 adresses.



Avec la participation de

ANGÈLE
FERREUX

ZURI CAMILLE
DE SOUZA

ALICE
TUYET

AMANDINE
CHAIGNOT

EUGÉNIE
BÉZIAT

NINA
MÉTAYER



Un
déjeuner
avec **Elvira**

Disponible sur

KITCHENMANIA

La chaîne des passionnés de cuisine

Un service de streaming **Mediawan**

Molotov.TV

orange™

free

prime video | CHANNELS

DISPONIBLE EN OUTRE-MER SUR

my CANAL

RESTO VOYAGE





Norvège

Comme un poisson dans l'eau

ESCAPADE BALADE EXPRESS DU CÔTÉ DE BERGEN, EN NORVÈGE,
À LA RENCONTRE DE CEUX QUI FONT BRILLER LES PRODUITS
DE LA MER, LOCAUX ET RECONNUS À L'INTERNATIONAL.
UN VOYAGE DES FJORDS JUSQU'À LA TABLE. Par Jean-Pascal Grosso



Bocuse d'Or 2015, le talentueux Ørjan Johannessen a ouvert Mirabelle, pépite culinaire située sur l'île de Selbjørn.

C'est un matin comme les autres, agité et joyeux, au Mathallen, la halle aux poissons de Bergen, si ce n'est le ciel qui, habituellement lesté de ses nuages lourds et d'un crachin typique, s'est paré cette fois d'un joli soleil frais. Derrière son comptoir, Dan Even Fjellskål, 35 ans, valse entre poissons, crustacés et une clientèle d'habitues et de touristes en grappes. Depuis cinq générations, sa famille tient boutique ici même et c'est non sans fierté qu'il égraine le nom des espèces disponibles parmi ses étals : thon, cabillaud, flétan sauvage, truite, lieu noir, lieu jaune, aiglefin... « *Plus de 90 % de ce que nous proposons vient de Norvège* », explique le jeune propriétaire, dont l'ambition est « *d'avoir l'une des plus grandes et surtout des meilleures sélections de produits de la mer du pays* ». Avant de s'éclipser, il propose de faire goûter un de ses produits phares, de la baleine fumée. Il sont très peu de pays à pouvoir s'offrir un tel « luxe » : la Norvège donc, l'Islande, le Japon, le Groenland et les îles Féroé. Verdict ? Un délice, qui s'apparente, au goût autant qu'à la texture, à de la viande de bœuf.

POST-PUNK ET « NÉO-FJORDIQUE »

Le restaurant Lysverket n'est pas une adresse comme les autres, situé dans une bâtie d'une étrange froideur bureaucratique, en fait le Kode 4 Art Museum. S'y cache un drôle d'animal, Christopher Haatuft, chef étoilé et généreusement tatoué. Ex-critique gastronomique, l'homme a bourlingué – Paris, New-York... – pour finir par créer, en 2012, ce carrefour dont il rêvait, à la fois gastronomique et artistique. La presse l'a adoubé « *parrain de la cuisine néo-fjordique* ». Rien de moins. « *J'avais quatre partenaires au départ. Aujourd'hui, il ne reste plus que moi.*



Face à la mer, Bryggen, le cœur historique de Bergen et ses maisons traditionnelles bigarrées, classé au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1979.



Tous les autres sont morts », lâche ce pince-sans-rire qui a gardé de sa jeunesse punk le goût de la provocation. « *Le soir où le Guide Michelin est venu pour la première fois, il y avait deux DJ qui passaient du hip-hop à fond. Tout le monde était un peu inquiet. Je les ai rassurés : c'est notre concept, on ne le changera pas. Et j'ai raté l'étoile !* », poursuit-il. Au menu de Lysverket, des huîtres, un crudo de thon rouge, leche de tigre et raifort, de la morue salée de skrei cuite à la vapeur, des saint-jacques rôties de Sotra au beurre viet-cajun... « *Pourquoi des produits de la mer ? C'est ce qu'il y a de plus difficile à cuisiner, confesse le chef. Et on ne cuisine pas ici comme en Bourgogne, par exemple. Nous n'avons que très peu de viandes intéressantes en Norvège. Mais nous nourrissons une véritable passion pour les poissons.* »

