



# LesEchos

**WEEK-END**

LE GUIDE  
AVEC **MICHELIN**

## LES TABLES REMARQUABLES DE L'ÉTÉ 2023



**NOS 100 ADRESSES  
DANS TOUTE LA FRANCE**





## LA CARTE ET LE TERRITOIRE

Si vous aimez les bonnes tables, vous n'êtes sans doute pas indifférents au sort de ceux qui les dressent, à savoir les restaurateurs. Bonne nouvelle: ils abordent l'été 2023 en bonne forme, avec une activité en hausse de 9% sur le premier trimestre par rapport à 2022, année qui était déjà celle de la reprise du secteur. Tout n'est pas rose pour autant: selon une enquête de Food Service Vision, l'inflation des aliments et de l'énergie est de loin leur premier souci: neuf sur dix disent en souffrir, contre « seulement » un sur deux qui cite le manque de personnel. Il faut donc s'attendre à des additions plus relevées cet été... Mais enfin, la belle saison nous invite à nous laisser aller, dans la mesure de nos moyens,

pour succomber aux divines surprises. Lâchons un peu la bride, pour découvrir les bons restaurants à travers la France ou – encore mieux – pour découvrir la France à travers ses formidables restaurants! C'est d'ailleurs dans cet esprit que *Les Echos Week-End* propose, tout au long de l'année, chroniques gastronomiques, comptes rendus des tables testées par la rédaction partout dans l'Hexagone, et newsletters alléchantes. Pour vous accompagner sur la route des vacances, nous souhaitons aller plus loin, et enrichir notre menu. D'où ce supplément, conçu avec le *Guide Michelin*, qui recense 100 adresses à croquer tout l'été. Certaines jouent dans la cour des grands (les fameuses étoiles

rouges Michelin), d'autres incarnent avec talent la cuisine durable (l'étoile verte du Guide), d'autres enfin affichent un rapport qualité-prix délectable (Bib Gourmand). À vous de piocher selon vos envies. Et comme la carte de France est une mosaïque de territoires bénis, tous ces établissements, sélectionnés pour vous par *Les Echos Week-End* et le *Guide Michelin*, sont les ambassadeurs de leurs terroirs, de leurs vigneronnes, de leurs éleveurs et pêcheurs, de leurs maraîchers et fromagers. Bonne lecture gourmande.

**Laurent Guez**  
Directeur éditorial food

Directeur de la publication, président de la SAS Les Echos: Pierre Louette  
Directeur des rédactions: Nicolas Barré

#### RÉDACTION

Directeur: Jean-François Péresse  
Directeur éditorial food: Laurent Guez  
Directeur de création: Fabien Laborde  
Directrice artistique: Cécile Texeraud  
Maquette: Aude Blanchard-Dignac  
Responsable d'édition: Anne-Sophie Pellerin  
Editrice: Marie Van de Voorde-Leclercq  
Editrice adjointe: Adéline Léger

#### MICHELIN

Rédaction des textes: Le Guide MICHELIN  
Iconographie: Laurence Apolinarski

#### FABRICATION

Directeur: Catherine Massabuau  
Responsable fabrication groupe: Amandine Charbonnel  
Photogravure: Myriam Kassem  
Impression: Aubin, Ligugé  
Origine du papier: Allemagne.  
Taux de fibres recyclées: 0%.  
Le papier de ce magazine est issu de forêts gérées durablement.  
P<sub>0</sub> 0,009kg/tonne  
Les Echos Week-End est une publication hebdomadaire du Groupe Les Echos.  
ISSN 2430-7599, CPPAP 0421 C 83015.  
Dépôt légal: juillet 2023

#### Groupe LesEchos

Principal associé: Ufpar (LVMH)  
Président-directeur général: Pierre Louette  
Directrice générale Pôle Les Echos: Bérénice Lajouanie  
Directeur délégué: Bernard Villeneuve

## SOMMAIRE

### NOS ADRESSES

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| <b>3</b> Auvergne-Rhône-Alpes    | <b>8</b> Île-de-France               |
| <b>4</b> Bourgogne-Franche-Comté | <b>11</b> Normandie                  |
| <b>5</b> Bretagne                | <b>12</b> Nouvelle-Aquitaine         |
| <b>6</b> Centre-Val de Loire     | <b>13</b> Occitanie                  |
| <b>6</b> Corse                   | <b>14</b> Pays de la Loire           |
| <b>7</b> Grand Est               | <b>15</b> Provence-Alpes-Côte d'Azur |
| <b>8</b> Hauts-de-France         |                                      |

En couverture: de gauche à droite et de haut en bas, l'auberge *Āponem*, *Tra Di Noï*, *Le Jardin des plumes*.



MICHELIN / WILDBEE — F. ACETO - FRED DURANTET

## INVITATION AU VOYAGE

Que vous soyez en vacances dans les régions de France, retenus au travail mais bien entourés, en famille ou avec vos amis, le *Guide Michelin* accompagne votre été avec ce supplément gastronomique un peu particulier. Nos équipes, en collaboration avec la rédaction des *Echos Week-end*, ont choisi pour vous 100 restaurants parmi les près de 3 000 que recommandent les inspectrices et inspecteurs du *Guide Michelin* en France, pour rendre vos mois d'été plus gourmands. Un exercice de sélection dans la sélection du Guide des plus difficiles à réaliser ! Réparties dans toutes les régions de France, ces tables illustrent la diversité de nos territoires, la richesse de nos terroirs, ainsi que la créativité sans cesse renouvelée de notre paysage culinaire national. Aussi variées qu'éclectiques, ces adresses constituent à coup sûr l'une des plus belles invitations à la découverte, au voyage, et à la rencontre avec des restauratrices et restaurateurs devenus de véritables ambassadeurs locaux. Des tables étoilées – qui offrent les expériences culinaires

les plus remarquables – à celles distinguées d'un Bib Gourmand – pour indiquer les meilleurs rapports qualité prix – cette sélection est appropriée pour célébrer toutes les occasions et s'adresse à tous les budgets. Plus encore, vous trouverez, parmi ces pages, des tables qui innovent au quotidien et s'engagent concrètement pour imaginer les contours d'une gastronomie et d'une hospitalité plus écoresponsables : elles sont mentionnées par la dernière-née des distinctions du *Guide Michelin*, l'étoile verte. L'été a toujours été propice aux agapes, aux longs dîners, aux escapades furtives sur la route des vacances. Il encourage une forme de convivialité retrouvée et les tables estivales forment bien souvent des souvenirs inoubliables. En partageant avec vous ces 100 adresses, le *Guide Michelin* et *Les Échos Week-end* espèrent vous accompagner vers celles qui feront de votre été un moment singulier.

**Gwendal Poullennec**  
Directeur international  
des Guides Michelin

-  1 étoile Michelin
-  2 étoiles Michelin
-  3 étoiles Michelin
-  Bib gourmand
-  Cuisine écoresponsable





# AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Terroir savoyard à la carte  
d'Atmosphères, face au Revard.

## ATMOSPHÈRES 🌸 🌿

Nombreux sont les écrivains à avoir célébré l'atmosphère du lac du Bourget et la vue sur le Revard. Alain Perrillat-Mercerot en a fait, lui, un écrin pour sa cuisine créative et délicate qui défend avec ferveur le terroir savoyard. Poissons d'eau douce, fromages locaux et myrtilles sauvages sont travaillés avec une précision redoutable. Belle carte des vins, célébrant notamment les cépages locaux.

**618, route des Tournelles, 73370 Le Bourget-du-Lac. Tél. : 04 79 25 0129**

## LA BÒRIA 🌿

La vue sur la vallée et les collines ardéchoises environnantes, une bâtisse tout en lattes de bois, les tables en châtaignier, le potager intérieur d'herbes aromatiques : le ton est donné ! Le chef Florian Descours rend hommage à ses racines en mitonnant uniquement du local : bœuf de Privas, cochon de Beaulieu, escargots de la vallée

de l'Eyrieux, truite de Labatie-d'Andaure... On se régale !  
**5, avenue du Ruissol, 07000 Veyras.  
Tél. : 04 75 66 84 04**

## CAFÉ BROCHIER 🍷

Une institution dans ce village du Vercors que cette belle bâtisse de 1867, qui abrite un café historique orné de fresques de 1912. On y propose un menu de produits essentiellement sourcés sur le plateau du Vercors, qui change régulièrement. Le respect des saisons va de pair avec celui des produits, des cuissons et des goûts, bref, c'est du tout bon, y compris les trois chambres simples à l'étage.

