

RESTO

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

**Simone
Zanoni**

« En cuisine, tout
est question de travail
et de ténacité »

+
de 20
recettes
faciles
de chefs



SUPPLÉMENT

48
pages
vins d'été

VACANCES

LE TOUR DE FRANCE
DES BONNES ADRESSES
AU BORD DE L'EAU

MÉTIERS

PANIERES DE POISCAILLE
ET WASABI NORMAND !

PRODUITS DE SAISON

LA GOURMANDISE DE L'AUBERGINE
ET DE LA LANGOUSTINE



bleu
Pétrol

L 18109 - 15 H - F - 6,90 € - RD



MINUTY



Château Minuty
281

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



Les yeux dans le bleu

à

ne pas confondre avec le documentaire sur les Bleus, bien qu'en cette période de Coupe du monde de football, la méprise puisse se comprendre... Non, chez **RESTO**, cet été, on a décidé de tourner notre regard vers le bleu de la mer, les tables estivales ici et là, les vins de soleil et tout ce qui nous met en joie, vacances au bord de l'eau ou pas.

Pour porter ce numéro, un chef solaire et populaire : Simone Zanoni. Le plus français des Italiens, ou inversement, se livre à notre journaliste avec l'enthousiasme et la sincérité qui le caractérisent et qui en font l'un des chefs les plus aimés de sa génération.

Et comme chaque année, rendez-vous avec notre supplément « Vins d'été » : 48 pages pour découvrir les plus beaux domaines, de la vigne au verre.

Mais, pour aller encore plus loin et vous accompagner sur votre lieu de villégiature, la rédaction vous propose pour la première fois un dossier spécial « Littoral », intitulé « Resto en vacances », avec toutes nos tables préférées, qu'elles soient nouvelles et/ou incontournables.

Mais **RESTO** ne serait pas **RESTO** sans vos rubriques préférées auxquelles on a également donné un petit coup de soleil : artisans, produits de saison et recettes, toutes affichent un indice UV élevé.

Pour les retardataires en quête d'inspiration pour leurs vacances, direction la Corse du Sud et ses trésors... On parie que vous allez réserver un vol juste après la lecture de « Resto voyage ».

Bonne lecture et bon été! ☀

La team **RESTO**
#000

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

Scannez le QR code ci-dessous



**RETROUVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**



@RESTO



@magazine_resto



@RESTO



#resto_magazine

Resto menu #15

JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE 2026



24



13



36

Resto aime

6
NOS COUPS DE CŒUR



Resto ouvre

13
30 NOUVELLES ADRESSES
TESTÉES PARTOUT
EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER



Resto parle

24
SIMONE ZANONI
« En cuisine, tout est question
de travail et de ténacité »

34
ROBERTA COSTA
« Du goût, du goût, du goût ! »



Resto cuisine

38
MÉTIERS
Portraits d'artisans du goût

42
C'EST DE SAISON
La langoustine
L'aubergine

46
CARNET DE RECETTES
Quand la mer donne le « la »



Resto en vacances

56
NOS ADRESSES PRÉFÉRÉES
AU BORD DE L'EAU



Resto décore

64
JEAN-PHILIPPE NUEL
« Ce qui m'importe, c'est de donner du
sens au lieu et d'en exprimer l'âme »

68
LE BOL BRETON
L'ami vrai du petit déjeuner

70
INSPIRATION
Comme chez... Pluma

72
TENTATIONS



Resto décrypte

74
LES COULISSES DU MÉTIER
No-show : même les restaurateurs
se font ghoster



Resto voyage

80
BONIFACIO, SAPARALE, SARTÈNE
La Corse du Sud, de la vigne à l'assiette

83 SUPPLÉMENT VINS D'ÉTÉ





alain milliat
PÉTILLANTS SANS ALCOOL



Crédit photo - Hilaire AHOUKE

Les Raisins Monocépages : une collection pétillante, sans alcool, festive et élégante.



Un trois étoiles qui mérite vraiment le voyage

À La Villa Madie, la Méditerranée n'est pas seulement un décor : elle est la matière première d'une véritable émotion, comme on en ressent rarement. Suspendue au-dessus de l'anse du Corton, face aux falaises majestueuses du cap Canaille, cette maison triplement étoilée semble dialoguer en permanence avec la lumière, le vent et les reflets de la mer. Rarement un restaurant aura entretenu un lien aussi organique avec son paysage et nous aura autant bouleversés.

Dimitri Droisneau a fait de cette géographie exceptionnelle le cœur battant de sa cuisine. Normand d'origine, mais méditerranéen d'adoption, le chef orchestre un voyage d'une précision remarquable, où chaque assiette paraît prolonger le spectacle offert par la baie de Cassis. Ici, la technique s'efface. Le produit règne, sublimé, mais jamais bousculé.

Le voyage commence souvent par les trésors de la pêche locale : sardine éclatante de fraîcheur, loup de ligne d'une délicatesse absolue, rouget traité comme une pièce de haute joaillerie. L'iode, le végétal sauvage, les agrumes et les herbes du littoral s'entrelacent dans des compositions d'une grande clarté. Chaque bouchée raconte un fragment de côte, une crique secrète, un matin de pêche ou une promenade entre les pins et les rochers chauffés par le soleil.

Mais le talent unique de La Villa Madie réside surtout dans sa capacité à conjuguer sophistication et simplicité. Rien n'est démonstratif, tout est juste. La fameuse crevette carabinero associée aux fruits rouges illustre parfaitement cette philosophie : une alliance audacieuse et évidente à la fois. Portée par l'élégance du service orchestré par Marielle Droisneau, l'expérience atteint une rare harmonie. La Villa Madie n'est pas seulement une destination gastronomique, c'est une immersion sensible dans l'âme méditerranéenne, un voyage dont le souvenir demeure longtemps après le dernier regard posé vers le bleu de l'horizon.

lavillamadie.com



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE



FANTASTIQUE

L'exigence d'un Cru Classé,
l'engagement d'un vin biologique.

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

Abelé 1757 et Le Jacquard Français célèbrent l'art de vivre estival

Pour l'été, la maison de champagne Abelé 1757 s'associe au Jacquard Français autour d'une édition limitée qui met à l'honneur l'art de la table et les savoir-faire français. De cette rencontre entre la cinquième plus ancienne maison de champagne et le spécialiste vosgien du linge de maison est née une création aux motifs exclusifs inspirés de l'univers d'Abelé 1757 : feuilles de vigne, ceps et arches des caves de craie rémoises. Décliné sur une nappe, un sac en coton et un coffret, cet imprimé accompagne une bouteille de rosé Abelé 1757 et deux verres à champagne.

Pensé pour les beaux jours, l'ensemble invite à déguster le champagne dans un cadre décontracté, du pique-nique en bord de Seine à l'apéritif en terrasse, en passant par les déjeuners et dîners entre amis. Une collaboration qui illustre la rencontre de deux maisons françaises attachées à l'élégance du quotidien et à la valorisation de leur patrimoine.

Le coffret Champagne Abelé 1757 x Le Jacquard Français est composé d'une bouteille de rosé, de deux verres, d'une nappe (150 x 150 cm) et d'un sac en coton. Disponible au prix de 249€ sur abele1757.fr



La vie de palace pour les petits, c'est au Crillon que cela se passe

À l'heure où la place des enfants dans la société et dans l'hospitality fait débat, L'Hôtel de Crillon fait de ses plus jeunes hôtes une clientèle à part entière. Avec Le Petit Crillon, le palace parisien déploie une offre dédiée aux enfants, mêlant gastronomie, jeux et attentions sur mesure pour repenser le séjour en famille. Parmi les offres qui ont retenu notre attention figure celle du chef Paul Pairet chez Nonos & Comestibles, qui signe un menu spécialement conçu pour les plus jeunes, revisitant les classiques de l'enfance avec une approche gastronomique accessible. De son côté, le chef pâtissier Matthieu Carlin imagine un *tea time* gourmand accompagné d'animations et de coloriages. L'expérience se prolonge en chambre, où les enfants découvrent l'univers de Benny, l'éléphant mascotte de l'hôtel. Livres d'activités, déguisements, jeux, accessoires et équipements adaptés transforment le séjour en véritable terrain d'exploration. À travers cette initiative, l'Hôtel de Crillon confirme une tendance de fond dans l'hôtellerie de luxe : proposer aux familles des expériences pensées pour chaque génération, sans renoncer à l'exigence qui fait la signature des grandes maisons. Toutes les expériences Le Petit Crillon sont disponibles sur le site, dans la section « Expériences ».

Menu « Le Petit Crillon » (comprenant plat, dessert et boisson) : 40€; *tea time* enfant (comprenant une sélection de pâtisseries et une boisson) : 28€. rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon



DAVID VANILLE.com

EPICES D'EXCEPTION

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

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

DES PRIX PROFESSIONNELS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

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

Vanille Bourbon Rouge de Madagascar : 89 € TTC le kilo

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

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

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

UNE OFFRE PENSÉE POUR LES CHEFS EXIGEANTS

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

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

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

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

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

NOS AVANTAGES EXCLUSIFS

Livraison OFFERTE en relais pour les abonnés à notre newsletter

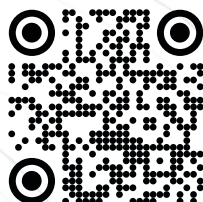
Un cadeau dans chaque commande, parce que chaque détail compte

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

OSEZ L'EXCEPTION, SORTEZ DES SENTIERS BATTUS !

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

Commandez dès maintenant sur www.DavidVanille.com



Maison de caractère

À Épernay, berceau du champagne, la Maison Gosset invite les amateurs de grands vins à découvrir un lieu où l'histoire se conjugue au présent depuis plus de quatre siècles. Fondée en 1584, elle est considérée comme la plus ancienne maison des vins de Champagne encore en activité, héritière d'un savoir-faire transmis au fil des générations.

Au cœur de son domaine, les visiteurs découvrent un univers confidentiel composé de caves du XIX^e siècle, d'un parc classé et d'espaces de dégustation élégants. Les cuvées de la maison, réputées pour leur fraîcheur minérale et leur puissance aromatique, révèlent un style singulier qui a forgé sa renommée internationale.

Les caves historiques se visitent sur réservation lors d'expériences privées accompagnées de dégustations commentées, à partir de 75€ par personne. Une immersion privilégiée dans l'univers de l'une des grandes signatures du champagne. À l'extérieur, le jardin, la terrasse et le bar à champagne offrent un cadre propice à la détente. Les visiteurs peuvent y prolonger leur découverte autour d'une cuvée, dans l'atmosphère paisible d'un parc classé ouvert au public.

Une parenthèse hors du temps, où chaque visite devient une rencontre avec l'histoire vivante du champagne.

champagne-gosset.com



Cet été, Vendémiaire fait campagne pour la terrasse parisienne !

À deux pas des Invalides, Vendémiaire remet la terrasse au centre du débat. Aux beaux jours, l'adresse du boulevard de La Tour-Maubourg déploie 60 places en extérieur et revendique une certaine idée de l'été parisien : des déjeuners qui débordent sur l'après-midi, des apéritifs qui s'attardent jusqu'au dîner et des tablées où l'on partage autant les assiettes que les conversations.

Sous la houlette de son fondateur, Vendémiaire Nadd-Mitterrand (sic), et de son chef, Jeffrey Quetin (ex-Le Gabriel***, L'Orangerie**, Maison Rostang**), la maison fait triompher une cuisine française pleine de panache, de créativité et de plaisir. Parmi les propositions qui nous ont particulièrement plu : le tartare de thon rouge, haricots verts, cerises et amandes fraîches, le homard au jus réduit et la tartelette fraises et rhubarbe. Une belle maîtrise et une ode à la saison.

Côté verres, outre une très belle carte des vins, la maison pousse la convivialité un cran plus loin avec un *happy hour* quotidien : de 18 h à 20 h, un cocktail acheté donne droit à un second verre offert, avec ou sans alcool. Une initiative qui devrait rapidement trouver ses adeptes dans ce quartier où les occasions de trinquer ne manquent jamais.

Dans un Paris qui retrouve le goût des soirées en plein air, Vendémiaire signe finalement un manifeste simple, mais redoutablement efficace : davantage de soleil, davantage de partage et, surtout, aucune raison de rentrer trop tôt.

Ouvert du lundi au samedi, déjeuner et dîner. Terrasse ouverte du 1^{er} avril au 31 octobre 2026. 60 places en extérieur, 80 en intérieur.
vendemiaire.paris

Les livres de **RESTO**

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



LE DESSOUS DES CARTES

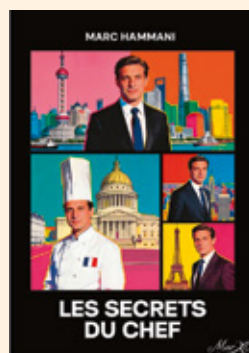
Tout juste auréolé du grand prix du Salon du livre de cuisine ancien & moderne - dont **RESTO** est partenaire - le livre d'Adélie Vernhes explore les affres de la restauration - et plus exactement les conditions de vie et de travail de ceux qui ont fait vœu de nourrir leur prochain, pour le meilleur, mais aussi trop souvent pour le pire. Un récit d'une grande sensibilité, qui fait réfléchir autant qu'il fait frémir. Mais, surtout, une vraie base de réflexion pour un aggiornamento nécessaire. **L'Exercice des mâchoires**, d'Adélie Vernhes, éditions Julliard, 17,50€.



MARIAGE À LA GRECQUE

En Grèce, le yaourt est bien plus qu'un simple aliment. C'est un héritage vivant, un goût qui traverse les siècles et raconte l'histoire de cette terre bénie des dieux. Crémeux,

frais, dense et incroyablement onctueux, il est l'un des ingrédients les plus précieux de la cuisine grecque. Dans ce livre très bien fait, la cheffe d'Evi Evane (un restaurant dans le 6^e arrondissement de Paris, plusieurs traiteurs et bientôt une nouvelle boutique aux Batignolles) et ambassadrice de la cuisine grecque place le yaourt au centre de 50 recettes salées et sucrées : tzatziki traditionnel, à la betterave, salade tiède de poulpe au yaourt citronné et câpres de Santorin, bar rôti au four, légumes verts citronnés, agneau confit au yaourt. Les variations sont infinies. Une bible pour l'été. **Yaourt grec, 50 variations sucrées et salées**, de Dina Nikolaou, Hachette Cuisine, 19,95€.



L'ESPION QUI M'AIMAIT (MAIS MOINS QU'UN BON REPAS)

À la croisée de l'espionnage, de la diplomatie et de la gastronomie, ce roman entraîne le lecteur au cœur des zones de pouvoir et des cultures du

monde. On y suit Mark Marx, un jeune chef globe-trotteur recruté par une mystérieuse organisation agissant dans l'ombre des grandes tensions internationales. Inspiré du parcours de son auteur, **Les Secrets du Chef** mêle intrigue internationale, immersion culinaire et récit de voyage. De Pékin et son canard laqué aux saveurs du Sénégal autour d'un poulet mafé, le lecteur traverse les continents au fil d'une aventure rythmée. Plus de 40 recettes ponctuent le récit, faisant du voyage une expérience à la fois narrative et gastronomique. Préfacé par Guillaume Gomez, ancien chef des cuisines de l'Élysée, ce premier roman brouille avec originalité les frontières entre fiction d'espionnage, aventure et gastronomie.

Les Secrets du Chef, de Marc Hammani, éditions Marx & Co, 21,90€.



L'APPEL DE L'IODE

Et si l'avenir de nos assiettes se trouvait sur l'estran ? Dans **La cuisine des algues**, Tiphaine Perron nous embarque à la découverte de sept algues emblématiques des côtes bretonnes - nori, dulse, wakamé,

kombu, kombu royal, laitue de mer et haricot de mer. Cueilleuse professionnelle, l'autrice partage son savoir-faire à travers 40 recettes accessibles et créatives, qui révèlent toute la richesse gustative de ces végétaux marins. Bien plus qu'un livre de cuisine, l'ouvrage est une invitation à regarder autrement le littoral et ses ressources. Un voyage iodé magnifiquement mis en images par la photographe Kathleen Junion, dont les clichés célèbrent avec sensibilité la beauté sauvage des algues et des paysages marins.

La cuisine des algues, cueillette et recettes iodées, de Tiphaine Perron, photographies de Kathleen Junion, Éditions Ulmer, 15,90€.



LA CUISINE EST UN ART MAJEUR

Que reste-t-il d'un plat lorsque le service est terminé ? Dans **Racine - Œuvres de cuisinier**, Kazuyuki Tanaka livre bien plus qu'un recueil de recettes : une plongée dans l'univers créatif

du chef japonais installé à Reims, à la tête du restaurant doublement étoilé Racine. Au fil des pages, celui qui s'est imposé comme l'une des voix les plus singulières de la gastronomie française dévoile sa démarche, son rapport à la nature, à la saisonnalité et au geste. Pensé comme un livre d'art autant que de cuisine, l'ouvrage met en lumière des assiettes d'une précision remarquable, où l'esthétique dialogue avec l'émotion. Un objet éditorial inspirant qui révèle la cuisine comme une forme d'expression à part entière.

Racine - Œuvres de cuisinier, de Kazuyuki Tanaka et Chihiro Masui, photographies de Justin De Souza, éditions Flammarion, 75€.

KITCHENMANIA

La nouvelle chaîne
des passionnés de cuisine



EVA LONGORIA VOYAGE CULINAIRE EN FRANCE

CHAQUE SAVEUR RACONTE UNE HISTOIRE

Un service de streaming **Mediawan**

Molotov.tv



free

prime video

CANAL+

RESTO OUVRE





Pages réalisées par **Astrid Briant, Lorène Herrero, Jean-Pascal Grosso, Bénédicte Le Guérinel, Olivier Reneau, Marion Sauveur, Florence Valencourt**



AVIGNON (Vaucluse)

La Mirande NOUVEAU CHAPITRE

À Avignon, face à la majesté du palais des Papes, La Mirande écrit une nouvelle page de son histoire. Après le départ de Florent Pietravalle pour la Villa La Coste, elle accueille aujourd'hui le chef **Michele Donvito**, ancien chef exécutif de l'AM d'Alexandre Mazzia. À 32 ans, le Napolitain lui donne un nouveau souffle, où la grande tradition française dialogue avec la mémoire méditerranéenne. Dans les salons XVIII^e siècle de la maison, comme dans le joli jardin, sa cuisine se déploie comme un récit en plusieurs actes. Chaque séquence associe trois assiettes qui se répondent et composent une même émotion. La carotte s'illustre ainsi dans un étonnant triptyque, l'artichaut violet de Provence rencontre une *bagna cauda* à l'anchois, tandis que l'encornet tressé au barbecue s'accompagne d'une délicate purée de courge. Plus loin, la baudroie au lard de Colonnata et jus de cochon intense, avec son côté doux et acidulé, affirme l'identité d'une cuisine de caractère, profondément ancrée entre Provence et Italie. Fidèle à l'âme de La Mirande, tout en ouvrant de nouveaux horizons, Michele Donvito signe une partition sensible et résolument contemporaine. À suivre. **FV**

Menus en 3, 5 et 7 actes : de 80€ à 180€.

4 place de l'Amirande, 84000 Avignon (la-mirande.fr/fr)



ANNECY (Haute-Savoie)

Ummi mon Amour ESCALE GOURMANDE

Sur les rives du Thiou, Ummi mon Amour est la nouvelle adresse végétarienne de la vieille ville. Derrière cette seconde enseigne, des propriétaires voyageurs



qui puisent dans leurs souvenirs culinaires pour composer une carte aux influences du monde entier. Ici, les produits frais servent de fil conducteur à une cuisine généreuse, pensée aussi bien pour un déjeuner sur le pouce qu'un brunch en terrasse. La *babka* polonaise se décline en version salée au pesto, le *chipotle* (piment mexicain) réveille les papilles, tandis que la brioche perdue s'accompagne d'*amlou* marocain. Une adresse ouverte à l'année. **LH**
Plats : de 16 € à 18 € ;
brunch : 30 €. 6 quai de l'île,
74000 Annecy (@ummi.cafe)

PARIS 1^{ER}

Kubaba JAMAIS DEUX SANS TROIS

Après Dalia et Jolia, Benjamin Cohen et Julien Casbas (cofondateurs du Dalia Group) poursuivent leurs explorations levantines à deux pas du marché Saint-Honoré. Côté décor, ça envoie du lourd avec une scénographie maximaliste aux influences orientales signée Laleh Amir Assefi. Au menu : imprimés cachemire, moquette léopard et tapis orientaux. Côté assiette, on retrouve avec bonheur l'incontournable *malka bread* (12 €), une brioche chaude et moelleuse à « dipper » généreusement, ainsi que des nouveautés comme la pastilla végétale (14 €). Et pour la touche sucrée, mention spéciale pour le *bucket* de choux à la crème vanillée (9 €). **CdA**
3 rue Gomboust, 75001 Paris (@kubaba.paris)



PARIS 10^E

Nini NI ITALIEN, NI FRANÇAIS, JUSTE NINI

Quand un passionné de vin décide de franchir le pas et d'ouvrir sa table, il se tourne naturellement vers celui qui a nourri ses meilleurs souvenirs culinaires pour prendre les rênes des cuisines. C'est, en quelques mots, le projet que **Victor** - le Parisien - a vendu à Fabio - le Romain qui a roulé sa bosse à travers l'Europe. Et, forcément, au menu de cette adresse un rien canaille de Goncourt, les plats tutoient les classiques de la Botte - focaccia, ricotta, *fettuccine*, *vitello tonnato*... - mais les bousculent à joli renfort de *leche de tigre*, raifort ou encore *labneh*... La carte des vins va plaire aux plus exigeants, avec de jolies références, telles que Deiss, Foillard, Sabre, Ganévat... Bref, que du bon ! **OR**
Carte : de 35 € à 40 €.

162 avenue Parmentier, 75010 Paris (ninirestaurant.com)



VILLENEUVE-D'ASCQ (Nord)

Harmonie L'ÉTOILE DU NORD

Mathieu Boutroy s'était taillé une solide réputation comme chef du restaurant Le Cerisier à Lille. Avec sa compagne Jun-Xiu, il s'est lancé dans l'aventure de son propre établissement. Situé à Villeneuve-d'Ascq, près de la capitale des Flandres, Harmonie se veut un refuge culinaire et apaisant pour les amateurs de cuisine française portée avec finesse. « *J'aime la cuisine classique mariée à une touche de modernité et cette accroche que peut apporter l'acidité ou la vivacité du poivre que j'adore* », confie le jeune chef. Et voilà Harmonie, moins d'un an après son ouverture, étoilé au Guide Michelin. Une consécration méritée. **JPG**
98 avenue de Flandre, 59491 Villeneuve-d'Ascq (harmonie.restaurant)

© CLÉMENTINE REMO, MICKAËL BANDASSAK, ÉRIC SUTTER, DR

LILLE (Nord)

Bar Costa LILLE AU SOLEIL

La rue des Bouchers est une pépite lilloise aux reflets changeants. On y mange, on y boit, entre solides plats ch'ti et vins chinés chez de discrets



viticulteurs. Ouvert début mai, le Bar Costa se démarque par son cadre intimiste, ses tons clairs et sages, et sa cuisine fièrement méditerranéenne. Ici, tout se partage : tapenades, olives, charcuterie ibérique, pour passer ensuite à des plats encore plus copieux (L-bone...) si l'appétit vous en dit. Ambiance et qualité sont au rendez-vous et les humeurs apéritives, qu'elles soient de passage ou locales, ont déjà adopté l'adresse. Belle carte de cocktails. **JPG**

4 rue des Bouchers, 59800 Lille (@barcosta_lille)

PARIS 8^E

Fuga R ÉCHAPPÉE BELLE

Perché sur les hauteurs de la capitale, non loin du parc Monceau, Fuga R signe une échappée culinaire solaire, inspirée par l'art de vivre de Lanzarote. Ici, la cuisine se vit comme un voyage, portée par la cheffe Fanny Herpin. Au menu : des tapas bien relevées - pan con tomate (16€), pimientos de Padrón à la fleur de sel (9€) -, mais surtout les incontournables « laïazzas », pizzas signatures tout juste sorties du four, à partager ou à dévorer solo (10€). La carte des cocktails, bien balancée, mixe classiques revisités, comme le Pear-fect Spritz (12€), et créations originales. Notre préféré : le Lanzarita à la tequila piquante, Italicus, jus de poivron, sirop d'origan, jus de citron vert. **CdA**
28 rue de Monceau, 75008 Paris (fugafamily.com/restaurants/fuga-rooftop)



PARIS 16^E

Bigoudi Rooftop RIVIERA SUR LES TOITS

Pour leur dernière ouverture, les Brasseries à la Mode voient double avec deux nouvelles tables logées à la même adresse, à deux pas du Trocadéro : la Brasserie Rosie Jolie, au rez-de-chaussée, et Bigoudi, dix étages plus haut... Un rooftop avec vue panoramique sur la capitale, dans un décor inspiré de la douceur de la Riviera, avec banquettes à rayures, tables en mosaïque et guirlandes façon guinguette. Dans l'assiette, la brasserie se réinvente à la sauce méditerranéenne : tarama d'oursin (17€), crudo de daurade (32€), côte de bœuf, frites, sauce chimichurri (130€/kg), linguine alle vongole (36€), sans oublier l'incontournable salade niçoise (35€). On s'y croirait ! **CdA**

38 avenue Raymond-Poincaré 75116 Paris (brasseriesalamode.com/bigoudi-rooftop)



PARIS 1^{ER}

Lotta PASTA LOVER

À deux pas du Louvre, Lotta, première adresse de Charlotte Bereaud - ex-Prunier et Baccarat - séduit autant par son cadre élégant que par sa carte, conçue en collaboration avec le chef Zoumana Meité. Dès l'entrée, la décoration intérieure, signée Juliette Rubel, donne le ton, entre clins d'œil à l'architecture italienne et détails seventies. Dans l'assiette, une belle déclinaison de pâtes, à toutes les sauces : raviolis à la tomme de brebis et poivrons (25€), *paccheri* à l'agneau confit et spaghetti à l'encre de seiche (27€). On garde un peu de place pour les desserts, plus gourmands les uns que les autres : *affogato* (8€), madeleines caramel-coco-vanille (15€) ou encore une belle nage de fraises (16€). *Estate a Parigi!* **CdA**
8 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris (@lotta_paris)





MARSEILLE (Bouches-du-Rhône) **Cielo BELLO**

Chez Jogging, le concept store de la rue Paradis, la mode a du goût et, après la trattoria éponyme, c'est au tour de Cielo - griffé du DA Édouard Pellicci - d'écrire un nouveau chapitre à la lumière de ses propres bougies, armé d'une *squadra* authentique. Dans ce restaurant de poche - avec son patio arboré de platanes et figuiers toujours aussi couru - le chef Alessandro Allegri, la cheffe Sarah Fruteau de Laclos et la

sommelière Laurie Gravagna déroulent une carte qui parle italien sans forcer l'accent. Pour nous, ce sera : filets d'anchois nappés d'huile d'olive, simples et souverains. Puis une pasta langoustine-bisque-carottes, généreuse et précise. En dessert ? Une tarte mascarpone-fraises à l'équilibre parfait. À boire : un spritz, évidemment ! **AB**

103 rue Paradis, 13006 Marseille (@cielo_trattoria_jogging)

PARIS 9^E

Hôtel Scribe – Rivages **NOUVELLE MARÉE**

Au cœur du Sofitel Le Scribe Paris Opéra, le restaurant prend un nouveau cap. Le chef Martin Simolka repense entièrement la table parisienne autour d'un univers marin affirmé, faisant de l'iode le fil conducteur de sa cuisine. Inspiré par les littoraux français et la pêche côtière, il compose des assiettes élégantes où le produit prime toujours sur l'esbroufe. À la carte, le thon de Saint-Jean-de-Luz s'accompagne d'un sorbet *jalapeño* tandis que l'asperge des Landes se pare d'un sabayon à la dulse, algue rouge de l'Atlantique. Plus loin, la pêche de petits bateaux dialogue avec un chou-fleur grillé et une sauce pil-pil. Même le dessert s'aventure au large avec une pomme façon Tatin relevée de laitue de mer ! Une belle cuisine de la mer moderne, engagée et résolument tournée vers les côtes françaises. Belle prise. **FV**

« Déjeuner du chef » : 48€;

« Découverte » (en 5 temps) : 85€.

1 rue Scribe, 75009 Paris

(restaurantrivages.com)



PARIS 17^E

Nuance « PAS LA COULEUR, RIEN QUE LA NUANCE »

On ne sait pas si **Julien Lacaille**, jeune chef propriétaire, a pensé à ces quelques vers de Verlaine en ouvrant sa première affaire, mais il a tout misé sur l'essentiel, la composition colorée et goûteuse de ses plats. Formé chez Le Squer et Dominique Bouchet, il s'est affranchi des codes de la haute cuisine pour proposer une table de proximité sincère, à l'instar de celle de son mentor de Ripaille (bien connu des Batignollais). Pour autant, ses propositions sont plus originales que bistrotières - voire détonantes, très bien dressées et très colorées, donc. J'en veux pour preuve ce tartare de canard, cassis-cranberry et huile de sésame, ou ce très joli dessert : sablé breton, petit pois, fraise, ganache montée verveine et sorbet fraise-basilic. À découvrir. **FV**

Menu entrée/plat/dessert : 39€.

25 rue des Dames, 75017 Paris (@nuance__restaurant)



ANNECY (Haute-Savoie)

Saba **L'ASIE EN FILIGRANE**

Après avoir quitté la vieille ville, le chef Clément Torres installe Saba, rue Sommeiller. Le nom du restaurant (« maquereau » en japonais) donne la ligne directrice de la maison : produits de la mer, influences nipponnes (le chef a longtemps séjourné en Asie) et précision des assaisonnements. Une table à l'atmosphère feutrée, entre murs vert sapin soulignés de bois, tables en chêne et vaisselle d'artisans locaux. L'assiette reste sur le devant de la scène : *karaage* de ris de veau, crabe bleu et sabayon à l'ail des ours. Ouverte en juin, cette nouvelle table gastronomique devrait vite faire parler d'elle. **LH**

Menu déjeuner (en 4 temps) : 55€; menu « Écume » (en 7 temps) : 90€ et menu « Grand Large » (le soir, en 9 temps) : 120€.

41 rue Sommeiller, 74000 Annecy (restaurant-saba.com)



TALLOIRES-MONTMIN (Haute-Savoie)

Flama BONNE BRAISE

Dans la baie de Talloires, Flama cultive l'art de la cuisson à la braise, dans un décor ouvert sur le lac, où la cuisine s'organise autour d'une *parrilla* argentine. Au menu : côte de bœuf à partager, porc fumé ou poisson juste saisi. Chaque assiette s'accompagne d'un trio de sauces maison aux notes herbacées ou relevées. L'adresse travaille avec les mêmes producteurs locaux que la guinguette des Cassines, toute proche, distinguée également par le label Écotable. Le midi, l'esprit est bistronomique avec un menu de saison ou des pièces à partager. Le soir, place à un menu surprise en six temps, rythmé par les inspirations du moment. **LH**

Formule midi (2 plats) : 42€; menu soir (6 temps) : 70€. 228 route du Ponton, 74290 Talloires-Montmin (les-cassines.com)



MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)

Taquin ET PLUTÔT MALIN

L'insolence peut aussi être une vertu. La preuve avec Taquin, le bistrot de **Maxence Walker** et du chef **Jules Anceaux** (ex-Sole), qui porte bien son nom, tant il aime bousculer les idées reçues. Tartare de bœuf aux huîtres et beurre de crabe, seiche au barbecue et beurre blanc au miso – les associations sont celles qu'on n'attendait pas et qui, pourtant, font mouche. Marseille oblige, le poisson est souvent la vedette : le ceviche de sériole au kiwi ouvre le bal avec une fraîcheur inattendue, le pagre et son sabayon au beurre de crabe achèvent de convaincre. L'âme du lieu – le bois japonisant de l'ancienne adresse Ippon, la cuisine ouverte, l'ambiance de table de copains – dit l'essentiel : ici, on se sent accueilli comme chez un ami. Une adresse encore jeune, mais déjà indispensable. **AB**

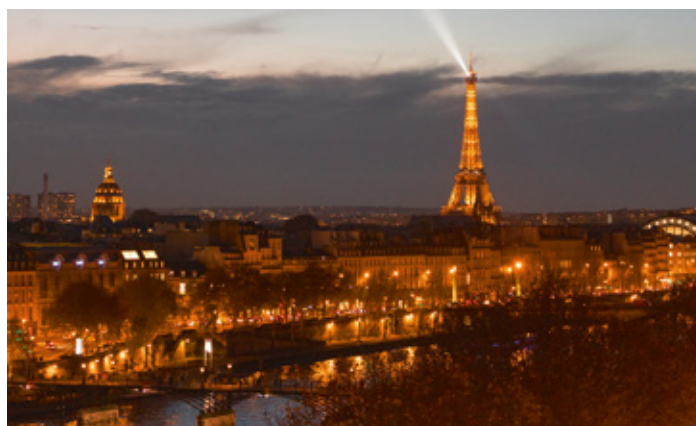
7 rue Lulli, 13001 Marseille (@taquin.marseille)

PARIS 1^{ER}

Le Tout-Paris « LE TOUT-HOMARD »

Si les menus thématiques sont malheureusement le plus souvent un peu gadget, celui du Tout-Paris, autour du homard, échappe à cet écueil grâce à une écriture culinaire d'une rare cohérence. Le crustacé n'y est jamais prétexte à la démonstration de luxe : il devient matière à nuances. Si les premières bouchées jouent la carte de l'iodé et de la fraîcheur avec une élégante tartelette de corail et un *crudo* d'une grande précision, le repas gagne en intensité au fil des assiettes. Le médaillon de homard, escorté d'un bouillon boisé, impressionne par sa profondeur sans jamais écraser le produit. Mais c'est surtout le remarquable « homard bleu au barbecue » qui justifie presque à lui seul le déplacement. Un menu exigeant, parfois presque académique dans son exécution, mais dont la maîtrise technique et la sincérité emportent largement l'adhésion. **FV**

Menu « Le Tout-Homard » : 155€. Accords mets et vins sur demande. 8 quai du Louvre, 75001 Paris (chevalblanc.com/fr/maison/paris)



PARIS 3^E

Calcifer FEU !