PÊCHES AUX TRÉSORS

Une fois quitté le port de Bergen, il faut moins d'une heure en bateau pour rejoindre Øygarden. C'est là, dans le comté de Vestland, que s'est installé Scalmarin, un centre de stockage de coquillages vivants. Et, pour les gourmets, une grotte d'Ali Baba : oursins, crabes, écrevisses, palourdes d'acajou, huîtres pied de cheval... Knut Magnus Persson, le copropriétaire, visage souriant et buriné, échange volontiers sur ce qui fait la réputation de son entreprise : « *Du fait des températures, nos saint-jacques grandissent moins vite que celles qu'on trouve plus généralement en Europe. Cela les rend plus goûteuses.* » Proche de restaurateurs norvégiens, sa société exporte également au Danemark, en Suède, en Espagne et jusqu'à Hong Kong. « *Nous travaillons à pérenniser la tradition d'excellence des coquillages de Norvège,* » assure-t-il. Mais le bateau doit partir. Il part ancrer à Bekkjarvik. C'est là qu'Ørjan Johannessen a ouvert Mirabelle, reprenant le flambeau d'une tradition gastronomique familiale. Sa cuisine est insulaire, le circuit court impératif. Avant le service du soir, le chef, Bocuse d'Or 2015, résume sa philosophie avec décontraction : « *Nous nous inspirons de la diversité qui nous entoure, tout en puisant dans les traditions culinaires lointaines et locales. Les trésors de la mer constituent la base d'une expérience gastronomique que nous souhaitons unique en mettant à l'honneur les meilleurs poissons et crustacés.* » Langoustine au yuzu et aux pommes, saint-jacques au curry et papaye, sole aux artichauts... Le voyage continue avec délectation dans une atmosphère tamisée. Avec à l'esprit d'oublier un instant la froideur des fjords de Norvège, une chaleur inattendue vous attend dans ses fourneaux et au creux de ses assiettes. ☺



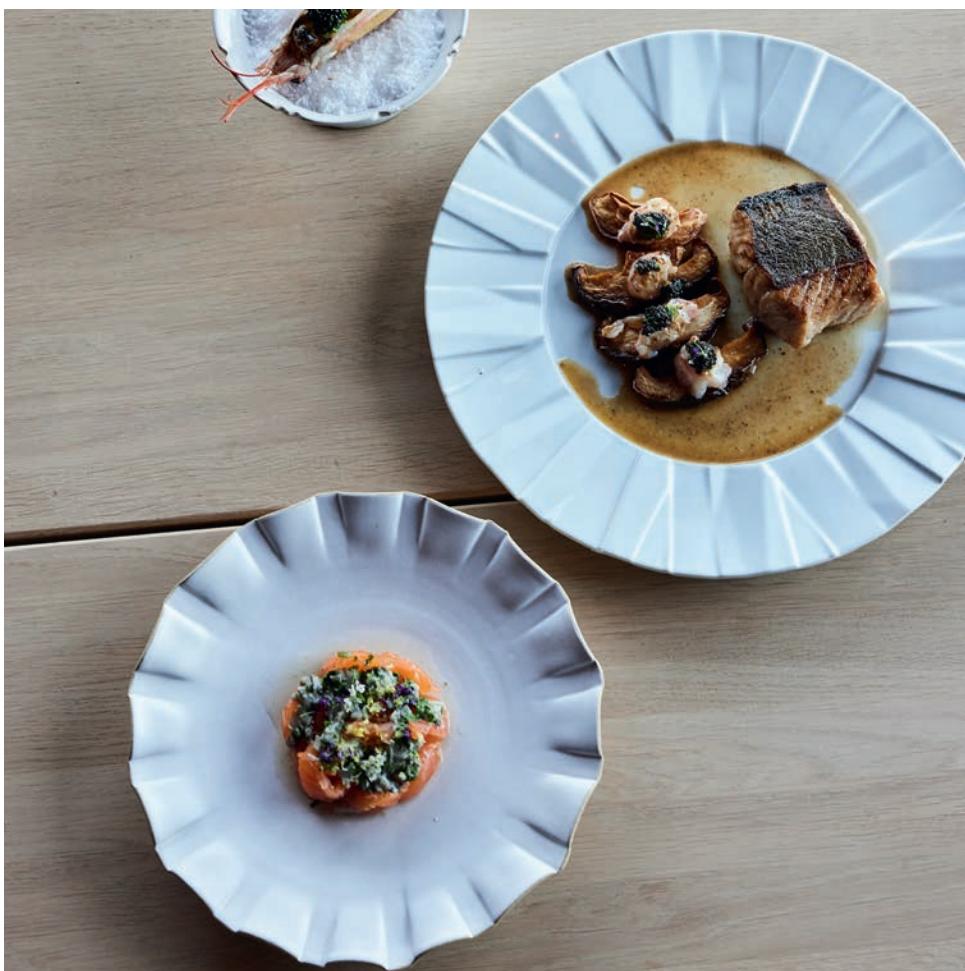
Mariann et Knut Magnus Persson, sœur et frère, posent devant leur naust, un abri traditionnel pour bateau, à Øygarden. La première s'occupe d'une magnifique maison d'hôtes. Le second a cofondé Scalmarin, centre de stockage de coquillages vivants. S'y trouvent des joyaux des eaux norvégiennes : coquillages, oursins, huîtres pied de cheval...





