

RESTO #8



RESTO

SPÉCIAL PÂTISSERIE



MÉTIER : ILS SONT PRODUCTEURS DE CHÂTAIGNE, DE FIGUES, ARTISANS CHOCOLATIER OU BISCUITIER

C'EST DE SAISON : MIRABELLE + ŒUF = PLAISIR ET SANTÉ

FOIRES AUX VINS : TOUS NOS CONSEILS ET NOTRE SÉLECTION D'AUTOMNE

JEU-CONCOURS EXCEPTIONNEL : UN MINI-FOUR ET DEUX BALANCES DE CUISINE SMEG À GAGNER !

Nina Métayer

Une crème de pâtissière

Élue Meilleure Pâtissière du monde en 2023, elle est devenue l'idole des becs sucrés. Dialogue avec cette débordée toujours enjouée, qui jongle entre collaborations de luxe et belle dose d'humilité.



39

**NOUVELLES
ADRESSES
GOURMANDES**

partout en France

SECRETS DE CHEFS

Christophe Adam,
Aurélien Cohen...

Sept pâtissiers partagent leurs recettes



Nina Métayer

SA DOUCEUR*
- VA VOUS -

marquer



**Derrière
la puissance,
une rondeur
incomparable.**

**Maker's Mark utilise le blé rouge d'hiver pour obtenir un bourbon unique, doux et sans amertume.*

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

ET LA PETITE
TOUCHE COLORÉE
POUR FINIR, IL
FAUT SAVOIR
RESTER SOBRE !



IRRÉSISTIBLE PÂTISSERIE

Nous, Français, en raffolons! Il y a quelques années, une étude* révélait que nous consommions deux fois plus de desserts que les autres Européens. Et que dans un restaurant, une fois sur cinq, nous terminions notre repas par une touche sucrée. Là encore, un record européen. Gageons que depuis, rien n'a changé, bien au contraire... La pâtisserie est la nouvelle star de nos cuisines et de nos tablées, à domicile comme au restaurant. Elle est créative, festive, jolie... et incroyablement instagrammable. RESTO se devait donc de lui consacrer un numéro spécial.

Nina Métayer s'est naturellement imposée en invitée vedette. La plus célèbre des pâtissières françaises (et la meilleure au monde!) a bien voulu se confier à nous, sur son parcours entre la boulangerie et les émissions TV, les distinctions internationales qui l'honorent, son envie toujours très forte de procurer du plaisir, sa sensibilité et son sens de la perfection qui nourrissent son talent fou.

En attendant qu'elle ait pignon sur rue avec sa propre boutique, nous avons déniché pour la rubrique **RESTO OUVRE** de nouvelles adresses de pâtisseries, à Paris, Lyon, Lille ou Dijon, ainsi que de restaurants, partout en France, qui soignent particulièrement leur carte de desserts.

Le regretté Christian Bobin avait raison quand il écrivait, dans *La folle allure*, «la pâtisserie et l'amour, c'est pareil - une question de fraîcheur et que tous les ingrédients, même les plus amers, tournent au délice». Nous avons donc rencontré ceux qui travaillent à la source, les producteurs de châtaignes, de figues ou encore de mirabelles de Lorraine, «le» fruit de la fin d'été, et choisi, parmi les recettes de chefs, tels Christophe Adam ou Aurélien Cohen, celles qui s'accordent si bien avec la saison... ou avec certains vins. D'ailleurs, septembre annonçant le début des foires aux vins, nous avons quelques conseils utiles et une sélection de rouges et de blancs à partager, pour que vous en profitiez au maximum.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter un automne gourmet... et gourmand! ●

* ÉTUDE DE NPD GROUP, 2018



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

ANGELUS



—
INTEMPOREL PAR NATURE

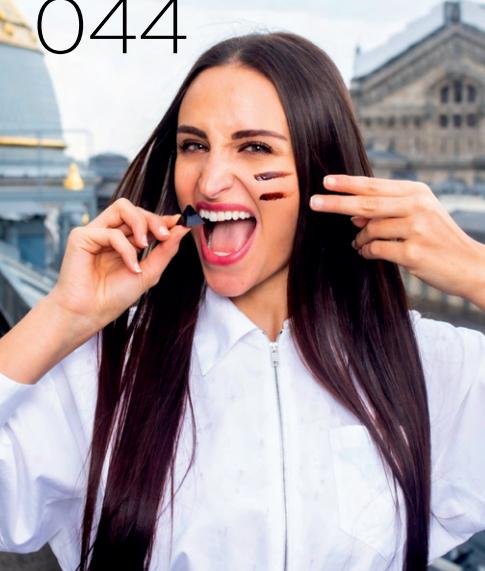
RESTO 8 MENU

SEPTEMBRE - OCTOBRE
NOVEMBRE 2024

030



044



080



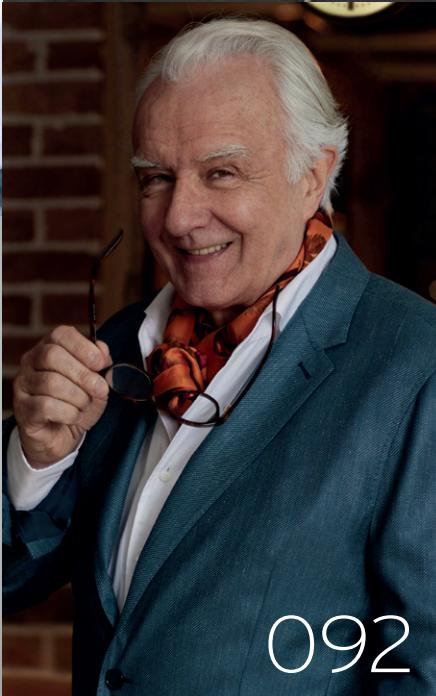
010



068



092



RESTO OUVRE

010 **39 TABLES ET PÂTISSERIES TESTÉES PARTOUT EN FRANCE ET AILLEURS**

027 **STORY**
Cosentino: Akabeko, le goût en héritage

RESTO PARLE

NINA MÉTAYER

Une crème de pâtissière

CAFÉ DE LA ROSE À PARIS

Nina Métayer x Lancôme
«Quand je choisis une marque, c'est que nous avons des valeurs communes.»

MADELEINE DE PROUST

«Petite, je n'étais pas trop pâtisseries»

RESTO CUISINE

044 **MÉTIER**
Portrait croisé de producteurs: sucré ou salé ?

048 **C'EST DE SAISON**
La mirabelle de Lorraine
L'œuf

052 **CARNET DE RECETTES**
Irrésistibles plaisirs pâtissiers

060 **SHOPPING**
Rentrer dans le moule

061 **STORY**
La vapeur par Whirlpool:
les secrets d'une cuisson savoureuse

062 **SHOPPING**
Love is in the air... fryer

RESTO BOIT

064 **UN DOMAIN, UNE HISTOIRE**
Champagne Canard-Duchêne:
l'élan nouveau d'une maison historique

067 **LE SAVIEZ-VOUS?**
4 règles pour réussir sa foire aux vins

068 **MÉTIER**
Philippe Sereys de Rothschild

072 **ON MANGE QUOI AVEC?**
Porto Quinta do Noval Colheita 2012
Miss Terre 2020, vin des Allobroges,
Les Vignes de Paradis

076 **SÉLECTION FOIRES AUX VINS**
Vins rouges + vins blancs

RESTO DÉCORE

MICHAËL MALAPERT

«J'aime travailler avec des chefs.
Ils sont inspirants, font bouger les lignes.»

MYTHE

Le restaurant et salon de thé Angelina, à Paris

086 **SHOPPING**
Gâteau sur piédestal

088 **INSPIRATION DÉCO**
Comme chez... «La Pâtisserie de ma fille»
à Arcachon

TENTATIONS

RESTO DÉCRYPTE

ENQUÊTE

Reconversion: les chefs rendent leur tablier

TÉMOIGNAGE

Thomas Gabriel, L'Agence Culinaire

095 **SHOPPING**
La panoplie du bon pâtissier

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Chloé, Restauratrice.

Justement, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir en retraite. Par exemple, avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme, presque « sans y penser ». Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.

médicis
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

mutuelle-medicis.com



RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !



GASTRONOMIE SUCRÉE | CHOCOLATIERS ET PÂTISSIERS | PAYS PRODUCTEURS
MASTERCLASSES | ROBES EN CHOCOLAT | ESPACE ENFANTS | VILLAGE BTOB



ET DE LA PÂTISSERIE



30 OCT >
3 NOV 24

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

ACHETEZ VOS BILLETS SUR
SALON-DU-CHOCOLAT.COM

f in

RESTO

ouvre



PÂTISSERIES, RESTAURANTS... 39 NOUVELLES ADRESSES TESTÉES ET APPROUVÉES!



RESTO OUVRE

Pages réalisées par Céline Baussay, Ludovic Bischoff, Jean-Bernard Carillet, Céline de Almeida, Élodie Declerck, Célyne d' Mazières, Salomé Dollinger, Marie-Émilie Fourneaux, Jean-Pascal Grosso, Lorène Herrero, Timothé Mendes Goncalves, Cécile Olivéro, Clarisse Polle, Florence Valencourt.

LYON 4^E, 5^E ET 8^E

MAISON SÈVE UN GRAND COUP D'ACCÉLÉRATEUR



Sacrée histoire (et réussite) de famille que celle des Sève ! Pâtissier incontournable de la région lyonnaise, chocolatier multirécompensé qui sillonne le monde en quête des meilleures fèves de cacao, fondateur du Musco, le musée-manufacture du chocolat bâti à Limonest au nord de Lyon, **Richard** a embarqué les siens dans une folle aventure. Ouverte fin 2023, leur septième boutique inaugurée à la Croix-Rousse sera déjà suivie en octobre par deux nouveaux points de vente : l'un, de 60 m², sur la colline de Fourvière et l'autre, de 80 m², quartier Monplaisir, dont les murs faits à partir de coques de cacao recyclées sont une première mondiale brevetée par Richard Sève. Ce n'est pas parce qu'on est attaché à la tradition, dépositaire d'un savoir-faire ancestral en matière de tarte à la praline (spécialité maison supplante depuis par les oursons guimauve) et gratifié du label Entreprise du Patrimoine Vivant que l'on ne peut pas regarder vers l'avenir ! **ED Ourson guimauve, à partir de 4,90€; tarte à la praline, à partir de 7,90€; tablette fourrée de pâte à tartiner croustillante (nouveauté), 12€.**

Croix-Rousse : 10 rue Victor Fort, 69004 Lyon;
Point-du-Jour : 6 rue des Aqueducs, 69005 Lyon;
Monplaisir : 110 avenue des Frères Lumière, 69008 Lyon (chocolatseve.com)



JEU-CONCOURS EXCEPTIONNEL AVEC SMEG



Pâtissez comme un chef grâce aux sublimes nouveautés signées **SMEG**. Partenaire de votre magazine, le fabricant italien vous offre trois chances de gagner !

Premier prix: le mini-four combiné vapeur, d'une valeur de 899,99€.

Doté de la technologie professionnelle Galileo, il sera l'allié de toutes vos cuissons vapeur et airfry.

Deuxième et troisième prix: la balance de cuisine analogique/numérique, d'une valeur de 189,99€.

Avec sa cuve en inox amovible de 1,8l, elle pèse au gramme près jusqu'à 5kg. Affichant le style années 1950, design phare de la marque, ces indispensables de la cuisine se déclinent en six coloris (noir, blanc, bleu, vert, crème et rouge) qui seront au choix des gagnants. Pour jouer, rendez-vous vite sur resto-magazine.fr, vous avez jusqu'au 23 novembre à minuit !



PARIS 1^{ER}

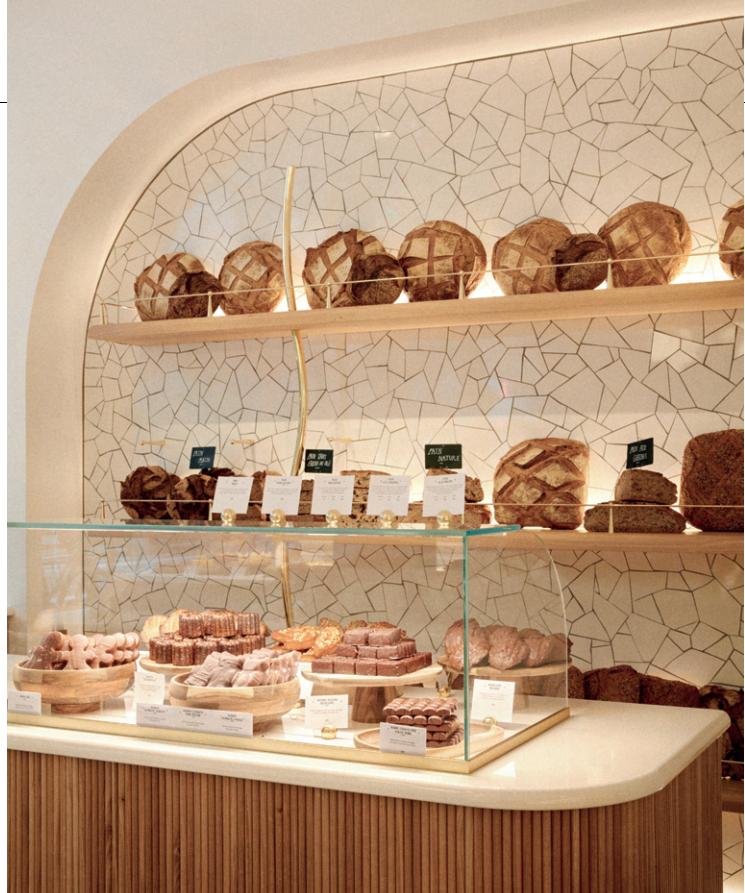
MICHALAK PARIS BOULANGERIE ET PÂTISSERIE RÉUNIES



Une douce atmosphère enveloppe cette boutique toute en courbe, dans le quartier Étienne Marcel. Imaginée avec l'architecte Marie Deroudilhe, elle revisite les codes d'antan en réunissant pour la première fois tout l'univers de Christophe Michalak. Le pain aux 7 graines, le croissant bretzel ou le cookie dulcey fourré voisinent avec les pâtisseries signatures, le mini klassik chocolat pécan ou le mango, et les nouveautés périodiquement proposées comme le pur vanille ou le chou dans sa déclinaison citron vert-basilic. Des glaces inédites, inspirées des desserts emblématiques, viennent parfaire, aux côtés des comptoirs chocolaterie et épicerie, cette offre complète, présente également dans les nouvelles boutiques de Neuilly-sur-Seine et de la rue du Bac à Paris. **MEF**

Pâtisseries à partir de 8€; glaces à partir de 7,90€.

37 rue Étienne Marcel, 75001 Paris (christophemichalak.com)



BOULOGNE-BILLANCOURT (Hauts-de-Seine)

MAISON PHILIPPE CONTICINI L'ULTRA-GOURMAND PASSE LE PÉRIPH'



Pour sa sixième boutique, la première en dehors de Paris, Philippe Conticini innove encore avec une création régressive à souhait, disponible en permanence à cette nouvelle adresse mêlant boutique et salon de thé. Après les croissants et les pains au chocolat XXL qui font le buzz sur les réseaux sociaux, le célèbre chef pâtissier, jamais à court d'idées, invente le croissant toasté, généreusement garni de pâte à tartiner maison, pour sa gamme «Bar Minute». Autre nouveauté, les croque-monsieur au pain brioché, végétarien (aux champignons et confit d'oignons) ou au jambon truffé. Reste donc à se précipiter à Boulogne-Billancourt pour découvrir ces inédits aux côtés des pâtisseries emblématiques, entremets exotiques, grand cru vanille ou tarte Saint-Honoré. **MEF**

Pâtisseries à partir de 6,20€; croissant toasté, 4,50€.

1 boulevard Jean Jaurès, 92100 Boulogne-Billancourt (philippeconticini.fr)



SAULIEU (Côte-d'Or)

CHOCOLATERIE-PÂTISSERIE DU RELAIS BERNARD LOISEAU UNE BIEN EXQUISE INITIATIVE



Voici une excellente nouvelle pour qui veut tester ou prolonger, à prix doux, l'expérience Loiseau. Le célèbre Relais de Saulieu se dote d'une chocolaterie-pâtisserie tirant en partie ses mets sucrés du restaurant 2 étoiles, La Côte d'Or. Un dessert au nom éponyme, conjuguant avec brio les cacaos, a d'ailleurs été imaginé par Lucile Vigilant. Figure de l'histoire récente de la maison, cette éminente pâtissière signe depuis 2022 les créations chocolatières telles que la gamme Ancrages, tout en subtilité, mettant en valeur la fine fleur des produits locaux. Un «ours blanc», hommage au sculpteur Pompon, des mendians et une large gamme de tablettes à croquer viennent enrichir l'héritage de Bernard Loiseau, premier chef 3 étoiles à avoir confectionné ses propres chocolats. **MEF**

**Pâtisseries à partir de 4,50€;
boîtes de chocolats à partir de
22€; sur place et boutique
en ligne.**

2 avenue Bernard Loiseau, 21210
Saulieu (bernard-loiseau.com)



RESTO OUVRÉ

PARIS 4^e

NEULO LA PREMIÈRE BOUTIQUE DE PIERRE-JEAN QUINONERO



Pour ceux qui n'ont pas fait provençal première langue, « *nèulo* » signifie gaufre et sonne déjà comme une promesse aux oreilles des becs sucrés... Dans cet « *atelier culinaire* », le vainqueur du prix Passion Dessert du Guide Michelin en 2023 et 2024, associé à l'entrepreneur Gauthier Rosario, entend proposer ce que la Provence a de meilleur au travers de créations modernes. Mais, que les fans se rassurent, on retrouve aussi ce qui a fait la renommée du chef pâtissier qui officie désormais



au Grand Hôtel de Saint-Jean-Cap-Ferrat: le flan. Dont deux versions marbrées absolument à tomber.

FV

Flan vanille, 24€; flan marbré vanille-pistache, 30€.

46 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004 Paris (neulo.fr)



PARIS 3^e

MÉERT HAUT-MARAISS LES GAUFRES MINUTE, À PARIS AUSSI!



Si la vénérable enseigne de pâtisserie lilloise - fondée en 1677 - avait déjà une petite antenne à Paris, depuis cet été elle a un véritable écrin à sa mesure, dans le quartier du Haut-Marais. À l'angle de la rue de Bretagne et à deux pas du marché des Enfants Rouges, Méert offre désormais, pour la première fois hors de Lille, un véritable conservatoire de la gourmandise (brioches, macarons, merveilleux, etc.), doublé d'un laboratoire avec pignon sur rue. Les nombreux aficionados pourront humer et déguster les célèbres gaufres fourrées à la vanille de Madagascar, faites minute devant leurs yeux. Toute résistance est inutile... FV

Gaufres à la vanille, boîte de 12, 31€; boîte de 6 macarons, 13,50€.
29 rue de Debelleyme, 75003 Paris (meert.fr)



LILLE (Nord)

THE FRENCH BASTARDS PREMIÈRE « BASTARDERIE » EN RÉGION



La marque parisienne au concept glouton et au nom provocateur (« Les salopards français ») s'est installée il y a peu dans le cœur le plus vivant de la ville, le Vieux-Lille.

Depuis, l'établissement à l'allure brutaliste ne désenplit pas, chouchou d'une jeunesse locale avide de nouveautés. Les étals, gavés de gourmandises, flattent le regard même si les prix piquent un peu les yeux: près de 2€ le pain au chocolat, 2,90€ pour le chausson aux pommes, 7,50€ pour un sandwich certes fourni mais qui occupe à peine la main du gourmet. Passé l'effet de mode, les affamés de « foodporn » risquent peut-être d'aller jouir ailleurs... JPG

Pain au chocolat, 1,90€; baguette tradition, 1,30€; sandwich, 7,50€.
52 rue Basse, 59800 Lille (thefrenchbastards.fr)



BEURRE-NOISETTE COUP DE CŒUR UNANIME



Si tous les Dijonnais connaissaient déjà le MOF Fabrice Gillotte pour sa chocolaterie, ils sont maintenant conquis par sa nouvelle pâtisserie, à deux pas de la maison mère. Et ce ne sont pas les seuls puisque le Gault&Millau vient de lui décerner son prix régional et que Christophe Michalak en dit le plus grand bien dès qu'il en a l'occasion. Le chef, épaulé par le pâtissier Didier Fischesser, propose des créations ultra-gourmandes et créatives, à l'instar de cette « louisette » briochée aux amandes caramélisées et cœur coulant caramel, ou de ce flan vanille dont le feuilletage est un poème à lui tout seul. « Yummy », comme on dit! FV

Louisette: petite, 6,90€; grande, 12,90€. Flan vanille: individuel, 3,60€ ; grand format, 22,50€.
50 rue du Bourg, 21000 Dijon (beurrenoisette.com)

CANARD-DUCHÈNE

CHAMPAGNE

Maison fondée par Léonie Duchêne et Victor Canard



LIÉS DEPUIS 1868

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



FONTAINEBLEAU (Seine-et-Marne)

EMPREINTE DANS LES PAS DES PLUS GRANDS

Après avoir fait ses armes avec Michel Rostang puis au Fouquet's, **Romain Fabry** souhaitait créer « un restaurant plaisir ». À Empreinte, la table gastronomique de l'Hôtel & Spa Napoléon tout juste rouvert, c'est chose faite: « Nous avons trouvé notre ligne directrice: une cuisine française classique, mais allégée et modernisée, qui plaît. » Et un plat signature: le pithiviers végétal au piment fumé. En terrasse dans la cour-jardin ou dans la salle aux murs vert profond tapissés de feuillages et de fleurs fraîches, clin d'œil à Napoléon dont c'était la couleur préférée et à la forêt de Fontainebleau, la pression monte quand apparaît le chariot des pâtisseries. Impossible de choisir entre le soufflé framboise décoré du N de Napoléon en sucre glace et le fontainebleau, réduction de liqueur de coquelicot de Nemours: la jeune cheffe pâtissière **Adeline Poinsard**, passée chez Pierre Hermé, joue avec nos nerfs. Et l'assume: « J'aime donner de la valeur au savoir-faire manuel, aux matières premières qui sont parfois si difficiles à travailler. Je le sais, mon père était boucher. » Romain et Adeline n'ont pas encore 30 ans, et leur binôme fonctionne à plein régime. Il suffit de jeter un œil à leur cuisine dont la porte est toujours ouverte pour en juger. Prometteur! **CB**

Menu Découverte, 60€; desserts, de 13€ à 15€.

9 rue Grande, 77300 Fontainebleau (hotelnapoleon-fontainebleau.com)

THÉOULE-SUR-MER (Alpes-Maritimes)

MARELUNA L'ÉLÉGANCE DE L'AUDACE

L'ouverture du Château de Théoule, métamorphosé en hôtel 5 étoiles, a fait le buzz sur la Côte d'Azur, mais c'est son restaurant Mareluna qui pourrait bien lui voler la vedette et décrocher les étoiles. Bras couverts de tatouages, yeux malicieux et fort accent: le chef **Francesco Fezza** ne passe pas inaperçu quand, en fin de service, il fait le tour des tables, jusque sur la terrasse dominant la baie de Cannes, pour s'assurer que sa tagliatelle de seiche avocat, caviar de hareng, wasabi, citron de Menton et combawa a plu, que son rouget en kadaïf, lard de Colonnata et bufala, légumes de saison, shiokoji a convaincu. «*J'ose dans un même plat le mélange viande-poisson, terre et mer. Mais je travaille aussi sur un menu végétarien,* décrypte le chef formé dans des tables étoilées. *Ma cuisine est fine, subtile, elle s'inspire des cultures gastronomiques de la Provence, de l'Italie et du Japon où j'ai vécu.*» Combo gagnant! **CB**

Menu découverte 5 plats (au choix), 155€.

55 avenue Lérins, 06590 Théoule-sur-Mer (chateau-de-theoule.com)



PARIS 2^E

HALO L'OVNI QUI AGITE LE SENTIER

Moquette vert pomme, murs bruts lézardés et luminaires miroirs très 1970's... On pénètre chez Halo par un concept store pointu qui expose de jeunes créateurs de la mode, de l'art ou du design. Puis l'on pousse une lourde porte pour accéder au restaurant où des halos de lumière sont projetés sur les murs blancs. Sous une immense verrière, vestige d'un ancien atelier de confection, on y déguste la cuisine de Victor Blanchet, aperçu dans la saison 14 de *Top Chef*. À 24 ans, après un passage par NE/SO de Guillaume Sanchez et L'Arpège d'Alain Passard, il concocte de belles assiettes étirées entre Biarritz et Marseille, les villes de cœur du duo de jeunes entrepreneurs à l'initiative de Halo. Comme la décoration, ses plats tentent des associations osées: tataki de bonite flambée au pastis, ravioles de txistorra et fromage de brousse, tartelette chocolat noir et kiwi. On termine la soirée au sous-sol où se cachent un bar et une vaste galerie d'art. Définitivement atypique! **LB**

Entrées, entre 15€ et 19€; plats, entre 24€ et 35€.
12 rue Saint-Sauveur, 75002 Paris (halo-paris.com)



RESTO OUVRÉ

PARIS 16^E

LE CHALET DES ÎLES *BISTRONOMIE SUR LE LAC*

Une arrivée en barque en guise de mise en bouche, puis un mot d'ordre, savourer ! Avec un menu aux saveurs multiculturelles et un design pensé par l'architecte Nicolas Laisné, le Chalet des îles s'offre une nouvelle jeunesse. Côté cuisine, c'est Pierre Chomet qui signe la carte du mythique établissement du bois de Boulogne. Le chef reste fidèle à ses inspirations asiatiques, françaises et latino-américaines. Plat signature, le tartare de crevettes et son bouillon pad thaï est un incontournable. Avec une carte courte et une cuisine responsable, sourcée localement, Le Chalet des îles fait honneur à son cadre naturel exceptionnel. Si la salle vaut le détour, profiter des extérieurs est un must. S'attabler au milieu des fruits et légumes ou au bord de l'eau ? Le choix est difficile mais tout est possible. Patios fleuris, éléments boisés et cuisine végétale... Une ode à la nature dans son entièreté. CP

À la carte, entrées à partir de 14€, plats à partir de 24€, desserts à partir de 13€; menus « Tables du Potager » à partir de 110€; menus déjeuner, 29€ et 38€.

