

RESTO

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

Mauro Colagreco

« L'écologie est le moteur de ma cuisine »



SPÉCIAL VINS DE BORDEAUX

C'EST DE SAISON

LA RHUBARBE ET LE PETIT POIS NOUS METTENT AU VERT

TABLES & PÂTISSERIES

32 ADRESSES POUR TOUTES LES ENVIES DE VIENNE À PARIS

MÉTIERS

ILS SONT PRODUCTEURS DE PATATES, AIL DES OURS, MORILLES...



+ de 20 recettes faciles de chefs



bleu
Petit Oïl

L 18109 - 14 - F: 6,90 € - RD



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU

CANTEMERLE





La vigne et le vert

enfin le retour des beaux jours, de la douceur (dans un monde de brutes), des primeurs et des envies de se mettre au vert. C'est exactement le programme que *RESTO* vous propose pour ce printemps.

D'abord dans les vignes de Bordeaux qui démontrent, tout au long de notre dossier, que, finalement, elles ont plus d'un tour dans leur sac pour se réinventer et pour vous charmer. Mais aussi, et surtout, du vert dans l'assiette avec les petits pois, la rhubarbe, l'ail des ours, les morilles et plus de 20 recettes de chefs pour cuisiner la saison. Quelle joie !

Car, oui, les grands chefs aussi se mettent au vert, à commencer par Mauro Colagreco, notre chef de « cover ». « El patrón » du Mirazur, dont le restaurant fête ses vingt printemps en ce moment, est un artiste, mais aussi un chef engagé, qui montre la voie à toute la nouvelle génération en faisant rimer haute cuisine et haute exigence écologique. Dans la même veine, Florent Pietravalle – qui vient tout juste d'arriver à la tête de la Villa La Coste – laisse entrer son nouveau terrain de jeu exceptionnel en résonance avec sa personnalité, pour faire exprimer encore un peu plus la nature dans ses assiettes. Et c'est déjà, dès le premier service, une vraie réussite.

Un numéro primesautier, donc – comme un pied de nez à l'actualité – pour rappeler que nous sommes des êtres ancrés dans la terre. Et que, lorsqu'on en prend soin, elle nous le rend bien. Enjoy ! 🍷

La team RESTO
#envertetcontretout

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

Scannez le QR code ci-dessous



**RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



@RESTO



@magazine_resto



@RESTO



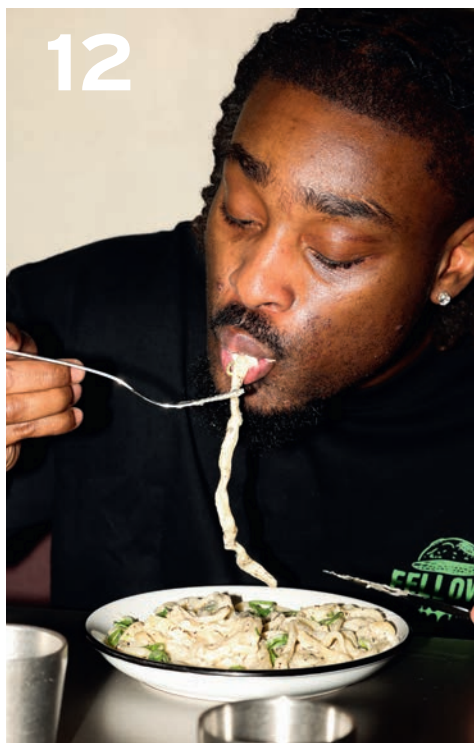
@resto_magazine

Resto menu #14

AVRIL - MAI - JUIN 2026



26



12



78

Resto aime

6
NOS COUPS DE CŒUR



Resto ouvre

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



Resto parle

26
MAURO COLAGRECO
« Le Mirazur est le premier restaurant de l'histoire certifié "sans plastique" »
36
NICOLAS BERGER
« Un chocolat d'artisan pour les artisans »
38
FLORENT PIETRAVALLE
« Mon nouveau terrain de jeu est exceptionnel »



Resto cuisine

42
MÉTIER
Portraits d'artisans du goût
46
C'EST DE SAISON
Le petit pois
La rhubarbe
50
CARNET DE RECETTES
Le printemps dans l'assiette



Resto boit

62
ENQUÊTE
Le renouveau de Bordeaux
64
MÉTIER
Luc Lemieux, Directeur France de Duclot La Vinicole
67
LES TABLES DE VIGNOBLE
Le Bordelais
68
LE SAVIEZ-VOUS?
Appellation Bordeaux
70
ON MANGE QUOI AVEC?
Les Griffons de Pichon Baron, Grand Vin Blanc Sec 2023, AOC Bordeaux Blanc Sec
Château Dauzac 2022, 5^e Grand Cru Classé 1855, Margaux
76
SÉLECTION
Vins rouges et vins blancs de Bordeaux



Resto décore

78
MARTIN BRUDNIZKI
« Si le style peut varier, l'exigence du détail reste constante »
82
BERNARDAUD
Un cœur de porcelaine
84
INSPIRATION
Comme chez... La Folie Barbizon



Resto décrypte

88
CIRCUIT COURT
Solo Dining
92
PARME
La « Food Valley » des gourmets



Resto voyage

96
TENTATIONS
98
LE MOT DE LA FAIM

#saveur



Jérôme Galis
Fournisseur des halles METRO
depuis 2018

Asperges vertes - Uchaux

les
halles
METRO

     METRO.fr

Les tablettes gastronomiques du chef Yannick Alléno

Le chef multi-étoilé Yannick Alléno, fasciné par les terroirs et leur héritage culturel et artisanal, souhaitait y associer son propre savoir-faire de cuisinier pour offrir une expérience gastronomique inédite. De cette volonté est née la collection des « Tablettes Terroirs », pensée comme un hommage à l'artisanat et à la complexité aromatique des grands crus et spiritueux qui font la fierté de nos régions.

« Le chocolat est un ingrédient brut qui autorise beaucoup de liberté dans la création. En tant que cuisinier, je travaille avant tout les alliances pour trouver le juste équilibre des goûts et des textures. Cette collection est née de cette volonté de jouer avec ces accords pour raconter autrement le terroir viticole français et lui rendre hommage », précise le chef Yannick Alléno.

La maison propose trois tablettes par saison, en accord avec les envies gustatives de chaque période. Pour cette saison : champagne, cognac, côtes-de-provence, pour le printemps, et cognac, côtes-de-provence, chambertin pour l'été.

Prix public conseillé : 18 €.

Informations et points de vente : chocolats-yannickalleno.com/la-maison



Let's swing !

« LIVE AT THE RITZ », c'est le tout nouveau rendez-vous festif et musical du mercredi soir au Bar Vendôme. Avec ces nouvelles soirées proposées une fois par semaine, l'établissement change de rythme et se transforme en écrin joyeux et vibrant, où résonnent jazz, soul et variété française revisitée. Un retour aux sources puisque, dès ses débuts, César Ritz organisait des dîners-concerts dans les murs de l'hôtel, réunissant le Tout-Paris de l'époque.

Cette saison, le Ritz propose donc de renouer avec cette tradition, mais sous un jour nouveau, et moderne. En effet, l'idée est aussi de s'adresser à une clientèle plus jeune, qui n'osait pas nécessairement franchir les portes de cette institution jusqu'à présent. À chaque rendez-vous, la gastronomie prolonge l'expérience musicale. Les plats imaginés par le chef Jérôme Legras sont pensés comme un véritable écho au thème de chaque soirée, mêlant créativité, saisonnalité et élégance. Une cuisine raffinée et inspirée. Bonus : aux beaux jours, les concerts se tiendront dans les jardins. *So chic!*

Chaque mercredi, de 20h à 23h, menu spécial en trois plats, 130€.

Réservez conseillé. ritzparis.com



Casa Leopoldo : l'huile d'olive devient un bijou

Avec ses perles d'exception, Casa Leopoldo réinvente la dégustation de l'huile d'olive, invitant à la considérer non plus comme un simple assaisonnement, mais comme une véritable expérience culinaire à part entière. Chaque perle renferme un cœur liquide d'huile d'olive vierge extra, biologique, AOP Sierra Mágina (Andalousie), sélectionnée pour son fruité vert intense et sa haute teneur en polyphénols. Les perles sont obtenues grâce à un procédé de sphérisation 100% naturel. C'est splendide à l'œil et cela explose en bouche. Une vraie réussite. Ce produit exceptionnel s'adresse aussi bien aux chefs qu'aux gastronomes esthètes, pour sublimer des créations raffinées comme une simple burrata, que les perles Casa Leopoldo emmènent dans une autre dimension. On doit cette innovation à une jeune entrepreneuse de talent, Anaïs Rivron, qui lance ce produit dans une sélection d'épicerie fines ces jours-ci. Chez RESTO, on a eu la chance de le goûter en avant-première et on a été conquis. À votre tour !

Prix public conseillé : 28€.

Informations complémentaires : casa-leopoldo.com



Notre salon du livre de cuisine préféré, nouvelle édition !

Après le succès des trois premières éditions, le Salon du livre de cuisine ancien & moderne revient à Paris le samedi 13 et le dimanche 14 juin 2026. Auteurs, chefs, intervenants et passionnés se donnent une nouvelle fois rendez-vous au parc Georges-Brassens, dans le 15^e arrondissement, pour célébrer la littérature culinaire. Toujours sous le patronage de l'animateur François-Régis Gaudry, parrain depuis la première édition, et avec Guillaume Gomez comme président d'honneur, l'édition 2026 promet encore de belles rencontres et de nombreuses découvertes. Votre magazine RESTO a la joie d'être partenaire de cette édition et vous donne donc d'ores et déjà rendez-vous là-bas.

Salon du livre de cuisine ancien & moderne - 4^e édition

Les 13 et 14 juin 2026 - 104 rue Brancion, parc Georges-Brassens, 75015 Paris.

Entrée libre. Informations : salon-du-livre-cuisine.fr



ARNTA : jolie nouvelle récolte alsacienne

Pourquoi ARNTA ? Parce que ce sont des vins qui parlent simplement aux gens, sans codes imposés ni barrières. Des vins qui trouvent leur place dans le quotidien, comme dans les moments choisis, qui relient les gens autour d'une émotion vraie. ARNTA - qui veut dire « récolte » en alsacien - est née de l'envie d'ouvrir une voie libre et sincère : proposer des cuvées accessibles, au prix juste, avec une qualité irréprochable et une identité affirmée. C'est un nom qui porte un ancrage fort et une ouverture au monde, pour que chaque bouteille soit un trait d'union entre ceux qui la partagent. Une belle énergie, symbole de la nouvelle génération alsacienne.

Quatre vins composent cette nouvelle gamme : gewurztraminer bio sec ARNTA, millésime 2024 ; blanc sec - Vin de France ARNTA, millésime 2024 ; riesling ARNTA, millésime 2024 ; pinot blanc bio ARNTA, millésime 2024.

Infos, prix et points de vente : arnta-vins.com



Mieux que le *tea time* : le *coffee time* !

C'est une première : Maison Delano Paris a lancé son *coffee time* début mars. Clients de l'hôtel ou Parisiens peuvent désormais déguster un café de spécialité, sur place ou à emporter, pour bien commencer la journée. Fidèle à ses origines italiennes, le chef Paolo Minelli s'est tourné vers la maison familiale Lavazza et sa collection de cafés de spécialité « 1895 Coffee Designers by Lavazza », torréfiée à Turin au sein de la Factory 1895, pour proposer une offre de cafés en phase avec son époque. Pour le lancement, le chef a sélectionné l'assemblage Cocoa Reloaded, que les clients retrouvent désormais aussi au petit déjeuner et au restaurant, le Delano Café. Pour les adeptes de boissons lactées, le chef et les coffeliers de la maison Lavazza signent deux recettes exclusives pour Maison Delano Paris. L'Amaretto Cappuccino, à base d'espresso, de lait et de sirop d'amaretto (liqueur douce-amère élaborée à partir d'amandes) et le Blossom Cappuccino (espresso, lait, fleur d'oranger). Pour accompagner cette pause-café, le chef et son sous-chef pâtissier Enzo Ohayon proposent des créations sucrées, à déguster également sur place ou à emporter. Hormis les viennoiseries, ils ont imaginé une pâtisserie exclusive à base de champignons. Association de saveurs bien connue dans le registre salé, le champignon se déguste également en dessert. Sur une pâte sucrée finement ondulée à base de cèpes, une onctueuse ganache montée au lait et shiitaké vient recouvrir un praliné noisette gourmand. Des tuiles croustillantes et une huile de cèpes finissent le dressage. Un dessert délicat qui s'harmonise parfaitement avec la rondeur du café. Et la journée commence en beauté !

Le *coffee time* de Maison Delano est disponible tous les jours, de 11h à 18h au Delano Bar. Sans réservation. L'offre est également disponible à emporter. Delano Bar, 4 rue d'Anjou, 75008 Paris. delanohotels.com/fr/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 **Florence Valencourt**



LA NATURE EST NOTRE PREMIÈRE NOURRITURE

D'origine savoyarde, Jean Sulpice entretient un lien profond avec la nature. Au creux des Alpes, au pied du lac d'Annecy, il évolue au cœur des grands espaces dont il s'imprègne avec humilité pour en tirer des émotions, des textures, des saveurs. Dans ce livre entièrement consacré au végétal, le chef de l'Auberge du Père Bise propose une centaine de recettes modernes et accessibles. Fruits, légumes, tubercules, racines, feuilles et fleurs... Sous la plume de notre consœur Claire Pichon, Jean Sulpice se livre et dévoile des techniques concrètes pour sublimer les produits de la terre. Un ouvrage innovant à la fois beau, vivant et sincère, reflet fidèle de l'univers qu'il célèbre.

100 créations culinaires inspirées par la terre et le vivant de Jean Sulpice, photographies de Franck Juery, Éditions de La Martinière, 45,90€.



LA POSSIBILITÉ D'UNE ÎLE

Le chef Jean Costantini est à nos yeux le meilleur ambassadeur actuel de la Corse sur le continent. Dans son restaurant A Casaluna du 1^{er} arrondissement de Paris, mais à

présent aussi au travers de ce livre-bijou, qui fait déjà partie de ceux qu'on offre à tous nos amis. Un hommage aux artisans de son pays, aux gestes silencieux, aux saisons respectées, à la beauté du travail bien fait. Chaque recette publiée célèbre l'authenticité d'un produit emblématique et transmet une histoire personnelle, ajoutant une pierre de plus au grand édifice du patrimoine culinaire corse. Composé de cinq chapitres - tapas, entrée, plat, fromage et pain, dessert -, l'ouvrage nous offre une savoureuse lecture de ce qui se fait de meilleur sur l'île, des produits phares aux recettes transmises de génération en génération.

Corsica de Jean Costantini, photographies de Calvin Courjon, Ducasse Édition, 49€.

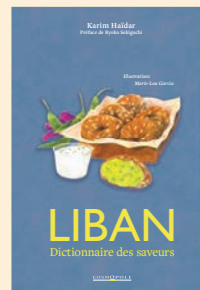


LE PRINTEMPS DES POÈTES

Au Japon, le printemps, ou *haru*, est synonyme de la floraison des *sakuras*, ou cerisiers en fleurs, un moment fugace, mais intense que les Japonais célèbrent à travers une tradition appelée *hanami*, littéralement :

« regarder les fleurs ». Cette coutume consiste à se réunir sous les cerisiers en pleine floraison pour admirer leur beauté tout en partageant des repas en plein air avec ses proches. C'est cette vision du monde que le chef Sugio Yamaguchi (qui a ouvert le sublime salon de vie Wani il y a un an et demi) retranscrit dans dix recettes printanières et poétiques à la fois.

Le sakura, dix façons de le préparer de Sugio Yamaguchi, Les Éditions de l'Épure, 10€.



« LI BEIRUT »

En ces heures sombres, reprenons l'hymne de Fayrouz et déclarons notre amour à Beyrouth et au Liban tout entier. C'est ce que fait le chef Karim Haïdar à travers sa cuisine depuis des années et aujourd'hui

via ce nouveau livre, sobrement intitulé *Liban, dictionnaire des saveurs*. Un ouvrage d'autant plus nécessaire dans un pays marqué par les conflits et où la diaspora est plus nombreuse que la population intérieure. Sauvegarder le patrimoine culinaire, transmis uniquement oralement, paraît en effet douloureusement essentiel. Car au-delà des recettes, c'est le sens de la filiation et de l'appartenance qui se perd. Le chef s'emploie ainsi à faire revivre la nourriture de son pays : des goûters d'enfants aux minuscules plats de fête, longuement préparés, en passant par les produits d'exception du terroir, l'ouvrage s'écrit comme un retour au pays. Au détour d'expressions, de spécialités et de scènes du quotidien, c'est tout le Liban d'hier et d'aujourd'hui qui reprend vie.

Liban, dictionnaire des saveurs de Karim Haïdar, Éditions Cosmopole, prix 24€.



VIVA ITALIA !

Peut-on mettre un livre de cuisine italienne dans chaque sélection de **RESTO**? Sans aucun doute, tant la littérature sur la cuisine de notre cousine du Sud est pléthorique et gourmande.

L'originalité de cette nouvelle édition ? Sortir du diptyque « pizza-pasta » pour remettre d'autres grands produits italiens sur le devant de la scène : des salades amères aux poissons blancs (qui prennent la place de la viande dans de savoureux *involtini* d'espadon et de courgettes grillées) en passant par les produits laitiers légers et frais - mozzarella *fior di latte* et ricotta en tête. Celle-ci s'impose de l'entrée au dessert (et même dans le tiramisu!). Laura Zavan sait y faire!

La Cucina leggera de Laura Zavan, photographies de Valérie Lhomme, éditions Hachette Cuisine, 24,95€.

NEW ORLEANS

VOYAGE À LA NOUVELLE-ORLÉANS

NOUVELLE-ORLÉANS

L'EXALTATION DES SENS



NEWORLEANS.COM

RESTO OUVRE





PARIS 6^E

Orson

ESU LEE NOUS ENFLAMME

On avait quitté **Esu Lee** en pleine hype chez CAM dans le Marais, on le retrouve apaisé, mais plus *sharp* que jamais rue du Dragon. A-t-il choisi cette rue exprès ? En tout cas, il met le feu, au sens propre comme au sens figuré. Dans ce décor tamisé et presque brut, il a voulu que le regard ne soit plus centré sur lui, mais sur sa cuisine et, pour les curieux, sur ce gril high-tech digne d'un film de SF en cuisine. Ici, depuis quelques mois et sans avoir lâché Jip pour autant, Esu Lee impose une cuisine à vif, directe, habitée. Où le feu n'est pas un prétexte, mais un solfège. Et autant vous dire qu'il connaît ses gammes. Exit le menu imposé de l'ouverture, place au menu carte. Plus libre, plus moderne, plus Esu Lee. Pas de citation de plat exprès, mais envolez-vous au moins avec Madame Butterfly et faites confiance à sa super équipe pour le reste. **FV**

Snacks : entre 5€ et 14€; sashimi du jour : 24€; plats : entre 38€ et 50€; desserts : entre 12€ et 22€.

5 rue du Dragon, 75006 Paris
orson.paris



PARIS 9^E

Mumbai Café

DESTINATION MUMBAI

Après Delhi Bazaar, le Tandoor Club ressuscite l'univers des cafés *irani*, ces brasseries mythiques du Bombay des années 1950. Sous les ventilateurs de plafond, chaque détail est soigné jusqu'aux poignées des WC. En cuisine, le chef Eqbal Hossain sublime les pépites de rue, comme le dahi puri - coques de blé soufflées au yaourt et chutney de tamarin - et les classiques, tels que le salli boti, un effiloché d'agneau aux épices. Le riz basmati agréablement parfumé et le naan, très gourmand, sortant du tandoor, complètent cette partition, loin des standards habituels. Le service est prévenant et rapide. Dépaysement garanti. **MS**

Entrées : de 4 € à 9 €; plats : de 14 € à 34 € environ; naans : à partir de 2 €; desserts : de 5 € à 9 €.

6 rue de Trévise, 75009 Paris.

tandoor-club.com



BOULOGNE-BILLANCOURT (Hauts-de-Seine)

Brasserie Philippe

SAUCE QUI PEUT !

Cette « brasserie » chaleureuse est la seconde adresse du chef **Charles Boixel**, après le succès de Café César à Clichy. Ici, il rend hommage à son père Philippe, dont les photos veillent dans la bibliothèque. En cuisine, aucune fausse note : formé chez Joël Robuchon, Pierre Gagnaire ou Éric Frechon, il signe une belle cuisine bistronomique, où jus et sauces font la différence. La très gourmande tarte aux champignons escortée d'un œuf mollet en dit long, tout comme les spaghettis au homard, nappés d'une bisque mousseuse. Le millefeuille aérien parachève l'expérience, donnant envie de s'attarder sur le canapé, un livre à la main. Comme à la maison, mais en mieux. **MS**

Formule midi : à partir de 25 €; entrées : de 16 € à 21 €; plats : de 24 € à 60 €; desserts : de 12 € à 14 €.

72 ter, route de la Reine, 92100 Boulogne-Billancourt.
brasserie-philippe-boulogne.fr

PARIS 4^E

Tornello

TRATTORIA DE BON ALOI

Petite adresse de quartier (36 couverts), située entre la place des Vosges et la Bastille, Tornello séduit les riverains comme les touristes avec sa carte courte et efficace, et ses prix raisonnables. Produits frais, recettes traditionnelles sans effet de manche, on retrouve dans l'assiette le goût authentique de la cuisine transalpine. On s'y sent un peu comme à la maison, au milieu des meubles chinés par le patron. Les pizzas sont élaborées à partir de farines anciennes et de levain, le pâton roulé dans une semoule fine pour plus de croustillant. Les garnitures sont traditionnelles et généreuses. Les pâtes « maison » assument leur cuisson al dente, tout comme le risotto à la truffe son crémeux. Les desserts restent classiques, mais délicieux. **FH**

Pizza : entre 14 € et 18 €; pasta et risotto : entre 14 € et 23 €.

Formule déjeuner : 19 €.

24 rue des Tournelles, 75004 Paris.

Tél. : 09 54 36 09 68.



LILLE (Nord)

Eva LE CŒUR À L'EST

Oubliez Le Compostelle qui tirait son nom d'un ancien refuge pour pèlerins au cœur de la capitale des Flandres. Le restaurant situé dans le Vieux-Lille s'offre



une nouvelle histoire aux accents bien plus croquignolet. Hommage à « Eva la Slave » - célèbre tenancière, en ces mêmes murs, du temps des maisons closes - la carte du flamboyant Eva met le cap vers l'Est, sans oublier ses racines françaises : tête de cochon grillée, filet de bœuf sauce Stroganoff, chou farci à la crème karpatka... Une table singulière et stylée, tout comme son bar où savourer une vodka (France, Ukraine...) et du caviar au comptoir.

JPG

*Entrées : entre 9,50€ et 18,50€ ;
plats : entre 17,50€ et 31€ ; desserts :
entre 9€ et 25€.*

*4 rue Saint-Étienne, 59800 Lille.
chezeva-restaurant.fr*

LA BAULE (Loire-Atlantique)

Bris'Art Culinaire IL BRISE LES CODES

Ancien étoilé Michelin, **Guillaume**

Brisard dépoussière le concept de restauration traditionnelle avec son établissement pluriel, tout juste récompensé d'un Bib. Pour commencer, c'est un restaurant, bien sûr, où cinq midis par semaine, il cuisine un menu unique au milieu des convives. Aujourd'hui : Saint-Jacques poêlées au velouté de chou-fleur et boudin noir, filet de saumon, carottes et pak-choï, puis tarte aux pommes et aux spéculoos. Un soir par semaine, il reçoit aussi dix personnes pour une expérience culinaire d'exception, comme avec ce menu autour de la truffe et du caviar. Le reste du temps, il est chef à domicile, donne des cours de cuisine ou accueille un client pour une demi-journée immersive dans la vie d'un chef. **BLG**

Menus : 35€ et 125€.

*39 avenue Lajarrige, 44500 La Baule.
brisartculinaire.fr*



LYON (Rhône)

A' Bianca Romana STREET FOOD ITALIENNE

Les deux frères Antonio et Marco Morreale dévoilent leur dernière adresse, A' Bianca Romana, un comptoir de street food qui sent bon l'Italie. Ici, la vedette s'appelle « schiacciata » : une focaccia fine et croustillante, façonnée à la minute, et farcie de produits 100 % italiens. Une quinzaine de recettes défilent derrière le grand comptoir, entre charcuteries suspendues et fromages affriolants. La Berlusconi, au jambon de Parme 24 mois DOP, mozzarella di bufala et pesto maison, rivalise avec la Michelangelo, où mortadelle, stracciatella et pesto de pistache jouent l'accord parfait. Quelques tables sur le trottoir, des parts de pizza géantes, un bar à spritz et des glaces : le goût de l'Italie se dévore ici à pleines mains. **LH**

Sandwichs : 8,50€. Formule avec boisson et dessert : 12,50€.

Glaces à l'italienne : 4,50€.

54 rue Victor-Hugo, 69002 Lyon.

antoniomarcopizzeria.com



PARIS 6^E

Fellows COMPAGNON DE LA NÉO-PASTA

Mais jusqu'où ira donc **Mehdi Favri**? Après le deuxième Maslow, immense et rouge vif, il ouvre le deuxième Fellows, dans un décor « indus » en plein cœur de Saint-Germain-des-Prés. De quoi réveiller le quartier? En tout cas, Fellows joue la carte du végétarien cool avec un aplomb assumé - et ça fonctionne plutôt bien. Derrière le style et une ambiance calibrée, les pâtes maison sont plutôt très réussies (sauf les « carbonnasse » dont le nom et la recette sont à revoir). Certes, tout n'est pas révolutionnaire, et l'effet de mode n'est jamais loin, mais l'adresse compense par une vraie générosité et un sens du plaisir immédiat. On vient autant pour l'assiette que pour l'énergie du lieu. Une table dans l'air du temps, accessible et franchement agréable. **FV**

Starters : de 7€ à 9€ ; pasta : de 10€ à 14€ ; desserts : de 5€ à 9€.

2 rue Félibien, 75006 Paris.

fellows-restaurants.com

Fermob

Créateur français de mobilier
coloré et durable.



LA TERRASSE 12:25

GOOD VIBES DESIGN*

* Design à effets positifs

Département **CONTRACT**
dédié à l'aménagement des espaces professionnels

fermob-contract.com



PARIS 17^E

Noé

MIEUX QU'UN RADEAU

Encore une nouvelle adresse aux Batignolles ? Oui, mais Noé s'affirme comme une table sérieuse, mêlant bistro et œnologie avec un certain talent.