Des rayons du Mathallen, la halle aux poissons de Bergen, aux tables des restaurants, la Norvège offre une diversité incroyable de produits de la mer : écrevisses, lieu noir, thon, cabillaud, truite, flétan sauvage...

Le saumon norvégien à toutes les sauces et à toutes les cuissons.



Entre la Norvège et le Japon s'est nouée une relation gastronomique profonde. Ici, Sergey Pak, le chef d'Omakase, belle adresse nipponne à Bergen.



ARIGATOU, LA NORVÈGE

En 1980, la Norvège souhaite faire connaître les propriétés de son saumon d'élevage à travers le monde. Alors pourquoi pas le Japon, férus du poisson cru ? Or, là-bas, le saumon du Pacifique, inadapté à cette forme de consommation, n'est utilisé que cuit, fumé ou grillé. Ainsi le mythique « Projet Japon », lancé en 1985 par le Conseil norvégien des produits de la mer, voit le jour. Le saumon norvégien, élevé en eau glacée et pure, fait irruption dans les ateliers du pays du Soleil-Levant. Les chefs nippons se laisseront finalement séduire par sa chair fondante et rosée, offrant au monde le sushi au saumon, sommet culinaire de collaboration entre deux continents...



Alliance subtile entre authenticité et raffinement

Sur le domaine des Trente Arpents, à 40 km de Paris, se trouve une pépite: la fromagerie de la ferme familiale **Edmond de Rothschild**. Un lieu rare à l'origine d'une création fromagère au goût unique: le Fermier à la truffe. Cette référence incontournable de la gastronomie française repose sur la perfection du Brie de Meaux fermier AOP, sublimé en son cœur par des brisures de truffes d'exception, soigneusement sélectionnées auprès de trois maîtres trufficulteurs du Périgord. Un allié idéal pour les fêtes et autres moments marquants.

Disponible en roue (environ 3kg) et quart (environ 700g), en fromagerie et à la Grande Épicerie de Paris.



°Fahrenheit Seven Val Thorens fête ses 10 ans

Cet hiver, l'adresse fondatrice de **°Fahrenheit Seven**, le °Fahrenheit Seven Val Thorens, célèbre une décennie d'audace et de convivialité. Depuis 2015, cette maison familiale a redéfini l'hôtellerie alpine avec une vision moderne et festive de la montagne. Pour marquer cet anniversaire, une série d'événements exclusifs et collaborations inédites rythmeront la saison. Dix ans après sa création, la marque continue d'étendre son esprit libre et chaleureux, des Alpes à l'Atlantique.

fahrenheitseven.com/valthorens



© DR



Une efficacité redoutable

Microplane®, spécialiste *made in USA* des lames aux performances inégalées, présente sa tranchette à fromage! Un ustensile ultra-pratique avec une lame en acier inoxydable, aiguisée comme un rasoir, pour réaliser de gros copeaux ou de belles tranches régulières de fromages à pâte semi-dure ou dure, sans effort. Les plus ? Une structure texturée antiadhésive sur la semelle de la lame (les aliments ne collent pas) et son manche Soft Touch qui assure une bonne prise en main. Un indispensable pour les raclettes, les sandwiches... Sa lame polyvalente pourra aussi trancher d'autres aliments, comme les légumes ou les fruits à chairs fermes.

