



LE RESTAURANT Mohamet Ait Babaziz assume les ambitions du lieu

Ville d'Hiver en bord de mer



ARCACHON. De cette ancienne usine élévatrice est né en 2009 un hôtel de luxe à l'architecture, au goût et à l'esprit qui ne laissent pas indifférent. Entièrement rénové dans un style à la fois moderne et bohème, l'établissement assume ses ambitions. En cuisine, le chef Mohamet Ait Babaziz cultive une assiette du même esprit, d'une bistronomie délicate et sensible (tatin d'échalote au roquefort, crumble de maigre, oreilles de cochon en persillade...). On ne manquera pas de faire remarquer la justesse du service. L'été, le club plage Pereire prolonge les services de l'hôtel au bord de la mer. A partir de 20,25 €. Note G&M : 12/20 (👍). Ville d'Hiver, 20, avenue Victor-Hugo, 33120 Arcachon. Tél. : 05 56 66 10 36.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le Château de Briat est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70€

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

La Maison Sans indique le bon sens

Le grand coordinateur de la Maison Sans, Jean-Noël, fait équipe avec des producteurs engagés, étant lui-même sur une voie qui le pousse à travailler des pains rares, à base de farines soigneusement choisies. Ce sont de véritables perles boulangères qu'il propose avec le pain des Gaults, ultra-rustique et de croûte bien épaisse, le pain d'épeautre faible en gluten, un pain citron et gingembre du pays du Soleil-Levant qui ne fait pas d'ombre au bon vieux chausson aux pommes bien chaussé ou au « véritable » gâteau basque. Un assortiment de chocolats à casser permet de faire des bouchées sur mesure et de délicieuses pâtisseries. ■

Maison Sans, 165, cours du Général-de-Gaulle, 33170 Gradignan. Tél. : 05 56 89 56 72.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

➤ **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

➤ **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinel

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

➤ **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

LE RESTAURANT Les assiettes invitent à l'aventure en pleine mer

Jour de Pêche au quotidien



Jour de Pêche

LILLE. Une tendance de la mer, un peu d'influence asiatique et des notes exotiques sur les plats traditionnels : voilà de quoi garnir la carte de cette maison vouée depuis des lustres, et après quelques propriétaires, aux aventures en pleine mer : makis de bonite shimejis en pickles, bar céleri betterave pamplemousse, bouillabaisse noix de coco et citron vert... Menu déjeuner à moins de 20€ en entrée-plat ou plat-dessert, joli plateau de fromages affinés de chez Romain Olivier. Quant aux amateurs d'huîtres, ils se régaleront d'une dégustation de normandes n°3 de chez Lafosse ou des n°2 Krystale. A partir de 19,80€. Note G&M : 11/20 (). Jour de Pêche, 2, rue de Pas, 59000 Lille. Tél. : 03 20 57 60 59.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le Château de Briat est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70€

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Des gaufres de tous les horizons

Comment faire entrer Waffle Factory dans une catégorie bien définie ? Cette maison est atypique, spécialisée dans les gaufres de toutes natures. Gaufre de Liège (fourrée de pépites de sucre qui fondent à la cuisson), de Bruxelles (celle qu'on connaît le mieux, avec un top chantilly, sucre ou fruits), LunchWaf (aux herbes de Provence) ou Waffine (gaufre fourrée spéculoos, Nutella...). Sans oublier le cornet à boules inspiré d'un voyage en Asie d'Adrien Duvinage, à remplir de glaces et à saupoudrer d'amandes, copeaux de chocolats, fruits... De la chti'food qui a de l'avenir. ■

Waffle Factory

4, rue des Ponts-de-Comines, 59000 Lille
Tél. : 03 28 38 66 55.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinet

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

LE RESTAURANT La Maison Carrier propose une cuisine de montagne

Des parfums fromagers



CHAMONIX-MONT-BLANC. C'est la taverne de luxe annexée à l'Albert I^{er} (☞☞, 16/20), une façon d'aller s'encailler dans des parfums fromagers et des recettes de montagne comme au coin des pistes. Cette cuisine paysanne « de la grand-mère » est tout de même bien variée, avec le boudin maison, la tête de veau ravigote, le fondant de saumon mi-cuit mi-fumé, les quenelles de brochet aux écrevisses ou la fondue moitié savoyarde, moitié suisse. Le menu Le cochon de la tête aux pieds à 42€ est plaisant. A partir de 20€. Note G&M : 13/20 (☞☞). La Maison Carrier, 44, rte du Bouchet, 74400 Chamonix-Mont-Blanc. Tél. : 04 50 53 00 03.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le Château de Briat est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70€

