



# RESTO



MÉTIER: ILS SONT PRODUCTEURS DE BEAUFORT, DE CHOUX, D'ALGUES, D'ÉCHALOTES...

C'EST DE SAISON: SIMPLICITÉ ET AUTHENTICITÉ AVEC L'HUÎTRE ET LA POMME

CHAMPAGNE, WHISKY, SANS ALCOOL...: NOTRE BELLE SÉLECTION POUR LES FÊTES

**JEU-CONCOURS EXCEPTIONNEL: UN FOUR VAPEUR ENCASTRABLE WHIRLPOOL À GAGNER!**

SA RÉSILIENCE FORCE L'ADMIRATION. TRÈS CROYANT, DEvenu MILITANT APRÈS LA MORT TRAGIQUE DE SON FILS, LE CHEF MULTI-ÉTOILÉ SE BAT AUSSI POUR LA PRÉSERVATION DU SAVOIR-FAIRE ET LA TRANSMISSION DE LA CONNAISSANCE.

# YANNICK ALLÉNO

« LE SUCCÈS N'A PAS VRAIMENT D'IMPORTANCE »



**32  
NOUVEAUX  
RESTAURANTS**

*Lille, Marseille, Lyon,  
Bordeaux, Paris...  
à tous les prix*

**CARNET DE RECETTES**

*Vive les bons plats  
d'hiver réconfortants!*



# BADOIT

BULLES DE JOIE



S.A.E.M.I.E. Evian - RCS 797 080 850 Thionville

ET DANS LA CHOUCROUTE,  
SI VOUS POUVIEZ REMPLACER  
LE CHOU PAR DES HARICOTS  
VERTS ET LES SAUCISSES  
PAR DU POULET.

BIEN SÛR. ET  
POUR L'EAU  
GAZEUSE,  
J'ENLÈVE  
LES BULLES ?



CHEREAU

## LA TRADITION A DU BON!

Voilà 14 ans déjà, en novembre 2010, l'Unesco inscrivaient «le repas gastronomique des Français» au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Célébrant tout à la fois le talent des producteurs et des chefs, la richesse et la technicité des plats bien-de-chez-nous, les rituels qui accompagnent le passage à table. En résumé, l'art de faire bonne chère, que le magazine **RESTO** s'attache à célébrer à chaque numéro, au début de chaque saison.

Avec Yannick Alléno en invité vedette, le n°9 de **RESTO** célèbre l'une des figures majeures de la gastronomie française, l'un de ses ambassadeurs les plus doués et dévoués. Un mentor pour quelques-uns, un modèle pour les autres. Il se livre ici dans une interview-fleuve captivante. Autre pape de la gastronomie, le regretté Paul Bocuse est lui aussi mis à l'honneur dans nos pages avec un article sur l'histoire et la décoration si particulière de son restaurant emblématique, Paul-Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or, tout juste centenaire.

Notre sélection de nouvelles adresses dans la rubrique «RESTO Ouvre», au nombre de 32 dans ce numéro, illustre la formidable variété d'ambiances, de lieux dédiés au bien-manger, un peu partout dans l'Hexagone. Du centre Pompidou-Metz au Vieux-Lille, en passant par le port breton de Binic, il y en a pour tous les goûts... et tous les budgets.

Au cœur de l'hiver, la «régalade» se conjugue souvent au pluriel. C'est la période des fêtes et des grandes tablées conviviales en famille ou entre amis. Avec des stars (les huîtres, le champagne), des ingrédients plus communs (la pomme), insolites (les algues) ou passe-partout (les condiments). La brigade de **RESTO** les adore tous!

Notre carnet de recettes propose aussi une belle sélection de plats réconfortants, à partager en tribu: soupe à l'oignon gratinée, rôti de porc au miel, sans oublier l'incontournable galette des rois...

La tradition a du bon! Ajoutez-y le savoir-faire des producteurs et des vigneron, puis la créativité des chefs, et plus que jamais, affirmons-le haut et fort, la France est le pays de la gastronomie! ●



**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

# Palmer & Co

CHAMPAGNE



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

XAVIER BERDIN, CHEF DE CAVE

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

# RESTO 9 MENU

DÉCEMBRE 2024  
JANVIER - FÉVRIER 2025



28



12



42



66



78



86

## RESTO OUVRE

12 **32 NOUVEAUX RESTAURANTS TESTÉS PARTOUT EN FRANCE ET AILLEURS - FOCUS SUR LILLE ET LES HAUTS-DE-FRANCE**

## RESTO PARLE

28 **YANNICK ALLÉNO**  
L'art d'être un grand chef  
36 **UN CHEF LIBRE ET SANS FRONTIÈRES**  
« Chercher un goût inédit, surprendre...  
C'est une grande aventure »  
38 **MADELEINE DE PROUST**  
« Chez nous, on aime les volailles »

## RESTO CUISINE

42 **MÉTIER**  
Portrait croisé de producteurs: cru ou cuit ?  
46 **C'EST DE SAISON**  
L'huître  
La pomme Pink Lady®  
50 **CARNET DE RECETTES**  
Plats réconfortants pour tablée conviviale  
58 **SHOPPING**  
Couteaux: fines lames  
Tire-bouchons: comme un sommelier

## RESTO BOIT

62 **UN DOMAINE, UNE HISTOIRE**  
The Dalmore: vin et whisky,  
une communion fraternelle  
65 **LE SAVIEZ-VOUS ?**  
Il n'y a de champagne qu'en Champagne  
66 **MÉTIER**  
Rodolphe Frerejean-Taittinger  
68 **ON MANGE QUOI AVEC ?**  
Château Galoupet, cru classé de Provence  
Champagne Cattier, brut blanc  
de noirs premier cru  
72 **SÉLECTION**  
Vins rouges, vins blancs, champagnes,  
sans alcool, spiritueux

## RESTO DÉCORE

78 **TOM DIXON**  
« Un restaurant, c'est le meilleur  
des showrooms »  
80 **MYTHE**  
Restaurant Paul-Bocuse,  
Collonges-au-Mont-d'Or dans le Rhône  
82 **INSPIRATION DÉCO**  
Comme chez... « Red Katz » à Paris  
84 **SHOPPING**  
Fauteuils: partie de bridges

## RESTO DÉCRYPTE

86 **ENQUÊTE**  
Le café ne boit pas la tasse!  
90 **STORY**  
1895 Coffee Designers by Lavazza:  
l'art du café de spécialité  
92 **SHOPPING**  
Machines à café: distinguer le bon grain  
de l'ivraie  
93 **TÉMOIGNAGE**  
Thibault Kliber, Atypique  
94 **SHOPPING**  
Caves à vins: des écrans dernier cru  
96 **TENTATIONS**



# PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE

DEPUIS 1930



## LA TRUFFE PLANTIN

s'invite à votre table

La Maison Plantin c'est presque 100 ans de passion et d'expertise autour de la truffe et du champignon premium. Retrouvez toute la gamme Plantin sur [www.truffe-plantin.com](http://www.truffe-plantin.com)

Puyméras - FRANCE



@plantintruffe



**13 - MARSEILLE** - Ambiance Cuisines  
+33 4 91 33 40 44, marseille@eggersmann.fr

**20 - AJACCIO** - A&S Créations  
+33 6 15 92 81 01, corse@eggersmann.fr

**29 - BREST** - Céline Floc'h  
+33 6 12 93 01 26, brest@eggersmann.fr

**31 - TOULOUSE** - Maxim' Home Design  
+33 5 32 02 22 52, toulouse@eggersmann.fr

**33 - BORDEAUX** - Créations St Bruno  
+33 5 56 44 28 67, bordeaux@eggersmann.fr

**56 - CRAC'H** - Studio DNS  
+33 6 40 59 29 37, crach@eggersmann.fr

**63 - CLERMONT-FERRAND** - Idées Nouvelles  
+33 6 09 46 44 95, clermont@eggersmann.fr

**64 - BIARRITZ** - L'Atelier Contemporain  
+33 5 59 03 39 36, biarritz@eggersmann.fr

**74 - ANNECY** - Interiore  
+33 6 81 36 71 48, annecy@eggersmann.fr

**74 - DOUVAINE** - Eurocasa  
+33 4 50 35 45 91, douvaine@eggersmann.fr

**74 - SALLANCHES** - Sallanches Meubles  
+33 4 50 93 30 51, sallanches@eggersmann.fr

**75 - PARIS** - Dimi Interior Design  
+33 1 42 84 36 06, paris07@eggersmann.fr

**75 - PARIS** - Paul & Benjamin  
+33 9 84 45 90 03, paris12@eggersmann.fr

**77 - FONTAINEBLEAU** - Equilibre Agencement  
+33 1 64 32 56 45, fontainebleau@eggersmann.fr

**82 - MONTAUBAN** - Meubles Bru  
+33 6 80 02 59 25, realville@eggersmann.fr

**83 - SAINT-TROPEZ** - Morgane Hervé Intérieurs  
+33 6 33 43 74 64, sttropez@eggersmann.fr

**94 - LE PERREUX** - Harmonique  
+33 1 48 72 95 95, leperreux@eggersmann.fr

**97 - BAIE MAHAULT** - L'Atelier du Design  
+590 690 965 449, antilles@eggersmann.fr

**97 - ST-BARTHELEMY** - L'Atelier du Design  
+590 690 965 449, stbarth@eggersmann.fr

**97 - CAYENNE** - L'Atelier du Design  
+590 690 965 449, guyane@eggersmann.fr

**98 - MONACO** - ADB Cuisines & Décoration  
+377 93 25 59 15, monaco@eggersmann.fr

**98 - NOUMEA** - Laetitia Huck - Esprit d'Intérieur  
+687 96 91 50, noumea@eggersmann.fr

**LU - LUXEMBOURG** - Sur Mesure  
+352 2 748 9204, luxembourg@eggersmann.fr

**MU - MAURICE** - Slow Design  
+230 5 729-8008, maurice@eggersmann.fr



Devenir partenaire eggersmann

Contactez l'agence B.Products  
+33 6 81 68 04 18, mb@eggersmann.fr

Crédit photo : Joachim Grothus - joachimgrothus.de





La question : «Jusqu'où pourrions-nous pousser le système de la cuisine ?»



[eggersmann.fr](http://eggersmann.fr)

*sophisticated since 1908*

NEW ORLEANS

VOYAGE À LA NOUVELLE-ORLÉANS  
NOUVELLE-ORLÉANS  
NOUVELLE-ORLÉANS  
L'EXALTATION DES SENS



NEWORLEANS.COM

# RESTO

*ouvre*

32 NOUVELLES ADRESSES DANS TOUTES LES RÉGIONS DE FRANCE... ET AILLEURS. À TABLE!



## RESTO OUVRE

Pages réalisées par **Céline de Almeida, Céline Baussay, Astrid Briant, Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet, Élodie Declerck, Célyne de Mazières, Marie-Émilie Fourneaux, Bénédicte Le Guérinel, Florence Valencourt.**



CARRY-LE-ROUET (Bouches-du-Rhône)

## L'OURSIN BIENVENUE À BORD!

**Ilane Tinchant** ne cache pas ses ambitions. Passé par de grandes maisons, ce Marseillais de cœur a eu carte blanche pour faire de la table de l'Hôtel Bleu, inauguré au cœur de l'été, un rendez-vous de gastronomes, dans une région où il n'y avait ni hôtel de luxe ni table étoilée à trente kilomètres à la ronde. Station familiale et tranquille de la Côte Bleue, Carry-le-Rouet était jusqu'alors réputée pour être le discret fief d'un certain Jean-Pierre Foucault. Gageons que ce dernier aura désormais de la concurrence médiatique! Dès les amuse-bouches, avec cette ventrèche de thon (« *la charcuterie de la mer* », sourit le chef de 27 ans) et chips soufflées de tapioca ou de quinoa, on embarque pour une croisière gustative qui fait tanguer les papilles. Dans chaque assiette, une création culinaire de haute volée, présentée dans une vaisselle qui fait écho au monde marin. Ilane Tinchant a convoqué tout un équipage pour arriver à bon port: la pédagogue Célia Debatty, débarquée de Bruxelles pour prendre en charge la sommellerie et manœuvrer les changements de cap, et Allan Dupont, ex-pâtissier de Coline Faulquier, qui termine d'amarrer nos palais. Une « *ode à l'iodé* » volontaire mais délicate: surprenant et mémorable. **ED**

**Menus gastronomiques, 145€ et 185€; petit déjeuner, 25€; carte de snacking le midi, à partir de 18€.**

1 boulevard des Moulins, 13620 Carry-le-Rouet ([hotelbleucarry.com](http://hotelbleucarry.com))



NEW YORK (États-Unis)

## WARREN RESTAURANT *BISTRONOMIE HIGH-LEVEL*

Au sein de l'hôtel du même nom, dans le quartier *fancy* de Tribeca, au sud de Manhattan, le Warren est un funambule culinaire: il bouscule les codes tout en respectant la tradition. Le style? Presque inclassable, avec un mélange de couleurs acidulées, de bibelots et de créations artistiques. Est-on dans un bistrot, une brasserie, un pub gastronomique ou un concept store? Impossible de trancher. L'ambiance, elle, est résolument conviviale. Quant à la cuisine, elle repose sur des bases classiques revisitées par des influences internationales. So New York. Poissons, volailles, homard, salades, plats végétariens, la carte plaît à toutes les inclinations gourmandes. **JBC**

**Plats, 25€ à 45€.**

86 Warren Street, New York, États-Unis ([firmdalehotels.com](http://firmdalehotels.com))



DUBLIN (Irlande)

## JEAN-GEORGES AT THE LEINSTER *CUISINE SUR LE TOIT*

Dites «Jean-Georges Vongerichten» (JVG pour les intimes) à un gourmet et vous verrez son regard s'illuminer. Le grand chef reconnu à l'international (New York, Paris, Tokyo...) a ouvert une nouvelle adresse dans la capitale irlandaise, logée au sein de l'hôtel The Leinster, ou plus exactement en rooftop. Tout en profitant d'une vue imprenable, on se régale d'une cuisine élaborée, impeccablement présentée, qui associe le meilleur du savoir-faire français avec les produits locaux. Le poulet pané au parmesan, le steak de bœuf accompagné de miettes de pistache ou tout simplement le tartare de thon enchantent les papilles. Au dessert, le fondant au chocolat met tout le monde d'accord. **JBC**

**Plats, 24€ à 48€; menu dégustation, 138€.**

7 Mount Street Lower, Dublin, Irlande ([theleinster.ie](http://theleinster.ie))



PARIS 7<sup>E</sup>

## TABLE PENJA *LE GOÛT DU POIVRE*

Après le Savoy à Londres et dix ans aux côtés d'Yves Camdeborde, notamment comme associé du Garde-Temps, Pierre Siewe vient de réaliser son rêve: ouvrir son propre restaurant avec «une cuisine de métissage: un produit de base allié à une technicité bien française et un produit d'Afrique plus ou moins connu». Poudre de baobab, fleur d'hibiscus, poudre de moringa se glissent ainsi dans l'assiette. Mais la star, ici, reste le poivre de Penja, venu du Cameroun, son pays d'origine. Décliné en salé comme en sucré, du poulpe de roche caramélisé et laqué de la sauce bongo jusqu'à la détonante glace au poivre vert frais de Penja servie en après-dessert. L'accord cuisine-décoration-art de la table est à souligner, entre les murs de briques rouges, les fresques chatoyantes et les couteaux griffés Penja. **CB**

**Formules déjeuner, 35€ ou 45€; dîner, 55€. Menu Dégustation en quatre temps, 65€; Menu Penja en six temps, 95€.**

2 rue Sédillot, Paris 7e ([tablepenja.paris](http://tablepenja.paris))

## RESTO OUVRE

BORDEAUX (Gironde)

### INIMA DE TOUT CŒUR

Ne dites surtout pas à Oxana Cretu que, parce qu'elle met des fleurs dans ses assiettes, elle fait une cuisine « féminine » ! Chacune d'elles apporte à ses plats « la » note végétale pour parfaire ses compositions, aussi visuelles que gustatives. Originnaire de Moldavie, la cheffe se révèle avec une cuisine de liberté, aux notes moldaves, françaises et asiatiques, et aux promesses étoilées. Les assemblages sont aussi précis et efficaces que les énoncés : Écrevisse, moules de bouchot & rose - Tomate, piment de la Vera & vanille -

Sépiole, prune & fleurs de gingembre... Inima signifie « de tout cœur » en roumain. Tout un programme.

**CdfM**

**Le midi, à partir de 57€ en 4 temps; le soir, 75€ en 5 temps, 95€ en 7 temps.**

48 rue du Palais Gallien, 33000 Bordeaux

(inimarestaurant.com)



MASSIGNAC (Charente)

### DOMAINE DES ÉTANGS

#### UN CHEF AU VERT

Nouvelle direction (Auberge Resorts Collection) pour cette auberge de luxe à dimension internationale et nouveau chef, Matthieu Pasgrimaud, qui avait déjà obtenu un Bib Gourmand et une étoile Michelin en son nom. Accompagné par sa femme en salle et par une super cheffe pâtissière, inspiré par la nature et les produits du potager, il élabore ici une cuisine sincère, qui donne sa pleine mesure dans les plats de partage et dans une générosité non feinte. Bœuf Wellington, volaille rôtie, gratin de pommes de terre... Le service séduit et les saveurs aussi, dans un cadre qui mérite tous les superlatifs. **FV**

**Déjeuner du marché, 35€; dîner à la carte entre 50€ et 100€; Menu Dégustation, 120€.**

16310 Massignac ([aubgeresorts.com/domainedesetangs](http://aubgeresorts.com/domainedesetangs))



LYON (Rhône)

### CONTRE-CHAMP

#### LA CAMPAGNE À LA VILLE

Surprise dans le Vieux Lyon ! Jérémie Galvan a fermé son restaurant gastronomique (pour le faire renaître ailleurs, en février prochain) mais conservé le lieu. Son idée : reproduire l'esprit d'une maison de famille, loin de la frénésie urbaine, avec sa table d'hôtes conviviale, ses plats mijotés qui célèbrent les produits du terroir et, bien sûr, de bons verres de vin. Le chef étoilé interprète à sa manière les grands classiques : escargots en entrée, agneau « Souvenirs de méchoui », chou pour terminer... La vaisselle et le linge de maison sont chinés. Nostalgie, nostalgie... **CB**

**À la carte : entrées, 12-19€; plats, 22-34€; desserts, 6-13€.**  
29 rue du Bœuf, 69005 Lyon ([contre-champ.com](http://contre-champ.com))



BINIC (Côtes-d'Armor)

### BONVENT GUINGUETTE

#### NOUVELLE VAGUE

Situé face mer sur l'avant-port, ce joli restaurant d'esprit cabane, identifiable à ses banquettes rayées de vert, est plus qu'une guinguette festive. Aux fourneaux, **Pierre-Alexandre Fabiani** s'appuie sur des produits locaux et régionaux fraîchement approvisionnés qu'il travaille avec des parfums d'ailleurs. Viande boucanée d'influence créole et cochon fermier en cuisson longue aux épices asiatiques côtoient l'houmous de cocos de Paimpol sauce satay au whisky breton et les couteaux poêlés avec quenelle de beurre au sarrasin. Toute la journée, les passants peuvent déguster des cookies, ainsi que des tapas en été. En toile de fond, des playlists entraînantes, ou parfois des musiciens, donnent le rythme. **BLG**

**Formule du midi, 22€. Soir : à la carte, entre 32€ et 45€.**  
8 quai Surcouf, 22520 Binic-Étables-sur-Mer ([bonvent.co](http://bonvent.co))

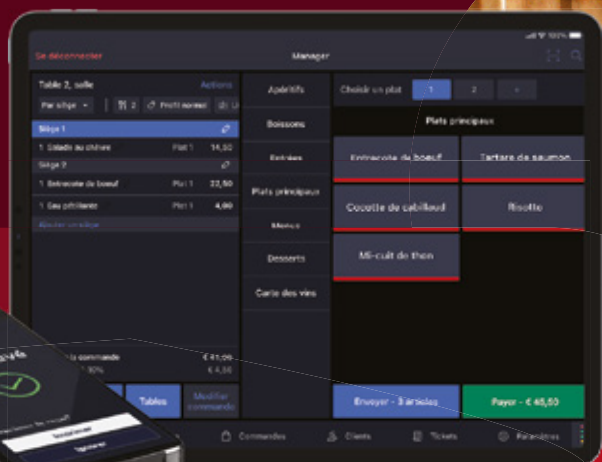


LOGICIEL DE CAISSE AVEC PAIEMENTS

# Lightspeed Restaurant

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

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



Ils font confiance à Lightspeed

TABLE

LA SCÈNE  
*Stéphane Le Quellec*

KEI

CHATEAU DE LA GAUDE  
LES FAUCONNIERS

Arpège

CLOS DES SENS

L'ALBERGE DE L'ONGIE

MALLORY  
GABSI



Contactez-nous

## RESTO OUVRE

MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)

### LES RIGOLES *ÇA NE RIGOLE PAS!*



Dans le patio intérieur, au bar zigzag quand souffle le mistral ou en terrasse aux beaux jours, on sert ici de belles quilles engagées, sélectionnées par Antoine et Franck, ex-sommelier de l'Épuisette et de la Tour d'argent. Dans les cuisines s'active un autre gai luron : Johann Barichasse, ancien second de Manon Fleury, concocte des assiettes de saison à partager. Raffinées et colorées, elles témoignent des influences judéo-arabes et

françaises de celui qui aime à se définir comme «Cheb cuisinier». Ces temps-ci à l'ardoise? Les dernières récoltes de champignons sauvages, un ragoût de lentilles au msemen, un tajine aux merguez juteuses, mais aussi de gros légumes d'hiver confits et souvent dopés d'une onctueuse harissa maison. **AB**  
**Entrée, 4€; plat, 10€; dessert, 8€.**

84 boulevard Longchamp, 13001 Marseille ([instagram.com/lesrigoles.marseille](https://www.instagram.com/lesrigoles.marseille))



GRIMAUD (Var)

### THYM SAUVAGE *COUP DE FRAIS*

Nichée dans un écrin bucolique aussi charmant qu'apaisant, la nouvelle table bohème du golfe de Saint-Tropez dévoile une carte créative conçue par un duo intergénérationnel. Depuis la pergola à l'heure du déjeuner ou sous la charpente cathédrale le soir, le passionné des métiers de bouche Philippe Dehongher et le jeune chef prometteur Nicolas M. donnent à voir, dans une cuisine ouverte, les trouvailles du marché. En entrée? Crémeux de chou-fleur et œuf poché, bisque de crustacés... Suivent des plats généreux et réconfortants - tout aussi circuit court - à l'instar d'un pavé de biche sauce bordelaise (vin et moelle) ou un Wellington de mignon de cochon. **AB**

**Formule midi «retour du marché» entrée/plat, 22€; entrée/plat/dessert, 32€.**

177 route de Sainte-Maxime, 83310 Grimaud ([thymsauvage.fr](https://www.thymsauvage.fr))

**JEU-CONCOURS  
EXCEPTIONNEL  
AVEC WHIRLPOOL**



Partenaire de votre magazine **RESTO**, **Whirlpool** vous propose de gagner son **nouveau four vapeur Steam Duo en finition Inox** (réf.: AKZ9S8271IX) d'une valeur de **849€ TTC**.

Ustensile phare du quotidien, le four vapeur est devenu l'allié d'une cuisson personnalisée qui sublime les goûts et les textures. Outre les bienfaits de la vapeur avec ses deux niveaux d'injection, ce modèle offre une fonction **AirFry** qui permet de cuire sainement, sans ajout d'huile, frites, chips de pommes de terre ou de légumes, comme dans un véritable Airfryer!

**Pour participer, rendez-vous sur le site [www.resto-magazine.fr](https://www.resto-magazine.fr) entre le 2 décembre 2024 et le 31 janvier 2025 à minuit\*.**

**Bonne chance!**



\* JEU-CONCOURS DU 02/12/2024 AU 31/01/2025 À MINUIT. MODALITÉS SUR NOTRE SITE INTERNET RESTO-MAGAZINE.FR.



