

RESTO#11



RESTO

ARTISANS DU GOÛT: HUILE D'OLIVE, JAMBON DE PARME, CAFÉ...
NOUVEAUX RESTAURANTS: 31 ADRESSES À TOUS LES PRIX
DÉCORATION: LE DUO STAR DE DIMORE STUDIO, LE MYTHIQUE CAFFÈ FLORIAN...
JEU-CONCOURS: UNE MACHINE À EXPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE AVEC BROYEUR À GRAINS KITCHENAID À GAGNER!

SUPPLÉMENT 48 PAGES
SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ & COGNACS



VIVA
ITALIA

RECETTES SAVOUREUSES, CHEF-FES CHARISMATIQUES, LIEUX MAGIQUES...
PLONGÉE AU CŒUR DE L'ITALIE «NOUVELLE VAGUE»



L 18109 - 11 - F: 6,00 € - RD



blen
petrol

Palmer & Co

CHAMPAGNE



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

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



VIVA ITALIA!

«M

angia bene, ridi spesso, ama molto. » (mangez bien, riez souvent, aimez beaucoup)

Cette maxime italienne serait bien le seul et unique conseil valable en ce bas monde ! Et du bon sens, nos voisins transalpins n'en manquent pas comme en témoigne Simone Zanoni à travers ses valeurs apprises tout petit, entre les marmites de sa grand-mère et les légumes du potager. Tous les chefs ici présents vous parleront de leur région et de leurs spécialités, des agrumes d'Amalfi, du fromage de Piave et même de la mer Adriatique par temps agité qui ne donne pas de poisson à cuisiner. Malgré ces racines, toutes et tous ont eu le désir de partir à l'étranger, à Londres ou à Paris, pour se former et dépasser les codes traditionnels.

De ces parcours riches, intenses, sont nés des talents remarquables sachant transcender les styles et les techniques pour écrire leurs propres partitions. Ils sont quinze à faire la couverture de ce numéro et à exprimer leurs singularités dans la rubrique « RESTO parle ». Ils composent une partie de cette Italie « nouvelle vague » qui ne se borne pas à réinventer la cuisine transalpine, mais modèle les contours de la haute gastronomie même.

RESTO 11, ce sont aussi de nombreuses adresses italiennes parmi les 31 nouvelles ouvertures testées et approuvées par nos journalistes, un carnet de recettes dévoilant les péchés mignons d'autres chefs transalpins aux savoureux tours de main, des enquêtes sur la déferlante italienne dans la restauration, ainsi qu'une plongée dans les décors théâtraux des designers milanais Dimore Studio et Debonademeo.

C'est enfin un supplément « Vins d'été et cognacs » de 48 pages qui vous emmènera, de dégustations en découvertes, à la rencontre de professionnels inspirés et dans les plus beaux vignobles de France.

Bons voyages ! 🍷

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

Scannez le QR code ci-dessous



**RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



@RESTO



@magazine_resto



@RESTO



#resto_magazine

RESTO 11 MENU

JUIN - JUILLET - AOÛT 2025



RESTO AIME

6 NOS COUPS DE CŒUR

RESTO OUVRE

16 31 NOUVEAUX RESTAURANTS TESTÉS PARTOUT EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER

RESTO PARLE

30 VIVA ITALIA !
Plongée au cœur de l'Italie « nouvelle vague »

RESTO CUISINE

50 MÉTIER
Portraits d'artisans du goût
54 C'EST DE SAISON
Le brocoli Bimi®, choucho des gourmets
L'abricot bergeron, velours orangé
58 CARNET DE RECETTES
Voyage gourmand en Italie

RESTO BOIT

68 EAUX PRÉCIEUSES
À la table des chefs
70 NOUVEAU MÉTIER
La « dry » sommellerie
72 INFUSIONS
Elles renouvellent le genre
74 NO LOW
Du vin sans alcool dans nos caves

RESTO DÉCORE

78 DIMORE STUDIO
Le duo milanais star
82 MYTHE
Le Caffè Florian à Venise
86 INSPIRATION DÉCO
Comme chez « Contraste » à Milan
88 TENTATIONS
Escapade au Roc Seven Biarritz
Wolf, le barbecue haut de gamme
Rova Caviar, son nouveau trésor

RESTO DÉCRYPTE

90 ACTUALITÉ
Ces Français qui ont trouvé la Botte
94 PHÉNOMÈNE
Little Italy à Lille
96 BECS SUCRÉS
Pâtisseries à l'italienne

**+ SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ
ET COGNACS
48 PAGES**



RCS Nanterre 542 088 067



Provocateur de papilles.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

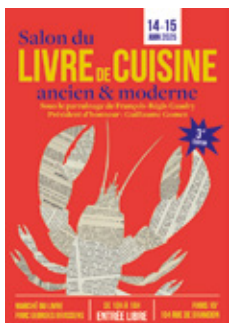
RESTO AIME

Pages réalisées par Marie-Émilie Fourneaux

LE LIVRE DE CUISINE SE MET À TABLE

Le Salon du Livre de cuisine ancien et moderne revient les 14 et 15 juin à Paris, sous la Petite halle aux chevaux du parc Georges Brassens. Organisé par l'association ACE15, en partenariat avec la librairie Le Divan, le Marché du livre ancien et d'occasion, et les éditions de l'Épure, cet événement gratuit, dont RESTO est partenaire, met à l'honneur la littérature culinaire sous toutes ses formes.

Parrainé par le journaliste gastronomique François-Régis Gaudry et sous la présidence d'honneur de Guillaume Gomez, ancien chef de l'Élysée et ambassadeur de la gastronomie française, cette troisième édition propose une programmation riche: plus de 2000 ouvrages, des tables rondes, des signatures (Jean-François Piège, Alexandre Gauthier, Laura Zavan...) et des animations pour petits et grands.



Deux prix sont également remis, le prix Jeunesse et le prix «La cuisine ça n'est pas que des recettes» pour lequel sont sélectionnés les ouvrages *Cuisines d'Afrique du Nord - 50 recettes et récits intimes culinaires* de Farah Keram (Flammarion), *Eau douce* de Marie-Victorine Manoa et Louis Paul Manoa (Hachette Cuisine), *Boire les épices* de Mathilde Roellinger et Beena Paradin Migotto (Ulmer), *La cuisine des maisons de plaisir italiennes* d'Alessandra Pierini (L'Épure), et *Olympe*,

une cuisinière libre d'Anne Etorre (Hachette Cuisine).

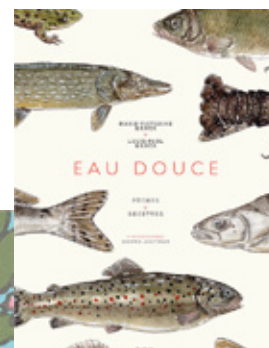
Débats et rencontres avec une quarantaine d'auteurs ponctuent les deux jours. On y parle transmission, féminisme en cuisine, cuisine et art, ou encore engagement écoresponsable.

Un salon ouvert à tous, vivant, où le livre culinaire se découvre autrement: comme un objet de réflexion, de culture... et de plaisir.

Salon du Livre de cuisine ancien et moderne, 3^e édition, les 14 et 15 juin 2025, de 10h à 18h.

Petite halle aux chevaux - René Froment, 104 rue Brancion, 75015 Paris

(salon-du-livre-cuisine.fr)



L'ORANGE FAIT SON SHOW

Au MIAM, les oranges ne se mangent pas, elles se collectionnent. Avec Superbemarké, le musée nous embarque dans un voyage acidulé à travers des milliers de papiers d'agrumes, ces emballages en soie colorée qui ont longtemps habillé nos fruits. Entre graphismes vintage, logos oubliés et imageries venues du monde entier, l'expo raconte une saga pop: celle de l'orange, de ses origines mythiques à sa vie de star de supermarché. Mis en regard avec des œuvres d'art (Mazaccio & Drowilal, Robert Filliou, Louise Bourgeois...) et des objets du quotidien, ces petits papiers modestes deviennent explosifs. Une expo joyeuse, décalée, qui redonne du sens (et du style) à nos emballages.

Superbemarké, Papiers d'agrumes & co, jusqu'au 8 mars 2026. Musée international des Arts modestes, 23 quai Maréchal de Lattre de Tassigny, 34200 Sète (miam.org)

VLAEMYNCK

LE GRAND NOM DU MOBILIER OUTDOOR PROFESSIONNEL



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

Photo : Nicolas Mattheus - LUCIAMAR WELLNESS BOUTIQUE HÔTEL

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

fermob-contract.com

GOURMANDISE ESTIVALE

La Ferme des 30 Arpents, emblématique maison fromagère fondée par Edmond de Rothschild, présente une nouvelle création ultra-savoureuse : Le Fermier aux Figues et Noix. Produit à Favières (Seine-et-Marne), au cœur d'une exploitation en circuit court, ce fromage au lait cru marie la douceur de la figue à l'intensité des noix du Périgord, sur la base d'un Brie de Meaux AOP affiné huit semaines. « Ce fromage réinterprète la tradition avec finesse. Il incarne parfaitement notre volonté de proposer des recettes authentiques et innovantes », raconte Éric Havard, le maître fromager. Une variation fruitée et généreuse qui donne un nouveau souffle à un classique du patrimoine fromager français. Disponible en fromagerie et à La Grande Épicerie de Paris. Prix de vente conseillé : 19,50 € pour 375 g. Également proposé en roue (environ 3 kg) et quart (environ 700 g). (edmondderothschildheritage.com/fr)



PROVENCE À SAVOURER

Sur les terres préservées de L'Isle-sur-la-Sorgue, le Domaine de Leos, acquis en 2007 par Patrick Bruel, cultive l'excellence gourmande. Son huile d'olive vierge extra H de Leos « L'Originelle », à la puissance aromatique et au goût d'un fruité vert, a été récompensée par plus de 70 médailles internationales depuis son lancement en 2017. Et il est fort à parier que les huiles d'olives issues de la récolte 2024, H de Leos « Olives mûrues », remporteront également un franc succès. Ce sont aussi le miel de lavande crémeux M de Leos, typé et fruité avec une belle longueur en bouche, ou la délicieuse gamme de confits et confitures de thym sauvage (C de Leos)... Si vous souhaitez déguster ce terroir à la source, vous pourrez séjourner dès mi-juin à L'Isle de Leos, nouvel hôtel au cœur du village provençal.

Coffrets à partir de 27 € (domainedeleos.com/fr)
L'Isle de Leos Hotel & Spa MGallery Collection, 1 porte de Bouigas, 84800 L'Isle-sur-la-Sorgue. (isledeleos.com)

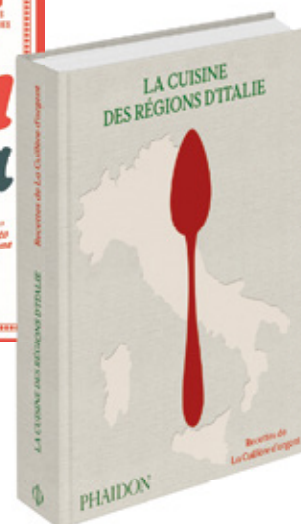
L'ITALIE À LIVRE OUVERT

La Cuillère d'argent, bible de la cuisine italienne paru pour la première fois en 1950, revient dans une réédition baptisée *La Cuisine des régions d'Italie*. De la fondue du Val d'Aoste aux célèbres cannoli siciliens, ce sont plus de 160 recettes authentiques. Autre nouveauté, *Pizza Mania* célèbre, sous la plume façon reportage d'Alba Pezone, la pizza sous toutes ses formes : napolitaine, romaine, contemporaine ou maison, avec conseils de pâte, tours de main et recettes signées par les meilleurs pizzaiolos italiens. Deux ouvrages pour savourer l'Italie, des antipasti aux maritazzi.

© DR La Cuisine des régions d'Italie, Recettes de la Cuillère d'argent, Phaidon, 49,95 € ; Pizza Mania, Éditions de La Martinière, 35,90 €.



Viva Italia



MINUTY

S.A.S



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

© H&L PARIS

L'ESPRIT AFFÛTÉ

Longtemps réservé aux ateliers professionnels, l'affûtage de précision s'invite désormais à la maison grâce à la marque suédoise Tormek, forte de 50 ans d'expertise. Avec son design épuré inspiré du style scandinave, la Tormek T-1, ici dans sa nouvelle teinte vert sauge, ne cache plus sa fonction dans un tiroir, elle s'intègre au décor ! Cette petite merveille de précision se distingue par un affûtage en trois temps : réglage de l'angle, affûtage par meule diamantée, puis démorfilage pour une lame nette et régulière. Contrairement aux aiguiseurs classiques qui se contentent de raviver le fil, elle travaille tout le biseau. Un outil simple à prendre en main, silencieux, pensé pour prolonger la durée de vie des couteaux. **Tormek T-1, 388 €.** (tormek.com/fr)



EN TOUTES CIRCONSTANCES

Râper, conserver, servir : la nouvelle boîte-râpe de Microplane coche toutes les cases. Pensée comme un ustensile tout-en-un, elle associe une râpe gros grains affûtée, selon le procédé photochimique emblématique de la marque américaine, à un récipient élégant de 532 ml. Un couvercle en bois (noyer ou bambou) assure un service à table soigné, tandis qu'un second couvercle hermétique permet de conserver les aliments râpés au frais. Esthétique, maline et pensée pour durer, cette toute nouvelle boîte-râpe sera votre meilleure alliée ! **Boîte-râpe Microplane, disponible en gris anthracite et en beige sable, 39,95 €.** (microplaneintl.com/fr)



LE ROBINET SURDOUÉ

Faire bouillir de l'eau sans attendre : c'est la promesse de Quooker, un robinet innovant qui délivre instantanément eau chaude, froide... et bouillante. S'adaptant à tous les besoins, il simplifie les gestes du quotidien et s'intègre discrètement sous l'évier. Avec le module « CUBE », il va même plus loin en proposant de l'eau filtrée, plate ou pétillante, idéale pour une cruche sur table ou une bouteille à emporter. C'est toute la routine en cuisine qui est repensée avec style et efficacité. Un confort auquel il est difficile de renoncer une fois adopté.

© DR **Tous les modèles sur quooker.be.**



STAR DE L'ÉTÉ

Avec son look soigné signé Stellantis Design Studio et ses finitions haut de gamme, la plancha gaz Exclusive 375 Duo Edition de la maison Le Marquier bouscule les standards de la cuisine en plein air. Fabriquée en France, près de Bayonne, elle mise sur la durabilité avec trois brûleurs inox à haut rendement, garantis à vie. À la clé : une montée en température rapide et une chaleur uniformément répartie en toute sécurité grâce à la technologie Flame-On®. Son meuble intégré et ses nombreux rangements latéraux sont parfaitement pensés. Quant à son revêtement en inox 304 microbillé mat, il résiste aux rayures, aux intempéries et même à l'air marin. Parfaite en tous points!

Plancha Exclusive 375 Duo Edition, modèle gaz PCXG375D, 2499€. (lemarquier.com/fr)



LE FEU SACRÉ

Dans le village bourguignon qui lui donne son nom, Lacanche fabrique des « pianos gastronomiques » avec la même passion depuis plus d'un siècle. Derrière son look rétro, le modèle Cluny 1000 Classic, ici en Bleu Delft, offre de sacrées performances. Exécuter plusieurs recettes sur une grande table de cuisson, parfaire ses plats grâce à deux fours permettant de cuire et rôtir séparément, c'est le fourneau idéal pour cuisiner comme un chef au quotidien comme dans les grandes occasions. Chaque pièce est unique, façonnée à la commande avec des matériaux nobles, et proposée en 24 coloris ou nuances sur mesure. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, Lacanche mêle ainsi performance et esthétique pour faire rimer tradition et cuisine d'aujourd'hui.

Tous les modèles sur lacanche.fr.

SALUTE!

Viva Italia

Zafferano, c'est la marque italienne que l'on retrouve à la table de nombreux chefs. Avec Spritzometro, elle signe une nouveauté aussi ludique qu'élégante : un set en verre borosilicate soufflé à la main, imaginé par les designers Giulia Cappelletto et Anastasia Moruz pour réaliser le spritz parfait. À l'intérieur des deux verres, une baguette tricolore sert à doser avec précision les ingrédients du cocktail. Un objet malin, pensé pour deux, qui célèbre l'art de l'aperitivo avec précision, et panache.

Spritzometro SPZ0101, 21,70€. (zafferanoitalia.com)





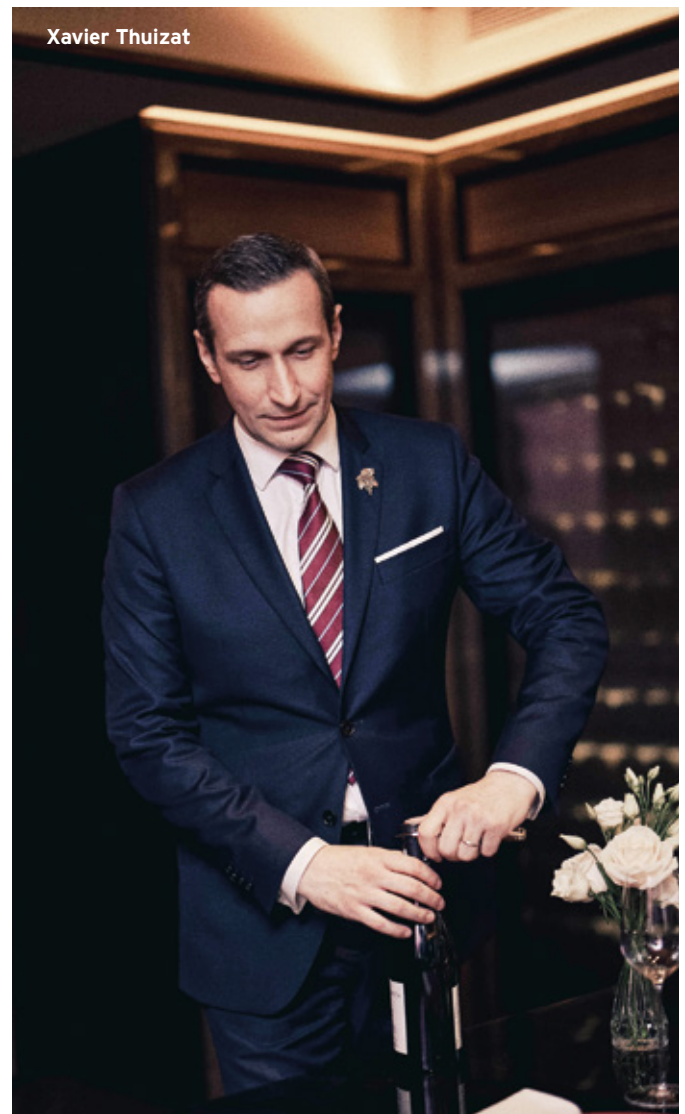
QUAND LE VIN PARLE AUX ARTS

Xavier Thuizat, passionné et passionnant chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, imagine cette année les Dîners des Arts Majeurs, une série de soirées uniques où la dégustation devient un dialogue sensible entre vin, art et émotion. Ces dîners prennent des allures d'expérience sensorielle totale dans le décor feutré de L'Écrin, une étoile Michelin, à la particularité unique en son genre. Le vin n'y est pas l'accompagnement du plat, mais le point de départ de la création. Xavier Thuizat imagine d'abord les accords, puis travaille main dans la main avec le chef Boris Campanella dans l'élaboration des plats. Y mêler des « arts majeurs », c'est ajouter une ultime corde sensible. L'objectif est simple : créer des moments inoubliables...

Souvenons-nous de la première soirée, consacrée au théâtre, où le jeune et talentueux comédien Enzo M faisait résonner, de sa voix pleine, des textes anciens de vigneron à mesure que les flacons dévoilaient leurs arômes. « Le vin a ce pouvoir unique de nous parler de la terre, du temps, du lieu. C'était comme s'il prolongeait les mots dans la bouche. On aurait pu fermer les yeux. Tout y était », se rappelle Xavier Thuizat. S'en est suivi un rendez-vous dédié à la peinture, avec les œuvres organiques d'Éric François réalisées à partir de pigments naturels issus de la vigne. Le vin a servi de miroir aux toiles en jouant sur les correspondances de couleurs, de textures, de vibrations...

Le 5 juin, place à la photographie avec Kyriakos Kaziras. Cinq images de la savane africaine dialoguent avec autant de grands crus français choisis pour leur intensité, leur matière, leur profondeur. Le 11 septembre, la philosophie s'invitera à table avec Fabrice Midal. Cinq pensées, cinq vins, cinq impulsions pour explorer le temps, la lumière, la méditation, le silence. « Quand il parlera, je servirai le vin, et l'un éclairera l'autre », projette avec enthousiasme Xavier Thuizat. Et le 6 novembre, ce sera un sommet : la musique, dans le cadre exceptionnel du Salon des Aigles (l'un des trois salons historiques de l'Hôtel de Crillon) avec un stradivarius entre les mains de Frédéric Laroque, premier violon de l'Opéra de Paris. « Quand j'ai entendu le son de ce violon pour la première fois, j'ai tout de suite pensé à un Margaux. Même vibration, même velours, même grain. C'était évident. »
Dîner des Arts Majeurs, les 5 juin, 11 septembre et 6 novembre 2025, à L'Écrin, Hôtel de Crillon, 10 place de la Concorde, 75008 Paris. (réservations : rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/l-ecrin)

© LAUREN LUXENBERG



Xavier Thuizat

LES CHEFS BRILLEN À MONACO

Depuis cinq ans, le Festival des Étoilés Monte-Carlo réunit les grands chefs de la gastronomie mondiale au cœur de la principauté. Pour cette édition 2025, le coup d'envoi a été donné le 10 avril avec un dîner d'exception au Grill (1 étoile) de l'Hôtel de Paris Monte-Carlo, signé à quatre mains par Dominique Lory, chef exécutif du palace, et Pierre Gagnaire, monument de la cuisine française.

Une rencontre autant professionnelle qu'émotionnelle: « Il y a 25 ans, j'étais commis chez Pierre. Aujourd'hui, c'est moi qui l'accueille ici, au sommet du Rocher. C'est fort, symboliquement », confie Dominique Lory. Le menu, inspiré du printemps et du terroir méditerranéen, était plein de finesse et d'audace: gamberoni et courgettes trompettes, asperges truffées, saint-pierre côtier à la cheminée, agneau de lait à la broche et soufflé au chocolat. « Avec Pierre, rien n'est figé. Même en plein service, il peut tout réinventer. C'est une école d'ouverture d'esprit ». Ce soir-là, ce fut aussi un exercice rare pour Pierre Gagnaire, peu coutumier des dîners à quatre mains: « Dominique est resté tel que je l'ai connu: humble, rigoureux, curieux. Et puis, ce lieu est magique. On est au sommet, au propre comme au figuré. »

Le festival se poursuit le 20 juin au Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris (1 étoile), où Alain Ducasse et Emmanuel Pilon accueilleront Albert Adrià, chef catalan et ex-pilier du mythique elBulli, aujourd'hui aux commandes d'Enigma à Barcelone. Le 13 juillet, Yannick Alléno conviera au Pavillon Monte-Carlo (1 étoile) le chef italien Davide Oldani, inventeur de la « Cucina Pop », pour un dialogue italo-français. Puis, le 18 juillet, Marcel Ravin, chef du Blue Bay (2 étoiles), lauréat des Hôtel & Lodge Awards 2025 catégorie Chef-fe, recevra Anne-Sophie Pic, la cheffe la plus étoilée au monde. Le 23 septembre enfin, Marcel Ravin recevra cette fois au Elsa (1 étoile) Florent Pietravalle, chef de La Mirande à Avignon pour un quatre-mains d'exception.

Le festival s'achèvera à l'automne par un gala réunissant tous les chefs invités. Un moment unique de création, d'amitié et d'excellence au Monte-Carlo Société des Bains de Mer, resort le plus étoilé d'Europe avec 10 étoiles Michelin.

Festival des Étoilés Monte-Carlo 2025, les 20 juin, 13 juillet, 18 juillet et 23 septembre, gala de clôture à l'automne.
(réservations: montecarlosbm.com/fr/inspiration/dossier-festival-etoiles-monte-carlo-monaco-2025)



Julien Lasseaux, Dominique Lory,
Pierre Gagnaire, Thierry Méchinaud



Floriane Grand et Marcel Ravin

COGNAC
FRAPIN
SINGLE FAMILY ESTATE*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE
A CONSOMMER AVEC MODERATION

* Domaine viticole familial

RESTO

ouvre

31 NOUVELLES ADRESSES, EN FRANCE ET DANS LE MONDE, TESTÉES ET APPROUVÉES PAR LA BRIGADE DE RESTO!



RESTO OUVRE

Pages réalisées par Céline Amico, Stéphanie Bouvet, Astrid Briant, Marie-Émilie Fournaux, Jean-Pascal Grosso, Fabienne Haberthur, Lorène Herrero, Agathe Jaffredo, Bénédicte Le Guérinel, Olivier Reneau, Florence Valencourt.



SAINT-TROPEZ (VAR)

IL GIARDINO

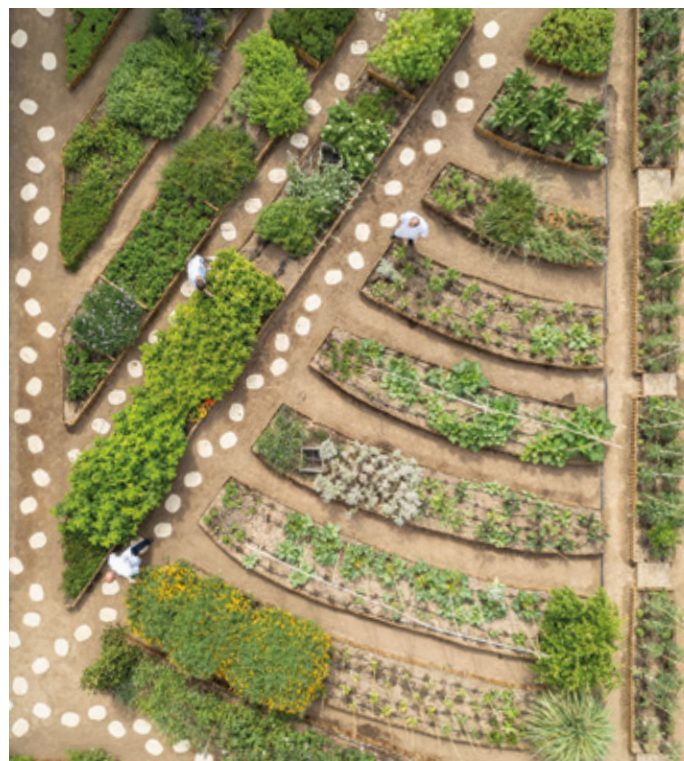
Viva Italia

QUINTESSANCE TRANSALPINE

C'est par le jardin que tout, ou presque, commence. Celui que **Nicola Canuti**, originaire de Mantoue et chef exécutif du Byblos depuis 2021, met en (perma)culture en contrebas du mythique palace tropézien. Soixante-dix variétés de légumes, fruits et fleurs aromatiques infusent sa cuisine, aussi généreuse que ciselée. Il Giardino, sa bien-nommée nouvelle table, séduit par l'ampleur de sa carte. Antipasti, crudi marinés minute, grillades au feu de bois, pâtes fraîches faites par le chef en personne à partir de farines transalpines sourcées chez de petits producteurs... Chaque assiette, sublimée par des produits d'exception, rend hommage à une Italie gourmande et solaire. Les recettes sont subtilement revisitées comme le savoureux risotto aux langoustines ou les paccheris à la carbonara, à base de guanciale croustillant et de pecorino affiné. La partition sucrée est jouée avec autant de brio par Geoffrey Turpin, chef pâtissier du Byblos : somptueux chiacchieres (pâte croustillante garnie de crème pâtissière et sabayon au vin Moscato d'Asti), *bellissima* meringata fior di latte et sorbet à la fraise à partager, et même un sgroppino maison, déjà culte. Il Giardino incarne à merveille la redéfinition gastronomique du Byblos, trois offres nouvelles aux écrans signés Marine Ugo, auquel s'ajoute le concept japonais Zuma à deux pas du légendaire *night-club* Les Caves du Roy. Au cœur de l'hôtel, au bord de l'iconique piscine, la soirée prend des airs de *dolce vita* sous la pergola inspirée des jardins à l'italienne... Elle se prolonge sous les étoiles au tout nouveau Sky Bar, à la vue imprenable sur la baie de Saint-Tropez. **MÉF**

Crudi de 46 à 52€; primi piatti à partir de 32€; secondi piatti à partir de 32€.

20 avenue Paul Signac, 83990 Saint-Tropez (byblos.com)



Viva
Italia

PUTEAUX (HAUTS-DE-SEINE)

PEPPINO *TUTTO BUONO*

Est-ce pour la superbe terrasse, la pizza romaine cuite au bois de hêtre ou encore pour la belle équipe à l'origine de cette pépite, que vous (re)viendrez à Peppino ? Bien connus à Paris pour le Monkey Pigalle, Le Fer à Cheval, Yagō ou le club Chez Moune, le duo Antony Faotto, David Janaud et leur complice Katia frappent une nouvelle fois avec cette osteria dirigée en cuisine par Matteo Micheli, chef originaire des Pouilles. La région est à l'honneur dans une carte des vins 100 % transalpine se mariant à merveille avec les pâtes faites maison, cappellettis, girellas ou mezzalunas, accompagnées d'agneau et de ricotta, ou de truffe. Le décor est fait d'un séduisant mélange de bois brut et de travertin signé Christophe Beaugrand. Quant à la terrasse de 80 places, sur la belle place de l'Église, elle se prête parfaitement aux déjeuners *al fresco*, aux apéros à rallonge et aux dîners estivaux. **MÉF**

Entrées, de 8 à 16 €; pâtes, de 16 à 24 €; pizzas, de 14 à 20 €.
9 place de l'Église, 92800 Puteaux (peppino-puteaux.com)



MONACO

MARLOW *ACCENTS ANGLAIS*

Au cœur de Mareterra, nouveau quartier de la principauté de Monaco aux six hectares gagnés sur la mer, le Marlow (du groupe Monte-Carlo Société des Bains de Mer) est pensé comme un hommage à l'élégance d'outre-Manche. Dans un esprit club anglais, l'artiste et architecte d'intérieur star, **Hugo Toro**, a imaginé un élégant décor aux allures victoriennes mâtiné de motifs aquatiques. L'offre «*all day dining*» permet de varier les plaisirs, du *Full English Breakfast* au *Tea Time*. Au déjeuner ou au dîner, on se laissera séduire par la Marlow Pie (noix, miel, champignons, roquette et cheddar), le *lobster roll* ou le bœuf Wellington et sa purée truffée, sans oublier les fruits de mer, les crudi ou encore le stilton, fameux fromage bleu anglais crémeux. Le soir venu, la belle carte de cocktails, whiskies, cognacs, rhums anciens et la sélection de cigares achèveront de vous transporter au cœur de Londres. **MÉF**

«*The Roll Bar*», de 26 à 41 €; plats signatures, à partir de 26 €.

Place Princesse Gabriella, 98000 Monaco (montecarlosbm.com/fr/restaurant/marlow)



MEUDON (HAUTS-DE-SEINE)

LES ROSEAUX *HAVRE DE PAIX*

Couple à la ville qu'on avait apprécié en duo au Papillon et au Garde Manger dans le 17^e arrondissement de Paris, Laura Portelli et Christophe Saintagne ont repris la table du Hangar Y, monument historique qui vit naître les premiers dirigeables avant de devenir un lieu culturel en 2023. Ils y twistent certains classiques, comme l'excellente salade de thon et haricots blancs confits à l'orange, œuf dur et câpres, la belle tourte feuilletée charcutière et champignons à cru, et l'étonnante poitrine de cochon confite avec sa tapenade d'olives noires. À noter, quelques notes transalpines dans le «*tout citron*» glacé, limoncello et l'affogato en desserts, clin d'œil aux origines toscanes de Laura. La sérénité du lieu à la lisière de la forêt de Meudon et la belle terrasse aux pieds dans l'eau sont aussi de bonnes raisons d'«*Y*» (re)venir. **MÉF**

Entrées, de 12 à 14 €; plats, de 19 à 36 €; desserts, de 10 à 12 €.
9 avenue de Trivaux, 92190 Meudon (hangar-y.com)

RESTO OUVRE

MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

JOGGING TRATTORIA

LA MODE A DU GOÛT

Viva Italia

Le très prisé concept store Jogging a poussé ses murs défraîchis et donne à voir un nouveau refuge pour épicuriens: une auberge éponyme célébrant tout ce que la botte a de meilleur à offrir. Aux commandes, Christophe Juville (Figure et Ippon



à Marseille) s'associe à Mathieu Gamaleri (Amagat, Café à Paname), et en cuisine, le chef Alessandro Allegri revisite avec modernité les grands classiques transalpins. À la lumière des bougies, sous des suspensions nappées ou dans le patio, les assiettes expriment une Italie authentique et chaleureuse. Ce soir-là, les gnocchis alla puttanesca côtoyaient une cotoletta milanese escortée de chou blanc, et il nous tarde déjà de revenir pour le tiramisù. **AB**

Menu déjeuner entrée-plat ou plat-dessert, 24 €.

103 rue Paradis, 13006 Marseille
(instagram.com/jogging_trattoria)



LYON (RHÔNE)

CATARSIS POUR BECS SUCRÉS

Au milieu des bouchons du Vieux-Lyon se cache un OGNI (objet gastronomique non identifié). Son originalité: un menu unique exclusivement composé de desserts. Jouant avec les papilles, il mêle habilement saveurs sucrées, salées, acides, fumées... mais aussi piquantes, clin d'œil pimenté aux origines mexicaines de **Lorena Mireles-Flores**. Arrivée en France en 2020, cette pâtissière de formation a d'abord travaillé aux côtés du chef étoilé Jérémy Galvan avant de se lancer en solo. Ses associations osées, comme panais et chocolat noir ou goyave et chèvre frais, offrent une expérience sensorielle de haute volée. **SB**

Menus en 5 services, 59€; en 7 services, 69€.

10 rue des Trois-Maries, 69005 Lyon (catarsis-restaurant.fr)

RIOM (PUY-DE-DÔME)

Viva Italia



AUGUSTINE L'ITALIE EN HÉRITAGE

Augustine rend hommage à l'arrière-grand-mère napolitaine de Nicolas Gennardi, le propriétaire. Dans un décor tamisé, banquettes confortables et ambiance de cinéma, on savoure une cuisine raffinée aux accents italiens et du Sud. Le chef Mickaël Méjean, passé par les maisons étoilées de Michel Rostang à Paris et Marco Pierre White à Londres, sublime les produits locaux: vitello tonnato au veau de Haute-Loire, lieu jaune breton, porchetta à la poitrine d'ici, charcuterie italienne tranchée minute ou encore les pâtes maison dans la meule flambée à la grappa. Le fil rouge? Un risotto qui change au fil des saisons, accompagné de vins de France et d'Italie. **LH**

Menu du marché, déjeuner: 23€; menu Augustine: 43€;

réservation indispensable. 1 place des Martyrs de la Résistance, 63200 Riom (augustine.restaurant)



PARIS 3^e

TEMPLE & CHAPON

SAVEURS NEW-YORKAISES

De la rue, difficile d'imaginer la dynamique qui s'opère derrière cette façade stricte du Marais. Mais c'est là tout le charme de cette adresse reprise par l'Experimental Group. D'emblée, l'ambiance vous embarque dans un imaginaire new-yorkais des années 1950, avec ses volumes généreux, ses boiseries murales, sa lumière tamisée et son bar à cocktails en bonne place. La carte des mets, concoctée par la cheffe **Mélanie Serre**, joue les allers-retours transatlantiques: pâté en croûte, plateaux de fruits de mer, sole meunière, *Pork Belly*... Pour cette *comfort food* bien sentie, on ne regardera pas forcément l'addition... qui peut vite grimper! **OR**

Entrées, de 16 à 29€; plats de 24 à 79€; desserts de 12 à 14€.

116 rue du Temple, 75003 Paris (templeetchapon.com)



PARIS 7^E

PRÉVELLE

NATURE SINGULIÈRE

C'est à deux pas des Invalides que le chef **Romain Meder** a eu le coup de cœur pour sa première table en solo, qui signe aussi son retour à Paris. L'adresse était déjà identifiée (anciennement Garance) et c'est cette configuration sur deux étages qui a séduit l'ancien complice d'Alain Ducasse connu pour sa quête de «naturalité». Ici, le terme n'est pas convoqué, le chef préférant parler d'une cuisine guidée par le végétal. Pour la découvrir, on passe pour ainsi dire par la cuisine où une table peut accueillir quatre convives, avant de gagner la salle à manger en étage où le bois clair rythme l'agencement pensé avec l'Atelier Siel. Les menus à la carte, en trois, cinq ou sept assiettes, évoluent progressivement au rythme des saisons : les goûts sont francs, mais aussi parfois inattendus comme celui de ce civet de betterave ou encore de cet accord huître et morille qu'une parfaite maîtrise rend finalement autant imprévisibles... qu'évidents. **OR Menus déjeuner, 65 et 85 €; dîner, 145 et 165 €.**
34 rue Saint-Dominique, 75007 Paris (prevelle.fr)



VENTRON (VOSGES)

LE M

PERLES LOCALES

Benoît Potdevin, une étoile au Michelin pour son restaurant Le K au Domaine de la Klauss, prolonge ici sa vision d'une cuisine sincère et engagée, locavore et sensible, où le végétal occupe une place centrale. Au tout nouveau Domaine de Montagne, superbe petit frère de la Klauss, il compose, aux côtés de son chef de site Maximilian Tröbs, des menus saisonniers jouant subtilement sur l'acidité inspirés par les maraîchers, éleveurs et artisans voisins. Légumes d'Alsace, agneau des Vosges, ombles des piscicultures régionales : tout est pensé dans un rayon de quelques kilomètres. Le menu Collection maraîchère illustre cette démarche avec finesse. L'asperge blanche façon mimosa accompagnée de hollandaise au citron brûlé, et la tartelette de petits pois à la livèche, croustillant de pain de campagne, offre un beau prélude à cet opéra végétal tout en saveur et créativité. Les accords mets et vins précis, l'équipe en salle des plus charmantes et le cadre enchanteur de l'ancien ermitage du vénérable Frère Joseph ajoutent au bonheur de s'y rendre hiver... comme été! **MÉF Menu Expression, 85 €; Collection maraîchère, 90 €; Signature, 110 €.**

Route de Frère Joseph, 88310 Ventron
(domainedemontagne.com)

© MARIE CALLAUD, NATHALIE CARNET, DR

PARIS 8^E

IRWIN *AVEC BRIO*

Dans un écrin feutré signé JOD Architecture, Irwin Durand, qui dirigeait depuis 2020 Le Chiberta, ouvre sa première adresse. Avec la complicité d'une équipe soudée à la belle énergie, il signe une cuisine personnelle, enracinée et sensible. Les menus, en constante évolution, oscillent entre mémoire et modernité, et ce soir-là, la crique ardéchoise magnifiquement réinterprétée, la merveille de caillette de cochon et le rouget-barbet sous algue croustillante auguraient déjà de la très belle trajectoire qui vaudra à l'adresse de décrocher rapidement, c'est à parier, une première étoile. Et peut-être qu'un titre Passion Dessert reviendra à Tessa Ponzio, brillante cheffe pâtissière présentant avec cœur ses vanilles pompona de Madagascar et planifolia de Tanzanie mêlées dans un dessert graphique, entre gavotte croustillante, crémeux infusé au miso blanc et sauce confiture de lait, tout en équilibre. Un délice! Chaque plat dévoile un travail d'orfèvre, un goût du détail, un respect des origines. Rien n'est laissé au hasard, mais tout reste fluide et terriblement vivant. Une très belle table d'auteur, vibrante et sincère. **MÉF**

Menus en 3 chemins, 68 €; en 5 chemins, 115 €; en 7 chemins, 160 €.