PPI: 24,95 €. microplaneintl.com/fr



Pour les passionnés de gastronomie

Tormek, marque suédoise de référence de machines à affûter dédiée, au départ, aux professionnels, se devait de créer la première vraie aiguiseuse motorisée de couteaux pour les « chefs » à domicile. Résultat ? Une machine à affûter facile d'utilisation, solide et élégante - sa poignée est en bois massif. Et qui bénéficie de toute l'expertise et du savoir-faire Tormek en affûtant l'ensemble du biseau de la lame et non l'extrémité du tranchant seulement.

La machine à affûter Tormek T-1 pour des biseaux symétriques, réguliers et nets. 8 ans de garantie. PPI: 380€.

Resto adresses



© ANNE-EMMANUELLE THION

RESTO PARLE

Campus de Groisy
campusdegroisy.com
Emmanuel Renaut
emmanuelrenaut.com
Schloss Schauenstein
schauenstein.ch

RESTO CUISINE

Éditions de La Martinière
editionsdelamartiniere.fr
Éditions Glénat
glenat.com
Éditions Hachette Cuisine
hachette-pratique.com/livres-cuisine
Éditions Marabout
marabout.com
Éditions Racine
racine.be/fr
Éditions Solar
editis.com/maisons/solar
Maison Castagné
moulincastagne.com
Poivre de Courchevel
poivredecourchevel.com

RESTO BOIT

Champagne Abélé 1757
abele1757.fr
Champagne Besserat de Bellefon
boutique.besserat.com
Champagne Cattier
boutique.cattier.com
Champagne Devaux
boutique.champagne-devaux.fr
Champagne Henriot
champagne-henriot.com
Champagne Mailly
boutique.champagne-mailly.com
Champagne Palmer
champagne-palmer.fr
Champagne Pannier
champagnepannier.com
Château Cantemerle
cantemerle.com

Château Cos d'Estournel

estournel.com

Château de Nages

chateaudenages.com

Cognac Camux XO

camus.fr/collections/cognac-xo

Cognac Frapin

cognac-frapin.com

Coravin

coravin.fr

Domaine de Trévalon

domainedetrevallon.com

Maison Ferrand

maisonferrand.com

Maison Tardieu-Laurent

tardieu-laurent.fr

Mumm

mumm.com

Phaidon

phaidon.com

Rhum Baie des Trésors

baiedestresors.com

Rhum Brugal

brugal-rum.com/fr-fr

Rozelieures

whiskyrozelieures.com

Tequila Código 1530

codigof1530.com

Tequila Don Julio

donjulio.com

Atmosphera

atmosphera.com

Au Fil des couleurs

aufildescouleurs.com

Brasserie Belvedere

beaumier.com/fr/proprietes/grand-hotel-belvedere/gastronomie

BUT

but.fr

Bolia

bolia.com

Couleur Chanvre

couleur-chanvre.com

RESTO DÉCORE

atmosphera.com

Au Fil des couleurs

aufildescouleurs.com

Brasserie Belvedere

beaumier.com/fr/proprietes/grand-hotel-belvedere/gastronomie

BUT

but.fr

Bolia

bolia.com

Couleur Chanvre

couleur-chanvre.com

Ethnicraft

ethnicraft.com

Ferm Living

fermliving.com/fr-fr

Fritz Hansen

fritzhansen.com

Maisons du Monde

maisonsdumonde.com

Ostaria

ostaria.fr

Sabre Paris

sabre-paris.com

Tristan Auer

tristanauer.com

RESTO DÉCRYPTE

Bistrot Machet

bistrot-machet.fr

Forêt Ivre

foretivre.com

La Bouitte

la-bouitte.com

L'Auberge du Moulin de Léré

moulinlere.com

Le Farçon

lefarcon.fr

Maison

Bouviermaison-bouvier.com

Simple & Meilleur

simple-meilleur.com

RESTO VOYAGE

Lysverket

lysverket.no

Mirabelle

restaurantmirabelle.no

Omakase

debergenske.no/bergen/restauranter/omakase-

by-sergey-pak

Scalmarin

scalmarin.no

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

Florence Valencourt

florence@bleupetrol.com

RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT

VINS & SPIRITUÉUX

Sylvain Ouchikh

svlain.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 Gross, Fabienne Haberthur, Lorène Herrero, Agathe Jaffredo, Olivier Reneau, Marion Sauvage.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION

Éléonore Siboni

COMMUNICATION

DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION

Timothé Mendes Goncalves

06 12 36 09 57

timote@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 Charré

01 42 36 96 65

Distribution MLP

ÉDITEUR

Resto est un trimestriel édité par:

Raykea

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

Dépot légal: à parution.

