

NOUVEAU

RESTO



RESTO

by Hôtel&Lodge



DÉCRYPTAGE : LES RESTAURANTS CRÉENT LEUR SIGNATURE SONORE

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS : DANS LE SECRET DE SA CAVE

SAVOIR-FAIRE : LE CHAMPIGNON BIO + LE BEURRE GASTRONOMIQUE BRETON

DÉCO : L'ART NOUVEAU FLAMBOYANT DE LA CIGALE À NANTES

27 NOUVELLES ADRESSES
coups de cœur!

RECETTES DE CHEFS
*Moule, figue, courge,
châtaigne... l'automne
nous régale*

JUAN ARBELAEZ SUR TOUS LES FRONTS

Le jeune chef colombien semble ne plus savoir où donner de la tête, qu'il a pourtant bien ancrée sur les épaules. Il sait ce qu'il veut, d'où il vient et où il va. Resto l'a suivi le temps d'un entretien-fleuve.

L 18109 - 4 - F: 6,00 € - RD



bleu
bertrand



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

MOËT & CHANDON



SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



TERROIRS DE BORDEAUX :
DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

RUBIS

LE

CUVÉES LÉGÈRES
ET FRUITÉES



COFINANÇÉ PAR
L'UNION EUROPÉENNE

VINS DE
BORDEAUX | B

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

AMOUR, SINCÉRITÉ ET PASSION

« J'ai eu la chance de naître dans une famille remplie d'amour et de sincérité. » Ainsi s'exprime Juan Arbelaez, qui s'affiche en triptyque à la une de ce numéro 4 de **RESTO**. Le chef ultra-actif nous a ouvert ses portes en grand, celles de son quotidien, celles de sa cuisine mais également celles de son enfance.

Amour, sincérité, sans oublier une bonne dose de passion ont été les trois ingrédients nécessaires à la réalisation de ce numéro 4, qui, nous l'espérons, va régaler cette rentrée et une bonne partie de l'automne.

Cela fait déjà presque une année que la brigade de **RESTO** met à l'honneur tous les aspects de cet univers si emblématique de notre beau pays : la gastronomie !

Cette fois encore, nos journalistes ont repéré une multitude de nouvelles adresses pour tous les budgets. De Besançon à Paris en passant par Marseille et même Hong Kong, **RESTO** ne recule devant rien dès lors qu'il s'agit de stimuler vos papilles et d'épater vos pupilles.

Un bon plat, ce sont avant tout de bons produits. Nous sommes allés à la rencontre de Sophie et Stéphane Crépin, exigeants producteurs de champignons bio, et avons goûté le sublime beurre gastronomique breton de la célèbre Maison Bordier.

Un bon resto se doit également d'être un beau resto, et ce n'est pas l'architecte décorateur Oscar Lucien Ono, à l'honneur de la rubrique « Resto décore », qui dira le contraire. Dans ces mêmes pages, **RESTO** dévoile l'histoire incroyable de La Cigale, brasserie nantaise mythique, dont le faste Art nouveau impressionne ses clients depuis 1895, à commencer par le cinéaste Jacques Demy.

Qu'il soit rouge, blanc ou rosé, le vin, toujours à consommer avec modération, s'affiche comme le produit star de la rentrée. Au programme, les coulisses du Château Angelus, entre les mains de la même famille depuis huit générations ; un entretien avec l'épicurien Hugues Forget, directeur de cave de La Grande Épicerie de Paris ; de nouveaux accords vins/mets ainsi qu'une sélection de 18 flacons à dénicher dans les différentes foires aux vins.

Ce numéro de **RESTO**, ce sont aussi de nombreuses recettes de chefs, des produits de saison comme les moules ou la figue, une enquête sur le design sonore des restaurants et une interview exclusive d'Antoine et Olivier Roset, qui prônent la qualité et la fabrication *made in France*.

Pour finir, mille mercis d'être de plus en plus nombreux à nous lire ou à vous abonner. Lancer un magazine n'est jamais une chose simple. Pour cela, il nous a fallu une bonne dose d'amour, de sincérité et... de passion.

Nous vous donnons rendez-vous le 16 novembre pour un numéro festif de fin d'année. ●



PAPIER OU NUMÉRIQUE
ABONNEZ-VOUS
ET ÉCONOMISEZ 25%
Scannez le QR code ci-dessous
ou rendez-vous page 96

ET REJOIGNEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX





Château Minuty



RESTO OUVRÉ

**27 NOUVELLES ADRESSES
COUPS DE CŒUR,
EN FRANCE ET AILLEURS**

RESTO PARLE

- JUAN ARBELAEZ**
La vie devant lui
- LE COLOMBIEN
QUI A CONQUIS PARIS**
« *J'aime la théâtralité
de la gastronomie française* »
- MADELEINE DE PROUST**
Juan Arbelaez : « *Mon grand-père
a réussi à réunir la famille pendant 70 ans
autour de ses plats* »
- STORY**
Christian Etchebest :
« *Parnasse me libère l'esprit* »

RESTO CUISINE

- MÉTIER**
Portrait croisé de producteurs :
la main à la pâte
- C'EST DE SAISON**
Les moules de bouchot
de la baie du Mont-Saint-Michel
La figue de Sollès
- CARNET DE RECETTES**
À la faveur de l'automne
- SHOPPING**
Lave-vaisselle : aide à domicile

RESTO BOIT

- UN DOMAINÉ, UNE HISTOIRE**
Château Angelus, huit générations,
une même passion
- MÉTIER**
Hugues Forget, directeur de la cave
de La Grande Epicerie de Paris
- ON MANGE QUOI AVEC...**
« Duluc de Branaire-Ducru » 2019,
Château Branaire-Ducru
« L'Excellence » 2022, Château Saint-Maur
cru classé, côtes-de-provence
- FOIRE AUX VINS**
Le best-of de Resto

- SÉLECTION**
Les vins rouges de Bordeaux

RESTO DÉCORE

- OSCAR LUCIEN ONO**
« *Le storytelling permet de lier le décor
à la carte de manière presque organique* »
- SAGA**
La Cigale, à Nantes
- INSPIRATION DÉCO**
Comme chez... « *Delhi Bazaar* »
du chef Eqbal Hossain

RESTO S'ÉQUIPE

- ENQUÊTE**
Design sonore des restaurants :
quand la musique est bonne
- ENTRETIEN**
Antoine et Olivier Roset : « *La qualité,
la fabrication française et le design
sont inscrits dans notre ADN* »
- TENTATIONS**

VOTRE
PIED-À-TERRER
PARISIEN



MAISON
ELLE
PARIS



megève

présente

Toquicimes

20 → 22 oct

6^e ÉDITION
À LA FERME



Le festival de la cuisine de montagne

Parrainé par Glenn Viel

• Concours • Dégustations • Masterclass • Dédicaces • Produits Locaux • Animations...

toquicimes.com • megeve-tourisme.fr

Entrée
Gratuite

RESTO

ouvre



27 NOUVELLES ADRESSES INCONTOURNABLES ET CONVIVALES. À TABLE !



RESTO OUVRÉ

Pages réalisées par Céline Baussay, Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet, Élodie Declerck, Salomé Dollinger, Jean-Pascal Grossi, Bénédicte Le Guérinel, Laurence Gounel, Héloïse Hamelin, Lorène Herrero, Agathe Jaffredo, Cécile Olivéro et Olivier Renau.

BESANÇON (Doubs)

LOISEAU DU TEMPS *UN NOUVEL ÉCRIN* BISONTIN

La maison Loiseau essaime. Après Saulieu, Beaune et Dijon, le groupe familial a pris ses quartiers à Besançon, au cœur de la cité horlogère, au rez-de-chaussée d'une magnifique bâtie classée qui fut tour à tour grenier à blé, école d'horlogerie et conservatoire régional. À l'intérieur, on découvre de beaux volumes, des plafonds en voûtes d'ogives, des piliers en pierre de Chailluz locale, un dallage au sol en pierre claire de Bourgogne, et une composition murale en bois de chêne qui apporte une touche chaleureuse. L'ancre, voilà le maître mot de cette belle adresse pilotée par **Blanche Loiseau** qui, à 27 ans, fait déjà preuve d'un savoir-faire de haute volée. Sa cuisine est à son image : nature, généreuse, authentique et sans fard. La carte, volontairement resserrée, s'appuie sur des produits régionaux de grande qualité (oh, cette saucisse de Morteau... ah, cette truite du Jura...), travaillés dans un style bistrotier, avec justesse et sans esbroufe. Les desserts ? Beaux, gourmands, bref, à se damner. **JBC**

Plats à partir de 24 €; menus déjeuner : 28 et 38 €.

Place de la Révolution-27 rue des Boucheries, 25000 Besançon (bernard-loiseau.com).



L'ART DE VIVRE SELON L'AOC SAINT-JOSEPH

AUX DÉTOURS DES MÉANDRES DU RHÔNE, LES MAISONS ET CAVES DE L'APPELLATION
SAINT-JOSEPH VOUS ACCUEILLENT POUR VOUS FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE ORIGINALE



SAINT-JOSEPH
CRU DES CÔTES DU RHÔNE

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

PARIS 6^e

AMBOS *JOLIPAS DE DEUX*

Formidable complicité qui crève les yeux jusque dans l'assiette! De Londres à Bangkok, ces deux-là se sont cherchés longtemps et dans tous les sens du terme, culinairement et amoureusement, avant de poser leurs bagages, ensemble (*ambos* en espagnol) et à Paris. Là où Pierre a explosé depuis sa participation à l'émission « Top Chef ». Dans un joli bistrot qui leur ressemble, fait de pierre, brique et bois, **Cristina et Pierre Chomet** cultivent la proximité, cuisine ouverte, petit comptoir et nombre de couverts réduit, et la singularité d'un mariage entre leurs Venezuela et Bretagne respectifs, mâtiné d'influences thaïlandaises. Arepas (pain de maïs farci) ou galette-saucisse? Les deux bien sûr! « Je n'aime pas le terme de *cuisine fusion* », annonce Pierre. Ici, on préfère parler de « *cuisine sans frontières, inspirée de nos voyages et apprentissages, une cuisine d'union* ». Évidemment! **ED**
Entrées à partir de 17 €; plats à partir de 28 €; desserts 15 €.
38 rue de Vaugirard, 75006 Paris (ambos-restaurant.fr).



MARSEILLE (Bouches-du-Rhône) **ANDIA MARSEILLE** *LA JUNGLE EN VILLE*

Le quartier de la Major accueille Andia, dont la déco est signée Alexis Mabille : « *Une jungle en état de fête absolue, au décor unique, entièrement dessinée et fabriquée sur mesure, où jaillit, au milieu de palmiers et feuilles de bananier, une faune de perroquets, crocodiles, libellules, serpents et papillons* », précise le couturier-designer. Cette petite incursion au cœur de l'Amazonie s'accompagne de recettes aux saveurs sud-américaines qui transportent les papilles des sommets andins jusqu'à la côte caribéenne. Sur sa carte, le chef Yvon Mbiavanga (qui a officié au Mexique, au Pérou et au Chili) inscrit les incontournables aperitivos, avec les beef tacos et tortillas de maïs snackés, le guacamole de la Casa, la pizzetta andia ou le ceviche clásico et son leche de tigre et, en plats signatures, le poisson du jour entier et la côte de bœuf. Cette dernière, à partager, comme d'ailleurs le millefeuille chocolat XXL. **CO**
Aperitivos et tacos à partir de 9 €; plats à partir de 18 €;
desserts à partir de 11 €; cocktails de 10 € à 14 €.
Les Voûtes de la Major, 2 boulevard Jacques Saadé,
13002 Marseille (andia-restaurant.com).

© PIERRE LUCET PENATI, DAMIEN FOURNIER





CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

FONDÉ EN 1825

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



© JOSE SALTO, MERCI BIEN DR

PARIS 9^e

MARIE AKANEYA *LE PLUS FIN DES BŒUFS JAPONAIS*

La délicatesse, le persillé et les saveurs du bœuf japonais (wagyu en VO), qui a envahi les plus belles tables à la mode, en font l'un des meilleurs au monde. Et dans la famille wagyu, le bœuf de Matsusaka est le plus mythique. Vous n'en avez jamais entendu parlé ? Pas étonnant puisqu'il était interdit de l'exporter. Cet embargo vient d'être levé, et un nouveau restaurant à Paris propose déjà ce qui était le secret le mieux gardé du Japon. Marie Akaneya est la troisième adresse créée par Chiho Murata et Ignasi Elias après celles de Madrid et Barcelone. Mais leur table parisienne est la seule à proposer le bœuf Matsusaka provenant du ranch de Hiroki Ito, le must absolu en la matière. Resto a eu le privilège de déguster en avant-première cette viande d'une grande finesse que l'on cuite sur un authentique gril japonais (*binchotan*). Une expérience à nulle autre pareille pour les amateurs de viande d'exception, ravis de voir que le bœuf de Kobé et d'Omi, deux autres appellations ultra-recherchées, sont aussi au menu. Tout comme le melon de Shizuoka, si précieux que les Japonais l'offrent en cadeau dans de magnifiques coffrets. Une autre rareté de ce restaurant unique en son genre... **LB**

Menus : 105, 155 et 520 €.

12 rue Godot de Mauroy, 75009 Paris (marieakaneya.com).

VERSAILLES (Yvelines) LA PETITE VENISE *L'ITALIE ARISTOCRATE*

En lisière des jardins du château de Versailles se cache une ancienne remise à gondoles qui servait aux parades nautiques sur les bassins. Classé Monument historique, ce lieu rouvre avec les codes d'une trattoria chic et festive, supervisée par Alain Ducasse. En cuisine, c'est le chef Romain Parisot qui interprète les classiques transalpins : antipasti, burratina, taglierini aux légumes, mafaldine all'arrabbiata ou quasi de veau, scamorza et jus à la sauge... Une adresse conviviale et familiale. **LG**

Environ 45 € à la carte. Parc du château de Versailles,
enclos de la Petite Venise, 78000 Versailles (lapetitevenise.com).



ARÈS, BASSIN D'ARCACHON (Gironde) NACRE *UN COUPLE EN CUISINE*

Marc-Antoine Lepage a écumé quelques-unes des plus belles brigades de France : débutant aux côtés de Philippe Vétélé (Anne de Bretagne), il rejoint Frédéric Robert (La Grande Cascade), puis Mauro Colagreco (Mirazur) et Arnaud Donckele (La Vague d'or) avant de décrocher l'étoile à Chais Monnet, à Cognac. C'est là qu'il rencontre Adeline Lesage avec laquelle il vient d'ouvrir Nacre dans les locaux d'Ona, premier restaurant végan étoilé, fermé fin 2022. Leur cuisine iodée et gourmande n'oublie pas la santé, Adeline étant passionnée par les aliments et le bien-être... dans l'assiette! **LB**

Menus : 75 et 95 €.
3 bis rue Sophie et Paul Wallerstein, 33740 Arès (restaurant-nacre.com).



PUYMOYEN (Charente) **AUMI** *AUBERGE CONTEMPORAINE*

Aumi, c'est avant tout l'histoire d'un couple : **Mickaël Clautour** et **Laura Legeay**, la petite trentaine et déjà beaucoup de voyages depuis leur rencontre au lycée hôtelier de Saint-Yrieix-sur-Charente. De retour sur leurs terres, ils investissent une ancienne auberge aux portes d'Angoulême. Il officie en cuisine, elle est l'âme de la salle. Et six mois après l'ouverture de leur maison, le couple décroche une première étoile au Michelin 2023. Une ascension fulgurante qui couronne une cuisine française célébrant les produits locaux soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs. **LB**

Menus : 35, 58 et 78 €.
6 chemin des Rochers, 16400 Puymoyen (aumirestaurant.com).



PARIS 9^e **NELL ARTE** *IN COOK WE TRUST*

C'est l'histoire de deux cousins et associés qui imaginent des lieux de création collective. Après le lancement de leur marque de mode et *lifestyle* In Art We Trust, Jonas et Silvio Pires ont lancé leur restaurant-galerie. Un espace accueillant à l'esprit floral, où l'on peut déguster une carte 100 % italienne de très bonne facture, avec des produits bien sourcés. Et pour prolonger l'expérience, on reste flâner afin de découvrir la ligne de vêtements produits à la demande et l'exposition du moment. **AJ**

Pizzas à partir de 14 €; pâtes à partir de 16 €; plats à partir de 20 €; desserts à partir de 10 €.
58 rue Marguerite de Rochemouart, 75009 Paris (restaurantnella.com).

RESTO OUVRÉ

SAINT-NAZAIRE (Loire-Atlantique)

TOPAZE LAISSEZ-VOUS GUIDER



Vieux plancher en bois, cheminée, Chesterfield... on vient dans ce lieu chaleureux en faisant aveuglément confiance au chef. Seul l'ingrédient principal est dévoilé sur le menu. Mais au final, quelle explosion de saveurs dans l'assiette ! Les assemblages, parfois déroutants, comme dans ce dessert carotte-citron-cumin, réussissent à convaincre les plus sceptiques. Le chef, Baptiste Bouilly, s'inspire de la saison et travaille au maximum avec les produits locaux, comme les herbes et fleurs d'une herboriste voisine. **BLG**

Menus : 28, 34 € et 54 €.

103 rue Aristide Briand,
44600 Saint-Nazaire
(topaze.restaurant).

PARIS 6^e

COLVERT

BISTRORANT PARISIEN

Après trois mois de fermeture, Colvert s'est offert un nouveau ramage, au cœur de Saint-Germain-des-Prés. Salle épurée, pierres apparentes, le théâtre se veut brut pour faire valser les créations d'**Arnaud Baptiste**, ancien disciple de Yannick Alléno et ex-candidat de « Top Chef ». Oscillant entre le très chic et le freestyle, la cuisine se veut (ré)créative. Au plus près de la saisonnalité, on se régale d'une pintade en deux cuissons ou d'un veau cru aux élans japonisants, d'un chocolat et sa ganache fumée, strussel, pop-corn, piment d'Espelette... Un « bistrorant » parisien qui croustille d'idées inspirées des racines du Sud-Ouest d'Arnaud. **HH**

Menu déjeuner semaine, 36 €; à la carte le soir et le week-end.

54 rue Saint-André-des-Arts, 75006 Paris (colvert.paris).



NICE (Alpes-Maritimes)

SOCCA DA TITIN UN CABINET DE CURIOSITÉS GOURMAND

Voici une adresse vraiment atypique. Située sur « la piétonne », Socca Da Titin rend hommage à l'arrière-grand-père des propriétaires et aussi à Nice, à ses personnalités emblématiques et ses événements marquants. Ici, on se régale de tout ce qui fait une bonne « merenda » (le casse-croûte niçois), pissaladière, tourte aux blettes, socca... Les incontournables chaises bleues ont quitté la Promenade des Anglais pour se transformer en sculpture-accumulation (clin d'œil à César) signée Alain Cecchetti, l'architecte d'intérieur à l'origine de cette scénographie originale. **CO**

4 € à 6,50 € l'assiette, sur place ou à emporter. Suggestion du jour, environ 12 €.

18 rue Masséna, 06000 Nice.



HONG KONG (Chine)

FEUILLE TOUTAIN À CENTRAL

Il ne quitte pas son restaurant étoilé vert de la rue Surcouf, à Paris, mais David Toutain prend le large pour une nouvelle aventure.

Cap sur Hong Kong, le « port aux mille parfums ». Une ville étonnamment verte malgré sa carapace de verre et de béton, ouverte sur l'Asie et ses richesses gustatives, férue de gastronomie. Tout pour plaisir au chef, quadra, paragon du végétal, qui ouvre Feuille, établissement tout en promesses de « saveurs cachées, herbes rares, produits de la mer et viandes rigoureusement sélectionnés ». Un coup de frais assuré dans le bouillonnant quartier d'affaires de Central. **JPG**

Menu déjeuner, 103 €; menu dîner, 185 €.

5/F, 198 Wellington Street, Central, Hong Kong (feuille.hk).

Partagez
les saveurs
authentiques



LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste des distributeurs agréés sur demande.

ASC. Lacanche - 6 rue Hubert Coste - 21230 Lacanche. - Tél. 03 80 90 35 00 - www.lacanche.fr

RESTO OUVRÉ

COGNAC (Charente)

NOTES UNE PARTITION À SUIVRE

Créer non pas un mais deux restaurants dans un Relais & Châteaux de 12 chambres : pari relevé à La Nauve Hôtel & Jardin, une ancienne maison de cognac au bord de la Charente. Le chef jardinier **Anthony Carballo** (formé au Meurice à Paris avec Yannick Alléno) orchestre à la fois la sympathique Brasserie des Flâneurs, les petits déjeuners, le tea time, les paniers pique-nique et surtout le très prometteur gastronomique Notes (en référence aux notes du cognac). Dans un décor classique, il déroule sur deux menus « carte blanche » une cuisine minute, nourrie par les trésors du potager et du verger. Son propos : « *Faire plaisir, tout simplement.* » À ses côtés, le chef pâtissier **Simon Souchaud**, longtemps bras droit de Yann Couvreur, et le chef sommelier Florent Clément, auteur d'un accord original avec des boissons très travaillées (fermentations, kombuchas...). **CB**
Menus en 4 et 7 services : 70 € et 110 €; accord mets-vins ou liquides : de 35 à 70 €.
12 rue de la Nauve, 16100 Cognac (lanauve.com).