22 rue Cambacérés, 75008 Paris (irwin.paris)



LA GARENNE-COLOMBES (HAUTS-DE-SEINE)

MAISON LAGURE *HOME SWEET HOME*

Pas de dunes à La Garenne-Colombes où pousserait la lagure, cette graminée qui contribue à retenir le sable, mais plutôt un clin d'œil que le chef **Julien Dumas** adresse à sa Bretagne natale en ouvrant son premier restaurant en nom propre. Le cuisinier fait ici un pas de côté vis-à-vis de la dynamique gastronomique qu'il connaît bien (ex-Lucas Carton et Bellefeuille) pour imaginer une table contemporaine élégamment agencée par Studio Ambient dans une maison de ville. Pour asseoir le projet, il est épaulé par la restauratrice Salwa Abi Ghanem et le cuisinier **Lucas Boisseau**, parfaitement au fait de ses réflexes culinaires, notamment de cette quête des goûts essentiels. Si l'approche se veut sans prétention, la composition des plats (simplement nommés par le nom du mets principal: champignon, asperge, maquereau...) surpasse bien des établissements prétendument « gastro ». **OR**

Menus déjeuner, 32 et 39 €; dîner, 50 et 75 €.

78 boulevard de la République, 92250 La Garenne-Colombes (maisonlagure.fr)



METZ (MOSELLE)

MAISON DE MANFRED *LÀ-HAUT*

L'endroit vaut à lui seul le déplacement. Née de l'esprit débridé de Philippe Starck, la Maison Heler a été entièrement conçue pour le designer français. Il s'est même plu à écrire un roman pour conter l'histoire imaginaire de cet hôtel unique en son genre, allégoriquement inspiré de l'histoire de la Lorraine. Un certain Manfred, résidant dans une villa messine du XIX^e siècle, aurait vu un jour son domicile soulevé par un tremblement de terre... et désormais perché tout en haut d'un bloc de granit. Isolé avec sa femme Rose, Manfred se mue en inventeur prolifique dont les trouvailles parsèment le lieu. C'est précisément dans cette maison perchée, aux vitraux signée Ara Starck (fille de Philippe), que l'un des deux restaurants du lieu se niche. Au menu, le foie gras cuit en pot-au-feu emporte nos suffrages, tout comme le filet mariné de bœuf pita au sumac et harissa maison, aux côtés d'un joli choix de plats dits « minutieux », à la carte. Les becs sucrés passeront en revanche le chemin, mais chacun s'émerveillera des infinis détails de cette œuvre d'art total. **MÉF**

Menu déjeuner, du lundi au vendredi, 45€; à la carte, à partir de 14€.

31 rue Jacques Chirac, 57000 Metz (maisonhelermetz.com)



Viva Italia



PARIS 8^e

LAÏA MONCEAU

DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE

Terrasse végétale, potager sur le toit, grandes arches, motifs d'astre radieux, raphia et osier dans un décor imaginé par le studio Adjamée: l'atmosphère de cette nouvelle adresse, estampillée Fuga, a tout d'une villa d'été. En cuisine, le chef Sacha Perrin, passé par les maisons de Simone Zanoni au George V et de Gordon Ramsay au Trianon Palace, décline une Méditerranée personnelle et généreuse. Arancinis safranés, « laïazzas » (pizzettes signatures au levain), fregola sarda aux fruits de mer et émulsion 'nduja ou poulpe gari gari: chaque assiette chante l'Italie. En dessert, pavlova fraise-rhubarbe-basilic ou chou à la pistache de Sicile prolongent ce doux voyage. **MÉF**

Laïazzas, de 18 à 19€; pâtes et risotto, de 20 à 23€; plats, de 23 à 32€.

28 rue de Monceau, 75008 Paris (fugafamily.com)



LA BAULE (LOIRE-ATLANTIQUE)

CIRO'S *ATLANTIQUE CHIC*

Installé depuis plus d'un siècle à Deauville, c'est désormais sur la plage du célèbre hôtel L'Hermitage, à la Baule, que le Ciro's perpétue l'histoire des grandes tables côtières. Le restaurant, décoré par le duo d'architectes Friedmann & Versace, décline l'esprit yachting chic à la française, entre bois laqué, laiton, adorables petits canapés et ornements en coquillage. Dans l'assiette, le chef Yannick Hochet met les produits de la mer à l'honneur, issus de circuits courts: langoustines du Guilvinec, coques de la baie et poissons de la criée du jour. Mention spéciale pour les linguines au homard bleu, généreuses et gourmandes, et pour le millefeuille revisité. À noter le service impeccable et souriant, à la hauteur des palaces du mythique quartier Benoît. **BLG**

Entrées, de 18 à 29€; plats, de 34 à 65€; plateau de fruits de mer, 89€.

5 esplanade Lucien Barrière, 44500 La Baule (ciros-restaurant.com/labauale)

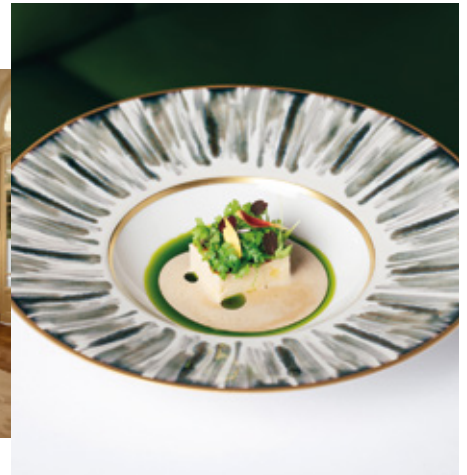


PARIS 17^E

ÉPISODES *UNE SAISON 3* *QUI SENT BON*

Après Christophe Saintagne et Raphaël Rego, c'est au tour du MOF **Guillaume Goupil** de reprendre les cuisines de la rue Meissonier. Dans cette troisième saison, le chef, en harmonie avec Yoann Grégory - directeur de salle et de la sommellerie, (MOF lui aussi) -, semble avoir trouvé le scénario parfait pour une gastronomie qui ne heurte pas, mais qui transporte et donne envie. D'ailleurs, le guide Michelin lui a renouvelé sa confiance avec une étoile. Épisodes déroule ainsi des « plans-séquences » d'une grande maîtrise. Impossibles à détailler tant ils évoluent tout le temps, mais percutants et qui sentent bon. Littéralement. Non seulement le fumet des plats, le nez des vins en écho, mais aussi l'odeur et l'onde d'un vrai bon plan pour gourmets dans tout le quartier et au-delà. On signe direct pour la saison suivante avec ce casting convaincant ! **Menu unique en 5 temps, 145 €; accords mets & vins, 95 € en supplément.**

8, rue Meissonier, 75017 Paris (episodes-paris.fr)



BRUXELLES (BELGIQUE)

PALAIS ROYAL BY DAVID MARTIN

À LA TABLE

D'UN PALACE RESSUSCITÉ

Au projet de réouverture pharaonique de l'unique palace bruxellois, il fallait offrir une table de taille et de choix. La mission a échoué à **David Martin**, chef français installé en Belgique depuis trente ans. Sa cuisine tonitruante, son esprit volontiers séditieux, vont de pair avec le cadre du Palais Royal, le restaurant du Corinthia Brussels (ex-Astoria). C'est-à-dire autant respectueux du patrimoine passé (les marbres et lustres sont restés d'origine) que revigorant, sécularisé. La hauteur des plafonds ouvre, semble-t-il, les papilles à de savoureuses élévations... Sous influence d'une cuisine comme pratiquée au Japon, tout ici est mélange, symbiose: l'huître danse avec le thym et le poivre vert, le *fish cake* avec l'algue nori, l'agneau avec le maïs et la grenade. Une subtilité qui se poursuit au dessert (un saké masu aérien). Donnons un coup de chapeau au chef exécutif Jean Kaczmarek. Il a 24 ans et déjà un grand style. **JPG**

Menus en 7 plats, 85 €; 10 plats, 135 €; 12 plats, 175 €.

Rue Royale 103, 1000 Bruxelles (corinthia.com)

CASTELFALFI (ITALIE)



LA ROCCA LA TRADITION REVISITÉE



Niché dans le château médiéval de Montaione, au sein de l'hôtel 5-étoiles Castelfalfi, le restaurant gastronomique La Rocca offre une expérience immersive rafraîchissante au cœur des saveurs méditerranéennes. Au piano, le chef sicilien **Davide De Simone** réinterprète les recettes de son enfance, autour des produits toscans frais et de saison, twistés d'une touche d'exotisme et d'accords terre-mer audacieux mais parfaitement maîtrisés. Dans les assiettes, le risotto Riserva San Massimo s'acoquine avec malice au fromage bleu de chèvre

Camporbiano, au cumin et aux algues; le bar au céleri est sublimé par une lampée de bouillon de coq du Valdarno et un caviar Oscietère légèrement noiseté... Sans compter cette vue à couper le souffle sur la campagne florentine... Réjouissant! **CA**
Menu dégustation My Own Country, 160€; dîner à la carte. Via Castelfalfi Castello, 50050 Castelfalfi FI, Italie (castelfalfi.com)



MARSEILLE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

SUPER MÉMÉ BOULETTES SACRÉES



Dans le quartier Bargemon, Super Mémé signe le retour inspiré de Jérôme Benoît, alias Jéré Barbu. Version augmentée et italienne de son ancien repaire, Chez Mémé, l'adresse marie esprit bistrannique et générosité méditerranéenne. Brocoli grillé, pancetta au chalumeau, sauce tonnato, fregola sarda à la poutargue, ou tarte aux pommes régressive: la carte, renouvelée à l'ardoise, régale sans chichis. Ambiance brute, tables soignées et *parmigiano* râpé minute, Super Mémé bénit Marseille d'une nouvelle messe gourmande. Le dimanche, les fameuses «Pasta boulettes» rassemblent familles et amis autour d'un vrai festin. **AB**

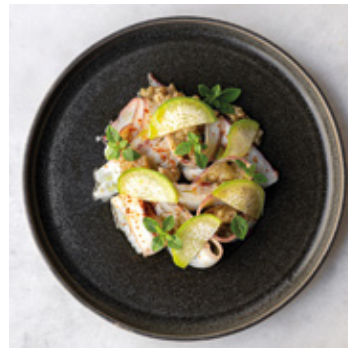
Entrées, de 9 à 15 €; plats, de 16 à 29 €; desserts, 10 €.
14 rue de la Mûre, 13002 Marseille (instagram.com/jejebarbu)

ARBOIS (JURA)

LE CLOS ALICE AUPAYS DU VIN JAUNE

On vient de loin pour déguster le vin jaune réputé des vignobles d'Arbois mais il manquait une table à la hauteur de ce fleuron régional. Le manque est aujourd'hui comblé! Le restaurant de cet hôtel 5-étoiles, niché dans une ancienne demeure de caractère, cultive le goût du beau et du bon. Dans le cadre feutré de la salle intérieure ou en terrasse, avec vue sur le jardin et la rivière, on savoure les mets délicats de Lucas Regnier. Cet enfant du pays donne un sérieux coup de jeune aux grands classiques de la cuisine franc-comtoise, comme la truite ou les escargots... marinés au vin jaune bien sûr! **SB**

Menus Balade, 59€; Itinéraire, 79€; Chemin, 99€.
4 route de Besançon, 39600 Arbois (leclosalice.com)



PARIS 17^e

VINELLO ESPIÈGLE



Appeler son restaurant «Vinello» (qui veut dire piquette) quand on est italiens et passionnés de vins, dénote d'un esprit à la fois provocateur et malicieux. Force est de constater qu'**Andrea Focardi, Emanuele Quattrocchi**, les associés qui ont repris l'emblématique «L'Envie du Jour», rue Nollet, et le chef **Roberto Cubeta**, n'en manquent pas. Surtout, ils semblent avoir compris le quartier des Batignolles dans toutes ses contradictions. D'où une carte transalpine inspirée, ainsi que des plats qui naviguent sans jamais nous perdre, entre sagesse du menu déjeuner et longitude du dîner. Meilleur vitello tonnato de Paris et on prend les paris. Réservez, le bouche-à-oreille a déjà agi... **FV**

Menu déjeuner, 30€; menu dîner en 4 temps, 50€.
106 rue Nollet, 75017 Paris (vinello-restaurant.com)



© LA ROCCA DI CASTELFALFI, DR, LE CLOS ALICE, FLORIAN DOMERGUE/PAUSECOM





FLASSANS-SUR-ISSOLE (VAR)

CHEZ JEANNETTE

LA NATURE POUR COMPLICE

Depuis l'arrivée de **Benjamin Le Balch** (ex-L'Aparté à Genève) à la tête des cuisines de Chez Jeannette, au cœur des vignobles de la Commanderie de Peyrassol, une étoile Michelin est venue saluer une vision profondément collective et végétale de la gastronomie. Ici, tout commence par un esprit d'équipe rare: avec la sous-chef **Marie Bousquet** et le chef pâtissier **Victor Lorente**, le trio conçoit chaque plat à six mains. Pas de recettes figées, mais un dialogue constant avec le potager de la Commanderie, tenu par Virginie, et une coopérative de producteurs régionaux. La création naît d'abord du légume, cœur battant de la carte. Entrées strictement végétariennes, plats où les viandes ou poissons viennent parfaire une composition végétale déjà aboutie: nul «plat signature», la saison donne le ton. À la mi-printemps, la courgette blanche tient la vedette, fumée au barbecue, nappée de purée d'olives, et sertie d'un foisonnement d'herbes aromatiques, de fleurs et de menthe, aux côtés d'un maquereau. Autre merveille: l'asperge verte, cuite au beurre d'algues, escortée de criste marine et de wakamé, baignée d'un jus iodé à l'estragon et de vinaigre de sureau. Les desserts ne sont pas en reste: croustillant au grué, huile d'olives du domaine et glace à l'ail noir maison, ou fraises, sorbet petits pois, crème crue et pesto basilic, explorent d'autres alliances inattendues. Même les fromages, à partir du lait des chèvres de la propriété, sont retravaillés avec espuma, herbes et miel des ruches environnantes. Au restaurant Chez Jeannette, dont la terrasse donne sur des vignobles et des bois peuplés d'œuvres d'art, le paysage inspire autant que la brigade: l'assiette est vivante, libre et intensément ancrée. **MÉF**

Menu déjeuner en 5 temps, 70€; dîner, 110€; à la carte à partir de 19€.
1204 chemin de la Commanderie de Peyrassol, 83340 Flassans-sur-Issole
(peyrassol.com)

ARRAS (PAS-DE-CALAIS)

LE TABLEAU *CHARMANT COCON*

Jolie histoire que celle de Charles-Henri Wallart et Mathilde Vaillant, jeune couple formé pendant leurs études au Touquet. Débarqués à Arras pour créer un salon de thé, ils se lancent dans la restauration après un coup de cœur pour la ville. Et décident de lui rendre hommage en proposant une cuisine aux produits 100% français et majoritairement locaux. C'est une table charmante (asperges rôties, carré d'agneau, T-bone de veau...), au menu éphémère changeant chaque mercredi, et nourrie d'un excellent esprit d'initiative. Un « Tableau » à accrocher d'office à vos escapades culinaires nordistes. **JPG**

Menus déjeuner, 23€; Éphémère, 29€; Découverte, 39€; Plaisir, 49€.
10 rue des Balances, 62000 Arras (Facebook: Restaurant « Le Tableau »)



PARIS 9^e

BRU *TABLE* *FRANCO-TROPICALE À SOPI*

À peine ouvert, ce bistrot fait déjà parler de lui. Avec l'excellent rapport qualité/prix de son offre, la cheffe **Julia de Laquarique** a tapé dans l'œil des inspecteurs du Michelin qui lui ont décerné un Bib Gourmand. Dans l'ambiance claire mais un peu bruyante d'une salle ouverte sur la cuisine, on découvre une carte courte. Pour commencer, dur dur de choisir entre l'œuf mayo au curry madras et la chiquetaille de volaille aux piments doux. Pour la suite, ce sera colombo de porc, légumes et riz aux épices. Option carnivore... Mais pas d'inquiétude, il y a toujours un curry de légumes au menu, tout comme l'iconique gâteau coco. **FH**
Menu déjeuner entrée-plat-dessert, 32€; dîner à la carte, plat de 25 à 33€.

28 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris (bruparis.com)



LYON (RHÔNE)

MERTENSIA *ENTRE TERRE ET MER*

Surnommée huître potagère, pour sa saveur qui rappelle celle du mollusque, la mertensia synthétise l'essence de la cuisine de cette table gastronomique, déclinée en deux thèmes: végétal et accord marin. Passé par le Culina Hortus, élu meilleur restaurant végétarien du monde en 2020, **Flavien Guarato** voit dans le végétal un vaste champ des possibles, ponctué de touches iodées comme l'esturgeon ou les œufs de truite. Il mêle harmonieusement produits de saison et saveurs du bout du monde, influencé notamment par le Japon, où il a vécu dix-huit mois. Mention spéciale au riz, pour son remarquable jeu de textures. **SB**
Menu midi en 6 séquences, 32 ou 39€; menu soir en 8 séquences, 58 ou 72€.
52 rue Tronchet, 69006 Lyon (mertensia-lyon.fr)



MARQUETTE-LEZ-LILLE (NORD)

BIG LUCK MARQUETTE *GRANDE BOUFFE DU NORD*

Installé en lieu et place d'anciens silos à grains, le Big Luck Marquette cultive, de l'extérieur, des airs de série SF. Mais il cache un endroit bien plus chaleureux, hommage aux kermesses du Nord, avec partout marionnettes, canevas, miroirs et un bar central illuminé façon carrousel. La cuisine maison y est tendrement roborative et joue la carte de la proximité: œufs des Flandres mimosa, truite de l'Artois, paleron de bœuf façon carbonade... S'y pratiquent également les jeux de société et une bière artisanale se fabrique à l'entrée. Ici règne un bel esprit « estaminet » joyeusement revisité. **JPG**

Midi, menu à partir de 25€; soir, plats à la carte à partir de 16€.
Avenue des Grands Moulins de Paris, 59520 Marquette-lez-Lille (la-luck.com)

RESTO OUVRE

PARIS 5^E

PIZZA VIVA

LA PIZZA QUI FAIT DU BIEN

Viva Italia



Chez Pizza Viva, comme dans les rues de Naples, on mange les pizzas à la main, sur une feuille de papier.

Adriano Farano, natif de la région de Campanie et fondateur de la boulangerie Pane Vivo en 2020, y poursuit sa quête d'une alimentation vivante. Blé dur Russello de Sicile, levain naturel de 138 ans, pâte fermentée lentement et cuisson au feu de bois de hêtre dans un four en pierre du Vésuve: tout est pensé pour une pizza digeste, nourrissante, enracinée. La Margherita sent bon la tomate bio des Pouilles et la mozzarella au lait cru de Fabio, un Napolitain installé dans le Perche. La Grande Ourse joue l'ail des ours en équipe avec la noix et la straciatella, et en Regina, le jambon piémontais fond sur la pâte souple. Ici, pas de folklore mais un retour sincère à l'essentiel: le goût, le geste et le soin de ce que l'on mange. **MÉF**

Pizzas, de 12 à 19 €. 11 rue Berthollet, 75005 Paris ([instagram/pizza.viva](https://www.instagram.com/pizza.viva))



TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

VERJUS BIEN ENVOYÉ

À Tours, le restaurant Verjus d'Édouard Guillon et de son associé en salle Thomas Cornet fait mouche. Le chef originaire de la région, passé par L'Auberge du Croissant et quelques étoilés, signe une cuisine gourmande et précise, inspirée par ses racines maraîchères. Poissons et légumes sont à l'honneur, en circuit court, dans une carte mouvante au fil des semaines. Loïn de la bistronomie formatée, Verjus cultive une ambiance de bistrot joyeux, avec une sélection pointue de vins allant de 25 à 500 €, et des plats aussi populaires qu'une belle terrine, voire plus fastueux comme la langouste. **AJ**

Menu déjeuner 20 €; dîner 38 €.

50 rue du Grand Marché, 37000 Tours ([verjustours.fr](https://www.verjustours.fr))



TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

CASE

EN PLEIN DANS LE MILLE

Au cœur du Vieux-Tours, Case s'impose comme une adresse culinaire prometteuse. Aux commandes, **Rodolphe Boidron**, talent local passé notamment par les Hautes Roches, et **Mélanie Cases** signent une cuisine inventive, précise et généreuse. Il associe son goût des produits bien sourcés à des touches d'ailleurs, à l'image de la salade d'endive Carmine, roquefort, vinaigrette orange et sorgho. La carte, mouvante et inspirée, s'accorde à une cave pointue. Un vrai parti pris gastronomique dans un décor mêlant charme ancien et design épuré. **AJ**

Menus 29 € (déjeuner uniquement) et 46 € (midi et soir).

37 rue Étienne Marcel, 37000 Tours ([instagram.com/case.restaurant_tours](https://www.instagram.com/case.restaurant_tours))



PARIS 1^{ER}

PIZI UN AIR D'ITALIE

Viva Italia

Le décor se veut le plus authentique possible, avec ses torchons à carreaux orange en guise d'abat-jour et ses étagères d'épicerie garnies de bocaux. Et bien que l'ensemble semble un chouia théâtral, il se dégage bel et bien chez Pizi (petite sœur de Zapi) une atmosphère chaleureuse de trattoria. Dans les assiettes, les savoureuses saveurs transalpines sont au rendez-vous, entre le vitello tonnato parfaitement relevé, les bonnes pizzas à la romaine et les pâtes rotinis ragù di manzo fort bien décrites (et recommandées) par le chef Martin Gomès-Léal: «*les rotinis sont comme de longs fusillis dont la forme retient la sauce, ici à base de paleron cuit longtemps et relevé d'une sauce tomate révélant toute la richesse de la viande...*» **MÉF**

Antipasti, de 13 à 22 €; pasta fresca, 15 à 29 €, pizzas, de 14 à 29 €.

58 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris ([pizi-paris.com](https://www.pizi-paris.com))





BANGKOK (THAÏLANDE)

DUET BY DAVID TOUTAIN *ÉCLAT FRANÇAIS*

Le superbe hôtel Ritz-Carlton de Bangkok n'a peut-être que quelques mois d'existence, son restaurant phare Duet by David Toutain a déjà conquis le cœur des gastronomes de la capitale thaïlandaise. Aux commandes des cuisines et d'une équipe entièrement locale, Valentin Fouache orchestre avec minutie les plats saisissants signés **David Toutain**. Pas de « fusion » ici, mot que le chef trentenaire réfute, mais une volonté d'accompagner une clientèle internationale vers une cuisine organiquement française. « C'est une cuisine personnelle racontant l'histoire que David Toutain et moi-même entretenons avec l'Asie, confie Valentin Fouache. Il y a des produits locaux et des ingrédients que j'ai eu envie d'amener comme le *miso blanc* de Kyoto. » Asperges vertes au kumquat et à l'estragon, crabe bleu au combava et aux morilles, agneau Allaiton et algues... Les menus écrits au fil des saisons offrent une jolie place aux richesses de la nature et aux produits de grande qualité glanés au fil de voyages. Le cadre quant à lui, serre mâtinée d'un esprit Art déco, est un abri délicieux de toutes les fièvres de la ville. Bangkok, cité en mutation permanente, s'offre ainsi une nouvelle adresse où manger très bien et très beau. **JPG**

Menus 6 plats, 127 €; 8 plats, 153 €.

189 Wireless Road Lumpini, Pathumwan, Bangkok, Thaïlande
(ritzcarlton.com)



Justi Amò

Bio



*La marque qui révèle
le meilleur de l'Italie au rayon bio*

PLUS DE 30 RÉFÉRENCES POUR L'APÉRITIF ET LE REPAS



GUSTI AMO BIO est une marque de l'entreprise familiale
LÉA NATURE, engagée de nature



*Hors pâtes et gressins, fabriqués dans le Nord de l'Italie.

www.leanature.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ
WWW.MANGER-BOUGER.FR

REŠTO

parle



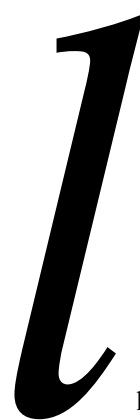
15 CHEF-FES AU FEU SACRÉ, POUR UNE PLONGÉE AU CŒUR DE L'ITALIE « NOUVELLE VAGUE »





© DR. ANNE EMMANUELLE THION, MARTINO RUGGIERI, ARBÈS FOOD, ROSI DI STEFANO, WEAREFACTORY, TUKI IMURI, JORDAN SAPALLY, CYRIL MOUTY, STEFANO PORTA, FLORIAN DOMERGUE

VIVA ITALIA



La scène culinaire italienne vit une véritable mue. *Exit* les clichés compassés... Place à une génération de chef·fes affranchi·es puisant dans leurs racines et plus encore, dans leur créativité. Certains réinventent les saveurs de l'Italie, d'autres bousculent les codes de la haute gastronomie. Tous revendiquent un parcours international inspirant. Nous sommes allés à la rencontre de ces figures iconiques, ou en passe de l'être, partagées entre la France et l'Italie, jusqu'aux États-Unis.

Paris-Milan-Los Angeles

C'est d'abord le charismatique Simone Zanoni qui se livre avec une énergie communicative dans une interview pleine d'enseignements. Cap ensuite à Padoue dans le nord de l'Italie, d'où la famille Alajmo distille son style unique, puis direction les Abruzzes où Niko Romito étonne par la singularité de ses projets. Moins connus en France, Enrico Bartolini, le chef le plus étoilé d'Italie, se confie aussi depuis Milan, tout comme la très médiatique Giada De Laurentiis qui, depuis Los Angeles, fait rimer tradition et *lifestyle*.

Nouvelle vague

C'est aussi une jeune génération déjà étoilée, jouant sa partition avec maestria. Ces nouvelles voix sont celles de Cecilia Spurio et Eugenio Anfuso (Amàlia), Aurora Storari et Flavio Lucarini (Hémicycle), Alessandra Del Favero et Oliver Piras (Il Carpaccio), Massimiliano Sena (La Table de Courcelles), Giuliano Sperandio (Le Taillevant), Martino Ruggieri (Maison Ruggieri) et Gabriele Ravasio (Gordon Ramsay au Trianon). Une constellation (non exhaustive !) de chef·fes qui portent haut leurs visions toutes personnelles, mâtinées d'Italie. 🍷



SIMONE ZANONI

« LA CUISINE, C'EST 100 % D'AMOUR »

L'énergique chef d'origine lombarde met sa joie de vivre au service d'une gastronomie saine et responsable. Loin des postures, porté par les valeurs apprises dans son enfance, il partage sa vision du bon et de la transmission, de la table étoilée à son propre potager.

Depuis près de dix ans, vous êtes chef au George, la table méditerranéenne du Four Seasons Hôtel George V à Paris. Comment définiriez-vous son esprit ?

Je veux que les clients s'y sentent bien, qu'ils viennent ici et se disent : « *Waouh, je me sens comme à la maison* ». Le cadre est prestigieux, assez intimidant même, mais on casse cette distance par l'humain. J'ai arrêté de recruter sur CV il y a cinq ans. Je cherche des personnalités, des gens pétillants. Les techniques, je peux les apprendre. Mais l'enthousiasme, l'envie, ça ne s'invente pas. L'idée, c'est d'offrir de l'amour, pas du cérémonial. Personne ne porte d'uniforme d'ailleurs ! Cet état d'esprit, de partage, de convivialité, doit

se ressentir dans chaque plat, dans chaque sourire. On ne mange pas qu'avec la bouche, on mange avec le nez, la peau, les oreilles, les yeux... Et plus on arrive à mettre les corps à l'aise, à les installer dans un environnement agréable, plus l'expérience va être sensorielle.

transposez-vous là un peu de votre histoire ?

J'ai appris tout petit que la cuisine, c'est 100% d'amour. Ensuite, j'ai ajouté un peu de technique... Je n'ai pas grandi dans des cuisines trois étoiles, j'ai grandi avec les mijotés du dimanche de ma grand-mère. Aujourd'hui, je pense qu'on va parfois trop loin dans la technique. Une assiette sincère, qui raconte une

histoire, peut aller beaucoup plus loin émotionnellement. En fait, plus j'avance dans ma carrière, plus ces vraies valeurs font surface. La cuisine, je l'ai tout simplement apprise comme étant la chose la plus conviviale pour réunir et nourrir les gens qu'on aime.

Votre vie démarre en effet très loin du luxe parisien...

J'ai grandi dans un village de 900 habitants près du lac de Garde. Avec ma famille qui était très humble, on vivait en autonomie : les légumes du jardin conservés en pots, les cochons nourris aux pommes, les salamis suspendus au plafond... On ne faisait pas ça pour être écolo, on faisait ça parce qu'on n'avait pas le choix. Et aujourd'hui, je mesure la chance que c'était. Ça m'a formé. Je n'ai jamais oublié le goût d'un légume cueilli au bon moment.

Certains brandissent la saisonnalité, comme si c'était un concept révolutionnaire. C'est en fait toute votre enfance !

Absolument. Pour moi, cuisiner, c'est respecter les cycles de la terre. Attendre les premières asperges, se réjouir des petits pois frais, fêter l'arrivée des châtaignes... C'est pour ça qu'on a monté notre potager à Versailles, au Domaine de Madame Élisabeth. On y cultive des légumes, des fleurs, des herbes, en permaculture. Mais surtout, les équipes y vont. Ils plantent, ils récoltent, ils touchent la terre. Et ça change tout. Quand tu arraches une carotte du sol avec tes mains, tu ne la cuisines pas de la même manière que si elle arrive sous vide, lavée, calibrée. Tu comprends sa forme, sa résistance, son odeur. Tu respectes ce que la nature t'a donné.



« On a organisé l'année dernière un "déjeuner champêtre" au potager du George. Les hôtes ont fait des cueillettes et préparé avec moi quelques plats à partager. »



« Voici la soupe à l'oignon "a modo mio", un classique que j'ai revisitée "à ma façon" avec quelques touches italiennes. Chez moi, j'en fais aussi une version au guanciale (une charcuterie italienne), inspirée d'une recette de ma grand-mère. »



Le restaurant coche d'ailleurs la case «écocertification», qui lui a aussi valu une étoile verte au Michelin. Était-ce important pour vous ?

Ce n'est pas une posture. C'est du bon sens. On utilise les os pour le compost, on recycle jusqu'aux coquilles d'œufs. Rien ne se perd. C'est économique, durable, évident. On travaille avec notre boîte à champignons, qui poussent sur du marc de café, avec nos légumes de saison, notre miel maison. Ce n'est pas une contrainte, c'est naturel.

Avez-vous également un potager chez vous ?

Oui, j'ai installé une serre en aquaponie dans mon jardin. J'y cultive ce que je cuisine à la maison : salades, aromates, tomates... Et les poissons des bassins fertilisent tout ça. J'ai aussi des citronniers, des pommiers, des ruches, des poules, des lapins. Ce que j'avais petit, je voulais l'offrir à mes enfants. Ils arrosent, cueillent, vont chercher les œufs au petit déjeuner. Pour moi, c'est ça, la vraie vie. Chez nous, on mange frais et différent tous les soirs. Ça peut être des veloutés de potirons, une salade de lentilles... Rien de compliqué, mais tout est fait maison. Si tu donnes très tôt à ton enfant les valeurs du bon, le goût de la qualité, tu lui donnes une base solide pour la vie.

Vous avez d'ailleurs voulu donner l'envie de cuisiner pendant le confinement avec vos vidéos sur Instagram, vos livres de recettes Bomba Atomica, et puis très vite Casa Zanoni...



« Ma grand-mère Gina nous rassemblait autour de ses mijotés dans la maison de Provaglio Val Sabbia. »



« J'ai commencé au George en septembre 2016. On a eu une étoile au Michelin en 2017, puis l'étoile verte en 2024. Le cadre peut être assez intimidant, mais on casse cette distance par l'humain. »

Se faire bien à manger, ce n'est pas si compliqué. À travers des gestes facilement assimilables, on a su amener des gens à cuisiner un peu plus. Franchement, on reçoit tellement de messages, c'est juste incroyable ! « Merci, parce que tu nous as aidés... » On a bâti une vraie petite communauté. Casa Zanoni, c'est justement venu parce qu'on me disait : « Tu cuisines comme ça parce que tu as accès à de bons produits ». Alors j'ai voulu les leur proposer en ligne. C'est donc une sélection des produits que j'utilise chez moi, comme des sauces, du parmesan, des huiles d'olive, des ustensiles aussi, et dernièrement de super-pâtes au maïs...

Est-ce qu'on vient aussi au George parce qu'on est «fan» du chef ?

Oui, il y a des personnes qui aiment Casa Zanoni, ce qu'on y déguste avec mon épouse et mes deux enfants que j'associe, et qui viennent pour me rencontrer, goûter à ma cuisine. Encore une fois, on revient à l'univers des partages que j'ai connu quand j'étais petit, celui de la nourriture, des valeurs communes. Je fais un métier d'artisan qui permet d'exprimer des idées pour nourrir et épanouir les gens. C'est une chance incroyable.

On vous sent très engagé sur les questions de santé.

C'est un tout. Ce que tu manges, ce que tu respires, comment tu bouges... tout est lié. Ce n'est pas du dogme, c'est du bon sens. Oui, je cours en moyenne 60 kilomètres par semaine, c'est mon moment de solitude, ma soupape. Mais l'énergie vient surtout de ce que je mange. Je traite mon corps avec respect. On ne peut pas prêcher l'amour du goût et se négliger soi-même. Et je veux donner l'exemple, dans ma brigade comme à la maison. Les gens

ne se rendent pas encore compte de l'importance, de l'impact que la nourriture a dans leur corps.

Au George, vous proposez par exemple d'excellents crudi de thon, de sériole, de bar. Comment se traduit votre philosophie dans l'assiette ?

Par une cuisine simple, dans le bon sens du terme, et intense gustativement. Je veux qu'un plat parle à tout le monde. Par contre, tout est ultra-précis : cuisson, assaisonnement, sourcing. Derrière cette apparente simplicité, il y a une énorme rigueur. La technique doit toujours être au service du goût.

Et vos péchés mignons ?

Je pense à la soupe à l'oignon « a modo mio » (à ma façon) préparée avec un bouillon d'oignons de Tropea, très doux, de petits tortellinis farcis de compotée d'oignons et des chips de parmesan. Ça, c'est beau ! On travaille aussi sur un cacio e pepe, sauce à base de poivre noir et de fromage pecorino romano, mais en version froide pour l'été. On a imaginé un bouillon tellement exhaussé qu'on va y cuire les spaghettis pour que la saveur du cacio e pepe pénètre dans les pâtes, puis on va les servir avec une glace au pecorino qu'on va venir « chalumeauter ». On va aussi faire une tarte Tatin d'aubergines avec une glace au gorgonzola, et puis une version de la parmigiana épurée, juste avec un coulis de tomates cerises qu'on va monter au beurre acide et accompagner de ricotta salée qu'on aura préparée nous-mêmes. De pouvoir imaginer tout ça, le transmettre, le faire goûter à mon équipe, le partager à table, j'en éprouve une immense joie. D'en parler, ça me donne même la chair de poule ! (rires) 🍴



« Les raviolis del Plin viennent des ménagères piémontaises qui y combinaient les restes de viandes non consommées. Résultat : zéro gâchis ! J'en fais une version poulet fermier braisé, lavande et citron. »



NOUVELLE VAGUE

Ils sont riches de parcours internationaux et brillent, parfois en couple, par leur créativité. Ces chef-fes, pour certains tout jeunes étoilés, racontent l'influence de leur Italie natale et leur approche de la gastronomie.



ALESSANDRA DEL FAVERO & OLIVER PIRAS

« NOUS AMENONS LE GOÛT DE L'ITALIE »

Le couple dirige Il Carpaccio au Royal Monceau - Raffles Paris, récompensé d'une étoile Michelin en 2022 et élu « meilleur restaurant italien au monde » par 50 Top Italy en 2024.

Alessandra Del Favero: « Je suis née en Vénétie, dans une famille d'hôteliers dans les Dolomites. J'ai grandi avec le goût des choses simples : un morceau de pain avec une belle huile d'olive et du fromage, une tomate mûre avec du basilic... L'Italie, c'est un pays immense de diversité, du nord au sud. Les traditions, les langues, les produits changent complètement. Nous avons envie de faire découvrir cette richesse, ces ingrédients qu'on ne connaît pas bien ici, comme les puntarelle.

Le carpaccio, c'est une grande responsabilité pour nous. C'est le premier restaurant italien à l'étranger à avoir eu une étoile Michelin. Avec Oliver, on s'est rencontrés chez Da Vittorio en 2011, c'est un peu notre deuxième famille. Ici, on reprend certains plats historiques de ce trois-étoiles situé près de Bergame, mais on a aussi carte blanche. Et comme chez Da Vittorio, ce qu'on veut ici transmettre, c'est ce sentiment d'être chez soi dès qu'on passe la porte.

Le cœur de notre cuisine, ce sont les primi piatti : les risottos, les raviolis, les fettucine qu'on revisite à notre manière. En ce moment, on sert un risotto à la mozzarella, poivre sauvage, amande et crevettes crues. C'est surprenant, mais ça reste très italien dans l'âme.

Avec Oliver, on travaille main dans la main. Lui, c'est le créatif, moi je suis plutôt dans l'organisation. On goûte tout ensemble,

on met parfois trois semaines pour finaliser un plat. On aime aussi s'inspirer d'ailleurs, de nos voyages au Japon par exemple, mais toujours en gardant une base italienne.

Les influences sont là, mais discrètes. L'idée, c'est de faire plaisir, de donner envie aux gens de revenir en apportant un bout d'Italie vivant, gourmand. »



« C'est ici comme une petite bulle d'Italie, où nous souhaitons avant tout que les gens se sentent bien. »

GABRIELE RAVASIO

« J'AIME CRÉER LA SURPRISE »

Gabriele Ravasio est le chef exécutif du restaurant Gordon Ramsay au Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace, où il a contribué à maintenir une étoile Michelin.



« J'accompagne mon homard breton de quelques gouttes de vinaigre balsamique 100 ans de la maison Giusti, à Modène depuis 1605. »



« Je suis tombé dans la marmite très tôt. À 11 ans, j'ai suivi des cours de cuisine extrascolaires et là, j'ai su. À 14 ans, j'étais en école hôtelière, et à 18 ans, j'ai eu l'opportunité d'être seul au piano d'une petite pizzeria. C'était simple, mais ça m'a forgé. J'ai eu envie d'ouvrir mon esprit. Londres, Nobu, parfois 500 couverts par service, une rigueur extrême... Les Japonais ne parlent pas, ils montrent. J'ai appris à observer. Quand je suis parti au bout de trois ans, un chef du sushi bar a renoncé à son propre couteau, un yanagiba, pour me l'offrir. J'ai su que j'avais gagné leur respect. Quand je suis arrivé au Trianon en 2014, j'ai appris à connaître les murs, les équipes, les clients. En 2022, quand j'ai été nommé chef, j'étais prêt. Je voulais une cuisine digeste, rythmée. J'aime créer la surprise: un topinambour caramélisé, coloré comme une noix de Saint-Jacques et déposé comme si de rien n'était dans la coquille... avant que ne soit servi un tartare

de saint-jacques fumé avec du caviar Oscière, du yuzu, du citron caviar et du piment d'Espelette très frais ! J'alterne avec des plats plus "réconfortants", comme mes raviolis de canard confit nappés d'une Albufera au foie gras et truffe.