Derrière ce projet, un duo père-fille qui a imaginé un lieu chaleureux où bois, pierre et cuir se répondent pour créer une belle atmosphère, sans oublier une cave voûtée de 1500 références, que le sommelier orchestre avec une belle curiosité (Noé vient d'ailleurs de décrocher la médaille d'argent Star Wine List). En cuisine, le chef **Benjamin Arnaboldi** (ex-bras droit d'Adrien Cachot) et sa sous-chef **Den Mi Kim** jouent une palette française technique et gourmande : Saint-Jacques snackées, tartelette champignons-parmesan, épaule d'agneau confite ou magret de canard, pour ne citer qu'eux. Une adresse parfaite pour emmener dîner un passionné de vin. Dommage pour les gens du quartier que le menu déjeuner ait disparu. **FV**

Entrées : à partir de 16 € ; plats : à partir de 27 € ; desserts : autour de 15 €.

34 rue Legendre, 75017 Paris.

noeparis.com



SAINT-ANDRÉ-LEZ-LILLE (NORD)

Le Mana BINÔME DU NORD

Choix étonnant que ce nom de Mana, le pouvoir mystique polynésien. Le goût de la bougeotte probablement, puisque le couple aux fourneaux formé par **Maxime Leman** et **Valentine Delhaye** a forgé son style culinaire des Antilles à Moorea (pour lui) et parmi les plus belles adresses de Lille (pour elle). Situé à Saint-André-lez-Lille, ce restaurant et maison d'hôtes propose une cuisine « d'instinct, sincère et détonante », selon la cheffe. La carte évolue souvent, mais, plébiscité, un plat s'est installé : une vichyssoise de poireaux et de pommes de terre servie avec un croustillant de pécan caramélisé et une émulsion truffée. Remarqué par le Guide Michelin, Le Mana vient de se voir auréolé d'un Bib Gourmand : « *On ne s'y attendait pas, on ne l'a pas cherché. Mais une telle distinction nous honore énormément. Et nous donne envie de nous dépasser encore et encore.* » **JPG**
4 formules proposées : entre 35 € et 56 €.
625 avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, 59350 Saint-André-lez-Lille.
lemana.fr



LYON (RHÔNE)

Trèfle LE VÉGÉTAL EN PLEINE LUMIÈRE

Au centre de Lyon, la première table de la cheffe Emily Dader s'ouvre sur une salle chaleureuse aux murs de pierre apparente, bois clair et banquette vert fougère, prolongée par de larges baies vitrées. La cuisine, ouverte sur la salle, annonce la couleur : ici, le végétal est roi. Formée à l'Institut Bocuse, passée chez Emmanuel Renaut et dans plusieurs maisons étoilées jusqu'à Nice, la cheffe signe un menu unique avec accords mets-vins, sans alcool ou mixtes. Beurre de noix, jus courts, aussi corsés que ceux d'une viande, mais sans animal : la cuisine végétalienne se fait gourmande et technique. Son choix prolonge une démarche engagée, respectueuse du vivant et tournée vers l'humain. Inspirée par la cueillette et les producteurs de la Drôme ou des monts du Lyonnais, elle imagine déjà un jardin, des repas à quatre mains et des accords mets-thés pour faire grandir cette adresse, portée par un bouche-à-oreille enthousiaste. **LH**
Menu du midi : 34 € (4 temps), dîner : 68 € (7 temps).
25 rue Franklin, 69002 Lyon.
trèfle-restaurant.fr

© DR. LAURIANNE REFFEL-KAST

BORDEAUX (Gironde)

Brasserie Vinatier

LE FOYER AU CŒUR



Entre les réminiscences des domaines viticoles environnants et les codes bien ficelés de la brasserie parisienne, cette nouvelle adresse bordelaise a pour maîtresse des lieux une immense cheminée au feu de bois. Partout, un soin particulier est apporté aux détails : mosaïque circulaire en clin d'œil à l'œuf mayo, lustres Murano en forme de grappe de raisin... Dans l'assiette, les grands piliers de la maison (poireaux vinaigrette, saucisse-purée...) flirtent avec quelques jolies locales dorées à la flamme, comme la saucisse basque pimentée ou la brochette de cœur de canard. Dans le verre, les références de Bordeaux coulent à flots. Le tout servi par une équipe jeune et dynamique. **BLG**

Carte : environ 35€ entrée-plat-dessert.
3 place Saint-Christoly, 33000 Bordeaux.
lanouvellegarde.com/fr/brasserie-vinatier



PARIS 8^E

UNI

JAPONISANT CONVAINCANT

Chez UNI, en plein Triangle d'or, on entre dans une relecture parisienne d'un Japon chic, mais accueillant, où la précision se met au service du plaisir. Les sashimis

et le nigiri de thon gras fondent littéralement en bouche, le handroll à la sériole est tout bonnement délicieux et le plat signature autour de l'oursin mérite bien son titre. Mention spéciale au sommelier qui maîtrise sa carte des sakés sur le bout des doigts. Certes, si tout est très bien exécuté et parfois un peu sage, l'équilibre des saveurs et la qualité des produits emportent vite l'adhésion. Service attentionné, cadre feutré sans être coincé : une adresse élégante qui fait du bien, sans chercher à en faire trop. Bon plan : pour une réunion d'amis, le salon privé traditionnel, pour un dépaysement garanti. **FV**
Menu déjeuner très complet : 59€.
10 rue de la Trémoille, 75008 Paris.
uni-fr.com

PARIS 16^E

Prunier

NOUVEAU GRAIN

Yannick Alléno est parti, reste le cadre Art déco splendide de l'adresse mythique de l'avenue Victor-Hugo et la carte des caviars Prunier, *of course*. Pour le reste, les habitués risquent d'être surpris, car la clientèle a bien changé depuis quelques mois, sous l'impulsion du nouveau maître des lieux, le metteur en fête Benjamin Patou. Plus jeune, plus festive, plus dans l'air du temps... Pourquoi pas, il suffit d'être prévenu. Côté carte, à côté des classiques, on trouve à présent des plats plus « mode », comme des nuggets, des pizzete, des carabinieri et du wagyu, mais version luxe, bien entendu. Et toujours une très belle carte des boissons, enrichie de jolis cocktails. Le nouveau rendez-vous des *beautiful people* du quartier. **FV**

À partir de 50€ par personne, si on reste raisonnable.
16 avenue Victor-Hugo, 75116 Paris.
restaurant.prunier.com



MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

Prosper

SI, SI, LA FAMILLE

Auréolé d'un Bib gourmand en début d'année, Prosper justifie largement une traversée du cours Ju'. Aux manettes : **François** et **Santiago**, qui se sont renommés « Franti » pour ne former qu'un. Rodés chez Frenchie et après une résidence chez Camas Sutra, ils signent enfin leur propre partition. Salle blanc cassé, soubassements vert bouteille, accents de trattoria et de bistrot; le décor donne le ton, simple, mais affûté. Dans l'assiette, ça envoie sec : tortilla argentine dopée à la mozza et escortée d'un combo harissa-salsa verde, lotte au poivre ou volaille de Bresse au barbecue flirtent avec la *comfort food* de haute volée. Santi, lui, aligne une cinquantaine de quilles « propres », tarifées sans arrogance. Prosper porte bien son nom : on en sort heureux, avec l'envie très claire de revenir. **AB**
Entrées : de 9€ à 15€; plats : de 13€ à 25€; desserts : 9€; verres de vin : 5€; bouteilles de vin : de 22€ à 42€.

2 rue des Trois Rois, 13006 Marseille.
instagram.com/prosper.marseille



MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

Le Saint Esprit PETITE TABLE BÉNIE



Sous les voûtes d'une ancienne boulangerie du Panier, Le Saint Esprit a des airs de chapelle gourmande. Lumière de cierges et tables serrées invitent plus à la communion qu'au recueillement. Dans les marmites fumantes, une cuisine d'instinct, lisible et ultrasoignée :

tartare de seiche au vinaigre de sureau, ventrèche de thon maturée, faux-filet affûté comme un sermon. Produits sourcés, cuissons millimétrées, détails de fermentation et de maturation racontent un perfectionnisme qui ne sacrifie jamais la générosité. Dans les verres, une poignée de ligériens nature prolonge cette ferveur artisanale. Une bénédiction bistronomique au cœur du 2^e arrondissement. **AB**

Entrées : de 10€ à 16€; plats : de 16€ à 28€; desserts : 9€.

16 rue du Refuge, 13002 Marseille.

instagram.com/le.saint.esprit

LYON (RHÔNE)

Saône NOS GONES SÛRS

Jean-François Têtedoie, Lemmy Brou, Romain Pelosse. Trois amis pas encore quadragénaires et une même envie : inventer une troisième voie entre gastronomie étoilée traditionnelle et bouchon lyonnais pur jus. Dix ans après l'ouverture de Café Terroir, avec le succès qu'on lui connaît, le chef Jean-François Têtedoie continue sur sa lancée. Cette aventure de copains reflète

bien sa personnalité façonnée par un double héritage : celui de son père étoilé Christian et celui de la mère lyonnaise Florence Périer (la sienne). Chez Saône, 21 tables en tout et pour tout, pour un lieu brut, mais pas froid, dans lequel la cuisine déborde sur la salle, ou inversement. On retrouve ici tout le savoir-faire du jeune chef, avec jus puissants, accords osés et assiettes bien équilibrées. Le tout accompagné de jolies quilles signées Muraato et d'une belle énergie communicative. Nouvelle bistronomie sur la Saône ? **FV**
Menu carte composé de 3 entrées, 3 plats et 2 desserts, renouvelé régulièrement : 39€ le midi et 43€ le soir.
5 rue Charles Dullin, 69002 Lyon.



LYON (RHÔNE)

WineYouWant DU VIN ET DES AMIS

Au pied de la Croix-Rousse, dans l'ancien collège Serin, WineYouWant s'est imposé en quelques mois comme l'un des nouveaux lieux animés de la scène lyonnaise. À la fois restaurant, caveau, terrasse et club, l'adresse décroise le vin et le rend accessible, du déjeuner au dernier verre. En cuisine, Hubert Vergoin signe une partition ancrée dans les terroirs, pensée pour dialoguer avec une cave de 600 références, dont 48 au verre. À midi, le menu complet à prix doux attire autant qu'il fidélise ; le soir, on s'attarde, entre assiettes à partager et rencontres avec les vignerons. La récente distinction du Gault&Millau (13,5/20, deux toques) confirme l'équilibre trouvé : un lieu exigeant, mais convivial, où le vin devient prétexte à se retrouver sur les quais de Saône. **LH**
Menu du midi : 29,50€; bouteilles de vin : à partir de 35€.

2 place de Serin, 69004 Lyon.

wineyouwant.com

PARIS 17^E

Caius REPRISE À L'ITALIENNE



La palme de la meilleure reprise du moment est attribuée à Caius ! Si cette valeur sûre du côté de Saint-Ferdinand ronronnait gentiment depuis un bon moment, l'arrivée du chef italien Francesco Garzone la secoue sérieusement, et pour le meilleur. Francesco, formé par le grand Niko Romito, pratique ici une « cuisine de réflexion » qui part du produit pour

construire le plat et non l'inverse. Sa devise : discipline, sincérité et quête de la simplicité.

Dans l'assiette, c'est une explosion de saveurs et de surprises gustatives. Comme ce radicchio tardif, sauce noix de cajou, jus de betterave, qu'on jurerait viandard alors qu'il est 100 % veggie. Coup de cœur immédiat pour la bouchée à la reine, ris de veau, artichauts baby, jus de légumes, dont le chef est particulièrement fier et à juste titre. Ici, certains ont le droit à leur rond de serviette (exposés dans un charmant présentoir), on est donc à deux doigts d'en demander un ! **FV**

Entrée-plat ou plat-dessert : 48€; entrée-plat-dessert : 58€; menu dégustation en 5 temps : 95€.

6 rue d'Armaillé, 75017 Paris.

caius-restaurant.paris

PARIS 8^E

Le Clarence

LE CHANGEMENT DANS LA CONTINUITÉ

Caché dans un élégant hôtel particulier du 8^e arrondissement, Le Clarence cultive un luxe feutré, presque hors du temps. Derrière les boiseries et les salons intimistes, la haute gastronomie s'exprime avec une précision remarquable. Sous l'impulsion du chef **Andrea Capasso** - qui vient tout juste de confirmer les deux étoiles Michelin de la maison -, la cuisine joue la carte d'une lisibilité accrue : les produits sont magnifiés sans artifice excessif. Les assiettes, souvent construites autour d'accords terre-mer, séduisent par leur finesse et leur équilibre, même si l'on aimerait parfois une signature plus affirmée. La partition reste toutefois d'une grande maîtrise : cuissons justes, textures délicates et une cave remarquable qui prolonge l'expérience. Le service, précis et cérémoniel, participe à ce sentiment d'immersion dans un certain art de vivre à la française. Le Clarence est une adresse d'exception à redécouvrir, où le classicisme bourgeois rencontre une modernité encore en devenir - un lieu qui impressionne autant qu'il intrigue. **FV**

Déjeuner : menu en 3 séquences (du mardi au vendredi) : 150€; menu Le Clarence en 4 séquences : 250€; menu Inspiration en 6 séquences : 380€.

Dîner : menu Le Clarence en 4 séquences : 280€; menu Inspiration en 6 séquences : 430€.

31 avenue Franklin-D.-Roosevelt, 75008 Paris.

le-clarence.paris



SAINT-GERVAIS-LES-BAINS (HAUTE-SAVOIE)

Refuge Chez La Tante

ATTITUDE EN ALTITUDE

Pour vivre heureux, vivons cachés, certes, mais surtout perchés. C'est le programme alléchant que propose ce refuge de montagne, tout juste repris et rouvert sous une nouvelle identité. Outre l'hôtel 5 étoiles des plus désirables, Chez La Tante propose un très bon restaurant d'altitude au déjeuner, exclusivement accessible à ski en hiver et à pied en été. Une surprise pour les Saint-Gervolains, comme pour les habitués de la station, car, pendant des années, Chez La Tante était surtout une « cantoche » des plus basiques où les pisteurs venaient dîner tard après leur *shift*... Changement radical donc en ce début d'année, avec décor soigné et cuisine de montagne plus recherchée. Au menu : plats en cocotte, grillades généreuses et mets à partager. Dehors, *show cooking* au barbecue où côte de bœuf et grandes grillades sont préparées en live. Parmi les plats goûtés et approuvés : poireaux grillés à la braise, vinaigrette à la truffe noire et éclats de noisettes torréfiées, ainsi que l'épaule d'agneau fumée au foin des montagnes, accompagnée d'une polenta crémeuse aux herbes. Le tout à déguster sur une splendide terrasse avec vue imprenable sur les sommets. **FV**

Déjeuner complet : environ 85€.

4284 route des Crêtes, 74170 Saint-Gervais-les-Bains.
refugechezlatante.com/restaurant

À Vienne

ON NE PENSE PAS SPONTANÉMENT À VIENNE POUR SA GASTRONOMIE ET ON A TORT. LA SCÈNE CULINAIRE VIENNOISE EST AU CONTRAIRE PARTICULIÈREMENT DYNAMIQUE ET DIVERSIFIÉE. ENTRE ÉTOILÉS, TABLES INCONTOURNABLES ET NOUVEAUX SPOTS BRANCHÉS, RESTO VOUS EMMÈNE DANS SES ADRESSES PRÉFÉRÉES. Par **Florence Valencourt**



Steirereck LE GRAND RESTAURANT

Au cœur d'un des nombreux parcs que compte Vienne, le chef autrichien Heinz Reitbauer pousse l'expérience gastronomique à son plus haut niveau d'excellence. Auréolé de 3 étoiles depuis peu, le Steirereck mérite le voyage à lui tout seul. Son architecture extérieure, qui lui donne des airs de pavillon futuriste, est des plus réussies. Même sensation à l'intérieur, avec bois clair, grandes baies vitrées et décomposition de l'espace en plusieurs ailes, qui donnent à l'ensemble une atmosphère des plus calmes et sereines. Birgit, la femme du chef, est l'une des meilleures hôtesses que nous ayons rencontrées et l'ensemble du personnel est au diapason. La cuisine du chef est une recherche permanente. Il ne se contente pas de trouver le bon ingrédient pour composer un plat, il veut le comprendre. C'est dans cet esprit qu'a été créé l'un de ses plats les plus emblématiques, maintes fois copié, mais jamais égalé : le poisson cuit à la cire d'abeille. Parmi les autres moments forts du repas : le service du pain, avec pas moins de 25 variétés proposées ! Sublime carte des vins. Un moment mémorable. **Déjeuner à la carte ou menus en 4, 5, 6 et 7 temps : 170€, 190€, 245€, 265€ ; dîner à la carte ou menus en 6 et 7 temps : 245€ et 265€.** Am Heumarkt 2A, 1030 Vienne, Autriche. steirereck.at

Zum Schwarzen Kameel – Beletage L'INSTITUTION VIENNOISE

Il y a le Schwarzen Kameel, la grande brasserie viennoise, où il faut s'asseoir en terrasse (même en hiver!) pour voir et être vu – et il y a le restaurant Beletage, caché au premier étage de la brasserie et auquel on accède par une petite porte dérobée. Le Beletage est un joyau Art nouveau, à l'atmosphère à la fois élégante et chaleureuse, tons vert d'eau, niches en bois précieux, stucs à motifs de vigne, lustres Lobmeyr... La cuisine ici est, comme on peut s'y attendre, profondément ancrée dans la tradition viennoise, sans être poussiéreuse pour autant. Le chef Werner Pichlmaier y célèbre les grands classiques : l'escalope viennoise, le sandre rôti, le *tafelspitz*, cousin autrichien de notre pot-au-feu national. Sans oublier une originalité : le *punschkrapfen*, sorte de petite bouchée rose bonbon qui contient génoise, chocolat fondu, confiture d'abricot et quelques gouttes de rhum. Une petite bombe en fin de repas. Vous voilà prévenus. Service chic et professionnel. **Plats : de 24,50€ à 45€.** Bognergasse 5A, 1010 Vienne, Autriche. schwarzeskameel.at/shop/pub/kameel/alles-uber-uns/restaurant.html

TIAN CUISINE D'AUTEUR 100 % VEGGIE

Le restaurant TIAN démontre toute la versatilité de la cuisine sans viande à son plus haut niveau d'expression. Le lieu est moderne sans être froid, combinant des éléments contemporains dans un bâtiment historique typique. Le menu, quant à lui, ressemble à une promenade au potager. Le duo de chefs, Paul Ivic et Florian Burtscher, transforme des produits bio issus du commerce équitable – dont des fruits, légumes et céréales presque tombés dans l'oubli – en plats au raffinement spectaculaire. Il met un point d'honneur à ne rien jeter et tente beaucoup de choses pour utiliser le légume dans son intégralité, de la racine à la feuille. C'est déconcertant parfois, surprenant souvent, mais toujours savoureux et juste. Côté boissons, même inventivité dans les propositions sans alcool. TIAN a obtenu une étoile au Guide Michelin pour sa cuisine d'exception, figurant à présent parmi les meilleurs restaurants végétariens du monde et inspirant toute une nouvelle génération de chefs, viennois comme bien au-delà. **Menu en 6 services (du mardi au jeudi) : 178€ ; menu en 8 services (du mardi au samedi) : 189€.** Himmelpfortgasse 23, 1010 Vienne, Autriche. tian-restaurant.com

MAST Weinbistro BISTRONOMIE À LA VIENNOISE

MAST est ce qu'on peut trouver de mieux comme « cave à manger » nature à Vienne. Mais attention, ici, on ne se contente pas de planches de charcuterie ou de fromages. La cuisine vaut clairement le détour. Tout est sourcé de manière locavore et le chef sait sublimer ce que la nature lui donne dans des assiettes très bien tournées, à la carte ou dans un menu intitulé « Le choix du Chef ». Qu'y mange-t-on ? Par exemple, une petite assiette de brocolis, ail noir, sauce chipotle pour commencer, puis un tartare de veau, patate douce, argousier et radicchio. Fameux. Côté vins, on est dans le vivant, le nature, le biodynamique, sélectionné scrupuleusement auprès des vignerons, autrichiens, mais aussi d'un peu plus loin. Le rapport qualité-prix de MAST lui a valu un Bib Gourmand et l'ambiance est si chaleureuse que l'on pourrait en faire aisément son QG en ville. Réservation conseillée pour ce lieu très couru. **À la carte, assiettes : entre 7€ et 27€. Menu « Le choix du Chef » : 89€.** Porzellangasse 53, 1090 Vienne, Autriche. mast.wine

Le meilleur des nouvelles pâtisseries

LE PAYSAGE SUCRÉ FRANÇAIS CONTINUE DE S'ENRICHIR. CES NOUVELLES ADRESSES DESSINENT UNE CARTE DE LA GOURMANDISE ENTRE SAVEURS INÉDITES ET RETOUR AUX FONDAMENTAUX BIEN MAÎTRISÉS. ELLES ASSAISONNENT, EXPÉRIMENTENT ET RÉGALENT. Par **Marion Sauveur**



PARIS 10^E

Songe pâtisserie ALCHIMIE

Ancien ingénieur chimiste, Adrien Cusson a troqué ses éprouvettes pour les fourneaux. Aujourd'hui, il s'impose comme une figure montante de la pâtisserie d'auteur. Sa boutique est un laboratoire de curiosités où il partage ses trouvailles gustatives. Hojicha (thé japonais torréfié), kororima (cardamome sauvage éthiopienne) ou mélilot (plante aux parfums de tonka) : ce passionné initie nos palais à des ingrédients méconnus, qu'il associe à des saveurs réconfortantes. Sa signature ? Un mariage noisette-hojicha à goûter, notamment dans le

Paris-Kyushu. Une escale aromatique qui vaut le détour.

Pâtisseries : autour de 6 € ; cakes : à partir de 3,50 € ; cookies : 2,50 €.
25 rue Jacques Louvel-Tessier, 75010 Paris
(songe-patisserie.com)

DREUX (EURE-ET-LOIR)

Addiction DOSE D'EXCELLENCE

Le champion du monde des arts sucrés, Alexis Beaufile, revient sur ses terres natales pour enfin s'installer chez lui. Il rend la haute pâtisserie française accessible à travers des recettes peaufinées depuis quinze ans. La tarte au citron ou le Paris-Brest sont magnifiés, aux côtés d'un éclair signature au chocolat, à la crème intense, surmonté de feuilles croquantes et d'un cheese-cake aux fruits exotiques en hommage à Dreux.

Ils sont entourés de beaux pains au levain, de viennoiseries impeccables et de brioches très soignées. Petit plaisir en plus : les tables pour savourer ces gourmandises au bord de l'eau. Bucolique.

Viennoiseries : autour de 2 € ; pâtisseries : de 4,50 € à 5,50 €.

27 rue de Sénarmont, 28100 Dreux
([instagram.com/addiction_patisserie](https://www.instagram.com/addiction_patisserie))



AIX-EN-PROVENCE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

Weibel Chouquettes SIMPLEMENT CHOU

Le chou à la crème surmonté de caramel était le dessert fétiche des fondateurs de la Maison Weibel, institution aixoise depuis 70 ans. Pour honorer leurs grands-parents, Paul et Adrien Weibel dédient cette boutique à la pâte à chou. S'y dénichent les chouquettes acclamées dans la boutique historique, des gougères et des choux garnis. Gourmandise absolue, mais sans extravagance. Aux côtés du chou souvenir au caramel : citron, chocolat, café ou praliné maison. Mention spéciale pour la version à la chantilly. Pochés et garnis à la main sous les yeux des passants, ces choux célèbrent un bel héritage familial.

Chouquettes nature (les 12) : 4,80 € ; coffret de 6 choux garnis : 12 €.
10 rue Gaston de Saporta, 13100 Aix-en-Provence
(weibelchouquettes.fr)



PARIS 4^E

Pompette! SŒURS DE PROVENCE

C'est la deuxième adresse des sœurs Victoire, Constance et Camille, épaulées par leur mère Sandrine. Cette boulangerie-pâtisserie artisanale, face au Centre Pompidou, déploie l'esprit familial né du côté du métro Stalingrad et rend hommage à leur grand-père boulanger à Venasque. La signature provençale reste le fil rouge : navettes délicatement parfumées, pompe à huile moelleuse et cake pistache-fleur d'orange tout en finesse côtoient des pâtisseries classiques soignées. Côté salé,

la carte est généreuse, portée par la pissaladière familiale sur base feuilletée et tapenade. Un vrai souffle méridional.

Viennoiseries : de 1,40 € à 2,80 € ; pâtisseries : de 4,20 € à 5,80 € ; sandwichs : à partir de 6 € ; plats cuisinés : de 9 € à 10,80 €.
20 rue du Renard, 75004 Paris
([instagram.com/pompette_boulangerie](https://www.instagram.com/pompette_boulangerie))





DAVID VANILLE.com

EPICES D'EXCEPTION

RESTAURATEURS, CHEFS ET PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE : OFFREZ L'EXCELLENCE À VOS CRÉATIONS !

Depuis plus de 15 ans, DavidVanille.com sélectionne avec soin les meilleures vanilles et épices du monde, auprès de producteurs et collecteurs de confiance. Chaque gousses, chaque poudre, chaque épice est rigoureusement choisie pour sa qualité, sa puissance aromatique et sa constance, afin de sublimer vos desserts et créations sucrées.

DES PRIX PROFESSIONNELS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Vanille Bourbon Noire de Madagascar – Bourbon Gold® : 99 € TTC le kilo

Vanille Bourbon Rouge de Madagascar : 89 € TTC le kilo

10 gousses de vanille "Lac Victoria" d'Ouganda dès 3,98 € TTC

10 gousses de vanille "Noire Ébène" d'Ouganda dès 4,80 € TTC

Prix dégressifs jusqu'à 25 kg et plus, adaptés aux besoins des restaurants, pâtisseries et laboratoires.

UNE OFFRE PENSÉE POUR LES CHEFS EXIGEANTS

Gousses, poudres et épices rares pour des créations qui marquent les esprits.

Vanille au kilo, parfaite pour vos desserts, glaces, crèmes et préparations artisanales.

Nouvelles récoltes de poivres noirs du Kerala, Inde, issues de 88 producteurs, avec des variétés rares comme Karimunda, Neelamundi, Vellamundi, Kanjiramundi, et mon coup de cœur en poivre blanc : Perumkodi.