**4, place de la Fontaine, 2  
6420 Saint-Julien-en-Vercors.  
Tél. : 04 75 48 20 84**

## LE CLAIR DE LA PLUME 🌸 🌿

Nichée au pied du château de Madame de Sévigné, cette table incarne à merveille l'hospitalité et la gourmandise provençales : huile d'olive de Nyons, pintades et petits légumes de la Drôme... Judicieusement mis en valeur par Benjamin Reilhes. De son côté, le pâtissier Cédric Perret compose une partition sucrée à laquelle il aime apporter une note d'originalité. Sélection de vins de la vallée du Rhône.

**2, place du Mail, 26230 Grignan.  
Tél. : 04 75 91 81 30**

## LES FRESQUES - HÔTEL ROYAL 🌸

Dans l'atmosphère raffinée de ce luxueux palace - au milieu des fresques de Gustave Jaulmes - se déguste le meilleur du terroir rhônalpin, travaillé avec finesse et précision : pêche du Léman selon arrivage, filet de bœuf d'Abondance fumé au foin d'alpage, poularde de Bresse au foie gras et vin jaune... Humble et passionné, Patrice Vander ne propose que des





produits nobles. Une vue époustouflante.  
13, avenue des Mateirons, 74500 Évian-les-Bains. Tél. : 04 50 26 85 00

**JEAN SULPICE** 🌿🌿🌿  
À *L'Auberge du Père Bise*, Jean Sulpice compose une cuisine saine, audacieuse et contrastée, où herbes et fleurs sauvages se marient subtilement aux poissons du lac. Ainsi l'omble chevalier et son étonnant beurre maître d'hôtel à l'épice, à savourer sur les rives argentées du lac majestueux. Son annexe, le 1903, nous fait redécouvrir les plats emblématiques de la maison créée cette année-là.  
303, route du Port, 74290 Talloires-Montmin. Tél. : 04 50 60 72 01

**LA ROTONDE DES TRÉSOMS** 🌿  
Éric Prowalski s'applique à mettre en avant des produits locaux issus de l'agriculture raisonnée. Excellent technicien, il déroule une partition légère et flatteuse, savoureux dialogue entre sa terre d'adoption et sa région d'origine, le Sud-Ouest. Tout cela dans une salle rénovée et épurée... face à une vue splendide : la verrière de *La Rotonde* est un véritable belvédère surplombant le lac d'Annecy!



Face au lac d'Annecy, *La Rotonde des Trésoms* propose une carte savoureuse avec des produits issus de l'agriculture raisonnée.

15, boulevard de la Corniche, 74000 Annecy. Tél. : 04 50 51 43 84

**TÊTEDOIE** 🌿🌿  
Juchée sur la colline de Fourvière, véritable balcon sur la ville, voici la vitrine gastronomique du petit empire gourmand de Christian Têtedoie. Rouget en portefeuille, carottes des sables et sauce bécasse ; colvert, marron grillé et courge « little Jack »... sans oublier son célèbre plat signature, le homard en cocotte et cromesquis de tête de veau. Une cuisine généreuse, sensible, intelligente.  
4, rue Professeur-Pierre-Marion, 69005 Lyon. Tél. : 04 78 29 40 10

**YOANN CONTE** 🌿🌿🌿  
Yoann Conte cultive son jardin au bord du lac et sélectionne ses produits avec le plus grand soin, pour une cuisine « brute » et sincère. Passionné et sensible, il aime à raconter l'histoire de ses plats naviguant entre terre et mer. Au sein de la célèbre maison bleue, sa deuxième table (*Le Roc*) offre des plats du terroir réconfortants et, toujours, la superbe vue sur le lac d'Annecy. Émotion garantie.  
13, vieille route des Pensières, 74290 Veyrier-du-Lac. Tél. : 04 50 09 97 49

## BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

**AUPRÈS DU CLOCHER**  
Rémi Genot, enfant du pays, rend hommage aux producteurs locaux et réalise des assiettes colorées, minutieuses et pleines de tempérament, jouant habilement sur les textures : tartelette d'asperges blanches à la mandarine et olives taggiasche ; agneau du Quercy en trois façons, jus à l'ail noir et déclinaison de carottes... Superbe carte des vins – honneur à la Bourgogne – et vue sur les vignes.  
1, rue de Nackenheim, 21630 Pommard. Tél. : 03 80 22 21 79

**CLOS DU CÈDRE** 🌿  
Une élégante maison de maître vigneron, pleine de cachet, dans un jardin verdoyant où l'on installe quelques tables l'été venu... Ici, on déguste la cuisine du jeune chef Jordan Billan, à la fois dans l'air du temps et bien ancrée dans la tradition : langoustines croustillantes, sauce gribiche, câpres ; volaille, crèmeux de brocoli, quinoa et radis, jus à la moutarde et au miel... Tout en finesse.  
12, boulevard du Maréchal-Foch, 21200 Beaune. Tél. : 03 80 24 01 01

**L'ÉCRIN DE YOHANN CHAPUIS** 🌿  
Un cadre épuré et feutré, écrin de choix pour le chef Yohann Chapuis. Fini les « plats cultes » d'autrefois (qu'on retrouve au Bouchon Bourguignon, à côté), place à une cuisine « de goûts et d'émotions » réalisée à partir de beaux produits de saison : écrevisses de Saône, turbot de petite pêche, bœuf charolais, servis par des dressages de haute volée. De très beaux vins et un sommelier de bon conseil.  
1, rue Albert-Thibaudet, 71700 Tournus. Tél. : 03 85 51 13 52

**HOSTELLERIE DE LEVERNOIS** 🌿  
Une maison élégante au cœur d'un parc traversé par une rivière, où Philippe Augé cisèle une cuisine de saison sur de belles bases classiques – à l'image de ce risotto



Assiettes colorées à la table d'*Auprès du clocher*.

Acquerello au vert, cuisses de grenouilles et escargots de Bourgogne. Sans oublier le somptueux plateau de fromages, la cave de dégustation, et *Le Bistrot du bord de l'eau*, à l'âme rustique, qui sert d'appétissants plats du terroir!  
Rue du Golf, 21200 Levernois. Tél. : 03 80 24 89 58

**OLIVIER LEFLAIVE**  
Une maison cosue au cœur du village, une magnifique cave vitrée, une salle chic et chaleureuse : bienvenue chez Olivier Leflaive ! Le célèbre vigneron de la Côte de Beaune a créé deux enseignes, *Le Bistrot d'Olivier*, qui offre un joli menu de saison, et *Klima*, le soir en fin de semaine, aux ambitions plus gastronomiques. Belle carte des vins évidemment, grâce aux 80 climats du domaine.  
10, place du Monument, 21190 Puligny-Montrachet. Tél. : 03 80 21 95 27



► 21 juillet 2023 - N°360 - Edition Week - End

### LA TABLE D'HÔTES - LA RÔTISSERIE DU CHAMBERTIN



Thomas Collomb sélectionne des produits irréprochables pour des assiettes soignées déclinées au fil d'un menu dégustation surprenant. La carte des vins vaut son pesant de raisin (la région s'y prête!), le cadre rustique-chic et l'accueil sont charmants... et Le Bistrot Lucien d'à côté (Bib gourmand) propose une belle cuisine bourguignonne: jambon persillé maison, œuf en meurette, volaille de Bresse... Un sans-faute!

6, rue du Chambertin, 21220 Gevrey-Chambertin. Tél.: 03 80 34 33 20



Le restaurant de Nicolas Carro à l'Hôtel de Carantec, une adresse mythique de la baie de Morlaix.

de Rosmadec jouit d'un cadre enchanteur, avec sa terrasse fleurie au bord de l'Aven. Supervisée par Christian Le Squer, la cuisine est une ode au terroir breton (sarrasin, lait ribot, fraises de Plougastel) et à la pêche locale (araignée de mer, langoustines, homard). Des assiettes soignées aux saveurs délicates... et une belle carte des vins!