Dans le Haut-Marais, Calcifer fait partie de ces ouvertures qui agitent déjà le petit monde de la gastronomie parisienne. Derrière cette adresse au nom emprunté au démon de feu du *Château ambulant* de Miyazaki, Antoine Rollin, passé par le Ritz, Le Gabriel et Hémicycle, signe un premier restaurant à son image : exigeant, chaleureux et résolument tourné vers l'hospitalité. Aux commandes des fourneaux, le chef italien Gaétano Carpinelli, formé chez Passerini, Jérôme Banctel et Troisgros, fait de la braise un véritable langage culinaire. Langoustines saisies au feu de bois, maquereau à l'oseille, turbot au pil-pil ou cochon de lait croustillant révèlent une cuisine de caractère où la flamme sublime sans jamais dominer. Dans un décor élégant mêlant mosaïques, banquettes de cuir caramélisé, objets chinés et cuisine ouverte sur les braises, l'ambiance oscille entre théâtre gourmand et maison d'amis. Une table vibrante, généreuse et déjà incontournable. **FV**

À partir de 50€ par personne pour entrée/plat/dessert.

41 rue Notre-Dame-de-Nazareth, 75003 Paris (restaurant-calcifer.com)



PARIS 17^E

Dessirier NOUVELLE VAGUE

Adresse iconique de la famille Rostang depuis 1996, Dessirier s'offre une renaissance aussi subtile que réussie pour ses trente ans. Sous la direction artistique de Nathalie Blanc, le restaurant dévoile un décor plus lumineux, chaleureux et contemporain, où matières nobles, jeux de miroirs et éclairages délicats composent une atmosphère de maison de famille chic et accueillante. En salle, l'expérience gagne en fluidité. La carte accompagne ce renouveau avec finesse : *crudos* de poissons de saison, tartare de daurade à la poutargue, Saint-Jacques au citron caviar ou spectaculaire *fritto misto* à partager enrichissent l'offre, tandis que les grands classiques - bouillabaisse, plateaux de fruits de mer ou gratin de homard et macaronis - demeurent les plats phares de cette institution parisienne, plus séduisante que jamais. **FV**

Menu Tradition, entrée/plat ou plat/dessert : 48€;

entrée/plat/dessert : 56€.

9 place du Maréchal-Juin, 75017 Paris (restaurantdessirier.com)



CASTELNAU-LE-LEZ (Hérault)

Domaine de Verchant – Marcelle NOUVEAU CAPITAINE

Le Domaine de Verchant confie les clefs de son aventure gastronomique à **Guillaume Cocault**. À la tête de Marcelle, le chef formé dans les cuisines de l'Hôtel du Castellet, auprès de Christophe Bacqué, puis de Fabien Ferré (trois étoiles), déploie une cuisine d'auteur où la Méditerranée sert de fil conducteur. Dès les premiers menus, baptisés « Escalade marine » et « Évasion en eau profonde », l'identité est affirmée. Le voyage commence avec un « Retour de pêche » associant céleri, coquillages et coriandre, se poursuit avec une « Balade en Méditerranée » autour de la rascasse, du fenouil et d'une soupe de roche. Une partition iodée où la mer dialogue constamment avec le végétal. À ses côtés, son épouse Héléna Philippart signe des créations aériennes et précises, à l'image du soufflé café-grué de cacao. Ensemble, ils insufflent à Marcelle une nouvelle dynamique, ambitieuse et résolument méditerranéenne. **FV**

Menu « Escalade marine » : 75€; menu « Évasion en eau profonde » : 130€.

1 boulevard Philippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

(domaineverchant.com/fr)



Les nouvelles adresses sucrées à découvrir

FRUITS ULTRAFRAIS, GLACES ARTISANALES D'EXCEPTION, VIENNOISERIES D'ORFÈVRE ET PÂTISSERIES GÉNÉREUSES : LES RÉCENTES OUVERTURES CÉLÈBRENT LE GOÛT, LA FRAÎCHEUR ET LE PLAISIR. ELLES DONNENT SIMPLEMENT ENVIE DE SUCCOMBER. Par **Marion Sauveur**



PARIS 1^{ER}

La petite Manis FEUILLETAGE À L'INDONÉSIE

Impossible de ne pas pousser la porte de ce temple de la viennoiserie, où le savoir-faire français rencontre subtilement les saveurs d'Indonésie. *Manis*, qui signifie « doux » et « sucré » en indonésien, donne d'emblée le ton. Au fournil : le virtuose Kevin Krisna Pratama. Difficile de résister au pain au chocolat - tout en longueur et à la croûte intensément feuilletée - garni d'un bâtonnet moulu sur place à partir d'un cacao originaire de l'île indonésienne de

Célèbes. Mention spéciale aussi pour le croissant sésame-vanille, croustillant avec un cœur de frangipane au sésame et crème vanillée. À savourer avec leur café de spécialité venu d'Aceh, aux notes franches.

Pain au chocolat : 2,50€; croissant sésame-vanille ou pain suisse : 4€.
136 rue Saint-Honoré, 75001 Paris ([instagram.com/lapetitemanis.paris](https://www.instagram.com/lapetitemanis.paris))

NEUILLY-SUR-SEINE (Hauts-de-Seine)

LFL LE FRUIT FAIT SON SHOW

Chez **Atef Barbouche**, on vient d'abord pour les fruits et légumes soigneusement sourcés. Dans cette nouvelle adresse, l'ancien pâtissier devenu primeur dévoile un comptoir inédit composé de gâteaux 100 % fruits - sans pâte ni crème ni sucre ajouté. Ces sculptures fraîches, juteuses, intensément parfumées cachent de vraies techniques de chef : la pastèque est, par exemple, imprégnée d'une compotée de fraises rôties, tandis que la banane remplace la crème du fraisier. On en croque pour les « Sufruits » : des makis au cœur de fruit, roulés dans une fine tranche de pomme croquante... à tremper dans un coulis passion. Une expérience bluffante.

« **Sufruits** » : à partir de 24€; créations individuelles : à partir de 9,90€; créations à partager : à partir de 49,90€. 134 avenue Charles de Gaulle, 92200 Neuilly-sur-Seine ([lflcreation.com](https://www.lflcreation.com))



SAINT-ÉTIENNE (Loire)

Ambre PARFUMS D'ORIENT

Retour aux sources pour le pâtissier stéphanois Mehdi Hadj Mebarek. Après plusieurs années passées au Qatar, le juré de l'émission *Le Meilleur Pâtissier* en Algérie et star des réseaux sociaux vient d'ouvrir sa première boutique en France. Il y marie la haute précision de la pâtisserie française aux saveurs subtiles du Moyen-Orient. Parmi les pépites à découvrir : des pâtisseries en trompe-l'œil aux inspirations algériennes, une tarte au chocolat subtilement relevée à la cardamome, ou encore un entremets framboise-pistache avec une touche d'eau de rose. Une adresse aussi raffinée que réconfortante.



Viennoseries : entre 1€ et 3€; pâtisseries : entre 5€ et 8€.
3 place Jean Jaurès, 42000 Saint-Étienne ([instagram.com/ambrebymehdi](https://www.instagram.com/ambrebymehdi))

PARIS 7^E

La Maison de la Pistache PISTACHE MANIA

Liée à un projet de réintroduction du pistachier en Provence, cette caverne d'Ali Baba dédiée à l'or vert déploie une offre pointue. On fond surtout pour les glaces artisanales, qui invitent à un voyage dans quatre terroirs pistachiers. La surprise est totale. Selon son origine, le fruit y révèle des profils radicalement différents. Coup de cœur pour le grand

cru des monts Zagros, en Iran. Cette petite pistache sauvage, cueillie à la main, considérée comme l'originelle, dévoile une profondeur aromatique, loin des pistaches que l'on connaît. Bonus : elle se déguste aussi nature. Une belle leçon de goût.
Sorbet et glaces : 1 boule : 4,50€; 2 boules : 7€; plateau de dégustation des 4 parfums : 15€. 65 rue du Bac, 75007 Paris ([pistaches.com](https://www.pistaches.com))



DIJON (Côte-d'Or)

Pain

PAIN DE CUISINIER

Après sa table gastronomique Cibo et son adresse conviviale Cave, le chef Angelo Ferrigno ouvre Pain. Une boulangerie hors du commun, à l'entrée du restaurant, avec un laboratoire entièrement visible depuis la rue et pensé comme le prolongement naturel de son univers culinaire. Au fournil, le jeune boulanger Louis Chaussade travaille exclusivement le levain naturel avec de longues fermentations, des farines ultra-locales souvent issues de variétés anciennes et une cuisson au feu de bois. Une dizaine de pains y sont proposés, pensés comme de véritables accords mets et pains : « Betterave », imaginé pour accompagner une assiette autour de la truite et de la betterave ; « Lin et thym-citron », servi avec un ghee parfumé ; ou encore « Champignon », enrichi d'un bouillon et de gras de bœuf. Pour poursuivre l'expérience à la maison, des produits d'épicerie préparés sur place sont en vente, comme des vinaigres, des tartinales et de la moutarde. Ils seront bientôt rejoints par une bière brassée à partir des surplus de pain. À la rentrée, une gamme de douceurs viendra compléter l'offre, avec des croissants, madeleines et autres brioches feuilletées.

Le « Blé » : 3 € (500 g) ; le « Betterave » : 4 € (400 g) ; le « Gaudé » : 8 € (500 g). 24 rue Jeannin, 21000 Dijon ([instagram.com/angelo.ferrigno](https://www.instagram.com/angelo.ferrigno)) ([instagram.com/pain.boulangerie](https://www.instagram.com/pain.boulangerie))



PARIS 4^E

La Divine TOUT EN DOUCEUR

C'est au cœur du Marais qu'est née une petite douceur aux teintes pastel : la « Divine ». Sous ce joli glaçage se dissimule une pâte sablée, garnie d'un moelleux de crème d'amande et de crème pâtissière. Une véritable gourmandise, équilibrée entre fondant et croquant, et à la belle longueur en bouche. Elle se décline en six parfums et une nouvelle création s'ajoute chaque mois. On craque pour la « Rose de Damas », à l'eau de rose artisanale qui infuse délicatement le cœur moelleux et le glaçage, ou encore la lumineuse « Citron-Bergamote » qui réveille subtilement le palais. Cerise sur le gâteau : le geste précis et minutieux du glaçage est réalisé sous nos yeux.

La Divine : 3,90 € ; coffrets : à partir de 11,70 €. 37 rue du Roi-de-Sicile, 75004 Paris ([instagram.com/ladivine.paris](https://www.instagram.com/ladivine.paris))

LILLE (Nord)

Quentin Bailly BOUCHÉES DOUBLES

Et de deux ! Neuf ans après sa première adresse, **Quentin Bailly** inaugure un nouvel écrin lillois, dédié à la « pâtisserie de chocolatier » et accolé, logiquement, à sa chocolaterie. Le champion du monde de pâtisserie revient à l'essentiel avec une carte volontairement courte. La star des lieux est un flan au chocolat 72 %, ultra-crèmeux. Il côtoie un opéra à la chicorée, un irrésistible bol de mousse au chocolat « façon grand-mère » ou encore un brownie très généreux. Cet été, il ouvre un comptoir glacé, avec six parfums soigneusement travaillés, à savourer dans un *barquillo*, un cornet artisanal croustillant à garnir de chocolat fondu. Gourmand jusqu'au bout du cornet...

Brownie : 4 € ; éclair : 5 € ; flan au chocolat : 6 € ; glace 1 boule : 3,90 € ; 2 boules : 5,90 € (+ 1 € pour le chocolat fondu) ; créations glacées à partager : à partir de 32 €. 65-69 rue des Arts, 59800 Lille ([quentinbailly.com](https://www.quentinbailly.com))





LA VILLE ÉTERNELLE CONNAÎT UN FORMIDABLE SURSAUT GASTRONOMIQUE PORTÉ PAR DES PROJETS DE TABLES DANS DES CONTEXTES PARFOIS TRÈS INSOLITES – PALAIS HISTORIQUES, TOITS-TERRASSES, ÉDIFICES RELIGIEUX... – ET DONT LA SINGULARITÉ PARTICIPE FORCÉMENT À L'EXPÉRIENCE GUSTATIVE. Par **Olivier Reneau**



QUID TABLE MUSÉALE

En 2018, le cuisinier Juan Camilo Quintero décrochait le titre de chef « émergent » d'Italie. Une distinction qui n'a pas échappé au chef étoilé Enrico Bartolini, qui lui propose alors de prendre en main les cuisines de Poggio Rosso (Chianti) où il décroche très vite une étoile Michelin et une étoile verte. Toujours aux côtés de Bartolini, Quintero relève aujourd'hui le défi de mettre en œuvre à Rome la table du Palazzo Marignoli, où l'assureur Allianz expose sa collection d'art. Le projet gastronomique est à la mesure de l'excellence muséale : l'architecte Riccardo Bichara a ciselé sur le toit du palais une salle à manger de 480 m², ceinturée par une terrasse de 1500 m², où un design sobre et raffiné donne le tempo à la cuisine de Quintero. Le chef colombien fait notamment dialoguer ses origines sud-américaines avec son Italie d'adoption en déclinant, par exemple, sa version de la *pasta alla gricia*, entre *cacio e pepe* et carbonara, sublimée par un trait d'huile de coco...

Menus en 2, 3, 4 et 8 temps : 110€, 135€, 160€ et 175€.

Palazzo Marignoli,
Piazza San Silvestro 8, Rome, Italie
(quidrome.com)



Viride by Carlo Cracco UN MILANAIS À ROME

Dans la lignée des emplacements très sélects qui caractérisent ses établissements, la chaîne hôtelière Corinthia a pris ses quartiers romains sur la place du Parlement, dans un palais qui abrita un temps la Banque d'Italie. Contre toute attente, c'est à un Milanais que le groupe maltais a demandé de concevoir l'identité gastronomique des lieux. Pour le chef Carlo Cracco, c'est également une première dans la capitale italienne où il vient décliner, à travers trois tables, toute sa créativité. Mais c'est surtout à Viride que l'on retrouve toute la maestria du chef étoilé. Émanation du latin *viridis* (vert), Viride puise son inspiration dans les jardins et collines arborées de Rome et propose une cuisine de saison qui revisite autant les fondamentaux qu'elle convoque l'innovation. À la carte : rigatoni en gratin, ris de veau glacés, mais aussi œuf mariné au safran, turbot en croûte de cacao, etc. Original.

Menu en 10 temps : 220€; carte : de 100€ à 130€.
Corinthia Rome, Piazza del Parlamento 18, Rome, Italie
(corinthia.com)



Nomos Ante NOURRITURE SPIRITUELLE

Un repas chez Nomos Ante promet un moment hors norme. Déployé au sein d'un ancien couvent franciscain du XVIII^e siècle, l'endroit a été repensé par le designer et artiste HENRYTIMI, qui a cherché à établir un dialogue avec le caractère spirituel des lieux. Ainsi, Nomos Ante ne mise pas sur la spectaculaire théâtralité du luxe contemporain, mais, à l'inverse, sur l'épure et l'expérience immersive qui s'en dégageant naturellement. Ici, lumière, silence, lignes, matières – ainsi que parfums et saveurs – partagent une même grammaire. Si des matériaux comme le travertin, le bois, l'argile invitent à la contemplation, les plats du chef Giulio Zoli (Romain de naissance passé par des cuisines de qualité en France et au Brésil) reposent sur un équilibre gustatif qui consiste à tisser des souvenirs italiens avec des influences lointaines : pâtes aux myrtilles et kimchi en escabèche, chou-fleur et *mole verde* au *sansho*, poire, réglisse et grappa... Dépaysement garanti.

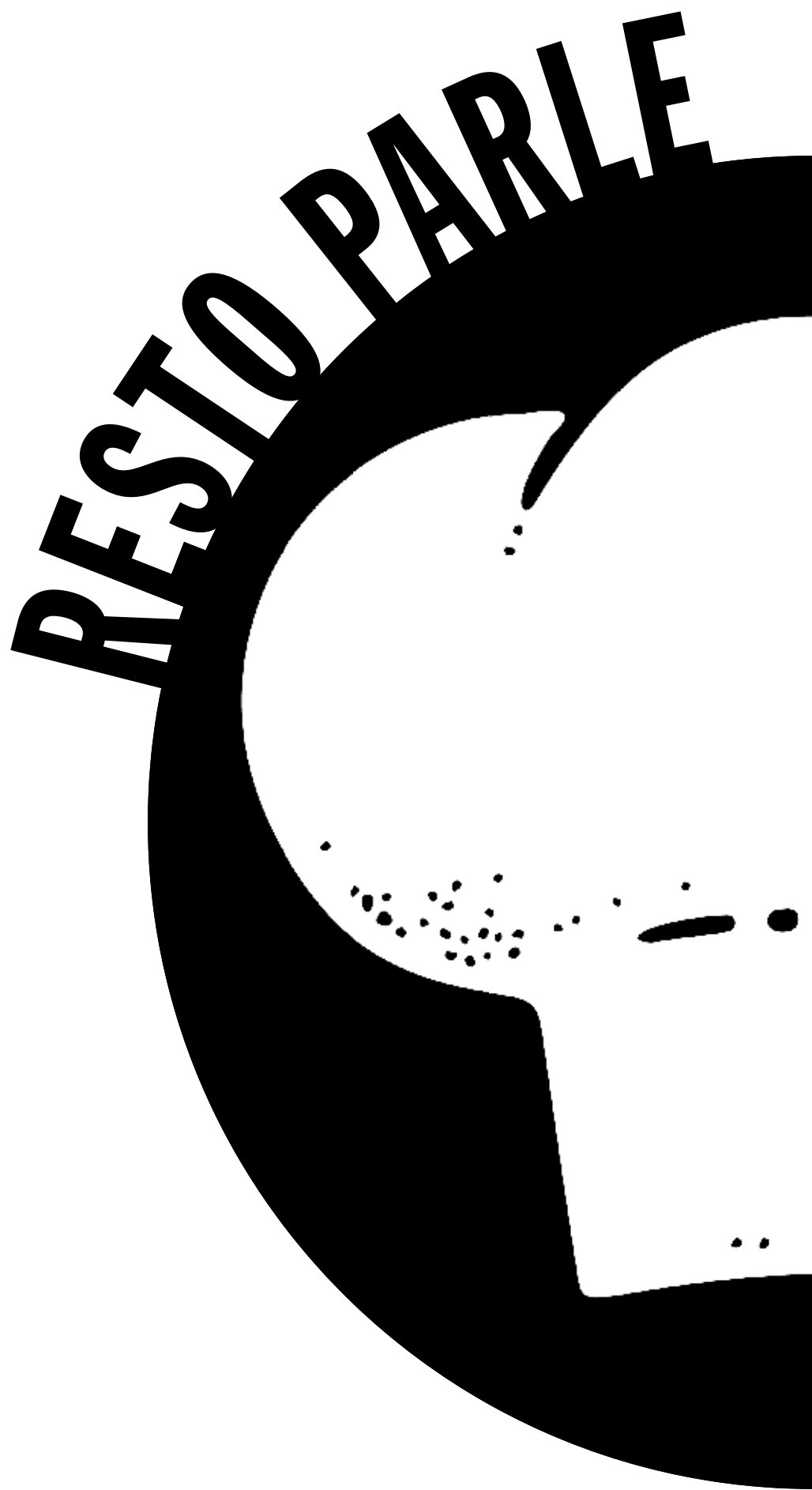
Menus en 7 et 9 temps : 95€ et 125€; carte : 60€.
Via San Paolo alla Regola 3, Rome, Italie
(nomoshotel.com)



Retrobottega TERRASSE « TRATTONOMIQUE »

Depuis 2008, Retrobottega est un incontournable de l'offre gastronomique à Rome. Pourtant, la table vient d'ouvrir un nouveau chapitre en s'installant sur l'impressionnant toit-terrasse du Rhinocéros, le palais rénové par Jean Nouvel pour la fondation d'art d'Alda Fendi. Toujours menée par les chefs Alessandro Mocchi et Giuseppe Lo Iudice, l'adresse « trattonomique » profite désormais d'une vue imprenable sur la ville, où l'on démarre dès le matin, en terrasse, avec un café de spécialité. On peut s'y prélasser toute la journée au gré de salades, panini, *tramezzini*... jusqu'à l'heure de l'incontournable *aperitivo*. Pour le déjeuner ou le dîner, on s'attable à l'intérieur et on partage volontiers un *katsu sando* avec carottes grillées, cheddar et romesco, une salade d'*agretti* et haricots verts, sauce au paprika, *stracchino* et poutargue, ou encore des moules grillées aux oignons rouges et mozzarella... L'adresse où il faut être vu.

Menu à partager : 80€ par personne; carte : 45€.
Via del Velabro 9, Rome, Italie
(retro-bottega.com)





SZ ZANONI SIMONE

**« EN CUISINE, TOUT EST QUESTION
DE TRAVAIL ET DE TÉNACITÉ »**

LE CHEF DU RESTAURANT ÉTOILÉ LE GEORGE, AU PALACE GEORGE V À PARIS, PREND CET ÉTÉ LES RÊNES DES CUISINES DE LA CÉLÈBRE VIGIE DE MONACO. À LA FOIS HUMBLE ET TRUCULENT, FANTASQUE AUTANT QUE RAISONNÉ, SIMONE ZANONI POURSUIT CE BEAU ROMAN CULINAIRE QU'EST SON DESTIN, FORGÉ NON SANS ACHARNEMENT. DIALOGUE AVEC UN BÛCHEUR DES FOURNEAUX, TOUJOURS FRIAND DE *DOLCE VITA*.

Propos recueillis par **Jean-Pascal Grosso**



Agnolotti de veau braisé, accompagnés de pleurotes et d'un jus corsé. Un plat qui marie gastronomie et engagement : les pleurotes sont cultivés par La Boîte à Champignons, une association qui fait pousser sa production grâce au marc de café venu du George V.



La terrasse du restaurant Le George, un lieu à la fois hautement gourmet et festif. « En arrivant ici, en 2016, j'ai voulu remettre de l'italianité non seulement dans ma cuisine, mais aussi dans mon attitude, mon expression », souligne le chef Zanoni.

L Il fait bien plus jeune que son âge, parce que, dit-il, il ne s'arrête jamais. Simone Zanoni a 49 ans et une carrière qui l'a mené des rives du lac de Garde aux grandes tables londoniennes, sous la houlette du tempétueux Gordon Ramsay, avant de le conduire en France, en 2007, au Trianon Palace de Versailles. Aujourd'hui chef du George, il prend cet été ses quartiers à la splendide Vigie de Monaco. Sans oublier la carte italienne de La Mamounia, à Marrakech. « J'ai tellement de choses à faire, à penser », admet cet hyperactif. En fin de service, un après-midi, il trouve néanmoins le temps de se poser pour d'heureuses confessions à **RESTO**.

Vous avez grandi dans une ferme de Provaglio Val Sabbia, sur les hauteurs du lac de Garde.

Était-ce le meilleur environnement pour un enfant ?

Cela m'a permis d'avoir accès à des produits incroyables, sans forcément avoir à les acheter. Nous étions une famille qui vivait avec un seul salaire. Mon père travaillait beaucoup. Il m'a toujours dit : « *La viande que j'élève n'aura jamais le goût de celle que les gens achètent.* » Avant mes quinze ans, je n'avais jamais mangé de viande achetée chez le boucher. Nous mangions ce que nous produisions : la charcuterie, le beurre, le fromage... Avec mon grand-père, on emmenait les vaches dans les alpages. J'ai grandi comme ça.

Comment vous est venu le déclic pour la cuisine ?

Très vite. À 14 ans, je faisais déjà le tour des

voisins, à désosser le lapin du dimanche pour l'équivalent de deux ou trois euros. J'ai compris que la cuisine m'aiderait à voyager. Nous ne vivions qu'à quelques kilomètres du lac de Garde. Le week-end, je découvrais un monde très différent, plus riche, plus snob. Dès que j'ai pu, je suis parti à Londres. Je ne voulais plus dépendre de mes parents. Ils avaient déjà fait assez de sacrifices comme ça.

Vous avez réellement fait vos premières armes chez Gordon Ramsay. Est-il aussi infect qu'il en a l'air ?

L'histoire est marrante. J'avais décidé de suivre les cours de l'école Le Cordon Bleu, entouré de jeunes gens riches. Le nom était vendeur. Cours le matin jusqu'à 15 heures. Ensuite, jusqu'à mi-nuit : boulot dans un bar à vin du quartier chic

**« NOUS SOMMES LÀ AVANT
TOUT POUR FAIRE PLAISIR
AUX GENS. PAS POUR FAIRE
LA DÉMONSTRATION DE NOS
TALENTS CULINAIRES. »**





En compagnie de Pierre Jochem, directeur général de La Mamounia à Marrakech, lors du lancement en 2025 de L'Italien par Simone Zanoni, nouvelle adresse culinaire du mythique palace marocain.

de Maida Vale. Ça, plus la fête, c'était vraiment dur ! Un matin, en lisant une annonce, je découvre que le restaurant Aubergine cherche un commis. Je rencontre le maître d'hôtel, un Français : en fait, il cherche un commis de salle, pas de cuisine. Il va quand même demander au chef s'il a besoin de quelqu'un. Gordon Ramsay apparaît et me demande : « *Alors, tu fais vraiment Cordon Bleu, cette école de merde ?* » Il venait de faire une émission sur ITV où il détruisait un diplômé de l'école.

Mais il vous a embauché...

Il cherchait un plongeur. Revenir en bas de l'échelle, c'était un peu cruel, mais j'ai accepté. En plus, je nettoiais les giroilles, je faisais les

échalotes confites, les préparations qui ennuyaient tout le monde. Six mois plus tard, je décidais d'abandonner l'école. C'est dans les moments difficiles que vous apprenez le plus. J'ai fait la fermeture rocambolesque d'Aubergine, quand Gordon Ramsay, en conflit avec son propriétaire, a baissé le rideau un été de 1998 alors que la clientèle affluait. Un mois plus tard, il ouvrait son restaurant à Chelsea. Là, j'ai commencé à travailler comme commis en pâtisserie. Huit ans plus tard, j'étais chef de cuisine.

La clé de la réussite, est-ce le travail ou existe-t-il une part de chance ?

La chance s'est détournée de moi pendant des

années. En cuisine, tout est question de travail et de ténacité. Tous les soirs, j'étais cloué au sol. Et tous les matins, je recommençais. Je ne suis peut-être pas un grand talent, mais je n'ai jamais abandonné. C'est par le travail que le talent se développe. Après, il y a le désir d'être un peu plus créatif que les autres, de sortir du cadre. La cuisine italienne, est-ce que je me l'approprie ou ai-je juste envie de suivre une recette ? Tout se joue dans la tête. Il faut être curieux.

L'étoile du restaurant Le George, ça change une vie ?

Ça n'a pas changé ma vie, mais ça a consolidé mon projet. Cette étoile, c'était très important



« J'AIME LES LIEUX DE VIE, PAS LES RESTAURANTS OÙ L'ON CHUCHOTE. »





« J'ai eu très jeune ce sentiment de ne pas vouloir faire comme les autres. Cet état d'esprit, je l'ai gardé jusque dans mes recettes. » Ici, le chef transforme les tagliolini, plat de pâtes traditionnel, en mets « chic » accordé au champagne et au caviar.

pour montrer qu'au-delà d'une cuisine festive et conviviale, la gastronomie était au rendez-vous. C'était la volonté du directeur de l'hôtel de l'époque, José Silva : créer *a place to be*, mais avec une cuisine raffinée.

Est-ce un défi de devoir satisfaire une clientèle exigeante, voire capricieuse ?

C'est vrai que c'est une clientèle très exigeante, très particulière. Mais une fois que vous faites tout le nécessaire pour la mettre à l'aise, elle ne fait pas du tout de caprices. Si quelqu'un me demande : « Simone, tu peux me faire le cacio e pepe que j'ai vu sur tes vidéos ? », si j'ai le temps, je le fais. Un samedi soir, avec 90 couverts, j'aurais peut-être plus de mal. Mais

nous sommes là avant tout pour faire plaisir aux gens, pas pour faire la démonstration de nos talents culinaires.

Heureux comme un Italien en France ?

Oui, car nous sommes dans un pays où la gastronomie garde une place très importante. En Italie, lorsque j'étais gamin, devenir chef, c'était un peu la voie de la dernière chance : « Tu n'aimes pas travailler à l'école ? Alors, tu seras cuisinier ! » Aujourd'hui, c'est enfin considéré comme un métier noble. Et ce n'est que le début. Les métiers manuels reviennent en force. L'IA a mis une claque à tellement de choses... Les gens qui critiquaient mes choix, mon manque d'intérêt pour les études, sont

CAP SUR LA VIGIE

Simone Zanoni prend la direction des cuisines de La Vigie, adresse historique de Monaco, qui devient La Vigie Zanoni Monte-Carlo. Il en parle avec enthousiasme : « J'ai toujours en tête d'amener la cuisine italienne dans des lieux incroyables. À Monaco, je trouve qu'il y a cet esprit luxueux, mais cool en même temps, sympathique. Je n'y ressens pas énormément de snobisme. Monsieur Valeri, le directeur de la Société des Bains de Mer, m'a dit : "Un Monégasque, c'est un Italien qui parle français." Ça m'a mis à l'aise d'office. C'est ce qui m'a fait saisir l'opportunité de La Vigie. Ce n'est pas une nouveauté ni une ouverture, mais un lieu mythique avec l'une des plus belles vues de Monaco. Je trouve que ma cuisine se prête à l'exercice. J'aime les lieux de vie, pas les restaurants où l'on chuchote. Je veux quelque chose de festif, de vivant. Un chef complet, c'est quelqu'un qui, justement, est capable de transmettre son ADN à 360 degrés dans un restaurant. »



**« JE NE SUIS PEUT-ÊTRE PAS
UN GRAND TALENT, MAIS JE
N'AI JAMAIS ABANDONNÉ. »**



Cet été, Simone Zanoni a jeté l'ancre à La Vigie, son pavillon monégasque avec une vue idyllique sur la mer : « J'ai toujours en tête d'amener la cuisine italienne dans des lieux incroyables. À Monaco, je trouve qu'il y a cet esprit luxueux, mais cool, sympathique. »

maintenant dans des métiers qui n'évoluent plus.

Peut-on parler de revanche sociale ?

Pas de revanche, mais plutôt d'une trajectoire que j'ai bâtie à force d'obstination et de sueur. Et de beaucoup de larmes aussi. Je me souviens des fois où j'appelais ma mère en pleurs, en me demandant à quoi tout cela servait. Elle me conseillait de rentrer à la maison. Je me suis battu pour ne pas le faire.

Pour finir, quelle idée vous faites-vous de l'avenir de la cuisine ?

Elle restera imprévisible. Ce n'est pas la cuisine qui dicte les tendances, mais la société.

C'est elle qui nous pousse à nous adapter, à anticiper. Avant, dans les palaces, il n'y avait que des trois-étoiles, d'immenses chefs, et tant pis s'ils ne rapportaient pas d'argent. Aujourd'hui, on a serré la vis. On parle à nouveau de rentabilité. La clientèle des palaces est passée de 55 ans à 25 ou 30 ans avec toutes les fortunes d'Internet. Les chefs et les concepts ont été rajeunis. On vous demande de savoir communiquer, mais aussi de rapporter de l'argent. Avant, c'était important d'avoir de beaux papiers dans de grands magazines. Ça l'est toujours, mais, désormais, grâce à une vidéo sur Instagram, vous pouvez faire venir à votre table un Australien qui vit à 24 heures de Paris. ☛

À TOUTE ALLURE

« Sorti des cuisines, je ne fais que des choses qui me plaisent. Je ne cherche pas à devenir le chef le plus riche du monde. J'ai déjà ce qu'il me faut. Mon univers, je le crée, je le bâtis en permanence. Mon métier est déjà un plaisir. J'essaie d'amener la même philosophie dans mes loisirs. Alors, ça passe par le vélo, la course à pied, la voiture de course, la moto... Je suis ambassadeur Porsche et Ducati. J'aime la vitesse. J'ai fondé un club automobile, Driver Society, avec Victor Jabouille, le fils du pilote de Formule 1 Jean-Pierre Jabouille. Nous créons pour nos membres des voyages liés à la voiture et à la gastronomie : des cours de cuisine, une chasse à la truffe, en hiver, la traversée des Alpes... Je finis toujours par transformer mes plaisirs en une forme de travail. »

Madeleine de Proust

« Si je vous aime, je vous fais à manger »

QUELLE PLUS BELLE DÉCLARATION D'AMOUR QUE DES RAVIOLIS AU POTIRON OU UN PLATEAU DE SUSHIS ? HÉRITIER DES PRÉCEPTES DE SA GRAND-MÈRE, LE CHEF PARTAGE L'ITALIANITÉ DE SA CUISINE, PAR-DESSUS TOUT, AVEC SES PROCHES. *Propos recueillis par Jean-Pascal Grosso*



Le plus grand souvenir culinaire de votre enfance ?

Les *casoncelli*, les « pâtes du pauvre ». Des pâtes fraîches farcies avec du vieux pain, de l'ail, du persil, du fromage des alpages et du beurre à la sauge.

Vous arrive-t-il de refaire cette recette aujourd'hui ?

Oui, souvent à mes enfants. Et aussi une autre recette que me demande ma femme, Greta : des raviolis au potiron. J'en prépare au moment des fêtes. Nous faisons la farce en famille.

Que n'aimiez-vous pas, enfant ?

Les anchois. C'est pour ça que vous n'en trouvez pas dans ma cuisine, encore aujourd'hui.

Votre première expérience au restaurant ?

Le premier restaurant qui m'a vraiment marqué, c'était Dal Pescatore, un triple étoilé depuis des générations, dans la région de Mantoue. C'était une cuisine locale, mais avec un service de dingue et une ambiance extraordinaire. Je devais avoir 13 ou 14 ans

La personne qui vous a le plus inspiré ?

Ma grand-mère. Elle était la simplicité absolue : « *Arrête de chercher, Simone. Maintenant, on fait à manger. Sois simple dans tes choix.* » Le plus mémorable, ça reste sa soupe de tomates aux tripes. Je n'en ai plus mangé depuis sa mort.

Avez-vous déjà cuisiné pour elle ?

Plein de fois. J'ai fait plusieurs plateaux télé avec elle. Nous sommes même allés la voir pour faire des émissions culinaires. Détail amusant : la première fois qu'elle a mangé un McDo, c'était avec moi, à Londres. Elle a trouvé ça bon.

Cuisinez-vous pour votre famille ?