Mon homard breton, c'est un dialogue entre Nord et Sud: le produit noble associé à la chaleur de la tomate, la fraîcheur du basilic. Le vinaigre balsamique 100 ans de Giusti donne la touche unique au plat, puisque c'est l'un des produits les plus anciens qu'on puisse goûter. L'Italie se glisse un peu partout dans ma cuisine, toujours enrichie de mes approches de la gastronomie et de mes voyages, notamment en Amérique latine. Le chef sommelier Anthony Haffner a lui aussi des origines italiennes et un parcours international qui lui donne une grande ouverture mentale. On se comprend très vite, et ses vins de Santorin ou de Patagonie créent de superbes accords. »

© CYRIL MOUTY

GIULIANO SPERANDIO

« J'AIME INTERPRÉTER DANS L'INSTANT »

Giuliano Sperandio est depuis 2021 le chef du Taillevent, institution parisienne doublement étoilée fondée en 1946.



« En soi, la cuisine italienne gastronomique n'existe pas. Ce qu'on appelle "haute gastronomie italienne" emprunte à la France, au Japon, à l'Espagne... Elle n'est pas codifiée, contrairement à la française. La vraie cuisine italienne, c'est celle de la maison, de la maman. Je suis certes italien, mais ce que je propose ici, au Taillevent, c'est ma vision personnelle d'une grande maison française autour de ces piliers: produit, richesse, opulence, sauce, belle cuisine. Je n'ai pas étudié la cuisine française, mais je l'ai rêvée... J'ai composé des plats, des menus avec de très belles pièces à la découpe,

mais j'aime aussi improviser sur le moment. Je regarde une table, je sens les gens. Je ne fais pas de gestes figés, je déteste ça.

J'ai appris une chose essentielle: être libre. Pas seulement dans l'assiette, mais dans la tête. Je me suis longtemps demandé qui j'étais en cuisine. Je me suis totalement révélé ici grâce à la confiance qu'on m'a accordée. Aujourd'hui, je peux dire que je suis le Taillevent. Pas comme il était, mais comme il est devenu avec moi. Je n'ai pas d'archives, juste mon imagination. Je sens les énergies, je m'en imprègne, je crée. »

« Certains clients me donnent carte blanche, d'autres habitués prendront toujours le même menu. »





CECILIA SPURIO & EUGENIO ANFUSO

« NOUS LIONS LA FRANCE ET L'ITALIE »

Le couple a ouvert en 2024 son restaurant Amàlia dans le 11^e arrondissement de Paris, et décroché sa première étoile Michelin en 2025.



« Nos pâtes imaginées au beurre de foie gras, relevées d'un vinaigre balsamique de Modène et d'une touche de vieux comté. »



Cecilia Spurio : « Ce qu'on cherche chez Amàlia, c'est une vraie liaison entre la France et l'Italie. Eugenio est au salé, moi à la pâtisserie, mais chaque plat est pensé ensemble. On réfléchit d'abord à l'intelligence du menu, avec une vraie mise en place chaque jour. Eugenio a une affinité naturelle avec les associations terre-mer. Certains clients s'étonnent, mais ce mélange est très courant en Italie. On ne cherche pas l'effet, mais la cohérence. Un rouget à la bourguignonne, des pâtes au beurre monté avec du foie gras... c'est exactement là qu'on veut aller : la technique française au service d'un

produit, d'une idée qui peut venir de chez nous. Même chose en dessert : je travaille souvent autour d'un goût, pas dix. Un praliné à la croûte de pain, un dessert sur la pomme de terre au four... des ingrédients clairs, pas de surcharge, et surtout pas de client qui sort en se demandant ce qu'il a mangé. On veut aussi que les gens se sentent bien. On met des nappes blanches, pas pour le style mais parce que c'est épuré, accueillant. Pas de dress code, tu viens en pantoufles si tu veux ! On veut faire de la gastronomie sans prétention. Juste du plaisir, de la clarté et de la convivialité. »

© FLORIAN DOMERGUE

MARTINO RUGGIERI

« MAISON RUGGIERI, C'EST UNE IDÉE, PAS UN LIEU »

Martino Ruggieri, Bocuse d'Or Italie en 2017 qui fut doublement étoilé pour sa Maison Ruggieri, rouvre dans les Pouilles, et prochainement à Paris.



« J'ai fermé mon deux-étoiles à Paris parce que je sentais que je n'arrivais plus à évoluer. Je veux grandir, viser plus haut, aller chercher les trois étoiles. J'avais besoin de changer. Aujourd'hui, j'ouvre deux Maison Ruggieri : une, encore en construction, à Paris, et une à Polignano a Mare, dans les Pouilles. Les équipes circulent, les idées aussi. Il faut l'imaginer comme une famille. On peut cuisiner à Paris, puis à Polignano, ou partir faire un événement à Milan pour une Maison Ruggieri "hors les murs". À Polignano, dans cet hôtel dont le propriétaire m'a donné carte blanche, il y a trois tables : Casanova pour une cuisine locale, La Grotta perchée au-dessus de la mer, plus contemporaine, et la Maison Ruggieri au dernier étage, notre laboratoire. On y cuisine au comptoir, au cœur d'une salle de huit tables. Je n'y propose pas des plats, mais des parcours, des "poésies" construites autour d'un produit, d'une sensation : l'amertume,

le sel, l'iode. Le rouget par exemple, poisson typique des Pouilles, on le sert avec un jus d'anchois, du cresson, des herbes amères, un pain au persil et à l'ail comme une petite bruschetta à tremper dans la sauce. Il n'y a pas de philosophie, ni d'art, c'est du concret. C'est simplement manger un rouget de la meilleure des façons. Revenir ici, à 30km de mon village natal, c'est fort. Les souvenirs, les odeurs, tout remonte. Mais je ne fais pas une cuisine nostalgique. Au contraire, je veux casser les codes. On a par exemple brûlé des orechiette au charbon, au lieu de les cuire à l'eau. Ça bouscule, ce n'est pas du tout dans la tradition, et c'est ça qui m'intéresse. Dans les Pouilles, je suis en réalité plus contraint qu'à Paris, plus challengé aussi. Il faut inventer avec ce qu'on trouve comme produits, s'adapter à l'absence de poissons par mer agitée, ne pas se répéter... Mes plats créés à Paris ne fonctionnent pas ici. Je ne les aime plus

d'ailleurs... Je dois développer une cuisine cohérente avec le lieu où je me trouve, et Polignano va me faire grandir, devenir meilleur cuisinier. Dans ma prochaine adresse à Paris, dans le Marais, je ne sais pas encore ce que je ferai. J'ai besoin de voir le lieu fini, de le respirer, de comprendre les murs... »



« Au Palazzo del Suono del Mare, je signe les cartes de Casanova, de la célèbre Grotta Palazzese dans sa grotte naturelle et de Maison Ruggieri. »

MASSIMILIANO SENA

« L'IMPORTANT, C'EST L'AUTHENTICITÉ »

Massimiliano Sena, chef depuis 2024 de la Table de Courcelles dans ce Relais & Châteaux près de Reims, a récupéré son étoile Michelin en 2025.



« Après huit ans au Four Seasons à Genève, j'avais envie d'un nouveau challenge. Je suis tombé amoureux du château de Courcelles avec l'envie d'y écrire une très jolie page. »

« Je suis né sur la côte amalfitaine, face à la Méditerranée. Aujourd'hui encore, ma cuisine reste ancrée dans ces souvenirs, particulièrement auprès de ma maman qui était cheffe d'une petite trattoria. La mer, les légumes du Sud, les agrumes d'Amalfi, l'huile d'olive... tout cela est dans mon ADN.

Ici, au château de Courcelles, j'ai trouvé un écrin exceptionnel, chargé d'histoire, entouré de nature. Mon objectif a été de m'y inscrire sans le bousculer, en écoutant ce que le lieu avait à dire. La famille propriétaire m'a laissé carte blanche, et cela m'a permis de poser les fondations d'un projet gastronomique cohérent

avec l'esprit de la maison, tout en gardant ma signature. Je pense par exemple aux langoustines que je rôtis à l'unilatérale et que j'accompagne d'une déclinaison de mini-légumes, de salicorne et d'une bisque au citron. Je veux surprendre, mais jamais gratuitement. Ce qui m'intéresse, c'est l'équilibre, le goût, la saisonnalité. Former les jeunes, les associer à un vrai travail d'équipe, c'est aussi une responsabilité pour donner de l'avenir à ce métier qui demande du sacrifice. On travaille quand les autres se reposent, c'est une passion. Mais ma force avant tout, c'est mon fils de 10 ans avec qui j'ai une relation extraordinaire. »

© WEAREFACTORY

AURORA STORARI & FLAVIO LUCARINI

« ON EST UN PEU PUNK DANS L'ÂME »

Le couple officie au restaurant Hémicycle (Paris 8^e) distingué d'une étoile Michelin en mars 2024. À l'étage, Aurora Storari, récompensée la même année du titre Passion Dessert, propose Aura, un comptoir dessert *dining*.



Flavio Lucarini: « Avec Aurora, on ne revendique pas une cuisine italienne au sens strict. On a passé dix ans à l'étranger, ça élargit la vision. Ce qu'on cherche, c'est repousser les ingrédients, leur faire raconter autre chose. La betterave, par exemple, on la fume légèrement, on la laisse fermenter avec un champignon, on l'assèche. Elle devient comme une sorte de sashimi végétal. À l'origine, c'était une garniture pour du gibier, mais sa puissance a tout absorbé: elle a mérité d'exister seule. On aime ce genre de renversements. Le flan d'asperges blanches est gratiné au comté, servi avec une huître grillée et un bouillon au géranium. C'est amer, iodé, floral. On travaille l'équilibre à travers la surprise. Souvent, on part d'un détail, une sauce, une texture, et le plat se construit autour. L'idée, c'est de faire découvrir autre chose, mais que ce soit toujours lisible. »



Aurora Storari: « Au comptoir d'Aura, je reçois sept convives en une assise à 20h, pour un menu en dix séquences. Je parle, je cuisine, je sers. Ce sont des desserts, mais pas au sens classique. Pas de sucre ajouté, juste le sucre naturel des ingrédients: fraise réduite, lait réduit, pollen. Je veux des assiettes légères, sincères, aux associations inédites. Un artichaut frit à la romaine devient un support pour une glace vanille fumée au bourbon, à manger avec les doigts, comme un cornet. Je viens d'Italie, un pays très attaché à la tradition. Moi, je veux casser ça. Une ganache chocolat blanc à l'encre de seiche et garum d'anchois peut évoquer le poisson sans en contenir. Ce qui compte, c'est l'émotion immédiate. On ferme les yeux, on oublie les codes. »

« Notre "raviolo" ouvert, betterave, koji, petit lait et hibiscus, qui fait partie de nos nouvelles cartes. Depuis fin avril, on propose un menu plus accessible pour les moins de 30 ans. »

© ALIZÉE CAILLIAU, JORDAN SAPALLY



LA FAMILLE ALAJMO

« NOUS AVONS ÉTÉ SUBJUGUÉS PAR LA HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE »



À la tête du Calandre près de Padoue (3 étoiles depuis 2002) et d'une quinzaine de tables dont le Caffè Stern à Paris, la famille Alajmo porte très haut les couleurs de la gastronomie italienne. Conversation croisée avec Massimiliano (Max) qui fut à 28 ans le plus jeune chef triple étoilé de l'histoire, son frère aîné Raffaele (Raf) et son neveu Giovanni.

Votre découverte de la gastronomie française a en partie forgé ce que vous êtes aujourd'hui. Racontez-nous...

Raf: Nous sommes à la fin des années 1980, et je venais de finir une formation en œnologie. J'avais projeté avec quelques amis de faire un tour de grands restaurants en France. Seuls deux d'entre nous ont été partants, ce qui a conduit Max à se joindre à la virée. Il n'avait alors que 14 ou 15 ans. La première étape a été chez Paul Bocuse à Lyon, puis à l'Espadon au Ritz, et chez Antoine Westermann à Strasbourg, au Buerehiesel qui avait alors 3 étoiles. Nous souhaitions découvrir la

grande cuisine française, à travers trois maisons à l'histoire bien distincte.

Qu'avez-vous pensé de ces découvertes ?

Raf: Nous sommes vite arrivés à la conclusion que ces tables 2 ou 3 étoiles françaises étaient d'un niveau nettement supérieur à celles que l'on définissait comme étant gastronomiques en Italie.

Max: Nous avons déjà visité des adresses renommées en Italie, comme celle de Gualtiero Marchesi à Milan ou le San Domenico à Imola... À l'époque, le pays ne comptait que deux restaurants 3 étoiles. Certes le

repas chez Marchesi avait été magnifique et d'ailleurs, on peut souligner qu'il est passé par les cuisines des frères Troisgros en 1966. Mais en France, nous avons été subjugués par la culture de la haute gastronomie, cette attention aux arts de la table, au service, au dressage des assiettes... Une expérience globale.

En quoi ce voyage a-t-il été décisif ?

Raf: J'hésitais auparavant entre m'engager dans le restaurant familial et poursuivre des études. À notre retour, mon père m'a demandé ce que je voulais faire, je lui ai répondu sans hésiter : je veux développer le meilleur restaurant d'Italie. Cela peut sembler prétentieux, mais je venais de comprendre comment nous pouvions faire la différence si nous mettions les moyens nécessaires.

Max: Pour ma part, j'étais encore à l'école donc il a fallu un peu de temps pour que tout se concrétise. L'objectif était déjà clair, si bien que j'ai décidé de faire des stages en France auprès de grands chefs comme Marc Veyrat et Michel Guérard, en plus d'autres visites en tant que client.

La France est-elle devenue comme un modèle à suivre ?

Max: Pour qui était passionné de gastronomie, oui, la France était un modèle même si nous, Italiens, disposons d'une culture culinaire très riche. La grande différence tient au fait qu'il nous manquait de vraies formations pour comprendre comment s'organiser,



« Nous sommes restaurateurs depuis trois générations. De g. à d., moi-même Raffaele, mon père Erminio, mon fils Giovanni, ma mère Rita, mon frère Massimiliano et ma sœur Laura. »



« Tout comme pour le Caffè Quadri à Venise, nous avons fait appel au designer Philippe Starck pour le Caffè Stern, passage des Panoramas (Paris 2^e), qui fut l'atelier du graveur Moïse Stern. »

comment innover... Pendant longtemps, tout s'est construit et transmis dans les restaurants. Alors, de nombreux cuisiniers italiens ont commencé à chercher à faire des stages en France pour apprendre quelque chose de nouveau.

Raf: Par exemple, sur une carte des vins d'un grand restaurant italien dans les années 1990, on ne trouvait que dix à quinze grands crus aux côtés de vins plus locaux. Alors qu'en France, le nombre de grandes références, issues de tous les terroirs, était impressionnant. Il en allait de même pour le chariot de fromages... Pendant longtemps, l'Italie a disposé des mêmes composants qu'en France, mais sans chercher à les sublimer.

Pour vous, Max, les stages en France vous ont-ils apporté un autre regard sur la pratique de la cuisine italienne ?

Max: Oui, j'ai découvert une approche très différente des usages habituels. En Italie, on parle de cuisine à l'instinct. En France, il y a de la recherche, des expérimentations, du travail sur l'esthétique, la transformation d'un produit... Michel Guérard a été à ce titre un modèle. Son approche de la diététique l'a toujours placé à l'avant-garde...

Pour en venir à votre histoire française plus récente, le Caffè Stern, dont vous

venez de fêter les 10 ans, était-il un rêve de longue date ?

Raf: Nous nous étions dit initialement : ouvrons en Allemagne ou en Espagne car la concurrence sera moins rude. En France, on mange déjà si bien...

Max: Puis, il y a eu cette opportunité à travers le torréfacteur Gianni Frasi de nous installer dans le passage des Panoramas dans cet incroyable lieu qui était au XIX^e siècle l'atelier du graveur Moïse Stern... Nous avons cherché à créer une identité raffinée, mais conviviale, qui puisse répondre à l'exigence d'un Parisien, tout en préservant l'ADN de notre cuisine. Des plats iconiques de notre cuisine comme les cappuccinos salés ont ainsi été retravaillés pour aboutir à une version bolognaise.

Tenez-vous à votre équipe 100 % italienne au Caffè Stern ?

Raf: C'est une vraie valeur ajoutée pour nous, d'autant que la plupart des membres passent par les autres adresses du groupe dont Le Calandre. Au Stern, les convives se sentent immédiatement transportés en Italie, autant dans l'assiette que dans l'atmosphère.

Giovanni, vous êtes le fils de Raf et avez travaillé au Caffè Stern pendant plusieurs années...

Giovanni: Je suis arrivé au Caffè Stern à l'âge

de 19 ans. Ce fut à la fois une formidable école de vie, de travail, d'apprentissage... J'ai pu côtoyer de grands professionnels de l'hôtellerie et restauration présents à Paris, ce qui se traduit aujourd'hui dans ma manière d'être, dans mon approche du métier. On peut dire que j'ai été positivement « contaminé » !

Raf: Nous avons d'ailleurs réitéré une sorte de voyage initiatique avec Giovanni chez Paul Bocuse, de son vivant, et à la maison Troisgros à Roanne.

Y a-t-il une clientèle définie au Stern ?

Raf: Avec les Français, nous nous sommes bien trouvés. Il y a une vraie compréhension chez nos clients qui sont souvent des habitués. 80 % sont parisiens, a fortiori au déjeuner. Au dîner, la présence d'étrangers, notamment d'Italiens, remonte.

Giovanni: À la base, les Français sont des gourmets. Cela fait comme partie de leur ADN. Je pense qu'ils sont curieux de venir découvrir une cuisine italienne qui s'éloigne des classiques.

Quel est le plat français qui vous tient à cœur ?

Raf et Max: Sans hésiter, le lièvre à la royale, qu'il s'agisse de celui servi chez Bocuse ou dans le bistrot parisien Au Bascou. Ce plat est unique !

Giovanni: Je dirais les huîtres car vous avez une qualité que nous n'avons pas en Italie ! (rires) 🍷

« À la carte du Caffè Stern, notre risotto de printemps à l'huile d'olive extra-vierge. »





NIKO ROMITO

« J'AIME ALLER AU BOUT DES CHOSES »

Cet autodidacte est l'un des chefs les plus insolites de la scène italienne. Depuis Reale, sa table 3 étoiles dans les Abruzzes, il dirige d'autres projets procurant de formidables échos internationaux à la cuisine italienne.

Enfant, quel était votre rapport à la cuisine ?

Mon père, pâtissier, a eu pendant 29 ans un café où il servait des pâtisseries et des glaces. Puis il a décidé de le faire évoluer en trattoria, quelque chose de simple... Une aventure d'un an seulement, qui a pris fin à son décès.

Ce triste événement a-t-il été un déclencheur ?

Lorsqu'il est mort, j'ai passé du temps dans les lieux et eu l'envie de reprendre l'affaire. J'avais 25 ans et me destinais à une carrière dans l'économie. Mon premier modèle était évidemment mon père... Je ne connaissais personne, et encore moins le monde des étoilés. Mon objectif était de gérer le restaurant aussi bien que possible. Je suis le dernier d'une fratrie de quatre et l'une de mes sœurs, Cristiana, s'est jointe à moi. Elle pensait m'aider un à deux ans, et elle est toujours à mes côtés. Le nom du restaurant de notre père est resté : Reale.

Vous étiez alors totalement autodidacte...

En effet, quand j'ai commencé, je ne savais presque rien. Je servais de la viande grillée, des tagliatelles au ragoût... Une nourriture de base, même un peu médiocre, je dois avouer. Et puis j'ai étudié. Lorsque je commence quelque chose, je veux aller au fond des choses, je veux comprendre. Et pour avancer, j'ai aussi visité des restaurants. En 2003, je suis allé dîner au Calandre où Massimiliano Alajmo (voir interview p. 40-41, ndlr) venait de décrocher la troisième étoile. Nous avons d'ailleurs, lui et moi, le même âge. Là, j'ai compris. C'était un peu comme être allé voir un match de la Juventus, alors que je jouais dans l'équipe de mon village de Castel di Sangro (rires). Ça m'a énormément stimulé... Je dois dire que Max est phénoménal !



« Les antipasti à l'italienne tels qu'ils sont servis aux restaurants Niko Romito dans les hôtels Bulgari. Nous y proposons notamment une bruschetta à la tomate, du poulpe à la Luciana, de la sériole, ail et poivron... »



« Me voici, à droite, avec le chef Davide Capucchio en charge des cuisines au Bulgari Hotel Paris. Nous venons d'y lancer un brunch du dimanche, à prendre au restaurant ou dans son patio, et même au bar. »

Peut-on parler de déclic ?

Ma cuisine a peu à peu pris en confiance. Elle a capté l'influence de là où je suis né, de là où je suis parti : il s'agit d'une cuisine pauvre, du territoire, et même si je n'y pense plus vraiment, elle fait partie de moi.

Vous décrochez finalement 2 étoiles en 2009, la troisième en 2014 et dans l'intervalle, en 2011, vous déménagez Reale...

Quand j'ai vu ce monastère abandonné, perdu dans les Abruzzes, j'ai tout de suite imaginé y faire un restaurant, avec des chambres et une école de cuisine. Cette idée était motivée par le fait que je puisse tirer parti de ce formidable laboratoire pour développer la cuisine que je visais. Et ça a marché ! Le cursus est prévu pour une trentaine de personnes pendant un an : six mois à Reale et six mois en stage. Je place les étudiants dans les adresses dont je m'occupe à savoir les tables Bulgari, et désormais les restaurants ALT...

Justement, comment l'aventure Bulgari a-t-elle commencé ?

Les équipes m'ont proposé de devenir le

concepteur de l'offre gastronomique de la chaîne, avec l'envie d'une cuisine pas trop sophistiquée, partant des classiques italiens. Ma capacité à pouvoir former des équipes était un atout. La semaine suivante, j'acceptais.

Quelle a été votre réponse à cette attente ?

Cette réflexion m'a beaucoup appris et fait grandir, y compris dans mon approche à Reale. Travailler sur les fondamentaux de la cuisine italienne, créer des standards et réfléchir à un modèle international sont des choses que je n'avais jamais faites. La carte est identique dans tous les restaurants Bulgari et change avec les saisons. Pourtant, chaque plat fait l'objet d'un travail de recherche très poussé pour qu'un client trouve la même qualité, éprouve la même satisfaction, qu'il soit à Milan ou à Shanghai. Au départ, j'ai axé ma ligne sur les fameux classiques : l'escalope à la milanaise, le vitello tonato, les pâtes à la tomate ou le risotto au safran qui sont toujours à la carte. Désormais, elle est étoffée de recettes moins conventionnelles. La lasagne au ragoût est devenue végétale, le poisson à la vapeur s'inspire d'un

poisson à la nage... toujours en gardant le souci d'une cuisine légère et digeste.

Les hôtels Bulgari sont en développement, avec bientôt de nouvelles adresses à Miami, Bodrum... Votre cuisine va-t-elle évoluer ?

Le processus d'élaboration reste le même, et je dirais même que plus le dispositif grandit, plus la cuisine se précise et plus le concept devient fort... Les équipes passent dans les établissements pour se former, notamment avant de partir pour une ouverture. L'établissement de Paris, mené par le chef Davide Capucchio, est à ce titre un lieu de formation.

Vous parliez du projet ALT Stazione del Gusto, que vous avez démarré seul dans une station-service à côté de Reale, votre 3-étoiles. Il est désormais mené en partenariat avec le pétrolier ENI. Vous êtes de tous les fronts !

En effet, le projet est d'ouvrir une centaine de restaurants en Italie mais aussi à travers l'Europe, à chaque fois dans une station-service, avec toute la complexité de faire comprendre au public que l'on peut bien manger dans ce genre de lieu. Le concept est celui d'un *diner* à l'italienne : on y mange des salades, des toasts, de la focaccia, des pâtes au four, et puis la bomba, un beignet typique italien que j'ai retravaillé pour qu'il puisse être consommé salé ou sucré. On peut parler de cuisine pop, pour un budget n'excédant pas les 17 ou 18 euros. 🍷

« Depuis 2011, j'ai installé Reale dans cet ancien monastère du xvi^e siècle, à Castel di Sangro dans les Abruzzes. »





ENRICO BARTOLINI

« *MA TABLE MILANAISE EST
COMME UN APPARTEMENT
DE COLLECTIONNEUR* »

Peu connu en France, ce chef de 45 ans, à la cuisine italienne sophistiquée et au remarquable leadership, est à la tête du groupe de restauration le plus étoilé d'Italie.

Comment vous est venue l'envie de cuisiner ?

Je suis originaire des environs de Pistoia. Enfant, j'adorais aller dans la fabrique de chaussures de mes parents, être au contact du cuir. Je me destinais à ce métier, mais la crise de cet artisanat est arrivée. Un de mes oncles avait une trattoria, et en travaillant un peu chez lui, la passion pour la cuisine s'est révélée. J'ai alors intégré un lycée hôtelier, puis j'ai travaillé pendant trois ans au Grand Hôtel de Montecatini où j'ai beaucoup appris.

Êtes-vous attaché à la cuisine toscane ?

J'aime la gastronomie de cette région, pour sa gourmandise et ce qu'elle m'évoque. Mais ce n'est pas forcément une cuisine en phase avec ce que je recherche. Trop riche et trop rustique... Très tôt, je suis parti travailler à l'étranger. D'abord à Londres chez Mark Page, puis à Paris. Là, j'ai découvert pour la première fois la cuisine gastronomique, celle des restaurants d'Alain Ducasse, de Pierre Gagnaire, d'Alain Solivères... Jusqu'alors, je n'avais eu qu'un aperçu, à travers les magazines, des tables italiennes de renom : Santini, Don Alfonso, Pinchiorri... Mes parents n'y allaient pas car ce n'était pas dans leur culture.

Où avez-vous travaillé à Paris ?

Un ancien étudiant de mon école m'a indiqué que le chef Paolo Petrini cherchait des cuisiniers. Séduit par l'idée, je suis parti comme ça, un peu à l'aventure... Dans son restaurant du 17^e arrondissement, j'ai appris la discipline, la culture culinaire, et même un peu ce fanatisme du bien-faire... Durant trois ans, Paolo Petrini a été mon mentor. Il m'a permis de faire des stages, notamment chez Alain

Dutournier. Mais la chose qui m'a le plus fait aimer ce métier et viser l'excellence, a été de me rendre dans des restaurants en tant que client.

Quel regard jetez-vous sur les cuisines française et italienne ?

On parle souvent de cet esprit de compétition entre les cuisines française et italienne, mais je n'y crois pas. Je vois plutôt deux grands pays gastronomiques qui peuvent raconter au monde de belles histoires, chacun à sa manière. Les Français l'ont fait avant nous

d'une manière plus sophistiquée, que j'ai eu la chance de pouvoir appréhender.

Après Paris, vous êtes retourné en Italie...

J'ai eu ce privilège de pouvoir travailler au Calandre avec Massimiliano Alajmo (*voir interview p. 40-41, nldr*). Pour la première fois en Italie, j'ai pu évoluer au côté d'une personne dotée d'une extrême sensibilité et d'un talent incroyable. Avec peu de paroles, il m'a non seulement appris à cuisiner mais aussi le savoir-vivre. J'y suis resté entre 2003 et 2005. Sur la fin, j'ai été nommé chef de la



« Mon restaurant est au troisième étage du Mudec - Musée des Cultures de Milan. J'ai une grande passion pour l'art et le design. Ici, une toile de Borja Bonafuente Gonzalo. »



« Ce sont mes spaghettis "verts" à l'ail des ours et mostarda. »

Mantechia, l'autre restaurant de la famille à cette époque.

Ouvrez-vous par la suite votre propre restaurant ?

J'ai saisi l'opportunité de reprendre Le Robinie à Montescano, à une heure de Milan, non sans investir tout ce que j'avais... Les débuts n'ont pas été simples, sans doute par manque de maturité, et d'organisation, mais j'ai décroché une étoile en 2009. Dès l'année suivante, j'ai choisi de reprendre le restaurant de l'hôtel Devero à Cavenago où j'ai obtenu deux étoiles en 2013. À partir de ce moment, la situation s'est stabilisée et j'ai reçu des propositions pour ouvrir des adresses à l'étranger, en Chine, à Dubaï... mais aussi en Italie. En 2016, l'opportunité du Mudec (Museo delle Culture) à Milan s'est alors présentée à moi.

Le choix de s'installer dans un musée n'est pas commun...

Je cherchais à m'installer à Milan. Du fait de mes précédentes expériences, pas toujours

heureuses, j'étais très anxieux de ne pas faire le bon choix. Opter pour le cadre d'un musée m'a semblé l'idée la plus originale. Avec son rayonnement international, sa localisation dans un quartier en développement, la Zona Tortona, ce contexte m'a plu. J'ai imaginé la table comme un appartement de collectionneur niché au troisième étage du bâtiment. Très vite, deux étoiles sont arrivées, tout comme une première étoile pour deux autres restaurants, l'un à Bergame et l'autre en Maremma, que j'avais repris. J'en ai été le premier surpris !

Et vous êtes désormais le chef le plus étoilé d'Italie...

En 2020, la troisième étoile est arrivée au Mudec, et si l'on parle du groupe Enrico Bartolini, en effet, il affiche aujourd'hui quatorze étoiles. Chacun des restaurants a sa propre identité, pour que les territoires puissent s'exprimer. Je tiens à cette singularité, en particulier pour le chef qui est aux commandes. Mon rôle est de mettre en place un projet cohérent, définir le palais de l'adresse, trouver le juste équilibre

économique, et surtout trouver un chef référent qui puisse mener la table et la faire grandir.

Est-ce un vrai travail de casting ?

En effet ! Dans le cas de Borgo San Felice dans le Chianti, avant de m'engager auprès d'Allianz, propriétaire des lieux, je tenais à trouver un chef référent. J'ai choisi Juan Quintero, considérant ce qu'il avait accompli au domaine de Volpaia voisin. Nous avons travaillé sur ses techniques culinaires, son identité, ses goûts, de manière à ce qu'il puisse s'insérer dans la dynamique du resort. Puis vint un travail sur les produits du terroir, les types de cuissons, les contrastes dans l'assiette... ce qui donne une ligne directrice au chef pour élaborer sa propre carte. Je souhaite avant tout que le chef soit le protagoniste de la table, avec son style et pas le mien.

Votre style est d'ailleurs qualifié de « contemporain classique »...

Je vais être franc. C'est avant tout une terminologie imaginée il y a une douzaine d'années par mes communicants qui avaient alors besoin d'éléments de langage pour distinguer mon approche. Mes recettes sont contemporaines d'un point de vue de l'exécution, mais elles s'appuient souvent sur des recettes ancestrales. On peut retrouver des bases similaires dans des livres du XVI^e ou XVII^e siècle... D'où cette définition de « classique contemporain » pour traduire simplement ce lien. Aujourd'hui, j'estime les termes « talents » et « territoires » plus adaptés à la belle diversité de nos tables. Un tel groupe de plus de dix restaurants gastronomiques, tous différents, je n'en connais pas d'équivalent. 🍷

« Ces bottonis, des raviolis milanais, sont fourrés à l'huile d'olive, au citron vert et au poulpe à la sauce cacciucco, un genre de bouillabaisse. »





GIADA DE LAURENTIIS

« LA CUISINE ITALIENNE A DES SUPER-POUVOIRS »

Son sourire évoque les stars de l'âge d'or du cinéma italien et pour cause, elle est la petite-fille de Silvana Mangano, merveilleuse héroïne de *Riz amer*. Giada De Laurentiis met la cuisine transalpine à portée des foyers américains, à travers ses émissions de télévision et ses best-sellers.

Votre arrière-grand-père avait une manufacture de pâtes en Italie, et votre grand-père Dino De Laurentiis, grand producteur de cinéma aux États-Unis, a ouvert DDL Foodshow à New York et à Beverly Hills au début des années 1980. Il y importait des produits italiens qu'on ne trouvait nulle part ailleurs en Amérique. Quel souvenir en avez-vous ?

La plupart de mes premières sensations culinaires y sont liées. J'observais les pizzaiolos tirant le meilleur des ingrédients pour en faire les plats les plus authentiques. C'était un endroit extraordinaire où aller après l'école, tout le

monde y faisait partie de ma grande famille italienne. C'était si spécial de voir tous les clients s'émerveiller du choix proposé. L'atmosphère était unique, rien de tel n'existait aux États-Unis. C'est là que j'ai réalisé que je voulais apprendre à cuisiner.

Jusqu'à l'âge de sept ans, vous avez vécu à Rome avec vos parents, avant de vous installer aux États-Unis. Comment la culture italienne a-t-elle infusé votre jeunesse jusqu'à aujourd'hui ?

Nous avons déménagé pour un temps à

New York, avant de nous installer à Los Angeles. Je pense que le fait d'avoir grandi avec un sens si fort de la culture italienne, a fait de moi ce que je suis. Les dîners en famille, le DDL Foodshow, les repas de l'équipe sur les plateaux de mon grand-père, tout cela a jeté les bases de ma compréhension et de ma profonde appréciation de ma culture.

Pourquoi être venue à Paris pour vous former au Cordon Bleu ?

J'ai grandi au sein de cette grande famille italienne dont je ne m'étais jamais vraiment éloignée. Je pensais donc qu'il était important de passer un peu de temps, loin de la maison, pour découvrir ce qui m'intéressait vraiment. Et puis l'apprentissage des principes fondamentaux de la gastronomie française est la base de la cuisine dans le monde entier. J'ai beaucoup de chance d'avoir été formée là-bas.

Certains estiment que la cuisine italienne est née dans le mythique quartier de Little Italy à New York, où les pâtes et les pizzas sont devenus le symbole d'une communauté tout entière, issue de régions et de traditions culinaires différentes. Qu'en pensez-vous ?

La cuisine italo-américaine est en effet née sur la côte Est, où de nombreux Italiens du Sud se sont installés. Lorsqu'ils sont arrivés et ont commencé à gagner de l'argent, ils ont augmenté les portions, agrandi le volume des boulettes de viande... Tout en plus grand.

Vous êtes, depuis 20 ans et les débuts de vos émissions de cuisine sur Food Network, une incarnation de la cuisine italienne aux États-Unis. Qu'est-ce qui vous meut ?



« J'ai besoin de sentir de la texture, du croquant, comme le croustillant des morceaux de fromage sur les bords de mes lasagnes. »



« Depuis qu'on m'a servi des boulettes de viande avec une touche de ricotta lors d'un voyage à Florence, je ne les prépare plus autrement. »



« J'aime cuisiner toutes ces pâtes qui me rappellent mon enfance, comme les taccoles ou les spaghettis alla chitarra qui retiennent parfaitement la sauce. »

C'est un privilège de faire connaître, à un si grand nombre de personnes, les plats qui sont à la base de mon régime alimentaire et de ma culture. J'essaie de rendre les choses aussi simples que possible pour que tous se sentent capables de les essayer eux-mêmes, dans leur propre cuisine.

Vous avez également trois restaurants à Las Vegas et Scottsdale. Planifiez-vous d'en ouvrir d'autres ?

Nous allons en effet ouvrir quelques restaurants supplémentaires dans la région de Chicago au cours de l'année prochaine, et nous sommes à la recherche de nouveaux marchés pour nous développer.

Super Italian est votre onzième livre de cuisine et vous y écrivez que « chaque livre de recette est un instantané dans le temps ». De quoi celui-ci est-il le reflet ?

J'ai désormais plus de 50 ans et j'aime dire que je suis entrée dans « *my super hero era* » (l'âge des super-héros) ! J'ai appris que bien

manger ne signifie pas nécessairement se limiter. Il convient plutôt d'ajouter à ses aliments préférés des ingrédients très riches en nutriments pour les rendre non seulement délicieux, mais nourrissants. Dans ce livre, rien n'est exclu, il s'agit de mettre sur la table ce qu'il y a de plus sain. Nous vieillissons tous, alors j'essaie simplement de donner les moyens d'avancer dans la vie le mieux possible.

Vous décrivez en effet les bienfaits des super-aliments (superfood). Parmi vos recettes, quelle serait votre préférée ?

Voilà une question bien difficile. Ce livre commence par un chapitre sur les condiments, qui peuvent être préparés à l'avance et utilisés dans une multitude de plats pour en augmenter la valeur nutritionnelle. Parmi eux, j'adore ma pangrattato, une chapelure à l'ail, aux zestes de citron et aux anchois, l'un des super-aliments de mon livre. Je suis également fanatique de mes boulettes de viande au poulet piccata, la recette la plus populaire jusqu'à présent. L'accueil de

cet ouvrage est vraiment spécial, et j'adore voir quelles sont les recettes les plus aimées.

Dans la lignée de votre grand-père Dino, vous vendez sur votre site internet Gladzy des produits que vous importez. Quels sont vos favoris ?

Sans surprise, j'ai une passion pour nos pâtes et notre huile d'olive ! Je suis très attentive aux produits que nous offrons, et je fais une tonne de recherches sur le terrain pour m'assurer que je propose ce qu'il y a de mieux. L'endroit où les aliments sont cultivés, la façon dont ils sont fabriqués, le lieu où ils sont conservés, l'absence d'additifs... tout cela est important. J'ai des grilles me permettant d'analyser les huiles d'olive, les pâtes... et ces produits ont tous réussi mon test !

En Italie, où recommanderiez-vous d'aller ?

En ce moment, je suis obsédée par Ischia. L'île est remplie de sources d'eau chaude naturelles, elle est tellement magnifique... et la nourriture est incroyable ! Elle est encore relativement peu touristique, c'est donc ma recommandation numéro un en ce moment. 🍷

JOUEZ ET GAGNEZ

LA MACHINE À EXPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE
AVEC BROYEUR À GRAINS KITCHENAID



Avec cette machine semi-automatique très intuitive, rien de plus facile que de servir un café selon les goûts de chacun! Espresso, americano, latte ou cappuccino comme des pros... tout est permis grâce à ce petit trésor d'ingéniosité.

Flexible. Grâce à son bac à grains amovible de 225g, il est possible de changer de type de café sans attendre que le bac soit vide, pour avoir des grains frais.

Précise. Proposant 15 niveaux de mouture et 7 réglages sur la trémie, elle intègre la technologie Smart Dosing pour doser précisément la quantité nécessaire pour 1 ou 2 espressos.

Complète. En métal durable, la machine inclut un porte-filtre en acier inoxydable ultra-robuste à fond plat et 4 filtres (1 et 2 tasses), un tampon de très haute qualité avec base en inox, un réservoir d'eau extra-large de 2,5l, un distributeur d'eau chaude indépendant et un récipient à lait de 355ml, adapté à la buse à vapeur pour le faire mousser.

Idéale. Cette machine au design arrondi emblématique de la marque KitchenAid est ultra-silencieuse (label Quiet Mark) et très compacte. Ses roulettes facilitent même le déplacement sur le plan de travail. Alors laissez-vous guider et faites le café parfait qui vous ressemble!

MACHINE À EXPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE AVEC BROYEUR À GRAINS 5KES6551 KITCHENAID

Couleur: Génévrier - Dimensions: L 33,5 x P 28,1 x H 39,5 cm

Garantie: 3 ans - Garantie réparabilité: 10 ans

VALEUR DU LOT: 799€



 **RESTO KitchenAid**

Pour participer, rendez-vous du 15 mai au 8 août 2025 à minuit,
sur resto-magazine.fr ou en flashant ce QR Code.

REŒTO

cuisine



DES SAVOIR-FAIRE, DES PRODUITS DE SAISON ET DES RECETTES 100 % ITALIE POUR CUISINER COMME DES CHEFS



MÉTIER

LE BEAU ET LE BON

De l'huile d'olive pour nos salades d'été, du jambon de Parme avec un melon bien frais, de l'ail rose à fêter et du café pour ne pas perdre une goutte de tous les bons moments à partager. Bienvenue dans l'univers de ces artisans du goût!

RENCONTRES



L'huile d'olive père et fils

Antoine Armanet



Antoine Armanet a toujours été attiré par l'agriculture. Son père lui a transmis la passion de l'huile d'olive, un produit sain, goûteux et presque impérissable.

sus un vignoble de 19 hectares, où il cultive quinze cépages en agriculture biologique.