Venelle de Rosmadec, 29930 Pont-Aven. Tél.: 02 98 06 00 22

## BRETAGNE

### AR MEN DU

À vos pieds, la lande sauvage est battue par l'océan, et à quelques encablures, les rochers de l'îlot de Raguènes brillent au soleil... La maison a fait de la gastronomie durable une priorité: cette cuisine atypique et saisonnière s'appuie largement sur le potager et le jardin d'herbes aromatiques, mais aussi sur les produits de la mer issus de la pêche locale et les viandes de petits producteurs. 47, rue des Îles, Raguènes-Plage, 29920 Névez. Tél.: 02 98 06 84 22

### LE COQUILLAGE

Hugo Roellinger tient la barre du vaisseau familial (une demeure bourgeoise qui domine la baie du Mont Saint-Michel) avec conviction et humilité. Dans l'assiette, herbes aromatiques et légumes de la maison, poissons et coquillages de la baie rencontrent de nombreuses épices ramenées d'ailleurs, dans la plus grande tradition malouine. Des jeux de saveurs envoûtants et une créativité maîtrisée! Lieu-dit Le Buot, 35350 Cancale. Tél.: 02 99 89 64 76

### FIDELIS

En plein cœur de Saint-Malo intra-muros, un couple de pros fait un carton plein avec une délicieuse

cuisine de tradition exécutée avec élégance: soupe de petits pois frais, onctueuse et pleine de saveurs; excellente volaille rôtie à la peau croustillante et fondante, délicieuse purée de carottes avec une petite pointe de gingembre... À déguster sur la terrasse d'été, face aux célèbres remparts! 10, rue Jacques-Cartier, 35400 Saint-Malo. Tél.: 02 99 40 97 27

### LES JARDINS SAUVAGES - LA GRÉE DES LANDES

La table de l'Hôtel Yves Rocher où le chef Fabien Manzoni réalise une cuisine végétale, moderne et maîtrisée, à partir de produits locaux et bios. Derrière les baies vitrées donnant sur le potager et les jardins - dont on retrouve les produits dans l'assiette -, on déguste par exemple un pithiviers de céleri-rave, betterave chioggia et pousses d'épinards citronnés au râpé de truffe. Cournon, 56200 La Gacilly. Tél.: 02 99 08 50 50

### LA MAISON DE KERDIËS

Cette maison de la pointe du Trégor fut à l'origine un sémaphore, avant d'être transformée en colonie de vacances, puis en restaurant. De la salle, on profite d'une vue

panoramique sur la baie de Morlaix. Mais on se recentre vite sur l'assiette, qui balance entre plats régionaux (pêche du jour accompagnée de far noir) et cuisine plus traditionnelle (ballotine de volaille aux champignons). 5, route de Perherel à Saint-Samson, 29630 Plougasnou. Tél.: 02 98 72 40 66

### MOULIN DE ROSMADEC

Étape emblématique de la gastronomie bretonne, le Moulin

### NICOLAS CARRO - HÔTEL DE CARANTEC

Nicolas Carro, de retour au bercail, est aux fourneaux de cette maison iconique du Finistère qui offre une vue sublime sur la baie de Morlaix et célèbre les produits locaux, marins (crustacés et poissons de petite pêche) ou terrestres (pintade et agneau des Monts d'Arrée). Finesse et délicatesse, jeux de textures, cuissons et assaisonnements rigoureux, tout y est! Chambres agréables pour l'étape. 20, rue du Kelenn, 29660 Carantec. Tél.: 02 98 67 00 47



Cuisine végétale, moderne et exigeante, aux Jardins sauvages à La Gacilly.



Légumes du potager du château de Chambord au Grand Saint-Michel.

### LE GRAND SAINT-MICHEL

Cette table gastronomique au cadre élégant offre un environnement idéal pour déguster les assiettes créatives et soignées de la cheffe, comme cette entrée à base de petits pois uniquement, où l'ensemble du légume est travaillé. Ici, on utilise des produits locaux et les légumes du potager du mythique château de Chambord qu'on admire depuis la terrasse : une vue inoubliable!  
**Place Saint-Louis, 41250 Chambord.**  
**Tél. : 02 54 81 01 01**

### LES GUEULES NOIRES

La salle à manger troglodytique, la cheminée crépitante en hiver, la terrasse sous la glycine aux beaux jours : on succombe tout de suite au charme discret de cette adresse. Au menu : une cuisine franche et goûteuse, basée sur les produits du terroir tourangeau et accompagnée de bons vins de Loire. Réservation conseillée.  
**66, rue de la Vallée-Coquette,**  
**37210 Vouvray. Tél. : 02 47 52 62 18**

### MOMENTO

La garantie d'un « momento » délicieux, avec vue sur les vignes... À la manœuvre, Thomas Jacquet, un enfant du pays (service, sommellerie), et son épouse Mariana Mateos, cheffe mexicaine, qui assure aux fourneaux une partition saisonnière tout en finesse et en générosité. Légumes et viandes issus du circuit court, et poissons directement venus des criées de Saint-Malo et de Saint-Brieuc.  
**5, rue de la Cure, 18300 Bué.**  
**Tél. : 02 48 78 07 99**

## CENTRE-VAL DE LOIRE

### LES ARPENTS 🍷

Dans ce bistrot contemporain proche du château, deux anciens copains de l'école hôtelière de Tours assurent une partition gourmande sans faute, puisant généreusement dans les produits locaux : asperges et fraises de Touraine en saison, porc « roi rose » et fromages de chèvre. On se régale d'un biscuit de carpe dans l'idée d'une matelote, topinambour et quelques champignons, accompagné de sa béarnaise.  
**5, rue d'Orange, 37400 Amboise.**  
**Tél. : 02 36 20 92 44**

### AU COIN DES HALLES 🍷

Près du château de Langeais, une jolie maison en tuffeau avec boiseries d'origine et mobilier contemporain. Pascal Bouvier y réalise une cuisine inventive, boostée par les produits du terroir, comme cette pièce de veau, carottes nouvelles, patate douce, tamarin et jus arabica. Des associations parfois surprenantes, mais toujours judicieuses ! Accueil charmant et agréable terrasse aux beaux jours.  
**9, rue Gambetta, 37130 Langeais.**  
**Tél. : 02 47 96 37 25**

### LE FAVORI - LES SOURCES

#### DE CHEVERNY 🍷

Un lieu élégant et raffiné, à l'image de la cuisine de Frédéric Calmels. Dressages au cordeau, recettes millimétrées et excellentes sauces révèlent l'essence du produit : fenouil de Touraine confit à la verveine ; caviar de Sologne, pomme verte et concombre... Explosif et envoûtant ! Au cœur du vaste domaine boisé, L'Auberge vaut le détour également, avec ses viandes de Touraine rôties à la cheminée.  
**23, route de Fougères,**  
**41700 Cheverny. Tél. : 02 54 44 20 20**



La table du Momento, le choix du circuit court dans l'assiette.



Esprit bistrannique original au *Tra Di Noï*, surplombant la Méditerranée.

## CORSE

### CASADELMAR 🌸🌸

Ne vous laissez pas distraire par la vue sur la baie, le plus envoûtant est dans l'assiette! Fabio Bragagnolo, naviguant entre Corse et Italie, livre ses fétiches «cannelloni de denti» au tourteau, caviar, fraîcheur de légumes et cédrats de San Giuliano: le poisson cru est découpé en fines lamelles, fourré d'une chair de tourteau émietté, et surmonté d'une ligne de caviar iodé. Un travail d'orfèvre.

**Route de la plage de Palombaggia, 20137 Porto-Vecchio.**  
Tél.: 04 95 72 34 34

### LA SASSA

Ce restaurant atypique, sans salle intérieure, se niche au pied de la Tour Paoline, véritable nid d'aigle perché à 160 m de hauteur, offrant une vue exceptionnelle sur la côte du Cap Corse et le golfe de Saint-Florent. Cuisine fondée sur les bons produits du potager maison (2000 m<sup>2</sup>!) et agréables terrasses aux multiples recoins... Réservation fortement recommandée.

**Tour de Nonza, 20217 Nonza.**  
Tél.: 04 95 38 55 26

### TEMPI FÀ

Tempi fà ou « Au temps d'avant » en corse... C'est exactement là où ramène cette épicerie-bistrot! On entre par la boutique, dont le décor original reproduit une place de village, avec un vrai marché local (charcuteries, fromages, vin de myrte, etc.). Et tous ces beaux produits sont proposés à la dégustation... sans oublier la belle carte de vins de l'île.