Sorti du travail, je cuisine pour tout le monde. C'est ma façon de prouver mon affection ou mon attachement à quelqu'un. Si je vous aime, je vous fais à manger. Je cuisine pour ma famille, mes amis, en vacances... C'est même comme ça que j'ai conquis ma femme. Sinon, le lundi soir, nous avons un rituel avec les enfants, c'est la soirée sushis. J'ai un cuiseur de riz venu directement du Japon, les plateaux, les couteaux. Je fais mon comptoir à la maison. Et mes enfants, Penelope et Cesare, passent commande. Des sushis un peu à la française, un peu à l'italienne. C'est un grand moment de partage.



Roberta Costa

« Du goût, du goût, du goût ! »

RENCONTRE DEPUIS L'OUVERTURE DE SON GLACIER LACRÈMA, À PARIS, EN AVRIL DERNIER, LE TROTTOIR DEVANT LA BOUTIQUE NE DÉSEMPLIT PAS. LE SECRET DE LA BRÉSILIENNE ROBERTA COSTA ? DES GLACES TURBINÉES CHAQUE JOUR, UNE TEXTURE ONCTUEUSE, LE TOUT SANS MATIÈRE ANIMALE.

Propos recueillis par **Marion Sauveur**

Des Beaux-Arts à la création de la glacerie LaCrème, à Paris, à deux pas du Jardin du Luxembourg, votre parcours est pour le moins atypique. Comment en êtes-vous arrivée à la glace ?

La glace a toujours été mon dessert préféré. Mes tantes ont une glacerie au Brésil où j'ai adoré faire de la glace avec elles dès l'âge de 11 ans. Je suis venue en France pour faire les Beaux-Arts. C'est ici que j'ai développé une vraie conscience écologique. Lors d'une résidence en Amazonie, au moment où la forêt brûlait, j'ai eu un déclic. Avec l'art contemporain, je ne touchais pas grand monde. J'ai voulu m'exprimer autrement. L'idée de la glace est venue comme ça : faire une glace qui fasse du bien au corps et à la planète.

Comment cette démarche se traduit-elle dans vos glaces ?

Dès le départ, j'ai voulu travailler autour de deux piliers : une empreinte carbone neutre et une glace végétale, avec une vraie qualité nutritionnelle. Je voyais autour de moi énormément de personnes intolérantes au lactose, et j'étais moi-même passée à une alimentation sans produits d'origine animale. Pendant ma grossesse,

Roberta Costa propose une dizaine de parfums, dont sept iconiques. Celui à la noisette, très goûteux, est réalisé avec des fruits secs français. Son préféré : café. Le plus apprécié : pistache.

j'avais très envie de glace à la pistache. Mais chaque fois que je regardais les listes d'ingrédients des versions véganes, elles étaient interminables. Je ne voulais pas de ces produits dans mes glaces. C'est pourquoi je me suis mise à développer mes propres recettes, après de très longues recherches.

À quoi ressemble une glace entièrement végétale et à bas carbone ?

Pour diminuer l'impact carbone, je fais très attention au label Fairtrade et au côté durable. Par exemple, pour ma glace au café, je fais un expresso avec du café brésilien qui arrive par bateau à voile. Mon matériel, lui, appartenait à Grom (son prédécesseur dans la boutique, ndlr) : je tenais absolument à trouver des machines d'occasion, mais de qualité. Je travaille à partir de produits bruts : des fruits frais bio ou HVE (haute valeur environnementale) et de saison, mais hors calibre ou en excédent, refusés par les supermarchés. Il n'y a ni additifs controversés ni stabilisateurs industriels. Dans les émissions comme *Top Chef*, ils disent toujours : « Du goût, du goût, du goût ! ». C'est ça que je cherche !

Grâce à cette glace entièrement végétale, vous bousculez les codes des glaciers parisiens. Avec sa texture onctueuse, elle ressemble à s'y méprendre à une glace classique. C'est quoi, votre secret ?

Je fabrique moi-même mes laits de pistache, de noisette ou de cajou à partir des fruits secs bruts. C'est la seule façon d'obtenir la texture parfaite. J'ajoute aussi des fibres végétales de lin ou de psyllium, qui apportent un intérêt nutritionnel, contrairement aux additifs alimentaires. Et surtout, j'ai de la glace fraîche chaque jour, car je turbine tous les matins !

Avant d'ouvrir votre boutique au printemps dernier, vous vendiez déjà vos glaces dans



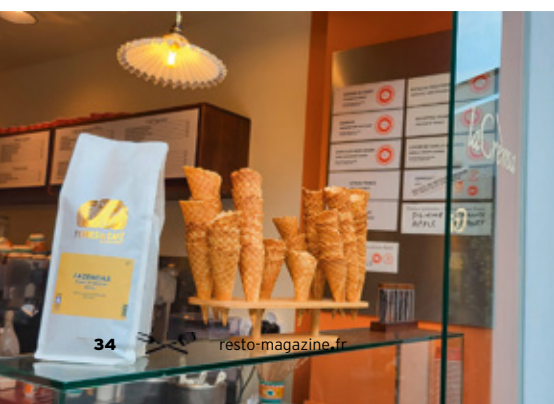
« Je veux faire une glace qui fasse du bien au corps et à la planète. Je fabrique mes laits végétaux à partir de fruits secs bruts pour obtenir une texture parfaite et un goût authentique. »

Paris, à bord d'un triporteur. Vous turbinez de petites quantités, avec seulement six parfums disponibles. Quels sont les parfums signatures de LaCrème aujourd'hui ?

Le best-seller, c'est la pistache ! Elle fait partie des incontournables que je vais proposer toute l'année, comme la noisette, le gianduja, le chocolat, la vanille, le café et le « cookie and cream ». Ensuite, ce sont des parfums éphémères, avec des fruits de saison, comme la fraise, la pomme caramélisée ou la pêche blanche.

La suite de l'aventure, c'est São Paulo ?

Oui ! Ouvrir au Brésil, c'est mon rêve absolu... C'est prévu d'ici la fin de l'année prochaine. Je veux y ramener cette éthique, en travaillant avec des produits locaux incroyables, comme le fruit de la passion ou l'açaï. 🍌





« Je fabrique moi-même mes laits de pistache, de noisette ou de cajou à partir des fruits secs bruts. C'est la seule façon d'obtenir la texture parfaite. »

**« DÈS LE DÉPART, J'AI VOULU TRAVAILLER AUTOUR DE DEUX PILIERS :
UNE EMPREINTE CARBONE NEUTRE ET UNE GLACE VÉGÉTALE, AVEC UNE
VRAIE QUALITÉ NUTRITIONNELLE. »**

ABONNEZ-VOUS À RESTO

ANCIENS NUMÉROS
Complétez votre
COLLECTION



Nos offres en ligne



L'ABO NUMÉRIQUE
7€
4 numéros



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



DES QUESTIONS ?
sav@bleupetrol.com

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

Oui, je m'abonne à RESTO pour 4 numéros

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

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

Nom..... Prénom.....

Adresse complète.....

Code postal Ville Pays

Tél. E-mail

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

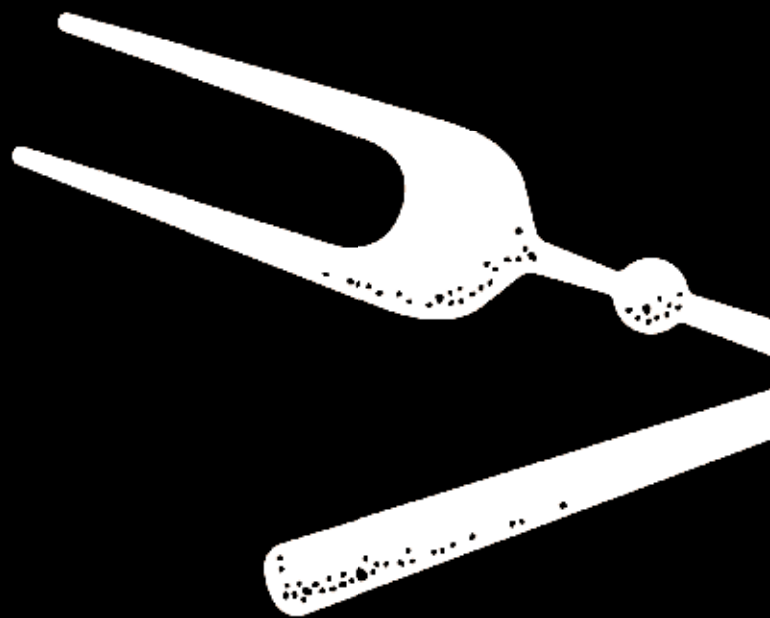
Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykea

Signature obligatoire

ABONNEZ-VOUS SUR
resto-magazine.fr

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

RESTO CUISINE



Métiers

La passion du travail bien fait

PÉPITES TROIS PRODUITS QU'ON VOUS PROPOSE DE (RE)DÉCOUVRIR EN CETTE SAISON ET TROIS SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS QUI FONT NOTRE FIERTÉ TOUT AU LONG DE L'ANNÉE. Par **Bénédicte Le Guérinel, Lorène Herrero et Marion Sauveur**

Poiscaille

Du poisson 100 % éthique et frais toute l'année



Ingénieur agro, Charles Guirriec est ensuite devenu ingénieur halieute, puis observateur de pêche avant de créer Poiscaille.

L'histoire

En 2012, Charles Guirriec, passionné de pêche, commence à vendre du poisson « au cul du camion », convaincu que la qualité du poisson à Paris est décevante. Deux ans plus tard, il achète une camionnette-frigo et crée le « panier de la mer », sur le modèle du panier de légumes des AMAP. Techniques de pêche, impact sur la population de poissons et rémunération des pêcheurs : tout est éthique et respectueux. Aujourd'hui, Poiscaille travaille avec 300 pêcheurs et pêcheuses, 2 000 magasins partenaires et 40 000 clients particuliers.

Le savoir-faire

Les paniers sont proposés sans engagement, avec un large choix de poissons, coquillages ou crustacés ultrafrais (72 heures entre la

pêche à bord du bateau et la livraison partout en France). Ils sont le fruit d'une petite pêche côtière française exemplaire : pas de chalut ni de drague, bateaux de 12 mètres maximum, pêche à la ligne, au filet droit, à pied, au casier, en plongée. Paniers standards, grande taille, demi-portion, « bon plan » (pour découvrir des espèces moins connues)... tout est préparé dans des ateliers en Île-de-France avant livraison. Quant aux pêcheurs, ils sont très bien rémunérés. Ainsi, ils sortent moins souvent en mer et vivent mieux.

Le produit iconique

D'octobre à mai, la coquille Saint-Jacques, pêchée en plongée, est le produit de la mer vedette. Sinon, le thon rouge et le thon germon, pêchés à la ligne, font partie des incontournables. « Contrairement à la criée, nous acceptons les thons de grande taille, difficiles à travailler », ce qui permet aux pêcheurs de

bien gagner leur vie en peu de prises. Enfin, Poiscaille propose également des conserves, plats de traiteur et poissons fumés de qualité, en complément des paniers de poissons.

Découvrir la maison

La meilleure façon d'en savoir plus sur Poiscaille et sur son fonctionnement est d'écouter les nombreux podcasts où l'entreprise prend la parole, aussi bien sur l'histoire de la marque que sur la cuisine ou sur la petite pêche. Pour les écouter : poiscaille.fr/actualites/actualite-selection-podcast.

Inattendu

À l'automne 2026, la marque sort des « anchois à la basquaise » en conserve. « Nous réhabilitons un savoir-faire corse ancestral, avec de vrais anchois pêchés à Bastia et préparés sur place. Cela permet aux pêcheurs d'avoir une activité complémentaire. » **BLG**

Poiscaille propose non seulement des poissons, coquillages et crustacés ultrafrais, mais aussi des produits dérivés tels qu'un risotto de saint-jacques ou une brandade de mulot.





**UNE PETITE PÊCHE CÔTIÈRE FRANÇAISE EXEMPLAIRE : PAS DE CHALUT
NI DE DRAGUE, BATEAUX DE 12 MÈTRES MAXIMUM, PÊCHE À LA LIGNE,
AU FILET DROIT, À PIED, AU CASIER, EN PLONGÉE.**

Plantation Petite Rivière Wasabi normand



Ce wasabi, originaire du Japon, pousse en Normandie dans les eaux d'une rivière du Cotentin. Il vient chatouiller la langue et, côté saveurs, révèle de jolies notes fleuries.

L'histoire

L'aventure débute en 2022. Marine Rivière ouvre sa ferme de 4 hectares dans le Cotentin. Objectif : se reconnecter avec la nature, après une carrière dans la gestion de projets nucléaires. Passionnée de poivres du monde, elle choisit de planter des baies adaptées au climat océanique, pouvant pousser en Normandie. La voici maintenant avec près de 600 poivriers de huit variétés de baies poivrées, comme le Sichuan, le sansho ou encore le Timut. Un succès qui l'a poussée vers un défi encore plus fou : cultiver le véritable wasabi.

Le savoir-faire

Après trois années de recherches acharnées, cette autodidacte passionnée a réussi à cultiver du wasabi. Il faut dire que c'est un véritable parcours du combattant. Pour s'épanouir, cette plante japonaise exige un terroir très spécifique : une terre parfaitement drainée, une ombre quasi totale pour que les feuilles ne brûlent pas au soleil, et surtout un ruisseau où l'eau fraîche circule en permanence, sans jamais stagner. Malgré les attaques de ravageurs, l'obstination paie pour Marine Rivière : la première récolte a eu lieu en janvier dernier.

Le produit iconique

Le wasabi est une plante vert clair, cousine du raifort et de la moutarde. C'est avec le

rhizome que l'on réalise la traditionnelle pâte à wasabi, mais sa tige et ses feuilles se mangent également. Le wasabi se déguste frais : le rhizome est épluché et râpé (la râpe traditionnelle est en peau de requin), avant d'être laissé au repos quelques minutes pour que sa saveur se développe. Oubliez la pâte verte piquante en tube, généralement composée d'un mélange de raifort et de moutarde. Le wasabi a un goût très frais et fleuri, qui réveille subtilement les papilles.

Découvrir la maison

Des circuits découverte sont organisés trois fois par semaine durant l'été. L'occasion de rencontrer la passionnante Marine Rivière et de découvrir ses plantations de poivriers, mais aussi de déguster les différentes baies. Elle propose des poivres bruts et moulus,

des sels, des huiles, des vinaigres ou encore des sucres épicés.

Inattendu

Le wasabi de Marine Rivière a d'ores et déjà séduit des chefs de toute la France, comme Victor Mercier (FIEF, Paris) ou Victor Leboucher (Marnage, Barneville-Carteret). Mais ce rhizome ne se conserve que quelques jours lorsqu'il est frais. Pour faire découvrir le wasabi à tous, elle le déshydrate. Une fois réhydraté, il dévoile des sucres presque sucrés et fleuris. Des pots seront disponibles dans sa ferme à partir d'octobre. Cette infatigable curieuse travaille déjà sur d'autres épices « made in Normandie », comme un bourgeon de gingembre aux saveurs légèrement piquantes et fraîches : le *ginger mioga*. **MS**

Dans sa ferme de 4 hectares, Marine Rivière fait pousser des baies de poivre et du wasabi. Cultiver cette plante semi-aquatique, cousine du raifort, est un pari fou qui lui a demandé trois années de recherches.





Des Coteaux du Midi

Des abricots gorgés du soleil des Baronnies

L'histoire

Damien Félix est installé sur les terres de Bramard, en Drôme provençale, au cœur du Parc naturel régional des Baronnies provençales, sur la commune de Sahune. Depuis le 1^{er} janvier, son fils a rejoint l'exploitation familiale : la cinquième génération est désormais en place.

À l'origine, la ferme mêlait élevage, céréales, fourrages et oliviers. Dans les années 1960, le grand-père plante les premiers abricotiers. Puis, dans les années 1980, le père de Damien développe l'élevage ovin avant de faire face à la crise du marché liée à l'arrivée des agneaux néo-zélandais. L'exploitation bascule alors vers l'arboriculture.

Le savoir-faire

Aujourd'hui, Damien Félix exploite 25 hectares entre cerises, abricots et olives de Nyons. Face au réchauffement climatique, il adapte ses pratiques : filets contre la grêle, récupération des eaux de pluie, irrigation au goutte-à-goutte et sols enherbés.

« *L'abricot a besoin d'heures de froid en hiver. Les anciennes variétés en demandaient beaucoup, cela devient compliqué aujourd'hui* », explique-t-il.

Autrefois, deux variétés dominaient : l'Orangé de Provence et le Bergeron, avec une récolte concentrée sur trois à quatre

semaines. Désormais, une dizaine de variétés permet d'étaler la cueillette du 10 juin à la fin juillet. L'exploitation est certifiée HVE et GLOBALG.A.P. pour les abricots.

Le produit iconique

L'abricot des Baronnies bénéficie d'une IGP obtenue après dix années de travail collectif.

L'IGP Abricot des Baronnies réunit une cinquantaine de producteurs, avec 1500 hectares de culture, répartis sur 87 communes.



« *Nous sommes aujourd'hui une cinquantaine de producteurs dans l'IGP* », précise Damien Félix. Le cahier des charges impose un taux de sucre minimum, un temps limité de stockage au froid et une coloration soutenue avec une face légèrement « blushée ».

La culture en coteaux, dans des conditions de semi-montagne, apporte une identité particulière aux fruits. Les écarts de température entre le jour et la nuit, l'humidité et les sols peu riches favorisent des abricots plus colorés, plus lumineux et particulièrement aromatiques.

Découvrir la maison

L'exploitation accueille les visiteurs toute l'année avec une vente directe au hangar et un espace pour les camping-cars. Chaque saison, près de quinze tonnes d'abricots sont vendues sur place. Les fruits écartés du tri « haut de gamme » sont vendus pour la confiture ou transformés en nectar d'abricot afin de valoriser toute la récolte.

Inattendu

Philippe Bruneton, Meilleur Confiturier de France, se fournit ici en abricots. Il apprécie particulièrement l'Orangered, un abricot peu acide, équilibré entre sucre et fraîcheur, à la coloration soutenue et au calibre généreux. 🍷 LH

La langoustine Demoiselle des mers

C'EST DE SAISON FINE, IODÉE ET DÉLICATEMENT SUCRÉE, LA LANGOUSTINE RÈGNE SUR LA CÔTE OUEST. ELLE JUSTIFIE À ELLE SEULE QUE L'ON PASSE SES VACANCES EN BRETAGNE. Par **Bénédicte Le Guérinel**

BON À SAVOIR

La réglementation française est plus stricte que la réglementation de l'UE, avec une taille minimale fixée à 9 cm (au lieu de 7 cm dans l'UE) afin de garantir une meilleure qualité gustative et la bonne reproduction de l'espèce.

C'est quoi ?

C'est un crustacé sédentaire, qui reste caché, la plupart du temps, dans son terrier. Elle est décapode, c'est-à-dire qu'elle possède dix pattes articulées. Elle peut mesurer jusqu'à 20 cm à l'âge adulte et vivre jusqu'à 20 ans. Sa saveur iodée légèrement sucrée est irrésistible !

La saison

La pleine saison va d'avril à août. Elle commence parfois plus tôt, dès mars, et se termine alors plus tôt également. La saison dépend des conditions météo.

On les conserve comment ?

Achetées vivantes, on les conserve au frais (entre 4 °C et 12 °C) 12 h maximum. Une fois cuites, on peut les garder 3 ou 4 jours au frigo, ou bien les congeler pour les consommer dans le mois qui suit.



Comment les choisir ?

Préférez-les vivantes sur les étals. Elles sont classées par taille grâce à un chiffre, la catégorie 0 indiquant les plus gros individus. Les tailles 2 et 3 sont les plus répandues. La taille 2 correspond à 16 à 25 langoustines au kilo.

On la trouve où ?

La langoustine française se pêche essentiellement de l'île d'Oléron, en Charente-Maritime, jusqu'à Saint-Guérolé, dans le Finistère Sud. C'est la star des ports du Pays bigouden. Sinon, on en trouve en mer Celtique, entre l'Angleterre et l'Irlande. Les langoustines vivantes étant très fragiles, on les achète essentiellement sur les côtes bretonnes et dans les poissonneries haut de gamme. Ailleurs, elles sont plutôt vendues « sur glace » (mortes, mais très fraîches) que vivantes.

Erwan Stéphan

Pêcheur à Saint-Guérolé (Finistère Sud)

Votre métier ?

J'ai commencé le métier à 16 ans, avec mon père, sur son chalutier de 17 mètres. On part vers 3 ou 4 h du matin pour être sur zone à la pointe du jour. On fait quatre coups de chalut par jour, dont le dernier vers 15 h pour être de retour pour la vente à la criée de 17 h. La pêche à la langoustine

est complexe. C'est celle qui me procure la plus forte montée d'adrénaline.

Votre goût ?

Je l'adore tout simplement accompagnée d'une mayonnaise maison, de pain-beurre salé et d'un verre de blanc.

Votre astuce ?

Cuire les langoustines à l'eau de mer, ça change tout ! Elles sont cuites dans leur élément naturel et il n'y a rien à ajouter.





Langoustines aux huiles parfumées

POUR 4 PERSONNES

Préparation **20 min** Macération **15 min** Cuisson **3 min**

- 4 c. à s. d'huile d'olive ● 1 c. à s. d'huile de noisette
- 1 c. à s. d'un mélange de coriandre, persil, ciboulette et estragon ciselés ● 1 pointe de gingembre râpé
- 12 grosses langoustines ● Sel, poivre

- Dans un récipient, mélangez les huiles avec les herbes ciselées, le gingembre râpé, le sel et le poivre.
- Laissez macérer 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Coupez les langoustines en deux dans le sens de la longueur, salez et enfournez 3 minutes.
- Servez les langoustines tièdes arrosées d'un peu d'huile parfumée.



Recette extraite d'**Olympe : une cuisinière libre**, Anne Etorre, photographies de Claire Curt, Hachette Cuisine, 35€.

Langoustines flambées au lambig, parfumées à l'estragon

POUR 4 PERSONNES

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

- 600 g de grosses langoustines vivantes ● 150 g de beurre à température ambiante ● Piment d'Espelette ● 10 cl de lambig hors d'âge ou de vieux whisky pur malt ● 20 cl de fumet de langoustines ● 10 cl de crème fraîche ● 5 brins d'estragon ● 50 g de beurre froid

- Préchauffez le gril du four à 250 °C (th. 8-9).
- Coupez les langoustines crues en deux dans le sens de la longueur.
- Retirez le boyau noir et la poche se trouvant sous les yeux.
- Malaxez le beurre avec une fourchette pour le mettre en pommade.
- Sur une plaque à rôtir allant au four, disposez les demi-langoustines. Avec un pinceau, badigeonnez-les de beurre pommade. Assaisonnez de piment d'Espelette.
- Glissez la plaque dans le four sous le gril. Au bout de 2 minutes, nourrissez les langoustines de beurre pommade. Poursuivez la cuisson 2 minutes jusqu'à légère coloration.
- Flambez au lambig. Déglacez le plat avec 20 cl de fumet de langoustines.
- Disposez les langoustines sur des assiettes chaudes.
- Récupérez les sucs de cuisson dans une casserole.
- Ajoutez la crème fraîche et l'estragon haché.
- Incorporez le beurre froid en petits dés. Fouettez vivement.
- Nappez les langoustines de sauce. Servez très chaud.



Recette extraite de **Goûter la langoustine**, Guy Guilloux, photographies de Bernard Galéron, Éditions Ouest-France, 7,50€.





L'aubergine Pourpre passion

C'EST DE SAISON LA CHAIR FONDANTE ET DÉLICATEMENT PARFUMÉE DE CE FRUIT DU SOLEIL S'INVITE DANS LES ASSIETTES ESTIVALES. STAR DES CUISINES MÉDITERRANÉENNES, L'AUBERGINE SE DÉGUSTE RÔTIE, GRILLÉE OU CONFITE.

Par **Lorène Herrero**

C'est quoi ?

L'aubergine est considérée à tort comme un légume. Ce fruit emblématique des cuisines méditerranéennes appartient à la famille des solanacées, comme la tomate ou la pomme de terre. Originaire du continent indien, elle traverse l'Asie, puis le bassin méditerranéen grâce aux navigateurs arabes avant de séduire l'Europe dès le Moyen Âge. Elle est consommée exclusivement cuite. Sa chair fondante et son léger goût fumé en font un incontournable de l'été.

La saison

En France, l'aubergine marque le retour des beaux jours avec une récolte qui débute en juillet et se poursuit jusqu'en septembre. La consommation reste modeste : autour d'un kilo par habitant chaque année.

BON À SAVOIR

Longue, ronde, ovoïde, blanche, zébrée ou presque noire, l'aubergine existe dans de nombreuses variétés : Lucina, Black Pearl, Monarca, Antares, Flavine... Les petits et moyens calibres offrent généralement une chair plus dense et savoureuse.

On la conserve comment ?

Pour préserver sa texture, sa couleur et ses qualités gustatives, mieux vaut la conserver entre 8 °C et 12 °C, dans un endroit frais et légèrement humide. Placée au réfrigérateur pendant plusieurs jours, elle risque de brunir, de se ramollir ou de développer des taches liées au froid. Consommez-la rapidement après l'achat pour profiter pleinement de sa chair fondante.

Comment la choisir ?

Au marché, choisissez une aubergine ferme, lourde pour sa taille et dotée d'une peau lisse, brillante et uniformément colorée. Son pédoncule doit être bien vert, signe de fraîcheur. Les fruits de petit ou moyen calibre offrent généralement une chair plus dense, moins chargée en graines et plus savoureuse.

On la trouve où ?

Gourmande en chaleur, elle est principalement cultivée dans le Sud-Est et le Sud-Ouest, sous tunnels ou serres froides. La plante, reconnaissable à ses fleurs violettes et ses larges feuilles vert-gris, demande une attention constante : irrigation, fertilisation et récoltes régulières.



Sandra Briolle

Les maraîchers sur l'île de la Barthelasse (Avignon)

Votre métier ?

Je suis arrivée en 2012 sur l'exploitation familiale de mes beaux-parents, installée depuis trois générations. Avec Sébastien, nous cultivons une vingtaine d'hectares en fruits et légumes : melons, pastèques, fraises, tomates, courgettes, haricots ou aubergines. Nous travaillons en vente directe, mais aussi avec des grossistes.

Votre goût ?

J'aime les grosses aubergines de 600 grammes pour les farcir. Je les utilise également pour préparer des lasagnes : je les coupe en larges tranches que je passe à la plancha pour leur donner un délicieux goût grillé.

Votre culture de l'aubergine ?

Nous produisons environ 3 000 à 4 000 m² d'aubergines en pleine terre, principalement la variété Black Pearl. Nous avons essayé des variétés blanches ou zébrées, mais elles étaient trop sensibles aux pucerons. La saison débute mi-mai et peut durer jusqu'en novembre, selon la météo.



Aubergines roulées farcies au fromage frais et aux herbes

POUR 4 PERSONNES

Préparation **25 min** Cuisson **35 min**

● 2 grosses aubergines ● 4 c. à s. d'huile d'olive ● 400 g de pulpe de tomate
● 1 c. à s. de concentré de tomate ● 2 c. à s. de basilic frais ciselé ● 200 g de fromage frais nature ● 80 g de feta émietlée ● 2 c. à s. de persil plat ciselé
● 1 c. à s. d'aneth frais ciselé ● 1 gousse d'ail râpée ● Sel, poivre noir du moulin

■ Préchauffez le four à 200 °C. Lavez les aubergines et coupez-les en tranches fines dans la longueur. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson, badigeonnez-les de 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, salez légèrement et enfournez pour 20 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées.

■ Pendant ce temps, préparez la sauce tomate. Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une casserole à feu moyen. Ajoutez la pulpe et le concentré de tomate, salez, poivrez et laissez mijoter 10 à 15 minutes à feu doux. Hors du feu, incorporez la moitié du basilic ciselé.

■ Dans un bol, mélangez le fromage frais, la feta, le persil, le reste du basilic, l'aneth et l'ail râpé. Poivrez et mélangez jusqu'à obtenir une farce homogène.

■ Garnissez chaque tranche d'aubergine d'une cuillerée de farce, puis roulez-les délicatement.

■ Nappez le fond d'un plat de service avec la sauce tomate chaude. Disposez les aubergines roulées par-dessus et servez aussitôt.

Conseils

Si les aubergines colorent trop vite, couvrez-les légèrement de papier cuisson en fin de cuisson.

Remplacez le fromage frais par de la ricotta pour une version encore plus légère. Servez avec une salade verte et du pain grillé pour un repas complet.



Recette extraite de **Le goût du soleil - Recettes maison de Méditerranée**, Loubna Jaïbi, photographies de Maki Manoukian, éditions Solar, 19,95 €.

Aubergine glacée au miso et au gochujang à l'huile piquante

POUR 1 PERSONNE

Préparation **10 min** Cuisson **25 min**

● 1 aubergine

Marinade

● 2 c. à c. de miso blanc ● 2 c. à s. d'huile de sésame ● 2 c. à c. de sucre en poudre ● 1 c. à s. de sauce soja ● 1 c. à c. de gochujang
● 1 c. à s. d'huile piquante à l'ail confit

Service

● 1 portion de riz ● Graines de sésame ● 1 oignon vert haché

■ Préchauffez le four à 180 °C. Coupez l'aubergine en deux, quadrillez-la avec un couteau et enfournez une première fois pour 10 minutes.

■ Pour la marinade : mélangez tous les ingrédients dans un bol.

■ Après 10 minutes, sortez l'aubergine du four et badigeonnez-la généreusement de marinade, puis enfournez à nouveau pour 15 minutes.

■ Servez avec du riz chaud, des graines de sésame et de l'oignon vert haché.



Recette extraite de **Ma cuisine végétale à partager - 80 recettes d'Asie et d'Orient**, Cheynese Khachame, photographies de Pépa Sion, éditions Solar, 24,90 €.



Littoral

Quand la mer donne le « la »

SOUS LES EMBRUNS DE LA CÔTE BASQUE AUX RIVAGES BRETONS, EN PASSANT PAR LES PLAGES ANTILLAISES, LES CHEFS ET CUISINIERS DE CE NUMÉRO PUISENT DANS LES CUISINES DU BORD DE MER CE QUE L'ÉTÉ A DE PLUS GÉNÉREUX : DES PRODUITS FRANCS, DES GESTES DIRECTS, UNE GÉNÉROSITÉ SANS FAÇON.

Par **Agathe Jaffredo**



© STEVEN BASSILIEAUX

TANGUY THOMASSIN & ADÈLE GRUNBERGER

Cuisiniers passionnés par les trésors de la mer, Tanguy Thomassin et Adèle Grunberger racontent dans *Retour de pêche* une cuisine honnête, calée sur les marées et les arrivages du jour.



© KULT AGENCY

ANTONIN PORTAL

Féru de cuisine méditerranéenne et provençale, Antonin Portal signe *La cuisine provençale - Les mamets à la Table d'Augustine*, un hommage aux recettes transmises de génération en génération dans les familles du Sud.



© ALINE PRINCET

JÉRÔME BERTIN

Entre tradition et créativité, le chef Jérôme Bertin fait voyager les saveurs des territoires ultramarins dans *La cuisine antillaise*, mêlant avec brio épices, produits de la mer et fruits tropicaux.



© FRANCK TREMBLAY

ÉRIC OSPITAL, ANTOINE ET JEAN-BAPTISTE DE ROCCA SERRA

Chefs et producteurs ancrés dans leurs terroirs respectifs, Éric Ospital, Antoine et Jean-Baptiste De Rocca Serra cosignent *Pays basque & Corse - La grande tablée!* : un panorama généreux de deux cuisines à l'identité forte.



© FABIEN BREUIL

NORBERT TARAYRE

Chef emblématique et médiatique, Norbert Tarayre met le soleil du Sud dans *Ma cuisine du soleil au Airfryer* à travers une sélection de recettes méditerranéennes à portée de tout le monde.



© EMANUELA CINO

ANDRÉE ZANA MURAT

Auteure gourmande, Andrée Zana Murat signe *L'été passe, les recettes restent toujours*, carnet de saison où les légumes et fruits du soleil tiennent la vedette.



© ALICE BERTRAND

BAPTISTE DENIEUL

Chef breton ancré dans la nature et les produits de Brocéliande, Baptiste Denieul explore dans *Cuisine bretonne en pays de Brocéliande* une cuisine du littoral atlantique aux accents sauvages.



© JORDAN SAPALLY

JESSICA PREALPATO

Première femme sacrée Meilleure pâtissière du monde par le World's 50 Best Restaurants en 2019, Jessica Prealpato poursuit dans *Empreintes* son exploration d'une pâtisserie ancrée dans le vivant, les saisons et les textures oubliées.



Fricassée de palourdes, ail, tomate et vin blanc

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **6 min**

- 1,2 kg de grosses palourdes ● 3 tomates
- 3 gousses d'ail ● 1/2 botte de persil ● 3 échalotes
- 10 cl d'huile d'olive ● 10 cl de vin blanc
- Sel, poivre

■ Faites dégorger les palourdes vivantes dans un grand volume d'eau salée - elles sont souvent sableuses - environ 30 minutes, en changeant l'eau régulièrement jusqu'à ce que celle-ci soit claire.

■ Coupez les tomates en dés et hachez l'ail, le persil et les échalotes.

■ Versez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-la chauffer à feu moyen. Faites-y revenir les palourdes jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, puis ajoutez le reste des ingrédients et laissez mijoter 3 minutes.

■ Déglacez au vin blanc en fin de cuisson. Salez, poivrez et dégustez avec le jus de cuisson.



Recette extraite de **Retour de pêche** de Tanguy Thomassin et Adèle Grunberger, photographies de Géraldine Martens, éd. First, 16 €.



Aubergines à la parmesane de mamie Monique

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Repas **30 min**

Cuisson **55 min**

● 3 belles aubergines ● Farine ● 3 c. à s. d'huile d'olive + 1 filet pour le plat ● 1 oignon ● 2 gousses d'ail ● 600 g de tomates pelées ● 10 feuilles de basilic ● 200 g de mozzarella di bufala ● 80 g de parmesan râpé ● Sel, poivre du moulin

■ Lavez les aubergines et coupez-les en tranches d'1 cm d'épaisseur. Salez-les et laissez-les dégorger 20 minutes dans une passoire.

■ Épongez les tranches d'aubergine, farinez-les légèrement, puis faites-les frire dans une sauteuse, dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive bien chaude. Égouttez-les et réservez-les.