Bois de Boulogne, 75016 Paris (chalet-des-iles.com)



PARIS 18^E

ARMANDE PAUSE GOURMANDE À MONTMARTRE

Sur les pentes de la butte, une nouvelle adresse attire touristes et habitants.

Ils y dévorent des assiettes fusionnant les cuisines du monde ou emportent des pâtisseries à la maison. Armande est autant un traiteur qu'un restaurant. Et sa cheffe pâtisse autant qu'elle cuisine. Margaux Bellorgey régalaient les gourmands à Saint-Barth' où elle a créé « Une part de gâteau ». De retour à Paris, elle ouvre Armande avec Sébastien Aubé, restaurateur rencontré aux Antilles. Tarte citron meringuée de compétition, pavlova fraîche, babka ou encore bomba espagnole pomme-cannelle, les pâtisseries de Margaux font voyager. Tout autant que ses plats, comme ce bun au crabe déjà culte. Fan du film *Le Chocolat*, Margaux a même recréé le chocolat chaud aux épices de Juliette Binoche et Johnny Depp ! La carte change tous les jours. Seule demeure la fusion des cultures. LB

Plats entre 10€ et 15€ ; pâtisseries entre 7€ et 8€.

26 rue Tholozé, 75018 Paris ([instagram.com/armandemontmartre](https://www.instagram.com/armandemontmartre/)).





BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

ROTHSCHILD



Philippe de Rothschild
CHÂTEAU
LAFITE ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild
CHÂTEAU
MOUTON ROTHSCHILD

Philippe de Rothschild
CHÂTEAU
EDMOND DE ROTHSCHILD

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE
Concordia
BRUT

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

PARIS 7^E

AURA UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE DE CARACTÈRE

Aura, comme le diminutif d'**Aurora (Storari)** et comme l'aura de cette cheffe italienne singulière. Moins d'un an après l'ouverture du restaurant Hémicycle avec son compagnon Flavio Lucarini, l'obtention de leur première étoile et son prix Passion Dessert 2024 décerné par le Guide Michelin, la jeune Romaine ouvre un concept « dessert dining » au premier étage d'Hémicycle. Sous le regard bienveillant de Stéphane Manigold, le fondateur du groupe Éclore, qui sait mieux que personne révéler les talents, elle joue avec les codes pour le plus grand plaisir des gourmets. Qu'on se le dise, ses créations ne s'adressent pas uniquement aux becs sucrés. En effet, elle aime créer à partir des fruits et légumes de saison, en sucrant le moins possible et en jouant sur les textures. C'est déroutant mais sacrément percutant. Un menu dégustation en dix plats qu'on se surprend à finir jusqu'à la dernière miette. Et un talent à suivre. **FV**

Menu dégustation: 115€.

Chez Hémicycle, 5 rue de Bourgogne, 75007 Paris (hemicycle.paris)

PARIS 15^E

TAÅRTT MONOMANIAQUE, MAIS PAS TARTE

Taårtt, c'est la nouvelle vie de Matthias Bosgiraud, ex-concepteur-rédacteur dans la publicité, reconvertis dans la pâte brisée, sablée, feuilletée... Après une formation à l'école de cuisine Le Cordon Bleu et des expériences chez Neige d'été et Colorova, il décide de se lancer tout seul et d'ouvrir, cet été, une boutique-labo-salon de thé, juste à la sortie du métro Boucicaut. Belle déco ronde et acidulée, cuisine ouverte, comptoir appétissant, de quoi cartonner à toute heure de la journée, même si ce n'est pas donné. Ce d'autant que les tartes proposées sont réalisées à partir de produits dûment sélectionnés (farines Grands Moulins de Paris, épices Nomie, chocolat Nicolas Berger...). Coup de cœur pour la greenquiche côté salé et la pêche-nectarine côté sucré. Bon à savoir, on peut aussi s'y procurer de la pâte en rouleau pour essayer de faire aussi bien à la maison. **FV**

Tarte salée entière à partir de 29€, sucrée à partir de 27€; part de tarte salée à partir de 7,50€, sucrée à partir de 5,50€; rouleau de pâte à partir de 6€.

47 avenue Félix Faure, 75015 Paris (taartt.fr)



LILLE (Nord)

MESA TABLE HAUTE, VUE PLONGEANTE

Immédiatement, l'atmosphère du Mesa fait penser à ces établissements vibrants et chics de Doha, Melbourne ou Shanghai. Sous d'autres tropiques, Lille s'offre donc un restaurant avec vue dans le quartier granitique de la gare Lille Europe et dont l'objectif tient plus du dépaysement gourmand que d'un *globish* culinaire imposé aux forceps. Ainsi, le soir, la carte joue sur les plats à partager dans un esprit «tapas» qui emprunte aussi bien à Tulum qu'aux trattorias lombardes. Les plats comme les cocktails ont la légèreté et l'enthousiasme d'un cœur de globe-trotter: tortilla de pulled pork, tataki de bœuf, lotte en Fish & Chips ou encore un somptueux pigeon laqué à la pékinoise. Prenez place, vos aises et décollez: le toit-terrasse, ici, fait 300m². **JPG**

Menus déjeuner, 29€ ou 37€; le soir, assiettes à partager à partir de 11€.

612 rue de la Chaude Rivière, 59800 Lille (mesa-lille.com)



CONDEISSIAT (Ain)

LE JACQUES PARCOURS GASTRONOMIQUE

Dans les années 1990, Jacques Dalloz créait au cœur de la Dombes un golf, devenu une référence. Cette année, sa petite-fille Laure, qui a repris le flambeau, ouvre un nouveau chapitre de l'histoire familiale avec la rénovation du club-house, dans un esprit de ferme bressane. Missionné pour ce projet, le Studio Saint-Lazare signe un décor chaleureux et cosy. Sous les hauts plafonds, une grande cheminée, du mobilier en bois, des fauteuils Chesterfield... Au restaurant Le Jacques, la carte retranscrit la passion du chef, Loïc Henry, pour les produits locaux. Il maîtrise les grenouilles en persillade, le poulet de Bresse à la crème tout autant que le gâteau à l'orange. L'occasion de (re)découvrir un territoire gourmet. **CP**

Menus dîner, 39€ et 45€; plats à la carte à partir de 14€.

2958 route de Servas, 01400 Condeissiat (golfdelabresse.fr)



DIJON (Côte-d'Or)

CAVE À BOIRE ET À MANGER

Voilà longtemps qu'Angelo Ferrigno convoitait la cave voisine de son restaurant CIBO pour y loger ses 500 bouteilles. Rattrapé par son métier, le chef étoilé l'a finalement transformée en un lieu convivial d'une vingtaine de couverts, où les assiettes (faluches à l'échine de porc confite, par exemple) se partagent autour d'un bon verre. En cuisine, l'approvisionnement se fait à moins de 200 km de Dijon tandis que la cave s'émancipe au-delà des frontières bourguignonnes (et françaises). Elle compte une centaine de références, plus accessibles et tendances (dont des vins biodynamiques) qu'au restaurant gastronomique. Un refuge pour Antoine Garret et Florian Bécot, sommelier et second de cuisine à CIBO, qui n'ont qu'à traverser la route pour accueillir leurs clients à la cool, comme à la maison. **SD**

Formule déjeuner, 30€; dîner: carte courte de saison.

29 rue Jeannin, 21000 Dijon (cave.restaurant)



RESTO OUVRÉ

LE BROC-ISSOIRE (Puy-de-Dôme) LE BASALTE L'AUVERGNE, VERSION BISTROT

En semaine au déjeuner et chaque lundi soir, le chef Adrien Descouls transforme la salle de sa table étoilée, Origines, en bistrot, avec une équipe dédiée et un nom différent: Le Basalte. Et toujours cette vue imprenable sur les volcans. Dans l'assiette, les légumes du jardin ainsi que les saveurs du terroir auvergnat sont à l'honneur: truffade, filet de bœuf de Salers, cochon du Cantal, escargots... sans oublier le pâté en croûte, réalisé avec 3 viandes (canard sauvage, ris de veau et cochon). Au dessert, difficile de choisir entre toutes les pâtisseries fraîches proposées: pavlova aux fruits de saison, riz au lait crémeux, clafoutis à la pêche... Pour accompagner les plats, le chef sommelier Vincent Gardarin a orienté sa sélection vers des vins de partage et de découverte. **LH**

Menu Basalte, 37€; menu du jour au déjeuner, 24€.

Rue du clos de la chaux, 63500 Le Broc-Issoire (restaurant-origines.fr)



ÎLE D'OLÉRON (Charente-Maritime) LA TABLE DU GRAND LARGE *DIALOGUE AVEC L'Océan*

Qu'il porte bien son nom! Niché au milieu d'une dune plantée d'arbustes, avec en arrière-plan l'immense plage de la Rémigeasse, cet hôtel-restaurant ressemble à un navire en partance vers l'infini océanique. La salle, vaste et inondée de lumière, offre à travers ses grandes baies vitrées un spectacle inégalable sur la nature environnante, qui ferait presque oublier le contenu de l'assiette. Ce qui serait dommage, tant les compositions colorées évoquent de petites œuvres d'art. Au goût, on ne perd pas au change. Les spécialités, signées par le chef David Boyer, et interprétées par la jeune cheffe Marina Mikheeva, jouent avec brio sur le mariage du végétal et de la mer, comme le bar sauvage accompagné de fenouil de Charente. Promesse tenue, les menus transportent les papilles vers des horizons épiciers. **JBC**

Menus: 79€ et 135€.

2 avenue de l'Océan, 17550 Dolus d'Oléron (le-grand-large.fr)



BORDEAUX (Gironde) AMICIS AMIS POUR LA VIE

Visiter Bordeaux sans aller jusqu'à l'océan ? L'océan viendra à vous. Dans le quartier du Triangle d'or triomphe Amicis, nouvelle adresse d'**Alexandre Baumard**, ancien chef étoilé du Gabriel. Le menu en 7 escales célèbre poissons et pêches locales. Pour les amateurs de viande ou de végétal, le chef s'adapte. Quand un restaurant s'appelle Amicis - « amitié » en latin - , gastronomie rime avec amis. Tartare d'huîtres, coques, bigorneaux, pouces-pieds, granité de tomates... le voyage parfumé aux embruns commence. Le plat signature, hommage au grand-père du chef, magnifie la soupe à l'oignon de son enfance. En cinq textures, l'esturgeon fumé remplace à merveille le lard, la « crémosité » de l'espuma d'oignon celui du comté et le crumble d'oignon le pain rassis. En dessert, cerises cuites, crues et sorbet d'herbes fraîches jonglent entre acidité et douceur. **CDFM**

Menu bistrot, à partir de 32€; escale gastro en 7 temps, 115€.

19 rue Mably, 33000 Bordeaux (restaurant-amicis.fr)



BADOIT

BULLES DE JOIE



RESTO OUVRÉ

PARIS 5^E

LAVA EXPLOSION DE SAVEURS

Les volcans, Wilfried Romain les a dans la peau... au sens propre du terme! Après en avoir gravi une dizaine, il entame sa dernière ascension: celle de la Montagne Sainte-Geneviève, l'une des plus vieilles rues de Paris, où il vient d'installer son antre avec Rémi Badjount. Tandis que ce dernier constitue une cave de 350 références (bientôt 500), dont des vins issus de terroirs volcaniques, le globetrotteur bouillonnant d'idées se livre à un jeu d'équilibriste en cuisine, où il passe deux tiers des préparations sur les braises de son binchotan, qui pourrait bientôt cohabiter avec une technique de cuisson... médiévale. Préparée avec un beurre fumé, la ganache au chocolat est renversante, à l'instar du maigre ikejime parsemé d'écaillles de poisson soufflées. **SD**

Menu dégustation en 5 escales, 75€.

9 rue de la Montagne Sainte-Geneviève, 75005 Paris (lava-paris.com)



LILLE (Nord)

BRASSERIE CAMPION ESTAMINET NOUVELLE GÉNÉRATION

La qualité première de cette adresse inaugurée en janvier dernier est de se situer au cœur même du Vieux-Lille. La mode se veut au grand retour des « bouillons », ces brasseries à la carte simple et abordable. Œuf mayo, pâté en croûte, tartare de bœuf... L'équipe de la Nouvelle Garde (huit établissements en France) y participe pleinement et propose ici trois salles élégantes, entre le bar, la serre et des tables plus intimes. Dans l'assiette ? Le menu comporte des points forts - les prix tout d'abord - comme des faiblesses - quelques entrées sans enthousiasme. Mais au final, le compte y est largement, dans une ambiance joyeusement familiale. Reste à ajuster le passe (notre appétissante saucisse-purée étant arrivée tiède) et tout sera parfait. **JPG**

Entrées à partir de 3€ ; plats à partir de 14€.

32 rue Lepelletier, 59800 Lille (lanouvellegarde.com)



PARIS 8^E

L'ATTILIO À LA CROISÉE DES CHEMINS

Le chef italien **Attilio Marrazzo**, qui a forgé son style à l'école robuchonienne, a imposé sa touche gourmande dans un quartier qui en était relativement dépourvu. Côté décor et ambiance, un mélange de chic et de décontracté, un peu déroutant, avec des banquettes moelleuses et des tons qui naviguent entre le crème et le chocolat. L'adresse, notamment pendant la quinzaine olympique, est rapidement devenue un repaire de la jet-set. Dans l'assiette, des créations qui se veulent sensorielles, entre influences italiennes et indémodables de la cuisine française, mais pas aussi décoiffantes que leur prix laisserait supposer. C'est au dessert que l'on s'extasie, notamment en savourant la zuppa inglese della mamma, une crème pâtissière, génoise et amarena sur une meringue flambée. **JBC**

Menus: 119€ et 189€.

184 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris (lattilio-paris.com)

ROUEN (Seine-Maritime)

LE ROUF *UN LOFT, UN ROOFTOP, DES UNIVERS CULINAIRES*

Attention, concept! Ici, au 3^e et dernier étage du 105, sur les quais rive gauche de la ville, le Rouf offre une expérience encore jamais vue à Rouen. Soit en un seul et même lieu, une multitude d'offres culinaires différentes, selon la pièce du loft dans laquelle on se trouve: tapas et cocktails au Salon, gastro à la Salle à manger, menu plus «comfort food» à la Cuisine, une Suite privatisable, buffets à volonté au Jardin, planches et vins à la Cave, sans oublier une découverte sensorielle unique au Cabinet de Curiosités. Sincèrement, c'est difficile à décrire, mais le public est au rendez-vous et semble sous le charme. D'autant que le lieu bénéficie d'une vue panoramique splendide sur toute la ville. **FV**
À la Salle à manger: menu déjeuner, 49€ ; menu dégustation, 70€.
105 allée François Mitterrand, 76100 Rouen (le-rouf.com)



PARIS 11^E

LA DATCHA *COMME À LA CAMPAGNE*

La datcha de **Maksym Zorin**, jeune chef aux origines ukrainiennes, ne correspond pas à l'idée que l'on se fait d'une maison de campagne russe-ukrainienne! Décoration contemporaine aux airs industriels et lustres design: elle est à l'image du quartier d'Oberkampf où pullulent les adresses jeunes et branchées. Après avoir fait ses classes au Meurice, chez Allard et Ducasse sur Seine, Maksym Zorin ouvre son premier restaurant où il propose une cuisine raffinée, soigne les sauces et dépoussiète les grands classiques. En début de service, son chef pâtissier qui ne manque pas de faconde, apporte les plats plutôt que de se tourner les pouces. En attendant d'entrer en scène avec ses desserts créatifs comme cet épatait millefeuille cube monté minute avec une crème vanille-noisette. Il y a des talents dans cette datcha! **LB**

Entrées, de 18€ à 21€; plats, de 27€ à 45€; desserts à partir de 15€.
62 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris (ladatchaparis.com)

PARIS 9^E

PRISTINE *DU JARDIN À L'ASSIETTE*

Du bon sens et du bon goût, c'est la promesse de Pristine, la première adresse encore (presque) confidentielle des chefs Michelle Primc et Jérémie Grosdidier. Au menu, une cuisine essentiellement végétale et locale, avec des ingrédients de saison hors norme - comprenez inesthétiques -, brûlés, fumés, rôtis, crus, fermentés, infusés, solides, liquides et glacés, valorisés jusqu'à la dernière épluchure sous forme de bouillons, de pickles ou de vinaigres... Une volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire que l'on retrouve aussi bien dans l'assiette que dans la salle, avec des réfrigérateurs recyclés en guise de bar et des tables en terrazzo de coquilles Saint-Jacques. **CdeA**

Déjeuner: menu complet, 28€ ; entrée/plat ou plat/dessert, 25€.
Le soir: assiettes à partager à partir de 8€.
8 rue de Maubeuge, 75009 Paris (pristineparis.com)



RESTO OUVRÉ

SAINT-OUEN (Seine-Saint-Denis)

15 PORTE DE DROITE L'ADRESSE MYSTÈRE DE JUSTINE PILUSO

Passer la porte de ce lieu gardé secret jusqu'à la veille du dîner, c'est entrer dans le repaire de la très cathodique **Justine Piluso**. Candidate emblématique de *Top Chef* (2020), elle s'est fait un nom dès 2017 avec son Cappiello, classé en tête des restaurants parisiens sur TripAdvisor. Avec son époux Camille Revel, elle rouvre une adresse, confidentielle cette fois. Une grande cuisine fait face à une table d'hôtes de quatorze places, pour une expérience en petit comité, sur mesure et peu banale. Seules quatre dates sont en effet accessibles par mois, sur tirage au sort! Une coupe partagée avec les convives, et la cheffe déroule son menu en 7 temps où elle se régale à étonner, avec sa chifonnade de poulpe ou son dolma de bœuf confit aux épices et jus de moule. **MEF**

Accords mets et vins, 170€; avec softs cuisinés, 150€;

privatisation et tirage au sort.

Adresse dévoilée 24h avant la réservation, Saint-Ouen (justinepiluso.com)



DUBAÏ (Émirats arabes unis)

XU LA CHINE LES PIEDS DANS LE SABLE



Le désir fou de faire de Dubaï le croisement de toutes les gastronomies semble prendre corps toujours davantage. Création du groupe français Rikas, Xu est l'une des dernières entrées en date dans ce food court géant sous soleil arabe. Encore un « chinois », nous direz-vous ? Mais celui-là met la barre assez haut pour éveiller curiosité et appétit. Entre lanternes et néons genre *In the Mood for Love*, les plats se partagent dans une ambiance

cinégénique. Ils rivalisent de classicisme et d'arômes sûrs (poulet à la citronnelle, crevettes au babeurre, bœuf au charbon de bois...). La finesse des dim sum est digne des petits déjeuners du samedi à Hong Kong. Quant au canard laqué, il y est encore plus pékinois que porte d'Ivry ! Un exploit. **JPG**

Menu « Taste of Xu », 58€; Karaoke Brunch « A Better Tomorrow », 74€.

Kempinski Hotel, Mall of the Emirates, 2^e étage, Dubaï (xudubai.ae)

LOS ANGELES (États-Unis)

MARELLE DINER CHIC SUR LE PACIFIQUE

Les amoureux de la Californie ont vu le mythique hôtel Merigot se métamorphoser sous la baguette de l'architecte islandaise Gulla Jónsdóttir. Rebaptisé Sandbound, sous pavillon Autograph Collection de Marriott International, l'établissement couve en son sein Marelle, un nouveau restaurant d'inspiration méditerranéenne. Son chef, Raphael Lunetta, icône culinaire locale, n'a que quelques rues à traverser pour aller s'approvisionner au Farmers Market de Santa Monica. Sa cuisine se marie idéalement avec la finesse et l'esprit décontracté des lieux: crab cake, calamars croustillants, saumon royal Ora rôti à la poêle ou son plat signature, une (divine) côte de bœuf Black Angus. De quoi se sustenter chic et bon, tout proche du bouillonnant et touristique Santa Monica Pier... **JPG**

Entrées à partir de 15€; plats à partir de 27€.

1740 Ocean Avenue, Santa Monica, Californie (marelle.com)



KERVIGNAC (Morbihan)

L'INATTENDU L'ORIENT EN BRETAGNE

Profitant de sa complète rénovation, le Domaine de Locguénolé, Relais & Châteaux iconique, entre un bras de mer et la forêt, a repensé son offre de restauration. Son fleuron, le restaurant L'Inattendu, reprend les codes décoratifs de l'hôtel: ambiance retour des Indes dans une salle ultra-végétalisée, sous une magnifique verrière accolée au château. Là, le chef MOF 2023, Yann Maget, passé chez Kei Kobayashi et Éric Frechon, célèbre brillamment les produits du terroir breton, ceux de la terre comme ceux de la mer, avec une pointe d'exotisme: tourteau, kari gosse, tagette; oursin, pâtes, fenouil, citron; pigeon, chou de Lorient, limequat, whisky... La cheffe pâtissière Annabelle Lévêque participe aussi au voyage avec une pomme verte, gingembre, coriandre, piment ou une rhubarbe, thé, lait, fleurs. **CB**

Menu Santal, 85€; Menu Porcelaine, 115€, Menu Soie, 145€.

Le Hingair, Route de Port-Louis,

56700 Kervignac (domaine-locguenole.com)



AIX-LES-BAINS (Savoie)

LA TABLE FLORALIE LE TERROIR DANS L'ASSIETTE

Dans le centre-ville d'Aix-les-Bains, **Alicia Chardon** et **Florian Braissand** ont transformé un garage en restaurant élégant, avec l'aide de ICM Architectures. Dans sa cuisine ouverte, le couple réalise des assiettes décomplexées et engagées. «Nous voulons avoir le plus faible impact sur l'environnement, en travaillant de manière locavore. Nos fournisseurs sont des petits producteurs, principalement autour du lac. Nous adorons le milieu du vin. C'est le thème de notre restaurant, à travers la décoration, les assiettes et la belle carte des vins, représentative de tout l'arc alpin de l'Autriche jusqu'à Nice en passant par la Savoie», explique Florian Braissand. Le nom, Floralie, est un clin d'œil aux prénoms du couple de chefs, mais aussi à la caudalie, l'unité de mesure de la longueur en bouche en œnologie.

LH

Menu du marché en 3 services, 30€. Dîner en 3 plats, 45€;

4 plats, 55€; 6 plats, 73€.

6 rue Cabias, 73100 Aix-les-Bains (latablefloralie.fr)



BÉZIERS (Hérault)

CALICE GRÂCE ET ÉLÉGANCE

Déjà propriétaire de Pica-Pica à Béziers, Fabien Lefebvre, MOF 2004, est désormais aux commandes de sa table gastronomique, Calice (1 étoile au Guide Michelin 2024). Pour l'ex-collaborateur d'Éric Frechon, l'âme de la cuisine se résume en trois mots: découpe, cuisson, assaisonnement, que viennent sublimer le dressage et, in fine, le geste délicat du service. Le turbot cuit meunière avec son jus d'arêtes grillé et son millefeuille de céleri illustre à merveille ces exigences maison. La carte des vins, élaborée par Rachel Lefebvre avec Nans Verron, est éclectique et colorée. Et c'est dans l'alcothèque que l'on découvre la sélection très pointue de plus de 150 spiritueux. **CO**

«Rencontre», menu en 4 séquences, 75€; «Calice», menu en 5 séquences, 90€; «Immersion», menu en 6 séquences (uniquement le soir), 110€.

30 boulevard Bertrand Duguesclin, 34500 Béziers (restaurantcalice.fr)



RESTO OUVRÉ

PARIS 18^E

LE COMPTOIR DE CRÈME *LA CRÈME DE LA CRÈME*

Dans le quartier Jules-Joffrin, Camille et Maxime viennent de lancer, trois ans après l'ouverture de leur restaurant Crème, sa version cave à manger et à boire. Ce refuge chaleureux à la décoration chinée et au design soigné imaginé

par l'architecte Maurine Maccagno incarne le bistrot d'aujourd'hui : généreux, détendu et convivial. En cuisine, Severino Malerba, ancien de La Dame de Pic, a développé une carte saisonnière pleine de saveurs et de créativité. Houmous au basilic et graines de tournesol, arancinis aux fromages ou croque-monsieur à la truffe, au comté et à la béchamel, on retrouve dans ces plats à partager (ou non...) toute l'émulation du quartier. **TMG**

Plats à partager, 9€ à 15€; desserts, 7€ à 9€.