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Une fabrique de glaces bien givrée

Dégaine cool et branchée, Jérémie Runel et ses deux amis, Martin Chauche et Hugues Bonhomme, révolutionnent l'univers de la glace. Formé chez Fauchon au côté de Christophe Adam, au Bristol sous la houlette du chef Gilles Marchal et chez Valrhona, avant de revêtir le costume d'artisan-glacier, Jérémie Runel compose avec pour seul objectif de trouver le goût. Du cornet à la crème glacée en passant par la chantilly, il mise sur des produits frais, bio et de qualité. En plus des glaces artisanales, on trouve des jus de fruits frappés, des desserts montés à la minute et des barres glacées. Les « Kif du chef », servis en barquette, sont un mix entre glace et pâtisserie. ■ La Fabrique Givrée, 66, rue Saint-Jean, Lyon (5^e). Tél. : 04 78 37 89 80.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinel

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

LE RESTAURANT Ce havre de paix est aux accents de la Provence

Les Florets fleurent le Sud



GIGONDAS. Voici une maison de famille sur les hauteurs du village, dans la nature boisée. Les Florets, c'est un havre, une retraite paisible à l'atmosphère douce et surannée, où l'on parcourt gentiment les chemins de Provence d'une façon intemporelle : pressé de joues de porc aux abricots secs et basilic, chiffonnade de choux chinois, sauce aux herbes, pavé de merlu de ligne rôti, artichauts rôtis au poivre mignonnette, etc., dans un menu à 39 € plutôt classique. Une belle sélection viticole sur Gigondas et satellites est proposée. A partir de 23 €. Note G&M : 13/20 (👍👍). Les Florets, 1243, Route des Florêts, 84190 Gigondas. Tél. : 04 90 65 85 01.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le **Château de Briat** est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70 €

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Fidélité à la Corse et inventivité

Quand on parle de la Corse, on pense d'abord charcutaille ou fromages. Mais c'est sans compter sur les bonnes idées de Denis Bove, cuisinier autodidacte qui a changé de piano pour s'installer en 2016 dans cette boutique aux murs d'un jaune qui claque comme le soleil provençal ! Traiteur, boulanger et pâtissier, il reste fidèle au genre, mais pas trop : quinoa de sanglier, canistrelli, mais aussi pizzetta, farcetta et burgers maison. Pas d'oubli pour les intolérants avec une gamme sans gluten, comme le cake riz-millet saumon asperge et fromage blanc. ■

Casa Massilia
2, rue Briffaut
Marseille (5^e)
Tél. : 09 80 89 22 02.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinel

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

LE RESTAURANT Xavier Yvernogeu accueille dans un cadre moderne

De bonnes idées Apart



CHALLANS. Installé à l'écart de la ville, effectivement « à part », la maison de Xavier Yvernogeu nous séduit par son positionnement, un cadre moderne et accueillant, ses tarifs étudiés et beaucoup de bonnes idées dans les assiettes : minute de crevettes sauvages et ris de veau ibérique, canard challandais condiments de pastilla, gratin de fraises et framboises parfum de citron vert et gingembre, dans un bon menu Duplex à 31 € disponible même au dîner. Et pour se faire plaisir, le menu tout homard, à 58 €, est parfait. A partir de 31 €. Note G&M : 13/20 (👍👍). L'Apart, 38, Route de Soullans, 85300 Challans. Tél. : 02 51 68 00 66.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le Château de Briat est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70 €

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Des spécialités bretonnes inspirées

Georges Larnicol est resté fidèle à ses origines bretonnes jusque dans ses inspirations. Ce Meilleur ouvrier de France 1993 a conservé la plus grande partie de sa production dans le Finistère, suivant des principes reposant sur le savoir-faire, la qualité des matières premières et les prix contenus. Ses boutiques, en revanche, se sont largement multipliées hors du territoire d'origine. Les Kouignettes® (natures ou déclinées amandes, caramel au beurre, orange-coingtreaux...), kouign amann, chocolats variés, biscuits, macarons, caramels beurre salé, etc. réveillent les spécialités de la Bretagne. ■

Georges Larnicol

Passage Pommeraye, 44000 Nantes
Tél. : 02 40 20 55 08.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► Préparer les pickles de chou-fleur :

porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► Laver le chou-fleur, enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