■ Pelez et émincez l'oignon. Pelez et hachez les gousses d'ail. Faites dorer le tout dans une sauteuse avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive bien chaude.

■ Ajoutez les tomates hachées grossièrement et le basilic. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 20 minutes, en remuant de temps en temps.

■ Dans un plat huilé, alternez les tranches d'aubergines, la sauce tomate, les tranches de mozzarella et le parmesan. Terminez par le parmesan.

■ Enfournez dans un four chaud à 180 °C pour 30 à 35 minutes, puis laissez tiédir 10 minutes avant de servir.



Moules gratinées de mamie Augustine

POUR 4 PERSONNES

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

● 1,2 kg de moules bien nettoyées ● Gros sel ● 3 gousses d'ail ● 1 échalote ● 1 petit bouquet de persil plat ● 60 g de beurre doux ● 2 c. à s. d'huile d'olive ● 1 c. à c. de jus de citron ● 80 g de chapelure fine ● Sel, poivre du moulin ● 1 citron (pour le service)

■ Faites ouvrir les moules à feu vif dans une grande casserole avec un fond d'eau, en les remuant fréquemment. Retirez-les dès l'ouverture.

■ Égouttez les moules et laissez-les tiédir avant de retirer délicatement l'une des deux coquilles.

■ Étalez les coquilles sur une plaque couverte de gros sel pour les stabiliser et rangez une ou deux moules par coquille selon la grosseur.

■ Hachez l'ail, l'échalote et le persil. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux, puis ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron. Remuez bien pour amalgamer tous les liquides, puis incorporez la chapelure, l'ail, l'échalote et le persil. Salez et poivrez.

■ Garnissez chaque moule de farce, puis passez-les sous le gril du four à 240 °C pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration dorée. Servez immédiatement avec du citron et un vin blanc frais, si vous le souhaitez.



Recettes extraites de *La cuisine provençale*
- Les mamets à la Table d'Augustine,
d'Antonin Portal, photographies de l'auteur,
Éditions Marie Claire, 22€.

Émulsion de mangue, croustillants de banane verte

POUR 6 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 15 min

Croustillants ● 2 bananes vertes ● 2 échalotes ● 2 c. à s. d'huile d'olive ● 1 piment végétarien ● 1 c. à s. de curry ● 4 brins de coriandre ● 6 feuilles de brick ● 2 jaunes d'œufs ● Huile végétale (pour la friture) ● Sel, poivre

Émulsion ● 1 mangue ● 2 c. à s. de miel ● 1 c. à c. de curcuma frais ● 1 c. à s. de jus de citron vert ● 2 c. à s. d'huile d'olive

Pour les croustillants

- Épluchez les bananes et coupez-les en brunoise. Pelez et ciselez les échalotes.
- Dans une poêle, faites revenir les échalotes ciselées et le piment végétarien dans l'huile d'olive 2 petites minutes.
- Saupoudrez de curry, ajoutez les bananes et versez de l'eau jusqu'à mi-hauteur. Assaisonnez.
- Faites cuire jusqu'à absorption de l'eau, pendant 1 minute environ, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et laissez refroidir. Incorporez la coriandre hachée grossièrement.
- Coupez chaque feuille de brick en 4. Badigeonnez le centre de jaune d'œuf au pinceau, déposez 1 cuillerée à soupe de farce et roulez la feuille. Répétez jusqu'à épuisement des feuilles de brick.
- Préparez un bain de friture dans une friteuse et faites frire les croustillants pendant 2 minutes. Réservez sur du papier absorbant.

Pour l'émulsion

- Épluchez la mangue et mixez sa chair avec le reste des ingrédients, puis réservez au frais.
- Versez un peu d'émulsion de mangue dans un petit verre à shot, puis déposez un crouillant au milieu.



Féroce d'avocat

POUR 4 PERSONNES

Dessalage 1 nuit Préparation 25 min Cuisson 5 min

● 200 g de morue ● 2 échalotes ● 6 brins de cive ● 2 piments végétariens ou 1/2 c. à c. de piment antillais ● 2 gros avocats bien mûrs ● 100 g de farine de manioc ● 1 citron vert (jus) ● Huile végétale ● Sel, poivre

- La veille, dessalez la morue en la mettant dans un grand volume d'eau durant toute la nuit.
- Le jour même, faites-la cuire dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes, puis émiettez-la à la fourchette en retirant les arêtes et la peau.
- Hachez finement les échalotes, la cive et les piments avec un couteau bien aiguisé. Réservez.
- Lavez et pelez les avocats, puis déposez la chair dans un robot et mixez.
- Ajoutez la farine de manioc, le jus de citron et l'huile en filet jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- Déposez la préparation dans un saladier et ajoutez la morue émiettée ainsi que la garniture aromatique réservée. Avec une spatule, mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Laissez reposer au frais avant de déguster, par exemple, sur des tranches de pain grillé.



Recettes extraites de *La cuisine antillaise*, de Jérôme Bertin, photographies d'Aline Princet, Mango Éditions, 27,95 €.



Filet de cochon mariné croustillant

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Marinade **24 h** Cuisson
15 min

● 500 g de filet de cochon Ibaïama ● 40 g de sauce soja sucrée ● 40 g de sauce soja salée ● 1 citron vert (jus) ● 20 g de gingembre frais râpé ● 50 g de coriandre ciselée ● 1 g de piment d'Espelette ● 2 c. à s. d'huile de sésame ● 200 g de farine ● 4 œufs ● 300 g de chapelure panko ● Huile de tournesol

■ Taillez le filet de cochon en aiguillettes assez épaisses.

■ Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les deux sauces soja, le jus du citron, le gingembre, la coriandre, le piment d'Espelette et l'huile de sésame. Ajoutez les aiguillettes et mélangez. Réservez l'ensemble 24 heures au réfrigérateur.

■ Préparez 3 bols : un avec la farine, l'autre avec les œufs battus et le dernier avec la chapelure. Égouttez les aiguillettes, puis trempez-les dans la farine, dans les œufs et enfin dans la chapelure.

■ Faites-les frire dans de l'huile de tournesol bien chaude (170 °C) pendant environ 15 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

■ Dégustez avec une bonne mayonnaise, une béarnaise maison, une sauce tartare ou encore une sauce aigre-douce.



Axoa de veau

POUR 6 PERSONNES

Préparation **20 min** Cuisson **35 min**

● 1,5 kg de viande d'épaule ou de bas de poitrine de veau, peu grasse ● 350 g d'oignons ● 4 gousses d'ail ● 290 g de piments verts d'Anglet (saison de mai à octobre) ● Environ 200 g d'huile d'olive ● Environ 30 g de vinaigre artisanal de Banyuls rouge (de préférence La Guinelle) ● 2 cubes de bouillon de volaille délayés dans 500 ml d'eau ● 1 œuf ● Piment d'Espelette, selon vos goûts ● Sel, poivre

■ Coupez la viande en cubes de 1 cm.

■ Épluchez et émincez les oignons. Pelez, dégermez et écrasez l'ail. Nettoyez les piments verts d'Anglet, passez-les sous l'eau et coupez-les en morceaux.

■ Chauffez l'huile d'olive dans une casserole. Faites revenir les morceaux de veau, caramélisez-les légèrement et assaisonnez. Débarrassez-les et réservez.

■ Dans cette même huile, jetez l'oignon, puis assaisonnez. Au bout de 5 à 6 minutes, ajoutez les piments d'Anglet et l'ail.

■ Ajoutez les morceaux de viande, rectifiez l'assaisonnement tout en remuant vivement, puis déglacez les sucs avec le vinaigre artisanal de Banyuls rouge.

■ Versez le bouillon de volaille et laissez mijoter 10 minutes.

■ Hors du feu, cassez l'œuf pour lier l'axoa. Mélangez et servez aussitôt.



Recettes extraites de **Pays basque & Corse - La Grande Table!** d'Eric Ospital, Antoine & Jean-Baptiste De Rocca Serra, photographies de Franck Tremblay, éd. Solar, 35€.

Sardines grillées au lard gras, tartines de tomates rôties et picodon

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 26 à 28 min

Tartines ● 300 g de tomates cerises en grappe ● Huile d'olive ● 1 bouquet de thym ● 4 grosses tranches de pain de campagne ● 1 gousse d'ail ● 2 brins de romarin ● 4 picodons jeunes ● Fleur de sel, poivre du moulin

Sardines ● 8 tranches fines de lard gras blanc ● 16 sardines fraîches, ouvertes en portefeuille ● 2 à 3 brins de thym ● Huile d'olive ● Fleur de sel, poivre noir du moulin

■ Préchauffez l'airfryer à 210 °C. Dans un plat, mettez les tomates cerises, écrasez-en quelques-unes puis arrosez d'huile d'olive. Ajoutez du thym, salez et poivrez. Si vous avez la couenne du lard, ajoutez-la. Faites cuire 7 minutes puis débarrassez.

■ Coupez les tranches de lard en 2 dans la longueur. Assaisonnez la chair des sardines puis refermez les filets sur eux-mêmes. Enroulez chaque sardine dans 1/2 tranche de lard gras. Déposez-les dans la cuve de l'airfryer couverte de papier cuisson, arrosez de 1 filet d'huile d'olive et faites cuire 8 à 10 minutes à 210 °C.

■ Frottez les tranches de pain avec la gousse d'ail. Déposez-les dans la cuve de l'airfryer, salez et poivrez. Déposez quelques brins de romarin sur les tranches, puis faites-les toaster 3 minutes à 230 °C en mode gril.

■ Piquez les picodons à l'aide d'une fourchette. Écrasez-les un peu avec les mains. Écrasez les tomates cuites à l'aide d'une fourchette et disposez-les sur les tranches de pain de campagne. Déposez 1 picodon sur chaque tranche. Arrosez de 1 bon filet d'huile d'olive. Parsemez de thym. Passez 3 minutes à 210 °C. Arrosez d'huile d'olive et terminez 5 minutes à 230 °C en mode gril.

■ Servez les tartines aux tomates rôties et au picodon avec 4 sardines par personne.



Tian de légumes

POUR 2 PERSONNES

Préparation 20 min Repos 15 min Cuisson 40 min

● 1 aubergine ● 2 courgettes ● 3 tomates ● Huile d'olive ● 1/2 gousse d'ail ● 6 à 7 brins de thym ● Sel, poivre du moulin

■ Coupez l'aubergine et les courgettes en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Salez et laissez égoutter 15 minutes.

■ Retirez le cœur des tomates. Coupez-les en fines lamelles au couteau.

■ Huilez le fond d'un plat allant au airfryer. Frottez le plat avec 1/2 gousse d'ail. Salez et poivrez. Parsemez la moitié du thym effeuillé.

■ Garnissez le plat avec les lamelles de légumes posées debout, en les alternant et en les serrant bien. Parsemez de thym effeuillé. Salez et poivrez. Arrosez généreusement d'huile d'olive.

■ Préchauffez l'airfryer à 160 °C, puis faites cuire le tian pendant 20 minutes.

■ Baissez l'airfryer à 150 °C et laissez cuire 20 minutes. Servez.



Recettes extraites de *Ma cuisine du soleil au Airfryer* de Norbert Tarayre, photographies de Fabien Breuil, éd. Marabout, 12,90€.



Tarte sablée aux figues poêlées

**POUR UN MOULE DE 28 À 30 CM
DE DIAMÈTRE**

Préparation **10 min** Cuisson **45 min**

Pâte sablée ● 250 g de farine ● 170 g de
beurre + 20 g (pour le moule) ● 70 g de sucre
en poudre ● 1 pincée de sel ● 3 c. à s. d'eau
Figues poêlées ● 50 g de beurre ● 17 petites
figues vertes ● 5 figues noires ● Cassonade
● 1 filet de jus de citron

Pour la pâte sablée

- Sortez le beurre à l'avance.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes. Amalgamez rapidement l'ensemble du bout des doigts, puis versez un peu d'eau pour rassembler la pâte. Attention : pas de pétrissage, la pâte n'en sera que plus friable.
- Beurrez un moule à la main, puis étalez la pâte

uniformément, piquez-la un peu partout avec une fourchette et mettez le moule au frais, le temps de préparer le reste.

- Préchauffez le four à 180 °C.

Pour les figues poêlées

- Dans une grande poêle, faites chauffer le beurre, ajoutez toutes les figues et faites-les rissoler sur feu moyen. En cours de cuisson, poudrez-les d'un voile de cassonade et arrosez-les du filet de jus de citron. Au bout de 5 minutes, elles sont cuites, mais restent entières. Réservez-les dans une assiette pour qu'elles refroidissent. Gardez le jus de cuisson.
- Faites cuire la pâte à blanc pendant 30 minutes.
- Disposez les figues en rosace sur la pâte cuite. Arrosez-les de leur jus et enfournez pour 5 à 10 minutes.

Note de l'auteur

Vous pouvez cuisiner de la même façon de grosses figues (à couper en deux une fois cuites et refroidies), des abricots (dans ce cas, le jus de citron n'est pas nécessaire), des prunes... Pour amalgamer la pâte, on peut remplacer l'eau par

1 œuf. Vous pouvez préparer et cuire la pâte à l'avance. Pour la présentation, choisissez un moule pouvant être présenté à table ou utilisez un moule dont vous tapisserez le fond de papier de cuisson beurré pour faciliter le démoulage.



*Recette extraite de **L'été passe, les recettes restent toujours!** d'Andrée Zana Murat, photographies d'Emanuela Cino, éd. Hachette Cuisine, 24,95 €.*



Fraises meringuées, crème à la vanille et sorbet au shiso

POUR 4 PERSONNES

Préparation **50 min** Repos **1 nuit** Cuisson **2 h**

Crème montée à la vanille ● 100 g de crème fraîche à 35 % ● 30 g de sucre en poudre

● 100 g de fromage blanc

● 1 gousse de vanille David Vanille

Sorbet fraise au shiso ● 1,2 kg de fraises fraîches ● 250 g de sucre muscovado

● 50 g de vinaigre de shiso

Meringue ● 3 blancs d'œufs

● 200 g de sucre en poudre

Pour la crème montée à la vanille

■ Montez la crème fraîche avec le sucre au batteur.

■ Incorporez délicatement le fromage blanc et les grains de vanille de la gousse.

Pour le sorbet fraise au shiso

■ Coupez 1 kg de fraises en 4, puis mélangez-les avec le sucre muscovado et le vinaigre de shiso. Laissez macérer 1 nuit au frais.

■ Le lendemain, portez la préparation à ébullition.

■ Passez-la au mixeur et versez-la dans une sorbetière.

■ Une fois le sorbet pris, réservez au congélateur.

Pour la meringue

■ Montez les blancs en neige et incorporez progressivement le sucre en poudre.

■ Remplissez des moules demi-sphériques avec une fine couche de meringue.

■ Faites cuire à 70 °C pendant 2 heures au four traditionnel.

Pour le dressage

■ Garnissez les demi-sphères de meringue avec la crème à la vanille.

■ Disposez joliment des fraises sur le dessus.

■ Ajoutez une quenelle de sorbet fraise au shiso pour terminer.



Recette extraite du livre **Cuisine bretonne en pays de Brocéliande** de Baptiste Denieul, photographies d'Alice Bertrand, Éditions La Nouvelle Bleue, 34€.





Cheesecake fermier, melon, thym citron

POUR 4 PERSONNES

Préparation **50 min** Repos **2 h**

Égouttage **20 min** Infusion **15 min**

Cuisson **30 min** Macération **1 h**

Biscuit ● 38 g de beurre mou ● 25 g de miel de tilleul ● 38 g de farine de maïs ● 38 g de poudre d'amandes brutes ● 1 pincée de sel
Appareil à cheesecake ● 110 g de faisselle égouttée (soit 160 g de faisselle) ● 100 g de crème épaisse ● 1/2 citron jaune non traité (zeste) ● 15 g de miel de tilleul ● 10 g de jaune d'œuf (1 petit jaune) ● 50 g d'œuf (1 œuf) ● 15 g de crème liquide à 35 % ● 10 g de farine
Gel thym, citron jaune et citron yuzu ● 100 g de jus de yuzu ● 100 g de jus de citron jaune ● 30 g de sucre ● 8 g de thym ● 3 g de gingembre ● 2 g d'agar-agar
Melon mariné ● 4 tranches de melon ● 2 branches de thym citron ● 4 c. à s. d'huile d'olive ● 2 c. à s. de jus de citron jaune ● 4 g de gingembre râpé à la Microplane®
Dressage ● Zeste de citron jaune ● Grains de citron caviar ● Thym citron

Pour le biscuit

■ Au robot muni de la feuille, crèmez le beurre et le miel, puis ajoutez le reste des ingrédients.

■ Mélangez, cornez bien la cuve et déposez la pâte sur une feuille de papier cuisson.

■ Enveloppez la pâte et déposez-la au réfrigérateur durant 2 heures.

Pour l'appareil à cheesecake

■ Préchauffez le four à 160 °C. Étalez le biscuit entre deux feuilles de papier cuisson. Déposez au réfrigérateur quelques minutes pour pouvoir ôter la feuille du dessus et enfournez à chaleur tournante à 160 °C pendant 8 à 10 minutes.

■ À la sortie du four, détaillez à l'aide d'un emporte-pièce des disques adaptés à la taille de votre contenant de cuisson. Laissez refroidir et déposez-les dans le contenant (ici, 15 g par bocal).

■ Dans du papier absorbant épais ou dans un torchon, laissez égoutter la faisselle pendant 20 minutes. Pressez-la bien.

■ Préchauffez le four à 100 °C.

■ Mélangez au fouet du batteur la faisselle égouttée, la crème épaisse, le zeste du citron et le miel. Ajoutez les œufs. Mélangez bien, sans fouetter trop fort, puis versez la crème liquide et la farine.

■ Rassemblez l'appareil avec une spatule. Coulez dans les contenants (ici, 60 g par bocal).

■ Mettez à cuire au four à 100 °C pendant 22 minutes. Laissez refroidir.

Pour le gel thym, citron jaune et citron yuzu

■ Dans une casserole, faites chauffer légèrement les jus, le sucre, le thym et le gingembre épluché et émincé.

■ Mixez, puis couvrez et laissez infuser 15 minutes. Ajoutez l'agar-agar, portez à ébullition. Fouettez bien pendant quelques secondes, puis débarrassez en chinoisant.

■ Conservez à température ambiante jusqu'à ce que le mélange soit pris. Ensuite, mixez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

■ Conservez au frais.

Pour le melon mariné et le dressage

■ Taillez le melon en morceaux. Mettez-le dans un plat. Ajoutez par-dessus le reste des ingrédients. Mélangez puis laissez macérer 1 heure au frais.

■ Servez sur le cheesecake. Ajoutez dessus de gros points de gel thym citron yuzu. Décorez du zeste de citron jaune, de quelques grains de citron caviar et d'un peu de thym citron.



Recettes extraites du livre
Empreintes de Jessica Prealpatto,
 photographies de Jordan Sapally,
 Éditions de La Martinière, 35,90€.

RESTO EN VACANCES



Resto en vacances

AU BORD DE L'EAU L'ÉTÉ, L'APPEL DU LARGE ET CELUI DES EMBRUNS...
RESTO LUI RÉPOND AVEC ENTHOUSIASME ET VOUS OFFRE ICI UN PANORAMA
DE NOS ADRESSES MARITIMES PRÉFÉRÉES, QU'ELLES SOIENT TOUTES
NOUVELLES OU UN PEU PLUS INSTALLÉES. EN TOUT CAS, TOUTES VALIDÉES.

Dossier réalisé par **Jean-Pascal Grosso, Bénédicte Le Guérinel,**
Olivier Reneau, Marion Sauveur, Florence Valencourt

Plein SUD

Destination préférée des Français pour la grande migration de l'été,
le Sud ne cesse de se réinventer pour offrir toujours plus de luxe
et de diversité aux estivants exigeants.



LE CHÂTEAU DE VALMER La Croix-Valmer (Var)

À quelques minutes de Saint-Tropez, le Château de Valmer cultive depuis toujours une certaine idée du luxe : discret, solaire et profondément ancré dans la nature. Au cœur d'un domaine de cinq hectares, entre vignes, palmeraie et jardins méditerranéens, ce Relais & Châteaux familial offre une parenthèse rare, à quelques pas seulement de la plage de Gigaro et des eaux turquoise de la Méditerranée.

La saison 2026 marque l'arrivée d'un nouveau

talent aux commandes des cuisines : Thomas Pezeril. Ancien chef exécutif de Villa La Coste pour Hélène Darroze, passé notamment par Le Connaught, à Londres, il insufflé une vision contemporaine et engagée à l'ensemble de l'offre gastronomique du domaine. Sa cuisine célèbre les producteurs locaux, les légumes du potager bio, la pêche raisonnée et la saisonnalité, dans une approche sincère et respectueuse du produit.

À La Palmeraie, table étoilée du domaine, il imagine des menus en plusieurs temps où le

végétal occupe une place centrale. À La Bas-tide, l'esprit se fait plus généreux autour d'une cuisine de terroir entre terre et mer. Quant à La Pinède Plage, face aux îles d'Or et les pieds presque dans le sable, on y déguste, au calme, poissons frais de Méditerranée, légumes du jardin et vins du domaine. Une destination où l'art de vivre provençal rencontre aujourd'hui une nouvelle ambition gastronomique. **FV**
81 boulevard de Gigaro, 83420
La Croix-Valmer (chateauvalmer.com)



SEN (Monaco)

Avec SEN, le Méridien Beach Plaza enrichit son offre gastronomique d'une adresse japonaise d'un nouveau genre. Pensé par la famille Kodera, figure incontournable de la scène culinaire monégasque, ce restaurant à l'esthétique épurée cultive une approche exigeante où chaque détail, du décor au service, célèbre l'art de la retenue cher à la culture nipponne. Aux commandes, le chef Hiroki Hiyama, formé à Tokyo et fort d'expériences à Kyoto, à Londres et en Italie, déploie une cuisine guidée par la saisonnalité, la précision du geste et le respect absolu du produit.

À la carte, les créations *omakase* traduisent une recherche constante d'équilibre et de pureté. Dans l'unique hôtel monégasque doté d'une plage privée et très prisé des familles, SEN affirme une vision contemporaine et particulièrement réussie de la gastronomie japonaise. **FV**
Formule déjeuner : 48€ ; carte : entrée à partir de 16€, plat à partir de 18€, dessert à partir de 12€. Nigiri (2 pièces) : à partir de 16€, sashimi (2 pièces) : à partir de 16€, temaki (1 pièce) : à partir de 9€.
 22 avenue Princesse-Grace,
 98000 Monaco (senmonaco.com)



ZIA AT ODYSSEY (Monaco)

Au cœur de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, Zia signe l'une des expériences les plus séduisantes de la saison monégasque. Installée autour de la piscine Odyssey, imaginée par Karl Lagerfeld, cette adresse estivale célèbre l'art de vivre italien dans un décor baigné de lumière, entre palmiers, jardins méditerranéens et élégance Riviera.

Aux commandes, le duo formé par Manon Santini et Rocco Seminara revisite les grands

classiques transalpins avec une approche très contemporaine et généreuse. Le *crudo* de sériole, les *gamberoni rossi* ou encore la spectaculaire pizza soufflée à la truffe témoignent d'une cuisine créative où le produit reste au centre de l'assiette. Une parenthèse aux accents de *dolce vita*, pensée comme une invitation au voyage entre Monaco et l'Italie. **FV**
 4 avenue de la Madone, 98000 Monaco
 (metropole.com/fr/restaurant-bar)

& aussi

LOULOU PIRATE Roquebrune (Alpes-Maritimes)

Après Paris, Ramatuelle, Val-d'Isère... La très chic enseigne Loulou se pose le long de la Riviera. Et pas sur n'importe quel rocher, puisque l'enseigne redonne vie au mythique Pirate de Roquebrune. Au déjeuner, comme au dîner : *vitello tonnato*, thon *alla puttanesca* ou encore poulpe à la braise... À savourer, presque littéralement les pieds dans l'eau. **OR**

Carte : de 50 à 60 €.

46 avenue Winston Churchill, 06190

Roquebrune-Cap-Martin (loulou-pirate.com)



NAMMOS CANNES (Alpes-Maritimes)

Pour sa troisième saison sur la Croisette, Nammos Cannes confirme son statut de rendez-vous estival prisé. Installée sur la plage du Palm Beach, l'adresse cultive un art de vivre inspiré de Mykonos, entre déjeuners face à la Méditerranée, ambiance musicale et cuisine aux accents méditerranéens relevés de touches japonaises. Fruits de mer, poissons à partager, cocktails et couchers de soleil composent la bande-son gourmande d'une journée pensée comme une parenthèse chic. **FV**

Palm Beach, place Franklin Roosevelt, 06400 Cannes (nammos.com/cannes)



ANANTARA NICE (Alpes-Maritimes)

À Nice, les samedis prennent des airs de club chic au sommet de l'Anantara Plaza. Sur le *rooftop* SEEN by Olivier, le nouveau rendez-vous « Saturday Seafood » propose un buffet marin pantagruélique – huîtres, poissons frais et tartares minute – devant le spectacle magnifique qu'offre la Méditerranée à perte de vue. Une parenthèse élégante où l'iodée se déguste au son des vagues. **FV**

12 avenue de Verdun, 06000 Nice
 (anantara.com/fr/plaza-nice)





Plein OUEST

La team Atlantique ne jure que par la marée et le côté authentique, sans pour autant boudier les plaisirs de la table pas si rustiques que ça.



VILLA COLETTE Lège-Cap-Ferret (Gironde)

Le Cap-Ferret compte désormais son premier et unique hôtel cinq étoiles ! Ouverte ce printemps sur la place du village, face au bassin d'Arcachon, Villa Colette est née de la rencontre entre l'entrepreneur hôtelier Laurent Taïeb et le designer Philippe Starck, qui signe ici un décor lumineux et joyeusement décalé. L'adresse cultive l'esprit d'une grande maison de bord de mer, ouverte à tous.

Au restaurant, Benjamin Six propose une

cuisine voyageuse où la pêche locale dialogue avec des influences venues d'ailleurs. Le popcorn de crevettes et sa mayonnaise chili – signature de la maison – donnent le ton dès la première bouchée. Carpaccio de bar sauvage, raviolis de homard dans un léger bouillon de cresson... Chaque assiette célèbre la fraîcheur du produit et la liberté d'interprétation du chef. L'autre rendez-vous de la maison se joue l'après-midi. Face au bassin, le goûter est ici érigé en véritable art de vivre. La crêpe

Colette, servie de 15 h à 18 h, est appelée à devenir l'une des douceurs emblématiques de l'adresse. Quant aux cocktails signature, servis dès 16 h, ils sont la promesse d'une belle soirée à la Pointe. Une halte élégante, quelle que soit l'heure de la journée, qui résume à elle seule l'esprit de cette nouvelle maison ferret-capicienne. **FV**

39 boulevard de la Plage,
33970 Lège-Cap-Ferret
(villacolette.com)



OYAT CUISINE DES DUNES Île d'Oléron (Charente-Maritime)

Du beige, du sable, du blanc, de confortables banquettes, de grandes bibliothèques remplies de livres et d'objets... un esprit « maison de famille » règne à la nouvelle table de Pierre Gagnaire. Par les immenses baies vitrées, la vue sur l'océan est partout et donne le ton à une cuisine profondément ancrée dans son environnement. Orchestrée par le chef exécutif Paul Genthon, elle met à l'honneur les produits de la mer (salade de homard, lieu jaune de ligne rôti, barbue sauce diable...),

mais aussi ceux de la terre avec de sublimes pièces de viande rôties (côtes d'agneau grillées parfumées d'oyat-piperade, entrecôte de bœuf *wagyu*...). Des produits de saison, principalement en provenance de maraîchers, ostréiculteurs et éleveurs locaux pour une cuisine bistrannique subtile, avec juste ce qu'il faut de twist créatif. **BLG**

Carte (entrée/plat/dessert) : environ 80€.

Plage de Gatteau, 31 avenue du Débarquement, 17370 Saint-Trojan-les-Bains



CHEZ NINA Île de Ré (Charente-Maritime)

Entre Nina Métyer et l'île de Ré, l'histoire ne date pas d'hier. Originaire de La Rochelle, la meilleure cheffe pâtissière du monde y passait toutes ses vacances, petite. Elle traverse aujourd'hui le pont pour y ouvrir sa troisième adresse : une vaste boulangerie-pâtisserie-salon de thé de plus de 200 m², imaginée comme une maison gourmande, ouverte à l'année. À goûter : le pain au praliné de gruë de cacao, extrêmement régressif, des classiques réconfortants comme

le flan, le saint-honoré ou la tropézienne et, surtout, ses créations pâtissières, comme la délicate tarte fraise-menthe ou son emblématique « fleur », déclinée autour de la framboise et du poivron. Une nouvelle escale gourmande incontournable. **MS**

Pâtisseries individuelles :

à partir de 5,90€; saint-honoré pour

4 personnes : 30€; « fleur » : 8€.

190 rue Jules Ferry, 17940 Rivendoux-Plage (delicatisserie.com)

& aussi

LA CABANE BAULOISE La Baule (Loire-Atlantique)

Face à l'océan, le restaurant de plage du tout nouvel hôtel Les Cimes Bleues instille çà et là les codes de l'élégance à la bauloise. La cuisine est le domaine de la cheffe sénégalaise Ker Astou, qui a fait ses armes auprès de Thierry Marx. Après une poêlée de coques de la baie en persillade, on enchaîne avec un pavé de maigre rôti et l'on termine par un pressé de pommes au caramel, déclinaison subtile de la tarte Tatin. **BLG**

Carte (entrée/plat/dessert) : environ 60€.

31 boulevard René Dubois, 44500

La Baule-Escoublac (lacabanebauloise.fr)



BLUE CARGO Bidart (Pyrénées-Atlantiques)

Face aux vagues d'Illbarritz, le mythique Blue Cargo s'offre un beau lifting cette saison. Repris par les frères Gobilliard, le spot de la côte basque conserve son esprit libre et festif, mais s'offre un souffle nouveau : cuisine revisitée, expérience plus soignée et programmation inspirée. Entre héritage et modernité, l'adresse entend séduire aussi bien les fidèles que les nouvelles générations. **FV**

2 avenue du Lac, 64210 Bidart (bluecargo.fr)



L'ÉCAILLER Île de Ré (Charente-Maritime)

À la tête de cette adresse : le chef Arthur Da Costa Adao et le sommelier Louis Grizeau. Ici, la gastronomie se veut accessible et profondément ancrée dans le terroir. Dans les assiettes, le végétal dialogue avec l'iode, à l'image de la « Jardinière » où légumes, algues, plantes halophiles et fleurs se répondent. La cave compte plus de 800 références. Belle consécration : la table vient de décrocher une étoile. **MS**

Menu déjeuner : 60€; menu en 5 services :

85€; menu en 7 services : 125€.

3 quai de Sénac, 17630 La Flotte (lecaillerlaflotte.fr)





Plein NORD

Le Nord, la Normandie, les îles anglo-normandes, la Bretagne... Des terres qui se méritent, mais une fois qu'on en est tombé amoureux, c'est pour la vie.



VILLA HAUTE GUAIS ET VILLA ISIS Dinard (Ille-et-Vilaine)

À Dinard, Soul Haven poursuit son élégante collection d'adresses de caractère. Autour de Castelbrac, sublime hôtel posé face à la baie du Prieuré, le groupe enrichit aujourd'hui son offre avec deux nouvelles expériences : la Villa Haute Guais et la toute récente Villa Isis. Trois lieux, trois atmosphères, mais une même philosophie : faire de l'hospitalité un art de vivre où la gastronomie occupe une place centrale.

Au Castelbrac, le restaurant étoilé Pourquoi Pas demeure l'une des tables les plus convoitées de la Côte d'Émeraude. Dans le

décor Art déco de cet ancien poste d'observation du Muséum national d'Histoire naturelle, le chef Julien Hennote signe une cuisine profondément ancrée dans son territoire. Breton de cœur et de culture, il sublime les produits de la pêche côtière, les herbes sauvages et les trésors marins locaux dans des assiettes d'une grande précision. Coquilles Saint-Jacques de la baie de Saint-Malo, ormeaux de la Côte d'Émeraude, homard bleu ou algues de Saint-Lunaire composent une partition sensible, durable et résolument contemporaine. C'est lui qui signe également

la cuisine proposée aux hôtes privilégiés de la Villa Isis, juste en face.

