

Les bonnes tables de l'automne



WEEK END TRUFFÉ

En panne d'idées pour occuper vos weekends d'automne ou d'hiver ? Aux Deux Fontaines, une maison d'hôtes pleine de charme à Vaugines propose une petite parenthèse de découverte gourmande sous forme de weekend truffé dans le Luberon entre le 15 novembre et le 15 février. A deux pour un séjour inoubliable au cœur d'un des plus ravissants villages de Provence pour découvrir la rabasse, ce champignon exceptionnel qui s'arrache à prix d'or. Au menu : chasse aux truffes guidée suivie d'un dîner spécialement créé pour l'occasion par Eric Sapet chef étoilé de La Petite Maison de Cucuron. Le lendemain, visites et dégustations de vin et d'huile d'olive au Château de Sannes et au Moulin de la Bastide du Laval, puis dîner au P'tit Resto de Vaugines, une table renommée dans la région. 680 € pour 2 personnes. auxdeuxfontaines84@gmail.com ou Corinne Ncroly au 06 08 41 71 51.



LE PÉLICAN, NOUVEL HÔTEL EXPÉRIENTIEL D'ANNECY



Nouveau quartier en devenir, nouvel établissement hôtelier érigé dans un ancien bâtiment classé au patrimoine historique, idéalement situé à l'entrée de la vieille ville d'Annecy, face au lac. Composé d'une demeure ancienne et d'une aile récemment construite qui vient se fondre dans un écrin séculaire, cet hôtel 4 étoiles novateur, tisse, de manière symbolique, un pont entre l'histoire et la modernité. Côté table avec vue, Ô Bon Bec revendique l'équilibre entre un endroit lounge, une animation festive et une hôtellerie branchée. Composé de plusieurs zones, le restaurant bistrannique surprend les visiteurs. A l'entrée, on admire, le bar à huîtres, la cave à vins et les caves d'affinage pour la viande maturée et les fromages du MOF ouvrier affineur Dubouloz. Le chef Sylvain Fombertasse passé dans les cuisines lyonnaises de Bocuse et de Pignol, fils de restaurateurs et frère de cuisinier a définitivement la gastronomie dans les gènes pour offrir une cuisine bistrannique audacieuse et gourmande. Un savant mélange de plats aux inspirations exotiques et aux produits du terroir français pour une explosion de saveurs en bouche. Tataki de bœuf au saké Junmai, salade de wakamé et gingembre confit, pain au sésame Marbré de foie gras, artichaut barigoule, chutney de mangue, pain viennois toasté Carpaccio de poulpe et pequillos, pépite de chorizo, pain noir à l'encre de seiche. Derrière le comptoir, un chef cuisine des tapas aux saveurs d'ici et d'ailleurs et captive les visiteurs. Des assiettes de tapas entre 9 et 15€ déclinées en version bistrannique entre 17€ et 28€. Avant de piquer une tête dans le lac (attendre le printemps est conseillé).



BEEF BAR TROPÉZIEN À LOU PINET

L'adresse mythique tropézienne nous ramène dans les 60's. 34 chambres, un restaurant Beefbar (concept raffiné autour de pièces de viande d'exception, créé par Riccardo Giraudi en 2005 se décline dans les plus beaux endroits du monde et désormais à l'Hôtel Lou Pinet !) sous la pergola ou sur la terrasse lovée dans la garrigue et on se détend dans le jardin aromatique qui accueille des œuvres d'art. À cinq minutes de la place des Lices, en direction de la Pointe des Salins, l'hôtel possède ce charme bohème tropézien qui a su séduire Françoise Sagan, Boris Vian, Picasso et Juliette Gréco. Comme un air de Saint-Germain-des-Près sous le soleil provençal ! En 1955 Roger Vadim arrive, « Et Dieu créa la femme »... Et Brigitte Bardot inventa Saint-Tropez. Le temps semble s'être arrêté à ce moment précis à l'Hôtel Lou Pinet, refuge chic miraculeusement protégé de l'agitation ambiante. Mix réussi entre l'extrême qualité des produits sélectionnés et une simplicité chic pleine de modernité, la carte met le Black Angus à l'honneur, mais le Wagyu WX ou le bœuf de Kobe restent les guest stars de la carte. D'autres inspirations moins carnivores et plus méditerranéennes : poissons grillés, ceviches, carpaccios, risottos, salades et pasta... Des viandes premium aux spécialités street food revisitées, le Beefbar propose de nombreux plats à partager. 70 chemin du Pinet - 83990 Saint-Tropez - Tél : 04 94 97 04 37 - www.loupinet.com



