

OCTOBRE - NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2025

RESTO #12

RESTO

L'ÉPICURISME ÉCLECTIQUE

Philippe Etchebest

Le chef passe à table

Nouvelle formule

+ DE RECETTES + DE RENCONTRES
+ DE VOYAGES + DE DÉCRYPTAGES...

WHISKY

L'ART DU DISTILLAT

NOUVELLES TABLES**32 ADRESSES**
À TOUS LES PRIX**DÉCORATION**

RODA STUDIO, LA CLOC...

SLOVÉNIE

AU CROISEMENT DES SAVEURS

ARTISANS DU GOÛT

SAUMONS DE L'ADOUR, PIMENTS DE BRESSE...



Nos recettes faciles de chef·fes

bleu
Petrol





Pages réalisées par **Céline de Almeida, Marie-Émilie Fourneaux, Jean-Pascal Grosso, Fabienne Haberthur, Lorène Herrero, Cécile Olivéro, Olivier Reneau, Florence Valencourt.**



BIARRITZ (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

La Petite Plage SOUS LE SOLEIL

Cadette des restaurants La Petite Plage créés conjointement par le groupe Annie Famosé et le chef Meilleur Ouvrier de France **Éric Frechon**, l'adresse de Biarritz quitte le vieux port pour s'installer au dernier étage du nouvel hôtel Le Talaia à la vue panoramique sur la belle Côte des Basques. Comme à Saint-Tropez et à Saint-Barthélemy, la décoration aux lignes douces, suspensions en osier, fleurs de bougainvillier et fine couche de sable aux pieds, invite au voyage et à la décontraction. À la carte, une cuisine ultra-savoureuse typique d'Éric Frechon où les influences méditerranéennes se marient subtilement aux saveurs basques. Les entrées signature s'ancrent parfaitement dans le local avec la paleta ibérique et pan con tomate ou les beignets de chipirons croustillants. Avec leur assaisonnement tout en peps et finesse, les crudos se savourent à chaque bouchée, que ce soit le tartare de thon, jaune d'œuf mariné à la sauce soja fumée, la daurade royale en ceviche, ail et piment vert, ou le carpaccio de bar mariné à l'eau de tomate et poudré d'épices anisées. Les plats font tout autant saliver, tels l'excellent risotto à l'encre de seiche, encornets, moules et crevettes, les délicieuses cuisses de volaille fermière cuisinées au citron confit, olives et coriandre, et l'emblématique poulpe snacké à la plancha, basquaise relevée au chorizo et pommes de terre au pimienton. En soirée, sur la terrasse, les cocktails et mocktails s'accompagnent de caviar d'aubergines grillées au feu de bois ou de guacamole pilé au mortier relevé de piment d'Espelette. Il n'y a plus qu'à tenter de capter le fameux rayon vert au soleil couchant et ce moment sera parfait, décidément! **MÉF**

Entrées dès 18€; plats dès 23€; desserts dès 12€.

1 carrefour d'Hélianté, 64200 Biarritz (restaurant-lapetiteplage.com/biarritz)

© FRANCIS AMIAND



SANCERRE (CHER)

Les Hauts de Sancerre SUSPENDU

Longtemps fermé au grand public, le château de Sancerre s'ouvre depuis quelques mois aux épicuriens. Désormais, l'édifice profite d'un décor contemporain, permettant d'abriter huit chambres ainsi qu'un restaurant tenu par le chef belge Arnaud Munster. Révélé il y a peu par *Top Chef*, le jeune prodige de 21 ans fait déjà montrer d'une très grande maturité culinaire si l'on en juge le menu en cinq séquences qu'il fait constamment évoluer. Langoustine, tomate et fenouil à l'estragon, canard rôti, myrtille, cacao, poivre Malabar et vanille, ou encore mirabelle, reine-claudie, Earl Grey et carvi se dégustent dans le cadre à la fois épuré et convivial de deux salles à manger, dont l'une assure une vue imprenable sur la Loire. La table d'Arnaud est aussi l'occasion de découvrir, dans ce terroir aux crus réputés, la production de jeunes domaines viticoles alentour. **OR**

Menu en 4 temps, 78€; en 5 temps, 90€.

