

H.C. toujours aussi réputé

Le restaurant Les clients fidèles comme les voyageurs apprécieront une belle cuisine de principe

BLANQUEFORT. Depuis maintenant une vingtaine d'années, le chef Jean-Luc Molle tient cette table qui, depuis, jouit d'une réputation auprès d'une clientèle fidèle. La cuisine de l'hôtel s'adresse tout autant aux personnes de passage, qui pourront venir s'y rassasier d'une belle cuisine

de principe. Située à une quinzaine de minutes au nord de Bordeaux, dans le bel écrin d'un hôtel quatre étoiles, l'endroit est ainsi l'occasion de redécouvrir la raviole de langoustine et son consommé de châtaignes, les linguine aux épinards, truffe et champignons, l'effiloché de lapin

confit, butternut et potiron, la sphère en chocolat. La cave est adaptée. A partir de 18 €. Note G & M : 14/20 (🍷🍷).

Restaurant H. C. - Hôtel Les Criquets
 130, avenue du 11-Novembre
 33290 Blanquefort.
 Tél. : 0556 35 09 24.



Jean-Luc Molle tient depuis vingt ans cette table située dans le bel écrin de l'Hôtel Les Criquets.

Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.



A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.

10,50 € chez les cavistes ou au domaine.
www.chateauduseuil.fr

Cabillaud, paella quinoa

La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur de bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

➤ **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

➤ **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

➤ **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

➤ **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos.

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Ses pâtisseries, c'est de la tarte de père en fils

L'artisan Jean-Luc Constanti, ancien de chez Lenôtre et Hermé, tient les rênes de l'affaire familiale fondée en 1932 par son grand-père. A la boulangerie, il a ajouté les activités de pâtisserie, chocolaterie et confiserie, et son travail est aujourd'hui très largement reconnu, bien au-delà des frontières du Béarn. Il signe notamment de superbes tartes aux fruits, comme celle à la framboise, où la pâte sucrée croustillante est savoureuse. A noter une nouveauté avec les petits fours à la pâte d'amandes et fruits confits. Deux autres adresses existent à Pau (rue Henri IV et boulevard des Pyrénées) et une dernière à Lanne-en-Barétous.

Maison Constanti, boulevard des Pyrénées, 64400 Oloron-Sainte-Marie.
 Tél. 0559 39 17 63.

La Flamiche tient l'affiche

Le restaurant Eric Gachignard offre un rendement prix-plaisir assez incroyable et sa carte a toujours belle allure

ROYE. Il faut le tenir, le pari, à Roye, dans cette bonbonnière récemment rafraîchie et qui est un véritable symbole pour la ville et la région. Eric Gachignard, qui a longtemps travaillé avec Marie-Christine Borck-Klopp, alias Madame, connaît bien sa clientèle et il ne la déçoit pas. Il offre à 35 € un rendement prix-plai-

sir assez incroyable (menu mensuel La Table d'Eric), et sa carte a toujours belle allure : effiloché de tourteau en coques de tomates, petite salade folle du jardin aux senteurs d'herbes fraîches, turbot à la peau, brouillade de fèves et petits pois en feuilles de laitue et girolles, jus au pistou, ris de veau doucement rôti au beurre

demi-sel, poêlée d'asperges vertes et champignons des bois aux artichauts poivrades... La cave est sage et classique, et le service est dévoué, dans l'esprit de la maison. A partir de 22 €. Note G & M : 15/20 (1000).

La Flamiche
 20, pl de l'Hôtel-de-Ville, 80700 Roye
 Tél. : 0322870056.



Cette bonbonnière récemment rafraîchie est un véritable symbole pour la ville et la région.

Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.



A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.

10,50 € chez les cavistes ou au domaine.
www.chateauduseuil.fr

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur-de-bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos..

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Des pains et pâtisseries à croquer

L'artisan

A la pâtisserie Croquet, vous trouverez baguettes de meule aux arômes de fruits secs, pains de seigle où les notes puissantes de torréfaction de la croûte contrastent avec les saveurs de miel et d'épice d'une mie tendre et fondante. De longues fermentations (pétrins à bras plongeants), un grand savoir-faire et le choix précis des matières premières (farine bio Demeter, levain bio, eau purifiée et dynamisée...) caractérisent la maison, pour le plus grand plaisir des consommateurs. Goûtez franchement au cake au citron d'Alex Croquet ou à son pudding, un concentré de gourmandise... Une autre adresse existe à Lille.

Pâtisserie Croquet, 56, rue Faidherbe 59139 Wattignies. Tél. : 0320950129.