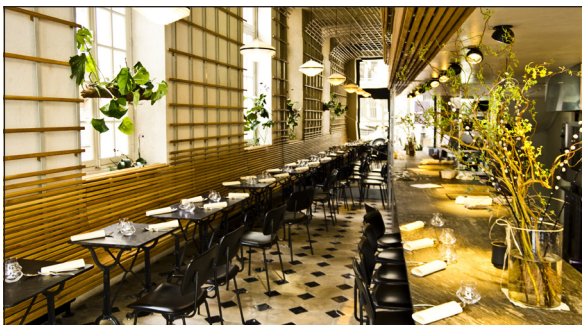
► Dresser : placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

LE RESTAURANT A cette table moderne, le propos est recherché

L'expérience Dessance



Stéphan Hoareau

PARIS 3^e. Dans une rue calme du quartier, Philippe Baranes et Christophe Boucher ont monté une table moderne, portée sur les matériaux nobles, le minimalisme et de la douceur. Dans l'assiette, un propos actuel, fruit d'associations recherchées et développées dans la bonne manière. Le menu du déjeuner est une option appréciée : gaspacho de melon, framboises, crème de mozza et écume givrée basilic, carrelet braisé, mini-courgettes et confiture de tomates, bouillon feuille navet, tiramisu mangue/ananas. A partir de 22 €. Note G&M : 13,5/20 (👍👍). Dessance, 74 rue des Archives, Paris (3^e). Tél. : 01 42 77 23 62.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le Château de Briat est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70€

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Avec ces deux boulangers, ça déménage

Quand on a goûté aux spécialités d'Eric Delagarde et Pierre-André Segura, on reste en confiance. Ils ont quitté Neuilly pour s'installer à Corneilles et continuer leur œuvre boulangère. Des pains à la farine de meule bio, aux céréales... Tout marche formidablement : les méthodes traditionnelles qui donnent du moelleux aux brioches et pains de mie, les farines bio dans le seigle ultra-croquant, le pain d'épeautre, au kamut, aux fruits secs, etc. Sans compter la qualité des pâtisseries, notamment les tartes aux fruits de saison à base de produits frais. Les produits sont 100% naturels. ■

Graines de Créateurs

21, rue Georges-Méliès

95240 Corneilles-en-Parisis

Tél. : 01 46 24 81 10.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes :

150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► Préparer les pickles de chou-fleur :

porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► Laver le chou-fleur,

enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les

saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinet

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► Dresser : placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

LE RESTAURANT Les produits de la marée sont ici teintés d'exotisme

A bord de La Cambuse



La Cambuse

STRASBOURG. La carte insérée dans le hublot sur la façade ne laisse pas de doute : bienvenue à bord pour célébrer l'arrivée de la marée en Petite France. La carte nette et intègre, signée Babette Lefebvre, n'a pas besoin d'enluminures pour faire plus riche. Les produits parlent d'eux-mêmes, avec le savoir-faire de la cheffe, toujours mâtinés d'un brin d'exotisme : tartare de crabe, écrevisses et dorade au wasabi, thon mi-cuit au saté, turbot aux épices tandoori et lait de coco. Une référence pérenne et rassurante. La réservation est conseillée. A partir de 19€. Note G&M : 13,5/20 (👍👍). La Cambuse, 1, rue des Dentelles, 67000 Strasbourg. Tél. : 03 88 22 10 22.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le Château de Briat est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70€

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Strasbourg craque pour la praline

Mélanie Schroetter est lyonnaise, Loïc Poyet alsacien. Une fois l'installation du couple à Strasbourg achevée, manquait à Mélanie le goût de la praline rose, spécialité de sa région. L'idée a ainsi germé de faire profiter la clientèle strasbourgeoise de ces gourmandises typiques de la capitale des Gaules. En découle désormais tout un assortiment de gâteaux et viennoiseries habillés en pralines : tartes, brioches, sablés... L'ensemble de la collection ne manque pas de craquant ! ■

Aux Pralines de Mélanie
79, rue Boecklin
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 34 19 87.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinel

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

LE RESTAURANT Frédéric Debèves s'inspire des spécialités locales

Tout l'attrait du Chalet



AX-LES-THERMES. Le Chalet est en rénovation régulière, grâce aux efforts des époux Debèves pour conserver une maison familiale à un niveau très attractif. Bien placé, il dispose d'une vue panoramique sur l'Oriège et le parc du Teich qui ravit les amateurs de nature, et sur les thermes. Frédéric Debèves s'inspire des spécialités locales pour composer une carte qui ne manque pas d'idées : boudin rôti et gambas poêlées, filet de canette laqué jus à l'hypocras, onglet de bœuf poêlé jus de taggiasca (variété d'olives). Et pour la note sucrée : pommes en mousseline sorbet granny smith tuile sarrasin. La cave est plutôt futée. A partir de 30€. Note G&M : 12,5/20 (). Le Chalet, 4, avenue Durandeu, 09110 Ax-les-Thermes. Tél. 05 61 64 24 31.