Une exigence qui irrigue également la Villa Haute Guais. Aux commandes de sa table d'hôtes, Rémi Ledauphin, ancien second de Julien Hennote pendant sept ans, propose une approche plus intime de la gastronomie. Entre cuisine et salle à manger, il cultive le lien direct avec ses convives et imagine chaque jour un menu inspiré des arrivages du matin, des récoltes du jardin et des producteurs locaux. **FV 17, avenue de la Vicomté, 35800 Dinard** (villahauteguais.com/fr)



VRAIC Guernesey (Royaume-Uni)

« **V**raic s'articule autour de ma passion pour la cuisine au feu de bois associée à une attention particulière portée aux produits de saison et à la volonté de proposer une cuisine ancrée dans le paysage environnant. » Longue barbe, large sourire, geste précis, Nathan Davies est l'une des grandes figures culinaires de la petite île de Guernesey. Inauguré en juillet 2025, Vraic (« algues » en guernesiais), son nouveau restaurant – après l'étoilé SY23, à Aberystwyth,

au Pays de Galles – a vite été salué pour son unicité et sa créativité. Ici, les poissons et crustacés d'exception locaux sont mis en valeur dans une cuisine où les algues de la baie de Chouet, là où le chef est installé, occupent une place majeure. Après sept mois d'existence, l'établissement a décroché sa première étoile, plaçant Guernesey au sommet gastronomique de la région. **JPG**

Mont Cuet Road, Chouet Bay, Vale, GY3 5AT, Royaume-Uni (vraic.gg)



ÉRIN, BISTROT DE LA DUNE Larmor-Plage (Morbihan)

Enfant du Morbihan, le chef étoilé Nicolas Le Tirrand entame une nouvelle aventure en rejoignant l'hôtel Les Mouettes, où il prend les commandes du bistrot, face à l'île de Groix. La carte rend hommage aux produits locaux, issus aussi bien de l'océan que de la terre, dans le respect des saisons et d'une pêche durable. À travers ses assiettes, le chef embarque ses convives dans une expérience marine qui sent bon l'air du large. On débute par un œuf parfait accompagné d'œufs de maquereau fumés et de mouillettes

à la poutargue. Puis on se laisse tenter par un lieu jaune à la peau croustillante nappé d'une sauce au vin jaune ou un poulpe braisé relevé d'un aioli breton au wakamé. À moins que l'on ne préfère les saveurs au barbecue d'un homard au Kari Gosse, mélange local d'épices. Mention spéciale pour la table de partage près de la cheminée, qui peut accueillir jusqu'à dix personnes. **BLG**

Menu : 54€. Hôtel Les Mouettes, rue de Rennes, 56260 Larmor-Plage (lesmouettes.com)

& aussi

NAUTILUS Penmarc'h (Finistère)

Après 35 ans à Paris et son départ du Clarence, le talentueux Christophe Pelé met le cap sur le Finistère. À Penmarc'h, face à l'Atlantique, le chef ouvre Le Nautilus, un gastro-pub marin de 35 couverts, où les produits de la pêche locale, les embruns et la convivialité prennent le pas sur le cérémonial gastronomique. Sans aucun doute l'une des ouvertures les plus excitantes de la saison. **FV**

87 quai du Général de Gaulle, 29760 Penmarc'h



MAISON VERMER Saint-Malo (Ille-et-Vilaine)

À Saint-Malo, Maison Vermer confirme son ascension avec le Trophée Gault&Millau 2026 « Cuisine de la Mer, des Lacs et des Rivières » décerné à Quentin Durand. Le chef breton, passé chez Anne-Sophie Pic et Pierre Gagnaire, signe une cuisine où le végétal (« Ver ») rencontre l'univers marin (« Mer »). Fidèle à cette identité, il sublime dans des assiettes iodées des produits bretons, tels que les huîtres de Cancale aux petits pois et à la rhubarbe ou l'araignée de Saint-Malo à la livèche et au caviar osciètre. Escale obligatoire. **FV**

79 boulevard de Rochebonne, 35400 Saint-Malo (maisonvermer.com)



ALBA Guernesey (Royaume-Uni)

Nouvelle cantina à la cuisine détonante dans l'ancien marché de St Peter Port. Le chef Billy Etheridge, du haut de ses 27 ans, fait preuve d'ingéniosité et de rigueur. Tartare de thon au wasabi anglais, tagliolini maison aux moules du Shetland, etc. Le menu conquiert pour des prix raisonnables (entre 16 € et 20 € le plat). Alba a décroché un Bib gourmand en janvier dernier, mais ne devrait pas en rester là. **JPG**

6-7 Market Street, St Peter Port, GY1 1HE, Royaume-Uni (albarestaurant.gg)



RÉSIDENCES RD DÉCORATION



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

RESTO DÉCORE

Jean-Philippe Nuel

« Ce qui m'importe, c'est de donner du sens au lieu et d'en exprimer l'âme »

INCONTOURNABLE ARCHITECTE ET DESIGNER RECONNU, JEAN-PHILIPPE NUEL S'EST IMPOSÉ COMME UNE FIGURE MAJEURE DE L'HÔTELLERIE CONTEMPORAINE. ENTRE LIEUX PATRIMONIAUX ET PROJETS INTERNATIONAUX, IL DÉVELOPPE UNE APPROCHE IMMERSIVE, OÙ ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR ET EXPÉRIENCE CLIENT NE FONT QU'UN. Par **Céline de Almeida**

On dit de vous que vous concevez vos projets comme on écrit un roman ou comme on réalise un film... C'est important pour vous de raconter une histoire lorsque vous concevez un lieu ?

Oui, mais pas au sens d'un storytelling marketing. Ce qui m'importe, c'est de donner du sens au lieu, d'en capter et d'en exprimer l'âme. Il y a une dimension narrative, bien sûr, mais elle tient davantage à une cohérence globale qu'à une « petite histoire ». L'objectif est de créer un univers sensoriel, qui dépasse l'esthétique et se prolonge dans l'expérience du client.

Quel est votre mode opératoire ?

Nous commençons toujours par faire nos recherches sur le lieu : son architecture, son

implantation, son environnement. J'y ajoute les attentes du client et, quand c'est possible, celles du chef. C'est un assemblage, presque une recette, nourri de multiples inspirations, y compris le cinéma ou la littérature. Mais il y a aussi un travail de recherche, de compréhension du contexte, pour construire un univers juste.

Le cinéma semble justement très présent dans votre approche...

Oui, parce qu'entrer dans un lieu, c'est comme entrer dans un film. Les premières secondes sont déterminantes. Il y a une mise en scène, une progression, presque un plan-séquence, dans la manière dont on découvre l'espace. L'accueil et la première perception conditionnent toute l'expérience.



Matériaux naturels et palette estivale composent le décor lumineux de La Petite Plage, restaurant du Talaia Hotel & Spa Biarritz, à l'élégance détendue typique de la Côte basque.



© FRANCIS AMIAND, FRÉDÉRIC LUCANO, ÉRIC CUVILLIER

COSMOPOLITE

Issu d'une famille d'architectes, Jean-Philippe Nuel est diplômé des Beaux-Arts de Paris. Repéré très tôt par Kenzo Tange, figure majeure de l'architecture moderne, il fonde son agence en 1996. Basé à Paris, mais également à New York depuis 2019, il s'impose comme l'une des références internationales de l'architecture hôtelière haut de gamme. Son studio collabore avec les plus grands groupes de luxe et de lifestyle à travers le monde et a signé de nombreux projets emblématiques : le Molitor à Paris, les hôtels InterContinental Hôtel-Dieu de Lyon et de Marseille ou encore le Sofitel Villa Borghese à Rome.



« NOUS COMMENÇONS TOUJOURS PAR FAIRE NOS RECHERCHES SUR LE LIEU : SON ARCHITECTURE, SON IMPLANTATION, SON ENVIRONNEMENT. J'Y AJOUTE LES ATTENTES DU CLIENT ET, QUAND C'EST POSSIBLE, CELLES DU CHEF. C'EST UN ASSEMBLAGE, PRESQUE UNE RECETTE. »

Le menu bistronomique du restaurant du château-hôtel Grand Barrail est servi dans un cadre d'exception mêlant vitraux et boiseries d'époque à un mobilier contemporain plus décontracté.



Jean-Philippe Nuel signe le renouveau du restaurant Monsieur Lancaster et de sa cour attenante dans le respect de son histoire, entre élégance française et inspirations anglo-saxonnes.



Niché au cœur de la Grande Île de Strasbourg, l'hôtel L'Éléonore, pensé comme un lieu de vie, mêle mobilier contemporain d'inspiration scandinave et tapis persans.

Justement, l'entrée et l'accueil sont-ils des moments clés ?

Essentiels. On peut choisir de tout dévoiler immédiatement ou, au contraire, de créer une découverte progressive. Comme au cinéma, on joue sur les séquences, sur ce que l'on montre ou non. Il faut se placer du point de vue du visiteur et travailler les impressions, pas seulement le plan.

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

Pas toujours, notamment dans les hôtels où ils arrivent parfois plus tard dans le projet. Mais lorsqu'ils sont impliqués dès le début, c'est passionnant. On est dans un échange entre deux univers créatifs. Le chef travaille le goût et l'odorat ; nous prolongeons son travail à travers la vue, le toucher, l'ambiance. L'enjeu est de créer une cohérence entre les cinq sens.

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

C'est un lieu de vie au sens plein. Un restaurant est un espace d'échanges, de rencontres, parfois d'intimité, parfois de convivialité. Cette pluralité en fait sa richesse. Il faut comprendre comment les gens interagissent, comment ils occupent l'espace, et trouver le bon équilibre.

Cette question des interactions influence-t-elle l'aménagement ?

Énormément. Selon le type de restaurant, on

ne gère pas les distances de la même manière. Une brasserie accepte une certaine proximité, une densité qui crée de la vie. À l'inverse, un restaurant gastronomique demande plus d'intimité. Mais dans tous les cas, il faut que la salle « fonctionne » avant même d'être occupée.

La lumière joue aussi un rôle central ?

C'est même un des principaux vecteurs d'atmosphère. Mais il y a aussi une dimension culturelle : les pays du Nord aiment les ambiances feutrées, les pays du Sud, des lumières plus franches. Dans un restaurant

gastronomique, il faut trouver un équilibre subtil : une lumière douce pour l'ambiance, mais suffisamment précise pour voir parfaitement l'assiette.

Comment travaillez-vous l'ergonomie ?

Il y a une base technique incontournable : circulation, service, sécurité. Mais au-delà, je me mets toujours à la place du client. Je regarde le plan et je me demande où j'aurais envie de m'asseoir. C'est un test très révélateur, qui permet d'identifier les zones moins attractives et de les retravailler.

SÉBASTIEN GIROUD

Chef du Monsieur, restaurant de l'Hôtel Lancaster

« Lors de notre première rencontre, Jean-Philippe m'a simplement demandé de lui parler de ma cuisine... Nous voulions nous éloigner des codes de la gastronomie classique pour nous orienter vers un esprit néobistrot, authentique et sans artifices, à l'image de notre répertoire classique, mais revisité avec modernité. Cela se reflète dans le décor : chêne brut sur les murs, vaisselle vintage, porte-serviettes en cuir... Certains éléments emblématiques de l'hôtel ont également été conservés, comme les grandes banquettes et les lustres en cristal, en hommage à son héritage. Aujourd'hui, la carte et le décor sont en parfaite harmonie. »





Au bord de la Sorgue, L'Isle de Leos Hotel & Spa a été pensé comme une maison d'hôtes où des meubles chinois dialoguent avec des pièces contemporaines pour façonner une identité singulière.

On vous doit de nombreuses belles adresses de bord de mer. Intégrez-vous le paysage comme un élément de décoration à part entière dans vos projets ?

Absolument. Quand on travaille en bord de mer, la vue devient un élément très important du projet. On peut ouvrir largement avec de grandes baies pour être presque en immersion ou, au contraire, cadrer la mer comme une image. Il faut aussi tenir compte de la lumière et des usages : la mer peut disparaître la nuit, ou devenir un fond très sombre. Chaque projet demande une réponse spécifique.

Comment se passe concrètement une collaboration avec un chef ?

On ne parle pas immédiatement de technique ou de circulation. On échange d'abord sur son univers, sa cuisine, ses inspirations, les sensations qu'il veut transmettre. Ensuite seulement, ces intentions se traduisent dans l'espace. L'idée est de prolonger son discours avec d'autres moyens.

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

Une forme d'alchimie entre l'assiette, la lumière, les matières, l'espace, les vues... Rien n'est totalement prévisible. On peut maîtriser beaucoup de paramètres, mais il reste toujours une part de mystère. Et quand ça fonctionne, on le ressent immédiatement.

Enfin, quels sont vos projets ?

Nous travaillons actuellement sur plusieurs projets. Il y a notamment Le Petit Nice Passadat, où le restaurant du chef Gérald Passadat tient une place centrale. Nous développons aussi un projet important à Luxembourg, dans l'ancienne poste

historique, avec plusieurs restaurants et l'ambition d'en faire un lieu de vie ouvert sur la ville. À Paris, nous travaillons sur la rénovation des hôtels California et Burgundy. Enfin, nous développons un hôtel à Paros. Ce qui m'intéresse, c'est cette diversité de contextes et d'univers. 🍷

LES BONNES ADRESSES DE JEAN-PHILIPPE NUEL

UN RESTAURANT

C'est une question piège pour moi ! Après réflexion, je dirais l'Imperial Treasure, dans un hôtel rue de Bassano, à Paris. C'est un restaurant chinois qui a l'ambition de faire découvrir la vraie gastronomie chinoise, loin de celle que l'on pense connaître en France.

UNE BROCANTE

J'aime aller aux Puces de Saint-Ouen, notamment aux marchés Paul Bert et Serpette. Ce sont des lieux uniques au monde, à contre-courant d'un monde où la décoration s'uniformise. On y trouve encore une authenticité rare, dans les objets comme chez les gens. J'y vais aussi pour travailler, pour chiner des pièces vintage que j'intègre dans mes projets afin de leur donner une singularité impossible à reproduire.

UN FLEURISTE

Les Floralies, rue Saint-Placide à Paris, une petite échoppe près du Bon Marché, dont la boutique

déborde sur le trottoir avec des plantes persistantes et des fleurs de saison. J'aime la simplicité du lieu et la qualité des compositions.

UN MONUMENT

J'hésite entre l'Opéra de Paris, qui est un lieu qui m'accompagne depuis longtemps - j'y ai vu *Le Fantôme de l'Opéra* enfant, ce qui a laissé une empreinte forte - et la cathédrale de Chartres, que je connais très bien pour des raisons familiales. J'aime particulièrement son atmosphère. Je préfère les édifices qui ne sont pas trop restaurés, où l'on ressent encore l'empreinte du temps.

UN ARCHITECTE

J'apprécie particulièrement l'architecture des années 1950, notamment celle de Richard Neutra : une écriture minimaliste, légère, très transparente, en lien direct avec le paysage.

UNE VILLE

J'ai travaillé à Tokyo pendant près de dix ans de façon régulière. C'est une ville fascinante, faite de contrastes entre tours très hautes et petites maisons traditionnelles, avec une culture extrêmement riche. D'un autre côté, j'aime aussi Rome et sa culture de la stratification.

Le bol breton

L'ami vrai du petit déjeuner

SAGA RARES SONT LES FAMILLES QUI NE POSSÈDENT, ACTIF OU SOMMEILLANT, UN BOL BRETON DANS LEUR ARMOIRE. AU-DELÀ DU SIMPLE SOUVENIR À RAMENER CHEZ SOI, DU PLAISIR COUPABLE TOURISTIQUE, PERSISTE UNE BELLE ET VRAIE TRADITION DE L'OUEST ARMORICAIN. Par **Jean-Pascal Grosso**

C'est en déambulant dans les rues de Saint-Malo qu'est venue à **RESTO** l'idée du bol breton. Mais si, rappelez-vous ! Ce bol émaillé, dont vous étiez si fier enfant, qui arborait votre prénom, même le plus « compliqué » : Soizic, Jean-Eudes, Zéphyrin... On pensait donc cet objet ouvrage relégué madeleine de Proust, lointain souvenir embaumant la confiture d'abricot et le chocolat en poudre. Il n'en est rien. « *Aujourd'hui, nous sommes les leaders de ce petit marché* », explique Étienne-Marie de Boissieu, directeur général de la Faïencerie de Pornic, fondée en 1947 ; la manufacture à l'origine du prénom apposé sur les bols. 500 000 exemplaires y sont produits par an. « *Ça reste le premier souvenir rapporté de Bretagne après les cartes postales.* » Jadis un pur objet d'art

À la Faïencerie de Pornic, les techniques restent patientes et inchangées. Ici, l'étape d'émaillage par trempage avant la cuisson à plus de 1000 °C.



de la table, le bol breton s'est ainsi « démocratisé » au même rythme que le tourisme de masse, devenu presque malgré lui symbole régional, au même titre que le chouchen ou le kouign-amann.

PAR LES OREILLES

Mais trêve de pittoresque. Car, derrière un objet aux faux airs de clin d'œil se perpétuent toute une technique et un décor – celui au fond du bol, posé en décalcomanie, plus techniquement en chromolithographie, ou peint à la main. Tout est une question de volume. De la Faïencerie de Pornic à celle d'Henriot-Quimper, en passant par la Faïencerie d'Iroise, trois acteurs de cette industrie typique, tous tiennent à souligner leur fidélité à des techniques inchangées. « *Depuis 80 ans, nous sommes dans les mêmes locaux sans une machine de plus. On ne peut pas dire que nous soyons une boîte high-tech* », souligne Étienne-Marie de Boissieu. Autre structure et autre monde, la maison Henriot-Quimper, vénérable tricentenaire, cultive un savoir-faire qui rend chacun de



D'un coup de pinceau précis et inspiré, François Petit déco-re ses bols dans son atelier des Faïences d'Iroise à Argenton.

ses bols uniques. 5 000 exemplaires en sortent chaque année. Il faut une semaine pour obtenir un produit fini. Son directeur, François Le Goff, a l'artisanat chevillé au corps. Le bol breton, il l'appelle « bol à oreilles ». « *Chez nous, chaque trait de nos décors se fait à coup de pinceau. Cela prend beaucoup plus de temps* », souligne-t-il. Comme en 1690, date de la création d'Henriot-Quimper, priorité est faite à l'action manuelle : « *Même si, aujourd'hui, nous n'avons plus de fours de cuisson au bois. Ils sont tous électriques. C'est quand même plus agréable.* »

COÛTS DE BOL

Le prix d'un bol breton s'étend de 11,60€ (Faïencerie de Pornic) à 50€ (Henriot-Quimper). Dans son petit atelier d'Argenton, à la Faïencerie d'Iroise, Christophe Petit poétise ses bols d'oiseaux, de crabes, de baleines.

TOUTE UNE TECHNIQUE

À la base, il y a l'argile calcaire, l'état premier de la matière. Vous mélangez l'argile, façonnez la pièce, la nettoyez, la grattez. Puis, c'est la première cuisson autour de 980 °C. Vous obtenez ainsi le biscuit, c'est-à-dire la poterie. Il faut ensuite l'émailler – dans un mélange de particules de verre et d'eau – et le décorer sur émail cru. Le bol est prêt pour une deuxième cuisson, dite « à grand feu », durant 11 h, entre 980 et 1080 °C. Résistant, décoré, votre bol est fin prêt pour rejoindre la table du petit déjeuner.



Au premier plan, deux danseurs de Pont-Aven, puis des bols bretons et des pichets. Tout l'art pluricentenaire de la maison Henriot-Quimper réuni en un seul cliché.

« Du souvenir d'enfance que les gens aiment à entretenir, c'est devenu une tradition au fil du temps. Tout le monde ici possède son bol breton. » Chez lui, c'est encore un autre univers, plus intimiste, où les clients viennent chercher des décors originaux autour de 35 €. « Ce qui ne veut pas dire forcément "traditionnels". Il y a des gens qui rêvent de voir autre chose que des Bretons au fond de leur bol », s'amuse-t-il. Si la concurrence est rude ? « Aujourd'hui, on peut trouver de tout à tous les prix », confie François Le Goff. « Mais on ne peut pas considérer que nous sommes concurrencés, étant donné que nous sommes les seuls quasiment en France à tout fabriquer à 100 % sur place à Quimper, tout à la main et dans la pure tradition de l'époque. » Pas de guerre de menhir donc, comme ailleurs de clocher. Ici, tout le monde semble trouver sa place sur un micro-marché, comme le souligne le directeur d'Henriot-Quimper : « Nous ne sommes pas contre le "bol touristique". C'est un petit souvenir et nous comprenons qu'on ne veuille pas mettre 50€ dans une anecdote. » À la Faïencerie de Pornic, qui importe pour des raisons à la fois pratiques et historiques son biscuit de faïence du Portugal, on rappelle que les noms sont toujours peints à la main par la quinzaine de décoratrices « maison » : « Pour nous, c'est le cœur du produit. C'est un objet de personnalisation. Les décoratrices signent le prénom pour vous. »

Familles, touristes, voire entreprises, le bol breton n'a donc pas dit son dernier mot, toujours recherché par les amateurs, qu'ils soient de passage ou en quête d'un objet de cœur. « C'est redevenu très actuel. Les gens apprécient d'avoir des objets locaux, artisanaux et personnalisés plutôt que des choses en plastique venus du bout du monde », conclut Étienne-Marie de Boissieu. 🍴

SA PETITE HISTOIRE

Au départ, il y avait une écuëlle, semblable à celle des paysans, sortie des fours à bois des faïenceries de Quimper. Nous sommes au XVIII^e siècle et les visiteurs de passage en Bretagne en rapportent dans leurs baluchons, leurs premières valises. Avec l'arrivée du chemin de fer et le développement du tourisme, l'objet se métamorphose. Il gagne ses anses, ses premiers motifs folkloriques. Si son origine est quimpéroise, son identité « définitive » est revendiquée par la Faïencerie de Pornic. En effet, ses habits blancs et bleus et, surtout, l'ajout du prénom seraient venus d'un chef d'atelier, Raymond Cordier, au début des années 1950.

Comme chez... Pluma

COSMOPOLITE JUSTE FACE À L'Océan ATLANTIQUE, LA TOUTE NOUVELLE TABLE DE L'HÔTEL LE CAFÉ DE PARIS, À BIARRITZ, DÉVOILE UNE CARTE ET UN DÉCOR AUX INFLUENCES MULTIPLES, ENTRE ART DE VIVRE MÉDITERRANÉEN ET CONVIVIALITÉ BASQUE.

Par **Céline de Almeida**



LUMINEUSE

Applique « Terres de rêves » en grès cérame rouille, existe également en version ocre, design Anita Le Grelle, 27 x 23 cm, 430 €, **Serax chez Made In design.**

ARTISANAT

Verres à vin « Parasol » en verre soufflé à la bouche dans un moule en bois, pièces uniques et signées, 112 € le lot de 4, **Margaux Keller.**



VINTAGE

Fauteuil « Romantica », coloris Antique, fabriqué à la main en aluminium et ArtFibre pour une utilisation en extérieur, 204 €, **Sika-Design France.**



ICONIQUES

Couverts « Bistrot Gold Buffle », 130 € les 4 pièces (cuillère à soupe, fourchette de table, couteau de table et petite cuillère), **Sabre Paris.**



FLAMBEAU

Applique « Libra », socle en bois massif verni ou naturel, abat-jour en laine ou fibre naturelle, 5 couleurs au choix, 390 €, **Honoré Déco.**

CHALEUREUX

Coussin en velours ocre « Antigua », 40 x 65 cm, 103 €, garnissage inclus, **Gabrielle Paris.**



Aux antipodes des codes de l'hôtellerie traditionnelle, ce bistrot réinventé mêle matières naturelles, pièces chinées et œuvres d'artistes locaux, le tout dans une palette de couleurs chaudes et irrésistiblement méditerranéennes. Un joyeux melting-pot qui se retrouve autant dans la décoration que dans l'assiette, entre inspirations basques, espagnoles et asiatiques !





BI-GOÛT

Suspension « Arvin » en rotin tressé à la main et céramique façonnée à la main, design Jessy Van Durme, D. 34 cm, 460 €, Vincent Sheppard chez Madeindesign.com.



TRIO

Trois petits miroirs « nuances de rotin », à multiplier sans modération dans les moindres recoins, D. 17 cm, 43,50 €, Chehoma.



NÉO-BISTROT

Table à manger « Aura », en placage de noyer, existe également en frêne ou avec un plateau en céramique, D. 120 ou 150 cm, à partir de 469,95 €, Sklum.



ORGANIQUE

Pot « HDlvy », en faïence, motif végétal peint à la main, H. 20 cm, D. 23 cm, 54,95 €, House Doctor.

WAVY

Plateau de service en jonc de mer renforcé avec une armature en fer, poignées en boucle, D. 35 cm, 37,90 €, Bloomingville.



PASSE-PARTOUT

Tabouret en céramique bronze, aussi à l'aise à l'intérieur qu'à l'extérieur, H. 43 cm, 95,99 €, Monoprix.

Un indispensable de notre vie quotidienne !

Le jus de citron-gingembre, signé **Jardin Bio étic**, est une association fraîche et légèrement piquante à siroter avec un peu d'eau, à utiliser pour une marinade... Un deux-en-un parfait pour l'été, à découvrir dans un nouveau format : une bouteille en verre recyclable de 25 cl, plus pratique à manipuler. La recette ? Du gingembre bio du Pérou et de Madagascar, associé à des citrons originaires de Sicile. À apprécier sans modération !
Prix public indicatif : 3,95 €.



Iconique

Le Parfait Super est bien plus qu'un contenant. Il incarne une autre manière de consommer, plus consciente, plus respectueuse. Un esprit d'écoresponsabilité et un engagement concret contre le gaspillage alimentaire en privilégiant des produits frais, locaux et de saison. Parfaitement hermétique grâce à sa rondelle en caoutchouc orange et à sa fermeture métallique assemblée à la main, gage de qualité, il est une référence pour toutes les techniques de conservation en bocaux en verre. Un indispensable qui allie authenticité, sécurité alimentaire et plaisir du fait maison.
leparfait.com



Une nouvelle offre à tartiner ou à cuisiner signée JuraFlore

Invitant à redécouvrir les fromages AOP sous une autre forme, **JuraFlore** lance des crèmes de fromages AOP 100 % naturelles. Une crème de comté, issue d'un assemblage de trois comtés, affinés de 9 mois à 21 mois, au Fort des Rousses. Et une crème de morbier, issue de fromages affinés entre 45 jours et 100 jours à la fromagerie de la Haute Combe, qui conserve toute la richesse aromatique de ce fromage de caractère. Des fromages d'exception, à savourer en préparations chaudes ou froides.

Prix publics indicatifs : crème de morbier à partir de 2,69€ (125 g) et crème de comté à partir de 3,19€ (125 g). En grande distribution.



Une cuisson saine dans un format compact

Grâce à son architecture verticale et ses deux zones de cuisson superposées, le **Crispy Stack 10 L de Moulinex** permet de gagner jusqu'à 40 % d'espace sur le plan de travail, sans renoncer à une capacité familiale. Ses deux tiroirs indépendants cuisent simultanément à des températures différentes tout en synchronisant leur fin de cuisson. À noter : la technologie exclusive EvenFry, basée sur une chauffe par le haut, pour un croustillant uniforme et des aliments bien dorés avec peu ou pas d'huile, ses sept programmes et son utilisation simplissime ! Dimensions : **H. 39,8 x L. 24,5 x P. 44,2 cm. moulinex.fr/air-fryers**

RESTO DÉCRYPTE

Les coulisses du métier

No-show : même les restaurateurs se font *ghoster*

AIR DU TEMPS RÉSERVER UNE TABLE ET NE PAS SE PRÉSENTER. CE GESTE ANODIN POUR CERTAINS CLIENTS EST UNE CATASTROPHE SILENCIEUSE POUR LES RESTAURATEURS. ENTRE PERTES FINANCIÈRES, DÉMOTIVATION DES ÉQUIPES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LE *NO-SHOW* RONGE LE SECTEUR – MAIS LA PROFESSION N'A PAS DIT SON DERNIER MOT. Par **Astrid Briant**

il est 20 h 05, un jeudi soir. Chez Prémices, à Marseille, la salle affiche complet sur le carnet de réservations. Pourtant, la moitié des tables reste désespérément vide. Benoît Cadot, chef et propriétaire, contemple un spectacle devenu trop familier. « Sur une semaine, nous pouvons facilement compter dix à quinze no-shows. Si ce sont des tables de deux, ça fait presque trente couverts. » À 56 € le menu dégustation, c'est près de 1 500 € qui peuvent s'évaporer. Chaque semaine. Dans un secteur où

les marges flirtent avec le néant, ce chiffre prend des allures de guillotine.

LA RÉSERVATION FANTÔME : NOUVEAU SPORT NATIONAL

Le *no-show* se décline en plusieurs avatars. Le classique : la table réservée depuis des semaines qui ne se présente pas, sans un mot. L'annulation de dernière minute – « La résa est à 19 h 30, ils annulent à 19 h 10 », soupire Benoît Cadot. Et le *middle no-show*, variante perverse décrite par Romain Casas,

chef et créateur de Deux et P'tit Deux, à Paris : « Des groupes de dix qui arrivent à sept, sans prévenir. Nous avons bloqué deux tables pour eux, et nous nous retrouvons avec des places vides qu'on ne peut plus remplir. » À Paris, David Israël, cofondateur de Jip, Orson et Double, affiche des chiffres plus rassurants – 1,21 % de *no-shows* chez Double, 3 % chez Jip – mais ne minimise pas la réalité pour ses confrères. « Pour eux, un restaurateur, c'est un mec assurément blindé. Je ne suis même pas sûr qu'ils se rendent compte de l'impact. »

Une table pour deux chez Prémices : bois chaleureux, bougie et fleurs séchées composent une atmosphère intime et soignée, à l'image de la cuisine de Benoît Cadot.



Le produit, sublimé. Cuisine de saison signée Benoît Cadot chez Prémices, à Marseille.

BLACKLISTS : LA SOLIDARITÉ DE L'OMBRE

Face aux récidivistes, certains restaurateurs se serrent les coudes hors des plateformes officielles. Des listes noires circulent discrètement via des groupes WhatsApp de professionnels, où s'échangent les noms de clients habitués à planter des tables. « Je suis dans un groupe WhatsApp à Lille. On est beaucoup de restaurateurs à s'échanger de bons fournisseurs – et certains groupes servent aussi à signaler des clients qui se sont mal comportés », témoigne Anne Coppin. Ce que Zenchef et OpenTable font algorithmiquement, ces réseaux parallèles le font humainement : avec moins de protocoles et plus de franchise.

« POUR EUX, UN RESTAURATEUR, C'EST UN MEC ASSURÉMENT BLINDÉ. JE NE SUIS MÊME PAS SÛR QU'ILS SE RENDENT COMPTE DE L'IMPACT. » David Israël





Tiphaine Mollard et Romain Casas sont les fondateurs de Deux et P'tit Deux, deux adresses du 11^e arrondissement de Paris ouvertes respectivement en 2021 et 2022.



« ON A DIVISÉ LE NOMBRE DE NO-SHOWS PAR DIX. ET MÊME QUAND ILS DOIVENT VRAIMENT ANNULER, LES GENS FONT BIEN PLUS D'EFFORTS – ILS APPELLENT, ILS EXPLIQUENT. » Romain Casas



Chez Faai, la table se partage : petites assiettes à picorer et vins nature invitent à une expérience conviviale et décontractée.



Le décor de Faai joue la carte du végétal et du chaleureux, entre murs vert profond, luminaires tressés et cuisine ouverte sur la salle.

L'ÉQUATION ÉCONOMIQUE QUI PIQUE

Derrière chaque chaise vide, une comptabilité brutale : produits achetés, mise en place dès l'aube, équipes mobilisées pour rien. Chez Double, où le ticket moyen s'élève à 90 € avec les accords, David Israël est direct : « Quand quelqu'un ne vient pas et râle parce qu'on lui prélève une empreinte bancaire de 30 €, il oublie qu'on aurait dû faire 90 € de chiffre d'affaires. Il a le sentiment qu'on lui prend tout, mais en réalité, c'est nous qui avons tout perdu. » Chez Prémices, les baos sont pétris la veille. Un *no-show*, c'est cette pâte qui ne trouvera pas preneur.

PLATEFORMES : AMIES, ENNEMIES

« Ça met un intermédiaire. On perd ce fil humain. Et du coup, la plateforme déshumanisée déresponsabilise le client », analyse Benoît Cadot. Zenchef, TheFork et OpenTable ont réagi : une pastille rouge signale les profils à risque – le *red flag* de circonstance. Anne Coppin, cheffe du Naam et de Faai, confirme sur OpenTable : « En cas de non-présentation, les clients sont identifiés. Si j'ai une réservation d'un client que j'ai déjà signalé, une *pop-up* m'apparaît directement. » Pratiques, ces alertes restent borgnes : elles ne disent rien des lapins posés dans les adresses voisines.

L'EMPREINTE BANCAIRE, REMÈDE MIRACLE OU DOUBLE PEINE ?

Chez Romain Casas, l'effet a été spectaculaire : « On a divisé le nombre de *no-shows* par dix. Et même quand ils doivent vraiment annuler, les gens font bien plus d'efforts – ils appellent, ils expliquent. » Mais Anne Coppin résiste : « Je me mets à leur place. Quand je vois une empreinte bancaire, ça touche à la spontanéité que j'aime pour aller au restaurant. À chaque fois, ça me freine. » L'outil ouvre aussi un autre front : certains clients brandissent leur arme favorite. « La menace automatique, c'est : vous verrez sur Google, sur TheFork. Ils disent qu'ils vont nous massacrer partout », raconte Romain Casas. Reste le contournement ultime : des cartes volontairement maintenues à zéro. « Il n'est pas rare qu'on ne puisse tout simplement pas les prélever », observe David Israël. La mauvaise foi, elle aussi, s'est digitalisée.

LE MIROIR D'UNE SOCIÉTÉ QUI ZAPPE

Pour Benoît Cadot, c'est l'abondance de l'offre qui dilue l'engagement : « Il y a tellement de choix que les gens réservent plusieurs restaurants et se décident à la dernière minute. » Pour David Israël, c'est un problème de civisme : « Ils ne comprennent pas que le chef a commencé à

préparer à midi pour un service à 19 h. Et que la perte, elle est directe. » Anne Coppin pointe l'inconséquence plutôt que la malveillance : « Selon moi, ça relève du "si je n'ai pas envie d'y aller, rien ne m'y oblige". » Quant au profil du récidiviste, Romain Casas bouscule les idées reçues : « J'ai l'impression que c'est plus des trentenaires, quarantenaires » – la tranche la plus aisée, la plus habituée à la restauration de qualité, et pourtant la moins encline à imaginer ce qui se joue derrière la porte des cuisines. 🍴

PRODUITS PERDUS, ÉQUIPES DÉMOTIVÉES : LES DOMMAGES COLLATÉRAUX

Le *no-show* ne se résume pas à une ligne de chiffre d'affaires manquante. Il touche aussi les équipes et les produits. Romain Casas le concède : « Ce qui passe au congélateur pour éviter le gaspillage est de facto perdu pour la carte. » Benoît Cadot, lui, a appris à transformer la frustration en défi créatif : « Qu'est-ce qu'on fait avec les navets en trop ? Des navets fermentés. Avec la viande qui ne tiendra pas ? Un *garum* de bœuf. Le *no-show* nous oblige à nous réinventer, mais ce n'est pas une solution, c'est une compensation. » Quant au moral des équipes, le coût est réel : elles ont préparé des tables pour des convives qui n'arriveront jamais...