Le beau et le bon chez Baud

Le restaurant Tout autant apprécié pour sa chambre que pour ses tables, l'établissement a une préférence pour le produit local

BONNE. Rénovée dans les années 2000 dans un style très moderne, la maison cinquantenaire Baud tient aujourd'hui une belle réputation dans l'arrière-pays annemassien. Tout autant apprécié pour ses chambres que sa table, l'établissement propose une expérience plutôt épurée au bord de la Menoge, avec une préférence

de Christophe Morel pour le produit local. La carte exprime bien la gourmandise du chef, en témoignent la raviole de faisan et coq aux girolles, minestrone du suprême et panais, le filet de rouget barbet cuit sur peau, artichaut poivrade et salpicon de légumes grillés à l'olive noire, la volaille de Bresse en deux façons et

fricassée de blettes aux girolles en maki, l'alliance potimarron et clémentine au parfum de réglisse. Un joli menu Tempo à 29 € est servi au déjeuner en semaine. Le service est pro et souriant. A partir de 29 €. Note G & M : 14/20 (👍👍).

Baud, 181, avenue Léman, 74380 Bonne.
Tél. : 04 50 39 20 15.



Au bord de la Menoge, la maison Baud a été rénovée dans les années 2000 dans un style très moderne.

Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.



A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.

10,50 € chez les cavistes ou au domaine.
www.chateauduseuil.fr.

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur-de-bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos..

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Le pain, c'est du gâteau chez Pan & Gato

L'artisan

Pâtissier pendant vingt ans, Michaël Rispe a appris le métier de boulanger avec Christophe Vasseur à Paris. Au Pan & Gato, il propose une carte courte de pains, comme la tourte de meule bio au levain dur. La gamme est exigeante, du pain le plus classique au plus travaillé, et tout est évidemment réalisé sur place. De magnifiques viennoiseries sont préparées au beurre d'Echiré. Les croissants ont un feuilletage soigné et côté entremets, les classiques ne sont pas oubliés, notamment le paris-brest et la terriblement addictive tarte au citron bio et meringue. Les sorbets sont excellents : nous avons un faible pour celui à la framboise.

Boulangerie Pan & Gato, 6, rue du Pré-d'Avril, 74940 Annecy-le-Vieux. Tél. : 04 50 23 25 03.

Instant de Félicité au Felice

Le restaurant Supervisé par Christophe Bacquié, le San Felice propose une carte chic et des prestations de très bon niveau

LE CASTELLET. Parfaitement dirigé par Christophe Bacquié, San Felice, le second restaurant du domaine du Castellet, offre un rapport qualité-prix tout à fait convaincant.

Le cadre et le service proposent des prestations de très bon niveau, et la carte de brasserie chic bénéficie d'un traitement de chef, justifiant

aisément les deux toques : poisson plancha, presa ibérique, tartare de charolais, canette des Dombes grillée, mi-cuit au chocolat... Un joli point de chute, notamment pour les passionnés de sport automobile, qui se rassemblent sur le circuit de l'autre côté de la route.

Et pourquoi ne pas prolonger le

séjour pour profiter des plaisirs du « gastro » (18,5/20, 🍷🍷🍷)?

A partir de 45 €. Note G & M : 13/20 (🍷🍷).

San Felice
3001, route des Hauts-du-Camps
83330 Le Castellet.
Tél. : 04 94 98 3777.



Le second restaurant du domaine du Castellet offre un rapport qualité-prix tout à fait convaincant.

Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.

A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.



10,50 € chez les cavistes ou au domaine.
www.chateauduseuil.fr

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur-de-bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos..

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Des sorbets délicieux au Glacier Vilfeu

L'artisan

Plus fringant que jamais, Gilles Vilfeu règne sur la glace azurée depuis près de 35 ans. Cet ancien cuisinier a créé bon nombre de parfums de glaces, comme le sorbet au fromage blanc ou la glace à la réglisse, son sorbet à la pêche, avec ses morceaux de peau, ou celui à la figue de Caussoles. Côté crèmes glacées, difficile de passer à côté de la glace nougatine, réalisée avec des éclats d'amandes torréfiées maison, ou de la noisette pure Piémont, à la texture crémeuse et au goût puissant de vraies noisettes grillées. Du grand art, de la gourmandise à l'état pur. Les sorbets sont délicieux et rafraîchissants.

Glacier Vilfeu
18, rue du Bivouac-Napoléon, 06400 Cannes.
Tél. : 04 93 39 26 87.

Le renom d'Amphitryon

Le restaurant La table de Jacques et Evelyne Pottier est une institution où le sens de l'accueil n'est pas un vain mot

COUDRAY. Dans ce petit bourg à quelques encablures de Château-Gontier, la table de Jacques et Evelyne Pottier, L'Amphitryon, est une institution qui dure depuis plus d'un quart de siècle.