**7, avenue Napoléon-III, 20110 Propriano.** Tél.: 04 95 76 06 52

### TRA DI NOÏ

Le chef de Tra Di Noï (« Entre nous ») met à l'honneur les produits de l'île – certains sont issus du potager en permaculture – de façon originale, dans un esprit bistrannique revendiqué (épaule d'agneau confite, falafel de fèves, aubergine et sauce yaourt). De l'entrée au dessert, le goût, la technique et la créativité sont au rendez-vous! À déguster sur la terrasse surplombant la Méditerranée.

**Lieu-dit Misincu, 20228 Cagnano.**  
Tél.: 04 95 35 21 21

ANNE-EMMANUELLE THION - MAGALI CANGEL - MICHELIN

LE GARDE CHAMPETRE - WISTUB BRENNER



# GRAND EST

## LE GARDE CHAMPÊTRE ❀❀

Cet ancien entrepôt ferroviaire a été transformé en restaurant-ferme durable avec serres et potager bio par un collectif de quatre associés auquel se sont alliés deux vigneron du cru. On y propose une cuisine fraîche et tonique, imaginée autour des produits locaux et du jardin. Une démarche locavore et écologique très plaisante pour une adresse sympathique.

50, route des Riceys, 10250 Gyé-sur-Seine. Tél. : 03 52 96 00 06

## LE PARC LES CRAYÈRES ❀❀

En artisan admirable, Philippe Mille travaille tout en délicatesse des produits nobles (homard, langoustine, foie gras, turbot) qu'il marie à de la matière viticole (argile, sarments, feuilles de vigne). Yoann Normand signe de magnifiques desserts et la carte des champagnes est étourdissante. Plus loin dans le domaine : la terrasse bucolique du *Jardin des Crayères* (Bib gourmand), brasserie chic et contemporaine. 64, boulevard Henry-Vasnier, 51100 Reims. Tél. : 03 26 24 90 00

## LA TABLE DU GOURMET ❀❀

Au cœur de la cité, dans une maison du XVI<sup>e</sup> siècle, pleine de cachet, Jean-Luc Brendel cuisine, avec soin et ce qu'il faut de créativité, pour sortir des sentiers battus. Son menu surprise met en valeur les produits de son jardin en permaculture, comme ce délicieux navet Petrowski venu accompagner du veau fermier cuit sur la braise. Deux cartes des vins, dont une entièrement dédiée à l'Alsace.

5, rue de la 1<sup>ère</sup>-Armée, 68340 Riquewihr. Tél. : 03 89 49 09 09

## LA TABLE D'OLIVIER NASTI ❀❀

Sur la route des vins d'Alsace, dans le mythique hôtel *Chambard*, Olivier Nasti magnifie le terroir avec des assiettes créatives et gourmandes. Gibier, morilles des Vosges, anguille du Rhin...

À ses côtés, Jean-Baptiste Klein, sommelier aussi talentueux que passionné. Le chef officie aussi à la *Winstub* (Bib gourmand), où il revisite *baeckeoffe*, *presskopf* et *choucroute*, sans oublier son *kougelhopf glacé*, un régal!

9-13, rue du Général-de-Gaulle, 68240 Kaysersberg. Tél. : 03 89 47 10 17

## WISTUB BRENNER

Au cœur de la « petite Venise », dans cette authentique *winstub* (« *wistub* » dans le Haut-Rhin), la cuisine est forcément régionale : salade au comté et cervelas, tarte à l'oignon de Papi Lucien, *choucroute* et *jarret de porc braisé*, sauce au pinot noir et autres spécialités concoctées à base de produits locaux. Ambiance conviviale et sympathique terrasse.

1, rue de Turenne, 68000 Colmar. Tél. : 03 89 41 42 33



Produits locaux et du jardin à la table du restaurant *Le Garde Champêtre*.

## CHEZ YVONNE - S'BURJERSTUEWEL ❀

Atmosphère animée dans cette *winstub* où l'on mange au coude-à-coude. La carte respecte la plus pure tradition alsacienne (*coq au riesling*, *choucroute*, *jarret braisé*) avec quelques suggestions créatives, comme ces *makis alsaciens* aux saveurs harmonieuses. Laissez-vous tenter également par les *joues de porc confites fondantes* à souhait avec une sauce au pinot noir des plus soyeuses. Une institution.

10, rue du Sanglier, 67000 Strasbourg. Tél. : 03 88 32 84 15



Table régionale enjouée au *Winstub Brenner* à Colmar.





## HAUTS-DE-FRANCE

### AUBERGE DU MOULIN - LE SALTIMBANQUE 🌿

Une adresse attachante surplombant la vallée de la Somme, tenue par un chef picard amoureux de son terroir. Le menu surprise, qui se décline en plusieurs séquences, met en avant des produits de l'agriculture raisonnée et des poissons de petite pêche pour des assiettes séduisantes. On passe un agréable moment.  
**Lieu-dit du Moulin,**  
**80580 Eaucourt-sur-Somme.**  
**Tél. : 03 22 27 08 94**

### AUBERGE DU VERT MONT 🌿🌿

Dans son auberge champêtre ouvrant sur les Monts de Flandre, le chef écoresponsable Florent Ladeyn élabore une cuisine instinctive et gourmande, ancrée dans le terroir flamand. Son cornet de frites au maroilles recouvert d'oignon caramélisé s'est déjà fait une solide réputation. Les plats sont cuits à la braise devant les clients...

mais le menu unique à l'aveugle réserve bien des surprises!  
**1318, rue du Mont-Noir, 59299 Boeschepe.** Tél. : 03 28 49 41 26

### LA COUR DE RÉMI 🍷

Après une carrière professionnelle à l'étranger, le chef est revenu à sa première passion dans cet ancien relais de chasse familial. Un lieu convivial pour une cuisine traditionnelle, généreuse et parfaitement maîtrisée, de la cuisson à l'assaisonnement! On raffole de la terrine avec le pain au levain maison et les cornichons du domaine au vinaigre. Le petit plus: une cabane perchée pour l'étape!  
**1, rue Baillet, 62130 Bermicourt.**  
**Tél. : 03 21 03 33 33**

### LA GRENOUILLÈRE 🌿🌿🌿

Deux chapiteaux métalliques aux lignes épurées couronnent une salle ouverte sur la nature et les fourneaux. Alexandre Gauthier y propose une « cuisine contemporaine de racine française, libérée de ses certitudes



À L'Auberge du Moulin, le restaurant Le Saltimbanque, une jolie adresse nichée au cœur du pays picard.

et de ses a priori». Véritable alchimiste, il asticote les saveurs au gré d'assiettes tranchantes, où le produit chante les louanges des saisons. Une cuisine d'art et d'essai ébouriffante!  
**19, rue de la Grenouillère,**  
**62170 La Madelaine-sous-Montreuil.**  
**Tél. : 03 21 06 07 22**

### L'ÎLOT VERT

Un véritable coup de cœur que ce restaurant aux airs de bistrot chic où œuvre Tony Regnier, formé dans de belles maisons: il signe une cuisine soignée, joliment tournée et savoureuse, en modernisant des plats traditionnels. Souvenir ravi d'une terrine de pintade à la pistache, chutney pomme... à déguster dans une salle décorée avec goût, ou sur la jolie terrasse fleurie.  
**36, rue de Lille, 62200 Boulogne-sur-Mer.** Tél. : 03 21 92 01 62



Tout le talent du chef Florent Ladeyn à l'Auberge du Vert Mont.

