

RESTO #6



# RESTO



by Hôtel&Lodge

## TOP CHEF QUE SONT-ILS DEVENUS?



L'émission phare de M6 fête ses 15 ans. RESTO a voulu savoir ce qu'était devenu chacun des 14 vainqueurs depuis sa victoire. Des échanges poignants et des anecdotes croustillantes à dévorer! Rétrospective.



L 18109 - F: 6,00 € - RD



RESTO #6



# RESTO



by Hôtel&Lodge

## TOP CHEF QUE SONT-ILS DEVENUS?



L'émission phare de M6 fête ses 15 ans. RESTO a voulu savoir ce qu'était devenu chacun des 14 vainqueurs depuis sa victoire. Des échanges poignants et des anecdotes croustillantes à dévorer! Rétrospective.



L 18109 - F: 6,00 € - RD





# TOP CHEF 15 ANS

2010

**ROMAIN TISCHENKO**

2011

**STÉPHANIE LE QUELLEC**

2012

**JEAN IMBERT**

2013

**NAOËLLE D'HAINAUT**

2014

**PIERRE AUGÉ**

2015

**XAVIER KOENIG**

2016

**XAVIER PINCEMIN**

2017

**JÉRÉMIE IZARN**

2018

**CAMILLE DELCROIX**

2019

**SAMUEL ALBERT**

2020

**DAVID GALLIENNE**

2021

**MOHAMED CHEIKH**

2022

**LOUISE BOURRAT**

2023

**HUGO RIBOULET**

2024

Samuel Alber  
LES PETITS PRÉS

CHÂTEAU  
CLÉMENT-PICHON  
CRU BOURGEOIS  
CHÂTEAU  
CLÉMENT-PICHON  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC



*Famille Clément Fayat*

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

CHÂTEAU  
FAYAT

· Pomerol ·



*Famille Clément Fayat*

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

CHÂTEAU  
FAYAT

· Pomerol ·



*Famille Clément Fayat*

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

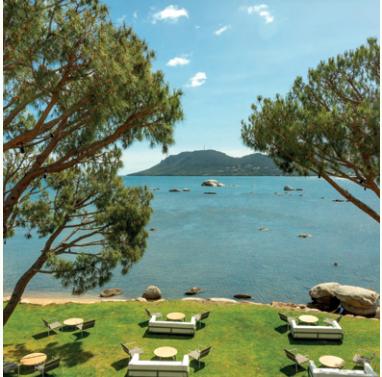
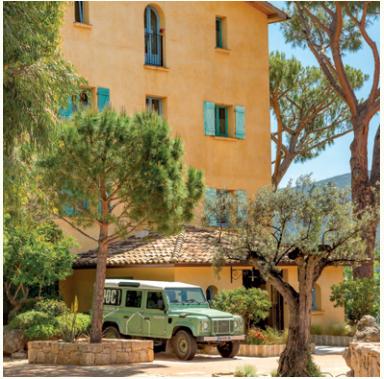
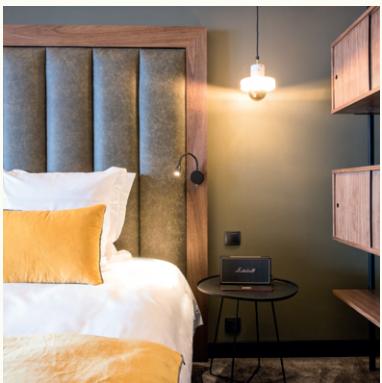
# CHÂTEAU LA DOMINIQUE



SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSE

*Famille Clément Fayat*

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



## MAISON FAHRENHEIT SEVEN

Val Thorens • Courchevel • Les Menuires • Cap Ferret • Porto-Vecchio

POUR FINIR, VOUS  
DÉPOSEZ UN BRIN  
DE CERFEUIL SUR  
VOTRE STEAK FRITES  
ET LE CLIENT AURA  
L'IMPRESSION DE  
MANGER DANS UN  
ÉTOILÉ.

CHEREAU



## LA RECETTE DU SUCCÈS

«On est arrivés à ne pas lasser les téléspectateurs et on est très fiers de cela, nous confie galement Virginie Dhers, la productrice artistique de Top Chef. C'est un programme qui a vraiment réussi à se renouveler au fil des années.»

À l'antenne les prochaines semaines, l'émission phare de M6 fête en effet ses 15 ans et son 200<sup>e</sup> prime time. L'occasion d'une rétrospective légitime autour de ce show culinaire marathon qui, chaque saison, fait émerger autant de talents que de personnalités hautes en saveur.

Une starisation instantanée toujours intense pour des cuisiniers besogneux longtemps restés dans l'ombre, voire dépréciés durant les heures sombres d'une scolarité en échec : «*Tu feras cuisine*», tançaient jadis parents et professeurs.

Mal vécue par certains, recherchée par d'autres qui ont su en faire une véritable marque de fabrique, prise à bras-le-corps par la majorité des candidats («*il faut faire avec*», nous a soufflé dans l'oreille Hugo Riboulet, dernier gagnant en titre), cette exposition médiatique soudaine les a, dans tous les cas, fait avancer. Parfois à pas de géant.

C'est ce que vous allez découvrir dans le dossier spécial que nous avons mitonné en partant à la rencontre de chaque vainqueur, de 2010 à 2023. Au menu : des échanges passionnants, des anecdotes mémorables, amusantes ou inspirantes, des récits de parcours forçant l'admiration, mais aussi beaucoup de perspectives réjouissantes pour l'avenir. Toute la brigade de **RESTO** espère que vous prendrez autant de plaisir que nous à retrouver l'ancré David Gallienne, le sympathique Mohamed Cheikh, l'ambitieux Xavier Pincemin, le souriant Pierre Augé, l'irrévérencieuse Louise Bourrat... Tous ces chefs que l'on a suivis fidèlement chaque semaine, encouragés derrière nos écrans (puis parfois en réservant une table dans leur établissement) et avec lesquels on a partagé nos soirées... et incontestablement vibré.

Et cette année ? «*On a plusieurs candidats qui sortent du lot, des personnalités extrêmement attachantes, des profils totalement inédits et inattendus. Et avec un niveau très très haut. Les jurés, eux, se sont investis comme jamais... Chacun a été à la hauteur de cette saison si spéciale et pleine de surprises*», conclut la productrice de l'émission. De quoi nous mettre l'eau à la bouche... ●



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

Scannez le QR code ci-dessous



### RETRouvez-nous sur les réseaux sociaux



@RESTO



@magazine\_resto



@RESTO



@resto\_magazine

# Palmer & Co

CHAMPAGNE



Élaborer des cuvées qui vous accompagnent tout au long d'un repas.

Révéler la richesse de nos grands terroirs, trouver le bon accord,  
atteindre l'*équilibre parfait*, c'est aussi une histoire d'assemblage.

XAVIER BERDIN, CHEF DE CAVE

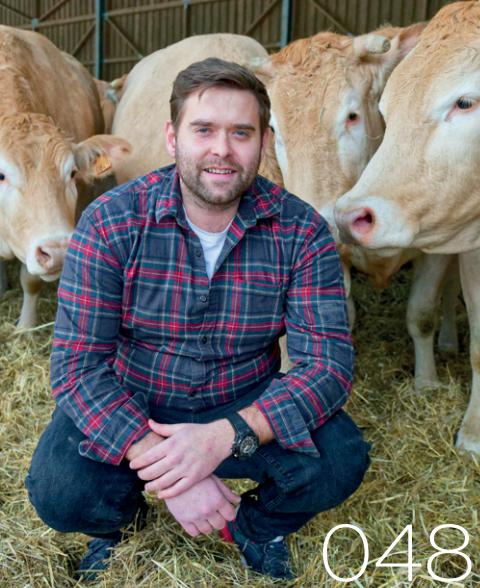
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



030



010



048



064



080



092

## RESTO OUVRE

30 NOUVELLES ADRESSES TESTÉES  
POUR VOUS, EN FRANCE ET AILLEURS

## RESTO PARLE

### SPÉCIAL TOP CHEF

C'est parti pour la saison 15 !

Que sont devenus les vainqueurs précédents ?

## RESTO CUISINE

### MÉTIER

Portrait croisé de producteurs :  
des mains en or

### C'EST DE SAISON

La betterave rouge  
La fraise gariguette

### CARNET DE RECETTES

Entrées/plats/desserts de chefs au top

### SHOPPING

Robots-cuiseurs : parfaits commis de cuisine

## RESTO BOIT

### UN DOMAIN, UNE HISTOIRE

Les « Clos Pompadour » du Domaine Pommery

### MÉTIER

Baptiste Loiseau, maître de chai pour  
la Maison de cognac Rémy Martin et Louis XIII

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Zoom sur l'appellation Saint-Joseph

### ON MANGE QUOI AVEC...

« Hommage à Marguerite » 2020,  
Saint-Aubin Premier Cru,  
Pierre-Yves Colin-Moret

Figuière Confidentielle Blanc 2022,  
AOP Côtes-de-Provence La Londe

### SÉLECTIONS

Appellation Saint-Joseph en blanc  
et rouge; rieslings d'Alsace

### STORY

Moët & Chandon Collection Impériale,  
la « haute-cenologie »

## RESTO DÉCORE

### ALEXIS MABILLE

« Un restaurant, c'est comme un petit théâtre »

### MYTHE

Rose du Pont, à Chamonix

### SHOPPING

Bougies : si on dînait aux chandelles ?

### INSPIRATION DÉCO

Comme chez... « Riviera Fuga »  
du chef Daniel Ortiz Maldonado

### STORY

Le salon Maison & Objet  
à la conquête des restaurants

## RESTO S'ÉQUIPE

### DÉCRYPTAGE

NoLo : la déferlante du sans-alcool

### TÉMOIGNAGE

Quitter Paris, un exil parfois salutaire

### SHOPPING

Réfrigérateurs : on veut du volume !

### TENTATIONS



Castel'pro®  
Créée avec et pour les chefs

[www.cristel.com](http://www.cristel.com)



# 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](http://www.truffe-plantin.com) - [info@plantin.com](mailto:info@plantin.com) - Tél : +33 (0)4.90.46.41.44

@plantintruffle

# RESTO

*ouvre*



30 NOUVELLES ADRESSES, TESTÉES ET APPROUVÉES PAR NOS REPORTERS.



## RESTO OUVRÉ

Pages réalisées par Céline Baussay, Débora Bellomo, Ludovic Bischoff, Jérôme Bouteiller, Jean-Bernard Carillet, Céline de Almeida, Elodie Declercq, Salomé Dollinger, Bénédicte Le Guérinel, Jean-Pascal Grosso, Paulina Jonquères d'Oriola, Cécile Olivéro, Ceyliane Ratto, Olivier Reneau, Juliette Sanson, Florence Valencourt.

PARIS 8<sup>e</sup>

### LAFAYETTE'S

TOP  
CHEF

### MORY SACKO À DEUX PAS DE L'ÉLYSÉE

Quelle ascension fulgurante pour le jeune **Mory Sacko**...

Depuis Top Chef, il anime « Cuisine ouverte » sur France 3, a décroché une étoile avec son restaurant MoSuke, a conquis la rue avec MoSugo, été choisi comme égérie Louis Vuitton (une première) et a même fait la couverture du *Time*!

Impressionnant. Rien ne semble pouvoir arrêter ce chef talentueux, à la personnalité attachante et bien dans son époque. Son nouveau défi : garder son originalité au sein de la nouvelle table chic du Moma Group, Lafayette's. Et il le relève haut la main. Dans le cadre somptueux de l'ancien hôtel particulier du général Lafayette, le jeune papa propose une cuisine voyageuse, entre la France, l'Afrique et les États-Unis. Parmi les réussites de la carte, le « corn chowder » feuilleté, sorte de VGE sauce Lafayette's, le pâté en croûte façon Yassa, réalisé avec la maison Verot et accompagné de pickles bien épicés ou, côté plats, le bar braisé entier cuit en feuille de bananier, sauce chien. Une belle table qui bouscule gentiment les habitudes du quartier. **FV**

**Entrée-plat-dessert à la carte à partir de 100 €.**

8 rue d'Anjou, 75008 Paris ([lafayettes-restaurant.com](http://lafayettes-restaurant.com)).



# Fermob

Créateur français de mobilier  
coloré et durable

Photo : Louise Carrasco

## GOOD VIBES DESIGN\*



Fauteuil bas **BELLEVIE**  
Design Pagnon & Pelhaître

\* Design à effets positifs

**Département CONTRACT**  
dédié à l'aménagement des  
espaces extérieurs professionnels



Nouveau Catalogue  
**Contract 2024**  
Disponible  
sur demande



Retrouvez  
nos showrooms sur  
[fermob-contract.com](http://fermob-contract.com)

## RESTO OUVRÉ

LILLE (Nord)

### SILEX LAFORCE BRUT

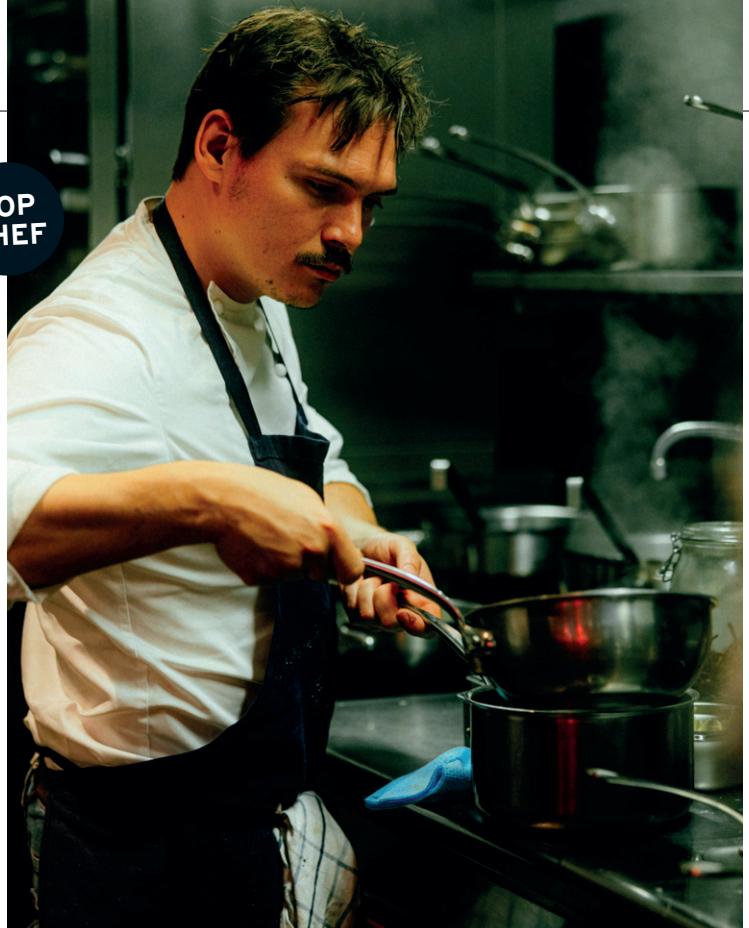
Artère culinaire de Lille, la rue de Gand vit actuellement sa révolution de palais et de bouche. Le mérite en revient à une bande de chefs, entre 30 et 40 ans, qui viennent réveiller la belle longtemps endormie à coups de welsh et de solides bières du Nord. **Damien Laforce** (l'une des révélations de la saison 10 de *Top Chef*) a eu l'idée d'ouvrir Silex avec deux copains amateurs de beaux crus : le sommelier Fabien Faucheu et le pétulant Romain Courchelle, un ex du Bistrot du Witloof de Mickaël Braure. La cuisine en Hauts-de-France est un petit monde qui a les idées larges. Ici, dans une ambiance de cour d'école ou de comptoir de camping - le sobriquet des lieux, « cave à dévorer », est des plus judicieux -, se dégustent des plats aussi simples que savoureux, accessibles et roboratifs. Le pâté en croûte en entrée est vite cannibalisé, les croquettes de volailles fument de gourmandise et de légèreté et en dessert, le citron meringué frissonne comme un souvenir d'enfance. En plus, en bas, il y a une cave à vin. Tout pour donner envie d'y retourner. **JPG**

**Déjeuner, menu complet, 25 €; entrée + plat ou plat + dessert, 21 €.**

**Le soir, assiettes à partager à partir de 6 €.**

24 rue de Gand, 59800 Lille.

TOP  
CHEF



PARIS 10<sup>e</sup>

### BLOOM GARDEN ESCALE VÉGÉTALE

De son look gothique, il ne reste que le khôl autour des yeux. Pour le reste, Olivier Streiff, cheveux tirés en arrière, lunettes rondes et moustache à la Dalí, est méconnaissable. Mais ouf, sa gentillesse, sa disponibilité et son talent en cuisine sont intacts. Le demi-finaliste de *Top Chef* saison 6 a quitté Beaune pour participer au lancement d'un hôtel pas comme les autres, entre la gare du Nord et celle de l'Est, le Bloom House. Voyageurs de passage, voisins curieux et Parisiens bien renseignés composent la clientèle déjà fidèle du Bloom Garden, son restaurant dont le décor luxuriant, jusque dans le patio extérieur, s'accorde parfaitement avec les plats volontiers fleuris du chef : « Je m'adapte au lieu, explique Olivier Streiff. Je m'amuse à faire tourner les quatre-cinq plats de la carte, à mettre des légumes dans les desserts. Mon objectif est de rendre la gastronomie accessible. » Et puisqu'il faut bien choisir, le gazpacho au sorbet Ispahan et le risotto de saison s'imposent. **CB**

**Entrées de 6 à 21 €; plats de 21 à 49 €; desserts de 11 à 14 €.**  
23 rue du Château Landon, 75010 Paris ([bloomhouse-hotel.com](http://bloomhouse-hotel.com)).





Certains raisins sont nés pour être plus qu'un simple champagne

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



REIMS (Marne)

## LA TABLE DES CHEFS MUMM PÉTILLANTE KELLY RANGAMA

Après Mallory Gabsi et Florian Barbarot, c'est au tour de **Kelly Rangama** de prendre les rênes de La Table des Chefs, à Reims. Jusqu'à fin mars 2024, la jeune femme, récompensée d'une étoile Michelin pour son restaurant Le Faham, situé dans le quartier des Batignolles, à Paris, propose chez Mumm une expérience innovante et un voyage aux confins des outre-mers. Un univers moderne, sublimé par les cuvées Mumm omme par des vins choisis en accord. Elle est épaulée par Raimonds Tomsons, élu meilleur sommelier du monde en février 2023 et ami de longue date de la maison. À eux deux, ils proposent une partition d'excellence, surprenante et d'une grande justesse. Le menu en six séquences navigue constamment entre terroir et territoires, entre terre et mer. Parmi les mets à ne pas manquer, les champignons poêlés, condiment betterave fumé et pimenté, noix fraîches, associés à un condrieu « Les Terrasses du Palat » 2020, Domaine François Villard; ou encore, en hommage au père de la cheffe, une légume, poisson des mers australes, fregola sarda et courge, rougail citron, émulsion de lard, avec un Mumm RSRV blanc de noirs 2014. **FV**  
**Menu déjeuner, 55 € ou 95 € avec accord mets-vins.**  
**Dîner, menu 4 séquences, 75 € ou 135 € avec accord mets-vins;**  
**6 séquences, 115 € ou 210 € avec accord mets-vins.**

31 rue du Champ de Mars, 51100 Reims  
([mumm.com/fr-fr/la-table-des-chefs-mumm/](http://mumm.com/fr-fr/la-table-des-chefs-mumm/)).



## TEMPLEUVE-EN-PÉVÈLE (Nord)

### RILLONS *GASTRONOMIE NORDISTE*

Aux commandes, Mickaël Braure, une des figures de la saison 13 de Top Chef, électrise l'endroit de sa bonhomie. Situé à 15 minutes de Lille, Rillons propulse dans un univers de western chic postmoderne : peaux tannées au mur et au sol, crâne de bovin et ossements revisités. Dans l'assiette, le « festin du moment » sublime les produits des artisans et des producteurs locaux. C'est une cuisine d'une belle finesse, servie à un rythme qui ne laisse aucune place à l'ennui : foie gras poêlé et son jus de bouillabaisse, échine de porc aux anchois et rösti, lieu noir au butternut... Seul bémol, les clients charmés par les audaces du chef et de son équipe gagneraient à ce que les plats soient un peu moins frugaux. Pas avare en plaisir, le gourmet est en effet à deux doigts d'implorer, tel Oliver Twist : « *S'il vous plaît, monsieur, j'en veux plus!* » **JPG**

**Déjeuner, festin du moment, 45 €. Dîner, festin 4 temps, 65 €; 5 temps, 85 €.**

7 rue Grande Campagne, 59242 Templeuve-en-Pévèle ([rillons.fr](http://rillons.fr)).



## ARBONNE (Pyrénées-Atlantiques)

### LURRAK *UNE CUISINE ÉTHIQUE ET ENGAGÉE*

**Romain Goyeneche** définit sa cuisine avec trois mots : nature, terroir, saison. Il a grandi au Pays basque auprès d'une mère fin cordon-bleu. Son apprentissage, il l'a fait à Bidart, chez les frères Ibarboure, avant de rejoindre La Mare aux Oiseaux, l'hôtel de Crillon et le restaurant David Toutain. À Copenhague, auprès de Nicolai Nørregaard, il a découvert les techniques de fermentation et de salaison. Fort de ces expériences, Romain est revenu au pays et ouvre Lurak avec son complice et ami Paul Chauvet (spécialiste en vins). Plus que de déco, on parle ici d'une scénographie qui met en valeur les recettes du chef. Romain et Paul ne travaillent qu'avec des acteurs locaux et des produits de saison. Une partition maîtrisée de bout en bout qui offre une sublime expérience. **CO**

**Déjeuner, menu Gaztaina (« Le Châtaignier »), 42 €.**

**Dîner, menu Pagoa (« Le hêtre »), 69 €; Pinua (« Le pin »), 92 €.**

8 route du Bourg, 64210 Arbonne ([lurak.fr](http://lurak.fr)).



PARIS 17<sup>e</sup>

### RESTAURANT DE L'ELDORADO *UN MONDE NOUVEAU*

C'est plein d'attentes et de curiosité que nous avons testé la nouvelle version du Bistrot des Dames. Rouvert après deux ans de - lourds - travaux consécutifs au changement de main du petit hôtel le surplombant, ce spot emblématique du quartier des Batignolles a revu sa copie : décoration, organisation (enfin de l'espace entre les convives et la possibilité de réserver !) et proposition culinaire. Dans le cadre très végétal du salon d'hiver ou celui du jardin planté de palmiers et de bananiers, la carte se décline au fil des saisons et sur tables nappées. On revient pour le velouté de cèpes-crumble de châtaignes, la rillette de truite et brebis ainsi que le risotto à la courge et saint-jacques. Mention pour le service attentionné qui ne joue pas pour autant l'obséquiosité. **ED**  
**Formule midi, 29 € (entrée-plat ou plat-dessert) ou 35 € (entrée-plat-dessert). À la carte, de 12 à 48 €.**

18 rue des Dames, 75017 Paris ([hoteleldoradoparis.com](http://hoteleldoradoparis.com)).



PARIS 9<sup>e</sup>

### AUX 2 K KRÉATIVITÉ SANS FIN



Il a fallu que leurs chemins se croisent à deux reprises, au Violon d'Ingres puis à L'Ours, deux étoilés, avant que Samantha Kagy et Kimiko Kinoshita n'empruntent la même direction. Et c'est près de Pigalle que les deux cheffes cultivent leur amour pour la gastronomie française. L'une en réinterprétant des plats où terre et mer se côtoient volontiers, comme le pigeon rôti et son anguille fumée accompagnés d'échalote grise confite et d'une sauce salmis subtilement relevée; l'autre en travaillant des œuvres d'art sucrées et des pains maison. Deux techniciennes d'exception au service d'une cuisine d'émotion. **SD**

**Menu 41 €.**

5 rue Louise-Émilie de la Tour d'Auvergne, 75009 Paris ([aux2k.fr](http://aux2k.fr)).

COPENHAGUE (Danemark)

### KOAN DANEMARK-CORÉE EN ALLER-RETOUR

À peine inauguré au printemps dernier, Koan décrochait deux macarons! Une reconnaissance jugée trop fulgurante pour certains, mais qui en dit tout de même assez sur la singularité de la cuisine de Kristian Baumann. Passé par Noma, sans aucun doute le meilleur de ce que propose la gastronomie nordique, le chef puise désormais dans ses origines coréennes pour tisser des passerelles gustatives entre les deux cultures culinaires qui l'animent. Parmi la quinzaine de plats du menu, la langoustine, fraises vertes et makgeolli ou encore le riz garni d'œufs de truite, faînes de hêtre grillées et agrumes confits témoignent ô combien de ce surprenant voyage. **OR**

**Menu 400 €.**

*Langeliniekaj 5, Copenhague, Danemark ([koancph.dk](http://koancph.dk)).*



TOP CHEF

PARIS 11<sup>e</sup>

### VECCHIO LITTLE ITALY SUR LES TOITS DE PARIS

**Gianmarco Gorni**, que l'on avait découvert chez Goguette (Paris 11<sup>e</sup>) et qui nous avait charmés lors de son passage dans l'émission Top Chef, est actuellement en résidence au Perchoir Ménilmontant, avec son acolyte **Hubert Niveleau** (Sarra). Là, dans un décor digne d'un film de *mafiosi*, le duo propose une cuisine italo-américaine décadente à souhait. Arancino cheddar à la mayo épicee, meatballs, fusilli alla vodka, pizza pepperoni et jalapeño... le tout arrosé de negroni ou de vin nature italien. Dépêchez-vous de réserver, la résidence se termine à la fin du mois de mars! **FV**

**Antipasti de 8 à 14 €; plats de 21 à 39 €.**

*Le Perchoir Ménilmontant, 14 rue Crespin du Gast, 75011 Paris ([leperchoir.fr/location/le-perchoir-menilmontant/](http://leperchoir.fr/location/le-perchoir-menilmontant/)).*



LYON (Rhône)

### PRAIRIAL À LA VILLE COMME À LA CUISINE

C'est un rêve que le chef étoilé **Gaëtan Gentil** et sa compagne **Céline Boinon** nourrissaient en secret après huit années passées dans la rue Chavannne (Lyon 1<sup>e</sup>). Le voilà exaucé à travers cette cuisine ouverte sur la salle pour faire de ce Prairial V2 - installé tout près du Marché Gare - un « *lieu de partage et de convivialité, sans frontières* ». Pour le reste, c'est toujours la même formule gagnante : un parti pris végétal et locavore où les herbes sauvages ont la part belle, quitte à bousculer les grands classiques lyonnais. Ici, la quenelle se transforme donc en brochet, carotte fermentée et sapin, suivi par le cerf avec ses betteraves et feuilles de figuier. Simple et subtil. **PJO**

**Menu Confluence en 6 séquences, 99 €; menu Prairial en 8 séquences, 129 €.**

*1 place Hubert Mounier, 69002 Lyon ([praerial-restaurant.fr](http://praerial-restaurant.fr)).*



PIERRE  
*Champagne*  
MIGNON



**Domaine :**

5, rue des Grappes d'Or  
51210 LE BREUIL  
Tél. +33 (0)3 26 59 22 03

**Boutique :**

9, rue Jean Moët  
51200 ÉPERNAY  
[info@pierre-mignon.com](mailto:info@pierre-mignon.com)

## RESTO OUVRÉ

TOULOUSE (Haute-Garonne)

### ACTE 2 MANGER ET EXPLORER

Acte 2 raconte qui est **Yannick Delpech**. En termes de cuisine, mais pas seulement, car on entre ici chez lui, une ancienne scierie complètement vitrée, et c'est dans son salon, sa salle à manger et sa cuisine que prennent place la quinzaine de convives. Projections, jeux de lumière, musique, décoration, vaisselle... chaque mois, un thème artistique donne le ton. Avec ce nouvel établissement, le chef entend faire le lien entre son ancien restaurant étoilé, L'Amphytrion, et sa table d'hôtes clandestine, Cuisine Sans Dépendance, avec une gastronomie inscrite dans la tradition, mais informelle et ludique, et un menu en sept actes qui évolue régulièrement. Endives au jambon truffées, boudin blanc travaillé avec des huîtres, saucisse de pigeon au barbecue associée à du hareng saur... et bien sûr les produits de la boulangerie, la pâtisserie et la charcuterie de celui qui fut le plus jeune étoilé Michelin en 2000. **BLG**

**Menu 125 €; accord mets-vins 45 €.**

1 rue Panneboeuf, 31400 Toulouse ([yannickdelpech-acte2.fr](http://yannickdelpech-acte2.fr)).