Retour aux sources pour les amoureux de la vraie noix de muscade aux îles Grenadines, et découverte à Madagascar de la cannelle C5 Alba Zeylanicum, fine, douce et aux notes d'agrumes et de sève nouvelle.

Poivre Sansho du Bhoutan, un feu d'artifice aromatique aux notes de yuzu, citron caviar et citronnelle.

NOS AVANTAGES EXCLUSIFS

Livraison OFFERTE en relais pour les abonnés à notre newsletter

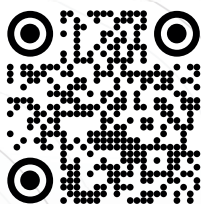
Un cadeau dans chaque commande, parce que chaque détail compte

Compte Fidélité : 5% de votre commande crédité en points pour votre prochaine commande sur votre compte client

OSEZ L'EXCEPTION, SORTEZ DES SENTIERS BATTUS !

Nous ne sommes qu'une petite équipe familiale de 3 passionnés, mais chaque produit est choisi avec soin et amour pour offrir à vos clients le meilleur des épices et vanilles. Vos créations méritent cette différence.

Commandez dès maintenant sur www.DavidVanille.com

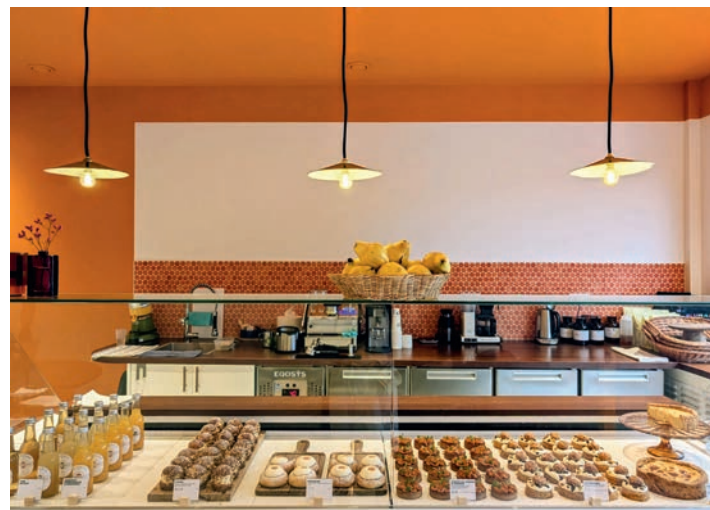




STRASBOURG (BAS-RHIN)

Nicolas Multon – Comptoir gastronomique de desserts RECTO VERSO

« Je n'aime pas m'ennuyer quand je mange une pâtisserie. » Le ton est donné chez Nicolas Multon. À deux pas de la cathédrale de Strasbourg, l'ancien chef pâtissier de la Villa René Lalique signe un lieu hybride : une boutique de pâtisseries au rez-de-chaussée et un restaurant intimiste à l'étage, où l'on petit-déjeune à toute heure. Sa cuisine très végétale, bien sourcée et de saison, adopte une approche pâtissière, à l'image de sa « jalousie d'oignon de Roscoff » ou de son chou à la truite fumée. Côté desserts, les intemporels revisités, comme l'île flottante au café, côtoient des propositions plus audacieuses, autour de la betterave, par exemple. En boutique, là aussi, l'audace est au rendez-vous. Pas question de s'aligner sur les classiques : tropézienne à la rhubarbe, cake chocolat au cœur coulant crème brûlée ou confitures aux accords francs comme poire-écorce de sapin. La gamme de viennoiseries, volontairement courte, reste très soignée, à l'image de ce pain au chocolat aux barres généreuses et au cacao intense. Ici, la pâtisserie surprend sans jamais perdre en gourmandise.
Viennoiseries : de 2,50€ à 4€; pâtisseries : de 6,50€ à 7,90€; cakes : de 16€ à 18€.
31 rue du Vieux-Marché-aux-Poissons, 67000 Strasbourg (nicolasmulton.com)



MONTREUIL (SEINE-SAINT-DENIS)

Fadoli GRAIN DE FOLIE

C'est la nouvelle pépite de cette artère gourmande. Fanny Payre y propose une pâtisserie assaisonnée, fidèle à son ADN de cheffe de cuisine. Ex-Septime, elle a surtout lancé Tapisserie, avant d'ouvrir sa propre adresse. Chez Fadoli (« fou » en provençal), elle signe des gâteaux avec des herbes sauvages et des épices, comme cette tarte pomme-coing-piment. À goûter absolument : le chou cacahuète-chocolat très gourmand ou le palmier bien caramélisé. L'offre salée est redoutable, avec notamment un pain suisse jambon-comté-béchamel au poivre noir très convaincant. Un vent de folie douce sur le quartier.

Viennoiseries : de 1,50€ à 2€; pâtisseries : de 5€ à 7€.

21 rue de l'Église, 93100 Montreuil
(instagram.com/fadolipatisserie)

PARIS 11^E

Cheesy Cakes MONOMANIA

Après avoir conquis Amsterdam, le Grec Spiros Mariatos a fait le pari fou de repartir de zéro à Paris, avec son concept monoproduit. Il propose une carte courte qui évolue quotidiennement, composée de gâteaux artisanaux au *cream cheese*, déclinés à l'américaine pour la gourmandise, en version basque très crémeuse ou sans cuisson pour la fraîcheur. Son secret ? Un savant équilibre et un travail poussé sur la texture. À découvrir : des classiques comme le double chocolat et des parfums plus osés comme orange-eau de rose-pistache, tout en délicatesse. Un comptoir sans chichis, mais avec beaucoup de goût.

Part de cheese-cake : de 6€ à 7€. 77 rue de la Roquette, 75011 Paris (cheesycakes.fr)







**« LA CUISINE FRANÇAISE
M'A DONNÉ LES BASES
TECHNIQUES ET LA VISION
POUR CONSTRUIRE AUTRE
CHOSE, PLUS EN PHASE
AVEC MON IDENTITÉ. »**



MAURO
COLAGREC

MAURO COLAGRECO

« LE MIRAZUR EST LE PREMIER RESTAURANT DE L'HISTOIRE CERTIFIÉ "SANS PLASTIQUE" »

DEPUIS VINGT ANS, LE CHEF MAURO COLAGRECO COLLECTIONNE LES DISTINCTIONS QUI L'AMÈNENT SOUVENT À BOUSCULER LE PROFIL ATTENDU D'UN CUISINIER. SI CET ARGENTIN A FAIT DE LA FRANCE SA TERRE D'ADOPTION, C'EST POUR MIEUX CLAMER HAUT ET FORT LES VERTUS D'UNE GASTRONOMIE PLUS DURABLE, DE SURCROÎT SANS FRONTIÈRES.



Le Mirazur mène un travail de fond sur les processus de fermentation, permettant ainsi de pallier le gaspillage engendré par les pics d'abondance du potager.



Le Mirazur se trouve au pied d'une imposante falaise qui offre au site un microclimat très bénéfique pour la végétation.

Le chef argentin Mauro Colagreco s'apprête à célébrer les vingt ans du Mirazur, sa table gastronomique de Menton, devenue pour beaucoup une icône à travers le monde. Deux décennies durant lesquelles le cuisinier n'a cessé d'expérimenter, d'oser et finalement de s'imposer comme l'un des meilleurs professionnels au monde. Évidemment, l'anniversaire sera l'occasion de menus surprenants qui, sans aucun doute, conduiront le « mangeur » à s'interroger sur l'acte du bien-manger à notre époque.

Comment la cuisine est-elle arrivée dans votre vie ?

J'ai toujours aimé cuisiner, mais sans penser que cela pouvait devenir un jour mon métier. Initialement, je voulais prendre la suite

de mon père, expert-comptable. Je me suis alors lancé dans des études de sciences économiques, mais assez vite, j'ai compris que ce n'était pas pour moi. Un peu par hasard, j'ai commencé à travailler dans le restaurant d'un ami pour ne pas rester sans rien faire. Et immédiatement, ça m'a plu.

Mais pourquoi le choix de la France ?

J'ai aussi eu la chance de travailler avec une cheffe, Beatriz Gonzalez, qui donnait des cours de cuisine à la haute société en s'inspirant de ses voyages en France. Elle m'a dit : « Tu as du talent, mais si tu veux vraiment percer, tu dois aller en France ». Parmi les lycées hôteliers auxquels j'ai écrit, seul celui de La Rochelle m'a répondu. Pour le stage du BTS, non sans insistance, j'ai décroché une place

chez Bernard Loiseau où je suis finalement resté jusqu'à son décès... et sans finir le BTS.

Comment l'envie de créer votre propre restaurant a-t-elle germé ?

Je ne pensais pas ouvrir un restaurant en France, je voulais me former et retourner en Argentine. Mais à partir de 2001, l'Argentine est entrée dans une grande crise économique dont on ne voyait pas le bout. Après avoir travaillé auprès d'Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, j'ai commencé à penser à ouvrir quelque chose et l'opportunité de Menton s'est présentée. En visitant le bâtiment du Mirazur, j'ai tout de suite vu le potentiel, mais c'était au-delà de mes moyens, alors le propriétaire m'a fait un fleur pour le loyer.



**« ON TRAVAILLE SUR UN
PROJET DE FERME QUI SERA
OUVERTE AUX SCOLAIRES AFIN
DE PARTAGER LA CULTURE
BIODYNAMIQUE TELLE QU'ON
LA PRATIQUE DÉJÀ DANS LES
JARDINS DU MIRAZUR. »**



Julia et Mauro Colagreco ont imaginé La Puerta comme un lieu d'inspiration pour la recherche et le développement. La table privative qui s'y dresse offre un regard plus intimiste sur le chef et sa cuisine.

Vous n'étiez jamais venu cuisiner au bord de la Méditerranée ?

Avec du recul, je pense que c'est justement cela qui m'a permis de proposer une cuisine différente. Si j'avais déjà travaillé dans les environs, j'aurais forcément été influencé par la culture culinaire locale et ne me serais sans doute pas senti aussi libre. J'ai ainsi pu jouer à ma manière avec la notion de frontières en sourçant mes produits autant à Vintimille qu'à Nice et en mêlant mer et montagne.

Comment gérez-vous votre mémoire gustative argentine ?

J'avais un peu peur au début d'être catégorisé comme un chef argentin. La mémoire

argentine est venue plus tard, à travers les cuissons, l'usage du feu, notamment avec le *forno de barro* installé dans le jardin.

À ce moment-là, on commençait aussi à parler d'une nouvelle génération de chefs sud-américains, comme Alex Atala (D.O.M.) à São Paulo, Enrique Olvera (Pujol) à Mexico, qui faisaient bouger les lignes. Je me suis finalement inscrit dans ce mouvement.

Qu'est-ce qui, selon vous, a déclenché cette nouvelle scène ?

Selon moi, le chef catalan Ferran Adrià (El Bulli) a eu un rôle de guide essentiel. Il a su démontrer que la gastronomie française n'était pas la seule à pouvoir donner le « la » à la cuisine mondiale.

Chacun pouvait construire sa propre identité culinaire à partir de son terroir et de son histoire. Cela a alors donné de l'espoir à plein de jeunes chefs, y compris René Redzepi (Noma) à Copenhague. Mais attention, ce n'est pas une critique de la gastronomie française. Elle nous a donné les bases techniques et la vision pour construire autre chose, plus en phase avec notre culture.

Les étoiles sont arrivées très vite après l'ouverture du Mirazur ?

J'ai eu la chance d'être rapidement repéré. Le Mirazur a ouvert en avril 2006 et, un mois plus tard, le journaliste François Simon écrivait un article dans *Le Figaro*. La machine médiatique s'est alors mise en marche.



« EN 2022, NOUS AVONS MIS EN PLACE LES MENUS CALÉS SUR LE CALENDRIER LUNAIRE (FEUILLES, FRUITS, RACINES ET FLEURS) POUR ÊTRE TOTALEMENT EN PHASE AVEC LES VARIATIONS DE LA NATURE... »





La salle à manger du Mirazur domine la mer et offre un point de vue unique sur le port et la vieille ville de Menton.

Vous n'avez pas craint une reconnaissance trop précoce ?

Je me suis dit que j'étais sur la bonne voie et, en même temps, j'avais l'angoisse de me planter. Fin janvier 2007, je décroche ma première étoile. Deux ans plus tard, je suis élu cuisinier de l'année par le Gault&Millau, à 32 ans. Ça enfonce le clou, mais ça pousse à réfléchir, à se remettre sans cesse en question.

Et puis il y a eu l'introduction au World's 50 Best Restaurants...

On rejoint le « 50 Best » en 2009 en entrant à la 34^e position, sans doute grâce au prix du cuisinier de l'année qui avait éveillé la curiosité des votants. On en sort, puis on y revient à

la 28^e place en 2012, pour ne plus jamais quitter la liste, jusqu'à la première place en 2019.

Avec ces consécration, vous avez senti que l'histoire passait dans un autre registre ?

En effet, 2019 a été une année folle : d'abord, les trois étoiles, puis la première place au « 50 Best » et, enfin, je suis élu meilleur chef au monde par mes pairs dans le classement Les 100 chefs. Puis le Covid est arrivé quelques mois plus tard.

Justement, comment avez-vous vécu ce moment, après toute cette euphorie ?

Au-delà du caractère dramatique de la pandémie, ce temps d'arrêt obligatoire m'a permis

de mener une réflexion profonde que je n'aurais sans doute pas eue en temps normal. La preuve : j'ai ensuite voulu tout changer. À la réouverture, nous avons par exemple mis en place les menus calés sur le calendrier lunaire (feuilles, fruits, racines et fleurs) pour être totalement en phase avec les variations de la nature.

Le déclic de la prise de conscience environnementale...

Je me souviens d'un voyage en famille au Mexique en 2019 où l'on découvre une plage entièrement recouverte de déchets en plastique. Mes enfants ne comprenaient pas. En rentrant, Julia et moi avons réuni les équipes pour annoncer qu'on allait arrêter l'usage du plastique pour « décontaminer » le

**« LA RECONNAISSANCE,
ÇA ENFONCE LE CLOU, MAIS
ÇA POUSSE À RÉFLÉCHIR,
À SE REMETTRE SANS CESSÉ
EN QUESTION. »**





La Rose d'Hibiscus et Betterave superpose tout en finesse des pétales de betterave et de veau, relevés par la vivacité florale de l'hibiscus.

restaurant. Mirazur a été le premier restaurant au monde certifié « sans plastique ».

Vous êtes désormais ambassadeur de l'Unesco. Quel est votre rôle ?

C'est un grand honneur d'être le premier à occuper ce rôle. Je me fixe moi-même mes objectifs : par exemple, j'ai mis en relation l'Unesco et Relais & Châteaux pour développer un programme de protection de la biodiversité. Par ailleurs, j'ai lancé un appel lors de la COP16 à Cali afin de monter un programme d'éducation mondial pour le bien-manger, de la maternelle au lycée. Un site pilote sera ainsi lancé en France l'an prochain.

20 ans déjà, ça passe vite ! Un avant-goût des festivités ?

Ça va être une année très riche en émotions pour nous tous. J'ai proposé à Ferran Adrià – que j'ai eu la chance de rencontrer en 2006 lors d'une table ronde – de venir « curater » un menu à partir de plats issus de nos archives. Ça me semblait incontournable de lui proposer cette mission.

À l'automne, le livre des 20 ans, formidable témoignage, sera publié. À la même période, on invitera de nombreux anciens des cuisines du Mirazur, pour la plupart devenus chefs de leur propre restaurant, à concevoir des repas à partir de leurs souvenirs.

Et pour l'avenir...

On travaille toujours d'arrache-pied à l'ouverture d'un hôtel (prévue pour début 2027), à deux pas du Mirazur. On prépare aussi une grande exposition rétrospective : le Grand Palais nous offre cette possibilité. Elle devrait se tenir en 2028, car la préparation prend beaucoup de temps. Enfin, on développe un projet de ferme à Sospel, sur les hauteurs de Menton. Déployée sur une quinzaine d'hectares, elle sera ouverte aux scolaires afin de partager la culture maraîchère telle qu'on la pratique déjà dans les jardins du Mirazur. 🍄

Madeleine de Proust

« La cuisine a toujours fait partie du quotidien de ma famille »

Ô COMBIEN NOURRI PAR SON AMOUR DE LA FAMILLE ET SON ALTRUISME, REFLET D'UNE SINCÈRE CURIOSITÉ MULTICULTURELLE, LE CHEF S'EST PRÊTÉ AU JEU DE LA MADELEINE DE PROUST POUR *RESTO*. Propos recueillis par **Olivier Reneau**

Le grand souvenir de votre enfance ?

La cuisine a toujours fait partie du quotidien de ma famille, que ce soit chez mes parents comme chez mes grands-parents, où il y avait toujours du monde à table. À la maison, on mangeait très varié. Je me souviens de mon père allant à Buenos Aires chercher des épices, de mon grand-père achetant les cochons chez un producteur. Et de temps en temps, nous allions tous festoyer dans un bon restaurant à Buenos Aires. Je garde aussi en mémoire les voyages autour de l'Argentine, les arômes des blés fauchés...

Est-ce que vous refaites une recette ?

Difficile de ne pas parler du pain de partage : on le met sur la table depuis toujours et cette recette se retrouve dans tous nos restaurants. C'est un hommage à ma grand-mère, *la nonna*. Elle confectionnait ce pain avec du gras de vache ; nous, on l'a juste remplacé par du beurre.

Votre premier restaurant ?

Il s'agit du Mariani, à Buenos Aires. Mon ami Alessandro Mariani, un peu plus âgé, venait de l'ouvrir. Il était auparavant le chef particulier d'un grand musicien argentin. Du coup, toute la bohème de Buenos Aires se retrouvait dans son restaurant. Ça m'a intrigué et je lui ai demandé si je pouvais venir l'aider en attendant de reprendre quelque chose. Il a accepté immédiatement. Dès les premiers services, j'ai adoré cette énergie, avec des montées positives d'adrénaline...

Cuisinez-vous pour votre famille ?

Bien sûr, j'ai la chance d'habiter près du Mirazur et de voir mes enfants. On adore la saison estivale, aller cueillir des tomates dans le jardin à côté de la maison et les dresser avec une belle huile d'olive. On mange assez simplement, de manière saine. Et je dois dire que Julia prend largement le relais, car elle cuisine très bien.



Nicolas Berger

« Un chocolat d'artisan pour les artisans »

RENCONTRE RÉFÉRENCE DU CHOCOLAT FRANÇAIS, NICOLAS BERGER TRAVAILLE DANS L'OMBRE DES CHEFS. CE TORRÉFACTEUR DE CACAO MAÎTRISE LA MATIÈRE, DE LA FÈVE AUX PISTOLES, ET SIGNE UN CHOCOLAT D'EXCEPTION PENSÉ EXCLUSIVEMENT POUR LES ARTISANS.

Propos recueillis par **Marion Sauveur**

Entrer dans votre atelier est un choc sensoriel : l'odeur suave de chocolat se mêle à la chaleur des machines. D'où vous vient cette envie de travailler le chocolat ?

Je suis né dans le chocolat. Mes parents avaient une pâtisserie à Saint-Symphorien-sur-Coise (Rhône) et nous logions juste au-dessus. J'étais toujours dans le laboratoire. J'ai appris à tempérer le chocolat quand j'avais 10 ans. Je me rappelle des dimanches après-midi à enrober des chocolats devant les courses de Formule 1. C'était l'apprentissage de la vie.

Après une carrière de pâtissier, vous avez ouvert une chocolaterie avec Alain Ducasse avant de créer votre atelier il y a cinq ans. Pourquoi ce choix ?

C'était un projet personnel. Je voulais fabriquer du chocolat pour les pâtisseries, chocolatiers et restaurateurs. Il me semblait qu'un artisan pouvait intéresser d'autres artisans, en proposant une alternative aux industriels. Il fallait le faire pendant que j'avais encore le « dossard » de chocolatier. Mon ambition n'est pas de révolutionner le monde du chocolat, mais de traiter nos planteurs avec respect, d'être fier de mes produits et de satisfaire mes clients.

Torréfaction, concassage, broyage, conchage, tempérage : il faut trois jours à Nicolas Berger pour transformer ses fèves en pistoles.



Vous appliquez une rigueur qui définit votre signature. Cela commence par la sélection des fèves de cacao ?

Je travaille essentiellement avec de petites plantations, en m'appuyant, pour chaque origine, sur des intermédiaires impliqués. Celui qui me fournit les fèves du Venezuela est marié à une Vénézuélienne et partage sa vie entre les deux pays. Ma gamme se compose de neuf origines aux personnalités affirmées : Madagascar offre une belle acidité, Vietnam développe une puissance marquée, Cuba révèle des notes plus miellées...

Une fois les fèves reçues, comment se déroule la métamorphose ?

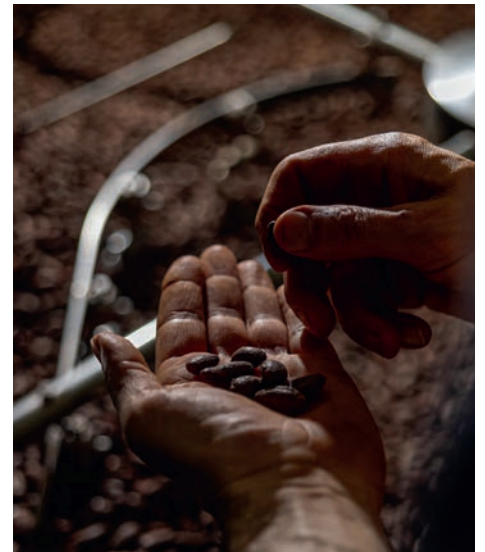
J'utilise la méthode traditionnelle. Tout commence par la torréfaction. C'est l'étape la plus délicate, en fonction de l'origine et de la météo : il faut maîtriser le point d'équilibre où les fèves sont sèches et cassantes, sans les brûler. Pour le savoir, il faut croquer dedans ! La peau doit s'enlever quand on appuie dessus et elles doivent être fermes. Une fois torréfiées, les fèves sont concassées pour ne garder que le cœur : le grué.

Et le chocolat se révèle enfin...

Le grué est broyé une première fois, passant de l'état solide à pâteux. Ensuite, direction le pétrin (pour élaborer la recette à base de sucre, de lait et de beurre de cacao si nécessaire). La pâte est broyée une seconde fois et se transforme en copeaux. Enfin vient le conchage : environ 15 heures de malaxage pour affiner le goût et évacuer l'humidité et l'acidité. Je tiens à préserver la spécificité de chaque fève. Il faut trois jours pour passer de la fève aux pistoles.

Vous travaillez trois intensités. Quelle est votre philosophie ?

Chez nous, un chocolat à 65 % contient 65 % de fèves et du sucre. Rien d'autre. Le beurre de cacao est celui naturellement



Nicolas Berger sélectionne les fèves de cacao pour leur personnalité. Il les travaille en trois intensités de chocolat noir : 65 %, 75 % et 100 %.

contenu dans la fève. En pâtisserie, en ajouter n'apporte pas de goût, mais de la dureté. Dans le chocolat à 75 % – utilisé pour les moulages ou les tablettes – j'en ajoute 4 % pour la fluidité. Et le 100 %, lui, est très puissant. Je propose aussi deux chocolats au lait, déclinés en trois intensités, à partir de deux origines opposées : Madagascar et Pérou.

Vous avez fait le choix de ne travailler qu'avec des professionnels comme Maxime Frédéric, William Artigue, Louis Simart ou Jordan Gasco. C'était une évidence ?

Il faut choisir son camp. Je sais que cela peut gêner certains artisans que le chocolat soit aussi vendu aux particuliers. Et ce n'est pas du tout mon souhait. Je suis très fier de voir ce qu'ils font de mes produits. C'est leur talent qui sublime mon travail de torréfacteur. ☝



« MON AMBITION N'EST PAS DE RÉVOLUTIONNER LE MONDE DU CHOCOLAT, MAIS DE TRAITER NOS PLANTEURS AVEC RESPECT, D'ÊTRE FIER DE MES PRODUITS ET DE SATISFAIRE MES CLIENTS. »

Florent Pietravalle

« Mon nouveau terrain de jeu est exceptionnel »

RENCONTRE À LA VEILLE DE SON PREMIER SERVICE CHEZ LOUISON, LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE LA VILLA LA COSTE (LE PUY-SAINTE-RÉPARADE), LE CHEF FLORENT PIETRAVALLE NOUS LIVRE SES ENVIES ET SES PREMIÈRES IMPRESSIONS. FEU !

Propos recueillis par **Florence Valencourt**

Vous avez dirigé les cuisines de La Mirande à Avignon pendant dix ans, dans un cadre grandiose, mais très urbain ; vous voilà dans celui non moins sublime, mais beaucoup plus « sauvage » du Château La Coste. Comment abordez-vous ce changement ?

Le mieux du monde. Cela fait déjà plusieurs mois que je prends mes marques et que je laisse infuser ce que j'observe, ce que je ressens, pour le traduire dans l'assiette de la manière la plus authentique et personnelle qui soit. Et je dois dire que mon nouveau terrain de jeu est exceptionnel. 200 hectares de nature, des vignes, des oliviers, des ruches et beaucoup d'autres trésors... Sans oublier les œuvres d'art incroyables qui ponctuent tout

le domaine. J'ai fait le parcours plusieurs fois et cela entre réellement en résonance avec moi. J'ai beaucoup de chance d'évoluer à présent dans un tel environnement.

Est-ce que cela change quelque chose dans votre manière de travailler, dans la conception de ce premier menu printanier ?

Je suis toujours le même, mais oui, bien sûr, je m'imprègne de ce qui m'entoure et je construis mes plats en fonction de différents éléments importants à mes yeux. L'art et la nature donc, mais aussi de vieux livres de cuisine provençale que je suis allé rechercher pour m'inspirer, la cueillette sauvage dans le domaine, sans perdre de vue la touche terremer, qui est le fil rouge de mon menu.

Parlez-nous de cette cueillette sauvage. Qu'avez-vous trouvé ici ?

Des asperges sauvages, des pommes de pin, des carottes sauvages, du genévrier, du thym, du romarin. On a juste à tendre la main ! J'ai vu aussi des fleurs de cerisier pour faire du vinaigre et du géranium dont je voudrais me servir pour poser sur l'assiette ou transformer en une jolie huile.


Avez-vous également l'intention de développer votre propre potager ?