## ÎLE-DE-FRANCE

### APICIUS 🌿

Installé dans un somptueux hôtel particulier du XVII<sup>e</sup> siècle, aux airs de petit palais, Apicius tient son nom de cet épicurien de l'Antiquité qui serait l'auteur du premier livre culinaire. Mathieu Pacaud continue d'écrire l'histoire de ce lieu mythique en réalisant une belle synthèse entre classicisme et créativité. On en profite sur la magnifique terrasse, véritable jardin bucolique au cœur de Paris.  
**20, rue d'Artois, 75008 Paris.**  
**Tél. : 01 43 80 19 66**

### ARNAUD NICOLAS

Un charcutier sachant cuisiner, ça ne court pas les rues, et surtout pas celles de ce secteur résidentiel du VII<sup>e</sup> arrondissement (à deux pas de la Tour Eiffel, tout de même)! Le chef patron s'approprie pâté en croûte et terrine, pour imaginer une haute couture charcutière. À déguster dans un cadre sobre et élégant. À l'entrée du restaurant, un coin boutique permet de

prolonger l'expérience culinaire.  
**46, avenue de la Bourdonnais, 75007 Paris.** Tél. : 01 45 55 59 59

### IL CARPACCIO 🌿

Au cœur du Royal Monceau, un couloir orné de milliers de coquillages mène à la salle aux airs de jardin d'hiver, avec ses verrières aux couleurs printanières. Aux fourneaux, Oliver Piras et Alessandra Del Favero jouent avec brio la carte d'une gastronomie transalpine sans fioritures: les assiettes cultivent le goût des bons produits et des saveurs naturelles. Vins sélectionnés avec soin.  
**Le Royal Monceau, 37 avenue Hoche, 75008 Paris.** Tél. : 01 42 99 88 12

### DON JUAN II 🌿

Amarré au pied de la passerelle Debilly, face à la Tour Eiffel, vous attend un magnifique yacht art déco décoré de boiseries somptueuses. Embarquez pour une croisière touristique et gourmande de 2h30 en dégustant quelques-



► 21 juillet 2023 - N°360 - Edition Week - End

unes des créations emblématiques du chef du Pré Catelan, Frédéric Anton (langoustines en ravioli, chevreuil rôti à la truffe d'automne, soufflé chaud au chocolat).  
**Port Debilly, 75016 Paris.**  
Tél. : 0183 77 44 40

#### LE DOYENNÉ

Au cœur du parc du château de Saint-Vrain, plus précisément dans les anciennes écuries rénovées avec goût, deux chefs australiens nous offrent une cuisine pimpante directement tirée des fruits et des légumes du grand jardin du domaine, cueillis au top de leur maturité. Un plaisir bucolique et gourmand, face à la campagne qui s'invite à travers les grandes baies vitrées. Réservation obligatoire.  
**5, rue Saint-Antoine, 91770 Saint-Vrain.** Tél. : 06 58 80 25 18

#### DROUANT

Un lieu mythique et bien vivant que cette brasserie chic intemporelle où l'on décerne le prix Goncourt depuis 1914 et le Renaudot depuis 1926! Plus récemment, nouveau décor, et



Magnifique croisière gourmande sur la Seine à Paris, à bord du *Don Juan II*.

nouveau chef: Romain Van Thienen, fort de son savoir-faire, s'applique à exécuter ces grands classiques de la cuisine française tels que le vol-au-vent, la sole meunière, ou encore la fameuse madeleine de Proust...  
**16-18, place Gaillon, 75002 Paris.**  
Tél. : 0142 65 15 16

#### GRANDCŒUR

On s'installe dans une ambiance chaleureuse en salle (poutres et pierres apparentes, tables en marbre et banquettes en velours), ou en terrasse, dans la jolie cour pavée du Centre de danse du Marais. La cuisine agrémentée la tradition française d'un peu d'international... Coup de cœur pour la cecina de wagyu qui vous fera fondre, et la côte de veau à la milanaise pour sa sauce béarnaise à tomber.  
**41, rue du Temple, 75004 Paris.**  
Tél. : 0158 28 18 90

#### LA GRANDE CASCADE

Datant de l'Exposition universelle de 1900, le restaurant mêle les styles Empire, Belle Époque et Art nouveau. Frédéric Robert imagine une cuisine subtile, aux saveurs bien marquées, hissant cette

maison parmi les plus belles adresses gourmandes de la capitale. On s'installe sous la grande verrière ou sur la superbe terrasse, pour respirer l'air de la campagne... en plein bois de Boulogne!  
**Bois de Boulogne, 75016 Paris.**  
Tél. : 0145 27 33 51

#### LE JULES VERNE

Frédéric Anton est aux commandes de ce restaurant emblématique situé au second étage de la tour Eiffel, à 125 m du sol... où l'assiette se révèle, elle aussi, à la hauteur! Excellents produits, cuisine fine et maîtrisée, carte des vins épatante. Face à la vue spectaculaire, on se régale d'un cabillaud cuit au naturel, jus aux épices, ail frit et coriandre fraîche. Pensez à réserver très à l'avance!  
**Tour Eiffel, avenue Gustave-Eiffel, 75007 Paris.** Tél. : 0172 76 16 61

#### LAZARE

Au cœur de la fameuse gare Saint-Lazare, dans un cadre confortable et chaleureux, on doit à Éric Frechon l'idée de cette élégante « brasserie ferroviaire » qui respecte les canons du genre: œufs mimosa, quenelles de brochet ou maquereaux au vin blanc... la

belle tradition française est sur les rails! Sympathique et très animé.  
**Parvis de la gare Saint-Lazare, rue Intérieure, 75008 Paris.**  
Tél. : 0144 90 80 80

#### LOULOU

Le musée des Arts décoratifs vous invite à une parenthèse enchantée face aux jardins du Louvre. En cuisine, les chefs réinventent les classiques méditerranéens en sélectionnant les produits avec soin. En terrasse ou dans l'élégante salle à manger, le service est tout aussi exquis que les plats (piccata de veau de lait al limone, sauge; poule à la braise, aioli). C'est cosy, raffiné, et savoureux.  
**107, rue Rivoli, 75001 Paris.**  
Tél. : 0142 60 41 96

#### MARIUS ET JANETTE

Dans ce restaurant façon yacht amarré depuis des années sur la prestigieuse avenue George V, la clientèle sélecte s'attable au milieu des cannes à pêche, filets et hublots en cuivre pour déguster des produits de la mer. La carte est renouvelée chaque jour en fonction de la marée. Carpaccio de saumon au basilic, loup grillé à partager ou les fameuses linguine



*Apicius*, belle synthèse entre classicisme et créativité.

YACHTS DE PARIS / DON JUAN II - ROMAIN RICARD



Dans les jardins du Palais Royal, une table créative avec de beaux produits au Palais Royal Restaurant.

au homard: on se régale!  
4, avenue George-V, 75008 Paris.  
Tél.: 0147 23 4188

#### MAVROMMATIS

La cuisine généreuse et maîtrisée du Chypriote Andréas Mavrommatis associe les bases classiques françaises au meilleur des saveurs helléniques: morilles façon spanakopita, agneau de Lozère au halloumi... Au gré des saisons et des inspirations, ce voyage se poursuit dans un écrin feutré au cœur du Quartier latin. À côté, la version plus accessible et sa belle terrasse: *Les Délices d'Aphrodite*.

42, rue Daubenton, 75005 Paris.  
Tél.: 0143 311717

#### MONSIEUR BLEU

Comme emplacement dans Paris, on fait difficilement mieux que cette adresse... Nichée dans le palais de Tokyo, la salle Art déco est superbe, tout en gris, vert et or, baignant dans une lumière tamisée et prolongée par une terrasse qui regarde la Seine et la tour Eiffel. L'assiette n'est pas en reste, sophistiquée et savoureuse. Un endroit très en vue, où l'ambiance bat son plein!  
20, avenue de New-York, 75016 Paris.  
Tél.: 0147 20 9047

#### LES OMBRES

Perché sur le toit du musée du quai Branly-Jacques Chirac, ce restaurant entièrement vitré avec vue sur la tour Eiffel est signé Jean Nouvel. Une cuisine de saison exécutée avec talent par Alexandre Sempere à partir de beaux produits, et mention spéciale aux desserts de Jérémy Schotte, comme la mousse de skyr fermier à la main de bouddha et granité de feuilles de citronnier. Pas d'ombre au tableau!  
27, quai Branly, 75007 Paris.  
Tél.: 0147 53 68 00

#### L'ORANGERIE

Dans cet espace de poche (18 couverts) aménagé au sein de l'hôtel Four Seasons Hôtel George V, la carte imaginée par le chef Alan Taudon s'inscrit dans une veine « healthy », qui privilégie les légumes, les produits laitiers et marins, en faisant volontairement l'impasse sur les viandes. Des assiettes savoureuses et complétées à merveille par des desserts en tout points excellents, et par une très belle carte des vins.  
Four Seasons George V,  
31, avenue George-V, 75008 Paris.  
Tél.: 0149 52 72 24