NICE (Alpes-Maritimes)

### PURE & VINS LA CHASSE AU GASPI

L'aventure de Vanessa Massé a débuté en 2018 avec l'ouverture de Pure & V et se poursuit aujourd'hui avec un déménagement et une seconde table baptisée Pure & Vins. La suite logique pour celle que le Guide Michelin a consacrée meilleure sommelière en 2021, lui accordant aussi une étoile. Au rez-de-chaussée, le gastro, au premier étage, Pure & Vins. La déco est minimaliste, « Pas de blabla », assume Vanessa. Le propos est dans l'assiette, le concept, très clair : « Notre chef finlandaise travaille les produits qui n'ont pas été utilisés au Pure & V. En bas, une daurade, en haut, des chips de peau de daurade; en bas, du chou, en haut, une émulsion kimchi... » Le tout concocté par Pinja Paakkonen, qui mêle son épure nordique d'inspiration asiatique. Côté vin, que du naturel évidemment, et des coups de cœur venant du Jura, d'Auvergne, d'Alsace... Émotion gustative garantie. **CO**

**Pure & Vins, menu à 69 €; à la carte, de 7 € à 20 €.**

**Pure & V, menus à 145 € et 185 €.**

7 rue du Lycée, 06000 Nice ([pureandvrestaurant.com](http://pureandvrestaurant.com)).

COURCELLES-SUR-VESLE (Aisne)

## LA TABLE DE COURCELLES DÎNER AU CHÂTEAU

Benjamin Collombat, bras droit de Guy Martin au Grand Véfour, étoilé au Château de Berne, distingué par le Gault&Millau, vient d'arriver à la tête des cuisines du Château de Courcelles. Il dirige sa table gastronomique et bientôt le Bistrot de la Vesle, à Braine. Là, dans cet authentique château du XVII<sup>e</sup> siècle, maison de la famille Anthonioz depuis des décennies, le chef entend proposer une haute cuisine « en mouvement, mêlant le végétal, les produits du terroir et de subtils accords d'herbes et d'épices, synonyme de partage et d'authenticité ». Une étape de choix sur la route de la Champagne. **FV**

**Menu du marché 50 €; menu découverte ou du potager en 5 services, 90 €; menu dégustation en 7 services, 130 €; menu carte blanche en dix services, 170 €.**

8 rue du Château, 02220 Courcelles-sur-Vesle  
(chateau-de-courcelles.fr).



PARIS 15<sup>e</sup>

## SHARMAJI BRASSERIE INDIENNE CONTEMPORAINE

**Manoj Sharma** s'est illustré aux fourneaux de Desi Road et MG Road, deux adresses qui ont imposé la cuisine indienne à Paris. Chez Sharmaji, le chef propose des plats issus des traditions familiales des différentes régions du sous-continent. Les lentilles en trois saveurs (croquantes en galette, fondantes en dahl et fermes en salade) rendent ainsi hommage à l'Uttar Pradesh, et les naans évitent le fromage fondu pour lui préférer l'ail ou les pommes de terre. Quant aux épices, elles nappent les papilles longuement et avec finesse, comme là-bas! **LB**

**Plats de 12 à 29 €.**

16 rue Frémicourt, 75015 Paris (sharmaji.fr).



## RESTO OUVRÉ

RENNES (Ille-et-Vilaine)

### ANDY ONLUIDIT OUI!

La musique de Rita Mitsouko en tête, cap sur l'univers *seventies* et feutré imaginé par le cabinet d'architectes rennais Wunder. Au cœur de l'iconique tour du Mabilay, berceau des télécoms, les assiettes sur mesure, œuvres de la Faïencerie Georges, côtoient des Minitel, échos à l'histoire du lieu. Dans l'assiette, les plats offrent un voyage généreux des côtes bretonnes à l'Asie : les ravioles de langoustine fondent en bouche, le tataki de bœuf révèle ses parfums. Et que dire du millefeuille crème vanillée et caramel lacté, surprenant de légèreté ! Le soir venu, on partage cocktails créatifs et tapas du monde au son du DJ. **CR**

**Entrée de 10 à 14 €; plats de 19 à 38 €; desserts de 8 à 10 €.**

Rue Jean Chevalier, 35000 Rennes ([andy-lemabilay.com](http://andy-lemabilay.com)).



BORDEAUX (Gironde)

### MORIMOTO BORDEAUX DUO CHIC ET CHOC

Au cœur du nouvel hôtel Mondrian Bordeaux Les Carmes se niche un immense restaurant animé par deux personnalités : à la décoration, Philippe Starck, qui signe la totalité des espaces du 5-étoiles; en cuisine, **Masaharu Morimoto**, qui ouvre ici sa première adresse en Europe. Ce chef japonais régale les Californiens depuis des lustres avec sa cuisine qui fusionne les saveurs japonaises et occidentales. Les tables, agencées autour d'immenses piliers en brique et éclairées d'une douce lumière, débordent d'assiettes très travaillées et photogéniques. Outre les sushis et les makis, on savoure avec curiosité la pizza au thon, les croquettes de crabe au fromage ou les tacos au canard laqué, clin d'œil à la gastronomie locale du sud-ouest. **LB**

**Déjeuner, menu 30 €. Dîner, entrées de 13 à 32 €; sushis et sashimis de 3 à 8 € pièce; plats de 20 à 67 €; desserts de 4 à 16 €.**

81 cours du Médoc, 33300 Bordeaux

([fr.book.ennismore.com/hotels/mondrian/bordeaux](http://fr.book.ennismore.com/hotels/mondrian/bordeaux)).



*suduiraut.com*

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

PARIS 18<sup>e</sup>

# LE BORÉAL *UN BEAU RÉGAL !*

Le Boréal, c'est la nouvelle table du groupe Grand Nord qui a disséminé de jolies adresses dans le 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris (La Traversée, Petite Fleur) avec pour ambition de prouver qu'en bordure du périphérique, il y a encore une belle vivacité dans les assiettes! Pari réussi pour cet ancien bistro de quartier revenant à la vie, du petit déjeuner au dîner, sous la houlette d'un couple du tonnerre qui brille derrière le comptoir d'une cuisine ouverte sur une salle conquise par leur cuisine inventive et gourmande. **Philippe Jaillet et Charles Neyers** sortent des plats réjouissants comme ce chawanmushi de champignons (une sorte de flan aux œufs japonais accommodé à la française), une délectable salade de tourteau chou-rave, céleri-rave qui recouvre un trait de bisque chaude, ou ce Wellington végétal (courge ou céleri dans une pâte feuilletée) qui fait oublier la viande. Au nord, que de bonnes idées! **LB**

**Plats de 14 à 34 €.**

39 rue Montcalm, 75018 Paris.



© PIERRE LUCET/PENATO, LÉO KHARFAN, DR

PARIS 10<sup>e</sup>

# FAUBOURG DAIMANT *VÉGÉ DREAM*

Après le succès de Plan D, la sandwicherie végane du canal Saint-Martin, Alice Tuyet, secondée par le chef Erwan Crier, remet le couvert avec Faubourg Daimant, la table parisienne qui mixe les codes de la bistro-nomie avec une cuisine végétale mi-canaille mi-bourgeoise. Capable de réconcilier carnivores et végétariens, ce restaurant de 85 couverts, ouvert 7 jours sur 7 midi et soir, rend hommage à de grands plats classiques français dans le respect du vivant. Déjà cultes, les croquettes cochonnes enrobées d'une fine panure croustillante et farcies de champignons et de pâte de soja fumée. Mention spéciale pour la sélection de vins nature. **CDA**

**Assiettes de 7 à 21 €; desserts de 9 à 13 €.**

20 rue du Faubourg Poissonnière, 75010 Paris  
(daimant.co).

STRASBOURG (Bas-Rhin)

## POMPETTE QUAND L'ALSACE NOUS GRISE

Camille et Ilona ont du talent et du dynamisme à revendre. En décembre 2023, ce duo de passionnés a lancé Pompette, un établissement d'une vingtaine de couverts qui s'écarte des codes habituels de la restauration alsacienne. Derrière la devanture soignée se cache un intérieur d'inspiration Art déco qui mêle du vert, du doré, des tableaux et de beaux luminaires. L'atmosphère, à la fois chaleureuse et feutrée, met en appétit. Pas de plat signature mais une cuisine réalisée à l'inspiration et qui évolue en fonction des saisons. Viande, poisson, pâtes, options végétariennes, chacun devrait trouver son bonheur gustatif dans cette pépite gourmande. **JBC**

**Plats de 21 à 28 €.**

8 rue des Tonneliers, 67000 Strasbourg.



GIVRY (Belgique)

## LA FERME DE BONNE MAMAN LA NOSTALGIE A DU GOÛT

Bonne pioche pour ce jeune établissement niché au cœur des paysages ruraux de Givry, à 13 km de Mons côté belge et 12 de Maubeuge

côté français, qui a su profiter de la reconversion de **Jean-Philippe**

**Watteyne**. Le finaliste de la saison 4 de Top Chef, qui avait multiplié les ouvertures ces dernières années, repasse ainsi de chef d'entreprise à chef tout court et vient donner un coup de fouet à la tradition.

Au menu : plats d'antan, produits locaux et travail minutieux des saveurs.

Du simple, du bon, du Jean-Phi. On a craqué pour le magret de canard à la crème de girolles avec chips et purée de panais accompagné de croquettes. Et on prolonge volontiers l'expérience dans l'une des trois chambres d'hôtes de cette ferme des années 1800 remise au goût du jour par Mathieu, le petit-fils de la fameuse bonne-maman. **DB**

**Entrée à partir de 13 €; plat à partir de 22 €; repas autour de 45 €.**

Rue de Pâturages 104, 7041 Givry (fermedebonnemaman.be).



PARIS 10<sup>e</sup>

## MAISON KAPUNKA THAÏ INTIMISTE

Au vu d'un accueil plutôt désinvolte, on pourrait croire que c'est le restaurant de trop pour le groupe Kapunka. Heureusement, les effluves de la cuisine thaïe et le service empreint de douceur suffisent à calmer les esprits. Aubergines croustillantes et mayonnaise citron brûlé, œuf mariné et chili oil, brochettes de poulet laqué sauce satay goma... Entre quelques (délicieuses) assiettes à partager, le travail du studio d'architecture d'intérieur Lizée Hugot se révèle : rideaux en bambou, murs bleus laqués et mobilier en bois exotique renforcent le côté confidentiel de ce néobistrot. **SD**

**Assiettes de 8 à 18 €; desserts de 8 à 9 €.**

1 bis rue de Paradis, 75010 Paris (maisonkapunka.fr).





MERS-LES-BAINS (Somme)

## L'ITINÉRANCE L'ÉTOILE DE MERS

Auréolé d'une étoile Michelin en 2020 pour son restaurant L'Innocence, à Paris, **Jonathan Caron** avait prévu de « faire une pause » en le quittant fin 2022. C'était sans compter sur un ami qui lui a soufflé de reprendre Le Bellevue-Beaurivage, hôtel-restaurant emblématique mais décrépi de Mers-les-Bains, mignonne station balnéaire de style Belle-Époque blottie entre côte d'Albâtre et baie de Somme. En à peine quelques mois, le trentenaire rachète et rénove l'établissement, avec l'aide de l'architecte Caroline Tissier. Couleurs douces et matériaux nobles, 20 chambres, 45 couverts : L'Itinérance était née. Face à la mer, cette nouvelle adresse offre surtout un voyage gustatif sucré-salé, entre France et Asie, grâce à l'inspiration géniale de son chef d'origine malaisienne **Manogeran Shasitharan**, dit « Jack ». Créatif audacieux mais respectueux du produit, ce dernier nous a bluffés en sublimant la coquille Saint-Jacques marinée à l'huile de légumes et agrémentée de vinaigre d'oignons à la rose, en revisitant le chou-rave dans un esprit « pastrami » avec pomme cacahuète, crème de coco, prune fermentée, ou encore en proposant un crémeux de lait caramélisé à la chicorée accompagné d'une glace aux baies de goji et de noisettes torréfiées. Un talent à suivre de très près! **JB**

**Déjeuner, menu 2 temps, 28 €. Dîner, menu 3 temps, 49 €; 6 temps, 75 €.**

24 esplanade du Général Leclerc, 80350 Mers-les-Bains ([litinerance.fr](http://litinerance.fr)).

COURCHEVEL (Savoie)

## ALPAGE PREMIER DE CORDÉE

Doublement étoilé au K2 Palace, Jean-Rémi Caillon a pris de l'altitude pour rejoindre, il y a quelques mois, un autre hôtel de Courchevel 1850, l'Annapurna, fringant quinquagénaire au milieu des pistes. Sa mission : repenser l'offre gastronomique avec un bistro chic (Guinguette), un restaurant de spécialités savoyardes (La Fèrma) et surtout une table gastronomique (Alpage) comme on les aime... Sa cuisine nature, résolument axée sur le circuit court (certains produits proviennent de la ferme à 100 mètres en aval!) et la durabilité, prend une nouvelle dimension dans cet écrin 100 % inspiré par la montagne. Devant les sapins enneigés, magnifiés par le clair de lune, le chef déroule un menu haut en couleur et en saveur, des tartiflettes savoisiennes, écrevisses, sapinette, estragon et échalotes au chocolat bonne franquette, truffe blanche et noix de Savoie. **CB** « *Itinéraire* » **La Dent du Villard 2285 en 5 temps, 200 €; « itinéraire » L'Aiguille du Fruit 3048 en 7 temps, 250 €.**

734 route de l'Altiport, 73120 Courchevel  
(annapurna-courchevel.com/fr/restaurant.html).



PARIS 15<sup>e</sup>

## PODIUM GLENN VIEL AUX PLATINES!

TOP  
CHEF

Les Bistrots Pas Parisiens ont franchi le périphérique pour ouvrir leur premier restaurant à Paris, quartier de Beaugrenelle. Ce groupe, fondé par le serial entrepreneur Hakim Gaouaoui et le présentateur de Top Chef Stéphane Rotenberg, s'est spécialisé dans la création de tables festives dans les villes de l'ouest parisien (Suresnes, Colombes, Puteaux, Rueil-Malmaison, Clamart). Désormais, il s'attaque à la capitale et frappe fort avec un restaurant dont la carte est signée par **Glenn Viel**. Le chef revisite des plats bistroters avec toute sa créativité. Ainsi, l'œuf mayonnaise est agrémenté de tourteau et les quenelles de cabillaud pimpées avec des langoustines. Mais on vient chez Podium aussi (surtout!) pour faire la fête, le DJ poussant la musique très fort la nuit venue! **LB**

**Formules à 39,99 € et 60 €.**

2 rue Linois, 75015 Paris (bistrot-podium.fr).

## RESTO OUVRÉ

PARIS 11<sup>e</sup>

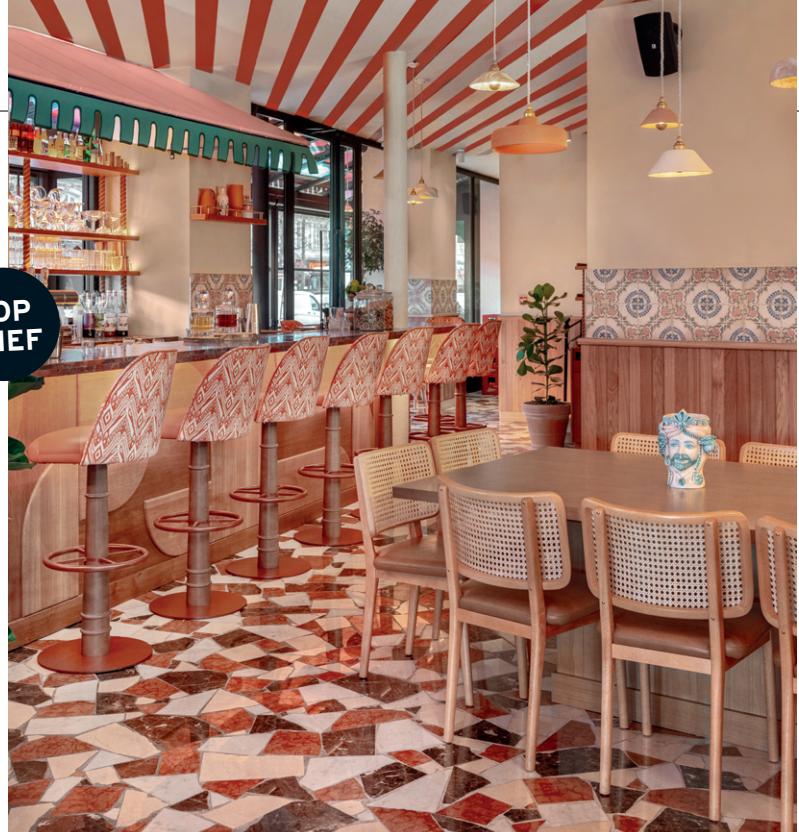
### **PICCOLA MIA DISCO PARADISE**

Ouverte en janvier dernier sur la place de République, la cinquième adresse de la famille Coco, imaginée par l'architecte Michael Malapert, s'élève sur trois niveaux : une cuisine ouverte sur une salle familiale au rez-de-chaussée, un espace plus cosy et confidentiel au premier étage et un lieu festif au sous-sol avec boule à facettes et playlist eighties. Le spot idéal pour siroter les cocktails du mixologue Matthias Giroud ! La carte de Denny Imbroisi mixe les classiques de la cuisine italienne - rigatoni alle polpette, lasagnes alla bolognese, cotoletta alla milanese - avec une sélection de pizzas signées par le chef Julien Serri. **CDA**

**Plats de 17 et 25 €.**

4 place de la République, 75011 Paris ([piccolamia.paris](http://piccolamia.paris)).

TOP CHEF



TOP CHEF



PARIS 19<sup>e</sup>

### **L'ENVOI UN MAESTRO À LA PHILHARMONIE**

Au moment où RESTO boucle, L'Envol n'est ouvert que depuis cinq jours, mais nous y avons découvert une proposition gastronomique déjà très aboutie. Le chef **Thibaut Spiwack** (étoilé chez Anona, trois écotables et une étoile verte) endosse ici le costume de chef d'orchestre et supervise la carte, interprétée chaque soir par sa complice, **Sarah Ledu**. On y retrouve son obsession pour un sourcing exigeant, locavore et de saison. La cuisine, lisible, gourmande et écoresponsable, est proposée dans un écrin magnifique, au sixième étage de la Philharmonie pensée par Jean Nouvel, avec une vue panoramique sur la capitale. Service adorable et souriant. Mention spéciale pour les sauces et les assaisonnements, d'une précision et d'une vivacité redoutables. À noter : bientôt une formule concert pour les mélomanes gastronomes (et inversement). **FV**

**Menu entrée-plat-dessert 45 €.**

6<sup>e</sup> étage de la Philharmonie, 221 avenue Jean Jaurès, 75019 Paris ([philharmoniedeparis.fr](http://philharmoniedeparis.fr)).

PARIS 10<sup>e</sup>

## VALMA BRASSERIE PROVENÇALE

Il flotte comme un air de Provence sur la rive droite de Paris, qui s'échappe assurément des cuisines de Valma, et plus particulièrement du four à pizzas dans lequel cuisent pissaladière façon focaccia, arancini à la daube provençale et farcis niçois. Ces plats gorgés de soleil font écho au décor chaleureux teinté d'orangé imaginé par Étienne Ferreira et Quentin Lescure, deux prodiges formés par la crème de la crème (Frédéric Anton, Cédric Grolet, Joël Robuchon, Akrame Benallal...). Leur refuge deviendra à coup sûr un arrêt obligatoire pour les pèlerins du canal Saint-Martin. **SD**

**Entrées de 11 à 18 €; plats de 23 à 26 €; desserts de 9 à 12 €.**

45 quai de Valmy, 75010 Paris ([brasserie-valma.fr](http://brasserie-valma.fr)).



DEAUVILLE (Calvados)

## LE DEAUVILLE ENTRE CIEL, TERRE ET MER

Au pied des belvédères et dans le nouvel ensemble urbain de la presqu'île de Deauville, ce restaurant captive par sa décoration librement inspirée des années 1930, œuvre du brillant designer Martin Brudnizki : tons pastel, évocation des parasols et des planches, mosaïques polychromes... La carte navigue entre richesses de la mer (avec ses plateaux « crus et marinés » ou à composer soi-même) et recettes matinées de Normandie (comme la côte de veau), le tout respectant l'adage « juste, beau et bon » des concepteurs Gilbert et Thierry Costes. À déguster absolument : la mousse au chocolat de La Maison du Caviar, aussi onctueuse que croquante! **JS**

**Entrées de 13 à 42 €; plats de 19 à 65 €; desserts de 11 à 18 €.**

3 quai Louis Bréguet, 14800 Deauville ([restaurantledeauville.com](http://restaurantledeauville.com)).



CAEN (Calvados)

## SÉQUENCE COMME CHEZ SOI, EN MIEUX

Avec son nouvel établissement, Antoine Triquet passe de la bistro-nomie à la gastronomie avec une imagination foisonnante. Sa signature : un dîner en cinq séquences avec, pour chacune d'elles, un ingrédient décliné en trois assiettes. Les amuse-bouche y ont toute leur place (la tartelette au foin et son crémeux jaune d'œuf est un incontournable), suivis de propositions végétarienne, protéinée, lactique et sucrée. L'aubergine est servie pressée au sel, en chamallow et en rouleau farci. Le riz au lait, ni sucré ni salé, s'associe à une quenelle de lait cru. Les desserts se font régressifs, de saison et décalés (comme celui à la butternut, servi en ravioles, compote et infusion). Une cuisine inventive, locale et généreuse, tout comme son chef, qui officie au milieu des clients pour mieux prendre soin d'eux. Mention spéciale pour l'approche écologique de ce restaurant, où tout ce qui est jetable est banni. **BLG**

**Déjeuner, menus à 22, 26 et 39 €. Dîner, menu unique**

**en 5 séquences, 65 €.**

6 rue du 11 novembre, 14000 Caen ([sequence-restaurant.fr](http://sequence-restaurant.fr)).





# 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**



**Guitar Part**

La passion de la guitare



**Guitarist Acoustic**

Unplugged style



**Guitare Classique**

Découvrir, partager, jouer

# RESTO

*parle*

SPÉCIAL TOP CHEF : C'EST PARTI POUR LA SAISON 15 ! MAIS QUE SONT DEVENUS LES GAGNANTS ?



# TOP CHEF QUE SONT-ILS DEVENUS ?

En marge de la nouvelle saison du programme phare de M6 (la deuxième en termes d'audience pour la chaîne) qui fête cette année ses 15 ans, **RESTO** a voulu savoir ce qu'était devenu chacun des 14 vainqueurs depuis sa victoire. Une rétrospective, des échanges poignants et des anecdotes croustillantes à dévorer dans les pages à suivre.





Réunir 15 étoiles pour les 15 ans : brillante idée de la production de l'émission pour marquer cette saison spéciale. Outre les jurés actuels (Hélène Darroze, Paul Pairet, Philippe Etchebest et Glenn Viel), elle a fait appel à Dominique Crenn, triple étoilée à San Francisco, et à Stéphanie Le Quellec, ancienne candidate auréolée de succès qui boucle ainsi la boucle.



En avant-première, la productrice artistique de l'émission, **Virginie Dhers**, nous dévoile quelques temps forts de cette édition anniversaire.

#### Virginie, pourquoi cette saison est-elle si spéciale ?

On crée l'événement en offrant aux candidats un jury 15 étoiles. « 15 ans, 15 étoiles », tout est parti de là ! On intègre Dominique Crenn, qui est une vraie star aux États-Unis, et Stéphanie Le Quellec. Quel symbole formidable d'avoir une ancienne candidate et gagnante, qui revient aujourd'hui en tant que chef incontestée avec ses deux étoiles.

#### Va-t-on retrouver à la fois les épreuves emblématiques (la boîte noire, la guerre des restos...) et des nouveautés ?

Tout à fait ! On va marquer le coup avec des épreuves inédites, notamment une soirée de gala : tapis rouge et petits plats dans les grands. Les concurrents devront cuisiner pour le cocktail des 15 ans et la 200e de Top Chef, et seront jugés par 50 anciens candidats... Ça permettra également aux téléspectateurs de revoir des personnages forts qu'ils n'ont pas oubliés. Les participants vont aussi s'affronter dans l'Orient-Express, où ils sont accueillis par... Jean Imbert, qui en a récemment pris les cuisines. Et puis toutes les épreuves « doudou » seront là, mais on leur a donné une ampleur et une originalité supplémentaire.

#### La mécanique de l'émission évolue également ?

Ils sont 15 au départ, 12 intègrent une brigade : 6 dans celle des chefs, 6 autres avec les cheffes. Chaque candidat va ainsi pouvoir bénéficier du coaching de 3 chefs, autant d'un Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France (MOF) extrêmement technique, ou d'un créatif comme Paul Pairet. Pareil du côté de la brigade féminine. Et puis cette année, leurs destins sont liés : ils doivent œuvrer tous ensemble pour se qualifier. Autre point fort, l'écoresponsabilité, avec des invités exceptionnels : Simone Zanoni, qui recycle le marc de café pour cultiver des pleurotes, ou Daniel Humm, le seul chef trois étoiles vegan au monde... On a aussi inventé l'épreuve de la boîte verte, avec un garde-manger constitué de restes. Ce fil rouge est important : Top Chef devient la toute première émission télé labellisée « éco-prod ».  ED

# ROMAIN TISCHENKO

## TOP CHEF 2010

« *PERSONNE NE SE RENDAIT COMPTE DE L'IMPACT QUE ÇA ALLAIT AVOIR* »

Après presque dix années passées à la tête du restaurant parisien Le Galopin, le vainqueur historique de l'émission a décidé de vivre au gré de ses envies et des saisons. C'est d'Indonésie que Romain Tischenko a répondu à nos questions.