Esplanade Porte César, 18300 Sancerre (hautsdesancerre.com)

PARIS 6^e

Colvert L'ENVOI

Baptiste Borderie, 35 ans et une précision d'étoilé acquise notamment à L'Oiseau Blanc auprès du chef David Bizet, propose ici une cuisine bistronomique des plus raffinées. Ses sauces maîtrisées subliment ses plats remarquables de saveurs. Ce jour-là, la sardine marinée aux herbes, yaourt infusé au cumin et condiment à l'orange, et sa salade de petits pois et févettes aux agrumes, ouvriraient à merveille le déjeuner. Puis vinrent la truite confite à la mélisse et sa poêlée de mousseron au gingembre, rhubarbe anisée, trévise parfumée à la noisette et sauce à l'oseille, suivie de la canette rôtie aux petits légumes printaniers à la verveine, moutarde au miel et parmentier ultra-gourmand de cuisses persillé. En septembre, le canard colvert rôti sonnait le départ de la saison du gibier particulièrement mis en valeur dans cette table du groupe Les Becs Parisiens, dont le couple fondateur est passionné de chasse. **MÉF**

Entrées dès 16€; plats dès 30€; desserts dès 11€.

30 rue des Grands Augustins, 75006 Paris (colvert.paris)

© FLORIAN DOMERGUE, DIR, HUGO SOURDIN

PARIS 6^e

Le Christine TRADITION ET MODERNITÉ

Rue Christine à Paris, il y a ceux qui viennent se faire une toile au Cinéma Club et ceux qui préfèrent les plaisirs de l'assiette. Après sa reprise par le duo des Becs Parisiens, Émilie et Boris Bazan, l'adresse poursuit sa douce mue avec l'arrivée en cuisine du chef Rodolphe Despagne. Passé par des tables aux styles très marqués (Garance, Le Grand Véfour, Copenhague, ChoCho...), le jeune cuisinier de 27 ans fait prendre un virage gastronomique à cette table germanopratinne longtemps plébiscitée pour son penchant « tradi ». Dans un cadre remis au goût du jour, le chef met à profit ses acquis autour des techniques de fermentation et de fumaison, mais aussi celles plus classiques du bon jus, pour délivrer des assiettes riches d'accords inattendus: moules fumées, salicornes, crème de moule et citrons confits, ou encore millefeuille de pommes de terre, artichauts, épinards et crème d'ail fumée. **OR**

Menu déjeuner, 45€; dîner en 5 temps, 75€, et en 7 temps, 95€.

1 rue Christine 75006 Paris (lechristine.becsparisiens.fr)





ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

Melba UN FESTIN BELLE ÉPOQUE

Melba invite à un voyage dans le temps, à deux pas de l'Impérial Palace d'Annecy. Le décor, conçu par le cabinet Eskis, allie velours, œuvres Belle Époque et motifs léopardés. Inspirée par le guide culinaire d'Auguste Escoffier, la table ressuscite les grands classiques: foie gras Bellevue, pain de brochet,



pêche ou poire Melba suivant la saison. Le service s'accorde à merveille à cet esprit avec un carré d'agneau découpé en salle ou encore une crêpe Suzette flambée devant les convives. En cuisine, Jean-Eudes Mauchauffée, passé chez Yoann Conte et Yannick Alléno, veille à l'exécution. Le dîner se prolonge au son d'un piano et chant live, puis de manière festive avec DJ et mixologues autour du bar central. **LH**
Plats dès 24€; desserts dès 12€; cocktails dès 14€.

4 rue Centrale, 74940 Annecy
melba-annecy.com

PARIS 9^E

Honō IZAKAYA DE QUALITÉ

Nanti d'un décor authentique à mettre l'eau à la bouche aux amateurs de wabi-sabi (ne pas confondre avec wasabi!), Honō, néo-bistrot japonais, met à l'honneur les yakitoris, les fameuses brochettes cuites au binchotan, un gril nippon au charbon blanc. Le chef Akira Sugiura y revisite cet incontournable de la street food japonaise avec des recettes classiques comme l'échine de porc au yuzu, ou sous influence méditerranéenne avec, entre autres, une brochette tsukune poulet scarmoza. Mention spéciale pour le wagyu au fromage truffé, clin d'œil à la fameuse bœuf-fromage! **CDA**

Formule 4 yakitoris et une portion de riz, dès 18€.

