



BONNES TABLES

Pour prolonger l'été gourmand

A la rentrée plus que jamais, les restaurants se parent de couleurs et de saveurs, histoire de prolonger l'atmosphère des vacances... Ici ou ailleurs. Par Anne-Marie Cattelain-Le Dù



HÔTEL DU PALAIS

Fraîcheur iodée

Depuis quelques années, vieillissant, le seul palace labellisé de la façade Atlantique, tente de résister aux coups de boutoir du temps, plus rudes que ceux de la mer qui lèchent ses fondations. Ouf, la Mairie, propriétaire, a enfin conclu un accord avec le groupe Hyatt pour le rénover de fond en comble. C'est plus que nécessaire. Les Michelin, l'an dernier, en retirant son étoile à sa table prestigieuse Villa Eugénie ont avant tout sanctionné ce « délabrement ». Le chef Jean-Marie Gautier ne démérite pas, bien au contraire. Et la vue, l'une des plus belles du Sud-Ouest, participe à l'enchantement. Alors oui, on peut réserver en ce lieu magique, romantique, historique. Et se régaler du meilleur de la mer, homard en tête, préparé froid en farandole de légumes ou en fricassée un rien exotique, avec curry, patate douce et ananas. On peut aussi, tournant le dos à l'océan, opter pour le gigot d'agneau de lait des Pyrénées, dont les pâturages sont proches. Et choisir les fromages de même provenance montagnarde. A partir de 95 €. Biarritz : 1 avenue de l'Impératrice (www.hotel-du-palais.com).

LE PETIT PRÉ

Au pas, au trot, au galop

L'hippodrome de Longchamp, près de Bagatelle, s'est réinventé en mai. Et doté, pour satisfaire les amoureux des courses mais pas que, d'un espace restauration, ouvert tard le soir, avec six enseignes. La campagne à Paris, en quelque sorte avec ce « food garden » et ses barbecues plus délicieux les uns que les autres. A partir de 20 € (parislongchamp.com/fr/lepetitpre).



Photos : Presse



LA GUITOUNE

Vintage à souhait... et sans façon

Des années 30 jusqu'au début des années 70, La Guitoune était l'adresse incontournable du bassin d'Arcachon, plus exactement du Pyla. Et puis rideau... jusqu'à l'année dernière. Bambi Sloane, la décoratrice qui aime les univers colorés, atypiques, appelée à son chevet, l'a plus que ressuscité. Hôtel, bar et resto. Une halte sympa matin, midi et soir. Avec une carte sans chichis aucun, oscillant, entre huîtres, évidemment, salade niçoise, plus improbable, ou salade de quinoa pour satisfaire les brindilles... et même un gratin de coquillettes au jambon (baptisé de mon enfance). Nostalgie quand tu nous tiens ! Nous en fait,

ce qu'on préfère, c'est la carte tapas, servie le soir, à l'heure bénie de l'apéro. Des mini portions à partager avec les vrais copains. Entre rillettes de sardines, friture de calamar à tremper généreusement dans sa sauce tartare, seiches, poivrons confits et chorizo cuits au four Jospier. Et pour les nostalgiques de nostalgiques, le vrai riz au lait en dessert. Les enfants adorent tout autant que les adultes. Compter environ 40 € par personne, avec un ou deux verres... **La Teste-de-Buch : 5 boulevard de l'Océan (laguitoune-pyla.com).**



PACHAMAMA

Salsa ou valse ? Les deux

Pachamama, la déesse de la terre, vénérée par les Indiens d'Amérique du Sud, d'Argentine au Pérou. C'est aussi le nom de l'ex Barrio Latino, qui fut à la fin des années 90, le restaurant, night-club aux accents de là-bas. Cyril Poret, directeur artistique et concepteur d'établissements festifs, a imaginé la nouvelle identité et le nouveau décor de ce très bel immeuble signé Gustave Eiffel. Bluffant ! A la Cantina, les portes assemblées de guinçais et côte à côte évoquent vaguement les favelas. Un parti pris. Côté cuisine, on mëtisse, on mëtisse pour ratisser large, entre guacamole et foie gras, quesadillas de fromage et

cabillaud vapeur, churros au chocolat et assiette de fruits rouges. Même rapprochement Europe-Amérique sur la carte des vins. Sans être bouleversante, l'assiette tient la route. On ne lui en demande pas davantage, le bar, la musique, la nuit, prenant largement le pas sur la gastronomie. Fans de la première heure du Barrio Latino, oubliez de franchir le seuil... On ne revient pas en arrière, les années où l'on dansait la salsa sur les tables sont oubliées. On ne réveille pas les fantômes. Autre ambiance, autre lieu, autre époque. Environ 40 €. **Paris : 46-48 rue du Faubourg-Saint-Antoine (www.pachamama-paris.com).**