Romain partage désormais sa vie entre la Bourgogne, où il ouvre des restaurants éphémères, et l'étranger.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Un dessert, je crois. Mais j'avoue ne plus me rappeler.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

Tout se fait en fonction de ce que les producteurs me proposent, de ce que je trouve sur place et de l'ambiance, s'il fait chaud ou froid... Par exemple, en ce moment, je suis en Indonésie. La volaille, je ne la travaille pas de la même manière que si j'étais en Bourgogne. J'ai une cuisine plutôt instinctive et instantanée. Je ne répète pas les mêmes recettes indéfiniment. Mais j'ai des produits phares : la poule de Bresse, la noix de Saint-Jacques...

### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Il y avait des jurés mais on ne les voyait pas plus que ça. Il n'y avait pas de management ni de conseil. C'était un peu chacun pour sa pomme... Ça reste une superbe expérience. J'étais très jeune, j'avais 22 ans, je débarquais à Paris. Nous étions tous soudés sans trop savoir où nous mettions les pieds puisque Top Chef n'avait encore jamais été diffusé. Personne ne se rendait compte de l'impact que ça allait avoir. Après la victoire, les gens me reconnaissaient dans le métro. J'étais passé de l'ombre à une forme de starification assez bizarre.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

J'avais failli abandonner une épreuve. Il fallait dresser des canapés pour un banquet. Je m'étais énervé et j'ai voulu me barrer. Ça n'a jamais été diffusé. Ce qui n'est pas plus mal : je n'apparaissais pas sous mon meilleur jour...



« J'avais failli abandonner une épreuve. Il fallait dresser des canapés pour un banquet. Je m'étais énervé et j'ai voulu me barrer. »

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

Je suis resté aux commandes du Galopin, dans le quartier de Belleville, à Paris, pendant dix ans. Je l'ai vendu en 2020. La Cave à Michel, le bar à vin, c'est toujours mon frère qui la gère. Avec Ioulia Gourieva, ma compagne sommelière, nous continuons à monter des restaurants éphémères là où ça nous chante. L'été dernier, c'était à Beaune avec le «rôle» La Terrasse (rôle pour «Restaurant à Demeure», NdlR). Un joli succès. J'ai redécouvert la joie d'être restaurateur-chef-gérant. Et puis nous sommes partis en Asie pour l'hiver. Nous avons pris une résidence au restaurant gastronomique «Julang» de l'hôtel Cap Karoso, sur l'île de Sumba. C'est un luxe de pouvoir continuer son métier tout en voyageant. JPG

Le chef et sa compagne sont actuellement à la tête des cuisines du Julang, restaurant gastronomique de l'hôtel Cap Karoso sur l'île de Sumba, en Indonésie.

© PIERRE OLIVIER/M6, RÔLE, DR



# STÉPHANIE LE QUELLEC

## TOP CHEF 2011

### L'ÉLÈVE DEVENUE MAÎTRE



Aujourd'hui, elle est à la fois cheffe et cheffe d'entreprise accomplie, avec plusieurs affaires florissantes à son actif.

**Son parcours force le respect. Candidate de la seconde saison, Stéphanie Le Quellec la remporte haut la main, gagne deux étoiles dans un palace, s'affirme comme cheffe entrepreneure et boucle la boucle en devenant jurée de l'émission.**

Elle a la passion de la cuisine chevillée au corps depuis l'enfance. Élève appliquée, Stéphanie Le Quellec fait ses classes auprès de chefs reconnus pour être de grands techniciens : Philippe Legendre du George V et Philippe Jourdin de Terre Blanche, deux Meilleurs Ouvriers de France qui lui ont appris la cuisine traditionnelle française. C'est ce dernier qui la pousse à participer. Comme elle le confie

au magazine *Entreprendre* en décembre dernier : « *Lorsque j'ai reçu la proposition de participer à la saison 2 de Top Chef, j'ai hésité, j'ai demandé conseil à Philippe Jourdin qui m'a dit d'y aller, que cela me ferait gagner dix ans sur ma carrière. Il est vrai que la visibilité est tellement forte que si ce que vous êtes et ce que vous faites plaît, cela peut aller loin.* » Assurément, c'est ce qui s'est passé pour Stéphanie, sous-chef de 29 ans à l'époque de l'émission.

#### UNE FEMME DE TÊTE

Nommée à la tête des cuisines de La Scène, à la réouverture du Prince de Galles en 2013, elle y gagne sa première étoile l'année suivante et se voit décerner la seconde en 2019. Ce qui la fait entrer dans le club très fermé des femmes cheffes doublement étoilées de France. Elles ne sont que deux, avec son ex-mentor

du programme télévisé, Hélène Darroze ! Quelques mois après cette consécration, la cheffe quitte le palace pour se lancer dans une nouvelle phase de sa carrière. « *Depuis quatre ans, avec mon mari, je me suis lancée dans une aventure entrepreneuriale. J'ai découvert un second métier : être cheffe d'entreprise me plaît beaucoup, je trouve très excitant d'essayer de construire pour la famille, les enfants, les collaborateurs. Je me suis aperçue que l'adrénaline liée à la surcharge de travail me permettait de créer un nouvel univers, je me suis prise au jeu...* » Nul doute qu'entre son étoilé La Scène, désormais avenue Matignon, les boutiques-épiceries MAM, le restaurant de poissons Vive avec son mari, Kitchen à l'hôtel Madame Rêve et son nouveau rôle de jurée pour la saison 15 de Top Chef, Stéphanie Le Quellec devrait être comblée !  



Quand elle gagne Top Chef, Stéphanie Le Quellec est encore totalement inconnue du grand public. Plus pour longtemps...

# JEAN IMBERT

TOP CHEF 2012

## NOUVELLE STAR

C'est probablement le vainqueur le plus emblématique de Top Chef. En raflant la mise lors de la saison 3, Jean Imbert est devenu une idole des fourneaux. Admiré comme jalouxé, il poursuit une carrière exemplaire.

**L**a saison 3 reste gravée dans les mémoires. Cette année-là, deux jeunes pousses de la cuisine française font une entrée médiatique fracassante. D'un côté, le truculent Norbert Tarayre, dit «Nono», aujourd'hui chef au Prince de Galles. De l'autre, Jean Imbert, alias «P'tit Jean», férus de cuisine depuis sa prime jeunesse et qui, grâce à l'émission, se retrouve catapulté dans un rêve d'adulte. Lui qui, dès 2004, côtoie déjà les stars avec L'Acajou, son restaurant des beaux quartiers parisiens. «*Lors de la première épreuve, j'étais tétanisé*, confiait-il au magazine *Femme Actuelle* en 2013. *En plus, il y avait tout un cérémonial avec les caméras. Et les chefs sont placés de telle façon qu'on a la*

*sensation que le moment du jugement dernier est arrivé...*» Le jeune chef natif du Val-de-Marne, formé à l'Institut Paul Bocuse, à Lyon, ne s'est pourtant pas laissé impressionner. Pendant toute la durée du concours, il a dévoré les bouquins de cuisine, répété les recettes jusqu'à l'obsession. Le cuisinier aux allures de rêveur est un vrai bosseur. «*Ma plus grande fierté*, confesse-t-il, *restera d'avoir fait, pour la première fois, l'unanimité entre les votes du public*



Depuis sa victoire, le médiatique chef a multiplié les collaborations. Il orchestre, entre autres, les cuisines de l'Hôtel Martinez, à Cannes.

*et ceux des chefs. Si j'avais gagné sans le plébiscite des chefs, ça me dérangerait encore maintenant.»*

### CHOUCHOU DES CÉLÉBRITÉS

Que dire des suites de Top Chef ? Jean Imbert devient un habitué des projecteurs («Norbert et Jean : le défi», «100 % Mag», «Pékin Express»...), tandis que la presse le baptise «chef des stars». Il cuisine pour Uma Thurman, Kylian Mbappé, Robert De Niro, Beyoncé... Son complice Norbert Tarayre n'hésite d'ailleurs pas à le tacler : «*C'est son choix d'être avec des gens connus et d'envoyer des posts people. Pas le mien.*» Inarrêtable, le chef régale les passagers du train de luxe Venice Simplon-Orient-Express et se charge de créer la carte du très mondain restaurant Monsieur Dior, avenue Montaigne. À deux pas de là, au Plaza Athénée, il reprend le flambeau d'Alain Ducasse. Faisant fi des critiques, il y décroche une étoile. Après Miami, Saint-Barth, Dubaï, Saint-Tropez, où il ouvre une adresse éphémère avec Pharrell Williams, le chef globe-trotter jette l'ancre en Polynésie, où il s'aventure sur le territoire secret de Marlon Brando et surtout dans les cuisines du sublime hôtel homonyme, à Tetiaroa. Puis, c'est la Croisette : en 2023, il est promu chef du restaurant La Palme d'Or de l'hôtel Martinez, à Cannes. Jean Imbert ? Le chef dont la vie est déjà un roman.

JP



Toujours en mouvement, Jean Imbert s'est offert le luxe d'imaginer les menus servis à bord du mythique Venice Simplon-Orient-Express.

# NAOËLLE D'HAINAUT

## TOP CHEF 2013

«*JE N'EN TIRE QUE DU POSITIF*»

Cuisinière inspirée et chouchoute du public, elle a illuminé la saison 4. Aujourd'hui, Naoëlle d'Hainaut ravit les gourmets de la région parisienne avec L'Or Q'idée à Pontoise et son nouveau bar à tapas.



C'est à Pontoise que la cheffe a posé ses bagages. Avec deux établissements : L'Or Q'idée et La Cave de L'Or Q'idée, un bar à tapas.



Naoëlle d'Hainaut officiait sous les ordres d'Éric Fréchon, triple étoilé au Bristol, lorsqu'elle a intégré l'aventure Top Chef il y a dix ans.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Je m'en souviens très bien : pour le menu des 100 couverts, j'avais fait un carpaccio de saint-jacques, puis une volaille avec un mille-feuille de pommes de terre truffées. En dessert, des perles du Japon au pamplemousse. À mon avis, j'ai gagné grâce aux saint-jacques. Ce plat fait encore partie de mes entrées.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

Il y en a plusieurs. Mais le plus emblématique, je crois, serait l'oignon de Roscoff en croûte de pain aux noix, accompagné d'un carpaccio de vieille mimolette de la maison Bordier avec une crème d'oignons fumée au bois de hêtre.

### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

De Thierry Marx. Sa philosophie se rapproche de la mienne. J'adhère beaucoup à sa façon de penser et à sa cuisine. Globalement, Top Chef montre ce que nous vivons tous les jours et c'est très bénéfique : courir après le temps, respecter les timings pour notre clientèle, se renouveler sans cesse... Ce fut un accélérateur. Jamais je n'avais autant créé en aussi peu de temps. Je n'en tire que du positif.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Une épreuve très difficile pour moi. Nous nous retrouvions tous en pleine campagne à faire un feu et à cuisiner avec les moyens du bord. J'avais l'impression d'un bond en arrière dans le temps. Ça a été assez compliqué à vivre. Et puis, le soir, nous dormions dans une cabane en bois. Je faisais une visio lorsqu'une souris m'est passée sur les pieds. Les souris, c'est ma phobie. Je ne voulais plus tourner...

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

Il y a eu l'ouverture du restaurant L'Or Q'idée. Nous avons été étoilés assez rapidement, au bout de 15 mois. Ensuite, il y a eu l'étoile verte. J'ai également été cheffe exécutive pour la brasserie Ernest, qui se trouve à La Samaritaine, à Paris. J'ai eu mon nom à la carte pendant deux ans. Là, ça fait trois mois que nous avons ouvert La Cave de L'Or Q'idée, un bar à tapas situé à une centaine de mètres du restaurant gastronomique et qui plaît énormément. À croire que le vieux Pontoise nous apprécie vraiment... 🍷 JPG

À l'image de sa cuisine inventive et jouant avec les goûts et les textures, un saisissant chamallow à la truffe.



© ROMÉO BALANCOURT, DR

# PIERRE AUGÉ

## TOP CHEF 2014

«*JE N'AI QU'UNE VIE,  
J'AIMERAIS LA RÉUSSIR  
PLUSIEURS FOIS*»

À La Maison de Petit Pierre, le soleil de Béziers est partout, jusque dans cette appétissante tartelette.



Avec une telle philosophie, on comprend mieux pourquoi le chef de Béziers a participé trois fois à l'émission de M6. En 2010, en 2014 et au « Choc des champions ». Il est à présent l'un des grands de sa région et de sa génération.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Je n'ai pas gagné avec un plat mais avec tout un menu. Et c'était sport ! En entrée, j'avais réalisé une tartelette à l'encre de seiche, carpaccio de saint-jacques, avec un riz au lait d'oignons doux à l'anguille fumée ; en plat, une pièce de veau rôtie, avec une croûte de lard fumé ; et enfin un dessert exotique. Ce qui a fait la différence : entre 2010 et 2014, j'avais

appris de mes erreurs et j'ai donc imaginé un menu qui pouvait rassembler.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

Je sais que c'est à la mode, mais ce n'est vraiment pas mon truc... J'aime bien ressortir la tartelette de temps en temps, ou l'œuf en deux façons, que j'ai même décliné en sucré, mais c'est tout.

### Dans quelle brigade étiez-vous et quel souvenir en gardez-vous ?

On n'avait pas de brigade à l'époque, c'était chacun pour soi. C'était différent, mais au moins les erreurs comme la victoire, ce sont les tiennes et celles de personne d'autre. Même si on était moins coachés qu'aujourd'hui, ce que j'ai retenu, c'est qu'il faut beaucoup écouter pour avancer. Moi, ça m'a fait grandir à tous les niveaux.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

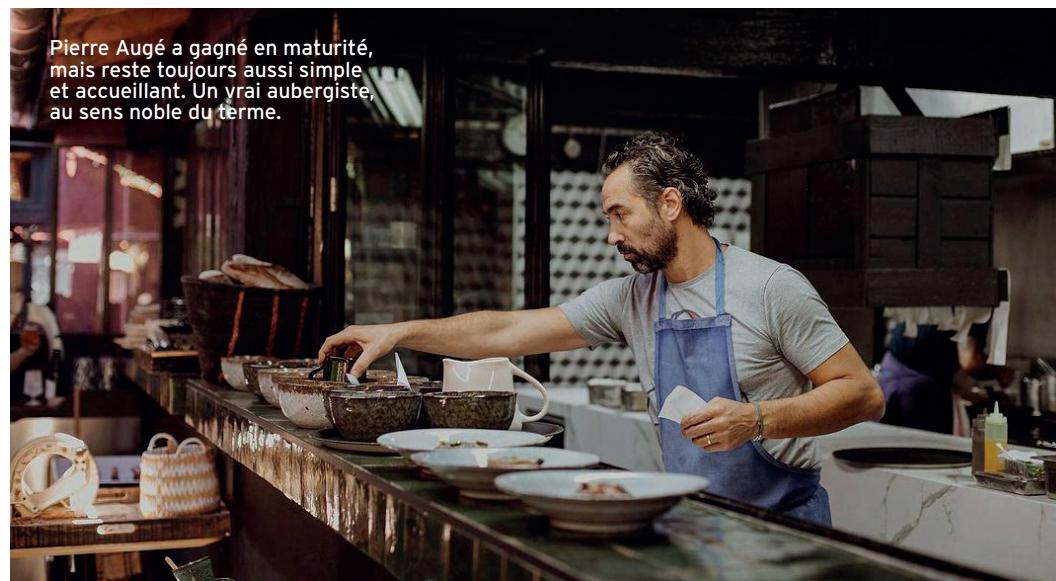


Souriant, espiègle et talentueux, le chef Pierre Augé a tout de suite plu au public. Est-ce pour cela qu'il a participé trois fois ?

Quand je me suis cassé la figure avec une poubelle, lors d'une épreuve où on s'était tous mis la pression et que la cuisine ressemblait à un champ de bataille. Je passe encore de temps en temps au bêtisier ! Sinon, j'ai également connu des conditions météo extrêmes à chacune de mes participations. En 2010, il faisait -10° à Paris et alors qu'on cuisinait en extérieur, le gaz a gelé. À l'inverse, en 2014, lors de la demi-finale, c'était la canicule et le beurre fondait à vue d'œil. Moralité : il faut savoir s'adapter.

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

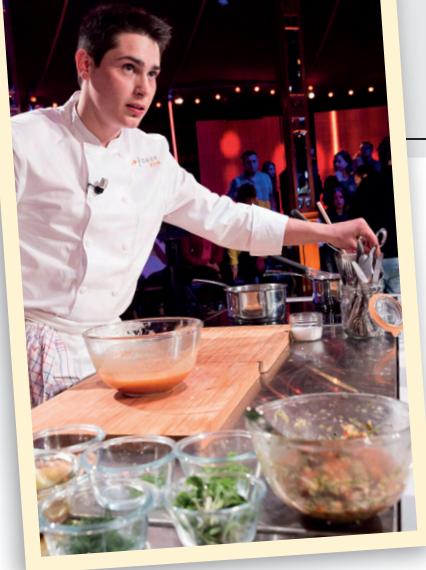
L'ouverture de La Maison de Petit Pierre, déjà. Et ce n'est pas rien, d'ouvrir son propre restaurant. Aujourd'hui, je me lance dans une autre aventure : les cocktails prêts à boire à base d'herbes aromatiques (menthe, romarin, fleurs de sureau), en collaboration avec le champagne Jacquart dont je suis ambassadeur pour 2024.



# XAVIER KOENIG

## TOP CHEF 2015

«*J'AI APPRIS BEAUCOUP DE CHOSES AVEC PAS MAL DE REMISES EN QUESTION*»



Le plus jeune gagnant de l'émission (19 ans au moment du tournage) le confesse : «Top Chef, c'est aussi très physique.»



En 2020, Xavier Koenig ouvre son restaurant, L'Incontournable, à Colmar, où il sublimé «des produits bruts dans leur intégralité».

**Discret et bûcheur, le vainqueur de la saison 6 a ouvert son restaurant, L'Incontournable, à Colmar, en 2020. Xavier Koenig est aujourd'hui le brillant défenseur d'une cuisine locale, végétale et bio.**

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

J'avais fait en entrée un foie gras poêlé avec des pickles de légumes et un bouillon thaï épicé. Ensuite, j'ai proposé une selle de chevreuil avec une purée de betteraves, une crème de châtaignes et un jus corsé. Au dessert, il y avait un avocat-pamplemousse et son crumble.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

J'aime tout travailler, peu importe les produits. Avec, c'est vrai, un grand plaisir à cuisiner le gibier. Finalement, ce sont plutôt les maraîchers et les fournisseurs

qui décident des plats. Je n'utilise que des produits alsaciens de proximité, qu'il s'agisse de viande, de poisson, de crème... .

### De quel juré étiez-vous le plus proche, et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Philippe Etchebest, ça me paraît logique. Il m'avait suivi dans «Objectif Chef», puis sur Top Chef. Quelque part, j'étais son poulain. Il n'y avait pas encore de brigade. Franchement, c'était très enrichissant mais ça demandait de l'endurance. Il ne faut pas se mentir, Top Chef, c'est aussi très physique. Globalement, j'ai appris beaucoup de choses avec pas mal de remises en question.

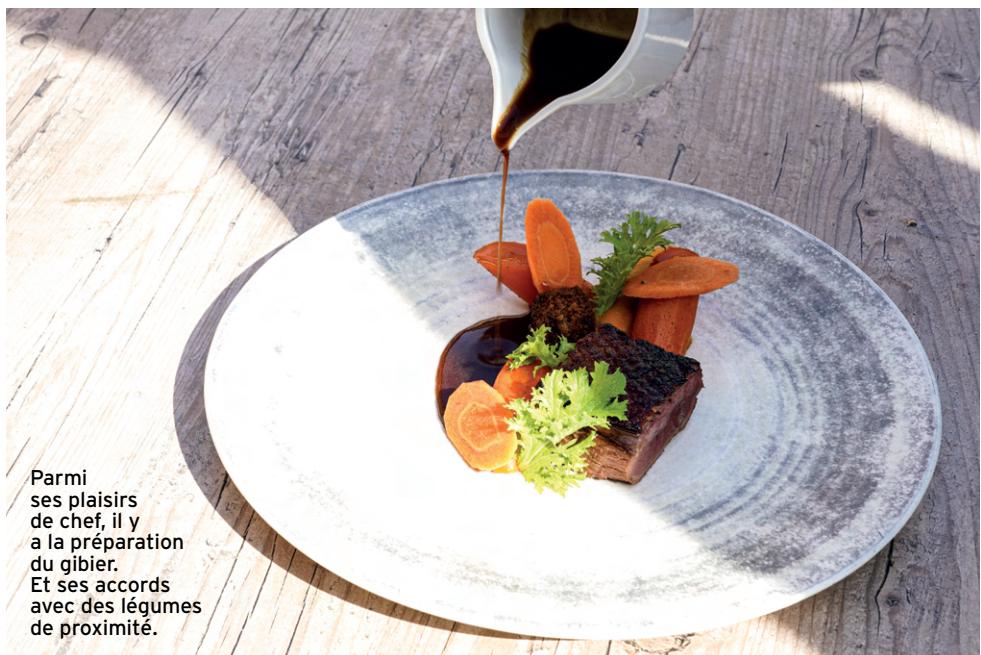
### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Pour moi, ça reste la demi-finale où chacun pouvait décider de son thème. J'avais choisi le gibier. Nous sommes allés en forêt dans un petit château. Là, je suis tombé sur un

champ de trompettes de la mort. J'aime beaucoup la cueillette des champignons. Nous sommes allés mettre ma récolte dans le garde-manger. Un souvenir très sympa.

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

J'ai fait pas mal de restaurants, des cours de cuisine, de la vente en ligne... Avec ma compagne Fiona, nous avons ouvert L'Incontournable le 2 juin 2020... La philosophie ? Partir de produits bruts, à 99 % bio, et les sublimer dans leur intégralité. Avec une attention particulière à la garniture. Elle occupe quasiment plus de place dans l'assiette que la viande ou le poisson. Aujourd'hui, je prends un vrai plaisir à travailler mon «menu végétal». Cette année, je vais même consacrer une parcelle de terrain à nos propres herbes aromatiques, nos fleurs... Ici, nous cultivons un esprit très vert. 🍜 JPG



Parmi ses plaisirs de chef, il y a la préparation du gibier. Et ses accords avec des légumes de proximité.

# XAVIER PINCEMIN

TOP CHEF 2016

« *TOP CHEF*  
*M'A FAIT GRANDIR* »



Débordant d'énergie et d'inventivité, Xavier Pincemin s'est battu comme un beau diable pour remporter la saison 7. Aujourd'hui, il dirige deux restaurants à Versailles et s'invite avec bonheur sur les réseaux sociaux.

#### Avec quel plat avez-vous gagné *Top Chef* ?

Celui qui a fait du « buzz », c'était un trompe-l'œil : un poisson pané-purée-ketchup-mayo... mais en fait, cela cachait un dessert au citron. Ça a surpris tout le monde, Philippe Etchebest le premier. Ce plat, je pense, annonçait ma victoire en milieu de parcours.

#### Votre plat signature aujourd'hui ?

J'ai deux restaurants, donc deux univers. Ma force, c'est d'arriver à jouer dans tous les styles. Je cuisine pour les jeunes comme pour les parents. Ce sera donc deux plats : un homard signature pour le gastronomique, décortiqué et retravaillé en trois façons ; et pour le côté plus « foufou », le Shrimps Dynamite : des gambas avec une panure et une sauce secrète. C'est un plat qui déchire et qui fait même aimer la crevette à ceux qui d'habitude n'en mangent pas.

#### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

J'aimais beaucoup Hélène Darroze, une grande cheffe avec un grand cœur. Pour le tournage, j'étais en mode concours. J'avais soif de gagner. Franchement, *Top Chef* m'a fait grandir, prendre confiance en moi. Du point de vue de la cuisine, je n'ai rien appris. J'ai fait surtout ce que je savais faire. Mais ça m'a aidé à mieux communiquer sur moi-même et sur mon travail. Je suis devenu Xavier Pincemin et plus « le chef de Gordon Ramsay » pour qui j'officiais au Trianon Palace.

#### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Déjà, ça s'est passé durant les attentats, il y a sept ans. Nous étions bouleversés. Nous avons bougé à Bordeaux. C'était bizarre... Un matin, j'en ai eu marre, je suis rentré chez moi. J'avais besoin de revoir ma famille, mes amis. Je pensais avoir deux jours de libre et voilà qu'à 15 heures, je reçois un appel : « Tu es où, Xav' ? » J'étais dans mon lit, j'avais fait la fête la veille. Je suis arrivé en retard. On m'avait attendu. J'étais désolé. Et j'ai quand même gagné l'épreuve.

#### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

Mes restaurants font 200 couverts



« Un souvenir ? Un matin, j'en ai eu marre, je suis rentré chez moi. J'avais besoin de revoir ma famille, mes amis. »

par jour, ils sont ouverts du mardi au samedi, et complets deux mois à l'avance. Après, je suis très présent sur YouTube, avec des vlogs en immersion dans ma cuisine. Cela vient de mon désir de rajeunir le métier de chef. Je suis aussi sur TikTok avec 2,5 millions de followers et sur Instagram. Je suis souvent appelé sur des événements de jeunes rappeurs, de DJ célèbres, de personnalités du e-sport... Les réseaux sociaux sont devenus ma force de frappe. Mais je reste présent dans mes restaurants le midi et le soir. Mon rêve serait d'ouvrir des adresses un peu partout, à Marrakech comme à Miami. Qui sait, peut-être y arriverai-je ? 🍷 JPG

Son plat le plus « foufou », le Shrimps Dynamite, avec panure et sauce secrète.



# JÉRÉMIE IZARN

## TOP CHEF 2017

«*JE SUIS RESTÉ  
FIDÈLE À MOI-MÊME*»



Toujours à la tête de La Tour des Sens, en Isère, le chef invite à découvrir son terroir, entre rivière et montagne, dans un cadre idyllique.

Jérémie Izarn, 27 ans à l'époque, a gagné la saison 8 contre Franck Pelux. Une finale acharnée, mais où il avait su faire la différence avec un dessert surprenant. Depuis, La Tour des Sens, le restaurant que le « chef au bérét » avait déjà ouvert avant sa participation à l'émission, est devenu une étape de choix en Isère.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Je crois que celui qui a vraiment marqué les esprits dans mon menu, c'était cette bulle en sucre soufflé avec un crumble au goût de bois. J'avais utilisé du cade, un bois comestible, cousin du genévrier, pour obtenir ce que je voulais : rappeler à tous les invités les balades en forêt de leur enfance, avec l'oncle qui coupe du bois, et faire remonter l'émotion à la dégustation. Et ça a marché.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

C'est vraiment l'un des produits les plus simples qui soient : l'œuf basse température et mouillette linéaire. L'œuf reste le même, je change juste les garnitures en fonction des saisons. Ce qui plaît, c'est que c'est à manger avec les doigts, ce qui est plutôt rare dans un restaurant gastronomique.

### De quel juré étiez-vous le plus proche, et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Sans aucun doute, Michel Sarran. C'était un vrai « papa poule » avec les candidats. Il nous poussait à faire les choses à fond, mais avec une grande bienveillance. On est restés en contact et on se voit à l'occasion. Pour ce qui est du tournage, je me souviens d'avoir vraiment été bluffé par les équipes de l'ombre, ces techniciens qui bossaient comme des dingues pour que tout soit parfait. Notamment Vincent, en charge de la gestion du sourcing des produits à l'époque. L'ambiance était super bonne.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Dans l'émission, j'ai eu un parcours en dents de scie. Parmi les moments marquants, je me rappelle avoir servi une association pigeon-huître 100 % crus.