70 rue de Dunkerque, 75009 Paris ([instagram/honoyakitoriparis](https://www.instagram/honoyakitoriparis))



© DR, JORDAN SAPALY

PARIS 19^E

Gilou LE PETIT NOUVEAU DES BUTTES

Le 19^e arrondissement de Paris n'en finit plus de nous régaler de tables rondement menées, à l'instar de ce bistrot de quartier au charme suranné, niché dans une ancienne boucherie à deux pas des Buttes-Chaumont. Fondé par deux passionnés, le chef Chris Woolard et Dan Humphris, un ancien épicier, Gilou propose une cuisine de saison simple mais généreuse qui évolue chaque jour au gré des produits et des envies, arrosée d'une sélection courte, mais parfaitement maîtrisée, de vins naturels. Le détail qui fait la différence: la terrasse cachée à l'étage. **CDA**

Entrées, dès 11€ ; plats, dès 24€ ; desserts, dès 10€.
9 rue du Tunnel, 75019 Paris (gilouparis.com)



LE BLANC-MESNIL (SEINE-SAINT-DENIS)

Maison Blanche ENTRE TERRE ET MER

Passé par Garance sous la direction de Guillaume Iskandar, **Mickaël**

Poyault a été séduit par cet ancien corps de ferme, entre golf et vignes. Une table au paisible écrin, à l'instar du restaurant étoilé Villa9Trois à Montreuil appartenant au même groupe. Ce soir-là, l'artichaut détonnant avec sa glace, son poulpe et son foie gras accompagnés de verveine et de myrtille, et le veau se mariait au lait de haddock, associations terre-mer des plus réussies qu'affectionne le chef. À souligner aussi, le joli rapport qualité-prix, Mickaël collaborant avec les mêmes fournisseurs que certains étoilés à Paris dans son souci de travailler les meilleurs produits. **MÉF**
Menu déjeuner, 44€; menu en 5 temps, 69€.
260 avenue Descartes, 93150 Le Blanc-Mesnil
(restaurantmaisonblanche.com)

ANGLET (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

Abrazo

L'ÉTREINTE DU FEU

C'est au groupe Annie Famoze que l'on doit la rénovation solaire de Maison Chiberta dans le très chic quartier éponyme d'Anglet, hôtel 4-étoiles donnant sur l'un des plus beaux golfs au monde dessiné en 1927 par Tom Simpson, célèbre architecte du genre. Et c'est au chef **Juan Arbelaez** que la carte de son restaurant Abrazo a été confiée, pour une cuisine ardente faisant la part belle à la flamme, à la braise et au fumage maison, comme aux saveurs basques, ibériques et latino-américaines. Au menu, espadon au pimentón de la Vera, entrecôte fumée comme une cecina, tacos, merlu à l'asado, poitrine de cochon confite, txuleta de bœuf et, pour l'automne, de cochon de chez Oxi à partager, l'un des péchés mignons de Juan Arbelaez qui, croisé ce soir-là, nous confiait son amour de la région, pour sa nature et ses produits. À l'extérieur, un brasero-cage monumental fait des cuisons vives un véritable spectacle, ultra-convivial, particulièrement lors des brunchs à la braise du dimanche.

Il fait décidément bon vivre au Pays basque! **MÉF**

Tapas dès 8€; tacos dès 11€; plats dès 19€;

douceurs dès 9€.