Le savoir-faire

«L'olivier est un arbre très capricieux. Il peut produire beaucoup une année et très peu la suivante. L'opération la plus compliquée et la plus déterminante pour la récolte est la taille. Pour apprendre, mon père et moi sommes allés en Espagne rencontrer des producteurs. Dans le domaine de l'olive, il y a un important partage des connaissances, on a de la chance. Dans le vin, c'est une autre histoire! Personnellement, je pratique une taille douce. Cela permet de garder suffisamment de feuilles pour que l'arbre fasse sa photosynthèse tout en laissant le vent circuler.»

Le produit iconique

La meilleure vente du domaine est l'huile d'olive vierge extra n°1, baptisée Fruit Lunaire. Elle est issue d'un assemblage de deux variétés: la bouteillan, originaire d'Aups en Provence et la grossane, de la vallée des Baux.

Pour que l'olivier se reproduise, il faut mélanger les variétés sur une même parcelle, afin qu'elles se pollinisent entre elles. Antoine Armanet en cultive sept.



Toutes les huiles d'olive du domaine sont issues de fruits récoltés à la main et pressés à froid. Chaque cuvée offre une complexité aromatique différente.

Les olives sont assemblées au moment de la récolte. Elles sont cueillies le même jour, alors que leur stade de maturité est différent. Cela donne à cette cuvée une vraie complexité aromatique. Avec sa note de fruité vert, elle est parfaite pour l'assaisonnement.

Découvrir la maison

Antoine Armanet accueille le public sur rendez-vous pour faire visiter l'exploitation. «Cela fait partie de notre métier d'expliquer la façon dont nous travaillons et dont nous produisons l'huile d'olive. Je montre au moins une parcelle d'oliviers avant de passer à la dégustation. On fait goûter nos trois cuvées et une quatrième, qui est un assemblage des trois autres. La plupart des visiteurs restent environ 30 minutes mais certains passent plusieurs heures avec nous!»

Inattendu

Les gaffes en cuisine ont parfois de délicieuses conséquences. Ce ne sont pas les amateurs de tarte Tatin qui diront le contraire. Chez les Armanet aussi, on fait des erreurs... pour le meilleur! Après une récolte, deux variétés d'olives ont été livrées au moulin sans que la distinction soit précisée au moulinier, qui a tout mélangé. «On a trouvé le résultat super. C'est ainsi qu'est née la cuvée n°1!» **SB**

L'histoire

Rien ne prédestinait ce Savoyard d'origine à devenir producteur d'huile d'olive dans le Gard. Lorsque son père, éleveur, prend sa retraite en 2014, il lui expose son projet: partir dans le Sud pour y cultiver des oliviers. Antoine, 16 ans, y adhère immédiatement. Père et fils achètent un terrain du côté de Nîmes. Le jeune homme s'inscrit au lycée professionnel dans une section Vignes et vins. En parallèle débute la plantation des arbres. Aujourd'hui, il y en a près de 9000, de sept variétés différentes, sur une surface de 30 hectares. Fin 2020, Antoine Armanet acquiert en



Les frères Borchini produisent un jambon à l'ancienne, sans conservateurs, mûré naturellement dans de grandes salles ventilées sur des châssis de bois.

Découvrir la maison

Le jambon Slega est vendu en boucherie et en charcuterie. En France, il est distribué en région parisienne, en Normandie et en Bretagne. Moment privilégié pour découvrir la maison et ses produits, l'incontournable Festival del Prosciutto di Parma (fête du jambon de Parme) a lieu chaque premier week-end de septembre à Langhirano. À cette occasion, des visites guidées du site de production avec dégustation sont organisées.



Inattendu

« En 2018, nous avons présenté à nos meilleurs clients un jambon exceptionnel de dix ans d'affinage. Par rapport à la cuisson fraîche au moment du salage, il avait perdu plus de 50 % de son poids. Nous l'avons soigné comme un bébé, en laissant le temps faire son œuvre. Lorsque nous l'avons mangé, ça a été un véritable moment d'émotion : le parfum de jambon affiné a rempli la salle du restaurant, et à la dégustation, on lui a trouvé un goût très rustique, avec beaucoup de caractère et absolument pas salé. Un tel jambon n'a pas de prix ! » **SB**

Le site de production se trouve à Langhirano. Dans ce village paisible, situé au cœur de la zone de l'AOP, on peut visiter le musée du Jambon de Parme.

Viva Italia

L'authentique jambon de Parme Maison Slega

L'histoire

Le respect de la tradition, c'est sacré pour Stefano et Massimo Borchini. Ces deux frères sont à la tête de l'entreprise artisanale Slega, installée à Langhirano, au sud de Parme, la capitale de la province d'Émilie-Romagne, en Italie du Nord. Ils produisent un jambon de Parme de grande qualité, perpétuant les gestes de leur père, qui a fondé la maison en 1962. « *Le souvenir du jambon de notre père Medardo reste notre source d'inspiration* », explique Stefano.

Le savoir-faire

Outre la qualité de la matière première, à savoir une belle cuisse de cochon italien, les secrets de la réussite d'un bon jambon de Parme sont le salage manuel au sel marin et la maturation naturelle. Elle s'effectue grâce au savant dosage des renouvellements d'air venu des collines. Ouvrir et fermer les fenêtres au bon moment,

c'est tout un art ! Après le contrôle qualité final, qui intervient au terme de 12 mois, seuls les jambons qui satisfont à toutes les exigences du cahier des charges sont certifiés et marqués au fer rouge sur la couenne avec la couronne ducale à cinq pointes, garante de l'AOP.

Le produit iconique

Chez Slega, pas de pancetta ni de coppa, on produit exclusivement du jambon de Parme, vendu avec ou sans os. Seul change le temps de maturation, qui a une incidence sur le goût et la texture. Si le consortium du jambon de Parme autorise une commercialisation à partir de 12 mois d'affinage, chez Slega, on préfère attendre 20 mois. « *Le jambon présente alors une couleur claire qui annonce une délicatesse de texture et des saveurs. On peut l'affiner jusqu'à 24 mois, voire plus. Notre produit phare est le jambon de 22 mois d'affinage* », détaille Stefano.





Chaque année, lors de la fête de l'Ail rose de Lautrec, à laquelle participent Céline et Pierre Miquel, des équipes s'affrontent lors du concours de la plus longue manouille.

L'ail rose de Lautrec, tout doux

Famille Miquel

L'histoire

De l'électricité à l'agriculture, il n'y a qu'un pas que Céline Miquel a franchi avec brio aux côtés de son mari Pierre, ancien éleveur de brebis laitières en Aveyron. En 2007, le couple part pour Lautrec, dans le Tarn, où il reprend l'exploitation d'un frère et d'une sœur partis à la retraite. « Au départ, c'est surtout l'élevage bovin qui nous plaisait. On a découvert l'ail rose par hasard grâce à l'ancienne propriétaire et petit

à petit, on s'est mis à le valoriser avec son aide. Aujourd'hui, plus de 2 hectares de nos terres sont consacrés à sa culture. »

Le savoir-faire

« Nous travaillons en agriculture raisonnée. Certaines étapes de la production sont réalisées à la machine, comme la plantation de l'ail, au mois de décembre. D'autres sont faites manuellement, comme le despouillage, en mai. Cela consiste à couper la hampe florale pour permettre le développement du bulbe. Si on ne le fait pas, la plante va donner des graines et il n'y aura pas d'ail. Après la récolte, fin juin, les aulx sont mis à sécher pendant 21 jours dans des boîtes en bois grillagées. Ensuite, on les pèle à la main. On ne laisse que la dernière peau, qui laisse deviner la couleur rose des caïeux. »

Le produit iconique

L'ail rose de Lautrec bénéficie à la fois d'un label rouge et d'une IGP (indication géographique protégée). C'est un produit de grande qualité, qui répond à un cahier des charges

Pour reconnaître le véritable ail rose de Lautrec, il faut observer l'emballage. Il comporte obligatoirement trois logos : Label Rouge, IGP et Ail Rose de Lautrec.

assez strict. C'est un ail à bâton, c'est-à-dire que sa hampe florale est rigide, d'où son conditionnement traditionnel en manouilles (grappes). En cuisine, on peut l'utiliser cru comme cuit car il a beaucoup de saveur sans être trop puissant. Les grands chefs l'adorent !

Découvrir la maison

Depuis 2008, le couple participe à la fête de l'Ail rose de Lautrec, qui se tient chaque année le premier week-end d'août. Temps forts de cet événement convivial, le concours de tartes à l'ail et la soupe à l'ail, offerte le samedi midi par les producteurs sur la place principale du village. Présente cette année sur le stand du Tarn au Salon de l'agriculture à Paris, Céline Miquel donne rendez-vous aux visiteurs l'année prochaine, en attendant d'ouvrir son exploitation au public, un projet qui lui tient à cœur.

Inattendu

Depuis un an, les Miquel se sont lancés dans l'ail noir. Pour l'obtenir, on part de l'ail rose certifié que l'on passe au four basse température pendant quatre semaines. La cuisson lente apporte une touche sucrée et un goût surprenant. « Certains parlent d'une saveur de réglisse, de champignon, de vinaigre, voire de betterave ! Je le conseille en vinaigrette ou en sauce, sur des magrets de canard par exemple. Je l'utilise aussi dans des recettes sucrées comme la madeleine ou la mousse chocolat. On peut même le manger seul, comme un bonbon. » 🍷 SB



L'éco-art de la torréfaction

Anne Caron

L'histoire

Chez les Caron, le café est une affaire de famille. L'entreprise, qui fête ses 50 ans cette année, a été créée par les parents d'Anne dans les années 1970. Une décennie plus tard, la brûlerie prend, sous l'impulsion de son père, un tournant novateur, et intègre la torréfaction à ses processus. Très exigeant sur la qualité de ses cafés, monsieur Caron décrochera le titre de Meilleur Torréfacteur en 2011. Tel père, telle fille, Anne lui emboîte le pas en 2017. «*Le travail que nous effectuons est semblable à celui d'un maître de chai en champagne. On assemble quatre ou cinq origines de café maximum pour obtenir un mélange unique. Nos grains viennent aujourd'hui du Brésil, du Nicaragua, du Guatemala et d'Éthiopie*», explique Anne Caron. De formation scientifique, elle est tombée dans le café comme Obélix dans la potion magique. Petite, elle assistait son père à la torréfaction. Héritière d'un savoir-faire précieux, elle reprend tout naturellement l'affaire en 2005.

Le savoir-faire

Ses études de biologie lui ont permis de mieux comprendre les enjeux d'une production responsable. «*J'accompagne chaque cultivateur, je les rémunère au juste prix. Je ne leur achète pas simplement leur production, mais les aide pour que la culture du café, qui naturellement pousse en forêt, ait un impact positif sur l'environnement.*»

Le produit iconique

«*Mon père ne proposait qu'un seul café, le meilleur, pas le moins cher, 100% arabica, provenant des hauts plateaux, explique Anne Caron, élue MOF torréfacteur 2023. Ce qui nous rend unique, c'est ce blend avec son goût à la française, rond, légèrement sucré, mais avec une pointe d'acidité. C'est ce qu'on appelle un café de spécialité, très haut de gamme, noté plus de 80 sur 100 par la Specialty Coffee Association*».



Dès cette année, la maison Caron acheminera 50% de ses cafés par cargo à voiles, et sans perte de temps, le chargement et le déchargement s'effectuant sans délai au port.



Découvrir la maison

La marque a trois boutiques, au Havre, à Rouen et à Paris. L'espace de vente parisien de la rue Notre-Dame de Nazareth, dans le 3^e arrondissement, propose le blend signature, bien sûr, et quelques accessoires soigneusement choisis. Sans oublier la toute nouvelle tablette de chocolat fabriquée à partir de fèves de cacao de Martinique, acheminées par les bateaux de la Transat Jacques Vabre qui rentrent en Europe. Au premier étage, des ateliers et cours de dégustation sont proposés aux particuliers comme aux professionnels. La torréfaction se fait à Saclay et au Havre. Visite possible sur rendez-vous.

Inattendu

Le café, même s'il est cultivé de façon raisonnée dans les pays producteurs, reste à transporter jusqu'en France. Et pour aller jusqu'au bout de sa démarche, d'ici à l'automne 2025, grâce à sa formidable association avec Guillaume Le Grand, cofondateur de TransOceanic Wind Transport (TOWT), 50% du café sera acheminé par cargo à voile, annonce Anne avec enthousiasme. 🍷 FH

Anne Caron, à la tête de la maison familiale qui fête ses 50 ans cette année, a décroché en 2023 le titre de Meilleure Ouvrière de France Torréfactrice.

LE BROCOLI BIMI®

CHOUCOU DES GOURMETS

Si vous avez envie d'un légume au goût délicat, riche en nutriments et qui cuit en quelques instants, le brocoli Bimi® est fait pour vous. Et comme il se déguste de la tige à la pointe, pas de gâchis!

C'EST DE SAISON !



PATRICK LARRÈRE

Producteur de Bimi® à Liposthey, dans les Landes

Votre métier ?

Les fermes Larrère sont situées au cœur des Landes de Gascogne où nous cultivons des légumes en agriculture durable en bio et en zéro résidu de pesticides: carottes, patates douces, poireaux, navets, Choudou... Depuis 2023, nous cultivons Bimi® une partie de l'année dans les terres portugaises à Comporta sur la côte Atlantique, et l'autre partie de l'année quand la saison le permet, sur nos terres landaises. Tout est travaillé à la main et on cueille 2 à 3 fois moins de Bimi® en une heure de travail que d'asperges. C'est un produit très noble.

Vos astuces ?

Moi qui n'aime pas le brocoli, j'adore le Bimi® ! Aux apéros, on les prépare à la plancha. C'est un produit de partage, très convivial, tout en étant riche en saveurs et beau à l'œil. J'ai beaucoup de copains restaurateurs qui sont absolument fans du produit. Dans les bonnes tables de Londres, il est devenu un standard.

Votre devise ?

Notre raison d'être, c'est de produire en respectant la nature, pour bien nourrir et amener du plaisir.

C'EST QUOI ?

Le Bimi® est né d'un croisement entre un brocoli classique et un brocoli chinois appelé kai-lan, famille de choux utilisée dans la cuisine asiatique. Il est cultivé en France depuis trois ans. Ses arômes de noisette, plus doux que celui du brocoli, et sa texture proche de l'asperge ont déjà séduit de nombreux chefs, tout comme son esthétisme dans l'assiette. Cerise sur le gâteau, il est très pratique: pas de découpe, il se déguste en entier, de la tige à la fleurette, ainsi zéro gaspillage ! Il cuit plus vite que les autres variétés de brocolis et conserve donc davantage de nutriments. Et vous pouvez même le manger cru ou le déguster en jus!

LA SAISON

Il se plaît dans les terres sableuses et ensoleillées. Il est notamment récolté dans le sud-ouest de la France de mai à novembre, tandis que les mois de décembre à avril le verront plutôt s'épanouir au Portugal et en Espagne.

ON LE TROUVE OÙ ?

Vendu en paquets, il est disponible en France dans de grandes enseignes et plateformes de livraisons de courses, ainsi que chez certains producteurs.

La liste sur bimibrocoli.fr.



COMMENT LE CHOISIR ?

Avec lui, vous pouvez y aller les yeux fermés, les paquets vendus renfermant les plus beaux spécimens, d'un vert éclatant, avec de belles sommités. **Après la cueillette, les fleurettes sont maintenues au frais tout au long du processus jusqu'à la vente.**

Il garde ainsi ses propriétés nutritionnelles et bénéfiques pour la santé.

ON LE CONSERVE COMMENT ?

Si vous les lavez, séchez-les soigneusement avant de les ranger. **L'excès d'humidité peut accélérer la décomposition des aliments.** Le bac à légumes a le taux d'humidité idéal pour une bonne conservation, notamment en ce qui concerne le brocoli. À noter que les légumes très mûrs libèrent de l'éthylène, un gaz qui peut accélérer la maturation d'autres légumes. Séparez donc les plus mûrs de vos Bimi®.

LE PETIT PLUS DE RESTO

C'est un légume très polyvalent qui peut être utilisé dans de très nombreux plats: **en apéritif, en salade, dans une tarte, en tant qu'accompagnement d'une viande ou d'un poisson, grillé au barbecue, au four ou encore dans un wok.**



LE BROCOLI BIMI® POURRAIT ÊTRE RECONNU COMME UN « SUPER-LÉGUME ». RICHE EN FIBRES, EN CALCIUM, EN ACIDE FOLIQUE (IDÉAL POUR LES FUTURES MAMANS) ET EN VITAMINES ANTIOXYDANTES A ET E, IL CONTIENT AUSSI DE LA VITAMINE C (UNE PART DE 100 G COUVRIRA 4 FOIS VOS BESOINS QUOTIDIENS) ET DU POTASSIUM AIDANT À LUTTER CONTRE L'HYPERTENSION. IL EST ÉGALEMENT PEU CALORIQUE AVEC 35 KCAL POUR 100 G.



UNE RECETTE BROCOLI BIMI®
CÔTELETTES D'AGNEAU AUX FIGUES RÔTIES
AU MIEL ET BROCOLI BIMI®



POUR 2 PERSONNES

Préparation 5 min - Cuisson 25 min

- 4 grosses côtelettes d'agneau
- 3 figes en quartiers ● Un filet de miel
- Une pincée de sel de mer ● 125g de brocoli Bimi® ● 30g de beurre ● 2 échalotes finement hachées ● 3 c. à s. de vinaigre balsamique
- 100g de bouillon d'agneau
- Un petit bouquet de menthe fraîche ciselée
- Une poignée de pignons grillés

■ Préchauffez le four à 180°C (160°C au four à chaleur tournante, thermostat 4 au four à gaz). Faites chauffer une grande poêle anti-adhésive sur feu moyen-vif.

- Faites caraméliser les côtelettes d'agneau dans la poêle. Comptez environ 2min par côté. Placez les côtelettes sur la tranche et faites cuire pendant environ 1min pour faire fondre le gras.
- Nappez les figes de miel et mettez-les sur une plaque de cuisson avec les côtelettes d'agneau. Salez l'ensemble. Enfouissez pour 8min, puis sortez-les du four et laissez reposer.
- Faites cuire le brocoli Bimi® à feu moyen dans la poêle utilisée pour les côtelettes. Ajoutez une noix de beurre (environ 10g) en cours de cuisson. Laissez cuire quelques minutes pour que les tiges caramélisent

- légèrement, puis assaisonnez de sel de mer. Réservez-le et préparez la sauce.
- Toujours dans la même poêle, ajoutez 10g de beurre et faites cuire les échalotes à feu doux-moyen jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajoutez le vinaigre balsamique. Le jus doit grésiller et épaissir. Versez ensuite le bouillon d'agneau et laissez chauffer pour faire légèrement réduire le jus. Ajoutez le reste de beurre et la menthe.
- Disposez le brocoli Bimi®, les côtelettes d'agneau et les figes dans un plat, parsemez de pignons et nappez de sauce à la menthe.

L'ABRICOT BERGERON VELOURS ORANGÉ

Malgré la concurrence de variétés plus sucrées, cet abricot à la belle robe orangée reste la star des étals en juillet, plébiscité pour sa chair délicieusement parfumée.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Si l'abricot est connu en Chine depuis des millénaires et introduit en Europe dès l'Antiquité par Alexandre le Grand, il n'est consommé en France qu'à partir du xv^e siècle. La variété bergeron est beaucoup plus récente. Elle doit son nom à l'horticulteur Pierre Bergeron, qui l'a obtenue en 1926 à Saint-Cyr-au-Mont-d'Or dans le Rhône. Son parfum et sa complexité aromatique font de ce fruit acidulé et modérément sucré le *must* pour les amateurs d'abricots.

LA SAISON

Le mois phare pour la cueillette du bergeron est juillet. Cela le place après les variétés précoces comme le sefora ou l'orangered, disponibles dès le 15 juin, et avant celles qui terminent la saison, comme le milord et le swired, que l'on ramasse jusqu'à la mi-août.

ON LE TROUVE OÙ ?

Le bassin de production est assez restreint. **Il s'étend de la Drôme des Collines à l'Ardèche du Nord**, régions qui bénéficient d'une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit, propice au bergeron.



ROMAIN GOBERT

Producteur d'abricots à Chantemerle-les-Blés, dans la Drôme

Votre métier ?

Sur notre exploitation familiale, nous cultivons 17 hectares en abricotiers, dont 7 hectares en bergeron. La taille a lieu de septembre à janvier. Après la floraison, en avril, on attaque l'éclaircissage, qui consiste à enlever le trop-plein de fruits sur l'arbre. C'est la condition pour un abricot de qualité et de belle grosseur. En juillet a lieu la récolte. Les fruits sont triés et calibrés, puis expédiés.

Votre astuce ?

Mon fruit préféré est celui que je mange sur l'arbre. En cuisine, rien de mieux qu'une bonne tarte ou de la confiture. Chez Gobert, on en fait aussi du rhum, d'après notre propre recette.

Votre devise ?

Le meilleur fruit est celui récolté à maturité. Il faut donc arriver à trouver le bon moment pour obtenir un abricot à la fois capable de tenir, mais avec un maximum de qualités gustatives.



LE PETIT PLUS DE RESTO

Ne jetez pas les noyaux ! Ils donneront un petit goût d'amande à votre compote ou à votre confiture d'abricot. L'opération la plus délicate est de les casser au marteau, sans écraser les amandes qu'ils contiennent.

Incorporez-en quelques-unes à votre préparation lors de la cuisson. Lorsque la confiture ou la compote est cuite, ôtez-les avant la mise en pot. Les noyaux peuvent également être utilisés pour faire cuire une pâte à blanc. Il suffit de les répartir sur toute la surface de votre fond de tarte avant d'enfourner.

COMMENT LE CHOISIR ?

À maturité, le bergeron dégage un délicieux parfum. **Il présente une robe orange clair, colorée de rouge sur une face ou moins.** S'il est un peu vert, trop ferme ou sans odeur, passez votre chemin !

ON LE CONSERVE COMMENT ?

Cette variété se conserve relativement bien, sauf si le produit était déjà trop mûr ou abîmé au moment de l'achat. **On peut le garder une semaine environ à température ambiante, un peu plus longtemps au frigo.**



PROVENCAL

ABRICOTS POÊLÉS AU ROMARIN

POUR 4 PERSONNES

Préparation: 10 min - Cuisson: 10 min

- 16 petits abricots ● 3 c. à s. de miel ● 2 brins de romarin ● 5 amandes émondées
- Fleurs de pensée et de souci

- Lavez et coupez les abricots en deux, retirez les noyaux.
- Faites chauffer le miel dans une poêle et faites-y sauter les fruits à feu vif pendant 4 ou 5 min. Il faut qu'ils dorent légèrement.
- Au bout de 3 ou 4 min de cuisson, ajoutez les brins de romarin.
- Concassez grossièrement les amandes et parsemez-les dessus.
- Décorez de quelques pétales de fleurs.

© VALÉRIE L'HOMME



Recette extraite du livre **Détox végétale**, par La Pensée Sauvage, Webedia Books, 29,90€.



EXCELLENTE SOURCE DE PROVITAMINE A, L'ABRICOT EST L'ALLIÉ D'UNE PEAU ÉCLATANTE, D'AUTANT PLUS QU'IL PRÉSENTE UNE FORTE TENEUR EN ANTIOXYDANTS. C'EST AUSSI UN FRUIT PARTICULIÈREMENT RICHE EN MINÉRAUX, NOTAMMENT EN POTASSIUM ET EN CUIVRE.



CARNET DE RECETTES

VOYAGE GOURMAND EN ITALIE

Quand la générosité de la cuisine italienne rencontre la précision des chefs, cela donne des plats qui racontent une histoire: celle des régions, des produits et des savoir-faire. Dans notre sélection, de grands noms de la gastronomie transalpine vous livrent leurs interprétations d'incontournables – simples en apparence, toujours exigeants. À la table italienne, on cuisine avec le cœur et on partage avec plaisir.

AUX FOURNEAUX



MASSIMO BOTTURA, chef triplement étoilé de l'Osteria Francescana à Modène, et **LARA GILMORE**, autrice, restauratrice et hôtelière, forment un duo visionnaire de la gastronomie italienne. Dans *Slow Food, Fast Cars*, ils racontent l'univers de Casa Maria Luigia, leur maison d'hôtes nichée en Émilie-Romagne. Entre recettes locales réalisées avec la cheffe Jessica Rosval, anecdotes personnelles et passion pour l'art et les belles mécaniques, ce livre offre une belle découverte de ces spécialités régionales et d'un certain art de vivre.



Originaire de Sicile, **GIUSEPPE MESSINA** débarque à Paris en 1998 pour rejoindre son frère Ignazio et ouvrir en 2000, Les Amis des Messina. En 2009, il se lance seul avec Non Solo Cucina, Non Solo Pizze et Pane e Olio, ses trois tables parisiennes. Dans *A Nuostra Cucina Siciliana*, il raconte son parcours entre les marchés de Cefalù et les cuisines familiales, ainsi que le riche héritage culinaire d'une île que son cœur n'a jamais quittée. Un véritable voyage sensoriel au cœur d'une Sicile vivante, solaire, intime et définitivement savoureuse.



MONICA LUCIANI, cheffe toscane installée à Paris, signe avec *Les Légumes* un vibrant hommage aux produits de la terre. Connue pour sa cuisine généreuse à Casa Bini et, depuis 15 ans, à l'Œnosteria, elle livre ici ses recettes simples, joyeuses et pleines de caractère. De l'aubergine confite aux fleurs de courgette, chaque plat respire la Méditerranée et l'amour du bon. Organisé par saison, ce livre accessible et chaleureux donne envie de cuisiner frais, varié et souvent. Les légumes n'auront jamais eu autant de panache.



LUANA BELMONDO s'associe à son fils **ALESSANDRO**, chef du restaurant Caillebotte à Paris, pour signer *La Nostra Italia*. Ensemble, ils sillonnent l'Italie de leurs racines, à la rencontre de producteurs passionnés: à Rome, mais aussi en Sicile, en Toscane et à Venise. Ce livre, mêlant souvenirs, savoir-faire et traditions, célèbre la transmission culinaire et l'amour du terroir. Entre l'authenticité des recettes et la tendresse de leur regard sur leur héritage, mère et fils offrent un voyage appétissant et profondément italien.

MASSIMO BOTTURA ET LARA GILMORE

TRAPANESE FUMÉE



POUR 8 PERSONNES

Préparation 30 min

Tomates fumées

- 800g de tomates Datterini ou tomates cerises mûres à point
- 5 c. à c. d'huile d'olive vierge extra

Ricotta grillée

- 1/2 c. à c. de sel ● 1 tête d'ail coupée en 2 à l'horizontale
- 500g de ricotta fraîche ferme
- 2,5 c. à s. d'huile d'olive vierge extra ● Sel

Salade

- 1/2 c. à c. de sel ● Huile d'olive au basilic (ou pimentée)
- 160g d'amandes siciliennes de Noto grillées et salées, grossièrement hachées ● 100g de câpres au sel
- 16 feuilles de basilic ● Le zeste râpé de 2 citrons

Préparation des tomates fumées

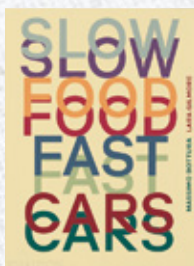
- Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9).
- Sur une grande plaque à four, mélangez les tomates avec l'huile d'olive et le sel. Posez les demi-têtes d'ail sur la plaque, côté coupé sur le dessous. Enfouissez 8 à 10 min, jusqu'à ce que la peau des tomates commence à cloquer et à noircir. Sortez la plaque du four, mais laissez ce dernier allumé pour la ricotta. Transférez les tomates dans un fumoir offset préchauffé à 50 °C (à défaut, un barbecue à couvercle ou un four traditionnel) et faites-les fumer 20 min.

Griller la ricotta

- Pendant ce temps, cassez la ricotta en 8 gros morceaux, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de sel. Enfouissez environ 4 min, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Une croûte va se former en surface, mais la ricotta va rester très tendre.

Assemblage de la salade

- Dans un petit blender, mélangez 100g de tomates fumées, toutes les gousses d'ail rôties, le sel et l'huile d'olive vierge extra. Mixez, jusqu'à obtention d'une purée lisse.
- Répartissez équitablement les tomates fumées dans 8 bols. Arrosez chaque part de 1,5 c. à s. d'huile au basilic (ou pimentée). Faites un puits au centre des tomates et déposez 15g de purée de tomates à l'ail. Déposez 1 morceau de ricotta grillée sur la purée, puis parsemez de 3 c. à s. d'amandes grillées, 2 c. à c. de câpres, 2 feuilles de basilic et un peu de zeste de citron.



Recette extraite de **Slow Food, Fast Cars - Casa Maria Luigia, Histoires et recettes**, de Massimo Bottura et Lara Gilmore, photographies de Michael Gardenia (Fusillo Lab), éditions Phaidon, 49,95€.





GIUSEPPE MESSINA

***PÂTES À LA SAUCISSE ET AU FENOUIL
SAUVAGE / PASTA CASOSIZZA E FUNCI***



POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min - Cuisson 50 min

● 400g de rigatoni ou de casarecce ● 300g de saucisse au fenouil ● 300g de champignons bruns ● 1/2 oignon ● 4 gousses d'ail ● 1/2 verre de vin blanc sec ● 200g de coulis de tomate ● 1/2 botte de persil plat ● 1 botte de fenouil sauvage frais ● 1/2 verre d'huile d'olive extra-vierge ● Sel et poivre

- Commencez par faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'oignon et l'ail hachés et faites revenir pendant 5 min.
- Pendant ce temps, émiettez la saucisse avec les mains en enlevant le boyau et mettez-la dans la poêle; faites revenir pendant quelques minutes.
- Nettoyez les champignons avec une éponge ou un linge humide et coupez-les en lamelles. Ajoutez-les et faites-les cuire 5 à 8 min.
- Vers la fin de la cuisson, versez du vin blanc à feu vif et laissez évaporer. Versez le coulis de tomate et laissez cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant 30 min. Assaisonnez avec du sel et du poivre et ajoutez le persil et le fenouil hachés.
- Faites cuire les pâtes dans une casserole avec beaucoup d'eau salée. Égouttez-les, en réservant un peu d'eau de cuisson, et placez-les dans la poêle avec les autres ingrédients. Faites sauter pendant quelques minutes, en ajoutant si besoin de l'eau de cuisson des pâtes, mélangez et servez bien chaud avec quelques feuilles de persil, quelques branches de fenouil et un filet d'huile d'olive.

GIUSEPPE MESSINA

PÂTES AUX SARDINES / A PASTA CH'I SARDI

POUR 4 PERSONNES

Préparation 20 min - Cuisson 40 min

● 400g de bucatini ● 600g de sardines fraîches ● 4 branches de fenouil sauvage ou 180g de pesto de fenouil ● 1 oignon blanc ● 2 gousses d'ail rose ● 3 filets d'anchois à l'huile ● 2 c. à s. de pignons de pin ● 2 c. à s. de raisins secs ● 2 c. à s. de persil plat haché ● 1/2 verre de vin blanc sec ● 2 tomates pelées ● Chapelure maison ● Huile d'olive extra-vierge ● Sel et poivre

- Nettoyez les sardines en enlevant les arêtes. Lavez-les soigneusement et découpez-les grossièrement.
- Lavez le fenouil et enlevez les grosses tiges mais laissez les branches entières.
- Hachez l'oignon et faites-le revenir dans une large poêle avec 1/2 verre d'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail et les filets d'anchois et faites-les fondre dans la sauce.
- Ajoutez les pignons de pin, les branches de fenouil (ou le pesto de fenouil), les raisins secs et les sardines et assaisonnez le tout; remuez de temps en temps. Ajoutez la moitié du persil plat. Ajoutez un peu de vin blanc et laissez évaporer, puis ajoutez les tomates pelées. Laissez mijoter pendant 20 min à feu doux.
- Dans une autre poêle légèrement huilée à l'huile d'olive, faites griller la chapelure jusqu'à ce qu'elle devienne dorée. Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée pendant 10 min. Lorsqu'elles sont *al dente*, égouttez les pâtes et réservez un peu d'eau de cuisson.
- Versez les pâtes dans la poêle contenant la sauce et mélangez délicatement. Ajoutez un peu d'eau de cuisson pour terminer la cuisson des pâtes en les laissant mijoter 3 min à feu doux. Éteignez le feu et laissez reposer 5 min. Parsemez les pâtes avec la chapelure grillée et du persil plat avant de servir.



Recettes extraites de
A Nostro Cucina Siciliana,
de Giuseppe Messina,
photographies de David Japy,
éditions First, 24,95€.



MONICA LUCIANI

ARTICHAUTS À LA ROMAINE / CARCIOFI ALLA ROMANA

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30min - Cuisson 20min

- 12 artichauts poivrade ● Le jus de 1 citron jaune ● 4 gousses d'ail
- Un peu de persil (feuilles finement ciselées et tiges entières)
- Huile d'olive ● Sel, poivre

■ Commencez par laver et « tourner » les artichauts : enlevez les feuilles de la base, sur deux ou trois rangs, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Coupez la pointe qui pique et épluchez la tige. Frottez les artichauts avec un citron coupé en deux et plongez-les au fur et à mesure dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils noircissent. Rincez-les avant de les cuisiner.

■ Dans un faitout de 28 cm de diamètre, versez un filet d'huile d'olive et déposez les artichauts entiers tête en bas. Arrosez généreusement d'huile d'olive, d'un verre d'eau, ajoutez l'ail et les tiges de persil. Salez, poivrez.

■ Mouillez et « essorez » une feuille de papier sulfurisé. Posez-la au contact des artichauts. Fermez avec le couvercle du faitout.

■ Laissez cuire à feu doux 20 min. Vérifiez la cuisson et l'assaisonnement : les artichauts doivent être fondants.

■ Parsemez de persil ciselé ou, si vous en trouvez, de quelques feuilles de mentuccia (menthe romaine). Servez chaud.

■ Variante gourmande : laissez refroidir les artichauts, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et passez-les rapidement à la poêle avec un filet d'huile d'olive pour les faire colorer.



MONICA LUCIANI

TARTE DU SOLEIL / TORTA DEL SOLE



POUR 6 PERSONNES

Préparation 25 min - Cuisson 1h 50

Pour la garniture

● 6 beaux oignons jaunes ou blancs ● 30 g de câpres au sel ● 6 à 8 filets d'anchois à l'huile
● 400 g de pulpe de tomate ● 50 g d'olives noires taggiasche ● Origan séché ● Huile d'olive ● Sel
Pour la pâte à tarte (pour un moule de 28 cm)
● 330 g de farine T55 ● 80 g d'eau tiède (à 40°C environ) ● 8 g de levure chimique ● 90 g d'huile d'olive ● 1 pincée de sel

■ Épluchez et émincez finement les oignons. Mettez-les à cuire dans un faitout avec de l'huile d'olive, à feu moyen et à couvert. Après une bonne douzaine de minutes, mélangez, couvrez à nouveau et laissez cuire encore 15 à 20 min. Poursuivez la cuisson à découvert jusqu'à complète évaporation de l'eau.

■ Ajoutez les câpres préalablement dessalées, les anchois et 2 à 3 pincées d'origan. Laissez mijoter pour faire fondre les anchois, puis ajoutez la pulpe de tomate et poursuivez la cuisson encore 30 min à feu doux, en mélangeant de temps à autre.

■ Dans une boîte hermétique, mélangez les ingrédients secs de la pâte, ajoutez les liquides, puis fermez la boîte et agitez-la dans tous les sens pendant 2 min. Ouvrez la boîte, décollez la pâte des parois et déposez-la dans le moule à tarte. Étalez-la du bout des doigts, en évitant de trop la chauffer. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond et le bord de la tarte.

■ Préchauffez le four à 170°C chaleur tournante et faites cuire à blanc le fond de tarte pendant 30 min environ (il doit être doré et bien croustillant sans se casser).

■ Versez la garniture sur le fond de tarte puis enfournez à 180°C chaleur tournante pendant 15 min. Parsemez la tarte de morceaux d'olives, d'origan et versez un filet d'huile d'olive avant de renfourner quelques minutes.

Les légumes
de Monica Luciani



Recettes extraites de **Les Légumes**, de Monica Luciani, illustrations de Carolyn Jenkins, éditions de La Table Ronde, 26€.



LUANA ET ALESSANDRO BELMONDO

*PETITS PAINS DE
CARÈME FOURRÉS DE
CRÈME FOUETTÉE /
MARITOZZI*



POUR 8 PIÈCES

Préparation 20 min - Repos 3h30

Cuisson 50 min

Pour la pâte

- 250g de farine ● 4g de levure de boulanger déshydratée ● 45g de sucre ● Le zeste de 1 citron
- 15cl de lait ● 20g de beurre mou

Pour la crème

- 1 gousse de vanille ● 250g de crème liquide
- 80g de sucre glace

- Mélangez la farine et la levure à la fourchette, puis ajoutez le sucre et le zeste de citron.
- Versez le lait petit à petit, travaillez la pâte à la fourchette, puis à la main jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique.
- Ajoutez le beurre mou. Pétrissez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé: la pâte doit avoir une texture lisse et compacte. Couvrez le bol de film alimentaire et laissez reposer 3h.
- Dégazez la pâte et divisez-la en 8 boules de 100g. Placez-les sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé. Laissez reposer 30 min.
- Préchauffez le four à 170°C (th. 5-6).
- Enduisez les brioches de lait avec un pinceau (ou avec le doigt), puis enfournez pour 25 min.
- Fendez la gousse de vanille et grattez les graines.
- Versez la crème et la vanille dans un saladier puis, à l'aide d'un fouet - et de courage! -, montez la crème et « serrez » la chantilly au sucre glace.
- Incisez les brioches avant de les farcir de crème.

L'astuce du chef

« Vous pouvez aromatiser votre crème à la confiture; dans ce cas, il faudra réduire la quantité de sucre. Moi, j'aime beaucoup utiliser de la confiture de framboises. »

LUANA ET ALESSANDRO BELMONDO

BLANC-MANGER / BIANCOMANGIARE

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10min - Repos 3 ou 4h

- 250cl de lait d'amande ● 100g de sucre ● 1 gousse de vanille
- Le zeste de 1 citron ● 50g de fécule de maïs ● Fruits frais de saison
- Pépites de chocolat (facultatif)



■ Dans une petite casserole, versez 35cl de lait d'amande. Ajoutez le sucre, les graines de la gousse de vanille et le zeste de citron. Portez à ébullition à feu doux.

■ Pendant ce temps, dissolvez la fécule de maïs dans le reste du lait froid. Ajoutez le mélange au lait qui bout. Faites cuire à feu doux pendant 4 ou 5 min en mélangeant constamment pour éviter les grumeaux.

■ Répartissez la crème dans 4 moules et laissez refroidir, puis réservez 3 ou 4h au frais.

■ Démoulez le blanc-manger dans 4 assiettes et servez avec des fruits frais de saison et éventuellement des pépites de chocolat.



avec Luana
et Alessandro
**LA NOSTRA
ITALIA**

Un voyage gourmand avec l'Italie des Belmonto

Recettes extraites de **La Nostra Italia - Itinéraire gourmand dans l'Italie des Belmonto**, de Luana et Alessandro Belmonto, photographies reportage de Fabien Ecochard, photographies et stylisme des recettes de Géraldine Martens et Marión Chibrard-Burdy, éditions Solar et Le Cherche Midi, 27€.



L'ART DE VIVRE POUR PASSION



Une audience cumulée de
1831186 lecteurs*
bleupetrol.com

* Un lectorat essentiellement CSP+



REŠTO

boit



UN TOUR D'HORIZON DES MEILLEURES TENDANCES DANS NOS VERRES, POUR UN ÉTÉ BIEN HYDRATÉ!