Avec son bérét de montagnard et son air malicieux, Jérémie a surpris tout le monde, jusqu'à remporter le titre.

Hélène Darroze a fait la grimace et a repoussé le plat, Michel Sarran a dit qu'à petite dose, c'était excellent, mais bon, j'aurais dû sortir. La seule chose qui m'a sauvé, c'est qu'un autre candidat a fait pire que moi cette fois-là. C'est ça aussi l'effet concours !

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

J'avais déjà mon restaurant, entre Grenoble et Chambéry, mais après ma victoire, le téléphone a beaucoup plus sonné. Les délais de réservation se sont allongés, c'était de la folie. Aujourd'hui, on est toujours complets et j'en suis ravi, mais on est revenus à des délais normaux et je préfère. Pour l'instant, ce qui compte pour moi, c'est d'être en cuisine, de continuer à asseoir la réputation de La Tour des Sens et que le bouche-à-oreille reste bon.  FV



Son art du dressage, appris tout jeune, peaufiné à Top Chef, est des plus aboutis à présent.

# CAMILLE DELCROIX

## TOP CHEF 2018

« *J'ACCEPTE UNIQUEMENT CE QUE J'AI ENVIE DE FAIRE* »



Fin technicien formé chez le double étoilé nordiste Marc Meurin, Camille Delcroix a amélioré ses présentations de plats au fil de l'aventure.



**Grand favori de la saison 9, Camille Delcroix s'impose face à Victor Mercier, l'autre candidat coaché par Philippe Etchebest. Depuis, le fils de boucher aux expressions fleuries a tracé sa route... au nord, évidemment.**

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Un menu complet, au Royal Evian. Ce qu'il fallait garder en tête, c'est qu'on ne cuisinait pas seulement pour les chefs, mais aussi pour cent bénévoles de la Croix-Rouge. Il fallait rassembler, être consensuel. J'ai fait une saint-jacques-chou fleur-vinaigrette au jus de viande kalamansi en entrée, puis une volaille sauce suprême à la truffe et légumes oubliés, et un merveilleux rose-framboise-litchi.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

C'est très rare que je reproduise le même plat, je ne vis pas dans le passé. Je pense qu'il faut

quelques années derrière soi pour avoir un plat signature. S'il y a des chefs qui ont le leur très vite, tant mieux pour eux.

### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Philippe Etchebest, normal puisque j'étais dans son équipe. On n'a pas passé beaucoup de temps ensemble lors du tournage, je l'ai davantage découvert après l'émission. On s'est pas mal côtoyés puisque j'ai fait « Objectif Top Chef » avec lui pendant trois-quatre ans, puis on a travaillé ensemble sur son projet de restaurant, Maison Nouvelle, à Bordeaux. On a appris à se connaître, beaucoup discuté. On a encore des contacts de temps en temps. Mais il ne faut pas vivre dans la TV, il a sa vie, j'ai la mienne.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Les cent Meilleurs Ouvriers de France. C'est très cool d'avoir gagné cette épreuve mais pour moi, c'est la plus belle victoire,

j'ai gagné Top Chef ce jour-là. Les gens m'en parlent encore quand ils viennent au restaurant.

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

D'abord, j'ai continué ma vie comme si de rien n'était, chez Monsieur Meurin<sup>1</sup>. Je n'ai pas changé de travail jusqu'à ce qu'il vende en 2021. C'est là que j'ai entamé les démarches, avec ma femme, pour ouvrir notre établissement, Bacôve. On a commencé tout petit : deux en pâtisserie, deux et demi en cuisine, trois en salle. Aujourd'hui, on est 17 dans l'entreprise. Il faut laisser le temps aux choses de se mettre en place. Et moi, je prends mon temps, surtout que je viens d'avoir une petite fille. Je fais très attention à la qualité de travail et de vie. On me propose 12 000 trucs, j'en refuse 80 %, j'accepte uniquement ce que j'ai envie de faire. Ici, à Saint-Omer, je veux une maison familiale. Recréer cette cohésion d'équipe qu'il y avait chez Monsieur Meurin. Quand il m'appelle, c'est toujours « *Min tchô, commin cha va ?* ». S'il avait eu dix ans de moins, je ne me serais jamais installé... ED

1. Restaurant étoilé du château de Beaulieu, à Busnes, dans le Pas-de-Calais.

Dans ses assiettes, le chef met en avant les produits de son terroir : saint-jacques du Boulonnais et poireau des Hauts-de-France.



# SAMUEL ALBERT

## TOP CHEF 2019

# UN GLOBE-TROTTER REVENU AUBERCAIL

Le chef aujourd’hui installé à Angers garde un souvenir quasi martial de l’émission : « C’était un véritable parcours du combattant. »



Samuel Albert aura énormément bougé : Londres, La Réunion, la Suisse, Melbourne, Shanghai, Tokyo... D'où une inclination prononcée pour une cuisine « fusion » qui lui a fait remporter haut la main la saison 10.

« J’étais venu me tester, tester ma cuisine et voir ce que les chefs en pensaient. » Sacré défi que s’était imposé, en 2019, le jeune cuisinier originaire de Soucelles, dans le Maine-et-Loire. À l’époque, il vivait au Japon où il officiait comme chef exécutif de l’ambassade de Belgique. L’ambassadeur en personne lui a donné carte blanche : « Je vous laisse partir parce que je suis certain que vous allez gagner. » Coaché durant l’émission par

Philippe Etchebest, Samuel Albert s’illustre en solo comme en tandem avec Guillaume Pape (ensemble, ils remportent trois épreuves sur les fruits de mer, la fraise au sucre et le râble de lièvre aux fruits). Pour la petite histoire, c’est un ami proche, Franckelie Laloum, alors chef au Ritz-Carlton Tokyo et participant de la saison 9, qui lui conseille de tenter le concours. Judicieuse idée. Entre deux voyages au pays du Soleil-Levant, Samuel Albert décroche la victoire le 17 juin 2019 à Enghien-les-Bains. Il gagne grâce à un dessert devenu aujourd’hui son plat signature : la « Pomme Magritte » (ganache de chocolat blanc, miel et compote de pommes au yuzu), inspirée d’une œuvre du peintre surréaliste.

### DISCRÉTION ASSUMÉE

« J’ai mis beaucoup de temps à réaliser. Il y avait tellement de bons candidats et le niveau était exceptionnel. » Sacré Top Chef de l’année 2019, Samuel Albert n’en a pourtant pas fini avec l’émission, qu’il voit comme « un véritable parcours du combattant ». En 2020, il a droit à sa propre

épreuve dans la saison 5 d’« Objectif Top Chef » sobrement intitulée « Qui peut battre Samuel Albert ? », et il participe brièvement à la saison 20 de « Top Chef All-Stars » version américaine face à 16 autres vainqueurs du monde entier. Quelques mois après sa sortie de l’émission, il ouvrait, avec sa compagne, Les Petits Prés, à Angers, restaurant « avec des prix abordables » afin de proposer sa cuisine « au plus grand nombre ». Les réservations explosent. Les ventes de « Pommes Magritte » s’envolent (1 000 commandes les 12 premiers jours d’ouverture). Un lieu où, librement, le discret vainqueur de la saison 10 met en avant les produits d’Anjou : « Ils sont ma madeleine de Proust, mes racines. » Fort de son succès, il vient d’inaugurer un second établissement, La Brasserie du Ralliement, un « gastro » angevin aux menus toujours très accessibles, ainsi qu’une troisième enseigne en prestations-gérance, Le Panoramique, un steakhouse prometteur au deuxième étage de la tribune Saint-Léonard du stade d’Angers. JPG



Dernière ouverture en date, toujours à Angers, La Brasserie du Ralliement, aux menus gastronomiques et accessibles.



Alors chef exécutif de l’ambassade de Belgique au Japon, Samuel Albert est rentré spécialement en France pour participer à l’émission.

# DAVID GALLIENNE

## TOP CHEF 2020

« UN FORMIDABLE ACCÉLÉRATEUR DE CARRIÈRE »



David Gallienne ouvrira, à la fin du printemps, un nouveau restaurant en plein cœur du musée des Impressionnismes, à Giverny.

**Le lauréat de la saison 11 l'avoue sans vergogne : tout n'aurait pas été aussi rapide sans la télévision. Depuis, le chef normand, qui a su tirer parti du capital sympathie acquis au fil des prime times, vit sa meilleure vie.**

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

En entrée, j'avais réalisé une raviole d'araignée de mer avec une bisque au combava; en plat, un coquelet; et en dessert, mangue-coco-chou-fleur.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

On peut dire que ce fameux dessert de finale est resté mon plat signature. J'en donne la recette dans mon premier livre, *Nature, de la terre à l'assiette*<sup>1</sup>.



En juin 2020, après 18 semaines de concours, le chef normand l'emporte face à Adrien Cachot.

### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Évidemment ma chère coach, Hélène Darroze. Elle a été ma deuxième maman sur tout le parcours. Depuis, on a organisé plusieurs événements, dont un dîner à quatre mains dans l'une de ses maisons près d'Aix-en-Provence, et il est convenu qu'on fasse le «match retour» chez moi, au Jardin des Plumes, à Giverny, en juin. Une autre de mes belles rencontres ? Pierre Gagnaire, sur l'épreuve emblématique de «la boîte noire». Je garde un souvenir ému de cette demi-heure passée ensemble hors caméra. Un très bel échange, humain et fort.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Le jour où j'ai confondu le sel avec le sucre ! J'étais pris dans une spirale de stress pas possible, j'ai fait ma recette en pensant pertinemment m'être servi de sucre casson (perlé, NdR) puisque chez moi, quand j'utilise du sel, c'est du vrai sel donc il est gris. Ma poire en croûte de sucre a fini en croûte de gros sel. On m'en parle encore ! Je pense que ça va me suivre jusqu'à la fin de ma carrière...

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

D'abord la reprise du Jardin des Plumes. La transmission entre le chef Éric Guérin et moi s'est faite entre le tournage et la diffusion. J'ai enchaîné avec la maison d'hôtes Ô Plum'Art, dans laquelle je donne des cours de cuisine une fois par mois, avec la boutique-épicerie et avec une marque de produits à mon nom. J'ai mon émission de cuisine sur France 3, «Le goût des rencontres normandes», et un nouveau concept de bistrot-rôtisserie à la française, baptisé Label Broche, aux Galeries Lafayette Paris. Je signe aussi 40 recettes pour Ambassador Cruise, une compagnie de croisières sur la baie d'Along. J'en suis ravi, car le Viêt Nam, avec sa cuisine si parfumée, est pour moi un vrai coup de cœur. Et puis il y a Oscar, qui se prépare pour le printemps... Ce projet, qui porte le premier prénom de Claude Monet, s'installe au cœur du musée des Impressionnismes. Ce sera un lieu de vie, de rassemblement, de partage et d'art qui va vivre du petit déjeuner au dîner en passant par le *tea time*. C'est super excitant ! Je n'aurais peut-être pas eu l'ambition de tout ça s'il n'y avait pas eu ce formidable accélérateur de carrière qu'est Top Chef. Le message que je veux passer, c'est qu'il faut oser.  ED

1. Paru en 2021 aux éditions Solar.

Proche des gens, le chef donne des cours de cuisine une fois par mois au sein de sa maison d'hôtes, Ô Plum'Art.



# MOHAMED CHEIKH

## TOP CHEF 2021

« *UN SOUVENIR EXCEPTIONNEL, MÉMORABLE, PASSIONNEL* »

Mohamed Cheikh avec son ami le chef Jérôme Banctel lors de sa résidence dans les cuisines du palace parisien La Réserve.



Le chef originaire de Montreuil, à l'est de Paris, a pris d'assaut la saison 12. Pour le plus grand bonheur des téléspectateurs et des jurés, Mohamed Cheikh s'est hissé avec panache jusqu'à la victoire. Depuis, il ne cesse de multiplier les projets.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Homard confit à l'huile de crustacés avec des carottes à l'huile d'argan, houmous, jus de têtes à la chermoula.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

Bonne question ! Je dirais un maigre rôti avec un lait fermenté au jasmin, petits pois à l'huile de menthe et chlorophylle fraîche.

### De quel juré étiez-vous le plus proche, et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Hélène Darroze. C'était ma cheffe de brigade, alors j'étais le plus souvent avec elle. Du tournage, je garde un souvenir exceptionnel, mémorable, passionnel. C'était un monde merveilleux. Nous avions l'impression d'être loin de tout. En plus, nous étions en confinement, à l'hôtel. Cela a ajouté de la singularité à cette saison.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

Quand le restaurant créé avec Matthias Marc a commencé à prendre feu, je n'étais pas très bien. Comme nous n'avions pas de fourneau, je me suis dit que j'allais utiliser le barbecue pour faire un jus d'agneau grillé. Et là, le gras prend feu ! Nous avons dû tout asperger à l'extincteur. J'ai voulu abandonner mais Matthias m'a convaincu de poursuivre l'épreuve. Et nous l'avons gagnée. Le plus drôle, c'est que cet incident marque encore aujourd'hui les esprits.

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

J'en ai fait de belles choses ! Déjà Le Manzili, le restaurant éphémère juste après Top Chef. Nous avons cartonné avec 45 000 couverts en 4 mois. Ensuite, Jérôme Banctel m'a invité à prendre



La saison 12 a été tournée en plein confinement : « Nous avions l'impression d'être loin de tout (...) Cela a ajouté de la singularité à cette saison. »

les rênes d'un des deux restaurants du palace, La Réserve, à Paris. Durant l'été 2022, j'ai fait partie de la délégation française qui s'est rendue en Algérie avec le président de la République. J'ai sorti mon premier livre de cuisine, *Ma cuisine méditerranéenne*<sup>1</sup>. Un deuxième est en préparation. J'ai partagé un moment incroyable avec Norbert Tarayre sur l'émission « Chefs à domicile ». À suivre pour moi ? Des ouvertures de restaurants en 2024, des émissions, un concept de *street food* avec le Groupe Bertrand... Et je sors ma marque d'ustensiles de cuisson, Batell, en inox 100 % français haut de gamme pour cuisiner comme un chef à la maison. J'en suis très fier. Et puis j'essaie aussi de consacrer du temps aux autres. On m'a donné beaucoup, alors je redistribue à ma manière. 🍷 JPG

1. Retrouvez sa recette de riz au lait en page 61 de ce magazine.

Une cuisine méditerranéenne savoureuse dont il relève les secrets dans un premier livre. Un second est à venir.



© MARIE ET CHEGOVY/M6, GÉRALDINE MARTENS DR

# LOUISE BOURRAT

## TOP CHEF 2022

« *JE ME SENS TELLEMENT PRIVILÉGIÉE D'AVOIR PU EN FAIRE PARTIE* »

Après sa consécration, Louise Bourrat a mis le cap sur le Portugal : « *J'aime la simplicité de la vie lisboète.* »



La gagnante de la saison 13 avait ravi les spectateurs et marqué l'esprit de la jurée Hélène Darroze. Aujourd'hui, Louise Bourrat poursuit son aventure culinaire au Portugal avec Boubou's, rafraîchissante cantine au cœur de Lisbonne.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

C'est une bonne question, je n'ai toujours pas visionné la finale donc je ne sais pas quel plat a le plus plu !

### Votre plat signature aujourd'hui ?

J'en ai quelques-uns : un ceviche végétarien à la patate douce et saveurs thaïes, et le dessert glace ail noir-miso truffé que j'ai fait pour la finale. Il y a d'autres plats que

j'affectionne beaucoup comme la langue de bœuf sauce ravigote, anguille fumée et capucine, réinterprétation d'un classique français que ma mère me faisait petite.

### De quel juré étiez-vous le plus proche et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

Évidemment nous étions très proches avec Hélène Darroze. Je ne serais pas allée aussi loin sans elle, sans son soutien et surtout sa confiance. Elle a cru en moi et a tout fait pour que j'en fasse de même, ce qui a pris pas mal de temps ! Je ne la remercierai jamais assez. Encore aujourd'hui, dans la femme, la cuisinière et la cheffe d'entreprise que je suis, elle a joué un grand rôle. Quant au tournage, c'est très très intense, on passe sans cesse par des émotions extrêmes, le stress, la joie, la fatigue, le doute, la déception, le fun... mais on a beaucoup rigolé, on est devenus une belle bande de potes – pas seulement les candidats mais aussi toute l'équipe qu'il y a derrière, les journalistes, les cadreurs, les régisseurs, etc. – et on a toujours été solidaires les uns avec les autres. C'était une expérience vraiment unique et totalement folle, je me sens tellement privilégiée d'avoir pu en faire partie !

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

La finale a failli être annulée, car toute ma famille a été positive au Covid (sauf moi), du coup Arnaud et moi avons dû rester en quarantaine dans une chambre d'hôtel pendant une semaine, et devions faire un à deux tests PCR par jour !

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

J'ai repris le cours de ma vie, c'est-à-dire mon restaurant et mon train-train



La Lyonnaise a eu chaud : « *La finale a failli être annulée, car toute ma famille a été positive au Covid...* »

quotidien. L'impact de Top Chef a été très fort quant à la fréquentation de Boubou's, complet pendant presque deux ans des mois en avance, et il a fallu redoubler d'efforts pour répondre à cette demande-là. Au sortir d'une pandémie où nous étions encore fragiles, ça a été à la fois un miracle et aussi un challenge. À côté de ça, j'ai fait en sorte que ma vie ne change pas trop, car je l'aime comme elle est, Top Chef or not, j'aime être en cuisine avec mon équipe et j'aime la simplicité de la vie lisboète, il ne m'en faut pas bien plus pour être heureuse ! Il m'arrive de faire quelques collabs par-ci par-là, mais je consacre la plupart de mon temps à mes deux restaurants<sup>1</sup>, à les faire évoluer et grandir, que ce soit en cuisine ou en salle, et à continuer à rechercher l'excellence tout en s'amusant et en bousculant les codes. 

1. *Elle a aussi ouvert le BouBou's Sandwich Club, où elle propose une street food plus éthique et durable.*

La philosophie de la cheffe ? « *Continuer à rechercher l'excellence tout en s'amusant et en bousculant les codes.* »



# HUGO RIBOULET

## TOP CHEF 2023

« J'AURAI TOUT  
LE TEMPS DE FAIRE  
DU GASTRO PLUS TARD »



Le natif d'Ardèche est devenu un grand technicien notamment auprès de Laurent Petit, au restaurant triple étoilé Le Clos des Sens, à Annecy.



De nature calme et cool, il a fait preuve d'une régularité exemplaire tout au long de l'aventure, émaillée de quelques coups de génie. En juin dernier, le benjamin de la saison 14 remporte le concours face au truculent Danny Khezzar.

### Avec quel plat avez-vous gagné Top Chef ?

Une entrée à base de lapin, un gâteau de chou vert et saint-jacques, et une ganache chocolat-sarriette-poivre de Timut.

### Votre plat signature aujourd'hui ?

Le chou, c'est mon truc, j'ai gagné avec et on le retrouve dans mes tourtes. Et puis il y a le fenouil : cuit en pâte à sel aux graines de fenouil, avec une purée aux fanes de fenouil à l'intérieur. Le mono-produit, du bulbe à la graine, ça caractérise bien ma cuisine. C'est aussi ce plat qui m'a permis de me qualifier.

Chez Groot La Tourte, leur micro-resto à Paris, Hugo Riboulet, Albane Auvray et leur compagnon « Titi » jouent la gastronomie façon street food autour de tourtes aux saveurs explosives.

dresser. On a bluffé jusqu'au bout, c'est ce qui a marqué autant les esprits...

### Que s'est-il passé pour vous depuis votre sortie de l'émission ?

Avec Albane Auvray, ma pote rencontrée lors de l'émission, on vient d'ouvrir Groot La Tourte, dans le quartier Montorgueil, à Paris, un concept de street food inédit avec des tourtes qui évoluent au fil des saisons. En fonds propres, sans investisseur derrière nous. On sort 120 tourtes par jour seulement, sur place et à emporter, de la super qualité avec de la viande de la maison Le Bourdonnec. À 25 ans, on avait envie de quelque chose de léger, sans prise de tête. On aura tout le temps de faire du gastronomique plus tard. Ou même lors d'événements sur lesquels on est sollicités le soir. Prochaine étape : créer un labo qui centralise la production, pour pouvoir développer le concept dans Paris et pourquoi pas dans quelques villes en France.  ED

### De quel juré étiez-vous le plus proche, et quel souvenir gardez-vous du tournage ?

J'étais hyper proche de mon coach de brigade, Philippe Etchebest, surtout à partir du moment où nous n'étions plus que six candidats. Là, on est devenus plus fusionnels, il comprenait ma cuisine. Il intervenait sur le côté technique et me laissait gérer le créatif. J'ai aimé notre esprit d'équipe dans la dernière ligne droite. Aujourd'hui, on se revoit quand je descends à Bordeaux, il est présent dès que je l'appelle. Pourtant il est très occupé et moi aussi, mais on a vraiment gardé contact. Ça fait plaisir, vu comme je me suis donné pour que notre équipe gagne.

### Une anecdote que vous retenez de votre participation ?

L'épreuve où on a eu le plus de complicité avec le chef Etchebest : l'assiette retournée ! Philippe s'est pris au jeu à fond, il a trouvé l'idée tellement kiffante. On a fait croire que je n'avais pas eu le temps de



« Rien » ou « l'assiette retournée », avec laquelle il a bluffé son monde, restera le plat emblématique d'Hugo, et même, de toute la saison 14 de Top Chef.

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

Nom ..... Prénom .....

Adresse complète .....

Code postal ..... Ville ..... Pays .....

Tél. ..... E-mail .....

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

Signature obligatoire



Chèque bancaire à établir à l'ordre de Raykeea

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

**ABONNEZ-VOUS SUR**  
[wwwレストマガジン.fr](http://wwwレストマガジン.fr)

# RESTO

*cuisine*



# MÉTIER DES MAINS EN OR

L'un est **éleveur-boucher**, l'autre **maître vinaigrier**.

Le secret de leur succès, notamment auprès des plus grands chefs : l'alliance entre une matière première d'exception et un savoir-faire unique.

## TALENT

### Alexandre Polmard **Éleveur-boucher** La viande haute couture

Alexandre avec ses bêtes, des blondes d'Aquitaine, à Saint-Mihiel (Meuse).



#### L'histoire

« L'élevage et la boucherie sont une passion familiale qui se transmet, nous en sommes à la sixième génération... » Après un séjour d'études à New York, Alexandre Polmard revient dans sa Meuse natale, où son père lui apprend toutes les ficelles et les exigences

du métier. Il ouvre sa première boucherie à Paris en 2014, puis une autre à Nancy, avant de se recentrer sur l'établissement familial à Saint-Mihiel, dans la Meuse, depuis 2022 : « *Un retour aux sources.* »

#### Le savoir-faire

Il est unique : la « patte Polmard » est recherchée par les amateurs les plus exigeants et les chefs étoilés. La viande Polmard est, dit-on, identifiable à l'aveugle, comme un grand cépage. Le secret ? « *Tout tient dans la sélection génétique de nos blondes d'Aquitaine, l'équilibre alimentaire, la maturation et notre technique spécifique d'hibernation, qui est une forme particulière de haute surgélation.* » La viande Polmard possède ainsi « *une acidité et une jutosité à nulle autre pareille.* » Modeste, Alexandre reconnaît qu'il a hérité ce savoir-faire de son père... « *Je l'ai développé commercialement.* »

#### Le produit iconique

Le tartare au couteau, avec une maturation à la nacre de sel (un type de sel gras et iodé), ce qui lui donne une typicité incomparable, qui vient sublimer même les morceaux considérés comme les moins nobles. Également la côte de bœuf Polmard, une pièce iconique, qu'il faut réserver, comme un grand cru chez certains vignerons.

#### Découvrir la maison

Les Polmard tiennent un restaurant-boucherie à Saint-Mihiel, dans la Meuse, qui occupe une jolie demeure de caractère. On y croise régulièrement Alexandre

(quand il n'est pas sur l'exploitation, avec ses bêtes, à la sortie de la ville), surtout le samedi matin, heureux de pouvoir échanger avec les clients. On vient d'ailleurs de loin pour rencontrer cet éleveur-boucher engagé et atypique – du Luxembourg, de Belgique, d'Allemagne et même de Suisse !

#### Inattendu

Alexandre est un bon vivant qui fourmille de projets : « *J'envisage de planter 6 hectares de vignes sur ma ferme, en partenariat avec un vigneron bourguignon. Je veux redonner ses lettres de noblesse au terroir de la Meuse, qui était le deuxième département viticole de France avant la crise du phylloxéra.* » Une complémentarité toute trouvée pour accompagner ses viandes. 🥩

Une viande d'exception, travaillée et maturée dans les règles de l'art.





Roland dans la cuverie à Reims, au milieu des foudres de chêne.

## Roland Mary Maître vinaigrier chez Charonneaux-Brabant

### Profession alchimiste

#### L'histoire

« J'ai 37 ans de maison ! » Natif de Reims, Roland Mary est entré « un peu par hasard » comme assistant du maître vinaigrier de l'époque chez Charonneaux-Brabant, en Champagne, une entreprise spécialisée dans l'univers des condiments haut de gamme, portée par la famille Brabant depuis cinq générations...

« Je me souviens de ma première fois : l'odeur forte, les foudres, les cuveries, c'est un univers qui m'a impressionné. »

Fort d'une expérience construite sur de nombreuses années, Roland est ensuite devenu maître vinaigrier et supervise aujourd'hui l'ensemble de la fabrication au sein de l'unité rémoise.

#### Le savoir-faire

C'est un métier qui s'apprend sur le tas, « sur le terrain uniquement, il n'y a pas de diplôme ». Le vinaigre est une matière vivante et contraignante, qui évolue au gré des réactions chimiques, souvent

imprévisibles : « Ce n'est jamais répétitif, on est quotidiennement confronté à des situations nouvelles, à des défis à relever. » Après avoir reçu les matières premières (vins de la région Champagne, cidres de Normandie), le maître vinaigrier déclenche le processus de fermentation dans la cuverie, avec des bactéries. Vitesse de transformation, qualité de la filtration et des bactéries... le maître vinaigrier est à la manœuvre à chaque étape du processus pour obtenir un résultat optimal.

#### Le produit iconique

Le vinaigre de Reims, de la marque Clovis, est un vinaigre de vin blanc issu des cépages champenois (chardonnay, pinot noir et pinot meunier), vieilli en fût de chêne pendant un an (et jusqu'à six ans pour le très haut de gamme, recherché par les chefs étoilés). Au fur et à mesure du vieillissement, il s'enrichit de notes beurrées, avec un fond de noisette, de bois et de fruits secs.



Le vinaigre de Reims, commercialisé sous la marque Clovis, est un produit phare de la marque.

#### Découvrir la maison

Première productrice de vinaigres et de vinaigrettes en France, la maison Charonneaux-Brabant s'est développée sur neuf sites de production en France (dont un à Reims) et deux en Italie. Impossible d'approcher les maîtres vinaigrers car les ateliers de fabrication ne se visitent pas, mais on peut se procurer leurs produits en ligne et dans les principaux circuits de distribution.

#### Inattendu

« Être maître vinaigrier, c'est se sentir alchimiste », confie Roland Mary. Et donc réaliser des essais avec des matières premières différentes. Il envisage de tester du vinaigre à base d'alcool de fruits exotiques, dont la mangue et la banane, « à condition de trouver suffisamment de matière première ». 🍍

Les condiments Charonneaux-Brabant conviennent à merveille à toutes les cuisines.