PARIS 16<sup>E</sup>

## LA FERME DU PRÉ *BULLE CHAMPÊTRE*

Cela fait 27 ans que **Frédéric Anton** officie au chiquissime Pré Catelan, trois étoiles Michelin depuis 2007, et presque autant qu'il songe à ouvrir un bistrot authentique... à son image. Réhabilitée pour ce projet, l'ancienne laiterie de style anglo-normand située en face du restaurant gastronomique s'y prête parfaitement avec ses casseroles en cuivre, ses toiles de Jouy aux scènes bucoliques et son atmosphère chaleureuse. La meilleure expression de la cuisine française s'y décline dans des plats réconfortants, bœuf bourguignon ou rognons de veau, sauce mère, à partager. Le chef multi-étoilé a bel et bien fait de La Ferme du Pré une table familiale, où chaque bouchée reste un privilège pour le palais. **MEF**

**Plats entre 29€ et 42€ ; desserts entre 12€ et 42€.**

*Le Pré Catelan, Bois de Boulogne, 75016 Paris (leprecatelan.paris/bistrot-la-ferme-du-pre)*



PARIS 5<sup>E</sup>

## ATICA *IMMERSION ET ÉMOTION*

Atica, c'est le rêve un peu fou d'un entrepreneur aux mille vies, Ramzi Saade, voulant faire dialoguer toutes les cultures par l'art et la gastronomie. Il a trouvé dans cet ancien ciné du quartier latin un parfait écrin, joliment réhabilité par l'architecte Chloé Leymarie. Pour mesurer l'ambition d'un tel projet, les chiffres sont les plus parlants: 420 m<sup>2</sup> d'espace, 42 convives, 16K de résolution d'image, 112 m<sup>2</sup> d'écrans de projection, 73 millions de pixels, 8 projecteurs pouvant chacun animer une salle de cinéma. Vous l'aurez compris, ici l'immersion est totale et le repas n'est que l'une des composantes du voyage proposé. Pour cette première immersion, direction le Pays basque. On ne vous en dira pas plus, d'autant que les portables sont confisqués à l'entrée, pour que les esprits des convives soient libérés. Laissez-vous emporter, si votre budget voyage vous le permet... **FV**

**95€ pour le menu en 3 assiettes ; 155€ pour le menu en 5 assiettes.**

*8 rue Frédéric Sauton, 75005 Paris (aticaparis.com)*

© ASTRID BRIANT, LUDOVIC COMBE, DR

## RESTO OUVRE

PARIS 9<sup>E</sup>

### MAISON BRUT *PUR JUS*

Dans l'esprit de **Bastien Djait**, 27 ans et une solide expérience aux côtés de Thierry Marx, Jean Imbert et Mory Sacko, tout commence par la sauce et l'histoire qui en découle. Le jeune chef adore remettre le produit dans son environnement, comme le veau qu'il poche dans un lait infusé au foin et qu'il accompagne d'un risotto d'orge, le cabillaud, arrosé d'un beurre blanc lié à la hure, qu'il cuit dans les vapeurs de son eau de mer, ou la volaille de la famille Tazuin qu'il niche dans une feuille de maïs aux grains brûlés au vinaigre. Ses menus Allogamie, Germination et Efflorescence, du nom du cycle de vie d'une fleur, taquinent les palais avec certaines énigmes, dont le mystérieux plat « Plongée, Antique, XO » aux saveurs à deviner. **MEF**

**Menu déjeuner, 25 €; Menus en 3, 6 ou 8 temps, de 38 € à 95 €.**

18 rue d'Abbeville, 75009 Paris ([maisonbrutparis.fr](http://maisonbrutparis.fr))



LANGRES (Haute-Marne)

### LE CLOS VAUBAN

#### *RETOUR AUX SOURCES*

Le chef triplement étoilé Laurent Petit, après avoir enchanté les papilles de nombreux gourmets dans des établissements renommés (dont le Clos des Sens à Annecy), revient chez lui, en Haute-Marne, sa terre natale. Il a pris ses quartiers dans une belle demeure datant de 1866, labellisée Relais & Châteaux, située sur les remparts de la vieille ville de Langres. Il apporte son tour de main, son expérience et sa touche gourmande dans les deux tables du lieu: Mirabelle, le très abordable bistrot, et Bulle d'Osier, résolument gastronomique, aux six et huit services. Le credo? Une cuisine de jardin, vivrière et forestière, assise sur des ingrédients puisés aux meilleures sources. La déco, dans le même esprit, s'appuie sur des matériaux naturels (cuir, osier, bois). **JBC**

**Menus, de 39 à 180 €.**

1 place Colonel de Grouchy, 52200 Langres ([closvauban.com](http://closvauban.com))

TROUVILLE-SUR-MER (Calvados)

## TURBULENT *LA SENSATION ROCK*

Jarvis Scott, l'ex-candidat aux santiago de *Top Chef* (saison 12), a quitté le tumulte parisien pour ouvrir son premier restaurant à Trouville, là où un vieux gréement se serait justement appelé *Le Turbulent*. L'adjectif noircissait les bulletins de classe du jeune chef qui sait user, à 29 ans, de sa créativité débridée dans des assiettes osées, à l'image de ses « Grenouilles, merguez et paprika », son plat signature depuis 2021. **MEF**

**Plats, entre 9 € et 23 € ; desserts, entre 9 € et 12 €.**

1 rue Durand Couyère, 14360 Trouville-sur-Mer ([turbulent-trouville.com](http://turbulent-trouville.com))



PARIS 1<sup>ER</sup>

## NOLINSKI LE RESTAURANT

### *LA TRADITION SUBLIMÉE*

Quels souvenirs gourmands cette blanquette de veau-riz pilaf et cette volaille jaune rôtie au jus-pommes purée, choisies dans le semainier réinstitutionnalisé! C'est le talentueux Philip Chronopoulos (doublement étoilé au Palais Royal Restaurant) qui signe le nouveau concept délicieusement régressif et nostalgique mis en place au restaurant du cinq-étoiles parisien du groupe Evok. Le parti pris? Des plats emblématiques de la cuisine bourgeoise, roboratifs et rassurants comme on aime, servis dans un cadre Art déco enveloppant. On avoue, on est venu et revenu plusieurs fois depuis le mois de septembre... **ED**

**Entrées à partir de 15 € ; plats à partir de 28 € ; desserts à partir de 12 €.**

16 avenue de l'Opéra, 75001 Paris ([nolinskiparis.com/restaurants](http://nolinskiparis.com/restaurants))



PARIS 16<sup>E</sup>

## SHANG PALACE

### *GÉNÉROSITÉ ET PARTAGE*

« Je dois tout à ma grand-mère, ma mère et ma sœur, auprès de qui j'ai appris tout petit les fondamentaux », nous confie **Tony Xu**, 37 ans, qui prend les rênes de l'unique table chinoise étoilée en France depuis plus de douze ans. Le défi est de taille pour l'hôtel Shangri-La comme pour le chef, qui quitte pour la première fois la Chine continentale. Il pourra néanmoins s'appuyer sur son expertise étoilée de cuisine végétarienne d'inspiration sichuanaise à Chengdu, doublée d'une étoile verte.

Mention spéciale pour la salade des neiges, totalement méconnue chez nous. Une découverte, autant que son foie gras sauce aigre-douce! **ED**

**Menu découverte à partir de 78 €. Dim Sum à partir de 18 €.**

**À la carte, entrées à partir de 28 € ; desserts à partir de 16 €.**

10 avenue d'Iéna, 75116 Paris ([shangpalaceparis.com](http://shangpalaceparis.com))



PARIS 4<sup>E</sup>

## ALDÉHYDE *PÉPITE GUSTATIVE*

Ne vous fiez pas à son affable discrétion. Le chef **Youssef Marzouk** saura vous surprendre dans ce voyage aux mille et une saveurs avec une cuisine d'auteur mariant délicatement ses origines tunisiennes à son amour du produit. Il en révèle les plus surprenants potentiels, comme dans son interprétation du colvert à l'apicius en deux services. Dans leur générosité méditerranéenne, les 5 ou 7 temps des menus proposés vous paraîtront suspendus. **MEF**

**Le midi, de 35 € à 45 €. Le soir, menu en 5 ou 7 temps, 95 € et 120 €.**

5 rue du Pont Louis-Philippe, 75004 Paris ([aldehyde.paris](http://aldehyde.paris))





PARIS 16<sup>E</sup>

## DUCASSE BACCARAT *TOUT CE QUI BRILLE*

Grand esthète et collectionneur de Baccarat, **Alain Ducasse** a sauté sur l'occasion de réveiller la belle endormie quand **Maggie Henriquez** - qui préside à ses destinées - lui a partagé son souhait de repenser la vitrine de la cristallerie, à Paris. Comme à son habitude, le chef a fait bien plus que ça, et s'est investi à 200% dans le projet pharaonique qui se profilait. Au finish, le lieu totalement repensé tient à la fois de l'hôtel particulier, de la galerie d'art contemporain, du *think tank* et du restaurant. Pour ce dernier, Ducasse a donné les rênes au fidèle et talentueux Christophe Saintagne, qu'on avait pu déjà apprécier chez Papillon. Au menu, des plats iconiques ducassiens, comme des créations *in petto*. Le fil conducteur voulu par le maestro étant la joie, on se laissera emporter par ses plats juste twistés et ce faux classicisme ludique et savoureux, pour finir le repas par un cocktail inspiré de Margot Lecarpentier (Combat) au bar adjacent, avant de s'inscrire sur le prochain carnet de bal de la maison Baccarat... **FV**

**Menu déjeuner, 90€ ; Menu dîner 240€.**

11 place des États-Unis, 75116 Paris ([ducasse-baccarat-paris.com/fr](http://ducasse-baccarat-paris.com/fr))

PARIS 11<sup>E</sup>

## TRÂM 130 BISTROT ASIATIQUE

Nichée entre deux adresses branchées du quartier, la table de la cheffe Priscilla Trâm vient bousculer l'ordre établi avec sa cuisine bistrotière «*mixant les fondamentaux français avec les codes du sud-est asiatique*». Et dans l'assiette,

ça donne quoi? En entrée, des croquettes aubergines, miso et comté (10€) à partager - ou pas! -, ou encore une tomate marinée au dashi, concombre et wakame (11€), aussi instagrammable que savoureuse. En plat, des classiques revisités, comme la crêpe bánh xèo, classique de la street food vietnamienne (20€), ou des ris de veau laqués sauce charsiu (35€). Et pourquoi pas un cheesecake basque (8€) s'il vous reste encore de la place? **CdA**  
130 rue Saint-Maur, 75011 Paris ([instagram.com/tramtramtramtramtram](https://www.instagram.com/tramtramtramtramtram))



PARIS 6<sup>E</sup>

## SÉTOPA UN CORÉEN À SAINT-GERMAIN

«Sétopa», cela veut dire «*Seoul to Paris*», soit la mission que s'est donnée Linda Lee en ouvrant ce néo-bistrot : apporter les saveurs modernes et créatives de sa ville natale à la capitale française. Pour ce faire, elle s'est entourée de deux chefs : Mingoo Kang et Chang-Ho Shin. Dans un décor très lumineux et contemporain, on déguste des plats très bien dressés et inspirés. Beaucoup de déclinaisons de poulet - très couru en Corée - mais aussi des plats veggie qui tirent leur épingle du jeu, comme ce Bosot Topokki Bab, ou Satchal Dubou à base de tofu et champignons, absolument délicieux. **FV**

**Le midi, entrée/plat/dessert, 30€ ; plat seul, 20€. Au dîner, entrées autour de 16€, plats entre 24€ et 38€.**

6 rue Dupuytren, 75006 Paris ([instagram.com/setopa\\_paris](https://www.instagram.com/setopa_paris))



PARIS 14<sup>E</sup>

## CAPSULE ADRESSE DE QUARTIER

Même si la «*cuisine d'instinct, contemporaine et de saison*» érigée en étendard est une formule un peu galvaudée, la bonne humeur et la jovialité des gais lurons aux commandes de cette Capsule, face à l'hôpital Cochin, donnent envie de croire à des lendemains qui chantent. Simplicité, sincérité, prix serrés et sourire non affecté. On n'en demande pas plus pour se laisser aller à venir et revenir une fois, deux fois, etc. Ma foi, pas si mal. Surtout s'il y a de l'échine de porc cuite pendant mille ans ou leur paris-brest super gourmand! **FV**

**Au déjeuner, menus 23€ et 26€ ; plat unique, 18€.**

2 rue Cassini, 75014 Paris ([capsule.restaurant](https://www.capsule.restaurant))



PARIS 2<sup>E</sup>

## LE STOCK UN BON INVESTISSEMENT

Nouveau spot du quartier Bourse-Drouot, le Stock (clin d'œil au *Stock Exchange* et à une «*private joke*») est un repaire pensé par des copains pour leurs copains, et plus si affinités. Un lieu chaleureux, avec une déco rétro méditerranéenne (imaginée par le duo d'architectes d'intérieur Arnaud et Bénédicte Buisson) et des propositions culinaires qui évoluent au fil de la journée. Le menu déjeuner, d'une belle simplicité, est une aubaine pour ceux qui travaillent dans le quartier. Le soir, cocktails et plats de partage pour les afterworks qui se prolongent et les soirées qui commencent entre collègues et amis. **FV**

**Menu déjeuner, 19,90€ et 24,90€ ; dîner, entrées autour de 13€, plats à partager (2 ou plus) autour de 45€ et desserts à 9-10€.**

88 rue de Richelieu, 75002 Paris ([stock-paris.fr](https://www.stock-paris.fr))

© PHILIPPE VALURÉS, SANTAMARIA, BERTILLE CHABROLLE, MICKAËL BANDASSAK, PUXAN, MARIE DESPREZ, GÉRALDINE MARTENS, IMAGE STUDIO



## RESTO OUVRE

METZ (Moselle)

### YOZORA LA GASTRONOMIE DANS UN MUSÉE

Franchement, l'expérience est renversante. Au cœur du prestigieux centre Pompidou-Metz, Charles et Roxane Coulombeau font souffler un vent de créativité dans une ville qui manquait cruellement de locomotives gastronomiques. Un décor, pour commencer : épuré, minimaliste, raffiné, d'une vingtaine de couverts, dans un écrin de verre et de métal, avec des voilages dans les tons blancs et un service de table de haute volée que souligne un éclairage tamisé juste ce qu'il faut. Dans l'assiette, ensuite : un festival de saveurs, de couleurs et de textures, qui mêle hardiment les produits du terroir lorrain et normand et les créations japonisantes, subtilement travaillées. Ainsi ce bœuf wagyu de... Meurthe-et-Moselle. Et la langoustine crue marinée, présentée façon tarte, avec du lait ribot. **JBC Menus, 95 € et 135 €.**

1 parvis des Droits de l'Homme, 57000 Metz (restaurant-yozora.com)



RÉVEILLON (Orne)

### SAUGE AUBERGE PERCHERONNE

**Amandine Chaignot** aime la sauge pour sa simplicité, ses multiples vertus et sa sonorité proche du mot «sage». «*Son nom botanique est Salvia, du latin salvare. Elle est celle qui sauve*», explique la cheffe qui a elle-même tiré de son sommeil l'ex-Jazz Café, seul commerce d'une commune percheronne que Tom Rial, cofondateur d'Une Ferme du Perche, lui a fait découvrir. Portée par son amour pour cette région, Amandine ancre Sauge dans les saveurs de son terroir à forte identité paysanne, à proximité de Granville et de ses arrivages. Un lieu convivial, partagé entre bistrot et table, où la cheffe, qui possède à Paris Le Café de Luce et Pouliche, officie du jeudi au dimanche. **MEF**

**Le bistrot : 25€ le midi et 45€ le soir ; La Table : 45€ le midi et 75€ le soir.**

9 place de l'Église, 61400 Réveillon (sauge-aubergepercheronne.fr)



CÉRET (Pyrénées-Orientales)

### FARIO À LA SOURCE

Kevin de Porre a donné à sa table le nom de la truite sauvage qu'il pêchait, enfant, avec son grand-père. Ce dernier réunissait la famille autour d'une paëlla que le chef revisite ici dans une version risotto aux cuisses de lapin confites, poulpe et gambas de Palamós. Son amour pour son territoire d'origine, Kevin l'interprète aussi dans un champignon pom pom rôti au bouillon iodé et foie gras à la verveine, ou dans son Biotope de la mer, un dessert aux herbes marines et aux brisures de meringue évoquant le schiste des falaises. Le chef compte bien redécrocher l'étoile qu'il avait obtenue avec Erwan Ledru, à l'ouverture de Contraste à Paris en 2019, et «*s'acheminer tranquillement vers une deuxième*». **MEF**

**Le midi, menu en 3 temps, 45€ ; le soir, menu en 5 temps, 75€ ou en 7 temps, 95€.**

12 Rue Saint-Ferréol, 66400 Céret (farioceret.fr)





SAINT-OUEN (Seine-Saint-Denis)

## MEÏDA *MOHAMED CHEIKH* *ENSOLEILLE LA BANLIEUE*

Le nord de la petite couronne est de moins en moins morose depuis que **Mohamed Cheikh** y a ouvert Meïda, sa brasserie méditerranéenne. À Saint-Ouen, dans une ancienne médiathèque dont les larges baies vitrées attirent l'œil du passant à la sortie du métro, ce chef révélé par sa victoire dans *Top Chef* 2021 (et formé auprès de Jérôme Banctel, Yannick Alléno ou Éric Frechon) propose une gourmande cuisine mixant les gastronomies du Sud, de l'Italie à la Grèce en passant par le Maghreb. Des mariages étonnants, comme ces arancinis aux merguez ou cette burrata au zaatar, s'alignent donc sur une carte de mezzés et de plats de partage que l'on commande à la volée pour une soirée entre amis dans un décor soigné, voire scénographié. Luminaires en rotin, tapis mauresques, murs recouverts de chaux et tons ocres vous transportent pour un voyage ensoleillé de l'autre côté du périphérique. **LB**

**Plats de 7€ à 25€.**

10 place de la République, 93400 Saint-Ouen-sur-Seine ([meida.fr](http://meida.fr))



PALAZZO® Royal | Maisons Bocuse Restaurant Fond Rose, Caluire et Cuire FR

### Des espaces de vie en plein air selon vos envies.

Lorsque le soleil illumine votre terrasse, la protection solaire la plus aboutie permet de jouir pleinement de son espace extérieur. Chaque endroit au soleil est différent, c'est pourquoi nos parasols existent depuis 1895 dans de nombreuses variantes. Nous vous accompagnons pour que vous profitiez au mieux de votre espace extérieur préféré avec une qualité suisse et un conseil de premier ordre. [glatz.com](http://glatz.com)

Glatz – Shade in Swiss Quality



## DESTINATION LILLE

Il est loin le temps où les gourmets boudaient cette ville du Nord! Ragaillardie par le titre de Région européenne de la gastronomie, la métropole lilloise poursuit sa remontada culinaire. Les ouvertures s'enchaînent. Zoom sur quelques adresses qui valent vraiment le détour.



LILLE

### LES CASSEROLES LILLOISES *LE RETOUR DU GOÛT D'AVANT*

Installer au cœur de Solférino, le « quartier de la soif » lillois, un vaisseau amiral de la cuisine bistrotière? Le pari était osé. Ici, tout respire l'esprit d'antan mais avec humour et clins d'œil en rafale. Les casseroles en cuivre orchestrent une déco chamarrée et nostalgique de ces grands chefs qui ont fait la France du bien-manger. Rien que pour amuser la galerie? Que nenni. La carte du chef Yannick Kaczmarek est aussi rigoureuse qu'affective. Et les prix étonnamment abordables: un bœuf bourguignon à 17€, la tête de veau sauce gribiche à 20€, une langue de bœuf sauce Jean-Vignard à 18€... La maison accueille 150 couverts, ce qui pourrait faire craindre l'usine. Là encore, maldonne. On sort conquis par la justesse des plats et, à chaque fois, ce petit zeste d'imagination pour les agrémenter, bravo! **JPG**  
**Entrées à partir de 3€; plats à partir de 12€; desserts à partir de 6€.**  
150 rue Solférino, 59800 Lille ([casseroloslilloises.com](http://casseroloslilloises.com))



WASQUEHAL

### LA MAISON DES BIENHEUREUX *ÉCOSYSTÈME VERTUEUX*

La promesse est forte... mais tenue! Tout est dit dans le nom de ce manoir du XIX<sup>e</sup> siècle dressé dans un parc entre Tourcoing et Lille. L'endroit est avant tout un concept global et inédit: hôtel d'entreprises; espaces de séminaires, de réunions et de petits déjeuners ouverts à tous; hôtel de 15 chambres aux univers culinaires différents; cave à vins accueillant boutique, dégustations, animations; salon de thé et bar à cocktails; et restaurant de cuisine créative en semi-gastro, avec pâtisserie et boulangerie faites sur place. Dans un décor patrimonial rendu contemporain par la technique japonaise du Yakisugi (brûlage du bois), on se repaît de la pêche du jour, en provenance directe du propre chalutier de Romain Petit, fondateur des lieux. Est-on vraiment obligé de rentrer chez soi? **ED**  
**Menus entrée/plat/dessert: 27€ le midi, 42€ le soir.**

35 avenue de la Marne, 59290 Wasquehal ([maison-des-bienheureux.com](http://maison-des-bienheureux.com))







LILLE

## DISCO VOLANTE *CHIC AND CHILL DANS LE VIEUX-LILLE*

C'est en lieu et place de l'ancien Coke que s'est installé, cet été, le Disco Volante. Un nom pop et inattendu pour cette adresse voyageuse entre New York et Mexique qui marie, dans un cadre exceptionnel - à l'origine siège de la Société des mines de Lens -, esprit festif et bistronomie. Au premier étage, on sert une cuisine française revisitée qui joue sur tous les tableaux: terre, mer et végétarien (paleron confit aux épices et thé vert, magret, thon mi-cuit...). La qualité est au rendez-vous même si les portions peuvent parfois faire « nouvelle cuisine ». Au rez-de-chaussée plus informel ou sur la terrasse prisée qui ouvre sur la célèbre rue des Bouchers, la proposition de cocktails et de snacks (tacos, nachos, gambas flambées...) fait très bien le job pour le début de soirée. **JPG**

**Entrées à partir de 9€; plats à partir de 16€; desserts à partir de 7€.**

30 rue Thiers, 59800 Lille ([discovolante.fr](http://discovolante.fr))



LILLE

## LA COUR DE LA CH'TITE BRIGITTE *100% TERROIR*

La réussite du chef Clément Richevaux, déjà à la tête de Chez Brigitte et de La Ch'tite Brigitte, deux établissements de la rue des Bouchers, se poursuit à quelques encablures, toujours dans le Vieux-Lille. La Cour de la Ch'tite Brigitte s'est emparée d'un très bel hôtel particulier du XVII<sup>e</sup> siècle, classé monument historique.

L'esprit de l'estaminet flamand s'incarne ici à plein, au milieu de la valse des loufiats et de la sono chanson française. La carte - et ses recettes expliquées avec l'accent, s'il vous plaît - ne perd pas le nord: langue lucullus, fricadelles frites, waterzoï, welsh végétarien... C'est copieux, pas ruineux, et le tout est servi dans une atmosphère bon enfant. En famille ou entre potes, locaux et touristes raffolent déjà de cette adresse centrale. **JPG**

**Menu Ch'ti (entrée/plat/dessert et 2 boissons), 43,90€.**

**À la carte, entrées à partir de 7,50€; plats à partir de 16€; desserts à partir de 6€.**

61 rue de la Monnaie, 59800 Lille ([courdelachtitebrigitte.com](http://courdelachtitebrigitte.com))



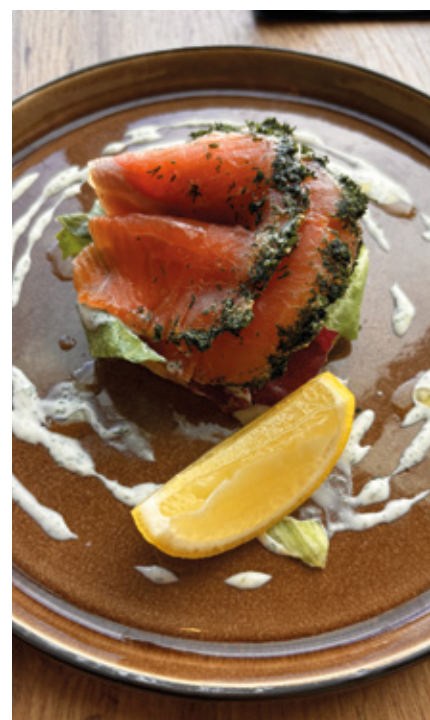
TOURCOING

## L'ATELIER - QUAI CENTRAL *BELLE TABLÉE SUR LES TOITS*

Faites fi des préjugés sur les restaurants d'hôtels et poussez sans hésiter la porte de L'Atelier, en rooftop du flambant neuf Quai Central installé dans l'ancienne halle Sernam de Tourcoing. Voisine directe de la gare, cette adresse au panorama à 180° est une excellente surprise. L'équipe est jeune, attentive, joviale, et accueille dans un décor au design industriel inventif et spacieux. Le plus enthousiasmant est dans l'assiette. Le chef Jean-Philippe Gaumé, bourlingueur émérite (Angleterre, Pologne, Kazakhstan...) natif de la région, prodigue une cuisine de saison, solide et nette, qui connaît ses gammes et ses principes: carbonade de chevreuil, saint-jacques sautées meunière, croquettes de crevettes grises... On en sort conquis et repu pour une addition très correcte. **JPG**

**Le midi: plat du jour, 14€; formule à partir de 17€. À la carte, entrées à partir de 9,50€; plats à partir de 18€; desserts à partir de 10,50€.**

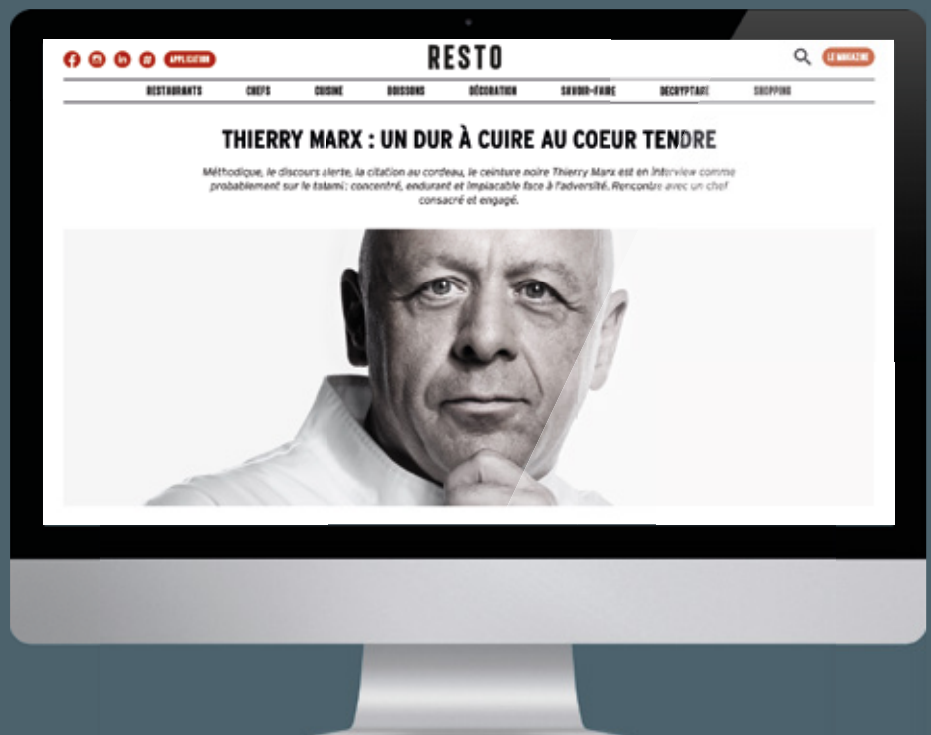
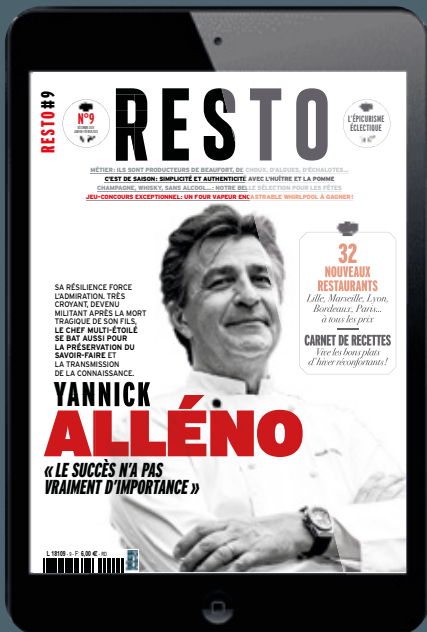
42 rue Alfred Lefrançois, 59200 Tourcoing ([quaicentral.najeti.fr](http://quaicentral.najeti.fr))