L'ABYSSE

Nipponerie

Dans un décor signé de son épouse Laurence Bonnel-Alléno, le chef triplement étoilé du Pavillon Ledoyen a ouvert un bar à sushis de 28 couverts. Aux commandes, le maître Yasunari Okazaki. Du grand art avec, au centre du propos, l'umami, 5^e saveur propre à la gastronomie japonaise. Miam le menu : effeuillé de rouget à la poutargue, homard bleu en melba de concombre, bouillon d'algues et vinaigre de riz, chocolat acidulé au yuzu, biscuit aux algues. Renversant ! 98 €. **Paris : 8 avenue Dutuit (yannick-alleno.com).**



Photos : Pirella



HÔTEL DE BERRI

Saveurs 100 % italiennes

Ouvert mi-juillet, le nouveau 5-étoiles de la Luxury Collection (groupe Marriott) appartenant à la famille Dokhan, a comme ambition d'attirer dans son restaurant, les Parisiens qui fréquentent peu ce quartier s'ils n'y travaillent pas. Propriétaires et gestionnaires se sont donc donné des moyens à la hauteur de leurs ambitions. D'abord en engageant un

grand, grand chef, originaire de Pise, Michele Dalla Valle ayant fait ses armes, entre autres, au Plaza Athénée et à l'hôtel Meurice, deux palaces parisiens. Sa carte, généreuse, raffinée, est à tomber. On ne résiste ni à ses raviolis de ricotta épinards, citron, ni à sa lotte fenouil et gremolata, ni à sa panna cotta sbrisolona et oranges. Et, en croquant dans sa

tarte chocolat Domori relevée par une glace noisette, on déchiffre la fresque d'Hippolyte Romain mettant en scène les personnalités artistiques les plus marquantes du XX^e siècle. Tonique, colorée, gaie. Environ 60 €. Paris : 18 Rue de Berri (01 76 53 77 70 et www.starwoodhotels.com).



ROBERT

Le temps des copains

L'équipe a lancé Martin, Boire et Manger, néobistrot. Sur les mêmes bases, elle récidive. Déco léchée sans y paraître, chef dans la note, Peter Orr, démarche écoresponsable : légumes et volailles de fermes bios, poissons de Tom Saveurs, à cheval sur le respect de la mer... tout pour plaire aux Parisiens en recherche de sens et de lieux. Les plats sont francs, frais, beaux, bons tout simplement. Menu à partir de 25 €, carte environ 43-50 €. Paris : 32 rue de la Fontaine-au-Roi (01 43 57 20 29 et www.robert-restaurant.fr).

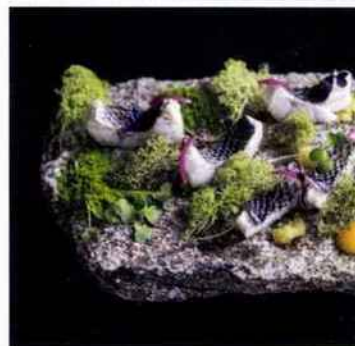


GUY SAVOY

Bonté, générosité, gaieté

En l'hôtel de la Monnaie, somptueux édifice du XVIII^e siècle, Quai Conti, narguant la Seine avec superbe, on aurait pu imaginer le chef triplement étoilé prendre la grosse tête et perdre son sourire. Pas du tout, du tout. A 65 ans, après avoir été reconnu Meilleur Restaurant au monde, Guy sourit plus que jamais. Guy Savoy accueille toujours ses convives du monde entier, avec spontanéité, gentillesse, simplicité. Une belle personne, dans un décor à sa mesure concocté par son ami architecte-décorateur Jean-Michel Wilmotte. Une suite de salons intimes

et feutrés sans rien de compassé, rehaussé d'œuvres contemporaines prêtées par François Pinault. Un écrin pour magnifier les plats signature de Savoy, véritable vitrine de l'art de vivre à la française. L'oursin y tient toujours, en saison, une place de choix, tout comme la soupe d'artichauts aux truffes et sa brioche onctueuse où le beurre brille comme un diamant. Des plats généreux, bourgeois, de haute volée, des plats qui embellissent et comblent... Menu à partir de 250 € (7 services), carte à partir de 350 €. Paris : 11 quai de Conti (guysavoy.com).



L'OURS

Entre dans le bois

Après Qui Plume la lune, son restaurant étoilé, Jacky Ribault a ouvert à Vincennes sa deuxième adresse aussi gourmande et poétique, imaginée par son épouse Valérie avec la complicité de l'architecte Caroline Tissier. Souvent surnommé l'Ours par son entourage, il a dégotté un plantigrade empaillé dans une ferme où il s'approvisionne. La bête salue les clients. Lui, en cuisine peaufine ses plats qu'il ne décline sur aucune carte. Il suggère ses créations. Ses convives le suivent... aveuglément. A partir de 45 €. Vincennes : 10-12, rue de l'Eglise (oursrestaurant.com/fr)