Oui, bien sûr, mais progressivement et en partenariat avec les jardiniers déjà présents qui connaissent bien mieux le terroir que moi. J'ai envie de faire pousser des courges un peu spéciales, des tomates russes sans pépins... Si on veut exprimer notre potager, ce n'est pas en faisant la même courgette que tout le monde, mais en apportant une variété plus singulière.

Si vous ne deviez citer qu'un plat dans ce premier menu, quel serait-il et pourquoi ?

Peut-être « l'agneau, pissalat aux herbes de la colline, caillette braisée dans un chou » qui symbolise bien ce trait d'union que je veux faire entre mémoire et modernité, nature et geste de cuisine, puissance et délicatesse.

Parlez-nous aussi du service et des arts de la table, car je crois que vous vous êtes beaucoup impliqué dans ce domaine aussi.

Oui, je suis très heureux, car je voulais quelque chose de cohérent et d'abouti, et je trouve que c'est très réussi. J'ai tenu à remettre du bois, de l'épure dans les arts de la table et en salle, à remettre l'accent sur l'ouverture sur la nature, qui est la plus grande œuvre d'art du domaine. Quant au service, je trouve qu'on parvient à redéfinir l'expérience palace, entre authenticité et élégance, mais cela, c'est à vous de me le dire. 

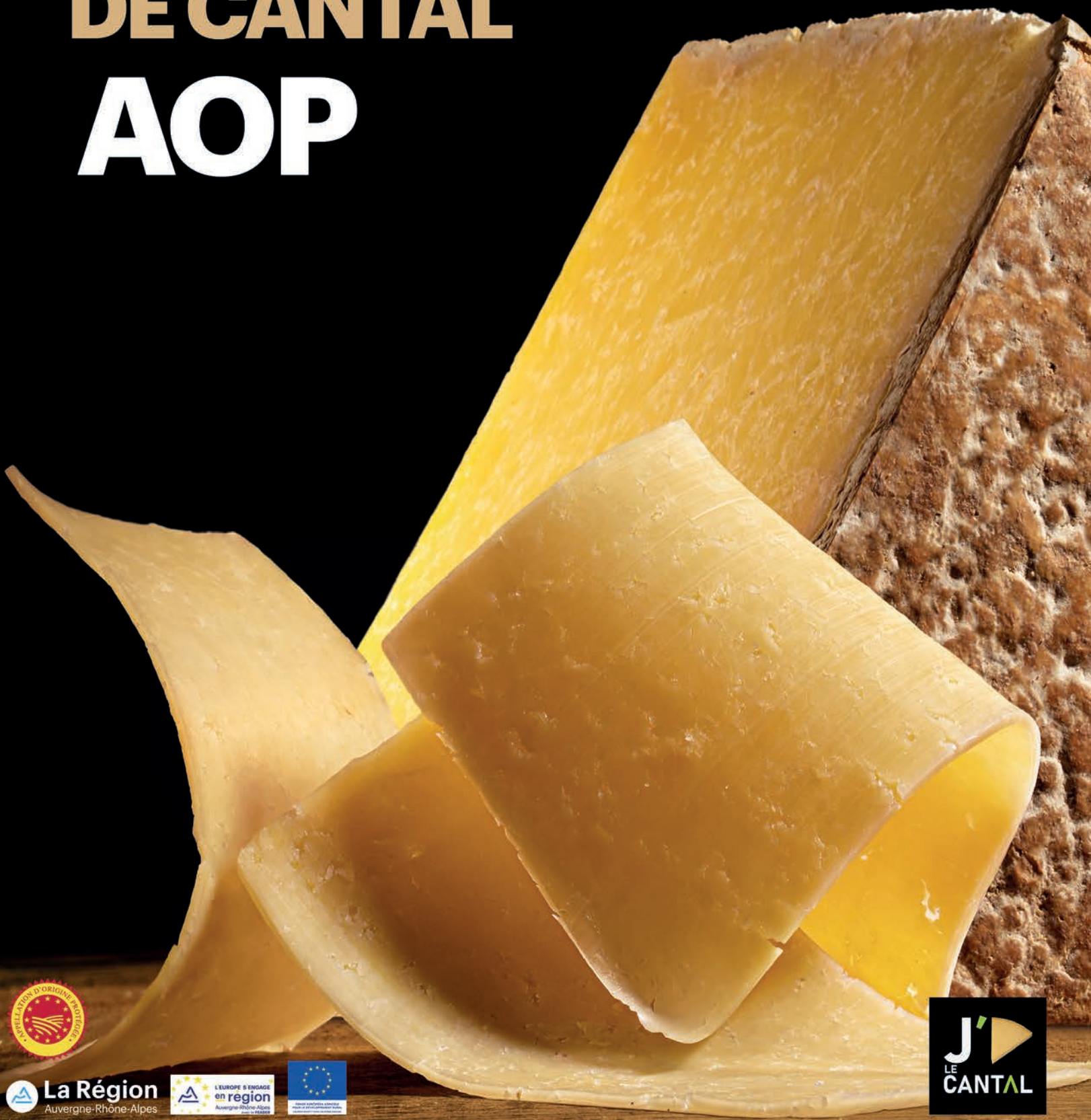
Un premier plat qui va sans doute devenir « signature » : l'agneau, pissalat aux herbes de la colline, caillette braisée dans un chou. Splendide.





« SI ON VEUT EXPRIMER NOTRE POTAGER, CE N'EST PAS EN FAISANT LA MÊME COURGETTE QUE TOUT LE MONDE, MAIS EN APPORTANT UNE VARIÉTÉ PLUS SINGULIÈRE. »

CANTAL'ENVIE DE CANTAL AOP



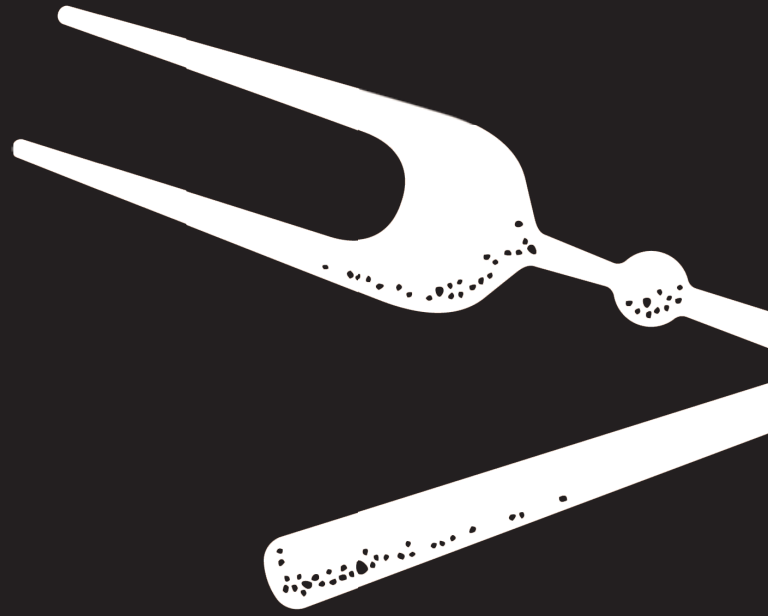
 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

 **L'EUROPE s'engage
en région**
Auvergne-Rhône-Alpes



Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. WWW.MANGERBOUGER.FR

RESTO CUISINE



Métier

La passion du travail bien fait

LA TERRE QUE CE SOIT POUR CULTIVER LES MEILLEURES POMMES DE TERRE, RÉVÉLER TOUTE LA RICHESSE DE L'AIL DES OURS OU VEILLER SUR DES MORILLES SOUS SERRE, CES ARTISANS ONT TOUS FAIT LE CHOIX DE LA TERRE ET DE L'EXCELLENCE. Par **Stéphanie Bouvet et Lorène Herrero**

Maison Bayard Patate de luxe



En 2018, la ferme familiale a été certifiée Haute Valeur Environnementale, une première pour une exploitation de pommes de terre.

L'histoire

Le Santerre est depuis des siècles une terre d'élection de la pomme de terre. Pas étonnant, quand on sait qu'Antoine Parmentier, promoteur du tubercule au XVIII^e siècle, est né à quelques kilomètres de là. Agriculteurs et éleveurs à Laucourt, près d'Amiens, Françoise et Bertrand Bayard décident de se consacrer exclusivement à sa culture en 1997. Après les classiques bintjes, la gamme s'étoffe avec les charlottes et les vitelottes. Bien d'autres suivront. Aujourd'hui, la Maison Bayard travaille avec un réseau de 25 producteurs qui cultivent 30 variétés différentes.

Le savoir-faire

Afin de préserver les sols et de garantir la qualité des produits qui ont fait la réputation de la maison, les Bayard, qui produisent

50 hectares en propre sur les 350 du réseau, n'exploitent chaque parcelle que tous les cinq à six ans ; le reste du temps, elle est en jachère. La pomme de terre se plante en avril et se récolte à partir du 15 août. « *La météo peut faire rater une récolte, car c'est une plante sensible aux excès d'eau et à la sécheresse. On doit aussi surveiller le mildiou* », explique Françoise Bayard.

Le produit iconique

Membre du Collège Culinaire de France en tant que producteur artisan de qualité, la maison est spécialisée dans les variétés originales, dont plusieurs anciennes. L'une des doyennes est l'institut de Beauvais, créée en 1856. Certaines sont des exclusivités de la maison, comme la juliette des sables de la baie de Somme. « *À mi-chemin entre la ratte et la charlotte, c'est une variété à chair ferme, au bon goût de notre enfance.* » Autre exclusivité, la blue belle. Créée en France à partir d'un croisement, c'est la toute première pomme de terre bicolore à avoir vu le jour.

Découvrir la maison

La Maison Bayard pratique la vente directe et organise ponctuellement des portes ouvertes. Ses produits sont commercialisés dans de nombreuses épiceries fines, ainsi que sur la boutique en ligne pourdebon.com, où l'on peut commander directement auprès de producteurs français. On déguste aussi ses pommes de terre de luxe aux tables des meilleurs restaurants de l'Hexagone, comme le Mirazur à Menton.

Inattendu

Lorsque Guillaume Gomez était chef des cuisines de l'Élysée, il se fournissait auprès de la Maison Bayard. Pour le centenaire de l'Armistice du 11 novembre, en 2018, il a créé un gâteau de pommes de terre baptisé « pommes moulées Élysée ». Ce plat faisait référence aux batailles de la Somme, terre de culture de la patate. Il a été servi lors d'un dîner officiel aux chefs d'État invités. Une belle fierté pour la Maison Bayard ! **SB**



De la chérie rose à la prunelle presque noire, chez Bayard, on en voit de toutes les couleurs !

L'UNE DES DOYENNES EST L'INSTITUT DE BEAUVAIS, CRÉÉE EN 1856. CERTAINES SONT DES EXCLUSIVITÉS DE LA MAISON, COMME LA JULIETTE DES SABLES DE LA BAIE DE SOMME. « À MI-CHEMIN ENTRE LA RATTE ET LA CHARLOTTE, C'EST UNE VARIÉTÉ À CHAIR FERME, AU BON GOÛT DE NOTRE ENFANCE. »



Françoise et Bertrand Bayard travaillent en famille avec leurs deux enfants, Adèle et Florent.

GAEC La Belle Verte

Le bonheur est dans les plantes



Le couple cueille principalement les feuilles d'ail des ours, qui tapissent les sous-bois au printemps.

L'histoire

En Haute-Savoie, Marion et Cédric Le-febvre cultivent un peu moins d'un hectare de plantes aromatiques en agriculture biologique. L'aventure débute en 2005 avec la reprise de l'exploitation de la famille de Marion. Son père produisait des petits fruits et élevait des chevaux. Pour Cédric, ancien animateur socioculturel, c'est une reconversion. Ensemble, ils se spécialisent dans les plantes aromatiques et médicinales et en cultivent aujourd'hui une quarantaine, destinées exclusivement aux tisanes et aux aromates secs, distribués principalement à quelques chefs et dans les réseaux de magasins bio régionaux.

Le savoir-faire

Le couple a suivi une année de formation agricole pour maîtriser les aspects techniques du métier : reconnaissance des espèces, conduite des cultures... « *La bio, c'est une évidence pour les plantes. On ne sait pas faire autrement. Bien entendu, il y a des contraintes : comme pour tout produit, les plantes peuvent attraper des maladies, être victimes d'insectes... La plus grande problématique est la gestion de l'eau avec des étés de plus en plus chauds* », confie Cédric.

Les récoltes s'échelonnent d'avril à octobre, de l'ail des ours aux feuilles de vigne rouge. Après la cueillette, les plantes sont séchées pendant quarante-huit heures dans un séchoir électrique à basse température (33 °C) afin de préserver leurs qualités aromatiques et médicinales.

Le produit iconique

Best-seller de la maison, l'ail des ours est récolté à l'état sauvage. « *Dans les sous-bois, il tapisse le sol. On l'identifie à ses feuilles proches de celles du muguet, sans les nervures. Impossible à cultiver sans recréer un environnement forestier, il est très recherché pour remplacer l'ail, souvent jugé moins digeste* », explique le producteur. Le couple travaille principalement les feuilles. Les fleurs peuvent être utilisées fraîches pour apporter une touche décorative.

L'ail des ours est la première cueillette de l'année. La quarantaine d'autres plantes cultivées est ensuite récoltée au fil des mois, majoritairement sur leur parcelle.

Découvrir la maison

Entre Annemasse et La Roche-sur-Foron, le GAEC a ouvert une petite boutique à Scientrier. Les visiteurs y retrouvent l'ensemble de la gamme en circuit court et peuvent échanger avec les producteurs sur leurs pratiques. Pour ceux qui sont plus loin, une boutique en ligne permet de retrouver les mêmes plantes séchées, conditionnées sur place.

Inattendu

Pour prolonger le plaisir au-delà de la saison, l'ail des ours séché est proposé toute l'année. Le duo en a fait un mélange très visuel associant feuilles et fleurs : une composition colorée et parfumée qui transforme instantanément une salade. 🍷 LH





Morilles du Lac

Des champignons savoyards, cultivés sous serre

L'histoire

Jonathan Cabodi, Rémy Barraud et Pierre Girard se sont rencontrés autour de leur passion commune pour la morille il y a dix ans. Depuis, ils ne se sont plus quittés.

« La faisabilité de la culture de la morille est récente. L'homme ne l'a découverte que depuis peu, à différents endroits de la planète, et la première réussite s'est propagée sur les réseaux. Nous avons commencé des essais chacun de notre côté avant de nous retrouver pour expérimenter ensemble », explique Pierre Girard.

Le trio se lance en 2016. S'ensuivent six années d'échecs avant d'obtenir leur première récolte. « C'était une tannée pas possible. Avec un seul essai par an, vous imaginez la détresse psychologique ! », confie-t-il.

Le savoir-faire

Les trois compères sont autodidactes. Seul Pierre a suivi une formation dans une usine belge fabriquant du mycélium pour d'autres champignons, notamment des pleurotes.

« Il faut du calcaire dans le sol, ce qui est le cas chez nous : c'est l'un des prérequis. Il faut aussi une eau naturelle, sans chlore. Le mycélium de morille est d'abord placé en boîte de Petri pour être repiqué, puis transféré sur

du blé avant d'être introduit dans des inserts en céramique. Une fois en terre, par groupes de quatre, ils produisent environ un kilo de morilles six mois plus tard », détaille Pierre.

Lors d'une bonne année, la récolte atteint quatre tonnes par hectare. Les premières morilles apparaissent entre fin février et début mars, et la cueillette se poursuit jusqu'au début avril. Les deux terrains, en Savoie et en Haute-Savoie, sont protégés par des abris bioclimatiques, des serres souples qui s'affaissent sous la neige avant de se redresser.

Les morilles poussent sous des serres flexibles, arrosées par la pluie. À partir de la fructification, mi-mars, un soutien hydrique est assuré par les producteurs.



Le produit iconique

Les trois agroforestiers ont choisi deux variétés de morilles noires coniques, une européenne et une asiatique, aujourd'hui domestiquées. En tant que décomposeurs secondaires, elles se nourrissent de matière organique en décomposition.

La production est vendue fraîche à 98 %, principalement à des restaurants étoilés, parmi lesquels ceux de Jean Sulpice, Jean-François Piège ou Alain Ducasse. Cette fraîcheur garantit l'origine française : la morille ne se conserve que cinq jours.

Découvrir la maison

Chaque année, les associés proposent un cycle de formation : une journée de visite en avril, trois jours de stage et, pour conclure, la fête de la morille autour d'un repas. « Aujourd'hui, la vente de semis a totalement explosé : elle représente 90 % de notre chiffre d'affaires. »

Inattendu

Au moment de la fructification, la contrainte majeure reste la disponibilité. L'exploitant doit être présent chaque jour : ce champignon creux, très fragile, peut être détruit par la pluie ou le vent. 🍄 LH

Le petit pois Bonbon du potager

C'EST DE SAISON CE LÉGUME PRIMEUR D'UN VERT ÉCLATANT ANNONCE LE RETOUR DES BEAUX JOURS. TENDRE ET LÉGÈREMENT SUCRÉ, IL SÉDUIT PAR SA DOUCEUR ET SA FINESSE. À VOUS LES BELLES JARDINIÈRES ! Par **Stéphanie Bouvet**

C'est quoi ?

Ce légume à gousse appartient à la grande famille des Fabacées, comme les lentilles et les fèves. Il se caractérise par sa cosse verte, renfermant des grains que l'on consomme immatures. Cultivé depuis très longtemps au Proche-Orient, le pois a d'abord été utilisé sec, servant de base à l'alimentation. Consommé frais à partir de la Renaissance en Italie, il a fait une entrée fracassante en 1660 à la cour du Roi-Soleil. Louis XIV en raffolait tellement qu'il s'en rendait malade !

La saison

Des petits pois en sachets sont vendus toute l'année, mais ils proviennent de l'autre bout du monde ! En France, la saison commence en mai et se termine en juillet. Elle est relativement courte, alors mieux vaut ne pas la louper pour profiter du fondant incomparable de cette petite friandise végétale. Les petits pois jeunes ont un goût incomparable.

BON À SAVOIR

Contrairement à ce que l'on croit parfois, le petit pois n'est pas un légume, mais une légumineuse. À ce titre, c'est une excellente source de protéines végétales, intéressante notamment dans le cadre d'un régime végétarien. Sa teneur en protéines ainsi que son taux de glucides assez élevé expliquent qu'il soit énergétique et très rassasiant, parfait pour limiter les fringales de l'après-midi.

On le conserve comment ?

Plus frais est le petit pois, meilleur il est ! On peut néanmoins le conserver deux à trois jours dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppé dans un torchon. Sa cosse le protégera. Libre à vous également de le congeler après l'avoir écosé et blanchi.



Comment le choisir ?

La cosse doit être ferme, lisse et brillante. Le plus important reste la couleur, vert tendre sinon rien. Si vous constatez de petites taches jaunâtres ou une couleur terne, passez votre chemin, les pois seront secs et farineux. Comptez environ 1,5 kg de petits pois non écosés pour quatre personnes. Savez-vous qu'on peut même consommer les cosses ? Il faut simplement veiller à bien enlever les fils.

On le trouve où ?

En saison, il est partout, des grandes surfaces alimentaires aux étals des marchés. L'idéal est de l'acheter en circuit court, directement auprès d'un producteur, pour bénéficier de produits ultra-frais.



Jean-Michel Le Guen

Maraîcher à Orvault, en Loire-Atlantique

Votre métier ?

Après une carrière de paysagiste, je me suis lancé dans le maraîchage bio classique en 2010. J'ai ensuite découvert le bio-intensif. Cette méthode horticole vise à maximiser le rendement d'une surface cultivée, la priorité étant de nourrir le sol plutôt que la plante.

Votre goût ?

J'adore me préparer une poêlée avec des

carottes et des pommes de terre nouvelles. J'y ajoute des petits pois frais en dernier, pour qu'ils restent bien croquants. Je les consomme également crus, comme des bonbons, c'est excellent !

Votre astuce ?

Pour pouvoir récolter dès le début du mois de mai, je fais des semis sous serre début février. Au bout de 15 jours environ, je repique les plants en pleine terre, puis je les palisse avec des ficelles pour les faire monter. En procédant ainsi, les grains ne pourrissent pas.



Petits pois grillés, pickles de tomates et burrata

POUR 3 À 4 PERSONNES

Préparation **20 min** (hors préparation des pickles de tomates) Cuisson **10 min**

● 6 à 8 pickles de tomates cerises + un soupçon de saumure ● 200 g de petits pois surgelés ● 3 c. à s. d'huile d'olive ● 1/2 piment vert coupé en dés ● 6 à 8 brins de ciboulette finement hachés ● 1 poignée de feuilles de basilic finement hachées ● 1 poignée de feuilles de menthe ● 250 g de burrata ● Sel

Chapelure assaisonnée

● Huile d'olive ● 1/2 citron (zeste) ● 1 gousse d'ail écrasée avec la peau ● 1 brin de romarin ou de thym ● 50 g de panko (chapelure japonaise) ● Sel

■ Préparez les pickles de tomates en saumure et faites griller la chapelure. Vous vous y prendrez environ 30 minutes à l'avance.

■ Pour préparer la chapelure, faites chauffer à feu moyen une poêle généreusement garnie d'huile d'olive avec le zeste de citron, l'ail écrasé et le romarin ou le thym. Ajoutez la chapelure et faites-la revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur brun doré, puis salez.

■ Placez les petits pois dans un chinois à tamis fin et faites-les griller à la flamme. Veillez à ce que le tamis ne chauffe pas trop et remuez les petits pois sans arrêt. Ils seront prêts en 3 à 4 minutes.

■ Versez les petits pois dans un saladier avec 1 pincée de sel, l'huile d'olive, le piment, la ciboulette, le basilic et la menthe. Ajoutez les pickles de tomates avec un soupçon de leur saumure juste avant de servir. Si les petits pois baignent trop longtemps dans le vinaigre, ils perdront leur éclat.

■ Disposez quelques morceaux de burrata dans chaque assiette, puis saupoudrez de chapelure au tout dernier moment afin qu'elle reste croustillante.



Recette extraite de **Cuisiner les légumes**, Jesse Jenkins, éditions Marabout, 29,95€.

Terrine de légumes, pois et fromage frais

POUR 6 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **15 min** Repos **3 h**

● 400 g de petits pois ● 200 g de pois gourmands ● 10 cl de crème liquide ● 1 c. à c. de ras el-hanout ● 4 feuilles (8 g) de gélatine ● 200 g de fromage frais

■ Faites cuire les petits pois 8 minutes et les pois gourmands 3 minutes dans de l'eau bouillante. Refroidissez-les dans de l'eau glacée.

■ Faites bouillir la crème avec le ras el-hanout et incorporez la gélatine. Mélangez au fromage frais.

■ Garnissez un moule à cake de film alimentaire. Alternez les couches de pois et de préparation à la crème.

■ Placez au frais et démoulez la terrine une fois bien froide.



Recette extraite de **Spécial légumes - 100 recettes testées pour vous !**, collectif, photographies de Richard Boutin, Elisa Watson, Audrey Fitzjohn et Charlotte Lascève, éditions Marabout, 4,95€.



La rhubarbe

Bâton frisson

C'EST DE SAISON LA SAVEUR ACIDULÉE DE CETTE HABITUÉE DU POTAGER TITILLE LES PAPILLES. SOUVENT DÉGUSTÉE EN TARTES ET EN COMPOTES, ELLE GAGNE À ÊTRE MISE EN VALEUR DANS DES RECETTES MOINS CLASSIQUES. Par **Stéphanie Bouvet**

BON À SAVOIR

Très riche en fibres, ce légume-tige est un allié précieux pour limiter l'absorption du cholestérol et améliorer le transit intestinal. Faible en calories, il aide à garder ou à retrouver la ligne, à condition de ne pas compenser son acidité par un excès de sucre ! Son intérêt réside aussi dans sa teneur élevée en vitamines et minéraux. Évitez de l'éplucher, il perdrait de nombreux bienfaits.

C'est quoi ?

Comme le sarrasin et l'oseille, cette plante vivace appartient à la famille des Polygonacées. Originaires d'Extrême-Orient, elle a d'abord été utilisée pour les vertus médicinales de son rhizome avant d'être introduite dans l'alimentation. Seules les tiges se consomment, ses feuilles sont toxiques. On l'apprécie dans des recettes où le sucre contrebalance son acidité. Elle s'associe bien avec la fraise, la framboise et la pomme. Pour des mariages plus originaux, cuisinez-la avec du porc, du canard ou du maquereau.

La saison

La rhubarbe fait son apparition sur les étals dès le mois de mai et elle y reste jusqu'en août. Elle est meilleure en début de saison, car plus la plante mûrit, plus elle devient acide. Une rhubarbe trop avancée peut aussi présenter des tiges creuses et filandreuses.

On la conserve comment ?

Pour garder des bâtons frais quelques jours, placez-les dans le bas du réfrigérateur, enroulés dans un linge. Si vous souhaitez les congeler, lavez-les, mais ne les épluchez pas. Une bonne astuce consiste à les saupoudrer de sucre avant la mise au froid. À la décongélation, sucre et jus se mélangeront pour une préparation facilitée.



On la trouve où ?

Résistante au froid, mais gourmande en eau, la rhubarbe se plaît particulièrement dans le Nord et l'Est de la France. Exigeant peu d'entretien, elle est facile à cultiver au potager. Elle fait l'objet de nombreuses fêtes locales, notamment celle d'Houdemont, en Meurthe-et-Moselle, tous les 8 mai.

Comment la choisir ?

Il existe près de cinquante variétés. Elles se distinguent notamment par la couleur de leurs pétioles (tiges), qui va du vert au rouge vif. Ce n'est donc pas parce qu'un bâton est vert qu'il n'est pas mûr ! Au marché, choisissez-les fermes et cassants. Mous, ils sont trop vieux.



Sandrine Fouques

Productrice à Sainte-Croix-sur-Mer, dans le Calvados

Votre métier ?

En 2017, lorsque mon mari Luc a arrêté la production laitière, nous avons planté de la rhubarbe dans l'un des herbages. Nous en produisons 3 tonnes chaque année, que nous transformons sur place en pétillant, confitures, pâtisseries... Nous travaillons en famille, avec nos enfants.

Votre goût ?

J'aime la consommer dans des recettes sucrées-salées, comme une compotée de rhubarbe sur un foie gras ou en remplacement de l'oseille sur un poisson. J'apprécie les usages inhabituels, par exemple, en tisane.