LE VIN COUP DE CŒUR

Douceur et longueur de l'armagnac

Ancienne propriété d'Henri IV, le **Château de Briat** est aujourd'hui entre les mains du baron Stéphane de Luze dont le nom, bien connu à Bordeaux, est notamment associé au fameux château Pichon-Longueville, à Pauillac. Représentant la cinquième génération de la famille aux commandes de cette maison, Stéphane de Luze produit différents armagnacs, dont ce « XO extra » fin et tendre à la fois, au nez de prune, de vanille et de bois noble.

Cet armagnac conjugue aussi admirablement douceur et longueur. A déguster en fin de repas, après quinze minutes d'aération. Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne du domaine. ■

Prix indicatif :
autour de 70€

armagnacs-pichon-
longueville.com



L'ARTISAN

Les globe-trotters du cacao

On parle ici d'une reconversion professionnelle réussie et d'une véritable passion qui anime Benoît et Sandrine Dega. Le voyage a permis à ce couple de « globe-trotters de saveurs » de faire de belles rencontres auprès des planteurs de cacaoyers. De la théorie à la pratique, il n'y a qu'une bouchée, avec des bonbons qui sont de belles réussites : ganache café, crème de marron praliné feuillantine, noisettes du Piémont. Au total, 33 tablettes qui osent jusqu'au noir infini 99%, une gamme de chocolats sans sucre et des desserts glacés. L'ensemble de l'équipe s'exprime ici au mieux. ■

De la Fève au Palais, 5, boulevard Vincent-Auriol, 31170 Tournefeuille.
Tél. : 09 84 06 32 40.

LA RECETTE DU CHEF JULIEN HENNOTE

Carpaccio de saint-jacques de la baie de Saint-Malo

Réalisation : 40 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes : 150 g d'eau, 100 g de vinaigre blanc, 50 g de sucre, 250 g de chou-fleur, 10 noix de saint-jacques, 300 g de lait entier, 50 g de beurre demi-sel, curry, 1 citron vert, ciboulette, 1 citron caviar, piment d'espelette, huile d'olive, fleur de sel, quelques petites têtes de chou romanesco.

► **Préparer les pickles de chou-fleur :** porter à ébullition l'eau, le vinaigre, le sucre. Verser la marinade bouillante sur le chou-fleur. Réserver une nuit les pickles dans la marinade.

► **Laver le chou-fleur,** enlever le bout de la racine et les feuilles extérieures. Le blanchir 2 min dans une eau salée bouillante.

Porter une casserole de lait à ébullition, cuire le chou-fleur pendant 45 min, il doit être fondant. Pendant ce temps, décoquiller, ébarber puis laver les saint-jacques. Eponger les noix sur du papier absorbant. Les placer 15 min au congélateur pour les durcir un peu. Mixer au blender le chou-fleur avec la



Maud Vatinel

moitié du lait de cuisson puis ajouter le beurre pour lisser, assaisonner avec le curry et le citron vert. Escaloper les coquilles dans l'épaisseur en tranches très fines. Ciseler la ciboulette.

► **Dresser :** placer dans une assiette les tranches fines de saint-jacques. Assaisonner de ciboulette, de citron caviar, de piment d'espelette, d'huile d'olive et de fleur de sel. Dresser autour du carpaccio des pointes de purée de chou-fleur, ajouter les pickles puis finir par râper le chou romanesco. ■

La précision d'un jeune chef

Julien Hennote s'épanouit aujourd'hui aux commandes d'une belle demeure (l'hôtel Castelbrac) ouverte sur la baie du Prieuré, chère au commandant Charcot. Très exigeant sur la qualité des produits, le jeune chef nous a séduits par sa cuisine soignée et précise, ce qui lui a valu deux toques dans notre dernière édition. Le Pourquoi Pas à Dinard (Ille-et-Vilaine), 13,5/20.