5 rue Versigny, 75018 Paris
(cremerestaurant.com/comptoir)



PARIS 11^E

AMÂLIA UN NOUVEL ITALIEN QUI NOUS BOTTE

Cecilia Spurio et Eugenio Anfuso sont passés par les cuisines d'une

ribambelle de belles maisons avant d'ouvrir leur premier restaurant à Paris. Leur ambition ? Faire du « bon travail ». Soit la traduction en gothique d'Amâlia, le nom de leur table gastronomique où ils délivrent un « travail » tout simplement... éblouissant ! De la décoration au service précis mais pas ampoulé, tout est juste. La cuisine est maîtrisée, pointue, gourmande, avec une tarte brûlée au parmesan déjà signature. Gnocchis cachés sous une émulsion de persillade et coques, et spaghettinis à la sauce d'huître piquante vont en étonner plus d'un, tout comme ce sensationnel cappuccino d'araignée de mer. **LB**

Menus à 80€ (4 temps) et 120€ (8 temps).

32 rue de la Fontaine au Roi, 75011 Paris (amaliarestaurant.com)



DUINGT (Haute-Savoie)

LISCA LA PETITE PERLE DU LAC D'ANNECY

C'est une table encore confidentielle, discrètement lovée à l'intérieur de l'hôtel Villa Caroline, mais qui devrait rapidement se faire un nom sur la scène culinaire annécienne. La ligue des restaurants de haute volée étant déjà saturée dans le secteur, le Lisca emprunte un autre chemin, celui d'une cuisine simple, locale et de saison, dans une ambiance guinguette. Pas d'effets de manche, on retrouve la personnalité du chef Eloi Spinnler, qui a conçu la carte volontairement resserrée (une viande, un poisson, une option végétarienne). Courgettes grillées à la rhubarbe, asperges vertes à la marmelade de citron jaune, brownie à la crème montée au caramel... un sans-faute. **JBC**

Plats de 25€ à 32€.

624 route d'Annecy, 74410 Duingt (lisca-restaurant.fr)



PARIS 9^E

MANIGUA SAVEURS ET EXOTISME

Embarquement immédiat pour Cuba ! Dans ce nouveau repaire pour épiciuriens à l'élégant décor teinté de verts, Reinaldo Lorenzo Veloz accueille chaleureusement ses convives avec son accent espagnol. Il propose une carte aux influences hispano-japonaises dans laquelle tapas, viandes en sauce et paella généreuse se partagent l'affiche. Coup de cœur pour les gyoza de pollo, coulis de poivrons jaunes et gingembre. Oiseaux de nuit, rendez-vous au fond de la « manigua » (jungle en espagnol) : un sublime bar à cocktails vous attend pour déguster l'une des 30 créations du mixologue. **TMG**

Petit déjeuner 10€. Menu à partir de 21€.

Entrée 12€, plat 24€, dessert 10€.

7 rue Choron, 75009 Paris (instagram.com/manigua.official)

COSENTINO

AKABEKO, LE GOÛT EN HÉRITAGE

Des plats au décor, ce restaurant très personnel s'exprime avec une justesse rare, parachevant le parcours unique de Yasuo Nanaumi, qui a su concilier ses racines japonaises avec la maîtrise de la haute cuisine française.



«a

kabeko», c'est le nom d'une petite figurine porte-bonheur représentant une vache rouge dans la région de Fukushima, dont est originaire le chef Yasuo Nanaumi, passé au Moulin de Mougins, chez Lucas Carton, ou encore Troisgros. Avec cette nouvelle table gastronomique, sise dans le 7^e arrondissement de Paris, il fusionne le meilleur de sa double culture culinaire à travers des assiettes aux saveurs subtiles, faisant la part belle notamment aux produits de la mer, et envoyées en famille. Car à 72 ans, le Franco-Japonais caresse enfin un rêve de longue date : travailler aux côtés de son fils, Ken, mais aussi de sa belle-fille qui œuvre en pâtisserie, et de sa fille, Maya. «*Tous les trois, nous nous sommes beaucoup investis avec le studio Hekla pour donner vie à cette adresse, une ancienne crèmerie sur deux niveaux*», se souvient cette dernière. Résultat, les lieux, situés entre le jardin des Tuilleries et le quartier de Saint-Germain-des-Prés, campent une atmosphère épurée, mâtinée d'influence

Sur la mezzanine, les plateaux de table en Silestone® se distinguent par un motif au luxe discret.



Revêtu de Dekton® Awake et de jonc tressé artisanal, le bar longiligne structure le rez-de-chaussée, dévoilé par une baie vitrée.

japonisante et de touches de doré, clin d'œil au chic Rive Gauche, réchauffée par des teintes lie-de-vin et terracotta inspirées par l'«akabeko». À l'entrée, le bar habillé de jonc tressé et de Dekton®

En total look terracotta, la cuisine ouverte, épicentre d'Akabeko, a succombé aux possibilités offertes par le Dekton®.



s'impose comme pièce maîtresse et donne le ton, avec son veinage ocre soutenu. «*Nous voulions éviter pour des raisons écologiques d'utiliser du marbre ou de la pierre naturelle. Cette surface architecturale Cosentino neutre en carbone était la solution la plus éthique et esthétique*», explique Maya Nanaumi. Caméléon, cette matière composite ultrarésistante brevetée habille également le bar de la cuisine ouverte, certains murs et une partie du sol du rez-de-chaussée, dans un coloris nuancé, «Umber». Chaud devant ! À l'étage, un écrin intimiste, les plateaux des tables en Silestone®, surface technologique innovante composée d'un mélange sophistiqué de minéraux également signée Cosentino, tempèrent le caractère de la pierre de taille mise à nue, du chêne massif et des velours sélectionnés pour les banquettes, grâce à un motif élégant, Ethereal Haze. Une douce évidence. 

cosentino.com

© DR



La Cocotte



Aimée des passionnés de cuisine
depuis 1925

Boutiques Signature : Paris Beaugrenelle, Paris Madeleine, Lyon, Bordeaux, Lille, Montpellier, Fresnoy-le-Grand

Contact CHR : contact.fr@lecreuset.com

lecreuset.fr

RESTO

parle



ENTRETIEN EXCLUSIF AVEC NINA MÉTAYER, PÂTISSIÈRE 2.0, LA CRÈME DE LA CRÈME.



Nina MÉTAYER *une crème* DE PÂTISSIÈRE



Se rêvant boulangère, Nina Métayer sera passée du fournil aux fourneaux faute de trouver du travail. Ses talents désormais reconnus et le titre de Meilleure pâtissière du monde décroché en 2023, la jeune mère de famille est devenue, à 36 ans, l'idole des becs sucrés. Rencontre avec une bosseuse débordée, toujours enjouée.



«Mon but, c'est de partager de la joie et du plaisir»

« J'ai de l'énergie. Si jamais quelque chose ne va pas, je parviens toujours à y trouver le meilleur. On ne peut pas tout réussir tout de suite. Sinon, ce serait trop beau. La vie est belle, mais, à un moment, c'est à nous de la rendre belle également. Et cela passe par ne pas trouver le bon chemin du premier coup. Vous subissez toujours de petites contrariétés au passage. »



Nina Métayer





LE TIRAMISU

« *UN BISCUIT JAPONAIS AÉRIEN, UNE CRÈME TIRAMISU EXTRÉMEMENT ONCTUEUSE, AVEC UN PETIT DISQUE POUR APPORTER DU CRAQUANT. À L'INTÉRIEUR, IL Y A UN BISCUIT CUILLÈRE IMBIBÉ D'UN BON CAFÉ.* »

Nina Métayer a 16 ans lorsque ses parents acceptent qu'elle parte au Mexique afin d'apprendre une langue étrangère. Pour l'adolescente, alors élève en difficulté – « *J'étais assidue mais l'école me demandait trop d'efforts* » –, le coup de cœur pour le pays se double d'une révélation. Pourquoi ne pas proposer là-bas ce qui existe de plus français au monde, c'est-à-dire le pain ? Elle rentre, passe son diplôme de boulangerie, mais faute de trouver un emploi, se lance dans un CAP pâtisserie. Ce sera, pour la future cheffe, une décision majeure. Depuis, la Rochelaise d'origine a posé son empreinte sucrée de la Délicatisserie, son labo d'Issy-les-Moulineaux en région parisienne, à d'éminentes adresses internationales (Printemps du Goût à Paris, Café Pouchkine à Moscou, Chaoyi Buer à Shanghai, etc.). En octobre 2023, c'est la timbale : Nina Métayer est la première femme à décrocher le titre mondial de « meilleur pâtissier de l'année » décerné par l'Union internationale des boulangers et pâtissiers (UIBC). Au moment de réaliser cet entretien, une nouvelle distinction vient saluer le travail de cette épataante trentenaire. Début juin, elle est élue Meilleure Cheffe pâtissière du monde lors de la cérémonie des World's 50 Best Restaurants

2024 à Las Vegas. Le comble pour une pâtissière 2.0 sans boutique en propre ! La suite ? « *Continuer à rendre mon entourage heureux, à emmener avec moi des artisans passionnés et à régaler des gens au quotidien* », confesse-t-elle tout sourire. Et dire qu'apprentie, elle préférait le pain aux gâteaux...

Comment se réveille-t-on « meilleure pâtissière du monde » ?

Comme je me lève – et je me couche – depuis 20 ans : assez fatiguée. Car mes journées sont longues et souvent intenses. Elle est chouette

votre question parce que j'adore le lever et le coucher. Pour moi, ce sont deux moments très importants dans la vie. Il faut toujours se coucher fier de ce qu'on a fait. Et se lever plein d'énergie pour faire mieux que la veille.

Quel est votre premier souvenir de sucré ?

Les bombes de chantilly que m'achetait mon papa. Il savait que j'aimais ça alors il m'en ramenait des courses. Ce n'est pas génial, mais c'est ce dont je me souviens en premier.

Quand vous êtes-vous rendu compte de l'étendue de votre talent ?

Personnellement, je ne pense pas avoir de talent. Je crois que c'est du travail, du travail, du travail... La répétition du geste encore et encore. À la limite, si j'avais un seul talent, ce serait celui d'essayer de communiquer mon bonheur, de rassembler les gens. Au départ, la pâtisserie, ça allait à l'inverse de toutes mes compétences. Je n'étais pas minutieuse, ni patiente. J'ai donc appris à l'être. Je suis arrivée en pâtisserie parce que personne ne voulait de moi en boulangerie. Au départ, ça ne me plaisait pas du tout. Ce que j'adorais, c'était le pain. Pas les gâteaux.

Comment expliquer votre succès ?

Je n'en sais rien. Si je pouvais choisir, la plus belle des raisons serait peut-être ce bonheur

DES GÂTEAUX INSPIRÉS

« *L'inspiration, c'est le cadre. Pour qui vous concevez, comment le gâteau sera mangé, dans quel endroit, à quelle occasion... Une fois que vous avez le cadre, il faut trouver la recette, imaginer la texture, goûter, se remettre en question, s'améliorer. Un pas après l'autre. La création en pâtisserie, c'est comme une marche en forêt : on ne sait pas trop où on va. Il y a des détours, des surprises, des embûches, des arrêts, mais le chemin est là. Et vous finissez toujours par arriver au bout.* »



« Jamais je n'aurais imaginé à quel point la pâtisserie allait si bien me correspondre. Je m'en suis rendu compte il y a peu. La pâtisserie est accessible à tout le monde. Tout le monde peut s'acheter un petit gâteau, un cookie... Je trouve la pâtisserie tellement complète dans la transmission, dans le partage et les valeurs qu'elle porte. »



PISTACHE PISTACHE

« *BISCUIT MOELLEUX, CRÉMEUX ONCTUEUX, MOUSSE LÉGÈRE, PRALINÉ... TOUS LES ACCORDS DE LA PISTACHE EN UN SEUL GÂTEAU. LE PETIT CRUMBLE PISTACHE EN DESSOUS, C'EST UN PEU MA SIGNATURE.* »

en lequel je crois profondément. Je m'en fiche un peu de faire des gâteaux. Mon but, depuis que je suis petite, c'est de partager de la joie et du plaisir. Adolescente, je me sentais complètement nulle dans tout ce que j'entreprenais. Mais je n'avais pas envie d'être triste, de me sentir mal. Je voyais des gens qui vivaient simplement et je me disais qu'on pouvait aussi être heureux comme ça. C'est là que j'ai pris le parti d'être positive. C'est à partir de ce moment-là que j'ai vraiment cru en moi et que je me suis dit que j'arriverais à emmener tout le monde avec

moi. Si on est heureux soi-même, on peut partager ce bonheur avec les autres, parce que c'est un bonheur sain.

Pour quelle raison dites-vous ne pas avoir trouvé de travail en boulangerie ?

Je viens d'une famille où on a le droit de tout faire. Je n'ai pas grandi dans un milieu où les filles pouvaient s'autoriser moins de choses que les garçons. Ma mère et ma grand-mère sont entrepreneures. Je ne m'attendais donc pas à ce que la boulangerie soit si fermée aux femmes. Jamais l'idée ne m'avait effleuré l'esprit. Mais je ne trouvais pas de travail. J'ai compris à ce moment-là que, dans ce secteur, une femme était moins perçue à sa place au fournil qu'à la vente.

Ainsi êtes-vous devenue une pâtissière de renommée internationale. Qui n'a pas de boutique propre...

Lorsque j'ai voulu me mettre à mon compte, je n'avais pas les moyens de racheter une boulangerie ou une pâtisserie. Je n'avais pas envie non plus d'être à la fois à la création et à la vente, à faire un maximum de gâteaux pour remplir ma vitrine, en espérant que les clients viennent les acheter pour pouvoir rentabiliser. Je trouvais l'idée laborieuse et je n'avais pas du tout les épaules pour ça. Je me suis dit : « Pour l'instant, on va faire des petits gâteaux

et attendre que les clients achètent ce qu'on a produit. » J'ai commencé comme ça. Mon papa, qui est développeur, m'a aidée à faire le site. Mon mari, qui a un côté très entrepreneur, à construire la structure administrative. Au départ, nous avions juste une boutique en ligne. Ensuite, nous avons installé un kiosque sucré [aux nouvelles Halles d'Issy-les-Moulineaux, NDRL], investi Le Printemps du Goût [boulevard Haussmann à Paris, NDRL], travaillé avec des hôtels, des restaurants. Le labo a grandi au fur et à mesure. Nous sommes quarante aujourd'hui. Les commandes sur le site fonctionnent aussi très bien.

Le Meilleur Pâtissier sur M6, Sucrément bon sur Téva... La télévision a-t-elle été utile pour vous ?

Oui, très. Déjà, parce que ça nous a fait connaître. C'est important la visibilité. C'est aussi une grande chance que sa voix soit entendue. Et ce que j'aimerais transmettre, ce ne sont pas seulement des recettes de gâteaux mais également cette philosophie du respect de l'être humain, de la bienveillance, des choses simples qui peuvent devenir grandes si on les partage bien. C'est pour cela que j'aime faire des gâteaux sur les réseaux sociaux avec mes enfants, montrer qu'on peut faire plein de choses accessibles à tous. Ça crée de très beaux moments en famille.



CÔTÉ LOISIRS

« J'ai dû acheter au moins vingt-cinq livres ces dernières années, que je n'ai jamais réussi à terminer. Le soir, je n'arrive pas à m'asseoir sans m'endormir. Je ne parviens même pas à regarder un film et lorsque je me réveille, c'est parce que mes filles viennent me sauter dessus. J'adore lire, écouter de la musique, je joue du piano mais alors pas très bien. En fait, ces dernières années, je me suis surtout concentrée sur ma famille, mon travail et les amitiés qu'il faut garder et protéger. »



«Ces titres de "meilleure pâtissière" vous donnent une visibilité incroyable. C'est merveilleux de les obtenir, mais il ne faut pas en faire n'importe quoi. Il faut savoir rester extrêmement concentrée. Il y a des gens qui vous attendent au tournant, de nouveaux clients qui arrivent et vos équipes qui sont pleines d'espoir. C'est une grande responsabilité.»



Avec Mathieu, son mari, directeur général de Délicatisserie, et leurs enfants, Anastasia et Adèle: «Je n'obligerai jamais mes filles à suivre mon parcours. Il faut vraiment que ce soit une passion, parce que c'est un métier tellement dur. Mais si ça vient du plus profond de leur cœur, alors oui, je serais très contente qu'elles fassent la même chose.»



LA TARTE AUX FRAISES

«DES FRUITS ROUGES ET UN PETIT CRUMBLE AVEC UN CÔTÉ NOISETTE, FRUIT SEC, GRILLÉ, QUI FAIT AVANCER LE CARACTÈRE PEPS ET ACIDULÉ DU FRUIT. LE TOUT ADOUCI PAR LA CHANTILLY.»

Comment se sont décidés ces posts de recettes avec vos filles Anastasia et Adèle ?

Dans les derniers jours du confinement. C'était avant que j'accouche d'Adèle. Comme nous avions promis à Anastasia de tourner une vidéo avec son papa, je lui fais faire la pesée des ingrédients des cookies. Et là, elle sort la recette entière sans nous ! Elle avait 2 ans et ses explications étaient très claires. Au départ, nous avons failli ne pas la mettre en ligne. Mais à bien y réfléchir, que risquons-nous à la poster ? On trouvait la vidéo tellement mignonne. Vite, les retours ont été incroyables. Des parents nous ont dit que leurs enfants regardaient la vidéo d'Anastasia et voulaient faire des gâteaux avec eux. Ça a créé une très belle dynamique.

Ne craignez-vous pas leur surexposition ?

Nous n'avons pas fait tant de vidéos que ça avec les filles. L'idée, ce n'est pas de les transformer en youtubeuses. Nous en tournons de temps en temps pour les partager ensuite de façon très simple. Une petite vidéo, c'est comme une photo. Une façon de montrer qu'on fait des bêtises au quotidien, que les petites filles sont toutes pareilles, qu'elles sont heureuses de faire des gâteaux avec leur mère. Avec mon travail, je les vois peut-être un peu moins que la majorité des mamans. Lorsque nous sommes ensemble, je me donne à 400 %. Elles ont grandi comme ça. Et quand elles retrouvent leur maman à la maison, c'est une femme heureuse, épanouie, qui vit de sa

passion. En famille, on parle de gâteaux, on mange des gâteaux et quand on se balade dans une ville, nous allons d'abord faire le tour des pâtisseries.

Croquez-vous toujours la vie de cette manière ?

Je suis toujours heureuse mais, parfois, je peux être très énervée. Lorsque j'ai mangé trop de sucre, je me mets facilement en colère. Le sucre, ce n'est pas toujours bon, ça énerve. Il y a juste deux moments dans la vie où je peux être très chiante : quand j'ai faim et quand je suis fatiguée. Dans ces cas-là, il faut me donner à manger ou me mettre rapidement au lit.

Rêvez-vous de devenir un exemple pour les petites filles ?

Bien sûr, j'aimerais beaucoup. Je suis vraiment dans la transmission, donc si jamais je peux devenir un exemple, ce serait la plus grande réussite de ma vie. Cela voudrait dire que j'ai bien fait les choses et, pourquoi pas, provoqué certaines carrières.

Avez-vous l'impression de cultiver une image ?

Ce serait mentir que de dire non, évidemment. Être visible, c'est aussi une responsabilité. Il faut faire attention à ce qu'on dit, à sa manière de se présenter. Et j'espère le faire bien. J'essaie toujours d'être présentable et de bonne humeur. Être grognonne, débraillée, à envoyer bouler les gens, je trouve que ce serait un manque de respect par rapport à cette exposition qui m'est offerte. Il faut donner le bon exemple.

Et à quand l'ouverture de boutiques à La Rochelle ?

Bientôt. C'est dans nos projets. Il faut juste prendre le temps de bien faire les choses. Je sais que des infos ont fuité dans la presse. Mais, pour l'instant, rien n'est prêt. Je n'ai même pas encore pensé aux gâteaux que je proposerai ! ☺

UN CŒUR EN SUCRE

«Je suis quelqu'un de très sensible. Il suffit qu'un proche n'aille pas bien pour que ça me rende triste. Il y a beaucoup d'associations, avec des causes très dures, qui viennent me voir pour que je leur donne un coup de main. Soit je peux participer et je vois tout le malheur du monde. Soit je n'ai pas le temps et je suis prise de culpabilité. Et puis, je peux vite m'assombrir lorsque mes enfants me manquent. Ce n'est pas toujours évident de trouver un équilibre entre le travail et la maison.»



«La pâtisserie, c'est un luxe abordable. Voilà ce qui est beau. Lorsque je travaille pour le Café Jaeger-LeCoultre, par exemple, j'y apporte ma technique, un pochage minutieux par des artisans d'expérience, des ingrédients de la vallée de Joux où est installée la manufacture horlogère... Concilier création et esprit de joaillerie à travers des finitions les plus précises possibles.»

CAFÉ DE LA ROSE : NINA MÉTAYER X LANCÔME

*« QUAND JE CHOISIS UNE MARQUE,
C'EST QUE NOUS AVONS DES VALEURS COMMUNES »*

Le Café de la Rose a ouvert en juin dernier sur les Champs-Élysées. L'établissement et ses teintes ont donné le ton aux succulents gâteaux signatures de la pâtissière qui les commente en exclusivité.

CRÉATIONS



1



2

1 LE CHEESECAKE
« Composé d'un fromage créé pour nous par Laurent Dubois, Meilleur ouvrier de France fromager. C'est un fromage très élégant, un peu acidulé, un peu salé, très léger, avec un zeste de citron pour rafraîchir. Au centre, un petit sablé cannelle très aérien rappelle le spéculoos. »

2 LA FLEUR DE SAISON
« Un gâteau amené à évoluer avec sa mousse florale. Actuellement, nous avons une mousse de fleur de mélilot, mais nous passerons au sureau, à la fleur de cassis... L'idée, c'est de travailler un fruit de saison avec une eau florale. Cela apporte lui un côté extrêmement léger. »

3 LA TARTE AU CITRON
« Les citrons sont sélectionnés en fonction des saisons. Nous travaillons des zestes de main de Bouddha, de citron Meyer, de yuzu, de bergamote. Nous récupérons la pulpe, le fruit et l'écorce de citron pour obtenir ce côté très floral avec une meringue légère au citron vert. »

4 LE COOKIE ET LE BROOKIE
« Le cookie est préparé avec une fleur d'oranger. Il possède ce goût à la fois floral et pistache. Lui aussi sera amené à évoluer dans ses saveurs en gardant cet esprit floral. Quant au brookie, c'est un pur plaisir gourmand. Un gâteau réconfortant pour amateurs de chocolat. »

5 LE FINANCIER FRAMBOISE
« Il y a la rose Lancôme en chocolat, goût framboise, comme un sceau posé dessus. Et puis, il y a toute la partie fruitée avec des framboises lyophilisées, de la purée de framboises, etc. Un financier qui a beaucoup de fraîcheur, très peu sucré. Et extrêmement appétissant. »

6 LE CRAQUANT AU CHOCOLAT
« Là, c'est vraiment du chocolat, du cacao. Pour commencer, on a un crumble cacao fleur de sel extrêmement bon avec un chocolat 70%, bien puissant, un brin acidulé. Ajouté à un crémeux chocolat très onctueux à 66%. Tout de suite, nous sommes dans un gâteau très suave. »

Café de la Rose, 52 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris - Ouvert 7j/7



3 4
5 6

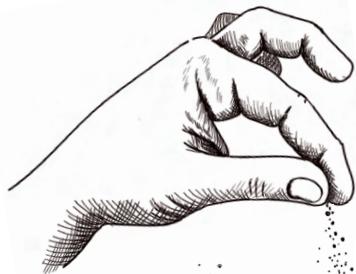


NINA MÉTAYER

« PETITE, JE N'ÉTAIS PAS TROP PÂTISSERIES »

On a beau faire les 400 coups étant gamine avec sa meilleure amie, arrive le temps des premières pâtisseries et, sortant du four, des gâteaux au doux parfum de souvenirs. Chaleureuses et souvent amusées, retour sur les jeunes années de Nina Métayer.