Votre astuce ?

Nous cultivons des variétés rouges très juteuses. Pour savoir quand couper, on regarde la feuille. Si elle est flétrie, c'est signe que la plante pousse encore. Lorsqu'elle est bien étalée, c'est le moment de récolter. Les bonnes années, on arrive à faire trois coupes, la première étant la meilleure.



Fontainebleau fraise-rhubarbe

POUR 4 PERSONNES

Préparation **10 min** Repos **au moins 30 min**

Fontainebleau

- 250 g de fromage blanc en faisselle
- 25 cl de crème fleurette bien froide

Compotée

- 500 g de rhubarbe ● 300 g de fraises ● 1 gousse de vanille
- 200 g de miel d'acacia

- Au moins 30 minutes avant (et encore mieux : 2 ou 3 heures), renversez la faisselle dans une passoire fine posée sur un saladier, puis laissez bien égoutter.
- Pendant ce temps, préparez la compotée : détaillez la rhubarbe et les fraises en morceaux, fendez la gousse de vanille en deux, ajoutez le miel, puis faites compoter le tout en mélangeant de temps en temps, environ 15 minutes à feu doux, jusqu'à obtention d'une consistance de confiture un peu fluide.
- Versez dans une grande assiette et mettez au frais afin que la préparation refroidisse plus vite.
- Fouettez au batteur la crème en chantilly bien ferme, puis ajoutez le fromage blanc égoutté et continuez de fouetter jusqu'à obtention d'une texture bien homogène, lisse et aérée.
- Une fois que la compotée est entièrement refroidie, transférez le tout dans des petits pots en alternant fromage fouetté et compotée.



Recette extraite de *La Bonne cuisine bistrot de Marie Chioca*, photographies de Marie Chioca, éditions Terre vivante, 23 €.

Crumble à la rhubarbe et aux mûres

POUR 6 PERSONNES

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

- 300 g de mûres, fraîches ou congelées ● 1/2 c. à s. de féculé de pomme de terre ● 250 g de sucre + 2 c. à s. ● 450 g de rhubarbe, fraîche ou congelée, coupée en morceaux de 4 cm ● 2 c. à s. de gingembre frais, finement râpé ● 1 citron (zeste finement râpé) ● Beurre pour le plat

Pour le crumble

- 150 g de farine de blé ● 60 g de sucre ● 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de cannelle en poudre ● 100 g de beurre froid

- Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez un plat d'environ 1 litre de contenance et disposez les mûres au fond. Saupoudrez de féculé de pomme de terre.
- Mettez le sucre, les morceaux de rhubarbe et le gingembre râpé dans une casserole et portez à ébullition. Faites cuire à feu vif pendant 10 à 12 min, jusqu'à ce que la rhubarbe se transforme en une confiture épaisse. Retirez du feu.
- Préparez le crumble. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le sel et la cannelle. Ajoutez le beurre en petits dés et travaillez la pâte du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux.
- Versez la confiture de rhubarbe sur les mûres. Parsemez de zeste de citron et du sucre restant. Disposez le crumble uniformément sur les fruits et enfournez le tout pour 20 à 25 minutes. Servez chaud, par exemple avec de la crème fouettée ou de la glace.
- Vous pouvez remplacer les mûres par d'autres fruits rouges : myrtilles, framboises, groseilles...



Recette extraite de *Cuisine scandinave*, Inga Elsa Bergþórsdóttir et Gísli Egill Hrafnsson, photographies de Gísli Egill Hrafnsson, éditions Hachette Pratique, 30 €.



Printemps gourmand

Quand les chefs font chanter la saison

ANCRAGE DE LA CORSE SAUVAGE AUX TERRASSES MARSEILLAISES, DES PÂTES DU DIMANCHE D'UNE FAMILLE CALABRAISE AUX JARDINS EN FLEURS, SEPT CHEFS ET CHEFFES RACONTENT LE PRINTEMPS À LEUR FAÇON. ENTRE VÉGÉTAL REVENDIQUÉ, MÉMOIRE DES TERROIRS ET DOUCEURS PASCALES, CE CARNET PRINTANIER MÊLE GÉNÉROSITÉ ET PRÉCISION, RACINES ET MODERNITÉ.

Par **Agathe Jaffredo**



© CALVIN COURJON

JEAN COSTANTINI

Chef du restaurant A Casaluna à Paris, Jean Costantini a forgé une cuisine de dialogue entre maquis corse et savoir-faire parisien, au contact d'Alain Ducasse et de Cédric Grolet. Son livre *Corsica* est sa déclaration d'amour à l'île de Beauté.



© DR

JEAN-CHRISTIAN JURY

Pionnier de la haute cuisine végane en Europe, fondateur du restaurant La Mano Verde à Berlin, Jean-Christian Jury, surnommé le « Vegan King », laisse en héritage le meilleur de son savoir végétal dans son ouvrage *La Cuisine végane*.



© EVAÏNE MERLE

SARAH MAINGUY

Finaliste de Top Chef 2021, Sarah Mainguy dirige à Nantes le restaurant Freia (1 étoile Michelin 2025). Attachée aux saisons et aux cueillettes, elle signe *Terre Mère*, carnet de recettes et manifeste pour une cuisine ancrée dans son territoire.



© DR

STÉPHANIE LE QUELLEC

Doublement étoilée au Guide Michelin, Stéphanie Le Quellec est la première femme à rejoindre la prestigieuse et iconique collection « Les Recettes originales de » avec *Le Goût de la mémoire* dans lequel elle livre 115 trésors de son savoir-faire.



© DR

DENNY IMBROISI

Né en Calabre, passé par les brigades de Mauro Colagreco et d'Alain Ducasse, Denny Imbroisi anime plusieurs restaurants italiens à Paris (IDA, Epoca, Malro, Ischia). *Cucina di famiglia* retrace les gestes appris enfant entre Calabre et Lombardie.



© LAURENT ROUVRAIS

CHRISTOPHE FELDER

Pâtissier alsacien de référence, ancien chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, Christophe Felder est l'auteur, avec son complice Camille Lesecq, de *Joyeuses Pâques* dans lequel il réunit 40 recettes autour de la fête pascale.



© PÉPA SION

JÉRÔME RAFFAELLI

Ancien assistant réalisateur reconverti dans la pâtisserie végétale, Jérôme Raffaelli cofonde avec Kevin Yau Oh Faon!, deux pâtisseries artisanales marseillaises. Leur livre éponyme rassemble 50 recettes aux accents méditerranéens.



Tarte aux herbes

POUR 4 PERSONNES

Préparation **1h15min** Cuisson **45min** Repos **1h**

Vinaigre d'herbes du maquis

- 200 ml de vinaigre blanc ● 2 g de népita
- 2 g de thym de Corse (herba-barona)
- 2 g de pousses d'épinards ● 1 g de pousses de blettes ● 1 g de fleurs de romarin

Brioche feuilletée

- 300 g de lait ● 35 g de levure boulangère fraîche
- 825 g de farine T45 ● 3 œufs
- 50 g de sucre semoule ● 13 g de sel fin
- 75 g de beurre pommade
- 450 g de beurre de tourage

Garniture

- 250 g d'oignons ● Huile d'olive ● 200 g d'épinards ● 200 g de blettes ● 100 g de mascarpone ● Pousses de blettes ● Pousses d'épinards ● Fleurs comestibles
- Vinaigre d'herbes du maquis

Pour le vinaigre d'herbes du maquis

- Mixez les ingrédients à pleine puissance pendant 1 minute.
- Passez la préparation au chinois étamine. Le vinaigre d'herbes se conserve 3 jours au réfrigérateur.

Pour la brioche feuilletée

- Versez tous les ingrédients, sauf les beurres, dans la cuve d'un batteur muni du crochet. Mélangez en première vitesse pendant environ 10 minutes. Passez ensuite en deuxième vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Incorporez le beurre pommade. Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. La température de la pâte doit être d'environ 24-25°C.

- Recouvrez la cuve d'un torchon humide et laissez pointer à température ambiante pendant 1 heure.

- Dégazez. Abaissez la pâte en un rectangle, puis déposez le beurre de tourage sur la pâte. Réalisez un tour double, puis un tour simple pour obtenir une pâte feuilletée. Étalez la pâte à 6 mm, puis découpez des disques de 14 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Pour la garniture

- Émincez les oignons et faites-les cuire à la poêle avec 1 filet d'huile d'olive jusqu'à caramélisation. Terminez la cuisson au four, à 140°C pendant 30 minutes. Faites revenir les épinards dans l'huile d'olive afin qu'ils rendent toute leur eau. Faites de même avec les blettes.

- Sur les disques de pâte, étalez les oignons confits, puis ajoutez la tombée de blettes et d'épinards. Terminez par des points de mascarpone. Enfournez pour 3 minutes dans un four préchauffé à 280°C.

- Avant de servir, ajoutez quelques pousses de blettes et d'épinards passées au vinaigre. Décorez de quelques fleurs comestibles.



Recette extraite de *Corsica* de Jean Costantini, photographies de Calvin Courjon, Ducasse Édition, 49€.



Rouleaux de radis à l'avocat et aux pousses

POUR 4 PERSONNES

Préparation **35 min**

- 1 c. à s. de sauce tamari ou de soja
- 1 c. à s. de vinaigre de riz ● 1 c. à s. de galanga râpé ● 1 citron (jus) ● 1 gros radis daikon, taillé en 12 longs rubans fins
- 12 feuilles de shiso ● 1 avocat mûr coupé en dés fins ● 1 concombre coupé en dés fins
- 1 c. à s. de pousses de mange-tout hachées
- 1 c. à s. de feuilles de menthe hachées
- 2 c. à s. de jus de yuzu ● Graines de sésame noir, pour garnir

■ Dans un bol, mélangez au fouet la sauce tamari, le vinaigre de riz, le galanga et le jus de citron. Réservez.

■ Étalez les rubans de daikon sur une plaque ou sur le plan de travail. Posez 1 feuille de shiso sur chaque ruban de daikon.

■ Dans un saladier, mélangez l'avocat, le concombre, les pousses de mange-tout et la menthe. Incorporez la sauce au citron.

■ Répartissez la préparation entre les rubans de daikon, à une extrémité de chaque ruban. Enroulez chaque ruban serré.

■ Dressez les rouleaux sur une assiette de service, garnissez de sésame noir et versez le jus de yuzu sur le dessus à l'aide d'une cuillère.



Artichauts aux amandes et aux fèves

POUR 4 PERSONNES

Préparation **45 min** Cuisson **40 min**

- 1 citron (jus) ● 4 gros artichauts
- 2 c. à s. d'huile d'olive ● 480 g de fèves, écosées et cuites ● 140 g d'amandes grillées ● 30 g d'aneth ciselé ● 400 g de tomates concassées en conserve ● Sel, poivre noir du moulin

■ Remplissez un saladier d'eau froide et versez-y 2 cuillerées à soupe de jus de citron. Parez les tiges d'artichaut, retirez toutes les feuilles et réservez les plus charnues. Avec une petite cuillère, ôtez le foin et creusez les fonds pour former de belles coupes. Plongez ces fonds dans l'eau citronnée et réservez jusqu'à la cuisson.

■ Égouttez les fonds d'artichaut et déposez-les dans une sauteuse. Dans un bol, mélangez l'huile, le reste de jus de citron ainsi que 4 cuillerées à soupe d'eau, puis versez ce mélange sur les artichauts. Chauffez la sauteuse à feu moyen, à couvert, et pochez les artichauts 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore fermes.

■ Ajoutez les fèves et les amandes, remettez le couvercle et poursuivez la cuisson 10 minutes. Parsemez la moitié de l'aneth, salez et poivrez. Transférez sur un plat. Mettez les tomates dans la sauteuse et portez à frémissement à feu moyen. Remettez les artichauts, les fèves et les amandes dans la sauteuse, baissez le feu et faites cuire 10 minutes à feu doux. Salez et poivrez si besoin.

■ Pendant ce temps, portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les feuilles d'artichaut réservées pendant environ 12 minutes, puis égouttez-les. Dressez le mélange à l'artichaut sur un plat et entourez-le éventuellement de feuilles d'artichaut, comme une fleur. Décorez du reste d'aneth.



Recettes extraites de **La Cuisine
végane** de Jean-Christian Jury,
photographies de Sidney Bensimon,
éditions Phaidon, 24,95 €.

Asperges, mayonnaise et câpres façon ail des ours

POUR 6 PERSONNES

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

● 6 asperges vertes ● Ail des ours ● 130 cl d'huile de tournesol ● 3 jaunes d'œufs ● 1 c. à s. de moutarde fine de Dijon ● 200 g de vinaigre de cidre + 1 goutte pour la mayonnaise ● 80 g de sucre ● 3 baies de genièvre ● 150 g de boutons d'ail des ours ● 3 c. à s. de moutarde à l'ancienne ● Sel fin

■ Faites cuire les asperges dans une marmite d'eau bouillante salée pendant 3 minutes, puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.

■ Hachez l'ail des ours, puis mettez-le dans la cuve d'un mixeur avec 100 cl d'huile de tournesol. Mixez pendant 5 minutes à vitesse maximale. Passez l'huile dans une passette posée sur de la glace pour la refroidir rapidement.

■ Montez une mayonnaise en mélangeant les jaunes d'œufs, la moutarde fine de Dijon et du sel fin. Ajoutez l'huile d'ail des ours en filet. Terminez par une goutte de vinaigre de cidre.

■ Faites chauffer le vinaigre de cidre avec le sucre et les baies de genièvre jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis laissez refroidir. Mettez ensuite les boutons d'ail des ours dans le liquide froid.

■ Faites chauffer le reste d'huile et ajoutez-y la moutarde à l'ancienne. Mélangez fréquemment pour que cela n'accroche pas dans le fond. Les graines de moutarde vont petit à petit se détacher et prendre une couleur brune. Lorsque chaque graine est brune, débarrassez en passant le mélange dans une passoire fine. Cela donnera un goût salé et acidulé de câpres frites.



Brioche, beurre fumé aux chanterelles séchées et miel

POUR 6 PERSONNES

Préparation **1h** Repos **1h + 1h + 1 nuit** Cuisson **13 min** Séchage **3h à 4h**

Brioche

● 150 g de levain ● 500 g de farine T45 ● 200 g d'œufs ● 13 g de levure ● 50 g d'eau ● 10 g de sel ● 33 g de miel ● 170 g de beurre ● 100 g de sucre

Beurre fumé

● 300 g de chanterelles ● 1 kg de beurre ● 80 g de sciure ● 300 g de miel de printemps

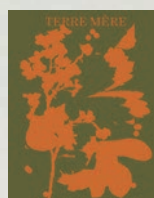
Pour la brioche

■ Rafraîchissez le levain 2 jours à l'avance. La veille, dans la cuve d'un robot, placez la farine, le levain, les œufs, la levure, l'eau, le sel et le miel. Pétrissez pendant 10 minutes. Ajoutez ensuite le beurre froid en morceaux et pétrissez encore 10 minutes. Ajoutez le sucre et pétrissez 10 minutes. Laissez pousser pendant 1 heure. Faites un rabat (rabattez les bords de la pâte vers le centre). Remettez à pousser encore 1 heure. Faites un nouveau rabat et mettez au réfrigérateur pendant 1 nuit.

■ Le jour même, formez des boules de 25 g, puis collez quatre boules ensemble pour former de belles brioches. Faites cuire au four pendant 13 minutes à 150°C.

Pour le beurre fumé

■ Faites sécher les champignons au four à 60°C pendant 3 à 4 heures. Passez-les ensuite quelques minutes au mixeur jusqu'à obtenir une poudre fine. Vous pouvez conserver l'excédent pendant 2 à 3 semaines au réfrigérateur. Coupez le beurre en morceaux et faites-le fumer avec la sciure. Fouettez avec la poudre de champignons et le miel. Fouettez plus vite pour obtenir un beurre bien aérien : il doit blanchir et presque doubler de volume.



Recettes extraites de *Terre Mère* de Sarah Mainguy, photographies d'Evaine Merle, éditions Hachette Cuisine, 35 €.



Mes petits pois à la française

POUR 4 PERSONNES

Préparation 1h Cuisson 45 min Repos 24 h (pickles)

Petits pois et extraction de petits pois

- 60 g de petits pois frais écosés (environ 450 g non écosés)
- 400 g de cosse de petits pois frais
- 160 ml d'eau

Jus de jambon ibérique

- 32 g de jambon ibérique finement tranché
- 1/5 d'oignon jaune ● 1/5 de tomate
- 1/5 de gousse d'ail ● 80 ml de fond blanc

Pickles d'oignons grelots rouges

- 40 g d'oignons grelots rouges ● 24 ml d'eau
- 8 g de sucre ● 16 ml de vinaigre blanc

Dressage et finition

- 40 ml d'extraction de petits pois ● 20 g de beurre
- 60 g de petits pois frais écosés ● 5 gouttes de jus de jambon ibérique ● 3 pétales de pickles d'oignons grelots rouges ● 1 filet d'huile d'olive ● Quelques feuilles de laitue rougette ● 1 pincée de sel

Pour la préparation et l'extraction

■ Écossez les petits pois. Prélevez 15 g par personne (60 g au total) pour le dressage. Réservez au frais.

■ Centrifugez les petits pois avec l'eau. Passez le jus obtenu au chinois fin. Réservez l'extraction au frais.

Pour le jus de jambon et les pickles

■ Dans un rondou, faites colorer le jambon ibérique finement tranché à feu moyen comme pour un fond de jus de viande. Ajoutez la garniture taillée grossièrement (oignon jaune, tomate, ail). Faites revenir quelques minutes. Mouillez avec le fond blanc. Laissez frémir 30 minutes. Passez au chinois. Effectuez une remouille (ajoutez un peu de fond blanc à la garniture cuite, laissez frémir 15 minutes, puis filtrez). Rassemblez le jus et la remouille. Faites réduire jusqu'à obtenir une texture demi-glace. Réservez au frais.

■ Épluchez et lavez les oignons grelots rouges. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sucre et le vinaigre. Versez le liquide chaud sur les oignons. Laissez mariner au frais au moins 24 heures. Une fois refroidis, prélevez les premières couches et taillez-les en fines amandes dans la longueur.

Pour le dressage

■ Dans une petite sauteuse, faites réduire l'extraction de petits pois avec le beurre, à feu moyen, jusqu'à obtenir une texture nappante et brillante. Ajoutez les petits pois écosés pour les glacer dans le jus. Assaisonnez avec 1 pincée de sel. Hors du feu, incorporez 5 gouttes de jus de jambon ibérique. Ajoutez les pickles d'oignons et l'huile d'olive. Servez avec quelques feuilles de laitue rougette pour ajouter fraîcheur et texture.



Recette extraite du *Goût de la mémoire* de Stéphanie Danancher, photographies de Laurent Fau, collection « Les Recettes originales de », éditions Robert Laffont, 24,90 €.



Épaule d'agneau confite

POUR 4 PERSONNES

Préparation **10 min** Cuisson **2 h 30**

- 1 gousse d'ail ● 1 branche de thym ● 1 branche de romarin
- 1 citron vert non traité (zeste) ● 1 épaule d'agneau (environ 1,2 kg) ● 2 oignons ● 2 c. à s. d'huile d'olive
- 4 feuilles de laurier ● 1/2 verre d'eau ● Fleur de sel, poivre du moulin

Préparation de la pâte d'herbes

■ Préchauffez le four à 180°C. Dans un petit bol ou un mortier, placez la moitié de la gousse d'ail hachée, la moitié du thym, la moitié du romarin, 1 pincée de fleur de sel, du poivre et le zeste du citron finement râpé. Pilez le tout pour obtenir une pâte homogène. Frottez l'épaule d'agneau avec cette pâte pour bien l'imprégner des saveurs.

Préparation du fond du plat et cuisson

■ Épluchez puis émincez finement les oignons. Dans un grand plat allant au four, placez la demi-gousse d'ail restante, le reste du thym et du romarin, les oignons émincés, l'huile d'olive et les feuilles de laurier. Déposez ensuite l'épaule d'agneau par-dessus. Versez l'eau dans le fond du plat. Recouvrez le plat de papier aluminium ou d'un couvercle hermétique.

■ Enfouissez le tout pour 1h45 à 180°C. À la fin de ce temps, retirez le papier aluminium ou le couvercle hermétique du plat. Remuez légèrement le fond du plat pour bien enrober les sucs. Remettez au four à découvert pour encore 45 minutes à 180°C afin de faire caraméliser et dorer la viande. Servez directement dans le plat de cuisson. Vous pouvez déguster avec des légumes grillés.



Recette extraite du *Goût de la mémoire* de Stéphanie Le Quellec, avec Thibaut Danancher, photographies de Laurent Fau, collection « Les Recettes originales de », éditions Robert Laffont, 24,90 €.



Scaloppine al limone

POUR 4 PERSONNES

Préparation **10 min** Cuisson **15 min**

- 4 escalopes de veau fines ● 2 c. à s. d'huile d'olive vierge extra ● 50 g de beurre ● 10 cl de vin blanc sec ● 1 citron jaune (jus + zeste) ● 3 feuilles de sauge ● Sel, poivre

■ Aplatissez bien les escalopes (sauf si votre boucher s'en est déjà chargé), pour qu'elles soient fines et régulières. Salez et poivrez des deux côtés.

■ Faites chauffer l'huile avec la moitié du beurre dans une grande poêle, à feu moyen, puis saisissez les escalopes 2 à 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retirez-les de la poêle et réservez-les sur une assiette.

■ Déglacez la poêle avec le vin blanc, laissez réduire 2 minutes, puis ajoutez le jus du citron et le reste du beurre, à la toute fin de la cuisson. Mélangez bien jusqu'à obtenir une sauce brillante, puis ajoutez un peu de zeste de citron râpé pour renforcer les saveurs.

■ Remettez les escalopes dans la poêle et laissez-les s'imprégner de la sauce pendant 1 à 2 minutes, à feu doux. Ajoutez les feuilles de sauge dans la poêle quelques secondes avant de servir.



Recette extraite de *Cucina di famiglia* de Denny Imbroisi, photographies Le Photographe du Dimanche, éditions Webedia, 29,90 €.





Tortelli di zucca

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Repos **15 à 20 min**

Cuisson **35 min**

Pâte fraîche

- 350 g de farine 00 ou T45 ● 3 œufs + 1 jaune
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra
- 1 pincée de sel fin

Farce et sauce

- 500 g de courge (butternut ou potimarron)
- 100 g de grana padano râpé + quelques cuillerées pour le service ● 100 g d'amaretti émiettés
- 1 pincée de noix de muscade ● 100 g de beurre
- Quelques feuilles de sauge ● Sel, poivre

■ Formez un puits avec la farine sur votre plan de travail, cassez les œufs au centre, ajoutez l'huile d'olive et le sel. Mélangez doucement à la fourchette, puis travaillez la pâte à la main jusqu'à obtenir une belle boule lisse et élastique. Filmez au contact et laissez

reposer 15 à 20 minutes au réfrigérateur.

■ Pendant ce temps, préparez la farce. Coupez la courge en morceaux, faites-la rôtir au four à 180°C pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Réduisez-la en purée, puis ajoutez le grana padano, les amaretti émiettés, la muscade, du sel et du poivre. Mélangez bien. La texture doit être homogène, mais pas liquide.

■ Étalez la pâte finement et découpez des carrés de 6 cm de côté. Déposez un petit tas de farce au centre de la moitié des carrés, puis recouvrez-les avec les carrés de pâte restants. Scellez bien les bords à l'aide de vos doigts ou d'une fourchette.

■ Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez-y délicatement les tortelli dedans et faites-les cuire 3 à 4 minutes maximum. Pendant ce temps, faites fondre le beurre avec les feuilles de sauge dans une poêle. Laissez colorer le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une légère couleur dorée et une bonne odeur de noisette. Égouttez les tortelli, ajoutez-les au beurre noisette chaud, et servez avec une bonne dose de grana padano râpé.



Recette extraite de *Cucina di famiglia* de Denny Imbroisi, photographies Le Photographe du Dimanche, éditions Webedia, 29,90 €.



Œufs truffes chocolat

POUR 15 TRUFFES

Préparation : 30 min Repos : 1h ou 1 nuit

Ganache Guanaja

- 250 g de chocolat noir Guanaja à 70 % (Valrhona®)
- 220 g de crème liquide entière à 30 % minimum

Moulage des truffes

- Cacao en poudre non sucré ● 150 g de chocolat noir fondu

Pour la ganache

■ Hachez le chocolat finement, versez-le dans un récipient. Faites bouillir la crème liquide et versez-la en 3 fois sur le chocolat haché tout en remuant vivement pour créer une émulsion à l'aide d'un petit fouet. Versez dans un cercle ou un cadre afin que la ganache fasse 1 cm d'épaisseur environ. Réservez au réfrigérateur 1 petite heure ou 1 nuit à température ambiante.

Pour le moulage

■ Coupez au couteau des carrés, puis roulez-les en boules dans la paume de vos mains avec un peu de cacao en poudre. Repassez-les au frais quelques minutes, puis façonnez-les en forme d'œufs. Mettez un peu de chocolat fondu dans la paume de vos mains et prenez 3 à 4 truffes en même temps. Roulez-les dans vos mains afin de les enrober de chocolat, puis posez-les dans le cacao et enrobez-les entièrement. Déposez-les sur un plat, enlevez l'excédent de cacao. Gardez-les de préférence au frais dans une boîte hermétique, pour éviter la perte de goût.



Le super gâteau au chocolat de Pâques

POUR 8 PERSONNES

Préparation 20 min Repos 1h Cuisson 25 min

- 150 g de beurre + un peu pour le moule
- 160 g de chocolat Guanaja à 70 % (Valrhona®)
- 250 g d'œufs ● 160 g de sucre semoule ● 65 g de farine

■ Faites fondre le beurre et le chocolat ensemble au bain-marie (45°C). Montez les œufs et le sucre semoule au batteur pendant 10 minutes. Incorporez le chocolat fondu avec le beurre à vitesse réduite dans les œufs battus, puis ajoutez la farine.

■ Beurrez et chemisez le cercle de papier sulfurisé. Versez la pâte dans le cercle, laissez-la figer au réfrigérateur au moins 1 heure (ou plus si vous voulez la cuire ultérieurement; elle se conserve crue 2 à 3 jours). Mettez le gâteau à cuire dans le four préchauffé à 170°C pendant 25 minutes. Le fait de cuire ce gâteau bien froid permet de garder un cœur fondant et crémeux à souhait. Il se conserve cuit quelques jours sans problème.