LE PLUS PARISIEN DES ITALIENS

Alfredo Positano : tout le cœur de l'Italie et bon sang ne saurait mentir : dans la famille Petrone, on est restaurateur de père en fils depuis des générations ! Ayant œuvré en cuisine à Ischia, Positano et Capri, le papa arrive à Paris en 1960 et ouvre rapidement sa première pizzeria, baptisée Positano, en plein Saint-Germain des Prés, 15 rue des Canettes. Table reprise plus tard et tout naturellement par Gianluca. C'est lors de détours culinaires à Londres et Los Angeles qu'il appréciera le service à l'anglo-saxonne, celui où le client est roi, celui que l'on sert toujours avec le sourire. Alfredo pose ses casseroles en plein XVIème arrondissement, face à la Maison de la Radio. Ici se cultive et se concocte des merveilles dans un parfait travail d'équipe avec sa fidèle brigade et l'assurance de produits ultra frais. Ce qu'il ne trouve pas à Rungis, Alfredo va le chercher dans une poissonnerie complice au cœur du VIème arrondissement. D'où la fraîcheur optimale de ses Homards bretons, rougets, et autres succulents encomets, une spécialité. Egalement à la carte : u salade de poulpes marinés, jambons de parme de 24 mois d'affinage, carpaccio (de 19 à 24 €) de thon, de saumon ou de bar aux herbes fraîches, ou encore de bœuf piémontais mariné au miel et au thé. L'escalope à la milanaise (21,50€) est issue de veau du Limousin et l'Entrecôte alla Pizzaiola, (39€) de bœuf d'origine Argentine. Les fans de pâtes en trouveront une multitude de versions. Idem pour les pizzas dont certaines au Fior di latte en provenance de Naples. Le loup ou la belette, pardon, la dorade royale grillés aux herbes (35 €) sont un régal tout comme les petites fritures d'anchois (17€) ou de rougets (25€) que l'on grignote en entrée, selon arrivage. Bref, de quoi déménager dans le quartier. 7 bis, rue de Boulainvilliers, 75016 Paris – Tél : 01 46 51 93 54.



CANTINE DU COMMISSAIRE MAIGRET

Quartier des Ternes à Paris, place de l'Etoile déshabillée de l'œuvre de Christo en ligne de mire, un ancien bouchon lyonnais installé depuis 1945. Avec terrasse au soleil, Chez Fred a traversé les époques. Sous la houlette de Laurent Hullo, il renaît aujourd'hui en bistrot parisien à la gloire du bon, de l'authentique et de la cuisine de saison. Bordelais d'adoption, Laurent Hullo arrive en 1989 à Paris. Il débute comme commis barman au Plaza Athénée. Il restera 20 ans au sein du palace et y gravira tous les échelons. Il deviendra par la suite le maître de cérémonie des dîners de Monsieur Bleu et du restaurant Kinugawa. Lorsque Fred cherche un repreneur, l'histoire sonne comme une évidence. Dans son premier établissement en nom propre, Laurent reçoit comme chez lui, en perfectionniste qu'il est, amoureux du vrai, du beau, du bon et du partage. Pendant trois quarts de siècle, s'est tenu ici un bouchon lyonnais. Une table au décor folklorique, aux séances de coude à coude et de bonne humeur, et l'adresse fétiche d'un certain Commissaire Maigret, raconte Georges Simenon dans les années 50. L'ADN du lieu a été conservé. Une cuisine bistronomique, gourmande, généreuse et conviviale, des plats aux airs canaille : l'œuf mayo, le pâté en croute maison, recette personnelle & familiale du chef, les harengs pomme à l'huile, sans compter le Cœur d'Aloyau façon Fred et le filet de bœuf au poivre Sarawak... Côté desserts : île flottante aux pralines rose, mille feuille de gavottes aux fruits rouges, glaces artisanales de l'Ardeche. Mention à l'extra Baba, crème Chantilly maison. 190 bis, boulevard Pereire - 75017 Paris - 7/7 - Tél : 01 45 74 20 48.



BRASSERIE FRANÇAISE TRADITIONNELLE SECTION VIANDARDE

En plein cœur de Paris nichée dans le quartier du Sentier vient d'ouvrir la Brasserie Dubillot, un imposant repère de bons vivants de 170 places assises dedans et d'une trentaine dehors, en terrasse. Les chefs Thibaut Darteyre et Baptiste Zwyygart s'affranchissent de la tradition, du terroir et de l'artisanat français. En témoignage de belles pièces de viande cuites au feu de bois. Ici, la viande est reine : gigot d'agneau à partager, volaille jaune de Bourgogne de Chapon Bressan au charbon de bois et frites maison, côtes de bœuf de Salers herculiennes grillées et arrosées au bon beurre. Le tout à petit prix mitonné depuis la grande cuisine ouverte qui flirte directement avec la salle. Les garnements s'amuse aussi à rendre aux vieux classiques presque ringards leurs heures de gloire : merveilleux cochon de lait rôti, généreux bar en croûte de sel... Bref, une cuisine résolument franchouillarde et gargantuesque qui cultive le bon, le fait maison et les saisons. Et côtés desserts, c'est une autre (belle) histoire... 222 rue Saint-Denis, Paris 2ème tous les jours de 9h à 00h.