# DÉCOUVREZ RESTO EN DIGITAL

SUR INTERNET  
[www.resto-magazine.fr](http://www.resto-magazine.fr)

SUR LES KIOSQUES  
numériques



SUR LES RÉSEAUX  
sociaux



@RESTO



@magazine\_resto



@RESTO



@resto\_magazine

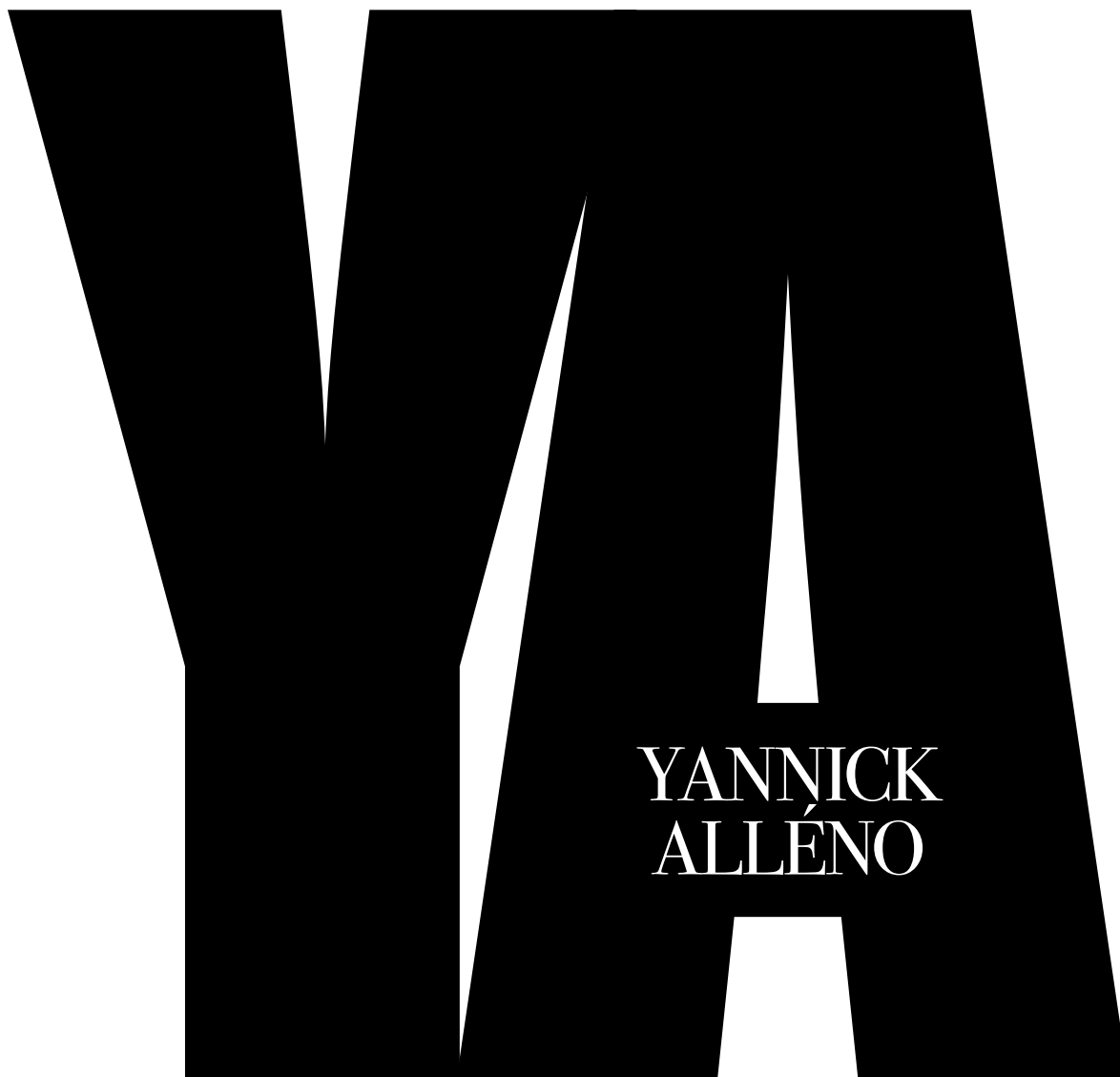
# REŠTO

*parle*



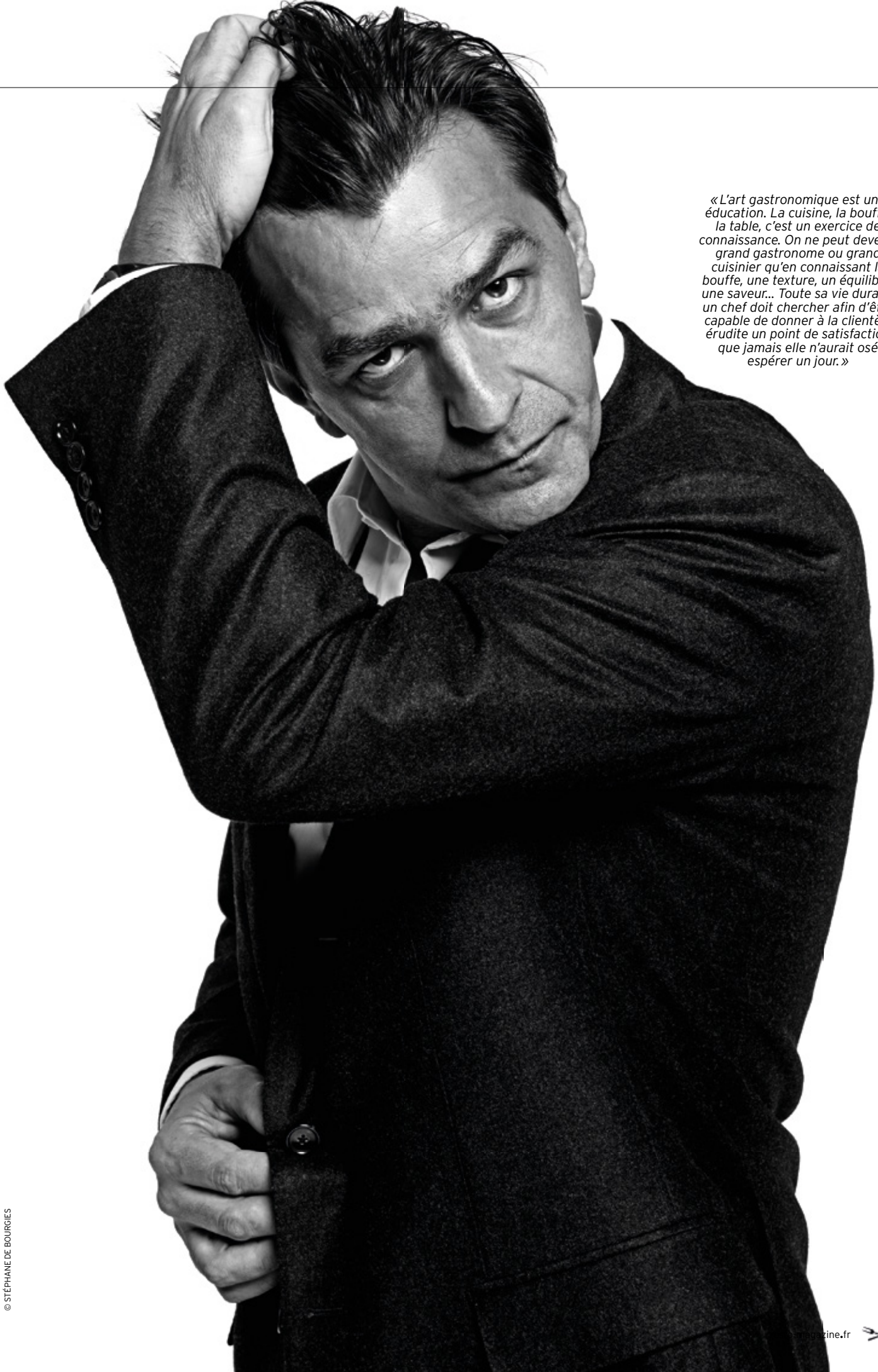
CHEF DE CONVICTIONS, YANNICK ALLÉNO DÉFEND UN MONDE OÙ « SE NOURRIR EST TOUT SAUF FUTILE ».





# L'ART D'ÊTRE UN GRAND CHEF

C'est une immense figure de la gastronomie française. Un homme de foi et de caractère qui collectionne les adresses et les étoiles avec un appétit féroce. Adeptes de la transmission, chantre de la sauce, selon lui « l'ADN de la France », Yannick Alléno dit tout dans un entretien à l'image de sa cuisine : sincère et sans artifice.



«L'art gastronomique est une éducation. La cuisine, la bouffe, la table, c'est un exercice de connaissance. On ne peut devenir grand gastronome ou grand cuisinier qu'en connaissant la bouffe, une texture, un équilibre, une saveur... Toute sa vie durant, un chef doit chercher afin d'être capable de donner à la clientèle érudite un point de satisfaction que jamais elle n'aurait osé espérer un jour.»



« *POUR LE CHOCOLAT ALLÉNO & RIVOIRE, J'AI APPLIQUÉ LA GRANDE PHRASE DE FERDINAND PORSCHE: "SOYEZ TOUJOURS D'AVANT-GARDE". CE SONT DES CHOCOLATS D'AVANT-GARDE AVEC UN VRAI TRAVAIL SUR LA COMPOSITION.* »

« **J**e ne suis plus le même, je suis meurtri, il me manque un bout de cœur, un bout de poumon et un bras. » Il aura fallu aborder de manière très brève ce deuil qui a touché en 2022 Yannick Alléno et qui devenait l'exergue tragiquement inattendue de *La Traversée*, le récent documentaire qui lui était consacré. Après la mort de son fils Antoine, le chef «monstre de travail», avec ses 17 restaurants et ses 15 étoiles, montrait une autre image publique, celle d'un père profondément ébranlé. Son entourage, ainsi que le monde de la gastronomie furent pour lui un havre, le socle de sa tentative de reconstruction. Au cœur des cuisines du Pavillon Ledoyen, Paris 8<sup>e</sup>, c'est un homme passionné mais toujours réfléchi, mordant parfois même, qui apparaît. Peu avant le coup du feu, il offre de son temps et de son énergie pour un échange franc mais toujours courtois.

**En vous attendant au cœur du Pavillon Ledoyen, j'ai assisté au ballet des**

**serveurs et des serveuses, à l'activité des cuisiniers, aux traversées à pas de charge dans les couloirs exigus des coulisses... Cela fait penser à un théâtre, à un plateau de cinéma. N'avez-vous jamais la crainte qu'un grain de sable ne vienne enrayer tout ça ?**

Non. Vous savez, on ne sauve pas des vies. Il faut relativiser, je crois. La cuisine doit rester du plaisir, du partage. En vérité, je n'ai pas d'angoisse particulière. Je ne suis pas en train de remplacer un cœur ou un rein. Nous essayons de faire les choses du mieux possible, avec honnêteté. Il peut arriver que vous ne soyez peut-être pas à la hauteur de ce que les gens attendent, mais c'est la vie. Je ne suis pas angoissé du lendemain, parce que je travaille beaucoup. Et je pense que la créativité est dans le muscle. Plus vous créez, plus la facilité de création et la confiance qu'on se porte les uns les autres donnent des résultats.

**Que faites-vous pour décompresser ?**

Je fais plein de choses. Je vais voir mon fils, je vais en Italie, je vais goûter les truffes, je vais voir des églises, je vais prier...

**Le fait d'avoir des parents bistrotiers a-t-il été déterminant pour vous ?**

Le fait d'avoir des parents comme ceux que j'ai eus a été déterminant. C'étaient des gens courageux, honnêtes. Je crois que mon père, c'est un peu le vieux de la chanson de Daniel Guichard. Mais c'est mon «vieux» dans le bon sens du terme. Je crois qu'il a eu



### UNE BÊTE DE TRAVAIL

« *La cuisine, c'est un sacerdoce. Et des sacrifices. Mais, finalement, la vie ne se résume-t-elle pas à une suite de sacrifices ? Est-ce que choisir, ce n'est pas abandonner une option pour une autre ? Je ne regretterai jamais rien. Parce que j'ai fait mes choix et que j'ai suivi mes intuitions.*

*Je n'ai pas tout fait bien. C'est le principe de l'entrepreneur: on fait des conneries, on dit des conneries, mais l'important reste de faire les choses.»*



En plein échange avec le chocolatier Aurélien Rivoire, avec qui il a créé le premier chocolat gastronomique sans sucre à base d'eau de bouleau: «Aurélien, c'est un garçon que j'apprécie énormément. Cela fait plus de 10 ans maintenant que nous nous connaissons. J'adore ce garçon, l'homme qu'il est devenu, vachement bien. Et aussi une personne très sensible; une sensibilité presque féminine. Pour moi, il a compris beaucoup de choses de ce qu'est réellement la nourriture.»



« À PROPOS DE  
 “BALADE VÉGÉTALE”,  
 UNE CRÉATION POUR  
 NOTRE RESTAURANT  
 JAPONAIS L’ABYSSE,  
 JE NE DIRAIS QU’UNE  
 SEULE CHOSE :  
 EXTRACTION, GELÉE,  
 VIBRATION... CE PLAT  
 EST UNE RÉPONSE  
 À UNE PROVOCATION  
 PAR UN SAVOIR-  
 FAIRE. »

l’intelligence de me laisser faire et de croire en ma faculté de vouloir faire. Il a cru en moi mais il a surtout cru en ce que je disais. Je crois que pour un père, il est toujours bon d’écouter ce que disent ses enfants.

**Gamin, vous entrez par la « petite porte », un CAP cuisine. Nous sommes dans les années 1980. Sans se mentir, cette voie était assez déconsidérée à l’époque...**

Oui, il y avait un peu de ça. Mais je n’étais pas fait pour étudier. Quand je suis arrivé en troisième, je vivais au cœur de Rueil-Malmaison, entouré de gens plutôt privilégiés d’ailleurs. C’était une petite bourgeoisie de banlieue, sans être péjoratif. À l’école, je n’avais pas réussi à avoir mon brevet. C’est dire à quel point mon niveau scolaire était bon. Je ne savais pas écrire deux mots. La cuisine m’a ensuite donné un regard différent. Quand j’ai compris que l’orthographe, c’était important, parce qu’un chef m’avait expliqué que je devais savoir écrire un menu, j’ai commencé à lire. Et la lecture m’a amené, je pense, à une facilité dans l’écriture.

**Quel souvenir vous gardez de votre apprentissage en cuisine ? Était-ce un autre temps, plus dur peut-être ?**

Oui, bien sûr, c’était un autre temps. Mais je ne suis pas nostalgique. Je trouve que le temps d’aujourd’hui est beau. Le contexte est différent, les mêmes sont différents. À l’époque, quand j’ai commencé à bosser, j’avais 15 ans. Je pense que les gamins que nous étions avaient

besoin d’être serrés. D’être contraints, peut-être. Aujourd’hui, les gens ont besoin de liberté. C’est une notion fondamentalement différente. Mes copains d’apprentissage étaient tous des gens très attachants mais particuliers. Nous avions des chefs qui étaient durs, c’était comme ça. La société a vachement évolué depuis. Et je pense que nous avons évolué avec la société.

**Vous vous êtes adouci...**

Non, je suis un mec intelligent, j’essaie d’évoluer avec mon temps, de rectifier mes conneries quand j’en fais. Moi, je n’ai pas eu un problème de prud’hommes depuis 10 ans au Pavillon Ledoyen.

**Le terme de « mentor » vous va donc bien ?**

Oui, je crois que je l’ai mérité. Il n’y en a pas beaucoup qui peuvent dire ça : j’ai plus de 100 chefs avec lesquels j’ai eu la chance de travailler qui sont devenus étoilés d’une à trois étoiles.

**Gardez-vous contact ? Y a-t-il une forme de reconnaissance de leur part ?**

Quand mon fils Antoine est parti, Maxime



**FASCINÉ PAR LE JAPON**

« Le Japon, c’est mon premier voyage hors de France. J’avais à peine 20 ans, en 1988. Je pars pour Sapporo. Je goûte à des choses que je ne connais pas, je vois des peuples avec des us et coutumes que j’ignore... Je suis resté 3 semaines là-bas. Je dormais 4 heures par nuit. Je mangeais dans des restaurants des plats que je ne comprenais pas. Je me disais : “Mais qui sont ces gens, en fait ? Des extraterrestres ?” Ma fascination vient de là. »



« La sauce, c'est le verbe de la cuisine française. Elle vous permet de parler au passé composé, au passé simple, au présent, au futur... J'ai compris que je devais aujourd'hui, grâce à ma connaissance, délivrer aux jeunes ouvriers une nouvelle façon d'appréhender les sauces qui ne seront plus jamais un savoir-faire. Aujourd'hui, plus personne ne souhaite en préparer. On ne fait plus les grandes sauces. »





« *POUR LES FÊTES, LE SAUMON BALIK EST LE MEILLEUR SAUMON FUMÉ DU MONDE. ON NE TROUVE PAS MIEUX EN MATIÈRE DE TEXTURE. IL FAUT LE SERVIR À UNE TEMPÉRATURE PROCHE DE 24 DEGRÉS POUR QU'IL SOIT À SON APOGÉE.* »

Gilbert, deux étoiles à Hong Kong, m'appelle. Il me dit : « *Je vais organiser un dîner pour Antoine.* » Je me suis retrouvé avec six chefs venus spontanément, à leurs frais, à Hong Kong, faire un dîner caritatif pour l'association créée à la mémoire d'Antoine. Il y avait parmi eux Julien Tongourian, à la tête d'un trois-étoiles à Macao, Cyril Bonnard... Cyril, ça a été mon premier apprenti.

Aujourd'hui, il est en Alsace avec sa femme. À l'époque, quand il était gamin, c'était compliqué pour lui, ses parents divorçaient. Je l'ai amené à Rungis, je l'ai amené partout. Je m'en suis vraiment occupé, comme mon fils. Lui aussi est venu à Hong Kong. Ça m'a beaucoup touché. La vérité, elle s'exprime dans ces moments-là. Un jour aussi, en rigolant, j'avais dit à Glenn Viel que je voulais bien parier 500 balles avec lui qu'il n'aurait jamais sa troisième étoile vu que c'est un branleur. Un jour, il me rappelle : « *Chef, vous me devez 500 balles...* »

Je crois en Dieu, ça, c'est clair. Je suis profondément catholique. Je crois en la volonté humaine de s'en sortir. D'ailleurs, comment explique-t-on que l'être humain soit si développé dans le monde animal ? Je viens d'être grand-père et, quand je vois cette petite crevette, si on la mettait dans la jungle, j'ignore comment elle pourrait s'en sortir sans la communauté. Vous voyez, je crois en la communauté. Mais comme partout, il faut arriver vers des extrêmes pour comprendre ce que nous avons perdu. Les guerres, les épidémies... Finalement, je crois profondément que la spiritualité viendra sauver, une fois encore, l'humain.

### MALBOUFFE GLOBALE

« *Pour moi, c'est ce qu'illustre Dubaï. On y bouffe toujours la même chose : du thon en morceaux avec une sauce à la con, trois bouts de coriandre... Il y a quelques bonnes tables, certes, comme Jason Atherton. Mais la tendance globale me fatigue. À Dubaï, en Turquie... C'est du divertissement. Alors que manger est essentiel pour nos vies, son approche devient toujours plus futile. Je trouve cela presque dangereux. Ça a un côté fin de l'Empire romain.* »

#### Les avez-vous réglés ?

Bien sûr. Le chèque, je lui ai mis sous cadre. Avec inscrit : « *À briser en cas d'urgence* ». Il ne l'a jamais encaissé. Philippe Mille également, avec qui j'ai travaillé, même si on a eu parfois des accrochages, c'est un mec remarquable. Deux étoiles au Michelin, un Bocuse de bronze, je crois... Il a fait 8 ans ou 9 ans avec moi. On ne peut pas dire qu'il n'a pas été bien formé.

#### En quoi ou en qui croyez-vous aujourd'hui, Yannick Alléno ?

#### Comment finir sur une note plus légère ?

Récemment, j'ai reçu un appel de l'homme d'affaires Martin Bouygues sur mon téléphone portable. Il était minuit et demi. Il me dit : « *Yannick, je viens de penser à un truc. Quand j'étais gamin, on flam-bait les crêpes au Pernod. Faut que tu essaies !* » J'ai trouvé ça génial. Pour moi, c'est exactement le rapport qu'il faut cultiver avec les gens qui connaissent et aiment la bouffe. 🍷



Chez Prunier, avec le chef exécutif Hendry Angwe Mezah : « C'est chouette de voir des jeunes chefs réussir. J'essaie d'être très présent avec eux, de les pousser vers leur avenir. La première question que je pose à un jeune cuisinier, à une jeune cuisinière, qui vient chez moi, c'est : "Venez-vous pour d'autres motivations que vous-même ?" Si vous venez ici avec une autre motivation que vous-même, ce n'est pas la bonne raison. Venez pour vous-même. Travailler pour soi, ce n'est pas travailler pour un autre. Chez moi, ils travaillent tous pour eux. »

# UN CHEF LIBRE ET SANS FRONTIÈRES

« *CHERCHER UN GOÛT INÉDIT, SURPRENDRE...  
C'EST UNE GRANDE AVENTURE.* »

Petit tour d'horizon de quelques adresses emblématiques de la galaxie Yannick Alléno. Entre gastronomie, grand style et anecdotes savoureuses. Et c'est le chef qui se charge de faire la visite.

## DESTINATIONS



**1 La Table de Pavie, Saint-Émilion.**  
« Philippe Etchebest m'avait soufflé de prendre sa suite pour partir sur d'autres projets. Puis je reçois un appel de Chantal Perse, la propriétaire de l'Hôtel de Pavie. Elle n' imagine personne d'autre que moi. J'ai accepté et, depuis, on ne cesse de monter en puissance avec l'équipe en place. »

**2 L'Abysses Monte-Carlo.**  
Avec le chef Yasunari Okazaki, L'Abysses trouve son inspiration dans la pêche durable en Méditerranée. La décoration est signée de Laurence Bonnel-Alléno, son épouse. Pour Yannick Alléno, « c'est devenu le référent européen du sushi et de la pluri-culturalité d'un restaurant ».

**3 Cheval Blanc Courchevel.**  
« Un peu le lieu de la renaissance. Quand j'ai quitté le Meurice avec fracas, Cheval Blanc m'a permis de faire un pas de côté. Paris, c'est une lessiveuse. Vous êtes toujours dans l'analyse de votre cuisine. Et avec Bernard Arnault, j'ai compris ce qu'était le souci d'excellence. »

**4 Pavillon Paris.**  
Le dessert « Figue » du comptoir gastronomique Pavillon Paris, la troisième table du Pavillon Ledoyen. Le comptoir donne sur la cuisine ouverte où l'équipe orchestre une cuisine ciselée de bistrot. L'atmosphère épurée et chic est mise en valeur par l'architecte et designer Chahan Minassian.

**5 Alléno Paris.**  
« C'est la maison mère, une maison de souffrance. Et une maison de bonheur à la fois. Alléno Paris, c'est une maison de vie. » Extractions, sauces, terroirs, fermentations... C'est au cœur de cette bâtisse néo-classique du 8<sup>e</sup> arrondissement que se développe librement le talent du chef et de ses équipes.



2 3  
4 5



# YANNICK ALLÉNO

« CHEZ NOUS, ON AIME BIEN LES VOLAILLES »

Des grandes tablées familiales en Lozère aux tables parisiennes de ses dragues de jeunesse, le chef nous entraîne, volubile, dans ses trépidants souvenirs. Entre humour franc et tendre nostalgie.

MADELEINE DE PROUST



## Le grand souvenir de votre enfance ?

Ce qui pourrait me rester, **c'est le jus qui coule d'une panse de porc farcie aux herbes qu'a préparée mon cousin, Jean-Marc, en Lozère.** Je regarde le jus couler et je suis comme hypnotisé. Ensuite, j'ai pu y goûter.

Et puis c'est l'ambiance des grandes tablées, les rires, les discussions, le bruit du pain qu'on coupe. Je viens d'une grande famille. Ma grand-mère a eu 13 enfants. **Nous étions toujours une vingtaine de personnes à table.** C'était vraiment bien.





### Le plat qui vous a marqué ?

**Le poulet à la bouteille de ma grand-mère.** Elle rentrait, avec des aiguilles à tricoter, la peau dans la bouteille et ensuite, la farce par le goulot. Puis, elle mettait un bouchon, un fer, et elle faisait stériliser. Le goût qui en découlait, la gelée, ça aussi je m'en souviendrai toute ma vie.

### Refaites-vous cette recette ?

Non, la recette que je refais aujourd'hui, ce seraient plutôt **les girolles au vin jaune que faisait Louis Grondard.** C'est une des bases de mon métier. Il y en a comme ça quelques-unes que j'utilise encore. Un plat, c'est comme un langage, vous vous accrochez à des choses qui vous rassurent.

### Votre premier restaurant ?

Je m'en souviens parfaitement. C'était à Paris dans le 17<sup>e</sup> arrondissement. **La Truffe noire, je crois que ça s'appelait.** J'étais allé manger là avec une fille que je draguais et qui s'appelait Carole, avec qui je suis toujours en contact. Une amie maintenant. Une femme sublime, championne de natation, qui avait de grands yeux bleus. Elle est devenue restauratrice d'ailleurs, figurez-vous. Elle vient de temps en temps à Paris. Nous nous apprécions beaucoup. Donc à l'époque, je sors Carole dans ce restaurant. Nous prenons deux menus dégustation. Et la somme des additions représente pour moi un mois de travail ! Je n'ai pas pu payer. J'ai demandé à mon père. Il m'a répondu : « *Écoute, je te prête cet argent mais avec des intérêts.* » Mon père, quoi... Sur le coup, je suis allé voir le chef, que je connaissais un peu, en lui disant que je ne pouvais pas payer de suite. Il a été arrangeant. C'est drôle. Je me rappelle très bien comment elle était habillée. Elle avait une mini-jupe et des talons aiguilles. Elle faisait 1,80m, cette fille. J'ai pété plus haut que mon cul, cette fois quand même.