Recettes extraites de *Joyeuses Pâques* de Christophe Felder et Camille Lesecq, photographies de Louis Laurent Grandadam, Laurent Rouvrais et Laurent Fau, Éditions de La Martinière, 12,90 €.



Rochers lait amandes

POUR 30 ROCHERS

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

- 250 g d'amandes coupées en bâtonnets
- 40 g de sucre semoule ● 1 c. à s. d'eau chaude
- 300 g de chocolat au lait 40 % de cacao
- 1 g de vanille en poudre

■ Préchauffez le four à 160°C. Mouillez légèrement les amandes avec le sucre dissous dans l'eau. Faites-les griller au four sur une feuille de papier sulfurisé pendant environ 15 minutes. Laissez-les bien refroidir.

■ Faites fondre le chocolat au bain-marie. Laissez-le presque refroidir en le mélangeant de temps en temps. Réchauffez-le à 30°C et mélangez délicatement avec les amandes refroidies, ainsi que la vanille.

■ À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des petits tas allongés de ce mélange sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez figer. Conservez les rochers dans une boîte hermétique.



Recettes extraites de *Joyeuses Pâques* de Christophe Felder et Camille Lesecq, photographies de Louis Laurent Grandadam, Laurent Rouvrais et Laurent Fau, Éditions de La Martinière, 12,90 €.



Cake citron

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **45 min** Repos **2 h**

Appareil à cake

- 175 g de sucre roux ● 200 g de farine T65 ● 15 g de poudre à lever
- 1 pincée de sel ● 80 g d'huile de tournesol + un peu pour le moule
- Farine pour le moule

Confit de citron

- 1 citron jaune non traité (jus + zeste) ● 70 g d'eau ● 35 g de sucre roux
- 3 g de pectine NH ● 260 g de lait de soja

Pour l'appareil à cake

■ Préchauffez votre four à 170°C. Mettez tous les ingrédients secs dans la cuve d'un batteur. À la feuille, faites tourner lentement et ajoutez progressivement l'huile. Une fois le tout mélangé, ajoutez le lait en augmentant légèrement la vitesse du batteur pour obtenir une pâte onctueuse et lisse. Au pinceau, graissez toute la surface du moule. Chemisez-le avec de la farine en une très fine couche. Versez l'appareil à cake dans le moule et enfournez pendant 45 minutes. Démoulez le cake et lavez le moule.

Pour le confit de citron

■ Coupez le citron en deux et extrayez le jus. Réservez. Blanchissez les peaux du citron trois fois, en prenant soin de changer l'eau à chaque fois. Mixez les peaux de citron en y ajoutant le jus et l'eau. Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu d'eau. Versez dans une casserole et mettez à cuire à feu doux. À 40°C, ajoutez le sucre et la pectine. Laissez compoter lentement jusqu'à ébullition. Dans le moule à cake propre et chemisé de film alimentaire, versez le confit chaud. Positionnez le cake sur le confit en appuyant légèrement, le haut du cake face en bas, au contact du confit. Laissez refroidir dans une pièce froide. Attendez 2 heures avant de démouler.



Recette extraite de *Oh Faon! Pâtisserie de quartier* de Jérôme Raffaelli et Kevin Yau, photographies de Pépa Sion et textes de Mayalen Zubillaga, Éditions de La Martinière, 29,90 €.

Tarte aux fraises

POUR 6 PERSONNES

Préparation **45 min** Cuisson **50 min**

Pâte feuilletée

- 300 g de farine T55 ● 5 g de sel ● 150 g d'eau
- 15 g de margarine fondue ● 150 g de margarine de tourage ● Cassonade pour le cercle

Appareil à flan pistache

- 300 g de lait de soja ● 150 g de crème de soja
- 90 g d'huile de coco désodorisée ● 100 g de sucre roux
- 45 g de féculé de maïs ● 60 g de purée de pistache

Dressage

- 250 g de fraises ● 30 g de sucre
- 15 g d'huile d'olive ● Nappage neutre ● 4 pistaches vertes

Pour la pâte feuilletée

■ Préparez votre pâte en suivant la recette de base, puis abaissez-la à 6 mm. Avec un cercle de 20 cm, détaillez un disque de pâte et piquez-le à la fourchette. Graissez un cercle de 18 cm et chemisez-le avec de la cassonade.

Foncez le cercle avec le disque de feuilletage. Disposez des pois chiches crus à l'intérieur de la pâte pour éviter qu'elle s'affaisse. Préchauffez le four à 170°C. Faites cuire le fond de tarte pendant 25 minutes. Sortez-le du four, laissez refroidir et retirez les pois chiches.

Pour l'appareil à flan pistache

■ Dans une casserole, mettez le lait, la crème et l'huile de coco. Dans un cul-de-poule, mélangez le sucre et la féculé. Portez les liquides à ébullition en remuant au fouet. Versez sur le sucre en mélangeant et en prenant soin de ne pas faire de grumeaux. Remettez l'appareil à cuire, en mélangeant au fouet, jusqu'à épaississement. Débarrassez dans un cul-de-poule. Ajoutez la purée de pistache en l'incorporant jusqu'à obtention d'une texture lisse. Versez l'appareil encore tiède sur le fond de tarte. Faites cuire au four 15 minutes à 170°C. Sortez du four et laissez refroidir.

Pour le dressage

■ Coupez les fraises en deux, disposez-les dans un cul-de-poule avec le sucre et l'huile, mélangez, puis dressez sur la tarte. Mettez la tarte au four 10 minutes à 200°C. Sortez-la, puis nappez les fraises de nappage neutre. Une fois refroidie, décerclez la tarte. Coupez les pistaches en deux et répartissez-les sur les fraises.



Recette extraite de **Oh Faon! Pâtisserie de quartier** de Jérôme Raffaelli et Kevin Yau, photographies de Pépala Sion et textes de Mayalen Zubillaga, Éditions de La Martinière, 29,90 €.



Château Suduiraut
Vieilles Vignes

GRAND VIN BLANC SEC



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

RESTO BOIT



Le renouveau de Bordeaux

Tradition et modernité en harmonie

EXCELLENCE LONGTEMPS ASSOCIÉE À DES VINS TAILLÉS POUR LA GARDE, LA RÉGION DE BORDEAUX CONNAÎT AUJOURD'HUI UNE VÉRITABLE RENAISSANCE. FACE À L'ÉVOLUTION DES GOÛTS DES CONSOMMATEURS ET AUX ENJEUX DU MARCHÉ MONDIAL, LES PRODUCTEURS BORDELAIS ADAPTENT LEUR STYLE, LEUR IMAGE ET LEUR APPROCHE AVEC DES VINS PLUS LÉGERS, PRÊTS À BOIRE PLUS JEUNES, SANS RENIER L'EXCELLENCE QUI FAIT LA RÉPUTATION DE LA RÉGION.

Par **Sylvain Ouchikh**

Si le Médoc est historiquement reconnu pour ses grands rouges, plusieurs propriétés y produisent désormais des blancs secs très qualitatifs. On peut citer par exemple le blanc du Château Pichon Baron (2^e Cru Classé 1855), qui séduit par sa fraîcheur, ses notes d'agrumes et sa belle tension minérale. De même, le Château Cos d'Estournel, dans l'appellation Saint-Estèphe, produit un blanc précis, qui rivalise avec de grandes appellations de blancs secs. Et de l'autre côté de la rive gauche, à Saint-Émilion, les célèbres Châteaux Cheval Blanc et Angélus proposent désormais cette couleur dans leur gamme.

Du côté de Sauternes, célèbre pour ses liquoreux, la tendance est également présente. Le Château Suduiraut propose une gamme de blancs secs modernes et aromatiques. « *Ces vins répondent à une demande croissante pour des blancs, plus adaptés à une cuisine contemporaine que les traditionnels vins liquoreux* », explique Pierre Montégut, le directeur technique du château. Au dernier salon Wine Paris, qui s'est tenu début février à Paris, le Château Sigalas Rabaud (1^{er} Cru Classé de Sauternes) signe même un vin sans alcool en association avec la jeune pousse Moderato.

L'évolution est particulièrement visible dans les vins rouges. Les bordeaux sont désormais pensés pour être appréciés plus tôt. Les progrès techniques (sélections parcelles, maîtrise des maturités, élevages plus précis) permettent de produire des vins expressifs dès leur sortie, même au sein des propriétés historiques de renommée mondiale de Saint-Julien, de Pauillac, de Saint-Estèphe... « *Les vins sont souvent plus accessibles jeunes qu'il y a vingt ou trente ans. Cela correspond aux attentes d'un public qui souhaite acheter, ouvrir et partager une bouteille sans attendre une décennie* », déclare Michel Reybier, propriétaire du Château Cos d'Estournel. Les vifications privilégient désormais la fraîcheur du fruit et des tanins plus souples. Le Château Larrivet Haut-Brion (appellation Pessac-Léognan) a fait travailler le sujet par des étudiants en master 2 de l'École de Création Visuelle (ECV) de Bordeaux. Ils ont été invités à concevoir un objet ou un concept pour rapprocher les jeunes de la consommation de vin, en se basant sur leur propre rapport au vin. « *Cette génération recherche la spontanéité, la possibilité de consommer une quantité variable, pas nécessairement une bouteille entière, et d'intégrer le vin dans des moments de convivialité. Elle favorise le partage d'assiettes et de boissons, s'éloignant du modèle traditionnel du repas formel avec une seule bouteille imposée* »,

Michel Reybier, propriétaire du Château Cos d'Estournel, souhaite que les grands vins soient également accessibles dès leur jeunesse.





Les vins de Bordeaux sont également faits pour des moments où la légèreté est de mise.

Le claret, une nouveauté, se veut un vin sur le fruit avec un taux d'alcool plus léger.



assure Charlotte Mignon, directrice générale du château.

Dans cette nouvelle dynamique, le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur lance, ce semestre, le claret. « Il s'agit d'un rouge souple, peu tannique, fruité, gourmand, à boire frais. Nous souhaitons séduire les jeunes générations entre 25 et 40 ans et les amateurs de rouges légers. Cette initiative s'inscrit dans une démarche plus large de renouveau pour l'appellation Bordeaux, visant à s'adapter aux tendances de consommation actuelles et aux défis climatiques », détaille avec enthousiasme Stéphanie Sinoquet, la directrice du syndicat. Les flacons proposés par les 40 vigneronns, dont le Château Paloumey, ont de la rondeur avec un fruit croquant.

Entre l'essor des blancs secs du Médoc et de Sauternes, l'émergence de rouges plus légers et fruités, des vins prêts à boire plus jeunes et une image modernisée, Bordeaux prouve qu'elle demeure l'une des régions viticoles les plus dynamiques et innovantes au monde. 🍷

Luc Lemieux

Directeur France de Duclot La Vinicole

« Carte sur Table »

EXPERTISE DU 15 MARS AU 15 AVRIL, DUCLOT LA VINICOLE LANCE, À PARIS ET DANS TOUTE LA FRANCE, L'OPÉRATION « CARTE SUR TABLE ». L'OCCASION UNIQUE DE DÉGUSTER, DANS 40 RESTAURANTS, DES VINS DE BORDEAUX À PRIX CAVISTE SUR TABLE. SON DIRECTEUR NOUS DÉTAILLE CETTE OPÉRATION PARTICULIÈRE ET ATTRACTIVE.

Par **Sylvain Ouchikh**

Pouvez-vous dire quelques mots sur La Vinicole ?

La Vinicole travaille en étroite collaboration avec la restauration française et internationale. Cela va des brasseries aux établissements étoilés. Elle fait partie du groupe Duclot, qui inclut aussi des sites de vente en ligne comme Chateaunet et des boutiques physiques à Bordeaux (L'Intendant et Badie) et à Paris (aux Galeries Lafayette, avec la cave Duclot).

Pouvez-vous nous expliquer en quoi consiste cette opération « Carte sur Table » ?

Cette initiative a été lancée il y a maintenant 15 ans. Nous désirons proposer une sélection de vins de Bordeaux dans une variété de restaurants à des prix très avantageux pour le client final. Il trouvera, sur la carte des vins, un très joli flacon au même prix que chez son caviste. Le restaurant n'effectue pas sa marge habituelle. Il joue le jeu.

Et, pour vous, quel est l'objectif ?

Nous voulons permettre à la clientèle de découvrir de grands vins, même dans des millésimes décalés, voire anciens. Il s'agit de dynamiser la consommation des vins de Bordeaux dans la restauration. C'est un investissement promotionnel de la part de Duclot, car cette opération n'est pas rentable financièrement pour La Vinicole.

Alors, pourquoi la mettre en place ?

Il est important d'être cohérent. Notre cœur de métier repose sur la distribution

de vins aux professionnels. « Carte sur Table » vise naturellement à entretenir le lien avec les restaurateurs et à les soutenir. C'est d'autant plus essentiel dans le contexte actuel.

Une expérience unique où les clients peuvent déguster, au restaurant, de grands vins de Bordeaux à prix caviste.

Avez-vous quelques exemples à donner sur le prix des vins qui sont proposés ?

L'amateur pourra trouver, par exemple, le blanc du Château Malartic-Lagravière 2023, dans l'appellation Pessac-Léognan,





« NOTRE CŒUR DE MÉTIER REPOSE SUR LA DISTRIBUTION DE VINS AUX PROFESSIONNELS. "CARTE SUR TABLE" VISE NATURELLEMENT À ENTREtenir LE LIEN AVEC LES RESTAURATEURS ET À LES SOUTENIR. C'EST D'AUTANT PLUS ESSENTIEL DANS LE CONTEXTE ACTUEL. »



à 65 euros sur table ou encore Le Petit Cheval Blanc 2023 du Château Cheval Blanc en 2023 à 120 euros. Sur les vins rouges, voici quelques pépites : Château Lynch-Bages 2016 (Pauillac, 65 euros), Château Lagrange 2016 (Saint-Julien, 75 euros), Château Gazin 2017 (Pomerol, 90 euros), Château Lafon-Rochet 2016 (Saint-Estèphe, 130 euros en magnum). Ceux qui recherchent des flacons exceptionnels pourront se faire plaisir avec Château Léoville Las Cases 2007 (Saint-Julien, 250 euros), Château Cos d'Estournel 2010 (Saint-Estèphe, 350 euros) ou Château Mouton Rothschild 2014 (Pauillac, 675 euros). C'est assez rare et unique de trouver cela dans de beaux établissements.

Combien de restaurateurs sont impliqués cette année ?

Les restaurants partenaires sont situés partout en France, avec une forte présence à Paris et à Bordeaux, mais aussi dans des villes comme Lyon, Annecy, Nice, Cannes, Monaco, Blois, Orléans et Biarritz. La sélection des restaurants n'est pas statique. Elle évolue chaque année. Pour 2026, il y aura 40 restaurants participants, dont 17 nouveaux établissements.

Avez-vous quelques adresses à nous donner ?

Nous avons des chefs étoilés, mais également des brasseries. Parmi les fidèles, on pourrait citer Pierre Gagnaire, Cyril Lignac, Pierre Sang, Christophe Hay (Blois et Orléans), Jean-Louis Nomicos, La Grand'Vigne – le restaurant des Sources de Caudalie, à Bordeaux –, Les Belles Perdrix, au Château Troplong-Mondot, à Saint-Émilion, ou encore Mathieu Viannay à la Mère Brazier, à Lyon.

Au total, quel sera le volume des ventes sur cette opération ?

Il est difficile de prévoir, mais nous pouvons envisager des ventes comprises entre 4 000 et 5 000 bouteilles. Il s'agit vraiment d'un moment unique où le client peut se faire plaisir avec un grand vin, tout en étant dans un bon restaurant. 🍷

Pour découvrir les établissements participants et réserver sa table : www.cartesurtable.com

La sélection compte aussi bien des vins rouges que des vins blancs comme le confidentiel Petit Cheval du château Cheval Blanc.



Adresses

Les tables dans le vignoble bordelais

LES BELLES PERDRIX DU CHÂTEAU TROPLONG MONDOT

Voici une adresse où l'on aime revenir quand on passe par l'appellation de Saint-Émilion. Le restaurant est à l'extérieur du village. Il est niché au sein du château, avec une jolie vue sur les vignes. Le jeune chef, David Charrier, propose toujours une expérience culinaire inspirée par les produits locaux et de saison. Il aime particulièrement la permaculture de son jardin sur 6 800 m² et les circuits courts. Les menus sont vraiment abordables, notamment le midi. Le soir, « L'envol » est un vrai décollage !

troplong-mondot.com/restaurant



LE LOGIS DE LA CADÈNE, SAINT-ÉMILION

Dès le printemps, les glycines ombragent la place de ce restaurant situé au cœur de la cité médiévale. C'est ici qu'occupe le talentueux chef Thibaut Gamba. L'homme est généreux et cela se ressent dans sa cuisine récompensée d'une étoile au Guide Michelin. Il aime particulièrement le poisson et le végétal. Il se source à La Ferme 1544 ou à la champignonnière (propriété du château Angélu) à quelques kilomètres à peine du restaurant. Il privilégie le circuit le plus court possible. Dans l'assiette, la gourmandise côtoie le raffinement. Une adresse à ne pas manquer !

logisdelacadene.fr



LA MAISON D'ESTOURNEL, SAINT-ESTÈPHE

Le cadre met immédiatement à l'aise. On se sent dans une jolie maison de campagne à la décoration élégante, mais jamais ostentatoire. Sur la carte, quelques plats seulement, pensés pour la première fois par le chef triplement étoilé de La Réserve Paris, Jérôme Banctel. Elle varie toujours avec une obsession unique : procurer des plaisirs simples qui resteront en mémoire. La carte des vins joue le jeu de Bordeaux. Si le temps le permet, déjeuner ou dîner en terrasse, face au jardin et aux vignes, procure un doux sentiment de sérénité. ☘

lamaison-estournel.com



Le saviez-vous ?

Les vins de Bordeaux en détail

DIDACTIQUE VOICI QUELQUES CRITÈRES POUR SE REPÉRER FACILEMENT DANS LA DEUXIÈME RÉGION VITICOLE DE FRANCE EN SUPERFICIE APRÈS LE LANGUEDOC-ROUSSILLON. Par **Sylvain Ouchikh**

RIVE DROITE OU RIVE GAUCHE

Les deux rives de la Garonne partagent de manière générale les nombreuses appellations bordelaises.

LES PRINCIPALES APPELLATIONS DE LA RIVE DROITE

Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac, Lalande-de-Pomerol, Côtes-de-Bordeaux, Blaye, Bourg

LES PRINCIPALES APPELLATIONS DE LA RIVE GAUCHE

Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Margaux, Pessac-Léognan, Graves, Sauternes, Barsac 🍷

LES POINTS COMMUNS

L'ASSEMBLAGE

Les vins de Bordeaux sont des vins d'assemblage, car à l'intérieur de la bouteille, on retrouve plusieurs cépages. Cet art subtil procure aux vins toute leur complexité et leurs jolies caractéristiques organoleptiques.

LE CLIMAT

Les deux rives bénéficient d'un climat océanique tempéré, avec des étés chauds et des hivers doux. La pluie peut être assez abondante avec des périodes de gel en avril. 🍷

LES DIFFÉRENCES

RIVE GAUCHE

Cépages dominants

Le cabernet sauvignon est le cépage roi, donnant des vins structurés, tanniques et aptes au vieillissement.

Style des vins

Les vins rouges sont souvent plus tanniques, puissants et structurés, avec des arômes de cassis, de cèdre et de tabac. Les vins blancs de Graves et de Pessac-Léognan sont souvent plus minéraux et complexes.

Classement

La rive gauche est célèbre pour le classement de 1855, qui inclut des châteaux comme Rothschild, Lafite Rothschild, Latour, Margaux, Haut-Brion et Yquem.

RIVE DROITE

Cépages dominants

Le merlot est le cépage dominant, donnant des vins plus souples, fruités et accessibles plus jeunes. Le cabernet franc est de plus en plus présent.

Style des vins

Les vins rouges sont souvent plus ronds, fruités et moins tanniques, avec des arômes de prune, de cerise et de truffe. Les vins blancs sont moins courants, mais peuvent être très aromatiques.

Classement

La rive droite est célèbre pour le classement de Saint-Émilion, qui est révisé tous les 10 ans.

Les propriétés mondialement connues

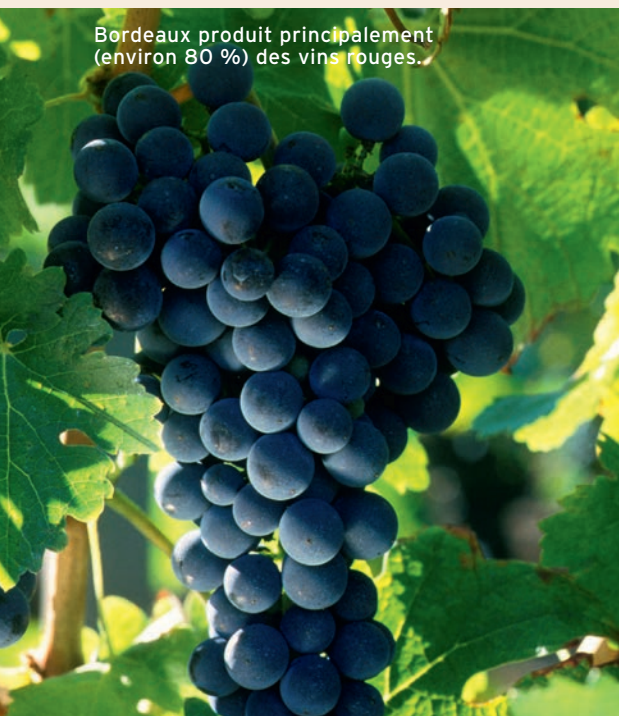
Château Cheval Blanc, Château Figeac, Château Angélu, Château Pavie, Château Ausone, Château Pétrus, Château La Conseillante... 🍷



Lorsque l'hiver est rude et que le risque de gel est fort, on allume des bougies dans des petits seaux blancs en métal pour protéger les ceps du froid.



Bordeaux produit principalement (environ 80 %) des vins rouges.



LES PRIMEURS À BORDEAUX

Ce système historique datant du XVIII^e siècle est unique à Bordeaux. Durant le mois d'avril (du 20 au 23), les châteaux font goûter leurs vins de la vendange précédente (2025) aux négociants, cavistes, grands amateurs... Les vins sont encore en élevage. Ils patienteront encore entre 12 et 18 mois avant d'être mis en bouteille.

L'AVANTAGE

Les consommateurs peuvent ainsi se procurer des « Grands Crus » qui sont sous allocation à des prix souvent plus attractifs que lorsque les vins arrivent sur le marché. Les acheteurs peuvent sécuriser leur souhait en avance et recevront les bouteilles quand elles seront prêtes (entre 12 et 24 mois plus tard).

LE RISQUE

Le vin est encore « un bébé » quand il est dégusté. Il peut évoluer durant sa phase d'élevage. Le prix, en fonction des aléas économiques, peut être plus faible deux ans plus tard. Mais c'est assez rare. 🍷

© DR

On mange quoi avec un... Les Griffons de Pichon Baron, Grand Vin Blanc Sec 2023, AOC Bordeaux Blanc Sec



DÉGUSTATION CE VIN BLANC PRODUIT DANS L'APPELLATION PAUILLAC RÉVÈLE DES PARFUMS ET UNE STRUCTURE POUVANT ACCOMPAGNER AUSSI BIEN DES METS DÉLICATS QU'UN APÉRITIF DÎNATOIRE. Par **Sylvain Ouchikh**

L'année 2023

Avec une pluviométrie supérieure de 30 % par rapport à 2022, l'hiver a été humide. Cela a permis de recharger les nappes phréatiques. L'été ayant été chaud, voire tropical, cette réserve a été utile. Début août, les pluies ont permis aux baies de s'épanouir en gardant une belle acidité.

Le cépage

Pour ce flacon, point d'assemblage comme il est de coutume à Bordeaux entre le sauvignon, le sémillon et parfois la muscadelle. Il s'agit

ici d'un monocépage, 100 % sémillon. L'idée est de rechercher une expression aromatique (fruits exotiques, abricot, noisette fraîche), avec une trame crayeuse en bouche pour la sapidité.

Le domaine

Les Griffons de Pichon Baron Grand Vin Blanc Sec est issu d'un terroir spécifique du vignoble de Château Pichon, second Grand Cru Classé 1855. Une parcelle a été identifiée comme favorable à la production de ce vin blanc. Le sol est

composé de graves sur un socle calcaire pour procurer de l'acidité aux baies.

L'équipe

Sous la direction technique de Pierre Montégut, qui a effectué une bonne partie de sa carrière dans le Sauternais, ce blanc bénéficie d'une vraie expertise. Tout est mis en œuvre ici, avec des moyens appropriés, pour donner un vin blanc qui sera un compagnon de haute facture des grands vins rouges produits sur cette propriété de l'appellation Pauillac. 🍷



Pierre Montégut

Directeur technique

« Le vin incarne un équilibre remarquable entre la générosité et la gourmandise du sémillon, et la structure minérale typique de son terroir argilo-calcaire. Il déploie une palette aromatique où dominent des effluves de fruits frais et de zestes de citron. L'attaque est vive et dynamique. La texture, à la fois ronde et vivifiante. »

Filet de cabillaud fumé au beurre d'algues et au charbon, fenouil rôti

POUR 4 PERSONNES

Préparation **20 min** Cuisson **8 min** Repos **5 min**

● 1 poignée de bois de fumage et charbon de bois (obligatoire pour finir la cuisson) ● 1/2 citron (jus) ● 200 ml d'huile fumée ● 2 c. à c. de piment d'Espelette en poudre ● 4 filets de cabillaud avec la peau ● 2 fenouils grillés ● 100 g de beurre aux algues ● Sel, poivre

- Préparez le barbecue et le bois de fumage.
- Placez une barquette en aluminium à moitié remplie d'eau, d'un côté du barbecue, afin de réaliser une zone de cuisson indirecte.
- Mélangez le jus de citron avec l'huile fumée, le piment, du sel et du poivre. Massez le cabillaud avec la préparation.
- Placez une pierre réfractaire en cuisson directe sur la grille du barbecue et chemisez-la de papier cuisson. Placez-en une seconde sur la zone de cuisson indirecte.
- Déposez le cabillaud côté peau sur le papier cuisson et laissez-le cuire 3 minutes environ en cuisson directe. Le but est d'obtenir une peau saisie, bien croustillante. Transférez-le ensuite sur la zone de cuisson indirecte, mettez le bois de fumage sur la braise et laissez cuire 5 minutes en cuisson indirecte, couvercle fermé.
- Dressez les filets de cabillaud dans les assiettes, côté peau vers le haut, avec les fenouils grillés. À l'aide d'une pince, récupérez un beau morceau de charbon incandescent et mettez-le en contact direct avec

la peau du cabillaud pendant une vingtaine de secondes pour finir la cuisson, apporter un bon goût grillé et amener l'ultime touche *crispy* à la peau. Renouvelez l'opération pour chaque filet. Laissez reposer 2 ou 3 minutes avant de déposer 1 belle cuillerée à café de beurre aux algues sur chaque filet. Attendez 1 ou 2 minutes que le beurre fonde un peu et dégustez !