# LA BETTERAVE ROUGE

## L'ALLIÉE SANTÉ

Colorée, sucrée et gorgée d'antioxydants, elle peut être consommée entière, racine et feuilles comprises. Grâce à la stérilisation, on la trouve presque toute l'année.

**C'EST DE SAISON !**



### C'EST QUOI ?

**La betterave rouge est un légume-racine de la famille des chénopodes, comme les épinards ou les blettes.**

Elle est arrondie, allongée ou légèrement aplatie, bien charnue et présente une belle couleur rouge. Elle peut être consommée cru ou cuite, et se distingue par sa saveur sucrée. Il s'agit d'une plante rustique, dont la culture ne réclame pas de soins particuliers. En revanche, après la récolte, la betterave doit faire l'objet de contrôles attentifs.



### JÉRÔME MASSON

Producteur légumier à Bray-Saint-Aignan (Loiret) et président de l'Interprofession de la betterave rouge

#### Votre métier ?

Notre entreprise de légumes cultivés en plein champ a vu le jour dans les années 1950. Les terres du Loiret, saines et sableuses, permettent de semer les betteraves de bonne heure - à peu près tous les 15 jours jusqu'à la fin juin, pour des récoltes allant jusqu'à la fin octobre.

#### Vos astuces ?

La cuisson au micro-ondes permet de conserver ses qualités nutritionnelles. On la dépose coupée en deux avec de l'eau dans un grand saladier à couvert et on la fait cuire 20 à 25 minutes. Je la trouve délicieuse assaisonnée avec du vinaigre de framboise, servie avec des œufs durs ou de la mâche. On peut aussi en faire des macarons.

#### Votre devise ?

Avec la betterave rouge, on vit avec le temps, avec la terre, on apprend de nos aînés et pour nos successeurs. Être un acteur de l'agriculture nous enseigne la sagesse.

### LA SAISON

Les betteraves sont récoltées l'été, avant les premières gelées qui leur sont fatales. Elles sont débarrassées de leurs feuilles avant d'être expédiées pour être commercialisées, ou alors elles sont ensilées pour l'hiver avant d'être peu à peu envoyées à la cuisson. Elles seront alors lavées et épluchées à la vapeur, précuites, emballées sous vide, puis subiront une stérilisation flash afin de garantir leur bonne conservation.

### ON LA TROUVE OÙ ?

Elle est très présente dans le Loiret, mais pousse dans toute la France.

On achète les betteraves fraîches, qu'elles soient crues ou cuites, sur les marchés de producteurs et chez les primeurs. Les betteraves cuites sous vide, quant à elles, sont vendues dans tous les supermarchés.



### COMMENT LA CHOISIR ?

La betterave crue doit avoir une peau à peine desséchée.

Si on l'achète cuite, cette dernière doit être lisse et, là encore, sans signe de dessèchement.

### ON LA CONSERVE COMMENT ?

Crue, la meilleure façon de la conserver est de la placer dans le bac à légumes du réfrigérateur, ou dans un endroit frais et sombre tel qu'un garage ou une cave. Il est conseillé de couper les fanes et de la placer dans une boîte hermétique ou dans un sachet en papier. Elle peut être consommée dans les cinq jours après l'achat. Quant à la betterave cuite sous vide, elle sera stockée au frigo ou non, mais toujours dans l'obscurité, jusqu'à quatre mois.

### LE PETIT PLUS DE RESTO

Pour vérifier que la betterave est cuite, il ne faut surtout pas la piquer, sinon elle va perdre tout son jus.

Frottez la peau autour de la tige : elle doit se détacher facilement. Et si, après cuisson, le goût terreux vous paraît trop présent, lavez la betterave entière avec du vinaigre blanc puis rincez-la, ou bien découpez-la épluchée et faites-la tremper dans de l'eau vinaigrée.



# LA BETTERAVE CUITE EN CROÛTE DE SEL

## POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation 1h30 - Cuisson 1h30 - Repos 30 min

### Pour la pâte à sel au carvi

- 5 betteraves crues de taille moyenne ● 30 g de carvi
- 1 kg de farine T45 ● 130 g de sel fin ● 250 g d'eau

### Pour la crème au carvi

- 200 g de crème fraîche ● 12 g de carvi

### Pour la purée de betteraves

- 300 g de parures de betteraves ● 50 g de crème au carvi ● Sel

### Pour le pesto à l'aneth

- 100 g d'aneth ● 30 g d'eau ● Huile d'olive ● Sel

### Pour la vinaigrette de betterave au carvi

- 100 g de jus de betterave ● 50 g d'huile d'olive
- 30 g de balsamique blanc ● 8 g de carvi ● Sel, poivre

### Pour les finitions

- Pousses d'aneth

### Préparez la cuisson en croûte de sel

- Mixez finement le carvi. Mélangez la farine, le sel et les trois quarts du carvi en poudre. Ajoutez progressivement l'eau et amalgmez le tout jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène. Réservez.
- Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Lavez les betteraves. Étalez la pâte à sel au rouleau, d'une épaisseur de 0,5 cm. Saupoudrez-la avec le reste du carvi mixé, puis enrobez chaque betterave de pâte à sel, le côté de la pâte saupoudré de carvi en contact avec la betterave, en formant une belle boule homogène. Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop de surplus

de pâte à la base. Déposez les betteraves sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 1 heure environ, selon la taille des betteraves, qui doivent être encore légèrement fermes à la fin de la cuisson. Laissez reposer 30 min à la sortie du four.

- Cassez et retirez la croûte de sel. Faites griller les betteraves sous le gril ou au barbecue, avec la peau, assez longtemps pour obtenir un goût fumé (facultatif).

■ Épluchez les betteraves, en conservant les parures pour la purée, et taillez-les à la mandoline en tranches de 2 mm au-dessus d'un bol, afin de recueillir leur jus pour la vinaigrette. Réservez les tranches de betteraves et leur jus.

### Préparez la crème au carvi

- Faites bouillir la crème avec le carvi réduit en poudre au mixeur. Laissez infuser pendant 15 min, puis filtrer à travers une passoire fine.

### Préparez la purée de betteraves

- Mixez les parures de betteraves avec la crème au carvi.

### Préparez le pesto d'aneth

- Lavez l'aneth, effeuillez-le. Mettez-le dans un blender avec l'eau et montez le mélange à l'huile d'olive. Assaisonnez et réservez ce pesto dans une poche à douille.

### Préparez la vinaigrette de betterave au carvi

- Emulsionnez le jus de betterave avec l'huile d'olive, le balsamique, le carvi réduit en poudre. Salez et poivrez.
- Dressez en forme de cercle en fonction de la taille de votre assiette. Disposez d'abord de la purée de betteraves, puis recouvrez-la de tranches de betteraves de manière régulière. Avec la poche à douille, faites des points de pesto à l'aneth sur le carpaccio, et surmontez de pousses d'aneth. Présentez la vinaigrette de betterave à part.



Recette extraite du livre **Une cheffe dans ma cuisine**, d'Anne-Sophie Pic, éditions Marmiton, 19,95 €.

LA GRAINE DE BETTERAVE ROUGE POSSÈDE PLUSIEURS GERMES, CE QUI LUI PERMET DE DONNER JUSQU'À 4 BETTERAVES.

ELLE EST RICHE EN GLUCIDES MAIS PRÉSENTE UNE CHARGE GLYCÉMIQUE RAISONNABLE. ELLE POSSÈDE UNE BONNE TENEUR EN VITAMINE B9, EN FIBRES ET MINÉRAUX. ELLE EST CONCENTRÉE EN ANTIOXYDANTS.

51

# LA FRAISE GARIGUETTE

## LA SAVEUR DU PRINTEMPS

Fraise préférée des Français, la gariguette, variété très parfumée, célèbre l'arrivée des beaux jours dans nos assiettes.

**C'EST DE SAISON !**



### C'EST QUOI ?

**Une fraise rouge vermillon vif, juteuse et fondante, sucrée et très aromatique, de forme allongée et de calibre moyen.**

**Crée à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de Montfavet en 1976, elle est restée en dormance pendant plusieurs années.**

**C'est à la fin des années 1990 que les producteurs ont décidé de pousser la gariguette pour contrer la concurrence espagnole. Elle représente aujourd'hui près de 30 % de la production française.**



### XAVIER MAS

Producteur de fraises, noisettes et pruneaux à Saint-Sardos (Lot-et-Garonne)

#### Votre métier ?

Je suis installé depuis 1998 et je suis associé avec mon fils. Nous cultivons deux variétés de fraises : la gariguette et la mariguette. Pour me différencier des fraises d'importation dites de variétés « californiennes », j'ai choisi les gariguettes. Elles ont un moins bon rendement mais plus de goût. On les cultive en serre, hors sol, avec un substrat organique, en culture raisonnée. Notre entreprise est classée HVC (haute valeur de conservation) : nous déployons au maximum la protection biologique intégrée.

#### Vos astuces ?

Je sors la fraise du réfrigérateur une heure avant de la déguster afin qu'elle remonte en température et exprime bien ses arômes. J'adore la préparer en salade avec une pointe de vinaigre balsamique. Elle révèle aussi tous ses parfums dans une tarte ou une charlotte.

#### Votre devise ?

Essayer de faire le mieux possible. Cela passe par toutes les étapes de travail, jusqu'à l'expédition des plateaux de fraises.

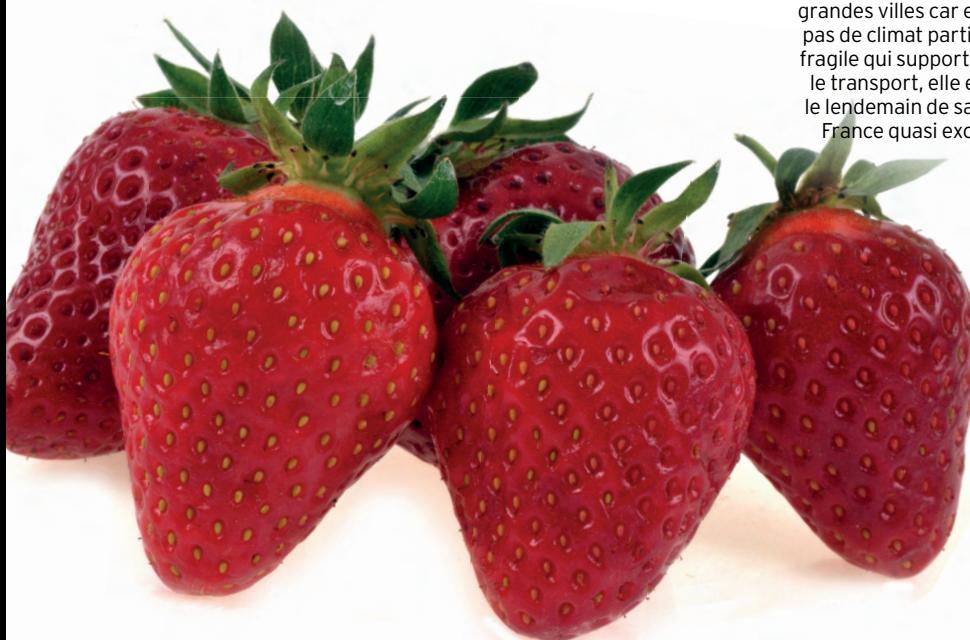
### LA SAISON

Toujours très attendue par les consommateurs, c'est la plus précoce des fraises de printemps.

**On la voit apparaître sur les étals vers le 10 mars, et elle y reste jusqu'au mois de juin, selon la région où elle est cultivée.**

### ON LA TROUVE OÙ ?

Les principaux bassins de production sont le Sud-Ouest, le Val de Loire, les régions Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur et Auvergne-Rhône-Alpes. Mais on en trouve également en ceinture verte des grandes villes car elle ne requiert pas de climat particulier. Variété fragile qui supporte difficilement le transport, elle est distribuée le lendemain de sa cueillette, en France quasi exclusivement.



### COMMENT LA CHOISIR ?

Les gariguettes mûres sont brillantes, de couleur uniforme, et elles possèdent une collerette bien verte. N'hésitez pas à les humer car elles sont particulièrement aromatiques. Elles sont le plus souvent conditionnées en barquette de 250 g - dans des contenants plus gros, elles risquent davantage de s'abîmer -, où elles sont posées délicatement une à une.

**ON LA CONSERVE COMMENT ?**  
On place les gariguettes dans un réfrigérateur pas trop froid (pour ne pas dénaturer leur goût) ou dans un endroit frais, non équeutées et dans leur emballage d'origine.

Évitez de trop les manipuler. Consommez-les si possible le jour même, ou sinon le lendemain. Il faut savoir que les fraises se conservent mal par temps pluvieux et orageux. Et si vous en avez trop, faites des confitures, des coulis ou des glaces, mais évitez de les congeler.

### LE PETIT PLUS DE RESTO

**Les gariguettes se prêtent étonnamment bien aux cuissons rapides.** On peut, par exemple, les faire chauffer au four sous une pâte feuillettée ou une pâte à beignets, ou encore dans une papillote de papier sulfurisé. Cinq minutes de cuisson à 240 °C suffisent. On peut aussi les poêler très rapidement dans du beurre.



## FAR AUX FRAISES

### POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation 10 min - Cuisson 25 min

- 250 g de fraises gariguette ● 3 œufs ● 90 g de sucre en poudre + 1 c. à s.
- 1 sachet de sucre vanillé ● 120 g de beurre ● 120 g de farine ● 10 cl de lait

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Fouettez les œufs entiers avec les 90 g de sucre, le sucre vanillé et 60 g de beurre fondu. Incorporez la farine et versez petit à petit le lait froid.
- Équeutez les fraises et coupez-les en 4.
- Dans une poêle, faites-les sauter rapidement (1 à 2 min) dans 30 g de beurre avec 1 c. à s. de sucre. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, faites fondre 30 g de beurre à feu doux. À l'aide d'un pinceau, beurrez le plat. Répartissez les fraises poêlées dans le plat et versez la pâte par-dessus.
- Enfournez pour 20 à 25 min, selon les fours : le far doit être doré. Dégustez-le tiède ou froid, accompagné de fraises fraîches.

Retrouvez plus de recettes sur le site de l'Association des organisations de producteurs en France : [fraisesdefrance.fr](http://fraisesdefrance.fr)



  
LA FRAISE  
EST RICHE  
EN VITAMINES C  
ET B9 (ACIDE  
FOLIQUE). ELLE  
EST ÉGALEMENT  
SOURCE DE  
MANGANESE, UN  
OLIGOÉLÉMENT  
AUX MULTIPLES  
ATOUTS SANTÉ.

  
TRÈS PEU  
CALORIQUE,  
ELLE AFFICHE  
35 CALORIES  
POUR 100 G.

# CARNET DE RECETTES À LA TOP SAISON

Ils ont tous démontré leur passion et leur créativité au cours de leur passage dans l'émission. Focus sur cinq candidats « Top Chef » et leurs recettes à la fois gourmandes, généreuses, accessibles... et autant de bonnes raisons de célébrer le printemps!

## CATHODIQUE



L'énergique **NORBERT TARAYRE** multiplie les projets depuis la saison 3 de « Top Chef ». Dans son dernier ouvrage, *Chef de famille*, il propose d'excellents conseils et de succulentes recettes pour dépenser moins et surtout gâcher le moins possible. Du talent et des astuces éco-friendly, on fonce et on savoure!



Inutile de maîtriser des techniques compliquées... **PAUL DELREZ** la joue à l'instinct ! L'ouvrage *Hot Regressive Cuisine* du chef bruxellois découvert dans l'émission en 2019 caractérise bien sa personnalité culinaire, soit le goût des produits simples, bien travaillés et sans prétention.



Autre représentant belge de l'émission, **ARNAUD DELVENNE** ne fait pas de fausses promesses avec son livre intitulé *On se régale*. Tout est aligné pour faire saliver, comme le souligne Glenn Viel en préface : « Sa cuisine, loin d'être simple, est colorée, vivante et vécue. »



Avec ses diverses expériences auprès de grands chefs et de nombreux prix de pâtisserie, **NOÉMIE HONIAT** transmet son amour de la cuisine. Dans son dernier livre, *Cuisine en famille*, la finaliste de l'édition 2014 réalise les gourmandises préférées des enfants de façon simple et saine, avec peu d'ingrédients et en peu de temps.



En 2021, il a su gagner la sympathie du public tant par sa cuisine que par sa personnalité. Le chef **MOHAMED CHEIKH** a rassemblé ces deux atouts dans son livre, *Ma cuisine méditerranéenne*, qui compile le meilleur de ses inspirations issues de ses souvenirs d'enfance et de ses découvertes autour du bassin méditerranéen.



**NORBERT TARAYRE**

## *SALADE DE CHOU BLANC, ORANGE ET NOISETTES GRILLÉES*

**POUR 4 PERSONNES**

Préparation 10 min - Cuisson 10-15 min

**Pour la salade de chou**

- 500 g de chou blanc ● 3 oranges ● 1 échalote
- 1 botte de persil plat ● 1/2 botte de ciboulette
- 1/2 botte de cerfeuil ● 80 g de noisettes entières

**Pour la vinaigrette qui a du goût**

- 5 cl de vinaigre (type Xérès, de vin, de cidre...)
- 15 cl d'huile neutre ou d'olive ● 5 cl d'huile de noisette ● 1 gousse d'ail ● 1/2 échalote ● 1 brin de thym ● Sel, poivre

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Épluchez et émincez finement les échalotes.
- Rincez et émincez finement le chou blanc.
- Pelez 2 oranges et prélevez leurs suprêmes, c'est-à-dire la chair à l'intérieur des membranes qui peuvent être amères. Pressez le jus de la dernière.
- Torréfiez les noisettes à four chaud pendant 10 à 15 min, puis coupez-les en deux.
- Dans un grand saladier, préparez la vinaigrette. Ajoutez le chou blanc émincé, les suprêmes d'orange avec le jus, l'échalote, les herbes fraîches hachées et les noisettes grillées.



Recette extraite du livre  
**Chef de famille**, de Norbert Tarayre, photographies de Fabien Breuil, éditions Marabout, 19,90 €.

PAUL DELREZ



VEGGIE

## SALADE DE LENTILLES VERTES, FROMAGE DE BREBIS

POUR 2 PERSONNES

- 200 g de lentilles vertes ● 200 g de fromage de brebis (type feta) ● 1 petit oignon rouge
- 1 poivron rouge ● 1 concombre ● 50 g de tomates cerises de couleur ● 1 salade radicchio ● 50 g de persil frais haché
- Le jus de 1/2 citron jaune ● 3 c. à s. d'huile d'olive ● 2 c. à s. de vinaigre de Xérès
- Sel, poivre noir

■ Rincez les lentilles vertes à l'eau froide pour éliminer toute impureté. Dans une casserole, versez les lentilles et couvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition, puis réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter 20 à 25 min, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres mais encore légèrement croquantes. Égouttez-les et laissez-les refroidir.

■ Coupez le fromage en cubes.

■ Pelez et hachez l'oignon.

■ Lavez les légumes. Taillez le poivron et le concombre. Coupez les tomates cerises en deux. Ciselez la salade radicchio.

■ Dans un grand saladier, mélangez les lentilles refroidies avec les ingrédients préparés et le persil frais.

■ Dans un petit bol, mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, le vinaigre de Xérès, du sel et du poivre. Versez cette vinaigrette sur la salade de lentilles et mélangez délicatement pour bien enrober tous les ingrédients.

■ Goûtez et rectifiez l'assaisonnement : vous pouvez ajouter un peu plus de jus de citron, d'huile d'olive, de sel ou de poivre si nécessaire.

■ Laissez la salade reposer au réfrigérateur pendant 1 heure au moins avant de servir, afin que les saveurs se mélagent et se développent.



PAUL DELREZ

## BROCHETTES DE JOUES DE PORC, TZATZIKI



POUR 2 PERSONNES

### Pour les brochettes de joues de porc

- 500 g de joues de porc ● 2 c. à s. d'huile d'olive ● 2 c. à s. de jus de citron jaune
- 2 gousses d'ail émincées ● 1 c. à s. de thym frais haché ● 1 c. à s. de romarin frais haché ● Sel, poivre

### Pour le tzatziki

- 1 concombre ● 1 gousse d'ail ● 250 g de yaourt à la grecque ● 1 c. à s. de jus de citron jaune ● 1 c. à s. d'aneth frais haché ● Sel, poivre

### Préparation de la viande et de la marinade

- Préparez la marinade en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail émincé, le thym, le romarin, du sel et du poivre dans un bol.

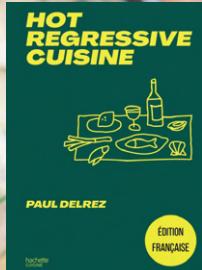
■ Coupez les joues de porc en morceaux de taille équivalente. Placez-les dans un sachet en plastique refermable et versez la marinade sur la viande. Fermez le sachet et massez délicatement pour bien répartir la marinade. Laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, voire toute une nuit pour des saveurs encore plus prononcées.

### Préparation du tzatziki

- Pendant que la viande mariné, pelez, épépinez, râpez le concombre et égouttez-le bien.
- Pelez et émincez l'ail.
- Dans un bol, mélangez le yaourt à la grecque, le concombre, l'ail, le jus de citron, l'aneth, du sel et du poivre. Réfrigérez la sauce jusqu'au moment de servir, afin que les saveurs se mélangent bien.

### Préparation et cuisson des brochettes

- Préchauffez le barbecue à feu moyen-vif.
- Enfilez les morceaux de joue de porc marinés sur les brochettes. Assurez-vous de laisser un peu d'espace entre chaque morceau pour une cuisson uniforme.
- Placez les brochettes sur le gril chaud et faites-les cuire 10 à 12 min environ, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à votre goût.
- Retirez les brochettes du barbecue et laissez-les reposer quelques minutes.
- Servez les brochettes de joues de porc chaudes, avec la sauce tzatziki fraîche. Vous pouvez également accompagner cette recette de légumes grillés ou d'une salade, pour un repas complet et savoureux.



Recettes extraites du livre **Hot Regressive Cuisine**, de Paul Delrez, photographies de Priscillia dos Santos, éditions Hachette Cuisine, 35 €.

**ARNAUD DELVENNE*****HACHIS PARMENTIER DE BONNE-MAMAN*****POUR 4 PERSONNES****Préparation 25 min - Cuisson 1 heure**

- 1 kg de pommes de terre à purée ● 600 g de hachis de porc de campagne ● 30 cl de lait entier
- 80 g de beurre ● 2 oignons ● Chapelure ● Noix de muscade moulue ● Sel, poivre du moulin

- Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en gros cubes. Mettez-les à cuire 25 min dans une grande casserole d'eau salée.
- Faites chauffer le lait.
- Égouttez les pommes de terre, puis passez-les, encore chaudes, au moulin à légumes.
- Versez le lait, ajoutez 30 g de beurre, salez, poivrez, saupoudrez de noix de muscade et mélangez bien.
- Épluchez et hachez finement les oignons. Dans une poêle, faites fondre 30 g de beurre pour y faire revenir les oignons durant 5 min. Ajoutez la viande hachée. Salez et poivrez. Laissez cuire 10 min à feu moyen tout en remuant régulièrement.
- Préchauffez le four à 210 °C. Déposez la viande dans un plat à gratin beurré. Disposez la purée par-dessus.
- Saupoudrez de chapelure, de petits morceaux de beurre et faites gratiner au four pendant 15 min.



ARNAUD DELVENNE

## RAIE AUX CÂPRES

POUR 4 PERSONNES

Préparation 10 min - Cuisson 10 min

● 2 ailes de raie de minimum 800 g ●  
4 c. à s. d'huile de tournesol ● 200 g de  
beurre fermier ● 2 c. à s. de farine ● Le  
jus de 4 citrons ● 1 bouquet de persil plat  
ciselé ● 200 g de câpres au vinaigre ●  
Sel, poivre du moulin

- Demandez à votre poissonnier de préparer vos ailes de raie.
- Dans une poêle chaude, versez l'huile et une belle noix de beurre.
- Saupoudrez vos ailes de raie de farine et déposez-les dans la poêle. Salez et poivrez. Faites-les cuire environ 6 min de chaque côté à feu vif. Réservez-les.
- Jetez cette première graisse de cuisson, déglacez la poêle avec le jus des citrons et montez-le au beurre. À savoir, quand le contenu de la poêle est à 80-90 °C, incorporez hors du feu des petits morceaux de beurre froid. Faites-les fondre en tournant la poêle d'un mouvement circulaire.
- Ajoutez le persil ciselé et les câpres. Salez et poivrez.
- Nappez vos ailes de raie de ce déglaçage avant de les servir.

Recettes extraites  
du livre *On se régale*  
avec Arnaud Delvenne,  
photographies Agence  
Divinemenciel/Aurore  
Nguyen, éditions M6 et  
Michel Lafon, 15,95 €.



**NOËMIE HONIAT**

## CAKE MARBRÉ

**POUR 8 PERSONNES****Préparation 15 min - Cuisson 40 min**

- 260 g de farine
- 170 g de sucre en poudre
- 6 œufs
- 150 g de beurre mou
- 9 g de levure chimique
- 60 g de cacao en poudre

■ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez l'ensemble des ingrédients sauf le cacao en poudre dans la cuve d'un robot pâtissier et fouetez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

■ Divisez la préparation en deux et ajoutez dans une moitié le cacao en poudre. Mélangez. Mettez les deux préparations dans 2 poches à douilles différentes.

■ Cheminez un moule à cake avec du papier sulfurisé et coulez les deux pâtes dedans, en alternant les couches. Enfournez pour 30 à 40 min, selon la taille du moule. Pour savoir si votre gâteau est cuit, enfoncez la lame d'un couteau au centre, elle doit en ressortir sèche.

**Astuce :** On peut ajouter un petit glaçage au chocolat sur le dessus, avec un mélange de chocolat fondu, d'huile neutre et d'amandes hachées.



NOËMIE HONIAT



CUISINE EN FAMILLE

LES GRANDS CLASSIQUES QUI FONT  
PLAISIR AUX PETITS

PLAISIR AUX PETITS

www.noemiehoniat.com

Recette extraite du livre *Noémie Honiat cuisine en famille, les grands classiques qui font plaisir aux petits*, de Noémie Honiat, photographies Spatule Food Content, éditions Hachette Cuisine, 19,95 €.



**MOHAMED CHEIKH**

## *RIZ AULAIT À LA CANNELLE*

**POUR 6 PERSONNES**

**Préparation 15 min - Cuisson 16 min - Repos 8 heures**

- 85 g de riz rond ● 1 gousse de vanille ● 315 g de lait entier
- 220 g de crème liquide entière ● 45 g de cassonade
- 10 g de cannelle en poudre

**Pour la crème Chantilly**

- 180 g de crème liquide bien froide ● 10 g de sucre glace

■ Versez le riz dans une casserole d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 3 min, égouttez. Renouvez l'opération une fois en changeant l'eau de cuisson, égouttez à nouveau.

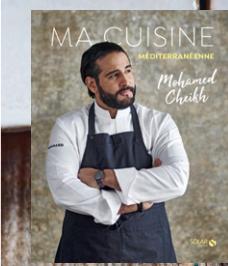
■ Fendez la gousse de vanille, récupérez les grains à l'intérieur. Versez le lait, la crème, les grains et la gousse de vanille dans une casserole.