#### PALAIS ROYAL RESTAURANT

C'est dans le cadre idyllique des jardins du Palais Royal que l'on trouve cet élégant restaurant où officie le chef grec Philip Chronopoulos. Avec de superbes produits, il signe une cuisine créative et percutante: fins mezzes en amuse-bouche, salade de



Cuisine revisitant les classiques chez Le Tout-Paris.

haricots verts sublimée de caviar et de crème d'Isigny, ou encore ce millefeuille de figue, vanille et fleur de sureau. Royal, c'est le mot.  
110, Galerie de Valois, 75001 Paris.  
Tél.: 0140 20 00 27

#### PAVYLLON

On n'arrête plus Yannick Alléno! Dans un jardin verdoyant au cœur des Champs-Élysées, cette adresse du chef francilien fait salle comble. Trente couverts au comptoir, une cuisine sans fausses notes, élaborée autour de belles bases classiques, mêlée de saveurs et de touches étrangères. C'est fin, délicat, servi dans une ambiance chic, feutrée et décontractée: on passe un excellent moment.  
8, avenue Dutuit, 75008 Paris.  
Tél.: 0153 05 10 10

#### LA TABLE DU 11

Dans la *Cour des senteurs*, tout près du château de Versailles, le chef Jean-Baptiste Lavergne-Morazzani propose une carte courte et sans fioritures, avec une attention particulière aux saisons, et une sélection de produits 100% nature: bio en général, issus de la pêche et de l'élevage durables, mais aussi de son propre potager! Belle carte des vins avec près de 700 références, dont un grand nombre en biodynamie.  
8, rue de la Chancellerie,  
78000 Versailles.  
Tél.: 09 83 34 76 00

#### LE TOUT-PARIS

Cette brasserie à la déco colorée, signée Peter Marino, est nichée au 7<sup>e</sup> étage de l'Hôtel Cheval Blanc. Sous la houlette d'Arnaud Donckele, à vous les classiques du genre (tartare, huîtres, soupe gratinée des Halles, langoustines mayonnaise) et les bons plats mijotés (blanquette). Détail de taille: la terrasse, avec sa vue plongeante sur la Seine et la Rive Gauche.  
Cheval Blanc Paris, 8, quai du Louvre,  
75001 Paris. Tél.: 0179 35 50 22



## NORMANDIE

### LE DONJON - DOMAINE

#### SAINT-CLAIR 🌸

Dans cet élégant manoir normand se joue une partition rythmée par l'iode et les embruns. C'est à la criée de Fécamp que Gabin Bouguet imagine la carte, entre coques, homard, oursins et Saint-Jacques. Il en tire des assiettes techniques et savoureuses, avec jus et sauces percutants, qu'on déguste face aux célèbres falaises. Bistrot avec terrasse donnant sur la piscine, et brunch les week-ends d'été.

**Chemin de Saint-Clair, 76790 Étretat.**  
Tél. : 02 35 27 08 23

#### L'ESSENTIEL 🌸

Ce bistrot contemporain est le repaire du Français Charles Thuillant et de la Coréenne Mi-Ra. À quatre mains, ils signent une cuisine vive et enjouée, où les produits du terroir normand sont associés à des influences asiatiques : poisson mariné, lime, émulsion curry thaï ; poulpe, coco de Paimpol, vinaigre de mangue ; pâtes nodi marini, huître, wakame,

légumes croquants... un mariage subtil et réussi!

**29, rue Mirabeau, 14800 Deauville.**  
Tél. : 02 31 87 22 11

#### G.A. AU MANOIR DE RÉTIVAL 🌸🌸

Dans ce superbe manoir, David Goerne aime improviser devant ses convives. Subtil et créatif, notamment dans les assaisonnements, il va droit à l'essentiel. Rehaussée par une brassée d'herbes et de fleurs et d'une émulsion au citron, sa poêlée de légumes frais du jardin sur un jaune d'œuf mariné à la sauce soja est tout simplement divine. Terrasse panoramique dominant la Seine et le pont de Brotonne.

**2, rue Saint-Clair, 76490 Caudebec-en-Caux.** Tél. : 06 50 23 43 63

#### LES IMPRESSIONNISTES - LA FERME SAINT-SIMÉON

L'intérieur de style normand, élégant et luxueux, le parc arboré avec sa roseraie, la terrasse offrant une superbe vue sur l'estuaire de la Seine : c'est enchanteur, bien sûr, mais pas de quoi nous détourner



Ci-dessus : À Giverny, *Le Jardin des plumes*, jolie table de David Gallienne dans une belle demeure anglo-normande.



Ci-contre, à gauche : Le chef anglais Edward Delling-Williams a transformé son *Presbytere* en gastro-pub locavore.



Belles assiettes de saison à *La Ferme Saint-Siméon*.

YVAN MOREAU - NICOLAS TONNARD - CHRISTOPHE BIELSA

de l'assiette! Le chef signe en effet une belle cuisine contemporaine, autour de beaux produits du terroir normand, faisant la part belle aux saisons.

**20, rue Adolphe-Marais, 14600 Honfleur.** Tél. : 02 31 81 78 00

#### LE JARDIN DES PLUMES 🌸

À quelques pas de la maison de Claude Monet, cette belle demeure anglo-normande à colombages invite à la détente et à la gourmandise. Le chef normand David Gallienne, qui travaille avec des producteurs de l'Orne et des pêcheurs dieppois, propose des plats inventifs, jouant avec les mariages de saveurs insolites et les textures. Ambiance néo-Art déco et terrasse entourée d'un ravissant jardin arboré.

**1, rue du Milieu, 27620 Giverny.**  
Tél. : 02 32 54 26 35

#### THE PRESBYTERE 🌸

Dans un charmant petit coin de Normandie, le chef anglais Edward Delling-Williams est tombé amoureux de ce presbytère qu'il a transformé en gastro-pub locavore. Entre trophées de cerfs et cheminée en pierre, on s'attable devant une douce assiette de moules à l'aïoli suivie d'un confit de canard et sa salade de concombre à la menthe rafraîchissante, puis d'un cake à la courgette moelleux à souhait!  
**16, rue de la Sienne, 50200 Heugueville-sur-Sienne.**  
Tél. : 02 33 46 53 93



► 21 juillet 2023 - N°360 - Edition Week - End

## NOUVELLE-AQUITAINE

### LE 1862 - LES GLYCINES

Des assiettes colorées et originales, des cuissons impeccables et des légumes tout droit venus du potager : bienvenue au 1862, la table principale de l'hôtel *Les Glicines* ! Le chef magnifie les plus beaux produits du coin : pigeon, foie gras, tomme de Sarlat... À déguster, aux beaux jours, sur la terrasse-loggia donnant sur le parc. Côté bistro (Bib gourmand), une carte alléchante à un bon rapport qualité-prix !  
**4, avenue de Laugier, 24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil. Tél. : 05 53 06 97 07**

### LES BELLES PERDRIX DE TROPLONG MONDOT

Un château prestigieux situé en haut d'une petite butte, point culminant de Saint-Émilion... Dans ce lieu à part, la salle épurée s'ouvre sur le magnifique vignoble. Ici, préserver la biodiversité est une priorité ! La cuisine du chef, saine et précise, privilégie les produits du domaine et de petits producteurs triés sur le volet. Demandez à visiter le magnifique

chai pour prolonger le plaisir.  
**Château Troplong-Mondot, 33330 Saint-Émilion. Tél. : 05 57 55 38 28**

### LE BISTRO D'EN FACE

Hugo Brégeon, épaulé par son épouse Aurore, s'est installé dans une petite maison, dont la terrasse délivre un panorama imprenable sur la vieille ville de Bergerac, la Dordogne et ses gabarres. L'assiette, goûteuse et travaillée, est à la hauteur de la vue : une cuisine bistronomique pleine de fougues, qui revisite avec brio quelques classiques. Rapport plaisir/prix imbattable, et joli choix de vins au verre !  
**1, rue Fénélon, 24100 Bergerac. Tél. : 05 53 61 34 06**

### LE MOULIN D'ALOTZ

Ce moulin basque du XVII<sup>e</sup> siècle, niché au fond d'un vallon bucolique, accueille l'univers écologique et humaniste de Fabrice Idiart. Son menu de référence, « Ital », est un modèle d'équilibre entre végétal et animal, où les légumes sont ponctués de sauces végétales et d'épices. Souvenir