### Avez-vous déjà cuisiné pour votre famille ?

Toujours. **Bienheureux d'avoir un cuisinier à la maison.** C'est dingue, non ?

### Quel plat feriez-vous goûter à votre père ?

Alors, s'il y a bien un truc que je ne fais pas, c'est de lui faire la cuisine. **Pour ça, je laisse ma mère faire.** Je ne veux pas me foutre dans sa cuisine. Je vais toujours chez eux. Comme avant. Mais c'est elle la patronne. Et elle fait ça tellement bien que je ne préfère même pas intervenir. (rires)

### À table, en famille, quel est votre menu ?

Je vais à la boucherie Les Viandes du Champ de Mars. **Ça peut être un pigeon rôti en cocotte,** des choses comme ça. Chez nous, on aime bien les volailles. Peut-être un curry de volaille. J'ai une amie de Singapour qui craint sûrement que nous manquions de curry. Elle m'en envoie plein. On en a plein le congélateur. Mais c'est histoire de dire qu'elle nous aime.

**Quand je cuisine à la maison, c'est toujours simple mais bon.** De plus en plus, je fais gaffe à ce que je me cuisine le soir, parce que je mange beaucoup. Et que j'aime bien les bonnes pommes de terre sautées.

# Hôtel & Lodge

#137 NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2024

## Hôtel & Lodge

L'ART DE VIVRE EST UN VOYAGE

SPÉCIAL  
LUXE

148  
pages  
de rêve  
et de luxe

48  
pages de  
lifestyle

MONTRES, SPAS,  
AUTOS, MOTOS,  
PARFUMS,  
VINS & SPIRITUEUX,  
GASTRONOMIE...

L'art de  
vivre est  
un voyage

Paradis  
cachés  
Villas en bord de mer  
Chalets face  
aux montagnes  
Boutique hôtels  
au cœur des villes

V. GAGNER  
Une machine  
à café  
Kitchen Aid

Zambie, Colombie, Japon, Vienne, Champagne, Capri, Thaïlande

L 13701 - 137 H - F. 9,50 € - RD



BEAUX LUSSES - CHAUDRY - ESPÉRANTIN - PORT COFFRÉ - LES LACS - DOMUS - MARION - MARS - CARRÉ - PAYSAN - SÉDUC - THÉÂTRE



Actuellement en kiosque

[hoteletlodge.fr](http://hoteletlodge.fr)



# REŠTO

*cuisine*



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



# MÉTIER CRU OU CUIT?

Ils sont producteurs de chou, d'échalotes, de beaufort ou encore cueilleurs d'algues. Au quotidien, ces artisans du bon font rimer authenticité et créativité.

## PORTTRAITS



## Entre tradition et innovation Maison Le Pic



Représentant de la cinquième génération de choucroutiers de Maison Le Pic, Sébastien Muller est également président de l'Association pour la valorisation de la choucroute d'Alsace (AVCA).

ce « spaghetti de légume », comme il l'appelle, à partir de sa propre production agricole et de celle d'une quinzaine d'autres producteurs locaux selon un cahier des charges rigoureux qui lui permet de commercialiser la véritable choucroute d'Alsace IGP.

### Le savoir-faire

« Chez Maison Le Pic, nous possédons un savoir-faire ancestral sur le chou et sa lacto-fermentation entièrement naturelle, explique-t-il. Il s'agit d'une fermentation lactique sans air et régulée par la température extérieure, qui apporte toutes les bonnes bactéries nécessaires à la fabrication de la choucroute. Nous la proposons crue ou cuite, et dans différentes déclinaisons de recettes telles que le confit de choucroute pour accompagner foie gras ou fromage, la salade de choucroute avec carottes, raisins de Corinthe et curry, ou encore la Pasta Chouc, un mélange de pâtes alsaciennes à la choucroute avec crème, oignons et lardons. »

### Le produit iconique

La choucroute d'Alsace IGP (Indication géographique protégée), bien sûr, vraie reconnaissance d'un produit sur son territoire. Élaborée à partir d'une vingtaine de variétés de chou, elle offre longueur, blancheur, finesse des filaments et ce goût particulier qui fait toute sa singularité. Maison Le Pic la décline en version crue et cuisinée, toujours à partir d'ingrédients naturels et alsaciens tels que le riesling et le saindoux, sans conservateur.

### Découvrir la maison

En 2015, Sébastien Muller a lancé la Maison de la Choucroute, à

Meistratzheim, afin de partager l'amour de son produit avec le plus grand nombre. Tous les jours, à 10h ou à 14h, sur réservation, les visiteurs peuvent découvrir le chou, de sa culture jusqu'au produit fini, le métier de choucroutier en « live » grâce à un couloir de visite, ainsi que l'histoire de la famille Muller. La présentation se termine par une dégustation de plusieurs produits de la maison.

### Inattendu

Depuis quelques années, Sébastien Muller a élargi son métier de choucroutier à d'autres légumes. Ainsi, Maison Le Pic propose également des navets salés fermentés à la choucroute, du chou rouge fermenté (choucroute de chou rouge), des lentilles d'Alsace cuisinées et des potées de légumes. À noter qu'en octobre 2024, l'entreprise a été partenaire du concours de la Meilleure Choucroute de Paris. « Une belle façon de montrer aux charcutiers et traiteurs les différentes manières de préparer notre produit ! » 🍷 BLG

Les choux pommés sont cultivés avec soin, dans le respect du cahier des charges IG (indication géographique), avant d'être confiés aux choucroutiers qui les transforment en un aliment fermenté et riche en probiotiques.



### L'histoire

Ce n'est pas une légende : Sébastien Muller est né dans les choux. Cinquième génération d'une famille de producteurs de chou du Bas-Rhin, il porte fièrement le flambeau de ce légume rustique qu'il transforme ensuite en choucroute alsacienne de qualité. Il travaille



# Les condiments, version excellence

## Caillot Saveurs

### L'histoire

L'aventure de la famille Caillot démarre en 1974 sur les terres champenoises. Après l'introduction de l'ail en 1985, Jean-Marie remet au goût du jour l'exigeante culture de l'échalote grise, puis celles des oignons rouges et jaunes. «*L'exploitation privilégie la qualité gustative à la quantité produite, précise Jean-Marie Caillot. Ce choix répond aux attentes de nos clients.*» Dans le courant des années 2000, son fils Jean-Sébastien rejoint l'entreprise familiale.

### Le savoir-faire

La maison adopte la technique du «non-labour»: «*Cela favorise la biodiversité, améliore la qualité du sol et permet une meilleure absorption des éléments nutritifs grâce aux vers de terre, renforçant ainsi la résilience du sol à long terme.*» La méthode est appliquée à la totalité de l'exploitation à partir de 1996. Une volonté d'authenticité, mais aussi un défi à chaque récolte, car les conditions climatiques affectent les rendements.

### Le produit iconique

Moins connue que la version dorée, l'échalote grise est un produit rare, de haute qualité gustative. Sa culture requiert une attention particulière. «*Pour nos grands-mères, il s'agissait de la seule échalote existante, il était inutile de préciser "grise" ou "dorée"!*» Botaniquement parlant, il est donc question de la véritable échalote. Mais sa culture est devenue marginale, en raison de sa complexité de production.

### Découvrir la maison

«*Nous apprécions la proximité avec tous nos clients, qu'ils soient chefs ou particuliers*», insiste Jean-Marie Caillot. Distribués dans des réseaux variés (maraîchers et grandes surfaces), les produits Caillot Saveurs séduisent les grands noms de la gastronomie et se retrouvent aux menus des tables étoilées de Reims et de Paris: l'Arpège d'Alain Passard, l'Astrance de Pascal Barbot, Pierre Gagnaire ou encore Gérard Boyer du Domaine des Crayères.

Pour préserver la qualité des produits, la famille Caillot assure une récolte à la main, au rythme des saisons.

### Inattendu

Crue ou cuite, l'échalote grise est la championne toutes catégories des condiments. Ses pouvoirs sont tels qu'une seule suffit à relever une salade, là où il en faut quatre en version ordinaire! Et même, surtout en cuisson, elle conserve l'intégralité de ses saveurs. Seule limite: sa durée de conservation. Elle se garde environ 6 mois (jusqu'en janvier), contre 9 mois pour la dorée. 🍷 AJ



Aussi beaux visuellement que relevés en goût, les oignons Caillot Saveurs sont sources d'inspiration pour les chefs et les amateurs.



Chaque algue est cueillie méticuleusement, sans l'arracher, pour en respecter l'esthétique et la texture.

Ci-dessous, le caviar d'algues fraîches qui se déguste aussi bien sur un toast pour l'apéritif que cuisiné dans des recettes.



*«offrons toujours la même qualité de service et l'expédition à J+1 ou J+2. Nous participons même à l'élaboration de leurs recettes. Nous ne sommes pas des fournisseurs, nous sommes des partenaires.»*

# Les algues, des aliments-santé

## Les Jardins de la Mer

### L'histoire

Cueilleurs d'algues au Croisic, en Loire-Atlantique, Jean-Marie et Valérie Pédron ont la chance de disposer d'un site naturel protégé de 7 hectares, relié à la mer par un canal de marée. Après avoir créé une éclosérie-nurserie de coquillages, ils décident en 2012 de passer de l'animal au végétal, un positionnement en accord avec leurs convictions. Ils

reconvertissent d'anciens équipements pour pouvoir stocker des algues alimentaires vivantes et créent Les Jardins de la Mer. Guillaume Brisard, chef étoilé du restaurant voisin, le Fort de l'Océan, s'enthousiasme en voyant le fruit de leur cueillette. Pour le couple, c'est le déclic. Le bouche-à-oreille se met en marche et depuis, les demandes de chefs, dont une grande partie d'étoilés, affluent de toute la France.

### Le savoir-faire

Leur credo : la cueillette d'algues de haute qualité dans le plus grand respect de ce légume de la mer. «*Nous cueillons les algues au ciseau ou au couteau, et nous n'en mettons pas trop dans le même seau. Le camion est toujours garé à l'ombre. Notre savoir-faire, c'est du savoir-être avec la nature mais aussi avec nos clients. Qu'il s'agisse de Pierre Gagnaire, d'Anne-Sophie Pic ou d'un restaurateur non étoilé, nous*

Équipés de seaux, ciseaux et couteaux, Valérie et Jean-Marie partent en quête des plus belles algues sur les rochers du Croisic et de Batz-sur-Mer dès que la marée le permet.

### Le produit iconique

Sans doute le caviar d'algues fraîches, recette élaborée par Valérie et qui séduit aussi bien les particuliers que les chefs. «*À base de laitue de mer, algues dulse et nori, et relevé d'échalotes, c'est un condiment très polyvalent et fort en goût, qui permet de donner de la puissance à une recette. Il combine saveur et bienfaits nutritionnels. C'est un produit frais et vivant, qui mature pendant les 15 jours de sa DLC [date limite de consommation, NDLR].*»

### Découvrir la maison

D'avril à octobre, Valérie Pédron organise des ateliers pour le public. Le premier permet d'apprendre à cueillir les algues et à les utiliser en cuisine, avec dégustation de caviar d'algues et de pickles d'haricots de mer; le second porte sur la préparation d'un repas complet à base d'algues. Par ailleurs, Les Jardins de la Mer sont présents chaque jeudi et samedi au marché du Croisic avec conserves, épices, vinaigres aromatisés, sachets de paillettes... et même des algues fraîches à la commande.

### Inattendu

Le site vient de se doter de 100 mètres linéaires de jardinières hautes où sont cultivées des plantes sauvages et comestibles. «*Il y a un vrai intérêt de la part de nos visiteurs pour les plantes du littoral, en complément de nos algues. Ce jardin aromatique va faire l'objet d'un nouvel atelier en 2025.*» **BLG**



# Le beaufort en héritage

## L'Alpage de Ritord

### L'histoire

Suzanne et Félix Glise ont passé tous leurs étés en montagne, à l'Alpage de Ritord, à Pralognan-la-Vanoise, tenu par leur père pendant plus de 20 ans. Depuis, Félix s'est formé au métier de fromager durant 10 ans, tandis que Suzanne a choisi de se tourner vers la restauration. Lorsque l'ancien salarié de leur père et repreneur de l'alpage souhaite laisser sa place, le duo décide de s'installer. Ils reprennent l'exploitation savoyarde en 2023 : le chalet à 2000 mètres d'altitude (salle de production et logement) et les 340 hectares de pâture. Entre 1500 et 2450 mètres d'altitude, c'est une pelouse alpine de premier choix, située dans l'espace protégé du parc national de la Vanoise.

### Le savoir-faire

Ici, on fait tout de A à Z, de la traite du troupeau jusqu'à l'affinage dans la cave familiale. Félix et Suzanne fabriquent eux-mêmes leur présure,

à base de caillettes de veau, qui est ensuite nourrie chaque jour. L'été, lorsque le lait est abondant, le prince des gruyères, le beaufort, règne en maître. Sur les ailes de saison, le duo produit de la tome, de la raclette et du bleu.

### Le produit iconique

Suzanne et Félix font partie des rares producteurs (une quinzaine) de beaufort « Chalet d'alpage ». Le fromage est produit au-dessus de 1500 mètres d'altitude, durant 100 jours par an avec le lait d'un seul troupeau (des vaches de race tarine), apportant toute sa typicité au fromage. Félix travaille le lait chaud à chaque traite, soit deux fois par jour, de manière traditionnelle : le grain est sorti du chaudron à la main, avec une baguette et une toile.

### Découvrir la maison

En Savoie, l'hiver, on retrouve toute la gamme de fromages à la cave d'affinage du Planay (les mardis et vendredis après-midi) et sur le

Félix fabrique des beauforts pas trop gros (33 kg en moyenne) afin de pouvoir les retourner plus facilement, lors de la période d'affinage. Suzanne s'occupe principalement de la vente.



Il faut 400 litres de lait pour fabriquer 40 kg de beaufort. L'Alpage produit en moyenne 13 tonnes de fromage par an.



Le beaufort nécessite au minimum 5 mois d'affinage. Celui de l'alpage de Ritord est optimum pour la dégustation après 11 à 12 mois passés en cave.

marché de Pralognan-la-Vanoise deux fois par semaine. Le plus agréable, c'est l'été. Après une magnifique randonnée, on pousse la porte du chalet d'alpage pour assister à la fabrication. On n'oublie pas de glisser un morceau de beaufort dans son sac à dos avant de redescendre.

### Inattendu

De l'autre côté de la montagne, à La Tania (Courchevel), le chef étoilé Julien Machet invite le fromage de Ritord à sa table. La « frite de beaufort » est devenue une de ses mises en bouche incontournables. **LH**

# L'HUÎTRE

## LE FRUIT DE LA MER

En plus de sa saveur délicate, ce coquillage regorge de bienfaits pour la santé. Un incontournable des fêtes de fin d'année et de tous les moments de convivialité.

**C'EST DE SAISON !**



### C'EST QUOI ?

L'huître est un mollusque marin bivalve de la famille des ostreidés, qui se nourrit de plancton en filtrant l'eau de mer. Elle vit sur le littoral marin et dans les zones d'estuaires. À l'état sauvage, elle est accrochée aux rochers. On distingue les huîtres creuses (les plus courantes) des huîtres plates, plus rares et plus chères.

### LA SAISON

C'est pendant les mois en « R », de septembre à avril, qu'elle est la meilleure. On en trouve pendant les autres mois de l'année mais elles sont plus laiteuses, à moins de choisir des huîtres des 4 saisons.

### ON LA TROUVE OÙ ?

On peut acheter des huîtres partout en France mais il existe 7 zones d'élevage : la Normandie, la Bretagne Nord, la Bretagne Sud, les Pays de la Loire, le bassin d'Arcachon, Marennes-Oléron et l'étang de Thau.



## LAURENT CHIRON

Ostréiculteur à L'Équille-sur-Seudre, en Charente-Maritime

### Votre métier ?

Nous produisons des fines de claire de Marennes-Oléron dans le même village depuis cinq générations. Nous travaillons au rythme des marées et de la météo. On se rend dans les parcs sur l'estran à marée basse pour trier et assembler les huîtres par taille. Celles-ci sont ensuite affinées dans les claires (d'anciens marais salants) pendant quatre semaines. Elles sont ensuite conditionnées et expédiées. En été, nous nous occupons surtout à capter des naissains (embryons ou larves d'huîtres).

### Vos astuces ?

Ne pas gober l'huître mais la croquer et la mâcher légèrement pour en libérer les arômes et bien ressentir son goût. Ma préférée ? La « pousse en claire Label Rouge », sur-affinée dans la claire pendant 4 à 6 mois, ferme et au goût un peu végétal.

### Votre devise ?

Il faut 3 à 4 années pour élever une huître. Il faut donc la respecter en l'ouvrant correctement et en la dégustant la plus nature possible.



### COMMENT LA CHOISIR ?

Les huîtres sont calibrées de 5 à zéro, des plus petites aux plus grandes. La taille moyenne (n°3) est la plus vendue. Elles ont aussi un goût différent selon leur provenance. Celles de Cancale, par exemple, sont très iodées tandis que celles de Marennes sont plus douces. **Elles doivent être bien fermées lorsqu'on les achète.**

### ON LA CONSERVE COMMENT ?

On les pose bien à plat, les unes sur les autres, dans le bac à légumes du frigo. On n'hésite pas à mettre du poids dessus pour les maintenir bien fermées. On peut ainsi les conserver **5 à 6 jours voire une semaine**. En dehors de la saison, elles se conservent 3 à 4 jours.

### LE PETIT PLUS DE RESTO

**Si on ne les aime pas nature, on peut les consommer chaudes.** Ouvrez-les une heure avant pour les laisser s'égoutter. Faites revenir du poireau. Disposez du papier aluminium froissé sur la lèche-frite pour maintenir les coquilles bien à plat. Disposez les huîtres. Ajoutez le poireau, de la crème fraîche épaisse, du jaune d'œuf battu et un peu de poivre puis enfournez quelques minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré.

## HUÎTRES GRATINÉES

● 1 cuillère à soupe de vin blanc et de vinaigre balsamique ● 5 échalotes ● 1 douzaine d'huîtres Charente Maritime

### Pâte à crumble

● Huile d'olive ● Farine ● Parmesan

### Pâte à crumble

■ Mélangez deux cuillères à soupe d'huile d'olive avec trois cuillères à soupe de farine et trois cuillères à soupe de parmesan. Quand le mélange ressemble à du sable, faites cuire au four 15 minutes à 180°C.  
■ Ouvrez une douzaine d'huîtres Charente Maritime.

### Confit d'échalotes

■ Faites chauffer dans une poêle une cuillère à soupe d'huile d'olive.  
■ Ajoutez 5 échalotes finement émincées. Faites cuire 7 minutes.  
■ Déglacez avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et une cuillère à soupe de vin blanc.  
■ Faites compoter 15 minutes à feu doux.  
■ Déposez une bonne cuillère de confit d'échalotes sur les huîtres Charente Maritime, puis une bonne cuillère de crumble.  
■ Passez au four à 180°C pendant 15 minutes.

RECETTE DE L'INFLUENCEUR @AMARYLAUNAYPRO  
RETROUVEZ PLUS DE RECETTES SUR LE SITE HUÎTRESCHARENTEMARITIME.COM



LES HUÎTRES SONT PEU CALORIQUES. ELLES SONT RICHES EN PROTÉINES, EN VITAMINES (A, E, B12, B2 ET B3), EN MINÉRAUX (CALCIUM, MAGNÉSIUM, PHOSPHORE, POTASSIUM ET SODIUM) ET EN OLIGO-ÉLÉMENTS (CUIVRE, ZINC, FER...).



ELLES CONTIENNENT DES ACIDES GRAS INSATURÉS QUI CONTRIBUENT À LA RÉDUCTION DU MAUVAIS CHOLESTÉROL ET À PROTÉGER DES MALADIES CARDIOVASCULAIRES.

# LA POMME PINK LADY®

## ROSE BONHEUR

Naturellement colorée et lustrée, la Pink Lady® séduit aussi par son croquant et sa qualité constante. Nature ou cuisinée, elle donne toujours le meilleur d'elle-même.

**C'EST DE SAISON !**



### C'EST QUOI ?

**Originaire d'Australie, elle est issue d'un croisement entre la Golden et la Lady Williams.**

Elle est arrivée dans les vergers français en 1995 jusqu'à représenter aujourd'hui 50% de la production hexagonale. C'est une pomme d'un joli rose éclatant, toujours croquante et juteuse, très sucrée avec une pointe d'acidité. Après six mois de frigo, ses arômes restent intacts. Elle s'adapte à tous les modes de consommation et ne se délite pas à la cuisson.

### LA SAISON

C'est la variété de pommes la plus tardive. **La cueillette démarre vers le 20 octobre et se termine avant la fin novembre.** Mais elle peut se conserver en frigo pour une commercialisation jusqu'en juin. De juin à novembre, les Pink Lady® proviennent de l'hémisphère sud.

### ON LA TROUVE OÙ ?

**Elle est cultivée dans tous les bassins de production:** dans le Sud-Est, dans le Sud-Ouest, dans le Val de Loire et le long de la vallée du Rhône. Mais elle est disponible à l'achat partout en France.



## ROBERT-PIERRE CECCHETTI

Producteur de pommes à Mudaison, dans l'Hérault

### Votre métier ?

Sur 100 hectares de vergers, 25 hectares sont des Pink Lady®. Ce sont les premiers pommiers qui fleurissent et les derniers que l'on récolte. On taille nos arbres manuellement de novembre à mars pour bien exposer les branches au soleil et réduire le nombre de bourgeons. Le printemps est une période de protection et d'observation pour se prémunir contre les différents champignons et insectes. L'été est consacré à la gestion de l'irrigation et l'automne à la récolte.

### Vos astuces ?

Je la consomme le plus souvent tout juste cueillie sur l'arbre, à la croque. Sinon, elle est parfaite en crumble pour un dessert vite fait, ou cuisinée en salé-sucré avec un rôti.

### Votre devise ?

C'est la somme de plein de petits détails qui donne un fruit de qualité et une belle récolte. Il faut être patient et méticuleux et savoir rester humble.



### COMMENT LA CHOISIR ?

Grâce à un cahier des charges de culture très précis (niveau de coloration, de sucre, de pression), sa qualité est homogène. Une fois mises en rayon, les pommes sont identiques et impeccables.

### ON LA CONSERVE COMMENT ?

Si on veut la conserver longtemps, on la place dans le bas du frigo. Sinon, elle se conserve au moins une semaine dans un compotier. L'épiderme devient un peu grasseux mais cela n'altère pas le goût.

### LE PETIT PLUS DE RESTO

**Les Pink Lady® sont parfaites pour préparer un sirop maison pour sucrer le thé ou arroser les salades de fruits.**

Râpez 2 ou 3 pommes (peau comprise) pour obtenir environ une tasse de morceaux. Mélangez-les avec une tasse de sucre et une tasse d'eau dans une casserole. Ajoutez une pincée de cannelle et un zeste de citron. Faites mijoter à feu doux pendant environ 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange épaisse légèrement. Filtrez le sirop pour retirer les morceaux et laissez refroidir.





PAR LE CHEF ÉTOILÉ SIMONE ZANONI

## TARTE FINE AUX POMMES

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30 min

- 4 pommes Pink Lady® ● 1 gousse de vanille
- 5 jaunes d'œuf ● 50 cl de lait ● 60 g de beurre fondu ● 10 à 12 feuilles de pâte filo
- 4 cuillères à soupe de confiture d'abricot
- 100 g de sucre vanillé (100 g de sucre mixé au blender avec des morceaux de gousse de vanille déjà utilisées) ● 50 g de Maizena®
- Le jus et les zestes d'1/2 citron jaune bio et non traité ● Deux cercles à tarte de 22 cm de diamètre ● Du sucre glace

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans une casserole, faites chauffer le lait à feu doux.
- Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre vanillé en utilisant un fouet. Ajoutez la Maizena® et mélangez encore.
- Versez le lait sur le mélange jaune d'œuf, sucre et Maizena®, et fouettez encore.
- Renversez le mélange obtenu dans la casserole ayant servi à chauffer le lait puis faites cuire à feu doux en fouettant afin d'obtenir une belle crème pâtissière.
- Ajoutez ensuite du jus et des zestes de citron, et mélangez encore. Réservez.
- Ouvrez la gousse de vanille, récupérez

les graines et ajoutez-les dans le beurre fondu puis mélangez.

- Débutez le montage des feuilles filo en badigeonnant chaque feuille de beurre vanillé. Il faut superposer 10 à 12 feuilles et les disposer sur le cercle à tarte placé sur une plaque adaptée à la cuisson au four.
- Recouvrez le fond de la tarte ainsi créée d'une fine couche de crème pâtissière précédemment réalisée.
- Coupez les pommes en lamelles à l'aide d'une mandoline et dressez-les harmonieusement en rosace sur la crème pâtissière.
- Badigeonnez la surface de la tarte de confiture d'abricot et saupoudrez de sucre glace.
- Égalisez le bord de la tarte en coupant l'excédent de pâte filo.
- Utilisez cet excédent de pâte filo pour réaliser le fond de la deuxième tarte en la plaçant dans le deuxième cercle.
- Ajoutez de la crème pâtissière au fond de la tarte.
- Recouvrez la crème du reste des pommes justes coupées en cubes.
- Badigeonnez de confiture d'abricot et saupoudrez de sucre glace.
- Enfournez les deux tartes et faites cuire pendant 25 à 30 minutes environ.



LA PINK LADY®  
REGORGE DE  
BIENFAITS  
NUTRITIONNELS.  
ELLE EST RICHE  
EN VITAMINE C (UN  
QUART DES APPORTS  
JOURNALIERS),  
EN FIBRES ET EN  
ANTIOXYDANTS. DE  
PLUS, ELLE CONTIENT  
80% D'EAU, CE QUI  
EN FAIT UN FRUIT  
PARTICULIÈREMENT  
HYDRATANT.