RESTO AIME

Éditions Ulmer
editions-ulmer.fr

Flammarion
editions.flammarion.com

Julliard
editis.com/maisons/julliard

L'Orangerie
fourseasons.com/fr/paris/dining/restaurants/l-orangerie

Le Gabriel
lareserve-paris.com/restaurants-bars/restaurant-le-gabriel

Le Jacquard Français
le-jacquard-francais.fr

Maison Rostang
maisonrostang.com

Marx & Co
marxcoeditions.com

Nonos & Comestibles par Paul Pairet
rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/nonos-comestibles-paul-pairet

RESTO PARLE

Dal Pescatore
relaischateaux.com/fr/restaurant/restaurant-dal-pescatore-santini

Driver Society
driver-society.com

Four Seasons Hotel George V
fourseasons.com/fr/paris

La Boîte à Champignons
laboitechampignons.com

LaCréma
instagram.com/lacremaparis

La Mamounia
mamounia.com/fr

La Vigie Zanon Monte-Carlo
montecarlosbm.com/fr/restaurant-monaco/la-vigie-zanoni

Le Cordon Bleu
cordonbleu.edu/paris/accueil/fr

Trianon Palace
waldorfastoriaeversailles.fr/trianon-palace

RESTO CUISINE

Éditions de La Martinière
editionsdelamartiniere.fr

Éditions La Nouvelle Bleue
lanouvellebleue.fr

Éditions Marie-Claire
marieclaire.fr/livres/2610187.htm

First
editis.com/maisons/editis-first

Fief
fiefrestaurant.fr/fr/equipe/victor-mercier

Hachette Cuisine
hachette-pratique.com/livres-cuisine

Les Maraîchers Briolle
instagram.com/les_maraichers_briolle

Marnage
hotelmarnage.com/le-restaurant

Poiscaille
poiscaille.fr

Mango Éditions
mangoeditions.com

Marabout
marabout.com

Solar
editis.com/maisons/solar

RESTO DÉCORE

Cathédrale de Chartres
cathedrale-chartres.org

Grand Barrail
grand-barrail.com

Hôtel California Paris
hotel-california-paris.com

Hôtel Lancaster
hotel-lancaster.com

Hôtel Léonor
leonor-hotel.com/fr

Imperial Treasure
imperialtreasure.com/france

InterContinental Lyon
lyon.intercontinental.com

InterContinental Marseille
marseille.intercontinental.com

L'Isle de Leos Hotel & Spa
isdeleleos.com

La Petite Plage
restaurant-lapetiteplage.com/biarritz

Le Bon Marché
lebonmarche.com

Le Burgundy Paris
leburgundy.com

Le Petit Nice Passadat
passadat.fr

Les Florales
instagram.com/lesflorales.cler

Marché Paul Bert-Serpette
paulbert-serpette.com

Molitor Hotel & Spa Paris MGallery Collection
molitorparis.com

Opéra de Paris
operadeparis.fr

Puces de Saint-Ouen
pucesdeparissaintouen.com

Sofitel Roma Villa Borghese
sofitelrome.com

Studio Jean-Philippe Nuel
jeanphilippenuel.com

Talaia Hotel & Spa Biarritz
mgallery.accor.com

RESTO DÉCRYPTE

Deux et P'tit Deux
instagram.com/deux.ptitdeux

Double
double-paris.fr

Jip
jip.paris

Naam
naam.love

Orson
orson.paris

Prémices
premicemarseille.com

RESTO VOYAGE

Clos Canarelli
closcanarelli.com/fr

D'Amore
d-amore.fr

Domaine Saparale
saparale.com

Domaine Zuria
domainezuria.com

Finestra
finestra-d-amore.fr

Hameau de Saparale
lehameaudeparale.com

Hôtel des Roches
les-roches-sartene.com

VINS D'ÉTÉ

Abéle 1757
abele1757.fr

Château Sainte Marguerite
chateausaintemarguerite.com

7ème Ciel
printemps.com/fr/fr/editions-magasins-rendez-vous-7eme-ciel

Bastide de Blacailoux
blacailoux.fr

Champagne Bruno Paillard
champagnebrunopaillard.com

Champagne Cattier
boutique.cattier.com

Champagne Devaux
champagne-devaux.fr

Champagne Drappier
champagne-drappier.com/fr

Champagne Leclerc Briant
leclercbriant.fr/fr

Champagne Palmer
champagne-palmer.fr

Château Angelus
angelus.com

Château Bas
chateaubas.com

Château d'Esclans
esclans.com/fr-fr

Château de Berne
chateauberne.com

Château de l'Aumérade
aumerade.com/fr

Château de Lastours
chateaudelastours.com

Château de Sacy
chateaudesacy-reims.fr

Château Galoupet
chateaugaloupet.com/fr-fr

Château La Mascaronne
chateau-lamascaronne.com/fr

Château La Verrerie
chateau-la-verrierie.com

Château Léoube
leoube.com

Clos de Caille
closdecaille.com

Domaine de Fontenille
domainedefontenille.fontenille-collection.com

Domaine de La Bégude
domainedelabegude.fr

Domaine Jean Huttard
alsace-jean-huttard.fr

Domaine Souviette
siouvette.com

Enzo & Lily
enzoetlily.com

Hennessy
hennessy.com/fr-fr/maison

Hôtel du Golf Barrière
hotelsbarriere.com/deauville/l-hotel-du-golf

Hôtel Latécoère
instagram.com/hotellatecoere

La Fenière
aubergelafeniere.com

L'Oratoire des Papes
loratoiredespapes.fr

La Cité du Vin
lacityduvin.com/fr

Les Ombres
lesombres-restaurant.com

LVMH
lvmh.com/fr

Maison Delas Frères
delas.com/fr

Mas de Cadenet
masdecadenet.fr

Miraval
miraval.com

Peyrassol
peyrassol.com

Ruinart
ruinart.com

Souleiado
souleiado.com/fr

Vincent Couche
vincent-couche.com



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

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

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

RÉDACTRICE EN CHEF
Florence Valencourt
florence@bleupetrol.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com
Valentine Le Port

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

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Elisa Venturini

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 2000€.
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

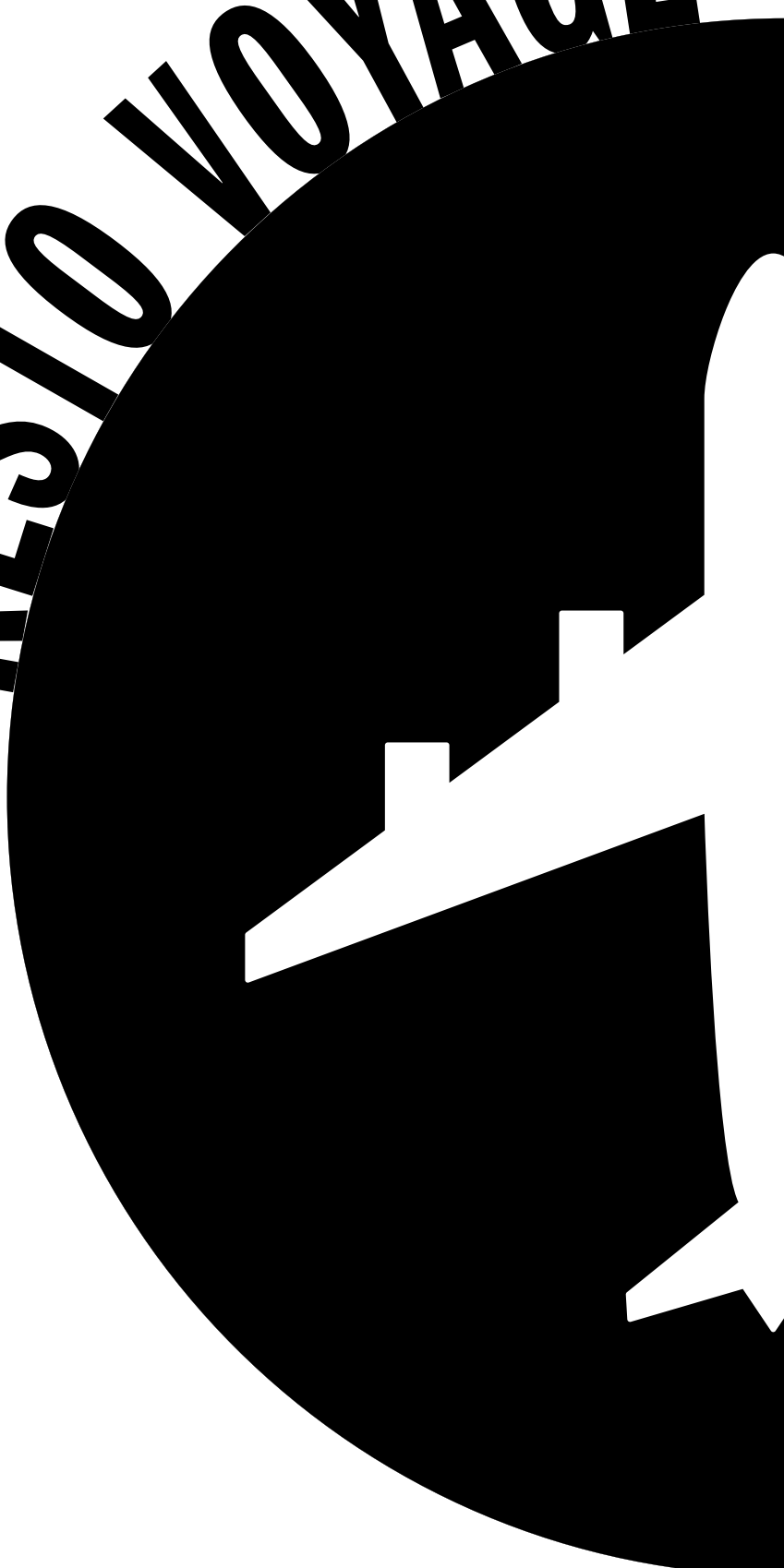
Commission paritaire: 0424 K 95104
ISSN: 2967-6142
Dépôt légal: à parution.

Imprimé en Communauté européenne

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



RESTO VOYAGE



Bonifacio, Saparale, Sartène

La Corse du Sud, de la vigne à l'assiette

ÉVASION AU SUD-OUEST DE LA CORSE, IL EXISTE UN TERRITOIRE OÙ LA GASTRONOMIE ÉPOUSE LES PAYSAGES. ICI, LA MER NOURRIT LES ASSIETTES, LE MAQUIS PARFUME LES PRODUITS ET LES VIGNES RACONTENT L'HISTOIRE D'UNE ÎLE QUI REVENDIQUE PLUS QUE JAMAIS SON IDENTITÉ. Par **Florence Valencourt**

L'arrivée à Bonifacio demeure l'un des grands spectacles de la Méditerranée. Suspendue à plus de soixante mètres au-dessus de la mer, la cité semble défier les lois de la gravité. Les maisons colorées accrochées aux falaises dominent les bouches de Bonifacio, tandis qu'au pied de la ville, le port s'anime dès l'aube. Car derrière l'image de carte postale se cache une véritable culture du terroir. La mer constitue depuis toujours le premier garde-manger de la cité. Les pêcheurs de Bonifacio perpétuent une pratique artisanale qui alimente les tables locales en poissons et fruits de mer. Dans les restaurants du port, comme dans les établissements plus confidentiels de la haute ville, la cuisine célèbre cette proximité avec la Méditerranée. Mais la richesse gastronomique bonifacienne ne se limite pas aux produits de la mer. L'arrière-pays

fournit huiles d'olive, miels de maquis, légumes, jambons, fromages et vins (mention spéciale au Domaine Zuria) qui composent l'identité gourmande de l'extrême sud de l'île.

Parmi les recettes emblématiques figure l'aubergine à la bonifacienne ou *mirizani a bunifazina*, plat populaire devenu au fil du temps un véritable symbole local. Farcie de pain, de fromage et d'herbes aromatiques, elle résume à elle seule l'esprit de cette cuisine des remparts : simple, généreuse et profondément enracinée dans la tradition. La meilleure, selon nous, est la version moderne du jeune chef Edoardo Menna, chez D'amore et Finestra (une étoile Michelin).

En quittant la côte vers l'intérieur des terres, les paysages changent progressivement. Les plages laissent place aux collines couvertes de maquis, aux oliveraies et aux vignobles. C'est

dans ce décor préservé que se niche l'une des plus belles surprises de la région : le Hameau de Saparale.

Au cœur de la vallée de l'Ortolo, ce domaine confidentiel incarne une certaine idée du luxe corse. Ici, point d'ostentation. L'élégance se lit dans les vieilles pierres restaurées avec soin, dans le calme des lieux et dans la beauté d'un environnement resté intact. Ancien domaine agricole transformé en hôtel de charme, Saparale est devenu une référence pour les voyageurs en quête d'authenticité.

Le vignoble constitue l'âme du domaine. Entourées de collines granitiques et baignées par les influences maritimes, les vignes produisent des cuvées reconnues parmi les plus intéressantes de l'île. Les dégustations permettent de découvrir toute la personnalité des cépages autochtones corses, tandis que

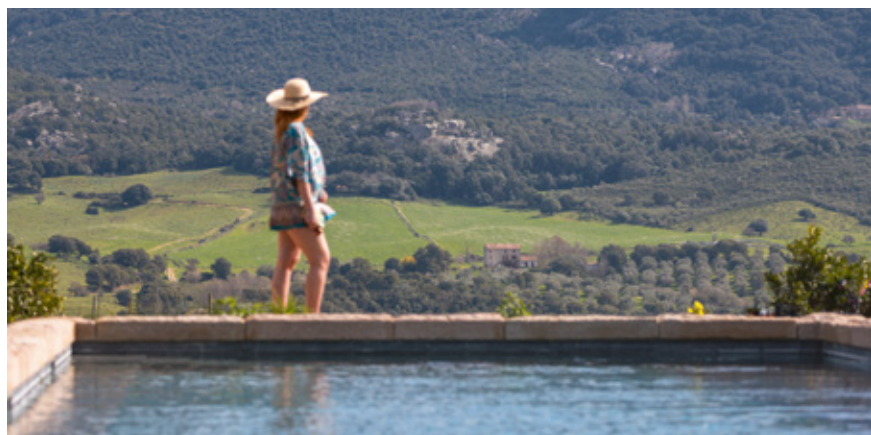
FESTI BOCCA : LE FESTIVAL DES FINES GUEULES

Au printemps, le quartier pisan de Bonifacio accueille Festi Bocca, rendez-vous devenu incontournable pour les amateurs de gastronomie corse. Producteurs, artisans, chefs étoilés et pâtisseries de renom se retrouvent autour d'un grand marché, de démonstrations culinaires, de dégustations et de *master classes*. Parrainé par le chef trois étoiles Emmanuel Renaut et placé sous le haut patronage de Pierre Hermé, le festival met à l'honneur les savoir-faire locaux et les produits de l'extrême sud corse. Parmi les temps forts : plusieurs démonstrations de chefs autour des produits du terroir. Prochain rendez-vous les 24 et 25 avril 2027. Pensez à réserver !





À l'heure du déjeuner, L'Orangerie propose une cuisine plus simple, mais tout aussi délicieuse, avant de replonger dans la piscine naturelle qui offre une vue à couper le souffle.



la table du domaine (Sopravigna) prolonge cette immersion dans le terroir. Potager, huile d'olive, produits locaux et inspirations méditerranéennes composent une cuisine sincère, en parfaite harmonie avec le paysage environnant. Au piano, le chef Jeremy Viven, accompagné depuis le début de la saison d'une jeune pâtissière corse : Margot Riguet.

Le Hameau de Saparale symbolise ainsi cette nouvelle génération d'adresses corses qui valorisent le patrimoine tout en l'inscrivant dans une démarche contemporaine. Une halte où le temps semble suspendu, entre dégustation de vins, promenades dans le maquis et dîners dans les vignes, à la nuit tombée.

Quelques kilomètres plus loin apparaît Sartène. Dominant la vallée du Rizzanese, la ville de granit revendique son caractère avec une fierté toute corse. Prosper Mérimée la qualifiait de « *plus corse des villes corses* ». La formule conserve aujourd'hui toute sa pertinence. Dans les ruelles pavées, les traditions demeurent bien vivantes. Les épiceries proposent charcuteries artisanales, huiles d'olive, miels et confitures, tandis que les caves mettent à l'honneur les grands vins du Sartenais. Le brocciu, fromage emblématique de

l'île, reste omniprésent dans la cuisine locale, tout comme les spécialités pastorales héritées d'une longue tradition d'élevage, à déguster à la table de l'Hôtel des Roches ou au Jardin de l'Echauguette, qui dispose d'une belle terrasse panoramique.

Autour de Sartène, les vignobles poursuivent leur ascension qualitative (sciacca-rellu, niellucciu). Les domaines de l'appellation produisent des rouges de caractère, des rosés raffinés et des blancs à la belle minéralité, qui accompagnent idéalement les produits du terroir. Une nouvelle génération de vignerons contribue d'ailleurs aujourd'hui à faire rayonner ces terroirs bien au-delà des frontières insulaires.

De Bonifacio à Sartène, en passant par Saparale, le voyage raconte finalement une même histoire : celle d'un territoire qui a su préserver son identité tout en réinventant son avenir gastronomique. Une Corse sincère, généreuse et profondément attachée à ses racines. Ici, chaque produit, chaque recette et chaque verre de vin deviennent une invitation à comprendre le paysage qui les a vus naître. Une destination à savourer lentement, au rythme des saisons et des rencontres. 🍷



La nouvelle cheffe pâtissière Margot Riguet propose des desserts frais et inspirés, comme ici cette rhubarbe pochée, crumble et mousse châtaigne, granité infusé au romarin.

INFOS PRATIQUES

Quand partir ?

Fin août, septembre et octobre sont les périodes idéales : températures douces, lumière magnifique et fréquentation plus raisonnable.

Comment venir ?

Aéroport de Figari : 20 minutes de Bonifacio.

Combien de temps prévoir ?

Trois à quatre jours pour pouvoir en profiter sans courir.

À rapporter dans ses valises

- Un vin du Domaine Saparale et du Clos Canarelli.
- Du brocciu (en saison).
- Du miel de maquis.
- Une charcuterie artisanale.
- Des canistrelli.

Ruinart

Dégustations | Visites de caves | Bar | Boutique

4 RUE DES
CRAYÈRES
REIMS

Nest, Tadashi Kawamata,
2026

Réservations sur [ruinart.com](https://www.ruinart.com)

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

RESTO

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ 2026

Supplément réalisé par
SYLVAIN OUCHIKH

86 BRÈVES DE VIGNES

94 PEYRASSOL

L'âme templière sublimée

98 VINCENT COUCHE

Vigneron champenois atypique

102 LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Baux-de-Provence

104 ON MANGE QUOI AVEC...

- Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025
- Château de Lastours, Grand Vin Rosé 2025
- Château Sainte Marguerite, Symphonie Blanc 2025, Cru Classé Côtes de Provence
- Champagne Palmer & Co, Rosé Solera

112 CAROLINE FIOT ET NADIA SAMMUT

« Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir »

116 LES VIRTUOSES DE LA MAISON DE COGNAC HENNESSY

Quand les mains d'un artisan deviennent patrimoine vivant

120 PLAYA EMINENTE

Biscarrosse à l'heure cubaine

122 CHÂTEAU CANTEMERLE

Le château de la forêt enchantée

124 MAISON DELAS FRÈRES

L'Hermitage en héritage

126 COQUILLADE EN PROVENCE

Éveil des sens

128 SÉLECTION

- Blancs immaculés
- Le teint rosé
- Bulles colorées





Passion, humilité et exigence

Certains plaisirs méritent qu'on leur accorde du temps. Le vin et les spiritueux font partie de ceux-là. Fruits d'une patience infinie, d'un terroir façonné par les saisons et d'un savoir-faire transmis avec passion, ils racontent bien plus qu'une simple histoire de dégustation : ils incarnent une culture, une émotion, un art de vivre.

Pour cette quatrième édition de notre supplément estival, nous avons choisi de porter un toast à celles et ceux qui donnent naissance à ces grands nectars. Des femmes et des hommes guidés par trois valeurs essentielles : la passion, l'humilité et l'exigence.

Au fil de ces pages, nous vous invitons à explorer la richesse souvent méconnue des vignobles, à percer quelques-uns de leurs secrets les mieux gardés et à découvrir les nouvelles tendances qui réinventent l'univers des vins et spiritueux. Entre quête de naturalité, audace créative et retour aux fondamentaux, une nouvelle génération d'artisans dessine les contours d'un patrimoine en perpétuel mouvement.

Embarquez avec nous à la découverte du domaine Peyrassol, de la Maison Hennessy et des trésors des Baux-de-Provence. Vivez également l'expérience de l'œnotourisme à la Playa Eminente, au Château Cantemerle, à la Maison Delas Frères ou encore au Domaine de la Coquillade, autant de destinations françaises qui célèbrent avec élégance l'art de recevoir et l'esprit de l'été.

Parce que la dégustation est avant tout une histoire de partage, prolongeons le plaisir à table. Quels accords sublimeront un Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025, un Château de Lastours Grand Vin Rosé 2025, un Château Sainte Marguerite Symphonie Blanc 2025, Cru Classé des Côtes de Provence, ou encore un champagne Palmer & Co Rosé Solera ? Nos chefs invités vous livrent leurs inspirations et leurs recettes pour transformer chaque dégustation en véritable expérience gastronomique.



Bertrand Le Port
Directeur de la rédaction

S'il est vrai que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, la curiosité, elle, demeure une vertu dont on ne saurait trop abuser. Car comprendre, découvrir et transmettre restent les plus belles façons d'apprécier ce que le terroir et le temps ont de meilleur à offrir.

Toute la rédaction de **RESTO** vous souhaite une excellente lecture et, surtout, de très belles découvertes gustatives. 🍷

Palmer_{&Co}

C H A M P A G N E



COULEURS DE BLANC DE BLANCS

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



Brèves de vignes

Quoi de neuf dans l'univers du vin ?

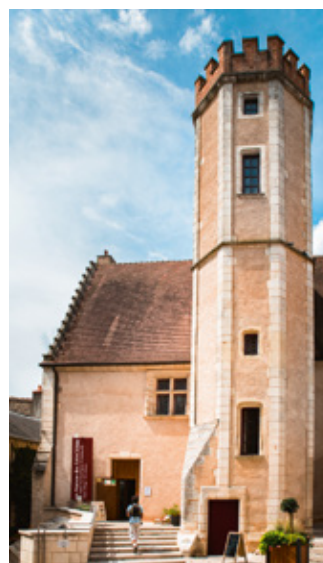
ACTU DE BONNES NOUVELLES, DES VISITES À NE PAS MANQUER ET DES OPPORTUNITÉS TRIÉES SUR LE VOLET POUR SE FAIRE PLAISIR DURANT L'ÉTÉ...



LES 90 ANS DE L'AOC SANCERRE

Créée en 1936 pour les vins blancs, puis étendue aux rouges et aux rosés en 1959, l'AOC Sancerre célèbre, cette année, ses 90 ans de reconnaissance officielle. Un âge encore jeune à l'échelle du vignoble français, mais suffisant pour bâtir une réputation qui dépasse largement les bords du Centre-Loire. Petit rappel : c'est à Paris, dans les années 1950, que les vins de Sancerre ont commencé à être connus hors de leur région d'origine. Les vignerons descendaient dans la capitale proposer leurs vins aux bistrots et aux restaurants. Le sancerre blanc, frais, fruité et tranchant, est devenu le vin de comptoir par excellence. Aujourd'hui, l'appellation exporte les deux tiers de sa production, en premier lieu aux États-Unis. Une belle réussite !

© DR



LE CLOS PEYRASSOL
VIN BIOLOGIQUE

CÔTES DE PROVENCE
FRANCE



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



50 ANS DE L'AOC CORSE

Elle a cette année cinquante ans. Elle possède un terroir unique et des cépages que l'on ne retrouve nulle part ailleurs : le niellucciu, le sciaccarellu, le vermentinu... pour ne citer qu'eux. Ces noms ne ressemblent à rien d'autre et c'est tout l'intérêt des vins de cette île. La Corse possède une mosaïque de 33 cépages autochtones, qui se distinguent toujours par une forte typicité. La Corse souhaite devenir une référence viticole mondiale à part entière, portée par de jeunes vigneron qui ont repris les exploitations familiales.



© CLAUDE CRUELLS DOMAINE DE PERETTI, ATELIER SYLVAIN ROCA

VIA SENSORIA : 100 % BORDEAUX À LA CITÉ DU VIN

Pour célébrer une décennie d'existence, la Cité du Vin de Bordeaux propose, du 1^{er} avril au 1^{er} novembre 2026, une édition inédite de son parcours sensoriel de dégustation. Il sera entièrement consacré à Bordeaux. C'est la première fois que l'offre de dégustation met à l'honneur une seule région viticole. Elle sera déclinée en quatre styles. Quatre façons de raconter Bordeaux, quatre expressions d'un vignoble que l'on croit connaître et qui ne cesse de nous surprendre. Bordeaux se raconte en solo afin de démontrer que ce territoire que l'on croit familier reste infiniment nuancé. Depuis son ouverture le 1^{er} juin 2016 au bord de la Garonne, dans le quartier des Bassins à flot, la Cité du Vin a accueilli plus de 3,5 millions de visiteurs venus de 170 pays.

DEUTZ

MAISON DE CHAMPAGNE FONDÉE À Aÿ EN 1838



AMOUR DE DEUTZ - MILLÉSIME 2015

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



FESTIVAL DES ARTS AU CHÂTEAU DE BERNE, EN PROVENCE

Niché au cœur d'un vignoble provençal, le Château de Berne est bien plus qu'un hôtel de charme. C'est tout au long de l'été un véritable écrin culturel en plein air. La saison s'ouvre les 19 et 20 juin avec *Ça patine à Tokyo*, une pièce de théâtre réunissant Nelson Monfort et Philippe Candeloro. Fin juillet, les 24 et 25, c'est Nicolas Reyes des Gipsy Kings qui enflammera les soirées provençales. Le 7 août, la virtuose Camille Berthollet, prodige du violon et du violoncelle, offrira un concert exceptionnel dans le cadre de son programme *Legends*, avant que Yann Muller (DJ et producteur) ne prenne le relais le 13 août. La saison se clôturera en beauté les 11 et 12 septembre avec Jonathan Dassin, venu rendre hommage à *L'Héritage Dassin*.



LE NOUVEAU CHAI D'ANGELUS

Véritable prouesse technologique, ce chai, au sein de l'un des châteaux les plus réputés au monde, incarne une vision moderne et innovante de la vinification. Avec ses 22 cuves suspendues conçues en béton, en bois et en inox, il offre une approche unique aussi bien sur le plan technique qu'architectural. Le domaine franchit ici une nouvelle étape en relevant un vrai défi, notamment avec la création de cuves en bois suspendues, une première pour les tonneliers. Ce lieu impressionne autant par son audace que par le savoir-faire qu'il met en valeur. Tout est conçu pour travailler les vins en douceur grâce à un système entièrement gravitaire, qui permet de préserver au mieux la qualité des jus et l'expression du fruit. Même la forme originale des cuves a été imaginée pour accompagner cette philosophie : leur conception favorise un contact optimal entre les peaux et les jus, permettant une extraction précise et naturelle. Il sera opérationnel pour les vendanges 2026.





CLOS DE CAILLE



CLOSDECAILLE.COM

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



BORDEAUX : UN MILLÉSIME 2025 TRÈS RÉUSSI

Les primeurs de Bordeaux, qui se sont déroulés en avril dernier, ont démontré que le millésime 2025 sera grand. Les vins ont beaucoup d'équilibre et de finesse, alors que beaucoup s'attendaient à des vins lourds, opulents, voire très alcoolisés après un été très chaud. Le millésime semble avoir miraculeusement échappé aux inconvénients habituels des années chaudes, comme la surmaturation, une faible acidité et des degrés alcooliques très élevés. Les meilleurs vins atteignent le niveau des grands millésimes contemporains, comme les 2019 et 2016. Les vins ne sont pas non plus intimidants en termes de tanins : ils présentent un double caractère, accessibles dans leur jeunesse tout en étant aptes au vieillissement.



© MIKA BOUDOT, ROMAIN RICARD

LE PICNIC BY VEUVE CLICQUOT

À partir de juin, Veuve Clicquot réinvente le pique-nique à la française avec une expérience estivale. La maison de champagne, reconnaissable parmi tant d'autres à son Pantone, investit cette saison de nouveaux lieux d'exception à travers la France, des *rooftops* parisiens aux adresses balnéaires les plus prisées. Parmi les escales incontournables : la terrasse des Ombres, perchée au-dessus du musée du quai Branly - Jacques Chirac, le mythique 7^e Ciel du Printemps Haussmann ou encore l'Hôtel du Golf Barrière à Deauville. Pour les épicuriens, le Château de Sacy, en Champagne, et le Domaine de Fontenille, en Provence, proposent menus et offres à emporter pensés autour d'accords mets et champagne. À cette occasion, Veuve Clicquot renouvelle sa collaboration avec la maison provençale Souleïado pour une collection d'assiettes et de nappes aux imprimés solaires. **Disponible dès juin 2026. Adresses et réservations sur veuvecliquot.com**



CHAMPAGNE
André et Michel
DRAPPIER
BRUT NATURE

CHAMPAGNE
André et Michel
DRAPPIER
BRUT NATURE
PINOT NOIR ZÉRO DOSAGE

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



Peyrassol

L'âme templière sublimée

UN DOMAINE, UNE HISTOIRE ANCIENNE HALTE DE L'ORDRE DES TEMPLIERS FONDÉE AU XIII^e SIÈCLE, CETTE PROPRIÉTÉ DE 850 HECTARES LOVÉE DANS LE MAQUIS PROVENÇAL CÉLÈBRE CETTE ANNÉE SON ANNIVERSAIRE : 25 ANS D'AUDACE, PORTÉS PAR LA VISION SINGULIÈRE D'UN HOMME, PHILIPPE AUSTRUY.

Quand cet homme d'affaires acquiert Peyrassol en 2001, rien, ou presque, ne préfigure le joyau qu'il deviendra. On y accède par 4 km de piste sans voirie. Pas d'adresse, pas d'enseigne ! Juste 92 hectares de vignes et de vastes terres nourricières perdues au milieu de nulle part, dans un silence qui pourrait passer pour de l'abandon. « *C'était un endroit à l'abandon, mais authentique* », confie Philippe Austruy avec une émotion intacte. « *Un ami m'en avait parlé sans en vouloir. Mais plus il décrivait ce lieu, plus je savais que c'était le mien. J'en suis tombé amoureux.* » Il l'achète à Françoise Rigord, l'ancienne propriétaire, et commence à écrire l'une des plus belles pages du vignoble provençal.

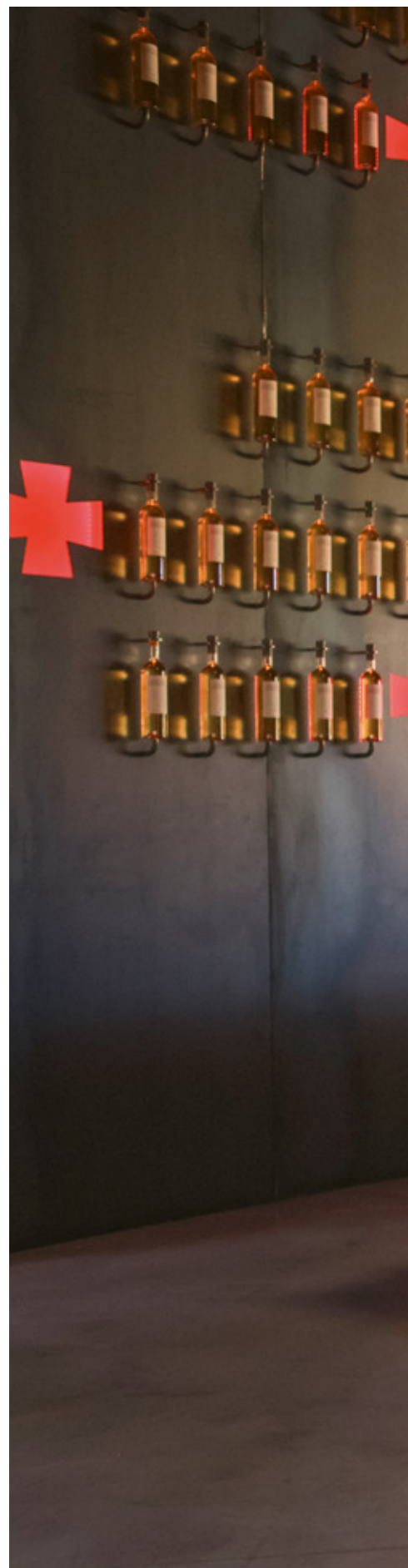
La Provence rosée : du mépris à l'obsession mondiale

À l'époque, il faut le rappeler, le vin rosé de Provence n'inspire guère les amateurs éclairés. « *Les vins rosés n'intéressaient que très peu de monde* », nuance Alban Cacaret, neveu de Philippe Austruy et directeur du domaine depuis 2003. « *Au début des années 2000, ils étaient souvent médiocres. Quelques noms émergeaient, comme Ott, Minuty ou Rasque, mais l'essentiel partait à la coopérative. On était très loin de l'exigence des autres régions, comme Bordeaux ou la Bourgogne.* » Depuis, le monde entier a changé d'avis. L'acquisition médiatisée de Miraval par Angelina Jolie et Brad Pitt a braqué les projecteurs sur la région. Le groupe français LVMH a suivi, avec l'élégant Château

Vue du ciel de l'accueil des visiteurs à la Commanderie de Peyrassol.



© ONEWINEPRODUCTION, STÉPHANIE DAVILMA





La boutique de la Commanderie, moderne, élégante et inspirante, propose les vins des différents domaines ainsi que les huiles d'olive de son propriétaire, Philippe Austruy.



Les vins rosés constituent la majorité de la production. Mais il faut aussi s'intéresser aux rouges et aux blancs.



Galoupet et une participation majoritaire au château d'Esclans. La Provence est devenue un terrain de jeu pour les grands appétits. Peyrassol, lui, avait une longueur d'avance.

Le chantier permanent ou l'art de la transformation

Depuis son arrivée, Alban Cacaret a vécu dans les travaux. Il l'affirme avec le sourire tranquille de celui qui sait le chemin qu'il a parcouru. « Depuis 2003, nous avons replanté la moitié du vignoble, construit un nouveau chai, rénové les bâtiments agricoles. En 2015, nous avons bâti un cuvier dédié exclusivement aux vins rouges. À la vigne, nous avons changé notre mode cultural en privilégiant la culture biologique et biodynamique. Nous avons mis en place un restaurant gastronomique avec vue sur les vignes et une ferme (voir encadré). » Voici une métamorphose totale, menée avec la rigueur d'un orfèvre et la patience d'un bâtisseur de cathédrale.