BÉTHUNE (Pas-de-Calais)

MAISON RENARD LA BOUCLE BOUCLÉE!

Indéfectible sourire et bonne humeur chevillée au corps, Sébastien Renard balaie en une bouchée les railleries sur Béthune. Car le demi-finaliste de « Top Chef » saison 13 voulait un amour et une gratitude non dissimulés pour le terroir nordiste qui l'a vu éclore aux côtés de Marc Meurin, chef doublement étoilé. Équipe, producteurs et fournisseurs locaux, architecte-décoratrice (Agathe Zlicaric) et artisans du cru, il s'entoure, dans son hôtel particulier de 52 couverts et 5 chambres, de talents tout proches. Et si les clins d'œil - comme cette navette de métier à tisser qui porte le menu, en hommage au passé textile de la région - se succèdent, on ne tombe jamais dans le chauvinisme : l'expérience reste avant tout gastronomique! Parfaite continuité, puisque l'adresse est celle où Marc Meurin avait obtenu sa première étoile en 1992... Présage heureux? On le souhaite! **ED**

Menus en 3, 5 et 6 rencontres : 45, 75 et 90 €.

15 place de la République, 62400 Béthune
(maisonrenard-bethune.fr).

SAND



Maison de parfums d'intérieur
eu.baobabcollection.com



B a o b a b
COLLECTION

RESTO OUVRÉ

PARIS 10^e

DANTE TABLE D'ENFER

Rebecca Beaufour a des références : littéraires, en fan des récits de l'auteur de la *Divine Comédie* à qui elle dédie son premier restaurant ; culinaires, elle qui est passée par de belles brigades, d'Alain Passard à celle de la présidence du Sénat, où elle a appris rigueur et technique auprès de trois MOF et d'un Bocuse d'or ; enfin chez elle, la jeune cheffe adopte une approche holistique, s'occupant de l'aménagement de la salle (étonnant mur découpé qui dévoile les fourneaux), des arts de la table (vaisselle d'une céramiste connue sur Instagram) et de la cuisine, avec des plats de partage ludiques (bao au porc joufflu), créatifs (ris de veau au caramel pomme-piment) et authentiques (pigeon farci au foie gras). Un régal dantesque ! **LB**

Plats de 13 à 26 €.

14 rue de Paradis, 75010 Paris
(danterestaurant.info).



LAC D'ANNECY (Haute-Savoie)

LES CASSINES LOCAVORE EN BORD DE LAC

Avec sa grande terrasse les pieds dans l'eau, le lieu attire... tout comme les assiettes. Le jeune Pierre-Christophe Égaux travaille les produits locaux débusqués entre lacs et montagnes. Il a découvert le goût de la cuisine responsable aux côtés du chef Laurent Costes. Le locavore devient ici frais et léger : la truite blanche se transforme en ceviche avec son bouillon dashi et ses olives Kalamata (transformées à deux pas), le magret provient de canards élevés en plein air en Haute-Savoie, la rhubarbe du maraîcher d'à côté est servie en tartelettes avec une touche de betterave... **LH**

Menu 57 € ; plats à partir de 22 €.

Plage d'Angon, 74290 Talloires-Montmin (les-cassines.com).

PARIS 11^e

EUNOÉ *L'AUBERGE BUCOLIQUE*

S'installer dans un quartier où la bistronomie est (déjà) reine ? Félix Perrotte et Ryuji Sato ont dit banco ! En salle, le premier accueille ses clients à coups de « Salut les amis » et de vins impétueux pendant que le deuxième – qui a fait ses armes chez Christian Constant (Le Violon d'Ingres) et Jean-Louis Nomicos (Nomicos) – élaboré une cuisine gastronomique décomplexée. Mention spéciale à l'entrée « autour de la carotte » : façon houmous, le légume est cru, cuit, réduit en vinaigrette et pimpé d'un voile de cumin et d'un pesto de coriandre. Aussi réjouissant pour les yeux que les papilles ! SD

Menus déjeuner, 21 et 26 €; dîner à la carte.

6 rue Rochebrune, 75011 Paris (eunoe-restaurant.com).



OSTENDE (Belgique)

WILLEM HIELE *LA SAVEUR DES POLDERS*

Avec son allure de fortin de brique, cette villa ne passe pas inaperçue dans la rase campagne de la côte belge. Après s'être taillé une solide réputation dans son auberge de Coxyde, le chef Willem Hiele vient de s'installer dans cette architecture brutaliste. Si le cadre et les moyens changent radicalement, l'envie de livrer le meilleur de ce terroir entre terre et mer demeure intacte chez ce natif de la côte. Ainsi en témoignent ce soufflé aux algues, ces langoustines aux cèpes ou encore cette brioche à la graisse de poulet coiffée de livèche et de moules. Décorée d'une collection d'art, la demeure dispose également de six chambres pour poursuivre ce voyage gastronomique aussi complet qu'inédit. OR

Menu : 235 €.

Kapittelstraat 71, 8460 Oudenburg-Ostende, Belgique
(willemhiele.be).



ÉCHIROLLES (Isère) *CANOPY CANTINE MÉDITERRANÉENNE*

Canopy est la quatrième adresse grenobloise de Pi Restaurants. À Échirolles, à l'écart du centre-ville, le chef Matthieu Pelade décline une cuisine bistrot aux saveurs méditerranéennes. Les formules du jour égaient les déjeuners d'affaires et les mezze se dégustent à toute heure. Après un aperitivo, on pioche dans la carte qui change à chaque saison, avec des produits frais en circuit court (Isère, Savoie...). Le soir, en terrasse, on profite du sunset à 360° sur les cimes du Vercors, de la Chartreuse et de Belledonne. LH

**Formules déjeuner 18 à 22 €; mezze de 4 à 13 €;
plats de 17 à 25 €.**

10 bis avenue des FTPF, 38130 Échirolles (canopy-restaurant.com).



RESTO OUVRÉ

PARIS 1^{er}

MASLOW BONAVANT D'ÊTRE VEGGIE

Deux anciennes de la plateforme de livraison FoodChéri se sont associées avec le chef Mehdi Favri pour créer face à la Seine, dans un quartier central mais pauvre en restos, cette table au décor industriel, métal et bois, pimpé de touches orange vif, œuvre de l'architecte Juliette Rubel.

Le parti pris veggie est là, mais pas clamé haut et fort. Objectif plaisir avant tout, avec des assiettes gourmandes à partager : carpaccio de chou-rave, scotch egg aux champignons... Bien vus aussi, les cocktails anti-gaspi. Un vrai lieu de vie, cool et engagé, ouvert tous les jours, de 10 heures à minuit. **CB**

Assiettes à partir de 6 € ; desserts à partir de 3,50 €.

14 quai de la Mégisserie,
75001 Paris (maslow-group.com).



SAINT-PIERRE-D'OLÉRON (Charente-Maritime) **SILLAGE À L'INSTINCT**

Pierre et velours pour la déco, France et Italie pour les origines, terre et mer pour l'assiette, Sillage joue la dualité. Gabriele Ferri, chef piémontais, ne travaille que des produits de micro-saison. Il propose une cuisine constamment renouvelée, où le mélange de saveurs est roi : sardine en plusieurs états (marinée, en tartare, en gelée, en sorbet) avec tsukemono de concombre et riz venere soufflé; dessert composé d'une sphère de ganache au chocolat Dulcey, cœur aux fruits de saison et sorbet algues et citron vert. Le vin, c'est le domaine de Marie-Nolwenn, avec une centaine de références pointues pour tous les budgets. **BLG**

Menus 2, 3, 4 ou 5 vagues : 33, 39, 49 et 55 €.
Place Camille Memain, 17310 Saint-Pierre-d'Oléron (restaurant-sillage.fr).



LUXEMBOURG

L'EQUILIBRIUM TOUT EN NUANCES

Avec ses créations culinaires colorées et joliment assemblées, le jeune chef belge **Baptiste Heugens** s'est rapidement fait un nom dans la capitale luxembourgeoise. Plaisir des yeux, mais aussi ode aux papilles. Tout est dans l'équilibre, comme le suggère le nom de l'établissement : gourmandise, fraîcheur, simplicité, subtilité, inventivité. Les desserts sont un enchantement. Ils se fondent sur la sucrosité naturelle des produits et intègrent une touche créative, sous forme de légumes (petits pois, fromage blanc et framboises). Le cadre est intimiste et feutré : murs blancs, parquet en bois clair et tables rondes pour faciliter la convivialité. **JBC**

Menus : 39 (déjeuner) et 79 €.

107 rue de la Tour Jacob, 1831 Luxembourg-Ville (equilibriumrestaurant.lu).



RION-DES-LANDES (Landes)

MAISON DEVAUX AUX ÂMES BIEN NÉES...

© MAKI MANOUKIAN, DR, CYRILLE HERMANT, MARION ALEXANDRA

Dans son arbre généalogique, des cuisiniers, des cuisinières et un restaurateur. « Je suis né pour ça, affirme **Mathis**. Regarder ma grand-mère soulever les lourdes poêles en fonte m'a motivé à devenir plus fort. » Il l'est devenu et à 25 ans, il inaugure sa première table, Maison Devaux. Pour lui, qui a appris aux côtés de Grégory Rogé, Nicolas Méot, des frères Pourcel et d'Antoine Westermann, la cuisine est une question d'émotion. Il la crée via des recettes mêlant gastronomie traditionnelle et moderne, concoctées à partir de produits locaux; il connaît tous les agriculteurs, les éleveurs et les viticulteurs avec lesquels il travaille. **CO**

Menus : 25, 35, 55 € et 70 €.

70 rue du Commerce, 40370 Rion-des-Landes (maisondevaux.com).



RESTO OUVRÉ

PARIS 9^e

CHENAPAN TALENT ET ENGAGEMENT

Forts d'un passage par Ze Kitchen Galerie et d'une saine ambition, Florentin Fraillon et Bruno Laporte, le directeur de salle et le chef, ont pu ouvrir leur propre établissement. Avec ses 18 couverts, Chenapan propose une cuisine magnifique, admirable autant pour les yeux que pour le palais. Le duo enchaîne les prouesses, comme revisiter la « mal-aimée » betterave ou encore surprendre avec un dessert autour du blé. L'accord mets-vins sur mesure complète l'expérience à merveille. Mention spéciale pour la démarche responsable de l'entreprise qui se veut vertueuse et durable. Une formidable maîtrise de bout en bout. **AJ**

Menus 3 ou 5 temps : 59 et 89 €; carte des vins : entre 40 € et 400 €.

28 rue de la Tour d'Auvergne, 75009 Paris
(chenapan-restaurant.fr).



CONQUES-EN-ROUERGUE (Aveyron)

RESTAURANT ÉMILIE & THOMAS PARTITION À 4 MAINS

Partenaires dans la vie comme au piano, **Émilie et Thomas Roussey** ont racheté le Moulin de Conques, le restaurant étoilé d'Hervé Busset. Un cadre à la fois somptueux et bucolique, une trentaine de couverts et une cuisine que le couple veut accessible aux fins gastronomes comme aux gourmets en culottes courtes. Ici, pas de carte figée mais de nouvelles propositions chaque jour. Priorité aux produits locaux et bio, aux vins biologiques et biodynamiques. La salle à manger est ouverte sur la nature environnante et, bon à savoir, on peut dormir au Moulin de Cambelong, dans l'une de ses 9 chambres, profiter de sa piscine en bord de rivière et se balader dans son magnifique jardin. Histoire de prolonger l'expérience gustative. **CO**

Menus à partir de 74 €.

Moulin de Cambelong, 12320 Conques-en-Rouergue (moulindecambelong.com)

TOURS (Indre-et-Loire)

LE CHIEN JAUNE *DOUBLE CABOT TOURANGEAU*

Après l'ouverture en 2021 - et le succès - de son premier restaurant Le Chien Fou, Jean Poirier fait encore mouche en reprenant Le Chien Jaune, véritable institution tourangelle. Un joli hasard de noms, mais surtout une heureuse aventure entrepreneuriale et gastronomique. Tout en gardant l'esprit bistrot d'origine de l'adresse, le jeune restaurateur infuse quelques influences internationales issues de ses expériences précédentes et d'un tour du monde effectué pendant le confinement, notamment avec un excellent ceviche de daurade. Toutefois, la Touraine domine, des rillons proposés en entrée aux desserts de chez 3 Grains en passant par les fromages du MOF Rodolphe Le Meunier. **AJ**

Entrées à partir de 10 €; plats à partir de 20 €; desserts 8 €.

74 rue Bernard Palissy, 37000 Tours

(restaurant-le-chien-jaune-tours.fr).



STRASBOURG (Bas-Rhin)

L'ÉPICURIEN *CUISINE ÉLECTRIQUE*

À deux pas de la fringante place d'Austerlitz, cette bulle de calme réconforte les esprits fougueux. Les papilles ne sont pas en reste car ici « *on prend tout ce qui est bon et on en fait une carte* », explique Fouad, autodidacte de 36 ans, qui a pensé chaque recoin de ce restaurant, allant même jusqu'à couper, poncer et vernir les tables lui-même. Entouré d'un chef italo-brésilien et d'un second marocain, il propose une cuisine aux multiples influences. Houmous au citron confit et zaatar, tataki de thon rouge au sésame, risotto de dos de cabillaud et pomodori di pachino... il y a de quoi régaler les globe-trotteurs en quête d'un voyage culinaire. En prime : l'escale steakhouse, régie par l'Angus. **SD**

À partir de 6 € les small plates et 15 € les big plates.

9 rue de Berne, 67000 Strasbourg (epicurien-restaurant.fr).





bleu pétrol

L'ART DE VIVRE ET LA PASSION



Résidences Décoration

La référence déco/design depuis 30 ans



Hôtel & Lodge

Les plus beaux hôtels,
les plus beaux voyages



RESTO

Le magazine de
l'épicurisme éclectique



Ma Campagne

L'art de vivre
concerné

**Découvrez
nos offres
d'abonnement**



Guitarist Acoustic

Unplugged
style



Guitar Part

La passion
de la guitare



Guitare Classique

Découvrir, partager,
jouer

RESTO

parle



LES SAVOUREUSES CONFIDENCES DE JUAN ARBELAEZ : SON ENFANCE EN COLOMBIE, SA PASSION POUR LE VIN, LE CINÉMA...

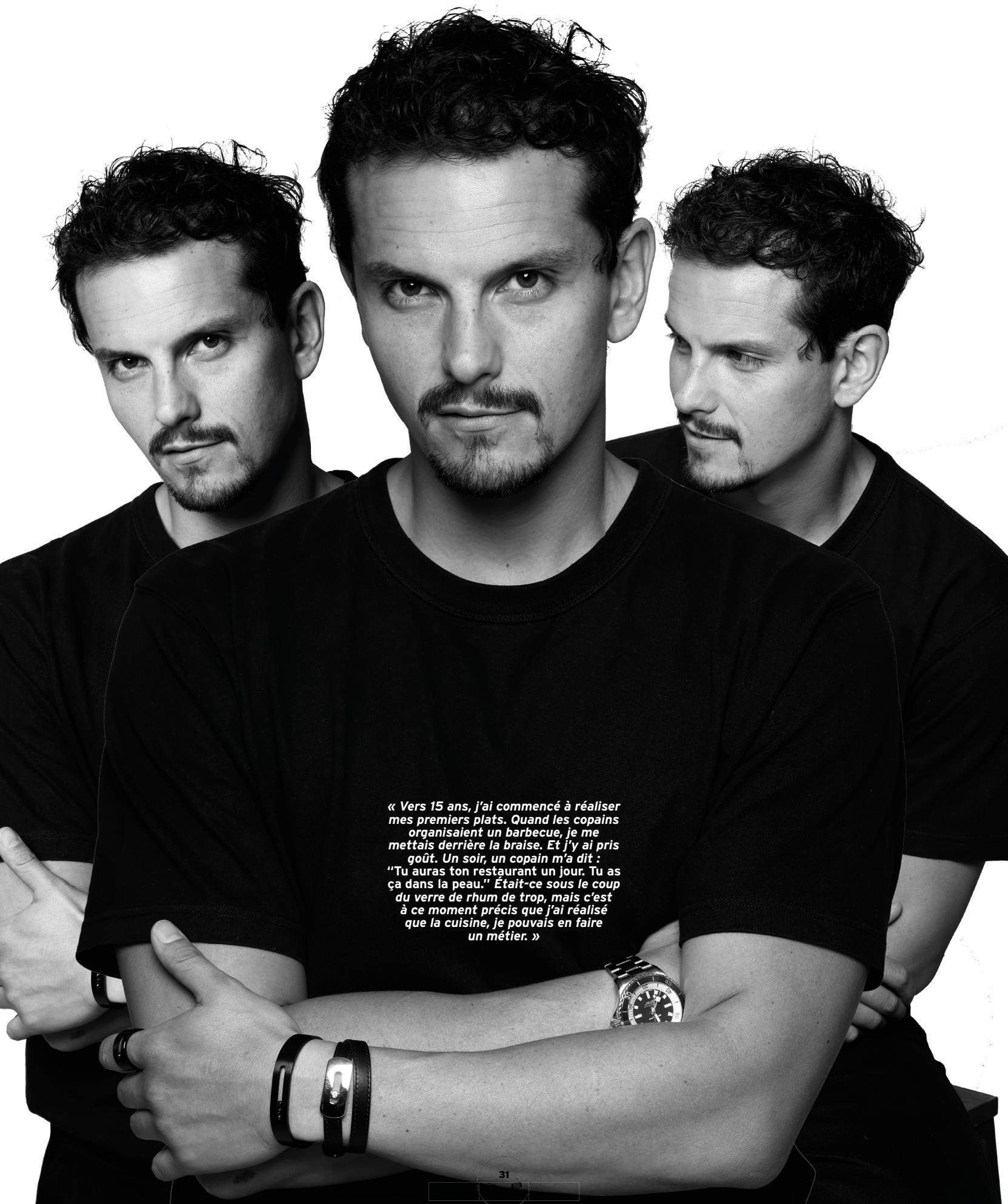


JUAN ARBELAEZ

LA VIE DEVANT LUI

À 35 ans, Juan Arbelaez semble ne plus savoir où donner de la tête, qu'il a pourtant bien ancrée sur les épaules. Le jeune chef colombien sait ce qu'il veut, d'où il vient et où il va.

RESTO l'a suivi le temps d'un entretien-fleuve.



« Vers 15 ans, j'ai commencé à réaliser mes premiers plats. Quand les copains organisaient un barbecue, je me mettais derrière la braise. Et j'y ai pris goût. Un soir, un copain m'a dit : "Tu auras ton restaurant un jour. Tu as ça dans la peau." Était-ce sous le coup du verre de rhum de trop, mais c'est à ce moment précis que j'ai réalisé que la cuisine, je pouvais en faire un métier. »



« LE JUS DE CUISSON DES PALOURDES MARINIÈRES EST MIXÉ AVEC DE LA MANGUE. AJOUTEZ CITRON, CITRONNELLE, OIGNONS, AIL ET PIMENTS. UN PLAT TROPICAL. »

Arrivé en France à l'âge de 18 ans après une enfance en Colombie, Juan Arbelaez entame une formation à l'école Le Cordon Bleu, à Paris, qu'il perfectionne sous la houlette de Pierre Gagnaire, Éric Briffard puis Éric Frechon. En 2012, sa participation à la saison 3 de « Top Chef » le place parmi les jeunes cuisiniers à suivre. Un an plus tard, il ouvre Plantxa, son premier restaurant, à Boulogne-Billancourt, près de Paris. S'ensuit une riche aventure culinaire : le Nubé sur les Champs-Élysées, la franchise grecque Yaya... Figure médiatique, le chef participe à plusieurs émissions (« Cuisine impossible », « Dans la peau d'un chef »...) et prête sa voix à une production Disney, *Encanto : La Fantastique Famille Madrigal*. Il vient d'ouvrir un nouveau restaurant Yaya à Lille, une cave à manger basque, Arbelà, à Paris, signe la carte du Café Messika au Printemps-Haussmann et un « carnet de route » sur la cuisine colombienne, *Recuerdame*, aux éditions First.

De quel milieu venez-vous, Juan Arbelaez ?

J'ai eu la chance de naître dans une famille aimante. Nous faisions partie de la classe moyenne colombienne. Grâce au travail de mon père avocat, nous avons pu vivre dans de beaux endroits sans jamais avoir à nous plaindre. Les choses se sont compliquées dans les années 1980-1990 avec ce qui s'est passé en Colombie (*la progression du narcotrafic qui a déstabilisé l'État et provoqué la montée de la violence, NdLR*). Ces années-là ont été un peu plus difficiles, même si nous avons continué à vivre dans de bonnes conditions.

Un souvenir particulier de cette époque violente pour la Colombie ?

Je me rappelle le temps où les cartels de Medellín et de Cali se faisaient une guerre de territoire. Un jour, nous avons déposé ma mère pas loin de la Calle 93, où il y avait un centre commercial. Nous sommes partis et, 30 minutes plus tard, une bombe a explosé. Je devais avoir 5 ans, mais je garde en mémoire la panique à la maison. Nous pensions que ma mère et ma tante étaient là-bas à faire leurs courses. Elles étaient parties ailleurs.