# CARNET DE RECETTES

## PLATS RÉCONFORTANTS POUR TABLEE CONVIVIALE

Lorsque le froid arrive, rien de tel, pour réchauffer l'atmosphère, que des recettes copieuses et savoureuses à partager. Six cuisiniers nous livrent le meilleur de leur créativité pour assurer côté fourneaux et réaliser - sans peiner - un menu spécial frimas.

### TOUS ENSEMBLE



Meilleur Ouvrier de France 2004 (année de sa reprise du bouchon lyonnais Daniel et Denise), **JOSEPH VIOLA** perfectionne son amour pour la cuisine française depuis ses débuts auprès de Michel Guérard et Jean-Paul Lacombe. Avec Philippe Toinard pour la partie récit, le chef rend un superbe hommage à ce patrimoine vivant dans son livre *La Délicieuse Cuisine traditionnelle française*, réunissant le meilleur de nos recettes emblématiques et intemporelles.



La littérature fantastique a beaucoup inspiré **AURÉLIA BEAUPOMMIER**. Tout aussi passionnée par la cuisine, l'autrice concocte, au cœur de la Normandie, des recueils de recettes empreints d'un univers enchanté et enchanteur. À *la table de Sa Majesté*, son dernier opus, s'inspire de l'art de vivre à l'anglaise, réunissant aussi bien des douceurs de la cour royale que des spécialités du quotidien.



Champion du monde de pâtisserie et chef pâtissier à l'hôtel Plaza Athénée pendant plus de 15 ans, **CHRISTOPHE MICHALAK** est aujourd'hui à la tête de plusieurs boutiques à travers le monde. Loin de la vie parisienne, il goûte à la douceur de vivre provençale avec sa femme et partenaire professionnelle, Delphine, également photographe. Avec *Bienvenue à la maison*, tous deux présentent leur amour pour la cuisine en famille et entre amis.



De son Ardèche natale, **HUGO RIBOULET** a conservé le goût du bon, voire du très bon. Arrivé à Paris, son énergie fait des étincelles : gagnant de *Top Chef 2023*, champion de France de pizza 2024... il cartonne avec son acolyte Albane Auvray à la tête de leur restaurant Groot La Tourte, consacré au produit éponyme. Il décline aujourd'hui son concept en livre avec *Tout en croûte*, à dévorer sans tarder.



Après son blog, puis son compte Instagram baptisés @lesyeuxgrognons, **CÉLINE DUHAMEL** partage dans *Parenthèses sucrées* ses recettes gourmandes pour tous les moments sucrés de la journée. Avec le sens de la pédagogie qui la caractérise, l'autrice propose - souvent à partir de matières premières similaires - mille possibilités pour se régaler, surprendre et apprendre toujours plus sur l'art de la pâtisserie.



Ingénieure alimentaire et biologique de formation, **CLOÉ AMAT** oriente rapidement son choix vers sa passion pour la pâtisserie. Un CAP en poche puis un job en boulangerie, elle lance sa chaîne YouTube en 2015. Sa touche à elle : des recettes simples et élégantes, mais aussi une mine d'astuces, issues de sa pratique et de son esprit scientifique. Une démarche qu'elle applique à merveille dans son premier livre *Les Pépites de Cloé*.

© ALEXANDRA BATTUT, AGENCE CAMILLE CARLIER, DELPHINE MICHALAK, ISABELLE KANAKO, CAROLINE FACCIOLI



**JOSEPH VIOLA**

## *SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE*

**POUR 6 PERSONNES**

**Préparation 45 min - Cuisson 1h10**

● 1kg d'oignons de Roscoff émincés ● 100g de beurre ● 1 pincée de thym ● 1 feuille de laurier  
● 2 gousses d'ail ● 5 cl de madère ● 2 l de bouillon de pot-au-feu ● 24 tranches de baguette  
(épaisseur de 5 cm) ● 300g de beaufort râpé ● Sel fin ● Poivre

### **Préparation de la soupe**

- Dans une cocotte sur feu vif, faites colorer les oignons émincés avec le beurre durant quelques minutes. Les oignons doivent avoir une couleur ambrée. Assaisonnez de sel et de poivre.
- Ficelez le thym et la feuille de laurier. Ajoutez l'ail ciselé, le thym, le laurier et déglacez avec le madère. Ensuite, versez le bouillon de bœuf et laissez cuire le tout 50 minutes à feu doux à découvert.
- Au terme de la cuisson, rectifiez l'assaisonnement. Retirez un quart du volume des oignons et mixez-les pour avoir quelque chose de lisse. Ajoutez-les ensuite dans le restant de la soupe. Retirez le laurier et le thym.
- Faites colorer les tranches de baguette au four à 200°C.

### **Finition**

- Dans une soupière, versez le bouillon et les oignons. Déposez dessus le pain coloré et le beaufort râpé.
- Mettez au four à 180°C en fonction grill durant 10 minutes environ. Il faut que les croûtons soient bien colorés et le beaufort fondu.



Recette extraite du livre *La Délicieuse Cuisine traditionnelle française*, de Joseph Viola, photographies de Jean-François Mallet, éditions La Martinière, 45,90€.



Recette extraite du livre **À la table de Sa Majesté**, de Aurélia Beaupommier, photographies et stylisme de Anne Bergeron et Ada Deschanel, éditions Solar, 29,90€.



## AURÉLIA BEAUPOMMIER

### RÔTI DE PORC AU MIEL

**POUR 10 PERSONNES**  
Préparation 40 min - Marinade 1 nuit -  
Cuisson 2 h 40

- 1 rôti de porc de 1,5 kg ● 3 branches de thym ● 1 feuille de laurier ● 4 brins de persil
- 1 étoile de badiane ● 2 oranges bio
- 1 petite boîte d'ananas ● 3 gousses d'ail
- 2 oignons ● 5 clous de girofle
- 3 cuil. à soupe de miel liquide
- 12,5 cl de jus d'ananas ● 12,5 cl de jus d'orange ● 1 pincée de cannelle moulue
- 1 pincée de piment ● Huile neutre
- Sel, poivre

- Plongez le rôti dans une grande cocotte avec le thym, le laurier, le persil et la badiane. Couvrez d'eau, portez à ébullition et laissez mijoter durant 1 heure. Puis coupez le feu et laissez mariner au frais toute une nuit.
- Le lendemain, préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

- Lavez les oranges, puis coupez-les en quatre en gardant les écorces. Égouttez les tranches d'ananas et coupez-les en huit. Épluchez l'ail et les oignons et hachez-les finement. Égouttez le rôti, jetez la marinade et dessinez un quadrillage en losange sur la couenne. Piquez quelques clous de girofle dans les fentes.
- Dans la cocotte, faites revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile, 5 minutes à feu vif, puis ajoutez le miel, les fruits, les jus et les épices. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 1 minute. Ajoutez le rôti, tournez-le sur toutes ses faces pour bien l'enrober de sauce, puis versez 25 cl d'eau et enfournez pour 1 h 30 en arrosant de temps en temps.
- Retirez le rôti de la cocotte et réservez-le au chaud. Si besoin, faites réduire la sauce quelques minutes à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit sirupeuse.
- Servez le rôti bien chaud, tranché et accompagné de cette délicieuse sauce au miel.





**CHRISTOPHE MICHALAK**

## *GROSSES COQUILLETTES, SAUCE AU BUTTERNUT RÔTI*

**POUR 8 PERSONNES**

**Préparation 20 min - Cuisson 45 min**

- 1 butternut ● 300 g de crème fleurette 35 %
- 1 cuil. à soupe de sel fin ● 1 cuil. à soupe de piment d'Espelette ● 1 cuil. à soupe de poivre de Madagascar ● 3 gousses d'ail épluchées
- 500 g de grosses coquillettes
- 100 g de parmesan râpé ● Ciboulette
- Huile d'olive pimentée

### **Velouté de butternut**

- Préchauffez le four à 180°C. Faites rôtir le butternut coupé en deux pendant 45 minutes.
- Retirez la pulpe rôtie, ajoutez la crème fleurette et les assaisonnements.
- Mixez et mettez en cocotte.

### **Grosses coquillettes**

- Faites cuire les grosses coquillettes dans de l'eau bouillante environ 8 minutes.
- Gardez 2 grosses louches d'eau de cuisson des pâtes et ajoutez-les au velouté de butternut.
- Ajoutez les pâtes, faites cuire le tout à feu doux pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le parmesan.

### **Dressage**

- Dressez dans un plat, parsemez de ciboulette ciselée et versez un trait d'huile d'olive pimentée.



Recette extraite du livre *Bienvenue à la maison*, de Christophe Michalak, textes de Raphaële Marchal, photographies de Delphine Michalak, éditions de La Martinière, 35€.



**HUGO RIBOULET**

## BAR EN CROÛTE FEUILLETÉE

**POUR 4 PERSONNES**

Préparation 30min - Cuisson 20-25 min

- 2 rectangles de pâte feuilletée de 40x30 cm
- 1 bar sauvage de 800g à 1kg ● Piment d'Espelette ● 2 gousses d'ail ● 1 citron non traité ● 1 cuil. à soupe de graines de fenouil
- 3 branches de thym ● 5 branches de persil
- 1 jaune d'œuf ● 1 cuil. à café de crème
- 1/2 cuil. à café de lait ● Sel, poivre

- Préchauffez votre four à 215°C (th. 7) en enfournant votre plaque de cuisson. Assurez-vous que le bar a été vidé et écaillé. Rincez-le à l'eau froide et séchez-le avec du papier absorbant.
- Assaisonnez l'intérieur du poisson avec du sel, du poivre, du piment d'Espelette, les gousses d'ail en chemise, 4 tranches de citron, les graines de fenouil, le thym et le persil.
- Étalez la pâte feuilletée sur une surface propre et farinée. Placez le poisson au centre de la pâte. Couvrez en plaçant l'autre rectangle de pâte au-dessus du bar, de manière à recouvrir complètement le poisson. Coupez l'excès de pâte. Scellez les bords avec le dos d'une fourchette. Avec les parures, amusez-vous à réaliser des décors sur votre pâte feuilletée.
- Réalisez la dorure: mélangez le jaune d'œuf avec la crème et le lait. Badigeonnez-en la pâte.
- Placez le poisson en croûte feuilletée sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Tracez quelques incisions décoratives sur la pâte avec un couteau.
- Enfournez le poisson sur plaque chaude à 215°C pendant 8 minutes, puis baissez la température du four à 200°C (th. 6-7) et faites cuire pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Adaptez le temps de cuisson en fonction du poids du poisson.
- Sortez le bar en croûte du four et laissez reposer 15 minutes. Découpez délicatement un morceau de pâte feuilletée avec un joli morceau de poisson.



## CHOU-FLEUR EN CROÛTE



**POUR 4 PERSONNES**

**Préparation 30 min - Cuisson 45-50 min**

- 1 chou-fleur de taille moyenne ● 2 cuil. à café de cumin ● 50 g de beurre
- 2 pâtes feuilletées de 30 cm de diamètre environ ● 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à café de crème ● 1/2 cuil. à café de lait ● Sel, poivre

- Enlevez les feuilles vertes du chou-fleur en prenant soin de bien garder le trognon intact.
- Dans un plat à gratin, mettez le chou-fleur et assaisonnez-le de cumin, de sel et de poivre. Mettez des morceaux de beurre sur le chou-fleur. Couvrez-le de papier aluminium.
- Faites cuire le chou-fleur au four à 180°C (th. 6) durant 15 minutes. Puis enlevez le papier aluminium et augmentez la température du four pour prolonger la cuisson pendant 8 minutes à 200°C (th. 6-7).
- Disposez une pâte feuilletée sur un papier sulfurisé. Posez le chou-fleur au centre, dorez les bords au jaune d'œuf et recouvrez-le avec la seconde pâte feuilletée, puis scellez les bords et chiquetez.
- Réalisez la dorure en mélangeant le reste de jaune d'œuf avec la crème et le lait. Dorez-en la pâte et parsemez-la du reste de graines de cumin.
- Enfourez la tourte sur plaque chaude et faites cuire à 215°C (th. 7) pendant 8 minutes, puis baissez la température du four à 200°C (th. 6-7) et faites cuire encore 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit dorée et croustillante.
- Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de découper et de servir.



Recettes extraites du livre **Tout en croûte**, d'Hugo Riboulet, photographies et stylisme d'Isabelle Kanako, éditions Albin Michel, 19,90€.





**CÉLINE DUHAMEL**

## GALETTE DES ROIS AMANDE INTENSE

**POUR 6-8 PERSONNES**

**Préparation 50 min - Repos 2h**

**Cuisson 45 à 50 min**

- Pâte feuilletée maison ou déjà prête ● 120g de beurre doux pommade ● 105g de sucre
- 70g d'œufs à température ambiante
- 120g de poudre d'amandes ● 15g de Maïzena®
- 1 jaune d'œuf ● 1 cuill. à soupe de crème liquide entière ● 70g de pâte d'amandes 50% coupée en petits cubes (facultatif) ● 1 fève... ou plus!

■ Dans un bol, fouettez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Incorporez la poudre d'amandes. Enfin, ajoutez la Maïzena®, mélangez de nouveau et réservez au réfrigérateur.

■ Divisez votre pâton de pâte feuilletée en deux et étalez sur 3 à 4 mm d'épaisseur. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

■ Prenez une première abaisse de pâte et placez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. Pochez de la crème d'amandes de manière circulaire jusqu'à 3 à 4 cm des bords. Si

besoin, utilisez un cercle de 20 cm de diamètre pour vous servir de repère. Ajoutez des cubes de pâte d'amandes (facultatif), placez la fève (ou les fèves!) et badigeonnez avec un pinceau tout le tour avec de l'eau (elle servira de colle).

■ Recouvrez avec la seconde pâte et appuyez sur les bords pour bien souder les deux pâtes ensemble. Prenez un cercle de 24 cm de diamètre, placez-le sur la galette sans appuyer et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'un cutter, coupez le surplus.

■ Retournez votre galette afin d'avoir une galette bien plate, et badigeonnez-la d'un mélange de jaune d'œuf et de crème sur le dessus. Placez-la au réfrigérateur 1 heure.

■ Préchauffez votre four à 180°C. Redorez une seconde fois votre galette et, à l'aide de la pointe d'un couteau ou d'un cutter, réalisez le dessin que vous souhaitez (quadrillage, lignes...) sans trop appuyer. Faites quelques petits trous sur le dessus et enfournez votre galette pour 45 à 50 minutes.

■ À la sortie du four, placez-la sur une grille: cela permettra au feuilletage de bien sécher et de rendre la galette encore meilleure!



Recette extraite du livre **Parenthèses sucrées**, de Céline Duhamel, photographies de Caroline Faccioli, éditions de La Martinière, 22€.





Recette extraite du livre  
**Les Pépites de Cloé**, de Cloé  
Amat, photographies et stylisme  
d'Isabelle Kanako, éditions Albin  
Michel, 24,90€.



**CLOÉ AMAT**

## *VERRINES PANNA COTTA VANILLE MANGUE PASSION*

**POUR 6 VERRINES**

**Préparation 20 min - Repos 4 h - Cuisson 10 min**

### **Base panna cotta fruit de la passion**

● 4g de gélatine en poudre à 200 blooms + 24g d'eau froide pour l'hydrater ● 150g de purée de passion ● 150g de purée de mangue ● 40g de crème 30% de matière grasse ● 15g de sucre semoule

### **Base panna cotta vanille**

● 4g de gélatine en poudre à 200 blooms + 24g d'eau froide pour l'hydrater ● 40g de crème 30% de matière grasse ● 15g de sucre semoule ● 300g de lait demi-écrémé ● 1 gousse de vanille

### **Décoration**

● Fruit de la passion, dés de mangues, framboises...  
● Fleurs comestibles

■ Préparez les verrines en les déposant de biais sur un moule à muffins ou un support à œufs, par exemple.

- Commencez par la panna cotta mangue passion. Hydratez la gélatine au moins 10 minutes.
- Dans une casserole, déposez les purées de fruits, la crème et le sucre. Mélangez et portez à ébullition.
- Hors du feu, entre 70 et 25°C, ajoutez la gélatine hydratée et mélangez.
- Versez un fond de panna cotta fruit de la passion mangue dans chaque verrine penchée.
- Réservez au réfrigérateur au moins 4 heures.
- Pour la panna cotta vanille, refaites les étapes 2 à 4 en remplaçant les purées de fruits par le lait et en ajoutant une gousse de vanille grattée dans la casserole. Pensez à la retirer avant de verser la panna cotta.
- Récupérez les verrines avec la panna cotta fruit de la passion prise. Mettez les verrines à plat et versez la panna cotta vanille à 35°C par-dessus.
- Laissez prendre 4 heures au réfrigérateur.
- Décorez avec des framboises fraîches, de la mangue, du fruit de la passion ou des fleurs comestibles, par exemple. Vous pouvez aussi ajouter un coulis de framboises sur le dessus.

## FINES LAMES

Rompus à l'art de la découpe grâce à des trésors de savoir-faire séculaire, ces couteaux, alliés des pros des fourneaux, sont aussi des objets de désir qui soignent leur esthétique sur le fil.

### AFFÛTÉES



### PRÉCIEUX

C'est Jean Sulpice, le chef de l'Auberge du Père Bise, qui a rapproché l'entreprise savoyarde connue pour son iconique modèle de poche et la manufacture de porcelaine de Limoges, leur soufflant l'idée d'une collaboration. Toutes deux familiales, perpétuant depuis le XIX<sup>e</sup> siècle l'art de vivre à la française, **Opinel** et **Bernardaud** ne manquaient pas de point commun : en voici un supplémentaire ! Revêtus du décor « Kintsugi » imaginé par l'artiste Sarkis, les couteaux du même nom, disponibles en plusieurs finitions, ont l'excellence dans la peau. Coffret de deux, à partir de 360€.



### NOUVELLE ESSENCE

**Déglon** réinterprète l'un de ses grands classiques, la gamme Sabatier. Du couteau d'office au santoku, ses 8 modèles robustes conservent leur look traditionnel mais gagnent en raffinement grâce à leur manche en bois d'olivier. À partir de 61,26€.



### COCORICO!

L'entreprise du patrimoine vivant est entrée à l'Élysée avec cette collection, sélectionnée par la marque de la présidence de la République. Chaque pièce est frappée du logo de cette dernière, au marquage laser. **Jean Dubost Laguiole**, 3 pièces fromage tout inox, coffret en hêtre, 59€.



### GREEN

Valeur sûre adoubee de génération en génération, la gamme Classic Pro de **Nogent \*\*\*** s'offre un coup de jeune avec ces manches biosourcés issus de la canne à sucre, traduisant l'attachement de la marque centenaire à la préservation de l'environnement. À partir de 6€.



### STYLE

**Victorinox**, maestro du couteau suisse, a apporté son expertise à cette collection destinée à la cuisine et dont l'esthétique moderne, toute en géométrie, a été récompensée d'un Red Dot Design Award. Rien que ça ! Swiss Modern Wood, en acier inoxydable et bois de noyer, à partir de 75€.



### IMMACULÉS

Reconnaissables à leurs trois rivets, les couteaux **Zwilling Pro**, tout juste rhabillés d'un blanc lumineux, sont les plus vendus en France par le coutelier allemand. Point fort ? « Une légèreté et une ergonomie parfaitement adaptées », dit la cheffe Alessandra Montagne. À partir de 76,95€.

# 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 :  
Raykea / 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 Raykea

Signature obligatoire

**ABONNEZ-VOUS SUR**  
resto-magazine.fr

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

# COMME UN SOMMELIER

Indispensables à une dégustation réussie, ces instruments rivalisent d'ingéniosité pour ouvrir en un clin d'œil les bons crus, voire préserver leur complexité le plus longtemps possible.

## OENOLOGIE



### TRINQUER RAISONNÉ

Sus au gaspillage ! Avec le Timeless de **Coravin**, le vin s'apprécie verre par verre : son aiguille l'extrait à travers le bouchon et le remplace par du gaz argon neutre, garantissant l'absence d'altération, même des années après. Un concentré de technologie à s'offrir pour les fêtes en édition limitée, grâce au partenariat avec One Tree Planted, qui s'engage à planter un arbre pour chaque appareil vendu. En belle robe *green*, forcément ! **Coffret Timeless Six+ vert, avec capsules d'argon Pure™, aérateur, bouchons à vis standard et housse de transport, 399,99€.**



### LUDIQUE

Créé par l'architecte-designer Alessandro Mendini, le couple de tire-bouchons le plus célèbre du design prouve qu'il n'a pas pris une ride avec trois nouveaux décors en série limitée, dont celui, phosphorescent, imaginé par Studio Temp (à gauche). « Anna G. », coloris Liquid, **95€**, **Alessi sur madeindesign.com.**



### BRANCHÉ

Outre un style épuré et une teinte cuivrée dans l'air du temps, ce tire-bouchon électrique sans fil présente l'avantage de déboucher n'importe quel flacon d'une simple pression, en quelques secondes. « TB5040 », avec coupe-capsule, **49,90€**, **Climadiff.**



### LUXUEUX

Avec sa poignée rehaussée de cuir et son mécanisme puissant, le tire-bouchon à levier Oeno Motion Leather&Silver® est l'une des créations les plus emblématiques de la marque. Dans ce coffret, il s'accompagne du bouchon de champagne Bubble Cork Silver®. « Up & Down », **250€**, **L'Atelier du Vin.**

### EXPERT

Doté d'une élégante finition inox carbone ultrarésistante, le dernier-né du fabricant français voit les choses en grand : sa batterie lithium-ion dernière génération offre une autonomie suffisante pour 80 débouchages, en extraction automatique. « Elis Touch Carbone », **119,90€**, **Peugeot Saveurs.**



### ICONIQUE

On doit le premier tire-bouchon de la marque Screwpull à un ingénieur américain, Herbert Allen. Depuis 1991, c'est la manufacture française centenaire, connue pour ses cocottes, qui perpétue son héritage, ici avec un look modernisé et une technologie de rotation inégalée. « LM-250 », modèle à levier avec coupe-capsule, **119€**, **Le Creuset.**

# REŒTO

*boit*



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





**THE DALMORE**  
*VIN ET WHISKY,  
UNE COMMUNION  
FRATERNELLE*

En sortant sa deuxième série de Cask Curation - The Port Edition, la prestigieuse marque de whisky écossaise The Dalmore poursuit sa quête d'élevage de ses distillats dans des fûts de vin.

**PARTENARIATS**

La distillerie se situe dans les Highlands, près du bras de mer Cromarty Firth.



Le 16 septembre dernier, la distillerie The Dalmore avait invité ses prescripteurs à une présentation exceptionnelle de la deuxième édition de sa série intitulée « Cask Curation ». Le rendez-vous n'était pas donné sur ses terres écossaises, près des rives du Cromarty Firth, dans les Highlands écossais, mais sur les rives du fleuve Douro, au Portugal, à Vila Nova de Gaia. C'est en effet là, dans la périphérie de Porto, avec vue sur la ville, que toutes les quintas, les propriétés productrices de ce vin muté, font vieillir leurs différents flacons : vintage, tawny, colheita... « *Le lieu nous a semblé évident puisque cette nouvelle collection, disponible seulement en 150 exemplaires, composée de trois whiskies de 27 à 43 ans, est le fruit d'un partenariat unique entre notre distillerie et la famille Symington, propriétaire de la maison Graham's, explique Maxime Gilger, l'ambassadeur de la marque en France. Nous souhaitons mettre en avant le rôle déterminant joué par les fûts provenant des meilleurs viticulteurs du monde dans le vieillissement de nos single malts.* »

En 2023, The Dalmore s'était rendu en Espagne, à Jerez, à la bodega Gonzalez Byass. « *Nous travaillons avec cette bodega depuis plus de 100 ans, souligne Richard Patterson, ancien maître assembleur, qui a créé les single malts Dalmore pendant plus de 50 ans, aujourd'hui en retraite active. Nous faisons venir nos butts (barriques de 500 litres) qui voyagent avec 5 litres de xérès au fond de la barrique afin que les douelles ne se dessèchent pas.* »

La nouvelle série Cask Curation - The Port Edition est éditée à seulement 150 exemplaires dans le monde.





Richard Patterson a œuvré durant 5 décennies comme maître assembleur chez The Dalmore.

La gestion rigoureuse des fûts est l'un des secrets de ce whisky de prestige.



Chez The Dalmore, la relation entre le vin et le distillat est une véritable histoire d'amour. Elle est bien éloignée de la mode actuelle qui est à la revendication sur son étiquette d'un finish de quelques mois du whisky, dans des fûts ayant contenu du cognac, du vin de Sauternes, de Madère... «*Cela fait plus de cinq décennies que je sélectionne les partenaires les plus adaptés afin de marier mes whiskies avec eux. Cela doit se faire en douceur comme dans les plus jolies rencontres amoureuses. Il ne faut pas brusquer*

*les choses, sinon on perd l'essentiel*», prévient Richard Patterson, surnommé le «*nose*» (nez) par la profession.

Pour mieux comprendre la philosophie de The Dalmore, il faut revenir au point de départ du processus. Tous les flacons de cette marque réputée dans le monde entier commencent à exister en passant quelques années dans des barriques de chêne blanc américain. Puis l'eau-de-vie passe en fût de chêne européen ayant contenu du vin, du xérès par exemple. Ce vin

blanc muté à l'eau-de-vie apporte de l'énergie au whisky. Richard Patterson parle même de «*viagra*» pour mieux imaginer. Un procédé classique pour la majorité des distilleries. Mais il a poussé les limites de l'excellence et de la créativité en utilisant d'autres élevages en bois. C'est ainsi que, pour le flacon King Alexander III, le whisky a vieilli dans 6 fûts différents : bourbon, xérès Matusalem Oloroso, madère, marsala, porto, cabernet sauvignon. Unique !

Aujourd'hui, la relève est assurée par Gregg Glass, le nouveau *Master Whisky Maker* de The Dalmore. Il a rejoint Richard Patterson en 2021. Grand professionnel, reconnu par ses pairs et élu distillateur de l'année 2023 lors des Global Icons of Whisky Awards 2023, il continue de prendre conseil auprès de son mentor. Dans les chais de la marque dorment 60000 fûts. L'expérience de Richard Patterson corrélée à la jeunesse de Gregg Glass constituent une vraie leçon de vie. Deux générations vivent en harmonie et dans l'échange pour offrir le meilleur. Et aussi pour ne pas se perdre dans un dédale de fûts !