Avec leur sens de l'accueil (et ce n'est pas qu'un simple mot), leur professionnalisme d'expérience et

le goût sûr du chef, les raisons de la réputation restent constantes.

On y retrouvera là une cuisine de tradition revisitée selon les envies, avec un dosage maîtrisé entre les temps. Le joli menu à 32 € se déroule autour du poisson du marché, asperges vertes et purée de céleri, ou de la canette confite et pommes

dauphines au curcuma. La maison propose également le logis.

A partir de 32 €. Note G & M : 13/20 (👍👍).

Restaurant L'Amphitryon

2, rue de Daon

53200 Coudray.

Tél. : 0243 704646.



Une cuisine de tradition est revisitée selon les envies, suivant le goût sûr du chef et son professionnalisme.

Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.



A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.

10,50 € chez les cavistes ou au domaine.

www.chateauduseuil.fr

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur-de-bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos..

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Les chocolatiers ont gardé leur croquant

L'artisan Certes, l'artisanat des débuts de la Chocolaterie Roland-Réauté a cédé la place à une façon plus « industrielle » de travailler. La petite boulangerie-pâtisserie d'origine (installée en 1954 à Château-Gontier, en Mayenne) s'est muée en un groupement d'une cinquantaine de boutiques, réparties sur toute une grande moitié nord de la France. Mais les bonnes manières ont été conservées, la fameuse recette du « croquant » (un biscuit anisé dont la recette a été rachetée en 1975 aux sœurs de l'hôpital) n'a pas bougé d'un iota, et nous avouons également un faible pour les truffes, déclinées en plusieurs parfums.

Chocolaterie Roland-Réauté

246, route de Vannes, 44700 Orvault.

Tél. : 0240200919.

Des Fromages qui claquent

Le restaurant Ce lieu très convivial propose un combo idéal de fromages, vins et planches, avec des nouveautés à découvrir régulièrement

PARIS 9^e. « Fromages-vins-planches » : l'enseigne de ce lieu ultra convivial qu'est Le Claque-Fromage parle d'elle-même. Les fromages sont au top, parfaitement affinés, et les charcuteries n'ont rien à leur envier.

De son côté, la sélection de vins est pertinente. Voilà le combo idéal

pour une soirée raclette ou fondue réussie, à deux comme à douze. Les prix sont accessibles, l'ambiance est joyeuse et décontractée, et on trouve d'excellents rhums arrangés. Au déjeuner, une bonne formule à 14 € comprend une grande tartine, un dessert et un café. Et des nouveautés sont à découvrir réguliè-

ment, comme le Truffadou, un des récents petits nouveaux. L'excellente formule Mozza-Bar et antipasti est à 25 € pour deux.

A partir de 14 €.

Le Claque-Fromage
 49, avenue Trudaine
 Paris 9^e.

Tél. : 01 42 80 02 07.



Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.

A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.



Château du Seuil

10,50 € chez les cavistes ou au domaine.

www.chateauduseuil.fr



Les prix sont accessibles, l'ambiance est joyeuse et décontractée, et on trouve aussi d'excellents rhums arrangés.

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur-de-bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



P. Ménard

Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos..

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Le pâtissier multiplie les succès

L'artisan Difficile de présenter Stéphane Glacier en quelques mots. Ce passionné de pâtisseries, Meilleur ouvrier de France en 2000, multiplie les activités avec fougue et succès. Formateur, il donne des cours aux professionnels et amateurs; éditeur, il publie des livres pâtisseries. Son métier demande une précision de chirurgien dans le dosage. La boutique Pâtisserie & Gourmandises ouvre ses portes en fin de semaine seulement, et si la tarte aux pommes, le fraisier... ont bâti leur réputation, les entremets ne sont accessibles que sur commande, garantie de fraîcheur assurée. Sur place on trouve chocolats, viennoiseries et gâteaux de voyage.

Pâtisserie & Gourmandises, 66, rue du Progrès, 92700 Colombes. Tél. : 01 47 82 70 08.

La fine Fleur du Sureau

Le restaurant Louis Ciolfi fait la promotion d'une cuisine de marché personnelle et créative, qu'il renouvelle le plus souvent possible

GAMBSHEIM. Juste en face de la gare de Gamsheim, le Jeune Talent Alsace 2014 Louis Ciolfi (formé notamment auprès de Pierre Gagnaire et de Jean-Georges Klein, un CV qui claque !) conserve la bonne réputation qu'il a su se donner, et poursuit aujourd'hui avec son épouse Marie-Laure (compétente directrice de

salle) une aventure qui lui va bien et qui le rend indispensable dans les environs. Le chef joue sur le terrain de la modernité, et fait la promotion d'une cuisine de marché personnelle et créative, renouvelée très fréquemment. Fort d'une technique déjà constatée, il associe intelligemment imagination et connaissance, pour

réaliser une carte vivante, selon son humeur. Le service est chaleureux. Une excellente formule déjeuner entrée-plat ou plat-dessert est juste sous la barre des 20 €. A partir de 19,50 €. Note G & M : 13/20 (👍👍).