ESSENTIELLES

EAUX PRÉCIEUSES

Autrefois discrète, souvent cantonnée aux choix classiques entre plate ou gazeuse, l'eau minérale connaît aujourd'hui une spectaculaire montée en gamme.

H₂O



Finement pétillante, cette eau minérale du Puy-de-Dôme se présente comme un « grand cru » en raison de sa rareté et de son histoire.

d

ans les restaurants gastronomiques, l'eau minérale s'invite désormais à la carte avec (presque) le même soin que les vins ou les digestifs. Élaborée comme un produit de dégustation à part entière, elle devient l'un des nouveaux marqueurs du raffinement culinaire.

Des marques d'exception

Svalbardi, tirée des glaciers de l'Arctique, ou encore Veen, puisée en Laponie, sont quelques exemples de ces cuvées d'exception. Issues de sources rares, conditionnées dans des flacons design, elles affichent des compositions minérales uniques. Leur faible teneur en sodium, leur équilibre en oligo-éléments, leur pH neutre ou légèrement alcalin séduisent les palais les plus exigeants. Loin d'être anodines, ces caractéristiques influencent la

texture, la sensation en bouche, voire la perception aromatique des mets.

Des marques françaises historiques s'inscrivent également dans cette tendance. Châteldon, surnommée « l'eau des rois » pour avoir été servie à la cour de Louis XIV et Louis XV, est appréciée pour sa richesse en minéraux et ses fines bulles naturelles. L'eau bretonne Plancoët, reconnue quant à elle depuis plus de 100 ans pour ses bienfaits, se retrouve aussi à la table des chefs.

Water steward: le sommelier en eau

À l'instar des sommeliers qui marient avec finesse les mets et les vins, certains établissements d'exception font désormais appel à un *water steward*. Ce spécialiste de l'eau, encore rare en France, maîtrise l'art subtil de l'accord parfait entre une eau minérale et un plat. Une eau pétillante à fines bulles pour réveiller la délicatesse d'un poisson cru, une eau riche en calcium pour soutenir la puissance d'un fromage affiné, ou encore une eau

faiblement minéralisée pour alléger une bouche saturée après un plat en sauce. Chaque recommandation repose sur une connaissance pointue des propriétés organoleptiques des eaux, capables de révéler une nuance aromatique, de souligner une texture ou de prolonger l'expérience gustative. ☛

CÔTÉ SERVICE

L'eau haut de gamme se doit d'être irréprochable : température précise, carafage parfois, ouverture en salle. Elle devient ainsi un spectacle discret, mais soigné, qui participe à l'expérience client. Et comme pour le vin, la rareté, l'origine et le contenant (verre soufflé, bouchon en liège naturel, packaging artistique) ajoutent à sa valeur symbolique.



Son goût laissé au naturel ou agrémenté de rondelles de fruits, l'eau est l'alliée indispensable d'un été bien hydraté.



QUID DES EAUX AROMATISÉES ?

Plus festives que les eaux minérales nature, les eaux aromatisées sont des eaux auxquelles on ajoute des fruits ou des plantes pour leur donner du goût. Elles peuvent être faites maison, en laissant infuser des rondelles de citron, des fraises ou de la menthe, ou bien achetées toutes prêtes en bouteille. Et pourquoi pas réveiller les épices enfermées dans nos placards pour en faire de surprenantes boissons ?

C'est ce que suggèrent **Mathilde Roellinger** et **Beena Paradin Migotto** à travers 80 recettes aux saveurs délicates dans leur ouvrage *Boire les épices* aux éditions Ulmer.



OMNIVERRE

LA SOMMELLERIE SANS ALCOOL

Thé rare, café d'exception, kombucha artisanal, jus fermentés ou infusions glacées... le « dry sommelier » élève les boissons sans alcool au rang d'expérience gastronomique.

NOUVEAU MÉTIER

Le « dry sommelier » incarne une nouvelle approche de la gastronomie, où les boissons sans alcool sont pensées avec autant de soin et de complexité que les grands crus. Il s'agit souvent d'un sommelier qui a souhaité élargir ses compétences. Son rôle ? Sélectionner, conseiller et servir des breuvages raffinés pour sublimer un plat ou créer une alternative sans compromis aux grands vins. À l'instar d'un sommelier, il connaît les terroirs, les méthodes d'extraction ou de fermentation, les profils aromatiques des boissons qu'il propose, et maîtrise l'art du service. Ce métier émergent répond à une demande croissante, portée par des tendances comme le « *Dry January* » ou l'intérêt

pour une alimentation plus saine.

Certains professionnels, comme Benoît d'Onofrio, pionnier du domaine, préfèrent le terme de « Sobrelie® » pour souligner leur expertise dans la sélection et la création de boissons sans alcool adaptées aux mets gastronomiques. Ces breuvages, souvent issus de techniques avancées comme la fermentation, la macération ou la distillation sans éthanol, permettent d'offrir une expérience sensorielle riche et nuancée.

Cette évolution marque un tournant dans la gastronomie française, où le plaisir de la dégustation ne dépend plus exclusivement de la présence d'alcool. Une offre qui séduit autant les amateurs de saveurs complexes que ceux qui souhaitent profiter d'un repas d'exception sans ses effets secondaires. 🍷

SAVEZ-VOUS CE QU'EST LE PAIRING ?

Le *pairing* gastronomique, ou *food pairing*, est l'art d'associer des aliments ou des mets et boissons en fonction de leurs arômes et saveurs pour créer des combinaisons harmonieuses. Il repose sur la complémentarité, la similarité et le contraste des goûts pour offrir une expérience gustative innovante.



LES ATOUTS DES BOISSONS FERMENTÉES

Séduisant par leur équilibre entre bienfaits et plaisir gustatif, les boissons fermentées comme le kéfir et le kombucha arrivent en restauration et réinventent l'apéritif. Issues d'une tradition millénaire, elles reposent sur une fermentation naturelle à base de levures et de bonnes bactéries qui transforment une infusion sucrée en breuvage légèrement acidulé, pétillant et toujours vivant. Le kéfir, doux, rond et souvent citronné, se décline en version fruitée ou lactée, tandis que le kombucha offre des notes plus acidulées et légèrement vinaigrées. Riches en probiotiques, ces boissons sont réputées pour soutenir la digestion et renforcer le microbiote.

Non pasteurisés et non filtrés, riches en micro-organismes vivants, ces kombuchas de la marque Atika se déclinent en diverses saveurs fruitées.





Sommelier reconverti en Sobrelrier®, Benoît d'Onofrio possède une connaissance généraliste de toutes les boissons, du vin au thé en passant par les boissons fermentées.

3 questions À BENOÎT D'ONOFRIO, LE SOBRELIER®

Benoît d'Onofrio exerce la profession de Sobrelrier®, un néologisme qu'il a lui-même créé afin de désigner la sommellerie « omniverre ». Il est aussi le pionnier des boissons en fermentation indigène libre d'éthanol.

Pourquoi avoir créé ce métier de Sobrelrier®?

La sobriété est l'inverse de l'excès mais il ne s'agit pas d'abstinence. En créant ce métier, j'ai souhaité me rapprocher de l'une des vocations premières du sommelier : pouvoir dialoguer avec toutes les boissons. J'ai déposé le nom en tant que marque sans en faire une chasse gardée. Pour être Sobrelrier®, il faut avoir une connaissance généraliste suffisante pour orienter la clientèle vers tous types de boissons, des vins, bières et spiritueux jusqu'aux thés et boissons fermentées.

Comment percevez-vous l'évolution des boissons sans alcool dans la restauration?

Dans les restaurants, les alcools représentent 80% à 90% de la carte des boissons, voire plus. Les personnes qui ne veulent pas boire d'alcool ont peu d'alternatives et l'offre est insatisfaisante par rapport à ce qui est proposé dans l'assiette. Il faudrait que l'on puisse trouver des accords mets-boissons plutôt que seulement mets-vins. Les restaurants qui s'y mettent sont encore rares. Le sujet du « sans alcool » devient une cause uniquement au mois de janvier.

Parlez-nous des Sobrevages®, boissons que vous avez créées?

Il s'agit de boissons saisonnières, sans ou avec très peu d'alcool, issues de fermentation indigène et spontanée. Cela signifie que la fermentation a lieu uniquement grâce au travail des levures et bactéries avec les sucres présents dans les végétaux. Par exemple, je propose des cuvées à base de potimarron, patate douce, fleurs d'immortelles et bourgeons de pin et de poire, de figue, raisin, riz en surcuisson, graines de courge torréfiées et épines d'épicéa. Les ingrédients proviennent d'une zone de maraîchage en Seine-et-Marne. Mes boissons sont proposées dans quelques restaurants, notamment ceux de l'hôtel Meurice et chez des cavistes traditionnels dont je peux fournir la liste sur demande. On peut aussi prendre rendez-vous sur mon Instagram pour une dégustation-vente dans mes locaux.

GASTRONOMIQUES

LES INFUSIONS RENOUVELLENT LE GENRE

Longtemps reléguée au rang de boisson de fin de repas, l'infusion fait aujourd'hui une entrée remarquée dans l'univers exigeant de la gastronomie.

TENDANCE

exist les tisanes classiques à base de verveine ou de camomille : une nouvelle génération d'infusions bouscule les codes, portée par un goût affirmé pour l'originalité, le bien-être et la naturalité. Compositions aux saveurs complexes, elles séduisent autant par leur palette aromatique que par leur capacité à s'inscrire dans une expérience culinaire cohérente, du début à la fin du repas.

Céréales et plantes méconnues

L'infusion de sarrasin (ou Sobacha), par exemple, originaire du Japon, est préparée à partir de graines de sarrasin torrifiées. Son goût rappelle celui des céréales grillées et elle peut être consommée chaude ou froide. L'infusion de chicorée, au goût légèrement caramélisé, gagne également du galon. D'autres infusions mettent en avant des ingrédients peu

communs, comme le mélilot, qui offre des notes vanillées, ou le genévrier, apprécié pour ses propriétés digestives. On trouve également des mélanges incluant des herbes comme le shiso, la verveine ou la bergamote.

Accords mets-infusions

La vague des boissons sans alcool en restauration ouvre un nouvel espace pour ces infusions contemporaines. Certains chefs en font un véritable terrain d'expression sensorielle. Anne-Sophie Pic et sa sommelière Paz Levinson ont développé une approche novatrice des accords mets et boissons sans alcool, intégrant des infusions ainsi que des distillats et clarifications. Dans son établissement Alchémille, à Kaysersberg, en Alsace, Jérôme Jaegle propose des accords sans alcool faits maison, mettant en avant des infusions créatives d'huile de sapin, de lierre terrestre, ou encore d'eau de saumure de navet et de thym. 🍄

Les infusions se déclinent désormais de manière raffinée, pour plus de saveurs.



TORRIFIÉES ET SUBLIMÉES

Les boissons chaudes à base de chicorée, orge, épeautre et sarrasin torrifiées, ont le vent en poupe. Aux arômes de pain toasté, noisette, châtaigne ou encore caramel, ces infusions bio, locales et artisanales sans caféine, sans additif ni transformation industrielle, offrent une profondeur de goût remarquable. **Benjamin Bienert**, un artisan torrificateur, en a fait son cheval de bataille avec sa marque Bibo, de même que Yoann Gouéry avec Graine de Breton. Toutes deux garantissent une production responsable et une transparence totale sur l'origine de ses matières premières.





Anne-Sophie Pic et Paz Levinson ont créé à g., une infusion rooibos et fleur d'oranger, à d., le Jasmin Sour, thé, cordial et kombucha.



À LA TABLE DES CHEFS

Le Lyonnais Nicolas Verstraete a imaginé une gamme inédite de trois boissons « gastronomiques » pour la restauration et les cavistes : **Nivers**. Élaborées à partir de grands crus de thé, puis de macération et extraction de plantes, verjus et de fruits et de fleurs, ces boissons ouvrent la porte à une nouvelle expérience gustative et olfactive. Chaque cuvée est identifiée par un numéro : 02 (herbacée et poudrée), 05 (florale et hespéridée) et 11 (grillée et cuirée).



Sur ce même créneau, le pétillant brut de la marque **SemiPlume**, créée par Sabrina Duong et la sommelière Julie Dupouy, a été imaginé comme un grand vin effervescent à partir d'infusions précieuses : thé vert sencha, rooibos, camomille, hibiscus, accompagnés de yuzu, de figue, de fleurs et d'épices.

NO LOW

LES VINS SANS ALCOOL ENTRENT DANS NOS CAVES

Longtemps cantonnés aux rayons diététiques, les vins sans alcool gagnent peu à peu en légitimité et en qualité.

SANS MODÉRATION

Savez-vous que le vin sans alcool, ou vin désalcoolisé, est élaboré comme un vin traditionnel, à partir de raisins fermentés ? Ce n'est qu'après la vinification qu'on retire l'alcool, grâce à des procédés comme la distillation sous vide, l'osmose inverse ou l'évaporation à basse température. Ces techniques permettent d'éliminer l'alcool tout en conservant au mieux les arômes et la structure du vin. Le résultat final contient moins de 0,5 % d'alcool, voire 0 %, tout en conservant l'apparence, le nez et une partie du goût d'un vin classique, même si la complexité en bouche reste souvent plus limitée.

Une consommation en hausse

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : le « sans alcool » ne cesse de gagner du terrain. D'après

une enquête menée en octobre 2024 par le cabinet Seeds pour la société Moderato, en effet, il apparaît que plus de 4 Français sur 10 consomment des boissons sans alcool, tandis que 13 % ne consomment pas d'alcool du tout. Ce sont clairement les motivations liées au style de vie qui dominent, avec 62 % des personnes interrogées qui déclarent réduire leur consommation d'alcool pour leur santé. 29 % veulent éviter les effets secondaires et 29 % pensent à leur bien-être. Enfin 53 % des consommateurs de vin se disent intéressés par la consommation de vin sans alcool, avec une légère sur-représentation des femmes (56 %) et des 18-24 ans (61 %). Toutefois, seul un tiers des consommateurs de vin ouverts au vin sans alcool savent que ce dernier est issu de la désalcoolisation du vin. Tout un travail de pédagogie reste donc encore à faire ! 🍷



DES JUS MONO-CÉPAGES CHEZ ALAIN MILLIAT

Fournisseur de belles tables et épicerie fines depuis 28 ans, la **Maison Alain Milliat** propose une large collection de jus et nectars, concentrés à diluer et boissons fruitées. S'y ajoutent des produits sans alcool autour du raisin. En effet, depuis huit ans, Alain Milliat travaille main dans la main avec le Château Clément Termes au cœur du vignoble de Gaillac, pour produire des jus mono-cépages qui respectent les arômes, le caractère et la complexité naturelle de chaque cépage. Au menu, sept jus parmi lesquels un Blanc Chardonnay aux notes gourmandes de raisins secs, beurre frais et agrumes, un Rouge Merlot aux arômes de mûre compotée et aux touches de violette, et un Rosé Cabernet aux arômes de groseille et framboise et aux notes de coing et de pivoine.



0% CHEZ MODERATO

Cette jeune entreprise française a pour ambition de démocratiser le vin français pour tous avec des vins à 0 % d'alcool. Elle travaille main dans la main avec des vignerons du Sud-Ouest et un œnologue pour réinventer la tradition. C'est en Gascogne que les cuvées sont élaborées, avec des assemblages de cépages comme le colombar ou le tannat, réputés pour leur typicité. Moderato propose deux gammes, chacune déclinée en un rouge, un blanc, un rosé et un pétillant : La Cuvée Originale disponible en supermarchés, et la Cuvée Révolutionnaire vendue chez les cavistes et en épicerie fines.

L'ITALIE, TOUJOURS !

R É S I D E N C E S **RD** D É C O R A T I O N

NUMÉRO 181

LA RÉFÉRENCE DÉCO/DESIGN DEPUIS PLUS DE 30 ANS

AVRIL - MAI 2025

OUTDOOR : 15 PAGES D'INSPIRATIONS **KARTELL : UNE HISTOIRE DE FAMILLE** **DOSSIERS CHAMBRE ET CUISINE** **DESIGN ITALIEN**

**NOUVELLE
FORMULE**

ITALIE L'AMOUR DU BEAU



L 14827 - 181 - F: 6,00 € - RD



EN KIOSQUE ACTUELLEMENT
www.residences-decoration.com

LE BIO SUBLIMÉ



© Pedro Podestà

Vibrant hommage à la spectaculaire biodiversité des 850 hectares qui entourent le vignoble d'un cocon protecteur, nos vins sont issus d'une agriculture biologique respectueuse de l'environnement.

Le Clos Peyrassol - Côtes de Provence - France

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

REŒTO

décore

LES ITALIENS ONT TOUJOURS EU LE SENS DU DESIGN, D'HIER À AUJOURD'HUI. LA PREUVE EN IMAGES...



DIMORE STUDIO

« NOUS TRAITONS L'ESPACE COMME UNE COMPOSITION CINÉMATOGRAPHIQUE. »

Duo américano-toscan superstar du design, Britt Moran et Emiliano Salci ont remis au goût du jour l'élégance *mid-century* entre belles étoffes, motifs floraux et détails précieux. Un style opulent d'une modernité déroutante, qu'ils transposent aussi bien dans des intérieurs sophistiqués que dans des restaurants tendance.

RENCONTRE

Est-ce important pour vous de raconter une histoire lorsque vous concevez un lieu ?

Absolument. Pour nous, chaque espace est une histoire, une occasion d'évoquer des souvenirs, une atmosphère et des émotions. En particulier dans l'hôtellerie, le storytelling crée un lien plus profond entre l'environnement et les personnes qui le vivent.

Un restaurant n'est pas seulement un lieu où l'on mange ; c'est un endroit propice aux rituels, aux rencontres et aux sensations. Nous cherchons à créer des « scènes » se déployant progressivement, souvent avec une touche de tension inattendue ou de nostalgie. Nous jouons avec les contrastes : textures, lumière, rythme, et même silence. Nous apprécions le caractère éphémère de ces lieux : les clients vont et viennent, mais l'atmosphère doit rester forte et cohérente.

Comment parvenez-vous à infuser votre ADN dans chacun de vos projets ?

Nous partons de références – cinéma, architecture, art, histoire du design – mais nous ne les reproduisons jamais. Notre approche est intuitive : nous assemblons des éléments qui ne s'accordent pas traditionnellement, et créons une harmonie par la tension. Notre ADN réside dans cette recherche constante, dans la superposition du temps, du style et de la couleur. Chaque projet porte notre

écriture, mais nous n'imposons jamais de formule.

Quels sont vos signes distinctifs ?

Nous sommes souvent reconnus pour notre utilisation audacieuse de la couleur, notre souci du détail et notre jeu avec les contrastes – entre passé et présent, douceur et netteté, rationnel et émotionnel. Il y a toujours un sens de la théâtralité, mais elle n'est jamais gratuite. Elle sert l'atmosphère. C'est aussi notre façon de traiter l'espace comme une composition cinématographique : chaque recoin, chaque ombre est délibéré.

Où puisez-vous votre inspiration ?

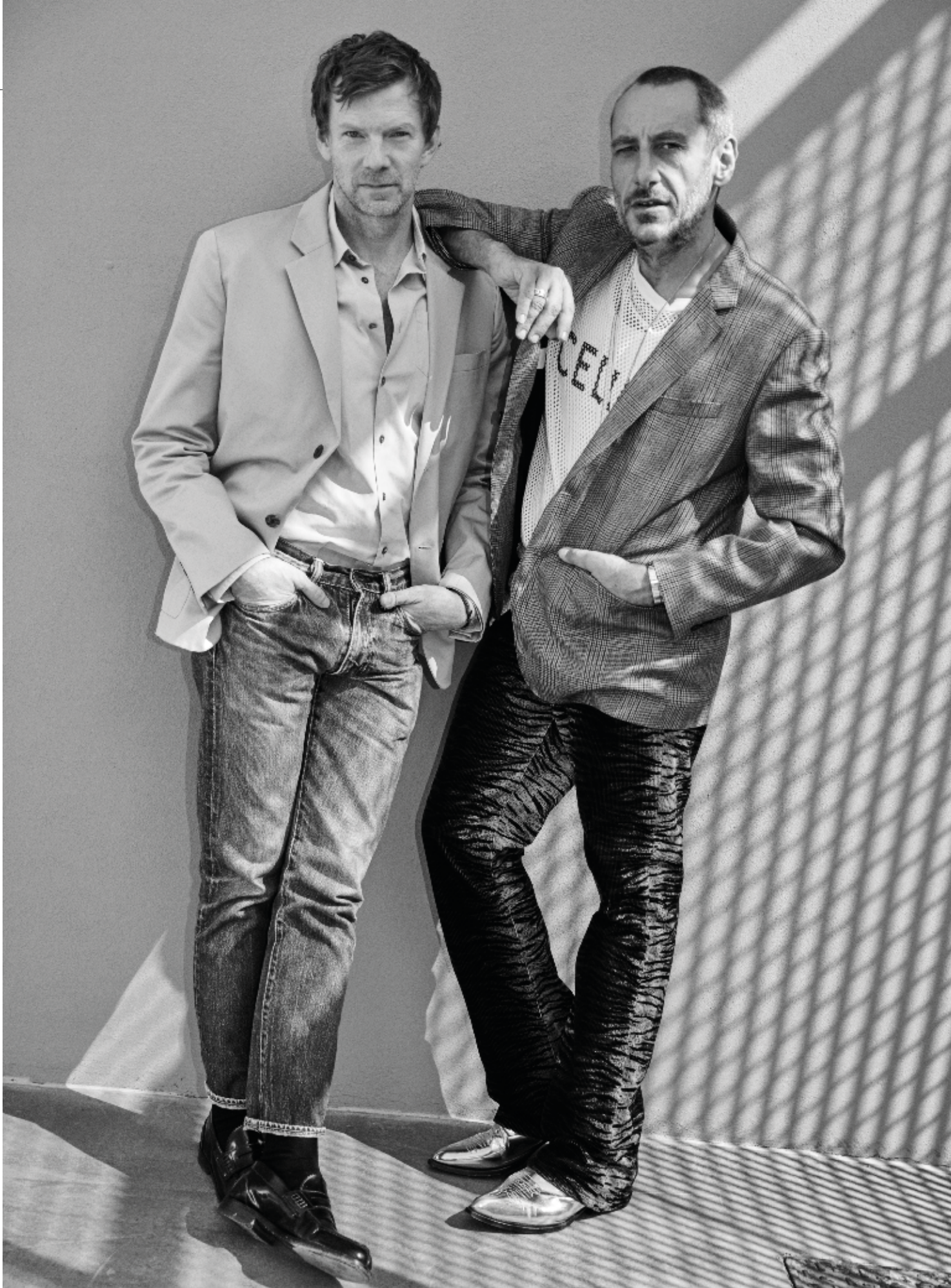
De sources diverses : design italien et international du xx^e siècle, intérieurs oubliés, vieux films, architecture, photographies vintage et même mode. Nous collectons constamment des images, des fragments, des matériaux. L'inspiration vient aussi du contexte : un client, un bâtiment, un souvenir.



Dévoilé fin 2023, le nouveau décor du Caruso Nuovo (Milan) se veut à la rencontre de l'Orient et de l'Occident.

ALCHIMIE ULTIME

Fondé en 2003 par Britt Moran et Emiliano Salci, ce studio d'architecture et de design milanais offre une gamme complète de services, de l'architecture intérieure à la direction artistique en passant par la conception de mobilier, pour des projets résidentiels, commerciaux ou hôteliers. Sa vision érudite, à la convergence de l'art, du design et de la mode, lui a rapidement valu les faveurs d'enseignes prestigieuses telles que Fendi, Aesop, Pomellato, Dior ou plus récemment, Unsaid Paris. En 2019, ils ont fondé Dimoremilano, leur propre label d'édition de mobilier, de textiles et de luminaires.



Le duo créatif, figures actuelles du design italien, signe un retour à un style glamour et fastueux, où les savoir-faire artisanaux répondent à des matériaux d'exception.

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

Oui, et le fait de comprendre leur rythme, la façon dont ils souhaitent que les convives vivent le repas, influence le design. Nous pensons toujours à la fluidité : la manière dont les clients arrivent, dont le personnel circule et dont les moments sont cadrés. Le design doit accompagner la chorégraphie de l'expérience culinaire, non pas imposer.

Comment concevez-vous l'éclairage d'ambiance ?

L'éclairage n'est jamais une réflexion secondaire : il fait partie intégrante du récit. Nous utilisons souvent une lumière indirecte, diffusée à travers des textiles, du verre ou des grilles métalliques. Nous aimons créer des contrastes : des zones plus sombres qui invitent à l'intimité, des zones de lumière qui mettent en valeur une table ou une texture. Le but est toujours d'évoquer une atmosphère, pas de surexposer.

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

Matérialité, couleur, acoustique et agencement. Le toucher d'un tissu, la courbe d'une banquette, le rythme de la disposition des tables, tout cela y contribue. L'odeur et le son comptent également plus que ce que les gens pensent. Tout cela en cohérence : chaque élément doit parler le même langage, même s'il le fait sous des angles différents.

Vous avez signé la décoration intérieure du nouveau train *La Dolce Vita Orient Express*, un « condensé de l'art de vivre à



Située dans le quartier de Brera, à Milan, la Trattoria del Ciombia renoue avec la tradition des restaurants milanais des années 1960 avec en prime, au sous-sol, un club privé.

l'italienne. Quelles sont, d'après vous, les caractéristiques de ce style que vous incarnez ?

Avec *l'Orient Express*, nous avons voulu célébrer une certaine élégance intemporelle, à la fois cinématographique et sensuelle. La vie italienne, pour nous, est synonyme d'équilibre raffiné entre formalité et facilité, tradition et expérimentation. Notre style d'aujourd'hui s'enracine dans ce dialogue : riche mais jamais ostentatoire, précis mais émotionnel.

Quels sont vos projets pour les prochains mois ?

Nous travaillons sur de nouveaux projets d'hospitalité entre l'Europe et les Émirats, et nous continuons à développer des collaborations privilégiées qui nous permettent d'explorer de nouveaux langages. Depuis *l'Orient Express*, nous nous concentrons sur l'enrichissement du récit à travers des objets, des intérieurs et des expériences plus immersives. 🍷



QUINTESSANCE ITALIENNE

En janvier dernier, Britt Moran et Emiliano Salci ont dévoilé l'aménagement intérieur du train *La Dolce Vita Orient Express*, un projet de « croisière ferroviaire » initié par le groupe italien d'hôtellerie de luxe Arsenale en partenariat avec le mythique train, dont la marque appartient désormais au groupe Accor. Conçu comme une réinterprétation de l'âge d'or du design italien pour le voyageur moderne, le décor des 12 cabines, des 19 suites et du restaurant témoigne du savoir-faire italien à travers l'utilisation de matériaux raffinés tels que le noyer et le laiton poli, ainsi que d'un velours aux tons profonds et précieux, signature du duo milanais.



Avec une surface de plus de 6 000m² sur quatre étages, dont chacun a été pensé pour évoquer une identité et une humeur différentes, The Arts Club Dubai est une prouesse décorative.



Le plus célèbre des cafés de Venise fête cette année ses 305 ans.

MYTHE *LE CAFFÈ FLORIAN*

Sous les élégantes arcades de la place Saint-Marc, ce lieu hors du temps, ultra-touristique, reste une mémoire vivante de la Sérénissime, un décor d'opéra habité, où l'Histoire se boit à petites gorgées.

VENISE ÉTERNELLE



Le Caffè Florian est fondé en 1720, en pleine splendeur vénitienne, par Floriano Francesconi, un entrepreneur avisé qui ouvre son établissement sous le nom de «Alla Venezia Trionfante» (À la Venise triomphante). Le nom évoque l'arrogance assumée d'une république encore puissante, maîtresse des mers et des élégances. Dès ses débuts, ce café se distingue des autres par son raffinement et sa clientèle choisie.

Contrairement à la plupart des établissements de l'époque, Francesconi autorise la présence des femmes, ce qui attire une clientèle variée : aristocrates, diplomates, artistes, mais aussi courtisanes et jeunes gens fortunés. L'ambiance est aussi vive que mondaine. Rapidement, les habitués cessent de dire qu'ils vont «Alla Venezia Trionfante», et préfèrent simplement dire «*andiamo da Florian*» (allons chez Florian), du prénom de son fondateur. Le surnom devient le nom officiel du café quelques décennies plus tard.



Dorures éclatantes, moulures baroques et stucs raffinés composent, en 1858, le nouveau décor du Caffè Florian, aujourd'hui conservé.

Les plafonds héritiers de l'âge d'or vénitien et les jeux infinis des miroirs piqués par le temps donnent au lieu son charme intemporel.





Jaquette blanche et nœud papillon, le service maintient un certain cérémoniel pour ajouter à l'effet « carte postale ».

Entre faste baroque et charme décadent

Entrer au Florian, c'est comme pénétrer dans un décor de théâtre. C'est en 1858 que ses salons intérieurs ont pris l'apparence qu'on leur connaît aujourd'hui, sous la houlette de l'architecte Lodovico Cadorin assisté des artistes Giacomo Casa, Antonio Pascutti, Giulio Carlini, Cesare Rota et Giuseppe Ponga. Le style y est un subtil mélange de baroque tardif et de romantisme décadent, fidèle au goût vénitien pour l'exubérance.

Les salles aux noms évocateurs sont autant de petits mondes à part, décorés de boiseries dorées, de fresques allégoriques, de miroirs piqués et de lustres de Murano. Chacune possède son ambiance propre : la salle du Sénat, ornée d'allégories et de symboles maçonniques, évoque les Lumières ; la salle Chinoise, avec ses figures orientales, reflète la fascination vénitienne pour l'Extrême-Orient ; la salle Orientale s'inspire de l'esthétique ottomane ; la salle des Grands Hommes rend hommage à dix figures illustres

de Venise, de Marco Polo à Titien ; et la salle des Saisons mêle fresques, stucs et jeux de miroir dans une atmosphère plus légère. S'ajoute enfin, en 1920, une salle Liberty aux lignes Art nouveau.

Ce mélange d'opulence et de patine confère au Florian une atmosphère unique, comme si les siècles passés y avaient laissé leur parfum. On ne vient pas seulement y boire un café – souvent accompagné d'un orchestre jouant en terrasse – mais pour s'asseoir « dans l'Histoire », entouré de marbre, de velours rouge et d'échos du passé.

Un théâtre d'anecdotes et de rencontres

Dans ses salons se sont glissés des personnages illustres : Casanova, bien sûr, y donnait rendez-vous à ses conquêtes, profitant du fait que le Florian était l'un des rares cafés de l'époque à accueillir les femmes. Goethe, Byron, Proust, Charles Dickens, et plus tard Andy Warhol, ont tous goûté à l'atmosphère si particulière du lieu.

En 1848, durant les soulèvements contre l'occupation autrichienne, le Florian devient un lieu de rassemblement politique. Les patriotes vénitiens y débattent à voix basse, entre deux tasses de chocolat chaud. La salle du Sénat, notamment, devient un lieu semi-clandestin où l'on rêve d'unité italienne.

Une tasse d'éternité

Aujourd'hui encore, même si le prix d'un café y fait parfois frémir, le Florian reste un symbole d'art de vivre. Le service en jaquette blanche, l'orchestre en terrasse, la porcelaine délicate... tout participe à l'illusion d'un autre temps. Il incarne à lui seul cette Venise faite de contrastes : brillante et fanée, vivante et figée dans le passé. Un lieu où chaque détail décoratif – des peintures murales aux fauteuils patinés – raconte une histoire, ou plutôt des centaines. Comme le disait Jean Cocteau, un habitué : « *Le Florian est un poème en prose servi dans une tasse de porcelaine.* » ☘

De nombreuses personnalités l'ont en tout temps fréquenté. Ci-contre, l'acteur américain Joseph Cotten. Au centre, à g., Jean Cocteau, à d., Charlie Chaplin. En bas, Gwyneth Paltrow et Matt Damon durant le tournage du film *Le Talentueux Mr. Ripley* (1999).



La boutique au Lion de Venise, emblème de la Sérénissime, propose des boîtes de chocolats, du thé, du café ou encore des foulards estampillés Caffè Florian.



Comme toutes les peintures du lieu, le *Couple de Chinois* (1858) d'Antonio Pascutti fut protégé des fumées de tabac des siècles passés, par des vitres de verre.



POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

Certains vous diront que c'est un piège à touristes et nous n'irons pas les contredire... Sachez toutefois que **Cristiano Strozzi**, chef exécutif du Caffè Florian qui occupe également le poste de chef pâtissier, s'attache à mêler tradition vénitienne et influences contemporaines. Il a notamment publié un recueil de recettes intitulé *I Dolci Veneziani del Caffè Florian*, mettant en lumière des desserts classiques comme la crema frita, accompagnés d'anecdotes historiques sur leur origine.





Signé par l'architecte Luca De Bona, en collaboration avec Debonademeo Studio, le décor de ce restaurant étoilé, fondé en 2015 par Matias Perdomo, Simon Press et Thomas Piras, a été conçu comme une scène de théâtre. Le client en serait à la fois le spectateur et le protagoniste, pour une expérience inédite, et pas seulement dans l'assiette !

ARTY
Suspension
«1972 Pendant»
en bambou
et laiton, à partir
de 899€, **Gubi**



COMME CHEZ... « CONTRASTE »

L'adresse milanaise, plébiscitée pour ses associations insolites, se distingue également par sa décoration immersive.

INSPIRATION DÉCO



MEMPHIS
Lampe «Pop s»
en céramique jaune,
35,90€, **Leroy Merlin**



NÉON
Desserte «NISSAFORS»
en métal jaune,
24,99€, **IKEA**



LE PIED!
Coupe en verre
bicolore, 6€ pièce,
Primark Home



DAMIER
Plateau «Étamine»
en laque et feuille
d'argent doré,
155€, **CFOC**



ICÔNE
Fauteuil «Roly Poly»
en plastique coloré,
design Faye Toogood,
476€, **Driade chez
Made in Design**



GRAPHIQUE
Tapis en laine de
Nouvelle-Zélande,
à partir de 3400€, **Portego
chez Lovely Market**



TERRAZZO
Table basse «Shona» en verre trempé,
199€, **Maisons du Monde**



RESTO TENTATIONS

Par le service commercial

WOLF, DES BARBECUES HAUT DE GAMME

Pour des grillades dignes des meilleurs restaurants, on met le cap sur des appareils haut de gamme qui mixent design et performances, les barbecues Wolf. Les plus ? Des **grilles en acier inoxydable** de 10 mm d'épaisseur qui retiennent et diffusent une chaleur homogène, le **fumoir hermétique** et la **rôtissoire**. Sans oublier la grande fiabilité de son système d'allumage et son couvercle qui se ferme d'une simple pression du doigt grâce aux ressorts qui allègent son poids de 50 %. Disponible aux formats 76 cm, 91 cm, 107 cm, 137 cm, en version gaz naturel ou propane, à encastrer ou sur chariot mobile (hors 137 cm), et pouvant être équipé d'un brûleur latéral pour mijoter les sauces ou cuisiner vos accompagnements. subzero-wolf.fr



LE CAVIAR PERSICUS RENAISSANCE, L'ÉLÉGANCE D'UN GOÛT RETROUVÉ

On connaissait Madagascar pour sa vanille, moins pour ses esturgeons... Parmi les caviars d'exception proposés par la maison **Rova Caviar**, on retient le **Caviar Persicus Renaissance** qui révèle toute la saveur originelle et inimitable du caviar d'antan : puissant, pur et sans artifice. Porté par l'influence française de ses fondateurs qui ont créé en 2009 la ferme d'élevage Acipenser, ce caviar, issu d'un savoir-faire artisanal et durable, est produit à partir d'une espèce longtemps considérée comme disparue, à l'origine du caviar Oscietre d'Iran : l'esturgeon *Acipenser persicus*, ici élevé dans les eaux pures du lac de Mantsoa, dans les hautes terres centrales de l'île. Ses grains naturellement sombres aux reflets prune révèlent une profondeur gustative unique, à déguster selon le rituel le plus noble : à même la main, pour en saisir toute la finesse. Prisé par les chefs exigeants, il saura satisfaire les palais aiguisés et délicats. Caviar Persicus Renaissance disponible (quantités limitées) dès 85,00€ les 30g sur l'e-shop www.rova-caviar.com ou au concept store de la galerie de l'Hôtel Ritz Paris.

ROC SEVEN BIARRITZ, UNE NOUVELLE ADRESSE SUR LA CÔTE BASQUE

À Biarritz, face à l'océan, la maison °Fahrenheit Seven a inauguré en avril 2025 une nouvelle adresse Roc Seven. Surplombant la plage du Port-Vieux et ses iconiques arcades, dans un établissement historique entièrement repensé, le Roc Seven Biarritz propose **un restaurant au design chaleureux, un bar et un double rooftop à la vue imprenable sur l'océan Atlantique**. Inspirée des saveurs méditerranéennes et italiennes, la carte met à l'honneur une cuisine de partage, généreuse et conviviale. Pensé comme un véritable lieu de vie, le Roc Seven Biarritz propose aussi **neuf chambres à l'atmosphère douce et épurée** pour prolonger l'exquise expérience. fahrenheitseven.com/les-destinations/roc-seven-biarritz



REŠTO

décrypte



LES ADRESSES ITALIENNES SURFENT SUR LEUR SUCCÈS. FOCUS SUR UN PHÉNOMÈNE.



À L'ITALIENNE CES FRANÇAIS QUI ONT TROUVÉ LA BOTTE

Crime de lèse-majesté, amour sincère de cette gastronomie de produit ou sens du commerce aiguisé, plusieurs groupes français se sont lancés avec succès dans la restauration à l'italienne. Un phénomène qui n'est pas près de s'arrêter.

ENQUÊTE



Si en cuisine, Italiens et Français se chamaillent pour savoir qui a la plus belle gastronomie, en salle, c'est l'entente cordiale. En effet, de ce côté-ci des Alpes, la cuisine italienne remporte un grand succès et les Français plébiscitent largement les restaurants qui la représentent pour leurs sorties. Cette histoire d'amour franco-italienne a beau remonter à Catherine de Médicis, elle semble connaître un nouvel engouement depuis une dizaine d'années. Pizzerias et restaurants italiens ont ainsi fleuri sur le territoire en version

accélérée. Restauration assise ou rapide, indépendante ou franchisée, avec ses 20 775 restaurants, selon Food Service Vision, le marché de la restauration italienne en France pesait 7,087 milliards d'euros en 2023!

Il y a dix ans, en 2015, c'est aussi le lancement du groupe Big Mamma en France, qui a beaucoup fait pour rendre la trattoria sexy, désirable... et instagrammable.

Si à l'époque, se lancer dans l'aventure quand on n'est ni italien ni restaurateur, pouvait sembler périlleux, le succès incroyable de Victor Lugger et Tigrane Seydoux a donné des idées à d'autres entrepreneurs français. Jusqu'où?

Toujours plus « big »

Avant tout, rendons à César ce qui lui appartient : les jeunes loups de Big Mamma ne sont pas les premiers Français à se lancer dans cette histoire d'amour à l'italienne. Avant eux, et connaissant toujours un certain succès aujourd'hui, on peut citer Fuxia, plus de vingt-cinq ans d'existence et encore une douzaine de restaurants en propre et en franchise dans toute la France. Mais il est vrai que Big Mamma a clairement changé la donne, et ce dès l'ouverture de leur premier restaurant à Paris, East Mamma, le 3 avril 2015.

Daniele Figus, leur directeur des opérations, se souvient : « Ils attendaient une centaine de personnes, plus de 300 ont défilé le jour de l'ouverture. C'était fou ! »

Arrivé comme « runner » dans le groupe, Daniele a gravi tous les échelons. Pur produit Big Mamma, il souligne que cette méritocratie est l'une des valeurs fortes du groupe et explique en grande partie son succès.