MADELEINE DE PROUST

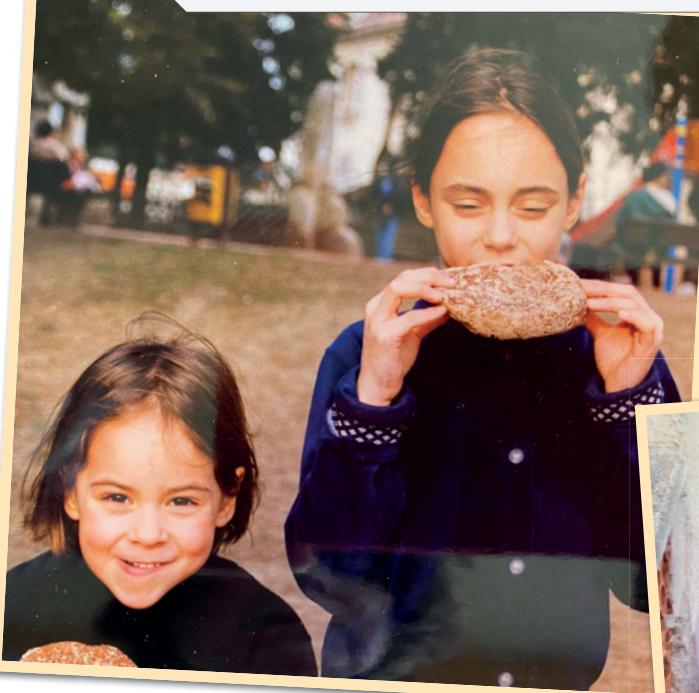


Le grand souvenir de votre enfance ?

C'est lorsque je faisais beaucoup de bêtises avec Valentine, ma meilleure copine d'enfance. **Ces grosses bêtises restent mes plus beaux souvenirs.** Petite, je n'étais pas trop pâtisseries.

Je me souviens aussi de ma grand-mère qui nous faisait souvent du poisson parce que nous étions à La Rochelle.

C'est ma sœur qui cuisinait avec elle la plupart du temps et elle me courrait après avec des yeux de poisson au creux de la main. Elle faisait exprès de me les lancer dessus.





Avez-vous déjà cuisiné pour votre famille ?

Pour mes grands-mères, par exemple ? Avec ma grand-mère maternelle, c'était assez simple. **Elle était très mauvaise cuisinière, ai-je envie de dire, et elle l'assumait complètement.** La seule chose qu'elle réussissait, tous les mercredis, quand j'étais chez elle à Strasbourg, c'était des blancs de poulet à la crème et aux herbes de Provence avec du riz blanc. C'était son plat le plus abouti. Elle me l'a appris.

Du coup, j'étais très fière d'être capable de le refaire alors que je n'étais qu'en primaire. J'ai fini par le cuisiner toute seule. **Je me souviens que ça me semblait extrêmement compliqué** alors que c'est la recette la plus simple du monde et que ce n'est pas particulièrement bon.

Avec mon autre grand-mère, celle qui cuisinait les tomates farcies, c'était tout autre chose. **Elle était excellente cuisinière, avec quelques plats fétiches.** J'adorais ces moments où mon grand-père lui rapportait des tas de choses du jardin. Il était fou de jardinage. Il lui rapportait des cageots entiers de légumes à cuisiner. Ma grand-mère, elle, n'en pouvait plus.

Quand il rentrait de son jardin, elle ne savait plus où donner de la tête. Elle se retrouvait avec trop de choses à préparer. **Le soir, nous faisions aussi des galettes charentaises** avec ma grand-mère. Mais là, c'était plus facile.

Le plat qui vous a marquée ?

J'adorais les tomates farcies de ma grand-mère avec du riz qu'elle mettait dans le fond et qui cuisait avec le jus des tomates. Ça caramélisait. Je me rappelle très bien la saveur, le parfum.

Refaites-vous cette recette ?

Le problème, c'est que je serais incapable de la faire aussi bien. C'est trop triste. **Je préfère donc me nourrir de ce beau souvenir.**

Votre premier restaurant ?

Là, ça va faire sourire ma famille, parce que c'est elle qui me l'a raconté. Ce devait être pour les 60 ans de mon grand-père ou les 50 ans de ma grand-mère, je ne sais plus.

Mon premier restaurant, apparemment, c'était Au Crocodile à Strasbourg. Nous étions tous réunis dans ce très bel endroit avec un énorme crocodile empaillé. Et moi, m'a-t-on dit, j'étais entrée dans la cuisine pour y faire ma petite vie.

Quelle pâtisserie feriez-vous goûter à vos grands-mères ?

Alors, ma grand-mère maternelle n'est pas très pâtisserie. **Plutôt des cookies.** Je lui en ferais parce que ça me rappelle une anecdote. Elle avait un peu Alzheimer et il y avait des gamins de l'école d'à côté qui venaient sonner chez elle pour lui vendre des cookies. J'étais présente. J'avais bien vu leur manège. Ça m'amusait. Elle leur en a acheté quatre fois de suite.

Mon autre grand-mère, elle, était très gâteaux. **Elle faisait ses bûches elle-même en fin d'année.** Elle s'appliquait beaucoup.

Elle mettait beaucoup de cœur à faire sa bûche à la crème au beurre qui était exceptionnellement grasse mais très chouette. Et puis, j'ai gardé en moi ce que j'aimais le plus : l'odeur du gâteau au four. Ah ! Et les bananes flambées aussi ! À l'époque, on flambait encore les bananes au rhum pour les enfants. C'était trop bon.

À table, en famille, quel est votre menu ?

Alors moi, je ne choisis pas tout le temps, **parce j'ai une famille extrêmement maniaque sur la nourriture.** C'est-à-dire qu'il faut que tout soit parfait. Sinon, quand je suis seule avec mon mari, soit on se chauffe un truc vite fait, genre pâtes au beurre, soit on prépare quelque chose de super travaillé. Entre nous, il n'y a pas trop d'entre-deux. Nous pouvons ainsi cuisiner pendant cinq heures. On va prendre un livre de Yannick Alléno, sortir une recette, et aller faire tout le tour de Paris pour trouver chacun des ingrédients. Aujourd'hui, plus je vieillis, plus je reviens également vers les plats mijotés de ma mère, le bœuf bourguignon, des classiques comme ça, mais bien travaillés. J'y mets du cœur.



EQUIP
HOTEL

Foodservice
Design
Wellness
Tech & Services

3-7 NOV 2024
Paris

EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Scannez le code pour obtenir
votre badge gratuit



PSMHLEH24



Built by
In the business of
building businesses

RESTO

cuisine



DES MÉTIERS À LA SOURCE, DES PRODUITS DE SAISON, DES RECETTES DE CHEFS... 100 % PÂTISSERIE !



MÉTIER SUCRÉ OU SALÉ?

Préparer des madeleines bien dodues, faire de l'art avec du chocolat, cultiver plusieurs variétés de figues ou des châtaignes d'exception...

Travailler les produits pour les sublimer, c'est le quotidien de ces passionnés.

ARTISANS

Châtaignes gourmandes Le goût retrouvé



Denis Bourgin est un véritable passionné. On pourrait l'écouter pendant des heures ! D'ailleurs, le mieux est encore d'aller à sa rencontre chez lui, en Dordogne, où il fait chambres d'hôtes.

L'histoire

Aussi loin qu'il s'en souvienne, Denis Bourgin a toujours voulu être producteur paysan. Et s'il a choisi la châtaigne plutôt qu'un autre produit du terroir, c'est pour retrouver le goût de la crème de marrons de son enfance. Même si, de son propre aveu, «*quand j'étais petit, c'était de l'industrielle*». Il avait donc de la

marge pour faire mieux. Et un terroir en or, puisque la maison de son arrière-grand-père se situe justement en pleine terre à châtaigniers, en Dordogne, non loin de Périgueux. Ce baroudeur a d'abord cumulé les formations et les voyages avant de revenir sur ses terres et de s'installer définitivement en 2002. Aujourd'hui, il exploite environ 13 hectares (dont 10 en propre) et produit près de 20 tonnes de châtaignes par an, 10 en frais et 10 transformées après avoir été stérilisées dans un laboratoire certifié.

Le savoir-faire

Cultiver des châtaignes, et avant cela les châtaigniers, demande beaucoup d'observation et de patience. Déjà, il faut plus de dix ans pour qu'un châtaignier donne des fruits. Ensuite, il peut y avoir des champignons qui s'y attaquent. Il faut l'implanter dans un endroit propice, le tailler, le soigner. Contrairement à ce que son imposante stature pourrait laisser penser, c'est un arbre fragile. On ne peut pas le secouer mécaniquement, surtout que cette forme de ramassage mélange tous les fruits. Donc, si certains sont moisissis, ils contaminent les autres. C'est pour cela que Denis Bourgin préfère continuer à récolter à la main, entre le 1^{er} octobre et le 11 novembre, pour choisir les meilleurs.

Le produit iconique

La châtaigne fraîche, même si elle est compliquée à conserver. Le réchauffement climatique n'est pas un

mythe, il faut donc ramasser au plus vite et mettre en chambre froide. Pour la châtaigne transformée, il s'agit évidemment de la crème de marrons chère au cœur de Denis Bourgin et élue « Saveur d'or » en 2021.

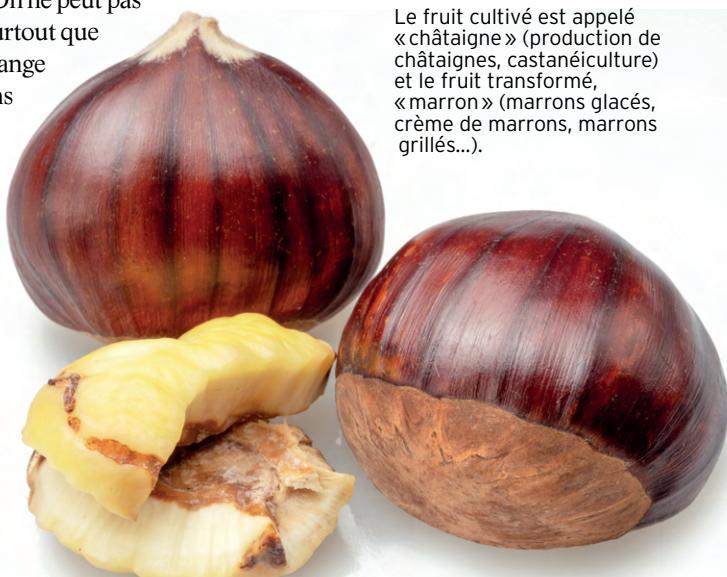
Découvrir la maison

Les visiteurs sont les bienvenus à la châtaigneraie, ce d'autant que l'exploitation fait également chambres d'hôtes, propose des visites et de la vente directe. Le meilleur moment pour s'y rendre ? Pendant la « Foire aux din-drons », un événement dans la région durant lequel Denis Bourgin grille pas moins de 600 kg de châtaignes !

Inattendu

Sous Louis XIV, alors que la famine menaçait dans toute la région, Monseigneur de Francheville, évêque de Périgueux, signa un édit interdisant l'exportation des châtaignes et sauva ainsi une bonne partie du peuple. ☕ FV

Le fruit cultivé est appelé «châtaigne» (production de châtaignes, castanéiculture) et le fruit transformé, «marron» (marrons glacés, crème de marrons, marrons grillés...).





Bijou ? Œuf ? Nénuphar ? À Pâques, Jade Genin a créé ces véritables joyaux : découpés en quartiers semblables à des pétales, les œufs renferment un praliné.



Leur forme bien caractéristique rappelle la pyramide du Louvre et la pointe de l'obélisque de la Concorde : résolument parisiens, les pyramidions sont la signature de Jade Genin.

Ce sont des ganaches ou des pralinés, de chocolat noir ou lait, couplés à une épice ou une herbe aromatique.

Découvrir la maison

En poussant la porte de la boutique, au 33 avenue de l'Opéra, on croirait entrer dans un magasin d'art. Tout est de laque blanche, rehaussée par des formes minérales de couleur or. Sous les vitrines de verre, les chocolats attendent sagement leur dégustation. L'atelier est derrière : vous verrez les chocolatiers s'affairer. Pour mieux les voir encore, passez donc rue Danielle-Casanova : une grande baie vitrée donne directement sur l'atelier !

Inattendu

Jade Genin a commencé sa carrière comme avocate spécialisée en droit des affaires. Après deux ans à travailler sur des dossiers de fusion-acquisition, elle s'est rendu compte que le chocolat lui manquait trop... et a rejoint l'atelier de son père pour commencer sa formation.



Jade Genin

Le chocolat en héritage

L'histoire

Jade Genin est tombée dans la marmite de chocolat quand elle était toute petite. Et pour cause : son père est le chocolatier parisien Jacques Genin. En sortant de l'école, son cartable sur les épaules, Jade se glissait dans les ateliers pour observer : «*Papa me faisait participer : enrober du chocolat, faire une tablette... c'est comme ça que j'ai commencé à apprendre le métier.*» Quelques années plus tard, elle ouvre sa propre chocolaterie sur l'une des artères les plus prestigieuses de Paris : l'avenue de l'Opéra. Aujourd'hui âgée de 32 ans, elle est à la tête d'un atelier d'une dizaine de personnes et dessine sa propre route, parallèle à celle de son père, mais bien à elle.

Le savoir-faire

Dans son atelier, on travaille des produits bruts et naturels. Ici, ni arôme artificiel, ni additif, ni conservateur, mais des herbes fraîches : pour sa ganache à la menthe, elle infuse des feuilles de menthe pendant 24 heures dans le chocolat ! Le cacao arrive du Honduras, où il est cultivé par Xoco, qui favorise la biodiversité et une bonne rémunération des producteurs. Ce souci du détail se retrouve dans les couleurs des créations maison : les pigments sont naturels, et tous les chocolats sont peints à la main, au pinceau.

Le produit iconique

Ses petites pyramides colorées se dressent fièrement dans leur boîte : appelées «pyramidions», elles sont la signature de Jade Genin.





Biscuiterie Jeannette

La Normandie dans une madeleine

L'histoire

On fait remonter l'histoire de la biscuiterie Jeannette à 1850 : à l'époque, elle s'appelle Mollier et fabrique des madeleines dans le centre-ville de Caen. Un savoir-faire localement reconnu, et récompensé par une médaille à l'Exposition universelle de Paris en 1900. C'est Lucien Jeannette, un notable local, qui reprend

la biscuiterie quelques années plus tard et lui transmet son patronyme. Mais Jeannette puise une partie de son ADN dans les remous industriels des années



Depuis 2019, Benoît Martinet est à la tête de cette belle maison normande créée en 1850, à l'histoire mouvementée.

2010 : en difficulté, la biscuiterie est en liquidation. C'était sans compter ses ouvriers (et beaucoup d'ouvrières), qui ont décidé d'occuper l'usine pour éviter la saisie de leur outil de travail. 344 jours de siège qui ont ému la Normandie et la France, et sorti Jeannette de la crise en attirant à nouveau des investisseurs.

Le savoir-faire

Chez Jeannette, on assume le «made in Normandie» ! On utilise du beurre d'Isigny (c'est une AOP), les œufs (de poules élevées en



Une belle bosse, une forme de coquillage bien dessinée et des ingrédients naturels : c'est l'ADN de la maison Jeannette.



On trouve les jolies boîtes de madeleines Jeannette dans les épiceries fines, dans leur boutique de Colombelles, près de Caen, et en vente directe sur leur site internet.

plein air) viennent de Lisieux, et la farine de la Manche. «C'est notre ADN, confirme Benoît Martinet, directeur général. Nous travaillons des produits de qualité, qui rémunèrent bien les agriculteurs, sans conservateur ni arôme artificiel.»

Le produit iconique

Si Jeannette vend des financiers et des cakes, le produit phare reste la madeleine. Contrairement aux versions industrielles, qui cachent sous un arôme de vanille ou d'amande le goût des conservateurs ajoutés, les madeleines Jeannette sont nature. On les reconnaît à leur aspect dodu : «Elles ont une forme de coquille saint-jacques, précise Benoît Martinet. C'est notre marque de fabrique.»

Découvrir la maison

La biscuiterie Jeannette se situe aujourd'hui à Colombelles, tout près de Caen. En poussant la porte du magasin d'usine, on peut acheter toute la gamme de produits fabriqués ici, et admirer toute la ligne de production. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, Jeannette propose aussi des visites guidées à certaines périodes de l'année.

Inattendu

Tous les ans, en janvier, Jeannette propose à la vente ses «Jeannette des rois» : dans une boîte de madeleines à la frangipane, une seule cache une fève, artisanale et fabriquée en Normandie, bien sûr ! Une boîte à partager... ou pas.

CRM

Pépinières Baud

L'art de la figue, de père en fils

L'histoire

Si depuis 2017, la pépinière est entre les mains d'Arthur – qui représente la troisième génération de l'exploitation familiale –, tout a commencé en 1955 dans un petit coin du Var, perché au nord de Vaison-la-Romaine et entouré de vignes. Là, le grand-père s'intéresse déjà aux figuiers, mais cultive aussi d'autres fruits du verger. C'est son fils Pierre, après ses études d'agronomie et un mémoire universitaire justement sur le figuier, qui décide de se spécialiser, quand il reprend les rênes en 1991. Il fait alors une rencontre décisive avec le couple à la tête des pépinières Bachès, à Courson, qui l'encourage à valoriser la diversité des figues. Arthur, qui a quant à lui fait des études en hôtellerie-restauration, apporte cette orientation encore plus gastronomique et l'adhésion au Collège Culinaire de France.

Le savoir-faire

L'activité reste majoritairement la production de plants de figuiers avec la multiplication d'environ 50 000 plants annuellement sur la pépinière. Deux hectares et demi de figuiers sont cultivés en verger, avec une collection de plus de 250 variétés de figues (inscrites au Conservatoire

botanique de Porquerolles), pour permettre cette multiplication. Toute la production, plantes et fruits est en culture biologique. Ces figuiers produisent des fruits qui sont commercialisés de fin juin à fin octobre, presque en totalité auprès des restaurateurs. Pour les Parisiens, via les Vergers Saint-Eustache, en direct pour les chefs de la région, comme Florent Pietravalle ou Anne-Sophie Pic.

Le produit iconique

Difficile de choisir entre toutes les variétés mais parmi les plus prisées, Pierre Baud évoque la Noire de Caromb, la Ronde de Bordeaux et la Panachée. Son fils Arthur renchérit : «*on aurait pu parler de Madeleine des Deux Saisons (joli calibre, peau très fine, très douce et peu de graines) ou encore de Col de Dame (variété tardive, peau un peu épaisse mais qui permet à la chair de se confire très tard en saison, même après la chute des feuilles : de la confiture à déguster sur l'arbre !)*».

Découvrir la maison

Si la production de figues est presque exclusivement destinée aux professionnels, on



Il n'y a pas une figue, mais une multitude de variétés, plus ou moins rares et appréciées. Les préserver est l'une des missions des pépinières Baud.



En France, la figue est cultivée dès le VIII^e siècle, mais elle ne fait réellement son apparition sur les marchés qu'au XIV^e siècle. Au XVII^e siècle, Louis XIV fait planter 700 figuiers à Versailles.

peut s'en procurer quelques-unes en venant sur place, à partir de mi-septembre. Ou mieux encore, acquérir un plant de figuier pour avoir sa propre production et les conseils qui vont avec.

Inattendu

Comme le souligne Arthur Baud, «*Nous sommes très à l'écoute des chefs et de leurs demandes. En plus des fruits, qu'ils accroissent aussi bien en sucré qu'en salé, certains d'entre eux souhaitent très régulièrement des feuilles, qu'ils utilisent pour des cuissons de viandes ou de poissons, ou pour des infusions, ou encore pour la confection de glaces*». Enfin, pour choisir une bonne figue, n'oublions pas ce dicton provençal que les Baud nous enseignent : «*Pèr estre bono, la figo dèn avé : abi de paure, uei d'ibrougno coù de devoto*». Autrement dit : pour être bonne, la figue doit avoir un habit de pauvre, un œil d'ivrogne, un cou de dévote. **FV**

Pierre Baud et son fils Arthur : à chaque génération une démarche toujours plus affirmée vers le bio et le bon.



LA MIRABELLE DE LORRAINE

FRUIT-PLAISIR

Dorée comme le soleil et gorgée de sucre, la mirabelle est une vraie gourmandise. Fraîche ou congelée, elle donne toujours le meilleur d'elle-même.

C'EST DE SAISON !



BENJAMIN GODFROY

Producteur à Rainville, dans les Vosges

Votre métier ?

Avec 9 hectares et environ 2000 arbres, je suis un petit producteur. En Lorraine, on ne fait pas de culture intensive. La mirabelle est un fruit assez technique, qui demande beaucoup d'observation tout au long de l'année pour pouvoir agir tout en maintenant une bonne biodiversité. On taille en hiver et on récolte en été, le matin entre 6 heures et midi, seulement s'il ne pleut pas. Beaucoup de jeunes nous aident pour les récoltes. C'est un moment intéressant et chaleureux.

Vos astuces ?

J'aime beaucoup la classique tarte à la mirabelle avec l'éternelle question : les fruits côté arrondi dessus ou dessous ? Sinon, j'adore la compotée de mirabelles servie avec du caramel au beurre salé, et aussi le filet mignon aux mirabelles, une association qui fonctionne vraiment bien.

Votre devise ?

La mirabelle, c'est le fruit-plaisir, aussi bien à déguster qu'à produire.

C'EST QUOI ?

La mirabelle est un fruit importé du Moyen-Orient il y a plus de 2000 ans. Elle est le fruit du mirabellier, une variété de prunier. C'est une petite prune ronde de couleur jaune, parfois avec des taches de rousseur, souvent recouverte d'une fine couche cireuse que l'on l'appelle la pruine. Avec un taux de sucre important, elle est un peu le bonbon du fruit.



COMMENT LA CHOISIR ?

Sa couleur doit être d'un beau jaune d'or avec une pointe de roux, comme c'est le cas de l'IGP «Mirabelle de Lorraine». Elle doit être ferme mais pas trop, d'un calibre supérieur à 22mm sinon cela signifie qu'elle a été récoltée trop tôt.

ON LA CONSERVE COMMENT ?

La mirabelle de Lorraine est cueillie délicatement à la main, ce qui permet de préserver la pruine, qui est un conservateur naturel. Les fruits peuvent ainsi se conserver 10 à 15 jours à température ambiante dans une pièce pas trop chaude. On peut aussi les congeler puis en faire des compotes, des confitures et même des sorbets pour en profiter toute l'année.

LA SAISON
La période de récolte va de **fin juillet**, s'il a beaucoup plu, **jusqu'à fin septembre au plus tard**, avec un pic de saison en août.

ON LA TROUVE OÙ ?

Principalement en Lorraine, grâce à ses étés chauds et à sa terre argileuse qui permet une bonne retenue d'eau, d'où l'IGP «Mirabelle de Lorraine». Cependant, depuis quelques années, on en trouve également dans le Sud-Ouest et dans la vallée du Rhône.



LE PETIT PLUS DE RESTO

Il vous reste des croissants rassis ?
Coupez-les en deux et imbitez chaque moitié avec un mélange fait d'un œuf, de 20cl de lait et de 3 cuillerées à soupe de sucre. Faites revenir des mirabelles dénoyautées et coupées en deux dans du beurre avec un filet de miel. Réservez et ajoutez à la place les moitiés de croissant et faites dorner. Servez les croissants perdus avec les mirabelles et de la chantilly.





LA MIRABELLE EST RICHE EN VITAMINES B, C, E, EN ZINC, MAGNÉSIUM ET POTASSIUM.



C'EST UN FRUIT SUCRÉ MAIS PEU CALORIQUE, QUI SE TRANSFORME FACILEMENT EN ÉNERGIE.



MUFFINS RENVERSÉS AUX MIRABELLES DE LORRAINE ET PISTACHES



POUR 8 MUFFINS

Préparation 10 min - Cuisson 15 min

- 170g de farine de blé complet (ou blanche)
- 30g de poudre de noisette
- 1/2 sachet de levure chimique
- 30g de sucre de coco (ou blanc)
- 70g de margarine fondu
- 2 œufs
- 12 cl de lait d'amande (ou classique)
- 1 poignée de pistaches fraîches concassées
- 1 barquette de Mirabelles de Lorraine

- Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs: la farine, la poudre d'amande, le sucre et la levure chimique. Mélangez le tout, puis ajoutez les deux œufs.
- Faites fondre la margarine, puis ajoutez-la au mélange précédent. Ajoutez ensuite le lait d'amande, puis battez le tout pour former une pâte homogène.
- À la fin seulement, ajoutez les pistaches concassées dans la préparation.
- Dans des moules à muffin, disposez au fond de chaque caissette 3 morceaux de Mirabelles de Lorraine fraîches. Versez un peu de pâte à muffin par-dessus, puis complétez avec quelques Mirabelles de Lorraine.
- Remplissez les moules aux 3/4 avec la pâte pour ne pas que le muffin déborde.
- Placez les moules au four pendant 10/15 min à 180°C.
- Quand les muffins sont dorés, sortez-les du four et patientez quelques minutes avant de les démouler.
- Placez les muffins à l'envers dans un plat pour rendre visibles les Mirabelles de Lorraine.



L'ŒUF

ALIMENT À HAUT POTENTIEL

Avec ses jolies courbes, son teint pâle ou bronzé et surtout sa polyvalence en cuisine, l'œuf est l'un des produits de base de la gastronomie, partout dans le monde. Respect !

C'EST TOUJOURS DE SAISON !



C'EST QUOI ?

L'œuf est un produit simple et basique, qui peut se consommer seul ou en ingrédient pour des plats rapides du quotidien ou plus élaborés. Sa coquille lisse est de forme ovale, avec une extrémité plus pointue que l'autre.