## DE L'ÉCOSSE AU PORTUGAL

La sélection des barriques est un élément clé du processus d'élaboration des whiskies The Dalmore. La collaboration avec la maison de porto Graham's est alors apparue comme une évidence. Familiale depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, la marque Graham's élabore des portos parmi les meilleurs au monde. Le deuxième opus de Cask Curation est composé de 3 flacons qui ont séjourné dans des fûts de porto d'âge canonique. On y trouve, dans un superbe coffret, un 27 ans d'âge avec un finish dans un porto tawny de 1997 ; également, un 30 ans avec un finish de porto tawny de 1994 ; et enfin, le plus exceptionnel, un 43 ans d'âge dans un finish de porto tawny de 1952.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

### *IL N'Y A DE CHAMPAGNE QU'EN CHAMPAGNE !*

C'est à la fois un vin et un terroir. Le premier, sur ses terres homonymes, exprime toute sa singularité et partage ses secrets de fabrication.

#### DIDACTIQUE



#### SUPERFICIE

On considère la Champagne comme une mosaïque de terroirs puisqu'elle dispose de 280 000 parcelles. La surface de production totale s'étend sur 34 200 hectares répartis sur 319 communes et cinq départements : la Marne, l'Aube, l'Aisne, la Haute-Marne et enfin la Seine-et-Marne.

#### LES CÉPAGES

En Champagne, la plupart des cuvées sont élaborées à partir de 3 cépages principaux : le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier. On peut les assembler ensemble ou ne travailler qu'avec un seul cépage. Par exemple, un champagne blanc de blancs n'est produit qu'avec du chardonnay. Un blanc de noirs peut être 100 % pinot noir, ou 100 % pinot meunier, ou un assemblage de pinot noir et de pinot meunier.

#### 4 GRANDES RÉGIONS SOUS-VITICOLES

On peut décomposer le vignoble champenois en 4 parties : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et enfin la Côte des Bar. On y trouve 17 grands crus et 44 premiers crus.

#### LA CATÉGORIE

Avant le bouchage final, on ajoute une liqueur de dosage. Elle va déterminer la catégorie du champagne (doux, demi-sec, extra dry, brut, extra brut, nature) et son style. Un champagne est dit brut nature ou zéro dosage si son taux de sucre résiduel est compris entre 0 et 3 grammes. Un brut, le plus courant des champagnes, est dosé à moins de 12 grammes par litre. Pour un extra brut, ce sera un maximum de 6 grammes par litre.

#### LE TEMPS

Il est essentiel pour la qualité du champagne. La législation impose un temps en cave de 15 mois pour le brut sans année. Mais une maison de qualité attendra au moins 30 mois avant de le commercialiser. Pour les cuvées de prestige, les flacons peuvent patienter parfois jusqu'à 10 ans. 🍷



## RODOLPHE FREREJEAN-TAITTINGER

Président de French Bloom et copropriétaire du champagne Frerejean Frères et du cognac Coutanseaux Aîné

# « LE VIN SANS ALCOOL RELEVÉ DU TRAVAIL D'UN VIGNERON »

Président de la marque de vin effervescent sans alcool French Bloom, créée par sa femme Maggie et son amie top-modèle Constance Jablonski, et également propriétaire avec ses frères du champagne Frerejean Frères et du cognac Coutanseaux Aîné, Rodolphe Frerejean-Taittinger revendique le même degré d'exigence pour tous ses flacons.

### MÉTIER



#### Pourquoi vous êtes-vous lancé dans l'aventure French Bloom, vous qui venez du champagne et du cognac ?

L'idée est venue de ma femme. Lorsqu'elle était enceinte, elle ne pouvait pas profiter pleinement des moments festifs quand nous étions entre amis. Elle se sentait un peu isolée avec son jus de fruit ou son verre d'eau. Alors, pourquoi ne pas élaborer un vin sans alcool avec des bulles, symbole de célébration et de convivialité ?

#### Mais entre l'idée et la réalisation, il y a une marche à franchir ?

On a beaucoup travaillé sur la recherche et développement en amont avant de nous

lancer. Nous voulions proposer un vrai flacon avec les qualités d'un champagne. Il fallait des bulles fines qui offrent un milieu de bouche avec une trame fruitée tout en étant tendue avec de la salinité sur la finale. Mon expertise en tant que propriétaire en Champagne et à Cognac nous a beaucoup aidés.

#### Pourquoi ?

Nous avons, au départ, des jus à base de cépages : le pinot noir et le chardonnay en Champagne et l'ugni blanc en Charente. En fonction du style voulu, il faut les travailler lors de la vinification, puis de l'élevage. La philosophie reste la même avec French Bloom.

#### Pouvez-vous nous en dire plus ?

Quand on évoque le vin sans alcool, on parle beaucoup de désalcoolisation. On oublie toujours qu'il y a une succession d'étapes avant, qui relève du travail d'un vigneron. Nous devons choisir un terroir, des dates de vendanges appropriées en fonction de l'acidité des cépages, un élevage en barrique neuve (30% pour French Bloom) et en cuve... Tout ce processus doit être réfléchi avant de passer à l'étape de soustraire l'alcool. Si nous ne sommes pas vigilants, le résultat final n'est pas séduisant.

Le flacon French Bloom est élaboré à partir de vignes conduites en viticulture biologique.

#### Vous avez choisi le Languedoc et plus précisément le vignoble de Limoux. Pourquoi ?

Dans cette région, le potentiel est fort. Il est un peu oublié. C'est bien dommage. Nous élaborons nos cuvées avec du chardonnay et du pinot noir dont la culture est biologique. Nous avons besoin d'avoir des chardonnays avec plus d'épaulé, de matière car lors de la désalcoolisation, nous perdons 60% des arômes. Donc, la base de vin au départ doit être plus musclée. Le terroir de Limoux le permet.

#### Quels sont vos projets dans cette région ?

Nous nous dirigeons vers une approche terroir. Nous avons déjà un millésime 2022. Nous venons de sortir un extra-brut zéro dosage. Il exprime la direction où nous souhaitons aller. Nous allons sélectionner des parcelles pour chacune de nos cuvées. On veut toujours progresser et fonctionner comme une grande maison de vin. J'aimerais bien sortir un jour un Clos comme on en trouve en Bourgogne ou en Champagne.

#### Quelle est la différence entre produire un vin comme French Bloom et votre champagne ?

L'attention portée à chacune des bouteilles produites relève de la même exigence. La vraie différence se fait sur le temps. Nous gardons nos cuvées au minimum 5 ans en cave pour Frerejean Frères. Notre dernier flacon, les « Hussards 2013 » sort seulement maintenant après 11 années d'attente. Avec French Bloom, le temps est accéléré. 🍷





Rodolphe Frerejean-Taittinger, le PDG de French Bloom, produit aussi, avec ses frères, du champagne et du cognac.

# ON MANGE QUOI AVEC UN...

## CHÂTEAU GALOUPET, CRU CLASSÉ DE PROVENCE

Ce vin rosé a la particularité, par ses qualités organoleptiques, d'être apprécié toute l'année et pas seulement en période estivale.

### DÉGUSTATION



#### L'ANNÉE 2023

2023 fut un millésime extrême par ses conditions climatiques. Il y a eu de fortes pluies au printemps, puis la canicule de l'été a été atténuée par la proximité avec le littoral qui joue son rôle de médiateur thermique. Les vendanges ont eu lieu fin août et se sont étirées jusqu'à la mi-septembre. C'est un joli millésime.

#### LE CÉPAGE

Dans l'élaboration de ce vin, un assemblage de 6 cépages emblématiques de la Provence, pour un maximum de complexité: grenache (52%), tibouren (16%), rolle (15%), syrah (14%), et enfin cinsault et semillon à hauteur de 3%.

#### LE DOMAINE

Ce château fait partie des 18 propriétés viticoles de la Provence à pouvoir revendiquer, depuis 1955, la dénomination de Crus Classés Côtes de Provence. L'ensemble des parcelles est travaillé selon les principes de l'agriculture biologique. La biodiversité écologique est présente sur l'ensemble de la superficie avec la présence de ruches, d'arbres et des aménagements pensés pour constituer un lieu de refuge pour la faune sauvage. Le château a obtenu la certification biologique en 2023.

#### LE VIGNERON

Depuis la reprise en 2019 par le groupe LVMH, la belle endormie se réveille. Tout a été mis en œuvre pour être le plus vertueux possible à la vigne afin de pouvoir proposer un grand vin rosé de gastronomie. Le mise en avant du terroir est la priorité absolue car les équipes en place savent qu'un grand vin commence par des raisins aussi sains que possible, capables d'exprimer le sol où ils sont ancrés.



#### L'AVIS DE L'EXPERT FLORENT MARTIN

Directeur de la sommellerie de l'hôtel The Peninsula Paris.  
« La couleur du flacon avec sa teinte foncée, et non en bouteille transparente, indique immédiatement que nous sommes sur un rosé de gastronomie. L'assemblage de cépages vinifiés séparément apporte non seulement de l'appétence à ce vin mais également de la profondeur et de la complexité. Nous le servons toute l'année. »

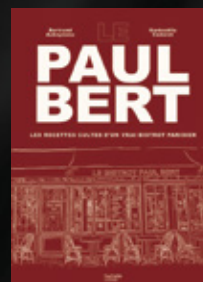




## POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce rosé de gastronomie possède une structure suave qui se marie parfaitement avec le touché en bouche du cabillaud. L'acidité du vin apportée par les agrumes complète le côté crémeux du beurre blanc. L'ensemble s'équilibre pour finir sur une note saline propre à ce flacon et au plat.

Bistro  
Paul Bert



Recette extraite du livre *Le Paul Bert, Les recettes cultes du vrai bistro parisien*, de Bertrand Auboyneau et Gwenaëlle Cadoret, photos Annabelle Schachmes, éditions Hachette Cuisine, 35€.



## DOS DE CABILLAUD BEURRE BLANC ET PETITS LÉGUMES

### POUR 2 PERSONNES

Préparation 10 min - Cuisson 14 min

#### Beurre blanc

- 100g de beurre ● 2 échalotes ● 1/2 cuillère à café de vinaigre de Xérès ● 20cl de vin blanc

#### Dos de cabillaud au beurre blanc et petits légumes

- 100g de sommités de brocoli ● 100g de sommités de chou-fleur ● 1 carotte ● 2 morceaux de dos de cabillaud d'environ 150g chacun ● 20cl de beurre blanc ● Sel, poivre

#### Beurre blanc

- Sortez le beurre du réfrigérateur 30 minutes avant de commencer la recette. Coupez-le en cubes.
- Épluchez et ciselez les échalotes. Disposez celles-ci dans une casserole. Ajoutez le vinaigre et le vin blanc, puis laissez réduire le tout à feu moyen pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à

presque complète évaporation du liquide.

- Ajoutez les cubes de beurre tout en émulsionnant au fouet.
- Continuez de fouetter jusqu'à la complète incorporation du beurre.

#### Dos de cabillaud au beurre blanc et petits légumes

- Rincez les sommités de brocoli et chou-fleur sous un filet d'eau. Épluchez la carotte, puis coupez-la en rondelles. Portez une casserole d'eau à ébullition pour y plonger les légumes.
- Laissez cuire 4 minutes à feu vif. Égouttez. Réservez. Découpez une feuille de papier sulfurisé au diamètre de votre poêle, puis déposez-la dans le fond de celle-ci. Ajoutez un généreux filet d'huile dans la poêle, puis les morceaux de dos de cabillaud. Baissez à feu doux. Laissez cuire le poisson, toujours à feu doux, jusqu'à ce qu'il soit légèrement translucide, soit environ 10 minutes.
- Disposez les morceaux de dos de cabillaud dans les assiettes de service. Ajoutez quelques légumes et un peu de beurre blanc. Assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance. Dégustez.

# ON MANGE QUOI AVEC UN...

## CHAMPAGNE CATTIER, BRUT BLANC DE NOIRS PREMIER CRU

Un champagne aux bulles fines dont les traits de caractère principaux sont l'élégance et la gourmandise.

### DÉGUSTATION



#### L'ANNÉE

Ce champagne n'est pas millésimé. Il n'est donc pas issu d'une unique vendange. Il est élaboré à partir d'un assemblage de plusieurs années à partir d'une année de base 2020 à hauteur de 57%. Ensuite, le chef de cave complète sa palette avec des vins de réserve de 2019 et 2018.

#### LE CÉPAGE

Cette cuvée est un blanc de noirs, ce qui signifie que seuls les cépages à peau noire entrent dans sa composition. Il est composé de 75% de pinot noir et de 30% de pinot meunier. Le pinot noir apporte les épices et la structure sur le milieu de bouche et la finale. Le pinot meunier offre un joli fruité à cette bouteille.

#### LE DOMAINE

Le champagne Cattier est encore une structure familiale. C'est assez rare. La famille est propriétaire d'un vignoble important pour la Champagne: il s'étend sur 33 hectares situés exclusivement en premier cru au cœur de la Montagne de Reims. Un gage de qualité. Elle possède aussi un petit bijou, Le Clos du Moulin. De cette parcelle historique de 2,2 hectares, elle tire une cuvée du même nom.

#### LE VIGNERON

La famille Cattier cultive son vignoble depuis 1625. Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, 13 générations se sont succédé à la direction de l'entreprise éponyme. Aujourd'hui, Alexandre Cattier a pris le relais de son père, Jean-Jacques. Il est épaulé par ses cousines, Agathe et Marie. L'objectif: pérenniser et transmettre!



#### L'AVIS DE L'EXPERTE **SWANN LAPORTE**

Sommelière du restaurant Les Foudres (hôtel Chais Monnet & Spa) à Cognac.

«Ce champagne est un équilibre des saveurs. Au nez, nous retrouvons des parfums de fruits exotiques. En bouche, on évolue vers les fruits noirs avec une sensation poivrée. Il est ample et structuré tout en gardant de la gourmandise. Il a sa place dans notre menu accord mets et vins proposé par notre chef Mathis Debize.»





## POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Avec son caractère affirmé et profond, ce champagne accompagne la chair tendre de la pintade cuite à point.

Sa gourmandise sur le milieu de bouche et son côté poivré sur la finale rappellent les pommes et le gingembre pour un accord subtil.



## *PINTADE AUX POMMES ET POIRES CARAMÉLISÉES ET ÉPICES*

**POUR 4 À 6 PERSONNES**

**Préparation 15 min - Cuisson 1h15**

● 1 pintade fermière Label Rouge ● 4 pommes ● 4 poires  
● 200g de raisin ● 10 abricots secs ● 2 c. à s. de raisins secs ● 2 c. à s. de noisettes ● 2 c. à s. de noix ● 3 c. à s. de miel ● 3 bâtonnets de cannelle ● 3 étoiles de badiane  
● 3 feuilles de laurier ● 1 morceau de gingembre ● 1/2 c. à c. de noix de muscade ● 2 c. à s. d'huile végétale  
● Sel, poivre

■ Préchauffez le four à 180°C.  
■ Dans un bol, mélangez le miel, les épices et l'huile.

■ Mettez la pintade fermière Label Rouge dans un plat à four creux.  
■ Arrosez la préparation du mélange de miel aux épices.  
■ Versez 10 cl d'eau chaude dans le fond du plat.  
■ Salez et poivrez, puis ajoutez les feuilles de laurier autour de la volaille.  
■ Faites cuire au four pendant 1h15 en arrosant régulièrement avec la sauce.  
■ Pendant ce temps, coupez les pommes et les poires en quartiers sans oublier de retirer les cœurs. Ajoutez-les avec les raisins, les noix, les noisettes et les fruits secs 20 minutes avant la fin de la cuisson.  
■ Pour plus de moelleux, laissez reposer la volaille dans son jus 10 minutes avant de servir.



# EN ROUGE ET BLANC

Issus de différentes régions de France, ces vins cherchent toujours à exprimer au mieux leur terroir.

## LOCAL



### ÉCLATANT

Le vin de ce château emblématique de Saint-Émilion, dans le Bordelais, exprime toutes les nobles caractéristiques du merlot associé au cabernet franc. Avec ici des parfums envoi-rants de fruits noirs sauvages. En bouche, il est enveloppant, avec une finale qui semble ne jamais se terminer. Un grand vin!  
**Carillon d'Angelus 2018, Bordeaux, 120 €.**



### STRUCTURÉ

Joseph Drouhin est une maison historique de la Bourgogne, encore familiale. Les vins sont vinifiés par Véronique Boss-Drouhin. Ce rouge délicat, 100% pinot noir, est un bouquet de fruits typiques du cépage, comme le cassis, la myrtille et la mûre. Les épices poivre blanc lui donnent une dimension supplémentaire. **Joseph Drouhin, Beaune Cras Premier Cru 2022, Bourgogne, 69€.**



### GÉNÉREUX

Voici un château qui représente bien tout ce que l'on aime dans les vins de Bordeaux. Avec son assemblage de 4 cépages, il offre une complexité bienfaisante. On apprécie les fruits rouges intenses et frais. En bouche, il possède une structure limpide sur une finale fraîche apportée par la pointé épicée. **Château Cantemerle 2020, Haut-Médoc Bordeaux, 32€.**



### NOBLE

Avec 7,2 hectares d'un seul tenant, ce chablis est l'un des domaines les plus prestigieux de cette belle appellation. La robe est d'un or pâle typique. Le nez est encore légèrement fermé mais on ressent un potentiel évident : fleurs blanches, miel d'acacia, agrumes. Un vin complexe avec une texture altière. **Château Grenouilles 2021, Chablis Grand Cru, 70€.**



### FASCINANT

Si le rouge est roi dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, il faut absolument se laisser séduire par le blanc également. Ce dernier ne devrait pas décevoir. Tout est dans la subtilité. Le fruité et les fleurs printanières sont présents. La finale est droite avec une salinité exquise. À découvrir!  
**L'Oratoire des Papes, Les Chorégies Blanc 2021, Châteauneuf-du-Pape, 100€.**



### SALIN

Grâce à des viticulteurs comme Jérôme Bretaudeau, le muscadet retrouve ses lettres de noblesse. La culture est biologique pour mieux faire ressortir le cépage local : le melon de Bourgogne. On aime la fraîcheur, la complexité et surtout cette finale saline avec une belle amplitude. **Jérôme Bretaudeau, Granite Clos des Perrières 2022, AOP Muscadet, 29€.**



# 100 % CHAMPAGNE

Apéritif, entrée, plat, dessert... Ces flacons d'exception possèdent suffisamment de qualité pour accompagner les fins gourmets tout au long du repas.

## FESTIF



### INÉDIT

Pour les 150 ans de la maison Pommery, basée à Reims, le chef de cave Clément Pierlot signe un nouveau champagne construit avec 3 millésimes : 2012, 2015 et 2018. Des fleurs blanches, des agrumes avec une subtile onctuosité en bouche sur une finale citronnée.  
**Champagne Pommery Apanage Brut 1874, 70 €.**



### PUR

Tous les champagnes de cette maison sont admirables. Le secret : un vieillissement prolongé en cave. Celui-ci, assemblage des 3 cépages avec une majorité de chardonnays, offre des bulles fines. En bouche, le vin est droit, sans artifice, pour bien exprimer le terroir. La finale saline finit de convaincre.  
**Champagne Palmer & Co, La Réserve Nature, 47 €.**



### LUMINEUX

Cette jeune maison de champagne née en 2005 propose des champagnes vigneux. Ce flacon en est l'expression ultime. Il a de la complexité tout en possédant l'énergie des beaux chardonnays qui le constituent. Les parfums de miel d'acacia, de fleurs blanches avec une finale iodée sont un plaisir des sens.  
**Champagne Frerejean Frères, Les Hussards 2013, 165 €.**



### COMPLET

Le champagne est le vin qui se conserve le mieux. Avec ce 2009, cette grande maison de champagne le prouve. Dosé en extra brut, il enivre avec des parfums briochés et un subtil toasté. Au palais, le vin est dense et enveloppant avec une finale légèrement saline et poivrée.  
**Champagne Moët & Chandon Grand Vintage 2009, 220 €.**



### FINESSE

Cette maison familiale ne produit que des champagnes parfaitement équilibrés. Ainsi, ce 2015 est une alliance entre la subtilité du chardonnay et la puissance du pinot noir. On retrouve des arômes de fruits rouges au nez. En bouche, la fraîcheur s'associe à la gourmandise pour une finale persistante.  
**Champagne Bruno Paillard, cuvée assemblage 2015, 85 €.**



### AFFRANCHI

On aime cette maison car elle donne une impression de liberté. Cela se ressent dans ses vins qui ont toujours une vraie personnalité. Ce flacon, 100% chardonnay, est droit. En bouche, des agrumes, de l'intensité et surtout une jolie salinité en finale.  
**Champagne Tarlant, l'Enclume 2011, 65 €.**

# L'ALTERNATIVE SANS ALCOOL

Avec ou sans bulles, fruitées ou florales, classiques ou exotiques, les boissons « no-low » s'invitent de plus en plus à table. Avec panache.

## TENDANCE



### FRUITÉ

Alain Milliat est surtout connu pour ses jus de fruits, que l'on trouve dans tous les bons établissements. Il innove en proposant un pétillant élaboré selon la méthode traditionnelle. On retrouve les parfums de fruits rouges avec des notes légèrement épicées. **Pinot noir pétillant d'Alain Milliat**, 9,95 €.



### VINTAGE

C'est une première dans l'univers des effervescents sans alcool de proposer une cuvée millésimée. Et l'on doit avouer que c'est une réussite. On retrouve des parfums de fruits à chair jaune, une légère oxydation avec une finale sur un fruité légèrement salé.

**Vin effervescent French Bloom millésimé 2022**, 109 €.



### DÉCOMPLEXÉ

En format canette, elle peut surprendre. Elle a pourtant été élaborée par un expert du vin. On retrouve dans cette boisson de la fraîcheur, du soyeux et surtout des arômes floraux printaniers. L'ensemble est enrobé de bulles fines.

**Jukes, The Sparkling Rosé**, 5,5 €.



### CITRONNÉ

Le gin est aujourd'hui très tendance et le distillateur se fait plaisir avec différentes infusions. Ce flacon, bien que sans alcool, révèle des notes d'agrumes, de coriandre fraîche avec une pointe florale sur la finale.

**Kahol Ninth Act London dry gin**, 34 €.



### AMER

La jolie amertume a toujours été séduisante en Italie. Elle l'est de plus en plus en France.

Ce flacon sera parfait pour préparer le fameux cocktail negroni avec, bien entendu, un vin blanc sans alcool pour être parfaitement dans le ton.

**Wilfred's Aperitif Bittersweet**, 24,99 €.



### SURPRENANT

Voici un flacon élaboré à base de thé. Il existe d'ailleurs de fortes corrélations entre le thé et le vin en dégustation. On retrouve ici les parfums de citronnelle et de fleurs de sureau. C'est frais et structuré. Il accompagne parfaitement les plats exotiques.

**Acala White, thé pétillant sans alcool**, 17 €.

# LE FIN DU FIN DES SPIRITUEUX

Des cognacs, whiskies et rhums avec chacun un mode d'élevage différent en fûts.  
Objectif : faire ressortir la complexité des eaux-de-vie.

## SUBTIL



### ÉPATANT

Voici l'une des distilleries qui a été pionnière pour élever ses distillats dans des fûts de vin. Toujours aussi complexe, ce single malt révèle des parfums d'orange sanguine.

En bouche, il est droit, complexe avec une finale épicée sur le gingembre.

**Whisky Dalmore 21 ans, édition 2024, Écosse, 700 €.**



### APPÉTANT

Un assemblage de trois distillats qui ont vieilli au minimum 16 ans dans des contenants différents. Ce single malt révèle des parfums gourmands de fruits estivaux comme l'abricot ou la pêche. On finit sur le miel avec une note poivrée.

**Whisky Benriach The Sixteen, Écosse, 103,50 €.**



### DOUX

Un rhum agricole qui met en avant son terroir. Cette distillerie maîtrise son approvisionnement en canne à sucre et innove dans le processus de vieillissement. La douceur de ce rhum vieux est au rendez-vous avec une finale qui fait voyager. Bravo!

**Rhum Baie des Trésors Karakoli 2020, Martinique, 63 €.**



### EFFICACE

Il s'agit d'un assemblage de 3 rhums agricoles millésimés : 2006, 2014 et 2016.

Les distillats ont été vieillis dans des fûts différents pour apporter de la complexité. On a donc de la fraîcheur et de la gourmandise avec des parfums de tarte tatin épicée.

**Rhum Trois Rivières Triple millésime V6, Martinique, 69,90 €.**



### ATEMPOREL

Ce cognac XO est le porte-drapeau de la première marque de cognac au monde. La recette est inchangée depuis sa création. C'est un cognac plein de générosité construit avec des eaux-de-vie qui ont toutes plus de 10 ans de vieillissement.

Un classique atemporel et rassurant.  
**Cognac Hennessy XO, Othoniel, 257 €.**



### SÉDUISANT

Sur le terroir de Cognac, il existe un cru appelé « les Borderies ». Sa particularité est de donner des distillats floraux, printaniers. C'est ce que l'on retrouve ici avec cette icône de Martell.

On détecte des notes toastées aussi. Son succès ne se dément pas.  
**Cognac Martell Cordon Bleu, 170 €.**



L'ART DE VIVRE ET LA PASSION



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



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



RESTO
Le magazine de l'épicurisme éclectique



Ma Campagne
L'art de vivre concerné

Découvrez nos offres d'abonnement
QR code



Guitar Part
La passion de la guitare



Guitarist Acoustic
Unplugged style



Guitare Classique
Découvrir, partager, jouer

bleupetrol.com

# REŒTO

*décore*

DESIGN, ARCHITECTURE, MYTHE, INSPIRATIONS... L'ESTHÉTIQUE, C'EST CHIC!



## TOM DIXON

# « UN RESTAURANT, C'EST LE MEILLEUR DES SHOWROOMS »

Le Publicis Drugstore des Champs-Élysées, c'est lui; les bars et restaurants des hôtels Mondrian et Soho House à Londres, lui encore. États-Unis, Japon, Australie ou encore bateaux de croisière Virgin... sa signature singulière s'arrache aux quatre coins du globe.