104 boulevard des Plages, 64600 Anglet

(hotelmaisonchiberta.com)



BOULOGNE-BILLANCOURT (HAUTS-DE-SEINE)

La machine à coudes

TABLE TRÈS INSPIRÉE

Gros coup de cœur pour cette table intimiste portée depuis 2012 par le sourire de Marlène Alexandre-Buisson et son remarquable nez pour dénicher les talents toqués. Après avoir notamment collaboré avec Piotr Korzen, aujourd'hui salué pour son propre restaurant Matka à Paris, elle invite depuis plus d'un an à un voyage culinaire des plus réussis, en compagnie du chef Rémi Braflan né en Guadeloupe, passé par l'hôtel Burgundy et le Park Hyatt Vendôme. Tous deux partagent la même vision, celle d'une cuisine qui valorise la richesse des terroirs et leurs producteurs, les délicates touches caribéennes de Rémi amenant, au raffinement des assiettes, des saveurs nouvelles. À la carte fin septembre, les tagliatelles de seiche yaourt mélilot, crème de navet violet de Nancy glacé, sauce coquillages et encré de seiche, ravissaient les papilles, tout comme l'esturgeon sauce pil pil comme une feijoada avec coco de paimpol et condiment figue, ou encore la noix de basse côte confite 72 heures, sauce choron beurre noisette, accompagnée d'une tartelette confit de tomate boudin et d'un gazpacho de tomate au cumin. En desserts, un exquis sorbet melon cardamome verte, yaourt au romarin, et une crème diplomate à la feuille de cassia, raisin muscat et sésame noir. Et pour ceux qui souhaitent vivre pleinement ce voyage, une superbe sélection de rhums du monde entier fera de ce repas un moment encore plus unique. **MÉF**

Menu déjeuner, 42€; dîner, 85€; accords rhums, 55€.

57 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt

(lamachineacoudes.fr)



© DR



ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

Melba UN FESTIN BELLE ÉPOQUE

Melba invite à un voyage dans le temps, à deux pas de l'Impérial Palace d'Annecy. Le décor, conçu par le cabinet Eskis, allie velours, œuvres Belle Époque et motifs léopardés. Inspirée par le guide culinaire d'Auguste Escoffier, la table ressuscite les grands classiques: foie gras Bellevue, pain de brochet,



pêche ou poire Melba suivant la saison. Le service s'accorde à merveille à cet esprit avec un carré d'agneau découpé en salle ou encore une crêpe Suzette flambée devant les convives. En cuisine, Jean-Eudes Mauchauffée, passé chez Yoann Conte et Yannick Alléno, veille à l'exécution. Le dîner se prolonge au son d'un piano et chant live, puis de manière festive avec DJ et mixologues autour du bar central. **LH**
Plats dès 24€; desserts dès 12€; cocktails dès 14€.

4 rue Centrale, 74940 Annecy
melba-annecy.com

PARIS 9^E

Honō IZAKAYA DE QUALITÉ

Nanti d'un décor authentique à mettre l'eau à la bouche aux amateurs de wabi-sabi (ne pas confondre avec wasabi!), Honō, néo-bistrot japonais, met à l'honneur les yakitoris, les fameuses brochettes cuites au binchotan, un gril nippon au charbon blanc. Le chef Akira Sugiura y revisite cet incontournable de la street food japonaise avec des recettes classiques comme l'échine de porc au yuzu, ou sous influence méditerranéenne avec, entre autres, une brochette tsukune poulet scarmoza. Mention spéciale pour le wagyu au fromage truffé, clin d'œil à la fameuse bœuf-fromage! **CDA**

Formule 4 yakitoris et une portion de riz, dès 18€.

70 rue de Dunkerque, 75009 Paris ([instagram/honoyakitoriparis](https://www.instagram/honoyakitoriparis))



© DR, JORDAN SAPALY

PARIS 19^E

Gilou LE PETIT NOUVEAU DES BUTTES

Le 19^e arrondissement de Paris n'en finit plus de nous régaler de tables rondement menées, à l'instar de ce bistrot de quartier au charme suranné, niché dans une ancienne boucherie à deux pas des Buttes-Chaumont. Fondé par deux passionnés, le chef Chris Woolard et Dan Humphris, un ancien épicier, Gilou propose une cuisine de saison simple mais généreuse qui évolue chaque jour au gré des produits et des envies, arrosée d'une sélection courte, mais parfaitement maîtrisée, de vins naturels. Le détail qui fait la différence: la terrasse cachée à l'étage. **CDA**