■ Ajoutez le riz et portez à ébullition. Mélangez sans cesse jusqu'à ce que le riz soit cuit, environ 10 min. Hors du feu, retirez la gousse de vanille, ajoutez la cassonade et mélangez.

■ Préparez la crème chantilly : versez la crème liquide bien froide dans un bol également bien froid, ajoutez le sucre glace. Montez le tout à l'aide d'un fouet électrique.

■ Incorporez délicatement la chantilly et la cannelle au riz au lait.

■ Réservez une nuit au réfrigérateur avant de servir.



Recette extraite du livre  
*Ma cuisine méditerranéenne*,  
de Mohamed Cheikh,  
photographies de Laurent  
Moynat, éditions Solar, 19,95 €.



# DES EXPERTS QUI FONT RECETTE

Puisque même les chefs l'ont adopté sans complexe dans leurs cuisines, on ne voit pas pourquoi nous, marmitons, nous en priverions... Vive les robots-cuiseurs multifonctions !

## ÉLECTROMÉNAGER



### MULTICUISEUR OU ROBOT-CUISEUR ?

S'il existe plusieurs types d'appareils, aux fonctionnalités différentes et à l'éventail de recettes pléthorique, tous sont devenus de vrais alliés du quotidien. Adopté par le chef Yves Camdeborde qui le qualifie de « petite merveille », le **Cookit de Bosch**, robot 14-en-1 qui ambitionne de détrôner le célèbre leader du marché, brille par sa polyvalence (il coupe, râpe, mixe, hache, fouette, pétrit, pèse, cuit à la vapeur, rôtit, saisit...), sa connectivité et ses accessoires professionnels inclus.



#### POLYVALENT

C'est le seul robot pâtissier capable de peser au gramme près jusqu'à 6 kg et réussir une cuisson induction de 20 à 180 °C et de 5 secondes à 8 heures.

« Cooking Chef Experience »,  
réf. KCL95.429SI, 999 €,  
**Kenwood**



#### GÉANT

Il cuisine pour 16 ! Outre son bol thermo de 4,8 L, il est doté d'un panier vapeur XXL pour une cuisson multi-étages et d'un Extra Press XL avec extracteur de jus breveté. « Cook Expert XL Connect Premium », 1800 €,  
**Magimix®**



#### PERFORMANT

Fort de plus de 3 millions d'unités vendues en 10 ans, ce multicuiseur connecté se réinvente en intégrant (enfin !) une balance de haute précision. Au menu également, une couleur bleu mat inédite. « Cookeo Touch Pro », 429,99 €,  
**Moulinex**



#### DILIGENT

À la fois « rapid cooker » et « air fryer », cette nouveauté promet des plats succulents en 15 minutes chrono. Elle rôtit et cuit à la vapeur simultanément pour une cuisine plus saine. « Speedi », réf. ON400, 249,99 €,  
**Ninja**



#### ICONIQUE

Grâce à son nouvel accessoire, la star des robots franchit encore un cap en permettant de trouver le point de cuisson parfait dans le four, la poêle ou sur le gril... « TM6 » (avec Sensor en option, 149 €), 1499 €,  
**Thermomix®**

# RESTO

*boit\**



ANNIVERSAIRE ET TRANSMISSION AUSSI CHEZ LES PRODUCTEURS DE FLACONS D'EXCEPTION.



© DR



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

## DOMAINE POMMERY

# L'ART DU CHAMPAGNE

Reflet d'un savoir-faire séculier et laboratoire expérimental pour des pratiques culturelles vertueuses, « Les Clos Pompadour » proviennent de 25 hectares de vignes au cœur de Reims. Une cuvée insolite et emblématique de la maison Pommery.

## CRÉATION

**L**

’arrivée au siège social de la maison Vranken Pommery est impressionnante. Inspirée du style néogothique élisabéthain, l’imposante bâtie imaginée par Madame Pommery au xix<sup>e</sup> siècle, alors qu’elle dirigeait la maison Pommery, se dresse fièrement sur les hauteurs de la ville de Reims, avec une vue dégagée sur la fameuse cathédrale qui

accueillit de nombreux rois de France. Quant au sous-sol, il abrite, dans les crayères gallo-romaines, à 30 mètres de profondeur, non seulement des expositions d’art qui évoluent régulièrement, mais également les nombreux flacons en sommeil, dont ceux des « Clos Pompadour ». « *L’art est pour moi indissociable du champagne* », confie Nathalie Vranken, directrice générale déléguée de Vranken Pommery Monopole. *Avec les nombreuses expositions que nous proposons depuis 2002, sous le nom “Les Expériences Pommery”, nous rendons hommage aux artistes et à la création. Nous ne faisons que prolonger la mémoire de Madame Pommery qui, dès le xix<sup>e</sup> siècle,*

*avait commandé à Gustave Navlet des bas-reliefs gravés à jamais dans les caves souterraines, et à Émile Gallé le plus grand foudre sculpté.* »

C’est dans cet univers onirique que vieillit la cuvée « Les Clos Pompadour », avec les autres de la maison. Ensemble, le long de l’escalier magistral de 116 marches qui mène aux caves, elles côtoient ainsi dans leur sommeil prolongé la « lune imaginaire » de l’artiste coréenne Choi Jeong Hwa, les « gouttes ascensionnelles » en cristal de la Française Léa Barbazanges ou les « Pop Blooms & Stars » des Taiwanais et Japonais Hsiao-Chi Tsai & Kimiya Yoshikawa... Telle une œuvre d’art, l’assemblage « Les Clos Pompadour » se distingue par son caractère



L'une des parcelles des « Clos Pompadour » jouxte les bâtiments ancestraux de la maison Vranken Pommery.



Le maître de chai, Clément Pierlot, en charge de l'élaboration des champagnes, au milieu des vignes des « Clos Pompadour ».

unique, le crémeux de ses bulles, la droiture et la finesse de son expression en bouche sur une finale longue. Plus étonnant, son élevage peut durer près de 20 ans – pour rappel, il est de 15 mois minimum selon la réglementation imposée par le cahier des charges de l'appellation pour une cuvée classique dénommée le brut sans année (BSA). « Nous finissons à peine, en 2023, la distribution de la cuvée millésime 2004 », confirme le chef de cave du champagne Pommery, Clément Pierlot. *C'est un vin qui n'est commercialisé qu'en magnum (150 cl), à environ 2 000 exemplaires en fonction de la vendange. La prochaine édition sera le 2005. Nous le produisons chaque année depuis 2002 car il doit être*



Au restaurant Le Réfectoire, les mets et les champagnes s'accordent à merveille.

un reflet fidèle non seulement du millésime, mais de notre terroir de 25 hectares répartis sur trois parcelles dont nos chardonnay, pinot noir et pinot meunier sont issus. »

Il est en effet impératif, pour avoir le droit d'apposer le nom « Les Clos Pompadour » sur l'étiquette, que les raisins proviennent exclusivement de cet espace viticole. Élaborer ce vin est une succession de contraintes : « *Un vignoble situé en ville ne se gère pas de la même manière que ceux de la Montagne de Reims, dans la côte des*

*Blancs ou encore dans la vallée de la Marne. Sa promiscuité avec la zone urbaine nécessite une adaptation permanente* », confirme Clément Pierlot. Par exemple, au moment des vendanges, les murs entourant les vignes, en concentrant davantage la chaleur, accentuent la maturation des raisins. Les équipes doivent donc être encore plus attentives à la date de récolte, qui se fait manuellement pour ne pas vendanger des raisins trop mûrs. Unique par son format et sa rareté,

la cuvée « Les Clos Pompadour » se veut aussi un vibrant rappel des convictions de Madame Pommery, qui en avait fait le fruit de toutes ses expérimentations. Un véritable laboratoire permettant de tester grandeur nature les pratiques culturelles nécessaires à un plus grand respect de la nature, et qui seront ensuite appliquées sur la totalité du vignoble de l'entreprise (un peu plus de 200 hectares). Tout est mis en œuvre pour favoriser la biodiversité. Au sein des Clos, il existe une grande variété de plantes et de mammifères. Une cinquantaine d'insectes, plus de 130 espèces végétales, 19 oiseaux comme le verdier d'Europe, la linotte mélodieuse ou encore le pic épeiche ont été répertoriés, ainsi que des mammifères : écureuil roux, lapin de Garenne. Le vignoble est enherbé et des moutons se chargent de l'entretien, assurant une meilleure empreinte carbone. Pour finir, des ruches permettent la production de miel des « Clos Pompadour ». 🐝

## À TABLE AU RÉFECTOIRE

Après une visite des caves, des vignes des « Clos Pompadour » et une dégustation des champagnes, il est recommandé de tester le restaurant, à l'intérieur même du domaine : Le Réfectoire, dans un joli décor qui reprend le bleu de la maison, sert une cuisine inspirée des classiques de bistrot, à base de produits de saison.

Aux beaux jours, il est également possible de déjeuner en extérieur.



Les « Pop Blooms & Stars » éclairent les 116 marches menant aux caves souterraines.



## LA PAROLE À NATHALIE VRANKEN

« La cuvée "Les Clos Pompadour" est l'un des éléments les plus forts de la maison Pommery. Imaginé par Madame Pommery pour être le cœur de la création du premier brut de la région en 1874, il est aujourd'hui le plus singulier des champagnes. Sa dégustation, unique par son ampleur et sa qualité, symbolise le plus pur reflet de la magie du champagne. L'émotion est tout aussi présente avec les œuvres artistiques exposées dans nos caves. Les artistes conviés aux "Expériences Pommery" transforment la dramaturgie d'un lieu millénaire hors norme en une succession remarquable de surprises et d'émerveillements. »



# BAPTISTE LOISEAU, MAÎTRE DE CHAI DE LA MAISON RÉMY MARTIN ET DU COGNAC LOUIS XIII

## « J'AI APPRIS À FAIRE CONFIANCE À MON INTUITION »

Il voit son métier comme un moyen de transmettre un savoir-faire. Lui-même garde le lien avec Pierrette Trichet, la maître de chai précédente, qui fut aussi la première femme à occuper ce poste à Cognac. La sortie, à l'occasion des 300 ans de la maison, d'un flacon en édition très limitée, illustre cet état d'esprit.

### SUCCESSION



#### Depuis que vous êtes devenu maître de chai, que s'est-il passé ?

Il y a d'abord eu la transmission avec Pierrette Trichet, à ce poste avant moi. Je suis resté près d'elle pendant sept années avant qu'elle me passe les commandes. C'était en avril 2014. Un grand moment d'émotion, je dois bien l'avouer. Il y avait là Georges Clos et André Giraud, les maîtres de chai précédents, nos familles, nos collègues, la famille Hériard-Dubreuil (les propriétaires).

#### La transmission semble être le maître-mot dans cette maison.

Tout à fait. Pierrette m'a choisi. Et du côté des propriétaires, la nouvelle génération arrive aux postes clés. C'est aujourd'hui Marie-Amélie de Leusse, fille de Dominique Hériard-Dubreuil, qui est à la tête du groupe et de la maison. Tout semble se faire naturellement, toujours avec la volonté d'incarner un esprit familial et d'excellence.

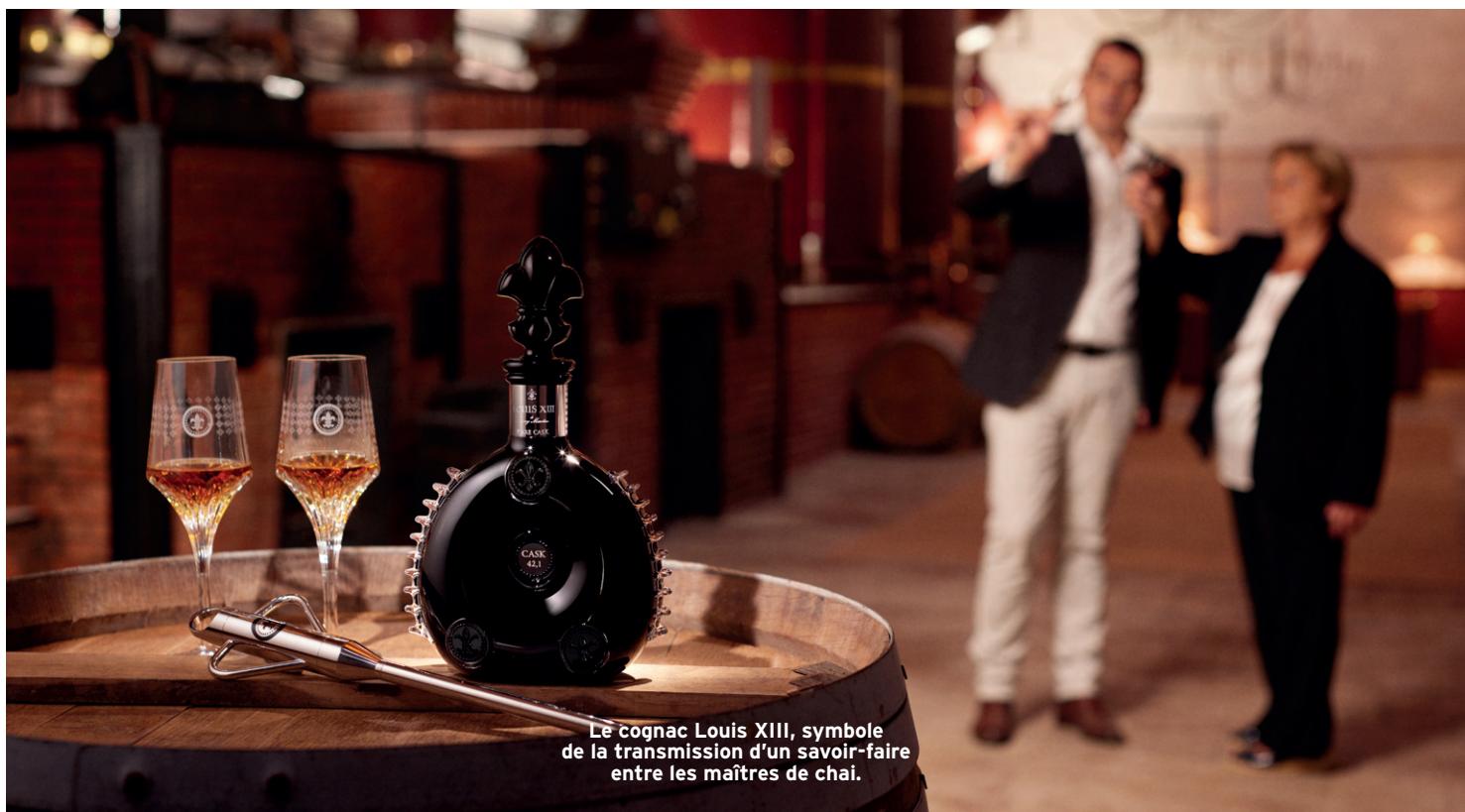
#### Quels sont les avantages selon vous ?

Le principal, c'est que Marie-Amélie sait de quoi elle parle car elle a toujours été imprégnée par cette philosophie. Elle a une parfaite connaissance des différents produits de la maison et des viticulteurs.



Baptiste Loiseau, dans le chai où  
vieillissent les plus anciens cognacs.





*« IL Y A TOUJOURS UNE PART DE MYSTÈRE,  
ET SANS CE PARAMÈTRE, LE SUBLIME N'EXISTERAIT PAS. »*

**Vous avez d'ailleurs tissé un lien très fort avec vos viticulteurs ?**

Ils sont tous en Grande et Petite Champagne, et c'est grâce à eux que nous pouvons produire nos eaux-de-vie pour Rémy Martin et Louis XIII. Ils font partie intégrante de nos équipes. Lors du lancement de la nouvelle édition de « Rare Cask » à Venise, nous en avons invité quelques-uns. Ce magnifique cognac leur appartient un peu également. C'est un travail à plusieurs.

**Combien de personnes travaillent avec vous ?**

Au sein du comité de dégustation, nous sommes 16 pour la sélection des eaux-de-vie. Ensuite, le nombre est plus restreint pour la composition des assemblages. J'ai alors quatre personnes à mes côtés quand on propose un cognac. Elles vont le comparer avec les précédents, me dire si celui-ci possède une singularité, si je dois à nouveau « travailler ma copie ». C'est une étape nécessaire et primordiale. Elle l'est encore davantage quand il s'agit de nos cognacs exceptionnels.

**Même pour « Rare Cask » ou pour la dernière création en édition limitée, la Coupe 300<sup>e</sup> anniversaire ?**

Là c'est un peu différent. C'est un travail totalement personnel. Je continue à surveiller les eaux-de-vie sélectionnées par Pierrette. J'en écarte et j'en ajoute d'autres pour le prochain maître de chai. C'est un travail d'une vie, avec ses aléas.

**Avec l'expérience, est-il possible de savoir si un cognac sera un Louis XIII ou non ?**

Nous avons des indications, mais on ne peut pas être sûr à 100 %. Au début, je souhaitais tout maîtriser. J'essayais d'analyser pourquoi une eau-de-vie prometteuse au départ n'était, au final, pas aussi exceptionnelle qu'attendu. Puis on apprend à ne pas tout contrôler, à ne pas tout comprendre. C'est ce qu'affirmait Pierrette : il y a toujours une part de mystère. C'est une vraie chance car je pense vraiment que sans ce paramètre qu'est le mystère, le sublime n'existerait pas. « *Il faut apprendre à lâcher prise* », me disait Pierrette.

**Pierrette vous a transmis une vraie philosophie ?**

C'est exactement ça. Elle m'a appris à faire confiance à mon intuition. Ce n'est pas forcément ce que l'on vous enseigne dans les livres et dans les écoles d'ingénieurs. 🍷

**SES RESTOS PRÉFÉRÉS****POULPETTE**

46 avenue de Lattre de Tassigny,  
16100 Cognac

« Pour la créativité du chef et la possibilité de lui laisser carte blanche pour composer le menu. »

**CAPITaine**

4 impasse Guéménée, 75004 Paris  
« Pour l'accueil toujours chaleureux et la justesse des goûts. »

**LA CAVE PASSE À TABLE**

27 rue Saint-Michel, 17100 Saintes  
« Pour la jolie carte des vins, les conseils pour de belles découvertes et la fraîcheur des produits (carpaccio d'ananas et sorbet gingembre). »

# LE SAVIEZ-VOUS ?

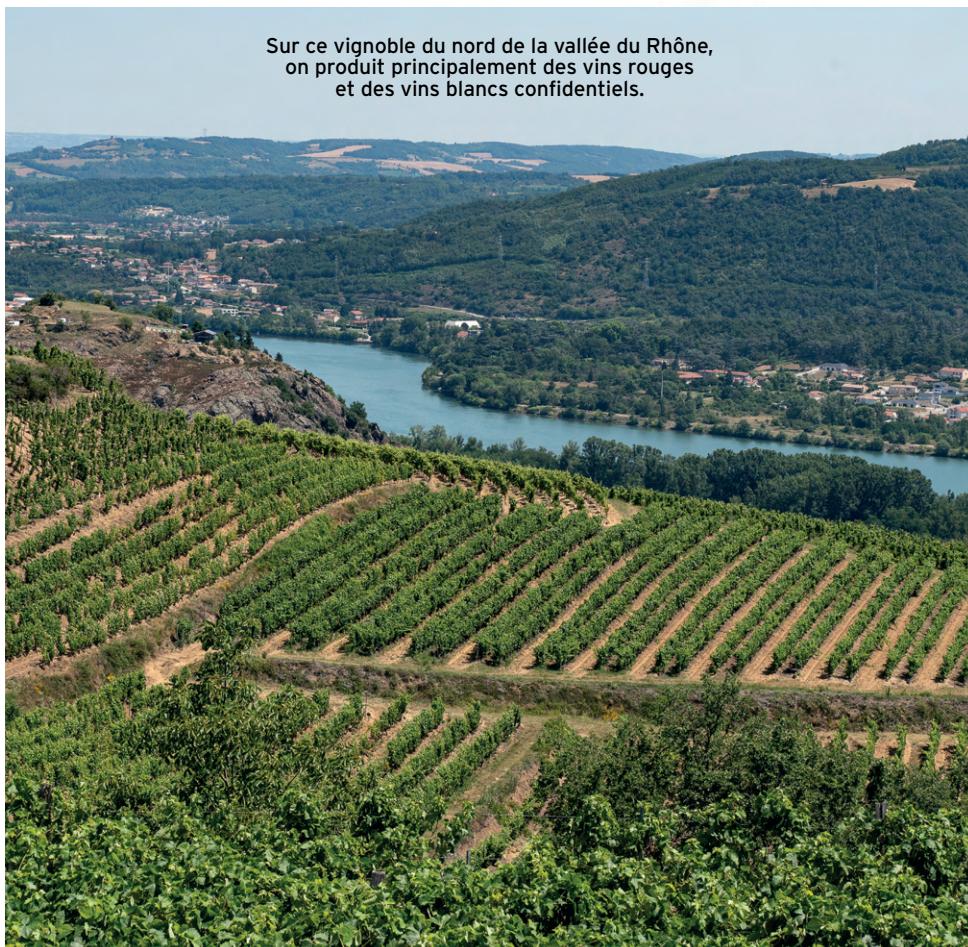
## L'APPELLATION SAINT-JOSEPH

On parle d'un vignoble « héroïque » lorsque la viticulture se déroule dans des lieux difficiles d'accès. C'est le cas de l'appellation saint-joseph, sur les pentes escarpées qui plongent vers le Rhône.

### DIDACTIQUE



Sur ce vignoble du nord de la vallée du Rhône, on produit principalement des vins rouges et des vins blancs confidentiels.



#### Situation géographique

L'appellation se concentre dans la partie nord de la vallée du Rhône, entre les villes de Vienne et de Valence. Elle longe le fleuve sur près de 60 kilomètres. Localisée sur sa rive droite, cette AOC (appellation d'origine contrôlée), datant de 1956, court sur 26 communes des départements de l'Ardèche et de la Loire.

#### Superficie

Le vignoble s'étire sur 1 463 hectares (presque 26 fois moins que l'appellation

champagne), avec des parcelles pouvant s'élever à 350 mètres d'altitude. Il s'avère difficile à travailler pour les vignerons car les pieds sont situés, le plus souvent, sur des terrasses étroites et pentues qui descendent vers le Rhône.

#### Couleurs

Les viticulteurs produisent principalement des vins rouges (86 % de la production totale) à base de syrah, et des blancs élaborés avec de la marsanne et de la roussanne. 

### QUELS CÉPAGES ?



**La syrah :** cépage « roi » de la vallée du Rhône nord, elle trouve dans cette région son expression la plus aboutie avec, au nez, des arômes de fruits noirs et rouges puissants, de fleurs, comme la violette, et d'épices tel le poivre blanc. La syrah a souvent besoin de temps pour exprimer tout son potentiel; elle permet ainsi de produire des vins rouges de garde.



**La marsanne :** cépage principal pour les blancs, elle leur confère une certaine tension avec des saveurs de pêche et d'agrumes, notamment sur les flacons récents.

En bouche, elle délivre des notes de miel d'acacia et parfois d'abricot.



**La roussanne :** minoritaire, ce cépage peut être vinifié seul ou entrer dans un assemblage. Il apporte souvent de la fraîcheur avec son côté floral et une salinité bienfaisante sur la finale.

# ON MANGE QUOI AVEC UN...

« *HOMMAGE À MARGUERITE* » 2020,

*SAINT-AUBIN PREMIER CRU, PIERRE-YVES COLIN-MORET*

Issu d'ingrédients travaillés avec le plus grand respect, ce vin subtil s'impose pour célébrer un grand moment... ou simplement se faire plaisir.

## DÉGUSTATION



### L'ANNÉE 2020

Ce millésime arrive tout juste après une année 2019 exceptionnelle. Il se caractérise par un climat chaud et une vendange relativement précoce. Le choix de la date de récolte par le vigneron a eu des répercussions sur la caractéristique organoleptique des vins. On retrouve soit des vins puissants, soit des nectars élégants, comme le saint-aubin.

### LE CÉPAGE

En Bourgogne, pour le vin blanc, il existe un cépage principal : le chardonnay. S'il reste la variété la plus plantée dans le monde, c'est vraiment ici qu'il révèle ses plus belles expressions avec notamment des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de miel d'acacia et parfois d'amande.

### LA RÉGION

L'appellation saint-aubin est idéalement située entre les villages renommés de Chassagne-Montrachet et de Puligny-Montrachet. Elle s'étend sur une superficie d'environ 137 hectares pour le vin blanc. On trouve une vingtaine de premiers crus sur lesquels sont élaborés des vins rouges exclusivement à base de pinot noir, et des vins blancs avec le cépage chardonnay. Sur l'étiquette, le nom du village peut être suivi de celui du climat d'origine.



### L'AVIS DE L'EXPERT **AGNESE MORANDI**

Sommelière du restaurant Table de Bruno Verjus à Paris, 2 étoiles Michelin

« Ce vin est une expression pure et lumineuse du chardonnay dans une appellation qui est toujours touchée par le soleil et qui donne aussi un côté très soyeux. Il fait écho avec subtilité aux émotions du plat de homard. »



### LE VIGNERON

Le talent de Pierre-Yves Colin-Moret est unanimement reconnu. Et pourtant, son domaine est relativement récent puisqu'il a été fondé en 2005. Il s'étend sur 6 hectares, sur les jolies appellations de chassagne-montrachet et de saint-aubin. Le point fort du vigneron réside dans une vinification subtile, dans de grands contenants.



**POURQUOI  
ÇA S'ACCORDE?**  
La maîtrise du chef pour obtenir un crustacé mi-cuit donne du croquant à ce plat d'exception.

Les agrumes du chardonnay apportent de la vivacité et compensent le léger crémeux. Enfin, le homard délivre de douces impressions salines que l'on retrouve sur la finale de ce saint-aubin de haute facture.

## ***SUR SON ROCHER, HOMARD DE CASIER D'YEU***



### **POUR 4 PERSONNES**

#### **Pour le homard**

- 1 homard de casier de 1 kg environ
- Beurre clarifié

#### **Pour la purée d'orties**

- 200 g d'orties fraîches
- 1 c. à s. rase de câpres au sel

#### **Pour le condiment rémoulade à l'ortie**

- 1 c. à s. de moutarde en grains
- 1 jaune d'œuf
- 4 c. à s. de purée d'orties (cf. ci-dessus)
- Huile neutre

#### **Pour l'infusion de cidre pimentée**

- Piment doux du Béarn en poudre
- Vinaigre de cidre

#### **Pour la finition et le dressage**

- Tomate ancienne, petit cœur d'artichaut ou céleri-rave cuit (selon la saison)
- Plantes et fleurs aromatiques sauvages
- Mucilage de quetsches (facultatif)

■ Faites cuire le homard au four vapeur à 100 °C pendant 1 à 2 min (ou dans de l'eau bouillante). Laissez-le tiédir, décortiquez-le avec soin et taillez-le en 4 tronçons.

■ Faites-les infuser dans le beurre clarifié à 45 °C pendant 2 heures avec les morceaux de carcasse du homard préalablement rôtis.

#### **Préparez la purée d'orties**

- Blanchissez les orties, puis rafraîchissez-les dans un bol d'eau avec des glaçons. Pressez-les entre vos mains et mixez-les avec les câpres dessalées jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse et fine.

#### **Préparez le condiment rémoulade à l'ortie**

- Montez une rémoulade bien ferme avec la moutarde, le jaune d'œuf et l'huile. Incorporez la purée d'orties.