Imprimé en Communauté européenne

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



Le mot de la faim

Les fondus de fromage l'ont à la bouche dès les premiers frimas... Voir toute l'année pour les plus mordus ! La « saison » de la raclette ouvre même chaque année de plus en plus tôt. Pas étonnant quand on sait que c'est le deuxième plat préféré des Français.

Bien que la raclette soit d'origine suisse ! Eh oui, la raclette - ou « Bratkäse » en allemand qui signifie littéralement « fromage rôti » - est une recette de la cuisine traditionnelle helvète. Elle consiste à faire chauffer le fromage près d'une source de chaleur, à l'époque un feu de cheminée, et à le racler à fur et à mesure qu'il fond. Le fromage utilisé était à l'origine fabriqué dans le Valais.

Le mot « raclette », qui apparaît pour la première fois vers 1874, ne désigne pas seulement le plat, mais aussi le geste et l'outil employé, car en français le mot vient du verbe racler.

La raclette

La raclette se démocratise chez nous dans les années 1970, grâce à l'invention d'un appareil électrique dédié par une célèbre marque d'électroménager française. Dès lors, on se retrouve tous autour de la table, où chacun peut faire fondre ses tranches de raclette à sa guise dans un poêlon individuel. Une nouvelle convivialité (et une campagne marketing massive) en assure le succès immédiat.

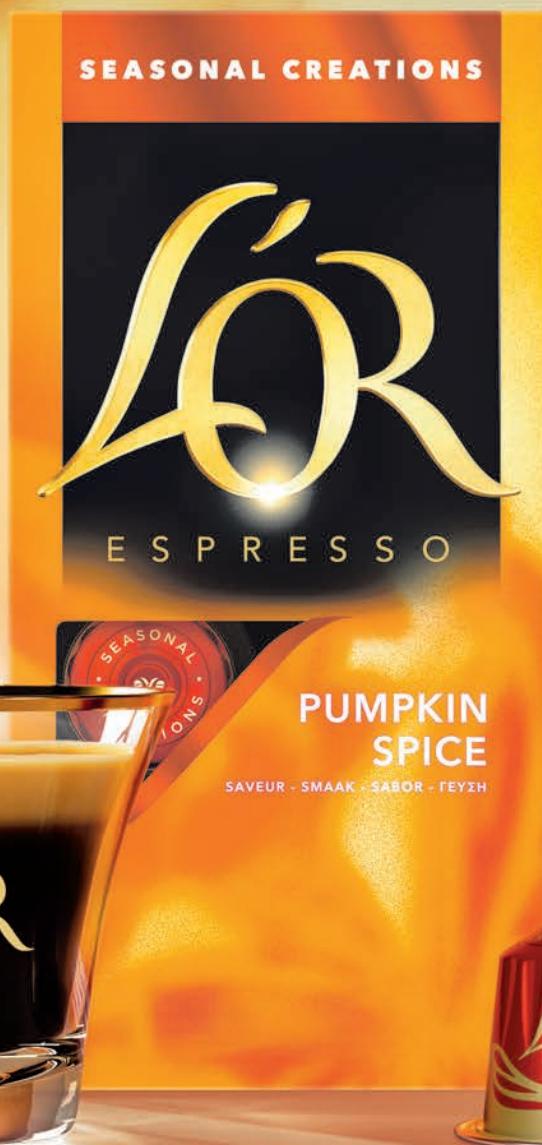
Aujourd'hui, prime à l'originalité avec des déclinaisons au poivre, aux graines de moutarde, à l'ail des ours, fumée, au lait de chèvre, de brebis, pour ne citer qu'eux. Mais aussi à des versions veggie pour remplacer la charcuterie.

De quoi reléguer définitivement le caquelon de la sage fondue au fond du placard ?

ÉDITION LIMITÉE



SUCCOMBEZ
AU PLAISIR D'UN CAFÉ
DÉLICATEMENT ÉPICÉ



JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

Découvrez nos cafés aromatisés sur le site
www.lorespresso.fr



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE



Entreprise



Certifiée

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