Entrées, dès 11€ ; plats, dès 24€ ; desserts, dès 10€.
9 rue du Tunnel, 75019 Paris (gilouparis.com)



LE BLANC-MESNIL (SEINE-SAINT-DENIS)

Maison Blanche ENTRE TERRE ET MER

Passié par Garance sous la direction de Guillaume Iskandar, **Mickaël**

Poyault a été séduit par cet ancien corps de ferme, entre golf et vignes. Une table au paisible écrin, à l'instar du restaurant étoilé Villa9Trois à Montreuil appartenant au même groupe. Ce soir-là, l'artichaut détonnant avec sa glace, son poulpe et son foie gras accompagnés de verveine et de myrtille, et le veau se mariait au lait de haddock, associations terre-mer des plus réussies qu'affectionne le chef. À souligner aussi, le joli rapport qualité-prix, Mickaël collaborant avec les mêmes fournisseurs que certains étoilés à Paris dans son souci de travailler les meilleurs produits. **MÉF**
Menu déjeuner, 44€; menu en 5 temps, 69€.
260 avenue Descartes, 93150 Le Blanc-Mesnil
(restaurantmaisonblanche.com)

ANGLET (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

Abrazo

L'ÉTREINTE DU FEU

C'est au groupe Annie Famoze que l'on doit la rénovation solaire de Maison Chiberta dans le très chic quartier éponyme d'Anglet, hôtel 4-étoiles donnant sur l'un des plus beaux golfs au monde dessiné en 1927 par Tom Simpson, célèbre architecte du genre. Et c'est au chef **Juan Arbelaez** que la carte de son restaurant Abrazo a été confiée, pour une cuisine ardente faisant la part belle à la flamme, à la braise et au fumage maison, comme aux saveurs basques, ibériques et latino-américaines. Au menu, espadon au pimentón de la Vera, entrecôte fumée comme une cecina, tacos, merlu à l'asado, poitrine de cochon confite, txuleta de bœuf et, pour l'automne, de cochon de chez Oxi à partager, l'un des péchés mignons de Juan Arbelaez qui, croisé ce soir-là, nous confiait son amour de la région, pour sa nature et ses produits. À l'extérieur, un brasero-cage monumental fait des cuisons vives un véritable spectacle, ultra-convivial, particulièrement lors des brunchs à la braise du dimanche.

Il fait décidément bon vivre au Pays basque! **MÉF**

Tapas dès 8€; tacos dès 11€; plats dès 19€;

douceurs dès 9€.

104 boulevard des Plages, 64600 Anglet

(hotelmaisonchiberta.com)



BOULOGNE-BILLANCOURT (HAUTS-DE-SEINE)

La machine à coudes

TABLE TRÈS INSPIRÉE

Gros coup de cœur pour cette table intimiste portée depuis 2012 par le sourire de Marlène Alexandre-Buisson et son remarquable nez pour dénicher les talents toqués. Après avoir notamment collaboré avec Piotr Korzen, aujourd'hui salué pour son propre restaurant Matka à Paris, elle invite depuis plus d'un an à un voyage culinaire des plus réussis, en compagnie du chef Rémi Braflan né en Guadeloupe, passé par l'hôtel Burgundy et le Park Hyatt Vendôme. Tous deux partagent la même vision, celle d'une cuisine qui valorise la richesse des terroirs et leurs producteurs, les délicates touches caribéennes de Rémi amenant, au raffinement des assiettes, des saveurs nouvelles. À la carte fin septembre, les tagliatelles de seiche yaourt mélilot, crème de navet violet de Nancy glacé, sauce coquillages et encré de seiche, ravissaient les papilles, tout comme l'esturgeon sauce pil pil comme une feijoada avec coco de paimpol et condiment figue, ou encore la noix de basse côte confite 72 heures, sauce choron beurre noisette, accompagnée d'une tartelette confit de tomate boudin et d'un gazpacho de tomate au cumin. En desserts, un exquis sorbet melon cardamome verte, yaourt au romarin, et une crème diplomate à la feuille de cassia, raisin muscat et sésame noir. Et pour ceux qui souhaitent vivre pleinement ce voyage, une superbe sélection de rhums du monde entier fera de ce repas un moment encore plus unique. **MÉF**

Menu déjeuner, 42€; dîner, 85€; accords rhums, 55€.