### DESIGN



**d**ès le début de l'entretien, le pape anglais du design, à l'humour notoire, nous interpelle: «*Quand j'ai lu dans votre magazine [RESTO n°6, NDLR] que le styliste Alexis Mabille se mettait à la décoration de restaurants, je me suis dit qu'il exagérerait... Puisqu'il empiète sur mon terrain de jeu, moi je vais passer du design à la mode, non? (rires)*»

#### En quoi le restaurant est-il un terrain de jeu pour vous?

Ça me plaît beaucoup, puisque j'adore la bouffe et que je possède moi-même des restaurants! À Milan et à Londres. Ce sont des endroits où je peux jouer, mettre en situation le design, voir comment les choses fonctionnent *in situ* et s'articulent dans un univers complet. Ce qui est formidable, c'est qu'on accueille des gens nouveaux chaque soir, environ 2000 personnes par semaine, qui passent deux heures avec nous, sur nos assises, éclairées par nos luminaires... Et ça, c'est impossible à faire dans un simple magasin de mobilier, n'est-ce pas? Tout cela a rendu mon design de produit meilleur.

#### C'est un échange de bons procédés?

Pour moi, oui, c'est une zone d'expérimentation qui «rebondit» dans les deux directions. On peut créer de nouveaux objets, essayer des effets inédits, théâtraliser, faire dialoguer plusieurs disciplines. C'est aussi ici, au restaurant, que je mets à l'épreuve les éléments, le mobilier: les chefs comme les clients les usent et en abusent! C'est un vrai laboratoire qui me donne une connaissance plus poussée de comment le design devrait fonctionner et s'améliorer, par exemple dans sa longévité, sa durabilité. Mon cheval de bataille.

#### Vous pouvez donc y être plus audacieux que dans un projet résidentiel?

C'est ce que les clients veulent en tout cas! Au restaurant, ils viennent chercher un vrai décor de spectacle où la bouffe devient



Deux spots emblématiques: ci-dessus, le Manzoni, restaurant-showroom de Tom Dixon à Milan; ci-contre, le Coal Office, perché au-dessus de son bureau de création, à Londres.



parfois secondaire, avec différentes dynamiques selon l'heure de la journée. Un resto n'est jamais le même au moment du petit déjeuner ou au dîner. Un jour, une amie que j'avais invitée dans l'un de mes restos m'a demandé à changer d'endroit car elle trouvait que la lumière, à l'instant T, n'était pas flatteuse pour son visage...

### Le comble pour un designer spécialisé dans le luminaire comme vous !

Je la remercie ! J'ai appris, à travers elle, où je m'étais trompé sur quelque chose qui était censé être mon expertise... (rires)

### À quoi pensez-vous d'abord lors de la conception ?

Avoir une conversation avec le chef et comprendre ses ambitions. Il existe toujours cette dichotomie entre le chef qui souhaite plus de place dans sa cuisine et moins dans la salle, et l'investisseur qui, lui, veut l'inverse ! Moi, ce que j'aime, c'est d'ouvrir, autant que possible, la cuisine sur la salle. Ensuite, il faut penser au mouvement, à la circulation entre les tables, et au fait que cet environnement est versatile. Je disais tout à l'heure qu'un restaurant changeait durant la journée, mais il évolue même pendant le service ! Par exemple, s'il vient un groupe d'une douzaine de personnes, cela modifie complètement « l'architecture » du lieu, autant spatiale que sonore. C'est la flexibilité qu'il faut rechercher... et atteindre. 🍷

Hub de Tom Dixon à Paris, le showroom Silvera, rue du Bac, propose ses créations : fauteuils, tables, canapés, luminaires, vaisselle...

« Ce qui a changé la donne dans les restaurants, ce sont les lampes portables. Elles ont créé une vraie dynamique ! », explique le designer de « Bell Fluoro » et du best-seller « Melt ».



### EN DUO AVEC LE CHEF ASSAF GRANIT

« Le Coal Office, c'est notre terrain de jeu culinaire et design, une juxtaposition d'éléments bruts et texturés malicieusement intégrés à une scénographie moderne », expliquent les deux entrepreneurs. Installé au sommet d'un bâtiment industriel (siège social des activités de Tom Dixon) dans le quartier de King's Cross, derrière la gare Saint-Pancras, le spectaculaire restaurant est « la dernière pièce du puzzle ».

Aux fourneaux, le célèbre chef israélien revisite la cuisine moyen-orientale et méditerranéenne. Ouvert tous les jours, midi et soir, ce lieu en vogue ne désemplit pas.

Paul Bocuse reçoit sa 1<sup>re</sup> étoile au Guide Michelin dès 1958, suivie de la 2<sup>e</sup> en 1962 et de la 3<sup>e</sup> en 1965. Actuellement, le restaurant en détient deux.



## MYTHE

### RESTAURANT PAUL-BOCUSE

Mémoire vive de Paul Bocuse, le restaurant étoilé devient officiellement, pour ses 100 ans, une « entreprise à mission » s'attelant à redéfinir une nouvelle fois l'excellence de la gastronomie mondiale, pour un avenir plus responsable et durable.

#### ICÔNE LYONNAISE



Sur les fresques datant de 1993, une pièce montée, une cloche de service, le fameux loup en croûte, des coqs fiers, une devise et un portrait de Paul Bocuse.



Les cuisses de grenouilles, un classique de l'Hôtel du Pont, restent un plat emblématique que le chef MOF Olivier Cousin a interprété en persillade et crème de cresson.

# à

L'entrée du célèbre établissement, du côté gauche, celui du cœur, une plaque de laiton indique fièrement « maison de famille depuis 1924 ». Une mention à prendre, comme rarement, au pied de la lettre puisque la demeure vit précisément naître, en 1926, le grand Paul Bocuse disparu en 2018. Le visage de « Monsieur Paul » – sa « *firole* » aurait-il dit – se décline à toutes les sauces une fois le seuil passé, dans des portraits peints ou des

clichés-souvenirs tapissant de noir et blanc les murs du restaurant. L'un des salons, portant le nom du chef Fernand Point, précurseur lui aussi à sa façon, rappelle les années d'apprentissage du jeune « Paulo », l'ancien cancre à qui l'on ne prédisait aucun avenir.

Celui qui fut sacré « chef du siècle », avec ses trois étoiles au Michelin conservées 55 ans durant, tombe très jeune dans la marmite auprès de ses grands-parents maternels, propriétaires de cette auberge autrefois appelée l'Hôtel du Pont que Georges Bocuse, son père, rachète à ses beaux-parents en 1937. Georges, lui-même issu d'une lignée de cuisiniers, apporte sa touche

Personnalité hors du commun, l'ambassadeur de la gastronomie française s'est éteint en 2018, à l'aube de ses 92 ans. Raymonde, son épouse dès 1946, fut l'autre figure du lieu.







Le restaurant Paul-Bocuse soigne son art du service et ses découpes en salle sur de belles voitures de tranche, l'une d'entre elles venant du mythique paquebot *France*.

Cette salle, la seule que comptait l'Hôtel du Pont, s'est vue complétée par une galerie, une rotonde et des salons privés, permettant d'accueillir 80 couverts par service.



à cette guinguette lyonnaise déjà bien connue des bords de Saône, une rivière très chère à Paul qui se met aux commandes de la maison en 1957. Les bronzes animaliers composant la décoration du restaurant montrent aussi l'attachement de ce dernier aux forêts giboyeuses de la région, et à sa manière de sublimer dans l'assiette ce terroir lyonnais auquel il fut farouchement lié. À une certaine époque, les volailles rôtiissaient dans la belle cheminée occupant la seule salle que comptait jadis le restaurant. L'âtre continue d'y prodiguer sa chaleureuse atmosphère l'hiver venu, le carrelage aux dégradés de brun et l'horloge ayant appartenu à «Madame», la mère de Paul Bocuse, conférant

à cet espace un charme d'antan.

À chaque célébration, un petit limonaire aux cartons perforés, une autre des passions de Paul Bocuse, retentit pour la personne fêtée, comme cette centenaire qui a eu la double surprise de voir Paul McCartney, assis à une table voisine, venir entonner sa chanson d'anniversaire. Au dehors, dans une petite cour aux allures de place de village, veille, assis sur un banc, un bronze du maître des lieux, toque sur la tête, bras croisés et regard franc. Tout autour de lui, les murs aux multiples fresques rendent hommage à plusieurs de ses pairs, d'Antonin Carême à Alain Chapel, ainsi qu'aux figures passées et présentes de la galaxie Bocuse.

Troisième du nom à faire de la cuisine son métier, Paul Bocuse s'est fait un point d'honneur à donner à la profession entière ses lettres de noblesse. Et comme un ultime rappel formulé par ce visionnaire aux pieds bien ancrés sur terre, il est inscrit sur l'iconique façade rouge et vert récemment redorée: «*Au fond du pot gît la vérité*».

*Menu du Centenaire en sept services, au déjeuner ou au dîner pour l'ensemble de la table jusqu'au 1<sup>er</sup> semestre 2025: 370€ par personne. 40 rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or, du mercredi au dimanche de 12h00 à 13h15 et de 20h00 à 21h15.*



## POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

Bien qu'il ait perdu sa troisième étoile en 2020, le restaurant Paul-Bocuse cultive et met en mouvement la grande tradition de la gastronomie française sous la houlette des chefs Olivier Couvin, Gilles Reinhardt et Benoît Charvet (de gauche à droite ci-contre, encadrant Vincent Le Roux, le directeur général). À la carte, la soupe aux truffes noires créée en 1975 pour le Palais de l'Élysée, le loup en croûte feuilletée sauce Choron, le rouget barbet en écaillés de pommes de terre croustillantes ou la volaille de Bresse en vessie «Mère Fillioux» n'en finissent pas de faire revivre la légende Bocuse.



## RESTO DÉCORÉ

Par Céline de Almeida



Imaginé par le Studio Louis Morgan, cette adresse située à deux pas de la rue Montorgueil donne le ton dès l'extérieur avec sa devanture rouge et ses baies vitrées dévoilant un cadre digne d'un film hollywoodien. Au programme : tapisseries, bois noble, marbre et miroir, pour une ambiance chic et intimiste, inspirée par l'élégance des années 1930.

# COMME CHEZ... « RED KATZ »

Au cœur de Paris, ce restaurant chinois au décor cinématographique, à la croisée des chemins entre speakeasy et siheyuan, revisite avec brio les codes du genre.

## INSPIRATION DÉCO

**NATUREL**  
Plafonnier en raphia naturel, « Pollensa », D. 75 cm, 175 €, Kave Home



**RÉTRO**  
Assiette en céramique, D. 30,9 cm, 30,49 €, Bitossi Home sur Made In Design



**FESTIFS**  
Lot de 2 verres soufflés bouche, « Host Cocktail », 39 € le lot de 2, Ferm Living

**GRAPHIQUES**  
Serviettes en tissu, plusieurs imprimés au choix, 5 € le lot de 2, Primark Home



**STUDIEUSE**  
Chaise d'écolier assise velours, « Suzie », 215 €, Les Gambettes



**CLASSIQUE**  
Tasse à café en céramique « Lison », 12,20 € le lot de 2, Côté Table



**LYRIQUE**  
Housse de coussin en velours brodé, 40 x 40 cm, « Onyx », 44,99 €, Westwing



**TWISTÉES**  
Lot de deux cuillères en métal doré, 13 cm, 5,99 €, Monoprix



**FLEURI**  
Tissu en lin, 2 coloris, laize: 135 cm, 184 €, Colefax and Fowler



## PARTIE DE BRIDGES

Aussi design que confortables avec leurs accoudoirs intégrés, ces fauteuils à l'assise profonde se déclinent dans une vaste palette de styles et de finitions.



### MADE IN FRANCE

Entreprise familiale depuis 5 générations, **Ligne Roset** a fait le pari - réussi! - de conserver sa production dans l'Hexagone avec cinq usines installées dans l'Ain, le Rhône et l'Isère... Éditeur, fabricant et distributeur de mobilier, le label français collabore régulièrement avec de grands chefs, à l'instar de Yannick Alléno, dont le restaurant-cave à vins et galerie d'art l'Allénothèque est équipé de ces rééditions d'un fauteuil bridge du designer Pierre Paulin. « CM 131 », **564,60 €**, Ligne Roset.

### MOBILIER



#### GRAOUUU

Un imprimé animal tendance, associé à une structure en noyer massif finition huilée, pour ce modèle au fort tempérament décoratif, inspiré par le design des années 1950. Également disponible sans accoudoirs et en version fauteuil. « Izag », **649 €**, **AM.PM**



#### POLYVALENT

Les signes distinctifs de ce bridge en bois massif aux lignes enveloppantes? Une empreinte artisanale, à l'instar de ses pieds subtilement biseautés et de sa vaste palette de finitions à associer librement. « Rose », design Zanellato Bortotto, à partir de **924 €**, **Novamobili**



#### ICONIQUE

Conçu en hommage au travail du designer et architecte suisse Pierre Jeanneret, avec sa structure en bois massif et son assise en cannage emblématiques, ce fauteuil intemporel conjugue style et confort. « Capitol Complex », à partir de **2274 €**, **Cassina**



#### RÉTRO

Le spécialiste du design fifties signe cette assise esprit bistrot haut de gamme... Disponible en diverses finitions - chêne naturel ou noir, cuir vanille, noir ou tabac, avec un dossier coordonné ou en rotin, avec ou sans accoudoirs -, elle s'adapte à tous les décors. À partir de **620 €**, **Red Edition**



#### ERGONOMIQUE

Ce fauteuil bridge, sculpté en noyer ou en frêne américain, se distingue par sa palette de couleurs tendance, ainsi que son dossier rembourré en mousse de polyuréthane, dont le revêtement en tissu court jusque sur les accoudoirs. « Hera Soft », design Patrick Jouin, **1222,50 €**, **Pedrali chez RBC**

# REŒTO

## *décrypte*



LES TENDANCES DU MOMENT, LES ÉQUIPEMENTS LES PLUS NOVATEURS... ENQUÊTES ET FOCUS PRODUITS.





# PHÉNOMÈNE *LE CAFÉ NE BOIT PAS LA TASSE!*

Troisième boisson la plus consommée dans le monde après l'eau et le thé, ponctuation rituelle de tout repas au restaurant (le fameux « Café ? » du serveur zélé), il méritait bien que l'on veille un peu au grain...

## ENQUÊTE



**d**ans l'Hexagone, nous sommes plus de 80% à en consommer 2 à 3 fois chaque jour, soit plus de 700 tasses par an<sup>1</sup>. Loin d'être anecdotique ! Si plus de 90% de Français achètent leur café quotidien en supermarché, souvent sans s'intéresser à sa provenance, ni aux conditions d'élaboration ou à sa composition, tout n'est pas à voir en noir... Dans une industrialisation à marche forcée destinée à approvisionner toujours plus de consommateurs assoiffés (majoritairement européens puisqu'ils représentent 33% de la consommation mondiale<sup>2</sup>),

certaines grandes marques font des efforts de transparence et d'écoresponsabilité.

« *Le prix du paquet de café ne redescendra plus jamais* », nous confie Jean-Pierre Blanc, fondateur de Malongo, premier acteur à s'être engagé dès 1992 dans le créneau de « l'équitable » à l'époque où personne ne savait ce que cela signifiait concrètement. L'importateur garantit aux petits producteurs locaux (souvent réunis en coopératives) des conditions de travail correctes et surtout une régularité d'achat à des prix appropriés. Son explication est directe : « *Pour inciter les producteurs à*

*rester à nos côtés, à ne pas céder aux sirènes du narcotrafic, pour être plus clair, à ne pas convertir leur terrain à la culture de la coca, il faut des arguments solides. Et donc une rétribution à la hauteur !* »

Preuve que les enjeux sociétaux jouent à plein dans des zones géographiques de production pénibles (en altitude et de plus en plus difficiles d'accès) et souvent chahutées géopolitiquement. Autre nerf de la guerre : les défis climatiques et écologiques que nul ne peut plus ignorer. Quelques mastodontes s'engagent donc côté RSE : illyCaffè, premier café certifié B Corp, avec son agriculture « régénérative », San Marco qui soutient 4 programmes de Reforest'Action, Méo dont la nouvelle gamme est issue de l'agroforesterie ou encore Belco qui ambitionne de transporter 90% de ses cafés par voilier d'ici 2030. La bonne volonté est là, mais cela suffira-t-il à préserver la ressource ? D'autant qu'en marge est apparu un marché du café plus confidentiel : de qualité premium, dont les saveurs, les arômes, la culture, la torréfaction et la traçabilité sont exemplaires.

### COFFEE SHOP, MAIS PAS QUE...

Ils sont nombreux à s'être attaqués au marché du café avec l'ouverture d'un coffee shop. Beaucoup moins à être aussi devenu torréfacteur par intransigeance sur la qualité !

« *Sourcer les meilleurs grains et torréfier nous-mêmes* » : c'était le pari pionnier de **Nicolas Piégay**, fondateur de KB Coffee Roasters à Paris en 2010 et qui, après s'être formé chez les meilleurs experts d'Europe, a lancé Back in Black Coffee, un espace torréfaction près de Bastille. Il nous éclaire : « *Trop torréfier, ce qui revient à brûler, ne sert qu'à masquer les défauts d'un café bas de gamme...* ». Qui n'a de toute façon pas droit de cité ici.

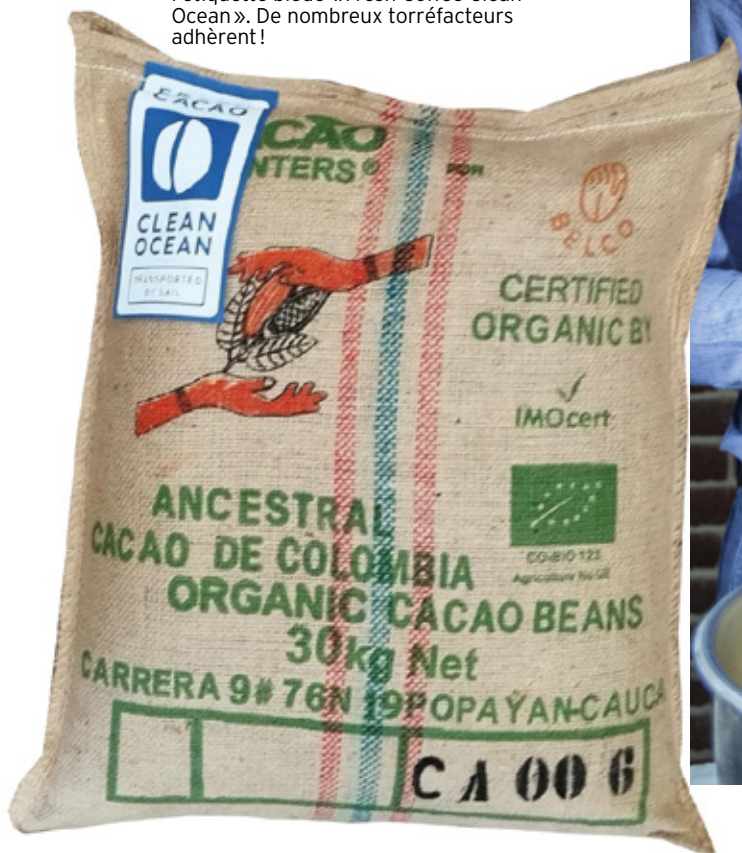




Anne Caron, sacrée Meilleur Ouvrier de France  
Torréfactrice en 2023, est un exemple de transmission  
réussie entre un père et sa fille et de transition  
exemplaire vers le café de spécialité.



Un café durable et décarboné transporté par voilier ? C'est l'initiative de l'importateur Belco, signalée par l'étiquette bleue « Fresh Coffee Clean Ocean ». De nombreux torréfacteurs adhèrent !



Veda Viraswami, ingénieur industriel et torréfacteur de la Manufacture Alain Ducasse. « Le café, c'est 80 % de science. C'est de la chimie. Mais les 20 % restants, c'est ce qui fait la différence : l'expérience apportée par la curiosité et la passion. »

gustative, le café de spécialité intègre également et à valeur égale, les notions de terroir, traçabilité, éthique, origine et rareté... Car chaque étape, personne et savoir-faire intervenant sur la filière du café a un rôle clé permettant ou non de produire ce café d'exception : producteurs, importateurs, torréfacteurs et baristas.

Pour ce qui est des torréfacteurs, deux acteurs français sont particulièrement réputés pour leur expertise. En premier lieu, Anne Caron, héritière de la maison familiale et première Meilleur Ouvrier de France Torréfactrice en 2023. La maison, qui fête ses 50 ans cette année, s'est, sous son impulsion, à présent entièrement tournée vers le café de spécialité. Le sens de l'histoire ? En tout cas, aujourd'hui, grâce à Anne (comme à d'autres experts), le métier de torréfacteur, probablement le moins connu des métiers de bouche, s'est enfin fait une place sous les projecteurs,

offrant de nouvelles perspectives à la filière du café de spécialité dans son ensemble.

Et ce n'est pas Veda Viraswami, torréfacteur à la Manufacture Alain Ducasse, qui dira le contraire. Car, s'il a conscience que le café de spécialité ne représente que 5 % de part de marché en France et – raréfaction oblige – est appelé à devenir un vrai produit de luxe comme la truffe ou le caviar, il observe également une vraie appétence de la jeune génération pour ce produit gourmet. Celle-là même qui n'a pas connu le « petit noir au comptoir » et attache énormément d'importance à l'expérience. C'est bien le sens de l'engagement du chef Alain Ducasse – chantre de la naturalité – dans le domaine, qui entend maîtriser la chaîne de valeur dans sa globalité et proposer un parcours gastronomique d'excellence de bout en bout à ses hôtes. De fait, son *blend* signature (moitié Inde/moitié Brésil) est un délice qui clôt à

merveille un bon repas. Et il se murmure que les deux hommes pourraient bientôt aller plus loin au travers de *pairings* cafés des plus innovants.

### Vers une inexorable montée en gamme

De nouvelles manières de consommer et d'associer le café, tel un grand cru justement, c'est aussi ce vers quoi tendent les poids lourds du secteur, conscients non seulement du rayonnement médiatique possible mais aussi d'une caution gastronomique indiscutable : Lavazza s'est ainsi associée à Yannick Alléno et à son « coffelier » pour proposer dans ses restaurants sa gamme d'assemblages signatures. On nous parle « origine », « variété », « traitement », « notes » et « *pairing* » comme lors d'une dégustation de vins.

Nespresso aussi explore ces nouveaux territoires, en s'appuyant sur de jeunes loups





Produire un café de qualité en supplantant la culture de l'opium, du pavot ou de la coca: le sacerdoce de Jean-Pierre Blanc, fondateur de Malongo et pionnier de l'équitable depuis 1992.



Déjà engagé dans l'agriculture régénérative, illy lance avec CoffeeB un système de boules de café 100% compostables. Une technologie d'infusion brevetée inédite et vertueuse.

de la scène culinaire. Avec Mory Sacko, la marque avait, il y a quelques mois, lancé en édition limitée le Master Origins Zambia, un arabica rare issu du terroir méconnu d'Afrique australe. Elle réitère cet hiver avec Jean Imbert, qui signe trois créations nées de sa vision du voyage: un mélange d'Amérique latine (Pérou/ Costa Rica), un café aromatisé et un *blend* «plus gastronomique».

Cyril Lignac chez Café Royal, mais aussi Brad Pitt chez Delonghi, Roger Federer chez Jura, Diane Kruger chez WMF... N'en jetez plus, la tasse est pleine. Le catalogue des égéries qui, rappelons-nous, avait été éterné dès 2006 par un certain Geooorge s'est largement étoffé, autant chez les multinationales du café que chez les fabricants d'électroménager dédié. Chacun cherchant, depuis, le meilleur ambassadeur du glamour... et du bon goût. ☝

<sup>1</sup> Source Collectif Café, 2024

<sup>2</sup> Source ICO, International Coffee Organization, 2021



Méo, importateur et torréfacteur centenaire des Hauts-de-France, renforce sa dimension RSE avec Silvae, une gamme de cafés 100% arabica issus de l'agroforesterie.

## UN NOUVEAU MÉDIA DÉDIÉ

Témoin et acteur de l'engouement global pour cette niche de marché: Philippe Michel, tout récent fondateur de *placesducafe.com*. Pour cet ancien rédacteur en chef de magazines dédiés à l'équipement de la maison, l'envie de tout lâcher pour se consacrer entièrement au café de spécialité tient du coup de foudre. S'il avait déjà touché du doigt ce milieu via les nouvelles cafetières du marché, c'est sa rencontre il y a deux ans avec un «goût qu'[il] ne pensai[t] pas que le café pouvait avoir» qui précipite sa reconversion. Il se documente, arpente les salons, rencontre des pionniers comme Christophe Servell (Terres de Café) et Hippolyte Courty (L'Arbre à Café) et décide de s'engager à leurs côtés, en faisant ce qu'il sait faire: un magazine en ligne dédié. Objectif? Être le relais de la «4<sup>e</sup> vague du café de spécialité» (selon le concept de l'experte en café Trish Rothgeb, qui décompose les attitudes des consommateurs au cours de l'histoire moderne), l'accompagner, en y intégrant le grand public, pour faire comprendre que «le café de spécialité, c'est de la saveur avec des valeurs».



Pour ce centre ultra-moderne, Lavazza a rénové le bâtiment historique de son usine de Settimo Torinese.



## 1895 COFFEE DESIGNERS BY LAVAZZA

### *L'ART DU CAFÉ DE SPÉCIALITÉ*

Lavazza, société familiale, présente 1895 Coffee Designers, un projet novateur issu de ses 130 ans d'expertise. Cette initiative ambitieuse hisse le café de spécialité au niveau d'un art raffiné, rappelant l'élégance des grands crus viticoles.

#### RAFFINEMENT



**P**our apprécier l'excellence du café à l'italienne, il faut comprendre que chaque tasse est une expérience unique, comparable à la dégustation d'un grand cru. Le café occupe une place particulière dans le cœur des Italiens; ce n'est pas simplement une boisson chaude, mais un véritable rituel. Cette tradition s'inscrit dans l'héritage de l'Italie, le pays qui a inventé la machine à espresso en 1884. Aujourd'hui, cette approche est sublimée par des sélections méticuleuses de grains et des torrifications précises, recherchées par les chefs et amateurs éclairés.