Terroir local à *La Table d'Aurélien Largeau*, à Biarritz.

d'un délicat merlu cuit à la plancha et rehaussé d'une sauce pil-pil aux herbes du jardin... lequel est juste sous nos yeux !  
**Chemin Alotz-Errota, 64200 Arcangues. Tél. : 05 59 43 04 54**

### PINASSE CAFÉ

Avec sa terrasse idyllique donnant sur les flots, devant la jetée du Bélisaire, cette villa traditionnelle est une ode au bassin et à la dune du Pilat ! Poissons et crustacés du cru sont à l'honneur (huîtres en tête), servis dans des assiettes joliment dressées. Et pour l'anecdote iodée : la pinasse est le bateau traditionnel du littoral arcachonnais.  
**2 bis, avenue de l'Océan, 33970 Cap-Ferret. Tél. : 05 56 03 77 87**

### LA RIBAUDIÈRE

La Charente coule paisiblement en contrebas du jardin et la silhouette altière du château de Bourg-Charente domine les vignes au loin. Thierry et Julien Verrat signent une belle cuisine, où l'invention cultive le naturel. Du cognac au pineau, en passant par le poisson côtier et les escargots sauvages, père et fils expriment leur passion pour le terroir charentais avec des produits de haute qualité.  
**2, place du Port, 16200 Bourg-Charente. Tél. : 05 45 81 30 54**

### LA TABLE D'AURÉLIEN LARGEAU - HÔTEL DU PALAIS

L'Hôtel du Palais, palace emblématique de Biarritz, a été magnifiquement rénové. Sa table est à la hauteur du décor, menée avec majesté par le chef Aurélien Largeau. Anguille du Sud-Ouest, saint-pierre de nos côtes, pintade Baserri du Pays basque : le terroir local est magnifié par des préparations au cordeau. Côté dessert, Aleksandre Oliver réussit le mariage de l'algue et de la rhubarbe !  
**1, avenue de l'Impératrice, 64200 Biarritz. Tél. : 05 59 41 64 20**



Poissons et crustacés au *Pinasse Café* au Cap-Ferret. Une ode au bassin d'Arcachon.



Cuisine bistronomique au *Bistro d'en face* à Bergerac.

PASCAL ETIENNE LATTES POUR THURIES MAGAZINE HERVÉ LEFÈVRE AURORÉ BRÉGEON



► 21 juillet 2023 - N°360 - Edition Week - End



Sept potagers en permaculture alimentent la cuisine créative de l'auberge *Àponem*.

## OCCITANIE

### ÀPONEM - AUBERGE DU PRESBYTÈRE

Àponem (« bonheur » en langue Pataxo)... Amélie Darvas et Gaby Benicio ont trouvé le leur dans cette auberge d'un ancien presbytère du XVII<sup>e</sup> siècle.

La première travaille les produits du marché et de ses sept potagers en permaculture avec une flamme sans pareille, tandis que Gaby, sommelière, sert avec talent les beaux vins de la région. Et les convives se régaleront, face à la vue sur la campagne environnante.

**4, rue de l'Église, 34320 Villhan.**  
Tél.: 04 67 24 76 49

### LA BALETTE

Laurent Lemal déploie tout son talent dans ce lieu idyllique qui regarde la rade et la belle Collioure

les pieds dans l'eau. Sa cuisine originale autour des produits de proximité immédiate exalte toute la richesse du pays catalan, avec une prédilection pour les associations terre et mer finement travaillées, comme cette huitre de l'étang de Leucate au basilic et palette de Bellota... Une réussite!  
**Route de Port-Vendres, 66190 Collioure.** Tél.: 04 68 82 05 07

### COMTE ROGER

Un décor contemporain épuré pour cette table située en plein cœur de la cité médiévale, dotée d'un joli patio-terrace empreint de fraîcheur... Ce *Comte Roger* sait recevoir! Le cassoulet (la spécialité maison) est bien entendu mis à l'honneur, tout comme les produits de saison et régionaux (asperge et agneau de pays, lentilles du Lauragais, volaille de Belpech...) travaillés avec justesse.

**14, rue Saint-Louis, 11000 Carcassonne.** Tél.: 04 68 1193 40

### CYRIL ATTRAZIC

Cet hôtel-restaurant familial au cœur de l'Aubrac ne badine pas avec l'hospitalité. Cyril Attrazic s'applique à cuisiner son terroir, en travaillant un cèpe géant d'un sous-bois voisin ou en magnifiant la célèbre viande Aubrac, aux mille saveurs florales, qu'il sert « dans son écosystème »... Sa brasserie, *La Gabale* (Bib Gourmand), propose quant à elle des assiettes franches et gourmandes dans un décor moderne.

**10, route du Languedoc, 48130 Aumont-Aubrac.** Tél.: 04 66 42 86 14

### LA TABLE D'UZÈS

C'est LA table gastronomique des environs, aucun doute là-dessus : salles et patios cossus et élégants, tables dressées avec soin, et surtout, la cuisine résolument méridionale de Christophe Ducros.

Un assemblage de saveurs franches et équilibrées, à l'image du pigeon des Costières, rôti sur coffre ou de ce biscuit de loup de Méditerranée, bourride... Une cohérence indéniable, et un plaisir garanti.

**18, rue du Docteur-Blanchard, 30700 Uzès.** Tél.: 04 66 20 07 00

### LA VIGNE EN FOULE

Un sympathique bar-restaurant qui propose une belle cuisine de bistrot revisitée, et quelques plats de viande à partager (cochon de lait, côte de veau...). Des assiettes modernes et gourmandes (notons l'excellente raviole ouverte de bœuf) qu'on déguste sur l'agréable terrasse dès le printemps.

Quant à la cave, elle vous fera tourner la tête : près de 300 références au choix!  
**80, place de la Libération, 81600 Gaillac.** Tél.: 05 63 4179 08



Plats associant terre et mer chez *La Balette*, face à la rade de Collioure.





*L'Océan, une table de produits de la mer avec une vue époustouflante.*

à la criée de Noirmoutier, avant de poursuivre vers son potager. Sa cuisine est d'une noblesse et d'une simplicité dignes des plus grands. Parmi ses multiples talents : cueillette maritime, réductions de fumets et jus corsés, cuissons millimétrées... En face du port de pêche siège aussi *La Table d'Élise*, version bistrot à prix doux !  
**3, rue Marie-Lemonnier, 85330 L'Herbaudière.**  
Tél. : 02 51 39 23 09

## PAYS DE LA LOIRE

### L'ATLANTIDE 1874 - MAISON GUÉHO

Cette belle maison de 1874 surplombe la Loire. Par les grandes baies vitrées panoramiques, on contemple le ballet des bateaux, le hangar à bananes et la grande grue grise, emblème de la cité portuaire. Jean-Yves Guého extrait de beaux trésors de cette Atlantide, signant une cuisine fine et précise, qui fait la part belle au poisson. Jolie carte de vins de Loire, et chambres avec vue pour l'été.  
**5, rue de l'Hermitage, 44100 Nantes.**  
Tél. : 02 40 73 23 23

### BRUT

Au cœur d'un village de paludiers entouré des marais salants, une jolie maison blanche abrite ce restaurant plein de charme où l'on est accueilli chaleureusement. À l'intérieur, trois petites salles à manger (« Feu », « Eau » et « Vent ») servent d'écrin à une cuisine dans l'air du temps, qui fait son miel de la saison et de la région. Côté

dessert, les soufflés sont la spécialité de la maison.  
**16, rue des Prés-Garniers, 44350 Guérande.** Tél. : 02 40 42 33 10

### LA CHABOTTERIE

Avec sa lotte dorée au beurre demi-sel, radis et crème perlée curry-colza, ou encore sa selle d'agneau roulée aux herbes fraîches, aubergine mentholée et jus aux tomates confites, Benjamin Patissier coche toutes les cases : beaux produits, maîtrise technique, saveurs limpides et dressage impeccable. Un décor contemporain pour cette table installée dans une dépendance du château de la Chabotterie.  
**Logis de La Chabotterie, 85260 Montréverd.** Tél. : 02 55 90 02 85