Le poids d'un œuf de poule varie en général de 50 à 70g. Dans le commerce, les œufs sont d'ailleurs classés en fonction de leur poids: S (< 53g), M (53 à 63g), L (63 à 73g) ou XL (> 73g). En début de ponte, une jeune poule produit des œufs plus petits que lors de sa maturité.

LA SAISON

Il n'y a pas de saison.

Les poules pondent toute l'année, quel que soit le temps.

ON LE TROUVE OÙ ?

Si on peut acheter des œufs absolument partout, les bassins de production sont principalement implantés dans le Grand Ouest, dont 40% en Bretagne, qui est traditionnellement une région d'élevage. On produit aussi en Pays de la Loire et un peu dans le Sud-Ouest et dans le Nord.



COMMENT LE CHOISIR ?

On priviliege ceux qui portent le logo « Œufs de France », issus de poules nées et élevées en France. Si on est sensible à la condition animale, on vérifie les informations imprimées sur la coquille: 0 est un œuf bio, 1 de plein air ou Label Rouge, 2 de poules élevées au sol en bâtiment, 3, élevées en cages aménagées collectives. FR signifie France et le nombre qui suit indique où a été conditionné l'œuf.

YVES-MARIE BEAUDET

Éleveur de poules pondeuses à Landéhen, dans les Côtes-d'Armor

Votre métier ?

Avec mes cinq employés, nous faisons naître des poussins qui sont mis en élevage chez des voisins agriculteurs jusqu'à 120 jours. Ces poulettes sont ensuite transférées dans nos poulaillers et commencent à pondre trois semaines plus tard. Notre travail est de prendre soin de nos animaux avec une alimentation équilibrée, une température constante et les meilleures conditions possibles. Chaque jour, les poulaillers sont nettoyés et les œufs ramassés.

Vos astuces ?

Consommer l'œuf sous toutes ses formes, en variant son utilisation: au plat, à la coque, dans les gâteaux, les entremets... D'autant que c'est la protéine la moins chère du marché!

Votre devise ?

Ça ira mieux demain! Dans mon métier, nous devons régulièrement faire face à des soucis matériels, sanitaires ou financiers. Mais on trouve toujours une solution. Depuis 32 ans que je suis agriculteur, j'ai toujours réagi ainsi. Je reste optimiste car je pense qu'il y a de l'avenir dans la production agricole en France.

LE PETIT PLUS DE RESTO

S'il vous reste des blancs d'œuf, utilisez-les pour préparer des meringues, une île flottante, de la mousse au chocolat, des financiers, des mini-cannelés, des langues de chat, des macarons, de la guimauve, des rochers noix de coco ou des tuiles aux amandes.

FLAN AULAIT D'AMANDE, PRALINES ET FLEUR D'ORANGER

POUR 6 PERSONNES

Préparation 15 min - Cuisson 40 min

- 3 gros œufs ● 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 1l de lait d'amande ● 160g de sucre en poudre
- 10g de beurre ● 100g de maïzena ● 100g de pralines roses ● 5cl de fleur d'oranger

- Concassez les pralines roses.
- Beurrez le moule puis farinez-le.
- Étalez la pâte puis foncez-la. Piquez le fond et les bords avec une fourchette et placez le moule au congélateur.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez les œufs et la maïzena dans une jatte avec 10cl de lait d'amande et 5cl de fleur d'oranger.
- Dans une casserole, portez 90 cl de lait d'amande à ébullition avec le sucre en poudre et les pralines concassées.
- Versez le lait bouillant sur la préparation aux œufs tout en fouettant énergiquement.
- Remettez la préparation dans la casserole et laissez-la légèrement épaissir sur feu très doux sans cesser de remuer avec une spatule.
- Sortez le moule du congélateur et versez la préparation sur la pâte.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 40 minutes.
- Sortez le flan du four et laissez-le refroidir avant de le démouler.

RETROUVEZ PLUS DE RECETTES SUR LE SITE LESOEUFFS.FR


À HAUT POTENTIEL NUTRITIONNEL, LES ŒUFS SONT RICHES EN PROTÉINES (2 ŒUFS = UN PETIT STEAK), EN VITAMINES A, B, D, E ET EN FER.


LA CONSOMMATION QUOTIDIENNE D'ŒUF N'EST PAS DÉCONSEILLÉE POUR LA SANTÉ, SAUF SI VOTRE TAUX DE CHOLESTÉROL EST DÉJÀ TROP ÉLEVÉ.



CARNET DE RECETTES

IRRÉSISTIBLES PLAISIRS PATISSIERS

Fondante - voire dégoulinante -, acidulée, aérienne ou carrément craquante... la pâtisserie sait mettre nos sens en émoi. La preuve avec cette alléchante sélection de créations. Leurs auteurs y ont mis tout leur talent, leur inventivité et leurs astuces pour varier à l'envi ces plaisirs tout sauf interdits.

GORMANDISES



Le génial créateur de L'Éclair de génie, **CHRISTOPHE ADAM** consacre un ouvrage entier à un savoureux produit aux notes d'or: *Caramel*. Dans cette bible unique, le chef pâtissier livre ses 150 meilleures recettes pour explorer cette gourmandise sous toutes les formes, craquante, moelleuse, onctueuse ou crèmeuse. Un pari audacieux et réussi à tester sans attendre.



Meilleure boulangerie 2016, meilleure baguette de Paris 2024, Utopie rayonne par son savoir-faire et sa créativité. À la tête de l'établissement parisien se trouve un dynamique duo d'artisans: **ERWAN BLANCHE** et **SÉBASTIEN BRUNO**. Ces deux comparses passionnés et engagés fourmillent d'idées et de recettes fétiches qu'ils partagent dans leur livre naturellement nommé *Utopie*.



La pâtisserie s'est vite imposée dans le parcours de **KEVIN LACOTE**. Son penchant et son talent se confirment au fil des expériences: Le Cinq - Georges V, L'Ambroisie, La Grande Cascade, Victor&Hugo, ainsi que sous l'égide de Glenn Viel à Courchevel et Yannick Alléno à Dubaï... jusqu'à l'ouverture de son propre établissement à Paris qui, à l'instar de son livre *Brut*, est une ode à la haute gourmandise.



Si la France est le royaume de la pâtisserie, Paris en est son ambassade à presque tous les coins de rue! Le chef pâtissier **ARNAUD DELMONTEL** l'a bien compris et rend hommage à *La Pâtisserie parisienne* à travers 70 recettes incontournables. Opéra, brioche, paris-brest... l'ouvrage offre le meilleur des douceurs de la Ville Lumière.



Depuis une dizaine d'années, **ANGÈLE FERREUX-MAEHT** multiplie les projets autour d'une cuisine mêlant gastronomie, bien-être et gourmandise: service traiteur, comptoir à emporter, programmes en ligne... Son nouvel opus, *Ma Cuisine végétarienne*, présente pour chaque légume et fruit trois à six recettes simples et toujours délicieuses, avec en prime, les conseils de sélection, préparation et conservation.



Après le succès de son blog, puis de son compte Instagram, **AURÉLIEN COHEN** a dû se rendre à l'évidence: la pâtisserie est bel et bien son destin. Pour cela, le jeune chef y met les moyens à la hauteur de son talent, assez grands donc: boutique, ateliers/ masterclass mais aussi édition avec notamment son ouvrage *Archi Fondant* où il explore toutes les nuances de la texture.



CHRISTOPHE ADAM

TARTELETTES CARAMEL POP-CORN

POUR 6 PERSONNES

Préparation 30 min - Cuisson 17 min

La pâte sucrée à l'amande

- 85 g de sucre glace • 125 g de beurre pommade
- Les graines d'une gousse de vanille grattée • 25 g de poudre d'amandes
- 2 g de sel • 1 œuf entier
- 210 g de farine

La ganache au caramel

- 150 g de crème UHT à 35 % MG
- 100 g de sucre semoule • 200 g de chocolat Caramelia Valrhona® ou de chocolat au lait, concassé

Montage et finition

- 1 sachet de pop-corn

La pâte sucrée à l'amande

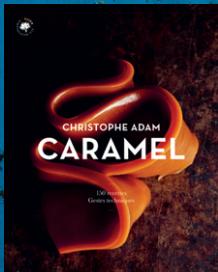
- Tamisez le sucre glace directement sur le beurre pommade dans un saladier. Ajoutez les graines de vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture homogène.
- Cassez l'œuf sur le mélange et remuez, puis tamisez la farine sur le tout. Mélangez sans trop travailler la pâte, enveloppez-la de film éthirable et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
- Étalez la pâte sucrée à l'amande à 3 mm d'épaisseur. Détaillez-y 7 disques de 7 cm de diamètre. Beurrez 6 cercles de 5 cm de diamètre et foncez-les avec les disques de pâte. Piquez les fonds de tartelette avec une fourchette et faites-les cuire 15 minutes au four à 170 °C.

La ganache au caramel

- Portez la crème à frémissement et retirez du feu.
- Faites cuire le sucre en caramel, déglacez avec la crème chaude, passez au chinois sur le chocolat concassé.
- Mélangez, puis émulsionnez avec un mixeur plongeant.

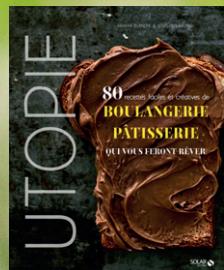
Montage et finition

- Passez le pop-corn 2 minutes au four à 180 °C, puis salez-le.
- Remplissez les fonds de tarte de ganache au caramel et disposez le pop-corn sur la ganache.



Recette extraite du livre
Caramel, de Christophe Adam, photographies de Laurent Fau, éditions de La Martinière, 35 €.





Recette extraite du livre ***Utopie***, de Erwan Blanche et Sébastien Bruno, photographies de Zoé Armbruster et Blaise Gargadennec, éditions Solar, 24,95€.



ERWAN BLANCHE ET SÉBASTIEN BRUNO

BABA MENTHE-CITRON



POUR 10 BABAS INDIVIDUELS

Préparation 1h30 - Repos 72h - Cuisson 35min

Pâte à baba

- 125g de farine de gruau ● 90g d'œufs
- 2g de sel ● 6g de levure boulangère
- 28g de sucre semoule ● 60g de beurre à température ambiante

Sirop à la menthe

- 1,150kg d'eau ● 575g de sucre semoule
- 15 feuilles de menthe fraîche

Chantilly au citron vert

- 150g de crème liquide ● 15g de sucre semoule ● 15g de jus de citron vert ● 35g de mascarpone ● Le zeste de 1 citron vert râpé

Finition

- Zeste de citron vert râpé ● Feuilles de menthe fraîche

72 heures à l'avance

- Dans le bol du batteur muni du crochet, mettez tous les ingrédients sauf le beurre.

Mélangez pendant 5 minutes à vitesse lente puis 10 minutes à vitesse moyenne. Quand la pâte se décolle des bords de la cuve, incorporez le beurre en petits morceaux. Pétrissez pendant 3 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse rapide: la pâte doit se décoller des parois et être lisse et brillante. Filmez et laissez gonfler pendant 30 minutes à température ambiante.

■ Dégarez ensuite la pâte en mélangeant à l'aide d'une spatule pour chasser les bulles de dioxyde de carbone qui se sont formées. Dans des moules en silicone demi-sphériques, pochez 30g de pâte.

■ Préchauffez le four à 30°C (chaleur tournante ou convection naturelle), puis éteignez-le et laissez-y pousser les babas pendant 1 heure: ils doivent doubler de volume.

■ Préchauffez le four à 180°C (convection naturelle), enfournez les babas et faites-les cuire 20 à 25 minutes. Laissez-les refroidir et sécher pendant 24 heures à température ambiante, de préférence sur une grille.

L'avant-veille

- Portez à ébullition l'eau, le sucre et les

feuilles de menthe, puis réservez ce sirop au réfrigérateur.

■ Dans une casserole, faites chauffer 75g de crème liquide avec le sucre, le zeste et le jus de citron vert. Quand le sucre est dissous, ajoutez le mascarpone et le reste de la crème. Mélangez, versez dans un récipient, filmez au contact et placez au réfrigérateur.

La veille

■ Dans une petite cassissoire ou un plat, déposez les babas et arrosez-les de sirop de menthe froid. Filmez puis posez une grille ou une plaque sur le plat afin que les babas soient complètement immergés. Laissez-les s'imbiber pendant 24 heures à température ambiante.

Le jour même

- Égouttez les babas sur une grille.
- Dans le bol du batteur, versez la crème au mascarpone et montez-la en chantilly. À l'aide d'une poche munie d'une douille n°15, pochez une belle boule de chantilly sur chaque baba.
- Saupoudrez de zeste de citron vert et de petites feuilles de menthe.





KEVIN LACOTE

TATIN POMME

2 TARTES POUR 4 PERSONNES

Préparation 1h30 - Repos 12 h - Cuisson 45 min

Sablé breton

- 36 g de jaunes d'œufs ● 80 g de sucre semoule
- 90 g de beurre ● 1 g de fleur de sel ● 120 g de farine T45 ● 2 g de levure chimique

Pommes caramélisées au beurre demi-sel et fève tonka

- 200 g de pommes Golden ● 200 g de sucre semoule ● 400 g d'eau ● 35 g de beurre demi-sel
- 2 fèves tonka râpées ● 2 g de vanille liquide
- 10 g de jus de citron jaune

Sablé breton

- Dans la cuve du robot muni de la feuille, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez le beurre à température ambiante coupé grossièrement et la fleur de sel.
- Ajoutez la farine et la levure préalablement tamisées. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. Débarrassez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Filmez au contact et réservez 12 heures au réfrigérateur.
- Le lendemain, abaissez avec un rouleau la pâte à 5 mm d'épaisseur et détaillez deux disques de 14 cm de diamètre. Préchauffez le four à 170°C.
- Enfournez les sablés dans deux cercles de 14 cm de diamètre préalablement graissés avec du beurre pendant 12 minutes.

Pommes caramélisées au beurre demi-sel et fève tonka

- Épluchez les pommes et coupez-les en huit tout en retirant le cœur.
- Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déglacez avec le beurre demi-sel, puis ajoutez les fèves tonka râpées et la vanille liquide.
- Ajoutez les pommes et faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement translucides. Ajoutez le jus de citron à la fin.
- Disposez les pommes en rosace dans deux moules de 14 cm de diamètre et 4 cm de hauteur. Serrez-les bien.
- Enfournez à 170 °C pendant 10 minutes, puis sortez les pommes du four et laissez refroidir 5 minutes.

Montage

- Retournez les moules avec les pommes sur les sablés bretons, tapotez légèrement avec les mains avant de retirer les moules.



Recette extraite du livre
Brut, de Kevin Lacote,
textes d'Anne Debbasch,
photographies de Charly
Deslandes, stylisme d'Audrey
Cosson, éditions Flammarion,
39,90€.



**ARNAUD DELMONTEL****PARIS-BREST****POUR 8 PERSONNES****Préparation 1h15 - Repos 1h30 - Cuisson 45min**

- 750g de pâte à choux ● 100g d'amandes effilées

Crème pâtissière

- 350g de lait entier ● 60g de jaunes d'œufs
- 70g de sucre semoule ● 20g de poudre à flan
- 15g d'amidon de maïs

Crème mousseline pralinée

- 90g de sucre ● 45g de noisettes
- 45g d'amandes ● 150g de beurre pommade

Montage

- Sucre glace

Crème pâtissière

- Faites chauffer le lait dans une casserole sur feu moyen.
- Dans un cul-de-poule, fouettez les jaunes d'œufs

avec le sucre, la poudre à flan et l'amidon de maïs. Versez un peu de lait sur le mélange précédent, fouettez, reversez le tout dans la casserole.

■ Faites cuire jusqu'à la reprise de l'ébullition et jusqu'à obtenir la consistance d'une crème pâtissière sans cesser de fouetter. Réservez au froid 45 minutes.

Pâte à choux

■ Réalisez votre pâte à choux. Préchauffez le four à 180°C.

■ Sur une plaque recouverte de papier cuisson, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 15mm de diamètre, réalisez un cercle de 18cm de diamètre. Dressez un deuxième cercle à l'intérieur de celui-ci, puis un troisième cercle par-dessus se superposant sur la jonction des deux premiers.

■ Parsemez d'amandes effilées. Dressez un dernier cercle à côté de 16cm de diamètre. Mettez à cuire au four à 180°C pendant 45 minutes.

Crème mousseline pralinée

■ Préparez le praliné. Dans une casserole sur feu

moyen, versez le sucre, les noisettes, les amandes et laissez cuire jusqu'à ce que les fruits secs soient grillés.

■ Débarrassez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez refroidir 1 heure.

■ Passez le mélange au robot ménager muni du cutter, laissez tourner jusqu'à obtention d'une pâte mais pas trop pour qu'elle ne « huile » pas.

■ Reprenez la crème pâtissière, laissez-la à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre pommade et le praliné, et fouetez pour réaliser une crème mousseline.

Montage

■ Une fois la pâte à choux cuite, coupez-la en deux aux deux tiers de la hauteur avec un couteau à dents.

■ À l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée de 15mm de diamètre, pochez la crème mousseline sur la base de la couronne. Posez dessus la couronne simple de pâte à choux et recouvrez-la de crème mousseline en formant des flammes.

■ Posez le chapeau de la couronne dessus et saupoudrez de sucre glace. Réservez au frais 30 minutes.



PAVÉ DE MONTMARTRE

POUR 1 CAKE

Préparation 45 min - Repos 15 min - Cuisson 1 h

■ 165 g d'œufs ■ 215 g de sucre semoule ■ 3 g de sel
■ 2 g de zeste de citron ■ Vanille liquide ■ 165 g de farine
■ 3 g de levure chimique ■ 92 g de crème fraîche épaisse
■ 60 g de beurre ■ 30 g de rhum ■ 60 g de graines de pavot
+ pour le décor ■ 100 g de confiture d'abricot ■ Beurre et
farine pour le moule

- Préchauffez le four à 180 °C.
- À l'aide d'un batteur muni du fouet, blanchissez légèrement les œufs avec le sucre, le sel, le zeste et quelques gouttes de vanille liquide. Ajoutez la crème épaisse et mélangez.
- Tamisez la farine et la levure chimique ensemble et incorporez-les à la préparation avec un fouet.
- Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes, ajoutez le rhum et versez petit à petit dans l'appareil. Ajoutez les graines de pavot et mélangez toujours au fouet.
- Laissez l'appareil reposer 15 minutes. Beurrez et farinez un moule carré de 10 cm de côté, coulez l'appareil dedans. Enfournez pour 1 heure environ. Démoulez le gâteau une fois refroidi.
- Dans une casserole, versez la confiture d'abricot et un peu d'eau. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que la préparation soit frémissante. Badigeonnez votre cake à l'aide d'un pinceau et parsemez-le de graines de pavot.



Recettes extraits du livre
La pâtisserie parisienne,
d'Arnaud Delmontel,
photographies de Guillaume
Czerw, éditions de
La Martinière, 35€.





ANGÈLE FERREUX-MAECHT

CAKE À LA CLÉMENTINE



POUR 6-8 PERSONNES

Préparation 20 min - Cuisson 40 minutes

● 3 clémentines ● 50 g de farine ● 1 sachet de levure chimique ● 1 pincée de sel ● 200 g de beurre ramolli ● 4 œufs ● 150 g de sucre complet ● 150 g de poudre d'amandes ou de noisettes ● 1 c. à s. de crème fraîche épaisse

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un bol, mélangez la farine, la poudre d'amandes ou de noisettes, la levure et le sel.
- Dans un saladier, fouettez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs un à un en fouettant bien après chaque ajout. Incorporez petit à petit le mélange de farine au mélange de beurre puis la crème tout en fouettant jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Pelez les clémentines et coupez-les en fines tranches.
- Dans une poêle bien chaude, versez un filet d'huile d'olive et faites doré les tranches de clémentine à feu moyen. Lorsqu'elles sont bien dorées, disposez-les dans le fond d'un moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Versez la pâte par-dessus.
- Enfournez pour 40 minutes. Le cake est cuit lorsque la pointe d'un couteau ressort propre après avoir été piquée dans le cake. Laissez refroidir avant de démouler.
- Servez ce cake à l'heure du thé ou en dessert (éventuellement flambé au pastis ou au whisky).

Variante: vous pouvez agrémenter ce cake de 100 g de fruits secs ou de pépites de chocolat et d'un glaçage pour plus de gourmandise.



Recette extraite du livre **Ma Cuisine végétarienne**, d'Angèle Ferreux-Maecht, photographies de Émilie Guelpa, éditions Marabout, 29,95€.



AURÉLIEN COHEN

MI-CUITS CHOCOLAT-PISTACHE

POUR 4 MI-CUITS

Préparation 30 min - Repos 3 h - Cuisson 7 min

Cœur pistache

- 40 g de chocolat blanc de couverture Ivoire Valrhona®
- 30 g de crème liquide entière ● 10 g de lait entier
- 100 g de pâte de pistaches

Appareil au chocolat

- 65 g de beurre + pour les moules ● 120 g de chocolat noir (idéalement à 70 % de cacao) ● 180 g d'œufs ● 55 g de sucre ou cassonade ● 50 g de farine T55 + pour les moules
- 2 pincées de fleur de sel

Cœur pistache

- Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes.
- Faites chauffer la crème et le lait jusqu'à ce que le mélange frémisse, puis versez sur le chocolat en mélangeant bien à la maryse. Ajoutez la pâte de pistaches et mélangez.
- Coulez la préparation dans 4 moules demi-sphères en silicone de 4 cm de diamètre pour réaliser les inserts. Placez au congélateur pendant environ 3 heures.

Appareil au chocolat

- Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez et réservez.
- Dans un cul-de-poule, fouettez vivement les œufs avec le sucre. Versez le mélange au chocolat et fouettez le tout. Ajoutez la farine tamisée et la fleur de sel. Mélangez à nouveau au fouet.
- Beurrez bien et farinez les contenants choisis (cercles de 7 cm de diamètre ou ramequins en porcelaine ou en aluminium).

Cuisson

- Préchauffez le four, chaleur tournante, à 200 °C.
- Posez les moules sur une plaque de cuisson, remplissez-les de pâte au tiers de leur hauteur. Mettez un cœur de pistache congelé dans chaque moule et recouvrez de pâte jusqu'aux deux tiers de la hauteur.
- Enfournez et faites cuire pendant 5 à 7 minutes (le temps de cuisson varie selon le four et le contenant choisi): le but est que la pâte crue au cœur du mi-cuit reste crue.
- Attendre un peu à la sortie du four avant de démouler. Servir tiède.



Recette extraite du livre **Archi Fondant**, d'Aurélien Cohen, photographies de The Travel Buds, éditions Solar, 34,95€.



À VOULOIR RENTRER DANS LE MOULE...

On finit par ressembler à une tarte. Ou pas! Cette formule de l'écrivain Bernard Werber n'est pas valable en pâtisserie, où les fabricants rivalisent de formes et de procédés. Fini le banal moule à manqué!

USTENSILES



HAUTE TECHNOLOGIE

Un moule en forme de marguerite? Flexipan® l'a fait. Avec ses 1000 références, cette marque de la Maison Demarle®, inventeur en 1991 du moule souple antiadhérent, est devenue incontournable chez les chefs pâtissiers (Dominique Ansel, Nicolas Paciello...) comme chez les particuliers. Dans ses ateliers des Hauts-de-France: un savoir-faire artisanal unique associant silicone et fibre de verre, qui garantit une parfaite tenue au remplissage, un démolage optimal et une solidité à toute épreuve.



RÉGRESSIF

Indémodable moule à madeleines! Celui-ci est une version souple, en silicone platinum, matériau le plus pur et premium du marché. Inodore, il supporte des températures extrêmes allant de -40°C à +260°C et n'altère pas les saveurs. « Ohra® », 46,90€, Guy Demarle.



DURABLE

À vous les muffins moelleux grâce à ce spécimen en acier carbone avec revêtement antiadhésif en céramique! Résistant aux chocs et aux rayures, il brille aussi par l'ergonomie de ses poignées en silicone platine. Moule mini muffins 12 cavités, 31x18x3,7 cm, 14,90€, Lékué.



INNOVANT

Très résistant, ce moule rectangulaire en acier inoxydable perforé présente un procédé inédit: Air System, qui optimise la cuisson grâce à ses trous de 2mm de diamètre sur toute la surface, son fond amovible et son support antiadhésif.

35x10,5x3,5cm, 61,20€,

De Buyer.



ROMANTIQUE

En forme de cœur, ces moules à tartelette individuels au revêtement antiadhérent garantissent une diffusion homogène de la chaleur pour une cuisson uniforme ainsi qu'un démolage facile. Set de 4 pièces, 11x10,5x2 cm, 15,99€, Mathon.



LUDIQUE

Grâce à son système de mini-moules amovibles (madeleines, cakes, baguettes, brioches, cannelés...), il offre une créativité sans limite! « Creabake », kit comprenant le support, 9 moules à muffins et 3 moules à facettes (autres moules vendus en plus), 35,99€, Tefal.

LA VAPEUR PAR WHIRLPOOL

LES SECRETS D'UNE CUISSON SAVOUREUSE

Dans la cuisine d'aujourd'hui, on ne laisse plus rien au hasard ! Encore moins la possibilité de rater la cuisson d'un gâteau ou d'un plat du quotidien. Whirlpool nous facilite la tâche en démocratisant la vapeur, ce nouvel essentiel de tout gastronome.