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué à votre arrivée en France à l'âge de 18 ans ?

Je venais avec l'espoir d'accomplir le rêve de mon grand-père. J'ai débarqué à Paris en plein hiver, au mois de janvier. Cette

ville est en ébullition constante, mais c'est la froideur des gens qui m'a le plus choqué. Au départ, c'était très dur à vivre. Mais finalement, vous comprenez que les Parisiens sont comme des artichauts : durs dehors, mais au cœur moelleux et fondant.

Vous avez été révélé au grand public par « Top Chef ». Appréciez-vous la télévision ?

À la télé, il y a des gens fabuleux, créatifs. C'est un univers de dingue, qui m'a permis de voyager. Grâce à « Cuisine impossible », j'ai découvert les cuisines islandaise, canadienne, israélienne, bavaroise.... D'une certaine façon, la télévision m'a permis d'accrocher d'autres cordes à mon arc.



LES PÉCHÉS DE JUAN

« Le vin. J'adore ça, mais je m'impose des règles. Sinon, je pourrais me perdre. J'évite de boire sur mon lieu de travail aux heures de boulot. Le sport, aussi. Quand je n'en fais pas, je deviens vite colérique. Et la fête ! Je suis un type extrêmement heureux, excessif dans tout ce que je fais. Dans le travail, l'amour, l'amitié... Je fume une clope de temps en temps. Ce n'est pas vraiment un vice. Je ne fume que lorsque je suis vraiment pété ! »

« Je suis tellement amoureux de mon pays d'origine, tellement fier, tellement passionné. La Colombie m'a donné une vision différente de la vie, des racines, le goût des couleurs et de la fête. Il y a une chanson qui dit que "l'Amérique latine est un pays auquel on a coupé les jambes, mais qui n'a jamais cessé de marcher".

Le peuple colombien est comme ça. Il vit avec philosophie et continue à être heureux même s'il possède peu. »





« LE MINUTY, DESSERT À LA GLACE FRAMBOISE-BASILIC ET VIN MINUTY. AVEC MERINGUES ET GÂTEAU AU YAOURT. LE TOUT ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE ROSÉ. »

Quelle image avez-vous de vous ?

Je suis un peu un enfant du monde. Le mec qui vient de Colombie, installé en France et qui, aujourd'hui, voyage un peu partout. Un enfant terrible, toujours curieux, et qui a envie de partager ce qu'il connaît.

Beau mec, est-ce que ça aide lorsqu'on est un chef « médiatique » ?

Je ne pense pas. Il y a beaucoup de chefs à belle gueule qui ne sont jamais allés très loin. Et il y en a d'autres, peut-être moins beaux, qui réussissent brillamment. Et qui est le chef le plus médiatique actuellement en France ? Philippe Etchebest ! C'est une vraie nature, un homme de caractère, plus qu'une gravure de mode. Et c'est ce que le public recherche aujourd'hui.

Votre dernière rencontre avec une groupie ?

Au Festival de Cannes cette année. J'y avais fait une carte avec mon frère spirituel, Julien Duboué. Le soir, j'étais un peu plus libre. Alors je me suis rendu à une soirée. En chemin, un mec m'a demandé de faire une photo. Là, cinq personnes ont vu qu'il y avait une photo. À leur tour, elles ont osé. Soudain, une nana s'est lancée dans un énorme sprint de 10 mètres vers moi : « Je peux aussi faire une photo ? » On l'a prise et là, elle m'a regardé et m'a demandé : « Mais vous êtes qui, monsieur ? » J'ai explosé de rire.

Comment vous détendez-vous ?

Vélo, CrossFit, escalade, natation, course à pied, triathlon... c'est une énorme échappatoire. Je cultive également une vraie passion pour le vin et pour les vignerons. C'est un métier qui se rapproche grandement du nôtre et nous ne serions rien sans eux. Les gens qui se cachent derrière chaque bouteille sont souvent formidables.

Peut-on avoir une vie normale en étant chef ?

Est-ce que je mène une vie « normale » ? Non. Je n'ai pas le rythme de quelqu'un qui bosse huit heures par jour et qui rentre le soir chez lui. Maintenant, il y a beaucoup de cuisiniers qui y arrivent en travaillant soit le soir soit le midi, cinq jours sur sept. Ça commence à venir. C'est un métier très dur qui, longtemps, a été plombé par de vieilles habitudes et des valeurs obsolètes qu'il fallait éradiquer...

Du genre ?

Les excès, les colères en cuisine, 15 heures de boulot par jour... Tout ça, je l'ai vécu. Ça m'a formé. Nous étions tellement obnubilés par nos chefs que nous supportions tout, en ne comptant rien.

Vous vous êtes séparé de Laury Thilleman en 2022. Le mariage, on ne vous y reprendra plus ?

Je ne me suis pas marié pour l'idée même du mariage. Plutôt pour une grande fête

durant laquelle on célèbre l'amour de deux personnes. Je ne serai jamais fermé, mais le mariage est à mes yeux un peu arriéré. Faisons la fiesta entre copains et plantons un arbre qui symbolisera cette union pour la vie ! Je préfère ça à la mairie ou à l'église pour y signer un papier. Un papier, ça n'empêche pas le divorce.

Pour finir, une chose que votre rythme de vie vous empêche de faire ?

Dormir un peu ! Chez nous, la sieste n'existe pas. 🍷



FAN DE CINÉMA

« Je suis cinéphile. Mon peu de temps libre, c'est pour aller au cinéma ou regarder des films chez moi. J'aime autant les grands classiques que les films de genre. Pareil avec la bouffe : je peux adorer une table gastronomique comme une côte de bœuf entre copains avec une bouteille de morgan.

Et puis, le cinéma et la cuisine ont toujours avancé main dans la main. La scène mythique de la préparation de la sauce dans Les Affranchis de Martin Scorsese, le spaghetti presque éternel de La Belle et le Clochard... Chaque film, comme chaque plat, est une question d'instant. »



« Au départ, je rêvais d'être publicitaire. J'ai toujours trouvé la créativité intéressante. Avec la cuisine, j'ai non seulement la créativité mais, en plus de ça, la possibilité de recevoir et de partager. Finalement, je n'ai jamais l'impression de travailler car je fais toujours ce que j'aime. »

LE COLOMBIEN QUI A CONQUIS PARIS

« J'AIME LA THÉÂTRALITÉ DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE »

Bazurto, Yaya, Arbelaez... Avec Juan Arbelaez, les établissements s'ouvrent mais ne se ressemblent pas. Inspirations françaises, colombiennes, basques, grecques... le bourlingueur de la table se démène comme un beau diable pour faire voyager les papilles d'une clientèle sous le charme de ses plats et de son sens de la fête.



LES PADRONES D'ARBELA

« Normalement, les padrones sont servis frits. Je voulais leur donner plus de goût en les poêlant dans de l'huile ailée. Puis on les déglace rapidement au vinaigre Xipister. Le goût à la fois grillé et relevé, c'est une dinguerie. »



CUISINIER DU MONDE

« Ce qui était ma faiblesse - venir d'un pays étranger, ne pas avoir une cuisine française bien ancrée - est devenu ma force. De ne pas me mettre de barrières et de limites m'a permis d'ouvrir des restaurants très différents. »

RESTO PARLE

SA SALADE GRECQUE

« Exceptionnelle par ses produits gorgés de soleil : tomates de pleine terre - ananas, cœur-de-bœuf, noire de Crimée... -, feta Kalios, olives noires charnues de Kalamáta, câpres, origan, et poivrons pour le croustillant. »



LE PORTOKALÓPITA

« Un gâteau moelleux imbibé de sirop d'orange. Il est servi avec un confit de kumquats, des zestes et un peu de jus d'orange frais, dans les Yaya et au Bazurto, à Paris. Goûtez-le et vous ne pourrez plus vous en passer. »



SUR LE POUCE

« Chez Yaya, c'est la pikilia, nos mezzés grecs. Un crémeux d'aubergine fumée avec des noisettes, le tzatziki - yaourt assaisonné, concombre, menthe, aneth, citron vert et ail -, une crème de favas et oignons rouges au vinaigre et un tarama. Le tout accompagné de pitas frits. »



LES GEMISTA

« Ce sont des tomates farcies à la grecque. Le riz est remplacé par de petites pâtes langues d'oiseau, cuites comme un risotto et assaisonnées avec des herbes, du citron et de l'huile d'olive. Cuisson finale au four. Du végétarien de caractère. »





TABLE CONVIVIALE

« Yaya est une aventure entamée à Saint-Ouen il y a six ans, et que je poursuis avec mes associés Pierre-Julien et Grégory Chantzios. Nous venons de nous installer à Lille. Yaya, c'est le partage, la générosité, la simplicité. Avec le produit qui dicte tout. Ce sont des lieux à belles ambiances où nos clients aiment manger, boire et faire la fête sans se prendre la tête. »

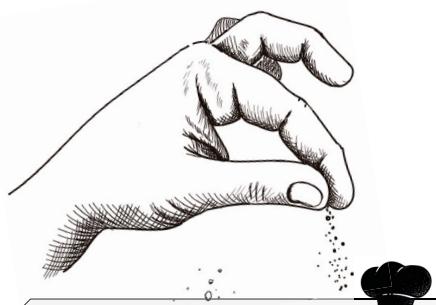


JUAN ARBELAEZ

« MON GRAND-PÈRE A RÉUSSI À RÉUNIR LA FAMILLE PENDANT 70 ANS AUTOUR DE SES PLATS »

Pour **RESTO**, la pétillante journaliste TV et radio Louise Petitrenaud invite le chef à remonter le temps. Séquence émotion, de Bogotá à Paris, sous l'influence d'un aïeul qui gardait pour lui les secrets de ses recettes.

MADELEINE DE PROUST



Ton enfance ?

Je suis né à Bogotá, dans une petite maison. Mon grand-père, Pito, avait une tête d'Italien, un caractère fort, et toujours l'envie de cuisiner pour la famille. Il se cachait pour préparer ses plats. Il voulait que ses recettes restent secrètes, comme si le fait de ne les dévoiler à personne lui donnait un certain pouvoir! **Ce n'était pas son métier.**

D'une certaine façon, **peut-être que je me suis dit que j'allais accomplir son rêve en devenant cuisinier** et en arrivant à vivre de cette passion.



Juan et ses grands-parents



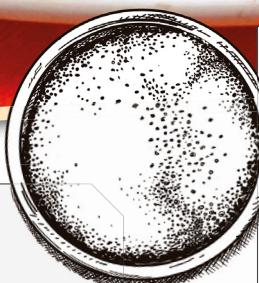


Le plat qui t'a marqué ?

Pito maîtrisait très bien de nombreuses recettes, mais il y en a une qu'il ne faisait pas souvent parce que c'était assez long à préparer : **la mojarra frita, un plat colombien typique, un poisson local entier frit.**

Il faisait revenir des oignons avec beaucoup d'ail et d'huile d'olive; il ajoutait des tomates coupées à la râpe à fromage, puis de l'origan et du laurier. Une fois que ça avait mijoté et que l'huile commençait un peu à ressortir, c'est-à-dire qu'il n'y avait presque plus d'humidité, il arrêtait la cuisson. Il laissait la préparation refroidir et la plaçait dans de petites barriques de cognac en bois pour deux ou trois jours, afin que ça s'imprègne du goût de l'alcool, du bois... **Je trouvais ça dingue.**

Il panait la mojarra dans la farine, il la tapotait. **Je me souviens de ses grosses mains qui frappaient la mojarra, ça mettait de la farine partout...** Il la faisait cuire dans une grosse casserole d'huile jusqu'à obtenir une coloration très poussée. Il adorait quand c'était vraiment très frit, très croustillant. Ensuite, il balançait la sauce tomate qui avait mariné dans les barriques de cognac sur le poisson, il repassait un peu au four, la friture se gorgeait de sauce. Et là, d'un coup de fourchette, on s'envolait sur une autre planète!



Refais-tu cette recette ?

Oui, et j'ai hérité de ses barriques. **Mais ça n'a pas le même goût : je n'ai pas les mêmes gros doigts pour tapoter le poisson à sa manière,** je n'ai pas la bonne façon de préparer la sauce, de la faire mijoter, de la servir ! Je ne sais pas si c'est l'amour, la passion qu'il mettait dedans, la patience... Vraiment, je n'en sais rien, mais ça ne sera jamais pareil.

As-tu déjà cuisiné pour Pito ?

Je suis parti apprendre la cuisine en France, et quatre ans après, à Noël, je suis revenu voir mon grand-père. Là, j'ai été la première personne qu'il a laissée entrer dans sa cuisine pour faire la recette avec lui... Comme s'il fallait faire ses preuves avant pour réussir à pénétrer dans son univers et pouvoir connaître ses secrets. **La première fois que j'ai cuisiné pour lui, c'était magique : j'ai refait tous ses classiques.** C'était important pour moi, car il a réussi à réunir la famille pendant 70 ans autour de ses plats. Je trouvais ça beau de faire perdurer cette tradition et de prolonger l'histoire qu'il avait commencé à écrire.

Si tu avais pu lui faire goûter un plat, qu'est-ce que tu aurais cuisiné ?

Je ne me serais pas trop aventuré sur ses recettes, il était trop fort. **J'aurais adoré le faire venir en France et qu'il voie ce que j'ai réussi à construire.** Tout mon univers est né de l'étincelle qu'il m'a transmise.

CHRISTIAN ETCHEBEST, CHEF ET PROPRIÉTAIRE DES CANTINES DU TROQUET

« PARNASSE ME LIBÈRE L'ESPRIT »

Parnasse, la marque sélective lancée par Orange, propose des solutions numériques exclusives et des technologies haut de gamme avec, en prime, l'accompagnement par un coach digital personnel : un service d'excellence, gage de sérénité. Christian Etchebest, chef et propriétaire du groupe Les Cantines du Troquet, est membre Parnasse depuis onze ans.

TÉMOIGNAGE



Christian Etchebest a ouvert six Cantines du Troquet. Celle de Pernety, dans le 14^e arrondissement de Paris, fut la première, en 2008. À la moindre panne de wi-fi dans l'un de ses restaurants, il sait qu'il peut compter sur une intervention rapide et efficace de Parnasse.

Comment Parnasse facilite-t-elle, au quotidien, votre vie numérique ?

Le numérique, ça ne m'intéresse pas du tout ! Et j'ai déjà suffisamment de soucis à gérer, comme tous les chefs d'entreprise... Alors, bénéficier d'un service qui résout pour moi toutes les problématiques liées au numérique, cela me libère l'esprit. Chez Parnasse, c'est carré de chez carré, et pour moi c'est important. Je fais moi-même un métier de service. À l'inverse, quand c'est moi qui suis le client, qui paye, je suis exigeant. Chez Parnasse, tous les intervenants sont des professionnels, précis, réactifs, ponctuels, discrets. Ils ont toute ma confiance.

Dans quels cas avez-vous recours à Parnasse ?

Par exemple si je perds ou si je casse mon téléphone, si le wi-fi tombe en panne dans

un restaurant, je n'ai pas à me déplacer ni à attendre. J'appelle Parnasse 24 heures sur 24 et deux heures plus tard, c'est réglé ! Si je dois équiper en connectivité un restaurant ou mon domicile, je passe un ou deux coups de fil, je prends rendez-vous et tout se fait naturellement, simplement. Avec mon forfait Europe, dès que je me déplace à l'étranger, je reçois un message et mon coach s'occupe de tout pour moi.

Quel est l'intérêt d'être accompagné par un coach digital personnel ?

Avoir un coach personnel et toujours le même, c'est très important. Le mien connaît par cœur. Depuis dix ans, nous avons tissé une relation privilégiée. Il sait que quand je l'appelle, c'est important, que je n'abuse pas. Et il me dépanne tout de suite. Moi, je ne changerais de coach pour rien au monde.

Parnasse propose à ses membres des expériences exclusives, des conférences, des dîners privés... En avez-vous déjà profité ?

J'ai assisté au dernier tournoi de Roland-Garros. C'était à l'image de Parnasse, très sympa : une belle réception, un bon repas, un match de tennis, le plaisir de rencontrer d'autres membres. Ils s'occupent bien de nous chez Parnasse ! 

parnasse.fr



CHRISTIAN ETCHEBEST

25 ans après l'ouverture de son premier restaurant, le chef d'origine béarnaise, qui fut aussi animateur TV, est aujourd'hui à la tête des Cantines du Troquet : quatre adresses à Paris, une à Rungis et une à Pau. Il fait partie du « XV de la gastronomie », le groupe de 23 chefs qui cuisinent pendant la coupe du monde de rugby 2023 en France (lui, à Nice) pour les invités des loges et salons officiels.

RESTO

cuisine



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





MÉTIER LA MAIN À LA PÂTE

Côté terre comme côté mer, ils travaillent dans le respect de la tradition et de la matière première. Deux spécialités, deux activités passion.

SAVOIR-FAIRE

Sophie et Stéphane Crépin Myciculteurs récolteurs Le champignon en bio

L'histoire

Le champignon à Loches, en Touraine, c'est une tradition – qui s'est perdue dans les années 1980 –, mais c'est aussi une histoire de reconversion, de convictions et de famille, celle de Sophie et Stéphane Crépin. Début 2000, le couple se lance tout d'abord dans la culture céréalière, puis il acquiert deux carrières, l'une qui avait été laissée à l'abandon, où il démarre la production de pleurotes et de shiitakés, deux variétés simples à cultiver, puis une autre dédiée au champignon de Paris. Le tout en bio.

Le produit iconique

« *Le shiitaké était peu connu lorsque j'ai commencé il y a 15 ans, mais il devient un produit d'excellence pour les amateurs de champignons des bois* », note Sophie. Ultra-savoureuse, cette variété booste les défenses immunitaires et est particulièrement riche en antioxydants.

Le savoir-faire

Dans la carrière où pousse le champignon de Paris, un dédale de galeries sombres, Sophie et Stéphane pratiquent la méthode traditionnelle. Avec une température constante de 13 °C et un taux d'humidité naturel de 90 %, le système ne surconsomme pas d'énergie. Les containers placés à hauteur d'homme sont remplis d'un compost (paille,

fumier de cheval et fientes de poule), dans lequel on inocule du mycélium. Il est recouvert d'un mélange de calcaire broyé et de tourbe blonde, procédé appelé gobetage. La production est ensuite sous haute surveillance, avec un arrosage précis : « *Contrairement aux champignons cultivés en bâtiment, nos produits ne dégorgent pas ou très peu d'eau lors de la cuisson, ils sont aussi plus goûteux* », explique Sophie.

Découvrir la maison

Les visites organisées sont rares. Pour goûter les champignons, il faut s'en procurer sur les marchés locaux, dans les points de vente (Biocoop) et surtout réserver une table chez les chefs locaux qui se fournissent chez les Crépin, comme Clément Dumont d'Arbore & Sens à Loches, 1 étoile Michelin et Terroir d'exception Gault & Millau.

Inattendu

Avant les champignons, il y avait des vignobles dans le Lochois. Un nouveau défi pour l'infatigable couple qui a replanté de la vigne et devrait embouteiller cette année 8 000 à 9 000 unités distribuées dans des restaurants du secteur, chez un caviste et en vente directe aux particuliers : « *Nous sommes fiers de redonner vie à des cultures qui n'existaient plus, et le tout en bio !* » s'enthousiasme Sophie. 🍄

Le couple travaille main dans la main avec les chefs locaux, comme Clément Dumont, d'Arbore & Sens à Loches (à gauche).



Maison Bordier

Le beurre gastronomique breton



Chez Maison Bordier, les gestes sont précis, le savoir-faire ancestral. « Nous n'avons rien inventé, nous avons anobli la matière première. »

L'histoire

Aujourd'hui à la tête de la Maison Bordier, Vincent Philippe a rencontré Jean-Yves Bordier en 2000, et c'est auprès de lui qu'il a appris le métier. Son mentor, fils et petit-fils de beurrier fromager, voulait être marin. Mais il rejoindra l'entreprise familiale, Beurre Bordier, vers la fin des années 1970. En 1985, il ouvre sa boutique, La Maison du Beurre, à Saint-Malo, pour être au plus près de cette mer dont il a besoin.

Les produits iconiques

Vincent hésite... « Le beurre au sarrasin, un beurre demi-sel avec du sarrasin breton bien sûr ! Il symbolise les mille reflets de notre région. » Puis il ajoute : « Et aussi le beurre aux algues de Bretagne et celui aux oignons de Roscoff. Cet été, nous avons proposé un beurre éphémère, tomate-basilic. » Nous allons analyser le retour des consommateurs pour savoir si l'expérience sera renouvelée à l'été 2024.

Le savoir-faire

« Nous n'avons rien inventé mais nous avons anobli la matière première »,

note Vincent Philippe. Tout commence par une sélection rigoureuse des agriculteurs appelés à travailler avec la Maison Bordier : « Nous nous recentrons sur la filière locale. Ensuite, tout est fait à la main, dans le respect de la tradition. On laisse à la crème le temps de maturer, puis on va la baratter pour concentrer la matière grasse avant de lui octroyer un temps de repos. » Entre la traite des vaches et la commercialisation du beurre, six jours se seront écoulés. Contre six heures pour un produit industriel. « Nous sommes sur un autre plaisir et un autre besoin », commente sobrement Vincent.