#### **Préparez l'infusion de vinaigre de cidre pimentée**

- Mélangez le vinaigre avec le piment en poudre afin de le rendre légèrement pimenté en bouche.

■ Juste avant de servir, pochez les portions de homard 4 à 5 min dans le beurre clarifié aux notes de homard grillé.

■ Selon la saison, déposez les portions de homard sur une tranche épaisse de tomate ancienne, un petit cœur d'artichaut ou une section de céleri-rave cuit au gros sel gris.

■ Mettez la purée d'orties au centre d'une assiette et posez le homard par-dessus. Ajoutez éventuellement une demi-cuillère de mucilage de quetsches sur le homard.

■ Assaisonnez le tout avec le condiment rémoulade, quelques plantes et fleurs aromatiques sauvages et quelques gouttes de vinaigre de cidre pimenté.

*Recette du chef Bruno Verjus.*

# ON MANGE QUOI AVEC UN...

## *FIGUIÈRE CONFIDENTIELLE BLANC 2022, AOP CÔTES-DE-PROVENCE LA LONDE*

Cette cuvée de prestige, qui porte haut et fort les couleurs de la Provence, a sa place sur la table avec des mets crémeux au caractère marqué.

### DÉGUSTATION



#### L'ANNÉE 2022

« 2022 est un très joli millésime, explique François Combard, en charge des vinifications au Domaine Figuière. Nous avons eu des conditions climatiques favorables : un printemps arrosé puis un été sec mais heureusement pas caniculaire en Provence. Les nuits fraîches ont permis aux céps de se reposer. Grâce à cela, les vins sont tendus, croquants, avec une belle tension. »



#### L'AVIS DE L'EXPERT **ANTHONY GACHET**

Cofondateur d'epi-curieux.com, cave à vins nature, bio et biodynamiques en ligne  
« Ce flacon donne une nouvelle dimension aux blancs de Provence. Cette cuvée de rolle est issue d'une sélection parcellaire des meilleurs terroirs de schiste pur veiné de quartz blanc de La Londe. C'est droit, frais, avec un potentiel de garde de quelques années. »



#### LE CÉPAGE

Ce vin est un monocépage, élaboré avec du rolle, qui s'épanouit dans les pays chauds  
- les vignerons corses et italiens l'appellent également le vermentino. À Figuière, il est cultivé en agriculture biologique, avec la certification depuis 1979. Il se distingue par une fraîcheur d'agrumes et une finale tendue et saline.

#### LA RÉGION

Figuière est situé non loin de la ville de Hyères, dans le Var, en Provence donc. Le vignoble, après quelques acquisitions (Clos Fanny et le Château Barbeiran), s'étend désormais sur presque 200 hectares dans les appellations côtes-de-provence et côtes-de-provence La Londe.

#### LE VIGNERON

Cette propriété est le fruit d'une véritable histoire de famille. C'est le père, Paul Combard, qui a lancé le domaine dans les années 1970. Ce sont aujourd'hui ses enfants - Magalie, Delphine et François - qui pérennisent l'héritage. François s'occupe de l'élaboration des vins et de la création de nouvelles cuvées; Magalie de la promotion et de la commercialisation des vins du domaine à travers le monde; quant à Delphine, elle veille sur les aspects financiers.



## POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Ce plat en sauce dévoile une saveur marquée grâce à la moutarde.

Il faut donc l'accorder à un vin possédant de la tension pour ne pas être éteint. Le rolle y parvient avec son fruit pur et surtout sa verticalité, qui compense l'onctuosité de la sauce. Les agréables amers sur des zestes de pamplemousse en finale donnent toute sa raison d'être à ce mariage.

# POULET DU BOURBONNAIS AOP À LA MOUTARDE DE CHARROUX ET SAUCE DUCHAMBAIS



## POUR 4 PERSONNES

- 1 poulet du Bourbonnais AOP ● 2 oignons ● 2 carottes
- 20 cl de vin blanc ● 30 cl de fond blanc ou de bouillon cube ● 3 c. à s. de moutarde de Charroux ● 30 cl de crème épaisse ● 10 cl de vinaigre ● Sel, poivre ● Huile et beurre

- Découpez le poulet du Bourbonnais pour séparer les cuisses et les suprêmes.
- Préparez la garniture aromatique en éminçant les oignons et les carottes.
- Faites revenir les cuisses dans une sauteuse avec un peu d'huile et de beurre. Laissez-les colorer 8 à 10 min sur chaque face. Ajoutez la moitié de la garniture aromatique ainsi que 10 cl de vin blanc. Faites réduire puis versez 15 cl de fond blanc. Laissez mijoter 30 à 40 min. En fin de cuisson, incorporez la moutarde de Charroux ainsi que 15 cl de crème.
- Dans une autre sauteuse, faites revenir les suprêmes de poulet du Bourbonnais avec un peu d'huile et de beurre

pendant 5 min sur chaque face. Retirez les blancs de volaille. Ajoutez le reste de la garniture aromatique ainsi que le vinaigre, le vin blanc (10 cl) et le fond blanc (15 cl) restants. Laissez réduire. Incorporez la crème et laissez à nouveau réduire. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

**Conseil d'accompagnement :** cette recette peut être servie avec une purée de patates douces ou de pommes de terre.

**Conseil :** pour réaliser un fond blanc maison, mettez la carcasse du poulet du Bourbonnais dans une casserole avec une garniture aromatique, recouvrez d'eau froide et laissez cuire 1 heure.

*Recette de la cheffe Valérie Saignie, du restaurant La Ferme Saint-Sébastien à Charroux. Retrouvez d'autres recettes sur [aop-pouletdubourbonnais.fr](http://aop-pouletdubourbonnais.fr)*

# SAINT-JOSEPH EN ROUGE ET BLANC

Cette appellation voisine des vignobles hermitage et côte-rôtie propose, dans les deux couleurs, des vins possédant du caractère et une véritable identité.

## DUO



### PUISSANT

Guigal est une référence dans la vallée du Rhône nord. Ce joli vin développe des parfums floraux au nez, un milieu de bouche suave et une finale portée par la fraîcheur des agrumes.

**Saint-joseph blanc 2020,**  
E. Guigal, 21 €.



### HARMONIEUX

Michel Chapoutier est l'un des vignerons les plus dynamiques et innovants. Il nous propose ici un 100 % marsanne issu de parcelles pentues qui donnent un vin éclatant avec des arômes de chèvrefeuille sur une finale subtilement épicee.

**« Les Granits » 2020,**  
M. Chapoutier, 81 €.



### AMPLE

Cette cuvée confidentielle est composée d'un assemblage de 50 % marsanne et 50 % roussanne. Le vin se distingue par une belle ampleur en bouche et une finale minérale légèrement iodée.

**« Rue des Pouilles » 2021,**  
Famille de Boel France, 28 €.



### LES VINS ROUGES

### COMPLEXE

Une cuvaison en grappe entière apporte à ce vin 100 % syrah de la fraîcheur et des parfums de fruits noirs que l'on aurait saupoudrés de poivre blanc.

La finale est longue et persistante.  
**« Madone » 2019,**  
Domaine Verzier, 25 €.



### PARFUMÉ

Les vieilles vignes de syrah nous proposent au nez un bouquet de fruits rouges et noirs. En bouche, le vin possède un bel équilibre, sur une finale à la longueur épicee.

**« Anais » 2021,**  
Domaine du Chêne, 27,50 €.



### SÉDUCTEUR

Le charme opère avec un vin avenant qui délivre un nez très aromatique sur les fruits comme le cassis, la cerise burlat.

On ressent un peu de toasté en bouche, que l'on retrouve sur la finale.  
**« Septentrio » 2020,**  
Cave Saint Désirat, 19,50 €.

# FLACONS D'ALSACE

Cépage indissociable de la région, le riesling se marie parfaitement avec les plats exotiques, mais également avec les recettes à base de fromage.

## ICONIQUE



### RÉFÉRENT

Incontournable, il affiche de la salinité, des épices, avec une trame verticale qui apporte beaucoup de fraîcheur.

Un vin de gastronomie!

**Grand Cru Bruderthal, 2021,  
Domaine Boehler, 29 €.**



### TENDU

Dès les premiers effluves, on ressent au nez un peu de toasté. En bouche, le vin offre un registre sur la tension. Il est droit et tranchant avec une finale saline qui souligne sa puissance.

**« Clos Saint Theobald » 2020,  
Rangen Grand Cru, Domaine Schoffit, 37 €.**



### SINCÈRE

Cette cuvée est un panier de fruits. Au nez, les agrumes dominent. Impression confirmée en bouche avec une attaque franche. La finale se prolonge sur le citron et le pamplemousse.

**« Cuvée Henriette » 2019,  
Altenberg de Bergbieten, Alsace Grand Cru,  
Domaine Frédéric Mochel, 23 €.**



### SUAVE

La constitution du sol calcaire apporte à ce vin des parfums étonnantes de pêche et de fruits exotiques.

En bouche, il est d'une belle élégance, avec une finale longue et portée par la suavité.

**« Ortel Vieilles Vignes » 2020, Grand Cru  
Pferdsberg, Paul Ginglinger, 25 €.**



### AFFABLE

Il est le type même de flacon que l'on garde au frais au cas où des amis débarquent à l'improviste. On y trouve du fruit, des épices et une buvabilité bienfaisante.

Un vin qui fait parfaitement l'affaire en toutes circonstances.

**Riesling 2022, Cave du Vieil Armand, 9 €.**



### CHARMEUR

On sent que ce vin se veut gourmand. Il harmonise une trame droite et une légère sucrerie. La bouche confirme l'aspect suave avec une finale portée par un fruité frais comme les agrumes.

**Riesling 2019, Alsace Grand Cru  
Florimont, Jean Geiler, 10 €.**



## COLLECTION IMPÉRIALE

### LA « HAUTE ŒNOLOGIE » SELON MOËT & CHANDON

La célèbre maison vient de lancer « Collection Impériale Crédit No. 1 », un champagne brut nature d'exception, le premier d'une longue série à venir. Une création complexe. Du grand art.



À l'occasion de ses 280 ans, Moët & Chandon a dévoilé « Collection Impériale », une nouvelle ligne de champagnes destinée à s'inscrire dans l'histoire de la maison d'Épernay et à illustrer de la plus belle des manières son savoir-faire, qu'elle a baptisé « haute œnologie », à l'instar de la haute gastronomie ou de la haute couture... « *Notre bibliothèque de vins de réserve, l'une des plus importantes de la région, m'a permis d'élaborer cette création*, explique le chef de cave, Benoît Gouez. C'est un assemblage de sept millésimes remarquables, vinifiés, sélectionnés, élevés selon différents

L'artiste américain Daniel Arsham et le chef de cave de la maison Moët & Chandon, Benoît Gouez, ont travaillé de concert sur le lancement de cette ligne de champagnes d'exception.

*processus de maturation et assemblés de façon singulière. »*

Après Crédit No.1, base 2013, la « Collection Impériale » s'enrichira tous les deux ans d'une nouvelle cuvée jusqu'en 2043, qui marquera le 300<sup>e</sup> anniversaire de Moët & Chandon.

**La maison de champagne a demandé à l'artiste américain Daniel Arsham**, connu pour son travail tout en poésie, mêlant passé et futur, de lui livrer sa propre vision de la « haute œnologie » et de son rapport au temps : le plasticien a ainsi réalisé une œuvre contemporaine, monumentale, à découvrir dans le décor chargé d'histoire de la Galerie impériale. Il a également repris le principe de relief de cette création pour habiller les 70 flacons de la « Collection Impériale Crédit No. 1 » en édition limitée, à conserver après la dégustation... comme une œuvre d'art. 



#### ON AIME LA « COLLECTION IMPÉRIALE CRÉATION NO. 1 » POUR...

- sa robe au jaune profond, tout en brillance,
- son effervescence délicate,
- sa variété aromatique et notamment ses discrètes nuances sucrées d'abord, puis fruitées, de citron confit, de mirabelle et de figue sèche,
- sa finale douce, avec des notes de fumé et de réglisse.

# RESTO

*décore*



# ALEXIS MABILLE

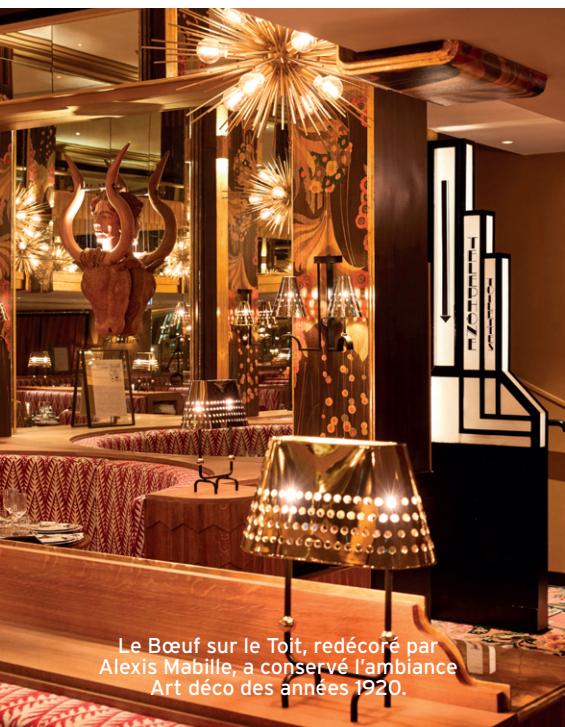
## « UN RESTAURANT, C'EST COMME UN PETIT THÉÂTRE »

Son bureau de décoration ne s'appelle pas Beau Bow par hasard. Un nom qui évoque le noeud papillon emblématique de celui qui, en plus d'être membre officiel de la Fédération de la haute couture et de la mode, s'est taillé une réputation dans l'univers de l'aménagement intérieur. Avec des restaurants, de Paris à Marseille, où l'on reconnaît la griffe Alexis Mabille.

### RENCONTRE

**Passer de la création d'un vêtement à celle d'un intérieur, est-ce faire un grand écart ? La première nourrit-elle la seconde ?**

Il s'agit d'un exercice de volumétrie, de gestion des espaces, de construction, de jeux de matières et de couleurs. Il faut oser avoir son point de vue pour créer l'identité de marque d'un endroit. En ce qui me concerne, la mode et le design se nourrissent. C'est une danse d'inspirations et d'expressions. Quand je travaille un concept de restaurant, je me glisse dans la peau d'un comédien pour que le résultat soit vivant.



**La décoration d'un restaurant vous autorise-t-elle des libertés et des audaces que vous ne prenez pas avec celle d'un appartement ou d'une maison ?**

Je n'y pense jamais vraiment, mais dans les premiers pas de la création d'un concept de restauration, il y a ce jeu entre l'identité, qui doit être claire, et les circulations qui font qu'un lieu fonctionne. Un restaurant, c'est comme un petit théâtre, le spectacle est dans l'assiette, bien sûr, mais également dans la salle.

**Un restaurant doit-il impérativement raconter une histoire, inviter son hôte à embarquer pour un voyage qui débute visuellement et se poursuit gustativement ?**

Oui et non, cela dépend de la personnalité du chef et du type d'établissement, mais dans tous les cas, il doit être un lieu de bien-être qui vous emmène quelque part. Ça se joue à de petits détails qui vont créer une ambiance entre les couleurs, la lumière, l'art de la table, la configuration des espaces... c'est comme la recette d'un bon plat.

**Ressentez-vous un attachement particulier pour Froufrou\*, l'un de vos premiers projets de restaurant ?** Oui, bien évidemment ! Il était magique, il a connu un grand succès, même si aujourd'hui, malheureusement, il n'est plus. J'y avais mis beaucoup de cœur. Froufrou incarnait la pluralité d'un théâtre et plongeait le public dans l'inattendu. Le lieu était complexe, sans fenêtre, il a donc fallu revoir les espaces pour insuffler de la respiration tout en gardant l'intimité et la chaleur d'un bar d'hôtel.

**Le miroir joue un rôle important dans la décoration de chacun de vos établissements. Est-il devenu un incontournable, votre signature ?**

Je suis fasciné par sa capacité à créer des effets de perspectives et de lumière. Grâce à lui, on obtient de la profondeur, de la hauteur. Un incontournable, je ne sais pas, mais c'est presque un toc chez moi, j'aime essayer de pousser les murs et le miroir fait partie de ce travail visuel.



### MODE ET DÉCO OU DÉCO ET MODE ?

Lyonnais d'origine, Alexis Mabille sort diplômé de l'École de la chambre syndicale de la couture parisienne en 1997. « La décoration m'a toujours attiré, j'aime l'idée de créer une bulle, un cocon, qui va engendrer des sensations. J'ai choisi la mode mais j'aurais pu aller d'abord vers la décoration et, naturellement, j'y suis revenu. » Beau Bow, son agence de déco, s'inscrit dans la logique d'un parcours où la création reste le fil conducteur. S'affranchissant des diktats des tendances, Alexis Mabille signe des mises en scène où les époques se rencontrent, les styles s'entrechoquent avec bonheur, les couleurs se répondent.



« Ce qui génère la différence entre divers restaurants, c'est la finition et le souci du détail qui font que chaque élément devient un régal pour les yeux. »



Carmona, c'est l'Andalousie, avec ses murs en terracotta, ses arches arrondies, ses coquillages, ses mosaïques...

### chez Carmona, à Paris, sur le bord de la Seine, vous avez placé le miroir au plafond. Pourquoi ?

Pour donner de la hauteur à la véranda et créer un trouble ludique. Le décor sévillan se retrouve twisté comme dans un kaléidoscope, c'est une ivresse visuelle.

### Andia Marseille fait la part belle à la végétation. Est-elle un autre élément fort de votre vocabulaire de décorateur ?

Pour Andia, l'idée était de recréer une jungle de la cordillère des Andes, « sous acide », c'est-à-dire vue avec un regard décalé, qui s'adresse autant aux adultes qu'aux enfants. Je me suis dit que je voulais une jungle comme dans une orangerie à Versailles, une orangerie qui serait devenue un club.

On oscille donc entre la structure de brique et de pierre, splendide architecture, avec des détails de fresques comme dans un palais napolitain, et une abondance de végétaux où évoluent des animaux géants en métal et en bronze. Les luminaires sont de grandes fleurs colorées et les palmiers s'illuminent, comme à Palm Springs, avec un bar très *gold fever*. Andia est une enclave un peu hors champ dans mon travail de décorateur que j'ai aimé faire comme un comédien sortant de sa zone de confort ; je l'ai imaginée avec un regard d'enfant.

### Votre prochain projet de restaurant ?

Je suis en train de refaire les deux restaurants d'un Relais & Châteaux en bord de Loire, Les Hautes Roches. Et je vais concevoir prochainement

un restaurant Kaspia à Bodrum, en Turquie, dans la même veine que celui de Los Angeles.

### Le restaurant que vous rêvez de réaliser ?

Je ne réfléchis pas dans ce sens, j'ai des idées que je garde dans mes tiroirs et qui sortiront peut-être un jour. Tout reste à venir pour moi qui aime les challenges. En décembre dernier, j'ai livré Lido 2 Paris. Une expérience passionnante. Inédite aussi car gigantesque et faisant cohabiter les aspects scéniques et techniques de ce nouveau rendez-vous du théâtre musical international. J'ai en moi cette exigence du client qui désire passer du bon temps dans un environnement d'exception. 🍷



### ILAN DRAY, directeur, et PAULINE ESCARTEFIGUES, manager de salle (Andia Marseille)

« Alexis Mabille est un habitué de Moma Group, il a signé le décor de plusieurs établissements. Son approche très théâtrale et sa maîtrise du spectaculaire assurent à Andia un caractère unique. Il a réussi à recréer ici une jungle, nos hôtes ont l'impression d'être au cœur d'une forêt tropicale, avec ses animaux - perroquets, singes, girafes, serpents... Cette décoration va de pair avec la cuisine aux accents sud-américains de notre chef et garantit à tous ceux qui franchissent le seuil d'Andia une expérience haute en couleurs et en saveurs. »



Au Cipriani, Saint-Tropez, Alexis Mabille fait se rencontrer les vibrations de la Vénétie et la douceur provençale de Saint-Tropez.





Andia, c'est « une jungle en état de fête absolue ». Alexis Mabille a laissé libre cours à son imagination pour créer un décor grandiose dans lequel on plonge avec délice.

# MYTHE ROSE DUPONT

En plein centre de Chamonix, sa façade rose bonbon ne passe pas inaperçue. Pousser la porte du restaurant Rose du Pont, c'est remonter le temps. L'intérieur, entièrement rénové, joue avec les codes de l'Art nouveau.

**RÉTRO**

À l'intérieur, le parcours évolue : une ambiance bistrot à l'entrée, un théâtre en haut des escaliers puis un salon de thé.



Pièce maîtresse de la décoration, le bar joue habilement sur les transparencies et les lumières, pour une ambiance contemporaine indéniable.

# A

l'extérieur, Rose du Pont affiche un style Belle Époque, emblématique du début du xx<sup>e</sup> siècle. Mais l'origine du bâtiment reste mystérieuse. On murmure qu'il provient d'une Exposition universelle, qu'il a été démonté puis reconstruit, comme c'était courant dans les années 1900.

L'adresse a évolué au fil des ans : elle fut une pension, un hôtel, puis un bar-restaurant. Quel Chamoniarde ne s'est jamais attablé à La Terrasse, à la façade violet-mauve, en activité jusque dans les années 2000 ? Après de longs mois de fermeture, un nouveau chapitre s'ouvre en 2022 :

propriétaires depuis peu, Lydie et Laurent Mougenot confient la rénovation complète à Christophe Bro, architecte d'intérieur parisien qui a créé et restauré d'innombrables lieux de convivialité.

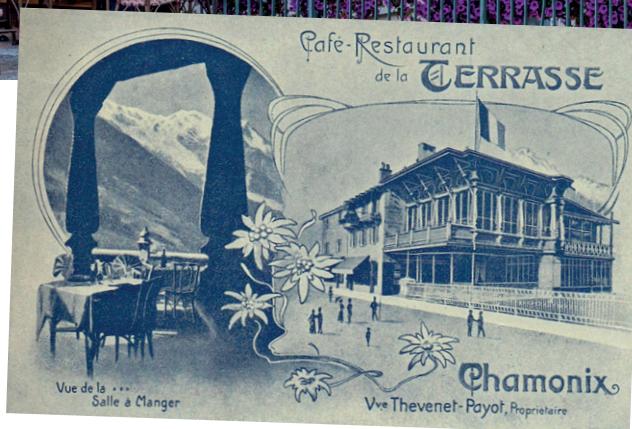
Quelques coups de crayon et un croquis plus tard, les grandes lignes sont esquissées. La promesse ? Un voyage dans le temps, dans cet espace de 700 m<sup>2</sup> : « *Je voulais que l'on arrive dans un décor début du siècle, laissant penser que le bâtiment avait toujours été là* », explique Christophe Bro. À peine le pas franchi, les gourmands fondent devant la vitrine à desserts, dessinée telle celle d'une bijouterie, agrémentée de deux ailettes rappelant les malles de voyage. L'excursion peut commencer. La mosaïque, comme une enseigne au sol, apporte



une touche rétro tout en saluant ce savoir-faire artisanal trop souvent oublié. De part et d'autre, les banquettes en cuir sont lovées dans des alcôves dessinées par des lames de Dacryl®, en référence aux verres des brasseries d'antan. Ces cocons et leurs tables en marbre rosé d'Alicante cerclé de bois donnent une fausse sensation de symétrie. Des arabesques végétales s'enroulant le long des poteaux créent un lien entre le sol et le plafond du balcon. Au centre se trouvent le bar et sa bibliothèque cathédrale (6,50 mètres de haut) ; 600 siphons en verre habillent ses étagères. Au plafond, un dôme en verre rétroéclairé, inspiré des grands magasins, domine le bar. « *L'étage est pensé comme une coursive de théâtre, avec des petits balcons, des moulures, des alcôves, pour un décor très années 1930*, confie l'architecte. Puis il y a le coin salon de thé avec des fauteuils crapauds à franges, des lustres tout en élégance, des banquettes en velours. » La décoration est soignée dans les moindres détails, jusqu'aux toilettes. Un lieu où Christophe Bro aime bien surprendre le public, en l'emmenant ici... à bord de l'Orient Express. 

Rose du Pont fait face à la sculpture représentant Horace Bénédict de Saussure et Jacques Balmat, hommage à leur ascension du mont Blanc en 1787.

La brasserie à la façade rose se trouve à deux pas du pont enjambant l'Arve, qui lui a donné son nom. Depuis la terrasse, on tutoie le mont Blanc.



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

Tout au long de la journée, on vient à Rose du Pont pour admirer le décor. Le matin, c'est l'heure du café, à accompagner ou non d'un croissant. Midi et soir, le chef Philippe Pouille propose des plats de brasserie (boudin noir, quenelle de brochet...) auxquels s'ajoutent quelques spécialités locales au fromage comme la fondue ou la grosse pomme de terre farcie tartiflette, avec du reblochon. Envie de mer à la montagne ? Le banc de l'écailler offre une pause iodée : huîtres, langoustines, homard, caviar français... Les desserts sont concoctés par la propriétaire, Lydie Mougenot, cheffe pâtissière, et sa brigade : millefeuille, baba bouchon au rhum, marguerite paris-brest, incontournable mont-blanc... Le Coucou framboise-chocolat est un clin d'œil au lieu avec sa couleur rose. « *La vaisselle, le design de la carte, la tenue des serveurs... tout fait écho à la décoration, afin de proposer une expérience complète aux clients* », confirme Laurent Mougenot.

# DÎNER AUX CHANDELLES

Simplement décorative ou subtilement parfumée, la bougie coulée - c'est-à-dire dans un contenant en verre, en céramique ou en métal - s'est fait une place de choix sur nos tables.

## AMBIANCE



### «DESSERT? CAFÉ?»

Ses parfums criants de vérité (thé, cannelle, feu de bois...) et ses lettres dansant sur les étiquettes nous mènent par le bout du nez depuis 60 ans. Alors quand la star des bougies d'intérieur croise la route de Café Verlet, plus ancienne brûlerie de Paris, ça sent la collab' gourmande! Imaginée autour de l'art de la torréfaction artisanale, l'alchimie opère en quatre saveurs, «Café», «Biscuit», «Chantilly» et «Fruits confits». À savourer en édition limitée chez **Diptyque Paris** dès le 2 avril.



#### PICTURALE

L'art aborigène : voilà le fil conducteur de la collection printemps-été de cette prestigieuse maison de parfums d'intérieur belge aux magnifiques verres soufflés bouche. «Oceania Jukurrrpa»,

H24 cm, 320 €,

**Baobab Collection**



#### DÉLICATE

Quelle douceur, quelle sensualité servies dans ce joli pot en céramique avec capot! On aime les tonalités à la fois poudrées et florales de l'iris, l'or des parfumeurs.

«Iris Cachemire», 180 g, 32,90 €,

**Esteban**



#### COSTUMÉE

Très déco, le fourreau aimanté qui permet à cette bougie écoresponsable de changer de peau en un tour de main. Bonus, elle est *made in France*.