J

ongtemps sujette aux clichés (dont celui d'être réservée aux professionnels ou aux personnes au régime), la cuisson vapeur tient sa revanche dans nos cuisines. Grâce notamment à des équipements plus abordables, plus faciles à utiliser et surtout promettant de la gourmandise, elle est même devenue tendance et désirable !

Proactif, Whirlpool a très vite misé sur ce procédé sensationnel en intégrant la vapeur à l'ensemble de sa gamme de fours : de la collection Origin+ lancée l'an dernier à sa ligne haut de gamme W Collection, mais également Steam Duo, la nouveauté 2024 et dès février 2025, ce sera au tour de son emblématique gamme Absolute. De quoi trouver son allié dans cet éventail destiné à tous les budgets et tous les niveaux, même débutants, chacun de ces équipements étant gage d'une cuisson assistée irréprochable. Ou plutôt d'une cuisson « personnalisée », c'est-à-dire en fonction du type d'aliment ou de préparation, mais aussi des envies de chacun.

Ajout ou injection de vapeur ?

Le four Origin+ propose ainsi la fonction « Steam+ », qui consiste en l'ajout

d'un verre d'eau (200ml à 250ml) dans le fond de la cavité, pour une diffusion homogène de la vapeur en début de cuisson. Simplissime... La chaleur pulsée agit ensuite pour apporter l'aspect doré, gratiné ou croustillant. Pour bénéficier de l'injection de vapeur, il faut se tourner vers le modèle Steam Duo ou ceux de la W Collection. Plus précise et sophistiquée, cette technologie déclinée selon deux ou trois niveaux de vapeur (25 %, 50 % et 75 %) permet l'injection automatique et au bon moment de la juste dose de vapeur en fonction de la préparation. Résultat ? Des cuissons plus moelleuses, plus croustillantes et plus fondantes. C'est la meilleure option pour les recettes de boulangerie et de pâtisserie.

Les avantages de la vapeur

Rien de tel en effet pour sublimer les goûts et les textures. Le processus ? Avec son action en douceur, la vapeur conserve l'humidité dans les légumes, viandes et poissons, ce qui évite tout dessèchement. Elle préserve ainsi l'onctuosité, mais aussi la forme, la couleur et les nutriments des aliments. Mieux, elle exacerbe arômes et saveurs, et peut même réhumidifier les plats. Aux pâtisseries, elle apporte



Trois alliés Whirlpool autour de la vapeur : le four Origin+ « OMSK58RU1SB » (729 €), le four SteamDuo « AKZ9S8271X » (899 €) et le four W Collection « W7OS44S1PBL » (1099 €).

moelleux ou gonflant. Fondant ou croquant, ce sera ensuite à chacun de choisir selon ses préférences. Car grâce à la chaleur pulsée, ces fours vapeur offrent aussi un brunissement parfait et un fini croustillant à l'extérieur. Idéal pour des viennoiseries craquantes, des pâtes feuilletées dorées ou du pain à la croûte bien formée et colorée... De quoi encore envoyer valser une autre idée reçue !  whirlpool.fr

UN PANCAKE ULTRA-MOELLEUX ?

Avec le four Origin+, réglé sur la fonction « Steam+ », touche de vapeur.



UN POULET RÔTI CROUSTILLANT ET POMMES DE TERRE VAPEUR ?

Avec le four SteamDuo, en cuisson chaleur pulsée + vapeur niveau 2 à 200 °C.

UN DOS DE SAUMON ET LÉGUMES CROQUANTS ?

Avec le four W Collection SteamSense, en cuisson chaleur pulsée + vapeur niveau 3 à 180 °C.



LOVE IS IN THE AIR... FRYER !

On adore ses atouts : en plus de garantir une cuisson plus saine (car sans huile), la friteuse à air chaud permet d'économiser environ 50% d'énergie par rapport à un four traditionnel.

STAR DE L'ANNÉE



COMME UN CHEF!

Soufflé au citron yuzu ou fondant au chocolat, caramel et fève tonka ? Cyril Lignac n'en finit plus de dévoiler* ses recettes élaborées grâce au Airfryer « Série 7000 XXL » de **Philips**, inventeur de ce petit électroménager innovant ! Le chef apprécie sa technologie inédite Rapid CombiAir qui permet de choisir le débit d'air : lent pour faire mijoter ou braiser ; rapide pour faire croustiller ou saisir ; dynamique pour une cuisson à cœur et gratinée en surface. Capacité 8,3l, 2000 W, 399,99€.

* Sur les réseaux sociaux de Philips Maison



RÉFÉRENT

Produit labellisé par *MasterChef*, l'émission de cuisine la plus regardée au monde, cette friteuse sans huile prépare des plats délicieux et sains en un tour de main. Collection « Elite », cuve 4,5l, écran LCD, air chaud à 360°C, 1400 W, 119€, *MasterChef* en exclusivité pour **Casa**.



FAMILIAL

D'une capacité de 7l, ce spécimen est réglable au degré près et promet une cuisson deux fois plus rapide qu'une friteuse traditionnelle. Le plus ? Sa cuve antiadhésive compatible lave-vaisselle. « XXL Digital Air Fryer », réf. NBA071B, 1800 W, 99,99€ chez *Boulanger*, **Nutribullet**.



ADAPTABLE

Avec cette friteuse à air chaud et grill 2 en 1, on cuisine pour huit. Sa cuve de 6,5l accueille les gros ingrédients ou peut cuire deux recettes différentes en même temps grâce au séparateur amovible FlexCook. « Easy Fry & Grill XXL », 1800 W, 119,99€, **Moulinex**.



DOUBLE TIROIR

Dotée de compartiments indépendants (8,5l de capacité totale), cette friteuse sans huile permet la cuisson rapide et économique de deux plats en simultané. Préservation des saveurs et zéro mélange d'odeurs garantis ! « ExpertFry », réf. FRL5388B, 2400 W, 149,93€ chez *Mathon*, **Beko**.



COMPÉTITIF

Ce modèle est co-signé par un spécialiste français du petit électroménager et le célèbre magazine de cuisine *Marmiton*. Six fonctions, 15 recettes, contenance 5l, air chaud à 360°C, temps de cuisson réglable de 1 à 60 minutes. « DOC294 », 1450 W, 49,99€ chez *E.Leclerc*, **Livoo**.

RESTO

boit



RENCONTRES, ACCORDS PARFAITS, FOIRES AUX VINS... RESTO, C'EST À MANGER ET À BOIRE !



CHAMPAGNE CANARD-DUCHÈNE

L'ÉLAN NOUVEAU D'UNE MAISON HISTORIQUE

Le passage de témoin, en 2025, entre le chef de cave historique de la marque Canard-Duchêne Laurent Fédu et la talentueuse Cynthia Fossier s'inscrit comme un symbole de la nouvelle impulsion que s'apprête à vivre cette maison de champagne.

ÉVOLUTION



Le domaine viticole en propre de la maison s'étend sur environ 30 hectares.





Je chanteur français Jean-Louis Murat l'évoquait si bien dans l'une de ses chansons : « tout est éphémère ». Dans la vie, il n'y a rien qui dure toujours mais l'on doit facilement admettre qu'il n'existera jamais de futur sans le passé. Ce dernier constitue des fondations sur lesquelles on peut envisager le meilleur si les bases essentielles ont été correctement établies. C'est le cas aujourd'hui dans cette maison de champagne créée en 1868, avec le passage de témoin entre le chef de cave Laurent Férou et la jeune Cynthia Fossier.

Laurent Férou est un homme discret, fidèle et volontaire. Professionnel reconnu par ses pairs, il a la confiance totale d'Alain Thiénot qu'il côtoie depuis la création de sa maison de champagne Thiénot, en 1985. Alors, naturellement, quand ce dernier rachète le champagne Canard-Duchêne en 2003, il lui demande de s'en occuper avec comme feuille de route d'œuvrer à faire progresser la qualité des vins. Il n'y a point de salut et encore moins de pérennité si la qualité n'est pas au rendez-vous.

Pour commencer ce projet, il lui faut de beaux raisins. Tâche ardue car en Champagne, toutes les marques se livrent un combat de chaque instant pour obtenir les plus beaux chardonnay, pinot noir et pinot meunier de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs... Aucune n'étant autosuffisante pour la totalité de leur production. Près de 20 ans plus tard, le travail accompli est considérable.

Échange intergénérationnel entre Laurent Férou et Cynthia Fossier, chefs de cave.





Dans les caves, les millésimes anciens constituent la mémoire de la maison.

Le dynamique directeur général, Jérôme Durand, insuffle un vent nouveau depuis son arrivée en 2022.



Il a consolidé les approvisionnements si nécessaires à l'élaboration des vins auprès des vigneron et des différentes caves coopératives de qualité de la région tout en élaborant de nouvelles cuvées.

«C'est un vrai travail de fond qu'a mené Laurent Féodou, reconnaît l'actuel directeur général Jérôme Durand, arrivé en 2022. Nous avons été des précurseurs dans le bio avec la cuvée P181 extra brut en 2009, alors que la Champagne n'en était qu'à ses balbutiements de ce point de vue. La cuvée Léonie fut lancée aussi la même année. Elle est un hommage à

la cofondatrice de la maison, Léonie Duchêne. Toutes ces créations ont été rendues possible car nous avons de beaux contrats sur les raisins. Cela nous permet aujourd'hui d'aborder avec sérénité le marché des cafés, hôtels et restaurants où nous allons nous renforcer. Sur les marchés exports, notre ambition est aussi bien réelle. »

Les planètes semblent alignées pour les aspirations nouvelles de Canard-Duchêne. Pour l'élaboration des futures cuvées, la transition a été préparée en amont. Cynthia Fossier, 33 ans, accompagne Laurent Féodou depuis

5 années déjà en tant qu'oenologue et responsable de la cuverie. Elle saura parfaitement poursuivre le travail accompli tout en apportant sa touche personnelle si nécessaire afin d'offrir des vins avec la personnalité.

Pour ce nouveau cap, Jérôme Durand et ses équipes ont revu l'ensemble des habillages : «Nous souhaitons être davantage identifiés de la manière la plus évidente possible. Notre couleur devient désormais un vert distinctif (pantone 334), plus lumineux. Il reflète notre maison établie à Ludes (16 kilomètres de Reims) et le magnifique parc de 2,5 hectares que nous possédons, avec des arbres centenaires. Enfin, le monogramme de la marque sera apposé sur toutes les futures étiquettes. Notre idée est de créer un vrai lien entre nos aspirations et nos consommateurs. »

Les voyants sont au vert avec de multiples projets œnologiques dans le futur mais également le développement d'une offre œnotouristique pour promouvoir encore davantage le savoir-faire de Canard-Duchêne auprès de ses nombreux amateurs.



LES ACTIONS ÉCORESPONSABLES

Sur sa parcelle 281, la maison a mis en place un programme d'agroforesterie. Elle est également partenaire de l'association française Reforest'Action. Depuis cette collaboration, Canard-Duchêne a ainsi déjà favorisé la plantation de 40 000 arbres

en Champagne. Elle souhaite par ailleurs diminuer le poids de chacune de ses bouteilles iconiques (la cuvée Charles VII) à 832 grammes contre 935 actuellement afin de réduire son empreinte carbone, notamment lors des expéditions.



LE SAVIEZ-VOUS ?

4 RÈGLES POUR RÉUSSIR SA FOIRE AUX VINS

Devant une offre pléthorique à cette période, voici quelques recommandations pour se faire plaisir et remplir sa cave de beaux flacons à des prix inférieurs à la normale.

CONSEILS



1

PRIVILÉGIEZ LES BELLES ENSEIGNES

Les vrais cavistes, amoureux du vin, ont toute l'année de belles bouteilles en boutique. La foire aux vins est l'occasion pour eux de faire plaisir à leurs clients et de les fidéliser. Ce n'est pas un «*one shot*». C'est un signe qui ne trompe pas. Ils proposeront des petites pépites ou des vins sur des millésimes anciens car ils entretiennent toute l'année des relations privilégiées avec des vigneron.

2

NE PAS CROIRE QUE LES ENSEIGNES DE PRESTIGE SONT LES MOINS ATTRACTIVES

Bien au contraire, ce sont ces enseignes de prestige qu'il faut privilégier durant la période des foires aux vins pour avoir les meilleures offres, les meilleurs prix. La Grande Épicerie

de Paris, par exemple, propose un large choix toute l'année. Elle va proposer des millésimes prêts à boire qu'elle va ressortir à ce moment-là sur des millésimes anciens. Pourquoi? Car elle a une vraie politique de conservation des vins qui est permise par sa solidité financière.

3

SE MÉFIER DES ANNONCES TROP ALLÉCHANTES

Souvent, un château de prestige est mis en avant sur les catalogues des enseignes nationales. Il faut bien regarder dans quelle région est proposé le vin et, surtout, le nombre de bouteilles disponibles. Si la quantité est faible, il est alors peu probable que le vin vienne directement de la propriété. Il s'agit de la revente sur le marché dit «gris». Si le vin a voyagé, sa qualité peut s'en trouver altérée. Attention, donc!

À La Grande Épicerie de Paris, le directeur de cave Hugues Forget veille sur ses découvertes.



4

SE FAIRE PLAISIR

Lors des foires aux vins, les prix pratiqués sont souvent inférieurs à la normale, c'est donc l'occasion idéale de découvrir des régions et appellations nouvelles, des cépages méconnus. Pourquoi ne pas se laisser tenter par un vin rouge de Savoie, des bulles de la Loire ou encore un cru du Beaujolais dans un millésime un peu ancien? 🍷



FOIRES AUX VINS 2024: les dates à retenir

La Grande Épicerie de Paris

(lagrandeepicerie.com et en boutiques à Paris) : du 6 septembre au 6 octobre

The Wine I Love

(twil.fr) : du 3 septembre au 16 octobre

Eataly (Paris 4^e)

(eataly.fr) : du 6 septembre au 6 octobre

Le Petit Ballon

(lepetitballon.com) : du 6 septembre au 6 octobre

Lavinia

(lavinia.com) : du 2 septembre au 6 octobre

Monoprix

(monoprix.fr et en boutiques) : du 13 au 20 septembre

Les Caves de Taillevent

(lescavesdetaillevent.com) : du 16 septembre au 5 octobre



PHILIPPE SEREYS DE ROTHSCHILD

Copropriétaire de Château Mouton Rothschild et président de la holding Champagne Barons de Rothschild

« QUOI DE PLUS SYMBOLIQUE QUE LE CHAMPAGNE POUR NOUS RÉUNIR ? »

Philippe Sereys de Rothschild revient sur la création de Champagne Barons de Rothschild : une maison qui se distingue par sa jeunesse et par sa capacité à fédérer les trois branches de la famille Rothschild autour d'une envie et d'une passion communes, depuis bientôt 20 ans.

MÉTIER



Avant de diriger les prestigieuses maisons de vin que sont le Château Mouton Rothschild et Champagne Barons de Rothschild, quelles ont été vos expériences professionnelles ?

J'ai débuté ma carrière dans d'autres secteurs et entreprises afin de me forger mon propre parcours. Après un diplôme à l'école supérieure de commerce de Bordeaux, puis un MBA à Harvard Business School, j'ai été analyste financier pendant deux ans à New York. Puis j'ai rejoint l'équipe de direction de la

Compagnie générale des eaux pour travailler sur des projets de protection de l'environnement en Angleterre, en Italie et à Taïwan. En 1998, j'ai intégré SLP Infoware, éditeur français d'outils d'analyse de marché/logiciels CRM, en tant que directeur administratif et financier, puis directeur général jusqu'en 2003. En 2011, j'ai cofondé Alma Learning, groupe spécialisé dans l'éducation privée. J'ai créé également Jolt Capital, un fonds d'investissement spécialisé dans les nouvelles technologies.

Le secteur du vin est-il différent de ceux dans lesquels vous avez évolué précédemment ?

Le vin et son univers sont uniques, d'autant plus pour moi car il se mêle intrinsèquement à notre histoire familiale. J'ai eu à cœur de construire mon propre chemin même si je me suis toujours intéressé à l'entreprise familiale. Au début des années 1990, quand j'ai intégré le conseil de surveillance de Baron Philippe de Rothschild, j'ai pris ce rôle d'observateur comme une chance pour comprendre le fonctionnement, les enjeux, les contraintes.



La maison Champagne Barons de Rothschild est relativement récente. Comment est-elle née ?

D'une volonté commune d'élaborer et de proposer notre propre grand vin de Champagne, celui qui porterait notre nom. En tant que passionnés des plus grands terroirs et plus particulièrement véritables amateurs de champagne, nous avions tous envie de le faire depuis un certain temps et nous avions commencé à l'envisager chacun de notre côté. Quitte à apposer notre nom sur des bouteilles de champagne, nous allions le faire tous

Le siège de la maison de champagne est basé à Reims.



Philippe Sereys de Rothschild, près de Bordeaux,
dans le chai du château Mouton de Rothschild.



Le jeune chef de cave, Guillaume Lété, veille à la qualité des vins.

ensemble. Nous avons créé la maison Champagne Barons de Rothschild en 2005, avec la volonté d'y insuffler ce qui fait notre singularité, une approche originale à la hauteur de l'exigence qu'impose notre nom. C'est ainsi que nous avons construit le style signature de la maison en choisissant de mettre en majesté l'élégance des grands chardonnays, cépage prédominant de tous nos assemblages, qui se prête particulièrement à notre philosophie du temps long.

Ce projet est familial. Est-ce une première pour les Rothschild ?

C'est une grande première pour toute la famille. Nous avons déjà réalisé, chacun de notre côté, des joint-ventures avec de grandes familles du vin mais jamais une association entre les branches de notre propre famille.

On peut même dire que c'est la véritable concrétisation du « *Concordia* » (littéralement « tous les coeurs ensemble ») de notre devise familiale. C'est la première et unique fois à ce jour que toute la famille entreprend la création d'un projet vinicole commun, et quoi de plus symbolique que le champagne pour nous réunir et célébrer cela !

Quelles sont les points positifs de travailler en famille ?

Tout d'abord, je peux vous affirmer aujourd'hui qu'après plus de 15 ans de travail régulier avec les deux autres branches de la famille, cela a été un vrai plaisir de développer ce projet avec elles. Une famille, ce sont d'abord des histoires de famille et des secrets de famille, qui peuvent générer des tensions, des jalousies, des envies, des regrets. Et de ce

point de vue-là, nous sommes comme n'importe quelle autre famille de cette planète. Ni plus, ni moins. Et même si sur certains points ont existé des désaccords, et c'est normal, à travers ce projet nous avons su créer une vraie dynamique familiale volontaire, exigeante, ambitieuse, constructive. Malgré les points de vue divergents sur certains sujets, nous avons toujours su aboutir à un consensus sur tous les sujets stratégiques. Ce n'est pas toujours évident mais nous y arrivons et c'est bien là tout le défi et toute la beauté de ce projet.

Quelles sont vos ambitions pour le champagne Barons de Rothschild ?

Nous avons créé la maison il y a bientôt 20 ans avec l'ambition de l'inscrire dans la durée. Nous avons bâti ses fondations sur des



Les différents flacons ont le cépage chardonnay comme ligne directrice. « Rare Collection » est la bouteille de prestige de la gamme.



Le champagne Barons de Rothschild est le fruit d'un projet familial inédit incarné par les trois branches de la famille représentées par Philippe Sereys de Rothschild, Ariane de Rothschild et Éric de Rothschild.



Le vieillissement des flacons dans la cave de Vertus en Champagne.

bases pérennes de qualité, d'indépendance et de temps long. Sous la houlette de Guillaume Lété, chef de cave, elle expérimente sans cesse pour perfectionner les techniques de vinification, la précision des assemblages, depuis la vigne jusqu'au vin.

Quels moyens mettez-vous en place pour y parvenir ?

Nous avons investi dans le temps long dès la création de la maison. Nous avons fait le choix de faire vieillir nos cuvées 4 ans minimum pour les cuvées non millésimées, un temps qui a paru très long entre la première vendange en 2005 et l'expédition de la première bouteille fin 2009. Il y a également l'acquisition de vignes qui prend du temps. Nous possédons aujourd'hui 8 hectares uniquement dans les grands et premiers crus,

principalement dans la Côte des Blancs et à Ambonnay pour le pinot noir.

Existe-t-il des synergies dans la distribution de vos différentes propriétés ?

Nous avons environ 70 % de nos distributeurs en commun, soit avec l'une ou l'autre des branches de la famille, parfois même avec les trois, ensemble. Le champagne est servi dans toutes les propriétés viticoles de la famille, dans tous les sièges et bureaux des banques, ainsi que dans tous les établissements hôteliers, en France, mais aussi partout dans le monde. Nous avons également une très jolie boutique, le Lounge Barons de Rothschild, à Saint-Barthélemy, qui a la particularité d'être la seule au monde à réunir, autour du champagne, tous les grands vins des trois branches de la famille.

Où peut-on trouver vos cuvées dans l'Hexagone ?

Vous pouvez déguster nos cuvées dans des établissements prestigieux comme le Ritz, le Meurice, le Four Seasons de Megève ou encore le célèbre Café de Flore. Au fil des ans, nous sommes devenus le fournisseur officiel de hauts lieux de la culture comme la Comédie-Française ou Château de Versailles Spectacles où nos cuvées sont proposées à chaque représentation. Vous pouvez également acheter nos flacons chez les cavistes renommés comme le réseau Nicolas ou Les Caves de Taillevent, ou bien chez des cavistes indépendants et des revendeurs spécialisés en ligne. 



ON MANGE QUOI AVEC UN...

PORTO QUINTA DO NOVAL COLHEITA 2012

L'une des plus belles et qualitatives quintas dans la vallée du Douro, au Portugal, présente ici un vin de Porto singulier appartenant à la catégorie des tawny.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE 2012

Ce fut une année difficile dans la région. L'hiver fut très froid avec un manque de pluie important durant cette période. Un printemps pluvieux a permis de constituer les réserves hydriques nécessaires à la vigne pour aborder un été chaud. Au moment de la vendange, les baies étaient petites donc le rendement faible. Ce Colheita 2012 est donc un vin rare car il a été produit en petite quantité.



L'AVIS DE L'EXPERT **PIERRE HERMÉ**

Grand amateur de vin, il est surtout un chef pâtissier et chocolatier français de renommée mondiale.

«Le porto de la cuvée Colheita 2012 de Quinta do Noval est d'une grande délicatesse. C'est un vin absolument exceptionnel dont la subtile palette aromatique déploie des notes de raisins confits qui peuvent, selon moi, s'accorder à merveille avec du chocolat au lait. En le goûtant, j'ai tout de suite pensé à l'une des créations fétiches de la maison Pierre Hermé Paris, le "plaisir sucré", qui incarne pour moi la quintessence de la gourmandise, associant le chocolat au lait et la noisette du Piémont.»



LE CÉPAGE

Six cépages autochtones entrent dans la composition de ce vin. On retrouve en majorité le touriga nacional, le cépage emblématique de la région. Il est accompagné par les touriga francesa, tinta roriz, tinta cão et sousão. Toutes ces jolies variétés proviennent exclusivement des vignes de la propriété. Une garantie de qualité.

LA RÉGION

C'est dans cette vallée du Douro qu'est né et élaboré le vin de Porto. La beauté du paysage le classe parmi les plus beaux vignobles du monde. Les rangs de vigne flirtent véritablement avec le fleuve en contrebas. On y élabore différents types de porto que l'on classe suivant les catégories: ruby, tawny, LBV (Late Bottle Vintage) et vintage.

LE VIGNERON

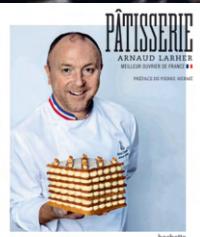
La Quinta do Noval, avec son majestueux cèdre du Liban trônant dans la cour, est considérée dans la région comme la Romanée-Conti du porto. Elle produit, parmi ses cuvées, un vin très rare avec des vignes préphylloxériques dénommé «Nacional». À déguster au moins une fois dans sa vie.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Les premiers arômes font ressortir un fruit rouge bien mature et également le fruit sec. Par sa texture tout en rondeur et son intensité aromatique, ce porto forme un duo complémentaire avec le chocolat noir et sa légère amertume. Il la compense. Les deux compères marchent d'un seul pas sans que jamais l'un ne cherche à prendre le dessus sur l'autre. L'équilibre parfait !