Découvrir la maison

Rendez-vous à Saint-Malo, au 9, rue de l'Orme, là où l'aventure de Jean-Yves Bordier a débuté. Ici, le beurre est tapé devant le client, et si l'on s'attable au Bistro autour du beurre, juste à côté de la boutique, on goûte aux recettes préparées par le chef de l'adresse, qui n'utilise évidemment que les beurres Maison Bordier. Comme de nombreux chefs étoilés.

Inattendu

Initialement baptisée Beurre Bordier, l'entreprise a changé de nom. Les 90 collaborateurs ont tous adoubé Maison Bordier, une appellation davantage représentative des savoir-faire de l'entreprise, qui produit également quelque 200 variétés de fromages. Vincent Philippe a lui-même été sacré champion de France crémier fromager en 2021. 🍯



Jean-Yves Bordier, fils
et petit-fils de beurriers-
fromagers en Bretagne,
a fait du beurre Bordier
l'un des meilleurs
et des plus réputés.





LES MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

PRINCESSES DES MARÉES

Seul produit de la mer AOP, élevées sur un terroir d'exception et selon une technique originale, ces moules sont appréciées pour leur goût iodé, un peu sucré, et leur chair fondante.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Ces moules sont élevées sur des « bouchots », des pieux en bois plantés dans la mer, alignés sur des kilomètres, au cœur d'une baie dont les eaux sont brassées et renouvelées par les plus fortes marées d'Europe, celles du Mont-Saint-Michel. Leur coquille, de forme régulière, d'aspect lisse et foncé, protège leur chair de couleur jaune orangé. La baie est l'un des plus grands centres français de production de moules sur bouchots : entre 8000 et 10000 tonnes par an; 43 entreprises mytilicoles se partagent les 248 kilomètres de zone d'élevage.

La moule de la baie du Mont-Saint-Michel a obtenu une AOC (appellation d'origine contrôlée) en 2006, puis une AOP (appellation d'origine protégée) en 2011. C'est aujourd'hui le seul produit de la mer à détenir une AOP.

LA SAISON

Elle s'étend généralement de juillet à janvier-février. Les dates d'ouverture et de clôture de la récolte sont fixées chaque année par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Elle se fait à bord de bateaux amphibiés, qui ont la particularité de se déplacer aussi bien sur terre que sur mer. Une fois ramassées, les moules sont lavées, triées manuellement puis conditionnées pour la vente.

ON LA TROUVE OÙ ?

La zone d'élevage AOP se situe en Ille-et-Vilaine, sur une partie de l'estran de la baie du Mont-Saint-Michel, à l'ouest de la délimitation entre le département breton et la Manche.



LEUR PARTICULARITÉ

Elles se distinguent par leur mode d'élevage naturel et le fait qu'elles se situent sur l'estran. Ainsi, elles vivent en fonction des marées, alternativement sous l'eau et à l'air libre. Leur coquille est robuste, ce qui évite les ouvertures précoces. En bouche, elles ont une saveur légèrement sucrée, onctueuse et fondante, ce qui les différencie vraiment des autres moules.

COMMENT LES CHOISIR ?

Les moules fraîches se reconnaissent à leur coquille fermée et humide. Si elles sont entrouvertes ou abîmées, il ne faut pas les acheter. Vérifiez la présence du logo européen « AOP » jaune et rouge. L'étiquette sanitaire doit porter le nom de l'appellation « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel », et le numéro sanitaire doit commencer par « 35 ». La date de conditionnement indiquée est aussi celle de la sortie de l'eau.

ON LES CONSERVE COMMENT ?

Comme tout fruit de mer, elles sont sensibles aux changements de température. Il faut les stocker au frais, entre 4 et 6 degrés, dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il est recommandé de les déguster dans les deux jours suivant l'achat.

MON PETIT PLUS

Quand j'ai un reste de moules marinières, je les décortique, je prépare une vinaigrette avec des tomates séchées coupées en très petits morceaux. J'ajoute beaucoup d'herbes fraîches. Je mélange le tout et je les sers à l'apéro, avec des cure-dents.



HUGO CORNÉE

Mytiliculteur au Vivier-sur-Mer et président du comité AOP Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel

Votre métier ?

Je suis mytiliculteur (métier que nous exerçons de père en fils) depuis que j'ai 16 ans. C'est mon arrière-grand-père qui a amené l'élevage de moules sur bouchots dans la baie du Mont-Saint-Michel en 1956. C'est un métier passion que j'ai toujours voulu faire. J'ai un bureau que je n'échangerais pour rien au monde, avec le Mont-Saint-Michel au premier plan! Nous avons la chance d'élever un produit 100 % naturel du début à la fin. Nous sommes tributaires de la nature, c'est elle qui nous donne cette richesse.

Votre astuce ?

Une recette, ma préférée : les moules au chorizo, dont le côté piquant se marie très bien avec le fondant du coquillage. Je fais revenir un oignon dans de l'huile, j'ajoute du chorizo mixé et j'introduis mes moules rincées à l'eau douce. Je les laisse s'ouvrir et je rajoute un peu de crème au dernier moment.

Votre devise ?

Les moules se sentent tellement bien dans la baie du Mont-Saint-Michel, l'un des plus beaux endroits du monde selon moi, qu'elles sont savoureuses!



LES MOULES SONT RICHES EN FER, VITAMINES, ZINC, PHOSPHORE, IODE, SÉLÉNIUM ET OMÉGA-3, QUI PRÉVIENNENT LES MALADIES CARDIO-VASCULAIRES. ELLES SONT EXCELLENTES POUR LE BON FONCTIONNEMENT DE NOTRE CERVEAU.



ELLES SONT PEU CALORIQUES : 56 CALORIES POUR 100 GRAMMES DE MOULES (AVEC LEUR COUILLE).



VELOUTÉ DE PANNAIS ET TOPINAMBOURS, MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL



POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation 10 min - Cuisson 40 min

- 1 litre de moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel ● 2 échalotes ● 10 topinambours
- 2 gros panais ● 60 cl de bouillon de volaille maison (ou surgelé) ● 25 cl de crème fleurette
- Huile d'olive ● Curcuma ● Ciboulette ● Sel, poivre

- Ciselez les échalotes. Lavez et pelez les topinambours et les panais, coupez-les en petits dés. Faites revenir le tout 5 min dans une cocotte avec de l'huile d'olive.
- Ajoutez le bouillon, portez à ébullition, baissez le feu, laissez cuire 30 min à petit bouillon.
- Versez la crème, salez très légèrement, poivrez, mélangez bien et mixez finement.
- Remettez dans la cocotte, ajoutez les moules, couvrez et poursuivez la cuisson 5 min. Les moules doivent être ouvertes et cuites.
- Saupoudrez de curcuma et parsemez de ciboulette ciselée. Servez immédiatement.



LA FIGUE DE SOLLIÈS

VIOLETTE DE PROVENCE

Fruit méditerranéen aux arômes intenses et généreux, l'élégante figue de Solliès est gorgée de sucre et de soleil. Fraîche ou séchée, elle prolonge l'été avec gourmandise.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

C'est une figue violette issue de la variété bourjassotte noire, produite dans le département du Var. Elle se distingue par sa forme de goutte d'eau, son enveloppe noire et sa chair rouge. **Elle est charnue, juteuse, avec un taux de sucre exceptionnel.** Solliès est la capitale de la figue : c'est la seule zone en France où ce fruit est produit de façon significative, à hauteur de 2000 tonnes par an. **La figue de Solliès détient depuis 2011 une AOP** (appellation d'origine protégée) qui reconnaît la typicité de son terroir et le savoir-faire ancestral et méticuleux de ses producteurs.

LA SAISON
La récolte s'effectue de la mi-août à la mi-novembre, au stade de parfaite maturité du fruit. Sa cueillette à la main exige beaucoup de délicatesse et de soin.

ON LA TROUVE OÙ ?

La zone de production délimitée par l'AOP englobe 15 communes du Var. **Elle se concentre dans le bassin de Solliès, aux confins nord-est de la région toulonnaise, traversée par la vallée du Gapeau.** Le figuier trouve ici des conditions géologiques et météorologiques parfaites : des sols riches, drainants et, surtout, un microclimat propice à la culture.



SES PARTICULARITÉS

La figue de Solliès entière a un diamètre supérieur ou égal à 4 centimètres. En bouche, les saveurs acidulées et sucrées sont bien équilibrées. Son bassin de production présente des qualités favorables à sa culture : de fortes ressources en eau, très peu de gelées et un taux d'ensoleillement record. Les pratiques de la culture de la figue sont transmises depuis plusieurs générations, avec une vraie gestion raisonnée, des vergers jusqu'au conditionnement.

BÉATRICE LAMBERT

Productrice à Solliès-Pont

Votre métier ?

Nous cultivons des figues depuis plusieurs générations. C'est un fruit très sucré, bon pour la santé et beau à regarder. Quand j'ai repris l'exploitation de mon père, en 2007, j'ai passé la production en bio. La récolte se fait à la main tous les deux jours, pour que le fruit soit à parfaite maturité. La patience est nécessaire pour obtenir de bonnes figues ; il faut former l'arbre, le tailler, l'aérer. Cinq ans, c'est le temps nécessaire pour que la production soit optimale.

Vos astuces ?

J'adore associer la figue à du salé : par exemple des figues, de la burrata et de l'huile de sésame. Ou encore une tarte chèvre-figues : je prends une pâte feuilletée, je dispose mes figues en quartiers, je recouvre d'un mélange œufs-crème et j'émettre du fromage de chèvre frais dessus. Direction le four à 180 °C pour 25 minutes.

Votre devise ?

Le figuier de Solliès a les pieds dans l'eau et la tête au soleil, ce qui donne un fruit d'exception, incomparable aux autres.

ON LA CONSERVE COMMENT ?

Idéalement, elle se déguste juste après la cueillette ; elle est alors bien fraîche et pas desséchée. **Elle se conserve quatre jours à l'air libre et une semaine au réfrigérateur.** Bon à savoir : elle supporte très bien la congélation.

MON PETIT PLUS

J'adore les figues ! Pour en manger toute l'année, j'ai ma petite astuce : **je les coupe en deux, je les dépose sur une plaque au soleil pendant 2 ou 3 jours.** Je les aplatis et voilà, j'ai mes figues séchées maison !



CRUMBLE DE FIGUES

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation 10 min - Cuisson 30 min

- 500 g de figues ● 1 c. à s. de sucre de canne complet ● 1/2 c. à c. de cannelle en poudre (facultatif)
- 40 g de sucre de canne blond ● 50 g de poudre d'amandes blanches
- 25 g de farine de sarrasin ou de riz complet ● 60 g de purée d'amandes blanches
- 4 c. à s. d'amandes effilées (facultatif)

- Posez un morceau de papier cuisson écologique sur une plaque allant au four. Disposez les figues coupées en deux, saupoudrez-les de sucre de canne complet et éventuellement de cannelle. Placez au four 15 minutes à 150 °C (th. 5).
- Mélangez le sucre de canne blond, la poudre d'amandes et la farine. Incorporez la purée d'amandes en remuant vigoureusement, jusqu'à obtenir une poudre sablonneuse.
- Retirez le plat de figues du four, saupoudrez-les de crumble et enfournez à nouveau pour 15 minutes.
- Si vous le souhaitez, parsemez d'amandes effilées. Servez tiède.

Variante : pour introduire un petit parfum de vanille dans le crumble, incorporez 20 g d'huile parfumée et réduisez à 40 g la purée d'amandes.



Recette extraite du livre *Simplement bio, simplement bon*, de Valérie Cupillard, éditions Terre vivante, 23 €.



LA FIGUE AFFICHE UNE DENSITÉ ÉLEVÉE EN MINÉRAUX ET EN VITAMINES, CE QUI EN FAIT UNE ALLIÉE DE NOTRE SANTÉ.



ELLE CONTIENT DES FIBRES, TRÈS EFFICACES POUR STIMULER LES INTESTINS. DEPUIS LA HAUTE ANTIQUITÉ, ON CONNAÎT SES VERTUS LAXATIVES : ELLE ÉTAIT PRÉCONISÉE POUR « LIBÉRER LE VENTRE ».

CARNET DE RECETTES À LA FAVEUR DE L'AUTOMNE

La grande famille des courges, la châtaigne au goût sucré... chef.fe.s, autrice et naturopathe célèbrent les variations automnales avec une galerie de plats colorés et ensoleillés. Comme l'écrit Andrée Zana-Murat dans son dernier opus gourmand, l'été passe mais les recettes restent...

ENTRÉE, PLAT, DESSERT



Gagnant de « Top Chef » en 2016, **XAVIER PINCEMIN** fait un « Carnage » (pour reprendre le titre de son livre) gourmand et décomplexé dans ses restaurants versaillais, Pincemin et Lafayette. Une cuisine libre et influencée par ses deux mentors, Gordon Ramsay et Simone Zanoni, qui alimente aussi son compte TikTok et ses 2,5 millions d'abonnés.



Cheffe nomade, **STÉPHANIE GUILLEMETTE** fait danser ses casseroles dans la France entière pour valoriser la cuisine végétarienne de manière simple et décomplexée, avec une vision saine, bio et colorée. En étroite collaboration avec le site de recettes Marmiton, elle place le végétal au rang de muse joyeuse dans son livre *Veggie à la folie!*



NABIL ZEMMOURI a notamment fait ses armes auprès du chef triplement étoilé Gilles Goujon avant de devenir une star des réseaux sociaux sous le nom de Chef N-Zem : il fédère 555 000 abonnés Instagram, plus de 2 millions sur TikTok ! Fervent partisan de la cuisine anti-gaspi, il imagine des plats aussi simples que gourmands. Dans son livre *Extraordinaires*, il en réunit 50, faciles à réaliser au quotidien.



Autrice de nombreux ouvrages culinaires, **ANDRÉE ZANA MURAT** dévoile tout son amour pour la cuisine méditerranéenne au sens large du terme. Dans son livre *L'été passe... les recettes restent !*, la créatrice du Café Guity, ancien bistro chic du théâtre Édouard VII, ensoleille les assiettes automnales, avec une pointe de nostalgie estivale.



Remettre de la conscience et de l'équilibre dans notre alimentation, telle est la promesse du premier opus de recettes d'**AURÉLIE CANZONERI**, *Une naturopathe dans ma cuisine*. En alliant gourmandise et bien-être, elle nous accompagne au quotidien avec ce livre qui pétille de bons conseils pour manger plus sain, à tout moment de la journée.



XAVIER PINCEMIN

BAO FLEX

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 45 min - Cuisson : 4 heures

Repos : 1 h 30

Pour la pâte à baos

- 375 g de farine T55 ● 3 g de sel ● 30 g de sucre ● 225 ml de lait ● 8 g de levure de boulanger fraîche ● 45 g de beurre fondu
- Huile de pépins de raisin

Pour la garniture

- 1 kg de paleron de bœuf frais ● 1 oignon
- 1 échalote ● 1 tête d'ail + 3 gousses
- 1 carotte ● 1 branche de thym ● 1 branche de romarin ● 1 c. à s. de concentré de tomates
- 10 cl de vin rouge ● 3 litres de fond de veau
- 40 g de gingembre frais ● 1 piment oiseau
- Huile de tournesol

Pour le dressage

- Feuilles de salade ● 1 cébette émincée
- 100 g d'oignons frits ● Graines de sésame

■ Réalisez la pâte à baos. Placez le sel, le sucre et la farine dans le bol du batteur. Dans une casserole, faites tiédir le lait, retirez du feu, puis délayez la levure dedans. Incorporez petit à petit la préparation liquide à la préparation sèche dans le robot équipé du crochet pétrisseur. Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Mettez-la dans un bol, couvrez avec un torchon et réservez 1 heure à température ambiante. Une fois que la pâte a gonflé, séparez-la en 12 pâtons de 40 g et formez des boules. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez-les en disques d'environ 5 mm d'épaisseur. Au pinceau, imbibez légèrement un côté des disques d'huile de pépins de raisin. Pliez la pâte en deux et laissez gonfler 30 min supplémentaires à température ambiante.

■ Découpez des petits carrés de papier sulfurisé, placez-les dans un panier vapeur et déposez vos baos dessus. Portez de l'eau à ébullition dans une casserole, posez le panier vapeur par-dessus et couvrez-le. Laissez cuire les baos 8 à 10 min.

■ Réalisez la garniture. Détaillez le paleron en petits cubes. Pelez et émincez finement l'oignon et l'échalote. Pelez la tête d'ail et hachez les gousses. Épluchez la carotte et coupez-la en petits dés. Mettez un peu d'huile à chauffer dans une casserole sur feu vif et faites-y colorer la viande. Ajoutez l'échalote, l'oignon, l'ail, la carotte, le thym et le romarin. Incorporez le concentré de tomates, puis déglacez au vin rouge. Laissez réduire. Versez le fond de veau, couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 3 h 30, en remuant régulièrement pour que la préparation n'accroche pas au fond de la casserole. Elle doit réduire.

■ À la fin de la cuisson, effilochez les morceaux de paleron. Filtrez le jus de cuisson à l'aide d'un chinois et faites-le réduire. Placez la viande effilochée dans un cul-de-poule et arrosez-la de sauce au bœuf et vin rouge. Pelez et hachez les 3 gousses d'ail restantes, râpez le gingembre, hachez le piment oiseau et ajoutez-les à la viande.

■ Ouvrez un bao en 2, garnissez-le d'une feuille de salade, de viande assaisonnée et parsemez de cébette, d'oignons frits et de graines de sésame. Fermez le bao et servez.

Recette extraite
du livre **Carnage**,
de Xavier Pincemin,
photographies de
Nicolas Lobbestaël,
éditions Hachette
Cuisine, 25 €.





STÉPHANIE GUILLEMETTE
RILLETTES DE POIREAUX

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min
Repos : 3 heures

● 3 blancs de poireau ● 1 échalote ciselée ● 1 bouquet de ciboulette ciselée ● 3 c. à s. d'huile d'olive
● 3 c. à s. de yaourt grec à 10 % de MG ● Sel, poivre
● Pain grillé (pour servir)

■ Faites cuire les blancs de poireau à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Laissez-les refroidir complètement et pressez-les pour éliminer autant d'eau que possible.

- Coupez les poireaux en morceaux et mettez-les dans un robot multifonction avec tous les autres ingrédients.
- Mixez pendant quelques secondes seulement (la texture souhaitée devrait ressembler à celle des rillettes, il est important de ne pas trop mixer, 3 ou 4 secondes suffisent).
- Placez ces rillettes dans un récipient et laissez-les reposer au frais pendant 3 heures minimum. Dégustez-les avec du pain grillé.





STÉPHANIE GUILLEMETTE

PUMPKIN SMOOTHIE BOWL

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 5 min - Cuisson : 30 min

- 100 g de courge cuite à la vapeur ou au four
- 15 cl de lait végétal au choix ● 1/2 c. à c. de cannelle en poudre ● 1 c. à s. de purée de noisettes ou autres oléagineux ● 1 banane ● 1 c. à s. de sirop d'érable

Pour le topping

- Sarrasin grillé ● Noix de pécan ● Graines de chanvre
- Graines de courge ● Fruits de saison

■ Faites cuire la courge au four ou à la vapeur.

Au four : préchauffez le four à 180 °C. Coupez la courge en deux, retirez les graines et les filaments à l'aide

d'une cuillère à café ou d'une cuillère à écosser.

Placez les deux moitiés de courge, côté plat vers le bas, sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Faites cuire pendant environ 45 min, ou jusqu'à ce que la courge soit tendre. Récupérez la chair à l'aide d'une cuillère.

À la vapeur : coupez la courge en morceaux de taille égale et faites-les cuire à la vapeur pendant environ 20 min, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Vous pouvez utiliser un cuit-vapeur ou un panier vapeur pour cette méthode de cuisson.

■ Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce que la texture soit bien lisse et crémeuse. Décorez votre smoothie bowl avec les toppings (liste non exhaustive).



Recettes extraites du livre
Veggie à la folie!, de Stéphanie
Guillemette, photographies
d'Emanuela Cino, éditions
Michel Lafon, 19,95 €.



NABIL ZEMMOURI**NOUILLES AU PESTO
COCO CORIANDRE
CITRON****POUR 4 PERSONNES****Préparation 15 min - Cuisson 5 min**

- 500 g de nouilles udon (ou autres nouilles)

Pour le pesto

- 20 cl de lait de coco ● 1 bonne poignée de noix de cajou (ou autres fruits à coque)
- 1/4 de gousse d'ail ● la même taille en gingembre ● 1/2 bouquet de coriandre + 5 ou 6 feuilles de basilic (facultatif)

Pour la finition

- Le zeste de 1 citron non traité ● Fleur de sel, poivre

- Faites griller les noix de cajou 3-4 min à la poêle (ne les brûlez pas).
- Faites cuire les udons selon les indications du paquet.
- Dans le bol d'un blender, versez tous les éléments du pesto ainsi que la coriandre (avec ses tiges) et mixez le tout.
- Lorsque les nouilles sont prêtes, égouttez-les en conservant une louche d'eau de cuisson. Ajoutez un peu du pesto directement dans les pâtes et ajustez avec un peu d'eau de cuisson selon la texture désirée.
- Versez 2 c. à s. d'eau de cuisson dans le bol contenant le pesto et mélangez. Tapissez chaque assiette de ce nappage. Ajoutez les nouilles, quelques feuilles de coriandre, du zeste de citron, du poivre et de la fleur de sel.