Complémentarité des formats (trattoria, bar, lieux hybrides) et adaptabilité aux dynamiques urbaines locales comme ici à Lille, c'est la recette gagnante de Tripletta.

Tigrane Seydoux, l'un des deux cofondateurs de Big Mamma. Avec Victor Lugger, les deux HEC ont bâti un empire français qui, dix ans après leurs débuts, force le respect.

BIG MAMMA EN CHIFFRES

10 ans
28 restaurants
8 restaurants à Paris
La Felicità : 4 500 m²
7 pays
2 200 employés
160 nationalités
Moyenne de places assises
par restaurant : 170
Ticket moyen : 40 à 70 €
Chiffre d'affaires : inconnu
Première levée de fonds en
2014 : 3 millions d'euros



Libertino, le restaurant Big Mamma de la rue de Paradis (Paris 10^e), a été pensé par le Studio Kiki comme une grande maison toscane.

« Ici, 60% des managers ont grandi dans l'entreprise. » Ça, ainsi que des salaires très compétitifs (ndlr: on n'en saura pas plus) et la possibilité de mobilité internationale. À mesure que le groupe grandit, il se dote d'un service RH conséquent: six personnes en France et dix en Italie. Et un accent fort est mis sur l'intégration. Quatre semaines de « onboarding » et trois mois d'aide au logement et aux démarches administratives. Pas courant. Pour chaque ouverture, Daniele précise: « On recrute à 60% en interne et 40% sur place ou en Italie. On a envie de garder une forte "italianité". Pour cela, pas besoin que tout le monde soit italien, il faut juste que le personnel saisisse et incarne notre vibe. » Miser sur l'humain, la première clé du succès.

Pour ce qui est de la *vibe*, elle vient de cet accent chantant durant le service, mais pas seulement. Les lieux, la décoration « *bigger than life* » font beaucoup pour la réussite de Big Mamma. Tigrane Seydoux et Victor Lugger l'ont compris tout de suite. Mais il faudra attendre 2018 et l'ouverture grandiose de La Felicità pour qu'ils trouvent le Studio Kiki qui fera leur renommée et les accompagne depuis. Leur recette: du kitsch maîtrisé, de la couleur saturée, de la bonne humeur et un « mix&match » des plus osés. Les clients sont conquis et n'hésitent pas à faire la queue des heures devant les restaurants pour prendre les lieux et leur plat en photo.

Le plus grand défi du groupe aujourd'hui selon Daniele: « tenir le rythme de quatre à cinq ouvertures par an et savoir s'adapter aux différentes cultures. Pour Gloria à Londres, il a fallu s'ajuster rapidement pour ne pas se planter. La clientèle n'avait pas du tout les mêmes attentes qu'en France. Elle voulait préparer sa venue et rester à table beaucoup plus longtemps. Ça nous a servi de leçon ». Si on en croit les fondateurs, interviewés à l'occasion de leur anniversaire dans l'excellent podcast *Business of Bouffe*, leur conquête n'est pas près de prendre fin. Toujours plus big!

Chacun sa part de pizza

Si Big Mamma donne la sensation d'écraser le marché, il n'en est rien. D'autres petits acteurs tirent leur épingle du jeu. À commencer par Tripletta, créée finalement peu de temps après... Fondée en 2016 par Valentin Bauer et Grégory Cossu, Tripletta est une enseigne de pizzerias napolitaines qui s'est imposée comme une référence en France, avec treize restaurants, un bar et deux laboratoires de production. L'enseigne

se distingue de sa grande sœur par un développement en propre, sans investisseurs extérieurs, et un modèle original de co-association avec des collaborateurs historiques, garantissant une gestion responsable, une fidélité aux valeurs et un fort ancrage local. C'est le cas pour leur second restaurant à Marseille, qui ouvre ce printemps dans le

quartier des Catalans: une adresse en bord de mer, style cabanon de plage, portée par deux collaborateurs marseillais de longue date, incarnant pleinement l'esprit de proximité et d'exigence propre à la marque. En 2024, Tripletta a réalisé un chiffre d'affaires de 29 millions d'euros et employé 350 collaborateurs. Une belle réussite.



Le succès de Sugo tient à la qualité des produits, l'authenticité de l'approche, des assiettes généreuses et un prix abordable.



Le groupe Daroco, ici le restaurant Daroco Bourse (Paris 2^e arrondissement) maîtrise l'équation « lieu extraordinaire + plats de compétition x service impeccable ».

Côté nouveaux entrants, il faut également parler du cas de Sugo et de son fondateur, Arthur Dumait. En moins de deux ans, depuis septembre 2023, il a déjà ouvert deux restaurants qui cartonnent à Paris, un autre sous le nom de Bistrotto, et envisage d'ouvrir un troisième Sugo d'ici la fin de l'année avant de développer une franchise rapidement. S'il ne communique pas sur son chiffre d'affaires « pour ne pas s'attirer des jalousies », la croissance et le potentiel sont là (voir interview en encadré).

Last but not least, Alexandre Giesbert, avec son Daroco Group, affiche également une belle réussite dans le domaine de ce qu'il appelle « L'italianità à la française ». Comme il le revendique : « Bien avant que ce ne soit la mode, Daroco a inventé une certaine idée de la trattoria moderne, juste mix d'élégance à la milanaise et de sexyness à la parisienne ». De fait, avec un décor très réussi, une formule à 25 euros très aboutie au déjeuner et des cocktails de grande qualité, ses deux enseignes parisiennes (ainsi que le bar Danico) ne déçoivent pas. Pas de folie des grandeurs de son côté. Juste la sérénité de continuer sur sa lancée.

Des réussites qui ne manquent pas d'inspirer toujours plus d'acteurs, avec des concepts toujours plus « niches » ou monoproduits. Après le renouveau de la trattoria, l'explosion de la *street-food* italienne ? Et perché no ! 🍷



3 QUESTIONS À ARTHUR DUMAIT (SUGO)

Pourquoi avoir choisi la gastronomie italienne et pas une autre ?

J'ai fait mes études à Lausanne et me suis retrouvé à Rome pour gérer un hôtel. Puis, j'ai travaillé chez Eataly et ai été directeur chez Carbòn, devenu Carboni's. J'avais déjà un grand amour et une connaissance approfondie de cette cuisine. Sans compter que je suis sorti avec une Italienne ! Pour moi, c'était une évidence. Mais j'ai eu mon « eurêka » en dégustant des pâtes délicieuses à Rome. Faire une cantine simple, authentique, généreuse et abordable, comme j'en ai connu plein à Rome mais n'en retrouvais pas à Paris.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées jusqu'à présent ?

À l'école hôtelière, on m'a appris à faire des business plans avant de trouver des concepts et des lieux, alors qu'il faut faire l'inverse. Pour mon premier restaurant,



j'ai trouvé un emplacement exceptionnel, mais il a fallu être super agile pour que l'aventure ne s'arrête pas après trois mois d'ouverture ! En effet, je voulais lancer un concept déjeuner du lundi au vendredi, mais ça ne prenait pas. Il a fallu revoir la copie pour une ouverture 7j/7, midi et soir. On a gagné notre clientèle par l'assiette et j'en suis fier.

Quelles sont vos ambitions ?

Ouvrir un troisième Sugo à Paris, mais aussi répliquer le modèle. Gagner en crédibilité franchiseur. Pour l'heure, ma crainte c'est qu'en me développant la qualité baisse, alors je mise tout sur la supervision qualité. C'est très important pour moi. On commence à pouvoir se passer d'intermédiaires pour le sourcing et c'est plutôt bon signe. Je suis très attaché à l'honnêteté. Je ne me prends pas pour un Italien.

PHÉNOMÈNE LITTLE ITALY À LILLE

Des tables italiennes s'ouvrent presque chaque jour en France. Depuis quelques années, une rue du Vieux-Lille se voue même à la cuisine transalpine.

Cela méritait un coup de projecteur. *Motore!*

REPORTAGE



La rue Saint-Jacques fut longtemps une belle endormie. On y trouvait, outre les stigmates d'un Vieux-Lille attendant patiemment les feux ultimes de sa rénovation patrimoniale, un salon de thé, un bouquiniste, une table formelle et joliment française, ou un restaurateur de meubles anciens. Et pour le pittoresque même, au numéro 9, une maison «maudite» du fait d'une histoire macabre digne d'un roman de Gaston Leroux. Et puis, l'année 2017 vint lui apporter un nouvel éclairage. Un duo d'amis, Martin Le Pellec et Charly Catrux, le premier, ancien joueur de basket professionnel, le second, chef et traiteur de profession, décident d'ouvrir Papà Raffaele, cantine napolitaine où la pizza est la grande vedette

du menu. Le jeune sportif à la retraite explique alors la genèse du projet face à la caméra de Grand Lille TV : «*J'avais découvert la pizza napolitaine à Los Angeles, l'été, quand j'allais m'entraîner là-bas. J'ai adoré le produit que je ne connaissais absolument pas, parce qu'il n'existait alors pas en France. Du coup, Charly et moi, nous sommes allés à Naples voir le berceau, tous les producteurs. Et nous sommes tombés amoureux de la cuisine napolitaine.*» C'est un lieu hybride, joyeux, entre restaurant et épicerie typique, adoubé par Maradona, l'icône de la SSC Napoli, peint au mur. Le succès est immédiat. «*Au-delà de nos espérances. On savait qu'on allait attirer du monde, mais avec en plus des produits de qualité et des prix raisonnables. Comme à Naples*», confie Charly Catrux. En avril 2018, à juste quelques mètres, place du

Lion d'Or, le tandem ouvre Papà Posto, qui poursuit l'aventure culinaire italienne plus orientée panozzo ou gnocchi.

Beaux décors et produits frais

Le ton et les couleurs (voir la devanture florale du Papà Posto) sont donnés. Mais, rue Saint-Jacques, l'«italianisation» n'a pas dit son dernier mot. Un nouvel acteur entre en scène dès 2019, tout en prenant son temps, Covid oblige. C'est un couple, formé par Bruno Pottiez et Sophie Joyez, alors propriétaires d'un célèbre bar à mojito du centre de Lille. Ils aiment le sud de la France et l'Italie, le scooter, Rome... Et rêvent, de leur côté, d'apporter un peu des saveurs de la «Ville éternelle» au cœur de la capitale des Flandres. «*On est de vrais romantiques*», sourit un Bruno au teint hâlé devant la devanture du



Le Papà Posto, ouvert par Martin Le Pellec et Charly Catrux, duo déjà à l'origine de la pizzeria Papà Raffaele. La source d'une «mode italienne» rue Saint-Jacques à Lille.



À la place d'un vendeur de beaux livres s'est nichée une épicerie fine, Bruno e Sofia, où trouver des produits typiques (vin, panettone...) dans une atmosphère délicieusement surannée.

Rocco, leur deuxième restaurant ouvert rue Saint-Jacques, au 15 exactement, tandis que son épouse apparaît des pains plein les bras et de la farine jusqu'aux oreilles. Ici, sous l'œil bienveillant de la Vierge Marie, se pratique le culte d'une cuisine franco-italienne roborative et accessible (welsh gratiné au parmesan, mafaldine aux gambas, lasagnes au thon...). Un peu plus haut, à l'angle de la rue des Tours, s'est nichée la Cucina Popolare, leur première adresse. C'est une vraie bonbonnière, où une clientèle de tout âge aime à partager spritz et pâtes (rigatoni gorgonzola, spaghetti alla puttanesca...) au son savoureux d'une pop transalpine immémoriale. « Il faut vraiment s'y asseoir pour en

saisir l'atmosphère », glisse le maître des lieux. Ce ballet de beaux objets, de produits fins et frais, de cachet d'une Italie d'atmosphère – leur épicerie, Bruno e Sofia, au 17bis, recèle de gourmandises et vous transporte aussi très loin de Lille – fonctionne à merveille. Alors, tout se dévore, de la bouche comme du regard, en attendant Rosa, un autre établissement, promesse d'une trattoria belle comme un décor de Visconti.

Dolce Vita-sur-Deûle

« Cette tendance est venue, selon moi, du spritz », avoue Bruno Pottiez. À la sortie du Covid, le public a envie de respirer, de voyager. Mais il faut laisser au monde le temps de

se remettre en place. Alors, pourquoi ne pas rêver par le verre et par l'assiette ? Un spritz donc et des *antipasti*, une burrata et des tomates fraîches, la pizza, les pâtes, le pecorino et *tutti quanti*... La marche a suivi à Lille d'une manière inédite avec la création de ce quartier où *mangiare bene* sous le soleil du Nord. Mais ne risque-t-on pas de parler trop vite – un peu à la milanaise ? Cela ne pourrait-il être qu'un épiphénomène, une banale saillie culinaire ? Un article du journaliste Patrick Seghi de *La Voix du Nord*, publié en février dernier, plante le clou : il y a bien un « Little Italy » à Lille. Un temple de la « gastronomie italienne » à ciel ouvert, qui, au grand bonheur du voisinage, voit la rue prendre un joli cachet et, probablement à l'avenir, avec l'ouverture d'un parc municipal à son encablure, une plus-value immobilière plus reluisante encore. La recette a l'air simple à première vue. Mais il faut savoir tenir une règle d'or dans cette ville au coup de fourchette légendaire et à la clientèle le plus souvent familiale et étudiante : de bons produits, des lieux dépaysants et des prix toujours abordables. Souhaitons donc un bel avenir à la petite sœur française du Trastevere (Rome) ou du Borgo Marinaro (Naples), ces quartiers des bonnes tablées. Ici, souffle-t-on déjà : « À Lille, venez manger en Italie ! » Où la Deûle remplace le Tibre. 🍷



Parmi les adresses les plus récentes, Rocco, un restaurant qui mise autant sur le décor que sur l'assiette. À la carte, des spécialités franco-italiennes et un beau choix de spritz.

PARIS À L'ITALIENNE

LES PÂTISSERIES AUSSI!

De plus en plus, maritozzi, panettone, tiramisu et autres douceurs transalpines s'invitent dans les vitrines parisiennes. Voici notre sélection des adresses incontournables où les découvrir.

BECS SUCRÉS



LA TIRAMISSERIE



C'est le nouveau temple du tiramisu, ce dessert italien adoré de toutes les générations, auquel la boutique est entièrement dédiée. La carte, riche et évolutive, propose aussi bien des recettes classiques que des associations inédites, toutes élaborées avec passion par une équipe de pâtissiers guidée par la recette signature de Tracy Sadoun, la fondatrice. Amoureuse du tiramisu

depuis l'enfance, Tracy se souvient de celui que lui préparait sa grand-mère à chaque fête familiale. Les tiramisus peuvent être dégustés sur place, à emporter, ou livrés partout en France. L'aventure ne fait que commencer, avec l'ouverture prochaine d'une deuxième adresse parisienne dans le Marais.

1 rue Rennequin, 75017 Paris (tiramisserie.com)

CHRISTOPHE LOUIE

Après une carrière dans de grandes maisons, Christophe Louie se forme en 2018 à l'École internationale de Boulangerie, puis se perfectionne en Italie auprès de Mauro Morandin. Il réalise alors le manque de diversité du panettone en France. Pendant la pandémie, il lance des livraisons à domicile, et ses commandes explosent. En 2023, il ouvre sa boutique dédiée dans le Marais, proposant des versions traditionnelles et originales, sucrées (yuzu, passion...) et salées (cacio e pepe...) Son panettone, fabriqué en trois jours avec un levain naturel, se distingue par sa mie très moelleuse et sa légèreté. Il est disponible toute l'année à Paris et en livraison dans toute la France.



12 rue Dupetit-Thouars, 75003 Paris (christophelouie.com)

PASTICCERIA SIMONA

Pasticceria Simona est devenue une référence, à deux pas de Montorgueil. Fondée en 2021 par Simona Vignolo, qui rêvait déjà de sa pâtisserie lorsqu'elle jouait aux Barbie, l'adresse propose une immersion dans la tradition sucrée de chaque grande ville italienne. On y retrouve les grands classiques : cannoli à la ricotta et à la pistache, maritozzi généreusement garnis, irrésistibles baiocchi maison, ou encore la torta mimosa. Ce gâteau festif, recouvert de dés de génoise évoquant les



fleurs de mimosa (symbole de la journée des droits des femmes en Italie) a récemment été commandé par un habitué pour son anniversaire. Car ici, de nombreux Italiens viennent retrouver les pâtisseries « comme à la maison ». Une deuxième adresse, dédiée uniquement au salé, va bientôt ouvrir juste à côté.

8 rue Mandar, 75002 Paris (pasticceriasimonaparis.fr)

EATALY

Eataly Paris Marais, ce sont 2500m² entièrement dédiés à la gastronomie italienne. Ouvert en 2019, il abrite un marché, plusieurs restaurants, une cave à vins et propose des événements culinaires tout au long de l'année. Leur sélection de pâtisseries est excellente et parmi elles, les maritozzi, ces brioches moelleuses garnies de crème fouettée originaires de Rome, de véritables délices. Le nom maritozzo vient de « marito » (mari), car elles étaient autrefois offertes aux fiancées comme symbole d'amour – parfois même avec une bague cachée à l'intérieur, pour une demande en mariage! 🍷

37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris (eataly.fr)



RESTO

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

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

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

RÉDACTRICE EN CHEF
Marie-Emilie Fourneaux
marie-emilie@bleupetrol.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com
Valentine Le Port

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Céline Amico, Stéphanie Bouvet, Astrid Briant, Géraldine Grazziani, Jean-Pascal Grosso, Fabienne Haberthur, Lorène Herrero, Sandra Hirth, Agathe Jaffredo, Bénédicte Le Guérinel, Olivier Rneau, Florence Valencourt.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Éléonore Siboni

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

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

RESPONSABLE COMMERCIALE
ET PARTENAIRES MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetrol.com

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

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

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT DIFFUSEURS
ET 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.



© CLAUDE OKAMOTO

RESTO PARLE

- Alajmo**
alajmo.it/fr
- Amália**
amaliarestaurant.com
- Casa Zanon**
casa-zanoni.com
- Enrico Bartolini**
enricobartolini.net/en
- Giada De Laurentiis**
giadadelalaurentiis.com
- Giadzy**
giadzy.com
- Gordon Ramsay**
waldorfastoriaversailles.fr/la-gastronomie/gordon-ramsay-au-trianon
- Hémicycle**
hemicycle.paris
- Il Carpaccio**
leroyalmonceau.com/restaurants/ilcarpaccio
- La Table de Courcelles**
chateau-de-courcelles.fr/fr/restaurant.html
- Le George**
fourseasons.com/paris/dining/restaurants/le_george
- Le Taillevent**
letaillevent.com
- Maison Ruggieri**
instagram.com/maisonruggieri
- Niko Romito**
nikoromito.com

RESTO CUISINE

- Antoine Armanet**
antoine-armanet.com
- Brocoli Bimi®**
bimibrocoli.fr
- Café Anne Caron**
cafeannecaron.com
- Éditions de La Table Ronde**
editionslatableronde.fr
- Éditions First**
editis.com/maisons/editions-first
- Éditions Phaidon**
phaidon.com
- Éditions Solar**
editis.com/maisons/solar
- Famille Miquel**
famillemiquel.fr
- Fermes Larrère**
fermes-larrere.fr
- Gobert**
sas-gobert.com
- Slega**
slega.it

RESTO BOIT

- Atika**
atika.bio
- Bibo**
bibo-boissons.fr
- Châteldon**
sources-alma.com
- Éditions Ulmer**
editions-ulmer.fr
- Graine de Breton**
grainedebreton.bzh
- Le Sobrelie®**
instagram.com/le_sobrelie

- Maison Alain Milliat**
alain-milliat.com
- Moderato**
le-moderato.com
- Nivers**
nivers.fr
- Plancoët**
eau-plancoet.com
- SemiPlume**
drinksemiplume.com
- Svalbardi**
svalbardi.com/pages/French
- Veen**
veenwaters.com

RESTO DÉCORE

- Caffè Florian**
caffeflorian.com
- CFOC**
cfoc.fr
- Debonademeo**
debonademeo.it
- Dimoremilano**
dimoremilano.com
- Dimore Studio**
dimorestudio.eu
- Gubi**
gubi.com/en/fr
- IKEA**
ikea.com/fr/fr
- Leroy Merlin**
leroymerlin.fr
- Lovely Market**
lovely-market.fr
- Made in Design**
madeindesign.com
- Maisons du Monde**
maisonsdumonde.com
- Primark Home**
primark.com/fr-fr/c/maison

RESTO DÉCRYPTE

- Big Mamma**
bigmammagroup.com/fr
- Daroco**
daroco.com
- Fuxia**
fuxia.fr
- Papà**
papafamiglia.com
- Rocco**
rocco-cantina.metro.rest
- Sugo**
sugoparis.com
- Tripletta**
tripletpizza.com

SUPPLÉMENT VINS D'ÉTÉ ET COGNACS

- Baron Edmond de Rothschild**
edmondderothschildheritage.com/fr/domains
- Bellenda**
bellenda.it
- Cantina Valtidone**
cantinavaltidone.it
- Champagne Besserat de Bellefon**
besseratdebellefon.com
- Champagne Cattier**
cattier.com/fr

- Champagne Château de Bligny**
champagnechateaudebigny.com
- Champagne Drappier**
champagne-drappier.com/fr
- Champagne Henriot**
champagne-henriot.com/fr
- Champagne Penet-Chardonnet**
lamaisonpenet.com/nos-champagnes/champagne-penet-chardonnet
- Champagne Pierre Mignon**
champagne-pierre-mignon.com
- Château Barbanau**
chateau-barbanau.com
- Château Croix de Labrie**
chateau-croix-de-labrie.fr
- Château de Bligny**
champagnechateaudebigny.com
- Château de l'Aumérade**
aumerade.com/fr
- Château de Nages**
chateaudenages.com/fr
- Château des Sarrins**
chateaudessarrins.com
- Château Gassier**
gassier-provence.fr
- Château La Calisse**
chateau-la-calisse.fr
- Château La Mascaronne**
chateau-lamascaronne.com
- Château Malherbe**
chateau-malherbe.com/fr_FR
- Château Minuty**
minuty.com
- Château Roubine**
chateauroubine.com/fr
- Château Suduiraut**
sduiraut.com

- Cléo**
restaurantcleo.fr
- Clos de Caille**
closdecaille.com
- Cognac Delamain**
delamain-cognac.com
- Cognac Frapin**
cognac-frapin.com
- Cognac Martell**
martell.com/fr-fr
- Domaine de Terrebrune**
terrebrune.fr
- Domaine Yves Leccia**
yves-leccia.fr
- Hennessy**
hennessy.com/fr-fr
- Le Normandy**
hotelsbarriere.com/deauville/le-normandy
- L'Observatoire du Gabriel**
le-gabriel-bordeaux.fr/fr/observatoire-bordeaux.html
- Maison Hine**
hine.com/fr
- Palmer & Co**
champagne-palmer.fr
- Perlage**
perlagewines.com/en
- Prapian**
prapianvini.it/en
- Ritz Bar**
ritzparis.com/fr/hotel/paris/bars-restaurants/ritz-bar
- Serafini & Vidotto**
serafinividotto.it/recantina?lang=en
- Villa Sandi**
villasandi.it/it

TELLEMENT

TE
NT

TE
NT

TE
NT

TE
NT

CHABLIS



Tellement pas besoin
d'être un grand
connaisseur.



Cofinancé par
l'Union européenne



En savoir plus
sur les AOP Chablis,
vins blancs uniques,
sur chablis.fr

 VINS DE BOURGOGNE
CHABLIS



Publicité CTM - Crédit photos : KP-Production - 028755

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

RESTO

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2025

Supplément réalisé par
SYLVAIN OUCHIKH

102 BRÈVES DE VIGNES

106 CHÂTEAU MINUTY
Le symbole de la Provence

110 FRÉDÉRIC DESMARS
« Plus qu'un métier, être barman est une passion »

113 LE SAVIEZ-VOUS ?
La Loire version rosé

114 ON MANGE QUOI AVEC...

- Clos de Caille 2024, Côtes de Provence
- Château de Bligny, Clos des 6 cépages, brut nature, Champagne
- Château Barbanau, Côtes de Provence, L'Instant blanc 2024

120 BRUNO AUBIN - RÉMI VERVIER
« Nous faisons ce métier pour apporter du plaisir »

122 CYRIL BAUDIN
« Avec un cognac XO, je mise sur les épices, le chocolat noir... »

124 PAUSE ESTIVALE
Balades en terre de vins

126 CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFOND
Initiales BB

DOSSIER COGNAC

128 ROMAIN DE COURCY
« Nous sélectionnons des maisons familiales »

130 COGNAC MARTELL
Bousculer les traditions

132 OÙ BOIRE UN COCKTAIL À COGNAC ?

134 ENTRE FRANCE ET ANGLETERRE
L'« épicuriosité » de la maison Hine

136 CHÂTEAU FONTPINOT
Unique en son genre

138 COGNAC DELAMAIN
L'éloge du temps long

140 MAISON HENNESSY
Aux arts associés

142 SÉLECTION

- Carte blanche
- Tubes de l'été
- Buller tout l'été
- À l'italienne



DES VINS, DES ESPRITS ET DU TEMPS

Il est des plaisirs qui ne se consomment pas à la hâte. Le vin et les spiritueux, ces élixirs patiemment élaborés, racontent une histoire de terroir, de savoir-faire, et surtout de temps. Pour ce supplément estival de 48 pages, dont c'est la troisième édition au sein de **RESTO**, nous avons choisi de lever notre verre à celles et ceux qui façonnent ces nectars avec passion, humilité et exigence.

À travers nos pages, vous découvrirez la richesse insoupçonnée des vignobles, les secrets bien gardés des distilleries, et les nouvelles tendances qui bousculent les traditions, entre naturalité, audace créative et retour aux origines.

Avec en prime, un dossier spécial cognac, l'or liquide de la Charente et un trésor si français. Parmi les bijoux du patrimoine hexagonal, le cognac occupe une place à part. Trop longtemps cantonné à une image figée, il vit aujourd'hui un renouveau passionnant. **RESTO** est allé à la rencontre de ses artisans, entre grandes maisons et producteurs indépendants, pour mieux comprendre cette alchimie subtile qui transforme le vin blanc en un spiritueux d'exception. Le cognac n'est pas qu'un digestif : c'est une culture, un paysage, une émotion.

Mais ce supplément ne s'arrête évidemment pas à la Charente. Des flacons d'exception aux accords vins-mets audacieux, de l'œnotourisme aux domaines viticoles engagés, chaque page est une invitation au voyage et à la découverte.

Comme tous les abus, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, certes. Mais la connaissance, elle, est toujours à consommer sans modération.

Bonne lecture, et surtout, belle dégustation. ●



Bertrand Le Port
Directeur de la rédaction



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



CLOS DE CAILLE

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE
VINS HAUTE-COUTURE DE PROVENCE

CLOSDECAILLE.COM

BRÈVES DE VIGNES

Quoi de neuf dans l'univers du vin ?
De bonnes nouvelles, des visites à ne pas manquer et des opportunités triées sur le volet pour se faire plaisir durant l'été...

ACTU



MÉDOC BLANC, UNE NOUVELLE APPELLATION POUR LE VIGNOBLE BORDELAIS

Une nouvelle est tombée le 6 février dernier. Le tout-puissant INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) a très officiellement validé le cahier des charges du Médoc Blanc. C'est une bonne nouvelle pour cette partie du vignoble bordelais, rive gauche de la Garonne. Des châteaux prestigieux comme Pichon Baron à Pauillac, Lagrange à Saint-Julien (photo ci-contre), Mouton Rothschild à Pauillac pour ne citer qu'eux (il y en a beaucoup d'autres) pourront ainsi indiquer, s'ils le souhaitent, cette nouvelle appellation sur leurs étiquettes de blanc dès 2026. Terre de vin rouge en grande majorité, le Médoc voit s'ouvrir d'autres horizons par l'arrivée de cette nouvelle teinte. À quand une appellation Sauternais pour les vins secs de cette majestueuse appellation ?



VIA SENSORIA, À LA CITÉ DU VIN À BORDEAUX

Du 1^{er} avril au 2 novembre 2025, la Cité du Vin propose un parcours sensoriel unique et ludique. Il s'agit d'une création artistique et numérique qui permet d'éveiller nos cinq sens pour mieux nous transporter dans l'univers du vin. Lors de la visite, il est possible d'effectuer un voyage pédagogique à travers quatre pavillons qui recréent les saisons du vignoble pour mieux appréhender le travail du viticulteur. L'odeur, la lumière et le bruit s'invitent pour mieux nous immerger. Côté sélection, outre les vins issus des régions viticoles comme le Centre-Loire, Bordeaux, la Géorgie et la Hongrie, une gamme de flacons sans alcool est également proposée. Des jeux ludiques permettent aussi de démocratiser la dégustation de manière à l'aborder sans les termes pompeux et parfois intimidants des professionnels. Rendre le vin accessible à tous est l'objectif. Pari réussi ! À visiter absolument.

La Cité du Vin est ouverte tous les jours dès 10h.
Informations pratiques & tarifs : laciteduvin.com/fr/info



ENVOÛTANT, FRAIS & COMPLEXE



DECouvrez UN COGNAC UNIQUE EN SON GENRE ELABORE → **CHEZ HINE ET NULLE PART AILLEURS**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.



SOIRÉES D'ÉTÉ AU CHÂTEAU GASSIER EN PROVENCE

Avec, pour décor naturel, la montagne Sainte-Victoire en Provence, le domaine Gassier propose une programmation éclectique à partir du mois de juin: Gassier Comedy Club, Sunset Music, Les Musicales dans les Vignes (avec 2 concerts) et une soirée dédiée à l'observation du ciel. Les constellations, les amas d'étoiles, les nébuleuses... n'auront plus de secrets après quelques verres appréciés en toute modération. Original!

Maison Gassier, informations et réservation sur gassier-provence.fr

L'OBSERVATOIRE DU GABRIEL À BORDEAUX DÉCROCHE SA DEUXIÈME ÉTOILE AU MICHELIN

Une année après avoir obtenu sa première étoile, le chef Bertrand Noëureuil poursuit son ascension vers le graal. Le fameux guide rouge vient de lui attribuer une deuxième étoile lors de la cérémonie qui s'est tenue, en mars dernier, à Metz. Appartenant aux propriétaires du château Angélus à Saint-Émilion, le restaurant L'Observatoire du Gabriel démontre que l'excellence d'un grand vin se marie parfaitement avec celle de la cuisine proposée. À noter que le sourcing de cet établissement se fait surtout localement, et notamment auprès de la ferme de plus de 9 hectares mise en place par Angélus.



LES GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS REVIENNENT À LISBONNE

Les Gourmand World Cookbook Awards, organisés cette année du 18 au 22 juin à Lisbonne, fêtent leurs 30 ans d'existence. Depuis 2019, plus de 220 pays et régions participent à cet événement annuel mettant en avant les livres du vin et de la gastronomie. C'est un véritable sommet international dédié. «Fondé il y a 30 ans, en 1995, il nous a fallu 12 ans pour atteindre 100 pays participants et 20 ans pour franchir la barre des 200. Le nombre de pays et de régions est légèrement supérieur à celui des Jeux olympiques car tout le monde mange, mais tout le monde ne peut avoir une équipe sportive... Le maximum est d'environ 250. Il y a 193 pays aux Nations unies», explique fièrement son fondateur, Édouard Cointreau. Quelques chiffres clés traduisent bien l'importance de l'évolution entre les hommes et les femmes de ce secteur consacré à la gastronomie et aux vins. «Depuis 20 ans, la part des auteurs de livres de cuisine reste stable à plus de 60%, les auteurs masculins se situant sous la barre des 40%. C'est l'inverse pour les livres sur les boissons, la part des auteurs masculins diminuant lentement à 75%, tandis que celle des femmes augmente à 25%.» Un aperçu sociologique intéressant sur un secteur en pleine mutation où les femmes demeurent de plus en plus actives et présentes. Serait-ce un reflet de notre société?





CECI N'EST PAS UNE MARGUERITE.
C'EST UN CRU CLASSÉ*
CERTIFIÉ BIOLOGIQUE DEPUIS 2003.

**CHÂTEAU
SAINTE MARGUERITE**
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



*APPELLATION CÔTES-DE-PROVENCE CONTRÔLÉE

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

CHÂTEAU MINUTY *LE SYMBOLE DE LA PROVENCE*

Avec du panache et de l'audace, le Château Minuty a œuvré, depuis plus de trois décennies, à faire connaître les vins rosés de cette région à travers le monde. Retour sur une « success story » peu commune.

PREMIUM



L'année 2025 résonne comme le chant du cygne pour Jean-Étienne Matton, actuel président du Château Minuty et ancien propriétaire, avec son frère François Matton et sa sœur Marie-Aline Donneau, de cette institution en Provence. En effet, par suite du rachat de l'entreprise familiale par Moët Hennessy (MH) en 2023, la branche vin et spiritueux du groupe LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), il quittera ses fonctions à la fin de l'exercice, au mois de décembre. « C'est ma dernière saison. L'année prochaine, il y aura une autre personne à ma place pour diriger cette propriété viticole que j'aime tant et que nous avons beaucoup œuvré, avec mon frère François, à faire connaître dans le monde entier. Nous passons définitivement la main », exprime-t-il avec une pointe d'émotion.

Avant son départ programmé, il demeure fier d'annoncer le lancement d'un nouveau flacon de vin blanc dénommé simplement « Jeanne », en 2026. « Cette bouteille viendra au côté de notre vin rouge "Gabriel" produit en quantité confidentielle à environ 5000 bouteilles. Le prénom s'est imposé naturellement car Jeanne était la femme de Gabriel, notre grand-père. Cette nouvelle cuvée dans notre gamme sera composée principalement du

cépage rolle que j'affectionne particulièrement. Elle nous a donné beaucoup de mal à être conçue. Voilà pourquoi nous décalons sa sortie prévue cette année à 2026 », explique-t-il. La qualité avant tout, et comme toujours, serait-on tenté de dire.

Une page se tourne ainsi définitivement sur la baie bleu azur de Saint-Tropez. Ce domaine de 160 hectares de vigne produisant approximativement, selon les vendanges, 9 millions de flacons par an, est bien plus qu'une propriété viticole. Elle est, avec son rosé, le symbole de la Provence. En trois décennies, sous l'impulsion des frères Matton (Jean-Étienne et François), elle a non seulement imposé cette couleur en France mais également sur tous les marchés mondiaux. Impossible de fréquenter un établissement de renom ou un *beach club* à la mode, sans apercevoir sur la table un rosé Minuty de 75 cl quand ce n'est pas un magnum ou un jéroboam. « Il me semble qu'avec notre envie, notre opiniâtreté, nous avons contribué à la notoriété de la Provence. Nous avons su véhiculer un art de vivre typique de notre région. Par exemple aujourd'hui, à Dubaï, l'un de nos marchés principaux, en bord de plage, les clients se projettent dans notre baie. Nous avons exporté une manière de concevoir l'existence », affirme avec justesse, le frère de Jean-Étienne, François Matton.

Les cuves, en inox thermorégulé, accueillent la vendange. C'est le point de départ de l'élaboration des vins rosés.



© CHÂTEAU MINUTY



La cuvée Rosé et Or appartient à la gamme «Château Minuty Or». Elle n'est produite qu'avec les vignes du vignoble. En quantité limitée, elle bénéficie d'un soin tout particulier.

Mais comme dans toute «*success story*», le départ est souvent laborieux. En 1936, le château Minuty entre dans la famille par l'intermédiaire de Gabriel Farnet (la cuvée « Gabriel » lui est dédiée). Les rangs de vigne n'ont alors rien en commun avec ce qu'elles sont aujourd'hui. Les ceps à

l'abandon poussent comme de la mauvaise herbe. Or la vigne est comme un enfant. Elle a besoin d'un cadre pour s'épanouir, sinon elle demeure une liane folle. Avec patience, le nouveau propriétaire restructure le vignoble. Il a une fille, Monique. Cette dernière épouse un certain Étienne

Matton. Il exerce la profession de notaire à Paris. L'histoire ne mentionne pas si elle a dû beaucoup insister mais le couple quitte la capitale pour s'installer en Provence. Ensemble, ils prolongent le travail initié par le père de Monique. Un vin rouge sort enfin en 1950.

Avec clairvoyance et justesse, Étienne Matton se rend compte qu'il sera difficile, avec cette couleur pourpre, de se faire une place de choix à côté des vins de Bordeaux et de la Bourgogne. À rebours de la tendance, il prend une décision radicale et choisit, envers et contre tous, d'orienter principalement la production du domaine vers une autre teinte plus confidentielle à cette époque : le rosé. «*Il m'est difficile de bien comprendre la décision de mon père, mais je dois avouer qu'il fallait de l'audace car le rosé et les vins de la région étaient loin d'avoir le statut d'aujourd'hui*», reconnaît Jean-Étienne Matton. «*Le rosé ne se vendait pas comme ces dernières années*», confirme François Matton qui a passé sa vie professionnelle à promouvoir Minuty sur tous les continents. Sans le savoir, car la marque Apple n'existait pas encore, Étienne Matton a donné raison à la maxime du fondateur Steve Job qui affirmait : «*Les gens qui sont assez fous pour penser qu'ils peuvent changer le monde sont ceux qui le font.*» Étienne Matton n'a, certes pas changé le monde, il a juste tracé un chemin que les viticulteurs de la Provence suivent encore. Et ça, ce n'est pas rien ! 🍷



MINUTY EN CHIFFRES

Le château Minuty possède 160 hectares de vigne en propre se décomposant ainsi : 60 hectares d'un seul tenant autour de la propriété ; 80 hectares à Vidauban et 20 hectares sur les coteaux

de Valderian à Ramatuelle. Pourtant cru classé de Provence en 1955, Minuty ne le revendique pas sur ses étiquettes, et ce depuis 1990. Un choix assumé et revendiqué par les anciens propriétaires. On trouve les flacons de Minuty dans 115 pays. Aujourd'hui, Dubaï représente le troisième marché à l'export.

VINS DE Loire

SUCRÉ

SALÉ

ROSÉ

Rosés tendres ou secs

CABERNET
D'ANJOU

TENDRE

ROSÉ
D'ANJOU

TENDRE

ROSÉ
DE LOIRE

SEC

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

FRÉDÉRIC DESMARS Chef barman du Normandy

« PLUS QU'UN MÉTIER,
ÊTRE BARMAN EST AVANT
TOUT UNE PASSION. »

Le chef barman Frédéric Desmars officie depuis plus de deux décennies au sein du mythique hôtel Le Normandy à Deauville. Il se confie sur l'évolution de son métier et les innovations mises en place, telles que le développement des spiritueux sans alcool, pour se renouveler sans cesse.

MÉTIER

Le « Passionnément vôtre » : Gin Normandy Seaside, Apérol, jus de citron vert fraîchement pressé, nectar de fruit de la passion Alain Milliat et aquafaba.



Depuis combien de temps travaillez-vous au sein de cet établissement ?

Je viens de fêter mes 24 ans de maison. Au Normandy, je suis arrivé en 2001 en tant que commis de bar, tout simplement. Je travaillais déjà à La Baule dans un bel hôtel, L'Hermitage, qui appartient également au groupe Barrière. L'Hermitage ferme pour l'hiver, et je me retrouvais sans travail. C'était hors de question. Je suis arrivé ici pour trois mois et suis finalement tombé amoureux de cet établissement.

Pourquoi avoir choisi Deauville ?

Parce que c'est une ville fantastique et que cet hôtel avait une histoire forte.

Comment s'est déroulé votre recrutement ?

Je me souviens de mon premier jour comme si c'était hier. Je suis accueilli par un monsieur qui devait avoir 25-30 ans, donc assez jeune, avec beaucoup d'élégance. Il savait tellement bien recevoir la clientèle que j'ai souhaité rester un peu plus longtemps, me disant que j'apprendrais énormément à ses côtés. Il s'agissait de Marc Jean, l'ex-chef barman, un symbole dans le groupe.