Recette extraite du livre
Pâtisserie, d'Arnaud Larher,
photos Emanuela Cino, éditions
Hachette Cuisine, 49,95€



MOELLEUX CHOCOLAT NOIR, GLACE CHOCOLAT NOIR



À préparer la veille

POUR 10 MOELLEUX ET 1KG DE GLACE

Préparation 1h - Cuisson au four 10 min

Glace chocolat noir

- 640g de lait entier ● 36g de poudre de lait 0% ● 40g de sucre inverti ● 50g de glucose atomisé ● 34g de sucre semoule
- 6g de crème liquide 35% ● 180g de chocolat noir 70%
- Cœur de Guanaja ● 4g de stabilisant ● +10g de sucre semoule

Moelleux chocolat noir

- 236g de sucre semoule ● 88g de farine T45 tamisée
- 333g d'œufs ● 190g de chocolat noir 70% Cœur de Guanaja
- 200g de beurre doux

Matériel

- Fouet ● Culs-de-poule ● Thermomètre digital ● Mixeur plongeant
- Turbine à glace ● Moules souples de Ø 6 cm

Glace chocolat noir

- La veille, dans une casserole à feu doux, faites chauffer le lait.
 - À 25°C, ajoutez la poudre de lait. Fouettez pendant toute la cuisson.
 - À 30°C, ajoutez le sucre inverti, le glucose et le sucre.
 - À 40°C, ajoutez la crème.
 - Dans une casserole, faites fondre au bain-marie le chocolat à 35°C.
- Note: le chocolat Cœur de Guanaja permet d'avoir une glace encore*

plus chocolatée.

- Versez le chocolat fondu dans la casserole contenant le lait.
- À 45°C, ajoutez le mélange stabilisant et le sucre.
- Pasteurisez à 85°C en mélangeant au fouet. Débarrassez dans un récipient. Note: la pasteurisation permet d'éliminer tous les microbes et de stabiliser la crème.
- À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez la crème. Filmez au contact. Laissez maturer au réfrigérateur pendant 12 heures minimum.
- Mixez de nouveau pour avoir une émulsion parfaite.
- Turbinez. Utilisez aussitôt ou réservez au congélateur.

Moelleux chocolat noir

- Le jour même, dans un cul-de-poule, à l'aide d'un fouet, mélangez le sucre et la farine.
- Ajoutez les œufs sans fouetter l'appareil. Laissez reposer.
- Dans un autre cul-de-poule, placez le chocolat et le beurre coupés en morceaux.
- Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre à 40°C jusqu'à obtention d'une ganache.
- Versez la ganache dans le mélange sucre, farine et œufs. Mélangez avec le fouet.
- Coulez aussitôt dans les moules (90g par moule). Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Enfournez à 165°C pendant 10 minutes.

FINITION

Sur chaque assiette, démóulez un moelleux refroidi et dressez une quenelle ou une boule de glace.

ON MANGE QUOI AVEC UN...

MISS TERRE 2020, VIN DES ALLOBROGES, LES VIGNES DE PARADIS

Un flacon confidentiel, totalement inspirant, produit avec un cépage blanc confidentiel venu de Haute-Savoie, que l'on retrouve plus généralement en Suisse.

DÉGUSTATION



L'ANNÉE 2020

Ce fut un millésime solaire dans les Savoie et en Suisse. La pluie a manqué et l'été a été chaud et sec. Les vendanges ont donc été précoces. Les vins dans leur ensemble possèdent une maturité supérieure à la moyenne. On retrouve plus de gourmandise et d'amplitude, notamment sur les vins blancs. 2020 fait partie des grands millésimes de la région comme l'ont été 2015, 2017 ou 2018 pour les plus récents.

LE CÉPAGE

La petite arvine est encore un cépage relativement méconnu du grand public en France mais il mérite toute notre attention. Elle se plaît dans le Valais, en Suisse, notamment à Fully. Cépage blanc à la maturité lente, il délivre des arômes sur les agrumes comme le pamplemousse. Il a une finale tendue avec souvent une salinité bienfaisante sur le bout de la langue. Ce vin liquoreux a de la fraîcheur.



L'AVIS DE L'EXPERT **PIERRICK FISCHER**

sommelier exécutif
du groupe Le K2
Collections

«100% petite arvine, vin confidentiel. On reste sur un vin blanc moelleux avec des notes de citron, fruit de la passion, pêche blanche. On est dans un équilibre parfait car le vin n'est jamais écrasé par le sucre. Il possède de la vivacité avec une finale qui reste gourmande.»



LE DOMAINE

Le domaine qui s'étend sur une surface d'à peine 8 hectares porte bien son nom car il est exposé près du ciel. Vignoble d'altitude, situé proche du lac Léman, en Haute-Savoie, il est entièrement conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique. Les vendanges et autres traitements à la vigne se déterminent selon un calendrier lunaire précis. On y cultive une grande variété de cépages.

LE VIGNERON

Dominique Lucas est un vigneron épris de liberté. Il travaille avec les cépages de la région mais également avec ceux de la Suisse voisine. Il souhaite faire le vin qu'il aime avec un grand respect de la nature. C'est pourquoi certaines de ses cuvées sortent de l'appellation car elles ne répondent pas aux cahiers des charges fixés. Peu lui importe! Seul le vin compte.



POURQUOI ÇA S'ACCORDE

Dans ce vin, on retrouve les fondamentaux aromatiques de la recette : les agrumes avec l'acidité du limequat. Un dialogue subtil s'établit ainsi. Le vin, avec son côté moelleux, apporte le sucre nécessaire pour équilibrer l'ensemble et notamment l'acidité. Voilà un accord parfait car le plat et le vin sont pensés ensemble et non séparément.



CHEESECAKE AUX LIMEQUATS

POUR 4 OU 6 PERSONNES

Préparation 30 min - Cuisson 1h 20

Repos: une nuit

● 100 g de biscuits sablés type McVitie's® ● 80 g de beurre salé fondu ● 3 œufs entiers ● Le jus et le zeste de 2 limequats (ou, à défaut, de 2 citrons) ● 280 g de fromage nature type St Môret® ou Philadelphia® ● 200 g de fromage blanc ● 70 g de sucre en poudre ● 25 g de farine

■ Préchauffez le four à 180 °C.

■ Réduisez les biscuits en poudre : mettez-les en morceaux dans un sac congélation et écrasez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mélangez avec le beurre fondu.

■ Beurrez et chemisez un moule à charnière de 18 cm. Déposez le mélange au fond du moule et tassez avec le dos d'une cuillère de manière à obtenir une croûte régulière. Enfournez 10 minutes et réservez.

■ Battez les œufs en omelette, zestez et pressez le jus des limequats, mélangez aux œufs et ajoutez le fromage nature, le fromage blanc, le sucre, et la farine. Lorsque le mélange est bien homogène, versez sur la croûte de biscuits et remettez au four à 200 °C pendant 10 minutes puis à 150 °C pendant 1 heure.

■ Laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur idéalement une nuit avant de savourer ; le cheesecake est toujours meilleur le lendemain de sa préparation.

ASTUCE

Pour changer du traditionnel cheesecake au citron, le limequat apporte une franche acidité qui tranche parfaitement avec le gras du fromage frais.



Recette extraite du *Grand Livre des agrumes*, d'Anne Etorre avec la collaboration de Perrine et Etienne Schaller, photographies de Claire Curt, éditions Flammarion, 35€.



LES VINS ROUGES

Une jolie sélection de bouteilles piochées dans les meilleures enseignes pour se faire plaisir avec des flacons qui ont du fruit, des tannins soyeux et surtout, sont prêts à boire.

À PARTAGER



FLAMBOYANT

Une jeune vigne qui exprime toute la luminosité du pinot noir dans sa jeunesse. On a du fruit rouge juteux et éclatant avec une pointe épicée sur la finale.

Aurore Bachelet, Maranges 1^{er} cru Les Clos Roussots, Bourgogne, 29,90 € à La Grande Épicerie.



AROMATIQUE

100% cabernet franc, cépage typique de l'appellation. On a un vin aromatique sur la violette et les fruits rouges avec une belle texture en bouche.

Nicolas Gaignon, Clos Maurice Volage 2022, Saumur-Champigny, 10,80 € à La Grande Épicerie.



IRRÉSISTIBLE

Le cépage gamay est à découvrir car quand il est superbement vinifié, il donne un plaisir immédiat avec un fruit croquant tout en ayant une belle tenue en bouche et des tannins souples.

Petit Besset 2023, Les Sources d'Agapé, AOP Saint-Amour, Beaujolais, 15,75 € chez Le Petit Ballon.



FLORAL

Une culture en biodynamie de la vigne située en altitude procure à ce vin une vraie gourmandise.

Nous avons un doux mélange de florale, de fruit avec des tannins présents qui se fondent avec le temps.

La Réserve d'O, Histoire d'O 2020, Terrasses du Larzac, Languedoc-Roussillon, 23 € chez Lavinia.



PUR

Voici l'un des plus jolis vins de Bordeaux. Il se distingue par son fruit mûr avec de légères notes truffées tout en gardant une pureté exemplaire et de la droiture en bouche.

À avoir dans sa cave absolument !

Domaine de l'A 2014, Côtes de Castillon, Bordeaux, 35 € chez Les Caves de Taillevent.



JOYEUX

Un vin élaboré avec le souci permanent d'apporter un plaisir immédiat. On appréciera son côté fringant comme lorsqu'on plonge son nez dans un panier de fruits rouges.

En bouche, c'est droit et aérien.

Domaine Valentin Zusslin, Ophrys Pinot Noir 2022, Alsace, 26 € à La Cave du Château.

LES VINS BLANCS

Le blanc est de plus en plus apprécié tout au long l'année. C'est encore plus vrai cet automne. Ces crus sont droits, frais avec des notes citronnées et une certaine salinité.

À DÉCOUVRIR



SÉDUISANT

L'un des plus appétissants vins blancs de Bordeaux. Le plaisir est là avec des parfums d'agrumes comme le citron et une finale toute en salinité! Un vrai régal!

Château Fourcas Hostens Blanc 2021, Bordeaux,
25€ [chez Lavinia](#).



FRAIS

Dès le départ, on est saisi par la fraîcheur du vin au nez avec des parfums citronnés et de poire. Bouche droite et sèche où domine le fruité avec un léger iodé sur la finale.

Domaine Passy le Clou, Chablis 2022, Bourgogne,
17,20€ [sur twil.fr](#).



ORIGINAL

C'est un vin jaune, donc oxydé au sens le plus noble du terme. On ressent immédiatement la noix, le curry.

En bouche, c'est puissant avec une finale qui ne termine jamais.

Maison du Vigneron, Château-Chalon 2017, Jura,
26,25€ [sur twil.fr](#).



BIENFAISANT

Dès les premiers effluves, ce sont les arômes de citron qui dominent. Le vin est sec en bouche avec une minéralité généreuse. Il est un voyage au cœur de l'Italie.

Marchese Raggio, Gavi 2022, Piémont, Italie, 14,31€ [chez Eataly](#).



VIBRANT

Voici le vin par excellence pour découvrir la beauté du cépage blanc, le chenin. Son terrain de prédilection est Montlouis-sur-Loire et Vouvray. Le vin est droit avec une vivacité en bouche qui donne de l'énergie.

Ludovic Chanson, Rigodon Blanc 2022,
Montlouis-sur-Loire, Loire, 13€ [à La Cave du Château](#).



DROIT

Ce vigneron a su redonner ses lettres de noblesse à ce merveilleux cépage blanc de la Bourgogne. Eh oui, il n'y a pas que du chardonnay dans cette région. Vertical, efficace avec des parfums de citron et de menthe.

Domaine Sylvain Pataille, Bourgogne Aligoté 2021, 19€ [chez Les Caves de Taillevent](#).





RAVINET D'ARC
Tél.: 01 47 38 37 46

Retrouvez-nous sur
www.ravinetdarc.fr

SPIEGELAU

DEFINITION

The New Lightness



UNE VÉRITABLE RÉVOLUTION!
L'EXTRÊME FINESSE ET LÉGÈRETÉ DU SOUFFLÉ BOUCHE EN SOUFFLÉ MÉCANIQUE.

MADE IN GERMANY

RESTO

décore



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



© ARNAUD RINUCCINI

MICHAËL MALAPERT

« *J'AIME TRAVAILLER AVEC DES CHEFS. ILS SONT INSPIRANTS, FONT BOUGER LES LIGNES.* »

Designer et architecte d'intérieur par vocation, Michaël Malapert, épris de beaux volumes et passionné d'art, signe des projets à son image : érudits, humains et sensibles.

Son approche transversale, portée par un souci d'authenticité, se distingue par sa capacité à se renouveler sans jamais perdre de vue ses engagements.

RENCONTRE

Plutôt que de projets d'architecture, vous préférez parler de lieux de vie immersifs... Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

Au-delà de concevoir des espaces dans lesquels les gens se sentent bien, il faut proposer une expérience, venir titiller les sens, créer une trace mémorielle... Même après avoir quitté un hôtel ou un restaurant, chaque client doit pouvoir emporter avec lui un souvenir, une empreinte, une vibration qui témoigne de son passage et lui procure, même a posteriori, une sensation de bien-être.

Où piochez-vous votre inspiration ?

Chaque projet doit faire sens par rapport à un contexte, tel que le passé du lieu, son environnement, des spécificités architecturales ou même une anecdote... Cela va nous permettre de raconter une histoire qui s'exprime à travers le choix des matériaux, de l'éclairage et de la décoration. Tous ces

éléments vont entrer en résonance avec le projet. Et si le lieu est cohérent et raconte la même histoire, d'un coup, tout fait sens.

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

Je suis arrivé au début de la période Fooding, où les codes changeaient avec l'apparition des cuisines ouvertes, des chefs stars et des lieux expérientiels à la décoration pointue. C'était passionnant, car tout était à construire, et cela continue encore aujourd'hui. C'est un terrain de jeu en mouvement permanent !

La collaboration avec un chef est-elle différente de celle avec un restaurateur ?

Un restaurateur va plutôt nous demander de créer un lieu immersif et percutant. C'est le cas du Lordy's Paris Club où la carte est venue en résonance du décor, pas l'inverse... Un chef va avoir une idée plus précise de la manière dont il souhaite mettre en scène son



Créatif, curieux et en phase avec son époque, Michaël Malapert mixe les styles, les matériaux et les influences pour offrir à chaque projet son vocabulaire esthétique unique.

CRÉATEUR ENGAGÉ

Né d'un père architecte et d'une mère homéopathe, Michaël Malapert baigne dans le respect du vivant et l'art sous toutes ses formes dès son plus jeune âge. Diplômé de l'École supérieure d'art et de design de Saint-Étienne, il intègre les équipes de Philippe Starck avant de s'émanciper à l'étranger, puis de poser ses valises à Paris où il fonde Maison Malapert en 2007. Sa signature : des lieux de vie immersifs où l'esthétisme se met au service d'une histoire inédite et pérenne. En 2022, il crée au sein de son agence une entité responsable des projets bas carbone, Casa Malapert.



Boulom, acronyme de Boulangerie où l'on mange, propose un buffet à volonté à partager sur ses généreuses tables centrales en bois brut.

Pour le restaurant de l'hôtel Crowne Plaza Lyon - Cité Internationale, l'architecte signe Antipasto, un écrin gourmand aux couleurs chaudes avec un bar central en bois et marbre.



Le Lordy's Paris Club, repaire confidentiel niché au cœur de l'hôtel Sofitel Paris Baltimore Tour Eiffel, interprète les codes du bar anglo-saxon avec élégance.

travail et ses assiettes. Je pense notamment à Julien Duboué et à son concept de buffet de chef, Boulom, décontracté et bon vivant, que nous avons traduit avec des matériaux bruts et durables comme du bois massif marqué au fer. Tandis que chez Cédric Grolet, dont l'univers est plus maîtrisé, travaillé et pointu, à l'image de ses pâtisseries, nous avons installé des tables en pierre avec une bordure laiton.

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

Il faut créer un lien entre la cuisine et la salle, qui doivent se voir et communiquer entre elles, car les deux en bénéficient... En effet, c'est tout aussi important pour la cuisine de sentir l'énergie de la salle, que pour la salle d'avoir accès à la cuisine, qui fait partie de l'expérience

globale du restaurant. Pour cela, nous pouvons décider d'aménager une cuisine ouverte ou, par exemple, de ramener une partie du dressage dans la salle. De manière générale, nous aimons également connecter l'intérieur avec l'extérieur, et réciproquement, notamment lorsque l'espace est doté d'une terrasse, d'un jardin, voire d'un rooftop.

Vous avez également signé l'aménagement de pâtisseries : celle de Cédric Grolet à Opéra, la boutique Manteigaria Paris... Quelles sont les spécificités de ce type d'espace ?

Dans les deux cas, nous avons mis en scène la fabrication des pâtisseries et des viennoiseries, plus précisément la cuisson et le dressage final, directement depuis la rue... Nous avons pu nous le permettre car en pâtisserie,

contrairement à la restauration, il y a moins de graisses et les préparations sont beaucoup plus légères, et donc plus faciles à sortir du labo.

Comment intégrez-vous les questions environnementales dans vos projets ?

C'est un travail qui se fait en amont. Lorsque nous arrivons dans un lieu, nous allons analyser ce qui est présent, voir ce que l'on peut récupérer et réutiliser, par exemple casser un marbre pour en faire un terrazzo. Nous allons également éliminer les matériaux trop lointains, à cause de leur empreinte carbone, trop compliqués à recycler ou polluants et, bien sûr, privilégier les artisans locaux. Au fond, notre travail peut s'assimiler à celui d'un chef, mais sur l'espace... Comme eux, nous sélectionnons nos produits, comme eux, nous sourçons nos fournisseurs, et, comme eux, nous travaillons avec des artisans et une brigade.

Quels sont vos projets ?

Les Aéroports de Paris nous ont confié la création d'un nouveau hall à Orly 4, avec boutiques, restaurants, bar et boulangerie. Nous allons également livrer un hôtel à Madrid avec une partie restauration, ainsi qu'un hôtel particulier à Paris dans le Marais, sur lequel nous travaillons depuis plusieurs années et qui devrait enfin ouvrir ses portes !



JULIEN DUBOUÉ, chef et fervent défenseur des produits locaux, fondateur de Boulom

« J'ai rencontré Michaël en 2012. Je cherchais un architecte plutôt jeune, accessible et sympa pour un projet de 250 m² dans le centre de Paris. Quand j'ouvre un lieu, je sais ce que je veux, et il a su répondre à mes attentes, tout en étant force de proposition. Je l'ai recontacté en 2018 pour Boulom. Je savais déjà où je voulais mettre mon buffet, mes tables et mes chaises, mais c'est lui qui a tout dessiné, en répondant à mes envies, sans jamais émettre un avis négatif. Je l'ai vu évoluer, s'agrandir et s'émanciper ces dix dernières années, et j'ai découvert que c'était en plus un très bon manager ! »





Avenue de l'Opéra à Paris, cette boulangerie-pâtisserie met en scène le savoir-faire du chef pâtissier Cédric Grolet, à l'image de ce miroir, clin d'œil à ses célèbres trompe-l'œil.

Dès sa création en 1903, Angelina, plus confortable qu'un café traditionnel et plus chic qu'une simple pâtisserie, attire une riche clientèle au cœur de Paris.



MYTHE ANGELINA

Du haut de ses 121 printemps, le restaurant et salon de thé Angelina, face au jardin des Tuileries, n'en finit pas de séduire, entre son atmosphère Belle Époque, son inimitable chocolat chaud à l'ancienne et son mont-blanc signature.

PARIS ÉTERNEL



«Angelina est un endroit unique, auquel les clients sont extrêmement attachés. Cela me touche», confie Christophe Appert, chef pâtissier d'Angelina depuis 2013.



Personne ne résiste aux gourmandises du 226 rue de Rivoli, pas même le rappeur britannique Central Cee, qui compte parmi les célébrités ayant récemment fréquenté le salon de thé.

a depte des jeux de miroirs, Gabrielle Chanel se plaisait à observer, depuis sa table réservée, le ballet d'une clientèle parfois aussi célèbre qu'elle.

Marcel Proust, Colette ou Jean Cocteau faisaient partie des fidèles d'Angelina. Son onctueux chocolat chaud et son mont-blanc attirent encore les personnalités du monde entier, parmi une foule d'amateurs et de

touristes serpentant sous les arcades de la rue de Rivoli. Ouvert en 1903 dans un Paris bouillonnant, le salon de thé conserve son charme Belle Époque. De style néo-classique, les pilastres à chapiteaux corinthiens, les corniches et les innombrables décors de guirlandes rehaussés d'or lui donnent toute son élégance. Bordée de comptoirs aux délicates courbes, son entrée se fait théâtrale avec son grand escalier menant à la mezzanine du premier étage. Elle ouvre sur un premier salon baigné d'une douce lumière filtrée par la



Inspiré du carré court que portaient les «garçons» du début du xx^e siècle, l'icône mont-blanc se décline selon les saisons, et même en bûche de Noël.



Ci-dessous: À peine sorti du bec de sa chocolatière en argent, ce nectar cacaoté, à la recette bien gardée, tient toutes ses promesses... Son exquise onctuosité se savoure d'abord à l'œil.

Ci-dessus: Symbole d'un art de vivre à la française, ce salon de thé est pourtant né de l'alliance d'un confiseur autrichien, d'un architecte néerlandais et d'un peintre belge.



POURQUOI IL FAUT S'Y ATTABLER AU MOINS UNE FOIS

C'est probablement le meilleur chocolat chaud à l'ancienne qui soit. Son assemblage de trois fèves venues du Niger, du Ghana et de Côte d'Ivoire, est fondu dans du lait entier pour un velouté incomparable. Et pour adoucir, s'il le faut, la puissance du cacao, Angelina le sert accompagné d'un pot de crème fouettée. L'associer au mont-blanc signature - dôme de crème de marrons cachant un cœur meringué recouvert d'une crème fouettée -, c'est s'exposer à d'addictives notes fruitées et boisées, selon Christophe Appert, chef pâtissier de la maison depuis 2013. Aux côtés des desserts emblématiques et des créations, la gamme salée réinvente la tradition Rumpelmayer sous la houlette du chef Erwann Le Guerroué.

verrière qui le surplombe. Ses tables de marbre, chaises médaillon Louis XVI et luminaires d'inspiration Art déco meublent deux plus petits salons à sa suite.

C'est à l'architecte Édouard-Jean Niermans qu'Angelina doit son intemporel chic parisien. Entre historicisme et Art nouveau, il signe les adresses les plus prisées de la haute société : le Casino de Paris, le Moulin-Rouge, la brasserie Mollard à Paris, l'Hôtel du Palais à Biarritz ou encore le mythique hôtel Le Negresco à Nice. Pour le 226 rue de Rivoli, il fait appel à l'un de ses collaborateurs, le peintre-décorateur Vincent Lorant-Heilbronn. Ses paysages transportent les clients sur la Côte d'Azur, là où le fondateur d'Angelina, le confiseur autrichien Antoine Rumpelmayer, s'est fait une notoriété. Il a décroché en 1896 le titre de «maison impériale» pour ses établissements de Nice et de Menton, un statut directement accordé par Sissi, l'impératrice d'Autriche, qui les fréquentait durant ses séjours méridionaux. Sept ans plus tard, Antoine Rumpelmayer part à l'assaut de la capitale, en ouvrant avec son fils René ce nouveau haut lieu de l'aristocratie parisienne. Au décès de ce dernier en 1915, Angelina, sa veuve, hérite du salon de thé. Elle le léguera, à sa propre disparition en 1954, aux descendants de sa sœur, la famille Paureau, dont un certain Jean-René signe dans les années 1930 des décors peints sur la mezzanine. C'est alors que l'*«ancienne maison René Rumpelmayer»* prend, en son hommage, le nom d'Angelina.

Les salons de thé Rumpelmayer, si célèbres qu'ils constituaient le cadre de certains récits romancés, ont essaimé, du temps de leur apogée, à Cannes, Aix-les-Bains, Monte-Carlo, Londres et New York, ainsi qu'en Allemagne où l'adresse de Baden-Baden demeure ouverte. Quant aux codes esthétiques et au talent pâtissier d'Angelina, ils s'exportent depuis 2013 dans une vingtaine d'adresses à l'international, comme symboles d'un certain art de vivre à la française. 🍪



SERVI SUR UN PLATEAU

Quelle plus jolie façon de présenter un entremets, des macarons ou des mignardises ? En bois, en porcelaine fine, en faïence ou en grès, à vous de choisir le support qui mettra le mieux en scène vos créations pâtissières.



HISTORIQUE

Mondialement célèbre pour ses cocottes rondes en fonte émaillée, **Le Creuset** fêtera son centenaire en 2025. Loin de s'assoupir, la marque a fait le pari de la diversification en matière d'ustensiles de cuisine. À la fois élégant et durable, ce support à gâteau en céramique émaillée haute qualité, disponible en coloris meringue (en photo) ou cerise, est une pièce qui, à l'instar de la cocotte colorée, se transmet de génération en génération. Ø 30 x 7,5 cm, 69€.

PIÉDESTAL



ORGANIQUE

En bois de frêne clair ou noir, ce présentoir sculptural est signé de la célèbre designer américaine Kelly Wearstler qui revendique «l'authenticité comme un principe de design qui restera toujours pertinent». «Etagère Ol», collection Dune, 41x39x38,5 cm, 275€, Serax.



EXOTIQUE

Son décor nous transporte dans des contrées lointaines, parsemées d'oiseaux tropicaux et de végétaux luxuriants. Le tout rehaussé d'une touche de doré pour le chic. Présentoir en porcelaine premium bone, collection Avarua, Ø 27,5 x 26,7 cm, 159€, Villeroy & Boch.