EXOTIQUE

www.exotique.com

+33 1 45 60 00 00

info@exotique.com

Lundi au Vendredi : 8h30 - 18h30

Samedi : 8h30 - 17h30

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé

Dimanche : Fermé

Lundi : Fermé

Mercredi : Fermé

Vendredi : Fermé

Samedi : Fermé



NABIL ZEMMOURI

Bœuf aux oignons

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min - Cuisson 7 min

- 300 g de rumsteck ● 300 g de riz ● 300 g d'oignons rouges ● Sel

Pour la marinade

- 1 c. à s. de sucre ● 1 c. à s. de sauce soja salée
- 1 c. à s. de sauce soja foncée ● 1 c. à s. de sauce d'huître ● 3 c. à s. d'eau ● 1 c. à s. d'huile de sésame (facultatif) ● 1 c. à c. de Maïzena

Pour la sauce de cuisson

- 6 c. à s. d'eau ● 1 c. à c. de Maïzena ● 1 c. à s. de sauce soja foncée ● 2 c. à s. d'huile neutre

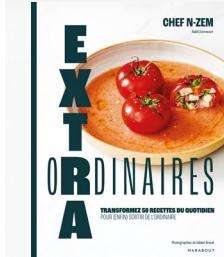
■ Détaillez le rumsteck en lamelles aussi fines que possible (si vous n'avez pas un bon couteau ou que vous n'êtes pas à l'aise dans l'exercice de découpe, vous pouvez congeler le morceau 1 petite heure pour le découper plus facilement). Placez la viande dans un saladier.

■ Dans un bol, mélangez tous les éléments de la marinade sans la Maïzena, puis versez le tout dans le saladier de viande émincée. Massez la viande avec vos mains bien lavées, puis ajoutez la Maïzena avant de poursuivre le massage. Laissez mariner à température ambiante le temps de cuire le riz et de réaliser la sauce de cuisson.

■ Émincez les oignons. Lancez la cuisson du riz.

■ Lorsque le riz repose à feu éteint, faites chauffer un wok ou une poêle avec l'huile neutre. Versez la viande dans l'huile à peine chaude (c'est le secret d'une viande tendre : si l'huile est trop chaude, la viande va être agressée et se rétracter) et mélangez pour séparer les morceaux. La viande doit être juste colorée et à peine cuite. Débarrassez-la dans le saladier.

■ Versez les oignons émincés et 1 pincée de sel à la place de la viande sans aucune matière grasse et faites-les sauter pendant 1 ou 2 min pour qu'ils restent croquants. Redéposez la viande dans le wok et mélangez rapidement. Mélan gez de nouveau la sauce de cuisson (la Maïzena a sûrement dû retomber) et versez-la dans le wok. Faites cuire quelques secondes à feu moyen, la sauce va épaisser instantanément.



Recettes extraites du livre
Extraordinaires, de Nabil Zemmouri,
photographies de Fabien Breuil,
éditions Marabout, 19,90 €.

ANDRÉE ZANA MURAT

TAJINE DE SARDINES ET DE POMMES DE TERRE

POUR 6 PERSONNES**Préparation : 30 min (hors préparation
des sardines) - Cuisson : 1h10**

- 1 kg de sardines ● 6 belles pommes de terre nouvelles en rondelles ● 6 oignons en lamelles
- 1/2 citron (jus) ● 1 poignée d'olives violettes dénoyautées ● 1 citron confit en lamelles
- Huile d'olive ● Sel, poivre du moulin

Pour la chermoula

- 8 c. à s. de coriandre fraîche finement ciselée
- 5 c. à s. de persil plat finement ciselé
- 6 gousses d'ail frais écrasées ● Paprika et cumin en poudre (2 c. à s. de chaque)
- 6 c. à s. de jus de citron ● 8 c. à s. d'huile d'olive ● Sel, poivre du moulin

- Videz, rincez et séchez les sardines, coupez les têtes. Ouvrez-les en deux à plat comme un livre, retirez l'arête centrale ou demandez à votre poissonnier de le faire.
- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Mélangez tous les ingrédients de la chermoula en les mixant par à-coups « pulse » ou en les écrasant dans un mortier.
- Tartinez la moitié des sardines de la moitié de la chermoula et recouvrez-les d'une autre demi-sardine. Réservez le reste de sauce.
- Dans un plat à bords hauts allant au four et pouvant passer à table, mélangez les pommes de terre, les oignons, un trait d'huile, le jus de 1/2 citron, un peu d'eau, salez, poivrez et faites cuire au moins 1 heure. À mi-cuisson, ajoutez une partie de la chermoula réservée (gardez-en un peu pour la finition), les olives, le citron confit et mélangez.
- Au bout de 1 heure de cuisson, posez les sardines à plat sur une couche, arrosez du reste de chermoula et faites cuire encore 10 min à 180 °C (th. 6).



MÉRIDIONAL

AURÉLIE CANZONERI CASTAGNACCIO

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 15 min - Cuisson : 35 min

- 500 g de farine de châtaigne ● 650 g d'eau de source
- 80 g de raisins secs ● 100 g de pignons de pin
- 5 g de fleur de sel ● 40 g d'huile d'olive ● Romarin frais

- Tamisez la farine.
- Mélangez la farine et l'eau.
- Ajoutez les raisins secs, les pignons (réservez une partie de chaque pour la décoration du gâteau à la fin), la fleur de sel et mélangez.
- Versez le tout dans un plat à tarte.
- Ajoutez le reste des raisins et des pignons, l'huile d'olive puis le romarin sur le gâteau en décoration.
- Enfournez le gâteau pour 35 min à 180 °C.



Recette extraite du livre ***Une naturopathe dans ma cuisine***, d'Aurélie Canzoneri, photographies de Sandra Mahut, éditions Marabout, 24,90 €.

AIDE À DOMICILE

Économies d'eau et d'énergie, technologies toujours plus utiles et pointues... la bataille du lave-vaisselle fait rage et les fabricants redoublent d'ingéniosité. Zoom.

ELECTROMÉNAGER



GAIN DE PLACE MAXIMUM

Plus besoin de jouer à Tetris pour tout faire rentrer dans ce modèle signé **Whirlpool!** Grâce à sa cuve plus spacieuse, au nouveau design des paniers qui offrent davantage de flexibilité et à un troisième tiroir exclusif avec jets intégrés qui libère le panier intermédiaire, le bien nommé MaxiSpace présente 10 % d'espace utile en plus* dans la cavité, tout en gardant des dimensions standard d'encastrement. De quoi ENFIN charger casseroles, bidons, cocottes et autres ustensiles volumineux. Ouf!

*qu'un appareil standard.



POSE LIBRE

Neuf programmes, dont l'optimal « Fast&Clean » de 28' et « Push&Go » qui lance le cycle habituel, distinguent ce modèle ultra-simple d'utilisation pour toute la famille.

14 couverts, l. 60 cm, réf. D2FHD624AS,
549,99 €. **Indesit**



PRÉCAUTIONNEUX

Grâce aux « SoftGrips » qui maintiennent les pieds et aux picots « SoftSpikes » protégeant des chocs, cet appareil connecté prend grand soin des verres même fragiles. 14 couverts, l. 60 cm, réf. EEG68520W, 979,99 €. **Electrolux**



PUISSANT

Particulièrement doué côté hygiène avec ses dispositifs (dont le rayonnement UV) qui éliminent 99,99 % des bactéries, champignons et odeurs, il affiche aussi une capacité XXL. 17 couverts, l. 60 cm, réf. DFI777UXXL, 2 299 €. **Asko**



ÉCONOME

Encastrable, ce modèle brille par sa faible consommation (66 kWh/100 cycles et 9,5 litres/cycle en mode éco), affichant ainsi la classe énergétique B.

16 couverts, l. 60 cm, Washlens Plus Series 6 réf. XS 6B0S3FSB, 799,99 €. **Haier**



COMPACT

Tout intégrable, ce lave-vaisselle pour espaces restreints ne mégote pas sur les atouts : Home Connect (commande à distance), Séchage Extra, paniers VarioFlex et moteur silencieux. 9 couverts, l. 45 cm, réf. SPH4HL800E, 899,99 €. **Bosch**



60

RESTO

*boit**



PORTRAITS, ACCORDS PARFAITS, FOIRE AUX VINS... RESTO, C'EST À BOIRE ET À MANGER!



© DR

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

CHÂTEAU ANGELUS

HUIT GÉNÉRATIONS, UNE MÊME PASSION

Si bon nombre de châteaux prestigieux de Bordeaux ont été rachetés par des banques, des compagnies d'assurances ou de grands groupes du luxe, ce n'est pas le cas d'Angelus, premier grand cru de Saint-Émilion, qui a toujours été entre les mains d'une seule et même famille.

DYNASTIE

R

ares sont les châteaux de Bordeaux à être encore des propriétés familiales. Et c'est d'autant plus vrai quand ils sont de renommée mondiale... Au moment de la transmission, les grands industriels et les entreprises institutionnelles se jettent sur le gâteau que les ayants droit ont du mal à se partager, profitant du fait que rester propriétaire

est un véritable défi financier lorsqu'il s'agit de racheter les parts des membres de la famille qui souhaitent vendre. Ainsi, Cheval Blanc à Saint-Émilion et Château d'Yquem à Sauternes sont à présent dans le giron du groupe de luxe français LVMH; Château Latour à Pauillac est la propriété de la famille de l'industriel français François Pinault; Troplong-Mondot, à Saint-Émilion, appartient à la société de réassurance Scor...

Incarné par une femme

Jusqu'à présent, Château Angelus a su maintenir cet équilibre si fragile : depuis 1782, la famille de Boüard de Laforest est la gardienne du domaine. Et la relève semble assurée avec la jeune et dynamique

Stéphanie de Boüard-Rivoal, qui représente la huitième génération des Boüard de Laforest. C'est elle qui incarne désormais Angelus. Sur les traces de Catherine-Sophie de Boüard de Laforest en 1800 et d'Eugénie Chatenet en 1900, elle est la troisième femme à diriger le domaine depuis 2012. La relation qu'elle entretient avec Angelus est de nature charnelle. Elle « vit » cette terre, y puise le courage et la détermination dont elle a besoin pour tenir son cap, c'est elle qui l'alimente affectivement et spirituellement : « Je vis cela comme un engagement qui, par métaphore, me paraît relever du sacerdoce que l'on vit avec foi, passion et gratitude, confie la quadragénaire. Toutes générations confondues, nous



L'originalité du vignoble d'Angelus réside dans son encépagement unique à forte proportion de cabernet franc.

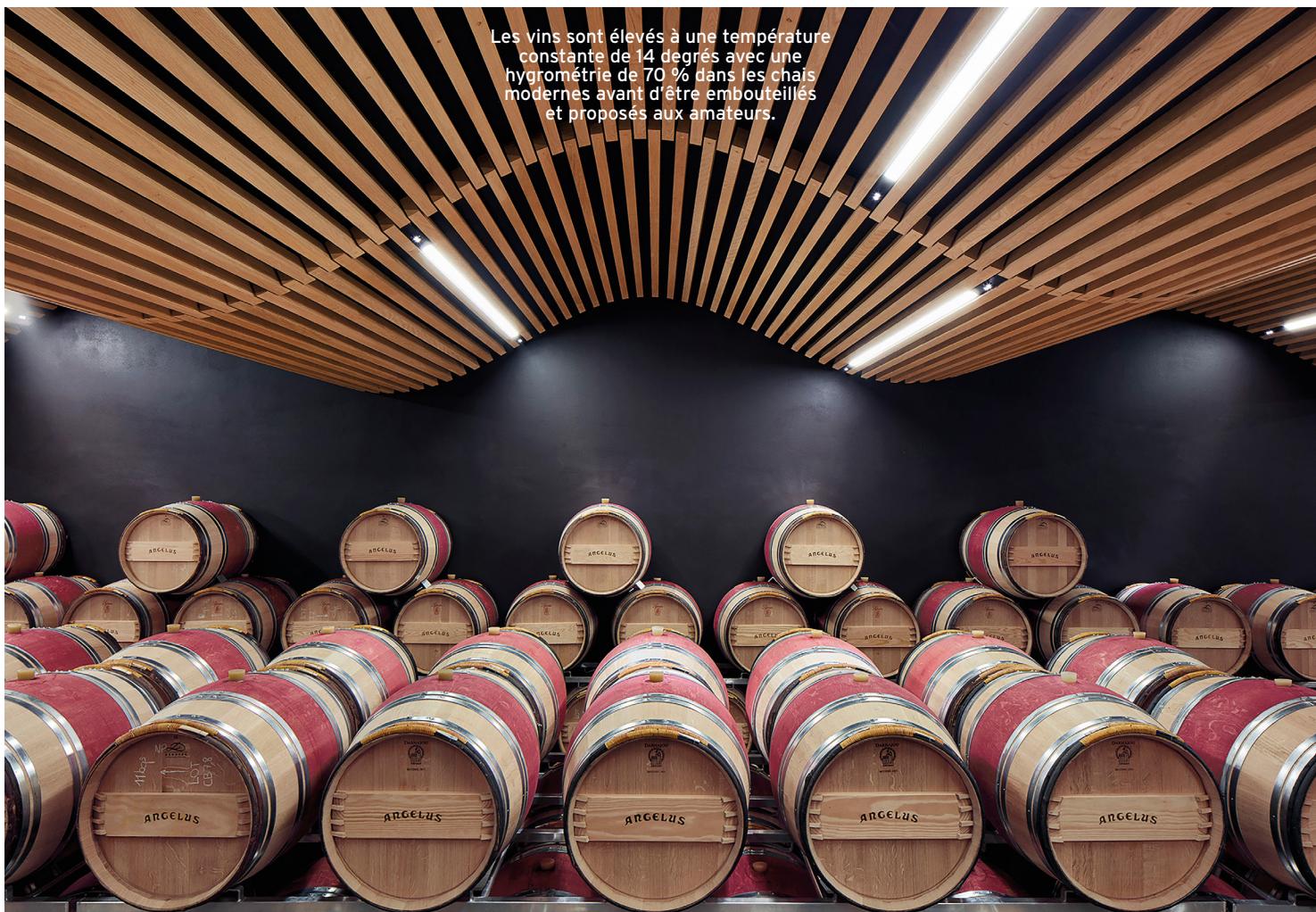


Depuis son arrivée en 2012, Stéphanie de Boüard-Rivoal souhaite que les vins d'Angelus possèdent à la fois de la délicatesse et de la structure.

sommes toujours au service du passé de notre famille, de notre présent, mais aussi et surtout au service du futur de ceux qui deviendront à leur tour dépositaires de cette histoire. Il nous appartient de les préparer à la tâche qui les attend afin qu'ils la remplissent de la meilleure manière. »

Une progression fulgurante

Si le Château Angelus fait actuellement partie des très grands bordeaux, sa notoriété n'était pas la même il y a près de 30 ans. Il doit son évolution à l'arrivée, en 1987, d'Hubert de Boüard de Laforest, le père de Stéphanie, œnologue diplômé de l'université de Bordeaux, qui a véritablement révolutionné le domaine. Il a commencé



par agrandir le vignoble et y appliquer des techniques innovantes. Il a mis en place un protocole inédit sur les barriques en les remplaçant chaque année, pour n'utiliser que du bois neuf. Il a initié la sélection parcellaire de son terroir afin de travailler comme un horloger : « *Angelus est la coordination réussie d'un encépagement audacieux avec une forte dominante de cabernet franc et d'un terroir d'exception. Nous recherchons à chaque millésime la*

richesse, la densité, l'élegance et la pureté », explique Hubert de Boüard de Laforest. Pari réussi, jusqu'à obtenir le Graal en 2012, quand le château accède au pinacle des vins de Saint-Émilion en décrochant la mention suprême de premier cru classé « A ».

Se diversifier pour avancer

Par son énergie positive, Stéphanie de Boüard-Rivoal a inscrit cette propriété dans une ère nouvelle dès 2013. Elle a rapidement perçu

qu'Angelus devait devenir, encore davantage, une marque réputée dans le monde entier. Son coup de génie : proposer des expériences nouvelles à ses amateurs qui deviennent ensuite tout naturellement ses ambassadeurs. C'est ainsi que, tout en poursuivant le développement des activités familiales, elle a entrepris une diversification dans les domaines de la restauration et de l'hébergement. En 2013, Angelus a fait l'acquisition du Logis de la Cadène, adresse historique de Saint-Émilion. Le sens de l'hospitalité et du partage, profondément ancré dans la culture familiale, s'exprime dans deux autres lieux de séjour au sein du village, la Maison de la Cadène et l'Auberge de la Commanderie. En 2019, la famille de Boüard de Laforest a ouvert un nouveau chapitre de la vie du Gabriel, célèbre hôtel particulier situé place de la Bourse à Bordeaux. Elle l'a entièrement rénové durant deux longues années pour en faire un bar au rez-de-chaussée avec terrasse ouverte, un bistrot au premier étage et un restaurant gastronomique au second. Avancer afin de rester libre et indépendant, telle pourrait être la devise de cette famille. 🍷



LA FERME 1544

En 2022, Château Angelus a fait l'acquisition d'une ferme de 9 hectares à Saint-Loubès. On y trouve des légumes et des fruits de saison, des céréales, des champignons et des volailles : de quoi répondre aux besoins des grands chefs qui cherchent à maîtriser totalement leurs approvisionnements. D'ailleurs, la récolte de la ferme alimente les cuisines des restaurants de la famille de Boüard de Laforest : le Logis de la Cadène et Le Gabriel. L'exploitation a été baptisée La Ferme 1544 en hommage à l'histoire des Boüard, car les premières traces de l'implantation régionale de la famille remontent à 1544, lorsque Georges Boüard, bourgeois, avocat au Parlement et jurat de la ville de Bordeaux, s'installa à Saint-Émilion.



Le labour à cheval entre les rangs de vigne est aujourd'hui prôné sur une partie du vignoble afin de moins tasser les sols et respecter l'environnement.

LES RESTOS D'ANGELUS

L'aventure a démarré avec le **Logis de la Cadène**, adresse emblématique de la petite commune de Saint-Émilion.

Entièrement rénové en 2014 et en 2023, doté de huit chambres et suite aux meubles chinés, il est vite devenu une adresse incontournable pour les gourmets avec son restaurant étoilé Michelin. Aux beaux jours, sa cuisine créative se déguste sous la tonnelle.

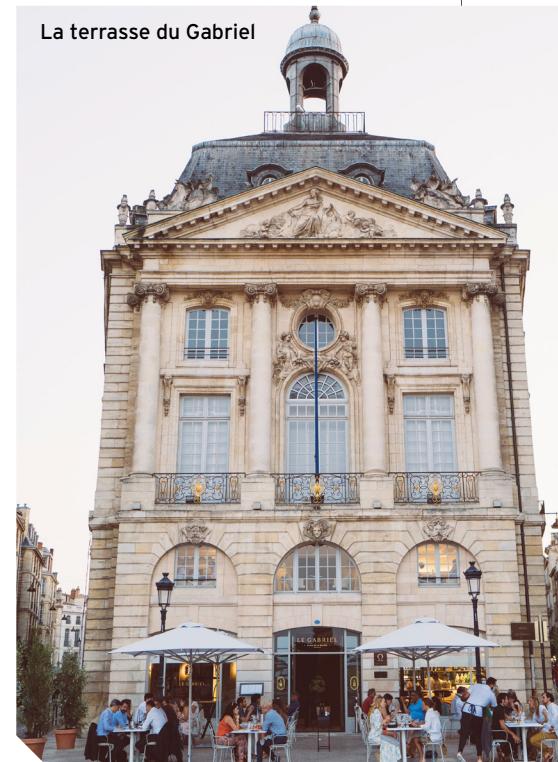
Un plateau de fromage au Logis de la Cadène



À Bordeaux, en plein cœur de la ville, avec vue sur la Garonne, **Le Gabriel** a ouvert ses portes en 2019.

On y sert les vins de la propriété, mais également de toutes les régions de France, avec une carte de champagnes exceptionnelle.

La terrasse du Gabriel



HUGUES FORGET, DIRECTEUR DE LA CAVE DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

« LE VIN EST UNE BOISSON DE PARTAGE, PAS DE SPECULATION! »

Depuis un quart de siècle, il est le gardien du temple de Bacchus dans l'une des plus prestigieuses enseignes françaises dédiées à la haute gastronomie : La Grande Épicerie de Paris. Rencontre avec un professionnel qui n'a d'autre ambition que le plaisir de ses clients.

PASSION



En quoi consiste votre métier ?

Il est multiple. Je dois veiller à ce que toutes les plus belles références en vins et spiritueux de France et du monde soient bien présentes dans nos caves. Cela nécessite d'avoir de la profondeur sur les millésimes. Avec ces vins, nous répondons à la demande d'une clientèle classique qui, quand elle vient chez nous, est assurée de trouver le flacon qu'elle aime. Elle ne recherche pas forcément la nouveauté.

Dans un second temps, je me dois de faire découvrir des petits vignerons dans toutes les appellations. C'est mon rôle de prescripteur. Je parcours le vignoble toute l'année. Ensuite, à mes équipes et à moi-même d'expliquer les talents de demain à nos clients.

Combien de références possédez-vous au sein des caves ?

Environ 1 500. Mais ce n'est qu'un aperçu

de ce que nous détenons réellement : dans nos entrepôts, 10 000 bouteilles attendent patiemment de rejoindre nos rayons.

Pourquoi conserver ces vins dans vos entrepôts ?

Nous apportons à La Grande Épicerie un travail d'expert. Nous ne proposons pas uniquement les jeunes millésimes.



Hugues Forget travaille
toujours avec passion
et bonne humeur pour
dénicher des pépites
du monde entier.



« JE DOIS TOUJOURS ANTICIPER, AU MINIMUM SUR QUATRE ANS. J'ACHÈTE LES VINS EN PRIMEURS AFIN DE SÉCURISER MON STOCK. »

Certaines bouteilles de bordeaux, de bourgogne ou de vins de la vallée du Rhône, par exemple, doivent attendre avant d'être consommées. Notre point fort est de pouvoir les garder le temps qu'il faut, souvent trois ou quatre années, avant de les proposer à la vente.

Comment vous y prenez-vous pour garantir votre approvisionnement ?

Je dois toujours anticiper, au minimum sur quatre ans. J'achète les vins en primeurs afin de sécuriser mon stock. C'est aujourd'hui un exercice plus difficile qu'à mes débuts car les prix de certains bordeaux ou bourgognes deviennent stratosphériques. Et en Bourgogne,

à cause de la rareté, il est parfois compliqué d'obtenir des bouteilles, même pour une enseigne comme la nôtre. Nous devons être raisonnables sur les prix car notre clientèle a beau être aisée, elle n'est pas prête à payer son vin à n'importe quel tarif.

Un mot sur votre foire aux vins* ?

Nous ne mettons en avant que des vins qui peuvent être bus. Il sera possible d'acheter des millésimes anciens à des prix très raisonnables, c'est ma philosophie. Le vin est une boisson de partage, pas de spéculation ! 🍷

* Jusqu'au 6 octobre 2023.



SES RESTOS PRÉFÉRÉS

L'Antre Amis

9 rue Bouchut, 75015 Paris
« Un endroit où le patron lui-même aime manger et boire... On s'y sent bien. »

Le Griffonnier

8 rue des Saussaies, 75008 Paris
« Un bistrot canaille de référence ! »

Les Petits Princes

26 rue du Val-d'Or, 92150 Suresnes
« Tout est vrai, sans chichis, dans cette adresse où l'on veut avant tout faire plaisir. »

« Au Bon Marché »,
renommé
« Le Bon Marché »
en 1989, est une
institution parisienne
incontournable de
la rive gauche depuis
sa création en 1838.

AU BON MARCHÉ



ON MANGE QUOI AVEC UN...

« DULUC DE BRANAIRE-DUCRU » 2019, CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

Vinifiée pendant 12 mois dans des barriques de chêne français, avec la même rigueur que son glorieux aîné Château Branaire-Ducru, cette cuvée révèle un fruité délicat, de la finesse et une finale tout en fraîcheur.

DÉGUSTATION

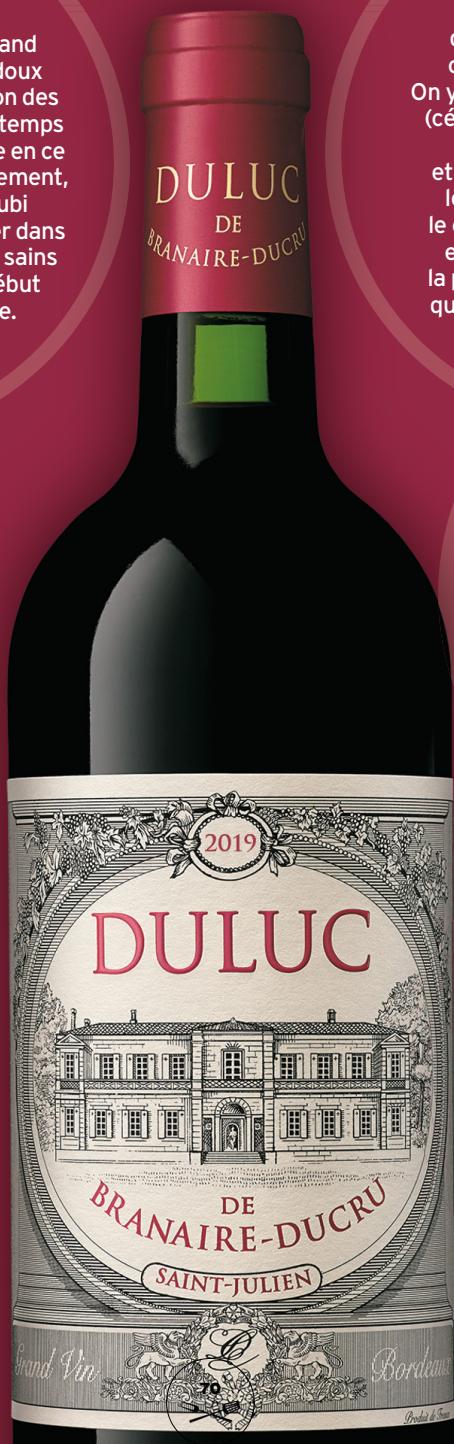
L'ANNÉE

2019 est considéré comme un grand millésime à Bordeaux. De l'hiver doux a découlé une précocité de l'éclosion des bourgeons (débourrement). Le printemps frais et humide a fait craindre le pire en ce qui concerne les maladies. Heureusement, l'été fut très chaud. La vigne a subi un stress hydrique et elle a dû puiser dans ses réserves pour offrir des raisins sains avec une belle maturité lors du début des vendanges, le 19 septembre.



L'AVIS DE L'EXPERT **ERWANN DE BARRY**

Fondateur du site Internet The Wine I Love (twil.fr) et fils de vigneron
« Bordeaux demeure l'une des références en France et dans le monde. Ce second vin du Château Branaire-Ducru est encore sur la réserve. Il faudra l'ouvrir un peu avant de le consommer pour qu'il exprime la délicatesse de ses fruits noirs et rouges, son côté velours en bouche et une trame verticale et épicee sur la finale. »



LE CÉPAGE

Cette cuvée est issue d'un assemblage typique des cépages de cette appellation. On y retrouve le cabernet sauvignon (cépage emblématique du Médoc) pour apporter la structure et la colonne vertébrale à ce vin; le merlot pour son côté fruité; le cabernet franc pour la vivacité; et enfin le petit verdot, qui est la pointe épicee, comme le poivre que l'on saupoudre délicatement sur un plat.

LA RÉGION

Le château se situe dans le Médoc (rive gauche de la Garonne), dans l'appellation Saint-Julien - l'une des plus chaudes de la région - , qui s'étend sur près de 900 hectares. Ici, les cépages tardifs peuvent mûrir doucement. Le terroir, composé de graviers sur un sol argileux et calcaire, est perméable et bien drainé, ce qui permet aux racines de la vigne de plonger dans le sous-sol afin de venir chercher l'eau dont elle a besoin.

LE VIGNERON

Ce château est une propriété familiale, aujourd'hui dirigée par le dynamique François-Xavier Maroteaux. Le vignoble est conséquent puisqu'il s'étend sur près de 60 hectares avec des vignes qui affichent un âge moyen de 40 ans : parfait pour réaliser de grands vins. François-Xavier recherche des vins élégants qui ne sont jamais sur une extraction trop poussée. C'est encore plus vrai sur cette cuvée, où le fruité croquant est au rendez-vous.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

L'agneau qui est élevé à Pauillac, dans le Médoc, bénéficie d'une indication géographique protégée. Il s'accorde parfaitement avec les vins de Bordeaux (et surtout ceux de la rive gauche de la Garonne). Le goût affirmé de la viande et son côté tendre et juteux méritent un breuvage possédant du caractère, de la structure et du fruit. C'est le cas avec ce « Duluc » 2019. Les épices douces comme le poivre sur la finale agissent comme un exhausteur des arômes, pour le plaisir des gourmets.



POËLÉE D'AGNEAU BIO AUX TOMATES CERISES ET AU BASILIC

POUR 4 PERSONNES

Préparation 15 min Cuisson 12 min

- 600 g de gigot d'agneau bio coupés en cubes ● 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail ● 50 g de pignons de pin ● 20 tomates cerises
- 4 c. à s. d'huile d'olive ● Sel et poivre du moulin

- Effeuillez le basilic, lavez-le et séchez-le.
- Pelez l'ail et pressez les gousses.
- Salez et poivrez les cubes d'agneau.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites-y colorer rapidement les pignons de pin et réservez-les.
- Dans la même poêle, faites colorer les cubes de gigot bio 1 min à feu vif sur toutes leurs faces.
- Ajoutez l'ail et les tomates, laissez cuire 10 min à feu doux en remuant doucement. Remettez les pignons de pin et, hors du feu, incorporez le basilic.
- Servez la poêlée d'agneau bio accompagnée d'une ratatouille ou de pâtes fraîches.

Suggestion : remplacez les tomates cerises par des olives et des grains de raisin frais.

ON MANGE QUOI AVEC UN...

« L'EXCELLENCE » 2022, CHÂTEAU SAINT-MAUR CRU CLASSE, CÔTES-DE-PROVENCE

Avec cette cuvée 100 % rolle, Château Saint-Maur s'inscrit résolument dans l'excellence, comme l'indiquent d'ailleurs son nom et son étiquette particulièrement élégante. Un blanc de gastronomie qui peut se déguster aujourd'hui ou se conserver quelques années.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

2022 a été une année de sécheresse en Provence, ce qui a fait craindre le pire aux vignerons de la région. Heureusement, les méthodes mises en place à la vigne ont permis, contre toute attente, des rendements supérieurs aux cinq années précédentes ! Les domaines ont vendangé tôt, avant la fin du mois d'août, afin de ne pas récolter des fruits trop mûrs et préserver ainsi de la fraîcheur.



L'AVIS DE L'EXPERT **JEAN-LUC JAMROZIK**

Président de l'Association des sommeliers de Paris

« Cette bouteille propose une magnifique interprétation du cépage rolle. Le nez est flatteur, on y décèle des notes de citrus, de pêche blanche. La bouche offre, quant à elle, beaucoup de panache. La vinification, judicieuse et moderne (30 % de barrique), garantit un juste équilibre entre minéralité et rondeur. Parfaitement intégré, le bois apporte une belle amplitude et de l'onctuosité. »



LE CÉPAGE

« L'Excellence » blanc 2022 est un monocépage, 100 % rolle. Méridional, celui-ci se retrouve fréquemment en Corse et en Italie sous le nom de vermentino. Il se plaît dans les pays chauds car il a une maturité lente. Il permet de réaliser des vins frais, avec un fruité intense sur les agrumes comme le citron et le pamplemousse.

LA RÉGION

La Provence s'est, depuis un peu plus d'une dizaine d'années, spécialisée dans les vins rosés : sur certaines appellations, ils représentent près de 90 % de la production. Mais la région élabore aussi des rouges et des blancs de grande qualité. Ces derniers, en particulier, sont à découvrir car ils présentent un éventail de parfums très intéressants sur les agrumes, les pommes vertes, les amandes et les épices : ils sont parfaits avec de nombreux plats.

LE VIGNERON

Marc Monrose, le gendre du propriétaire, Roger Zannier, dirige le domaine depuis 2011. Il a coutume de dire que « chaque souvenir à une saveur ». C'est dans cet esprit que sont réalisés les vins sur une superficie de 100 hectares, dont 75 en AOP côtes-de-provence. L'ambition est de révéler davantage le terroir, et ce avec succès grâce à la mise en place d'une approche parcellaire afin de donner à chaque flacon, dont ce blanc 2022, une identité unique.

TERRINE FROIDE DE SAUMON FUMÉ AUX HERBES ET PETITS LÉGUMES

POUR 8 À 12 PERSONNES

Préparation 30 min Cuisson 10 min Repos 4 heures

● 16 tranches de saumon fumé ● 2 carottes ● 100 g de pois gourmands ● 1 botte de radis roses ● 1 branche de céleri ● 100 g de pousses d'épinards ● 600 g de fromage frais demi-sel ● 2 c. à s. de ciboulette ciselée ● 2 c. à s. d'aneth ciselé • Sel et poivre du moulin

- Épluchez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Ajoutez les pois gourmands et poursuivez la cuisson 2 min. Égouttez les légumes, réservez-les au frais.
- Émincez finement les radis, le céleri et les pousses d'épinards.
- Faites fondre très doucement le fromage pendant 2 à 3 min dans une casserole. Mélangez-le avec les herbes ciselées, salez, poivrez puis réservez à température ambiante.
- Chemisez l'intérieur d'un moule à cake de film étirable en le laissant déborder sur les côtés. Tapissez-le de 12 tranches de saumon fumé.
- Verser 1/3 du fromage dans le moule. Ajoutez 1/3 des légumes puis répétez l'opération pour arriver en haut du moule.
- Tassez bien et recouvrez le tout avec les 4 tranches de saumon fumé restantes. Refermez le film étirable hermétiquement.
- Placez la terrine 4 heures minimum au congélateur.
- Avant de servir, démoulez la terrine en la retournant sur une planche, retirez le film puis coupez-la en tranches de 2 cm avec un couteau bien tranchant.
- Servez avec une salade de mâche ou de roquette.

Variante : cette recette peut également être réalisée avec de la truite fumée.



RETRIEVEZ PLUS DE RECETTES SUR LE SITE SAUMONFUME.INFO.FR



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Le rolle est un cépage qui apporte de la vivacité au vin. Avec ses parfums d'agrumes, il a une acidité naturelle qui viendra compenser la structure grasse du saumon. Les herbes fraîches invitent à prolonger l'été en Provence. Enfin, le fromage, avec sa pointe de sel, est un rappel délicat de la salinité du vin que l'on perçoit sur la finale.

FOIRE AUX VINS

LE BEST-OF DE RESTO



LA GRANDE ÉPICERIE

DU 8 SEPTEMBRE
AU 6 OCTOBRE
lagrandeepicerie.com



ATTRAYANT

« Corcelette » est le nom d'un lieu-dit dans le Beaujolais où le cépage gamay est récolté pour ce vin. Le résultat : du croquant, de la gourmandise et du fruit.
« Corcelette » 2020, morgon, Domaine Louis Claude Desvignes, 14,90 €.

MILLÉSIMES

DU 12 SEPTEMBRE
AU 2 OCTOBRE
millesimes.com



EXUBÉRANT

Un blanc 100 % sauvignon, le cépage phare de la Touraine. Culture biologique de la vigne pour un vin porté par des parfums de fruits matures et exotiques sur une finale légèrement iodée.
« Chapitre 1 » 2020, touraine, Domaine Les Quatre Piliers, 18 €.

LAVINIA

DU 4 SEPTEMBRE
AU 1^{er} OCTOBRE
lavinia.fr



FAMILIAL

Les Prieur font du vin à Sancerre depuis 11 générations. Sur ce terroir, ils pratiquent l'agriculture biologique. Ce 100 % sauvignon n'est pas dans l'opulence, mais tout en fraîcheur. « La Comète » 2018, sancerre, Domaine Paul Prieur & Fils, 16,10 €.



NATUREL

Voici la pépite montante du vignoble chablisien : un vin nature vraiment élaboré sans défaut. Il est pur avec une délicatesse subtile.
« Vent d'Ange » 2018, chablis, Domaine Pattes Loup, 24,50 €.



HEUREUX

Un vignoble qui attire désormais l'attention. C'est mérité car cette cuvée est fine, avec de l'ampleur en bouche. On aime la finale fruitée de ce rouge qui laisse un beau souvenir.
« Les Vignesoubliées » 2021, terrasses-du-larzac, 22 €.

CONVIVIAL

Ce domaine est une référence car il fut le précurseur de la viticulture biologique dans la région. Ce vin rouge est un bouquet de fruits noirs parsemés d'épices comme le poivre blanc. Sa finale est chaleureuse.
« Mistral » 2021, côtes-du-rhône, Domaine Marcel Richaud, 10,40 €.



Le vin est la star de la rentrée ! Chaque année à partir de septembre, les enseignes spécialisées mettent en rayon des flacons remarquables. L'occasion de constituer ou d'enrichir une belle cave.



NICOLAS

DU 6 SEPTEMBRE
AU 3 OCTOBRE
nicolas.com



PARTICULIER

À Cairanne, où les rouges sont réputés, ce blanc étonne. Au nez, on ressent les fleurs blanches comme le jasmin. En bouche, il se veut tout en souplesse.
« La Confluence »
2022, cairanne,
Maison Ogier, 12 €.

WINE AND CO

DU 30 AOÛT
AU 3 OCTOBRE
wineandco.com



LIMPIDE

Ce 100 % sauvignon vinifié par l'une des références de la Loire donne un résultat très agréable. Il exprime son potentiel sur la vivacité tout en préservant un côté gourmand avec des fruits mûrs. La salinité sur la finale lui procure de l'énergie.
« Trinqu'âmes »
2021, touraine,
Domaine La Grange
Tiphaine, 11 €.

TWIL

DU 12 SEPTEMBRE
AU 22 OCTOBRE
twil.fr



EXPRESS

Un vin pour se faire plaisir instantanément. Il a du jus et des parfums de fruits matures comme la fraise et la framboise. Bio et nature, il doit se déguster rapidement.
« Nuba » 2022,
vin de France,
Aubert & Mathieu,
11,90 €.

EXPERT

Ce domaine familial, en activité depuis 30 ans, sait exploiter les caractéristiques du vignoble. On est sur des fruits rouges mûres pour apporter un maximum de gourmandise.
« Plan de Dieu »
2022, côtes-du-
rhône villages,
Domaine de la
Berthète, 7,35 €.



SAVOREUX

Ce vin a tout du grand séducteur dans sa plus belle expression. Il est suave, gourmand, avec une concentration de fruits noirs et rouges. On retrouve de légères épices sur la finale. Quel plaisir !
« Cœur de
Vendanges » 2021,
beaujolais, Domaines
Chermette, 12,50 €.



CHARMEUR

« Les Perrières » est un lieu-dit de 1,12 ha : une parcelle minuscule où ce chardonnay s'exprime. Il est tout en fraîcheur avec des notes florales, de miel et de fruits.
« Les Perrières »,
bourgogne-hautes-
côtes-de-beaune,
Domaine d'Ardhuy,
24,90 €.



LES VINS ROUGES DE BORDEAUX

Les vins de Bordeaux n'ont jamais été aussi bons! La preuve avec six cuvées à (re)découvrir, accompagnées d'une planche de charcuterie ou de fromage. En toute simplicité...

FRAIS ET CROQUANTS



ORIGINAL

Cette maison familiale innove avec un vin rouge à placer dans le frigo. Quand l'écharpe de l'ours devient bleue, il est prêt à boire. Avec de la fraise, de la groseille et une finale pleine de bonne humeur!

« Merlot polaire » 2022, Jules Lebègue, 5,95 €.



GÉNÉREUX

Un vin à boire dans sa jeunesse avec un caractère plein de vie et de jus. Le cabernet franc joue pleinement son rôle en donnant du fruit rouge et de la fraîcheur. Cette cuvée est destinée à soutenir une action caritative.

« Margo Cuvée de Cœur », saint-émilion, Château Petit Val, 26,40 €.



SAVOUREUX

La démonstration que des vignes d'un âge moyen de 30 ans permettent d'obtenir un vin à l'attaque souple marquée par des fruits rouges croustillants, une finale sur les agrumes et les épices.

« Les Argileuses » 2021, castillon-côtes-de-bordeaux, Château Le Rey, 15 €.



VELOUTÉ

Un vin élégant issu d'un assemblage classique de la rive droite : merlot à 80 % et cabernet franc à 20 %. On a du fruit gourmand au nez, du velouté et des tannins fondus en bouche.

Château Grimon 2019, castillon-côtes-de-bordeaux, 12 €.



PLAISANT

Un 100 % merlot pour offrir un maximum de fruits noirs au nez dès les premiers effluves. En bouche, une matière charnue et équilibrée sur une finale tout en suavité.

Château Trocard Monrepos 2020, bordeaux supérieur, vignobles Trocard, 14 €.



CORDIAL

Une viticulture biodynamique aboutissant à un vin à l'attaque souple marquée par des fruits rouges croquants et une finale sur la rondeur et les épices.

Château Beynat 2019, castillon-côtes-de-bordeaux, 9,20 €.

RESTO

décore



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



Par Céline de Almeida



Oscar Lucien Ono qualifie son style élégant et intemporel de « combinaison d'architecture et d'art dans laquelle une culture du détail, du confort, des matériaux nobles et de la lumière crée des intérieurs impeccables et harmonieux ».

OSCAR LUCIEN ONO

« LE STORYTELLING PERMET DE LIER LE DÉCOR À LA CARTE DE MANIÈRE PRESQUE ORGANIQUE »

Esthète aux allures de dandy, le designer parisien, fondateur du studio Maison Numéro 20, signe des espaces à son image : singuliers, chaleureux et raffinés. Conçus comme des décors de films d'auteur dont les clients seraient les heureux protagonistes, ses lieux invitent à s'évader du quotidien.