Un musée à ciel ouvert parmi les ceps

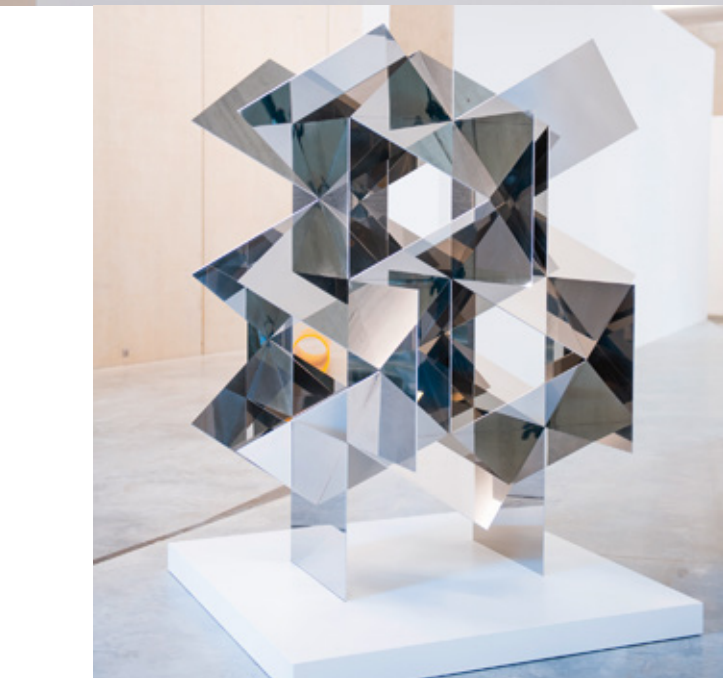
Mais c'est peut-être dans sa dimension artistique que Peyrassol atteint sa singularité la plus troublante. Dès 2005, Philippe Austruy, grand amateur d'art contemporain, commence à

installer des sculptures monumentales dans les vignes. Durant quinze ans, il réunit une collection d'une cinquantaine d'œuvres : Arman, César, Daniel Buren, Bernar Venet, Dubuffet, Lee Ufan, Franco Adami... Chaque pièce dialogue avec le paysage, avec la lumière rasante du soir sur les rangs de grenache, avec le silence de la vigne. Parmi les créations les plus poétiques : la *Porte du Paradis* de l'artiste britannique Gavin Turk. Elle s'ouvre sur le vignoble comme une

invitation à l'émerveillement. Elle répond, en miroir, à la *Porte de l'Enfer*, signée par le plasticien belge Wim Delvoye, qui est un dialogue entre damnation et grâce. Aujourd'hui, 25 ans plus tard, Peyrassol est bien plus qu'un domaine viticole. C'est un lieu de vie, de contemplation et d'excellence. C'est un endroit où le vin, la pierre et l'art se répondent sous le ciel de Provence depuis huit siècles, et pour longtemps encore. La culture au sens large ! 🍷

DEUX RESTAURANTS ET UNE FERME

Le restaurant Chez Jeannette, récompensé d'une étoile au guide Michelin et de deux toques au Gault&Millau, propose une expérience gastronomique inspirée. Dans une atmosphère chaleureuse avec vue directe sur le vignoble, la cuisine met à l'honneur les produits du domaine et les saveurs méditerranéennes avec une précision délicate. Pour une approche plus décontractée, Le Bistrot de Lou cultive l'esprit convivial des grandes tablées provençales. Dans les deux établissements, les produits locaux s'expriment avec simplicité et fraîcheur. Cette philosophie du goût prend racine au sein du domaine grâce à une ferme en agriculture biologique qui alimente les cuisines des deux restaurants. Sur plus de 5 000 m² de maraîchage, légumes, fruits et herbes aromatiques poussent au rythme des saisons et de l'influence lunaire. Le potager, aussi esthétique que généreux, compose un décor vivant où tomates anciennes, haricots, salades et plantes aromatiques dessinent un paysage typiquement provençal. Une attention particulière est portée à l'élevage avec une trentaine d'hectares dédiés. Les espèces évoluent librement dans des espaces pensés pour respecter leur développement et bénéficient d'une alimentation naturelle. Cette quête de qualité se retrouve évidemment dans les assiettes, où chaque produit exprime le soin apporté à son origine. On ne peut pas faire plus locavore.



La Commanderie est un véritable musée à ciel ouvert. Philippe Austruy ne cesse d'enrichir sa collection d'art contemporain depuis 25 ans.

© CHRISTOPHE GOUSSARD, JEAN-CHRISTOPHE LETT, DR



Métier

Vincent Couche, vigneron champenois atypique

PASSION VINCENT COUCHE EST UN VIGNERON INSTINCTIF, ATTENTIF À CHAQUE CEP ET SOUCIEUX DE LUI APPORTER LE PLUS GRAND SOIN. SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE NE RELÈVE PAS D'UN EFFET DE MODE, MAIS D'UNE VOLONTÉ PROFONDE DE RESTER EN LIEN AVEC LA NATURE. HORS NORME ET PROFONDÉMENT ATTACHANT, IL INCARNE UNE VISION SINGULIÈRE ET SENSIBLE DE SON MÉTIER.



Pour ce viticulteur, l'essentiel du vin se joue à la vigne, où tout est mis en œuvre pour exprimer au mieux le terroir.

Où se situent vos vignes en Champagne ?

Mes vignes se situent dans la Côte des Bar, à Buxeuil, sur un sol kimméridgien (argilo-calcaire, argilo-marneux), et à Montgueux, sur un sol crétacé composé de craie et de silex.

Pourquoi êtes-vous installé dans cette partie de la Champagne ? Est-ce un héritage ou un choix délibéré ?

Ces deux positionnements me viennent de mes parents : Montgueux, du côté paternel, et Buxeuil, du côté maternel. J'ai aussi acheté des vignes.

Combien d'hectares exploitez-vous ?

J'exploite quinze hectares de vignes, trois à Montgueux et douze à Buxeuil.

Selon vous, que signifie être vigneron ?

Le vigneron est pour moi celui qui décide de tous les travaux de la vigne et qui les réalise, jusqu'au choix des vinifications et des assemblages. C'est un métier exigeant, où le respect de la terre est essentiel à l'élaboration de grands vins.

Pouvez-vous nous expliquer comment vous concevez votre métier ?

Lorsque l'on est vigneron, il n'y a pas de répit. Notre cycle de travail se déroule sur un an pour tous les travaux de la vigne, mais, entre le moment où l'on décide de créer une cuvée et sa vente, vingt ans peuvent s'écouler, parfois davantage. Notre cuvée Sensation en est une



En cave, Vincent Couche surveille l'évolution des lies à l'intérieur de ses flacons.



En Champagne comme en Bourgogne, chaque flacon raconte une histoire franche et sincère. Ici, les cuvées Chloé, ADN Montgueux et un effervescent rosé en sont l'expression.



belle illustration : il s'agit d'une cuvée millésimée issue d'un dégorgement tardif, après vingt ans passés sur lies en cave. Le métier de vigneron est donc très complet. Aujourd'hui, il faut savoir maîtriser toutes les étapes, depuis les travaux de la vigne jusqu'à la commercialisation des cuvées, en passant par la vinification et les assemblages, et savoir gérer le temps, à court comme à long terme.

Quelle est votre démarche vis-à-vis de la nature ?

Je pense que tout vigneron devrait réfléchir à son impact sur la nature. Lorsqu'on la respecte, tout se passe plutôt bien. À l'inverse, lorsqu'on la force à produire toujours plus, on crée des déséquilibres et on augmente les problématiques. L'homme n'est pas au-dessus de la nature, il en fait partie. C'est pour cette raison que je me suis tout de suite tourné vers la biodynamie. Ma vision repose sur deux principes de base : ne pas tasser mes sols et ne pas donner d'engrais verts aux vignes. Le but est d'avoir des sols vivants, riches en micro-organismes et en vers de terre, capables de retenir l'eau, avec un enracinement des vignes très profond dans le sous-sol... Mes vignes sont complantées avec

des lignes d'arbres fruitiers, car l'agroforesterie augmente la biodiversité dont mes sols ont besoin. En cave, le travail s'effectue sans aucun intrant, avec des levures indigènes : je ne fais pas de chaptalisation, je travaille sans soufre depuis plus de quinze ans, je n'ajoute

Le vignoble est traité selon les principes d'une agriculture biologique et biodynamique depuis 1998.

pas de dosage et je ne filtre pas mes vins. Je crée des vins qui expriment le terroir, et rien d'autre.

Depuis quand l'avez-vous adoptée ?

J'ai toujours cherché à être en équilibre avec la nature. L'anecdote veut que, dès l'école, j'étais assez réticent à apprendre les noms des molécules chimiques utilisées à la vigne comme en cave. Alors, avec la biodynamie, j'ai trouvé un moyen de ne pas m'en servir.

Que souhaitez-vous que le consommateur ressent lorsqu'il déguste l'un de vos vins ?

En dégustant mes vins, j'espère que le consommateur trouvera du plaisir, de l'émotion, de la gourmandise, le tout porté par une belle trame de fraîcheur. Je souhaite le ramener à ses souvenirs de bons moments passés et lui insuffler de l'énergie et de l'espoir pour l'avenir.

Vous faites aussi des vins en Bourgogne. C'est rare pour un Champenois. Pouvez-vous nous dire quelques mots sur ce nouveau projet ?

Quelle en est la raison ?

Depuis quelques années, je développe un domaine en Bourgogne, avec des vignes achetées, des plantations et un héritage familial du côté de ma femme, à Chablis. Bien sûr, il est conduit de la même manière, en biodynamie et en agroforesterie. J'ai aussi fait mes études viticoles à Beaune, et j'aime les vins de Bourgogne. Pour moi, c'était une évidence.

Quel est votre adjectif favori pour désigner un champagne ?

Désaltérant. 🍷





La Provence secrète de Blacailoux

Au pied du massif de la Sainte-Baume, au cœur du parc naturel régional, Bastide de Blacailoux cultive une Provence rare : verte, silencieuse, préservée. Un domaine de 600 hectares où l'hospitalité prend la forme d'une échappée confidentielle, entre bastides restaurées, service hôtelier sur mesure, vignoble, collines boisées et table éphémère dont la carte a été pensée par le Chef étoilé Ludovic Turac.

Entrer à Blacailoux, c'est rejoindre une bulle. À l'intérieur des terres, à 400 mètres d'altitude, le domaine déploie ses vignes par touches, au milieu des bois, des oliviers, des chemins et des reliefs. Le paysage impose son rythme : celui du calme, de la lumière, de l'espace. Ici, la déconnexion se vit simplement, dans la fraîcheur d'un matin, une marche entre vignes et forêts, une baignade, une dégustation au chai, un dîner dressé dehors quand la Provence s'adoucit.

Blacailoux a choisi l'esprit des bastides plutôt que celui de l'hôtellerie classique. Des maisons de caractère, restaurées avec soin, où la pierre claire, le bois, les enduits à la chaux, les ferronneries fines, la céramique et le marbre composent une élégance à voix basse. Chaque lieu garde son âme, son intimité, sa manière d'habiter le paysage. On y retrouve la liberté d'une maison privée, portée par la précision d'une équipe dédiée. Tout s'écrit à la carte : conciergerie, petits-déjeuners, chef à domicile,

accords mets-vins, grandes tablées, ou parenthèses bien-être : yoga, massages, sauna, temps suspendu. Une hospitalité de l'essentiel, attentive aux détails, fidèle à l'élégance sauvage du lieu.

L'expérience se prolonge désormais à table. De mai à septembre 2026, le domaine ouvre un restaurant éphémère dont la carte est signée par Ludovic Turac, le chef étoilé marseillais. Un néo-bistrot provençal, gourmand et lumineux, pensé comme une cuisine de lieu : des produits sourcés à quelques encablures, souvent à moins de 30 kilomètres du domaine, des assiettes guidées par les saisons, les arrivages, les rencontres avec les producteurs. Légumes de maraîchers voisins, huiles d'olive, herbes, miels, fromages, viandes ou poissons selon les inspirations : la carte raconte une Provence vivante, précise.

À Blacailoux, le luxe tient à l'espace, au silence, au temps retrouvé. Une Provence à vivre pleinement, entre hospitalité, nature et gastronomie.

SUR PLACE

Manger

De mai à septembre 2026 : restaurant éphémère & lounge bar, dîners du mercredi au samedi, déjeuners du vendredi au dimanche.

Renseignements &

réservations : 04 22 53 65 25

Séjours

Yoga, retraites, massages, sauna, piscines et chemins au cœur du domaine.

Informations & réservations :

04 22 12 00 36

Visiter

Dégustations, découverte des chais, balades entre vignes, bois et oliviers.

Contact : 04 94 86 83 83

Organiser

Mariages, séminaires et événements sur mesure dans un cadre confidentiel.

Contact : 07 50 55 07 87

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



Le saviez-vous ? Les Baux-de-Provence

CULTURE DANS CET ÉCRIN NATUREL UNIQUE ET MAJESTUEUX, LE VILLAGE DES BAUX-DE-PROVENCE, LABELLISÉ « LES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE », OCCUPE UNE PLACE CENTRALE AU SEIN D'UN TERRITOIRE RESTÉ PROFONDÉMENT AUTHENTIQUE. SES VIGNERONS ET SES CHEFS ÉTOILÉS PARTICIPENT TOUS À FAIRE RAYONNER CE LIEU D'EXCEPTION. ILS Y PUISENT LEUR INSPIRATION.

LES VINS DES BAUX-DE-PROVENCE

Les vins des Baux-de-Provence sont produits dans le massif des Alpilles, au cœur de la Provence. Cette appellation d'origine protégée (AOP) est reconnue depuis 1995. Les vignobles bénéficient d'un climat méditerranéen très ensoleillé. Le mistral souffle environ 150 jours par an. Il joue un rôle très important en assainissant naturellement les vignes.

SUPERFICIE

Le vignoble des Baux-de-Provence s'étend sur environ 243 hectares répartis sur huit communes : Les Baux-de-Provence, Eygalières, Fontvieille, Mouriès, Maussane-les-Alpilles, Paradou, Saint-Étienne-du-Grès et Saint-Rémy-de-Provence. Les 12 domaines sont, sans exception, cultivés en agriculture biologique ou biodynamique. Unique !



La volonté de l'ensemble des propriétaires de développer une viticulture saine et durable a fait des Baux-de-Provence l'une des appellations les plus engagées de France.



LES CÉPAGES

Les vins rouges (52 %) et rosés (36 %) représentent l'essentiel de la production. Les blancs (12 %) sont à découvrir pour leur caractère salin. Les principaux cépages utilisés sont le grenache, la syrah, le mourvèdre et le cabernet-sauvignon. Pour les vins blancs, plus rares, on retrouve notamment la clairette, le grenache blanc et la roussanne.

LES CARACTÉRISTIQUES

Les vins rouges des Baux-de-Provence sont généralement puissants et généreux, avec des arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue. Les rosés sont frais et fruités, tandis que les blancs offrent des notes florales et d'agrumes. Le terroir calcaire et le climat chaud donnent des vins de caractère, typiques de la Provence.

LA PARTICULARITÉ

L'appellation des Baux-de-Provence est l'une des premières en France à avoir fortement développé la viticulture biologique. Le mistral limite naturellement l'humidité et les maladies de la vigne, ce qui favorise des pratiques respectueuses de l'environnement.

LES ACCORDS

Les vins des Baux-de-Provence accompagnent parfaitement la cuisine méditerranéenne. Les rouges se marient avec les viandes grillées, l'agneau ou les plats en sauce. Les rosés sont idéaux avec les salades provençales et les grillades estivales. Les blancs s'accordent très bien avec les poissons et les fromages de chèvre. 🍷



On mange quoi avec un...

Château Minuty, cuvée Blanc et Or 2025

DÉGUSTATION D'UNE EXTRAORDINAIRE RÉGULARITÉ, MILLÉSIME APRÈS MILLÉSIME, CE VIN BLANC EST UNE VALEUR SÛRE. IL FAIT PARTIE DE CES BOUTEILLES QUI NE DÉÇOIVENT JAMAIS.



L'année 2025

Le climat provençal fut particulièrement favorable. Il a permis une maturité lente et douce des différents cépages, propice à l'élaboration de vins dans les trois couleurs. Ce flacon emblématique du domaine dévoile une expression aromatique précise, entre agrumes frais, fruits à chair blanche et nuances florales délicates.

Les cépages

Cette cuvée repose sur un assemblage de rolle, de sauvignon blanc et de viognier. Le rolle structure l'ensemble avec fraîcheur

et finesse, le sauvignon blanc apporte éclat aromatique et vivacité, tandis que le viognier enrichit le vin de notes florales et d'une belle rondeur en bouche. Le tout forme un équilibre maîtrisé.

Le domaine

Installé sur la presqu'île de Saint-Tropez, Minuty s'impose depuis plusieurs décennies comme l'une des signatures incontournables des vins de Provence. Il est à l'origine de la notoriété des rosés dans le monde. Entre influence maritime et sols variés mêlant schistes, argiles et sables,

les 65 hectares entourant le château historique, à Gassin, bénéficient d'un terroir particulièrement favorable à la production de vins.

L'équipe

Sous la présidence de Frank Floc'hlay, la nouvelle équipe dirigeante demeure fidèle à la philosophie qui a fait de Minuty une icône en France et à travers le monde. L'attention constante portée à la pureté des arômes et à l'expression du terroir est omniprésente, car elle constitue toujours la colonne vertébrale de tous les vins du domaine. 🍷



Gabriele Del Carlo

Directeur de la sommellerie
du Royal Monceau - Raffles Paris

« La cuvée Minuty Blanc et Or est un vin incontournable de la Méditerranée : on y retrouve un côté iodé et salin, ainsi que le soleil qui met en valeur son bouquet précis et bien équilibré. Le rolle, qui domine l'assemblage, met en avant des notes d'herbes aromatiques de Provence, comme le thym citronné et l'origan, suivies de belles nuances de feuilles de citronnier et d'oranger, puis d'un fruit à chair blanche comme le coing. »

Gnocchis de pommes de terre, palourdes et courgettes

POUR 4 PERSONNES

Préparation 45 min Cuisson 30 min

Palourdes ● 1 filet d'huile d'olive extra vierge ● 1 gousse d'ail ● Piment (en quantité modérée, selon vos goûts) ● 1 kg de palourdes (déjà trempées et rincées) ● Quelques tiges de persil frais ● 1/2 verre de vin blanc sec ● 1 citron bio (jus)

Accompagnement ● 2 petites courgettes ● Huile d'olive extra vierge ● Basilic frais ● Persil frais ● 1 citron bio (zeste) ● Sel, poivre noir

Gnocchis ● 1 kg de pommes de terre (Bintje ou Roseval, en vieillissement) ● 250 g de farine (environ) ● 1 petit œuf ● Sel

■ Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle avec l'ail écrasé et un peu de piment. Ajoutez les palourdes et les tiges de persil. Faites revenir à feu vif quelques instants, puis déglacez au vin blanc.

■ Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent. Pressez un peu de jus de citron et retirez du feu. Une fois refroidies, décoquillez la majorité des palourdes (réservez-en quelques-unes entières pour le dressage).

■ Filtrez soigneusement le jus de cuisson et réservez-le.

■ Coupez les courgettes en fines rondelles. Faites-les sauter rapidement à feu vif dans une poêle bien chaude avec 1 filet d'huile d'olive. Salez légèrement.

■ Faites cuire les pommes de terre entières à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Épluchez-les et écrasez-les encore chaudes sur un plan de travail. Salez, laissez tiédir.

■ Formez un puits au centre, ajoutez un peu de farine autour et cassez l'œuf au milieu. Commencez à mélanger avec une fourchette, puis incorporez progressivement la farine. Pétrissez brièvement jusqu'à obtenir une pâte homogène, souple, mais non collante.

■ Formez des boudins de 1,5 cm de diamètre. Détaillez-les en tronçons réguliers de 1,5 cm. Saupoudrez légèrement de farine pour éviter qu'ils ne collent.

■ Dans une grande poêle, réunissez les courgettes sautées, les palourdes décoquillées et un peu de leur jus filtré. Faites chauffer doucement.

■ Faites cuire les gnocchis dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, égouttez-les avec délicatesse et ajoutez-les dans la poêle. Mélangez soigneusement, en ajoutant si besoin un peu de jus de palourdes pour détendre la sauce.



Recette extraite de **Ciao Italia - À table avec les Italiens de France**, d'Anaïs Bourny, photographies du Photographe du Dimanche, Hachette Cuisine, 35 €.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce vin blanc, élaboré à partir de rolle, se distingue par une belle vivacité et une finale légèrement saline. Sa tension équilibre la texture des gnocchis, tandis que ses notes iodées font écho aux palourdes.



On mange quoi avec un...

Château de Lastours, Grand Vin Rosé 2025

DÉGUSTATION CE ROSÉ RACÉ DU LANGUEDOC SÉDUIT PAR SA PRÉCISION ET SON ÉLÉGANCE. IL APPARTIENT À CETTE CATÉGORIE RARE DE VINS CAPABLES DE CONJUGUER INTENSITÉ AROMATIQUE, FRAÎCHEUR ET RAFFINEMENT. UN GRAND ROSÉ GASTRONOMIQUE.



L'année 2025

Le millésime 2025 fut marqué par un climat méditerranéen équilibré, alternant journées ensoleillées et nuits plus fraîches. Ces conditions idéales ont permis une maturation lente et homogène des raisins, favorisant la concentration aromatique tout en préservant la fraîcheur naturelle des baies.

Les cépages

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage de grenache noir, de cinsault et de vermentino (le rôle,

en France). Le grenache apporte gourmandise et finesse, le cinsault le fruité et le vermentino les agrumes et la tension. Il y a donc un équilibre entre vivacité et générosité.

Le domaine

Situé au cœur du massif des Corbières, le Château de Lastours bénéficie d'un environnement sauvage et préservé entre garrigue, pinèdes et influence maritime. Le vignoble s'étend sur des sols de schistes et de calcaires particulièrement adaptés à la culture de la vigne.

L'équipe

L'équipe technique, sous la direction de la jeune et dynamique Anne-Laurence de Gramont, poursuit un travail minutieux à la vigne comme au chai afin de préserver la pureté du fruit et l'expression naturelle des cépages. Chaque décision est pensée dans une logique d'équilibre et de précision. 🍷



Anne-Laurence de Gramont

Directrice technique et œnologue

« L'assemblage dévoile une aromatique complexe autour du pamplemousse rose et de la pêche blanche, dans une expression fraîche et élégante. La bouche se distingue par sa texture soyeuse et sa tension maîtrisée. La finale est fraîche et persistante, appuyée par la gourmandise des notes de groseille. »

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

La texture grasse de la truite appelle un rosé avec suffisamment de caractère pour créer un bel équilibre. La vivacité du vin vient contrebalancer la richesse du poisson, tandis que ses notes de petits fruits rouges apportent une fraîcheur qui s'accorde avec la douceur du lait d'amande.

Truite confite, fraîcheur de lait d'amande perlé à l'huile de livèche, calçots de Prat-de-Cest

POUR 6 PERSONNES

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

● 6 pavés de truite française ● 500 g d'huile neutre ● 10 g de baies roses ● 3 g de poivre de Sichuan ● 300 g de lait entier ● 120 g d'amandes blanchies entières ● 1 gousse d'ail confite ● 2 gouttes d'extrait d'amande amère ● 6 calçots de Prat-de-Cest (légume catalan entre le poireau et l'oignon) ● 40 g d'œufs de truite ● Huile de livèche ● Fleurs de bourrache ● Huile d'olive ● Sel, poivre

■ Salez les pavés de truite. Déposez-les dans un plat avec l'huile neutre, les baies roses et le poivre de Sichuan. Faites confire au four à 60 °C pendant 20 minutes environ. La truite doit être moelleuse et fondante, avec une température à cœur de 37 à 40 °C.

■ Mixez 100 g d'amandes avec le lait entier, puis assaisonnez avec du sel, du poivre, la gousse d'ail confite et l'extrait d'amande amère.

■ Faites rôtir les calçots à l'huile d'olive, dans une poêle ou sur une plancha, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement colorés.

■ Coupez les calçots en 6 et disposez-les au fond des assiettes.

■ Posez la truite par-dessus. Concassez les 20 g d'amandes restantes et répartissez-les autour de la truite. Ajoutez les œufs de truite, puis versez le lait d'amande. Perlez ce dernier avec l'huile de livèche. Décorez de fleurs de bourrache et servez aussitôt.

LE MOT DU CHEF

« J'ai imaginé ce plat pour accompagner le Grand Vin Rosé du domaine en jouant sur l'équilibre entre fraîcheur, douceur et salinité. La délicatesse iodée de la truite répond aux notes acidulées du pamplemousse et des fruits rouges du rosé, tandis que l'huile de livèche apporte une touche végétale et vive qui vient équilibrer la rondeur du lait d'amande et révéler toute la finesse du plat. »

Recette de **Sébastien Barrière**, chef du restaurant La Bergerie de Lastours, au Château de Lastours.



On mange quoi avec un... Château Sainte Marguerite, Symphonie Blanc 2025, Cru Classé Côtes de Provence

DÉGUSTATION CE NOUVEAU VIN BLANC DE CETTE PROPRIÉTÉ
CONJUGUE FRAÎCHEUR, ÉCLAT AROMATIQUE ET ÉLÉGANCE
MÉDITERRANÉENNE DANS UN STYLE TOUT EN FINESSE.



L'année 2025

Le millésime 2025 marque une étape importante pour le Château Sainte Marguerite avec cette nouvelle cuvée. Les équipes du domaine ont recherché l'équilibre entre maturité et tension afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. Cette année, généreuse, révèle des vins précis et harmonieux dans les trois couleurs.

Le cépage choisi

Pour cette cuvée, le domaine a retenu le rolle, également connu sous le nom de vermentino en Italie. Ce cépage apporte au vin une belle intensité aromatique, portée par des notes d'agrumes, de

poire et de fruits exotiques. De plus en plus apprécié en Provence, il s'impose aujourd'hui comme l'un des cépages blancs emblématiques de la région.

Le domaine

Situé à La Londe-les-Maures, face à la Méditerranée, le Château Sainte Marguerite bénéficie d'un environnement particulièrement propice à l'élaboration des grands vins blancs. Ses terroirs de schistes et d'argiles siliceuses offrent des conditions idéales pour exprimer finesse, fraîcheur et précision. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et

s'inscrit également dans une démarche végétale, avec la volonté de respecter au mieux le terroir dans la production des vins.

Le vigneron

Depuis 1977, la famille Fayard façonne l'identité du Château Sainte Marguerite avec une vision exigeante du vin provençal. Elle s'est associée au groupe français Pernod Ricard. Cette propriété est l'une des références des Crus Classés de Provence. Avec Symphonie Blanc 2025, le château franchit une étape supplémentaire avec toujours le même objectif : offrir un vin précis et harmonieux. 🍷



Olivier Fayard

Copropriétaire

« Ce vin blanc est frais et vibrant. Il se distingue par des notes franches et intenses de fruits exotiques exprimant pleinement la vivacité propre au style Sainte Marguerite. »

Loup de ligne croustillant, petits pois croquants et huile de cosses

POUR 4 PERSONNES

Préparation **30 min** Cuisson **10 min** Infusion **30 min**

Petits pois et huile de cosses ● Les cosses des petits pois ● 400 g de petits pois frais (écosés) ● 10 cl d'huile d'olive extra vierge
Loup de ligne ● 4 dos de loup de ligne (200 g chacun, avec la peau) ● 1 filet d'huile d'olive extra vierge ● Fleur de sel

Pour l'huile de cosses

■ Faites blanchir les cosses de petits pois 2 minutes dans une eau bouillante salée. Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée, puis égouttez-les.
■ Mixez les cosses avec l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'un mélange vert vif. Laissez infuser 30 minutes à température ambiante.
■ Filtrez finement à l'aide d'un chinois ou d'une étamine. Réservez.

Pour les petits pois

■ Faites cuire les petits pois 2 à 3 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants.
■ Refroidissez-les aussitôt dans de l'eau glacée, égouttez-les et réservez-les.

Pour le loup de ligne

■ Assurez-vous que la peau est bien sèche. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
■ Déposez les dos de loup côté peau et pressez-les légèrement avec une spatule. Laissez cuire sans bouger 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien croustillante. Retournez et laissez cuire 30 secondes à 1 minute côté chair. Salez à la fleur de sel.

Pour le dressage

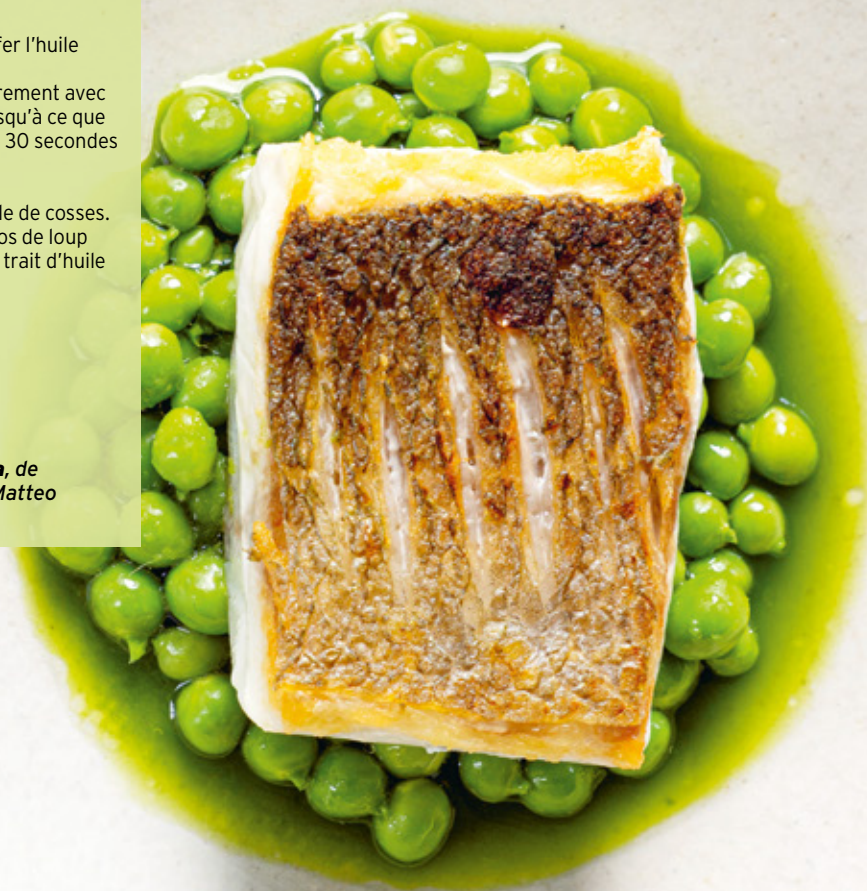
■ Réchauffez doucement les petits pois avec 1 filet d'huile de cosses.
■ Disposez-les en lit au centre des assiettes. Posez les dos de loup croustillants par-dessus, peau vers le haut. Arrosez d'un trait d'huile de cosses.



Recette extraite de **French Riviera**, de Nicolas Sintès, photographies de Matteo Carassale, Hachette Cuisine, 40€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le poisson grillé donne au plat une fraîcheur estivale qui s'accorde subtilement avec les notes citronnées du vin. Ses nuances exotiques se mêlent à l'huile de cosses et ses arômes floraux. L'ensemble prolonge cette impression de légèreté et d'équilibre.





On mange quoi avec un... Champagne Palmer & Co, Rosé Solera

DÉGUSTATION UNE CUVÉE ROSÉE GOURMANDE ET RAFFINÉE
QUI MÊLE INTENSITÉ AROMATIQUE, FRAÎCHEUR
ET ÉLÉGANCE DANS UN STYLE UNIQUE.



L'élaboration

Le Rosé Solera de Palmer & Co repose sur une méthode inspirée de la philosophie de la réserve perpétuelle. Une partie des vins issus des différentes vendanges est conservée d'année en année afin d'apporter une profondeur aromatique. Cette technique donne au vin davantage de complexité, tout en conservant beaucoup de fraîcheur et d'énergie.

Les cépages

Pour élaborer cette cuvée, Palmer & Co assemble principalement du pinot noir. Les vins à base de pinot noir, patiemment nourris depuis plus de

50 ans, apportent une grande complexité et de la structure, avec des arômes de fruits rouges gourmands. Cet assemblage permet d'obtenir un équilibre délicat entre vivacité et gourmandise.

Le domaine

Palmer & Co s'appuie sur un vignoble situé principalement dans la Montagne de Reims. Les approvisionnements proviennent majoritairement de terroirs classés en Premiers et Grands Crus, réputés pour leur qualité exceptionnelle. Cette diversité de sols et d'expositions permet à la

maison de créer des cuvées d'une grande précision.

L'équipe

La Maison Palmer & Co est née en 1947, lorsque sept vignerons propriétaires de vignobles classés Premiers et Grands Crus de la Montagne de Reims décident d'unir leurs terroirs. Cette coopérative, d'abord fondée à Avize, dans la Côte des Blancs, a installé son siège à Reims en 1959. Aujourd'hui, Palmer & Co s'appuie sur 415 hectares de vignes répartis sur une quarantaine de crus, dont plus de 200 hectares classés en Grands et Premiers Crus de la Montagne de Reims. 🍷



Gabriele Del Carlo

Chef de cave

« Le Rosé Solera repose sur une approche de vinification unique en Champagne : bien plus qu'un simple rosé d'assemblage, il incarne un savoir-faire rare où le temps et la constance se conjuguent pour offrir une expression intensément séduisante. Ce rosé se distingue par une profondeur aromatique inattendue, une harmonie naturelle et un plaisir immédiat, vibrant, qui signent la singularité de la cuvée. »

Fraises, crème fumée à la sarriette

POUR 4 PERSONNES

Préparation **5 min** Fumage **20 min**

- 100 g de crème fraîche ou de crème crue ● 1 bouquet de sarriette ou d'une autre herbe séchée (thym ou romarin)
- 250 g de fraises ● 1 pincée de sucre (facultatif)

■ Versez la crème dans un bol, puis déposez le bol dans le panier d'une Cocotte-Minute.

■ À l'aide d'un chalumeau ou d'une allumette, allumez des branches de sarriette bien sèches, jusqu'à ce que le feu prenne et qu'elles fument. Déposez les branches dans le fond de la cocotte, ajoutez le panier en suspension et fermez la cocotte.

■ Laissez fumer pendant 20 minutes.

■ Pendant ce temps, lavez les fraises, conservez-les entières avec la queue et laissez-les sécher sur un torchon propre.

■ Servez la crème fumée tout de suite, avec des fraises entières à tremper dedans, ou conservez-la au frais jusqu'au moment de servir. Saupoudrez de sucre si vous le souhaitez.



Recette extraite de **La bonne cuisine des fruits**, de Céline Maquet, photographies de Quentin Tourbez, éditions First, 29,95€.

POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'acidité naturelle et la douceur sucrée des fraises créent un contraste parfait avec la tension gourmande du champagne. Les arômes de fruits rouges du vin renforcent ceux des fraises, créant de manière naturelle une synergie gustative appétente.



Caroline Fiot et Nadia Sammut

« Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir »

RENCONTRE ENTRETIEN CROISÉ ENTRE CAROLINE FIOT, CHEFFE DE CAVE DE LA MAISON RUINART, ET NADIA SAMMUT, CHEFFE À LA FENIÈRE, DANS LE LUBERON. DEUX PERSONNALITÉS QUI ONT CONSTRUIT LEUR ART AUTOUR D'UNE MÊME PHILOSOPHIE : ÉCOUTER LE VIVANT PLUTÔT QUE LE CONTRAINDRE.

Comment s'est effectuée cette rencontre ?

Caroline Fiot (CF) : La rencontre avec Nadia s'est concrétisée au cœur même de la Maison Ruinart, lors de sa visite pour découvrir notre histoire, nos crayères et nos vins. Depuis un certain temps, nous étions, avec mon équipe, fascinés par l'audace de sa cuisine libre, son parcours inspirant, sa philosophie culinaire et, surtout, son engagement indéfectible envers la nature et la durabilité.

Nadia Sammut (NS) : Je crois profondément que les plus belles rencontres naissent d'une vision commune avant même de naître d'un projet. Avec Caroline, nous nous sommes rencontrées autour d'une même conviction : celle que le vivant nous oblige à l'humilité.

Vous évoluez dans des univers différents et pourtant si connectés. Comment voyez-vous le travail de l'autre ?

CF : Nos univers reposent sur des fondations sensorielles, émotionnelles et techniques similaires. Ce sont des approches complémentaires, chacune mettant en lumière l'expression et la richesse de nos terroirs, et se sublimant mutuellement. Ce qui m'a immédiatement frappée lors de nos échanges avec Nadia, c'est la manière dont elle conjugue rigueur technique et scientifique, intuition, capacité à construire un plat sans artifices et quête inlassable d'harmonie.

NS : Je vois dans le travail de Caroline une immense précision au service de quelque chose

d'invisible. Comme en cuisine, il ne s'agit pas simplement de produire, mais de révéler. Le champagne est une écriture du climat. La cuisine devrait l'être aussi. Ce qui me touche particulièrement chez Caroline, c'est cette capacité à écouter les transformations du vivant plutôt qu'à les contraindre. Nous partageons cette volonté de comprendre avant d'agir.

Que vous inspire Ruinart Blanc Singulier ?

CF : L'édition 2020 de Ruinart Blanc Singulier est marquée par une précocité historique de la vendange, consécutive à un printemps doux et un été caniculaire. Contrairement à l'édition précédente, ce blanc de blancs brut nature met particulièrement en avant le village de Bergères-lès-Vertus, au cœur de la Côte des Blancs, ainsi que les Coteaux d'Épernay. L'édition précédente puisait son essence principalement dans les villages de Sillery et de Dizy.

NS : Ruinart Blanc Singulier me parle d'adaptation. Nous vivons une époque où les équilibres changent. Les paysages agricoles changent. Les saisons changent. Les gestes changent. Plutôt que de nier ces transformations, Ruinart choisit de les observer et de les traduire. Je trouve cette démarche profondément inspirante parce qu'elle rejoint mon travail sur les filières agricoles méditerranéennes. Ruinart Blanc Singulier raconte finalement la même chose : comment continuer à créer de la beauté dans un monde qui évolue.

La Maison Ruinart et vous partagez une vision durable. Comment envisagez-vous cette collaboration ?

NS : Pour moi, la durabilité n'est pas une contrainte, mais une source de créativité.

Une rencontre poétique entre le champagne Ruinart et la table de La Fenière, l'auberge-restaurant de Nadia Sammut.





La nature constitue une source d'inspiration essentielle pour Caroline Fiot et Nadia Sammut et nourrit chacune de leurs créations.



Au fil de leur promenade en pleine nature, elles ont imaginé ensemble les accords mets et vins les plus pertinents.

Je travaille exclusivement avec des producteurs engagés dans des pratiques agroécologiques, des hommes et des femmes qui prennent soin des sols autant que des récoltes. Dans cette collaboration, je souhaite mettre en lumière ces filières : les légumineuses méditerranéennes, les herbes sauvages, les agrumes transformés, les graines anciennes. Chaque ingrédient devient alors un ambassadeur d'un territoire.

CF : Depuis 2020, nous avons réintroduit des pratiques régénératives au sein de notre vignoble, en plaçant la vitiforestierie et la biodiversité au centre de nos préoccupations, notamment sur nos 40 hectares de Taissy, qui constituent un véritable laboratoire et conservatoire à ciel ouvert. Il est nécessaire, aujourd'hui plus que jamais, de repenser nos modes de vie, nos pratiques culturelles et nos méthodes d'élaboration des vins pour nous adapter aux évolutions de la nature.

Ruinart a une histoire riche, et vous, Nadia Sammut, racontez des récits à travers vos assiettes. Comment allez-vous créer une

narration commune autour d'un menu ?

CF : Nous cherchons à créer des moments de partage intenses, guidés par une quête perpétuelle de l'harmonie parfaite entre les arômes, les textures et les saveurs. Chaque plat, chaque accord avec nos champagnes, sera une page de cette histoire commune.

NS : Chaque repas est une histoire. Pour cette rencontre, j'imagine un voyage qui partirait du paysage. La terre, la graine, la fleur, le fruit, puis le geste humain qui transforme. Le menu sera construit comme une conversation entre la Méditerranée et la Champagne. Deux territoires très différents, mais unis par la même attention portée au vivant. Chaque plat viendra révéler une facette du vin et chaque verre prolongera l'émotion du plat.

Toutes les deux, quel message ou quel savoir-faire aimeriez-vous transmettre ensemble ?

CF : Ensemble, nous portons un message essentiel : celui du respect intrinsèque du vivant et de la nature.

NS : Que l'avenir de la gastronomie passe

par une meilleure compréhension du vivant. Nous devons apprendre à regarder les sols, les plantes, les saisons et les climats comme des partenaires. Nous avons longtemps pensé que l'excellence consistait à maîtriser la nature. Je crois aujourd'hui qu'elle consiste à collaborer avec elle.

Si vous deviez associer un flacon de Blanc Singulier à votre personnalité ?

NS : Je choisirais celui qui exprime le mieux la capacité d'adaptation. Toute ma vie professionnelle s'est construite autour de cette idée. Transformer les contraintes en opportunités. Réinventer les recettes. Réinventer les filières. Réinventer notre manière de nous nourrir.

CF : C'est une question que nous avons eu le plaisir d'évoquer avec Nadia, qui, je le sais, a une affection particulière pour l'édition 18, très généreuse et complète. S'il est toujours délicat de choisir parmi ses « enfants », je ressens une connexion particulière avec l'édition 19. J'apprécie son élégance discrète, son caractère droit, ciselé et précis. 🍷

EMINENTE

RON DE CUBA



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



Les Virtuoses de la Maison de cognac Hennessy

Quand les mains d'un artisan deviennent patrimoine vivant

TRANSMISSION DANS L'UNIVERS FEUTRÉ DES GRANDES MAISONS DE LUXE, CERTAINS SAVOIR-FAIRE DÉPASSENT LA SIMPLE MAÎTRISE TECHNIQUE POUR ATTEINDRE UNE FORME D'ART. CHEZ HENNESSY, CES GESTES RARES PORTENT UN NOM : LES VIRTUOSES.



Créée en 2021 par l'Institut des Métiers d'Excellence du groupe français LVMH, cette distinction célèbre les artisans dont le talent façonne l'identité même des Maisons du groupe. Chaque année, seuls quelques élus – entre 68 et 75 à travers le monde – rejoignent cette communauté d'exception parmi les centaines de milliers de collaborateurs et 280 savoir-faire. Une reconnaissance rare, presque confidentielle, qui distingue autant l'excellence du geste que la profondeur d'un parcours.

« Car être Virtuose ne signifie pas seulement maîtriser une technique à la perfection. C'est incarner une mémoire vivante. Transmettre un héritage. Habiter son métier avec une précision, une patience et une sensibilité qui défient le temps », affirme, en connaisseur, Charles Delapalme, président de la Maison de cognac Hennessy. Chaque Virtuose reçoit ainsi une broche imaginée par les grandes maisons joaillières du groupe : Chaumet, Tiffany & Co., Louis Vuitton, Dior Joaillerie... Plus qu'un bijou, cet objet représente la rencontre entre deux univers où la main de l'homme règne en souveraine : la haute joaillerie et les métiers du cognac.

Chez Hennessy, cette célébration du geste artisanal prend une dimension particulière. Ici, les métiers ne se limitent pas à la création d'un produit d'exception : ils dialoguent avec le bois, le feu, l'air et le temps. La double distillation, le vieillissement des eaux-de-vie, leur assemblage, la tonnellerie ou encore



David Morandière présente ici la création qui lui a valu le titre de Meilleur Ouvrier de France.



L'habillage des carafes exigent une patience héritée de siècles de tradition. « *Ce qui fascine chez nos Virtuoses Hennessy, c'est le lien intime entre la distinction et la réalité du geste quotidien. Rien n'est abstrait ici. Chaque reconnaissance met en lumière des métiers profondément ancrés dans la matière et dans le temps long du cognac* », insiste Charles Delapalme.

La diversité des profils honorés raconte à elle seule toute la richesse de la Maison. En 2025, Yoan Peponnet rejoint le cercle des Virtuoses. Chef distillateur à la distillerie du Peu et conseiller technique auprès de plus de 650 bouilleurs de cru partenaires, il incarne une nouvelle génération d'artisans formés au sein même de la Maison. Depuis 2018, il veille sur l'un des rituels fondateurs du cognac : la double distillation charentaise, un procédé resté quasiment inchangé depuis le XVI^e siècle. Sous son impulsion, la distillerie a également marqué l'histoire de la Maison en produisant, en 2022, la première



Au sein de l'Atelier des Éditions Rares, Nathalie Vequeau insufflé une dimension esthétique à chaque flacon.

eau-de-vie distillée avec une part d'hydrogène vert – preuve qu'innovation et tradition ne sont pas incompatibles.

Avant lui, en 2024, Nathalie Vequeau était

Yoan Peponnet, élu Virtuose en 2025, occupe les fonctions de chef distillateur et de conseiller en distillation.



distinguée pour son travail au sein de l'Atelier des Éditions Rares. Derrière les carafes les plus précieuses de la Maison se cache son geste minutieux : pose de fils de soie, réalisation de cachets de cire, finitions invisibles au premier regard, mais essentielles à l'émotion de l'objet. Depuis son arrivée chez Hennessy en 2018, elle sublime chaque création avec une précision presque joaillière.

L'année précédente, en 2023, la nomination de Cyril Baudin marquait un tournant symbolique. Chef pâtissier au Château de Bagnolet, demeure historique de la famille Hennessy à Cognac, il devenait le premier « Virtuose gastronomique » d'une Maison appartenant au pôle Vins & Spiritueux du groupe. À travers ses desserts, il compose des accords subtils avec les cognacs de la Maison, en dialogue étroit avec le maître-assembleur, Renaud Fillioux de Gironde.

En 2022, enfin, David Morandière, chef d'atelier de la Tonnellerie Hennessy, était récompensé pour son engagement dans la transmission d'un savoir-faire ancestral. Dans l'ombre des chais, il perpétue l'art exigeant de la tonnellerie, où le bois influence le destin d'une eau-de-vie appelée à vieillir pendant plusieurs décennies.

À travers ces femmes et ces hommes, Hennessy rappelle ainsi que le luxe véritable ne réside pas seulement dans la rareté d'un produit, mais dans le temps humain qu'il contient. Dans ces gestes répétés des milliers de fois jusqu'à atteindre la perfection, dans cette capacité à transmettre, intacte, une émotion artisanale d'une génération à l'autre. Finalement, les Virtuoses ne sont pas simplement les gardiens d'un savoir-faire. Ils en sont l'âme vivante. 🍷



Cyril Baudin, chef pâtissier, compose des accords subtils avec les différents cognacs de la Maison.

ICONIC*



GOSSET GRANDE RÉSERVE

est élaborée suivant notre savoir-faire traditionnel : une méthode de vinification qui préserve la fraîcheur naturelle des arômes du raisin et l'élégance du fruit. Notre cuvée iconique présente une grande fraîcheur minérale et une profonde vinosité, un bouquet aromatique complexe et gourmand, grâce à une longue maturation en caves.

Présenté dans le flacon « antique » emblème de la Maison depuis 1760, notre Grand Vin de Champagne y développe un caractère singulier, à la fois apéritif et gastronomique : le style Gosset.

Venez découvrir notre histoire et nos vins : réservez votre visite de caves à Epernay.

www.champagne-gosset.com

* Iconique



MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

— *EPV* —
Excellence Française

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



Playa Eminente Biscarrosse à l'heure cubaine

ŒNOTOURISME DEPUIS LE 18 MAI JUSQU'À LA FIN SEPTEMBRE, LES LANDES S'ÉVEILLENT AU RYTHME DE LA HAVANE AVEC UNE CABANE CUBAINE INSTALLÉE À BISCARROSSE.

Cuba reste aujourd'hui une île lointaine, tenue à l'écart par un contexte politique qui en complique l'accès. C'est bien dommage, car l'île des Caraïbes recèle une âme unique, une lumière qui ne ressemble à aucune autre. Il faut se perdre sur le Malecón, la longue avenue de La Havane face à la mer, pour s'en convaincre. On y croise des Cubains qui regardent au loin, avec un peu d'espoir. Mais cet été, un petit miracle se produit dans les Landes pour ceux qui souhaitent retrouver un peu de cette ambiance cubaine

unique : La Havane s'invite à Biscarrosse. Au cœur de l'Hôtel Latécoère, une cabane éphémère prend ses quartiers pour la saison. Son nom ? La Playa Eminente.

Ce lieu n'a pas été choisi au hasard par l'ex-présidente d'Eminente, Camille de Dominici, et ses équipes. L'Hôtel Latécoère s'élève sur l'ancienne base aéroportale de Biscarrosse, qui fut le point de départ des premières liaisons vers l'Amérique du Sud. Ses lignes épurées et ses influences des années 1930 évoquent irrésistiblement les grandes façades hôtelières de La

Havane de la même époque.

Derrière cette animation estivale originale se cache une histoire de rhum. Eminente est né sur l'*Isla del Cocodrilo* : le surnom poétique que les Cubains donnent à leur île, dont la forme rappelle celle du crocodile endémique qui la peuple. Les différents flacons à découvrir (Ámbar Claro, Reserva et Gran Reserva Edition N°2) sont imaginés par César Martí, *Primer Maestro Ronero*. Ce grand professionnel cubain nous livre un rhum riche et structuré qui puise son élaboration dans les eaux-de-vie

L'île de Cuba, à la réputation chaleureuse, s'invite le temps d'un été sur la plage de Biscarrosse. Au menu : musique cubaine, cocktails et mets associés.





À la Playa Eminente, les créations glacées, proposées par Enzo & Lily, misent sur des accords audacieux et raffinés avec le rhum Eminente.

de mélasse du XIX^e siècle, caractérisées par leur complexité aromatique et leur profondeur. La Playa Eminente ne se contente pas d'un décor et d'une simple présentation des différents flacons de la gamme. Directement sur la plage, il est possible d'apprécier des mets servis le midi et le soir, élaborés à partir de produits frais et d'inspiration cubaine : tapas, ceviche d'espadon aux épices cubaines, quesadillas au fromage, tacos au bœuf effiloché, pièces marinées aux agrumes cuites à la plancha...

La mixologie suit cette même logique d'exploration avec des classiques cubains revisités et des créations originales où le rhum Eminente tient naturellement le premier rôle : Melon Fresco, Croco Rosa, Daiquiri Picante, Frozen

Piña Colada... Le glacier Enzo & Lily s'invite aussi sur la plage. Il signe une autre expérience de dégustation. « Ensemble, nous avons imaginé des créations glacées artisanales au rhum Eminente, à déguster les pieds dans le sable », explique Dylan Cohen, l'actuel directeur général d'Eminente au sujet de cette activation audacieuse. « Nous avons Mango Crocodilo, Jungla Verde ou encore Cacao de Havana. Cette collaboration vise à renouveler l'expérience du rhum dans un contexte de plage, en s'inspirant de l'histoire de la glace à Cuba. »

C'est ce caractère singulier, à la fois ancré dans la tradition et résolument moderne, que la Playa Eminente entend faire vivre sur le sable landais cet été. 🍹

L'ÉTÉ EN TROIS COCKTAILS !

Melon Fresco : rhum Eminente Ámbar Claro, eau de coco, liqueur de melon, jus de citron vert, sirop d'agave.

Croco Rosa : rhum Eminente Ámbar Claro, purée de litchi, jus de citron vert, jus d'aloë vera, sirop d'hibiscus.

Frozen Piña Colada : rhum Eminente Ámbar Claro, jus d'ananas, glace coco, jus de citron.

ADRESSE

La Playa Eminente est ouverte tous les jours, de midi à minuit.

Accès direct via l'Hôtel Latécoère.

1371 avenue Pierre-Georges
Latécoère, 40600 Biscarrosse



Château Cantemerle

Le château de la forêt enchantée

ŒNOTOURISME À 35 MINUTES DE BORDEAUX, UN CHÂTEAU GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 MÊLE PARC ROMANTIQUE, NOUVEAU CHAI D'EXCEPTION ET VINS ÉLÉGANTS. BIENVENUE DANS L'UN DES ÉCRINS NATURELS LES MIEUX GARDÉS DU MÉDOC.

Certains lieux séduisent avant même la première dégustation. Château Cantemerle en fait partie. Dès l'entrée dans le domaine, l'atmosphère change : les arbres se resserrent, l'air se rafraîchit et le rythme ralentit. En quelques instants, on quitte la route des vins du Médoc pour entrer dans un véritable écrin de verdure. Ce parc de 28 hectares n'a rien d'ordinaire. Redessiné au XIX^e siècle par Louis-Bernard Fischer, le paysagiste du Jardin public de Bordeaux, il déploie des allées sinueuses, des clairières romantiques et des plans d'eau paisibles. Sa richesse botanique

renforce encore son caractère exceptionnel : platanes centenaires, magnolias plantés sous le Second Empire, ifs multiséculaires et, plus rare encore, l'*Osmunda regalis*, ou fougère royale géante, qui confère au site une allure presque primitive. Une singularité botanique qui mérite à elle seule le détour. Comme le souligne Laure Canu, directrice générale depuis 2021, « *ce parc ferait presque oublier que nous sommes sur une propriété viticole* ».

La vie sauvage a aussi élu domicile ici. Des merles, dont le chant aurait donné son nom à la propriété, aux chevreuils qui traversent les

allées, en passant par les hérons qui veillent sur le lac, Cantemerle est un véritable sanctuaire de biodiversité. Et pour les adeptes du *shinrin-yoku*, cette pratique japonaise du bain de forêt, le domaine propose désormais des balades méditatives au cœur du parc, conclues par une dégustation en pleine conscience. Une façon douce et inoubliable d'entrer dans l'univers du vin.

Car, sous cette nature généreuse, le vin n'a jamais cessé d'être la grande affaire de ce château. Et pour être à la hauteur de son rang de Grand Cru Classé en 1855, Cantemerle vient d'écrire un nouveau chapitre architectural : un cuvier de 3 000 m² et un chai enterré aux lignes élégantes et naturelles qui dialoguent avec les bâtiments historiques disposés autour de la cour. « *Nous possédons des cuves thermorégulées, environ 2 000 barriques dans des chais climatisés. Cela nous permet d'effectuer une vinification parcelle par parcelle. Nous recherchons une extraction douce et précise de chaque terroir afin de donner aux vins de la finesse et de la profondeur* », détaille Laure Canu, la jeune et dynamique directrice générale. Aujourd'hui, sous sa direction, le domaine conjugue excellence viticole et ouverture au monde avec une énergie nouvelle. Les ateliers proposés aux visiteurs – de la comparaison Médoc-Saint-Émilion, avec le château Grand Corbin, aux accords mets et vins décalés, en passant par l'herboristerie avec Babette, qui guide les enfants dans les secrets botaniques du parc – témoignent d'une vision généreuse de l'œnotourisme. Un lieu où l'on vient pour le vin, et où l'on reste pour sa sérénité ! 🍷

Le nouveau chai, très fonctionnel avec le bois et la lumière naturelle comme éléments principaux, a déjà accueilli le millésime 2025.



Une nouvelle boutique accueille aujourd'hui les visiteurs pour des visites guidées.

Château Cantemerle (Haut-Médoc) –
À 35 minutes de Bordeaux.
Visites et ateliers sur réservation
chateau-cantemerle.com



Après plusieurs années de travaux, le château Cantemerle est actuellement l'une des plus belles propriétés de Bordeaux à visiter.



Maison Delas Frères

L'Hermitage en héritage

ŒNOTOURISME AU PIED DE LA MYTHIQUE COLLINE DE L'HERMITAGE, LA MAISON DELAS FRÈRES RÉUSSIT LE TOUR DE FORCE DE CONJUGUER HÉRITAGE DU XIX^E SIÈCLE ET MODERNITÉ ARCHITECTURALE. VOICI UN LIEU DEVENU INCONTOURNABLE POUR TOUT AMATEUR DES GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE.

La célèbre Maison Delas Frères, fondée en 1835 à Tournon-sur-Rhône, écrit depuis 2019 une nouvelle page de son histoire en se dotant d'un nouvel écrin à Tain-l'Hermitage. Il s'agit d'un ensemble architectural spectaculaire au cœur même du village, signé par l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt. Ce dernier, diplômé de Harvard et de la Yale School of Architecture, élève ici un édifice d'une rare poésie. Son

intervention s'articule en deux espaces distincts et complémentaires : la réhabilitation d'un hôtel particulier du XIX^e siècle, dont la façade bourgeoise est préservée, transformé en maison de réception, et la création d'un chai vinicole entièrement neuf sur 5 000 m². L'ensemble forme une enceinte close de 6 000 m², traversée par un parcours initiatique.

Le nouveau chai se compose ainsi de 278 blocs de pierre calcaire extraits des carrières des

Estailades et de Fontvieille. Ils forment une façade ondulée dont les lignes évoquent avec subtilité les coteaux emblématiques de l'Hermitage. Le monolithe dialogue ainsi avec son paysage dans un rapport de résonance et d'évidence. La nature environnante est toujours soit présente, soit distillée de manière inconsciente. Le parcours œnologique ne manque pas de surprendre dès le premier regard. Les visiteurs pénètrent dans l'enceinte via une double rampe desservant les deux étages de la structure et peuvent, grâce à deux baies vitrées, apercevoir le cuvier et le chai à barriques. Un chemin relie directement le chai à l'hôtel particulier, concluant le parcours. L'espace dégustation – caveau et salle privée dans la maison de réception – offre une plongée dans l'histoire ainsi que toutes les saveurs des vins de la Maison. Et pour profiter encore davantage d'une vue extraordinaire sur les coteaux de l'Hermitage, une terrasse située sur le toit du chai est le dernier refuge pour les rêveurs ! 🍷

La grande salle à la décoration élégante peut être privatisée ou accueillir des dégustations des cuvées de la propriété.



FORMULES

Trois formules de visite avec dégustation sont proposées sur demande (tarifs TTC par personne) :

Premium : 40 €.

Signature : 50 €.

Collector : 65 €.

Le caveau est ouvert du lundi au samedi, de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Les visites de cave et les dégustations sont proposées uniquement sur rendez-vous. Des visites guidées individuelles ou en groupe sont également disponibles sur réservation.

ADRESSE

Maison Delas Frères - 40 avenue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage



Depuis les coteaux de l'Hermitage, le regard embrasse les ondulations du Rhône en contrebas.

Au cœur du village, l'ensemble architectural impressionne par son caractère spectaculaire. Il porte la signature de l'architecte suédois Carl Fredrik Svenstedt.



Coquillade en Provence

Éveil des sens

ŒNOTOURISME ENTRE VIGNES EN FLEURS, PÉDALES LIBRES SUR LES CHEMINS DU LUBERON ET INSTANTS *SLOW LIFE* AU SPA, LE DOMAINE OFFRE UNE PARENTHÈSE BIENVEILLANTE.

Il existe des lieux qui construisent leur identité avec la nature qui les entoure. Perché au cœur du Parc naturel régional du Luberon, cet ancien hameau du XI^e siècle s'est mué, au fil des décennies, en un refuge d'exception. Cet établissement est bien plus qu'un hôtel cinq étoiles. Il s'affirme comme un véritable terrain de jeu grandeur nature. Avec seulement 69 chambres et suites raffinées, Coquillade Provence pense

l'hébergement de luxe, non comme un simple décor, mais comme un espace de vie où chaque pièce s'ouvre soit sur le vignoble, soit sur des champs d'oliviers.

Cet hôtel est entouré de 17 hectares de vignes sur les 20 que compte le domaine viticole de la Coquillade. Il n'a retrouvé son nom d'origine qu'en 2024 en hommage au provençal *couquillado*, qui désigne l'alouette huppée, un oiseau migrateur cherchant chaque année un refuge

exclusif au cœur du Luberon. On y produit des vins dans les trois couleurs issus d'une agriculture en biodynamie. Pour mieux appréhender cet environnement, il ne faut pas hésiter à emprunter un vélo pour parcourir le vignoble et les champs de lavande environnants. Car l'une des singularités de ce lieu réside dans son véritable « Cycling Center ».

Il s'agit d'une infrastructure rare dans l'univers hôtelier de luxe. Les vélos (électriques ou non)

Avec ses différents bassins, le spa de la Coquillade s'impose comme l'un des plus remarquables de France.



Les 17 hectares de vignes entourant l'hôtel créent un lien unique avec la nature.



Les vins du domaine s'harmonisent avec une cuisine provençale saine et raffinée, inspirée des saveurs de la région.

du domaine permettent de s'élancer à travers les vignobles, les routes bordées de lavande et les villages perchés qui ponctuent le paysage. Aucune inquiétude à avoir : les parcours sont soigneusement adaptés à tous les âges et à toutes les envies. Pour prolonger l'évasion en toute sérénité, le chef du domaine prépare, à partir des ingrédients de son jardin, des pique-niques gourmands à emporter. Une façon délicate de transformer la pause du midi en rituel provençal.

Au retour, le spa de 2000 m² est le bienvenu avec des soins issus des plantes provençales. Et pour les autres, une escale côté piscine où les bassins chauffés en extérieur offrent une vue en balcon sur le Luberon, avec pour seul horizon les vignes de la propriété et un ciel bleu azur. 🍷

Hameau Le Perrotet
84400 Gargas
coquillade.fr

4 QUESTIONS À MATTHIEU NECTOUX

« Food & Beverage »
manager de la Coquillade



Depuis quand travaillez-vous ici ?
J'ai rejoint l'établissement en 2020.

Quelle a été votre première initiative ?
J'ai rapidement identifié la cave comme un domaine nécessitant une amélioration majeure : elle est passée de seulement 60 références à plus de 900 aujourd'hui pour un établissement de cette envergure. Le vin est devenu un attrait majeur. De nombreux clients consultent désormais la carte des vins avant celle des mets au restaurant. L'établissement a reçu deux « verres » du Wine Spectator et a été lauréat du trophée « Tour des Cartes » de Terre de Vins dans la catégorie bistronomique.

Vous avez une préférence pour les vins de la région ?
La carte est vaste, avec une forte présence de vins locaux comme châteauneuf-du-pape, ventoux, luberon. La Bourgogne et la Loire sont bien présentes. Le chenin est mon cépage favori en blanc.

Au niveau des tarifs des vins sur la carte, vous êtes raisonnable...
Nous appliquons des coefficients de marge adaptés. Entre 3 et 4 pour les vins à prix plus bas, et 2,8 pour les bouteilles achetées à plus de 150 € HT. Nous souhaitons garantir l'accessibilité à nos clients et avoir une bonne rotation de la cave. Il ne sert à rien d'avoir de jolis flacons qui dorment en cave pour toujours !



Blancs immaculés

FRAÎCHEUR VOICI UN TOUR DE FRANCE DES VINS BLANCS QUI APPORTENT DE LA JOIE, DE LA LÉGÈRETÉ ET DE LA BIENVEILLANCE.

Éblouissant

Ce blanc naît dans un environnement magique. Est-ce pour cette raison qu'il déploie des arômes de fleurs blanches et d'agrumes mûrs ? Sa rondeur en bouche est une caresse, tandis qu'une touche saline rappelle la terre généreuse qui l'a vu naître. Un vin d'une grande élégance.

L'Oratoire des Papes, blanc 2024, Châteauneuf-du-Pape, 50 €



Frais

Ce vin sent bon la Provence et la joie de vivre. On aime les notes de pêche et de citron vert qui s'échappent, portées par une acidité vive et joyeuse. Léger et désaltérant, il est le compagnon idéal des journées ensoleillées, simple et rafraîchissant.

Château Bas 2024, Coteaux d'Aix-en-Provence, 13 €



Étincelant

Ce vin est une promenade entre fleurs blanches et agrumes. Le nez évoque le citron confit, la poire fraîche et une légère touche iodée. En bouche, le vin glisse avec finesse, ample, mais toujours délicat.

Domaine Siouvette, L'Exception, blanc 2025, 13,60 €



Un riesling de caractère

Élégant et raffiné, ce vin affirme une véritable personnalité. Issu d'un travail en biodynamie, il gagne en profondeur et en noblesse, tout en conservant une belle précision. Droit, franc et expressif, il reflète pleinement l'identité de son vigneron.

Domaine Jean Huttard, Dandy 2024, Alsace, 14 €



Aérrien

Aérrien

Ce vin est un souffle de Provence porté par les herbes fraîches et les fruits blancs. Le nez mêle pêche délicate, fleurs sauvages et zeste de citron. La bouche est vive, cristalline, avec une belle sensation de pureté.

Bastide de Blacailoux, Aquino, blanc 2024, Coteaux Varois en Provence, 36,50 €



Lumineux

Un domaine, travaillé en biodynamie, donne un blanc brillant par sa complexité : des notes de poire, de miel et d'amande s'harmonisent avec une minéralité fine. Sa texture onctueuse et sa finale persistante en font un vin aussi profond qu'accessible.

Château la Verrerie, Grand Deffand, blanc 2023, 34 €



Le teint rosé

VERSATILE UNE SÉLECTION EN ROSE QUI SE MARIE PARFAITEMENT AVEC LE BLEU DU CIEL.

Vibrant

On ne se lasse jamais de contempler la montagne Sainte-Victoire. Ce rosé éclate de notes de fraise sauvage et de fleurs blanches des champs. Sa fraîcheur saline et sa finale vive en font un vin aussi énergique qu'harmonieux.

Mas de Cadenet, cru Sainte-Victoire, rosé 2025, 15 €



Séducteur

Voici un rosé qui est un charmeur. Il séduit par sa douceur avec ses arômes de pêche de vigne et de melon. On ressent aussi une touche d'herbes provençales. Sa texture soyeuse et sa finale sapide nous projettent en Provence.

Château Léoube, rosé 2025, Côtes de Provence, 22,50 €



Gourmand

Voilà un vin généreux, où la framboise danse avec une pointe de bonbon acidulé. Son équilibre entre rondeur et fraîcheur en fait un vin joyeux, parfait pour les moments de partage et de gourmandise.

Domaine de la Bégude, rosé 2025, Bandol, 22 €



Délicat

Le travail parcellaire effectué donne des vins exemplaires. On aime les doux parfums de rose et de litchi, portés par une touche citronnée. Ce rosé, d'une élégance discrète, glisse en bouche avec légèreté.

Château La Mascaronne, rosé 2025, Côtes de Provence, 23 €



Éclatant

À chaque millésime, ce domaine récent progresse. Ce rosé déploie des notes de fraise et de pamplemousse rose, portées par une fraîcheur saline. Sa légèreté et sa vivacité en bouche en font un vin lumineux.

Clos de Caille, rosé 2025, Côtes de Provence, 23,90 €



Amical

Amistà veut dire « amitié » en occitan. Produit à partir de parcelles du Château de l'Aumérade en Provence, ce rosé est porté par de la fraîcheur et des parfums de fleurs blanches, avec une finale saline et persistante.

Château de l'Aumérade, Amistà 2025, cru classé de Provence et Edmond de Rothschild, 23 €



Bulles colorées

PÉTILLANTES DES BULLES FINES ET LÉGÈRES QUI POURRONT S'ACCORDER AUSSI BIEN À L'APÉRITIF QU'AVEC DES PLATS ESTIVAUX.

Charmant

Cette maison signe son renouveau depuis quelques millésimes. Ce rosé déploie des arômes de fraise sauvage et de framboise, portés par une bulle fine et une fraîcheur vivifiante. Son équilibre entre douceur et vivacité en fait un compagnon idéal pour les moments de légèreté.

Champagne Abelé 1757, brut rosé, 55 €



Énergique

Un rosé bio et biodynamique, où la groseille et la pêche blanche se marient sur une jolie tension. Sa salinité et son dosage extra brut en font un vin aussi pur qu'expressif, avec une énergie communicative.

Champagne Leclerc Briant, rosé extra brut, 49 €



Puissant

On aime cette maison familiale. Ce rosé est particulier, car il est issu d'une macération de pinot noir. On y retrouve la cerise noire. La structure est généreuse avec une touche épicée. Sa robe soutenue et sa finale charnue en font un vin aussi intense qu'authentique.

Champagne Drappier, Rosé de Saignée, 42 €



Élégant

La discrétion est le signe de cette maison familiale. On aime les parfums de framboise et de brioche. Sa rondeur et sa persistance en bouche se prolongent dans une finale subtilement épicée.

Champagne Cattier, brut rosé, Premier Cru, 44 €



Subtil

Voici un rosé d'assemblage, où le pinot noir s'exprime avec des notes de groseille, de rose et d'agrumes confits. Sa texture est toujours soyeuse. Sa finale sur la salinité et les épices douces en fait un vin d'une grande finesse.

Champagne Bruno Paillard, rosé, Première Cuvée, 67 €



Généreux

Cette maison de l'Aube apporte un grand soin à cette cuvée. Elle vieillit cinq ans avant d'être commercialisée. La framboise mûre est bien présente. Elle se veut complexe. Sa rondeur en fait un champagne aussi profond que séduisant.

Champagne Devaux, D Rosé, 63,50 €



L'ART DE VIVRE POUR PASSION



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

*Un lectorat essentiellement CSP+



CANTAL'ENVIE

DE CANTAL

AOP



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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