1895 Coffee Designers by Lavazza, lancée en 2020, incarne l'esprit d'innovation de la quatrième génération Lavazza. La marque se distingue par son sourcing exceptionnel auprès des producteurs de cafés les plus rares au monde, à l'image

© DR



#### L'USINE

Pour construire la Factory 1895 Coffee Designers, la famille Lavazza a rénové un bâtiment historique à Settimo Torinese. Ce lieu allie production et visite, permettant aux visiteurs de s'immerger dans le processus de transformation du café. Sa « Cave » à café, en fin de parcours, se distingue comme un sanctuaire pour les amateurs, offrant une exploration des arômes et saveurs. Que ce soit en espresso, en Chemex ou en Cold Brew, chaque visiteur peut découvrir une sélection prestigieuse tout en mettant en lumière les nuances des différentes origines.





La « Cave » offre une expérience complète des crus et des différentes méthodes d'extraction.



Quelques cafés prestigieux de la collection: Paraiso, Avanguardía VI, Petal Storm, Kafa Forest Coffee.

des plus belles cuvées de champagne. « Notre marque est reconnue depuis plus d'un siècle à travers le monde. Avec 1895 Coffee Designers, Lavazza torréfie des cafés de spécialités qui offrent une expérience unique aux amateurs », explique Pietro Mazzà, directeur général de Lavazza France. La collection comprend aujourd'hui 2 assemblages, 3 mono-origines et 1 micro-lot issu d'une parcelle unique, produit en quantité très limitée.

Comme lors des vendanges, il s'agit de distinguer les grains les plus qualitatifs dès leur récolte. Cette sélection minutieuse se fait sur place, garantissant que seuls les meilleurs grains sont choisis. À la Factory 1895, un trieur optique effectue un contrôle supplémentaire pour vérifier la couleur et la qualité de chaque grain, étape cruciale pour éliminer les imperfections.

La torréfaction, supervisée par des experts Lavazza, est adaptée aux spécificités de chaque origine. Chaque café possède son propre profil de torréfaction, déterminé par des facteurs comme l'humidité et la densité des grains. « Nous souhaitons faire ressortir le meilleur de chaque grain pour amplifier les notes aromatiques », détaille Pietro Mazzà.



### 3 questions à **PIETRO MAZZÀ** directeur général de Lavazza France

#### Quel est le positionnement de ce café d'exception auprès des amateurs et des professionnels ?

1895 Coffee Designers by Lavazza se positionne comme une marque d'exception de café de spécialité, offrant une expérience sensorielle unique. Elle s'adresse aux amateurs exigeants et aux professionnels de la gastronomie et du luxe où le souci du détail est primordial. La marque propose une collection de cafés 100 % arabica provenant des terroirs réputés, avec des assemblages subtils, fruit du savoir-faire de 130 ans de Lavazza.

#### Y a-t-il eu des innovations importantes pour la création de 1895 Coffee Designers by Lavazza ?

Oui, la création de 1895 Coffee Designers s'accompagne d'innovations majeures qui redéfinissent notre approche du café de spécialité. Nous avons introduit le concept de « Coffee Designers », élevant le café au rang de produit gastronomique haut de gamme. Cela nous permet de créer des profils de goût uniques en collaborant avec des experts sensoriels. Notre processus rigoureux pour la sélection des grains et nos technologies avancées pour le tri et la torréfaction garantissent une qualité exceptionnelle.

#### Pourquoi avoir choisi le chef triplement étoilé Yannick Alléno comme ambassadeur ?

Le chef Yannick Alléno a été choisi comme ambassadeur car il incarne l'excellence culinaire et partage avec Lavazza une passion pour l'innovation et la qualité. Sa renommée internationale et son approche avant-gardiste en font le partenaire idéal pour représenter la marque 1895 Coffee Designers, en soulignant son engagement à offrir une expérience café unique qui séduit à la fois les gourmets et les professionnels de la gastronomie.



# DISTINGUER LE BON GRAIN DE L'IVRAIE

Pour préparer les meilleurs nectars à domicile, ces nouveautés se démarquent dans la jungle des machines à café. Trouvez le modèle parfait pour accompagner vos journées.

## SÉLECTION



### OPTIMALE

De l'eau au café, il n'y avait qu'un pas! Le spécialiste suédois du gazéificateur se diversifie en lançant une cafetière filtre en acier inoxydable avec processus d'infusion optimisé, plaque chauffante intelligente et système anti-goutte. «Coffee Maker», 350 €, **Aarke**



### PRIMÉE

Premier Prix des Lecteurs 2025 du site Les Numériques, cette machine espresso automatique a tout pour plaire: écran tactile, 13 niveaux de mouture, 10 recettes préprogrammées (dont 5 lactées), pression 19 bars, plateau chauffe-tasse... «CEG7304X», 449,99 €, **Beko**



### SILENCIEUSE

Un bail que la marque avait déserté le secteur du café. La revoici cet hiver avec une nouvelle collection certifiée «Quiet Mark», au niveau sonore réduit, dont fait partie cette semi-automatique disponible en cinq coloris (ici, Pomme d'amour) qui font son ADN. 799 €, **KitchenAid**



### RÉFÉRENCE

Apparue en 2017, cette «CI Touch®» vient d'être revisitée. Objectif: modernisation et personnalisation. Ce modèle avec réservoir à lait, qui enregistre jusqu'à quatre profils, offre des fonctions avancées tel un programme de nettoyage et de détartrage automatique. 799 €, **Melitta®**



### TROIS EN UN

Le géant américain poursuit sa conquête des foyers européens côté petit électroménager avec «Ninja Luxe Café», sa première machine intuitive et multifonction. Espresso, café infusé à froid (le fameux cold brew très en vogue) et café filtre, elle fait tout. 549,99 €, **Ninja**



### ABORDABLE

Machine espresso à broyeur intégré, la «Baristina» cumule les bons points: simplissime d'utilisation, elle brille aussi par son côté compact sur le plan de travail et son excellent rapport qualité/prix. Must, le porte-filtre décliné en 6 coloris. 299,99 €, **Philips**



### DESIGN

L'Or Barista® s'associe à l'éditeur italien Alessi pour imaginer une machine à dosettes stylée. Toujours équipé de la technologie exclusive à double buse, ce modèle signé du designer Michele De Lucchi s'inspire des années 1950/60, âge d'or des jupes plissées. 179 €, **L'Or**



### SEMI-PROFESSIONNELLE

Couplée au broyeur à café doté de 50 niveaux de mouture (vendu séparément), cette machine à café italienne sublime l'esprit barista. Ses atouts? Rapidité à toute épreuve, puissance de 15 bars et manomètre qui contrôle la pression d'extraction. 1399,99 €, **Smeq**

## THIBAUT KIBLER

« *CHAQUE KILO SAUVÉ COMPTE!* »

La société Atypique a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une activité à part entière. Rencontre avec le cofondateur et directeur général de ce grossiste pas comme les autres.

### ANTI-GASPI



La rencontre de Thibault Kibler (à gauche) et Simon Charmette a été comme une évidence et a rapidement propulsé leur projet en une start-up dynamique.

### Quel bilan tirez-vous de votre activité ?

C'est un succès ! Nous avons sauvé 4 200 tonnes de fruits et légumes en trois ans et demi. Pour nous, chaque kilo sauvé compte. Cela reste toutefois une goutte d'eau dans l'océan du gaspillage alimentaire. À terme, nous aimerions atteindre des volumes de 30 000 ou 40 000 tonnes par an. 🍄



### DES APPLIS UTILES

Too Good To Go, Phenix ou encore Karma permettent de racheter les invendus alimentaires de commerces proches. En quelques clics, vous accédez à des offres de paniers-surprise à prix réduits, contenant des produits frais non vendus en fin de journée. Ces applications luttent contre le gaspillage en aidant les commerces à écouler leurs invendus, tout en permettant aux utilisateurs de faire des économies et de découvrir des produits variés.

Légèrement rayés, hors calibre ou moches... Une grosse partie de la production de fruits et légumes français ne pouvait pas être commercialisée. Mais ça, c'était avant Atypique.



### Quelle est l'activité d'Atypique ?

Nous sommes un grossiste spécialisé en produits de saison labellisés déclassés. Fruits et légumes trop gros, trop petits, légèrement abîmés... 11 % de la production agricole est gaspillée alors que ces produits sont aussi bons que les autres. C'est là qu'Atypique entre en jeu. Nous achetons moins cher que le marché, mais plus cher que ce que les producteurs pourraient en tirer. Puis nous revendons à des clients en

restauration hors foyer, à des traiteurs, banques alimentaires, épiceries, etc.

### Comment convaincre de nouveaux clients ?

Nous sommes en moyenne 15 % moins cher que les grossistes classiques, ce qui est intéressant sur des produits à valeur ajoutée tels que l'asperge ou la cerise. Nous bénéficions d'une bonne communication : notre image de marque est jeune et dynamique, nous informons chaque mois nos clients sur le nombre de kilos de fruits et légumes qu'ils ont sauvés et leur envoyons une affichette qu'ils peuvent exposer. Nous proposons la commande en ligne simplifiée. Les clients voient en temps réel la marchandise disponible, photos à l'appui. Et nous livrons dès le lendemain matin pour toute commande passée avant midi.

### Combien avez-vous de fournisseurs et de clients ?

À ce jour, nous travaillons avec 120 producteurs et coopératives et avons 800 clients, principalement en Île-de-France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Hauts-de-France, Auvergne et Rhône-Alpes. Nous souhaitons nous développer sur la moitié ouest de la France, et aimerions aussi augmenter notre clientèle de restaurateurs. Notre objectif est d'atteindre la rentabilité en 2025.



### UN PARCOURS QUI A DU SENS

Thibault Kibler a d'abord été commercial, puis consultant. Avec le Covid lui vient l'envie de s'orienter vers un projet plus en accord avec ses valeurs. Une petite annonce de Simon Charmette, fondateur d'Atypique, en quête d'un associé, fait tout basculer. Attiré à la fois par le monde agricole et le challenge de cette start-up, Thibault le rejoint alors en 2021, à 24 ans, dans l'aventure.

# CAVE À VIN

## *DES ÉCRINS DERNIER CRU*

De conservation ou de service, posable ou encastrable, gain de place ou XXL... il y en a pour tous les goûts. Voici notre sélection de caves à vin qui allient technologie et élégance.

### STOCKAGE



#### MULTIZONES

Cave 189 bouteilles, 3 zones de température individuelle (conservation et vieillissement) + une zone de service, rétro éclairage, « WCN311942G », 8 999 €, **Asko**.



1



2



3



4



5



6



8



7



9



**1. GAIN DE PLACE.** Cave de service et de vieillissement 52 bouteilles, encastrable, entièrement modulable, pour tous formats de bouteilles, « Cosy », à partir de 1789 €, **Artevino**.

**2. CONNECTÉE.** Cave intégrable pilotable à distance, ventilation interne, porte push-pull, éclairage LED modulable, « Gamme Platinum », à partir de 1799 €, **Avintage**.

**3. HUMIDITÉ OPTIMALE.** Armoire de mise en température inox pour 107 bouteilles, 2 plages de température, « WPsd 4652 Vinidor », 1617 €, **Liebherr**.

**4. CHAMPAGNE!** Première cave à champagne de présentation et de service au monde, 8 bouteilles, température réglable de 5 °C à 12 °C, alarme, « V-Champ-S », 6020 €, **Eurocave**.

**5. INTÉRIEUR REPENSÉ.** Cave de conservation sous plan 42 bouteilles, revêtement noir contre les effets nuisibles de la lumière, tiroir pour contenants hors norme, à partir de 7440 €, **Sub-Zero**.

**6. AU CHOIX.** Cave de préservation et de service intégrable 36 bouteilles ou sous plan 46 bouteilles, double zone de température, commandes tactiles, « DIW36DFB », 1049,99 €, **De Dietrich**.

**7. SILENCIEUSE.** Cave de vieillissement 1 température pour 74 bouteilles, réglage électronique sur écran, 1899 €, **Goquette**.

**8. SÉCURISÉE.** Cave de vieillissement connectée 229 bouteilles pour vins précieux, kit sommelier (plateau et accessoires) « KWT 4584 E Noir », à partir de 2199 €, **Miele**.

**9. ACCESSIBLE.** Cave 110 bouteilles avec double zone de température (conservation et dégustation), commandes tactiles, « CLD115B1 », 799 €, **Climadiff**.

## RESTO TENTATIONS

Par le service commercial

### LA RÉFÉRENCE POUR LES CONNAISSEURS DE VIN

**Spiegelau** est une marque spécialisée en verres œnologiques en cristal sans plomb. Après le succès de « Définition », une série de verres en soufflé mécanique d'une grande résistance, aussi fins et légers que des verres « soufflé bouche », Spiegelau lance la collection « Hi-Lite » : une création de verres en cristallin ultra-légers et de qualité supérieure qui reprend la technologie de la précédente collection. Adaptée à la forme iconique du verre Authentis, cette nouveauté au design élégant confirme l'expertise, la polyvalence et la performance œnologique des verres. Disponible en verres à bordeaux, bourgogne, universels et champagne. À partir de 44,90 € le coffret de 2 verres.  
[spiegelau.com/fr-fr](http://spiegelau.com/fr-fr)



### NOUVEAUTÉ : LA SAUCE À LA TRUFFE BLANCHE 3%

Élaborée à partir de la truffe blanche d'Alba, variété rare et précieuse prisée pour son parfum envoûtant, son goût unique et son arôme intense aux notes d'ail, la sauce à la truffe blanche 3% de **Plantin** est l'alliée idéale de vos plats. Un accompagnement qui saura sublimer une volaille rôtie, un filet de bœuf, des tagliatelles agrémentées de quelques copeaux de parmesan, un risotto... Une touche d'exception pour vos plats du quotidien comme pour vos recettes de fêtes.  
**Plantin - Ancienne route de Nyons, 84110 Puyméras.**  
[truffe-plantin.com](http://truffe-plantin.com)

### LA MUTUELLE DES INDÉPENDANTS ET ENTREPRENEURS

Avec **Médicis**, la mutuelle dédiée exclusivement aux indépendants et entrepreneurs, épargner pour la retraite est accessible à tous, travailleurs non salariés ou dirigeants salariés. Dirigée par des chefs d'entreprise, Médicis possède une connaissance approfondie des réalités du terrain pour mieux accompagner ses adhérents. Deux options de gestion financière sont disponibles : une gestion libre ou pilotée via le PER Médicis Multisupport ou une gestion collective, identique pour tous les adhérents, avec le PER Médicis en points. En plus de préparer votre retraite, le Plan d'épargne retraite est défiscalisable. N'attendez plus, pour plus d'informations, prenez rendez-vous dès aujourd'hui sur [mutuelle-medicis.com](http://mutuelle-medicis.com) ou appelez nos conseillers au 0 800 240 240 (appel et service gratuits).





## DES PARFUMS MYTHIQUES ET ENVOÛTANTS

À l'occasion des 770 ans de la naissance de Marco Polo et des 170 ans de **Mariage Frères**, la maison a souhaité rendre hommage au grand explorateur avec sa nouvelle collection de thé Marco Polo®, le Marco Polo Rhapsody, un thé blanc rosé aux notes fruitées et fleuries. L'infusion rose tendre qui distingue les thés blancs de la collection Rhapsody offre des arômes veloutés avec cet esprit d'aventure qui anime les grands voyageurs amateurs de thé. Logé dans un écrin iconique à pois blancs, décoré d'une fleur onirique bleu et blanc rehaussée d'or, ce thé est une fascinante invitation au voyage. Préparation: une mousseline dans 20 cl d'eau pure à 85°C - infusion 7 min. 25€ la boîte de 30 mousselines de thé (75g), rosace rehaussée d'or, *made in France*. [mariagefreres.com/fr](http://mariagefreres.com/fr)



## JOLIS COFFRETS DE SPIRITUEUX

Déjà leader des coffrets dégustation de vin, **Flakon** étend son expertise à l'univers des spiritueux en ajoutant à son catalogue deux coffrets qui feront le bonheur des amateurs de rhums et de whiskies singuliers, et cela qu'ils soient novices ou au contraire éclairés. À l'intérieur de chacun de ces élégants écrins, on retrouve ainsi 4 flacons que l'on dégustera à l'aide d'un guide digital ou de la brochure explicative, pour vivre l'expérience dans les meilleures conditions. Nouveaux Coffrets de dégustation Les Whiskies Rares et Les Rhums Rares Flakon, 4 flacons de 50 ml, 79€ le coffret. [flakon.fr](http://flakon.fr)

## UNE RÉVOLUTION GOURMANDE QUI ÉVEILLE LES SENS

Incontournable des fêtes de fin d'année, le champagne est à l'honneur dans cette nouvelle création imaginée par Frédéric Chaix, maître vinaigrier **Oliviers&Co**: Douceur de vinaigre « recette au champagne ». Ce millésime 2024, confectionné artisanalement à partir de vinaigre de vin blanc et enrichi de 10% de vin de Champagne, est un bouquet de saveurs aux arômes fruités et floraux, avec des notes fraîches et légèrement sucrées. Son acidité équilibrée révèle des nuances de pomme verte et de poire, rehaussées de subtiles touches de fleurs blanches, caractéristiques du cépage chardonnay. Un produit d'exception pour les vinaigrettes et toutes les créations culinaires de l'entrée au dessert. 18,50€ le flacon de 250 ml. [oliviers-co.com](http://oliviers-co.com)





© ALEXIS JACQUIN

## RESTO PARLE

**L'Abysse Monte-Carlo**  
montecarlosbm.com/fr/restaurant/  
labysse-monte-carlo-yannick-alleno

**Alléno & Rivoire**  
chocolat-allenrivoire.fr

**Cheval Blanc Courchevel**  
chevalblanc.com/fr/maison/  
courchevel

**Pavillon Ledoyen**  
yannick-alleno.com/fr

**Prunier**  
prunier.com/fr/restaurant

**La Table de Pavie**  
hoteldepavie.com/fr/la-table-de-pavie

## RESTO CUISINE

**Alessi**  
alessi.com/fr

**Atelier du Vin**  
atelierduvin.com

**Beaufort Alpage de Ritord**  
fromage-beaufort.com/fr/products/  
gaec-alpage-de-ritord

**Bernardaud**  
bernardaud.com/fr

**Caillot Saveurs**  
caillot-saveurs.fr

**Climadiff**  
climadiff.com/fr

**Coravin**  
coravin.fr

**Daniel et Denise**  
danieletdenise.fr

**Jean Dubost**  
jeandubost.fr

**Dégion**  
degion.fr

**Huîtres Chiron**  
chironfils-huitres.com

**Groot La Tourte**  
grootlatourte.com

**Les Jardins de la Mer**  
lesjardins-delamer.fr

**Le Creuset**  
lecreuset.fr

**Maison Le Pic**  
lepic.fr

**Huîtres Marennes-Oléron**  
huitresmarennesoleron.info

**Christophe Michalak**  
christophemichalak.com

**Nogent \*\*\***  
nogent3etoiles.com

**One Tree Planted**  
onetreeplanted.org

**Opinel**  
opinel.com/fr

**Peugeot Saveurs**  
fr.peugeot-saveurs.com/fr

**Sarkis**  
sarkis.fr

**Studio Temp**  
temp.studio

**Victorinox**  
victorinox.com

**Les Yeux Grognon**  
lesyeuxgrognon.com

**Zwilling**  
zwilling.com/fr

## RESTO BOIT

**Acala**  
nolohouse.com/pages/acala

**Baie des Trésors**  
baiedestresors.mq

**Champagne Cattier**  
cattier.com

**Coutenseaux Aîné**  
coutenseaux.com

**Château Galoupet**  
chateaugaloupet.com

**Champagne Bruno Paillard**  
champagnebrunopaillard.com

**Champagne Palmer**  
champagne-palmer.fr

**Champagne Pommery**  
champagnepommery.com

**Champagne Tarlant**  
tarlant.com

**The Dalmore**  
thedalmore.com

**Maison Joseph Drouhin**  
drouhin.com

**Restaurant Les Foudres**  
chaismonnethotel.com/restaurant

**French Bloom**  
frenchbloom.com

**Frerejean Frères**  
frerejeanfreres.com

**Graham's**  
grahams-port.com

**Hennessy**  
hennessy.com/fr-fr

**Jukes**  
jukecordialities.com/pages/france

**Kahol**  
nolohouse.com/pages/kahol

**Martell**  
martell.com/fr-fr

**Alain Milliat**  
alain-milliat.com

**Moët & Chandon**  
moet.com

**L'Oratoire des Papes**  
loratoiredespapes.fr

**Hôtel Peninsula Paris**  
peninsula.com/en/paris

**Trois Rivières**  
troisrivieresrhum.com/fr-fr

**Wilfred's**  
wilfredsdrinks.com

**RESTO DÉCORE**

**Allénothèque**  
allenothèque.com

**AM.PM**  
laredoute.fr/pplp/cat-85201.aspx

**Cassina**  
cassina.com/fr

**Coal Office**  
coaloffice.com

**Colefax and Fowler**  
colexaf.com

**Côte Table**  
cote-table.com

**Tom Dixon**  
tomdixon.net

**Ferm Living**  
fermliving.fr

**Les Gambettes**  
lesgambettes.fr

**Patrick Jouin**  
patrickjouin.com

**Kave Home**  
kavehome.com/fr

**Ligne Roset**  
ligne-rosset.com

**Made In Design**  
madeindesign.com

**The Manzoni**  
themanzoni.com

**Monoprix**  
monoprix.fr

**Novamobili**  
novamobili.it/fr

**Primark Home**  
primark.com/fr-fr/c/maison

**RBC**  
rbcmobilier.com

**Red Edition**  
rededition.com

**Restaurant Paul-Bocuse**  
bocuse.fr/fr/restaurant-paul-bocuse

**Silvera showroom rue du Bac**  
silvera.fr/showrooms-mobilier-  
design/bac

**Studio Louis Morgan**  
studiolouismorgan.com

**Westwing**  
westwing.fr

**Zanellato/Bortotto**  
zanellatobortotto.com

## RESTO DÉCRYPTE

**Aarke**  
fraarke.com

**Alessi**  
alessi.com/fr

**L'Arbre à Café**  
larbreacafe.com

**Artevino**  
artevino.fr

**Asko**  
fr.asko.com

**Atypique**  
atypique.eco

**Avintage**  
avintage.com

**Back in Black Coffee**  
instagram.com/backinblackcoffee

**Baristina**  
baristina.com/fr

**Beko**  
beko.fr

**Belco**  
belco.fr

**Café Royal**  
cafe-royal.com

**Anne Caron**  
cafecaron.com

**Climadiff**  
climadiff.com

**De Dietrich**  
dedietrich-electromenager.fr

**Delonghi**  
delonghi.com

**EuroCave**  
eurocave.fr

**Goquette**  
goquette.com

**illyCaffè**  
illy.com

**Jura**  
fr.jura.com

**KB Coffee Roasters**  
kbcoffee.com

**KitchenAid**  
kitchenaid.fr

**Lavazza**  
lavazza.fr

**Liebherr**  
liebherr.com

**Malongo**  
malongo.com

**Manufacture Alain Ducasse**  
lechocolat-alainducasse.com/fr/  
lecafe-alainducasse

**Melitta®**  
melitta.fr

**Cafés Méo**  
meo.fr

**Miele**  
miele.fr

**Nespresso**  
nespresso.com

**Ninja**  
ninja.kitchen.fr

**L'Or**  
lorespresso.com/fr\_fr

**Phenix**  
wearephenix.com

**Philips**  
philips.fr

**Reforest'Action**  
reforestaction.com

**San Marco**  
sanmarco.fr

**SCA**  
sca.coffee

**Smeg**  
smeg.com/fr

**Sub-Zero**  
subzero-wolf.fr

**Terres de Café**  
terresdecafe.com

**Too Good To Go**  
toogoodtogo.com

**WMF**  
wmf.fr

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION**  
Morgan Cayre  
morgan@bleupetrol.com

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

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

**RÉDACTRICE EN CHEF**  
Élodie Declerck  
declerck.elo@gmail.com

**RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE**  
Céline Baussay  
celinebaussay@gmail.com

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

**DESIGN GRAPHIQUE**  
Bleu Petrol Presta  
bleupetrol.com  
Valentine Le Port

**ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO**  
Céline de Almeida, Ludovic Bischoff,  
Astrid Briant, Jean-Bernard Carillet,  
Célyne de Mazières, Marie-Émilie  
Fournieux, Jean-Pascal Grosso,  
Lorène Herrero, Agathe Jaffredo,  
Bénédicte Le Guérinel, Lucie Tavernier,  
Florence Valencourt.

**SECRÉTAIRE DE RÉDACTION**  
Éléonore Siboni

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

**PUBLICITÉ**  
**DIRECTRICE COMMERCIALE**  
Christine Boullier  
06 11 31 58 22  
christine@bleupetrol.com

**DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ**  
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 DÉPOSITAIRES DE PRESSE**  
MP CONSEIL  
Laurent Charrié  
01 42 36 96 65

Distribution MLP

**ÉDITEUR**  
Resto est un trimestriel édité par :  
**Raykeea**  
société à responsabilité limitée  
au capital de 2 000 €.   
Gérant : Morgan Cayre  
Siège social :  
66, avenue des Champs-Élysées  
75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052  
RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire :  
FR 25 793 508 375

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

Imprimé en Communauté européenne

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

DÉGUSTEZ  
LE NUMÉRO 10 DE



**RESTO**

DES OUVERTURES  
DES RENCONTRES  
DES RECETTES  
DES LIEUX D'EXCEPTION  
DES ENQUÊTES  
DES SHOPPINGS  
DES PRODUITS...

... ET DE L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

**EN KIOSQUE  
FIN FÉVRIER 2025**

[resto-magazine.fr](http://resto-magazine.fr)



# L'OR

Succombez  
À LA GOURMANDISE  
DE NOS CAFÉS AROMATISÉS

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



L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

POUR EN SAVOIR PLUS  
SUR LA GAMME



ou lorespesso.fr