### LA MARE AUX OISEAUX

Dans le parc naturel régional de Brière, sur une île où s'ébattent les oiseaux si chers à son cœur, Éric Guérin s'est immergé dans son terroir pour le réinterpréter

superbement. Avec des ingrédients de premier choix, il compose une cuisine fraîche et délicate, avec une bonne dose de personnalité et de poésie. Accueil chaleureux et chambres « exotiques » pour prolonger le séjour !  
**223, rue du Chef-de-l'Île-Fedrun, 44720 Saint-Joachim.**  
Tél. : 02 40 88 53 01

### LA MARINE

Chaque matin, Alexandre Couillon se lève à l'aube pour se rendre

### L'Océan

Quelle vue ! La verrière – de 30 m de long – face au large offre un panorama à couper le souffle. Ici, on savoure les produits de la mer « tout frais pêchés ». Mention spéciale pour le bar en croûte de sel et la sole meunière. Et le soir, on dîne tout en regardant le soleil se coucher sur les flots...  
**Port-Lin, 44490 Le Croisic.**  
Tél. : 02 40 62 90 03



*Lotte dorée au beurre demi-sel, radis et crème perlée curry-colza à La Chabotterie.*

SYLVIE MAFRE ANNE-EMMANUELLE THION



# PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

## ALAIN LLORCA 🌿

Dans sa bastide avec vue imprenable sur Saint-Paul-de-Vence, Alain Llorca, chef emblématique de la Côte d'Azur, laisse libre cours à sa sensibilité méditerranéenne. Cela prend souvent la forme d'une ode à l'iode, empreinte de finesse et sensibilité, comme avec ce loup en croûte d'aubergine, légumes du jardin. Mais sa cuisine inspirée chante aussi le pigeon, le foie gras et le filet de bœuf.

350, route de Saint-Paul, 06480 La Colle-sur-Loup. Tél. : 04 93 32 02 93

## CHÂTEAU EZA 🌿

Un panorama éblouissant, les variations du paysage en contrebas, le massif qui plonge dans la Méditerranée... et la cuisine de Justin Schmitt! Ce familier des belles maisons réalise dans ce cadre magique une cuisine moderne et maîtrisée, non sans personnalité, à l'image de ce poulpe rôti au satay, crémeux de maïs et whisky fumé, ou de ce saint-pierre aux fleurs de courgettes, crevettes et verveine.  
Rue de la Pise, 06360 Èze.  
Tél. : 04 93 41 12 24

## CHEZ FONFON

Fraîcheur : le maître mot de cette institution familiale fondée en 1952 par Alphonse, dit Fonfon. Bourride et bouillabaisse sont les immuables de la carte, réalisées avec le poisson sorti tout droit des pointus en bois que l'on aperçoit en face dans le petit port. L'adresse se niche en effet dans le beau vallon-des-Auffes...  
140, vallon-des-Auffes, 13007 Marseille. Tél. : 04 91 52 14 38

## JARDIN SECRET 🌿

Benoît Witz a installé son jardin secret dans un joli domaine de trois hectares, au cœur d'un charmant village provençal. Au milieu des vignes et des oliviers, il envoie des assiettes 100% authentiques, dans un esprit « cuisine de grand-mère »



Assiettes authentiques au milieu des vignes et des oliviers au Jardin secret.

bien assumé. Tartare de tomates cœur-de-bœuf du jardin, retour de pêche et légumes d'été, fondant au chocolat... C'est gourmand et généreux.

13, rue de l'Araignée, 83570 Cotignac.  
Tél. : 04 94 78 30 51

## LA MÈRE GERMAINE 🌿

De Mistinguett à Fernandel, le Tout-Paris descendait autrefois dans ce village cher aux amateurs de vin. Christophe Hardiquet y travaille les produits provençaux à travers une cuisine pleine de saveurs (excellent menu végétarien). En annexe, Le Comptoir, où les viandes cuites à la rôtissoire se succèdent (coquelet du Luberon, cochon du Mont Ventoux...), arrosées d'une belle sélection Châteauneuf-du-pape!

3, rue du Commandant-Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape.  
Tél. : 04 90 22 78 34

## LA MERENDA 🌿

À quelques pas de la Promenade des Anglais, un petit restaurant « à l'ancienne », d'une charmante simplicité... Dominique Le Stanc

confectionne ici de bons petits plats de la région (sardines farcies, tripes à la niçoise, tourte de blettes, etc.) à déguster au coude-à-coude. Attention, pas de téléphone : il faut passer pour réserver, ou tenter un message par Instagram.

4, rue Raoul-Bosio. 06000 Nice

## LA MIRANDE 🌿

L'œuvre du soleil, les couleurs chatoyantes, la générosité : les assiettes fines et savoureuses de Florent Pietravalle respirent le Sud et ses traditions. Ici, tout est maîtrisé : la sélection des produits locaux, les saveurs marquées et marquantes, le service parfait. Superbe salle du XVIII<sup>e</sup> siècle et son jardin, entre les murs historiques de La Mirande, l'hôtel particulier qui touche le Palais des Papes.

4, place de l'Amirande, 84000 Avignon. Tél. : 04 90 14 20 20

## L'OUSTAU DE BAUMANIÈRE 🌿

Ce domaine provençal offre un mélange unique de repos, de rusticité et d'élégance. Glenn Viel y compose une partition de haute volée, piochant dans la riche production locale (huile d'olive de la vallée des Baux, légumes bios du jardin) et s'appliquant à rajeunir des recettes mythiques – poularde aux morilles, agneau des Alpilles en croûte, etc. À déguster sur la terrasse ombragée, face aux Alpilles.



Chez Fonfon, l'institution familiale de Marseille.



► 21 juillet 2023 - N°360 - Edition Week - End



La Villa Madie, dans l'anse Corton, crique sauvage face au Cap Canaille.

Mas de Baumanière,  
13520 Les Baux-de-Provence.  
Tél.: 04 90 54 33 07

#### LA PETITE MAISON DE CUCURON

Une petite maison jaune, véritable bonbonnière provençale bourrée de charme, où Eric Sapet magnifie les produits du marché: petits légumes des maraîchers locaux, fromages de Provence, gibiers comme le lièvre, «royalement» cuisiné. On se régale d'une blanquette de noix de Saint-Jacques ou d'une caille farcie -au riz à la truffe et au foie gras. Et le samedi, on peut suivre les cours du chef!  
Place de l'Étang, 84160 Cucuron.  
Tél.: 04 90 68 21 99

#### LA PONCHE

Thomas Danigo signe la carte du restaurant de cette maison emblématique de Saint-Tropez qu'est *La Ponche*, située dans le quartier éponyme face à la mer. Une cuisine méditerranéenne mettant à l'honneur la pêche du jour et les légumes de la région, mais aussi des viandes de qualité. Côté dessert, souvenir de figues rôties au balsamique de pomme et myrte, crumble amande et crème glacée à la pistache.  
5, rue des Remparts, 83990 Saint-Tropez. Tél.: 04 94 97 02 53

#### LA VILLA MADIE

Lovée dans l'anse Corton, crique sauvage face au Cap Canaille, *La Villa Madie* occupe un site de rêve. Dimitri Droisneau sait s'en



La Petite Maison de Cucuron, le charme de la cuisine provençale.

inspirer et ne cesse de surprendre, comme avec cette crevette carabineros, tartelette aux fruits rouges, association relevant de l'harmonie céleste! L'espace brasserie (*Brasserie du Corton*) joue la carte de la simplicité, avec des associations terre et mer.  
Avenue de Revestel, 13260 Cassis.  
Tél.: 04 96 18 00 00

#### LE VIVIER

Une bien belle table avec sa terrasse face à la Sorgue et ses rives

verdoyantes, menée de main de maître par Patrick Fischnaller. Romain Gandolphe y envoie des assiettes soignées, qui mêlent saveurs et textures avec délicatesse et subtilité. Une deuxième adresse au cœur du Carré des Arts du Luberon, *Le Solelh* (Bib Gourmand), propose une bonne cuisine bistrotière (plats à grignoter, grillades...),  
800, cours Fernande-Peyre,  
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue.  
Tél.: 04 90 38 52 80



Produits frais du marché à La Brasserie du Corton.

LA VILLA MADIE - ERIC SAPEY / LA PETITE MAISON DE CUCURON - LE PETIT GASTRONOME