57 rue Yves Kermen, 92100 Boulogne-Billancourt

(lamachineacoudes.fr)



© DR



COLLIAS (GARD)

L'Hirondelle ÉTERNEL PRINTEMPS

Il faut d'abord raconter l'histoire de cette belle bâtisse, située près d'Uzès, pour comprendre le remarquable sauvetage qu'ont entrepris Christophe Tailleur et Philippe Huber, hôteliers restaurateurs chevronnés ayant quitté Strasbourg pour se lancer avec un brin de folie dans cette aventure. Remontant au XI^e siècle, le logis féodal s'est transformé au fil des siècles, notamment sous Napoléon I^{er} qui fit acheter la demeure pour l'un de ses fidèles. Laissée à son état durant des décennies, elle s'effondre en partie et se noie sous la végétation au point de sombrer dans l'oubli. Il fallut sept ans de négociation avec les précédents propriétaires pour parvenir à l'achat en 2019, puis quatre ans de travaux titaniques pour restaurer le lieu et le convertir en demeure hôtelière bourrée de charme, entourée d'un magnifique jardin aux essences rares reconstitué d'après plans. À son ouverture en 2023, son restaurant gastronomique avait rapidement décroché une étoile sous la houlette du chef Julien Martin, perdue suite à son départ. C'est à Benjamin Boloré, 34 ans et une solide expérience en tant que sous-chef exécutif du Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, qu'il revient depuis novembre 2024 de faire vivre ses cuisines. Une opportunité qui s'est présentée comme une évidence pour ce Breton d'origine, fils de restaurateurs et petit-fils de boulanger et d'artisans biscuitiers, qui rêvait un jour d'exercer dans le cadre d'un château. Une envie née de sa jeunesse dans le Morbihan et des beaux mariages organisés, côté traiteur, par ses parents dans les manoirs de la région. Avec son style italienisant et ses œuvres d'art contemporain, sculptures papoues et beaux objets collectionnés par Christophe Tailleur, cet hôtel 5-étoiles avait tout pour plaire au jeune chef qui y trouve un cadre propice à sa créativité, entre le potager regorgeant d'herbes aromatiques et les bords du Gardon où il ramasse des feuilles d'amarante ou d'oxalis. Excellant dans l'élaboration de ses sauces, il aime travailler le végétal dans des vinaigres maison venant subtilement prolonger les saveurs du produit dans l'assiette. Les poissons, comme le loup ou le lieu qu'il pêchait avec son grand-père, sont particulièrement mis en valeur dans ses plats à la présentation très esthétique, comme la «fleur» de maigre joliment dessinée avec une courgette en aioli et son velours de courgette safrané. Le vitrail de tomates plurielles et pêche en transparence infusé à la feuille de figuier ouvrirait en beauté le menu de ce soir-là, précédant la mousseline légère de brochet et médaillon de homard bleu, l'une des signatures du chef, ou la framboise farcie sur un nuage de meringue, consommé de framboise et sorbet basilic en dessert. Ces séquences sont proposées avec des accords mets et vins, ou softs fort bien élaborés, et pour des envies plus bistro nomiques, Le Bougainvillier dans sa belle cour intérieure de pierres, sait aussi combler les palais par sa générosité. Avec ou sans étoile, voici une maison pleine de cœur qui brille d'un éclat singulier. **MÉF**

**Menu 4 séquences, 95€; 5 séquences, 125€;
7 séquences, 145€.
8 bis chemin du Barry, 30210 Collias (chateaudecollias.fr)**

© CHÂTEAU DE COLLIAS



LILLE (NORD)