Le bar du Normandy, avec ses matières nobles, est l'endroit privilégié des artistes qui séjournent régulièrement à l'hôtel.

Et pourquoi le bar ?

Parce que dans l'hôtellerie, il y a beaucoup de métiers différents mais celui-là est particulier à mon sens. Nous sommes en prise directe avec le client. Il faut savoir écouter et faire des suggestions. En fait, je crois que j'ai toujours voulu être barman. Un membre de ma famille était déjà barman à l'hôtel Martinez, à Cannes. Il en était même le chef barman. Quand il venait en vacances à la maison, en famille, il me racontait son travail. J'avais 10 ans, n'avais bien sûr pas le droit de boire d'alcool, mais son métier me faisait déjà rêver. Si j'ai fait par la suite une école de restauration, c'était précisément pour devenir barman. Il a seulement fallu que j'attende d'avoir plus de 18 ans pour pouvoir passer cette fameuse mention et travailler dans un bar.

Vous définissez-vous comme barman ou mixologiste ?

Barman. La mixologie fait, elle, partie du métier de barman. C'est un terme devenu à la mode, que je trouve peut-être un peu pompeux.

Comment voyez-vous votre métier ?

Être barman pour moi, en tout cas ici à l'hôtel, c'est d'abord recevoir, faire passer un bon moment. Et si, en plus, les cocktails sont délicieux, alors nous avons réussi notre mission.

Frédéric Desmars est l'un des piliers de l'hôtel. Il connaît les goûts des clients réguliers. Cet été, une nouvelle carte de cocktails est proposée.



Mettez-vous en place des cocktails par saison ?

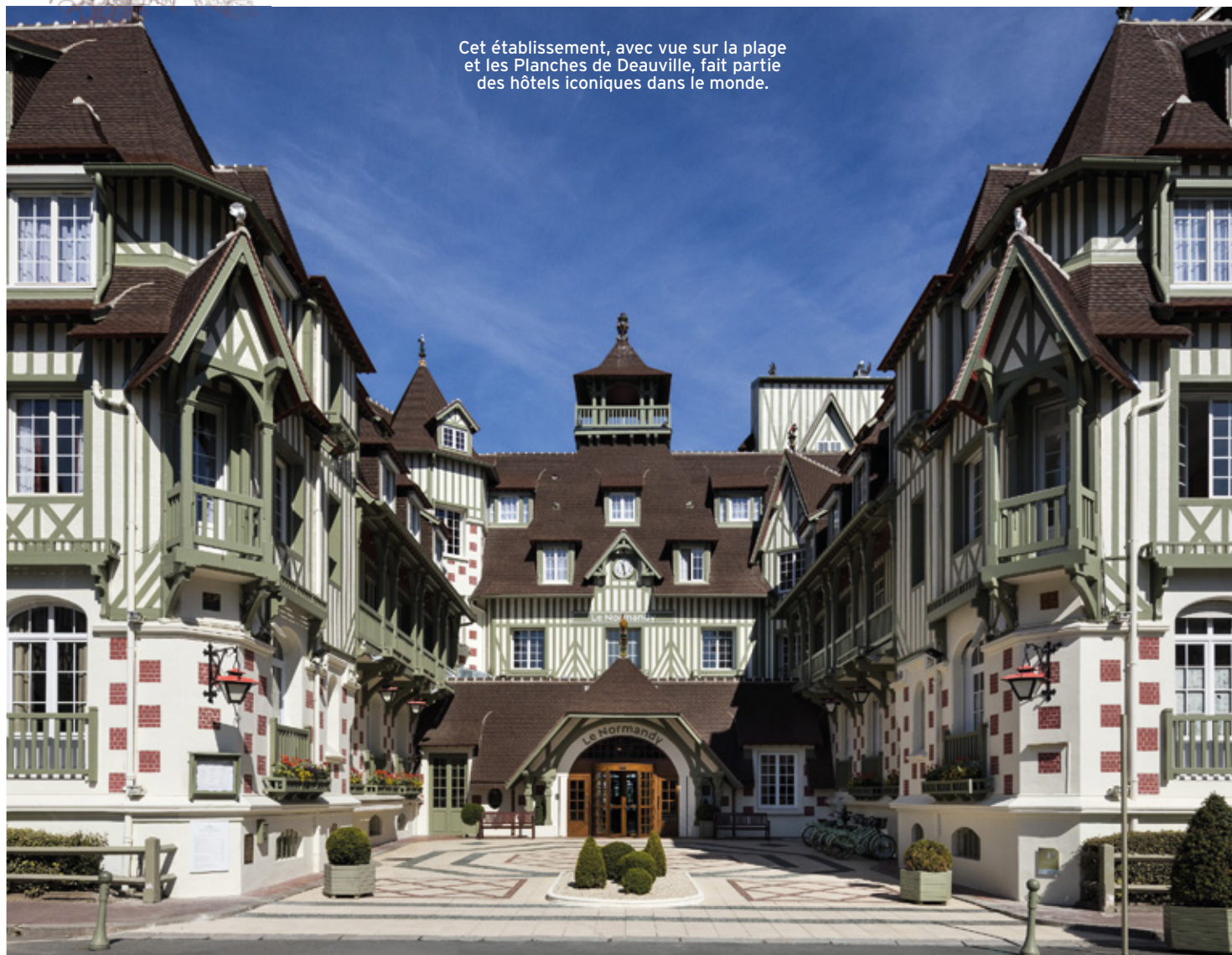
Nous faisons évoluer notre carte tous les six mois, mais cette année, nous avons changé le concept en retirant beaucoup de cocktails. Pour notre carte « Été 2025 », sortie le 15 avril, nous avons ainsi recherché de nouvelles recettes, de nouveaux noms.

Les habitués pourront-ils toujours déguster leur cocktail favori ?

Nous pourrions toujours leur faire les anciens cocktails qu'ils souhaitent.

Qu'allez-vous changer sur cette nouvelle carte ?

Nous n'allons garder que les incontournables que sont les cocktails signatures du Normandy. Nous avons la particularité d'avoir quarante créations. C'est énorme ! Nous nous rendons compte que nos clients se perdaient un peu dans la carte. Nous n'en aurons désormais plus que dix. Nous allons garder six ou sept cocktails signatures, et ensuite une dizaine de cocktails créations qui changeront tous les six mois.



Cet établissement, avec vue sur la plage et les Planches de Deauville, fait partie des hôtels iconiques dans le monde.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus ?

Dans les grandes lignes, nous avons envie de rendre hommage à toutes les personnalités de Deauville : acteurs, chanteurs, écrivains... que ce soit Serge Gainsbourg, Françoise Sagan, Sophie Marceau qui a tourné un très beau film ici, Alain Delon ou encore Jean-Paul Belmondo qu'on voyait également. L'un des cocktails s'appelle « La Chamade », d'après le titre d'un livre de Françoise Sagan qui a marqué la région.

Travaillez-vous avec des ingrédients locaux ?

Avec le calvados évidemment, mais également avec un gin qui provient d'une distillerie locale basée à Caen. Nous avons d'ailleurs créé notre propre gin, le Normandy Seaside. Nous sommes aussi en train de finaliser une vodka, en collaboration avec

cette distillerie pour avoir, encore une fois, une touche locale.

Quelle est la particularité de votre gin ?

J'adore personnellement le gin herbacé. Nous avons rajouté du laurier et mis de la cardamome également. Il a été la base principale de notre cocktail numéro un l'année dernière. Son nom : Les Planches de Deauville. Il est élaboré à base de liqueur de yuzu, de sirop de basilic et de jus de pomme pétillant Dupont. Nous essayons toujours d'avoir au moins un élément local dans chacun de nos cocktails.

Faites-vous aussi personnellement la sélection des alcools ?

Tout à fait ! De A à Z. Et j'ai la chance ici, car ce n'est pas le cas dans tous les bars d'hôtels, de faire ce que je veux. Dans une certaine limite de prix, tout de même !

Comment procédez-vous ?

C'est en lisant des magazines sur les spiritueux que nous découvrons des nouveautés. Nous allons le goûter et si ça nous plaît, nous allons démarcher le fournisseur pour le placer avec nos autres produits.

Les cocktails sans alcool ont aujourd'hui le vent en poupe. Travaillez-vous aussi ce genre de propositions ?

Complètement ! Il y a dix ans, nous mélangions trois jus de fruits, mettions du sirop, et puis c'était terminé. Nous essayons désormais d'être vraiment créatif. En ce moment, nous travaillons avec du Martini Floreale pour « La Riviera », mais aussi avec le fluère, un spiritueux sans alcool entre le mescal et la tequila, pour « Le Paradoxal ». Nous voulons apporter de la finesse dans nos cocktails avec un petit côté piquant et doux à la fois. 🍷

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA LOIRE VERSION ROSÉ

Le vignoble de la Loire propose des vins blancs exemplaires à base du cépage chenin et des rouges à base de cabernet franc. Il faut aussi découvrir sa palette de vins rosés qui utilisent, selon les appellations, différentes catégories de cépages.

DÉCOUVERTE



SUPERFICIE

Le vignoble d'Anjou-Saumur s'étend sur une superficie totale de 20 000 hectares. Les vignes courent le long de la Loire et de ses affluents. **Elles sont toutes situées proches de deux cités historiques : Saumur et Angers.** Quant aux trois appellations d'origine contrôlée du rosé, elles couvrent 8 900 hectares.



LES CÉPAGES

Les cépages utilisés varient en fonction de l'appellation. Le rosé de Loire est élaboré avec du **cabernet franc**, **cabernet sauvignon**, **gamay**, **grolleau noir**, **grolleau gris** et **pineau d'aunis**, **pinot noir**. Le cabernet d'Anjou n'utilise que du cabernet franc et du cabernet sauvignon. Enfin, le rosé d'Anjou est un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon, côt, gamay, grolleau noir, grolleau gris et pineau d'aunis.



LA CARACTÉRISTIQUE

Avec l'utilisation des différents cépages, la Loire peut proposer des vins rosés pour tous les amateurs et pour tous les goûts. **Le rosé de Loire sera sur la fraîcheur** (agrumes et poivre blanc), **le rosé d'Anjou révélera des jolis fruits rouges** (framboise et cerise) et **le cabernet d'Anjou dévoilera son côté appétent** (bonbon acidulé, poivre). 🍷

LES APPELLATIONS

La couleur rose des vins de la Loire bénéficie de trois appellations d'origine contrôlée (AOC) : le **Rosé de Loire**, le **Rosé d'Anjou** et le **Cabernet d'Anjou**. L'AOC Cabernet d'Anjou est la plus importante avec près de 45 millions de bouteilles vendues par an dont 97 % en France.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CLOS DE CAILLE 2024, CÔTES DE PROVENCE

La famille Mariotti a planté de la vigne durant 30 ans avant de produire en 2021 ses propres vins, en trois couleurs. Dans la gamme, ce rosé joue déjà dans la cour des grands.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

Après une année 2023 délicate en raison de la sécheresse, le millésime 2024 se présente bien. La vigne n'a pas été en stress hydrique grâce aux pluies de printemps. Elle a pu ainsi se constituer des réserves qui lui ont été profitables pendant l'été. Il y a eu du volume aussi. C'est toujours bien car cela permet d'être encore plus rigoureux dans le choix des baies. 2024 est donc un bon millésime.

LES CÉPAGES

Pour élaborer ce vin rosé, la famille Mariotti, les propriétaires, ont réalisé un assemblage de trois cépages. Le grenache est majoritaire à hauteur de 70%, puis viennent ensuite le cinsault (20%) et la syrah (10%). Cette alchimie permet de donner un vin aromatique avec du fruit rouge apporté par le grenache. Il possède également une jolie structure et des épices grâce à la syrah.

LE DOMAINE

La propriété est située à Entrecasteaux. Elle s'étend au cœur de la Provence verte sur une superficie de 160 hectares dont 40 sont certifiés en culture biologique «AB». Sa situation, à 200 mètres d'altitude, lui permet d'avoir de la fraîcheur la nuit et de la chaleur le jour. Très important pour la maturité en douceur du raisin. La cave moderne permet ensuite de travailler avec les dernières avancées technologiques

LE VIGNERON

Ce domaine est avant tout une histoire de famille, celle de Jean-Pierre et Simona Mariotti avec, à leurs côtés, leurs trois enfants. Le premier millésime fut lancé en 2021, après avoir attendu deux années que le magnifique chai enterré, signé du grand architecte Rudy Ricciotti, soit opérationnel. On ne badine pas avec la qualité. Mathieu Mariotti est à la direction du domaine, bien secondé pour les différents aspects techniques par le talentueux Matthieu Cosse.



L'AVIS DE L'EXPERT DENIS GARRET

Chef sommelier

C'est un rosé complexe, franc au nez avec, déjà, une note saline. On retrouve aussi des agrumes (citron, pamplemousse), des fruits blancs (pêche, grenade). Voici un rosé de gastronomie et de plaisir. On peut le servir avec des rougets-barbets grillés ou des ris de veau poêlés avec des morilles fraîches et crémées de saison. Pourquoi pas des oursins également !



TARTARE DE THON ROUGE, GRENADE ET SUMAC



POUR 4 PERSONNES
Préparation 15 min - Repos 15 min

- 400 g de thon rouge frais (qualité sashimi)
- 1 petit oignon rouge
- 2 c. à s. de sumac + un peu pour la présentation
- 2 c. à s. de graines de sésame noir et blanc
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Le zeste de 1 citron vert
- 1 c. à s. de jus de citron vert
- Les graines de 1 grenade
- Fleur de sel, poivre

- Coupez le thon rouge en petits dés d'environ 5 mm de côté. Assurez-vous que le couteau soit bien aiguisé pour obtenir des morceaux nets. Pelez et ciselez finement l'oignon rouge.
- Dans un saladier, mélangez le thon, le sumac, le sésame, l'huile d'olive, le zeste et le jus de citron, et l'oignon. Ajoutez les graines de grenade et mélangez délicatement pour ne pas écraser ces dernières. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre selon vos préférences.
- Laissez reposer le tartare au réfrigérateur pendant environ 15 min pour permettre aux saveurs de se mélanger.
- Répartissez le tartare de thon rouge dans des assiettes. Saupoudrez d'un peu de sumac. Servez immédiatement, bien frais.



Recette extraite du livre
Love & Harissa,
d'Aïda et Kenza Tazi,
Webedia Books, 24,90€



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le thon est un poisson avec une chair relativement ferme. Il a du caractère en bouche. Il lui faut donc un vin avec une puissance complexe qui possède non seulement de la mâche, mais aussi une note désaltérante. Elle est ici portée par le citron. Cet agrume va prolonger la sensation de fraîcheur en bouche.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHÂTEAU DE BLIGNY, CLOS DES 6 CÉPAGES, BRUT NATURE, CHAMPAGNE

Le château de Bligny fut construit à la fin du XVIII^e siècle pour le marquis de Dampierre. Son vignoble comporte un clos, unique en Champagne, aux cépages oubliés de l'appellation.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

La Champagne a le droit de pouvoir assembler des années différentes dans l'élaboration de son vin. C'est le cas avec ce flacon, comme dans la grande majorité des vins y étant élaborés. Pour ce faire, le propriétaire possède une réserve perpétuelle de différentes vendanges. Si le champagne est millésimé (l'année est indiquée sur l'étiquette), cela signifie que les raisins sont issus d'une seule et unique vendange.

LES CÉPAGES

Ce clos est unique car il est le seul dans toute l'appellation à posséder les six cépages autorisés. À côté des variétés classiques que sont le chardonnay, le pinot meunier, le pinot noir, on trouve l'arbane, le pinot blanc et le petit meslier. Ils entrent tous à part égal (1/6) dans l'élaboration de ce champagne.

LE DOMAINE

Il est à noter que cette maison porte le nom de « château » en tant que récoltant-manipulant. C'est unique dans cette appellation. Il s'étend sur 30 hectares dans la région de l'Aube, sur la Côte des Bar. Afin d'effectuer un travail sur mesure, le vignoble a été divisé en huit parcelles. L'idée est de vinifier chaque cuvée en fonction des caractéristiques de son terroir et de ses cépages.

Ce clos (0,89 hectare, 6000 bouteilles en fonction des années) a été constitué entre 2004 et 2007 pour produire un vin unique.

LE VIGNERON

Ce château est la propriété de la famille Rapeneau depuis 1999. Ils sont originaires de la Marne depuis le début du XX^e siècle. Bien que l'on trouve tous les cépages de l'appellation, le pinot noir demeure majoritaire dans la gamme. Tout le processus d'élaboration (pressurage, cuves en inox thermorégulées et ensuite vieillissement prolongé sur lattes) est effectué au château afin de garantir la qualité des jus.



L'AVIS DE L'EXPERT JEAN-RÉMY RAPENEAU

Directeur commercial Export Famille Rapeneau

Le vin présente des arômes de citron, de pain d'épices. Il a une belle tension, avec une complexité due à la diversité des cépages. Il possède également une note saline et une belle structure. L'apport des cépages oubliés lui confère un bon potentiel de vieillissement, avec une fraîcheur présente dès les premières bouteilles. Cela laisse entrevoir une évolution intéressante au fil du temps. Ces éléments font du Clos des 6 cépages une expérience sans précédent et atypique dans le monde du champagne.





POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'un des grands avantages avec ce champagne atypique à souhait, est que l'on peut aller loin dans la surprise. Avec ce plat qui apporte des notes exotiques (le lait de coco) et du salin (le poisson), le vin exprime sa puissance maîtrisée pour ne pas se faire éteindre par l'onctuosité de la recette. Sa tension (grâce au citron et aux épices) prend le dessus sur la finale pour éviter toute lourdeur.

POISSON AU LAIT DE COCO ET PURÉE DE MANIOC

POUR 4 PERSONNES

Préparation 30 min - Cuisson 30 min

● 800 g de poisson blanc à chair ferme (mérrou, lieu jaune...) ● 1 oignon jaune ● 1 poivron vert ● 1 poivron rouge ● 2 grosses tomates type cœur de bœuf ou cornue des Andes ● Une douzaine de brins de coriandre ● 4 c. à s. d'huile d'olive ● 1 citron vert ● 25 cl de lait de coco ● Purée de manioc ● 1 l de fumet de poisson ● 2 c. à s. d'huile de coco ● 120 g de farine de manioc ● Sel, poivre

■ Coupez le poisson en gros dés de 3 à 4 cm. Épluchez et émincez l'oignon. Retirez le pédoncule des poivrons et coupez-les en deux afin de retirer les graines et les membranes blanches. Émincez-les. Retirez le pédoncule des tomates, incisez le pied en croisillons et ébouillantez-les

1 min avant de les éplucher, puis hachez la chair. Effeuillez la coriandre.

■ Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive puis faites-y dorer rapidement les dés de poisson. Ajoutez les oignons, les poivrons, les tomates, le jus de citron vert et le lait de coco. Portez à ébullition et laissez cuire 15 min.

■ Pendant ce temps, portez à ébullition le fumet de poisson avec l'huile de coco, du sel et du poivre. Versez en pluie la farine de manioc et, sans cesser de remuer, faites cuire 4 à 5 min. Vérifiez l'assaisonnement.

■ Vérifiez l'assaisonnement du poisson et coupez le feu. Ajoutez la coriandre et servez aussitôt avec la purée de manioc.



Recette extraite du livre
Saveurs du monde, Webedia
Books, 24,90€.



ON MANGE QUOI AVEC UN...

CHÂTEAU BARBANAU, CÔTES DE PROVENCE, L'INSTANT BLANC 2024

Empreint de légendes provençales, ce domaine est un pionnier du vin en biodynamie en Côtes de Provence. Complexe et frais, son blanc ira aussi bien en apéritif que sur la table.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

Le vignoble de cette région a l'avantage de bénéficier toute l'année, ou presque, d'un bel ensoleillement et du mistral. Le soleil joue son rôle dans la maturité du raisin, tandis que le mistral est un médecin qui soigne la vigne naturellement. L'altitude permet aux ceps d'avoir de la fraîcheur la nuit. Le 2024 a donc eu de très bonnes conditions pour s'épanouir.

LES CÉPAGES

Afin de bien respecter le cahier des charges des différentes appellations que sont Cassis ou Côtes de Provence, on trouve différents cépages sur le domaine permettant d'élaborer les vins blancs et rouges. Pour ce vin blanc, le propriétaire utilise des cépages classiques de la région: le rolle, l'ugni blanc et la clairette.

LE DOMAINE

Issu des vignobles ensoleillés et escarpés de Roquefort-la-Bédoule, à une altitude de 350 mètres, ce vin se distingue par sa fraîcheur et son élégance. Sa surface viticole de 27 hectares s'étend sur les appellations de Côtes de Provence et de Cassis. Par respect de la nature, il est entièrement conduit selon les règles strictes de l'agriculture biologique depuis 2008 et biodynamique depuis 2018. Avec poésie, les parcelles portent le nom des espèces végétales que l'on trouve sur le vignoble et des animaux qui s'y promènent.

LE VIGNERON

Romain Tchénio est le propriétaire de ce magnifique domaine. Il a préservé la philosophie héritée de l'ancien propriétaire, Lucien Cerciello qui, d'ailleurs, vit toujours sur le domaine. À son arrivée, de longues haies ont été plantées, des oliviers qui protègent la vigne du mistral, et un nouveau chai semi-enterré a été édifié afin d'être encore plus précis dans l'élaboration des vins. Remarquable!



L'AVIS DE L'EXPERT FABRICE SOMMIER

Meilleur ouvrier de France
Sommelier

La robe jaune pâle, étincelante et limpide avec des nuances vertes, évoque les paysages de la Provence. Le nez est vif, avec une sensation de citronnelle et de pomme verte. La bouche est de belle constitution avec une magnifique vivacité accompagnée d'une longueur fraîche et d'une subtile sensation d'agrumes et de fruits jaunes, comme une touche de soleil à chaque gorgée.





POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La texture du saint-pierre, avec son côté légèrement toasté et croquant par le barbecue, soutenu par les épices, se marie bien avec la fraîcheur de ce vin blanc qui va venir aérer l'ensemble du palais avec ses agrumes. Sa finale iodée rappelle la mer.



SAINT-PIERRE AU BARBECUE, CHOU POINTU, CHOU ROUGE FERMENTÉ

Une recette du chef étoilé Julien Lemarié (Ima et Imayoko à Rennes)

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min - Repas 15 min

SAUMURE

● 25 g de sucre ● 50 g de gros sel ● 1 l d'eau

CHOU ROUGE FERMENTÉ

● 500 g de chou rouge ● 10 g de gros sel

SAINT-PIERRE

● 2 filets provenant de 1 saint-pierre de 1,5 à 2 kg
● 1/2 chou pointu ● 12,5 cl de bouillon de poule ● 40 g de beurre doux ● 4 bourgeons de douglas effeuillés

FINITION ET DRESSAGE

● Chou rouge fermenté ● 16 feuilles d'arroche marine fraîche ● 1 c. à s. d'huile de piment rayé ● Sel

SAUMURE

■ Dissolvez le sucre et le gros sel dans l'eau.

CHOU ROUGE FERMENTÉ

(à réaliser 15 jours à l'avance)

■ Taillez le chou rouge en quatre puis émincez-le.

■ Mélangez le chou avec le sel pour faire sortir le jus. Mettez le chou en bocal, tassez bien, ajoutez le jus du chou, couvrez avec du papier sulfurisé. Laissez 15 jours à température ambiante, goûtez, lorsque l'acidité convient, fermez le bocal et mettez au frais.

SAINT-PIERRE

■ Levez les filets de saint-pierre, mettez-les en saumure pendant 15 min. Rincez-les et séchez-les avec du papier absorbant.

■ Allumez le barbecue.

■ Lavez le chou pointu, effeuillez-le et égalisez les feuilles. Comptez 4 à 5 feuilles par personne.

■ Réduisez le bouillon de poule de moitié, ajoutez le beurre. Réservez. Sur le barbecue, colorez les filets de chaque côté en commençant par le côté peau. Ajoutez quelques aiguilles de sapin sur les braises afin de fumer légèrement le saint-pierre. Laissez tirer. Cuisez à l'étuvée 30 s dans le bouillon réduit les feuilles de chou pointu avec les bourgeons de sapin restants. Égouttez.

FINITION ET DRESSAGE

■ Taillez chaque filet en deux et déposez un morceau dans chaque assiette. Déposez les feuilles de chou pointu en créant du volume, ajoutez le chou rouge fermenté, les feuilles d'arroche et arrosez d'huile de piment rayé.



Recette extraite de
l'ouvrage collectif

Le Grand Livre de la Mer,
Ducasse Édition, 49€.

BRUNO AUBIN - RÉMI VERVIER

«NOUS FAISONS CE MÉTIER POUR APPORTER DU PLAISIR»

Ils viennent d'univers différents mais si complémentaires, et quoi de mieux qu'un déjeuner pour les inviter à dialoguer. Bruno Aubin, jeune et talentueux chef du Cléo à Paris, et Rémi Vervier, directeur général du champagne Palmer & Co, ont ici partagé leurs visions et débouché sur un «accord parfait».

CONVERSATION



Bruno Aubin : Quel est le champagne que vous venez de me servir ?

Rémi Vervier : Il s'agit de notre cuvée Blanc de Blancs 2013 en magnum. C'est un 100% chardonnay. Nos raisins proviennent à 90% de la Montagne de Reims. Nous ne sommes pas du tout sur la Côte des Blancs comme c'est souvent le cas pour les premiers et les grands crus. C'est la particularité de notre maison. Les 10% restants sont sourcés plus au sud, vers le Sézannais. Quand on pense au champagne, on pense au côté festif, à l'apéritif. À table, il faut «envoyer». Il faut que ce soit du vin.

Rémi Vervier : Aimez-vous le champagne ?

Bruno Aubin : J'apprends à mieux comprendre le champagne, à l'apprécier. Quand j'étais jeune, je ne l'aimais pas. Une erreur de jeunesse, tout comme avec le whisky... Puis on évolue. Il m'a fallu dix ans pour y arriver. Je trouve qu'il se marie bien avec certains plats.

Rémi Vervier : Comment travaillez-vous avec votre sommelier pour la carte et les accords qui vont avec ?

Bruno Aubin : En fait, je n'ai pas de sommelier. Nous travaillons en équipe. Tout le monde goûte. Nous avons d'ailleurs retiré, depuis six mois, tous les vins de l'ancienne carte pour la refaire avec des vins qui nous ressemblent, et que nous aimons surtout.

Rémi Vervier : Avec ce 2013 en magnum, quel plat irait bien selon vous ?

Bruno Aubin: Il va bien avec celui que vous venez de choisir ! Il s'agit d'un poisson : le maigre avec un sabayon sur les agrumes, un jus d'orange réduit avec les asperges, des zestes de kumquat et une touche de poivre de timut. J'ai senti les agrumes, ainsi qu'une pointe saline. Les deux se parlent. Il s'agit d'un dialogue.

Rémi Vervier: Je vous suis complètement. Dans ce vin, la palette des agrumes est assez large, et quand il prend un peu d'âge (celui-ci a déjà 12 ans), il évolue sur les agrumes confits. La touche de kumquat est un rappel à ce que l'on ressent en fin de bouche. Le vin possède de la fraîcheur, mais sans acidité forte. Un peu comme vos plats où il y a du dynamisme, mais tout en finesse.

Bruno Aubin: Nous sommes dans une recherche d'équilibre. Chaque direction est bossée en amont. Un peu d'acidité, un peu d'amertume. On travaille beaucoup pour que le client pense que tout est là, sans effort. En fait, pour arriver à la facilité, il faut énormément travailler. Dernièrement, nous avons fait rentrer des champagnes zéro dosage (aucun sucre ajouté, ndlr). Vous en avez chez Palmer & Co ?

Rémi Vervier: Nous avons La Réserve Nature. Nous le conservons six ans en cave avant de le commercialiser. Nous avons travaillé deux ans et demi avant de le sortir. Le vieillissement lui apporte cette petite note aromatique qui va presque se substituer au sucre pour amener de l'équilibre. Nous ne recherchons pas la tension à tout prix. Ce serait une erreur. Nous souhaitons que les gens le dégustent, le trouvent bon, puis se disent : « *incroyable, c'est un zéro dosage ?* » Alors là nous avons réussi. Il faut que ce soit facile à boire.

Bruno Aubin: J'éprouve cette même sensation quand je vois nos clients saucer. Il paraît qu'il ne faut pas le faire. Prendre son pain et chercher la petite goutte qui reste. En tant que saucier de formation, je suis attentif à ce détail. Mon rêve serait de voir un jour un client lécher l'assiette comme quand on était enfant à la maison. Je ne le verrai jamais. Je le sais. Mais alors à ce moment, je pourrai dire qu'on a vraiment réussi à faire plaisir. C'est pourquoi nous faisons ce métier, vous et moi. Pour donner du plaisir !

Rémi Vervier: Je partage votre avis. Nos vins et l'effort que nous apportons pour les créer sont uniquement dans cet objectif final. 🍷



Rémi Vervier, directeur général du champagne Palmer & Co, est aussi ingénieur et œnologue de formation.

CYRIL BAUDIN - CHEF PÂTISSIER

« AVEC UN COGNAC XO, JE MISE SUR LES ÉPICES, LE CHOCOLAT NOIR... »

Chef pâtissier à demeure, en collaboration avec Renaud Fillioux de Gironde, maître assembleur de la maison de cognac Hennessy, Cyril Baudin conçoit, depuis 2018, les desserts pour les 4 000 convives (professionnels et privés) invités annuellement au château de Bagnolet, résidence privée du cognac Hennessy. Il nous livre ses secrets pour bien marier le cognac maison avec un dessert.

RENCONTRE

Comment percevez-vous votre travail avec un spiritueux aussi spécifique que le cognac ?

Dans le cadre de l'association des desserts avec le cognac, plusieurs créations sont envisagées. Je dois tenir compte des différentes catégories de cognac pour créer des saveurs harmonieuses. Par exemple, pour un cognac de type XO (Extra Old, minimum 10 ans de vieillissement), je vais utiliser des épices, du chocolat noir et des compotées de fruits. Pour notre cuvée de prestige « Paradis » (une sélection des plus anciennes et qualitatives eaux-de-vie), je privilégie des saveurs de fruits exotiques et de vanille.

Avez-vous quelques desserts spécifiques ?

L'un de mes coups de cœur est le saint-honoré. Je le revisite en allégeant les recettes en matière de sucre et de gras, tout en conservant la gourmandise. J'aime aussi les desserts à partager comme le paris-brest, qui est



L'accord parfait entre un cognac et un dessert demande de nombreux essais avant d'être présenté aux convives.

souvent préparé en grande taille pour les occasions familiales.

Vous inspirez-vous du passé prestigieux de la maison Hennessy pour vos créations ?

Tout à fait. Des recettes inspirées du passé ont été revisitées au château de Bagnolet. Par exemple une croquignole, biscuit sec traditionnellement pauvre en beurre et en œufs, a été modernisée. À l'époque, ces biscuits étaient cuits dans un four éteint, profitant de la chaleur résiduelle. La nouvelle version de la croquignole inclut du blanc monté et de la framboise, ainsi qu'un peu de beurre, créant une texture plus souple et agréable. Cette volonté de revisiter des recettes anciennes

s'inscrit dans un effort plus large de redécouvrir et moderniser des plats qui ont une histoire, tout en tenant compte des goûts contemporains et des préoccupations nutritionnelles, comme la réduction du sucre et des matières grasses.

Peut-on découvrir vos pâtisseries lors des visites proposées par la maison ?

Les visiteurs d'un jour peuvent en effet déguster des pâtisseries accompagnées de cognac. L'année passée, l'édition limitée Hennessy Very Special par Stéphane Ashpool était associée avec un macaron mandarine-menthe-gingembre. Ces dégustations sont généralement proposées sur réservation et se déroulent à la fin des visites.

Votre métier s'inscrit-il aussi dans la transmission des savoirs, comme le fait un maître de chai par exemple ?

Il est important que je puisse partager ma passion et mes connaissances avec les jeunes générations, car la transmission des savoirs est de plus en plus complexe dans le contexte actuel. Elle se fait à travers des cours et des ateliers, où je partage mon expertise et mon expérience. J'effectue donc des visites dans des écoles pour parler de mon quotidien et de mes techniques de pâtisserie. Il faut entretenir ce savoir-faire artisanal si important. En ce sens, le parallèle avec l'élaboration d'un cognac est évident. Il s'agit de transmettre une manière de travailler au quotidien, toujours avec le souci de l'excellence. 🍷

RÉCOMPENSÉ

En 2023, Cyril Baudin a été élu « virtuose » par l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Créé en 2021, ce titre récompense les plus grands talents du groupe de luxe français à travers le monde, dans le domaine de l'artisanat.



Le jeune pâtissier a la passion de transmettre les valeurs de son métier à ses équipes.

PAUSE ESTIVALE *BALADES EN TERRES DE VINS*

Parcourons la France là où l'art, la gastronomie et le vin se conjuguent au rythme de l'été.

ŒNOTOURISME



SLOW LIFE AU CHÂTEAU LA MASCARONNE

Et si durant cette pause, on prenait enfin le temps. Tout y invite au château La Mascaronne au pied du massif des Maures, remarquable domaine s'étendant sur 60 hectares de vignes d'un seul tenant. Les restanques, les oliviers, les chênes et le vignoble en agriculture biologique depuis 2016, fournissent en soi le parfait décor pour déconnecter. Il a des airs d'Italie, et de la Toscane en particulier. Traverser la propriété à pied sur un chemin de 2 kilomètres est un bon moyen de se mettre au diapason de la nature pour certains, d'en savoir davantage pour d'autres, grâce au parcours interactif immersif à la découverte des cépages utilisés en fonction du terroir. On y produit des vins dans les trois couleurs : rouge, blanc et rosé. D'autres excursions, tel un pique-nique aux couleurs de la Provence, invitent à prolonger son séjour dans ce bel havre de paix. Il est même possible de louer entièrement la bastide.

chateau-lamascaronne.com

L'ESPRIT PIONNIER CHEZ BOUVET LADUBAY

Si vous vous rendez dans la jolie ville de Saumur, dans le Val de Loire, faites un détour au domaine Bouvet Ladubay fondé en 1851. Il produit non seulement des vins effervescents remarquables mais propose aussi de nombreuses activités en dehors de la dégustation. Débutons la visite par un tour à bicyclette dans les kilomètres de caves creusées dans le tuffeau. Cet original parcours pédagogique permet de bien comprendre la manière dont les bulles de cette marque prennent vie. Et « *comme élaborer de jolis vins ne suffit pas et que leur création est une forme d'art en soi* », selon Juliette Monmousseau, la directrice générale, il convient de se rendre ensuite au centre d'art contemporain de la maison, l'un des premiers lieux d'art privé dans le Grand Ouest. Créé dès 1992 à l'initiative de Patrice Monmousseau, il a exposé plus d'une centaine d'artistes parmi les plus renommés (Jean-Michel Basquiat, Bernar Venet, François Morellet, Valerio Adami, Roman Opalka...). Cette année, du 24 mai au 26 octobre 2025, une rétrospective dédiée à Jean-François Dubreuil (né en 1946) met en lumière la démarche singulière de cet artiste, où la rigueur conceptuelle dialogue avec la sensibilité picturale.

bouvet-ladubay.fr



DE L'ART DE HAUT VOL À LA COMMANDERIE DE PEYRASSOL

Située au cœur de ses 850 hectares de garrigues et de forêts, et de son vignoble biologique Château Peyrassol, La Commanderie de Peyrassol est une adresse incontournable pour les amateurs de création contemporaine et d'art de vivre. Depuis 2001, Philippe Austruy redonne vie à cet ancien hameau fondé au XIII^e siècle par l'Ordre des Templiers. Les installations et sculptures de Daniel Buren, Niki de Saint Phalle, Pascale Marthine Tayou ou Bernar Venet qu'il collectionne, peuplent la belle propriété que l'on prend le temps d'arpenter. Le centre d'art se découvre quant à lui sur visite guidée. Il se déploie, depuis le printemps, sur 200 m² supplémentaires et dévoile un accrochage inédit, en écho à l'exposition temporaire dédiée à Jonathas de Andrade. La Commanderie de Peyrassol propose chaque année une programmation artistique d'envergure internationale, ici un artiste majeur de la scène brésilienne dans le cadre de la saison croisée France-Brésil 2025. Avec *L'art de ne pas être vorace*, exposition présentée jusqu'au 2 novembre, s'ouvre un tout nouvel espace de 300 m² au cœur du vaste hangar de production construit par Charles Berthier en 2020. À ne pas rater !
peyrassol.com

LES EXPÉRIENCES JOSEPH DROUHIN EN BOURGOGNE

Le siège social de cette maison familiale se situe à Beaune, rue « d'Enfer »... Et c'est bien un souvenir « fantastique » que vous laisseront les immersions proposées. La visite de ses caves historiques, les plus anciennes de Beaune s'étendant sur près d'un hectare, fait déjà grande impression. Véronique Drouhin, l'une des propriétaires et *wine maker*, se souvient d'y avoir joué à cache-cache avec ses trois frères, au milieu des vins emblématiques tels que le Clos des Mouches. Partons ensuite sur la route des grands crus, vers les parcelles mythiques de la maison à l'intérieur de Vougeot et de Montrachet. L'émotion est présente car il n'est pas si fréquent de se rendre sur ces terroirs qui rendent la Bourgogne si unique. Un déjeuner accompagné de ses flacons prestigieux est possible sur simple demande à l'avance. La Bourgogne aura dès lors livré certains de ses petits secrets concernant ses pinots noirs (pour les vins rouges) et ses chardonnays (pour les vins blancs). Il y en a tant d'autres à découvrir. 🍷
drouhin.com

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON

INITIALES BB

En son nouveau siège inauguré en septembre 2024, cette historique maison de champagne, basée à Épernay, propose trois suites de luxe pour mieux s'imprégner de son univers.

HOSPITALITÉ



La cour d'honneur aux initiales «BB» signe le renouveau de cette maison de champagne.

depuis le 28 mars dernier, la maison Besserat de Bellefon, fondée en 1843, propose aux amateurs une offre nouvelle. Une majestueuse demeure du XVIII^e siècle, en plein cœur d'Épernay, a été entièrement rénovée pour se doter de trois suites. Toutes différentes, avec des proportions agréables (entre 40 et 50m²), elles portent chacune un nom évoquant soit son histoire, soit sa

philosophie : Brigitte Bardot (l'actrice), Victor (hommage à Victor Besserat, le créateur de la Cuvée des Moines en 1930) et enfin French Touch (pour symboliser l'art de vivre à la française). «*Que ce soit pour la boutique ou pour nos suites, nous avons toujours cherché à respecter l'héritage architectural. Nous avons modernisé l'ensemble en apportant une démarche environnementale écoresponsable, une touche de modernité à nos couleurs (le bleu et le blanc) et une élégance qui est la signature de Besserat*», indique, enthousiaste, Nathalie Doucet, la présidente de cette maison.

Le ton s'impose dès l'entrée. Un buste de Brigitte Bardot trône dans le couloir et des portraits en noir et blanc sont accrochés aux murs. L'une des plus belles femmes du monde, héroïne de nombreux films dont *Le Mépris* du cinéaste français Jean-Luc Godard, partage avec cette maison, non seulement les initiales «BB» mais aussi un projet commun, comme le détaille Nathalie Doucet : «*Une cuvée lui est entièrement consacrée. Nous reversons une partie des ventes de cette bouteille à sa fondation œuvrant pour la protection animale.*» La suite, qui porte également son nom, se veut à son image, raffinée mais sans ostentation.

Pour satisfaire la curiosité des hôtes et expliquer l'élaboration des différents flacons



La suite Brigitte Bardot, l'une des trois suites proposées aux amis de la maison et aux visiteurs.