Recette extraite du livre **BBQ Master** de Joannes Richard, éditions Solar, 22,50€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce vin révèle des notes citronnées au nez et légèrement salines sur la finale en bouche. L'acidité et les parfums d'agrumes contrastent donc agréablement avec le côté fumé, créant un équilibre subtil.

On mange quoi avec un...

Château Dauzac 2022, 5^e Grand Cru Classé 1855, Margaux

DÉGUSTATION UN VIN ROUGE NÉ DANS UN MILLÉSIME SOLAIRE QUI OFFRE DE L'HARMONIE ET DE LA DÉLICATESSE. Par **Sylvain Ouchikh**



L'année 2022

Au château, ce millésime se considère comme l'un des plus grands. L'été fut très chaud et sec. Les pluies du mois d'août ont été salutaires. Elles ont permis aux grappes d'arriver à maturité. La vendange de septembre s'est étalée sur environ trois semaines. C'est un millésime solaire avec des rendements faibles.

Les cépages

Le grand vin de ce château est toujours issu d'un assemblage. Pour ce millésime, deux cépages entrent dans sa

composition : le cabernet sauvignon (63 %) et le merlot (37 %). Le cabernet sauvignon va apporter de la structure au vin et de la fraîcheur. Le merlot le complète par ses parfums de fruits noirs et sa rondeur.

Le château

Cette propriété magnifique, datant du XVII^e siècle, inscrite au classement de 1855, se situe dans l'appellation Margaux. Elle séduit d'emblée par son parc arboré, ses prés et ses vergers. Elle s'étale sur environ 120 hectares. Son vignoble s'étend sur

environ 49 hectares d'un seul tenant. Il se compose principalement de cabernet sauvignon et de merlot. On retrouve aussi un peu de petit verdot.

L'équipe

Le travail de l'équipe en place est toujours orienté vers le respect de la nature avec une philosophie très proche de la biodynamie. Les engrais sont biologiques, le recours aux pesticides est banni et certaines parcelles sont enherbées pour réguler le stress hydrique. Depuis 2016, le château se revendique 100 % végan. 🌱



Laurent Fortin

Directeur général

« Dès le départ, le nez se montre précis et expressif, dominé par des arômes de cassis mûr, de cerise noire et de prune, accompagnés de notes florales de violette et d'un boisé élégant avec une légère touche toastée. La bouche présente une belle densité. En finale, la trame acide assure le dynamisme et allonge. »

Tartare de veau

POUR 4 PERSONNES

Préparation **15 min**

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

■ Réunissez le veau haché, la sauce soja, le jus et le zeste 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 et les pousses de cresson. Servez aussitôt.



Recette extraite du livre **Mokonuts** de Moko Hirayama et Omar Koreitem, photographies de Mickaël Bandassak, éditions Phaidon, 39,95€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La fraîcheur du vin et son acidité naturelle ainsi que ses tanins délicats permettent d'épurer le palais entre chaque bouchée, ce qui est idéal pour un plat aussi riche et onctueux que le tartare.



Vins rouges de Bordeaux

ÉPICURIEN VOICI UNE SÉLECTION DE VINS ACCESSIBLES À BOIRE DÈS MAINTENANT. LA RECHERCHE DU PLAISIR EST AU CENTRE DE CET ASSORTIMENT. Par **Sylvain Ouchikh**

Novateur

Ce vin monocépage de Bordeaux, avec une étiquette novatrice, montre l'évolution de ce vignoble. Dans le flacon, le merlot exprime son fruité à base de fruits noirs. La bouche est suave avec un brin d'acidité.

Château Tour des Termes, Explore merlot 2024, 24€.



Séducteur

Ce vin se veut d'une accessibilité immédiate. Il délivre des fruits rouges et noirs saupoudrés d'épices douces. En bouche, la structure est savoureuse pour mieux nous séduire.

Château Cos d'Estournel, G d'Estournel 2024, 24€.



Cohérent

Cette bouteille est à l'image des vins de Bordeaux où l'harmonie provient de la justesse de l'assemblage. On retrouve quatre cépages différents. L'ensemble procure des arômes fruités avec une douce pointe toastée. En bouche, la fraîcheur domine.

Château Cantemerle 2020, 30€.



Charmeur

On apprécie immédiatement la générosité de ses fruits noirs. Il veut rendre la vie agréable. En bouche, il poursuit sa quête avec ses tanins soyeux. Les épices et le fruité, sur la finale, finissent de nous séduire.

Château Armens 2020, 20€.



Harmonieux

Le propriétaire, François Despaigne, est un passionné. Ce vin est issu de sélections parcelles. Ce flacon délivre une tendre musique où le fruité croquant du merlot et la fraîcheur du cabernet franc jouent une belle partition. Les tanins fondus en font un vin prêt à boire.

Château Grand Corbin-Despaigne, Petit Corbin-Despaigne 2023, 25€.



Visionnaire

Cette propriété, remarquablement tenue, fut précurseur dans la région en termes de culture biologique et biodynamique. Le vin possède une pureté altière. Il est à la fois complexe avec ses notes florales et gourmand avec son fruité mature. Le toucher en bouche est exemplaire.

Château Fonroque 2020, 52€.



Vins blancs de Bordeaux

FRAIS BIEN QUE BORDEAUX SOIT CÉLÈBRE POUR SES VINS ROUGES, IL FAUT DÉCOUVRIR L'EXPRESSION SALINE ET IODÉE DE SES BLANCS. Par **Sylvain Ouchikh**

Énergique

Dans une appellation réputée pour ses vins rouges, cette propriété signe un vin blanc magnifique. Son élégance provient du mariage réussi entre le sauvignon et le sémillon. On oscille entre vibrance et fraîcheur.

Château Croix de Labrie, Stella Solare 2023, 33 €.



Affable

Dès le premier nez, les agrumes sont présents. Le printemps est là. En bouche, le vin est dynamique avec un fruité élégant qui enrobe le palais. L'acidité maîtrisée sur la finale rappelle les notes citronnées du premier nez.

Château Clarke, Le Merle blanc 2024, 32 €.



Surprenant

Ce vin est très ouvert avec une certaine puissance aromatique. Le sauvignon est bien présent. On retrouve des fruits comme le pamplemousse, le citron. Tout est dans la fraîcheur avec une finale sur des arômes exotiques.

Château Lagrange, Les Fleurs du Lac 2024, 22 €.



Éclatant

Ce blanc est composé presque majoritairement de sauvignon. Ce cépage va apporter de la fraîcheur et une certaine intensité aromatique : fruits jaunes, agrumes. La bouche possède une tension maîtrisée avec une enveloppe harmonieuse sur la finale.

Château Larrivet Haut-Brion blanc 2023, 52 €.



Subtil

Ce vin est un assemblage de deux cépages : sémillon et sauvignon gris. On a en bouche des parfums de pêche blanche, de fleurs. Il a de la gourmandise tout en conservant de la fraîcheur sur une finale astucieusement crayeuse et iodée.

Château Tronquoy blanc 2020, 60 €.



Précis

Voici l'un des plus beaux châteaux de l'appellation Pessac-Léognan. Ce blanc est remarquable. Il possède à la fois de la densité avec des fruits mûres et de la fraîcheur. Les notes citronnées sont là pour dynamiser ce nectar. Tout est en équilibre.

Château Malartic-Lagravière blanc 2023, 55 €.

RÉSIDENCES RD DÉCORATION



LA RÉFÉRENCE DÉCO/DESIGN
TOUS LES DEUX MOIS CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
www.residences-decoracion.com

RESTO DÉCORE

Martin Brudnizki

« Si le style peut varier, l'exigence du détail reste constante »

AUDACIEUX ENTRE MAXIMALISME ASSUMÉ ET OBSESSION DE LA PRÉCISION, LE DÉCORATEUR BRITANNIQUE D'ORIGINE SUÉDOISE, FIGURE MAJEURE DU DESIGN HÔTELIER CONTEMPORAIN, SIGNE DES DÉCORS IMMERSIFS OÙ L'ÉLÉGANCE RENCONTRE LA THÉÂTRALITÉ, DONNANT NAISSANCE À DES LIEUX SINGULIERS, PENSÉS COMME DE VÉRITABLES EXPÉRIENCES. Par **Céline de Almeida**

Les médias vous surnomment « le maître du maximalisme ». Comment parvenez-vous à créer des espaces à la personnalité aussi forte tout en séduisant un large public ?

J'ai toujours aimé construire une narration forte à travers chacun de mes projets, qu'il s'agisse d'un restaurant, d'un club privé ou d'un hôtel. C'est ce qui relie tous les éléments entre eux et assure une véritable continuité à l'ensemble. Cela facilite aussi énormément la conception. Dans l'hôtellerie-restauration, il est possible de repousser davantage les limites et de s'amuser, car ce ne sont pas des lieux habités au quotidien,

comme les maisons privées. Le processus de design y est donc très différent.

J'ai également toujours aimé la couleur, les motifs et la superposition des espaces, qui permettent de construire à la fois une narration riche et une identité esthétique forte. Nos styles varient selon le client et le « brief ». Par exemple, l'hôtel The Surrey, à New York, décline une palette de couleurs sobres, élégantes et neutres, sans jamais paraître fade. Au contraire, il s'en dégage une richesse subtile qui reflète l'élégance de la marque. À l'autre bout du spectre, le Broadway Soho explose de couleurs et de motifs,

Face à la Seine, La Plage Parisienne revisite l'esprit quinquette des Années folles avec un décor haut en couleur, évoquant irrésistiblement *Le Déjeuner des canotiers* d'Auguste Renoir.



ICONOCLASTE

Né à Stockholm, Martin Brudnizki fonde son studio de design à Londres en 2000, avant d'ouvrir une antenne à New York en 2012. Formé à l'architecture d'intérieur après des études d'économie, il développe une approche mêlant sens esthétique et rigueur fonctionnelle, héritée de ses parents, styliste et ingénieur. Inspiré par Carlo Scarpa et Dorothy Draper, il dirige aujourd'hui un studio international reconnu, réunissant plus de 70 designers et signant hôtels, restaurants et projets résidentiels pour de grands groupes hôteliers, tels que Four Seasons, Rosewood Hotels & Resorts ou encore Six Senses, ainsi qu'une clientèle privée exigeante.



Conçu comme un jardin d'hiver, La Fantaisie, hôtel tendance du 9^e arrondissement de la capitale, décline un répertoire résolument bucolique, du papier peint fleuri au mobilier en rotin.

« J'AI TOUJOURS AIMÉ LA COULEUR, LES MOTIFS ET LA SUPERPOSITION DES ESPACES, QUI PERMETTENT DE CONSTRUIRE À LA FOIS UNE NARRATION RICHE ET UNE IDENTITÉ ESTHÉTIQUE FORTE. »



Dans la capitale britannique, Martin Brudnizki a rénové le Vesper Bar, anciennement Bar du Dorchester, en saupoudrant son élégance historique des années 1930 d'une touche de modernité.



Nichés au cœur du Marais à Paris, Le Grand Mazarin et son restaurant Boulalé mettent à l'honneur les savoir-faire français autour du concept du salon littéraire d'antan.

incarnant parfaitement l'énergie du quartier londonien de Soho, ainsi que l'héritage du propriétaire de l'hôtel, élevé par des parents magiciens et artistes.

Pourtant, chacun de vos projets possède son propre ADN... Où puisez-vous votre inspiration ?

Je commence souvent par le bâtiment lui-même ou par la rue dans laquelle il s'inscrit. Puis j'élargis la réflexion à la ville et à sa culture au sens large... Tous ces éléments nourrissent la narration globale et permettent de créer un lieu à la fois visuellement séduisant et profondément ancré dans son environnement.

Qu'est-ce qui vous attire particulièrement dans les projets d'hospitalité, notamment les restaurants ?

Ce sont des espaces très stimulants : on va au restaurant pour passer un bon moment, en famille ou entre amis, fêter parfois des étapes importantes de la vie. Ce statut un peu particulier permet donc de repousser les limites et de créer quelque chose d'un peu hors du commun.

Collaborez-vous généralement avec les chefs lors de la conception d'un restaurant ?

Pas systématiquement, mais nous avons travaillé avec plusieurs chefs au fil des années, afin de concrétiser leur vision. L'un des premiers fut Daniel Boulud pour son Café Boulud à Toronto. Nous avons également collaboré avec

Thomas Keller, Cyril Lignac, Andrew Carmellini et Evan Funke. Chacun apporte son univers, et nous travaillons étroitement avec eux afin de concevoir un espace unique mettant en valeur leur talent. Il arrive aussi que le chef ne soit confirmé qu'à la moitié du processus de conception, ce qui modifie forcément la manière de travailler par rapport à un projet où tout est défini dès le départ.

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

L'un des éléments essentiels est le parcours

proposé aux clients. Tout repose sur une planification minutieuse, à laquelle notre studio accorde une grande importance. La circulation dans l'espace est fondamentale : les clients doivent pouvoir arriver et se déplacer de manière fluide et intuitive. Dès l'entrée, ils doivent se sentir détendus tout en comprenant instinctivement l'organisation du lieu...

Cela peut commencer par un espace d'accueil chaleureux, avec des assises confortables et la possibilité de prendre un verre avant le dîner. La salle principale doit ensuite être soigneusement pensée, avec une diversité de

CYRIL LIGNAC

Chef du restaurant Le Chardenoux à Paris

« Le talentueux architecte et designer suédois Martin Brudnizki a redessiné avec sensibilité mon bistrot historique, situé dans le 11^e arrondissement. Les matériaux comme la pierre, les tuiles, le bois, le laiton, le marbre, l'acier et le cuir évoquent la tradition du lieu, retravaillés de façon contemporaine. Le camaïeu de verts, couleur originelle du bistrot, fait référence au passé agricole de la région. Il se décline jusqu'au plafond feuillé décoratif d'inspiration Art nouveau, pièce maîtresse des lieux. Un éclairage tamisé et des courbes organiques contribuent à créer une atmosphère chaleureuse et naturelle. »





Entre influences classiques et disco, le Broadwick Soho rend hommage au panache de ce quartier iconique de Londres, avec une touche d'excentricité toute britannique !

configurations : des tables intimistes pour les repas en tête à tête, d'autres plus conviviales pour les groupes... L'espace entre les tables doit être suffisant pour éviter toute sensation d'inconfort, sans pour autant rompre le lien avec l'ambiance générale.

La hauteur des tables et des chaises est presque une obsession pour moi : étant grand, je ne supporte pas que mes genoux touchent la table ! Nous y consacrons donc beaucoup de temps. La variété des assises est également primordiale : chaises, banquettes et tabourets de bar contribuent ensemble à créer une atmosphère chaleureuse.

Et la lumière ?

L'éclairage peut faire ou défaire le succès d'un restaurant. Selon les moments de la journée, différents paramètres doivent être pris en compte. Un lieu ouvert du matin au soir doit pouvoir accompagner ses clients depuis la lumière naturelle des petits déjeuners jusqu'à l'ambiance feutrée des dîners.

Nous collaborons souvent avec des concepteurs lumière, mais j'utilise généralement trois niveaux d'éclairage pour structurer l'atmosphère : un éclairage bas, qui invite intuitivement à entrer et diffuse une lumière chaleureuse ; un éclairage intermédiaire, souvent sous forme d'appliques ou de lampadaires ; puis un éclairage doux en hauteur, comme des spots diffusants ou des suspensions et des lustres plus spectaculaires.

La température de couleur est également essentielle : personne n'est mis en valeur par une lumière bleutée trop froide ni par un éclairage de plafonnier standard. Enfin, un éclairage de table, introduit au coucher du soleil, avec des bougies ou des lampes rechargeables, vient parfaire l'atmosphère.

Selon vous, quelles sont les clés de votre réussite ?

J'ai eu la chance de bénéficier de nombreuses opportunités au cours de ma carrière auprès de clients formidables, mais je dois surtout beaucoup au soutien de mes équipes, à Londres comme à New York, sans lesquelles je n'aurais jamais pu accomplir tout cela. 🗨️

LES BONNES ADRESSES DE MARTIN BRUDNIZKI

UN RESTAURANT

L'Ami Louis, à Paris, dans le 3^e arrondissement : c'est une adresse à l'ancienne, sans fioritures, mais où l'ambiance et la cuisine sont tout simplement parfaites.

UN SHOWROOM

J'ai récemment collaboré avec le spécialiste de la passementerie Samuel & Sons pour ma marque de design And Objects. Inspirée de la période préraphaélite, elle a été lancée à Paris en début d'année. La boutique et l'ensemble des collections de Samuel & Sons ressemblent à une véritable confiserie pour adultes. C'est un lieu extrêmement inspirant à visiter.

UN ANTIQUAIRE

Les Puces de Saint-Ouen sont une véritable caverne aux trésors, même si leur exploration demande un œil averti. Le marché Paul Bert Serpette rassemble les antiquités les plus raffinées : pièces exceptionnelles du XVIII^e siècle, trésors du milieu

du XX^e et objets insolites absolument irrésistibles. J'aime aussi beaucoup le marché Dauphine pour son mélange d'objets industriels, d'éléments Art déco et de trouvailles plus éclectiques. Le secret est d'y aller l'esprit ouvert : les meilleures découvertes sont souvent celles que l'on n'était pas venu chercher.

UN MUSÉE

Parmi les musées plus confidentiels, lorsque j'ai le temps d'y passer, ce qui reste rare lors de mes séjours parisiens, j'apprécie particulièrement l'Institut Giacometti, le musée Cognacq-Jay pour son romantisme du XVIII^e siècle et, enfin, le musée Nissim de Camondo : un lieu d'une élégance aristocratique remarquable, aux meubles somptueux. Mais à vrai dire, c'est peut-être la cuisine, remplie de casseroles en cuivre, que je préfère.

UNE ARCHITECTURE

En dehors de Paris, j'aime beaucoup la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer. Construite par l'architecte Emmanuel Pontremoli entre 1902 et 1908 sur un promontoire rocheux surplombant la Méditerranée, cette bâtisse regorge de détails architecturaux inspirants. La lumière limpide venue de la mer confère à la visite une dimension presque magique.



Bernardaud

Un cœur de porcelaine

SAGA C'EST L'UNE DES MARQUES LES PLUS EMBLÉMATIQUES DES ARTS DE LA TABLE À LA FRANÇAISE. SITUÉE À LIMOGES, LA MANUFACTURE BERNARDAUD CONNAÎT DEPUIS PLUS DE 150 ANS UN SUCCÈS QUI NE SE DÉMENT PAS. À L'OCCASION DU CHAMPIONNAT DU MONDE DU CHOU FARCI, INITIÉ PAR L'ENTREPRISE ELLE-MÊME, RETOUR SUR UN SYMBOLE DE L'EXCELLENCE TRICOLEURE. Par **Jean-Pascal Grosso**

« **b**ernardaud, porcelaine de Limoges »... Toute une génération, celle des quinquas et des quadras d'aujourd'hui, a été bercée par la réclame de la vénérable manufacture limousine. Mais n'allez surtout pas penser que le prestige de Bernardaud appartient au passé. Du haut de ses plus de 150 ans, l'entreprise fait briller avec un engouement et un génie intacts la tradition française des arts de la table à travers le monde. Preuve de sa belle énergie et de son intérêt constant pour les arts culinaires : Bernardaud a eu l'idée de créer le Championnat du monde du chou farci, en partenariat avec Les Artcutiers. Tel un sacre, la finale a eu lieu au sein même de la manufacture Bernardaud de Limoges, sous la présidence de Philippe Etchebest. Et c'est un Français, Olivier Caillon, charcutier chez

Arnaud Nicolas à Paris, qui a décroché la timbale.

LA QUÊTE DE L'« OR BLANC »

« Notre savoir-faire n'est pas figé, il évolue et s'améliore sans arrêt au fur et à mesure de l'introduction de nouvelles technologies », souligne Michel Bernardaud, président du directoire de Bernardaud. Avant tout, il faut parler de l'« or blanc » et remonter bien loin, en 1768 exactement. C'est cette année-là qu'on découvre, dans le Limousin, une argile onctueuse et blanche qui donne à la porcelaine à la fois toute sa délicatesse et sa résistance. Le kaolin, voilà ledit « or blanc », le secret de la porcelaine que l'on croyait réservé à une Chine lointaine. Si la Manufacture royale est la première à s'installer à Limoges en 1774, d'autres s'y implantent au fil des décennies. Léonard Bernardaud fait son apprentissage dans l'une d'elles, créée en 1863. Ambitieux, visionnaire, le jeune



La manufacture Bernardaud a été fondée en 1863. C'est l'une des seules manufactures familiales qui subsistent encore à Limoges.

homme prend rapidement du galon. Trente-deux ans plus tard, il rachète l'entreprise et la baptise de son nom. L'éminente maison Bernardaud est née.

L'AVIS D'ARTISTE

« À Limoges, la porcelaine a été magnifiée par la tradition des arts décoratifs à la française, des savoir-faire d'exception qui se sont développés dans notre ville et dont nous sommes tous très fiers », indiquait Michel Bernardaud au micro de RTL en 2023. Plus que jamais, Bernardaud est une institution qui a toujours réussi à embrasser l'air du temps. Avec les années, l'évolution des goûts et des techniques, la maison se diversifie : arts de la table, mais aussi décoration, luminaires, bijoux, flacons de parfums (pour Lancôme), d'alcool (le récent 1975 de la maison Hine). Sans oublier l'architecture et même le blindage céramique. Ce don d'ubiquité créative capte l'intérêt de grands artistes qui, de leur talent, de

COMME C'EST CHOU !

C'est l'artiste plasticien chinois Qi Zhuo, grand amoureux de la France, qui a eu une nouvelle fois l'honneur d'imaginer le trophée de la seconde édition du Championnat du monde du chou farci. Idée géniale, rendu sublime, les assiettes viennent ici épouser les formes de feuilles de chou. Fabriquée dans les ateliers Bernardaud, l'œuvre a été rehaussée d'or fin pour, confie la manufacture, « souligner la beauté du geste de l'artiste ». À noter qu'à l'attention des chefs, Bernardaud propose un service pensé pour le chou farci et baptisé Villandry. **JPG**





au final à chaque nouvelle collection ou série limitée. Cette année, vous croiserez ainsi *Lobster* de Jeff Koons, *Thé Dansant* de Joana Vasconcelos et les nomades : des mugs tout en finesse ou en fantaisie.

« Entreprise du Patrimoine Vivant » depuis 2005, certifiée ISO 9001 (c'est-à-dire s'engageant sur la qualité et l'amélioration continue de ses processus), Bernardaud compte aujourd'hui 750 collaborateurs dont l'immense majorité travaille sur le site limousin. Une volonté de prolonger la tradition d'un « fabriqué en France » d'exception et de mettre toujours mieux en valeur l'« intelligence de la main » du modelleur, de la coloriste, de la décalqueuse, du finisseur... avec une implication passionnée dans la dynamique de ses territoires. De quoi poser un regard neuf sur votre porcelaine au prochain appareil de votre table pour le dîner. 🍷

leur imaginaire, vont inspirer des modèles uniques et somptueux. Ils se nomment David Lynch, Kazuyo Sejima, Jeff Koons ou encore Omar Victor Diop. C'est toujours dans cet esprit que Bernardaud a fondé l'Atelier B, au cœur même de la manufacture

historique où des céramistes peuvent jouer de toutes les compétences maison afin de créer des petites séries exclusives.

À TABLE !

Revenons à ce qui fait encore et toujours la réputation de Bernardaud : sa capacité à enchanter les arts de la table. Fort aujourd'hui de trois marques réunies sous une même bannière (Bernardaud, la Manufacture royale et l'ancien concurrent Haviland racheté en 2024) et de quatre sites de production sur Limoges et sa périphérie, la maison porte plus que jamais cette tradition française vers les sommets. Cela passe par un échange permanent avec des chefs reconnus. Ce dialogue « technico-créatif », comme on le souligne chez Bernardaud, questionnant la résistance, le design, la praticité des modèles, autant que cette saisissante capacité d'adaptation aux transformations de la cuisine, profitent



LIMOGES EN FÊTE

Pour la deuxième édition du Championnat du monde du chou farci, Bernardaud et les Artcutiers se sont rapprochés de la ville de Limoges pour prolonger l'événement professionnel en une belle fête populaire. C'est ainsi qu'après les épreuves organisées au sein de la manufacture, l'annonce des prix s'est déroulée au cœur des magnifiques halles gourmandes de la ville. La foule était nombreuse pour assister au sacre du Français **Olivier Caillon**, mais aussi pour participer à une dégustation conviviale dont les Limousins ont le secret. Les commerçants des halles avaient joué le jeu, proposant de jolies créations autour de la thématique du chou. Une réussite. **FV**

Michel Bernardaud, en compagnie du chef Philippe Etchebest, président du jury du Championnat 2026.



Comme chez... La Folie Barbizon

BUCOLIQUE NICHÉE AUX PORTES DE PARIS, AU CŒUR DE LA FORÊT DE FONTAINEBLEAU, CETTE ANCIENNE RÉSIDENCE D'ARTISTES A ROUVERT SES PORTES EN JUIN DERNIER. UN REFUGE DE 21 CHAMBRES, DOTÉ D'UNE TABLE VÉGÉTALE, LOCAVORE ET CONVIVIALE.

Par **Céline de Almeida**

MONOCHROME

Housse de coussin en velours « Gatsby », plusieurs couleurs au choix, 40 x 60 cm, 29 €, **Essix.**



© ADEL SLIMANE FECH



CHAMPÊTRE

Assiette en grès « Hezha », motifs peints à la main, D. 16 cm, 23,90 €, **Bloomingville.**



BRODÉES

Lot de 4 serviettes de table en coton « Joy », 40 x 40 cm, 14,99 €, **Atmosphera.**



CONVIVIALE

Table ronde en teck massif pour 4 personnes « Victoria », D. 120 cm, 699 €, **Berah Getah.**

Le restaurant de l'hôtel, imaginé par l'architecte d'intérieur Marion Collard, revisite l'esprit campagne avec poésie, presque comme un décor de théâtre. « *Quand on entre à La Folie, c'est la forêt qui nous accueille, comme si elle avait franchi le seuil avec nous.* »



VÉGÉTAL

Cache-pot en grès « Ivy », motifs feuillages, H. 20 cm, D. 23 cm, 66,50€, House Doctor.