Krevette AFFAIRE MARITIME



C'est à deux pas du parc Jean-Baptiste Lebas, quartier bohème de Lille, que le chef Florent Ladeyn (Auberge du Vert Mont, Bloempot...) a installé sa nouvelle pépite, Krevette, restaurant de mer aux accents rock. Sous les néons de l'entrée et l'œil bleuté de la chambre froide au fond, la déco, entre inox et bois, joue la sobriété tokyoïte pour clientèle amatrice de blanc sec (solide carte des vins). Aux manettes, la cheffe **Laure de Kervenoaël** arrose le pont de poissons et fruits de mer: moules de Zélande, homard d'Audresselles, huîtres, turbot, rouget, etc. Tout est issu du littoral proche et d'une pêche raisonnée. **JPG**

Assiettes, dès 9€; menu, 30€.
66 boulevard Jean-Baptiste Lebas,
59000 Lille (krevette-lille.fr)

LA VILLE-AUX-CLERCS (LOIR-ET-CHER)

Le manoir de la forêt EXQUIS REFUGE

Le Repère Sauvage, c'est le projet un peu fou mais très réussi de deux amies de longue date dans le Loir-et-Cher. Un manoir, des lodges en pleine forêt et de quoi combler familles, amis et pros en quête de reconnexion, à une heure de Paris. Pour parfaire leur projet, Capucine Châtelier et Caroline Costagliola Condé ont voulu un restaurant locavore de qualité. Planètes alignées, le chef globe-trotter Frédéric Quemin avait envie de poser ses valises et de s'engager dans un projet à long terme, dans un cadre porteur de sens. Il propose une jolie cuisine bistro-nomique créative, avec des produits d'ici, et des épices et techniques d'ailleurs. Parmi les plats de la maison, un dos de cabillaud, purée de haricots blancs au miso blanc, écume iodée et salicornes illustrant bien l'audace et la subtilité du chef. À noter, une belle carte des vins et un petit déjeuner des plus gourmands pour les chanceux qui résident sur place. **FV**

Entrées dès 13€; plats dès 24€; desserts autour de 12€.

263 Le Fort Girard, 41160 La Ville-aux-Clercs (repere-sauvage.com)



© DR, BENEDETTA CHIALA

PARIS 2^E

Panurge RABELAISIEN

Ayant déménagé pour un nouvel écrin dans le 2^e arrondissement de Paris, le restaurant étoilé Pantagruel de Jason Gouzy laisse désormais place à Panurge. Même décor intimiste aux alcôves et mêmes références à Rabelais et son univers croqué par Gustave Doré, dont le chef s'est épris dans sa jeunesse. La gourmandise reste aussi de mise dans cette heureuse déclinaison bistro-nomique orchestrée par le chef Tomoyuki Uchida, originaire de Chiba près de Tokyo. Passé par le restaurant l'Abeille à New York et second de Stéphane Jégo à L'Ami Jean durant deux ans, il apporte du peps aux grands classiques de la cuisine française par sa vision moderne et ses touches japonisantes, comme dans la pintade fermière aux champignons sauvages et oignons de Roscoff relevés d'ail noir miso, ou la caille des Vosges farcie au risotto de riz noir et accompagnée de purée de pommes de terre et de champignons shiitake. Cette dernière a figuré au menu déjeuner proposé à 30 euros du mardi au vendredi, un prix imbattable pour une telle qualité. À vos réservations! **MÉF**

Entrées dès 17€; plats dès 29€; dîner en 5 temps, 80€.
24 rue du Sentier, 75002 Paris (restaurant-panurge.com)