La devise de la maison (liberté, élégance, simplicité) s'affiche aux couleurs de la France.



de la marque, la boutique attenante est le lieu idéal. Le champagne Besserat de Bellefon a une caractéristique unique en Champagne. Son effervescence caresse le palais car ses bulles sont 30% plus fines que celles des autres maisons. « *Notre bulle définit véritablement notre style. Elle se veut fine et légère. Elle est non seulement plus jolie dans sa danse dans le verre vers la surface, mais également plus agréable au palais, avec une mousse plus fine* », détaille Cédric Thiebault, le chef de cave. Séjourner dans l'une des suites permettra ainsi de découvrir, en toute modération, la gamme des champagnes, dont les Cuvée des Moines et Réserve Collection, véritables porte-drapeaux de la maison. 🍷



LA CUVÉE DES MOINES B DE B, EXTRA BRUT

Lors de la célébration de ses 170 ans, la maison a fait renaître ce flacon historique dont le millésime 2012 est actuellement en vente. Cette bouteille est la signature de prestige de Besserat de Bellefon. Le temps est son allié. Le vieillissement sur lattes a duré onze années afin d'harmoniser aussi bien son toucher en bouche que ses arômes. Soit un temps très long puisque la majorité des marques gardent leur millésime entre trois et six ans dans leur cave.

© DR



ROMAIN DE COURCY - CHEF BARMAN DU RITZ BAR

« NOUS SÉLECTIONNONS DES MAISONS FAMILIALES »

Si le Bar Hemingway du célèbre palace est une institution, le Ritz Bar possède, avec son cérémonial d'ouverture à 17 h 30 précises, une énergie disruptive. Rencontre inspirante avec son chef barman Romain de Courcy, autour de son rapport particulier au cognac.

ALCHIMIE



En quoi votre bar se différencie-t-il des autres adresses parisiennes ?

Le Ritz Bar, inauguré en 1921, se distingue par son ancrage historique tout en adoptant une approche contemporaine. Son décor et son concept s'inspirent des années 1920, une période marquée par la frivolité et la fête à Paris, où des salons de divination étaient même présents dans l'hôtel. Ce qui le différencie des autres adresses, c'est son esprit « rebelle » et inventif. Contrairement à d'autres bars d'hôtels qui tendent à offrir des marques de spiritueux très connues et standardisées, le Ritz Bar propose une carte unique, axée sur des produits moins conventionnels et plus identitaires, souvent en lien avec le terroir.

Comment élaborer-vous vos cocktails présents sur cette carte très originale ?

Le Ritz Bar se concentre sur l'innovation, en utilisant des techniques modernes comme les cocktails à la pression, préparés à l'avance dans un laboratoire dédié, ce qui permet de garantir une qualité et une précision exceptionnelles dans le service. Enfin, il propose une carte de vins et de champagnes exclusivement biodynamiques, ce qui est rare dans le milieu. En somme, le Ritz Bar combine une riche histoire avec une approche moderne et audacieuse, le rendant unique dans le paysage des bars d'hôtels.

Quel est la place du cognac ?

Nous rappelons toujours à nos clients que le

cognac est un spiritueux français élaboré à partir de raisin, essentiellement dans la région de Cognac. Au Ritz Bar, le choix de cognacs est particulièrement soigné, mettant en avant des maisons familiales indépendantes et des cuvées rares. Nous recherchons à préserver la pureté et l'authenticité des saveurs.

Quelques exemples ?

Nous avons des éditions limitées et des produits moins connus, comme un millésime de 1992 de la maison Camus provenant d'un embouteilleur indépendant de l'appellation Fins Bois, souvent négligée dans le monde du cognac. Ce choix met en avant des terroirs moins prestigieux mais capables de produire des spiritueux de grande qualité. Nous proposons également un Hine millésimé de 1981, connu sous le nom d'« Early Landed », vieilli en Angleterre, à Bristol. Ce vieillissement dans un climat différent permet d'obtenir un élevage plus doux, moins marqué par le bois, ce qui met en avant les caractéristiques du raisin.

En quoi le cognac peut-il être un symbole de savoir-faire à la française ?

Dans son élaboration, le cognac, Hine par exemple, se démarque par ses méthodes de vieillissement innovantes et son engagement envers l'artisanat. Il s'inscrit donc parfaitement dans la sélection rigoureuse et distinctive du Ritz Bar, qui cherche à offrir des expériences uniques et mémorables à ses clients. 🍷

L'élégant Romain de Courcy fait toujours preuve d'originalité dans ses nombreuses créations.



Il ne faut pas manquer le cérémonial d'ouverture du bar à 17 h 30 précises, où la lanterne monumentale en laiton s'élève comme dans un rêve vers le plafond.

AUTOUR DE LA BIODYNAMIE

Notre collection de cocktails s'inspire de la Biodynamie et explore le pouvoir des étoiles sur la Nature. Selon cette philosophie, les constellations transmettent leur énergie à la partie de la plante correspondant à leur élément. Nos cocktails expriment alors toute la vitalité des fleurs, fruits, feuilles et racines avec la plus grande pureté, sans aucun ajout ni artifice.



Lune

Gin, feuille d'huître, bergamote, eucalyptus, sel de mer
10cl 18%



Soleil

Cognac, jasmin grandiflorum, cire d'abeille, safran
10cl 20%

LE COCKTAIL SOLEIL

« Avec Lune, dont il est l'alter ego chaleureux et chatoyant, le cocktail Soleil est un de nos deux cocktails iconiques permanents. Inspiré d'un manhattan, il fait la part belle au cognac, un des rares spiritueux encore distillés à flamme nue. J'unis deux maisons de cognac à part égales, Martell et Hennessy, pour assembler deux profils différents. Ce sont chacun des VS (Very Special) pour rester sur la fraîcheur. S'y associent ensuite le jasmin d'Égypte, pays du dieu Soleil, le safran, épice solaire par excellence, et la cire d'abeille, en écho au mythe d'Icare. »

COGNAC MARTELL

BOUSCULER LES TRADITIONS!

«L'Indigo Bar by Martell» se réinterprète sous la direction artistique du mixologue Remy Savage. Il nous montre une facette plus contemporaine de ce spiritueux emblématique du savoir-faire à la française.

CRÉATIVITÉ

Le 4 juin 2025 est une journée importante ! Ce sera non seulement la journée mondiale du Cognac, ce spiritueux français né sur les rives de la Charente, mais aussi la réouverture de «L'Indigo Bar by Martell». Il est situé à deux pas du centre de la ville de Cognac, sur le rooftop de la marque donnant à 360 degrés sur la cité, petite par sa superficie mais grande par sa notoriété. En effet, le cognac est vendu principalement à l'étranger. Le marché français représente à peine 2% du total de ses ventes en volume.

L'inspiration à la source

Pour le lancement de la saison estivale, la marque de cognac Martell a demandé à Remy Savage, l'un des mixologues les plus talentueux actuellement, de revisiter quelques recettes emblématiques. Mais avant de les déterminer, en grand professionnel, il a rencontré les personnes clés chez Martell : «*Le cognac a toujours fait partie des spiritueux qui guidaient et guident mes inspirations. C'est un alcool qui a un vrai historique avec son savoir-faire typiquement français. J'ai donc rencontré l'archiviste Géraldine Galland, mais également le maître de chai Christophe Valtaud. Il fallait que je comprenne la complexité et les spécificités des différents flacons que sont VS (2 ans de vieillissement au minimum en fût de chêne), VSOP (Very Superior Old Pale, 4 ans de vieillissement minimum) ou encore le Martell Blue Swift.*»

Pour cet artiste à l'esprit toujours en mouvement, il était hors de question de marcher sur un chemin tracé à l'avance. Fan de negroni, de margarita, de mojito ou de piña colada, il a donc bousculé les codes traditionnels du cognac pour bien montrer que cette eau-de-vie, élaborée à partir du raisin, et d'un cépage particulier comme l'ugni blanc, n'est pas réservée à une consommation en fin de soirée, en saison hivernale, avec éventuellement (pour les plus chanceux) un feu de cheminée. Au contraire, le cocktail est une autre manière de l'aborder de manière plus décontractée.

Des cocktails surprenants

Sur la carte, avec en fond sonore une playlist originale, les barmen ont à cœur de proposer quatre nouveautés d'inspiration

classique : le Martell Fine à l'eau (Martell VS, verjus et eau gazeuse), une margarita revisitée (composée de Martell, liqueur d'orange et citron vert), un mojito avec du cognac à la place du rhum, et le negroni (Martell VSOP, vermouth doux, amer à base de gentiane) pour cet indémodable inventé en Italie en 1919, étonnant dans cette version.

«*La spécificité des cognacs Martell, indique Remy Savage, est d'être riches et aromatiques. Ils peuvent ainsi s'intégrer facilement à la plupart des créations tout en apportant une complexité qui, finalement, surprend les clients.*» Malgré son âge canonique (1715), la maison Martell confirme cette phrase de l'espion britannique James Bond à son quartier-maître Q dans *Skyfall* : «*La jeunesse n'est en rien gage d'innovation*». À méditer assurément, depuis le rooftop ! 🍷



Les nouvelles créations de Remy Savage sont à déguster sur le rooftop de la maison Martell à Cognac.



**REMY SAVAGE,
ARTISTE MIXOLOGUE**

L'auteur américain Stephen King, dans son livre *La Ligne verte*, affirme que «*la vie est sœur du hasard*». Une réflexion qui sied bien à Remy Savage qui a commencé à travailler dans les bars pour financer ses études de philosophie. De la structure des mots à la conception des cocktails, le lien était tout trouvé. Il est aujourd'hui l'un des «*barmen*» les plus fertiles de sa génération (*bartender* le plus créatif en 2014, meilleur mixologue du monde en 2022), ses recettes s'interprétant aussi bien dans les bars des hôtels de luxe, que dans les comptoirs minimalistes (Le Bar Nouveau à Paris, ouvert en juin 2023, dans le quartier du Marais, Bauhaus à Bordeaux...).

OÙ BOIRE UN COCKTAIL À COGNAC?



LA NAUVE HÔTEL & JARDIN

Cet hôtel magnifique, membre de la famille des Relais & Châteaux, intimiste à souhait avec seulement 12 chambres, a ouvert en 2023. Le restaurant gastronomique Notes tient toutes ses promesses ainsi que sa Brasserie des Flâneurs qui offre un remarquable menu au déjeuner. À la belle saison, on appréciera de déguster les cocktails à base de cognac sur le toit-terrasse. Voici une belle adresse où le charme et la convivialité sont bien présents.

12 rue de la Nauve, 16100 Cognac
almae-collection.com/lanauve



BAR LUCIOLE

Le cognac ne s'apprécie pas seulement à la fin du repas. Il convient de le goûter autrement grâce aux créations de ce bar au bord de la Charente, sur la jolie place du Solençon. Le Luciole fait partie des « 50 Best Discovery », une distinction décernée aux meilleurs bars à cocktails. Le mixologue y puise dans les centaines de références pour élaborer ses créations : Casse-noisette (cognac VSOP, crème de cassis, verjus, sucre de canne, eau gazeuse), le Nuclear Sidecar (cognac, triple sec, chartreuse verte, jus de citron, sucre de canne) ou encore le Dandy (cognac vermouth rouge, Amérissime, liqueur de marasquin, bois fumé, tabac).

14 place du Solençon, 16100 Cognac
bar-luciole.com



BAR LOUISE

Le Louise est situé en plein cœur de la ville. Il est une référence car il fut le premier bar à cocktails de Cognac à son ouverture en 2012, à l'origine au sein de l'hôtel François Premier. Depuis 2017, il a investi ses propres murs à quelques pas, avec un accès indépendant. Si l'on trouve tous les classiques, la carte change régulièrement afin de surprendre perpétuellement les amateurs : le Mille & Une Nuits (cognac VSOP, vermouth dry, orange bitter, huile de sésame), le Fungi (cognac VSOP, infusion de shiitaké, praliné/noisette/cacao/orange) ou encore le Pillow (cognac VS, rhum, jus d'orange, citron vert, orgeat). 🍷

1 place François I^{er}, 16100 Cognac
barlouise.com

CHÂTEAU
BARBANAU

AOC CASSIS & CÔTES DE PROVENCE

La passion du vin
en biodynamie,
au cœur de la Provence.



Château Barbanau
Hameau de Roquefort
13830 Roquefort-la-Bédoule

*Découvrez notre domaine et son terroir préservé,
entre terre et mer, où naissent des vins d'exception.*

www.chateau-barbanau.com



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

ENTRE LA FRANCE ET L'ANGLETERRE L'«ÉPICURIOSITÉ» DE LA MAISON HINE

Cette discrète maison de cognac dévoile son charme discret et ses liens outre-Manche à travers ses multiples circuits de visite à la tonalité «so british».

DÉCOUVERTE

en décembre dernier, la bonne nouvelle fut accueillie comme un cadeau de Noël avant l'heure par les équipes de cette marque de Cognac installée à Jarnac depuis 1763. Elles venaient d'apprendre que le fameux sésame que représente le Royal Warrant de la cour d'Angleterre avait été renouvelé par le roi Charles III. Sa mère, Elizabeth II, avait choisi de se fournir auprès de la Maison Hine dès 1962.

Cette distinction, renouvelée tous les cinq ans, est un gage non seulement de reconnaissance mondiale mais également de qualité, les produits comme le service se devant d'être exemplaires. Pouvait-il en être autrement pour ce cognac qui est sans conteste le plus *british* de la Charente?

Des fûts outre-Manche

En effet, la Maison Hine est particulière. Elle est la seule marque à envoyer une partie

de ses fûts en vieillissement, durant au moins une vingtaine d'années, en Grande-Bretagne. C'était auparavant à Bristol, une petite ville en bord de mer au sud-ouest de l'Angleterre, et désormais en Écosse. Il en découle une magnifique gamme que l'on retrouve sous le nom anglais de «Early Landed». «L'humidité et un climat plus frais amènent des caractéristiques organoleptiques différentes, selon Paul Szersnovicz, le nouveau maître de chai. Nous pouvons retrouver des arômes de zestes d'oranges subtilement confites, associés à des épices.»

Pour s'en persuader, direction le circuit de visite qui a été entièrement repensé. Il commence comme dans une maison anglaise. Bien installé dans un fauteuil, une tasse de thé est servie par l'hôtesse. L'étonnement est déjà là. Le nom des thématiques proposées joue la carte de ce mariage réussi (pas si fréquent) entre la France et la Grande-Bretagne. Le visiteur a différents choix dont en voici quelques-uns.

Heureux mix franenglish

«Do you cheese franenglish?» propose une visite des chais historiques tout en incluant une alliance entre les flacons de Hine et des fromages français et anglais. Le «Shake and shine» ajoute un atelier où le visiteur se transforme en *bartender*, en apprenant à manier avec dextérité le shaker. Le «Mix», comme son nom le laisse entendre, est un mélange entre les deux premiers. «Hine need a break!» met en valeur le cognac XO (10 ans minimum de vieillissement) avec une pause gourmande typiquement française à base de différentes pâtisseries. Pour cette dernière expérience,

Le jeune maître de chai, Paul Szersnovicz, en pleine évaluation d'une eau-de-vie.





Les plus vieilles eaux-de-vie se reposent durant de très longues années dans les chais avant d'être assemblées.

Fidèle à ses racines anglaises, le «Cognac Time selon Hine» est un rituel de la maison.

le chai exclusif du 16 quai de l'Orangerie, à Jarnac, vous ouvre ses portes. Ce lieu unique permet de comprendre que le cognac est un symbole du savoir-faire à la française. Enfin, le «Vintage is heritage» est peut-être le plus «franglish» de tous. Il dessine un pont, par la dégustation, entre «les millésimes jumeaux» nés en Charente mais dont certains ont été élevés en Angleterre.

Avec son cabinet d'«Épicurisoité», Hine donne tort à ceux qui pensent encore qu'«entre la France et l'Angleterre, la meilleure chose est la Manche...» 🍷



LE FLAMBEAU HINE

Si les cognacs Hine affirment cette dimension épicurienne, c'est en partie grâce à Éric Forget, devenu maître de chai en 1999, onze ans après être arrivé au sein de la maison. Juste avant son décès à l'âge de 62 ans des suites d'un cancer en avril dernier, il a donné les clés du chai à son jeune successeur de 31 ans, Paul Szersnovicz. Un passage de témoin préparé depuis quelques années, car les secrets de cette maison se transmettent patiemment.

CHÂTEAU FONTPINOT

UNIQUE EN SON GENRE

Cette saison, plus que jamais, la maison de cognac Frapin met en lumière les spécificités de son héritage familial lui permettant de produire des cognacs à la personnalité forte.

VISITE

Là où les circuits de visite des maisons de cognac ont plutôt coutume de s'organiser dans des villes, comme Cognac ou Jarnac, le château Fontpinot joue déjà sa différence. Cette belle bâtisse du XIX^e siècle flanquée de trois tours est entourée par le vignoble maison. Au milieu de cette vaste propriété vallonnée, elle a entièrement été rénovée pour accueillir « les amis de la maison » et les visiteurs.

Un classement « château » exclusif

Les heureux convives y découvrent que Frapin possède un domaine unique de 240 hectares situé sur le meilleur terroir, la Grande Champagne, le premier cru de cognac. « C'est absolument exceptionnel

dans la région. Avoir notre propre vignoble constitué à 99% du cépage ugni blanc, nous permet d'être totalement indépendant dans le sourcing de nos raisins. Nous n'achetons pas d'eaux-de-vie à l'extérieur non plus. Nous pouvons revendiquer la production de nos cognacs de la vigne au verre », affirme Jean-Pierre Cointreau, le président et représentant de la 21^e génération de la famille à la direction. « C'est une chance incroyable pour nous de posséder cette bâtisse, poursuit-il. Elle nous donne une responsabilité supplémentaire. Nous sommes la seule maison exclusivement en Grande Champagne à avoir le droit d'apposer sur son étiquette de cognac l'appellation "Château". »

En effet, le château Fontpinot coche toutes les cases nécessaires. Il est stipulé dans le

décret de l'appellation que toutes les étapes de la production doivent être réalisées sur le domaine. Un privilège rare ! « Nous distillons sur place et nous faisons vieillir nos distillats lentement dans nos chais secs. Nous recherchons des arômes complexes de fruits confits, d'abricots secs, avec une bouche toujours portée par l'équilibre », détaille avec fierté Patrice Piveteau, maître de chai depuis 2011, entré dans la maison en 1991.

Au « chai Paradis »

Cette particularité exceptionnelle ne s'est pas faite du jour au lendemain, comme les visiteurs le découvrent lors de la visite. Au fil des siècles, cette méritante famille que sont les Cointreau, dont l'un des membres les plus illustres n'est autre que l'écrivain français François Rabelais (1494-1553), s'est en effet constitué ce patrimoine unique dans cette région, notamment sous l'impulsion de Pierre Frapin à partir de la fin du XIX^e siècle.

Le parcours, baigné par l'histoire de ce bien unique – notamment la rencontre entre la maison Frapin et Gustave Eiffel – serait incomplet sans la découverte du « chai Paradis ». C'est ici que sont conservées les plus anciennes eaux-de-vie dans des barriques en bois éternelles, à côté de quelques dames-jeannes (grandes bonbonnes de verre à fond épais, parfaites pour la conservation des spiritueux) posées à même le sol. L'instant se fait solennel. Après ce détour dans ce lieu où les trésors attendent le moment opportun d'être proposé aux amateurs, les convives prennent place, dans l'un des deux salons dédiés, pour enfin apprécier par eux-mêmes ces vénérables eaux-de-vie charentaises, dignes héritières d'une légende ancestrale. 🍷

ILLUSTRES ANCÊTRES

La famille Frapin est installée à Segonzac depuis 1270. Au XIX^e siècle, Pierre Frapin fut un éminent personnage dans la région. Il participa activement à la renaissance du vignoble lors de la crise du phylloxera en plantant des millions de ceps de vignes. Entre autres récompenses, il reçut des mains du Président de la République, Félix Faure, un prix d'Honneur pour son vignoble « le mieux cultivé de Cognac » en 1898, année de l'inauguration du magnifique chai construit pour Frapin par Gustave Eiffel.

Jean-Pierre Cointreau, descendant de l'auteur français Rabelais, pose à l'intérieur de ses terres charentaises.





Le château Fontpinot, entouré des vignes familiales permettant d'élaborer les cognacs de la maison Frapin.

COGNAC DELAMAIN

L'ÉLOGE DU TEMPS LONG

C'est à un voyage sensoriel que convie la maison de Cognac Delamain. Elle délivre une partie de ses secrets jusqu'en septembre prochain.

EXCLUSIF

L existe des trésors cachés dans l'appellation Cognac qui ne sont connus que de quelques initiés. Assurément, le cognac Delamain en fait partie. Un circuit de visite, uniquement sur rendez-vous, permet aujourd'hui d'en découvrir les raisons.

L'entrée de cette noble maison, établie depuis neuf générations à Jarnac, s'effectue par une discrète porte située rue Jacques et Robert Delamain. Point d'entrée magistrale où l'ostentation est de rigueur. Ici, on travaille sans faire de bruit avec, pour compagnon fidèle, le temps.

En effet, Delamain est unique dans la région

par son élaboration des eaux-de-vie. Il est impossible de trouver, dans la gamme proposée, de jeunes cognacs tels que les VS (Very Special, 2 ans minimum de vieillissement) ou les VSOP (Very Special Old Pale, 4 ans minimum de vieillissement). Le temps de maturation est au minimum de 20 ans pour les assemblages dans les chais séculaires. L'ancien maître de chai, Dominique Toteau, fraîchement parti à la retraite après trente-deux années de bons et loyaux services, mais toujours très actif, l'expliquait clairement : « *Ce temps long est nécessaire car je recherche à exprimer le plus fidèlement possible le terroir de la Grande Champagne et la com-*

plexité de ses sols calcaires. »

Ainsi, les vieillissements prolongés dans des fûts de chêne anciens, à proximité du fleuve Charente, permettent de développer des arômes uniques, où le floral et le fruité se mélangent délicatement à un boisé subtil. Les distillats ont tous de la profondeur. Avec les visites aux formats différents (Introduction sensorielle, Merveilles du vieillissement, Patrimoine et Luxe, dîner d'exception dans le chai historique), il est désormais possible d'éprouver ces sensations organoleptiques, tout en appréhendant ce savoir-faire unique transmis de génération en génération. 🍷



Le cognac Delamain se marie très bien avec le chocolat.

Les dames-jeannes sont un écrin pour les plus anciennes eaux-de-vie de la maison.



CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY

UN CHÂTEAU EN CHAMPAGNE
RÉCOLTANT-MANIPULANT • CÔTE DES BAR



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

MAISON HENNESSY AUX ARTS ASSOCIÉS

En ouvrant la visite de ses ateliers, la maison de Cognac Hennessy met en lumière des métiers artisanaux transmis de génération en génération, depuis près de trois siècles.

SAVOIR-FAIRE

Une nouvelle est tombée l'an passé pour la maison de cognac Hennessy. Elle s'est vue décernée par le ministère de l'Économie le fameux label «Entreprise du Patrimoine Vivant». Cette distinction est accordée, après une étude approfondie de dossier, aux entreprises françaises qui possèdent certaines qualités selon un cahier des charges très précis. En effet, elles doivent prouver qu'elles détiennent un savoir-faire d'excellence ainsi qu'un ancrage territorial profond, et garantir que l'ensemble de leur production est réalisé sur le territoire

David Morandière pose devant son œuvre qui lui a permis d'être Meilleur Ouvrier de France Tonnellerie en 2000.

français. Au 6 janvier 2025, seules 1 009 entreprises (elles étaient 1 025 en 2024), tous secteurs confondus, ont été distinguées.

Un patrimoine vivant

Se rendre sur les quais de la ville de Cognac, pour une visite à la maison Hennessy, c'est l'assurance de mesurer à quel point le cognac est un trésor véritable, parfois oublié de la part des Français. Moins de 2% de la production totale de l'appellation est consommée en France. Les marchés étrangers (Chine et États-Unis étant les plus importants) constituent le principal débouché. Hennessy, leader de l'appellation, exporte donc cette eau-de-vie charentaise, issue de vin blanc distillé (élaboré à partir du cépage ugni blanc), dans plus de 165 pays. Elle fait ainsi rayonner dans le monde entier un savoir-faire typiquement français, transmis de génération en génération depuis sa création, il y a 260 ans.

La découverte s'effectue à travers différents ateliers. Ce parcours, par étape, permet de comprendre le long processus nécessaire jusqu'à la sortie d'un flacon de la marque : la double distillation, le vieillissement, la tonnellerie, l'assemblage des différentes

eaux-de-vie en fonction de la gamme (VS, VSOP, XO, XXO et les autres cuvées de prestige), le travail minutieux des calligraphes, des plumassiers, des maroquiniers, des tresseurs... sur les flacons d'exception où la personnalisation est poussée jusqu'à l'extrême. D'anciens savoir-faire artisanaux sont ainsi conservés afin que les gestes précis ne disparaissent pas malgré l'avènement de la robotisation et la course à la rentabilité.

Le patient travail du bois

Pour en être totalement convaincu, direction la tonnellerie dans un premier temps. Elle constitue un lieu symbolique fort quand on sait que ces petits tonneaux en bois sont un élément incontournable, avec le raisin et le temps, de la qualité de cette eau-de-vie. Dans les chais dorment ainsi plus de 400 000 barriques. «Comme elles abritent chacune des eaux-de-vie avec des qualités intrinsèques différentes, il faut déterminer lesquelles seront capables d'affronter les aiguilles du temps, et celles qui formeront les cognacs les plus jeunes comme VS (Very Special, 2 ans de vieillissement minimum) ou VSOP (Very Special Old Pale, 4 ans de

LE COMITÉ DE DÉGUSTATION DE HENNESSY

Ce comité restreint se compose de huit personnes. Il faut une expérience de dix ans de dégustation pour avoir la possibilité d'intégrer cette équipe. Sous la direction du maître assembleur Renaud Fillioux de Gironde, huitième membre de la famille Fillioux à la tête de ce poste, ils dégustent, chaque jour, entre cinquante et soixante échantillons. L'objectif : être capable de décider de l'avenir des eaux-de-vie en vieillissement. Certaines iront vers un VS, tandis que d'autres seront programmées pour un voyage lointain de plusieurs dizaines d'années.





Le triptyque monumental de l'artiste Jeremy Demester est le symbole signifiant du temps.

vieillesse minimum)», explique Benoît Gindraud, le directeur expert qualité des eaux-de-vie de Hennessy, vieillissement & tonnellerie, membre du comité de dégustation.

Dans cette tonnellerie où règne un doux parfum de sérénité, les gestes subtils des tonneliers ressemblent à un ballet. Au mur, un triptyque monumental de 3,70 sur 2,50 mètres, *L'Ombre des heures, Le Retable du temps* (2021) de l'artiste Jeremy Demester semble veiller sur une équipe de 12 personnes. «*Dans cet espace unique, mes équipes s'affairent à confectionner entre 500 et 1 000 barriques par an et à en réparer plus de 5 000*», explique David Morandière, chef d'atelier de la tonnellerie et Meilleur Ouvrier de France (MOF) en 2000. Mathieu Plantin, meilleur apprenti de France en 2023 en tonnellerie, écoute avec attention les conseils de son mentor: «*Il me donne des instructions au quotidien tout en me laissant faire des petites erreurs afin que je puisse mieux intégrer les informations. C'est un vrai travail d'équipe et tellement formateur*

pour la suite.» Comme David Morandière, il souhaite à l'avenir devenir MOF.

Sur-mesure haute couture

Un autre cabinet est à visiter absolument pour comprendre la quête de la perfection qui anime cette maison. Il s'agit de l'Atelier des Éditions Rares. Ouvert seulement depuis juin 2024, c'est un lieu confidentiel où sont personnalisées, comme des pièces d'orfèvrerie, les carafes les plus prestigieuses de Hennessy. Dans ces flacons reposent seulement les cognacs exceptionnels que sont Hennessy Paradis ou Richard Hennessy né d'un assemblage de centaines d'eaux-de-vie les plus rares provenant exclusivement de la cave du fondateur. Les artisans y travaillent la couture sur cuir, la calligraphie et la pose de fils de soie sur les rebords d'une carafe, sous l'œil expert de Nathalie Vequeau, élue virtuose LVMH en octobre 2024.

Cette eau-de-vie charentaise devient après la visite, bien plus qu'un spiritueux français. Elle est aussi perçue comme le gardien précieux d'un savoir-faire ancestral. 🍷



Nathalie Vequeau a été élue, en 2024, virtuose du groupe de luxe français LVMH.

CARTE BLANCHE

Le blanc comme un symbole de réconciliation, pour un été tout en sérénité...
Relaxez-vous et laissez-vous porter par cette sélection pleine de finesse.

LUMINEUX



AFFABLE

On prédit un grand avenir au cépage rolle dans cette région viticole des collines du Haut-Var. Il a fait ses preuves en Italie et en Corse. Dès l'ouverture, ce sont les parfums de fruits qui dominent. La fraîcheur est bien présente pour notre plus grand plaisir. Il possède un langage facile que chacun souhaite prolonger. Sa finale iodée y contribue.

Château des Sarrins, blanc de rolle 2024, 19,60 €



ÉQUILIBRISTE

Bandol est atypique pour ses blancs à cause de l'encépagement. Pas moins de cinq variétés différentes entrent dans ce vin. Il réussit l'osmose entre la complexité et la simplicité. Complexe par ses parfums floraux et simple tout à la fois, car il procure un plaisir immédiat avec son toucher de bouche équilibré et sa finale saline.

Domaine de Terrebrune, blanc 2024, Bandol, 32 €



JOYEUX

Dans cette appellation prestigieuse de Sauternes, le blanc sec est à découvrir. Assemblage à majorité du cépage sémillon (56%), ce vin possède un nez ouvert sur les agrumes qui se confirme en bouche. On appréciera sa finale fleurie tout en délicatesse.

Château Suduiraut, AOC Bordeaux, Lions de Suduiraut, blanc sec 2024, 17 €



APPÉTENT

Est-ce parce que le domaine est sublime que le vin a autant de charme ? Il est vrai que l'ugni blanc et le sémillon s'épanouissent face à la mer Méditerranée. Ils nous transmettent un souffle de joie avec du fruit, de la fraîcheur, de la gourmandise et cette pointe d'amertume sur la finale propre aux grands vins.

Chateau Malherbe, Pointe du Diable, blanc 2023, 32 €



BIENVEILLANT

Ce vin possède l'avantage d'avoir une posture séduisante dès le départ. Expressif, il cherche à faciliter le langage avec ses notes citronnées et légèrement exotiques. On voyage. Sa finale franche est parfaite sur un ceviche sous la tonnelle ou un chèvre frais. Un vin agréable comme on les aime en été.

Château de Nages, Liberty Nages, blanc 2024, Vin de France, 9,90 €



ÉTINCELANT

Cette propriété de Saint-Émilion produit un vin rouge remarquable. Pour cet été, on se laisse séduire par ce vin affable, 100% chardonnay. C'est rare pour le coin. Ce blanc a de l'ampleur tout en gardant son côté frais avec ses parfums d'agrumes et une pointe litchi. La finale confirme cette sensation dynamique.

Château Croix de Labrie, cuvée Camille de Labrie, blanc 2024, 9 €





BOUVET LADUBAY

BRUT DE LOIRE
Maison Fondée en 1851 à Saumur

Visite des Caves



au coeur de la Cathédrale Engloutie



Visite à Vélo, Patrimoine

à la découverte de 170 ans d'histoire



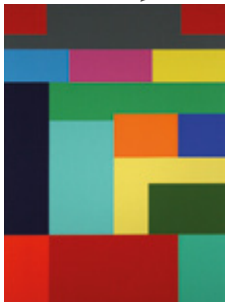
Dégustation

Saumur Brut & Crémant de Loire



Centre d'Art Contemporain

La Collection Hippomobile de Saumur



Exposition Printemps Eté 2025 Jean-François Dubreuil

©M. Gambin-PiximCommunication-G.Angibaud-L.Carlisson-M.Broussard

rue de l'abbaye 49400 SAUMUR
02 41 83 83 83 www.bouvet-ladubay.fr



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

TUBES DE L'ÉTÉ

Avec leurs teintes dignes d'un coucher de soleil, les rosés, intenses et frais, parfaits en tous moments, sont de toutes les tables estivales.

INDISPENSABLE



ÉPANOUÏ

Cet été, les amateurs dégusteront surtout le millésime 2024, mais ce 2023 prouve que le rosé peut très bien vieillir quelques années, en fonction de la vinification et des parcelles choisies. Ce vin a de l'élégance, de la suavité et surtout une belle matière pour accompagner la table.

Château La Mascaronne, Grande Réserve, rosé 2023, 47 €



DÉLICAT

Cru classé de Provence, cette cuvée est un hommage au long savoir-faire de cette propriété. La robe est presque celle d'un vin orange. Le cépage tibouren est majoritaire. Il nous délivre un nez ouvert, aromatique où les fleurs sont bien présentes. Il a de la consistance en bouche avec une finale subtile.

Château Roubine cru classé, Héritage 2024, 39 €



LOQUACE

Cette bouteille porte le nom d'un sentier où les moines avaient leurs habitudes. Ce vin n'a toutefois rien de monacal, ni d'austère. Au contraire, il est expressif. Il nous livre des parfums estivaux doux avec une jolie amplitude et surtout, une finale persistante avec du fruit et de la fraîcheur.

Château Gassier, Le Pas du Moine 2024 - 350, rosé, 18,90 €



PANACHE

Ce rosé est le fruit d'une association entre le Château de l'Aumérade en Provence (cru classé) et Baron Edmond de Rothschild. Ce vin offre une belle intensité aromatique avec de la fraîcheur en milieu de bouche. Cette vivacité s'exprime encore davantage sur la finale, avec un fruit porté par une finesse exotique.

Amistà 2024, 24 €



AFFIRMÉ

Yves Leccia, dont le domaine est entièrement en culture biologique, est l'un des vignerons les plus emblématiques de la Corse. Il aime travailler avec les cépages autochtones, cette bouteille étant 100% niellucciu. Ce vin est un vrai bonbon. On aime croquer dedans pour apprécier les fruits rouges. Tout en équilibre, il ira aussi bien en apéro que pour un repas à base de poisson.

Domaine Yves Leccia, Patrimoine, Corse, 19 €



ÉTOILÉ

Ce 2024 a une importance particulière pour la propriétaire Patricia Ortelli, puisqu'il est le premier à être vinifié dans le nouveau chai. Le travail se veut encore plus précis. Les vignes de syrah et de grenache sont situées légèrement en altitude. Ce rosé est une alliance subtile entre la délicatesse au nez et la profondeur en bouche. Une belle réussite!

Château La Calisse, Étoile 2024, 35 €



BULLER TOUT L'ÉTÉ

Y a-t-il vraiment besoin d'une occasion particulière pour sabrer les flacons de cette sélection ?
Le champagne s'apprécie ici dans toutes ses couleurs et dans toutes ses personnalités.

EFFERVESCENCE



EN FAMILLE

Une maison familiale, implantée à Chigny-les-Roses, produit une gamme remarquable sur son vignoble classé premier cru exclusivement.

De la fraîcheur, des petits fruits rouges croquants et une belle salinité sur la finale.

Champagne Cattier brut rosé premier cru, 44 €



DÉCOUVERTE

Voici une jolie maison de champagne encore méconnue. Ce champagne est un assemblage de plusieurs millésimes et des cépages pinot noir et chardonnay. La réserve perpétuelle de dix années de vieillissement lui procure un aspect princier avec un toucher en bouche remarquable.

Champagne Penet-Chardonnet, Hypothesis grand cru extra brut, 44 €



RECTILIGNE

Ce vin est un assemblage de cépages (pinot noir et chardonnay) provenant de grands et premiers crus. Huit années en cave l'ont un peu assagi mais il demeure droit, tendu avec une jolie trame tout en fraîcheur sur une finale iodée.

Champagne Henriot millésimé 2015, 82,50 €



ORIGINAL

Cette maison de champagne est située dans l'Aube. Longtemps décrié à tort, ce terroir offre des vins remarquables par leur structure et leur fraîcheur. Ce flacon en est l'illustration avec un encépagement original pour le lieu puisqu'il est 100 % chardonnay. Il sera parfait pour l'apéritif ou des tapas à base de poisson.

Champagne Château de Bligny, blanc de blancs brut, 41 €



GOURMAND

Ce champagne fait la part belle à l'appétence avec son encépagement majoritaire en pinot meunier. Le fruit rouge est bien présent. On retrouve une belle intensité épicée au nez qui se poursuit en bouche pour notre plus grande satisfaction. Le floral sur la finale apporte une jolie fraîcheur.

Champagne Pierre Mignon, Prestige rosé, 38 €



ÉPURÉ

Voici l'une des maisons les plus remarquables de la Champagne. On n'y badine jamais avec la qualité. Ce rosé est construit simplement : 100 % pinot noir, pas d'ajout de sucre (dosage). L'idée : on exprime le fruit dans un registre le plus naturel. C'est réussi avec des parfums d'agrumes et de fraises saupoudrés de poivre blanc.

Champagne Drappier, cuvée brut nature rosé, 42 €



À L'ITALIENNE

Le prosecco n'est pas seulement un vin mousseux à boire en spritz. Il est aussi un vrai vin pétillant quand il est bien élaboré.

SALUTE!



RACÉ

Issu des plus beaux terroirs et parcelles, ce vin est expressif avec ses arômes d'ananas, d'agrumes, de fleurs blanches. Il n'est pas seulement parfumé, il a aussi de la tenue en bouche avec un bel équilibre oscillant entre rondeur et acidité.

Villa Sandi, La Rivetta Cartizze, Conegliano Valdobbiadene, 29 €



CHARMEUR

Ce vin, produit dans la région de la Vénétie, se veut élégant dès le départ. C'est un séducteur qui a sa place à l'apéritif.

Il aura toujours le mot juste avec ses notes exotiques et d'agrumes qui lui confèrent de la vivacité. À essayer avec des fruits de mer!

Prapian Col de l'Utia brut, Vénétie, 13,16 €



AIMABLE

Les bulles sont fines et elles transportent une robe jaune paille. Au nez, on remarque immédiatement les parfums de pomme et de fruits blancs. L'ensemble est vraiment sur le fruité doux avec une finale relativement persistante.

Serafini & Vidotto, Bollicine di Prosecco, Conegliano Valdobbiadene, 16,90 €



ÉQUILIBRÉ

À l'apéritif, ce vin obtiendra la satisfaction de chacun. Il se distingue par des notes d'agrumes et de fleurs blanches comme le jasmin. En bouche, il possède une conversation fluide tout en harmonie. On peut l'amener à la table avec du poisson.

Perlage Canah, Conegliano Valdobbiadene, 13,59 €



ENJOUÉ

Les bulles dansent avec finesse dans le verre. On retrouve de suite les parfums typiques du prosecco: pomme verte, agrumes. On a également un peu de fruit sec en bouche. Le tout est acidulé avec justesse. Il est un compagnon en toutes circonstances.

San Fermo Bellenda, millesimato 2024, Conegliano Valdobbiadene, 14 €



DÉTENDU

Il n'est point comme les autres car il est élaboré à partir du cépage malvoisie (et non à partir du glera). Il a ce côté simple que l'on apprécie quand arrive la fin de la journée et que l'on souhaite se détendre. Il distille des parfums de fleurs et de fruits exotiques. Parfait aussi avec du fromage.

Cantina Valtodone, Malvazia Frizzante 50 Vendemmie, 13,70 €





RESTO

PROCHAIN NUMÉRO

POUR UNE RENTRÉE HAUTE EN SAVEUR



**EN KIOSQUE
EN SEPTEMBRE 2025**

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.



POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LA GAMME



ou lorespresso.fr

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE