

RESTO #5



RESTO



by Hôtel&Lodge

VINS ET SPIRITUEUX : NOTRE SÉLECTION PLAISIR, DE L'APÉRO AU «DIGEO»!

MÉTIER : ILS SONT BOULANGER-PÂTISSIER, ÉLEVEUR DE VOLAILLES, PRODUCTEUR DE MIEL...

LA TOUR D'ARGENT, MÉTAMORPHOSE D'UNE INSTITUTION PARISIENNE

C'EST DE SAISON : LA POMME DE TERRE GOURMANDINE + LA CLÉMENTINE DE CORSE

NORBERT LA GOUAILLE ET LA CUISINE À FLEUR DE PEAU



Le trublion des fourneaux débarque dans l'univers du luxe.
Norbert Tarayre se livre sans filtre et à cœur ouvert.
Entretien exclusif et 100 % émotion.



26

NOUVELLES
ADRESSES

pour tous les goûts
et à tous les coûts

RECETTES D'HIVER

*Les chefs nous
réconforment avec leurs
créations originales*



PEUGEOT

NOUVEAU E-2008

100 % ÉLECTRIQUE



S'AFFIRMER
AVEC ALLURE.

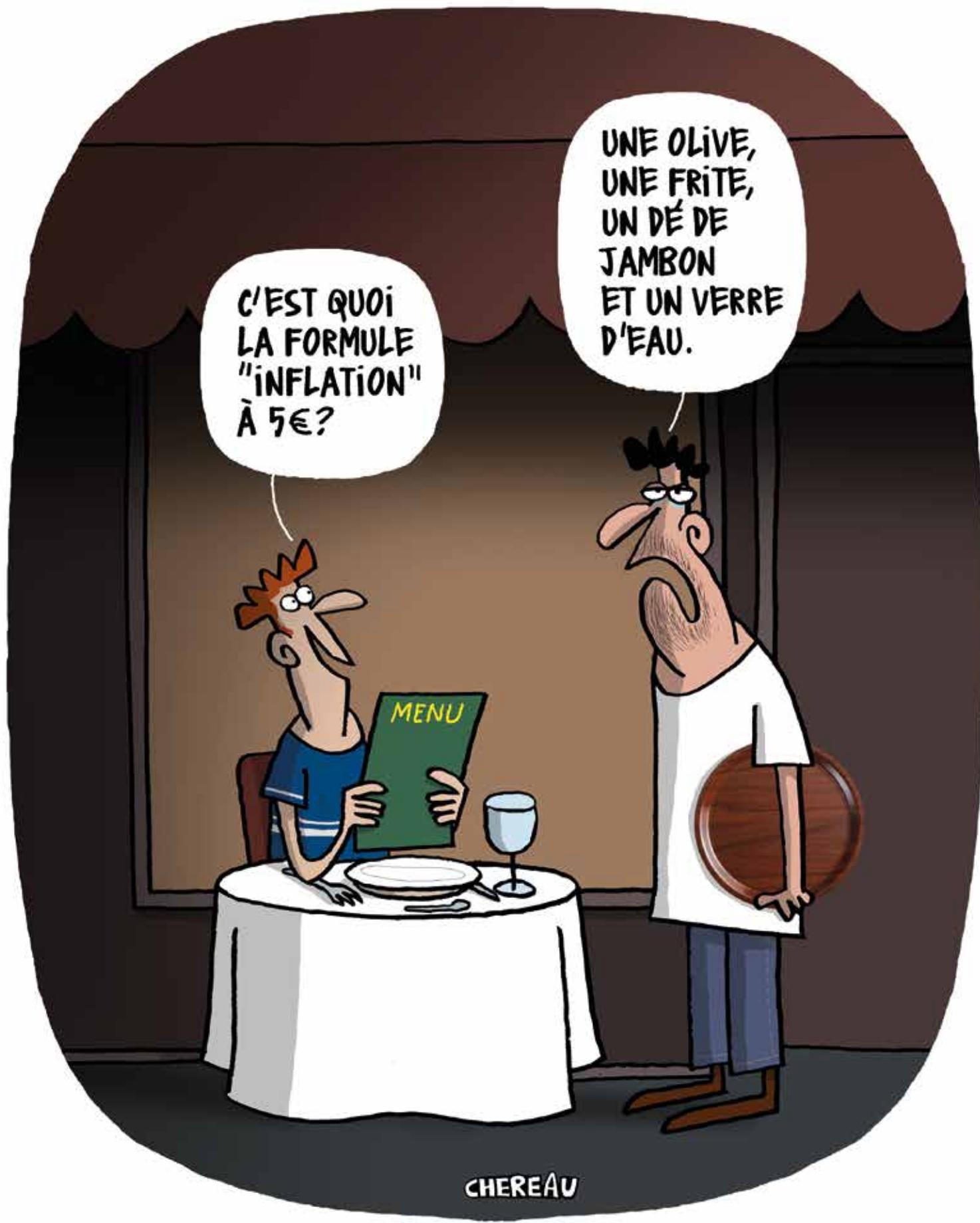
Jusqu'à 406 km d'autonomie*
Nouveau PEUGEOT i-Cockpit® 3D**
Recharge rapide 80 % en 30 min***

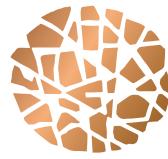
PEUGEOT RECOMMANDÉ TotalEnergies Consommation mixte WLTP (l/100 km) : 0

*L'autonomie de la batterie peut varier en fonction des conditions réelles d'utilisation. **De série, en option ou indisponible selon les versions. ***Recharge sur une borne publique à courant continu. OPEn - Automobile PEUGEOT 552 144 503 RCS Versailles.

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer







PLANTIN

L'ART DE LA TRUFFE
DEPUIS 1930

Truffes fraîches et appertisées, Délices et condiments à la truffe,
Champignons séchés, Coffrets cadeaux ...



PLANTIN

Route de Nyons - 84110 Puyméras - France
www.truffe-plantin.com - info@plantin.com - Tél : +33 (0)4.90.46.41.44
@plantintruffle

UN AN D'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

Le 22 novembre 2022, Bleu Petrol, déjà propriétaire des magazines *Hôtel & Lodge* et *Résidences Décoration*, tentait l'aventure d'un nouveau magazine au contenu inédit, traitant de la gastronomie sous toutes ses facettes, et lançait **RESTO**.

Un an plus tard, après avoir couvert plus de 130 nouvelles adresses de restaurants dans toutes les régions de France, partagé pas moins de 60 recettes gourmandes, rencontré des passionnés - maraîchers, éleveurs, ostréiculteurs, torréfacteurs, producteurs d'huile d'olive ou de champignons bio, chefs de cave, vignerons, architectes d'intérieur et autres designers sonores... -, c'est avec joie et une certaine fierté du succès obtenu cette première année que nous vous présentons ce superbe numéro 5 de **RESTO**.

Pour fêter cet anniversaire et succéder aux talentueux Glenn Viel, Hélène Darroze, Thierry Marx et Juan Arbelaez, c'est le trublion de la gastronomie, Norbert Tarayre, qui a accepté de nous ouvrir ses portes, et même son cœur, pour un entretien 100 % émotion. Douze pages où il nous raconte sans langue de bois ses souvenirs d'enfance mais également son arrivée dans l'univers du luxe, à la tête du 19.20, le nouveau restaurant du palace parisien le Prince de Galles.

Amateurs de bons produits - et vous l'êtes forcément -, suivez-nous près de Lille à la rencontre d'Alex Croquet, boulanger-pâtissier alchimiste du levain, et dans l'Ain, chez Michel Peter, maraîcher et pisciculteur, qui prône l'aquaponie, une agriculture du futur. Nous vous emmenons à Vaison-la-Romaine goûter le délicieux miel de la Maison Augier & Fils, et faire un tour en Saône-et-Loire, à la ferme Le Devant, l'étonnant élevage AOP des poulets de Bresse de Christophe Perrault.

Si la pomme de terre Gourmandine et la clémentine de Corse figurent en bonne place dans cette édition, tout le carnet de recettes de chefs vous régalerà de produits de saison cet hiver. L'exotisme est également au menu avec le rhum Havana Club, véritable ambassadeur de ce délicieux elixir et de toute une nation, Cuba.

RESTO, c'est le plaisir des papilles, mais également celui des pupilles : quel privilège de pouvoir admirer la rénovation de La Tour d'Argent, le plus vieux restaurant de la capitale, et sa vue imprenable sur Notre-Dame de Paris ! Et quel bonheur d'avoir interviewé Sophie Lacroix, étoile montante de l'architecture et de l'édition de mobilier haut de gamme, notamment dans l'univers de la restauration.

Je vous donne rendez-vous le 15 février prochain pour un numéro 6 qui vous réserve une très belle surprise... Guettez la couverture ! Vous savez, celle en noir & blanc qui fait notre si forte singularité... ●



PAPIER OU NUMÉRIQUE DÉCOUVREZ NOS OFFRES D'ABONNEMENT

Scannez le QR code ci-dessous



RETRouvez-nous sur les réseaux sociaux



@RESTO



@magazine_resto



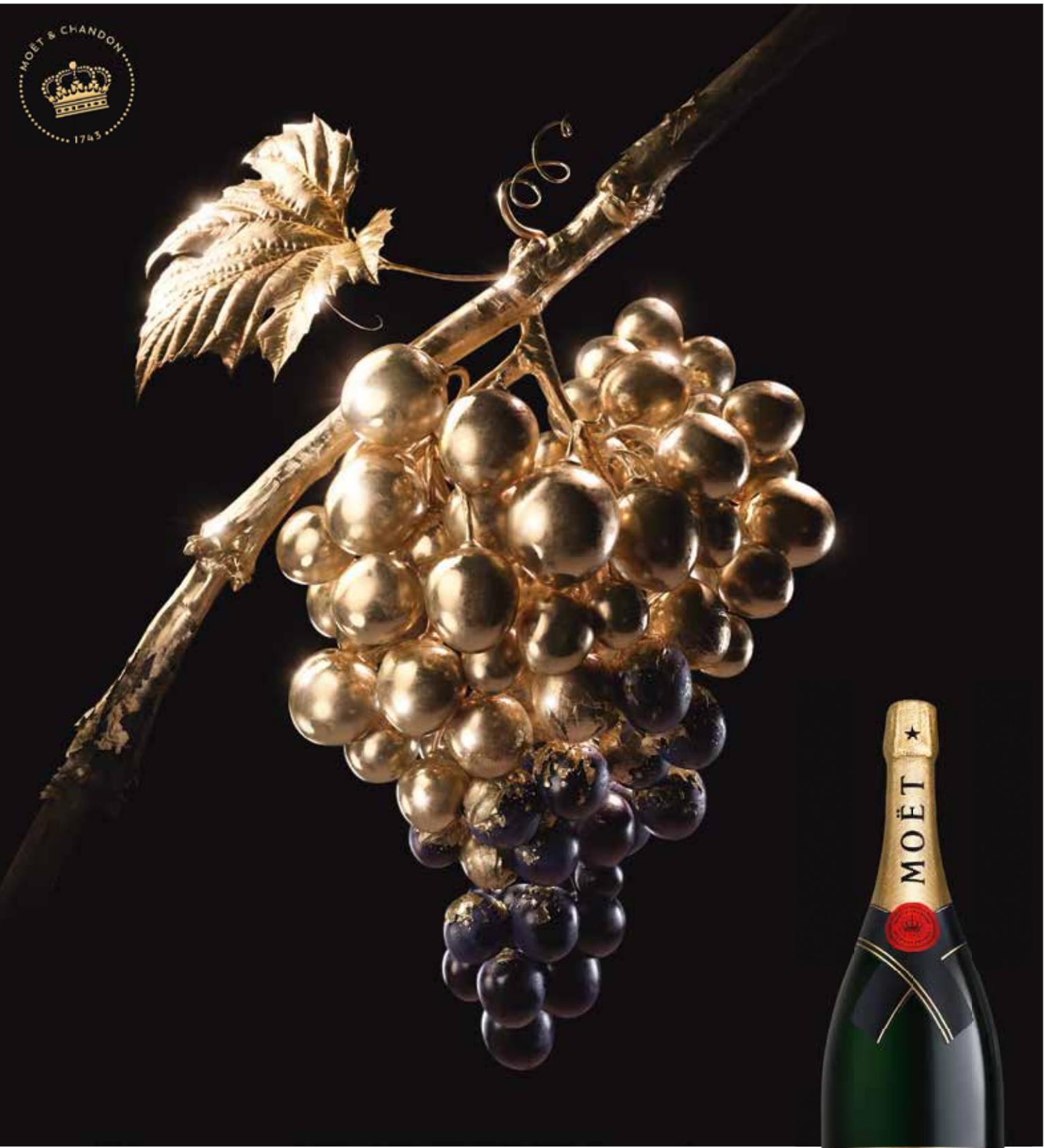
@RESTO



@resto_magazine



MHD SAS, 105 Bd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B 337 080 055 RCS Nanterre



MOËT & CHANDON

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





- RESTO OUVRE**
012 **26 NOUVELLES ADRESSES COUPS DE CŒUR, EN FRANCE ET AILLEURS**
- 028 **STORY**
Auberge d'Aillon et d'Ailleurs : pour l'amour des plantes sauvages
- RESTO PARLE**
030 **NORBERT TARAYRE**
La tête dans le luxe
- 036 **UN CHEF ET SES MOUSQUETAIRES**
« Je veux faire honneur aux grands plats de la cuisine traditionnelle française »
- 040 **MADELEINE DE PROUST**
Norbert Tarayre : « Je me voyais faire le show, à vendre du poisson »
- RESTO CUISINE**
044 **MÉTIER**
Portrait croisé de producteurs : travail d'expert
- 048 **C'EST DE SAISON**
La pomme de terre Gourmandine
La clémentine de Corse
- 052 **CARNET DE RECETTES**
Régal hivernal
- 060 **SHOPPING**
Tables de cuisson : chaud devant !
- RESTO BOIT**
064 **UN DOMAIN, UNE HISTOIRE**
Havana Club, le symbole de Cuba
- 068 **MÉTIER**
Laure Canu, directrice générale de Château Cantemerle et Grand Corbin
- 072 **ON MANGE QUOI AVEC...**
« Rare Collection » blanc de blancs 2013, champagne Barons de Rothschild Gevrey-chambertin 2019, Philippe Pacalet
- 076 **SÉLECTIONS**
Champagnes; vins rouges de Bordeaux; vins blancs; rhums et cognacs
- RESTO DÉCORE**
082 **SOPHIE LACROIX**
« Dans un restaurant, on peut se permettre des fantaisies »
- 086 **MYTHE**
La Tour d'Argent, à Paris
- 088 **INSPIRATION DÉCO**
Comme chez... « Forest Marseille » du chef Julien Sebbag
- RESTO S'ÉQUIPE**
092 **DÉCRYPTAGE**
Logistique : comment encaisser vite et bien
- 094 **TÉMOIGNAGE**
Restauration et handicap, l'exemple de La Belle Étincelle
- 096 **SHOPPING**
Pianos de cuisson : les cuisinières pros qui font recette
- 097 **TENTATIONS**

Ouvrir un monde de possibilités.

Nouveau Kia EV9 100% électrique.



Movement that inspires⁽¹⁾

Découvrez le nouveau Kia EV9 et tout le savoir-faire de Kia en matière de design et de performances électriques. Jusqu'à 563 km d'autonomie⁽²⁾ et une recharge ultra-rapide de 249 km en seulement 15 minutes⁽³⁾. Profitez de son vaste espace intérieur avec 6 ou 7 places de série⁽⁴⁾, de ses équipements technologiques avec son triple écran panoramique et son planificateur intelligent d'itinéraire. Disponible en propulsion et transmission intégrale⁽⁵⁾. Jusqu'à 2,5 tonnes de capacité de tractage⁽⁶⁾. Un monde de possibilités s'ouvre à vous.

A 0 gCO₂/km



Consommation mixte du nouveau Kia EV9 100% électrique : de 20,2 à 22,8 kWh/100 km.

*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les États membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse Islande, Gibraltar, Monaco et Andorre, sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. (1) Mouvement that inspires = Du mouvement vient l'inspiration. (2) Autonomie maximale sur la version Earth en cycle mixte WLTP. (3) Sur borne de recharge ultra-rapide. (4) 6 sièges indépendants en option sur la finition GT-line. (5) Selon finition. (6) En version transmission intégrale. **Modèle présenté :** Kia EV9 GT-line avec option peinture mate et rétroviseurs extérieurs digitaux. Conditions sur kia.fr



Pensez à covoiturage #SeDéplacerMoinsPolluer



BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-BDR.COM


Pierre M. de Rothschild

CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD


Philippe Sereys de Rothschild

CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD


Edmond de Rothschild

CHÂTEAU CLARKE
EDMOND DE ROTHSCHILD

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

RESTO

ouvre



26 NOUVELLES ADRESSES INCONTOURNABLES ET CONVIVALES. À TABLE!



RESTO OUVRÉ

Pages réalisées par Céline de Almeida, Céline Baussay, Jean-Bernard Carillet, Anastasia Chelini, Aliette de Crozet, Elodie Declercq, Célyne d' Mazières, Valérie Donchez, Jean-Pascal Grosso, Bénédicte Le Guérinel, Cécile Olivéro, Salomé Peter-Dollinger, Olivier Reneau, Florence Valencourt.

BRUXELLES (Belgique)

MENSSA LA NATURE FAITE HOMME

Aller s'attabler chez Menssa est déjà un voyage en soi. Il faut quitter le centre de Bruxelles, longer le lac du parc de Woluwe, admirer les marronniers centenaires... La nature est omniprésente quand on pénètre dans le nouvel écrin du chef **Christophe Hardiquest**, à la tête du doublement étoilé Bon-Bon pendant 21 ans, jusqu'à sa fermeture en 2022; on la retrouve en salle grâce à l'arbre de vie conçue par l'architecte Anne-Catherine Lalmand. Comptoir majestueux en noyer belge, belle lumière, accueil simple et chaleureux... On sent déjà que l'expérience va éveiller tous les sens. Le chef, qui revendique une « *cuisine instinctive* », annonce la couleur sur la carte avec cette citation de Léonard de Vinci : « *Va prendre tes leçons dans la nature.* » Chez Menssa, c'est une leçon de savoir (bien) vivre que l'on reçoit. Le menu en 7 séquences est une promenade dont on ne voudrait pas rentrer. Parmi les grands plats proposés - chacun à son tour par un membre de la brigade (formidable idée) - le lard confit au *relish* de trompettes-de-la-mort, sauce charcutière aux bourgeons de sapin, caviar de wagyu est un vrai upercut. Pour les vins, suivez Nicolas Simon les yeux fermés... **FV**

Menus en 5 et 7 séquences, 175 et 195 €; menu Arborescence, selon l'inspiration du chef, 140 €.

453 avenue de Tervueren, 1150 Bruxelles, Belgique (menssa.be).



© LUC VIATOUR

nouveau

CRÉATION ÉPHÉMÈRE N°5

*Un trésor gustatif rare issu de grains
Arabica Bourbon du Rwanda*

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE, 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

LONDRES (Angleterre)

DAROCO SOHO TOUT CE QUI BRILLE EN ITALIE

À Londres, le groupe parisien Daroco a ouvert mi-octobre son premier établissement hors de France. Situé en plein Soho, Daroco Soho se distingue par un décor réussi, à la fois design et rétro, chic et branché, fort en atmosphère. Le plafond-miroir fait mouche! Dans l'assiette, l'Italie se donne en partage : on conseillera le trio d'arancini en entrée, tout en générosité; puis la pizza à la mortadelle (ou MortaDelight), impeccable - mention spéciale pour sa pâte, fine et aérienne, et la qualité de ses ingrédients. En dessert, le tiramisu se fait ultra-gourmand. Le tout est porté par une bande-son travaillée, dans une veine *lounge* bien pensée. Avec son bon rapport qualité-prix, son bar à cocktails au sous-sol, son espace terrasse pour les beaux jours et ses pâtes fraîches faites maison, l'endroit signe une offre séduisante. **AC**
Repas complet entre 40 et 50 €.
Manette Street, London W1D 4AL, Angleterre
(daroco.com/en/restaurant/daroco-soho-2).



BESANÇON (Doubs)

L'ÉPICÉA LA RELEVÈVE EST ASSURÉE

Ils n'ont même pas 30 ans et font déjà vibrer la gastroosphère bisontine. Forts d'un solide bagage culinaire, **Camille** et **Bastian Loridat**, couple à la ville comme en cuisine, ont jeté leur dévolu sur une bâtie du XVI^e siècle dans le centre historique de Besançon, tout près des quais. Un écrin épuré au style brut chic où s'épanouit leur talent. Leur credo ? Une « cuisine d'auteur » saine, créative et audacieuse, façon Florent Ladeyn dans le Nord (chez qui ils ont officié), qui valorise les produits locaux. Pas de carte mais trois menus, avec un nombre variable de plats selon la formule choisie. On s'abandonne avec délice à cette immersion gustative, que l'on accompagne d'excellentes boissons sans alcool : kombuchas, kéfirs, pétillants. **JBC**

Menu Initiation, 34 €; menu Expression, 44 €;

menu Immersion, 59 €.

11 rue Claude Pouillet, 25000 Besançon (restaurant-epicea.fr).

© ALIZÉE CAILLIAU, DR

GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE
GRANDS TERROIRS EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS
DE LA MONTAGNE DE REIMS DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

Palmer & Co
C H A M P A G N E

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



LILLE (Nord)

GINKO LE CHARME DISCRET DE LA GASTRONOMIE

C'est un ancien troquet lillois transformé en refuge pour gourmets apaisés. Passés tous deux par le Gaya de Pierre Gagnaire, **Valentina Giacobbe**, en cuisine, et son compagnon **Julien Ingaud-Jaubert**, à la pâtisserie, jouent la carte de la discréetion. La cheffe a également officié à Rozo, pépite locale, dont la table a déjà été louée par Resto. De quoi accroître plus encore notre confiance... Ici, le talent brille, chante même, au fil de menus proposés en trois actes. Les accords se fixent aux saisons et aux propositions des fournisseurs des alentours. Dans une salle tamisée, l'éclat se fait au palais. Du ballet de pleurotes et de girolles, tellurique en diable aux saint-jacques précises et suaves et leurs condiments plaisants d'acidité ou à la volaille en sauce aigre-douce, fondante, tout est parfait, jusqu'au dessert, un gâteau moelleux et sa rhubarbe pochée. Valentina Giacobbe a, avec ses parents, beaucoup voyagé. L'ouverture d'esprit s'illustre dans ses mélanges, conjugaison idéale entre une culture culinaire habilement maîtrisée et l'inspiration du temps présent. **JPG**

**Menu Végétal, 65 €; menu Harmonie, 65 €; menu Ginko, 85 €;
menu déjeuner, 40 €.**

70 rue de l'Hôpital Militaire, 59800 Lille (ginkorestaurant.fr).



PARIS 3^e

GUEFEN EXHAUSTEUR DE GOÛT

Dans la cuisine levantine, les épices sont reines. Pourtant chez Guefen, le chef israélien Ohad Amzallag utilise exclusivement du sel pour assaisonner ses plats. Grâce à la fermentation, ce virtuose des saveurs compose chaque mois une nouvelle mélodie gastronomique qui nous transporte dès la première bouchée. Rythmée par les produits de la mer et du jardin, sa cuisine est à la fois audacieuse et réconfortante... parfois même régressive : on a encore le goût de ce gâteau au fromage - parfaitement équilibré - et son garum caramélisé, une sauce incroyable à base d'encornet fermenté! **SPD**

Menu dégustation, 97 €.

9 rue du Vertbois, 75003 Paris (guefen.fr).



PARIS 9^e

SEP LAÏ BEAU ET BON LAOS

L'endroit a un côté snack rehaussé de jolies teintes, entre la fraîcheur de la feuille de bananier et la chaleur du bambou. Mais le voyage, le vrai, se joue irrémédiablement dans l'assiette. Le chef **Ken Seto** avait 7 ans lorsqu'il a quitté le Laos pour la France, mais sa cuisine natale lui manquait trop. Après les burgers fusion de son restaurant Bao & Me (Paris 9^e), il ouvre Sep Laï (« très bon » en laotien) pour y faire découvrir une tradition culinaire héritée de sa mère : mok poisson, lap saumon, poulet Ping Kai, gambas royales, saucisse de Luang Prabang... Fin, gourmand, parfumé. Que dire, à part « miam »? **JPG**

Plats de 13 à 20 €.

Sep Laï, 11 rue Buffault, 75009 Paris (seplai.fr).



BRUNICO (Italie)

ATELIER MOESSMER

CUISINER LA MONTAGNE

Tout change et rien ne change ! D'un 5-étoiles de San Cassiano vers une villa de Brunico. D'un nom à l'autre, St Hubertus cède la place à Atelier Moessmer... et pourtant la philosophie de s'appuyer exclusivement sur le terroir alentour demeure inchangée pour le chef Norbert Niederkofler. Et même son adage favori, « Cook the mountain », s'affûte encore davantage, profitant de cette descente dans la vallée où la saisonnalité est encore plus tangible dans l'assiette. Le chef triplement étoilé, figure du Sud Tyrol, poursuit avec la même équipe son aventure culinaire dans une ancienne demeure privée attenante à la fabrique de textile Moessner - le fameux loden de Brunico. Et dans la vaste cuisine ouverte, les convives peuvent apprécier toute la transformation des produits du cru. **OR**

Menu : 290 €.

Walther-von-der-Vogelweide-Straße 17, Brunico, Italie (ateliernorbertniederkofler.com/moessmer).



BEAUNE (Côte-d'Or)

L'ALENTOUR ESPRIT COLLECTIF

Aucun autre établissement de la région de Beaune n'incarne à ce point la cuisine de partage. À prendre au pied de la lettre puisqu'on pioche dans plusieurs petits plats à la présentation soignée, qui composent un menu saisonnier. Une riche idée, portée par un jeune trio aux origines diverses (**Marc Marchetti** de Villefranche-sur-Saône, **Natasha Watson** du Canada et **Tatenda Mhende** du Zimbabwe), fermement décidé à faire bouger les lignes dans cette ville à la tradition gourmande bien établie. Il va de soi que la carte s'appuie sur des produits frais, sourcés localement auprès des meilleurs producteurs. **JBC**

Plats de 12 à 19 €.

10 rue d'Alsace, 21200 Beaune (lalentour.fr).

NÉVACHE (Hautes-Alpes)

LA LUGE À FOIN À LA POTENCE !



Emy Allègre et Robin Gentil, de l'hôtel L'Echaillon à Névache, tout proche, rouvrent cette ancienne grange à l'entrée de la vallée de la Clarée, le secret le mieux gardé des Hautes-Alpes. Que désiraient leurs hôtes, randonneurs, sportifs, amoureux de la vallée ? Des classiques montagnards !

Les voilà, retristés avec ingénierie par la cheffe Angélique Olive : brochettes flambées au génépi et servies à la potence, fondues à la tomme du Champsaur, fromages de la chèvrerie de Plampinet voisine... Le foin décore les assiettes et mêle son parfum à celui du mélèze. Les bières et le vin local réconfortent. Au fait que signifie « luge à foin » ? Un traîneau mais aussi... un skieur moyen. **ADC**

Plat du jour, 16 €; potence, 33 €; raclette, de 30 à 34 €; fondue, de 25 à 29 €.

185 rue de Roubion, 05100 Névache
(lalugeafoin.fr).



TALENCE (Gironde)

CONTRE-SENS HAUTE MIXOBISTRONOMIE

Bravez le portail du Domaine de Raba, propriété du groupe Millésime, et vous êtes ailleurs. Installez-vous dans le salon feutré et intimiste, seulement 15 couverts. Et osez l'alliance mets et cocktails. Le concept fonctionne, tout est calibré avec justesse pour ne pas saturer palais et papilles. Un plat cuit à la flamme, un cocktail de 5 cl et un accord d'une surprenante précision. Une carte, trois propositions, « à partager », « bœuf maturé », « pêche locale », toutes généreusement servies. Crème brûlée au jus de crustacé cornetto de tourteau galanga et sarrasin et son cocktail d'une grande fraîcheur (à deviner, ludique !), un mariage onoreux... mais heureux. **CDFM**

Plats à partager à partir de 28 €; viande maturée, 130 € pour 2; desserts, 14 €.

Domaine de Raba, 35 rue Rémi Belleau, 33400 Talence
(domainederaba-talence.com).



PARIS 10^e

VENDREDI SOIR GÉNÉREUSE TRADITION

Pas besoin d'attendre la fin de la semaine pour festoyer : chez Vendredi Soir, c'est tous les jours Shabbat ! Dans ce joyeux défilé gourmand, les kémias régalent les novices en matière de cuisine juive. Tchoutchouka, houmous et tehina, carottes à l'orange (une vraie douceur !)... ces assiettes à partager sentent bon les rassemblements familiaux et s'accompagnent volontiers de pains hallots signés MaMi Deli, la boulangerie du groupe Levantine. À sa tête, **Keren Afriat** et **Jérémie Bankhalter**, qui ont aussi donné vie à ce lieu singulier oscillant entre brasserie parisienne et maison de famille. **SPD**

Entrées à partir de 8 €; plats à partir de 18 €.

140 rue du Faubourg Saint-Martin, 75010 Paris (vendredi-soir.paris).



POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVI.1



CHAMPAGNE

MAILLY
GRAND CRU

champagne-mailly.com

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

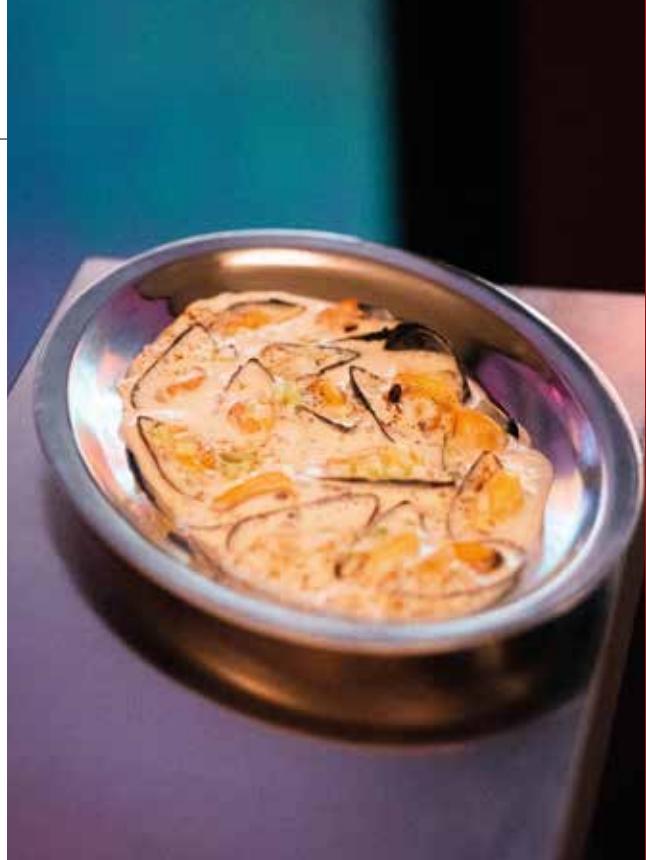
LYON 1^e (Rhône)

ABSTRACT BISTROT KAFKA EN TERRE DES CANUTS

À l'angle de la rue Duroc et du cours Général Giraud, Rémy Savage (meilleur mixologue du monde 2022) a voulu confronter art abstrait et art absurde dans un lieu au charme suranné. « *La lumière entre de tous les côtés* », s'extasie-t-il en vous décrivant cet espace scindé entre une distillerie, toute de béton et de métal, et un bistrot inspiré des années 1940, revêtu de bois et de Formica. Ici, tous les alcools sont distillés sur place. Point de whisky mais des monochromes de fraises, de framboises transformés par des mains expertes. Côté food, Rémy a laissé la main à son ami de longue date, le chef étoilé Guillaume Sanchez. Cet ancien candidat de « Top Chef » propose des snacks revisités, vendus dans un distributeur, et des assiettes servies au comptoir sur le thème de la mer. « *Nous avons voulu questionner la place de la viande dans notre alimentation* », précise Rémy Savage. Résultat ? Morceaux de poisson cru et moules gratinées sont proposés aux clients sur des plateaux de métal, aux côtés de soupes de ramens glacées. **VD**

Plats de 5 € à 21 €; boissons de 3,50 € à 13 €.

2 rue Duroc, 69001 Lyon (@abstract_bistrot_).

PARIS 7^e

À TABLE DÉLICATE ET ENGAGÉE

Douze, le Ritz Paris, La Réserve de Beaulieu... À l'aube de ses 30 ans, **Camille Guérin** affiche déjà un CV bien garni. Depuis septembre, elle l'agrémente d'une nouvelle aventure professionnelle, et pas des moindres : l'ouverture de son premier restaurant bistro-nomique, qu'elle a installé presque naturellement dans le quartier de son enfance, derrière l'hôpital Necker. Telle une invitation gourmande, À Table nous rassemble autour d'une cuisine végétale aux goûts tranchés, avec la juste dose d'acidité. Si la carte se veut concise, les assiettes, elles, sont une ode à la générosité. Il suffit de goûter au clafoutis pêches et romarin et son caramel au thé, imaginé comme un gâteau à partager. Et si les yeux ont été plus gros que le ventre, les membres du réseau Les Alchimistes, qui collecte et recycle les biodéchets, interviennent. Car ici, on fait « *du beau et du bon en faisant attention à la planète* »! **SPD**

Menu déjeuner, à partir de 29 €; menu du soir en 6 services, 49 €.

28 rue du Général Bertrand, 75007 Paris
(atable-restaurant.fr).

TERROIRS DE BORDEAUX :
DES ROUGES DE TOUTES LES COULEURS

RUBIS



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

SAINT-NAZAIRE (Loire-Atlantique)

GAMIN MAISON CULINAIRE

« Le gamin », comme l'appelait son oncle, c'est **Bastien**, jeune surdoué qui a fait ses classes chez Lasserre puis chez Alain Passard. C'est au contact de ce dernier qu'il se prend de passion pour les légumes. Puis avec sa femme **Charlotte**, cheffe de rang, ils passent sept ans dans une ferme-restaurant à côté de New York, qui sera classée 11^e meilleur restaurant du monde et obtiendra 2 étoiles Michelin dès la première visite. Aujourd'hui, retour à Saint-Nazaire, d'où est originaire Charlotte, avec une « maison culinaire » où Bastien met un tel soin à sublimer les fruits et légumes de saison que dans l'assiette, c'est la protéine qui vient en accompagnement. Le brocoli grillé et brossé, vinaigrette à l'os à moelle, côtoie les haricots borlotto et les tomates confites. En dessert, le raisin est confit en papillote avec des coings dans une explosion d'effluves, et servi avec une brioche au sucre cuite à la minute. **BLG**

Menus : 30, 42 et 55 €.

1 avenue René Coty, 44600 Saint-Nazaire (gamin.fr).



ÉVÉNEMENT

PARIS DÉCO OFF PARIS DÉCO HOME *DEMOISELLE, LE BAR À CHAMPAGNE ÉPHÉMÈRE DU GROUPE VRANKEN*

Pour la 14^e édition de Paris Déco Off et la 4^e de Paris Déco Home, les organisateurs de ces deux rendez-vous dédiés à la haute décoration, ouverts aux professionnels comme au grand public, innovent une nouvelle fois : du 17 au 21 janvier 2024, ils installent un bar à champagne Demoiselle de la maison Vranken, leur fournisseur officiel, au milieu du « Passage Saint-Sulpice », un showroom géant avec plus de 20 éditeurs représentés (Perennials, Isidore Leroy, Inata, Le Luxe Artisan...) sur la place du même nom, dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés. Ce bar éphémère offrira aux visiteurs la possibilité de déguster la cuvée Demoiselle dans un cadre inspiré de celui de la Villa Demoiselle, le joyau Art nouveau de la maison Vranken, à Reims. Avec ici, détail tendance, des lampes surdimensionnées couvertes de papier peint, suspendues au-dessus des têtes. **CB** paris-deco-off.com / paris-deco-home.com / champagnevranken.com



NICE (Alpes-Maritimes)

ONICE DUO ITALO-ARGENTIN

Ils sont jeunes et bourrés de talent. Florencia Montes l'Argentine et Lorenzo Ragni l'Italien se sont rencontrés au Mirazur, à Menton. L'un et l'autre avaient déjà un solide bagage acquis dans des établissements de renom : Chila à Buenos Aires, Eleven Madison Park à New York, Faviken en Suède pour elle; l'Osteria Le Logge à Sienne, Piazza Duomo à Alba, The Ledbury à Londres pour lui. Si tous deux avouent avoir grandi auprès de Mauro Colagreco, ils ont très vite eu envie d'ouvrir leur propre restaurant. Un gastronomique, dans le quartier des antiquaires à Nice. « *Les produits de saison et la pêche locale dictent notre carte* », déclare le duo qui officie de concert dans la cuisine ouverte, « *pour garder la connexion avec nos hôtes* ». Ici, pas de chef pâtissier, Florencia et Lorenzo préparent eux-mêmes les desserts. La déco? Volontairement minimaliste, « *pour que nos convives soient focalisés sur leur assiette* », explique Florencia en souriant. **CO**

Menu déjeuner, 60 €; menu découverte, 90 €; menu Onice, 120 €.

5 rue Antoine Gautier, 06000 Nice (restaurantonice.com).



STRASBOURG (Bas-Rhin)

CHÈRE AMIE CARTE POSTALE

Réhabiliter l'aile sud-est de l'historique Hôtel des Postes, construit à la fin du XIX^e siècle, c'est le pari (réussi) du groupe Diabolo Poivre. Façon halle gourmande, la salle principale s'étend sur 300 m², avec un revêtement acoustique aussi appréciable que les 5 mètres de hauteur sous plafond, et laisse entrevoir un second espace, plus confidentiel. Avant de s'attabler, on dévore du regard le comptoir, coiffé par 400 tissus rectangulaires rappelant la feuille de papier. À ses extrémités, buffet de la mer et bar à pâtisseries ouvrent l'appétit. Au menu justement, des incontournables (œufs mayo, choucroute garnie, tartare de bœuf) et des suggestions 100 % fraîcheur, comme les bulots à la citronnelle et les accras de poissons condiment Passion. **SPD**

Menu déjeuner à partir de 15 €; à la carte, entrées à partir de 8 €, plats à partir de 15,50 €.

5 avenue de la Marseillaise, 67000 Strasbourg (chere-amie.fr).



CHAMONIX (Haute-Savoie)

LA TABLE DES GRANGES BELVÉDÈRE GOURMAND

Une vraie pépite, ce restaurant bistronomique perché aux Houches. Aucune autre adresse de la vallée de Chamonix n'offre cette vue à 180° sur le massif du Mont-Blanc et l'Aiguille du Midi... L'assiette, délicate mais pas prétentieuse, est à l'image du tout nouveau chef Louis Martinez, discret jeune homme originaire du Nord mais qui a roulé sa bosse de Cuba au Mexique, et en transpose quelques inspirations, sans caricature, dans une cuisine inventive. Son souhait pour la table de ce hameau de 14 chalets ouverte à la clientèle extérieure? Que l'on y monte autant pour faire ripaille autour d'une raclette ou une fondue AOP que pour se régaler d'un superbe omble chevalier cuit sur la peau. Côté vins, cocktails et digestifs, l'attachante Irène est absolument épataante. **ED**

Entrées à partir de 17 €; plats à partir de 23 €.

Les Granges d'en Haut, 1000 route des Chavants, 74310 Les Houches (deeppnatureresorts.com/chamonix).



RESTO OUVRÉ

AMIENS (Somme)

INSTINCT À QUATRE MAINS

Enfin chez eux! À dix minutes du centre-ville et de la cathédrale, **Corentin Gavois** et **Hugo Locatelli**, 27 ans, ont lancé leur semi-gastro. Les complices, précédés d'une belle notoriété dans l'Amiénois, se sont promis qu'ici, ils ne feraient pas de frites!

Les produits des Hauts-de-France s'affichent néanmoins en stars : saint-jacques travaillées jusqu'aux bardes et coraux en croquettes croustillantes rehaussées d'une gelée de coriandre pêchue à souhait; lingots du Nord en purée et porc fermier élevé sur paille; risoni de Picardie et butternut fondante de chez Perrine Parmentier, maraîchère des hortillonages. Une partition juste et engagée, ponctuée de desserts puissants (mais légers) de la jeune **Marion Dubois**. Un sans-faute, pour un rapport qualité-prix imbattable. **ED**

Menu 3 services, 35 €; menu 5 services (le soir uniquement), 55 €; menu déjeuner en semaine, 24 €.

44 rue Jean Catelas, 80000 Amiens
(instinct-restaurant.fr).



PARIS 1^{er}

TRACÉ UN JOUR, UN DESTIN

Tracé était le nom destiné au restaurant de Clément Vergeat s'il avait ouvert à Montpellier en 2020. Était-ce un signe pour (ré)investir plutôt les lieux de Tamara en 2023? Toujours est-il qu'ici, le (Top) chef trace son chemin avec un pied dans la mer et un autre dans la terre. Langoustine, lard de sèche et crème d'huîtres, glace à la fleur des champs ornée de son pollen... sa cuisine durable fait pleinement écho à la carte des vins, naturels et bio. À moins qu'on ne lui préfère l'accord sans alcool... « Plutôt kéfir à la cerise amarena ou kombucha au basilic thaï et citron vert ? » En salle, Félix Bogniard - qui a croisé la route de Clément Vergeat à Copenhague - porte le tout avec douceur, rendant cette table aussi délicieuse qu'attachante. **SPD**

Menu instant, 95 €; menu Immersion, 130 €, menu Exaltation, 180 €.

15 rue de Richelieu, 75001 Paris
(restaurant-trace.com).



MANE (Alpes-de-Haute-Provence)

LE FEUILLÉE, PAMPARIGOUSTE PÉCHÉ DE GOURMANDISE

Autrefois, Le Couvent des Minimes hébergeait des moines, puis des sœurs franciscaines. Aujourd'hui, dans ce Relais & Châteaux tout juste rénové classé 5-étoiles et porté par la marque L'Occitane, on s'adonne aux plaisirs de la détente et de la gastronomie. Parmi les nouveautés, une restauration entièrement repensée par le jeune chef bourguignon Louis Gachet, expert ès cuison et sauces, MOF 2023, jusqu'alors adjoint d'Arnaud Faye à La Chèvre d'Or. Un conseil : il faut entrer par la chapelle superbement restaurée, prendre un verre au bar sous l'imposante charpente en bois, puis, selon son appétit, s'attabler à la brasserie chic, Pamparigouste, avec son florilège d'assiettes légères et parfumées, ou bien au gastro La Feuillée, où l'huître Giol, tête de veau, gribiche, 'nduja, caviar s'impose déjà comme le plat signature. **CB**

Pamparigouste : menu déjeuner, 38 €. Le Feuillée : menu 5 services, 120 € ; 7 services, 160 €.

Chemin des Jeux de Mai, 04300 Mane (couventdesminimes-hotelspa.com).



PARIS 9^e

GOLDEN POPPY DOMINIQUE CRENN, BACK IN PARIS

Née en France mais américaine de cœur depuis 35 ans, première et seule cheffe triplement étoilée aux États-Unis (à l'Atelier Crenn, à San Francisco), **Dominique Crenn** a (re)traversé l'Atlantique. Jusqu'alors peu connue dans l'Hexagone, sa notoriété va grandissante : elle est jurée de la saison 15 de « Top Chef » et elle a ouvert récemment Golden Poppy, le restaurant de l'hôtel La Fantaisie, au cœur de la vibrante rue Cadet, à Paris. Dans un décor poétique et floral, autour d'un olivier ou en terrasse, sous la véranda ou au comptoir, on goûte ses plats de partage inspirés par la Californie multiculturelle : ceviche de bar de ligne, lait de panais et leche de tigre; brocoletti grillés, sauce garum, pesto de sésame noir; sundae au chocolat... Dominique Crenn signe aussi les amuse-bouche et 11 cocktails servis au bar en rooftop. **CB**

Plats de 12 à 95 €; desserts de 11 et 13 €.

24 rue Cadet, 75009 Paris (lafantaisie.com).



CLICHY (Hauts-de-Seine)

CAFÉ CÉSAR *ÇA VAUT LE JUS!*

Joël Robuchon, Pierre Gagnaire, Éric Frechon... après 17 ans aux côtés des plus grands, Charles Boixel joue sa partition bistro-nomique seul. Enfin presque! Avec Baptiste Guegan, son beau-frère, qui orchestre en salle, et Robin Fayet, son sous-chef, avec qui il a fait la tournée des étoilés durant 12 ans, il a pris ses quartiers dans l'ancien restaurant Flavor. Charmé par son atmosphère, le joyeux trio a conservé ses pierres d'origine et sa grande baie vitrée : « *On voulait un lieu de vie à notre image : simple en apparence, mais avec des codes et du travail derrière.* » Une devise qui se ressent dans l'assiette. Saint-jacques snackées, beurre battu au saté, épaule d'agneau confite aux épices, cabillaud et jus aux coquillages... la cuisine est généreuse, sincère et bien faite, avec une expertise trois étoiles et des sauces qui rehaussent le tout brillamment. « *J'adore ce travail des jus car c'est le plus complexe; ça touche à la sensibilité du cuisinier!* » reconnaît Charles Boixel, qui admet volontiers piocher des idées dans les magazines et sur les réseaux sociaux, pour les réinterpréter... à sa sauce. **SPD**

Formule déjeuner à partir de 22,50 €.

30 rue Chance Milly, 92110 Clichy (cafecesar.fr)

PARIS 17^e

OYA LE CŒUR INSULAIRE

Il est des adresses plus dépayantes que d'autres, même si elles mettent en avant le terroir (ou plutôt le « miroir ») français! Car ce « Oya », ancien nom de l'île d'Yeu, n'a de métropolitain que sa localisation en plein cœur du quartier des Batignolles. Ses jeunes propriétaires, Félix et Justine Rambaud (frère et sœur), ont le cœur totalement à l'Ouest, avec préférence insulaire, et se plaisent autant à proposer une ventrèche de porc noir gascon que des sardines poêlées de l'île d'Yeu ou, leur spécialité, un carpaccio de poulpe et piment d'Espelette. Fraîcheur à tous les niveaux, larguez les amarres! ED
Ticket moyen (déjeuner) : 20 €; menu du soir, à partir de 10 € l'assiette (terre, mer ou végétarien).

80 rue Lemercier, 75017 Paris (oya-paris.com).



LENS (Pas-de-Calais)

L'ATELIER DU CERISIER

UN TABLEAU DANS L'ASSIETTE

Avec une localisation exceptionnelle dans l'enceinte du parc du musée du Louvre-Lens, L'Atelier du Cerisier est le petit frère du Cerisier, restaurant étoilé de Lille. Entre brasserie et bistro-monomie, l'adresse « ambitionne de mettre en avant les produits du terroir, qu'ils soient du Nord ou de Mayenne », souligne le chef Elie Beghin. Pari réussi avec, lors de notre passage, les premières saint-jacques de Boulogne-sur-Mer couronnées d'une viennoise de cacahuètes, et une fricassée de volaille rôtie du Gars Daudet. Mention pour les amuse-bouches, ultra-gourmands, et la présentation picturale des plats. ED

**Palette de la semaine (entrée, plat, dessert), 35 €;
formule boisson tout compris, 65 €.**

97 rue Paul Bert, 62300 Lens (lecerisier.com).



PARIS 1^{er}

KITCHEN BY STÉPHANIE LE QUELLEC CANTINE PLAISIR

Stéphanie Le Quellec a été appelée par le Groupe Laurent Taïeb pour donner du caractère et de la malice à la brasserie chic au pied de l'hôtel Madame Rêve, dans l'ancienne Poste du Louvre. Pari gagné! La cheffe doublement étoilée, déjà à la tête de La Scène, Vive et Mam, s'y amuse avec des plats essentiellement français et une carte classée par thèmes : « Veggie » avec la savoureuse salade de champignons de Paris, burrata, noisettes grillées, « Flashback » avec le généreux croque, vrai Paris, beaufort, œuf bio et feuilles de romaine acidulées, « Fat & sweet » avec la brioche perdue, glace caramel beurre salé et toutes les autres pâtisseries régressives de Pierre Chirac, son complice de régalaide. CB

Entre 40 et 50 € le repas complet.

48 rue du Louvre, 75001 Paris (madamereve.com).



AUBERGE D'AILLON ET D'AILLEURS

POUR L'AMOUR DES PLANTES SAUVAGES

Étape incontournable dans les Bauges, en Savoie, l'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs attire pour sa cuisine très personnelle, créative, généreuse, riche des trésors de la nature et de la montagne en particulier.

JEUNES TALENTS



« Nous sommes assez extrémistes sur le sujet de l'ultra-local, souligne Marc. Nous travaillons en direct avec les producteurs, certains vraiment petits, pour les viandes des Bauges ou de Savoie, les poissons de lac et de rivière, le fromage, le beurre... » Leur cuisine à quatre mains, tout en subtilités végétales et pleine de saveurs surprises, combine technique et esthétique, à l'image de l'amuse-bouche qu'ils servent l'hiver à chaque service : pleurotes de Savoie, oignon confit au balsamique, crémeux à La Petite Bière Dezaillons, orge soufflée et plantes du moment. Juste une bouchée, délicat prélude à un déjeuner face aux alpages ou à un dîner devant le feu de cheminée.

Jérôme et Michèle Salord, heureux propriétaires de cette néo-auberge savoyarde, un ancien centre de vacances rénové qui offre le gîte et le couvert depuis l'été 2022, ont eu du flair en confiant leur table gastronomique à Marc Guy et Raphaëlle Seigneur : les jeunes mariés (ils n'ont pas encore 30 ans) font aujourd'hui



Marc Guy et Raphaëlle Seigneur, en tandem en cuisine comme dans la vie, se sont connus en travaillant ensemble au Hameau Albert I^{er}, à Chamonix.

des étincelles dans le petit village d'Aillon, au cœur du massif des Bauges. « Nous sommes à la campagne en montagne, au milieu des alpages, des vaches », se réjouit Raphaëlle. Le couple, qui s'est rencontré dans les cuisines du Hameau Albert I^{er}, à Chamonix, ne pouvait rêver mieux que cet environnement préservé pour exprimer son talent et sa créativité au service du bien-manger. Tous les jours avant le service, ils vont cueillir, en pleine nature et dans leur potager, les plantes sauvages, herbes et fleurs aromatiques qu'ils vont servir fraîches ou transformer au gré de leur inspiration. Raphaëlle adore l'ail des ours « qui se marie avec tout », Marc préfère le sureau « en salé comme en sucré ». Adepts des circuits courts, ils réalisent un sourcing permanent pour dénicher les meilleurs produits du terroir et de la saison :



Menu déjeuner, 39 €. Menu dîner et déjeuner le week-end : 4 services, 61 € ; 6 services, 81 €. 795 route de la Correrie, 73340 Aillon-le-Jeune (aillon-ailleurs.com).

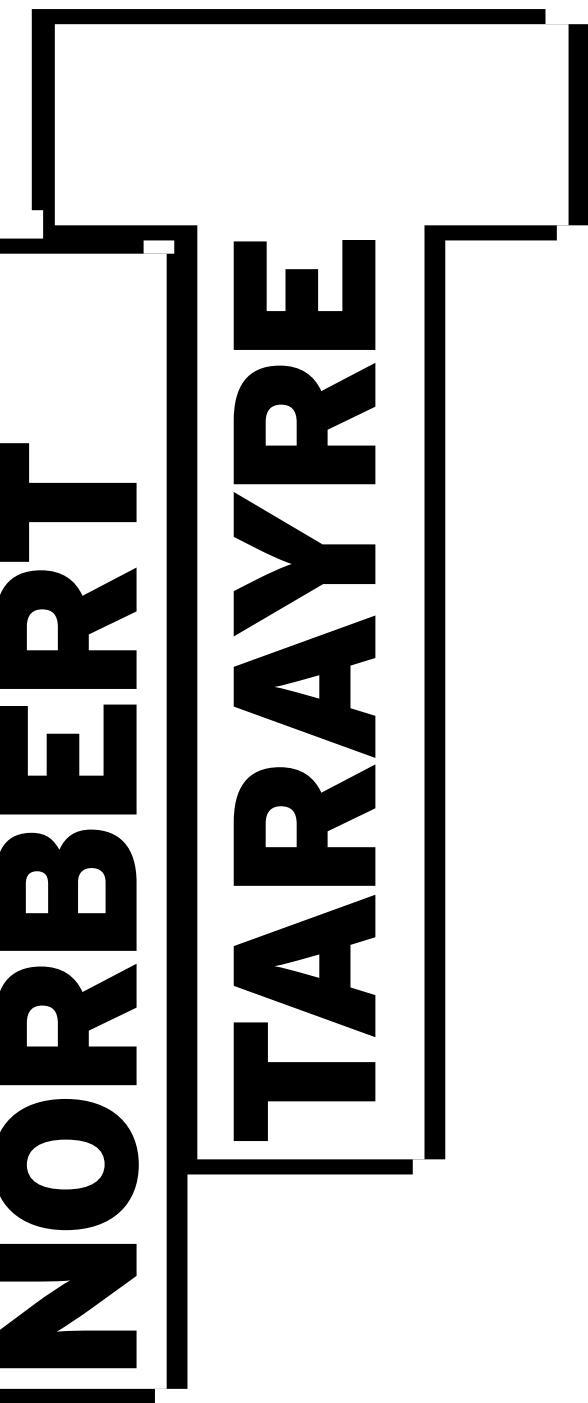
RESTO

parle



ENTRETIEN EXCLUSIF ET 100 % ÉMOTION AVEC NORBERT, LE TRUBLION DES FOURNEAUX.





LA TÊTE DANS LE LUXE

Inattendu, Norbert Tarayre se retrouve chef du restaurant 19.20 au palace parisien le Prince de Galles. Le fort en gueule des fourneaux va-t-il en profiter pour changer de ton ? Pas du tout. La gouaille et la cuisine à fleur de peau, il se confesse avec une sincérité sans faille.

« Je n'ai jamais eu la stabilité d'un enfant à la vie normale. Je voulais tout apprendre très vite. J'ai rapidement eu des idées plein la tête. Aujourd'hui, au Prince de Galles, j'insuffle ma propre personnalité et j'arrête de me cacher derrière des perspectives et des techniques d'autres chefs. Maintenant, je pose les miennes sur la table. C'est mon propre restaurant et ma véritable idée de la gastronomie. »





PAVLOVA À LA MANGUE, PASSIONNÉMENT : UN TRAVAIL MINUTIEUX D'ÉQUILIBRE ET D'HARMONIE DANS LA RECETTE COMME DANS LA PRÉSENTATION. UNE CONCENTRATION À CHAQUE ÉTAPE.

« J

e n'ai rien contre les critiques. J'en tire toujours quelque chose de positif. Rien ne me gêne, sauf la méchanceté. » S'il n'était pas Norbert Tarayre, avec la carrure et le verbe haut qui le caractérisent, le chef serait

probablement à l'heure qu'il est dans ses petits souliers. L'ancien candidat de « Top Chef », si savamment malmené jadis par Ghislaine Arabian, a, depuis, pris du galon. Le voilà fraîchement consacré chef du 19.20, l'un des deux restaurants du mythique Prince de Galles, à deux pas des Champs-Élysées. Fréquenter les palaces parisiens, ce n'était pas trop son habitude : jusque-là, le zèbre préférait exercer ses talents en région et en proche banlieue. Après les aventures des Saperlipopette à Puteaux et Macaille à Suresnes, une nouvelle page de son histoire s'écrit, où la franchise, le cœur et la tradition ont naturellement toute leur place. En plein baptême du feu, l'homme se livre à cœur ouvert.

Norbert Tarayre au Prince de Galles, est-ce l'arrivée d'une figure populaire dans l'univers du luxe ?
Il y a une question que tout le monde

se pose : « *Qu'est-ce que le luxe ?* » Ici, nous avons envie de donner à des gens venus des quatre coins de la planète la possibilité de déguster des produits dont ils n'ont peut-être pas l'habitude. Moi, j'ai envie de revenir aux grands classiques de la cuisine française et parisienne. Simple, locale et à des prix abordables.

Vous n'êtes pas le premier...

Oui, cela se fait dans les bouillons, les adresses populaires. Voilà ce qui m'amuse : faire entrer cette cuisine dans un endroit très haut de gamme.

Rêvez-vous d'obtenir un jour une étoile ?

Je ne sais pas si j'ai la volonté, et encore moins la capacité mentale, de gérer ce type de pression. Lorsque ça devient trop sérieux, je déconne. J'en rigole.

Vous êtes-vous plié au cadre du 19.20 ?

Comme dans tout, je reste moi-même. Je sais que je peux parfois avoir ce fardeau de cuisinier exubérant de la télé. Mais j'apporte aussi une expérience que la plupart des gens ne soupçonnent pas. Je suis un enfant qui a découvert la cuisine sur le tard et qui lui vole désormais une passion absolue.

Repensez-vous à cet enfant ?

J'ai toujours le complexe de l'usurpateur. Alors, forcément, je me remémore

régulièrement mon passé, la manière dont je me suis débrouillé, avec au départ un faux CV chez Bernard Loiseau, sans même le désir de devenir cuisinier à la base ! Mes premières années passées à Londres, je voulais juste survivre. Intensément.

Un faux CV ?

Oui. J'avais repéré des adresses prestigieuses, des noms avec des macarons dans les guides : Éric Westermann, Marc Haeberlin, Jean-Georges Klein... Paul Bocuse, non, c'était trop gros ! Mais, à ce moment-là, j'étais simple commis. Les commis, en cuisine, on s'en fout un peu.

UNE QUESTION DE TALENT ?

« Je ne pense pas en avoir. Je ne vais pas vous mentir, encore moins à 43 ans. Je suis juste un ambitieux qui a voulu se donner les moyens. En plus, avec l'expérience, j'ai appris à m'entourer. Je sais me servir du talent des autres pour compléter le mien. Je n'ai pas l'inspiration d'un Veyrat, la technique d'un Robuchon, les aspérités d'un Bocuse. Mais je reste un passionné. Même si ma cuisine est totalement brutale, j'adore la pratiquer. »

« Le Prince de Galles, une grande surprise ? Oui. Déjà Paris, parce que je ne suis pas du tout un adepte de la capitale. Ensuite parce que je n'avais jamais été vraiment attiré par les palaces, je connais l'exigence de leur clientèle. Mais j'avais omis un détail important : l'humain. Les personnes que j'ai rencontrées, qui sont venues me chercher, adhèrent totalement à ma vision de la cuisine. »





ENTRE LES MAINS DE NORBERT, SON GASPACHO D'AVOCAT AU JALAPEÑO, GAMBAS EN TEMPURA : UN BRIN DE PIMENT, UNE TOUCHE D'EXOTISME AVEC L'AVOCAT EN VIP.

Dure, votre expérience à Londres ?

Oui, à cause de mon caractère. Je venais de rater mes examens de charcutier. Je suis parti là-bas avec 3 000 francs (*près de 500 €, NdR*). Comme j'adorais faire la fête, j'ai tout claqué en un temps record. Et je me suis retrouvé à la rue faute d'avoir payé mon loyer ! La première nuit, j'ai dormi sur un carton dans Oxford Street. Le lendemain, j'ai essayé d'être frais pour ne pas me faire pincer par le chef. Mais par humilité, j'ai fini par tout lui raconter.

S'il n'y avait pas eu la télé, qu'est-ce qui aurait changé ?

Tout. La télé a été un accélérateur intéressant. Et un exutoire. Ça m'a permis de m'éclater, de me décoincer aussi. En fait, je ne corresponds pas vraiment à ce que vous voyez à l'écran. Je suis très casanier. J'aime bien être seul. Je ne parle pas à beaucoup de monde. La télévision m'empêche de sombrer dans cette fragilité dont pas mal de chefs souffrent. De me faire trancher, étiriller par l'opinion publique, ça me permet aussi de rester en vie.

Ce n'est pas non plus une sinécure...

Bien sûr. Vous êtes à nu. À disposition de tout le monde. N'importe qui, à n'importe quel moment, peut vous piquer, vous faire mal. La moindre parole, la moindre prise de position, la moindre erreur, c'est repris, relayé. Soit vous êtes starifié, soit on vous démonte la tronche. Quand j'ai vu le ramdam que

l'arrivée de Jean Imbert au Plaza Athénée a provoqué, j'en ai attrapé une urticaire géante. Il n'avait pas mis les pieds en cuisine qu'il s'en prenait plein la gueule. C'était immonde.

Quelques mots sur Jean Imbert ?

Avec Jean, on se déteste d'amour. Nous sommes totalement opposés. Je viens de la banlieue, avec des handicaps énormes : psychologiques, sentimentaux, familiaux... Lui, il est mieux parti, même s'il en a chié. Il a fait l'École Bocuse. Je suis absolument fan de sa personnalité et de sa cuisine.

Votre plus gros défaut ?

Je râle tout le temps parce que je veux que tout soit parfait. Alors il faut que je me pose. Je me mets dans mon canapé avec mes enfants et là, tout va bien.

Aucun vice ?

Je suis amoureux du vin, mais un peu trop dans l'excès. Du pain, du vin et du fromage et je repars dans mes travers ! Après, vous me retrouvez sur un brancard. Moi, ce n'est pas le Covid qui aura ma peau mais les bons produits.

Vous souvenez-vous de votre plus grosse bourde en cuisine ?

En commençant, chez Marc Veyrat, j'ai lavé 24 caisses de salades à l'eau chaude. En plus, avec ma grande gueule, je lui ai dit : « Chef, quand tu te laves le cul, tu le fais bien à l'eau

chaude ? » Je crois avoir encore la marque de sa chaussure gravée sur les fesses.

Un nouveau restaurant, un nouveau livre, leur promotion... Avec tout ça, avez-vous le temps d'avoir une vie de famille ?

Lorsqu'on lance un restaurant, non. C'est un métier d'égoïste. Alors on demande aux autres de supporter vos absences. Ma conjointe, mon fils, mes trois filles supportent. Même mon ex, parce qu'elle sait que je serai moins présent pour les enfants. Mais tous savent très bien que je me rendrai à nouveau disponible à un moment ou à un autre. 🍷

MERCI BERNARD !

« La mort de Bernard Loiseau m'a foudroyé. Je l'avais croisé au petit déjeuner, le matin où il partait voir Derek Brown. Je lui avais noué sa cravate. Il allait à Paris avec sa 607 sur laquelle "BL" était marqué sur la plaque. Il était fier. Après, il est rentré et s'est suicidé. Je suis encore triste. S'il était vivant, il aurait raison sur tout : il protégeait le terroir français face aux effets de mode, à la cuisine "fashion".

Je suis allé à la commémoration de sa disparition en février dernier, avec sa femme et ses filles. Vingt ans après, nous étions tous là. »

« Pour garder le feu sacré, je fais comme si je repartais à zéro tous les matins. Je me dis que j'ai la dalle. Et de la chance. Et que je dois tout faire pour entretenir cela, même si ça me coûte beaucoup d'un point de vue familial. Je me suis fait tout seul. J'ai grandi tout seul. Je garde mon instinct de survie, mon individualisme. »



UN CHEF ET SES MOUSQUETAIRES

« Pour installer un bistro au Prince de Galles, j'ai parfaitement su m'entourer avec un fidèle de l'école Marriott, Thoï Nguyen, la cheffe pâtissière Hélène Kerloeguen, venue du Plaza Athénée, ainsi que le chef Claudio Semedo Borges, ex-Peninsula.

Le couronnement, c'est pour eux et mes équipes. Ils sont ultra-motivés, avec des envies plein la tête. À moi de ne pas les décevoir. »



TOUTE UNE ÉQUIPE À L'ASSAUT DE PARIS

« JE VEUX FAIRE HONNEUR AUX GRANDS PLATS DE LA CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE »

Le chef l'avoue lui-même : ni l'atmosphère des palaces ni les ors du 8^e arrondissement de Paris ne le faisaient rêver. Puis est survenu un véritable coup de cœur entre la direction du Prince de Galles et l'ex-trublion de « Top Chef ». Son credo ? Offrir aux gourmets venus du monde entier une cuisine simple, réelle et surtout abordable. Mission accomplie.



LA MOUSSE AU CHOCOLAT

« Véritable star du chariot de desserts, la mousse au chocolat d'Hélène Kerloeguen vous renvoie immédiatement en enfance, permettant de clôturer votre repas au 19.20 de la meilleure des façons. »

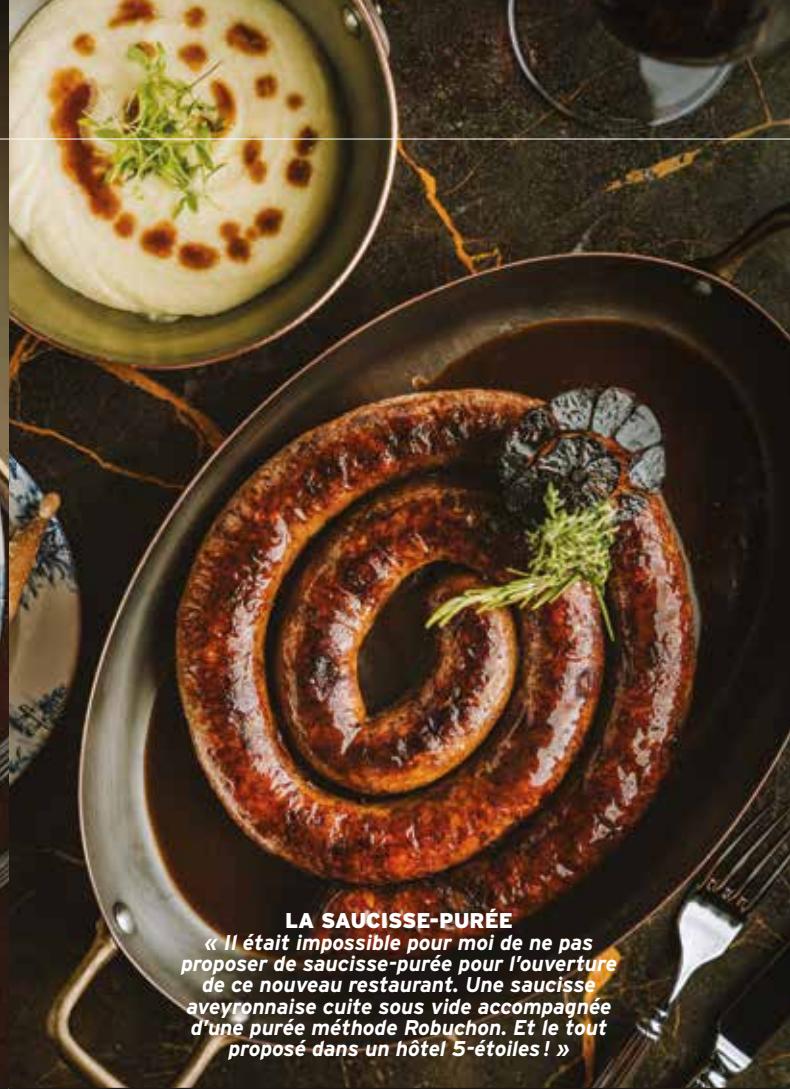
LA VOLAILLE DES LANDES, ARTICHAUTS FONDANTS

« C'est une belle idée de remettre au goût du jour une restauration accessible et surtout réelle. Un exemple ? Cette volaille est cuite sur le coffre et rôtie, accompagnée d'un artichaut glacé et sa duxelles de champignons. Le tout servi avec le jus de la bête. »



LE POIREAU VINAIGRETTE

« Je veux réaliser des plats français simples que tout le monde puisse goûter. Il faut donc revenir aux origines de notre cuisine dès les entrées du menu. Le poireau issu de la production de Laurent Berrurier, à Neuville-sur-Oise, est sublimé par la vinaigrette maison. »



LA SAUCISSE-PURÉE

« Il était impossible pour moi de ne pas proposer de saucisse-purée pour l'ouverture de ce nouveau restaurant. Une saucisse aveyronnaise cuite sous vide accompagnée d'une purée méthode Robuchon. Et le tout proposé dans un hôtel 5-étoiles ! »

LE PLATEAU DE FROMAGES

« Parmi les règles que j'ai souhaité établir pour le 19.20, deux mots importants : locavore et anti-gaspi. Juste avant le dessert, le restaurant propose aux clients un plateau de fromages 100 % franciliens. »



L'ÉPAULE D'AGNEAU DE 16 HEURES

« Dès les premiers jours, l'épaule d'agneau proposée à la carte a fait sensation. Marinée pendant 16 heures avec un mélange de sauce soja, de miel liquide, de confit d'algues, elle se marie avec la betterave de Laurent Berrurier, association qui surprend. »





INSPIRATION ANNÉES FOLLES

« Pour offrir une seconde jeunesse au bar 19.20 du Prince de Galles, j'ai fait appel à l'architecte Hervé Porte. Les équipes de Marriott et lui ont travaillé main dans la main pour donner au lieu un esprit Art déco. J'admetts avoir été un peu maniaque. Les gens ne s'en rendent pas trop compte. »

NORBERT TARAYRE

« *JE ME VOYAS FAIRE LE SHOW,
À VENDRE DU POISSON* »

RESTO remonte dans le temps avec le chef qui, gamin, se rêvait le plus grand poissonnier du monde. Entre le saucier et l'apparition du micro-ondes, c'était déjà pour lui une drôle de cuisine.

MADELEINE DE PROUST



Ton enfance ?

J'étais rouquin, avec une coupe au bol et un vélo bleu.
Je n'ai pas attendu que mes parents se séparent pour être lunaire.

Petit déjà, j'allais au fond de la cour visiter le hangar de mon père. Et je me voyais faire le show, à vendre comme lui du poisson, à attirer les gens avec ma gouaille.

Je rêvais de devenir le meilleur poissonnier du monde. Encore meilleur que papa. Avec mes propres chaluts. J'avais 9 ans et l'école ne m'intéressait pas. J'avais le sentiment de perdre mon temps.

Je savais que même à mon âge, je pouvais bosser, parce que j'accompagnais mon père sur les marchés. Le poisson, c'est devenu la classe. On parle d'un produit de luxe. **Quand vous avez un lieu jaune sur la table, pour moi, il a beaucoup plus de valeur qu'une Patek Philippe ou qu'une Jaeger-LeCoultre!** Une montre, ça vous donne l'heure. Un poisson, ça vous nourrit.





Refais-tu cette recette de sole ?

J'ai du mal avec la sole. C'est un poisson volumineux mais il n'y a rien à manger dessus.

Pour bien la travailler, il faut avoir des filets, qui coûtent excessivement cher.

Ton premier restaurant ?

Mon tout premier souvenir lucide, c'étaient **Les Jardins de la Vieille Fontaine à Maisons-Laffitte, et À la Grâce de Dieu, à Saint-Prix**. Et mon tout premier étoilé, c'était chez Bernard Loiseau. J'avais 22 ans.

Cuisines-tu pour ta maman ?

Non. J'aimerais bien, mais vous savez, dans la vie, les gens prennent des chemins incompréhensibles. Les enfants deviennent des adultes. Alors les parents ont le droit d'avoir des griefs. J'ai tenté de savoir quels étaient les siens vis-à-vis de moi. Je n'ai pas eu de retour.

Dans mon entourage, j'ai appris des choses qu'elle n'osait pas me dire. Je suis prêt à tout entendre. Si je suis un con, c'est acté. Si j'ai fait les choses mal, il faut me l'expliquer. Je ne suis pas un dictateur. **Je ne sais pas où j'ai merdé, mais j'aimerais bien qu'elle me le dise.**

Le plat qui t'a marqué ?

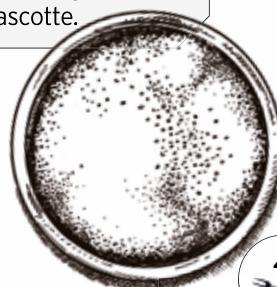
Une sole juste pochée et une sauce au corail d'oursin.

C'était ma mère qui le préparait. Elle avait, je me rappelle, un saucier Seb qui tournait sans arrêt.

Nous avions une vieille cuisine en bois avec la cheminée intérieure. **C'est là aussi que j'ai découvert mon premier four à micro-ondes, en 1988.** Ma mère était comme une dingue.

Au risque de faire preuve d'ostentation aujourd'hui, **petit, j'avais aussi droit à du caviar. Nous étions dans l'insouciance.**

J'ai une autre drôle d'histoire d'enfance : ma grand-mère nous avait vendu la maison, puis elle est partie en nous laissant un homard. **Il est resté 25 ans dans le congélateur. On ne l'a jamais bouffé.** C'était devenu notre mascotte.



Et à table avec les enfants ? Quel menu ?

J'adore manger avec eux. Récemment ? **Une purée de brocolis, du chou-fleur, des poireaux, avec une vinaigrette xérès-balsamique-échalote-aïl-thym-laurier, esprit chimichurri.** J'ai balancé sur mes légumes. Et servi avec du bœuf snacké un peu comme une piccata. Ils ont adoré.

MODULNOVA



20167 AJACCIO (SARRAOLA CARCOPINO) Cucina Vostra - 74000 ANNECY Da Vinci - 56400 AURAY Tanguy Design - 06150 CANNES Homestore Cannes
17000 LA ROCHELLE Marine Agencement | Le Loft - 69800 LYON B Design Cuisine - 69510 LYON (MESSIMY) Creaconcept Interieur
34070 MONTPELLIER Portovenere - 75020 PARIS Florim - 75006 PARIS Wagner Interior Design - 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE Théorème
83990 SAINT-TROPEZ A&A Concept Store - 83190 TOULON (OLLIOULES) CSC La Suite
Agences France: Rhône Alpes - Sud France Tél. +33 6 62572030 - Ile de France - Nord France Tél. +33 6 76268754

MODULNOVA.COM

RESTO

cuisine



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



MÉTIER TRAVAIL D'EXPERT

Avec leur **pain**, leurs **truites**, leur **miel** et leurs **volailles**, ils incarnent la tradition et l'excellence. Mais pour eux, l'écologie, la transmission et la prospective font aussi partie du quotidien.

TOUT BON !

Alex Croquet Boulanger-pâtissier L'alchimiste du levain

Autoproclamé « le Fou de Pain », Alex Croquet parle de son produit comme personne.



L'histoire

En 1991, Alex Croquet ouvre sa boulangerie-pâtisserie à Wattignies, dans la banlieue de Lille. Il a 27 ans, un CAP boulangerie et un brevet de maîtrise pâtisserie en poche. Il adore monter des pâtisseries toutes plus techniques les unes que les autres, mais le pain l'ennuie. Jusqu'au jour où il fait une rencontre qui

va changer sa vie : celle du levain. « *Je suis tombé amoureux*, raconte-t-il avec la verve teintée d'accent ch'ti qui le caractérise. *Le levain est un animal : il bouge, il fait du bruit... La vie naît dans mon atelier, et je la partage dans mes pains. C'est extraordinaire.* » Textures, couleurs, goûts : Alex Croquet veut tout. Ce n'est pas un hasard si les plus grands chefs de France ont fait le détour par Wattignies pour goûter ses folies.

Le savoir-faire

Changer tout... tout le temps ! Chez Alex Croquet, rien n'est jamais figé. Un tantinet obsessionnel, il aime tout comprendre. Cette insatiable curiosité le pousse à aller toujours plus loin dans la connaissance des matières qu'il travaille. Le levain, l'eau (purifiée puis dynamisée dans une rivière en céramique), les farines... il vient d'acquérir un moulin et fabrique aujourd'hui 60 % de celles-ci.

Le produit iconique

Le temps des pâtisseries complexes est révolu : aujourd'hui, Alex Croquet aime la fragilité. Montée sur une pâte feuilletée inversée, sa tarte fine aux clémentines est d'une grande délicatesse. Et chaque quartier est émincé à la main : « *Pendant les fêtes, je découpe 80 kilos de clémentines*, rit l'infatigable pâtissier. *Mes enfants se moquent de moi !* »

Découvrir la maison

Dans la boutique de Wattignies, une offre réduite au cœur du métier : ici, ni soda ni sandwichs ! Seulement des pains bio,

présentés devant les murs de brique typiques du Nord ; et sur les comptoirs blancs, des viennoiseries et des pâtisseries. Autre adresse rue Esquermoise, dans le Vieux-Lille : derrière une devanture discrète, une boutique graphique, écrin immaculé où les pains sont mis en scène sur un fond couleur prune.

Inattendu

Pour travailler avec Alex Croquet, mieux vaut aimer la musique : dans son atelier, les enceintes tournent à plein régime ! « *J'ai des goûts éclectiques*, raconte-t-il. *Quand je suis dans une période baroque, ceux qui travaillent avec moi écoutent Purcell pendant trois mois, puis on passe à la techno allemande ! Pendant cinq ans, je faisais écouter les concertos pour cor de Mozart à mes levains : il me semble que ça leur faisait du bien !* »

Baguette lilloise, seigle nature ou pain de meule, les pains bio « pur levain » répondent à la vision du truculent artisan qui aime quand « *ils ont le sourire* ». 



La ferme aquaponique du Pays de Gex produit entre 2 et 3 tonnes de truites par an.

Michel Peter Maraîcher et pisciculteur L'aquaponie, l'agriculture du futur

L'histoire

Passionné d'aquariophilie (l'élevage en aquarium), Michel Peter tombe en 2019 sur une publicité pour l'aquaponie, une méthode de culture de plantes et d'élevage de poissons dans le même système. L'idée d'une reconversion germe. Après 25 ans dans le trading pour l'industrie pétrolière en Suisse, il profite de la pause imposée par le Covid. Il suit une formation en pisciculture (élevage de poissons) et passe un brevet de responsable d'exploitation agricole. En août 2021, dans sa ferme aquaponique du Pays de Gex (Ain), Michel vend ses premiers légumes.

Le savoir-faire

« J'ai appris le jardin tout petit avec ma grand-mère, confie-t-il. Mais ici, avec l'aquaponie, c'est différent, il n'y a pas de terre. Les plantes poussent sur des radeaux en polyéthylène réticulé, une matière alimentaire imputrescible. Les racines puisent directement dans l'eau chargée en effluents par les poissons. Après cette phyto-épuration, l'eau repart purifiée

vers les bassins des truites, en circuit fermé. Ils sont alimentés par de l'eau pluviale. La serre n'est ni chauffée ni éclairée, et aucun produit phytosanitaire n'est utilisé (uniquement des insectes auxiliaires, des associations de cultures et des purins de plantes). Toutes les six semaines, l'eau est testée pour vérifier sa qualité nutritive, assurée à 95 % par les truites, avec un complément de 5 % en nutriments (bore, zinc...). »

Le produit iconique

Il y en a deux : les truites arc-en-ciel et les légumes. Les premières, à la chair blanche, sont nourries avec des aliments bio non colorés. Elles sont vendues en portions (pour les plus jeunes) ou en filets et en pavés frais, mais elles sont aussi fumées sur place. Quant aux légumes, ils suivent le rythme des saisons : salades, choux variés, blettes, tomates (13 variétés)...

Découvrir la maison

La boutique jouxtant la serre est ouverte trois jours par semaine. Michel et sa

femme Hélène sont présents au marché de Divonne-les-Bains le vendredi et le dimanche matin. Plusieurs fois dans l'année, le couple organise des portes ouvertes pour faire visiter les 2000 m² de l'exploitation (les trois quarts pour la serre et le reste pour la pisciculture). Ces journées sont généralement accompagnées d'un repas à base de truites, déclinées, suivant la saison, en rillettes, fumées ou encore en grillades.

Inattendu

La France compte à peine une dizaine de fermes aquaponiques. Selon Michel, « cette pratique économie en foncier, en produits phytosanitaires et en engrais suscite la curiosité. Nous formons de nombreux jeunes de lycées agricoles, agronomiques ou aquacoles. Les stagiaires passent un à deux mois dans l'exploitation. La transmission, c'est fondamental pour moi. L'aquaponie est le mode de culture du futur ». 🍋

Les bassins des truites sont alimentés en eau de pluie provenant du toit de la serre.



Maison Augier & Fils Miellerie

Le miel dans toute son authenticité

L'histoire

Fondée en 1929 à Vaison-la-Romaine, dans le Vaucluse, la presque centenaire Maison Augier & Fils a été rachetée en 2021 par Pierre et Sophie d'Agay. « Depuis mon enfance, les ruches ont toujours fait partie de ma vie. Après quelques années à la direction de grandes entreprises, j'ai décidé, avec mon épouse, de reprendre une maison qui fait du bien à la planète », raconte Pierre d'Agay. Pierrick Augier, l'arrière-petit-fils du fondateur, officie aux côtés des nouveaux propriétaires.

Le savoir-faire

La Maison Augier & Fils travaille avec une quarantaine d'apiculteurs, propriétaires de quelque 6 000 ruches, ce qui représente environ 240 millions d'abeilles. Leurs récoltes arrivent à Vaison-la-Romaine dans des fûts de 300 kilos. Pour mener la production à maturation, le processus est long et précis : on laisse les fûts reposer deux ans maximum dans une chambre à basse température (14 °C), puis on



La mise en pot, entièrement automatisée, précède une longue période de stockage en chambre froide.

procède au défègeage du miel, c'est-à-dire au passage à la température de la ruche (entre 35 °C et 38 °C). Il est ensuite filtré au tamis avant sa mise en pots, qui doit se faire le plus rapidement possible. Ceux-ci sont de nouveau stockés en chambre froide, pendant au moins trois semaines ; ils peuvent y rester plusieurs mois avant d'être proposés à la vente. Chaque année, l'entreprise conditionne près de 75 tonnes de miel.

Pierre et Sophie d'Agay ont vécu à Paris, en Martinique et en Algérie avant de s'installer en Provence et de reprendre la miellerie Augier & Fils.

© AUGIER & FILS DR



Le produit iconique

« Notre miel de lavande Label Rouge, avec ses propriétés aromatiques fortes, a un joli bouquet au nez, une explosion en bouche et une persistance en fin de dégustation », explique Pierre d'Agay, qui compare volontiers le vocabulaire propre à la dégustation du miel à celui que l'on utilise pour le vin. « Le miel, à l'instar du raisin, est un produit fragile, qui connaît des variations de couleur, de texture et de parfum d'une année sur l'autre ou d'un apiculteur à l'autre, en fonction des floraisons ou de l'emplacement des ruchers. »

Découvrir la maison

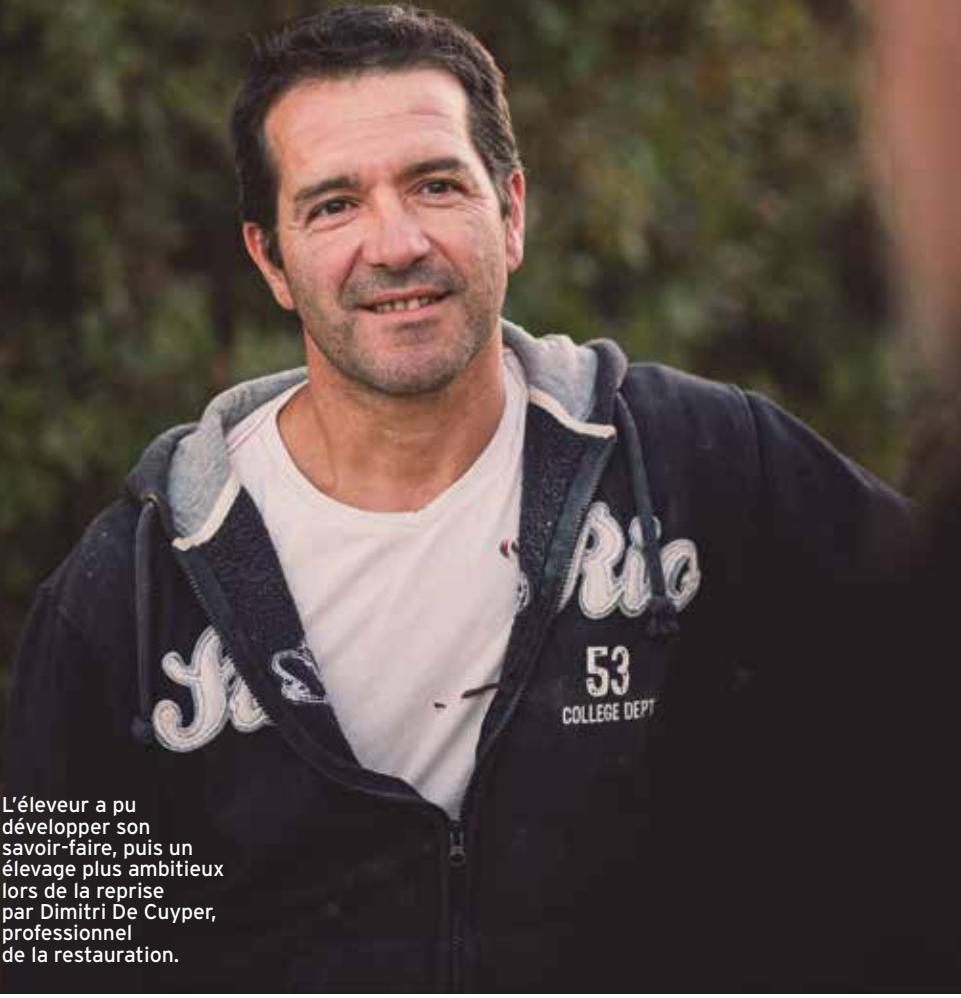
Amoureux du miel et, par extension, des abeilles, Pierre et Sophie d'Agay accueillent volontiers les visiteurs dans leur atelier. Idéalement, mieux vaut en faire la demande en amont. Ensuite, les maîtres des lieux dévoilent tous les secrets (ou presque) du divin nectar. « Virtuellement, il existe autant de miels que de fleurs », explique Pierre, qui propose systématiquement une dégustation de six ou sept miels différents, du plus doux au plus corsé.

Inattendu

« Je me souviens de ce couple venu visiter l'atelier avec leurs deux enfants. Si le petit garçon était enthousiaste, la fillette m'avait opposé un non catégorique, précisant : "Je n'aime pas le miel." Voyant ses parents et son frère qui se régalaient, elle a finalement tenté l'expérience et m'a dit avec un grand sourire : "J'aime pas le miel, mais ça, j'aime." Cela m'a mis du baume au cœur, j'ai pensé au travail des abeilles et des apiculteurs. Le miel est aujourd'hui le seul aliment non transformé sur la planète... quand il est produit dans les règles de l'art. »

Pierre d'Agay qualifie l'iconique miel de lavande de Provence IGP Label Rouge de « miel plaisir ».





L'éleveur a pu développer son savoir-faire, puis un élevage plus ambitieux lors de la reprise par Dimitri De Cuyper, professionnel de la restauration.

Christophe Perrault Éleveur Le bien-élever et le bien-manger

L'histoire

Arrivé à la ferme Le Devant en tant que paysagiste pour y aménager un potager et entretenir les espaces verts, Christophe Perrault a vu sa vie changer de dimension à la fin des années 1990, lorsque les propriétaires de l'époque (originaires de Belgique) décident de démarrer un élevage AOP de poulets de Bresse. « Je suis fils et petit-fils d'éleveurs, j'ai adapté tout le site selon le cahier des charges et tout a vite très bien fonctionné », explique-t-il. L'exploitation commence par produire 3 400 volailles à l'année et fournit principalement des restaurateurs belges, dont celui qui rachètera la propriété en 2008. Christophe passe alors la formation officielle d'éleveur de volailles de Bresse, et la ferme entre dans une phase d'expansion avec un volume de 12 000 volatiles, auxquels s'ajoute un cheptel de brebis et de cochons.

Le savoir-faire

Pour Christophe Perrault, le bien-être animal relève du bon sens : « Nous l'avons toujours appliqué, nous allons même

parfois au-delà du cahier des charges. » À la ferme Le Devant, les poulets ont le double de parcours herbeux prévu par la législation. On y respecte au mieux les besoins de l'animal : les bâtiments sont en bois pour une ambiance

saine et aérée ; les litières en paillage sont refaites au fur et à mesure pour être toujours sèches ; et l'alimentation – composée de maïs, de blé et de produits laitiers, 100 % régionaux et tracés – est à volonté.

Le produit iconique

Si le poulet de Bresse AOP est culte, les pintades et les pouardes de Bresse de l'exploitation sont aussi appréciées pour leur qualité et leur saveur uniques. Toutes sont élevées jusqu'à maturité, triées une à une et valorisées avec le plus grand soin, qu'elles soient labellisées ou déclassées.

Découvrir la maison

Il est possible de visiter la ferme et de mieux connaître le travail passionné de Christophe et de son équipe sur demande. La vente directe représente 5 à 10 % de la production. La majeure part est dédiée à la restauration, pour des chefs comme Frédéric Vardon, Arnaud Faye et Antoine Westermann, qui bénéficient de l'expertise de l'élevage pour travailler le meilleur des produits en fonction de leurs habitudes et recettes.

Inattendu

La colllerette de la volaille de Bresse est séchée au sèche-cheveux à froid, et la finition est réalisée à la pince à épiler. « Du bout des ongles au bout de la crête, nous veillons à la qualité de nos volailles, s'enthousiasme l'éleveur. Et notre produit est le même pour le paysan voisin que pour un chef trois étoiles. » 🍷



LA POMME DE TERRE GOURMANDINE

PURÉE, QUEL DÉLICE!

Moins connue que ses cousines Charlotte et Amandine, elle sublime pourtant de nombreux plats réconfortants. Sautéée, rissolée ou mijotée, elle nous régale avec son petit goût beurré.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Une variété de pomme de terre à chair ferme, de forme allongée, au calibre moyen et possédant des yeux superficiels.

Elle affiche une bonne tenue à la cuisson, ne présente aucun noircissement une fois cuite et reste claire à la friture. Si elle fond en bouche, elle conserve tout de même un petit côté ferme, appréciable en salade, en gratin ou en ragoût. **Son goût dérive vers celui du beurre, en particulier lorsqu'on la cuisine à la vapeur.** Autant d'avantages qui lui ont permis d'obtenir la récompense « Saveur de l'année » en 2012.



GRÉGOIRE JAQUEMET

Producteur à Gommerville,
en Seine-Maritime

Votre métier ?

Je produis des pommes de terre depuis 30 ans, en choisissant des variétés robustes. Je les plante au même endroit tous les 5-6 ans. Entre-temps, je suis une rotation des cultures (betterave sucrière, orge brassicole, blé tendre...) afin d'enrichir mon sol et d'éviter les maladies. Et pour lutter contre les nuisibles, j'entretiens tout un écosystème animal, avec notamment des chiroptères, insectivores par excellence.

Vos astuces ?

Une recette que je pourrais manger tous les jours : les cromesquis de pommes de terre roquefort et noix*. On forme des boules de purée (préalablement mélangée avec de la poire revenue au beurre). Au centre, on ajoute une bille de fromage frais et de roquefort et on roule le tout dans l'œuf battu puis la chapelure pimpée de noix en poudre. Un petit bain de friture, et c'est prêt !

Votre devise ?

Produire ce que j'aime. Je cultive la Gourmandine parce que je l'ai goûlée et je sais qu'elle est bonne !

* La recette détaillée est à retrouver sur lespommedeterre.com



COMMENT LA CHOISIR ?

Sa peau lisse et bien jaune (surtout pas verte) reste un gage de fraîcheur. D'ailleurs, étant donné que c'est un produit frais, **mieux vaut acheter la juste quantité plutôt que de stocker des sacs entiers** de pommes de terre qui finiront par trop germer. Son petit plus ? La Gourmandine est certifiée GLOBALG.A.P., attestant d'une agriculture durable et éthique.

ON LA CONSERVE COMMENT ?

Comme elle dispose d'une longue dormance (période durant laquelle elle est en repos végétatif et ne germe pas - merci les frigos pros à 4 °C!), elle se conserve sans difficulté. **À la maison, on la stocke jusqu'à 15 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.** Bon à savoir : elle arrive déjà lavée sur les étals du marché, donc inutile de la passer sous l'eau avant de la conserver, au risque d'accélérer le processus de germination.

LA SAISON

Variété précoce à demi-précoce, **la Gourmandine se récolte dès le mois de septembre.** Son temps de végétation va de 90 à 120 jours, suivant le calibre souhaité. Comme elle se conserve plutôt bien, on peut la déguster jusqu'en mai.

ON LA TROUVE OÙ ?

Dans le bassin champenois, dans la Somme et dans l'Eure. Situé à 70 km au sud de Paris, **ce coin de Normandie est particulièrement propice à la culture de la pomme de terre car la région est relativement plate et le sol argilocalcaire.** On peut aussi se procurer de la Gourmandine à Rungis.

LE PETIT PLUS DE RESTO

Pourquoi ne pas la cuisiner en toute simplicité, en glissant une surprise à l'intérieur ? Après une cuisson au four à 180 °C, coupez-la en deux et creusez la moitié. Mélangez cette pulpe avec du beurre, de la crème fraîche et de la ciboulette ciselée; déposez un œuf poché au fond de la pomme de terre creusée et recouvrez de purée. Dressez le chapeau de la Gourmandine sur le dessus et enfournez de nouveau pour 3 minutes. **Effet waouh assuré !**



GRATIN DAUPHINOIS

POUR 2 GRATINS DE 8 À 10 PARTS (on peut congeler le deuxième)

Temps de préparation 10 min - Cuisson 2 heures

● 1 gousse d'ail pour les plats (facultatif) ● 3 kg de pommes de terre ● 1 litre de crème fleurette (crème fraîche fluide) entière ● 40 g de sel fin ● 3 g de poivre fin bien parfumé ● 1 soupçon de muscade fraîchement râpée (facultatif)

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Frottez les plats avec la gousse d'ail (facultatif).
- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches d'environ 2 à 3 mm d'épaisseur.
- Brassez-les dans un très grand saladier avec tous les autres ingrédients.
- Répartissez-les dans les deux plats, tassez légèrement avec les paumes (normalement, la crème doit affleurer sur le dessus).
- Enfournez pour 2 heures, en surveillant bien : si le dessus semble dorer trop fort, baissez la température à 150 °C mais n'écourtez pas la cuisson. Au contraire, vous pouvez la prolonger 1 heure de plus en baissant encore un peu la température du four, jusqu'à ce que la crème ait quasiment pris la teinte d'une confiture de lait...

CONSEILS Ne vous cassez pas la tête à ranger artistiquement les tranches dans le plat, mieux vaut les brasser dans la crème avant de verser le tout « en vrac », l'assaisonnement n'en sera que mieux réparti... Pour le reste, chaque détail compte : non, on ne coupe surtout pas la crème avec du lait. Et on ne rajoute rien ! Ni fromage, ni lardons, ni cèpes, et encore moins d'herbes de Provence. Ou alors cela ne serait plus un gratin dauphinois...



Recette extraite du livre **La Bonne Cuisine bistrot de Marie Chioca**, de Marie Chioca, éditions Terre Vivante, 23 €.



GORGÉE À 80 %
D'EAU ENVIRON,
LA POMME DE
TERRE EST MOINS
CALORIQUE
QUE LE RIZ
ET LES PÂTES.



C'EST L'UN DES
RARES FÉCULENTS
À CONTENIR
DE LA VITAMINE C
ET PRÈS DE
20 MINÉRAUX.
TROP FORTE !

LA CLÉMENTINE DE CORSE

PLAISIR VITAMINÉ

C'est le fruit solaire qui nous réconcilie avec l'hiver ! Jus, sauce, dessert... il regorge d'idées recettes autant que de bienfaits pour la santé.

C'EST DE SAISON !



C'EST QUOI ?

Garantie sans pépins grâce à des vergers dans lesquels toute pollinisation est évitée, **elle est l'unique clémentine produite en France**. Elle s'épanouit entre mer et montagne, dans des arbres fruitiers haut perchés, et se distingue par son teint orangé doté d'un « petit cul vert », garant d'une maturation naturelle. Son goût finement acidulé fait aussi toute sa singularité.



CLAIRE FALCUCCI

Agrumicultrice à Vescovato, en Haute-Corse

Votre métier ?

Depuis trois générations, nous cultivons des clémentines dans la partie la plus au nord de la plaine orientale. Notre challenge ? Récolter en hiver. Car si nos fruits colorent naturellement grâce au froid (contrairement à ceux des pays voisins, qui passent en chambre), les redoux peuvent compromettre leur critère de beauté. Expédier nos clémentines 24 heures après les avoir récoltées, c'est l'un des défis de notre métier.

Vos astuces ?

Une recette qu'un confrère m'a partagée : des bonbons rafraîchissants à la clémentine. Ultra-régressifs, on peut en profiter toute l'année ! Il suffit d'éplucher et de congeler les clémentines, quartier par quartier. Et comme je n'aime pas gaspiller, je mets leur peau dans ma cheminée pour parfumer mon intérieur.

Votre devise ?

« Se réinventer à chaque génération, ériger la rigueur et la qualité en principe. » C'est une philosophie de travail que mon papa m'a transmise. Tous les efforts que j'accomplis dans nos champs, je le fais avec le cœur... pour le consommateur.

LA SAISON

La récolte commence

à la mi-octobre. Variété précoce et légèrement sucrée, la Caffin est la première à arriver sur les étals. La Fine de Corse, plus acide, prend ensuite le relais jusqu'au début du mois de janvier ; elle représente 80 % du volume de la cueillette.

ON LA TROUVE OÙ ?

Elle mûrit sur la côte est de l'île de Beauté, dans la plaine orientale. **Berceau de sa culture depuis 1925**, ce terroir unique se caractérise par un climat continental et des terres à la fois granitiques et schisteuses.



COMMENT LA CHOISIR ?

Si ses longues feuilles vertes ont longtemps été un signe distinctif, elle est aujourd'hui copiée par les clémentines *made in Espagne et Portugal*. **Alors pour bien la reconnaître, mieux vaut se fier à son IGP (indication géographique protégée)**, estampillée par un logo officiel.

Son gage de fraîcheur ? Le vert éclatant de ses feuilles, preuve qu'elle a été cueillie à la main puis commercialisée dans les six jours. Inutile de la tâter comme un avocat, sa peau épaisse n'étant pas représentative de sa maturité.

ON LA CONSERVE COMMENT ?

Étant donné qu'elle supporte bien le froid, vous avez le choix : **vous pouvez la stocker à température ambiante, dans un endroit frais et sec, ou la mettre dans un saladier, sur un rebord de fenêtre à l'extérieur**. Si vous préférez la garder au réfrigérateur, pensez à la remettre un peu à température ambiante avant de la déguster, car le froid a tendance à éteindre ses arômes.

LE PETIT PLUS DE RESTO

Comme la saison est courte, **on peut prolonger le plaisir en préparant des clémentines au sirop**. Faites bouillir de l'eau et du sucre avec une gousse de vanille et plongez-y les suprêmes de clémentine 15 minutes. Déposez-les ensuite dans des bocaux stérilisés et recouvrez-les de sirop. Conservées à température ambiante, elles parfumeront tartes et pâtisseries tout au long de l'année.





LOTTE À LA CLÉMENTINE DE CORSE, AUX SAFRAN ET AU LAIT DE COCO

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation 25 min - Cuisson 30 min

● 1 queue de lotte ● 30 ml d'huile d'olive ● 2 échalotes ● 1 tige de citronnelle ● 30 g de gingembre ● 5 clémentines de Corse ● 20 cl de lait de coco ● 1 dose de safran ● 1 tige d'oignon nouveau (facultatif) ● 2 brins de coriandre ● Sel, poivre

- Demandez à votre poissonnier de préparer la queue de lotte (d'enlever les deux peaux).
- Versez l'huile d'olive dans une cocotte et faites-la chauffer à feu vif. Faites colorer la lotte de tous les côtés, puis réservez-la dans un récipient.
- Émincez les échalotes et la citronnelle. Hachez le gingembre. Transvasez le tout dans la cocotte (sans la nettoyer). Faites revenir pendant 2-3 min à feu moyen.
- Coupez 4 clémentines de Corse en deux. Prélevez leur jus et versez-le dans la cocotte pour déglacer la préparation. Ajoutez 30 cl d'eau, le lait de coco, le safran, la lotte et les quartiers de la clémentine de Corse restante, puis laissez mijoter 25 min.
- Au moment de servir, agrémentez le plat de tige d'oignon nouveau émincée et de coriandre ciselée. Servez éventuellement accompagné de riz.

Retrouvez plus de recettes sur le site clementinedecorse.fr



MANGER DEUX CLÉMENTINES PAR JOUR PERMET DE COUVRIR LA MOITIÉ DE NOS BESOINS JOURNALIERS EN VITAMINE C. UNE SEULE EN CONTIENT 41 MG POUR 100 G. PAS MAL!



RICHE EN POTASSIUM ET EN MAGNÉSIUM, CE PETIT AGRUME AIDE À PRÉVENIR CRAMPES ET COURBATURES.

CARNET DE RECETTES

RÉGAL HIVERNAL

Les plats d'hiver n'ont rien d'austère. Bien au contraire, ils sont généreux et lumineux, à l'instar des créations des chefs de notre sélection. À croire que la saison inspire le meilleur pour passer en beauté d'une année à l'autre.

RÉCONFORT



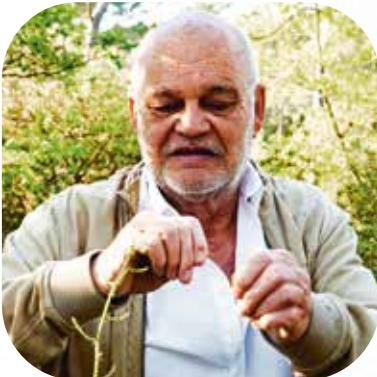
Il est le premier candidat franc-comtois de « Top Chef », et on peut dire qu'il fait honneur à sa région. **MATTHIAS MARC** aime mettre en valeur les produits et producteurs de son terroir natal au quotidien dans les assiettes de son restaurant étoilé Substance, à Paris. Des recettes traditionnelles que le jeune chef partage également dans son premier et bel ouvrage, *In situ*.



Un père, une fille, une même passion. Aux commandes de La Bonne Étape, entre Manosque et Sisteron, **JANY GLEIZE** cuisine désormais à quatre mains aux côtés de sa fille **JANE**. Tous deux révèlent leur complicité dans la cocréation et leur goût pour les accents du Sud au sein d'un recueil intime et inspirant, *Cuisine provençale d'aujourd'hui*.



Associée à l'idée de régime alimentaire le plus sain du monde, la cuisine crétoise est avant tout une histoire de produits locaux et de cultivateurs. Bonne nouvelle, **DINA NIKOLAOU**, cheffe grecque du restaurant Evi Evane, à Paris, invite les amateurs à découvrir ces joyaux de la Méditerranée à travers 80 recettes simples et généreuses dans *Crète, la cuisine authentique*.



Non content d'être cuisinier, **GÉRARD VIVES** est aussi épicer : un expert de la plante à l'assiette. Sa maîtrise d'un univers parfois complexe, fait de notes puissantes ou douces, piquantes, fraîches ou mentholées, il la révèle dans un guide didactique et appétissant, *Mes épices en cuisine*, où il présente les origines de plus de 45 épices, leurs caractéristiques, leurs vertus ainsi que des recettes accessibles.



Lauréate du prix « Talent de l'année 2023 » décerné par La Liste, **OPHÉLIE BARÈS** a fait de l'utilisation des aromatiques en pâtisserie sa signature. Des créations à découvrir dans sa boulangerie-pâtisserie Encore, ouverte cette année à Asnières-sur-Seine près de Paris, et dans son ouvrage homonyme sur l'art d'associer les saveurs sucrées aux herbes aromatiques.



« Tremblotant, pas trop crèmeux », voilà comment **MAXENCE BARBOT** aime le flan. À partir de ses souvenirs de fars bretons familiaux et de sa maîtrise du feuillage free form, le chef pâtissier de l'hôtel Shangri-La Paris a pris part avec délice au recueil *Flan*, dédié à la star des goûters, avec son interprétation en version chocolatée.



Recette extraite
du livre *In Situ*,
de Matthias Marc,
photographies d'Ilya
Kagan, éditions
du Chêne, 49,90 €.



MATTHIAS MARC

RAISIN, HADDOCK, VERJUS ET RAIFORT

POUR 10 PERSONNES

**Préparation 45 min - Cuisson 5 min
Repos 1 nuit**

- 500 g de verjus ● 3 feuilles de gélatine
- 1 filet de haddock fumé ● 100 g de raifort râpé (frais ou en conserve) ● 250 g de crème épaisse crue ● 200 g de raisin muscat ● 1 botte de ciboulette ● 1 poignée de pousses d'oxalis rouge ● Sel, poivre

■ **Le gel de verjus (la veille)** : réhydratez les feuilles de gélatine dans l'eau. Portez le verjus à ébullition et incorporez-y les feuilles de gélatine essorées. Mélangez bien et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

■ **Le haddock** : nettoyez le haddock en le débarrassant des éventuels restes de peau ou d'arêtes. Taillez-le en cubes de 1 cm de côté. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez le raifort râpé avec la crème crue.

■ Dans le fond de l'assiette, étalez un peu de crème au raifort. Disposez les dés de haddock et les grains de raisin coupés en deux. Ajoutez quelques morceaux de gel de verjus, puis parsemez de ciboulette ciselée et de pousses d'oxalis.

LE CONSEIL DE MATTHIAS Il est important de goûter les raisins avant de réaliser cette recette et de vérifier leur maturité, car la taille des pépins peut être dérangeante. Si c'est le cas, pensez à les épépiner avant.





JANE & JANY GLEIZE

TRUITE MARINÉE À L'INSTANT, CAVIAR ET HUÎTRE VENTRUE

POUR 6 PERSONNES

- 2 filets de truite sans peau de 200 g pièce
- 1 radis noir de 4 ou 5 cm de diamètre
- 5 cl d'huile de noisette ● le jus de 1 citron
- 1 belle échalote ● 3 cl de vin blanc (côtes-du-rhône sud ou nord, bourgogne, pierrevert...) ● 6 huîtres bien grasses (type 0 ou 00 ou plus) et bien grasses
- 1 boîte de caviar de 50 g ● Sel, poivre du moulin

■ Taillez les filets de truite en fines tranches de 1 mm d'épaisseur. Réservez-les au frais.

■ Taillez le radis noir en rondelles très fines à l'aide d'une mandoline, puis coupez chaque rondelle en deux. Assaisonnez-les d'un peu

d'huile de noisette, de jus de citron, de sel et de poivre. Mettez de côté et laissez mariner.

■ Épluchez l'échalote, puis ciselez-la finement. Trempez-la dans le vin blanc et mettez de côté.

■ Ouvrez les huîtres. Coupez le muscle adducteur pour délicatement déposer « les poissons » (c'est ainsi que se nomme l'animal qui habite l'intérieur de la coquille d'huître).

■ Assaisonnez les huîtres de poivre fraîchement moulu et ajoutez l'échalote au vin blanc. Arrosez d'un peu d'huile de noisette.

■ Mettez le tout dans une casserole sur feu doux et couvrez. Lorsque la préparation est bien chaude (on voit un peu de vapeur

s'échapper de la casserole), sortez du feu et maintenez à couvert. Réservez.

■ Dressez la truite sur les assiettes, assaisonnez-la avec la même marinade que les radis, puis dressez les radis et les huîtres.

■ Formez une belle quenelle de caviar pour chaque personne à l'aide de deux cuillères à café. Déposez-la sur les assiettes.

LE CONSEIL DE JANY Choisissez le caviar qui vous plaît ou faites confiance à la personne qui vous le fournit. Un caviar pas trop beurré au goût bien typé sera ici meilleur. Un caviar d'Aquitaine fera très bien l'affaire. Les Français n'ont plus à rougir de la comparaison avec les pays d'où ce régal est originaire.



JANE & JANY GLEIZE

COQUILLES SAINT-JACQUES AU SOLEIL DE HAUTE-PROVENCE



POUR 6 PERSONNES

- 6 jolis chapeaux d'amanite des Césars (ou oronge)
- 6 c. à s. de chapelure ● 2 pincées de calamant nepeta
- 6 grosses noix de Saint-Jacques décoquillées par votre poissonnier ou 6 coquilles Saint-Jacques que vous préparerez vous-même si vous avez cette (excellente) habitude
- Le jus de 1 citron ● Huile d'olive au thym ou à l'origan
- Huile d'olive ● Sel, poivre du moulin

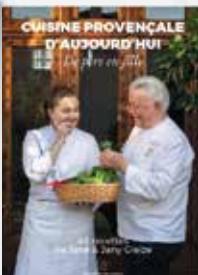
■ Pour laver les chapeaux des champignons, utilisez un torchon juste humide avec lequel vous frotterez délicatement le dessus du chapeau jusqu'à ce qu'il soit propre. Pour le dessous de celui-ci, nettoyez-le à l'aide d'un petit pinceau souple.

■ Préchauffez le gril du four. Posez les chapeaux des champignons, côté lamelles au-dessus, sur une plaque enduite d'huile d'olive. Salez et poivrez. Ajoutez la chapelure, le calamant nepeta et un filet d'huile d'olive au thym.

■ Placez la plaque sous le gril rouge de chaleur. Une fois les champignons bien colorés et cuits, sortez-les du gril. Comptez 5 à 10 min de cuisson selon l'humidité des champignons et la puissance du gril.

■ Salez et poivrez les noix de Saint-Jacques, puis faites-les colorer des deux côtés à l'huile d'olive dans une poêle chaude. Arrosez de jus de citron et sortez du feu.

■ Taillez chaque noix de Saint-Jacques en trois disques, puis disposez-les sur les champignons. Ajoutez un peu d'huile d'olive.



Recettes extraites du livre
La Cuisine provençale d'aujourd'hui, de Jane et Jany Gleize, photographies de Philippe Vaurès Santamaría, éditions Brigitte Éveno, 30 €.

DINA NIKOLAOU

PORCAUCÉLERI ETAUX POIREAUX

POUR 4 PERSONNES**Préparation 15 min - Cuisson 1h20**

- 1 kg de poireaux (parties blanches uniquement) ● 200 ml d'huile d'olive
- 1 kg d'épaule de porc désossée et coupée en cubes ● 1 oignon jaune épluché et finement haché ● 150 g de branches de céleri coupées en morceaux de 3 cm ● 120 cl d'eau chaude ou de bouillon de bœuf ● 2 jaunes d'œufs
- Le jus de 2 citrons ● Un peu d'aneth finement haché ● Sel, poivre fraîchement moulu

- Lavez les blancs de poireaux et coupez-les en morceaux de 3 cm. Faites chauffer une casserole d'eau. À l'ébullition, mettez-y les poireaux et faites-les bouillir pendant 5 min. Égouttez et réservez.
- Versez l'huile d'olive dans une marmite et faites-la chauffer. Disposez la viande en une seule couche (en deux ou trois fois s'il n'y a pas la place) et faites-la sauter jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réservez dans un saladier et remettez la marmite sur feu vif.
- Ajoutez l'oignon et le céleri, salez et faites revenir pendant 3 ou 4 min en remuant. Remettez la viande dans la marmite, ajoutez l'eau ou le bouillon, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire pendant 40 min à feu doux. Retirez le couvercle, ajoutez les poireaux et poursuivez la cuisson 30 min.
- Dans un grand bol, battez à la fourchette les jaunes d'œufs avec le jus de citron. À l'aide d'une louche, prélevez le bouillon chaud de la marmite et versez-le lentement dans le bol tout en fouettant sans arrêt. De cette manière, la température des jaunes d'œufs n'augmente pas, ce qui empêche la coagulation et permet d'obtenir une sauce lisse.
- Versez le mélange dans la marmite, secouez et remettez sur le feu pendant 1 min. Servez le plat parsemé d'aneth haché.



Recette extraite du livre
Crète, la cuisine authentique,
de Dina Nikolaou, photographies
de Delphine Constantini,
éditions Hachette Cuisine, 30 €.



GÉRARD VIVES

TARTE FINE AUX ENDIVES CARAMÉLISÉES ET MACIS

POUR 4 PERSONNES

Préparation 5 min - Cuisson 25 min

- 8 petites endives ● 1 c. à s. de cassonade
- 1 pâte feuilletée ● Beurre ● Macis en poudre

■ Préchauffez le four à 280 °C.
■ Coupez les endives en deux dans le sens de la longueur et mettez-les à cuire à feu doux dans une poêle avec du beurre, saupoudrez de sucre et de macis en poudre.
■ Laissez à feu doux, retournez régulièrement les endives et arrosez-les avec le beurre de cuisson. Elles doivent prendre une belle couleur caramel. Quand elles sont prêtes, coupez le feu et laissez-les dans la poêle.
■ Mettez 4 morceaux de pâte feuilletée découpés à la taille de votre choix dans le four pour 5 min. Quand la pâte est dorée, il ne vous reste qu'à y déposer les endives et à servir. Ces endives pourront tenir compagnie à une côte de porc ou à une volaille rôtie.

Recette extraite
du livre *Mes épices en cuisine*,
de Gérard Vives,
photographies
de Louis-Laurent Grandadam,
éditions de La Martinière, 27 €.



OPHÉLIE BARÈS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET CRÈME GLACÉE AU THYM**POUR 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS****Pour les soufflés**

- 150 g de chocolat noir 70 %
- 125 g de blancs d'œufs (6 grosses unités)
- 45 g de sucre ● 50 g de lait entier
- 8 g de féculle de maïs ● 30 g de jaune d'œuf (1 grosse unité)

Pour la crème glacée au thym

- 775 g de lait entier ● 285 g de crème liquide entière ● 6 g de feuilles de thym frais ● 90 g de sucre
- 5 g de stabilisateur ● 105 g de jaunes d'œufs (5 grosses unités)

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Montez les blancs en neige, serrez-les progressivement avec le sucre.
- Dans une casserole, faites chauffer le lait et la féculle en mélangeant jusqu'à ébullition, puis versez sur le jaune.
- Ajoutez une partie des blancs en neige au mélange, puis le chocolat. Incorporez délicatement le reste des blancs montés, à l'aide d'une Maryse.
- Beurrez les ramequins à l'aide d'un pinceau de bas en haut, chemisez-les avec un peu de sucre, versez-y l'appareil

- à ras, puis lissez les bords afin d'obtenir des soufflés bien nets. Faites cuire 9 min.
- Faites chauffer le lait et la crème, ajoutez le thym et mixez. Laissez infuser 15 min.
- Réchauffez le liquide, incorporez-y la moitié du sucre mélangé au stabilisateur.
- Mélangez les jaunes et le sucre restant. Versez-y le mélange chaud et faites cuire à 82 °C. Mixez, chinoisez puis laissez refroidir complètement avant de turbiner.

LE CONSEIL D'OPHÉLIE Pour des sorbets et des glaces au goût plus affirmé, vous pouvez cuire à 82 °C et réserver une nuit entière au frais. Le lendemain, mixez et chinoisez.



Recette extraite
du livre **encore!**,
d'Ophélie Barès,
photographies
Atelier Mai 98,
éditions Ulmer, 30 €.

LA PÂTISSERIE AUX
HERBES AROMATIQUES





Recette extraite du livre *Flan*,
de François Blanc, photographies The
Travel Buds, Ducasse Édition, 25,90 €.

MAXENCE BARBOT

FLANCHOCOLAT



Pour la pâte feuilletée (la veille)

- 150 g de beurre doux pommade
- 500 g de farine T55 ● 2 g de sel fin
- 190 g d'eau ● 2,5 g de vinaigre blanc
- 250 g de beurre de tourage

Pour le sablé diamant

- 84 g de beurre doux ● 42 g de vergeoise
- 116 g de farine T55 ● 8 g de jaune d'œuf

Pour l'appareil à flan au chocolat

- 393 g de lait entier ● 1 gousse de vanille ● 11 g de grué de cacao ● 34 g de jaunes d'œufs ● 70 g de sucre semoule
- 28 g de féculle de maïs ● 84 g de chocolat noir du Venezuela ● 84 g de crème liquide

La pâte feuilletée (la veille)

- Au crochet, mélangez le beurre pommade avec le reste des ingrédients (à l'exception du beurre de tourage) jusqu'à avoir une pâte homogène. Formez cette pâte, la détrempe,

en rectangle et laissez-la au frais pour la nuit. Le lendemain, étalez cette détrempe en un rectangle trois fois plus long que large.

Travaillez le beurre de tourage pour en faire un carré de la même largeur, enchâsssez le beurre dans la détrempe. Donnez 2 tours simples, laissez la pâte 3 heures au frais, donnez un tour simple. Abaissez le pâton à 2 cm d'épaisseur, laissez au frais au moins 1 heure.

■ Taillez de longues bandes de 1 cm de large dans le pâton, positionnez-les à plat sur le pâton, feuillage visible vers le haut. Laissez 30 min au frais avant d'étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, remettez 30 min au frais. Détaillez une bande de 46 x 5,5 cm, chemisez un cercle de 14 cm de diamètre et déposez à l'intérieur un autre cercle graissé de 12 cm de diamètre. Cuisez 30 min au four à 160 °C.

Le sablé diamant

- Mélangez le beurre avec la vergeoise, puis ajoutez la farine et enfin le jaune d'œuf. Étalez le biscuit à 2,5 mm d'épaisseur, détaillez

un disque de 12 cm de diamètre. Enfournez à 160 °C pour 15 min.

L'appareil à flan au chocolat

- Chauffez le lait avec la vanille et le grué, laissez infuser 1 heure à couvert, hors du feu, ou même une nuit. Chinoisez, rajoutez du lait pour revenir au poids de lait initial. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis la féculle. Faites bouillir le lait, versez en fouettant sur les jaunes, remettez le tout à cuire jusqu'à une bonne ébullition. Versez sur le chocolat, ajoutez la crème liquide, mixez au mixeur plongeant.

Le montage

- Posez le fond de sablé dans le cercle de feuillettage, versez l'appareil. Laissez la surface croûter pendant 1 heure à l'air libre et enfournez à 190 °C pour 15 à 20 min. Vous pouvez aussi saupoudrer la pâte cuite de caramel mixé en poudre et repasser 3 min à 180 °C si vous voulez un rendu très brillant à la couleur caramel.

CHAUD DEVANT !

L'induction a bouleversé la cuisine à domicile et n'en finit pas de se décliner dans des tables de cuisson moins énergivores et toujours plus sophistiquées.

ÉLECTROMÉNAGER



CUISSON 3.0

Ter-mi-né, de brûler un beurre noisette, un caramel ou le fond d'un risotto... Asko a créé Celsius°Cooking™, la première table à induction qui « parle aux casseroles ». Cette étonnante innovation du spécialiste suédois interagit avec le capteur intégré de ses poêles et sauteuses afin d'adapter la température idéale au degré près, entre 35 et 240 °C. Pas besoin de changer sa casserolerie en intégralité, la sonde culinaire fournie de série fera tout aussi bien l'affaire ! Une révolution.



HYBRIDE

HYBRIDE
Dotée d'une puissance d'aspiration de 600 m³/h, cette nouveauté peut s'installer en mode exclusivement recyclage grâce à son innovant filtre charbon/zéolite. « ZERO EASY », 4 foyers, 84 cm, 2 699 €.

Falmec

MADE IN FRANCE

MADE IN FRANCE

tricolore marque des points.
« HoriZone », réf. SPI2847BH,

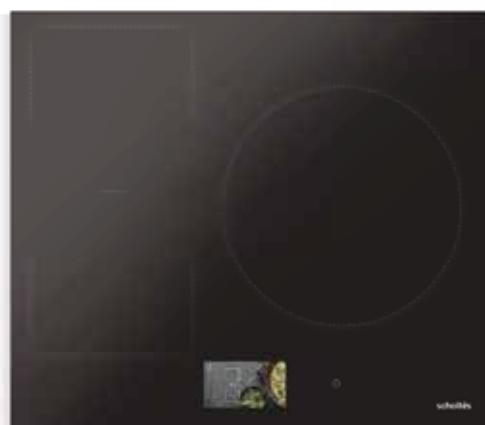
80 cm, 1



CONNECTÉE

Ses atouts ? Zone flexible de cuisson, détection automatique des récipients, écran tactile TFT multicouleurs et connectivité via l'application gratuite MyScholtès. « Intuitis », réf. SOTF1555B, 3 foyers, 60 cm, 799,99 €

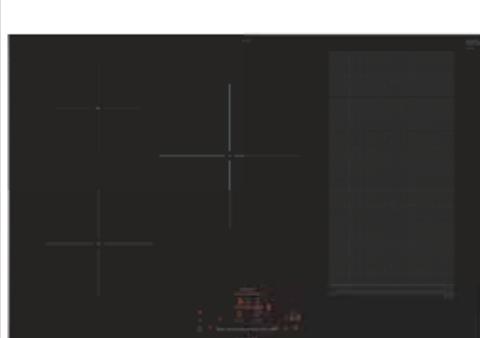
Scholtès



INTUITIVE

Cette table de cuisson s'adapte à la taille de vos casseroles grâce à sa technologie flexinduction, et se pilote à distance.
 « iQ700 », gamme « studioLine », réf. EX877HVCIE,
 5 foyers, 80 cm, **1189,99 €.**

Siemens



BLUFFANTE

Elle remporte haut la main le titre de la plus facile à nettoyer : grâce à son revêtement CleanProtect™, l'eau seule suffit ! Même sur les taches incrustées. « FlexiSide », réf. WFS3660CPNE, 4 inducteurs, 59 cm, 549 €.

Whirlpool



UN NOËL TRUFFÉ DE SAVEURS *

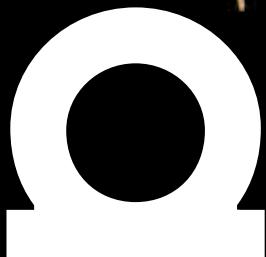
Mowi Boulogne, RCS : 379 394 844 - Boulogne-sur-Mer

SAUMON FUMÉ SAVEUR TRUFFE

Sublmez les fêtes avec cette nouvelle recette d'exception alliant la saveur délicate de la truffe au fondant du saumon fumé MOWI.



DÉCOUVREZ
NOS AUTRES
RÉFÉRENCES
FESTIVES



MOWI

ÉLEVEUR DE SAUMON DEPUIS 1964

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

NUMÉRO COLLECTOR

RÉSIDENCES DÉCORATION 173

DÉCEMBRE 2023 - JANVIER 2024

RÉSIDENCES DÉCORATION

ÉDITION
COLLECTOR
SPÉCIAL
30
ANS



EXCLUSIF
SARAH PONIATOWSKI
MAISON SARAH LAVOINE
RÉDACTRICE EN CHEF
DE CE NUMÉRO

EN KIOSQUE LE 7 DÉCEMBRE 2023
www.residences-decoration.com

RESTO

*boit**



DU BORDELAIS JUSQU'À CUBA, EN PASSANT PAR LA CHAMPAGNE, VOYAGE EN TERRES DE VINS ET DE SPIRITUEUX.



© VINEXIA

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



HAVANA CLUB LE SYMBOLE DE CUBA

Dans l'histoire des spiritueux, aucune marque n'a jamais autant représenté un pays. Havana Club est bien plus qu'un simple rhum élaboré à Cuba, il est l'ambassadeur de l'île à travers le monde.

EXOTIQUE

E

l Floridita, à La Havane, est une institution. Depuis sa création en 1817, c'est le passage obligé de tous les amateurs de rhum. Derrière le long comptoir rouge, les barmen enchaînent avec dextérité les daiquiris frappés au rythme de la musique cubaine jouée par l'orchestre. D'une main sûre, ils saisissent le flacon, un rhum blanc Havana Club 3 ans d'âge, et le projettent

dans le blender rempli de glace pilée. Ils patientent ensuite quelques secondes avant de servir leur cocktail dans de jolies coupes évasées. Au fond de la pièce trône une statue d'Ernest Hemingway. L'auteur du *Vieil Homme et la Mer*, écrit en 1951 à Cuba, aimait venir ici pour trouver l'inspiration.

Un héritage culturel

Si les barmen locaux utilisent le rhum blanc de la marque Havana Club pour réaliser leurs différentes recettes, ce n'est pas par hasard, comme le confie le directeur général de Havana Club, le Français Christian Barré : « *Havana Club fait partie du patrimoine national cubain. Il est surnommé ici "El Ron de Cuba" car il a été façonné*

par la culture, le climat, la géographie et l'histoire de Cuba. La fabrication du rhum fait partie du patrimoine national, grâce au savoir-faire artisanal transmis de génération en génération par les maestros del ron cubano – les maîtres du rhum cubain. » Don José Navarro, qui s'est éteint en 2020, était l'un d'eux. Le plus grand, certainement ! Il est toujours considéré comme le père du rhum cubain moderne. En charge de l'élaboration des rhums Havana Club durant près de 40 ans, il incarnait bien cet état d'esprit quand il affirmait d'une voix posée : « *Le rhum ne naît pas d'une combinaison magique. C'est un héritage culturel car il est, à l'image de Cuba, le fruit d'un mélange. Et nous*



Osmany Cardentey, l'aspirant *maestro*, apprend son métier sous le regard du maître Asbel Morales.



La musique et la salsa font partie intégrante de la vie cubaine.

recherchons la perfection dans ce mélange parce que nous sommes des métis, parce que le rhum est aussi une expression de ce métissage culturel. » En d'autres termes, chaque bouteille de Havana Club contient un peu du passé de cette île dont la forme évoque celle d'un crocodile.

Une volonté d'expansion internationale

Petit rappel historique. Dans les années 1970, suite à l'embargo décrété par les Américains, l'économie s'effondre. Le pays est mis à l'index, isolé de la communauté internationale, à l'exception de quelques nations communistes dont la Chine et l'URSS. Pour autant, la résilience fait partie de l'âme locale. Alors le gouvernement



Salomé Alemán fait partie, comme Asbel Morales, des *maestros*, les seuls à maîtriser l'élaboration du rhum cubain.



décide de créer un rhum qui pourrait endosser le rôle d'ambassadeur de l'art de vivre à la cubaine. C'est ainsi que la marque Havana Club est lancée, en 1976, dans une volonté d'expansion internationale qui commence par une identité visuelle forte : le logo apposé sur chaque étiquette représente le soleil qui brille sur l'île et la chaleur de ses habitants. Produire du rhum de qualité constitue une première étape, mais pour diffuser un message au-delà des frontières, il

faut aller plus loin et faire appel à un distributeur d'envergure mondiale. C'est là que le groupe français Pernod Ricard entre en jeu. En 1993, un accord est conclu avec Cuba Ron S.A. (la société qui élabore le rhum).

La reconnaissance de l'Unesco

C'est la naissance de la Havana Club International S.A., une première dans le secteur alimentaire à Cuba. Les deux entités se fixent comme objectif

de développer la marque Havana Club à l'échelle internationale grâce au solide réseau de distribution du groupe français. Pari gagné 30 ans plus tard car aujourd'hui, Havana Club, l'une des 13 marques du portefeuille Pernod Ricard (*voir encadré*), est une priorité pour le numéro deux mondial des spiritueux. L'entreprise Havana Club International compte désormais plus de 600 employés dans l'île caribéenne, dont Asbel Morales, *maestro* en charge des rhums vieillis de la gamme Prestige « Iconica Havana Club ». Il témoigne de son attachement profond à cette marque et à son pays : « *Le rhum est présent à chaque instant de la vie d'un Cubain. C'est ce que nous traduisons en rhum, afin de pouvoir dire que nous ne mettons pas seulement le rhum en bouteille mais aussi la culture cubaine.* » Une valeur qui va donc bien au-delà du simple breuvage : le savoir-faire des « maîtres du rhum léger » a d'ailleurs été inscrit en novembre 2022 sur la liste représentative du Patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco. 

UN POIDS LOURD DANS L'UNIVERS DU RHUM

Havana Club est la troisième marque de rhum au monde. Ses différents flacons sont commercialisés dans plus de 120 pays (hors États-Unis). Elle revendique la place de leader mondial sur les rhums super premium et supérieurs. 4,6 millions de caisses de 9 litres ont été vendues au cours de l'exercice juillet 2021-juin 2022, soit une hausse de 20 % par rapport à l'exercice précédent. À Cuba, Havana Club est de loin la marque de rhum la plus consommée : elle représente environ 70 % du marché. La France est le deuxième pays d'exportation pour Havana Club, derrière l'Allemagne et devant le Royaume-Uni.



BEST-SELLERS

Le Havana Club Original

Añejo 3 Años, un rhum blanc, est certainement le plus iconique de la gamme, tant à Cuba qu'à l'étranger : la référence des mixologues pour les cocktails classiques cubains comme le mojito ou le daiquiri, tous deux les plus consommés dans le monde. L'entreprise a aussi le sens de l'innovation : grâce à un processus unique de vieillissement continu, Havana Club a été le pionnier de l'extra-vieillissement (Extra Añejo, équivalent du XO pour les autres spiritueux). Et si aujourd'hui, les vieux rhums jouent dans la catégorie des grands whiskies, Havana Club y a contribué avec sa gamme « Iconica » qui comprend Havana Club Selección de Maestros, Havana Club Añejo 15 Años, Havana Club Tributo Collection et Havana Club Máximo Extra Añejo.

« LE RHUM EST PRÉSENT
À CHAQUE INSTANT DE LA VIE
D'UN CUBAIN. »



C'est le vieillissement
en barrique qui apporte sa couleur
et sa complexité au rhum.

LAURE CANU, DIRECTRICE GÉNÉRALE DE CHÂTEAU CANTEMERLE ET GRAND CORBIN

« MA MISSION ? POSITIONNER NOTRE VIN DANS DES LIEUX QU'IL UI RESSEMBLENT »

Elles ne sont pas nombreuses à exercer ce poste de direction dans l'univers du vin... Laure Canu se destinait à une carrière d'avocate. En avril 2021, elle a pris la tête de deux magnifiques propriétés dans le Bordelais et de leurs équipes soudées.

CONVERSATION



Les deux platanes de Château Cantemerle, dits « les jumeaux », veillent sur la propriété depuis plus de deux cents ans.



Vous êtes la première femme à la direction de deux châteaux, Château Cantemerle, dans le Médoc, et Grand Corbin, à Saint-Émilion. Comment avez-vous appréhendé ce challenge ?

Pour moi, l'inquiétude a été d'intégrer une équipe dirigée depuis près de 30 ans par le même homme, Philippe Dambrine, respecté et apprécié par tous ses employés et par le monde viticole. Cependant, la transition s'est faite de manière fluide, avec beaucoup de bienveillance. J'ai eu la chance de rejoindre une équipe jeune et très ouverte. Plus de deux ans après mon arrivée, je pense avoir réussi à préserver le côté familial de ces deux propriétés.

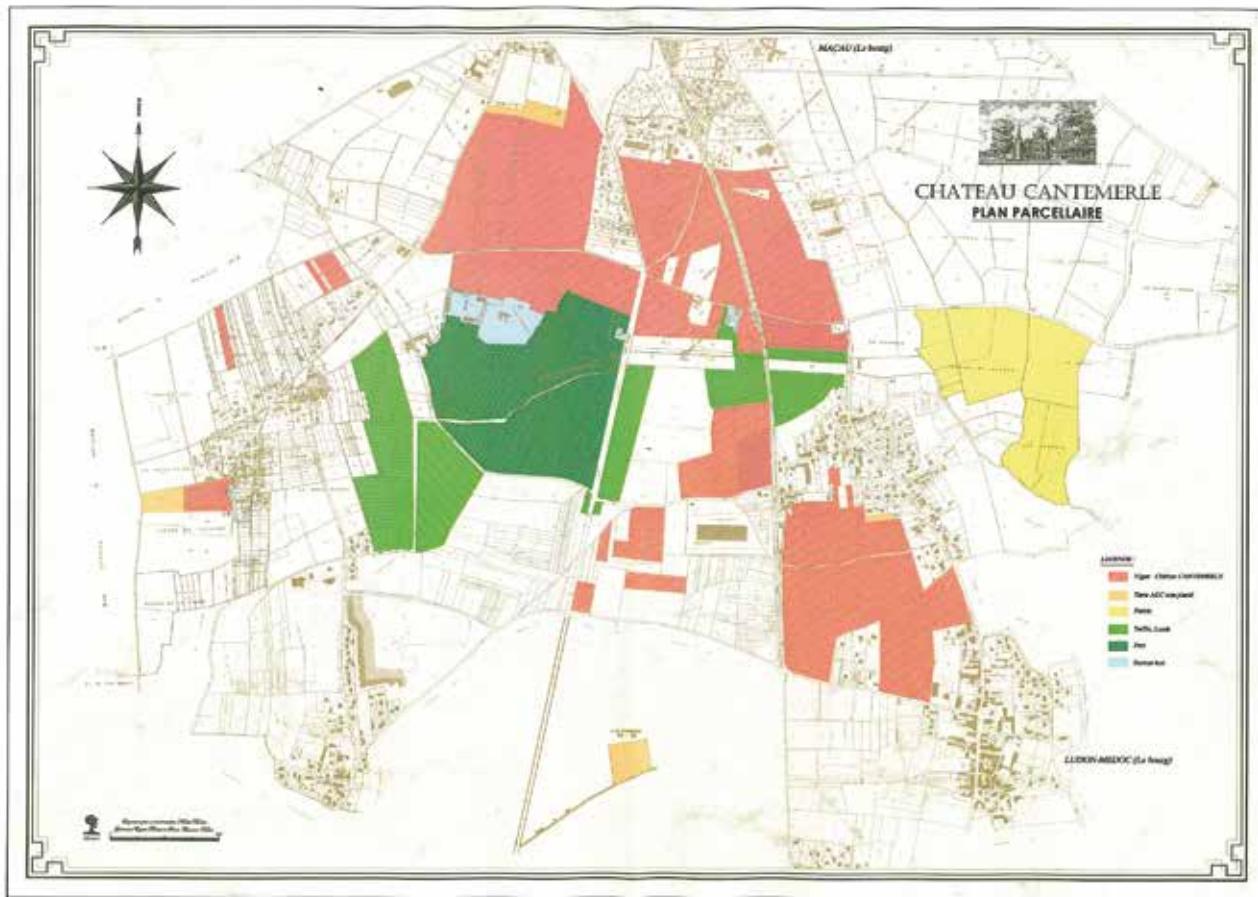
Vous êtes avocate de formation. Pourquoi avoir choisi de travailler dans le milieu du vin ?

Mes quelques années passées dans un cabinet d'affaires à Paris m'ont apporté rigueur et esprit critique. J'ai néanmoins très vite ressenti un manque cruel de sens, un besoin d'ajouter de la passion à ma vie professionnelle.

Avez-vous initié de grands projets ?
Très rapidement, j'ai proposé un programme



Laure Canu,
quadra passionnée
et dynamique, incarne
la nouvelle génération
du vin bordelais.



« NOUS ALLONS BÉNÉFICIER D'OUTILS TECHNIQUES DE POINTE AU SERVICE DE NOTRE VIGNOBLE CENTENAIRE. »

de rénovation complète de Château Cantemerle, qui va nous permettre de progresser qualitativement de manière significative. Nous allons bénéficier d'outils techniques de pointe au service de notre vignoble centenaire. À Grand Corbin, nous avons rénové plusieurs chambres et ouvert la propriété au public.

Voyagez-vous souvent pour promouvoir vos cuvées ?

Faire découvrir et déguster nos vins en France et à l'étranger est l'une de nos principales missions, je voyage donc très régulièrement. Tous les progrès qualitatifs qui ont été faits depuis une dizaine d'années doivent être présentés à nos consommateurs.

Quels sont vos marchés prioritaires ?

Le rayonnement de Château Cantemerle est très large : plus de 90 pays. Ma mission est à la fois de maintenir cette présence française et internationale et de positionner

notre vin dans des lieux qui lui ressemblent. Nous identifions les points de dégustation et les points de vente qui le mettent en valeur. C'est un travail de fourmi qui est nécessaire.

Si vous deviez définir Château Cantemerle en quelques mots...

La sérénité d'un territoire porté par des siècles d'histoire, animé par une équipe soudée qui rêve de lui construire un avenir éclatant.

Quels sont vos millésimes préférés actuellement ?

J'apprécie l'énergie et la profondeur du millésime 2018, carafé. J'ai par ailleurs eu le privilège de pouvoir déguster des millésimes plus anciens comme 1989, un sommet de délicatesse et de fraîcheur. Les vins de Cantemerle ont cette particularité de traverser les décennies tout en conservant leur harmonie.

SES RESTOS PRÉFÉRÉS

LA SOUCOUPE

à Courchevel 1850 : « Une vue à couper le souffle sur la vallée. Pierre, ancien boucher, et son épouse Anne-Laure proposent une sélection des meilleures viandes françaises et du monde, grillées dans la cheminée, au sein d'un cadre chaleureux. »

CHEZ MATTIN

à Ciboure, dans le Pays basque : « J'aime le mix entre l'ambiance basque familiale de ce restaurant de village et le raffinement de la cuisine proposée par Michel Niquet. »

LE PRINCE NOIR

à Bordeaux : « Le talent et la personnalité du chef Vivien Durand ne peuvent pas laisser indifférent. Sa cuisine a une identité forte et rend ce lieu unique. »

**Le vignoble de Château
Cantemerle, à forte
dominance de cabernet
sauvignon (68 %),
possède des vignes d'un
âge moyen de 35 ans.**



ON MANGE QUOI AVEC UN...

« RARE COLLECTION » BLANC DE BLANCS 2013, CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

La cuvée prestige de cette jeune maison familiale n'est produite qu'en quantité très limitée, et seulement lors des meilleurs millésimes. Elle possède un style complexe et une élégance altière.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

2013 restera une année particulière en Champagne : la vendange a eu lieu vers la fin du mois de septembre pour se terminer en octobre, ce qui n'est plus arrivé depuis. Les deux cépages phares de la région, le pinot noir et le chardonnay, étaient de très bonne qualité. Grâce à cela, il fut possible de millésimer.

LE CÉPAGE

Le chardonnay est de plus en plus apprécié des vignerons champenois. Ce cépage permet de produire des vins délicats, aux arômes de fleurs, d'agrumes, de miel... La finale est souvent crayeuse, donnant au champagne de la hauteur. Pour ce vin, les chardonnays proviennent de quatre grands crus de la côte des Blancs : Avize, Cramant, Oger et Mesnil-sur-Oger.



L'AVIS DE L'EXPERT **GABRIELE DEL CARLO**

Meilleur sommelier d'Italie en 2011 et 2017, directeur de la sommellerie du palace Royal Monceau - Raffles Paris

« La robe de cette cuvée est bien dorée, éclatante. Elle transpire le côté vivant du vin, qui possède une palette aromatique complexe portée par les notes de fruits. En bouche, il a de l'équilibre, du minéral, et une longue finale. »



LA RÉGION

La Champagne compte environ 280 000 parcelles sur 34 000 hectares. Cela permet au vigneron de faire preuve d'audace en assemblant les années, les cépages, les parcelles... C'est absolument unique en France et dans le monde. Les grandes maisons possèdent leurs propres vignobles mais utilisent également les raisins des petits vignerons.

LE VIGNERON

Cette jeune maison familiale est née en 2005, suite à la volonté des membres de la famille Rothschild d'élaborer le champagne le plus qualitatif possible. Comment pouvait-il en être autrement quand on porte un nom si illustre, indissociable de vins immenses dans le Bordelais ? Le pari semble être tenu car les différents flacons de la gamme sont désormais proposés au sein des établissements les plus prestigieux.



**POURQUOI
ÇA S'ACCORDE**

En général, la pintade et les viandes blanches se marient bien avec les champagnes. Sur ce plat riche en saveurs, il faut un breuvage d'exception, avec du caractère : sa trame entière et pleine accompagnera la chair douce de la pintade, et ses saveurs d'agrumes équilibreront les notes sucrées du miel et des dattes. Enfin, le gingembre et les épices formeront un accord parfait avec la salinité qui caractérise cette cuvée sur la finale.



PINTADE FERMIÈRE AU PAIN D'ÉPICE GARNIE DE FRUITS D'HIVER

POUR 4 OU 5 PERSONNES

Préparation 30 min Cuisson 1h30



- 1 pintade fermière Label Rouge d'environ 1,5 kg ● 1 gros oignon ● 1 pomme
- 15 g de gingembre frais ● 40 g de beurre ● 3 tranches de pain d'épice ● 250 g de chair fine
- 1 œuf ● 50 cl de vin blanc sec ● 1 bâton de cannelle ● 1 pincée de 4-épices ● 2 c. à s. de miel
- 5 poires ● 10 dattes ● Sel, poivre

- Pelez l'oignon, la pomme et le gingembre.
- Hachez l'oignon, râpez le gingembre, découpez la pomme en petits cubes.
- Dans une casserole, faites doucement chauffer le beurre. Ajoutez l'oignon, le gingembre et la pomme, faites-les fondre doucement.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Taillez le pain d'épice en dés minuscules.
- Dans un saladier, mélangez la chair fine avec les dés de pain d'épice et le contenu de la casserole. Incorporez l'œuf, salez et poivrez puis mélangez à la fourchette.
- Glissez la farce dans la pintade, ficelez-la bien serrée. Déposez-la dans un plat à rôtir dans le fond duquel vous verserez 10 cl d'eau chaude.
- Enfournez la volaille pour 1h30 en l'arrosoant souvent avec le jus qui s'écoule dans le plat.
- Préparez la garniture : versez le vin dans une casserole, ajoutez la même quantité d'eau, la cannelle, les 4-épices et le miel, laissez frémir 10 min.
- Pelez les poires et plongez-les dans le liquide parfumé, avec les dattes. Couvrez et laissez pocher pendant 20 min.

Retrouvez plus de recettes sur le site lapintade.eu/fr

ON MANGE QUOI AVEC UN...

GEVREY-CHAMBERTIN 2019, PHILIPPE PACALET

Vigneron à la personnalité affirmée, Philippe Pacalet propose une gamme de nectars de haute facture en rouge comme en blanc. Ce gevrey-chambertin, dans un joli millésime, ne fait pas exception.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE

2019 fut une année difficile pour les vignerons. C'est d'ailleurs dans ces millésimes compliqués que ressort le talent du producteur. La récolte ne fut pas abondante mais de qualité, en partie grâce à un mois de septembre clément. Les rouges ont été mieux réussis que les blancs, avec des jus séduisants.



L'AVIS DE L'EXPERT

JAÏS MIMOUN,

Propriétaire et chef du restaurant-bar à vins Jaïs (Paris 7^e)
« Les vins de Pacalet, et notamment celui-ci, sont une invitation au partage, à la générosité et à la transmission. Ce gevrey-chambertin produit en agriculture raisonnée, dans le respect de l'environnement, exprime parfaitement le terroir. »



LE CÉPAGE

En Bourgogne, le pinot noir, la plus noble de toutes les variétés de raisins, est le cépage de prédilection pour les vins rouges.

Il est toujours surprenant de constater à quel point il donne des résultats différents en fonction de son terroir et de la main du vigneron qui le caresse. Dans ce vin, les vignes affichent un âge moyen de 50 ans.

LA RÉGION

Gevrey-Chambertin se situe sur la fameuse côte de Nuits, presque essentiellement consacrée au vin rouge. Cette bande de terre abrite les plus belles appellations - gevrey-chambertin, morey-saint-denis, chambolle-musigny, vosne-romanée, vougeot... -, qui ont fait la réputation de la Bourgogne dans le monde entier.

LE VIGNERON

Voici un vigneron qui se fiche pas mal des modes : il fait le vin qui lui ressemble avec pour objectif de sublimer les terroirs qu'il travaille.

Il se définit lui-même comme un artisan. Il apporte un soin quotidien à sa vigne, car il cherche à capter les singularités du lieu où elle s'épanouit.

Il revendique le fait de n'appartenir à aucune chapelle ou mouvance. Rester libre, tel est son credo !



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Un très bon pinot noir a la vertu unique de sublimer tous les plats. Il possède une texture délicate et ferme, idéale pour accompagner le goût prononcé d'un gigot d'agneau juteux et tendre. Les fruits rouges et les épices du vin en milieu de bouche ont le volume nécessaire pour se marier à la sauce légèrement sirupeuse qui enveloppe la viande, dans une harmonie parfaite.



GIGOT D'AGNEAU DE PAUILLAC

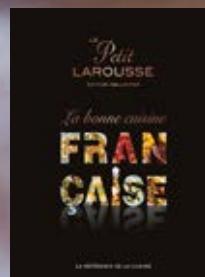
POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 min Cuisson : 30 à 35 min Repos : 10 à 20 min



- 1 gigot d'agneau de lait (de 1,5 kg environ)
- Les parures et l'os du quasi concassé
- 1/2 tête d'ail + 2 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet garni
- 100 g de mie de pain
- 2 c. à soupe de persil plat ciselé
- Sel, poivre

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Disposez le gigot dans un plat à feu avec les parures et l'os du quasi concassé, la demi-tête d'ail et le bouquet garni. Salez, poivrez. Enfournez pour 25 à 30 min. Retournez le gigot plusieurs fois pour qu'il dore uniformément et arrosez-le régulièrement.
- Pendant ce temps, mouillez la mie de pain, pressez-la bien. Mélangez-la avec le persil et les 2 gousses d'ail, salez, poivrez. Réservez au frais.
- En fin de cuisson, sortez le gigot du four. Enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer pendant 10 à 20 min.
- Mettez le plat à rôtir avec les parures et la demi-tête d'ail sur le feu. Déglacez avec 30 cl d'eau en diluant les sucs. Baissez le feu et faites réduire de moitié. Passez ensuite la sauce au chinois et rectifiez l'assaisonnement. Versez-la dans une saucière et réservez au chaud.
- Allumez le gril du four. Étalez le hachis de mie de pain et de persil à la main sur la surface du gigot. Glissez-le sous le gril et faites-le colorer jusqu'à ce que la persillade forme une belle croûte dorée.
- Servez ce gigot très parfumé avec des pommes de terre sautées ou des haricots verts en saison.



Recette extraite du livre **La Bonne Cuisine française**, Le Petit Larousse édition collector, 27,95 €.

BULLES EN TÊTE

Des cuvées de prestige, du blanc de blancs, des assemblages... notre sélection de champagnes invite à se faire plaisir, de l'apéritif jusqu'au dessert.

PÉTILLANT



SUBLIME

Cette maison discrète élaboré des champagnes de très grande qualité. Ce flacon en est le symbole. On retrouve des bulles d'une finesse remarquable, les épices du pinot noir et toute l'élégance du chardonnay. Magnifique!

Champagne Joseph Perrier,
cuvée « Joséphine » 2014, 150 €.



VINEUX

Une magnifique cave coopérative de France nous dévoile un 100 % pinot noir issu des plus belles années. Une vinification sous bois de cet assemblage apporte un côté bienfaisant à ce champagne qui révèle toute sa richesse.

Champagne Mailly Grand Cru,
« Poétique de la Terre », 95 €.



PRÉCIS

Le nouvel opus de ce champagne iconique est à chaque fois un événement. Vincent Chapron, le chef de cave, nous offre un vin riche, complexe, avec un fruité tout en harmonie. Comme toujours, la finale est longue et précise.

Dom Pérignon Vintage 2013,
249 €.



ÉLÉGANT

Seul le cépage chardonnay compose cette cuvée. Il provient des excellents terroirs de Villers-Marmery et Trépail. Ce vin possède une élégance innée qui lui permet d'être aussi à l'aise à l'apéritif que sur la table. On appréciera sa finale sur la salinité.

Champagne Palmer & Co,
Blanc de Blancs, 59 €.



VIRTUOSE

Deux cépages entrent dans son élaboration : pinot noir (80 %) et chardonnay (20 %). 2012 est une année magnifique. Au final, on a un vin avec du caractère sur un registre vineux tout en possédant de la vivacité. À découvrir absolument !

Champagne Tribaut-Schloesser, « Authentique » extra-brut 2012, 87 €.



ORIGINAL

Voici une expression nouvelle du cépage chardonnay selon cette institution.

Il se veut le reflet d'une vendange avec ses caractéristiques uniques : des fruits jaunes et blancs à maturité, de l'intensité et toujours cette finale fraîche avec des épices.

Ruinart, « Blanc Singulier », 110 €.

BORDEAUX EN FÊTE

Les vins rouges de Bordeaux, ceux de la rive droite comme ceux de la rive gauche de la Garonne, n'ont jamais été aussi bons. Ils ont donc une place de choix sur la table en toute saison.

INDISPENSABLE



PRÉCIEUX

Dans l'appellation Listrac, à la porte du Médoc, on trouve de grands vins, dont celui-ci, à ouvrir sans plus tarder - on pourra le carafer une heure avant. Il est appétissant avec une structure soyeuse et une finale longue sur les épices et les fruits noirs.

**Listrac, Château Fourcas Hostens 2018,
24 €.**



ÉNERGIQUE

Avec le temps, la puissance de l'appellation a cédé la place à la sérénité. Ce vin est à ouvrir aujourd'hui, en le carafrant pour en apprécier les fruits noirs, les tannins présents qui fondent doucement en bouche et une finale fraîche.

**Saint-estèphe, Château Cos Labory 2018,
grand cru classé en 1855, 37 €.**



RÉCONFORTANT

La forte dominante de merlot (90 %) apporte à ce vin un aspect séduisant immédiat, que l'on a envie de prolonger pour ressentir encore son côté soyeux, charnu, de fruits noirs, avec une finale qui cherche à faire plaisir.

**Saint-émilion grand cru,
Clos La Gaffelière 2019, 26 €.**



ENVOÛTANT

Voici un vin qui fera l'unanimité. Au nez, on note de jolis parfums de fruits noirs que l'on aurait saupoudrés d'un peu de truffe. En bouche, il a de la générosité. On termine sur la note réconfortante des fruits rouges, des épices et d'un peu de moka.

**Pomerol, Château du Domaine
de l'Église 2018, 57 €.**



MAJESTUEUX

Ce vin prouve qu'il est possible d'allier puissance et élégance. Il faut prendre soin de l'ouvrir deux heures avant la dégustation. La structure du cabernet s'allie avec merveille au merlot pour enchanter les papilles de fruits rouges, de fruits noirs, avec des épices nobles.

**Pauillac, Château Pichon Baron 2018,
deuxième cru classé en 1855, 210 €.**



ÉCLATANT

Anabelle Cruse Bardinet, la propriétaire, veille sur ses vignes depuis sa plus tendre enfance. Son vin a toujours du cœur. Ce 2019 a un style tout en fraîcheur avec un fruité étincelant que des épices nobles subliment.

**Saint-émilion grand cru, Château Corbin
2019, 35 €.**

BLANC, C'EST BLANC !

Ils imposent leur présence discrète tout au long d'un repas et mettent les sens en éveil à chaque plat. Les vins blancs sont si variés qu'il y en a forcément un pour chacun de nous.

CONSENSUEL



GAI

À Chablis, il n'existe qu'un seul cépage : le chardonnay. Ce vin, élaboré seulement avec les vignes du propriétaire cultivées en biodynamie depuis presque 30 ans, est un hymne à la joie : agrumes, tension et finale iodée pour relever l'ensemble.

« Réserve de Vaudon » 2021, chablis,
Drouhin-Vaudon, 30 €.



INTELLECTUEL

Ici, le vignoble est conduit en agriculture biologique, et les vignes ont entre 5 et 90 ans. Cinq cépages entrent dans la composition de ce vin : chardonnay, roussanne, marsanne, carignan blanc et albarino. Au final, un breuvage complexe avec de la structure et une finale en fraîcheur sur les fruits exotiques.

« Grande Réserve » 2022, Scamandre, 40 €.



ALTIER

Clos des Mouches est l'une des plus belles parcelles de Bourgogne. On y produit du rouge en pinot noir et du blanc en chardonnay. Voici un vin à poser sur la table : on observe avec attention les expressions qui traduiront toute la beauté d'un blanc subtil magnifiquement vinifié et élevé.

« Clos des Mouches » 2018, beaune premier cru,
Domaine Chanson, 109 €.



EXCLUSIF

La Champagne peut produire des vins tranquilles (sans bulles), mais ils sont rares. Celui-ci est élaboré à partir de pinot noir et de chardonnay. On l'aime pour ses parfums de fruits exotiques, de pêche et d'abricot, avec de l'amplitude en bouche et une finale sur les agrumes.

Coteaux champenois 2021,
Domaine Alexandre Bonnet, 44 €.



TALENTUEUX

Voilà un domaine à suivre car son viticulteur a beaucoup de talent. 100 % chardonnay, il délivre immédiatement de doux parfums printaniers de fleurs blanches, de miel et d'agrumes. En bouche, il est très séduisant, avec du volume et une finale vive.

« Élévation 382 », bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, Domaine Boris Champy, 29 €.



PÉNÉTRANT

Avec le temps, les grands vins de Chablis, notamment les grands crus, s'assagissent pour exprimer tout le raffinement du chardonnay. C'est le cas ici avec des parfums exhalant les agrumes, les fleurs blanches et une finale fraîche tout en équilibre. Un grand vin !

« Les Vaudésirs » 2017, chablis grand cru,
Domaine Long-Depaquit, 89 €.

L'ESPRIT DES SPIRITUÉUX

D'un côté le rhum, qui a de plus en plus de succès en France; de l'autre le cognac, que le monde entier nous envie. Sélection fine de flacons et de maisons d'exception.

EXALTANT



SUBTIL

C'est le nouveau flacon de cette toute jeune maison qui élabore son rhum à Cuba. Dix ans minimum de maturation pour offrir des arômes subtils de café, de fruits exotiques, de fruits secs... avec un toucher en bouche suave et une grande longueur sur la finale.

Rhum Eminente « Gran Reserva », 80 €.



PARFUMÉ

Né sur les terres de la Guadeloupe, ce rhum est produit avec une variété dite « canne noire », qui donne toujours des distillats très aromatiques : fruits secs, vanille, épices... Il reste en mémoire!

Rhum Bologne « Old Black Cane », 60 €.



EXCLUSIF

Mount Gay est un rhum de la Barbade. Pour le confectionner, le *master blender* est allé chercher les plus anciennes eaux-de-vie. On a de la rondeur mais également de l'intensité. Un flacon collector pour un petit bijou.

Rhum Mount Gay « The Sherry Cask Expression », 310 €.



CONVIVIAL

Frapin est l'une des plus belles maisons de cognac encore familiales. Elle possède des vieux tierçons qui dorment paisiblement. Ce nouveau flacon a du volume, est voluptueux, tout en gardant une trame tendue sur sa finale.

Cognac Frapin « Millésime 1990 », 207 €.



HÉDONISTE

Cyril Camus, le propriétaire de la Maison, est un homme créatif. Il élabore tous ses cognacs avec la volonté d'apporter du plaisir. Ce XO (Extra Old) offre des parfums d'abricot, d'orange avec de légères notes toastées. La finale, légèrement épicee, est sans fin.

Cognac Camus XO, 320 €.



INTENSE

La production de cette distillerie est tellement rigoureuse qu'elle ne sort que quelques milliers de bouteilles de ce cognac. Les eaux-de-vie ont toutes plus de 10 ans. On retrouve un distillat parfaitement équilibré avec un nez ouvert porté par les fruits secs. La finale est longue, avec des parfums de pruneau.

Cognac Merlet, « Saint Sauvant No 3 », 115 €.

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



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

Oui, je m'abonne à RESTO pour 4 numéros

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

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

Nom.....

Prénom.....

Adresse complète.....

Code postal Ville

Pays

Tél. E-mail

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

Signature obligatoire

Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea

ABONNEZ-VOUS SUR
www.resto-magazine.fr

RESTO

décore



SOPHIE LACROIX

« DANS UN RESTAURANT, ON PEUT SE PERMETTRE DES FANTAISIES »

Étoile montante de l'architecture d'intérieur et de l'édition de mobilier haut de gamme, Sophie Lacroix s'est imposée rapidement dans l'univers de la restauration (avec le Siena et Dandino à Paris, Le Muguet à Toulon) en s'entourant d'une équipe d'architectes et de designers de talent. Son univers, féminin et raffiné, mêle artisanat d'art et influences méditerranéennes.

RENCONTRE

**Vous avez rapidement travaillé sur des réalisations de grande envergure, malgré votre jeune âge...
D'où vous vient cette assurance ?**

Après deux ans chez Gilles & Boissier, j'ai voulu monter ma propre structure pour faire de l'architecture d'intérieur, mais avec la même qualité de projets. Afin de monter, dès le départ, une équipe avec des compétences

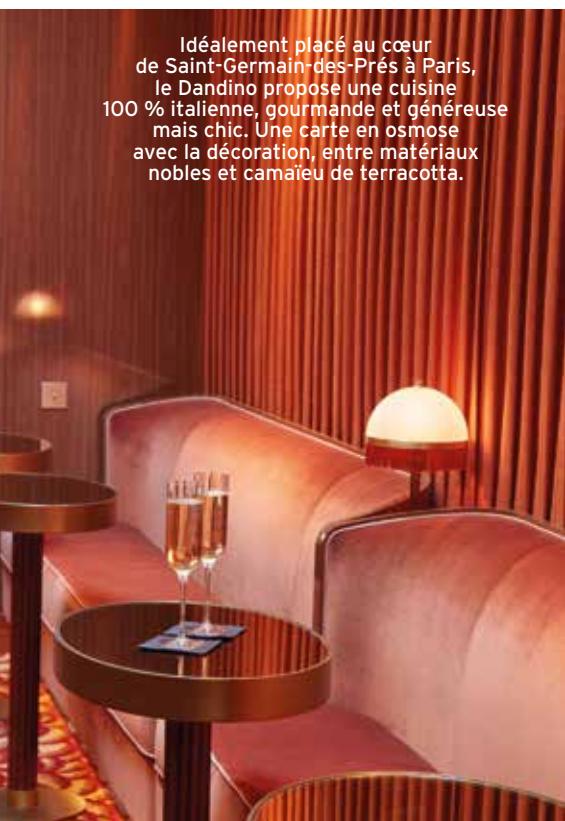
et des ressources capables de répondre aux exigences de budgets conséquents, j'ai décidé de m'inspirer du modèle des *start-up* que l'on peut trouver dans la tech et de faire une levée de fonds... Cela n'a pas été facile au début, mais j'ai tout de même réussi à convaincre dix associés issus d'horizons très différents. Aujourd'hui, l'agence compte cinq membres permanents, ainsi que, bien entendu, des free-lances réguliers.

En quoi la restauration est-elle un terrain de jeu privilégié pour vous ?

On ne peut pas penser de la même manière un espace où l'on va vivre de manière pérenne et un espace où l'on va simplement passer une soirée... Dans un restaurant, on va se permettre plus de fantaisies, s'amuser à créer un décor et faire appel à des artisans pour créer un papier peint ou une moquette, réaliser des fresques ou des bas-reliefs. Dans le résidentiel, la décoration intérieure doit être plus apaisante, presque minimalisté.

**Pour le Siena, vous avez imaginé des scénarios de son et lumière afin de créer une expérience immersive complète.
Au-delà de l'assiette, quelles sont selon vous les clés d'une expérience réussie ?**

Nous essayons de faire cohabiter deux ressentis parfois contradictoires : le grandiose et l'intime. Pour y parvenir, nous dessinons, entre autres, énormément de banquettes sur mesure. C'est un choix essentiel pour nous. Nous les pensons comme des canapés car nous avons la conviction que plus on enveloppe le client, plus l'ambiance est chaleureuse... Toutefois, le décor est indissociable de la lumière et de la qualité acoustique du lieu. Pour cela, nous travaillons avec des maîtres d'œuvre issus de la restauration festive. Dans les établissements que nous concevons, on peut dîner, boire un verre puis faire la fête. L'éclairage et l'intensité sonore doivent donc être différents selon l'heure de la journée.



Idéalement placé au cœur de Saint-Germain-des-Prés à Paris, le Dandino propose une cuisine 100 % italienne, gourmande et généreuse mais chic. Une carte en osmose avec la décoration, entre matériaux nobles et camaïeu de terracotta.

JEUNESSE ACTIVE

Diplômée avec les honneurs de l'École Penninghen en 2019, Sophie Lacroix, créatrice franco-belge, collabore durant deux ans avec l'agence parisienne Gilles & Boissier avant de fonder sa propre structure mêlant architecture d'intérieur et édition de mobilier, baptisée Bureau Lacroix. Son signe distinctif : une approche sur mesure et une volonté d'excellence, en association avec des artisans de talent. En témoigne sa dernière collaboration avec l'ébéniste

Robin Poupard pour le Four Seasons Hotel George V : une collection d'objets pour la table en noyer et marbre dédiée au petit déjeuner.



Mobilier sur mesure,
collaborations avec des artisans
et designers triés sur le volet,
sourcing pointu et durable
des matériaux... telle est la
marque de fabrique de l'équipe
pilotée par Sophie Lacroix.

Conçu comme un *palazzo* méditerranéen, le Siena, adresse incontournable de la place du Marché-Saint-Honoré, à Paris, se distingue par ses nuances terre de Sienne, ses grands miroirs et ses fresques signées par les artistes-peintres Rosatelier.



Justement, avez-vous pour habitude de travailler en collaboration avec des chefs ?

C'est propre à chaque restaurant, selon l'implication du chef mais également du propriétaire des lieux. Souvent, cela se limite à des questions d'ergonomie et de confort ; parfois on a carte blanche et, de temps en temps, on travaille en lien étroit. Dans le cas du Muguet, rendez-vous historique de l'équipe et des supporters du Rugby club toulonnais, Armand Fabien, tête de proue de l'exploitation, avait pour sa brasserie une vision très bienveillante et inclusive de l'accueil et de la restauration. Notre challenge était d'en faire un lieu chic mais accessible au plus grand nombre. Dans l'architecture, cela se traduit, entre autres, par des banquettes larges et accueillantes, à l'image des plats, très généreux.

Où puisez-vous votre inspiration pour chaque projet ?

Cela dépend des lieux et des philosophies. Mais il s'agit avant tout de respecter l'architecture et le contexte tout en apportant une identité forte au restaurant. Par exemple, pour le Siena à Paris, situé sur la place du Marché-Saint-Honoré, nous souhaitions rester dans une inspiration parisienne, mais le client avait plutôt en tête l'idée d'un palace italien. Nous avons donc mixé moulures et esprit dolce vita.

Vous développez également une collection d'objets en série limitée en collaboration avec l'ébéniste Robin Poupard. C'est important pour vous de promouvoir l'artisanat français ?

Oui, c'est essentiel. Même pour nos

projets de restauration, nous tenons à dessiner absolument tout le mobilier, de la chaise au guéridon, sauf si la temporalité est trop courte. Et dans ce cas, nous précédons à une curation très exigeante, notamment en termes de durabilité.

Quelles sont vos perspectives ?

Au printemps prochain, l'un de nos plus gros projets à ce jour va ouvrir ses portes : il s'agit d'un *beach club* en Grèce, sur lequel nous travaillons depuis deux ans et pour lequel nous avons tout imaginé de A à Z. Nous concevons également à Paris un restaurant avec boîte de nuit place de la Bourse, ou encore deux appartements dans le Marais. La prochaine étape serait de travailler sur un projet d'hôtellerie. J'aime l'idée de pouvoir conjuguer ma connaissance du résidentiel avec mon expérience de la restauration. ☺

ARMAND FABIEN, directeur général de la brasserie Le Muguet à Toulon

« Sophie nous a été présentée par le président-propriétaire du Rugby club toulonnais. Notre contrainte était d'ouvrir l'établissement à un public plus large sans décevoir les habitués. Sophie, qui est de la région et a "la fibre" du Sud, a réussi ce pari en apportant une touche de féminité tout en restant dans un esprit club house. La carte mixe les codes de la brasserie haut de gamme avec une inspiration méditerranéenne, notamment un four à pizza, et se décline en plusieurs offres - brasserie, table de supporters, repas d'affaires... - afin de s'adapter, elle aussi, à tous nos publics. »





Emblème du Rugby club toulonnais depuis 1921, la brasserie Le Muguet mixe désormais les codes du rugby avec une inspiration méditerranéenne. Démonstration en image avec ce décor mural ton sur ton en hommage aux Rouge & Noir.

MYTHE

LA TOUR D'ARGENT

Édifié face à Notre-Dame de Paris, dans un style symétrique typique de la Renaissance, l'immeuble historique du quai de la Tournelle dévoile son nouvel écrin après une rénovation de haut vol depuis le rez-de-chaussée jusqu'au toit.

DOYENNE



de mica – c'est la brillance de ces pierres qui donne son nom à l'établissement. Rapidement, La Tour d'Argent devient l'adresse incontournable des têtes couronnées.

Métamorphose historique

La princesse Elizabeth II y découvre, à l'occasion de sa première visite en France, en 1948, le plat signature de la maison : le canard au sang, découpé à bout de fourchette sans qu'il touche le plat. Rebaptisé « caneton Frédéric Delair », en hommage à son créateur, le millionième a été servi un soir d'avril 2003. Pour l'occasion, un somptueux carré Hermès,

tout de canards bleutés vêtu, était offert aux dames de la Tour. On peut aujourd'hui l'admirer dans le Bar des Maillets d'Argent, au classicisme repensé : l'une des nouveautés, située au rez-de-chaussée, en enfilade du vestibule où trône un lustre coiffé de 277 pampilles en verre extra-clair, suspendues à un crochet en métal inspiré des fixations murales traditionnellement utilisées pour décorer les murs d'assiettes. Une brillante idée mêlant Art déco et esprit industriel. Orchestrée par l'architecte et designer Franklin Azzi, la rénovation est la plus importante que le restaurant ait connue depuis 1936, année où son propriétaire,



Paris, 1582. Un restaurant, souvent considéré comme le premier de France, s'érige en miroir de la Seine : l'Hostellerie de la Tour d'Argent, où s'affaire un dénommé Rourteau. Au menu ? Pâté de héron et poule au pot tant aimés d'Henri V, bœuf entier préparé de 30 manières différentes pour le duc de Richelieu sont servis au cœur de cette tour bâtie avec une roche champenoise sertie



Le restaurant avec vue est protégé par un verre spécial, utilisé pour les vitrines de bijouteries.

« UNIQUE À PARIS » - Pour y déjeuner ou dîner



Trois ans avant la Seconde Guerre mondiale, le restaurant s'élève, offrant un panorama exceptionnel sur la Ville Lumière.

Claude Terrail, l'a hissé au 6^e étage, pour dîner en tête à tête avec Notre-Dame. Le succès est immédiat et perdure : « *Chère Tour d'Argent, je t'aime* », poétise Charles Trenet. « *Oui, le miracle est possible à La Tour d'Argent ! C'est de l'or !* » s'exclame Juliette Binoche... Autant de compliments parsemés sur les murs de la pièce noire menant à l'ascenseur. Celui-là même qui a fait des siennes lors de notre visite... C'est donc essoufflée – mais vite bouche bée – que nous arrivons au restaurant

panoramique. Bleu iconique, argenterie Christofle, canards en cristal de Baccarat, bible des vins d'un poids de 8 kg (300 000 bouteilles reposent dans la cave!)...

Nouveautés à tous les étages

Son identité moderniste est conservée, bien qu'empreinte de nouveautés. Au mur, la fresque d'Antoine Carbonne conte joyeusement l'histoire de La Tour d'Argent. Et la cuisine s'ouvre désormais sur la salle, offrant un bal de toques et de fracs parfaitement en rythme. Carte postale vivante de Paris, La Tour d'Argent s'agrémente donc aujourd'hui d'espaces inédits : outre le Bar des Maillets d'Argent, ouvert de 9 heures à minuit pour un café-croissant, le *tea time* ou un cognac, L'Appartement, avec sa salle à manger privée au 5^e étage, et le rooftop, au 7^e étage, qui sera à découvrir aux beaux jours. Autant de bonnes raisons d'y faire un tour pour vérifier les dires d'André Terrail, représentant de la troisième génération à la tête de la célèbre adresse parisienne : « *La Tour de demain, c'est la Tour de toujours !* »

POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

Au restaurant étoilé, Yannick Franques apporte la juste dose de modernité à la carte. Sa source d'inspiration ? « *Le livre de Claude Terrail datant des années 1970. J'étudie ses recettes et je les remets au goût du jour* », confie le chef et MOF. C'est ainsi que l'emblématique canard – toujours accompagné de ses pommes soufflées – se décline en plat hautement savoureux. On retrouve aussi les crêpes Mademoiselle, flambées devant le client et accompagnées de perles de lait cru de la Chalotterie, l'une des fermes d'Île-de-France où s'approvisionne le chef. Le foie gras des Trois Empereurs offre aussi une nouvelle expérience, tout comme les célèbres quenelles de brochet et le Mystère de l'œuf. Un héritage culinaire au service d'une gourmandise contemporaine.

RESTO DÉCORE

Par Céline de Almeida



Le décor solaire et végétal imaginé par Uchronia, collectif pluridisciplinaire déjà aux manettes de Forest Paris, déroule un camaïeu entre terre battue, ocres et orangés, ponctué de touches bleu Méditerranée, clin d'œil à la carte entre terre et mer. L'artisanat et les matériaux bruts sont à l'honneur avec, entre autres, les suspensions et les appliques fabriquées par la céramiste Olivia Cognet.

COMME CHEZ... « FOREST MARSEILLE » DU CHEF JULIEN SEBBAG

PERCHÉE
« Fullmoon »,
suspension
en feutre,
Ø23 ou 38 cm,
à partir de 69 €,
Muskhané

Installée sur les quais de la Joliette, entre terre et mer,
cette adresse signature rend hommage à la cité phocéenne
au gré d'une cuisine méditerranéenne et poétique.



INSPIRATION DÉCO



MONOCHROME
« Smonaco »,
ménagère 24 pièces en Inox
noire ou dorée, 69,99 €,
La Redoute Intérieurs



ÉCAILLÉES
Assiettes en céramique, Ø18 cm,
20,5 cm et 25,5 cm, à partir de 6,99 €,
Monoprix



COUTURE
« Miréo », chaise tressée ou tapissée,
plusieurs coloris et tissus au choix,
à partir de 980 €,
Margaux Keller Collections



UNIQUES
« Styles »,
lot de 2 mugs en grès fabriqués
artisanalement au Portugal, 43,95 €,
Villa Collection



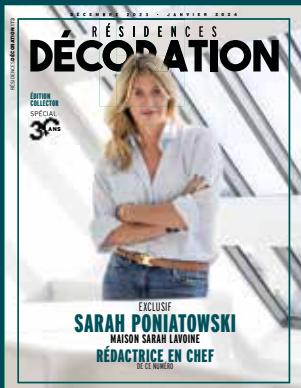
TRIBAL
Vase en
terre cuite
fait main,
Ø14 x
H11 cm,
14,50 €,
Madam Stoltz

COSY
Plaid tufté en coton,
existe en bronze, crème ou noir
et blanc, 170 x 130 cm, 39 €,
Sema Design





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

s'équipe



ENCAISSEZ VITE ET BIEN, RECRUTER SOLIDAIRE... LES NOUVEAUX DÉFIS DES RESTAURANTS.



LOGISTIQUE

COMMENT ENCAISSEZ VITE ET BIEN

Les restaurateurs, tous types d'établissements confondus, ont sauté le pas de la transition digitale. Leur nouveau challenge : optimiser l'encaissement, un pari gagnant-gagnant pour eux comme pour leurs clients.

DÉCRYPTAGE

Hors week-end, le consommateur consacre entre 45 minutes et 1 heure à la pause déjeuner. Autant dire qu'au moment de régler l'addition, il n'a pas une minute à perdre. Les professionnels de la restauration ont dû s'adapter et opter pour des solutions – caisses enregistreuses, TPE (terminal de paiement électronique), encaissement sur mobile, paiement en ligne... – qui diminuent l'attente et présentent pour eux des avantages certains : ils peuvent accepter tout type de paiement et de cartes (dans la langue et la devise choisies), éviter les chèques en blanc et les faux billets et, en fin de journée, ils accèdent à la recette totale réalisée grâce à leur reporting. « *Le but de notre plateforme de paiement électronique Adyen est de simplifier la vie de nos clients et de leur donner une vision globale de leur trésorerie qui va leur permettre de prendre les bonnes décisions pour leur activité* », explique Virginie Melaine-Christensen, directrice générale France de l'entreprise. S'ils sont équipés d'un TPE connecté nouvelle génération (Sunday, Lightspeed Restaurant, Adyen...), les restaurateurs peuvent identifier leur client au moment du règlement et l'encourager, via le TPE, à laisser un avis en ligne. « *Depuis un an, environ 15 % des restaurants traditionnels et de catégorie supérieure proposent même un prépaiement de la prestation, d'où un gain de temps et*

une gestion du stock en temps réel », constate Nicolas El Hakim, président des restaurateurs de l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) Île-de-France et lui-même à la tête de deux adresses à Paris, Les Cèdres du Liban et Les Vignes du Liban.

Print vs digital

Quid du paiement autonome ? « *De plus en plus de bars et de brasseries l'ont adopté*, assure Nicolas El Hakim. *Le client commande avec le QR code qui se trouve sur sa table et, à la fin du repas, il règle via ce QR code. Nous avons de très bons retours sur cette solution, surtout adoptée à Paris et dans les grandes villes. Le serveur est alors davantage mobilisé sur le ressenti du consommateur. Car notre métier reste avant tout fortement lié à l'expérience*

client. » La crise sanitaire de 2020 a sonné la (quasi) fin du règlement en espèces, 2026 verra la disparition des titres-restaurants papier. Le « ticket resto » a pris lui aussi le virage du numérique et aujourd'hui, il ne resterait que 40 % de titres encore émis sous format papier. Avec la suppression de la Centrale de règlement des titres (CRT) en février dernier, les restaurateurs sont obligés de traiter eux-mêmes ces titres-restaurants papier et de les envoyer aux organismes émetteurs pour être remboursés : une perte de temps et des frais supplémentaires qui poussent certains professionnels à les refuser. De là à dire que le numérique s'impose comme le partenaire idéal du restaurateur et de ses clients, il n'y a qu'un pas que de nombreux professionnels ont déjà sauté. ☕



LAURA STAGNO : « LIGHTSPEED SE VEUT L'ALLIÉ DU RESTAURATEUR »

Lightspeed Restaurant, logiciel de caisse tout-en-un nouvelle génération, est utilisé dans plusieurs belles adresses (Big Mamma, Arpège, La Scène...). La directrice commerciale France explique sa valeur ajoutée : « *Lightspeed Restaurant se veut l'allié du restaurateur. Nous équipons tous les types d'établissements, du food truck à l'étoilé, les indépendants comme les groupes. Notre logiciel tout-en-un, à 360°, propose des solutions adaptées pour faciliter la vie des professionnels et améliorer l'expérience client. Il est essentiel de s'équiper, la technologie existe et à l'avenir, le consommateur pourra même quitter sa table sans payer... parce qu'il aura réservé en ligne et qu'il réglera également sa note en ligne.* »



Outil devenu indispensable dans la restauration, le logiciel de caisse permet d'enregistrer les commandes, de facturer le client, de gérer les stocks...

RESTAURATION ET HANDICAP

L'EXEMPLE DE LA BELLE ÉTINCELLE

En réaction aux inquiétudes de notre époque, des initiatives voient le jour, plus sociales et plus solidaires. Le restaurant La Belle Étincelle en est un formidable exemple, dont nous parle **Stéphane de Carvalho**, président de l'association Tremplin Extraordinaire.

INSERTION



Qu'est-ce que l'association Tremplin Extraordinaire ?

C'est une association loi 1901 créée en 2017 dans le but de favoriser l'insertion professionnelle et sociale des personnes handicapées. Son premier projet a été la création, à Paris, de La Belle Étincelle, un restaurant où la majorité des salariés sont porteurs de handicaps. L'association pilote ce projet en rassemblant les financements nécessaires, en réunissant des partenaires associatifs et institutionnels, en créant la structure, en accompagnant son recrutement et en assurant la communication.

La Belle Étincelle est-il un restaurant comme les autres ?

Oui, si ce n'est qu'il a quelque chose en plus. C'est un restaurant de qualité, qui propose une cuisine française revisitée à partir de produits locaux et de saison. Mais c'est aussi une belle aventure humaine et solidaire puisqu'il emploie huit jeunes entre 19 et 35 ans atteints de troubles cognitifs et mentaux, quatre en salle et quatre en cuisine, qui sont ravis d'avoir un travail et de toucher un salaire. Ils sont très motivés, raison pour laquelle il n'y a pas de *turn-over*.

Employer des personnes handicapées, cela requiert des adaptations ?

Oui, mais elles sont légères. Nos jeunes ne travaillent que 25 heures par semaine pour ne pas générer trop de fatigue. Une salle de repos est à leur disposition pour les moments où ils ont besoin de décompresser. Les menus sont dotés de pastilles de couleur



PAUL MIRABEL, UN PARRAIN CONCERNÉ

C'est tout naturellement que Paul Mirabel est devenu le parrain de La Belle Étincelle, son petit frère Valentin, atteint de trouble autistique, y ayant effectué un stage. L'humoriste a d'ailleurs dédié l'une de ses soirées à L'Olympia à la Belle Étincelle, dont il s'est chaleureusement fait l'écho. Un parrainage qui fait plaisir aux équipiers comme aux clients qui ont la chance de le croiser de temps en temps.





Stéphane de Carvalho, qui a rejoint l'aventure de La Belle Étincelle en 2019, s'investit beaucoup pour l'intégration du personnel handicapé.

facilitant la prise de commande. Et nous avons des encadrants issus de la restauration qui viennent en support, sans être non plus trop invasifs.

Quels sont les atouts d'une telle initiative pour les équipes et pour les clients ?

En plus d'apprécier les plats du restaurant, les clients sont contents de participer à quelque chose de beau et de juste. En cuisine, le chef doit accompagner la montée en compétences en faisant preuve d'écoute et d'ouverture d'esprit, ce qui fait bouger les lignes de la restauration. En salle, cela redonne du sens et du souffle à des professionnels qui, pour certains, étaient blasés par leur métier. Quant aux jeunes, c'est pour eux une insertion sociale qui

les valorise, leur permet de déployer leurs talents, de gagner en confiance, en autonomie, et de s'épanouir.

Faire appel à du personnel handicapé pourrait-il être une solution pour les restaurants classiques qui ont du mal à recruter ?

Oui. D'ailleurs, nous aimerais proposer un accompagnement dans ce sens à d'autres établissements car il y a une grosse main-d'œuvre disponible. Mais comme nous sommes tous bénévoles au sein de l'association, cela prend du temps à mettre en place.

La Belle Étincelle a inspiré un téléfilm passé récemment sur M6. Comment s'est déroulée cette aventure ?

Le papa d'un des jeunes est producteur, et c'est l'un de ses amis réalisateur qui a voulu en faire un film. Tous les jeunes ont été au moins figurants. Le restaurant a été reconstitué dans un autre lieu car on ne pouvait pas fermer pendant les deux semaines de tournage, mais l'ambiance y est bien retranscrite. Le film a fait du bruit. C'est un super outil de communication pour porter la cause. 

Très concentrée, Mary, équipière en cuisine, s'affaire à la présentation d'un plat.



LE PHÉNOMÈNE CAFÉ JOYEUX

Café Joyeux est une chaîne de coffee-shops où travaillent des personnes en situation de handicap - autisme ou trisomie 21 principalement. Seules

0,5 % des personnes atteintes de handicap mental travaillent en milieu ordinaire. Au-delà d'apporter une solution innovante d'inclusion pour celles et ceux qui sont recrutés, Café Joyeux entend réparer cette inégalité. Le concept connaît un véritable succès puisque l'enseigne dispose aujourd'hui de 15 cafés partout en France, mais aussi deux au Portugal et un en Belgique.

Et les ouvertures ne manqueront pas en 2024, avec notamment Brest, Toulouse, Nice, Strasbourg...

JOUER DU PIANO DEBOUT

Historiquement à gaz, de plus en plus souvent à induction, le piano de cuisson est indispensable pour préparer plusieurs plats en même temps. La base!

COMME UN PRO



UN BEAU MORCEAU DE PATRIMOINE

Depuis le XVIII^e siècle, Lacanche fabrique, dans le village éponyme de Bourgogne, ses pianos gastronomes destinés aux professionnels comme aux particuliers. Un savoir-faire d'exception qui lui vaut aujourd'hui le label « Entreprise du patrimoine vivant ». Chaque modèle, réalisé à la commande, est personnalisable : 24 teintes exclusives d'émail, 5 types de finitions et un large choix de feux (gaz, radiant ou induction) et de fours (gaz, électrique ou air pulsé). Une modularité qui fait recette en France et à l'international.



GOURMAND

Une jolie teinte framboise habille cette cuisinière en fonte aux plaques induction et fours électriques à contrôle indépendant. Un peu de gaieté dans ce monde de brutes !

« eR3 », 90 cm, à partir de 12 300 €.

Aga

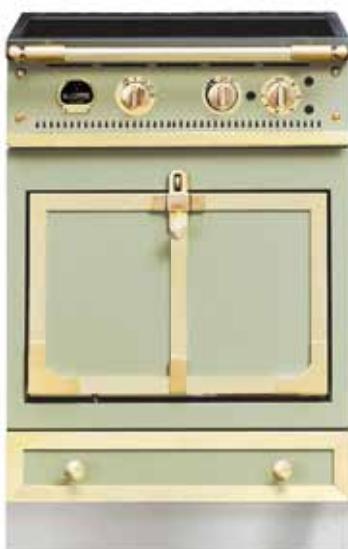


TENDANCE

Avec ses coloris inspirés de la nature (ici « Roche Bleue ») et ses portes à bords biseautés, ce nouveau piano induction 5 zones brille par son design moderne. « Leckford Deluxe », 110 cm, à partir de 4 109 €.

Falcon

© FALCON



COMPACT

Plaque à induction 4 feux et four-vôûte en version électrique pour ce modèle adapté aux petits espaces de la gamme « Château », star de la marque.

« Castel 60 » lichen, finition laiton, 60 cm, à partir de 19 782 €.

La Cornue



MIXTE

Vive sa polyvalence ! Sept brûleurs à gaz (dont 1 wok) et 3 fours électriques composent ce piano de cuisson au style rétro, disponible en 4 coloris.

Modèle bordeaux, 100 cm, réf. SCG71MFWR, à partir de 1699,99 €.

Schneider



GÉNÉREUX

Pratique, ce centre de cuisson induction 5 feux doté de 2 fours à chaleur tournante et d'un gril séparé de 36 litres sur 2 niveaux de cuisson.

« Victoria », 90 cm, réf. TR93IGR2 (gris ardoise), à partir de 4 709 €.

Smeg

GOURMANDISE CHAMPÊTRE

La Maison **Plantin**, nichée au cœur du Vaucluse, sublime l'art de la truffe depuis 1930. Grâce au procédé qui respecte un savoir-faire transmis de génération en génération (brossage minutieux, tri manuel qui classe les champignons en fonction de la taille, de la forme et de l'arôme), la truffe fraîche à l'état pur est révélée. Le diamant noir (ou blanc) peut alors être proposé pelé, extra, premier choix, en morceaux, en pelures ou en brisures. Et cela tout au long de l'année, grâce à la conservation par appertisation et à la surgélation... Un véritable produit de luxe qui offre une excellence en matière d'arôme. Très prisé des plus grands chefs étoilés en France comme à l'international, il est aussi accessible au grand public. À noter : Plantin, leader français de la production trufficole, poursuit sa quête d'excellence en recueillant également des champignons secs de qualité exceptionnelle tels que des morilles, cèpes, bolets, girolles, trompettes-des-morts. Et invite à découvrir des mélanges spécifiques, de nouvelles saveurs et des modes de consommation variés grâce à une gamme riche et diversifiée, « délices et condiments ». Une belle maison!

truffe-plantin.com



SON TERROIR FAIT LA DIFFÉRENCE

La pomme du Limousin, la seule à bénéficier d'une AOP (appellation d'origine protégée) en France, est produite en altitude sur un terroir unique : les plateaux du Haut-Limousin. Cette pomme de la variété Golden, à la couleur rosée sur la face, qui a bénéficié du soleil de la fin de l'été, est récoltée à maturité dès le début du mois de septembre pour être présente sur les étals à partir d'octobre. Ses caractéristiques uniques - elle est croquante, juteuse, sucrée et légèrement acide - sont parfaites pour des recettes salées comme sucrées. À consommer crue ou cuite!

fr.pdopgi.eu

L'INFUSION GLACÉE CITRON CAVIAR, UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXCEPTIONNELLE

Fournisseur des plus belles tables et épiceries fines depuis 25 ans, la **Maison Alain Milliat** revisite un ingrédient rare : le citron caviar. C'est à partir de cet agrume délicat originaire d'Australie, également connu sous le nom de citron perle, que le concepteur de jus d'exception a su créer une nouvelle boisson gastronomique qui révèle toute la fraîcheur et la finesse de ce fruit singulier associées aux notes boisées de l'orange amère et à la douce amertume de la bergamote. Une infusion unique 100 % bio, sans théine, sans sucre ni arômes ajoutés. Une expérience à découvrir et à déguster à l'occasion des fêtes de fin d'année pour accompagner des huîtres, un carpaccio de noix de Saint-Jacques, ou tout simplement à l'apéritif. Le « jus de dégustation » est disponible en édition limitée chez Lafayette Gourmet, au Drugstore Parisien et en eshop.

Bouteille de 45 cl :
4,95 € -
alain-milliat.com





© DR

A-B
 Adyen
adyen.com/fr_FR
 Aga
fr.agafalcon.com
 Alex Croquet
alexcroquet.proxart.fr
 Alinéa
alinea.com
 Asko
fr.asko.com
 Augier & Fils
augiermiel.com
 Brasserie Le Muguet
le muguet.com
 Bureau Lacroix
bureau-lacroix.com

C
 Café Joyeux
cafejoyeux.com
 Camus
camus.fr
 Champagne Barons de Rothschild
champagne-bdr.com
 Champagne Joseph Perrier
josephperrier.com
 Champagne Mailly Grand Cru
champagne-mailly.com
 Champagne Palmer & Co
champagne-palmer.fr
 Champagne Tribaut-Schloesser
champagne.tribaut.wine/fr

Château Cantemerle
cantemerle.com
 Château Corbin
chateau-corbin.com
 Château Cos Labory
cos-labory.com
 Château du Domaine de l'Église
domaine-deeglise.com
 Château Fourcas Hostens
fourcas-hosten.com

Château Pichon Baron
pichonbaron.com
 Chez Mattin
chezmattin.fr
 Clos la Gaffelière
gaffeliere.com/clos-la-gaffeliere

D-E
 Dandino
dandinoparis.com
 19.20
19-20paris.fr
 Domaine Alexandre Bonnet
alexandrebonnet.com
 Domaine Boris Champy
domaineborischampy.com
 Domaine Chanson
domaine-chanson.com
 Domaine Long-Dépaquit
albert-bichot.com
 Dom Pétrignon
domperignon.com
 Drouhin-Vaudon
drouhin.com
 Eminente
eminente.com
 Evi Evane
evievane.com

F-G-H-I
 Falcon
fr.agafalcon.com
 Falmeç
falmeç.com/fr-fr/
 Ferme aquaponique du Pays de Gex
lafermeaquaponique.com
 Ferme Le Devant
ferme-ledevant.fr
 Forest Marseille
restauration-forest.com
 Franklin Azzi
franklinazzi.fr
 Frapin
cognac-frapin.com

Grand Corbin
grand-corbin.com
 Havana Club
havana-club.com/fr-fr

L
 La Belle Étincelle
labelleetincelle.fr
 La Bonne Étape
bonneetape.com
 La Cornue
lacornue.com/fr-FR
 La Redoute Intérieurs
laredoute.fr
 La Soucoupe
lasoucoupecourchevel.com
 La Tour d'Argent
tourdargent.com
 Lacanthe
lacanthe.fr
 Le Prince Noir
leprince-noir-restaurant.fr
 Les Cèdres du Liban
lescedresduliban.com
 Les Vignes du Liban
lesvignesduliban.fr
 Lightspeed
lightspeedhq.fr

M-P
 Madam Stoltz
madamstoltz.dk
 Margaux Keller Collections
margauxkellercollections.com
 Merlet
merlet.fr
 Monoprix
monoprix.fr
 Mount Gay
mountgayrum.com
 Muskhané
muskhané.com
 Philippe Pacalet
philippe-pacalet.com

Prince de Galles
[\(Prince de Galles\)](http://marriott.com/fr)

R-S
 Rhum Bologne
rhumbologne.fr
 Robin Poupard
robinpoupard.com
 Royal Monceau
iroyalmonceau.com
 Ruinart
ruinart.com
 Sauter
sauter-electromenager.com
 Scamandre
scamandre.com
 Schneider
schneiderconsumer.com/fr/
 Scholtes
scholtes.com
 Sema Design
semadesign-deco.fr
 Shangri-La Paris
shangri-la.com/en/paris/shangrila
 Siemens
siemens-home.bsh-group.com/fr
 Siena
restaurantssiena.com
 Smeg
smeg.com/fr
 Substance
substance.paris
 Sunday
sundayapp.com/fr/

U-W
 Union des métiers et des industries de l'hôtellerie
umih.fr
 Villa Collection
villacollectiondenmark.com
 Whirlpool
whirlpool.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

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

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

RÉDACTRICE EN CHEF
Elodie Declerk
declerk.elo@gmail.com

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Jean-Bernard Carillet,
Anastasia Chelini, Aliette de Crozet,
Céline df Mazières, Valérie Donchez,
Camille Flocon, Jean-Pascal Grossi,
Lorène Herrero, Agathe Jaffredo,
Bénédicte Le Guérinel, Cécile Oliviero,
Salomé Peter-Dollinger, Olivier Renau,
Caroline Revol-Maurel, Florence
Valencourt.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Céline de Queré

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

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

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

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

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

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

BUSINESS DEVELOPER
Ellen Froissart
06 88 75 70 58
ellen@bleupetrol.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
LE NUMÉRO 6
EXCEPTIONNEL DE

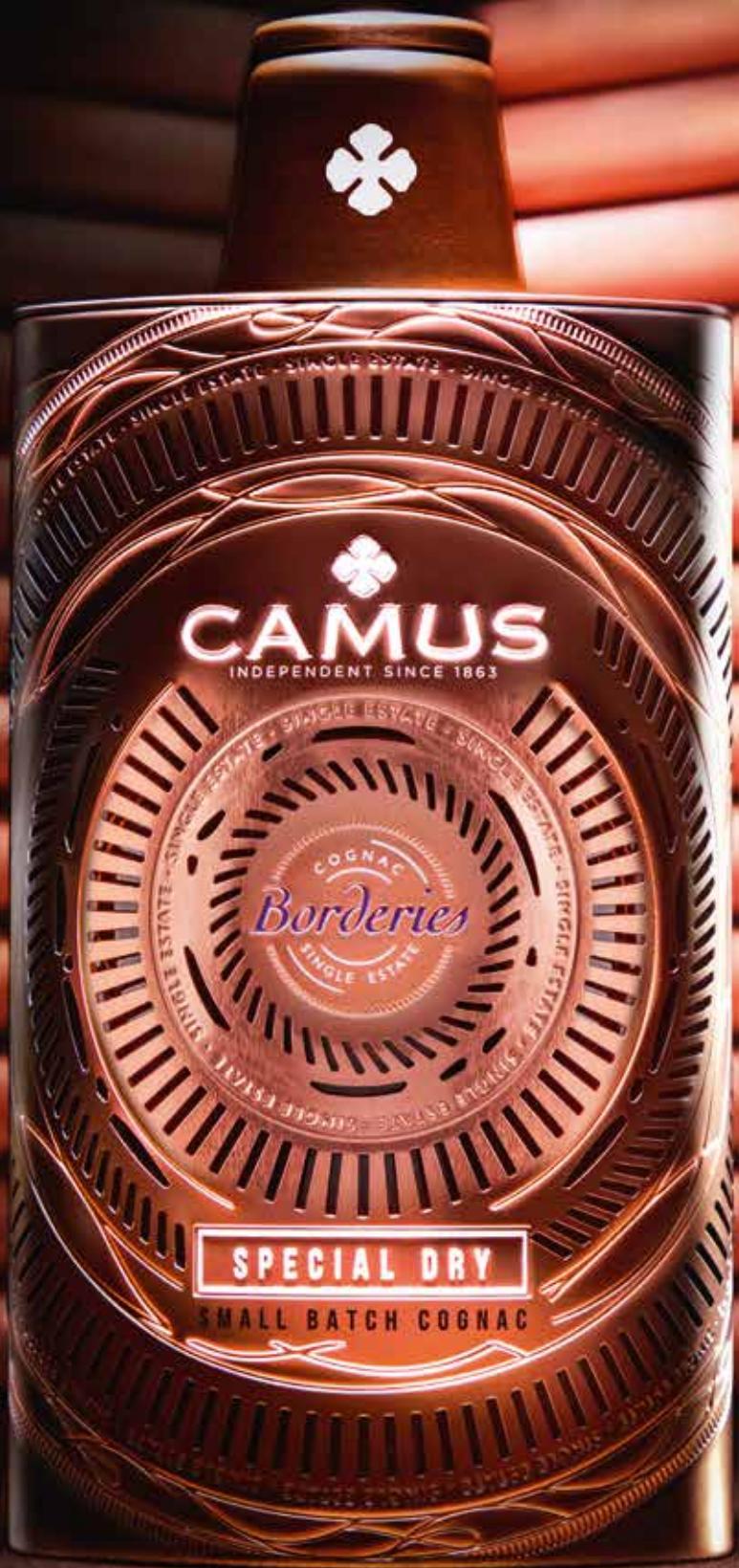


RESTO

EN KIOSQUE
LE
15 FÉVRIER 2024

www.resto-magazine.fr


CAMUS
INDEPENDENT SINCE 1863
COGNAC



WWW.CAMUS.FR

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