BASQUE

Chaise en chêne massif et métal cintré « Kea », design Irtzoki & Lizaso, à partir de 549€, Alki.



FLEURI

Papier peint intissé « Biloba », 21,95€ le rouleau de 1000 x 53 cm, 4MURS.

BRUT

Set de 4 couverts en bois de palmier et acier inoxydable « Menerva », 74,95€, Flamant.



SCULPTURAL

Lampadaire en bois de manguiier et abat-jour en lin, fabriqué à la main, H. 125 cm, 530€, Sélection M.



SUR MESURE

Canapé « Mosaico Modular », 26 modules à composer librement, design Studioepepe, prix selon configuration, Dooq.





L'ART DE VIVRE POUR PASSION



Une audience cumulée de
1 831 186 lecteurs*
bleupetrol.com

*Un lectorat essentiellement CSP+



RESTO DÉCRYPTÉ



Solo dining

Seul à table et heureux de l'être

TENDANCE « I CAN BUY MYSELF FLOWERS », ALORS « I CAN TAKE MYSELF TO DINNER », ÉVIDEMMENT. LE SOLO DINING S'IMPOSE AUJOURD'HUI COMME UNE PRATIQUE ASSUMÉE : VOYAGER, PENSER, SAVOURER SON IDENTITÉ D'ÉPICURIEN ET S'ACCORDER DU TEMPS. UNE TENDANCE QUI Pousse LES CHEFS À ADAPTER LEURS MAISONS, DU BISTROT À LA TABLE GASTRONOMIQUE EN PASSANT PAR LA STREET FOOD. Par **Astrid Briant**

LA STREET FOOD LOCOMOTIVE

Selon Céline Chung – à qui l'on doit le succès de Bao Family et qui vient tout juste d'offrir une cure de jouvence à l'enseigne Street Bangkok – l'essor de la street food asiatique accompagne de près ce nouveau comportement à table. « Je déjeune ou je dîne seule régulièrement, en voyage, mais pas seulement. La street food décomplexe

cette expérience : conviviale, jamais intimidante, elle permet de venir comme on est, sans pression, pour dîner sur le pouce après le travail ou le sport. »

Elle y voit aussi un écho au souffle sociétal du self-care. « Dans des sociétés sursollicitées par les notifications, manger seul, c'est reprendre le pouvoir sur soi-même. » Pour sublimer cette liberté, Céline et son studio Imagina ont conçu « le

tablouret », une assise pensée comme un manifeste, qui érige l'art de manger seul en rituel, en combinant tabouret et tablette en un seul et même objet. « Aucune chaise en face : l'idée du partage s'efface pour recentrer le moment sur soi. Pensée pour le solo dining, elle évite aussi le sentiment de jugement », explique-t-elle, rappelant que le comptoir demeure, bien sûr, le cœur de l'expérience.

LE COMPTOIR : PIÈCE MAÎTRESSE DU SOLO DINING

Le cofondateur de Gramme, où officie le chef Louis Fedide, a troqué les écuelles à partager pour un triptyque bistrotier. Convaincu, il assure que son comptoir boisé agit comme un aimant à âmes esseulées. « Nous proposons aussi des tables, mais le comptoir et la possibilité d'échanger avec le barman ou la barmaid restent privilégiés. Dans 90 % des cas, les clients seuls le choisissent, souvent par crainte de déranger en immobilisant une table. »

Accueillir des personnes seules, assure-t-il, n'a rien d'un pari financier risqué. Un ressenti corroboré par une récente étude du cabinet Circana qui montre que, dans cinq grands pays étudiés, les dépenses liées aux « repas seuls » ont bondi de 153 % entre 2010 et 2019, faisant du solo dining un véritable moteur de croissance plutôt qu'une exception tolérée. « L'enjeu est le même qu'avec une table de trois. C'est même souvent plus avantageux : les clients en solo commandent entrée-plat ou plat-dessert, parfois la formule complète avec un verre de vin. Certains s'offrent même un plat à partager. Et comme ils sont seuls, ils terminent plus vite et libèrent la place pour un deuxième service. »

Une observation partagée par Omar Dhiab,

Dans le 11^e arrondissement de Paris, Gramme, le temps d'un café ou d'un déjeuner en tête à tête avec soi-même.

Chez Gramme, les clients venus en solo, en quête de repas décomplexés, ne boudent jamais le comptoir qui, visible depuis la rue, agit comme un aimant.





« JE DÉJEUNE OU JE DÎNE SEULE RÉGULIÈREMENT, EN VOYAGE, MAIS PAS SEULEMENT. LA STREET FOOD DÉCOMPLEXE CETTE EXPÉRIENCE : CONVIVIALE, JAMAIS INTIMIDANTE, ELLE PERMET DE VENIR COMME ON EST, SANS PRESSION. » CÉLINE CHUNG

Céline Chung a repris Street Bangkok. Elle savoure un pad see ew bœuf dans cette nouvelle adresse qui maîtrise l'art d'accueillir les clients esseulés.



Derrière le comptoir de Street Bangkok, Billy Pham présente une ribambelle de plats emblématiques, parfaits à s'offrir même en solo.

qui retrouve chez lui – autant dans son restaurant gastronomique éponyme qu'à sa table bistrotière Elbi – cette tendance au lâcher-prise (et au lâchage tout court) quand personne ne partage le repas.

À l'heure où près d'un Français sur deux s'attable parfois seul au restaurant, la table pour un ne ressemble plus à un entre-deux gêné, mais à un territoire pleinement assumé. Longtemps soupçonnée de dire la solitude, elle devient un geste politique : revendiquer sa place, son temps et son appétit sans avoir à se justifier. Peut-être, finalement, la vraie révolution réside-t-elle dans ce geste simple : s'inviter soi-même à table. Une pratique pleinement assumée, où l'on n'a plus besoin d'être deux pour se faire du bien.

UNE ATTENTION DÉCOUPLÉE

Évidemment, seul face à soi-même, le temps peut sembler plus long : les restaurateurs redoublent donc de vigilance pour ajuster le rythme du repas. Bon nombre d'entre eux évoquent spontanément une attention presque instinctive pour ces clients, entre générosité et sur-mesure. « On adapte le service au rythme du client, s'il s'ennuie, on accélère, s'il est plongé dans son livre ou son téléphone, on le laisse savourer sa soirée », résume Omar Dhiab. Certains confient même se montrer plus généreux, avec un geste commercial, un café, un verre de vin ou une mignardise, par exemple.

LA TABLE GASTRONOMIQUE TOUT AUTANT CONCERNÉE

Dans les tables gastronomiques non plus, le *solo dining* n'a rien d'une anomalie : Omar Dhiab observe même qu'« au gastro, les clients seuls sont particulièrement plaisants, des hommes d'affaires ou des épicuriens qui prennent le grand menu, l'accord mets-vins, parfois le fromage ». Ils viennent avec une vraie démarche de découverte, plus perméables aux conseils qu'une table classique, au point qu'il recense « trois, quatre tables individuelles par semaine » et juge ce format plus fréquent dans son établissement étoilé que dans son bistrot du 10^e arrondissement de Paris. 🍄

© FÉLIX DEVAUX, ALICE CASENAVE

ABONNEZ-VOUS À RESTO

ANCIENS NUMÉROS
Complétez votre
COLLECTION



Nos offres en ligne



L'ABO NUMÉRIQUE
7€
4 numéros



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



DES QUESTIONS ?
sav@bleupetrol.com

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

Oui, je m'abonne à RESTO pour 4 numéros

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

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

Nom..... Prénom.....

Adresse complète.....

Code postal Ville Pays

Tél. E-mail

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

Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea

Signature obligatoire

ABONNEZ-VOUS SUR
resto-magazine.fr

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

RESTO VOYAGE



PARMESAN : DANS LES COULISSES D'UN MONUMENT GASTRONOMIQUE

À l'aube, dans les fromageries autour de Parme, le rituel est immuable. Le lait, encore tiède de la traite du matin, est versé dans de vastes cuves en cuivre où il commence sa transformation. Le Parmigiano Reggiano ne tolère ni approximation ni accélération : chaque étape est codifiée, chaque geste hérité. Mais c'est dans les caves d'affinage que la magie opère réellement. Sur des étagères en bois, des milliers de meules reposent, parfois pendant plus de 36 mois. L'air y est sec, légèrement lacté, presque sacré. Lorsqu'on casse un éclat de parmesan, le bruit est net, la texture friable. En bouche, les saveurs évoluent : d'abord douces, puis plus complexes, presque *umami*. À Parme, on ne parle pas seulement de fromage, mais d'un patrimoine vivant, devenu emblème mondial du goût juste. 🍷



Parme

La « Food Valley » des gourmets

VIVA ITALIA LA RÉGION DE PARME EST UN ÉDEN POUR CEUX QUI SE DONNENT LA PEINE DE S'Y INTÉRESSER. SOIT LES CURIEUX ET LES GOURMETS, QUI SONT SOUVENT LES MÊMES. ICI, ON NE PARLE PAS SIMPLEMENT DE CUISINE, MAIS D'UN ART DE VIVRE. ENTRE COLLINES ONDULANTES, VILLAGES HORS DU TEMPS ET CAVES CHARGÉES D'HISTOIRE, LA RÉGION DE PARME CULTIVE UN GOÛT POUR L'EXCELLENCE QUI SE SAVOURE À CHAQUE ÉTAPE. BIENVENUE DANS LA « FOOD VALLEY », CE TERRITOIRE D'ÉMILIE-ROMAGNE OÙ CHAQUE PRODUIT RACONTE UNE RENCONTRE ENTRE NATURE, PATIENCE ET PASSION. Par **Florence Valencourt**

Frites de pommes de terre au Parmigiano Reggiano et au romarin

POUR 2 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 25 min

● 3 pommes de terre bio ● 60 g de Parmigiano Reggiano ● Romarin, selon le goût ● Huile d'olive vierge extra

- Lavez soigneusement les pommes de terre et coupez-les en quartiers.
- Huilez légèrement une plaque de cuisson, disposez les pommes de terre et enfournez à 190 °C pendant environ 20 minutes.
- Saupoudrez ensuite de Parmigiano Reggiano et de romarin, puis remettez au four en mode gril pendant 5 minutes.
- Laissez tiédir et servez.



PESTO : L'ESPRIT ITALIEN EN TOUCHE FINALE

Si la « Food Valley » célèbre avant tout les produits de son terroir, elle sait aussi accueillir les influences venues d'ailleurs. Le pesto, originaire de Ligurie, s'est ainsi invité dans les cuisines parmesanes avec une étonnante évidence. Préparé au mortier, à base de basilic frais, d'huile d'olive, de pignons et de fromage, il apporte une note végétale et lumineuse à une gastronomie souvent marquée par des saveurs profondes. Ici, il est fréquemment enrichi de

Parmigiano Reggiano, créant un pont entre deux traditions. Dans les *trattorias* contemporaines, comme dans les cuisines familiales, il accompagne les pâtes fraîches ou se glisse dans des recettes revisitées. Plus qu'une sauce, le pesto devient une signature, celle d'une Italie capable de se réinventer sans jamais renier ses racines. 🍴



Œufs de canard (ou de caille) à la coque, asperges et jambon de Parme

POUR 2 PERSONNES

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

- 2 œufs de canard (ou de caille) ● 6 asperges
- 6 tranches de jambon de Parme ● 30 g de Parmigiano Reggiano en copeaux ● Poivre noir concassé

- Plongez délicatement les œufs dans une casserole d'eau bouillante et laissez cuire pendant 6 minutes. Retirez-les de l'eau et placez-les dans des coquetiers.
- Faites blanchir les asperges dans de l'eau bouillante pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Plongez-les ensuite dans de l'eau glacée pour les refroidir.
- Déposez une tranche de jambon de Parme sur une planche, ajoutez une asperge et quelques copeaux de Parmigiano Reggiano.
- Enroulez le jambon autour de l'asperge et du fromage.
- Coupez le chapeau des œufs. Servez avec les asperges enroulées, en guise de mouillettes, à tremper dans le jaune encore coulant.



CULATELLO : LA RARETÉ FAÇONNÉE PAR LE CLIMAT

Il faut longer le fleuve Pô, s'enfoncer dans une campagne discrète et parfois embrumée pour approcher le culatello. Ici, dans de petits villages comme Zibello, l'humidité n'est pas un défaut, mais un ingrédient. Suspendues dans des caves souvent anciennes, les pièces de viande évoluent lentement, au gré des variations climatiques. Le culatello exige une attention constante : trop sec, il perd en finesse ; trop humide, il se déséquilibre. Les artisans le surveillent comme un trésor. Lorsqu'il est prêt, après de longs mois d'affinage, il se dévoile en tranches fines, presque translucides. Sa texture est souple, son goût délicat, légèrement sucré. Peu exporté, souvent dégusté sur place, il reste un luxe discret, celui que l'on découvre presque par hasard, mais que l'on n'oublie jamais. 🍴

JAMBON DE PARME : UNE ICÔNE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Sur les hauteurs des collines parmesanes, de vastes bâtisses abritent des rangées impressionnantes de jambons suspendus. Le Prosciutto di Parma, reconnaissable à sa couronne marquée au fer, est l'un des symboles les plus forts de la gastronomie italienne. Et pourtant, sa recette tient en peu de choses : du porc, du sel, de l'air et du temps. Ce qui fait la différence, c'est l'environnement. Les vents venus des Apennins, mêlés à l'air marin, créent



un séchage naturel unique. Dans les ateliers, tradition et innovation cohabitent : les contrôles sanitaires modernes garantissent une qualité constante, sans jamais trahir le savoir-faire ancestral. À la dégustation, le jambon révèle une douceur presque beurrée, une longueur en bouche élégante. Servi simplement, il raconte une Italie sincère, où l'excellence se cache dans la simplicité. 🍴

VINAIGRE BALSAMIQUE : LE LUXE DU TEMPS SUSPENDU

À Modène, à quelques kilomètres de Parme, certaines maisons abritent des greniers où le silence est presque religieux. C'est là que repose le vinaigre balsamique traditionnel, vieilli dans des batteries de fûts en bois précieux : chêne, cerisier, châtaignier. Chaque année, le liquide s'évapore légèrement, concentrant ses arômes et épaississant sa texture. Ce processus, qui peut durer plusieurs décennies, demande une patience rare. Le résultat est saisissant : un élixir sombre, dense, où l'acidité se mêle à une douceur presque sirupeuse. Quelques gouttes suffisent pour sublimer un plat, mais aussi pour raconter une histoire, celle d'un produit façonné par le temps plus que par la main de l'homme. Dans la « Food Valley », il incarne le raffinement absolu.



Déglon, une référence !

Parmi les nouveautés 2026 de **Déglon**, marque référente auprès des professionnels comme des particuliers gourmets, on retient la balance électronique rechargeable USB. Une balance élégante au format compact qui autorise un pesage précis au gramme près jusqu'à 10 kg. Équipée d'un plateau en inox, elle bénéficie de cinq unités de pesée : g, lb, oz, fl. oz, ml. Le plus ? Un crochet coulissant pour suspendre la balance et faciliter son rangement.

Autonomie : 30 heures. Temps de recharge : 2 heures. Prix public indicatif : 74 €. deglon.fr/fr



KitchenAid célèbre la fraîcheur avec Spearmint

Pour sa huitième édition, **KitchenAid** continue de s'inspirer des tendances internationales et habille son légendaire robot pâtissier multifonction Artisan d'un vert menthe, à la fois doux et lumineux, imaginé dans une finition texturée inédite légèrement sablonneuse. Polyvalent, il pétrit, fouette, bat et bien plus encore, grâce à une large panoplie d'accessoires.

Prix public indicatif : 849€ (livré avec deux bols en acier inoxydable 4,7 L et 2,8 L, quatre accessoires, une spatule et un couvercle verseur/protecteur). kitchenaid.fr

Un indispensable pour les amateurs de pizza façon « four à bois » !

La pierre à pizza en terre cuite **Wpro** s'adapte à tous les fours, barbecues à gaz ou à charbon. Grâce à sa terre cuite réfractaire, la chaleur se diffuse de manière homogène et absorbe l'humidité pour une pâte croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Le préchauffage est accéléré grâce aux alvéoles qui favorisent la circulation de l'air. Résultat ? Une cuisson parfaite des pizzas maison, mais aussi des pains, des biscuits et des légumes rôtis. Un produit durable résistant aux chocs thermiques et aux rayures.

Prix public indicatif : 59,99 €.



Roc Seven Biarritz lance sa saison face à l'océan

À Biarritz, le **Roc Seven** célèbre son premier anniversaire avec le retour d'un « Sun Club » en collaboration avec la maison de champagne Veuve Clicquot, et toujours une cuisine de partage aux accents méditerranéens et italiens, signée Andrea Tagliarino. La saison sera aussi rythmée par une programmation festive et dédiée au bien-être : DJ sets en live de Louis Bekk le 21 mai, résidence du duo Mozambo, ateliers de peinture, cours de yoga et retraite « Glow Up » mêlant sport et talks inspirants. Un spot vivant, entre gastronomie, musique et art de vivre, qui se savoure du petit déjeuner au coucher du soleil.

Resto adresses

RESTO AIME

Auberge du Père Bise
perebise.com
Éditions Cosmopole
editions-cosmopole.com
Les Éditions de l'Épure
epure-editions.com
Wani
instagram.com/wani_paris

RESTO PARLE

Gault & Millau
fr.gaultmillau.com
La Mirande
la-mirande.fr
Mirazur
mirazur.fr
Nicolas Berger
chocolat-nicolasberger.com
Relais & Châteaux
relaischateaux.com
Villa La Coste
villalacoste.com

RESTO CUISINE

A Casaluna
acasaluna.com
Ducasse Édition
ducasse-paris.com/nos-expertises/edition
Éditions de La Martinière
editionsdelamartiniere.fr
Éditions Hachette Cuisine
hachette-pratique.com/livres-cuisine
Éditions Marabout
marabout.com
Éditions Phaidon
phaidon.com
Éditions Robert Laffont
editis.com/maisons/robert-laffont
Éditions Terre Vivante
terrevivante.org
Éditions Webedia
fr.webedia-group.com
Epoca
epoca.paris
Freia
freia-restaurant.com
Hôtel de Crillon
rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon
IDA
restaurant-ida.com
Ischia
restaurant-ischia.com
La Belle Verte
belleverte.fr
Maison Bayard
maisonbayard.com
Malro
restaurantmalro.fr
Morilles du Lac
morillesdulac.fr
Oh Faon !
ohfaon.com

RESTO BOIT

Badie
badie.com/une-institution-bordelaise
Château Angélys
angelus.com
Château Armens
boutique.domains-maletroquefort.com/collections/chateau-darmens
Château Ausone
chateau-ausone.fr
Château Cantemerle
cantemerle.com
Château Cheval Blanc
chateau-cheval-blanc.com
Château Clarke
wineclub.edmondderothschildheritage.com/fr/chateau-clark

Château Cos d'Estournel
estournel.com

Château Croix de Labrie
chateau-croix-de-labrie.fr

Château Dauzac
chateaudauzac.com

Château d'Yquem
yquem.fr

Château Figeac
chateau-figeac.com

Château Fonroque
chateaufonroque.net

Château Grand Corbin-Despaigne
grand-corbin-despaigne.com

Château Haut-Brion
haut-brion.com

Château La Conseillante
la-conseillante.com

Châteaux Lafite Rothschild
lafite.com

Château Lafon-Rochet
lafon-rochet.com

Château Lagrange
chateau-lagrange.com

Château Larrivet Haut-Brion
larrivethautbrion.fr

Château Latour
chateau-latour.com

Château Léoville Las Cases
domaines-delon.com/fr/leoville-chateau_leoville_las_cases_histoire.html

Château Lynch-Bages
lynchbages.com

Château Malartic-Lagravière
malartic-lagraviere.com

Château Margaux
chateau-margaux.com

Château Mouton Rothschild
chateau-mouton-rothschild.com

Chateaufort
chateaufort.com

Château Paloumey
chateupaloumey.com

Château Pavie
vignoblesperse.com/fr/chateau-pavie/accueil

Château Pétrus
petrus.com

Château Pichon Baron
pichonbaron.com

Château Suduiraut
sudiraut.com

Château Tour des Termes
chateautourdestermes.com

Château Tronquoy
tronquoy-lalande.com

Duclot La Vinicole
duclot.com

École de création visuelle de Bordeaux
ecv.fr/ecole/bordeaux

Éditions Solar
editis.com/maisons/solar

Galleries Lafayette
gallerieslafayette.com

Guide Michelin
guide.michelin.com/fr

La Ferme 1544
laferme1544.com

La Grand'Vigne
sources-hotels.com/bordeaux/restaurants/restaurant-grand-vigne

La Mère Brazier
lamerebrazier.fr

L'Intendant
intendant.com

La Réserve Paris
lareserve-paris.com

Les Belles Perdrix
troplong-mondot.com/restaurant

RESTO DÉCORE

4MURS
4murs.com
Alki
alki.fr

And Objects
andobjects.com

Bernardaud
bernardaud.com

Arnaud Nicolas
arnaudnicolas.paris

Atmosfera
atmosfera.com

Bloomingville
bloomingville.com

Broadwick Soho
broadwicksoho.com

Dooq
dooqdetails.com

Essix
essixhome.com

Flamant
flamant.com

Four Seasons
fourseasons.com

Hine Cognac
hine.com

House Doctor
housedoctor.com

Institut Giacometti
fondation-giacometti.fr

La Folie Barbizon
lafoliebarbizon.com

L'Ami Louis
instagram.com/ami_louis_restaurant

La Fantaisie
lafantaisie.com

La Plage Parisienne
laplageparisienne.com

Le Chardenoux
restaurantlechardenoux.com

Le Grand Mazarin
legrandmazarin.com

Les Puces de Saint-Ouen
pucesdeparissaintouen.com

Marché Dauphine
marche-dauphine.com

Marché Paul Bert Serpette
paulbert-serpette.com

Musée Cognac-Jay
museecognacjay.paris.fr

Musée Nissim de Camondo
madparis.fr/Musee-Nissim-de-Camondo-125

Rosewood Hotels & Resorts
rosewoodhotels.com

Samuel & Sons
samuelandsons.com/fr

Sélection M.
selectionm.com

Six Senses
sixsenses.com

Studio Design Martin Brudnizki
mbds.com

Vesper Bar
dorchestercollection.com/london/the-dorchester/

Villa Kérylos
villakerylos.fr

Studio Design Martin Brudnizki
mbds.com

Vesper Bar
dorchestercollection.com/london/the-dorchester/

Villa Kérylos
villakerylos.fr

Studio Design Martin Brudnizki
mbds.com

Vesper Bar
dorchestercollection.com/london/the-dorchester/

Villa Kérylos
villakerylos.fr

Studio Design Martin Brudnizki
mbds.com

Vesper Bar
dorchestercollection.com/london/the-dorchester/

Villa Kérylos
villakerylos.fr

Studio Design Martin Brudnizki
mbds.com

Vesper Bar
dorchestercollection.com/london/the-dorchester/

Villa Kérylos
villakerylos.fr

RESTO

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

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

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

RÉDACTRICE EN CHEF
Florence Valencourt
florence@bleupetrol.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com
Valentine Le Port

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Stéphanie Bouvet
Astrid Briant, Jean-Pascal Grosso
Fabienne Habertur, Lorène Herrero
Agathe Jaffredo, Bénédicte Le Guerinel
Olivier Reneau, Marion Sauveur

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Élisa Venturini

COMMUNICATION
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION

Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothe@bleupetrol.com

PUBLICITÉ
DIRECTRICE COMMERCIALE

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

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET PARTENAIRES MÉDIAS

Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

DIRECTRICE DU DÉVELOPPEMENT

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

DIRECTRICE DE CLIENTÈLE

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

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT DIFFUSEURS
ET DEPOSITAIRES DE PRESSE

MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

ÉDITEUR
Resto est un trimestriel édité par:

Raykees
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 : 731Z

TVA intracommunautaire :
FR 25 793 508 375

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

Imprimé en Communauté européenne

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

Le mot de la faim

Dans les cuisines françaises, certains gestes relèvent presque du secret d'atelier. **Contiser est de ceux-là.** Derrière ce verbe discret se cache une technique précise et poétique à la fois : inciser délicatement une chair – volaille, viande ou poisson – pour y glisser une garniture aromatique, souvent invisible après cuisson, mais essentielle au goût. Truffe, beurre parfumé, herbes fines : autant de touches insérées au plus près de la matière.

Historiquement, la contisation s'inscrit dans la grande cuisine classique du XIX^e siècle, où l'esthétique des plats comptait autant que leur goût. On « sertissait » alors les chairs de truffes ou de langue écarlate pour créer des motifs visibles après cuisson. Avec le temps, la fonction décorative s'est effacée au profit d'un objectif plus gustatif : diffuser les arômes au cœur du produit sans en altérer l'aspect extérieur.

Contiser

ou l'art d'insuffler le goût au cœur du produit.

Parmi les plats emblématiques, la poularde demi-deuil reste une référence absolue, où de fines lamelles de truffe sont glissées sous la peau avant cuisson. Mais la technique s'étend bien au-delà : bar contisé aux agrumes, carré d'agneau à l'ail doux, ou encore gibiers subtilement enrichis de beurre aux herbes.

Si elle n'est pas toujours revendiquée, la contisation demeure bien vivante dans les cuisines contemporaines. **Des chefs comme Anne-Sophie Pic, Alain Ducasse ou Arnaud Donckele perpétuent cet héritage en l'adaptant à une cuisine plus lisible.** Chez eux, le geste se fait invisible, presque imperceptible, mais participe à cette complexité aromatique qui signe la haute gastronomie.

À l'heure d'une cuisine tournée vers la naturalité et la précision, contiser retrouve ainsi une nouvelle pertinence. Loin des démonstrations, la technique séduit par sa retenue : un savoir-faire silencieux, au service du goût pur.



RESTO

PROCHAIN NUMÉRO

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

EN KIOSQUE EN JUIN 2026



CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX



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