Pot 70 h (6 parfums), 39 €; 5 fourreaux réversibles, 20 € pièce,  
**Belaia**



#### ENVIRANTE

Elle nous fait tourner la tête! Cire noire et flacon faceté en verre ambré, elle a encapsulé les senteurs boisées des Alpes, berceau de la griffe de luxe. «Le Cèdre Bleu», coll. Les Sommets, 200 g, 80 €,  
**Moncler**



#### THÉÂTRALE

Avec son couvercle en céramique émaillée qui joue les piédestaux une fois la mèche allumée, cette nouveauté drapée du fameux «Bleu Sarah» cultive l'art de la mise en scène. «Stella», fleur de figue, 94 €,  
**Maison Sarah Lavoine**



#### MASCULINE

Récipient en laiton patiné tourné à la main, couvercle en marbre noir massif : une esthétique forte, à la limite de l'industriel, signée du plus célèbre designer britannique. « Alchemy », coll. Eclectic, 120 €, Tom Dixon



#### AROMATIQUE

Citron vert, menthe et basilic fraîchement coupés composent les notes végétales de cette création artisanale et éthique. À la cire de soja et d'abeille, elle est sans OGM ni pesticides. « Garden party », 180 g, 32 €, House of Serenity



#### DE BON GOÛT

Toute la sophistication de ce styliste du nord de la France passé chez les plus grands couturiers (Sirop, Gaultier, Jitrois) se trouve dans cette étonnante bougie à la fleur de carotte. « N°IV », 750 g, 195 €, Marc-Antoine Barrois



#### RAFFINÉE

Inspiré de l'une des cités mythiques de l'Antiquité, ce pot à bougie aux motifs or offre la finesse de la porcelaine de Limoges jusqu'au bouton doré surmontant le couvercle. « Babylone vert », coll. Mosaïc, 225 €, Raynaud



#### SAUVAGE

Fruit d'une collaboration avec l'éditeur de tissus Pierre Frey, cette pièce d'exception rappelle les palampores indiens, anciennes étoffes aux riches décors. Pot à bougie grand modèle (15 cm), coll. Braquenié, 520 €, Bernardaud



#### HISTORIQUE

On ne présente plus le plus ancien maître cirier du monde, pourvoyeur de Louis XIV. Parée d'or, l'une de ses créations iconiques exprime la gourmandise du thé à la menthe. « Abd El Kader », coll. Classique, 270 g, 95 €, Trudon



#### FÉERIQUE

Dans son joli verre laqué blanc, la cire rose bouscule les sens. Autant que les agrumes soutenus par le bois de cèdre et le poivre... On fond! « Pink Paradise », coll. Les Compositions Parfumées, 190 g, 80 €, Lalique



#### IRRÉSISTIBLE

Son nez sucré en a fait un *must have*. La figue et la violette sont épiceées par le clou de girofle, le tout est délicieusement enrobé de nuances de cacao. « Wild Fig », Private Collection, 360 g, 37,90 €, Rituals



#### EXOTIQUE

Elle nous fait voyager cette bougie habillée de raphia tressé, au doux parfum de bergamote, fleur de frangipanier et lait de coco. Hop, embarquement immédiat! « Tuléa », coll. Amélie et Mélanie, 200 g, 17,50 €, Lhotantique



Le décor de cette péniche, solaire et raffiné, mixe des références au style Riviera, telles que les rayures, les franges et les cordages, avec des détails plus cossus, pour une atmosphère à la fois chic et décontractée. Dans cette catégorie, mention spéciale pour la moquette graphique, posée sur les sols mais également sur les murs... Un choix inattendu mais parfaitement maîtrisé, tout comme les assiettes!

# COMME CHEZ... « RIVIERA FUGA » DU CHEF DANIEL ORTIZ MALDONADO



**NOUÉ**  
« Bolicasa Nutilus », suspension en verre fumé et corde, à partir de 972 €, **Cassina**



Arrimé au port des Invalides, à quelques pas du pont Alexandre III, ce restaurant flottant aux influences éclectiques, entre Japon et Italie, met à l'honneur, en plein Paris, les produits de la mer.

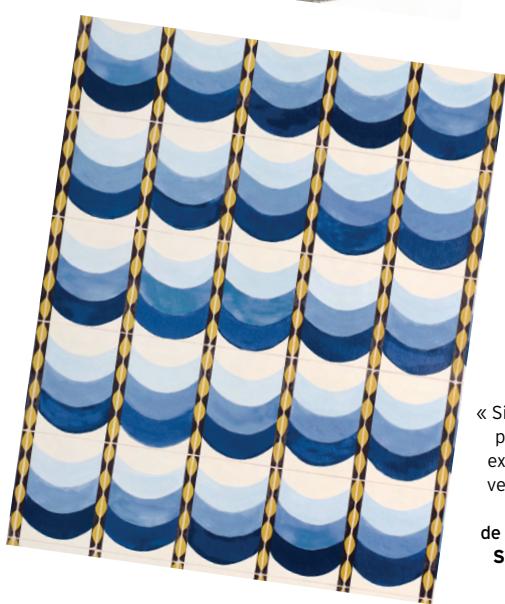
## INSPIRATION DÉCO



**TRESSÉ**  
« Camo », table d'appoint en rotin, Ø 47 x H 47 cm, 109 €, **Bloomingville chez Westwing**



**CLASSIQUE**  
« Kalian », chaise en osier synthétique, existe aussi en vert, H 91 x L 47 x P 62 cm, 129,95 €, **Skulum**



**AQUATIQUE**  
Vase en grès, collection « Sicily » par Yotam Ottolenghi, H 52 cm, 182 €, **Serax**

**RAFFINÉ**  
« Sintra », papier peint intissé, existe aussi en vert, 520,98 € le rouleau de 914 x 69 cm, **Schumacher**



**DURABLE**  
Panier en jacinthe d'eau, une plante aquatique à croissance rapide, L 37 x H 26 cm, 29,95 €, **Muji**



## MAISON&OBJET 2024

### L'HOSPITALITY LAB AU CŒUR DES ENJEUX DE DEMAIN

Le 30<sup>e</sup> salon Maison&Objet, qui s'est tenu en janvier dernier à Paris, présentait pour la deuxième fois son Hospitality Lab, un parcours de visite inédit destiné aux concepteurs de restaurants, hôtels et autres lieux d'accueil. Retour en images sur une édition très inspirante.

#### ÉVÉNEMENT



Conçu par le studio REV, le **Showcase** de l'Hospitality Lab, par ses jeux de lumière et de matières, illustre une tendance forte : l'hybridation des lieux d'accueil tels que les restaurants.

**Tech Eden**, le thème de la saison 2024, imaginé par l'agence de conseil en stratégie créative Peclers Paris, a associé nature et technologie. Démonstration avec les « capsules », d'étonnantes installations multisensorielles. Parmi elles, le café bien-être dédié à l'alimentation.



Plusieurs **tables rondes**, dans le cadre de l'Hospitality Lab, ont permis à des experts et aux visiteurs d'aborder des sujets comme « Le goût a-t-il un design ? » ou « Comment la gastronomie est devenue l'ingrédient principal du *lifestyle* ? » 🍷



#### MAISON&OBJET, ÉDITION JANVIER 2024, EN CHIFFRES

##### 2 516 exposants

(+ 9 % vs l'édition de janvier 2023), dont 1474 internationaux ; 648 nouvelles marques.

##### 70 668 visiteurs (+ 5 %)

*Prochains salons du 5 au 9 septembre 2024 et du 16 au 20 janvier 2025 - Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte.*  
[maison-objet.com/paris](http://maison-objet.com/paris)



# RESTO

*s'équipe*



NOUVEAUX PHÉNOMÈNES DE SOCIÉTÉ ET MATÉRIEL PROFESSIONNEL FIABLE.



## RESTO S'ÉQUIPE

Par **Salomé Dollinger**



Servi bien frais à l'apéritif,  
ce pétillant bio aux notes de rose  
et de gingembre se marie également  
à merveille avec un poisson gras.

# SANS ALCOOL À CONSOMMER... SANS MODÉRATION

Longtemps confidentiel car jugé ennuyeux, le sans-alcool, ou NoLo, prend de la bouteille. Ce nouvel art de vivre à la française est surtout un marché en plein essor !

## TENDANCE



**L**'alcool perd de son cool. Et pas seulement au mois de janvier ! Si le *dry january* a été lancé au Royaume-Uni il y a dix ans, la sobriété s'exporte désormais tout au long de l'année : la Belgique a sa tournée minérale en février, le Canada son *dry july*, l'Australie son *sober october*... Le tout porté par une envie de modération, car 78 % des consommateurs de boissons sans alcool boivent aussi de l'alcool\*. On les appelle les « flexidrinkers ». Contraction de « *no alcohol* » et « *low alcohol* », la mode anglo-saxonne du NoLo, qui consiste à arrêter ou réduire l'alcool, gagne du terrain dans l'Hexagone : sept Français sur dix consomment aujourd'hui du sans-alcool, et près d'un tiers des 18-24 ans n'aiment pas le goût des boissons alcoolisées\*\*. Ainsi, la consommation d'alcool a diminué de 30 % en vingt ans\*\*\*. Peu à peu, les professionnels se sont adaptés.

### Le goût désormais au rendez-vous

Dès 1982, le groupe Pernod Ricard lançait « Pacific », la première référence sans alcool à base d'anis : « *Le but était de créer une expérience de dégustation d'une autre dimension pour encourager une nouvelle dynamique* », explique Isabelle Pernet,

Délicat et sans sucre, le « Signature » rouge de la Maison Chavin accompagne aussi bien les mets charnus que les desserts chocolatés.



responsable innovation chez Pernod Ricard France. Il faudra attendre le début des années 2000 pour déguster la Kronenbourg Pur Malt, pionnière des bières sans alcool. Mais à l'époque, « *les consommateurs pouvaient être déçus par le goût* », admet Philippe Collinet, directeur de la communication externe de Brasseries Kronenbourg, car on limitait le développement des arômes en stoppant la fermentation ». Depuis, le brasseur alsacien a mis au point un procédé innovant pour désalcooliser la bière par évaporation à froid sous vide, à une température de 30 °C, afin d'en conserver les éléments organoleptiques. Ainsi sont nées les « blondes » 1664 et Grimbergen 0,0 %.

Puis Tourtel Twist, en 2015, qui représente aujourd'hui près de la moitié du segment des bières sans alcool.

### Un succès hexagonal

Le marché mondial des vins sans alcool connaît une croissance significative : plus de 10 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2022. La France en est la locomotive, avec un bond de 25 %\*. L'occasion pour les domaines viticoles d'élargir leur savoir-faire, à l'instar de la Maison Chavin, qui propose huit références sans alcool allant du blanc au rouge en passant par le rosé et les pétillants, faisant d'elle le numéro un des vins et effervescents sans alcool premium dans le monde.

## RESTO S'ÉQUIPE



NOOH by La Coste, Bulles de Jardins et Moderato suivent le mouvement avec brio. Côté mocktails remarquables, on peut citer JNPR, Sober Spirits, Artonic et Gimber. Des arômes aux flacons, ces boissons plaisir empruntent tous les codes classiques du vin et des spiritueux... l'alcool en moins ! De quoi faire fleurir une dizaine de caves spécialisées en France.

### Les chefs s'y mettent

À Nantes, Jérôme Cuny, fondateur de La Cave Parallèle, fournit quelques restaurateurs : « *Les propositions sans alcool sont aussi légitimes que les plats végétariens.* » Un enjeu initié par les



Un apéro, deux options : un concentré à diluer, gorgé en agrumes et Timut, ou une blonde 0,0 % faible en calories (15 kcal/100 ml).

chefs triplement étoilés. Depuis 2019, Anne-Sophie Pic met des « boissons créatives » à la carte de ses restaurants. Mauro Colagreco, lui, vient de lancer Tempera, des assemblages sans alcool à destination des professionnels. Quant à Thomas Chisholm (ChoCho) et Clément Vergeat (Tracé), ils concoctent kombucha, kéfir et autres réjouissances maison pour assouvir cette soif de curiosité. Celle-là même qui a poussé Benoît d'Onofrio à devenir le premier « sobrelieur » de France, où sobriété convole avec sommelier. 🍷

\* Étude IWSR sur le No&Low Alcohol, décembre 2022

\*\* Étude YouGov France pour Martini®, décembre 2023

\*\*\* Étude Businesscruit 2021



**3 QUESTIONS**  
**À SOLÈNE MARCHAND,**  
directrice de la catégorie  
« sans alcool »  
chez Pernod Ricard

### Comment est née cette quête du mieux-boire ?

Comme la cigarette électronique et le lait d'avoine, elle suit cette tendance santé/bien-être. L'idée, c'est d'être libre d'alterner boissons avec et sans alcool au gré de ses envies, même au cours d'une soirée.

### Quelles sont les dernières innovations ?

Le gin sans alcool Ceder's Classic a apporté une approche complémentaire à la cocktailisation.

La recette a été retravaillée pour intensifier les goûts et les arômes. The Spirits Business lui a décerné la médaille d'or 2022 dans la catégorie Low & No-Alcohol.

### Quelles sont les perspectives de développement ?

Les prévisions de croissance sont positives : le marché devrait doubler d'ici six ans. Pernod Ricard a d'ores et déjà investi dans une nouvelle chaîne de production à Thuir, entièrement dédiée au sans-alcool.



Dans sa cave sans alcool, ouverte à Nantes en mai 2023, Jérôme Cuny a regroupé « ce qui se fait de mieux », soit 400 références européennes !

## QUITTER PARIS

### SVEN CHARTIER : « CE N'EST PLUS LA COURSE AUX ÉTOILES »

Il incarne un vrai phénomène sociétal : celui de l'exil des chefs à la campagne.

En novembre 2021, Sven Chartier ouvrait, avec son épouse Marianne, Oiseau-Oiseau, à Préaux-du-Perche, en Normandie. Un nouveau tempo, après l'aventure étoilée de Saturne, à Paris.

#### CHANGEMENT DE VIE



##### Quelles sont vos nouvelles contraintes de chef ?

À Paris, les saisons sont allongées puisque vous travaillez avec des cultivateurs de toute la France. Ici, nous sommes en circuit court. Je fonctionne avec quatre maraîchers autour de chez moi. La temporalité des produits est nettement plus restreinte.

##### Et le plus grand changement ?

Je ne fais plus la même cuisine. Au Saturne, j'avais une brigade de dix personnes. Maintenant, nous sommes deux. L'élaboration et l'envoi sont donc très différents. Chez Oiseau-Oiseau, nous proposons une cuisine assez simple dans son exécution, plus bistrotière, qui va à l'essentiel.

##### Quel bilan après deux années ?

J'ai beaucoup plus de temps pour moi. À Paris, c'était énormément de galères à gérer en permanence, tant sur le plan humain que matériel. Ici, ce n'est peut-être pas le même



Avec Oiseau-Oiseau, l'ancien chef du restaurant Saturne, à Paris, a opté pour l'air du Perche et un tout autre rythme.

#### Comment s'est passée la transition entre Saturne et Oiseau-Oiseau ?

J'ai fermé Saturne fin 2019. Quelques mois après, le Covid arrivait. Il y a donc eu une grosse parenthèse avant l'ouverture de Oiseau-Oiseau, à l'automne 2021. Tout ça s'inscrivait dans la logique des choses : les bouleversements de vie de chacun, l'envie de campagne et de nature...

#### Qu'est-ce qui vous a le plus motivé ?

Avec mon épouse, nous voulions nous mettre au vert une année. J'avais besoin de réfléchir après avoir travaillé d'arrache-pied pendant neuf ans. J'étais censé revenir à Paris, mais nous sommes finalement restés.



« Une cuisine plus simple dans son exécution, qui va à l'essentiel. »

#### ÉRIC GUÉRIN, LE PRÉCURSEUR



En 1995, après être passé par des adresses prestigieuses comme La Tour d'Argent, Le Taillevent ou Le Jules Verne, Éric Guérin, alors jeune chef que le tout-Paris s'arrache, met les voiles. Direction : la Brière, sur l'île de Fédrun, en Loire-Atlantique.

La Mare aux Oiseaux, son établissement, fait depuis les beaux jours culinaires de la région, où il transmet ses inspirations, sa mystique et son savoir-faire à une cinquantaine de collaborateurs. Avec une belle actualité pour le cuisinier plus heureux que jamais : l'ouverture d'un écolodge et d'une maison d'hôtes.

niveau de vie, mais je m'y sens bien, en famille, nous pouvons compter les uns sur les autres. Et je n'ai pas à recruter du nouveau personnel tous les quatre matins.

#### Aucun regret ?

Parfois le manque de challenge. Dans le Perche, il y a peu de concurrence. Et le fait de travailler moins, deux jours et demi par semaine, peut-être est-ce aussi moins stimulant. Mais c'est ce que je suis venu chercher ! Ici, ce n'est plus la course aux étoiles. 

## GARDE-MANGER XXL

Tellement sophistiqués et innovants ces réfrigérateurs grande capacité, qu'ils peuvent aussi bien équiper le foyer d'une tribu qu'une cuisine professionnelle.

### ÉLECTROMÉNAGER



#### OBJECTIF VOLUME!

Qu'il soit dit américain, multi-portes ou encore *side by side*, le réfrigérateur d'aujourd'hui se doit d'être à la fois spacieux et adapté à nos habitudes et besoins. Parmi les spécialistes incontestés du marché, le fabricant suédois **Asko** vient de lancer son concept de *side by side* en pose libre qui offre jusqu'à 12 configurations (parmi 2 réfrigérateurs, 1 porte tout utile, 2 congélateurs colonnes, 2 combinés) et une capacité dépassant 600 litres. Un modèle à la carte et évolutif que l'on apprécie.



#### TRANSPARENT

Toquez deux fois et vous en verrez l'intérieur. Pratique pour limiter la déperdition du froid de ce grand modèle de 635 L (416 pour le réfrigérateur + 219 côté congélateur). « InstaView Door in Door™ », réf. GSXV90MCAE, 3 099 €, **LG**



#### INTELLIGENT

Embarquant l'intelligence artificielle, cette innovation reconnaît les aliments qui entrent et sortent, et envoie des rappels pour penser à les consommer. « AI Family Hub+ », disponible dès avril 2024, environ 4 200 €, **Samsung**



#### RÉGLABLE

D'un volume utile total de 573 L, ce multi-portes à froid ventilé (No Frost) offre aussi de la modularité dans l'organisation des compartiments et leurs températures. « Side by Side Série 200 », réf. RY 295 350, 4 270 €, **Gaggenau**



#### GÉNÉREUX

664 L, pas moins! C'est la capacité de stockage de ce modèle composé de 2 combinés, dont les congélateurs sont convertibles en réfrigérateurs au besoin. « Side by Side BLUPerformance XCCsd 5250 », série Prime, 3 999 €, **Liebherr**



#### ENCASTRABLE

Cette solution modulaire peut réunir systèmes de réfrigération (« Cool », 296 L) avec ou sans compartiment congélation, de congélation (« Freeze », 213 L) ou en version combiné (245 L). Lancement entre février et juin 2024, prix selon configuration, **Bora**



© JULIEN THEUIL/M6

## L'EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

Cette année encore, **Cristel** est le fournisseur partenaire de la production de Top Chef ! Il y a plus de dix ans, la collection Castel'Pro de Cristel a été sélectionnée par l'émission de M6 pour équiper les talents culinaires de demain. Une fierté pour la marque, fabricant français d'articles de cuisson inox haut de gamme.

[cristel.com](http://cristel.com)

## PARCE QUE BON ET BIEN, C'EST MIEUX !

**Bleu-Blanc-Cœur**, dont le porte-parole n'est autre que le chef étoilé Thierry Marx, œuvre pour le « bien manger » pour tous. Une démarche durable et vertueuse qui vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation. Et répond aux attentes sociétales d'aujourd'hui : la santé, le climat, le bien-être des animaux, la juste rémunération des éleveurs, la préservation des sols, des produits locaux et un prix modéré. Tout bon !

[bleu-blanc-coeur.org](http://bleu-blanc-coeur.org)



## UNE EFFICACITÉ REDOUTABLE

Parmi les nouveautés de la marque bretonne **Briochin**, on retient les tablettes pour lave-vaisselle « tout en un » à base de cristaux de soude. Une offre qui favorise les économies en utilisant la bonne quantité de produit, pour un résultat optimal et résolument efficace. Disponible sans parfum (EcoCert) ou Fraîcheur intense dès le mois d'avril. © **Prix conseillé : 7,29 € les 30 tablettes.** [lebriochin.com](http://lebriochin.com)

## MATIÈRES SUBLIMES, CONFORT ULTIME

Le modèle « Keramos nativ vertical » de **Intuis Signature** est un radiateur connecté à façade active en céramique. Au-delà d'une esthétique forte, ce spécimen bénéficie de la technologie double effet qui valorise les capacités d'une inertie pilotée et de restitution de la chaleur. Résultat ? Une chaleur douce pour un confort enveloppant parfait. **« Keramos nativ vertical », façade céramique (photo), de 1000 à 2000 W, à partir de 2236 € HT. Disponible également en façade active en verre trempé, à partir de 1390 € HT.** [intuis.fr](http://intuis.fr)





© DR

## A-B

**Andia Marseille**  
andia-restaurant.com

**Asko**  
fr.asko.com

**Bacôve**  
restaurant-bacove.com/fr

**Baobab Collection**  
eu.baobabcollection.com

**Beau Bow**  
beaubowparis.com

**Belaia**  
belaia-paris.com

**Bernardaud**  
bernardaud.com

**Bora**  
bora.com/fr/fr

**Boubou's**  
boubous.com

**Brasseries Kronenbourg**  
kronenbourg.com

**Bulles de Jardins**  
jardins.co/collections/bulles-de-jardins

**Bosch**  
bosch-home.fr

## C

**Carmona**  
carmona-paris.fr

**Cassina**  
cassina.com

**Cave du Vieil Armand**  
cavevieilarmand.com

**Cave Saint Désirat**  
cave-saint-desirat.com

**Champagne Jacquart**  
champagne-jacquart.com

**Champagne Pommery**  
champagne-pommery.com

**M. Chapoutier**  
chapoutier.com

**Charbonneaux Brabant**  
charbonneauxbrabant.com

**Château La Coste**  
chateau-la-coste.com

**Cipriani Saint-Tropez**  
cipriani圣-tropez.com

**Pierre-Yves Colin-Morey**  
chassagne-montrachet.com/producteurs/pierre-yves-colin-morey

## D-E-F

**Diptyque**  
diptyqueparis.com

**Domaine Boehler**  
domaine-boehler.com

**Domaine du Chêne**  
domaineduchenerouviere.com

**Domaine Figuière**  
figuiere-provence.com

**Domaine Frédéric Mochel**  
mochel.alsace

**Domaine Verzier**  
vignobles-verzier-chanteperrrix.com

**Esteban**  
esteban.fr

**Famille de Boel France**  
famille-deboelfrance.com

## G-H-I-J

**Gaggenau**  
gaggenau.com

**Jean Geiler**  
geiler.fr

**Gimber**  
gimber.com/fr/fr

**Groot La Tourte**  
grootlatourte.com

**E. Guigal**  
guigal.com

**House of Serenity**  
thehouseofserenity.com

**Jean Imbert au Plaza Athénée**  
dorchestercollection.com/paris/hotel-plaza-athenee

**JNPR**  
jnprspirits.com

## K-L

**Kenwood**  
kenwoodworld.com

**Kitchen**  
madamereve.com/restaurants/kitchen/

**La Cave Parallèle**  
lacaveparallele.fr

**La Ferme Saint-Sébastien**  
restaurant-la-ferme-saint-sebastien-charroux.fr

**Lalique**  
fr.lalique.com

**La Maison de Petit Pierre**  
lamaisondepetitpierre.fr

## La Mare aux Oiseaux

mareauxoiseaux.fr

**La Scène**  
la-scene.paris

**La Tour des Sens**  
latourdessens.fr

**Le Bœuf sur le Toit**  
boeufsurletoit.com

**Le Jardin des Plumes**  
jardindesplumes.fr

**Les Hautes Roches**  
leshautesroches.com

**Les Petits Prés**  
lespetitspres.fr

**LG**  
lg.com/fr

**Lhotantique**  
lhotantique.com

**Lido 2 Paris**  
lido2paris.com/fr

**Liebherr**  
liebherr-electromenager.fr

**L'Incontournable**  
restaurant-l'incontournable-colmar.

**eatbu.com**  
eatbu.com

**L'Or Q'idée**  
loryqidee.fr

**Louis XIII**  
fr.louisxiii-cognac.com

## M-N-O

**Magimix**  
magimix.fr

**Maison Chavín**  
pierre-chavin.com

**Maison Sarah Lavoine**  
maisonsarahlavoine.com

**MAM**  
mamparis.com

**Marc-Antoine Barrois**  
marcantonebarrois.com

**Moderato**  
le-moderato.com

**Moncler**  
moncler.com

**Monoprix**  
monoprix.fr

**Moulinex**  
moulinex.fr

**Muji**  
france.muji.eu

**Ninja**  
ninjakitchen.fr

**Oiseau-Oiseau**  
oiseau-oiseau.fr

## P-R

**Paul Ginglinger**  
paul-ginglinger.fr

**Pernod Ricard**  
pernod-ricard.com/fr

**Xavier Pincemin**  
xavier-pincemin.com

**Popolo**  
popolo.fr

**Alexandre Polmard**  
polmard.com

**Raynaud**  
raynaud.fr

**Rémy Martin**  
remymartin.com/fr-fr/

**Rituals**  
rituals.com

**Rose du Pont**  
rose-du-pont.com

## S

**Samsung**  
samsung.com/fr

**Schumacher**  
schumacher.com

**Sema Design**  
semadesign-deco.fr

**Serax**  
serax.com/fr

**Sklum**  
sklum.com

**Sober Spirits**  
soberspirits.com

## T

**Table de Bruno Verjus**  
table.paris

**Tempera**  
drinktempera.com

**Thermomix**  
vorwerk.com

**Tom Dixon**  
tomdixon.net

**Trudon**  
trudon.com

## U-Z

**Vive**  
vive-restaurant.com

**Westwing**  
westwing.fr

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Morgan Cayre

morgan@bleupetrol.com

ASSISTANTE DE DIRECTION-COMPTABILITÉ

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

Valentine Le Port

valentine@bleupetrol.com

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Céline de Almeida, Débora Bellomo, Ludovic Bischoff, Jérôme Bouteiller, Jean-Bernard Carrillet, Salomé Dollinger, Camille Flocon, Jean-Pascal Grosso, Lorène Herrero, Agathe Jaffredo, Paulina Jonquères d'Oriola, Bénédicte Le Guérinel, Cécile Oliviero, Ceylanne Ratto, Olivier Renau, Juliette Sanson, Florence Valencourt

SECRÉTAIRES DE RÉDACTION

Céline de Quéral, Alexandra Roy

COMMUNICATION

DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION

Timothé Mendes Goncalves

06 12 36 09 57

timothe@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 :

**Raykee**

société à responsabilité limitée

au capital de 2 000€.

Gérant : Morgan Cayre

Siège social :

66, avenue des Champs-Élysées

75008 Paris

Siret : 793 508 375 00052

RCS PARIS - NAF : 7311Z

TVA intracommunautaire :

FR 25 793 508 375

Commission paritaire : 0424 K 95104

ISSN : 2967-6142

Dépôt légal : à parution.

Imprimé en Communauté européenne

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

DÉGUSTEZ  
LE NUMÉRO 7 DE



**RESTO**

SPÉCIAL VINS D'ÉTÉ

EN KIOSQUE  
LE  
23 MAI 2024

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

# CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX



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