EN FLEUR

Effet waouh garanti avec ce présentoir en faïence ! Avec ses pétales peints à la main, il rend hommage aux dessins naturalistes de l'artiste portugais Rafael Bordalo Pinheiro. «Large Cake Stand», collection Maria Flor, Ø 37 x 11 cm, 75€, Bordallo Pinheiro®.



ARTISTIQUE

Fruit d'une collaboration avec la sculptrice-plasticienne de renom Eva Jospin, ce support en céramique est l'élément fort d'un service de table de huit pièces décorées d'entrelacs de lianes et de branchages. Coupe sur pied «Eva», Ø 21 x 17,5 cm, 490€, Astier de Villatte.



NOSTALGIQUE

Sa forme festonnée, ses couleurs subtilement passées et ses motifs floraux ont la saveur de l'enfance ! Ce présentoir à gâteau en grès nous rappelle forcément les merveilleux goûters chez grand-maman. «Lucia», Ø 28 x 8,8 cm, 24,99€, Maisons du Monde.

• OCTOBRE 2024 •



Festival
RTO

GASTRONOMIE &
SPECTACLE VIVANT
ROANNE TABLE OUVERTE

100 DATES GOURMANDES
22^e ÉDITION

@ | roannetableouverte.fr

Le Point

 La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

 Roanne

 roannais
AGGLOMERATION

 RTL

RESTO DÉCORE

Par Céline de Almeida



Le décor imaginé par l'inimitable Philippe Starck, designer et ami de la famille Téchoueyres, est aussi éclectique que singulier. Il juxtapose sans complexe les motifs et les références a priori incompatibles, à l'image de la banquette mixant motifs fleuris et rayures XXL. Une atmosphère décalée qui évoque irrésistiblement le salon de thé du Chapelier fou de Lewis Carroll.

COMME CHEZ... « LA PÂTISSERIE DE MA FILLE »

Nouvelle adresse incontournable du bassin d'Arcachon, décorée par Philippe Starck, cette pâtisserie familiale dont les créations se dégustent sur place ou à emporter, célèbre la gourmandise.

INSPIRATION DÉCO

FLEURIE

Carafe en céramique jaune peinte à la main, « Lili », H 22 cm, **39,90€**,
Bloomingville



PLISSÉE

Suspension en tissu « Nebra »,
design Lukas Bazle, D 50 cm, **789€**,
New Works



EXTRAVAGANTS

Set de 2 verres à vin bicolores, « Tulip »,
3 déclinaisons au choix, H 12 cm, **45€**,
&Klevering chez madeindesign.com



RAYÉE

Assiette en porcelaine, existe également à damier rose, D 21cm, « Lexi »,
8,99€, **4 Murs**



RÉGIONALE

Toile de coton fabriquée dans le sud-ouest de la France, « Ossages »,
l 160 cm, **49,50€** le mètre linéaire,
Artiga



PRÉCIEUSE

Table d'appoint en marbre et laiton,
« Carrera », **485€**,
Produit intérieur brut



LUDIQUE

Pouf gonflable 100 % polyester,
« Christel », D 55 cm, **39,99€**,
Maisons du Monde



LUMINEUX

Set de 4 pièces, « Bistrot » jaune,
42,50€, **Sabre Paris**



BAROQUES
Tables rondes tripiodes en MDF,
H 46 ou 40 cm,
39,99€ et 35,99€, **Monoprix**

REINE DES CONDIMENTS ET PASSION FRANÇAISE

La **moutarde Maille** est une fierté nationale. Un savoir-faire transmis depuis 1747, qui sait être à l'avant-garde des tendances et répondre aux nouvelles habitudes alimentaires. Engagée pour un artisanat local, une production respectueuse et durable, et le rayonnement culturel et économique de la Bourgogne, la marque s'associe à la Manufacture de Digoin. Fondée en 1875 dans la « vallée de la céramique », cette illustre maison crée les pots de

moutarde en grès, émaillés à la main par les artisans bourguignons. Véritable signature, les pots inscrivent ainsi l'engagement de Maille dans la préservation du patrimoine régional.
fr.maille.com



MASTER ORIGINS ZAMBIA, UN CAFÉ INSPIRÉ PAR LA GASTRONOMIE

Nespresso s'est associé à Mory Sacko, chef du restaurant étoilé Mosuke, pour créer Master Origins Zambia, un café puissant ses racines au cœur de la Zambie, territoire exceptionnel pour l'arabica de grande qualité. L'union des talents de ces deux experts du goût, animés par une passion commune pour la création, donne naissance à un café aux notes de fruits exotiques et de fleurs. Version Original - Étui de 10 capsules, 5,20 €; Version Vertuo - Étui de 10 capsules, 6,10 €.
Édition limitée proposée dans les boutiques Nespresso ainsi que sur nespresso.com



UN GRAND CRU QUI MÈLE HORLOGERIE ET SOMMELLERIE

Techniques artisanales, quête de l'excellence, produits qui éveillent les sens sont au cœur de ce partenariat entre **l'Union de la sommellerie française** (UDSF) et la manufacture horlogère française **B.R.M Chronographes**, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant. Fabrice Sommier, Meilleur ouvrier de France et président de l'UDSF, est l'ambassadeur de cette cuvée inédite. Elle se décline en une montre automatique et un bracelet à l'équilibre parfait entre design sportif et excellence à la française. Cette collection limitée à 24 pièces célèbre les 24 régions de l'UDSF. Des soirées « Accords Mets et Vins » ou encore des visites de la manufacture horlogère seront également organisées durant l'année.
brm-chronographes.com



L'ATOUT INDISPENSABLE DE NOS RECETTES

Pour prolonger l'été, l'**Huilerie Vigean** s'invite dans nos assiettes avec trois nouvelles saveurs d'huiles aux arômes intenses, idéales de l'entrée jusqu'au dessert : l'huile olive-coco (70% olive - 30% coco) à adopter pour une note sucrée aux accents exotiques, parfaite pour la pâtisserie ; l'huile de sésame Grand Cru, élue meilleur produit bio 2024, pour des plats gourmands ; et l'huile de Grèce « vierge extra » non filtrée, pleine d'onctuosité et de saveurs fruitées. Remplies de propriétés nutritives et labellisées bio, elles sont l'atout indispensable de nos menus. **Bouteilles de 25cl, 50cl et 75cl - de 6,42 € à 28,10 €.** huilerievigean.com

RESTO

décrypte



LES TENDANCES DU MOMENT, LES ÉQUIPEMENTS LES PLUS NOVATEURS... ENQUÈTES ET FOCUS PRODUITS.



RECONVERSION LES CHEFS RENDENT LEUR TABLIER

Après avoir régale des centaines de clients, ils ont troqué leur toque contre un fournil, des paniers de produits frais ou des ruches. Rencontre avec ces anciens cuisiniers qui ont changé de branche tout en gardant un pied dans la restauration.

FOOD STORY



Passion dévorante

Pâtissier de restaurant, Timothy Breton se forme auprès des plus grands: Jacques Genin, Laurent Jeannin, Sébastien Gaudard... Il a 18 ans quand Guy Krenzer le fait entrer au Dorchester, le palace londonien de la Dorchester Collection, tout comme le Plaza Athénée à Paris où il sera transféré pour la réouverture en 2014. À 24 ans, il crée sa première carte au Café de l'Homme. Son fraisier régale le Tout-Paris, dont un influenceur food qui le recommande aux fondateurs des boulangeries BO&MIE. «*J'ai fait un essai et ça a matché! C'était une belle opportunité car la boulangerie me permettrait d'avoir mes soirées... pour le plus grand bonheur de ma femme!*», sourit Timothy. Mais comme cet éternel boute-en-train a horreur de la routine, il finit par reprendre le fournil de son père avant de s'installer dans le local voisin qui se libère au moment du Covid. Il y produit 1,5 tonne de pain par jour qu'il livre dans 200 restaurants parisiens. Anciennement Bara, la boulangerie s'appelle désormais Gonflé, à l'instar de sa seconde boutique, fraîchement installée au 191 rue Saint-Maur dans le 10^e arrondissement. «*J'ai toujours voulu faire ce métier,* confie le jeune trentenaire. *Après tout, j'ai fait mes premiers sablés à l'âge de 4 ans avec ma grand-mère, qui m'avait emmenée à un cours de pâtisserie chez Le Cordon Bleu.*»

Les yeux et les mains des chefs

Pour Alain Kleinbeck, ce choix remonte aussi à l'enfance. «*J'étais prédestiné à être tapissier-décorateur. Mais à la suite d'un camp scout, où mes aînés se sont moqués de moi car j'avais préparé un bibeleska trop salé, j'ai dit*

à mes parents que je voulais devenir cuisinier. Il fait ses armes chez Alain Passard (Duc D'Enghien), Michel Husser (Le Cerf) et Antoine Westermann (Buerehiesel). Chef de partie puis second de cuisine, Alain reste 6 ans aux côtés du chef alsacien, le temps de connaître la troisième étoile... et son épouse, qui n'est autre que la sœur de son commis, Benoît Fuchs. Tandis que ce dernier ouvre une épicerie fine à Geispolsheim, Alain s'improvise technico-commercial pour Soprolux. Six ans plus tard, il rejoint le groupe Sapam, grossiste en fruits, légumes et produits de la mer.

«*Pendant 26 ans, j'ai été le trait d'union entre les producteurs et les chefs. Pour moi, on ne déguste pas le travail d'un cuisinier mais celui d'un artiste car on travaille de bons produits avec le cœur. Manger, c'est aussi nourrir son esprit*», explique ce virtuose des saveurs qui est arrivé 3^e au prix culinaire Taittinger en 1986. Membre de l'Académie nationale de cuisine et des disciples Escoffier, Alain est aujourd'hui un retraité actif, toujours à l'écoute des chefs. Frédéric Jaunault lui a récemment confié la réalisation des vidéos que l'on retrouve dans son livre *La Cuisine*



L'ARTISANAT DE BOUCHE A LE VENT EN POUPE

La reconversion touche aussi d'autres métiers de bouche. Charcutier et traiteur de formation, **Stéphan Perrotte** est aujourd'hui maître artisan confiturier. Convaincu que son métier se trouve à mi-chemin entre le cuisinier et le pâtissier, il valorise les fruits d'Anjou et d'ailleurs puis y ajoute les 55 % de sucre nécessaires à l'appellation « confiture ». **Sara Boukhaled**, elle, proposait des produits d'exception (caviar de la maison Neuvic et truffe blanche de la maison Faye) aux chefs du monde entier avant de lancer, à Paris, sa pâtisserie Maison Gazelle, où elle revisite des douceurs orientales.



Le paris-brest de Timothy Breton est à son image: plein d'audace et de générosité!

Fraîchement retraité,
Alain Kleinbeck a ouvert
Transmission et Partage. Ici, il
donne des cours de cuisine à
un public en reconversion.



végétale de référence (éd. BPI) sous forme de QR code, pour apprendre les gestes techniques. Amoureux des produits d'exception, ce grand généreux donna un jour des graines de son kalamansi à Nicolas Six, un ancien chef devenu apiculteur.

L'amour des abeilles

La Rochette, Au Cheval Blanc, À l'Arbre Vert... Pendant une vingtaine d'années, Nicolas Six est aux fourneaux de belles maisons alsaciennes. En parallèle, il pratique l'apiculture. «*Quand j'avais 10 ans, un ami de mon père voulait se séparer de ses ruches. Je lui ai dit que j'étais intéressé, alors il m'a montré comment s'en occuper*», se souvient-il. Pendant 9 ans, Nicolas cuisine le jour et entretient les ruches la nuit... jusqu'en 2018, où il finit par choisir le métier qui lui «plaisait le plus». Dans la ferme de son enfance – rebaptisée Les

Ruches du Ritzenthal –, il installe une miellerie et un local de vente, ouvert le mercredi de 17 h à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h. Miel, pain d'épices, nougat, guimauve, vinaigre... Il y vend les fruits de son travail. Durant le festival des Prés Salés de Soultzmatt, en Alsace, il fait découvrir ses dernières créations : un «Kirschup», où les cerises sont agrémentées de miel et de vinaigre, et un «Quetschup» à base de quetsches. Pour épaisser le tout sans utiliser de féculles, Nicolas fait la part belle aux pêches. Un régal pour accompagner les sandwichs de volaille au curry du chef étoilé Thomas Koebel, aux commandes du restaurant éphémère Le Piano à Feu. «*Thomas était mon apprenti au Cheval Blanc. Et pendant ce festival, c'est moi qui suis devenu son commis ! J'ai adoré ce concept de restaurant éphémère. Ça sort du schéma classique et ça m'a donné envie de renouer mon tablier !*». 🍯



Avec ses 250 ruches en production, Nicolas Six a de quoi ravitailler le marché de Noël de Münster, auquel il participe chaque année depuis 2006.



© ATELIER MAI 98 DR

MULTI-TOQUES



Faute de se reconvertis, certains chefs se sont diversifiés. Le chef **Alain Ducasse**, férus de produits bruts et de savoir-faire traditionnel, ouvre à Paris ses manufactures de chocolat en 2013, de café en 2019 et de glaces en 2021.



Un an plus tard, **Yannick Alléno** et **Aurélien Rivoire** révolutionnent l'univers du chocolat avec des créations saines, où le sucre est remplacé par de l'eau de bouleau, qui ne perdent pourtant rien de leur gourmandise.

Le chef **Cyril Lignac**, lui, s'est lancé dans la pâtisserie il y a une quinzaine d'années. Dans ses 8 boutiques (6 à Paris, 2 à Saint-Tropez), sa tarte au citron revisitée, avec sa base de sablé noisette, fait tourner toutes les têtes !

CONSULTING

THOMAS GABRIEL :

«NE PAS AVOIR DE PÂTISSIER N'EST PLUS UN SOUCI»

Après des années d'expérience entre brasseries et palaces, le jeune chef pâtissier Thomas Gabriel a lancé L'Agence Culinaire. L'idée: apporter son expertise aux restaurateurs qui n'ont pas de pâtissier dans leur brigade.

INTERVIEW



Qu'est-ce qui vous a motivé à créer votre agence ?

Je voyais que des restaurateurs avaient des besoins sans pour autant avoir la possibilité d'employer un chef pâtissier à plein temps. J'ai créé L'Agence Culinaire par rapport à ces problématiques. De mes années palaces, au Meurice, au Crillon, j'ai beaucoup appris. Il est temps de transmettre.

Que leur proposez-vous ?

Je les forme à l'organisation, au dressage, à l'optimisation du processus, au développement de nouvelles recettes. C'est un concept inédit qui propose un savoir-faire haut de gamme avec une démarche de suivi, de création, d'identité culinaire. Des partenaires privilégiés, pour l'habillement professionnel comme pour la partie culinaire, m'accompagnent. Je veux que les clients ne se soucient plus de la pâtisserie dans leur établissement.

Quelle est votre principale contrainte ?

L'adaptabilité au client. Même si je suis transporté par l'idée de faire des desserts hyper aboutis, je ne pourrais jamais mettre un dessert d'un 3-étoiles Michelin dans une brasserie. Et inversement.

Vous avez donc changé d'activité ?

Oui, j'ai quitté le Café de l'Homme à Paris, où j'étais chef pâtissier. Par le biais des réseaux sociaux, du bouche-à-oreille, du site internet, j'ai rapidement commencé à avoir des clients. J'aide, par exemple, un restaurant parisien situé au Trocadéro pour son ouverture. Je suis là-bas à temps plein le temps du lancement, le temps de pérenniser l'adresse qui vise l'étoile dans l'année. On fait tout pour qu'elle l'obtienne. Tout l'enjeu de l'agence, c'est d'accompagner des clients qui veulent vraiment se démarquer par les desserts. Pour eux, j'ai lancé des recettes sur mesure.



Thomas Gabriel propose aux restaurateurs une méthode originale pour mettre en avant la pâtisserie dans leur établissement.

CREATIO, DESSERT MODE D'EMPLOI

«J'ai écrit un livre qui me tenait à cœur. Je l'ai nommé "Creatio: Manifeste de pâtisserie". Je partage le processus de création d'un dessert de A à Z. Mais les recettes ne sont qu'une partie du livre. Je veux vraiment aider les professionnels et les amateurs à trouver leur propre identité culinaire en se posant les bonnes questions pour ne pas copier-coller un autre chef.» Dans une démarche écologique, *Creatio* est en impression à la demande. Il se commande sur les principaux sites e-commerce de la culture.

Vous n'avez que 23 ans et vous êtes nommé aux «40 under 40» !

Pour moi, c'est complètement lunaire. Les «40 under 40» récompensent 40 personnes de moins de 40 ans dans 40 domaines différents pour chaque continent. Et pour l'Europe, section gastronomie, c'est tombé sur moi ! Je suis ravi que la jeune génération soit récompensée. 



SÉLECTION

LES INDISPENSABLES DU BON PÂTISSIER

À tout professionnel ou marmiton du sucré en devenir, sa panoplie ! En pâtisserie, on le sait, pas de demi-mesure possible. Ni de créations réussies sans l'équipement adapté...

AU GRAMME PRÈS



DESIGN ET PRÉCISION.

Cette nouvelle balance de cuisine numérique présente des fonctions avancées et un bol amovible hyper pratique. Son look mariant aluminium et surface de couleur mate la rend très esthétique et instagrammable ! Cuve 1,8l, écran LCD, pesée jusqu'à 5 kg, recharge par câble USB, dimensions 150 x 205 x 205 mm, coloris vert émeraude, 149,99 €, Smeg.





1. MADE IN FRANCE. Série de trois casseroles en inox brossé, collection «1826», 269,70€, **Cristel**.

2. TECHNIQUE. Set de couteaux 3 pièces, acier forgé formule spéciale et manches 3 rivets, «Le Blanc», 249€, **Zwilling**.

3. ICONIQUE. Balance de cuisine avec grand écran rétroéclairé, de 1g à 5kg, «BA22 Mythique Bleu», 34,99€, **Terraillon**.

4. CHARMANT. Tablier imprimé 100 % coton certifié Oeko-Tex®, 76x85 cm, «Clémentines», 33,90€, **Coucke**.

5. ERGONOMIQUE. Passoire 2,4l, en plastique inrayable, «TASTY+», coloris Jade Green, 12,75€, **Brabantia**.

6. PASTEL. Bols en céramique, compatibles micro-ondes et lave-vaisselle, «Macaron», 69,95€ les 6 pièces, **Staub**.

7. À TOUT FAIRE. Torchons de cuisine 100 % coton nid d'abeille, «Symphony Indigo», 10€ pièce, **Carré Blanc**.

8. PRO. Set de râpes et zesteurs à base antidérapante, collection «Professional», 39,95€ pièce, **Microplane**.

9. ESSENTIEL. Rouleau à pâtisserie antiadhérent grande taille (45 cm), en acier et bakélite, 18,99€, **Mathon**.

10. MUST. Robot pâtissier multifonction, Artisan coloris 2024 «Blue Salt», 4,7l, 849€, **KitchenAid**.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Morgan Cayre
morgan@bleupetrol.com

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

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

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

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE
Céline Baussay
celinebaussay@gmail.com

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

DESIGN GRAPHIQUE
Bleu Petrol Presta
bleupetrol.com

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Céline de Almeida, Ludovic Bischoff,
Jean-Bernard Carillet,
Célyne df Mazières, Valérie Donchez,
Salomé Dollinger, Marie-Émilie
Fourneaux, Jean-Pascal Grossi,
Lorène Herrero, Agathe Jaffredo,
Bénédicte Le Guérinel, Timothé Mendes
Goncalves, Cécile Oliviero,
Clarisse Polle, Caroline Revol-Maurel,
Lucie Tavernier, Florence Valencourt.

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Eléonore Siboni

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

PUBLICITÉ
DIRECTRICE COMMERCIALE
Christine Boullier
06 11 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

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 :
Raykea
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.



© AIMERY CHEMIN

RESTO PARLE

Café de la Rose Lancôme
lancome.fr

Delicatisserie
delicatisserie.com

RESTO CUISINE

Pépinières Baud
fig-baud.com

Beko
beko.fr

Denis Bourgin
producteur-chataignes-varaignes.fr

Masterchef x Casas

casashops.com

Aurélien Cohen
aureliencohen.fr

Comité national pour la promotion de l'œuf (CNPO)
oeuf-info.fr

De Buyer
debuyer.com

Arnaud Delmontel
arnaud-delmontel.com

Guy Demarle
guydemarle.com

L'Éclair de Génie (Christophe Adam)
leclairdegeneieshop.com

Flexipan
boutique.flexipan.eu

Jade Genin
jadegenin.fr

La Guinguette d'Angèle (Angèle Ferreux-Maeght)
laguinguettedangele.com

Biscuiterie Jeannette
jeannette1850.com

KL Pâtisserie (Kevin Lacote)
klpatisserie.com

Lékue
lekue.com

Livoo
livoofr

Mirabelles de Lorraine
mirabellesdelorraine.fr

Moulinex
moulinex.fr

Nutribullet
nutribullet.com

Philips
philips.fr

Tefal
tefal.fr

Boulangerie Utopie (Erwan Blanche et Sébastien Bruno)
boulangerieutopie.com

RESTO BOÎT

Champagne Barons de Rothschild
champagne-bdr.com

Champagne Canard-Duchêne
canard-duchene.fr

Château Fourcas Hostens (Blanc 2021)
fourcas-hosten.com

Château Mouton Rothschild
chateau-mouton-rothschild.com

Domaine Chevrot (Maranges 1^{er} cru, Les Clos Roussots)
chevrot.fr

Clos Maurice

(Clos Maurice Volage 2022)
clos-maurice.fr

Famille Descombe (Domaine Passy Le Clou)
descombe.com

Domaine de l'A (2014, Côtes de Castillon)
domainedela.com

Anne Etorre
anne-etorre.fr

Pierre Hermé
pierreherme.com

Le K2 Collections
lek2collections.com

Arnaud Larher
arnaudlarher.com

La Lomellina di Gavi (Marchese Raggio, Gavi 2022)
capicheralalomellina.com

Maison du Vigneron (Château Chalon 2017)
maisonduvigneron.com

Quinta do Noval
quintadonoval.com

Domaine La Réserve d'O (Histoire d'O 2020)
lareservepdo.fr

Les Sources d'Agapé (Petit Basset 2023)
ressourcesdagape.com

Les Vignes de Paradis (Miss Terre 2020, Vin des Allobroges)
les-vignes-de-paradis.fr

Domaine Valentin Zusslin (Opýrys Pinot Noir 2022)
zusslin.com

RESTO DÉCORÉ

4 Murs
4murs.com

Angelina
angelina-paris.fr

Artiga
artiga.fr

Astier de Villatte
astierdevillatte.com

Bloomingville
bloomingville.com

Bordallo Pinheiro
bordallopinheiro.com

Boulom
boulom.net

Crowne Plaza Lyon - Cité Internationale
ihg.com

Cédric Grolet
cedric-grolet.com

Lordy's Paris Club
lordysparisclub.com

Le Creuset
lecreuset.fr

Michaël Malpert
maisonmalpert.com

Made in Design
madeindesign.com

Maisons du Monde
maisonsdumonde.com

Manteigaria
manteigaria.com

Monoprix
monoprix.fr

New Works
newworks.dk

La Pâtisserie de ma Fille
haaitza.com

Produit Intérieur Brut
produitinterieurbrut.com

Sabre Paris
sabre-paris.com

Serax
serax.com

Villeroy & Boch
villeroy-boch.fr

RESTO DÉCRYPTÉ

L'Agence Culinnaire (Thomas Gabriel)
agenceculinaire.com

Yannick Alléno et Aurélien Rivière
chocolat-allenoiriviere.fr

Sara Boukhaleh
maisongazelle.com

Brabantia
brabantia.com

Timothy Breton
instagram.com/boulangerie.gonfle

Carré Blanc
carreblanc.com

Coucke
coucke.com

Cristel
cristel.com

Alain Ducasse
lechocolat-alainducasse.com

KitchenAid
kitchenaid.fr

Cyril Lignac
cyrillignac.com

Mathon
mathon.fr

Microplane
microplaneintl.com/fr

Stéphan Perrotte
maisonperrotte.fr

Nicolas Six
facebook.com/lesRuchesduRitzenthal

Smeg
smeg.com

Terraillon
terraillon.com

Zwilling-Staub
zwilling.com/fr/



OPINEL
SAVOIE FRANCE



LES FORGÉS 1890



Fabriqués en France



S'il avait
mieux
épargné,
Michel
Polnareff
n'aurait pas
à faire la pub
de nos
solutions
d'épargne.



yomoni
L'épargne en mieux

Polnareff joué par Polnareff

INVESTIR COMPORTE DES RISQUES NOTAMMENT DE PERTE EN CAPITAL.

Yomoni - 231 rue Saint-Honoré 75001 Paris, société de gestion de portefeuille agréée par l'Autorité des marchés financiers (AMF) n°GP-15000014 et courtier en assurance, n°ORIAS 15003517. Prix : Label Idéal Investisseur « Meilleure Assurance vie 2023 » décerné par ideal-investisseur.fr, 2023 ; Label Profidéo « Excellence Assurance-vie 2023 » décerné par Profidéo, 2023 ; Oscar pour le PER Yomoni Retraite « Meilleur PER Individuel » décerné par Gestion de Fortune, 2023. RCS PARIS 811 266 170. Photographie retouchée.