PARIS 18^E

Marlette SWEET HOME



On se sent comme chez soi chez Marlette, son atmosphère chaleureuse ayant déjà séduit, depuis 2014, ses habitués de la rue des Martyrs dans le 9^e arrondissement de Paris. Cette seconde adresse, rue des Abbesses à Montmartre, s'est déjà parfaitement intégrée dans la vie de quartier. Envie d'un moka frappé ou de pancakes moelleux? D'un avocado toast, d'un granola croquant, d'un œuf à la coque, d'une salade rafraîchissante ou d'un sandwich bien fait? Chaque recette s'accompagne de produits de qualité,

sélectionnés pour leurs engagements: cafés de spécialité de la Brûlerie Belleville, latte La Main Noire, thés et infusions Kodama, confitures anti-gaspi Re-Belle, chicorée artisanale Cherico ou encore cocktails Yoleau... On peut aussi y acheter les préparations de gâteaux Marlette, des mélanges bio prêts à l'emploi, pour retrouver chez soi toute la simplicité, la générosité et l'esprit maison. **MÉF**

Granola Marlette, 9€; Bacon Eggs Cheese, 16€; brunch, 29€.
45 rue de Abbesses, 75018 Paris (marlette.fr)



CHASSY (YONNE)

Erre SYNCHRONICITÉS

Son restaurant, à Paris, s'appelait Tracé, comme le destin semblant écrit d'avance. **Clément Vergeat**, qui avait à 24 ans marqué la saison 2018 de *Top Chef*, estime qu'il n'y a pas de hasard dans la vie, seulement des rencontres, aussi inattendues qu'évidentes, comme avec **Marine Mateos**, sa compagne depuis onze ans. Fin 2024, il remplace au pied levé un chef sur un événement organisé en Bourgogne dans un lieu qu'il ne connaît pas encore, le Domaine du Roncemay. Nouvelle évidence : le site immergé dans la nature lui rappelle les restaurants de Hollande et du Danemark où il renforça sa grande liberté créative. Un coup de cœur partagé par Marine, cheffe pâtissière qui décide de se lancer à ses côtés dans cette aventure à 360 degrés, un hôtel 4-étoiles, un golf, deux tables et 40 hectares de terrain dont 25 hectares de vergers à réexploiter. La rencontre avec Thierry Garret et Jeanne Frangié, les propriétaires du domaine, eux aussi portés par les heureux hasards de la vie, les conforte dans leur choix. Tracé ferme à Paris. Erre, avec bien d'autres symboliques attachées à ce nom, naît d'une triple ambition : mettre en avant les terroirs des Cévennes, dont Clément est originaire, du Danemark et de la Bourgogne, une palette explorée d'emblée dans les trois excellents amuse-bouches, dont la géniale fleur signature aux pétales de cosmos et caviar Castillone. Les menus à l'aveugle en quatre, six ou huit temps déroulent ensuite une remarquable partition, servie par les judicieux accords du sommelier Armand Lemineur, fin connaisseur des vins et de leur histoire. Ce soir-là, la tomate travaillée avec la technique scandinave du hasselback, aux pickles d'échalote, râpé de truffes d'été de Bourgogne et pointe de crème de chèvre, se marie à un côtes-du-rhône, Valréas «Les Échalats» clos Bellane, de 2021. Le rouget de Méditerranée, miso de topinambour, artichaut poivrade confit et sabayon piment d'Espelette, s'accompagne quant à lui d'une brioche de pain viennois laquée avec le jus du rouget, sur un chinon «Les Pucelles», domaine des Frères, de 2023. Un repas aux mets d'une admirable finesse, couronné par les excellents desserts de Marine dont la brunoise de fraises fraîches et sorbet fraise-sureau recouverts d'un nuage à la lavande, d'une opaline et poudre de câpres. De très beaux débuts pour Erre, ouvert depuis le 8 juin dernier, et une aspiration pour Clément Vergeat et Marine Mateos de créer un véritable univers, avec la culture de leurs propres produits et la création de fermentations et pickles maison, afin d'avoir plus de liberté dans leurs recherches créatives. Un esprit inspiré des cuisines nordiques qui ne s'applique pas seulement dans l'assiette, mais aussi dans le projet d'équipe pour plus de fluidité et de chaleur dans l'expérience globale et le rapport aux clients. Ce sont les prémisses, et c'est déjà une réussite ! **MÉF**

Menu en 4 temps, 95€; en 6 temps, 130€; en 8 temps, 175€.

Le Domaine du Roncemay, 89110 Chassy (roncemay.com)

© FELICIASISCO