SCÉNARIO

Pour vous, c'est important de raconter une histoire lorsque vous imaginez un lieu ?

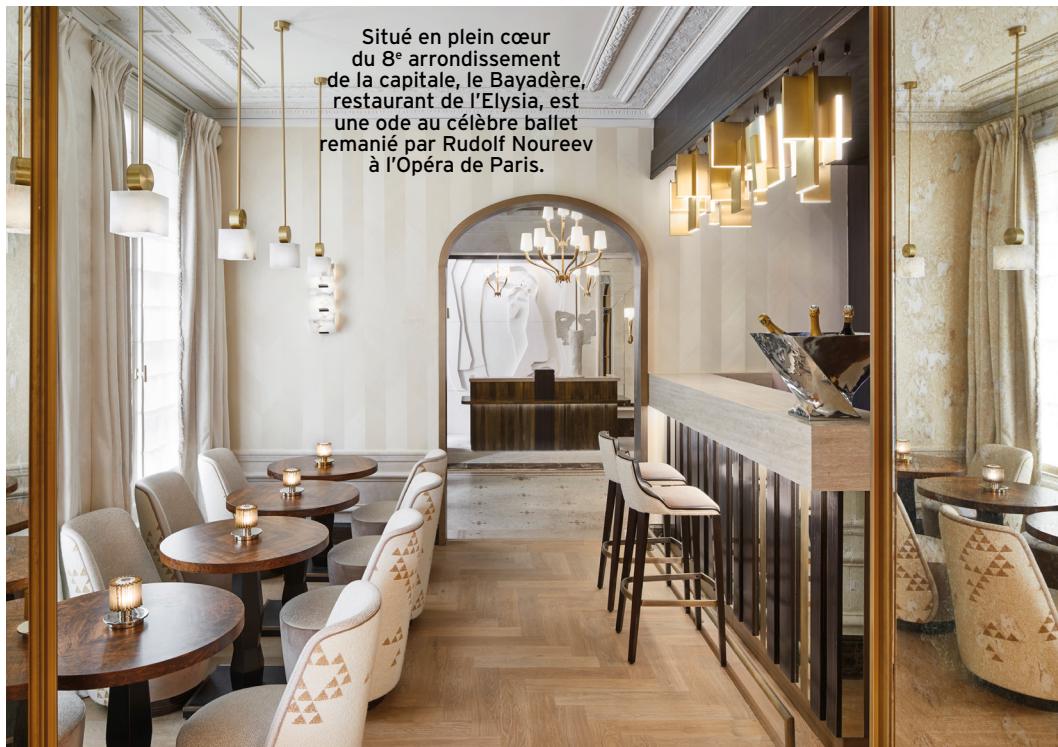
Tout à fait ! Avant de dessiner quoi que ce soit, je définis les grandes lignes. Je ne peux pas concevoir de créer un décor sans me reposer sur un design narratif. Chaque projet est une page blanche, un nouveau film, une nouvelle histoire... Cette approche me permet de façonner chaque espace comme un être particulier doté d'un supplément d'âme, mais également de structurer mon travail. En effet, ce *storytelling* va orienter le choix des matériaux et des couleurs, mais aussi la musique d'ambiance, l'éclairage et même la carte, pour un restaurant.

Justement, avez-vous pour habitude de travailler en collaboration avec des chefs ? Comment cela se traduit dans l'aménagement et la décoration des restaurants ?

Nous allons principalement échanger autour des contraintes et des besoins techniques qui vont influer sur le choix des matériaux et l'organisation des espaces, comme la taille des passe-plats ou le nombre de tables et de couverts. Pour le reste, c'est le *storytelling* qui va permettre de lier le décor à la carte, de manière presque organique.

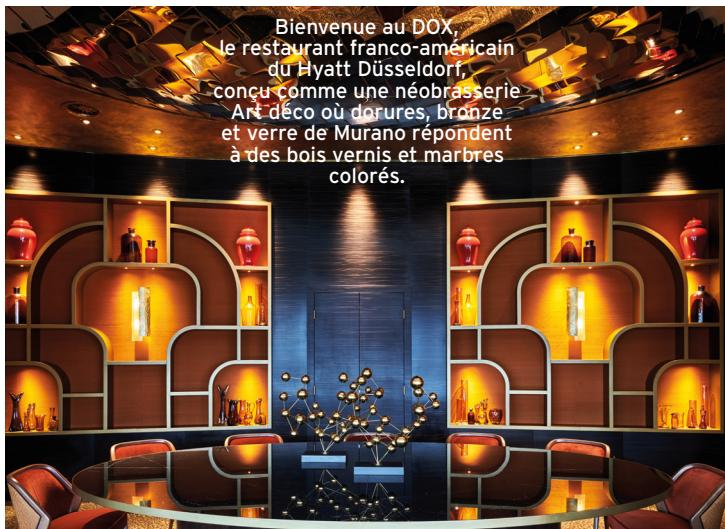
Où piochez-vous votre inspiration pour chaque réalisation ?

Cela peut être dans l'histoire du bâtiment, son architecture, les personnalités qui l'ont fréquenté ou, s'il s'agit d'un nouveau lieu, un déclic, une sensation, un feeling... Je suis capable d'être très spontané tout comme



UN AUTRE REGARD SUR LES ARTS DÉCORATIFS

Autodidacte érudit, fasciné par Le Caravage et l'architecture des années 1930 à 1940, Oscar Lucien incarne depuis dix ans un certain sens de la sophistication et du décalage. Baptisée Maison Numéro 20 en référence à l'adresse de son siège social rive gauche, son agence de décoration et d'architecture intérieure remet au goût du jour les arts décoratifs à la française. Un style à part, où l'artisanat et les matériaux nobles s'encanailent à travers des mises en scène intimistes et extravagantes, qui a déjà séduit de nombreux particuliers et propriétaires d'établissements haut de gamme, comme les hôtels Nest Paris La Défense ou Hyatt Düsseldorf et leurs restaurants respectifs, Ô Mazette ! et DOX.



Bienvenue au DOX, le restaurant franco-américain du Hyatt Düsseldorf, conçu comme une néobrasserie. Art déco où dorures, bronze et verre de Murano répondent à des bois vernis et marbres colorés.



Pour le restaurant Romi, comme pour tout le Tropical Hotel à Saint-Barth, Oscar Lucien Ono signe un décor chic et exotique mêlant végétation luxuriante, motifs tropicaux et couleurs pastel.

de proposer un *storytelling* très travaillé ! Par exemple, pour le restaurant DOX du Hyatt Regency de Düsseldorf, situé sur les docks du Rhin et dont l'architecture évoque un paquebot, je me suis inspiré d'un transatlantique des années 1920. Son décor invite au voyage à travers des matériaux nobles tels que le bois verni, le velours vieilli et le laiton, dans un esprit exotique sophistiqué, tandis que la cuisine propose une fusion franco-américaine, comme un trajet France-États-Unis sur un navire fastueux. Pour le Romi, niché au cœur du Tropical Hotel à Saint-Barth, je suis parti de l'idée de faire entrer une oasis végétale à l'intérieur. J'ai donc imaginé une bulle colorée, avec des pastels et des roses, dans un esprit tropical revisité évoquant le Palm Springs des années 1930 à 1940. Un exotisme qui se retrouve également dans la cuisine indonésienne.

Comment parvenez-vous à infuser votre ADN dans ces projets très différents ?

Je pense que les histoires que l'on a envie de raconter correspondent forcément à ce que l'on aime faire. Chez Maison

Numéro 20, cela va se traduire par une influence des années 1930 dans le choix du mobilier, avec des formes anguleuses, des laques, des bois vernis, des tissus, des motifs et de la passementerie. Nous essayons d'intégrer des artistes dans chacun de nos projets, notamment à travers l'artisanat d'art avec des fresques murales, des décors et des patines décoratives.

Comment concevez-vous l'éclairage d'ambiance, qui est l'une de vos signatures ?

Nous avons l'habitude de travailler un éclairage secondaire ambré avec des matériaux qui reflètent la lumière, comme le cuivre ou la pierre. Pour la restauration, nous allons, en plus, nous adjoindre les services d'un éclairagiste qui va non seulement nous accompagner sur les aspects techniques, mais aussi nous permettre de mettre en place des scénarios selon les besoins des différents lieux et des différents moments de la journée... De manière générale, nous collaborons avec des experts sur tous les postes techniques.

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

La lumière, dont nous avons déjà parlé, qui doit être travaillée et modulable, mais également l'acoustique ainsi que l'utilisation de matériaux durables. Mais avant tout, je dirais que pour créer une atmosphère particulière, il faut oser instiller des touches de fantaisie. Et puis, si l'on ne peut pas s'amuser un peu dans les espaces publics, où va-t-on ?!

Vous semblez avoir une préférence pour les bars et les alcôves... Est-ce en lien avec votre fascination pour l'architecture des années 1930 à 1940 ?

Au-delà de la période, c'est un geste décoratif que j'apprécie particulièrement. Les alcôves vont me permettre de créer des points d'attention où la décoration va être plus marquée, soit par la couleur, soit par un motif, sur le mobilier ou sur les murs... Le bar est quant à lui un élément central, très visuel et créateur d'ambiance dans un restaurant. C'est important de le mettre en scène car il fait partie du décor. 🍷

PAUL HOFFMANN, CHEF DU DOX À DÜSSELDORF « NOUS CRÉONS DES PLATS EXCLUSIFS EN ACCORD PARFAIT AVEC LE DÉCOR RAFFINÉ D'OSCAR. »

« Nous avons travaillé main dans la main afin que le restaurant et nos assiettes soient coordonnés... Du choix de la vaisselle - par exemple les verres utilisés pour notre cocktail signature - au design du menu, en passant par la sélection des plats - Bloody Mary aux huîtres, homard à la Thermidor, bouillabaisse ou chateaubriand -, tout répond parfaitement au thème de la brasserie franco-américaine. En outre, nous avons adapté le dressage avec des hamburgers garnis de feuilles d'or ou encore des verres ornés d'ananas dorés qui se reflètent dans la décoration aux nuances ambrées d'Oscar. »



Niché au sein de l'hôtel
MGallery Nest Paris La Défense,
Ô Mazette! est rythmé par
un *mix & match* de matières
précieuses, de formes
et de luminaires sur mesure
en verre et laiton.



SAGA

LA CIGALE

En plein cœur du centre-ville de Nantes, face au théâtre, cette brasserie édifiée il y a plus d'un siècle dévoile son merveilleux décor Art nouveau, qui en a fait un incontournable de la cité des ducs de Bretagne.

MODERN STYLE



Célébration de l'oisiveté dans la fable de La Fontaine, la cigale, mandoline en bandoulière, se dresse au sommet de la pendule qui surplombe le bar.

La Cigale, c'est le lieu où viennent les célébrités lors de leurs escales nantaises : Jean Marais, Philippe Noiret, Ariane Ascaride, Pierre Arditi, Laurent Ruquier, Muriel Robin, Bernard Lavilliers, Stephan Eicher, Marianne James, Jean Nouvel... figurent parmi les nombreux artistes à avoir griffonné quelques mots élogieux sur le livre d'or de la brasserie.



L

e 1^{er} avril 1895, c'est l'effervescence au numéro 4 de la place Graslin : aujourd'hui, un nouveau restaurant ouvre ses portes, en lieu et place d'un magasin de vêtements, « Le Pont Neuf ». Quarante-six convives sont attendus pour le dîner d'inauguration. Le menu, composé, entre autres, de bouchées à la Nesles, turbot sauce crevettes, foie gras, dinde truffée, Bourdaloue à l'ananas, va se prolonger tard dans la nuit. À l'instar des grandes brasseries prisées au XIX^e siècle, cette Cigale affiche un « *air de richesse et de luxe qui [éblouit] tous ceux qui [entrent] dans cette salle pour la première fois* », rapporte le journal *Le Phare* le 3 avril de la même année.

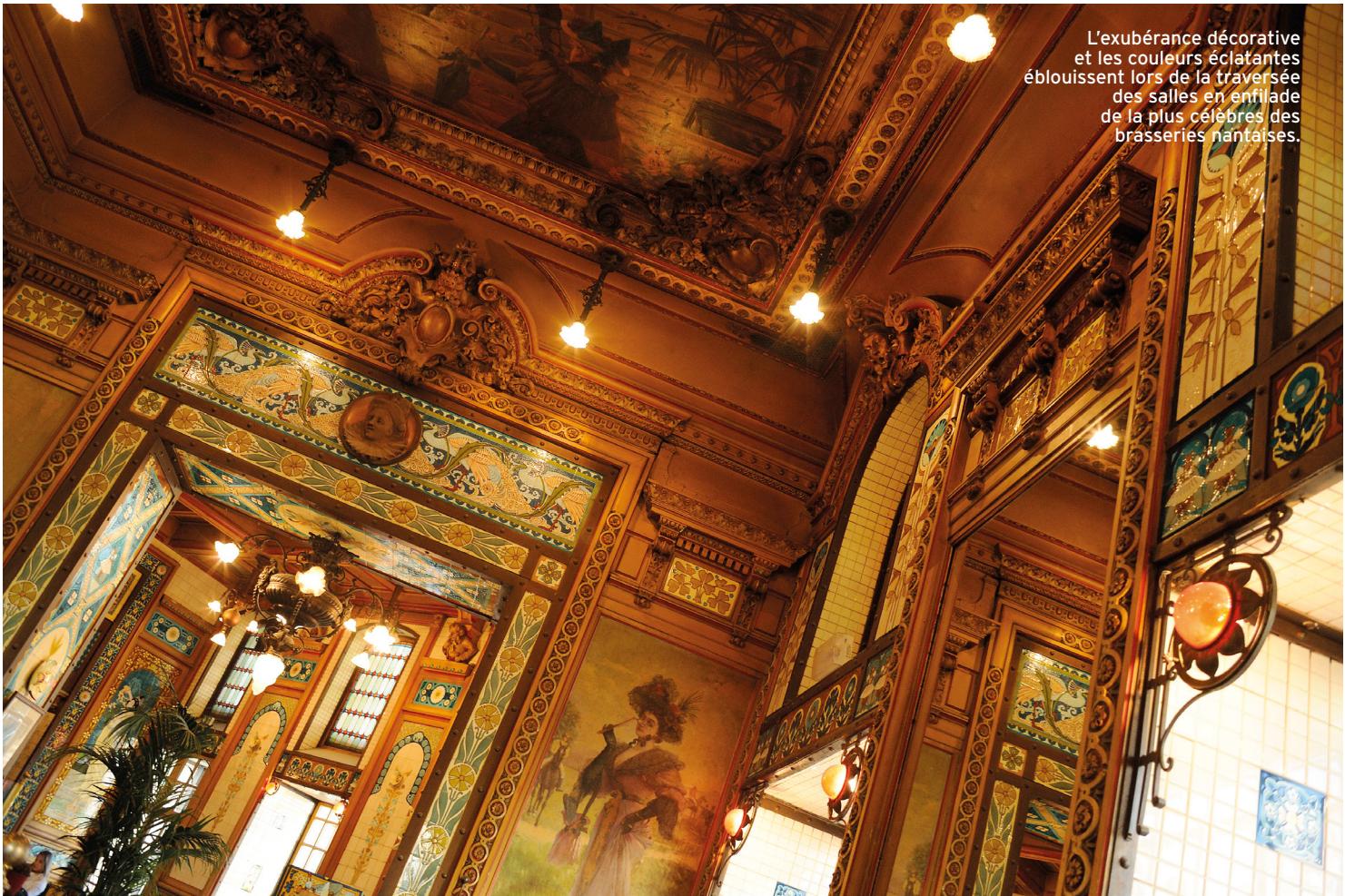
L'établissement doit son nom aux cigales, fil directeur de son flamboyant décor. C'est Émile Libaudière, architecte-céramiste et aquarelliste nantais, qui a façonné ce lieu à l'exubérance colorée. Pour mener à bien son projet, il s'est entouré d'Émile Gaucher, sculpteur, de Georges Levreau, peintre, et de Louis Préaubert, décorateur et tapissier, multipliant ainsi les techniques et les savoir-faire. Bien sûr, la chanteuse ailée de la fable de La Fontaine est partout, imaginée par Libaudière vêtue d'un tutu blanc. Mais on peut également admirer, ici et là, un Pierrot et une Colombine sculptés, des cariatides en bois, de nombreux thèmes évoquant la nature, typiques du style Art nouveau – fleurs en stuc, feuilles d'acanthe, soleils stylisés... – ou encore des scènes peintes – couple



Ce décor éblouissant inspira
ces mots à Jean d'Ormesson :
« (...) un de ces endroits bénis
où l'Histoire se pare de ses vêtements
les plus gais pour mieux nous
séduire et nous retenir. »



Remplacé dans les années 1960 par un présentoir en Formica, le magnifique bar en chêne sculpté a retrouvé sa place en 1982, sous l'astre en mosaïque doré devant lequel badinent Pierrot et Columbine, hommage à la commedia dell'arte.



L'exubérance décorative et les couleurs éclatantes éblouissent lors de la traversée des salles en enfilade de la plus célèbres des brasseries nantaises.

élégant, maraîchère, demi-mondaines... De majestueux miroirs multiplient à l'infini les motifs des décors en céramique : cigales encore et toujours, lumineux astre doré surplombant le bar, végétaux, paons, oies, drakkars, mais aussi gerbes de blé et de houblon, bocks de bière, coupes de champagne... rappelant qu'ici, on est là pour manger et boire !

Le succès est immédiat : les notables et bourgeois viennent s'y encanailler avec les actrices et danseuses du théâtre voisin. Peu à peu, tous les Nantais s'approprient La Cigale, où s'attablent également les artistes de passage. « *Les surréalistes avaient fait de cette brasserie [...] leur lieu d'élection. André Breton, Vaché, Prévert ont rêvé devant les cigales en tutu* », racontait l'autrice Geneviève Dormann.

En septembre 1943, la Cigale échappe aux bombardements qui touchent durement la ville. Le cinéaste nantais Jacques Demy racontera au journal *Ouest-France* : « *J'avais 12 ans. [...] je suis sorti de chez mes parents pour me précipiter ici. Oui, La Cigale était pratiquement épargnée. Et j'ai respiré*

comme si j'avais personnellement échappé à un danger. » Presque vingt ans plus tard, il la transformera en cabaret, L'Eldorado, le temps du tournage de *Lola* (1961). Anouk Aimée, inoubliable, y incarne une chanteuse qui fascine les marins de passage. Classée Monument historique en 1964, la brasserie connaît cependant des hauts... et des bas. Transformée en self-service, elle se démocratise et ne désenplit pas... au détriment du décor, qui n'est pas entretenu : des flippers masquent les céramiques, et l'on vient y manger du couscous au son des derniers tubes diffusés par le juke-box. Il faut attendre un nouveau propriétaire, en 1977, pour que des travaux de restauration soient entrepris. Mais c'est Yannick Curty, directeur de l'établissement, et Michel Pavageau, cogérant, qui, en 1982, vont décider de « *refaire chanter la Cigale à toutes les saisons* », en collaboration avec les Bâtiments de France. Après une rénovation d'envergure, le décor retrouve son lustre, inspirant ces mots au réalisateur coréen Im Kwon-taek : « *C'est un endroit où il y a la beauté et le goût.* »

POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

Ouverte tous les jours de 7 h 30 à 0 h 30, La Cigale est un lieu cher au cœur des Nantais. Comme l'évoque son directeur Yannick Curty, non sans humour : « *On y vient pour des demandes en mariage, des baptêmes, des communions... des divorces aussi !* » Petit déjeuner, tea time, déjeuner, dîner avant ou après le spectacle... Ici, la cuisine est bien sûr de saison, à base de produits le plus souvent locaux, mêlant classiques de brasserie (plateau de l'écailler, tartare de bœuf, poisson sauce beurre blanc, tropézienne) et créations maison (filet mignon rôti, pastèque grillée, chou pak choy et jus gingembre épicé).

RESTO DÉCORE

Par Céline de Almeida

BLING

« Gold », couverts à salade en laiton et aluminium, H28 cm, 40 € la paire, **CFOC**



COMME CHEZ... « DELHI BAZAAR » DU CHEF EQBAL HOSSAIN

Ce nouveau *hot spot* parisien, fondé par deux passionnés de gastronomie et de voyage, revisite avec style les classiques de la *street food* indienne de Chandni Chowk, à Delhi.

INSPIRATION DÉCO



PÉTILLANT

« Blia », verre à vin orné de bulles de verre de différentes tailles, H16 cm, 75 € le lot de 6, **Bloomingville**



NARCISSIQUE

« Neka », miroir en laiton, 5 formats différents à accumuler, sans modération, à partir de 48 €, **Caravane**



SCOLAIRE

« lora », chaise d'écolier en frêne et acier inspirée du style des années 1960, 198 € le lot de 2, **Alinéa**



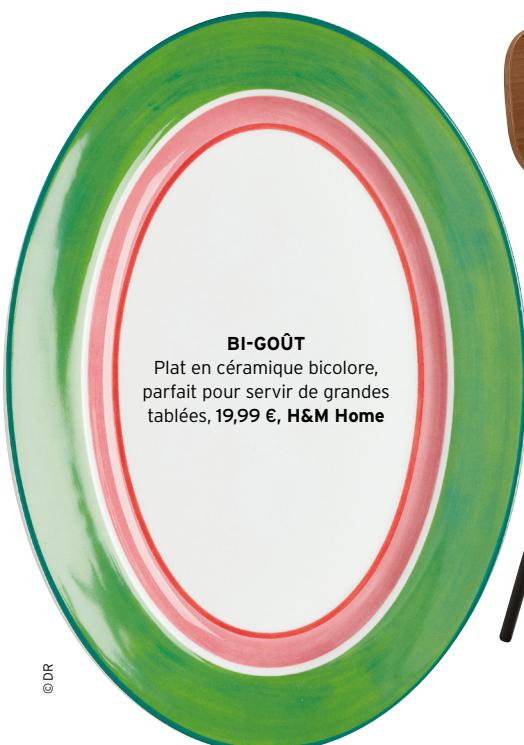
DÉTOURNEMENT

« Flora », arrosoir en verre coloré à utiliser comme saucière, 24 x 14 cm, 45 €, **Hübsch**



BI-GOÛT

Plat en céramique bicolore, parfait pour servir de grandes tablées, 19,99 €, **H&M Home**



RESTO

s'équipe

MOBILIER À LA FRANÇAISE, DESIGN SONORE... LES DESSOUS CHICS DE L'ART DE RECEVOIR



DESIGN SONORE

QUAND LA MUSIQUE EST BONNE

Reflet de son positionnement comme de son image de marque, l'ambiance sonore d'un restaurant constitue un fabuleux outil de communication. Ou comment une dégustation peut être portée par la musique...

DÉCRYPTAGE



L'Ultraviolet de Paul Pairet, à Shanghai, pousse loin les limites de l'expérience multisensorielle, au-delà du dîner lui-même, avec un vrai show en sons et en images.

U

ne vaste salle à manger ouverte sur un jardin à la française, une pergola coiffée de fleurs colorées... le chef Quentin Testart ne pouvait trouver plus bel écrin que La Bauhinia, table du palace parisien Shangri-La, pour inaugurer sa carte estivale 2023, « Summer », tissée autour de saveurs océaniques, d'influences asiatiques, évocations des grandes traversées... Un appel

à l'évasion, assorti d'une *playlist* à la fois dépaysante et raffinée. « Nous avons opté pour une sélection musicale déclinée autour de l'indie pop électronique, des covers acoustiques, des inspirations latines proches de la bossa-nova... », explique Maxime Pellet, le directeur. Diffusée entre midi et minuit, selon deux intensités rythmiques, « midtempo » et « downtempo », elle propose à la clientèle

un voyage pétri d'exotisme, au cœur même du 16^e arrondissement » Non loin de là, au sein de L'Oiseau Blanc, table doublement étoilée du prestigieux Peninsula Paris, la dernière fête de la Musique fut l'occasion pour le chef David Bizet de proposer un menu d'exception conjuguant mets de haut vol, grands vins de Bourgogne et concert de musique classique. Sur les Champs-Élysées,

Lors de la dernière fête de la Musique, L'Oiseau Blanc, restaurant doublement étoilé à Paris, organisait la quatrième édition de son « Envolée gourmande ». Avec menu unique, vins de prestige et musique classique en accompagnement.



RESTO S'ÉQUIPE

en fin de semaine, le Drugstore invite ses clients à danser entre les plats servis à table lors des « Late Nights » animées par un DJ guest choisi par l'agence de communication sonore Maison Sérieuse, qui a également réalisé la signature musicale de L'Abysse à Paris, le comptoir à sushis de Yannick Alléno. « *Loin de ne constituer qu'un détail du décor, la musique participe à asseoir le style, façonner l'identité d'un lieu,* remarque Maximilien Niepce, fondateur de l'agence de design sonore Spectre, aux manettes des programmations musicales du groupe Paris Society. *Au même titre que le mobilier, la vaisselle ou l'éclairage, elle accompagne le client dans la découverte des saveurs, incarne l'univers d'un chef, sublime ses parts pris culinaires* », précise-t-il. Une ambiance sonore bien choisie peut d'ailleurs constituer un atout majeur pour affirmer le style d'un établissement ou pour faire swinguer la tradition... à fortiori lorsqu'elle s'immisce là où on ne l'attend pas. C'est le cas au bistrot The Crying Tiger, à Paris : les recettes thaïes emblématiques (curry vert, brochettes de poulet sauce satay...) puisent un nouvel élan dans une programmation décalée (hip-hop old school, R'n'B, zeste de rap thaï) faisant voler en éclats les codes du restaurant asiatique

traditionnel. Même constat du côté de la Brasserie des Prés, dernier opus parisien de la Nouvelle Garde installé dans le 6^e arrondissement. Ici, les grands classiques de la cuisine française s'acoquinent de titres *feel good* et cadencés, entre pop-rock, soul, variété et pépites confidentielles, affirmant un esprit néobistrot décomplexé et éminemment actuel. De quoi se démarquer de la concurrence de manière audacieuse. Certaines adresses n'hésitent pas à pousser l'expérience multisensorielle, et notamment sonore, jusqu'à son paroxysme, à l'instar de l'Ultraviolet by Paul Pairet à Shanghai, triplement étoilé, qui accompagne chaque assiette d'une atmosphère visuelle, olfactive et musicale très spectaculaire. À Paris, Under the Sea, du groupe Ephemera, soigne aussi sa mise en scène : ici et là, des écrans géants incurvés projettent des images de fonds marins en mouvement, tandis que des nappes de synthétiseurs aux rythmes ondulatoires, des chants de baleines poétiques, des bruissements échappés du fond des abysses plongent les convives dans une atmosphère enveloppante. Dans les assiettes, ceviche de daurade, tartare de thon, fish-burger sauce chimichurri complètent le parcours aquatique. Une parenthèse 100 % immersive. 🍷

Under The Sea à Paris,
une plongée sous-marine
en sons, en images, et jusque
dans l'assiette.



Trois questions à...
MAXIMILIEN NIEPCE,
designer sonore, fondateur
de l'agence parisienne Spectre

En quoi consiste la mission d'un designer sonore ?

Elle s'opère sur plusieurs plans. D'abord sur le contenu : notre agence conçoit des playlists sur mesure en accord avec l'image, la cible des établissements d'hôtellerie-restauration. Ensuite, la diffusion : nous fournissons des supports techniques adaptés à nos clients (logiciels, boîtier connecté...) leur permettant de gérer leur programmation musicale de façon autonome. Enfin, nous imaginons des compositions sonores originales pour des lieux, marques, événements...

La condition sine qua non pour une ambiance sonore réussie ?

Sans aucun doute l'harmonie, le juste équilibre. La musique ne doit jamais prendre le pas sur les autres éléments du décor, et surtout pas sur l'expérience gustative ! Elle doit accompagner la clientèle sans s'imposer, s'adapter aux différents moments de la journée, déjeuner ou dîner, d'où l'intérêt d'un *timing* étudié et d'une réelle réflexion en amont.

L'écueil à éviter ?

Le syndrome du « trop parfait ». Même si une playlist est un outil de communication à part entière, la musique doit rester ce qu'elle est : un vecteur de bien-être, d'émotions, de partage. Une sélection musicale réussie est avant tout celle qui laisse place à la spontanéité, l'inattendu, la découverte... C'est là toute la subtilité de la mission du designer sonore.



La Brasserie des Prés, à Paris :
un néobistrot jusque dans
le choix de sa bande-son,
résolument dans l'air du temps.

RESTO S'ÉQUIPE

Par Céline de Almeida

Olivier et Antoine
Roset, nouveaux
directeurs généraux
des sociétés Roset
et Cinna.



ANTOINE ET OLIVIER ROSET

« LA QUALITÉ, LA FABRICATION FRANÇAISE ET LE DESIGN SONT INSCRITS DANS NOTRE ADN »

Créateur, fabricant et distributeur de meubles avec à son actif deux marques emblématiques du design *made in France*, Ligne Roset et Cinna, le groupe Roset a su préserver sa singularité au fil des générations en plaçant l'indépendance et la création au cœur de son *business model*.

Rencontre avec Antoine et Olivier Roset, promus codirecteurs généraux en mars dernier.

COCORICO



C

'est une tradition qui dure depuis déjà cinq générations... Après avoir passé plus de 15 ans au sein du groupe Roset, l'un côté marketing et communication, l'autre côté finances, Antoine et Olivier Roset, respectivement diplômés de l'ESCE et de l'Institut supérieur du marketing de luxe, et de l'ESCP/EAP, ont pris les rênes de l'entreprise familiale il y a quelques mois. L'occasion de les interroger sur leurs défis et leurs projets pour les années à venir.

Quelle est votre vision de cette société qui appartient à votre famille depuis plus de 160 ans ?

Olivier Roset : C'est un énorme laboratoire de création qui a la spécificité de sortir beaucoup de produits, tous signés. Mais nous sommes également des fabricants, avec de gros volumes et de grosses usines qui nous permettent d'avoir des prix tendus et de satisfaire tous les besoins. Ce sera d'ailleurs le défi

de la cinquième génération : proposer un univers global de design adapté à toutes les cibles.

L'activité contract, à destination des professionnels, représente aujourd'hui 13 % de votre chiffre d'affaires... Quelle croissance envisagez-vous dans les années à venir ?

O.R. : Le contrat est l'un de nos axes stratégiques de développement. Il représente aujourd'hui une portion assez faible de notre activité, malgré une forte progression globale. Nos concurrents directs sont plutôt situés autour de 25 à 40 %, ce qui nous laisse encore une belle marge de manœuvre. Nous avons un objectif de 25 à 30 % à l'horizon 2028.

Qui sont vos concurrents directs aujourd'hui ?

O.R. : Je dirais B&B Italia et Cassina.



Les chaises à accoudoirs « CM131 » signées Pierre Paulin et rééditées par Ligne Roset meublent l'Allénothèque.

Dans ce restaurant-cave à vins doublé d'une galerie d'art du 7^e arrondissement de Paris, l'exigence du chef Yannick Alleno était maximale.



Pas Roche Bobois ?

O.R. : Non, car ils ne sont pas fabricants mais éditeurs. Le groupe Roset est une entreprise qui fabrique en France des meubles et des objets imaginés par des designers. Nous préférons investir dans la création et le design plutôt que dans le marketing et la communication, même si la prise de risques est plus importante.

Quelles sont, selon vous, les actions à mettre en œuvre par les industriels français face à la crise écologique actuelle ?

Antoine Roset : Je pense en effet que c'est une problématique cruciale, car seules les entreprises peuvent avoir un réel impact sur le climat, si elles mettent en place des modifications nécessaires dans leurs *process* et leurs modes de fabrication pour améliorer leurs émissions carbone. L'organisme

Ecomaison, dont je suis administrateur, ainsi que la loi anti-gaspillage AGEC ont déjà permis d'améliorer le recyclage et la fin de vie des déchets d'ameublement. La prochaine étape sera de maximiser les solutions, si possible locales, pour le réemploi et la réparation des meubles.

Votre production est déjà quasiment neutre en carbone... Quels sont vos prochains objectifs pour le groupe Roset ?

A.R. : Nous devons encore travailler sur les transports de marchandises. Parallèlement, nous continuons à minimiser les émissions de carbone au niveau de la production, des transports internes et du personnel, avec, entre autres, la mise en place de bornes électriques au siège et à l'usine principale. Enfin, nous travaillons sur des matériaux plus responsables au niveau des tissus et des mousses, ainsi que des plastiques issus de matériaux recyclés. 

Signé Jean-Philippe Nuel, le restaurant du *Commandant Charcot*, navire d'exploration polaire de la compagnie Ponant, met à l'honneur Ligne Roset.



PRIVILÉGIER L'HUMAIN

Afin de répondre à ses difficultés de recrutement tout en valorisant les métiers d'art en France, le groupe Roset a ouvert en 2011 sa propre école de tapisserie d'ameublement ainsi qu'une formation professionnelle en couture au sein de son usine de Briord, dans l'Ain. En 2022, le fabricant français a lancé un nouveau parcours dans le cadre du dispositif HOPE qui a pour but de favoriser l'intégration des réfugiés en les formant à un métier. Les candidats sont embauchés en CDI, à condition de valider leur formation.



« Undercover », canapé en mousse léger et compact, design Marie C Dorner, Cinna.



« Hat », miroir mural plaqué noyer, existe en version vernis naturel ou rouge noir laqué, design Jutta Werner, Cinna.



« Togo », chauffeuse culte en mousse et tissu Kvadrat, design Michel Ducaroy, Ligne Roset.



« Dita », console en bois laqué et tôle, design Pagnon & Pelhaître, Ligne Roset.

ABONNEZ-VOUS À RESTO



ANCIENS NUMÉROS
Complétez votre
COLLECTION



Nos offres en ligne



L'ABO NUMÉRIQUE

7€
4 numéros



DES QUESTIONS ?
sav@bleupetrol.com

18€ au lieu de ~~24~~
4 numéros

-25%



À DÉCUPER OU À PHOTOCOPIER ET À RENVOYER SOUS ENVELOPPE AFFRANCHIE AVEC VOTRE RÈGLEMENT À :

Raykea / Service abonnement - 3, rue des Tamaris - 30 660 - Gallargues le Montueux

Oui, je m'abonne à RESTO pour 4 numéros

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

Si je suis déjà abonné, mon abonnement prendra simplement la suite de l'autre. Un email vous indiquera le numéro du premier magazine que vous recevrez, ainsi que vos identifiants pour la version numérique. **Important :** votre abonnement débutera le numéro d'après 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

Conformément à la loi informatique et liberté 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.

ABONNEZ-VOUS SUR
www.resto-magazine.fr

UNE PROUESSE TECHNOLOGIQUE AU SERVICE DE LA DÉGUSTATION DU VIN

Créé par Anthony Boule et le sommelier Alexandre Martorana, **Lacaraf** est un outil révolutionnaire qui permet d'amener le vin à sa température idéale en seulement 10 minutes, et pour toute la durée de la dégustation, quel que soit l'environnement. D'une précision au degré près, Lacaraf est l'outil idéal pour libérer tout le potentiel, les saveurs et la puissance de chaque vin (rouge, blanc, pétillant et même spiritueux), et lui permettre ainsi d'atteindre son meilleur pic d'expression, d'exprimer son véritable caractère. Une innovation inédite *made in France* designée par Sacha Lakic et destinée aux amateurs de vin, experts et professionnels (cavistes, œnologues, vignerons, restaurateurs).

Prix : 890 € TTC (640 € TTC en précommande pour les 100 premières). lacaraf.com - lacaraf.com/preventes/ (livraison à partir de janvier 2024).



DES PERFORMANCES AU SERVICE DU GOÛT

Le beurre « Gastronomique » de la marque **Président** se conjugue désormais en mode professionnel. Fabriqué à partir de crèmes rigoureusement sélectionnées dans la beurrerie de Retiers, en Bretagne, il est plus proche des valeurs de l'univers de la cuisine et des chefs. Ce beurre de qualité d'origine France répond aux hautes exigences de performances en pâtisserie comme en cuisine. Sa texture s'adapte à tous les usages, résiste aux fortes températures, conserve ses arômes et propose une régularité toute l'année. Une création au service de la créativité et du savoir-faire des professionnels pour des recettes qui ont du goût!

Disponible en doux et demi-sel, en format pain de 500 g ou en rouleau de 1 kg. president-professionnel.fr

POUR DES COCKTAILS SANS ALCOOL 100 % PLAISIR

Moulin de Valdonne propose une nouvelle gamme de sirops répondant à notre envie grandissante de mocktails, qui s'invitent comme une évidence dans nos soirées et apéritifs entre amis. Mojito, Caraïbes et Spritz : trois nouvelles créations permettent de se concocter un verre de notre cocktail préféré... mais sans alcool. On se régale de ces sirops gourmands élaborés exclusivement à base d'arômes naturels. À consommer sans modération!

Sirop Mocktail Moulin de Valdonne, 3 références au choix : Mojito, Spritz, Caraïbes. Bouteille 70 cl, 3,80 € en GMS. moulindevaldonne.com





© RESTAURANT CANOPY - DR

A-B
Alinéa
alinea.com
Arbore & Sens
restaurant-arbore-et-sens.fr
Asko
fr.asko.com
Auberge de la Commanderie
aubergedelacommanderie.com
Aubert & Mathieu
aubertetmathieu.com
Bloomingville
bloomingville.com
Bosch
bosch-home.fr
Brasserie des Prés
nouvellegardegroupe.com

C
Aurélie Canzoneri
canzoneri-naturopathe.com
Caravane
caravane.fr
CFOC
cfoc.fr
Château Angelus
angelus.com
Château Beynat
chateaubeynat.com
Château Branaire-Ducru
branaire.com
Château Grimon
chateaugrimon.fr
Château Le Rey
vignobleslek.com/fr
Château Petit Val
chateaupetitval.com

D
Delhi Bazaar
instagram.com/delhi.bazaar.paris
Domaine d'Ardhu
ardhu.com
Domaine de la Berthete
laberthete.fr
Domaine La Grange Tiphaine
lagrangepiphaine.com
Domaine Les Quatre Piliers
lesquatrepiliers.com
Domaine Louis Claude Desvignes
louis-claude-desvignes.com
Domaine Pattes Loup
pattes-loup.com
Domaines Chermette
chermette.fr
DOX
dox-restaurant.de
Drugstore
publicisdrugstore.com/fr

E-G-H-I
Electrolux
electrolux.fr
Stéphanie Guillemette
stephanieguillemette.com
H&M Home
www2.hm.com/fr_fr/maison.html
Haier
haier-europe.com

Hübsch
hubsch-interior.com/fr
Indesit
indesit.fr

L
La Bauhinia
labauhiniarestaurant.com
L'Abysse
yannick-alleno.com/fr
La Cigale
lacigale.com
Lafayette
xavier-pincemin.com
La Ferme 1544
laferme1544.com
La Grande Epicerie de Paris
lagrandeepicerie.com
L'Antre Amis
lantreamis.com
Le Bayadère
restaurantlebayadere.com
Jules Lebègue
juleslebègue.com
Le Gabriel
le-gabriel-bordeaux.fr
Les Petits Princes
petits-princes.fr
Les Vignes Oubliées
lesvignesoubliees.com
Ligne Roset
ligne-roset.com
Logis de la Cadène
logisdelacadene.fr
L'Oiseau Blanc
peninsula.com/en/paris

M
Maison Bordier
lebeurrebordier.com
Maison numéro 20
maisonnumero20.fr
Maison Ogier
ogier.fr
Maison Sérieuse
maisonserieuse.com
Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

O-P
Ö Mazette!
o-mazette.fr
Pincemin
xavier-pincemin.com
Ponant
ponant.com

R-S
Romi
romi-saintbarth.com
Spectre
spectre-music.com/fr

T-W
The Crying Tiger
thecryingtiger.fr
Under the Sea
ephemera-group.com
Vignobles Trocard
trocard.com
Whirlpool
whirlpool.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetroil.com

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

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

RÉDACTRICE EN CHEF
Elodie Declerc
declerck.elo@gmail.com

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petroil Presta
bleupetroil.com

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline Amico, Ludovic Bischoff,
Jean-Bernard Carrillet, Céline de Almeida,
Céline de Quéra, Salomé Dollinger,
Camille Flocon, Jean-Pascal Grossi,
Bénédicte Le Guérinel, Laurence Gounel,
Héloise Hamelin, Lorene Herrero,
Agathe Jaffredo, Cécile Oliviero,
Sylvain Ouchikh, Louise Petitenreud
et Olivier Renau.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Céline de Quéra

COMMUNICATION
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION
Timothé Mendes Goncalves
06 12 36 09 57
timothé@bleupetroil.com

PUBLICITÉ
DIRECTRICE COMMERCIALE
Christine Boulier
06 11 31 58 22
christine@bleupetroil.com

DIRECTRICE DE LA PUBLICITÉ
Catherine Caudin
06 11 31 58 22
catherine@bleupetroil.com

RESPONSABLE COMMERCIAL ET PARTENAIRES MÉDIAS
Delphine Attias
06 32 31 42 56
delphine@bleupetroil.com

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

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

BUSINESS DEVELOPER
Ellen Froissart
06 88 75 70 58
ellen@bleupetroil.com

RESPONSABLE MARKETING
Gauthier Enguehard

CONTACT DIFFUSEURS ET DÉPOSITAIRES DE PRESSE

MP CONSEIL
Laurent Charrié
01 42 36 96 65

Distribution MLP

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

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

TVA intracommunautaire :
FR 25 793 508 375

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

Imprimé en Communauté européenne

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

DÉCOUVREZ
DE NOUVELLES RECETTES,
DE NOUVELLES RENCONTRES
DE NOUVELLES ADRESSES...

DANS
LE NUMÉRO 5 DE



RESTO

EN KIOSQUE
LE
16 NOVEMBRE 2023

resto-magazine.fr



Vivez une expérience gastronomique slow en Savoie préservée

Auberge 4* Restaurant gastronomique Ayurveda



D'Aillon et
d'Ailleurs
L'auberge des Bauges



MICHELIN
2023

—
Aillon-le-Jeune
Parc Naturel
Régional des Bauges

—
Informations
et réservations sur
aillon-ailleurs.com