Fleur de Sureau, 22, rue du Chemin-de-Fer, 67760 Gamsheim.
Tél. : 0388 21 85 22.



Technique, imagination et connaissance sont associées pour réaliser une carte vivante.

Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été. A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.



10,50 € chez les cavistes ou au domaine.
www.chateauduseuil.fr

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur de bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos.

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Le chocolat est à bonne école

L'artisan

Jacques Bockel a ouvert sa première chocolaterie en 1992. Le succès sera rapide, les récompenses nombreuses, mais la maison a su rester familiale et artisanale. Considéré comme l'un des plus grands chocolatiers de France, Jacques Bockel propose une jolie gamme de produits innovants, une excellente pâte à tartiner notamment (baptisée Nut'Alsace et disponible en six recettes différentes), plus chère que celle d'une célèbre marque – mais tellement meilleure et plus saine ! – et même une petite série « spécial diabétiques ». Et chaque semaine, on peut suivre des cours dans son Ecole du Chocolat.

Jacques Bockel
 77, Grand-Rue, 67700 Saverne.
 Tél. : 0388 02 06 78.

Inventivité à L'Ambrosia

Le restaurant Dotée d'une belle technique, la cuisine reprend les classiques avec une bonne dose de créativité

PEZENS. A quelques minutes de Carcassonne, la maison L'Ambrosia dissimule une cuisine qui fait bien des heureux.

Derrière un décor somme toute assez classique, dans une veine élégante toute teintée de rouge, le chef Sébastien Aliprandi et Valérie régaleront leur clientèle en réinven-

tant les produits. Fort d'une technique évidente, les classiques nationaux sont ainsi repris et mieux ajustés à notre époque, avec la dose de créativité qu'il faut, comme des saint-jacques poire et citron avec un pop-corn au tandoori, des gambas façon carbonara, un merlu en croûte de chorizo et un « céleri-sotto », un

veau basse température, grenailles, champignons et saucisse de Mor-teau, un bœuf en tataki et légumes au soja, un gratin d'agrumes... Le service est efficace. A partir de 25 €. Note G & M : 12/20 (👍).

L'Ambrosia, route de Toulouse

11170 Pezens.

Tél. : 04 68 24 92 53.



Valérie et Sébastien Aliprandi régaleront leur clientèle en réinventant les produits.



Un rosé parfait pour les chaudes soirées d'été

Le vin coup de cœur

Installé à moins d'un quart d'heure d'Aix-en-Provence, le Château du Seuil, superbe domaine provençal des XIII^e-XVII^e siècles, s'étend sur plus de 60 hectares de vignes cultivées entre 350 et 450 mètres d'altitude, sur les pentes du massif de la Trévaresse. La gamme se décline dans les trois couleurs et en deux entités chaque fois (Château du Seuil et Château Grand Seuil). Le Seuil rosé 2017, à la couleur volontairement claire, est issu d'un assemblage syrah, cabernet-sauvignon, grenache et cinsault, et se distingue par ses saveurs de melon d'eau, de zestes d'agrumes et de petits fruits rouges, qui le destinent tout spécialement aux chaudes soirées d'été.

A la fois frais et puissant, il se mariera aussi bien à une belle salade qu'à une viande marinée.



10,50 € chez les cavistes ou au domaine.

www.chateauduseuil.fr

Cabillaud, paella quinoa La recette de Stéphanie Le Quellec

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Repos : aucun

Ingrédients pour 10 personnes

: 3 kg de cabillaud, 350 g de moules, 250 g de soupions, 100 g de beurre d'Espelette.

Garniture : 370 g de quinoa, bouillon de légumes, 300 g de petits pois frais, 500 g de tomates cœur-de-bœuf, 250 g de chorizo, 100 g d'oignons blancs, 1 botte de ciboulette, sel, poivre.

Sauce : 50 g d'oignons blancs, 320 g de pequillos, 75 cl de fumet de poisson, 75 cl de lait, 20 cl d'huile d'olive.

► **Cabillaud.** Lever les filets, mettre 10 min au gros sel, rincer. Ouvrir les moules à cru. Eplucher les soupions et bien rincer sous l'eau froide.

► **Garniture.** Cuire le quinoa dans un bouillon de légumes. Ecosser les petits pois, monder les tomates et couper en brunoise, ainsi que le chorizo, les oignons. Ajouter le tout au



Chorizo et ciboulette en touche finale.

quinoa avec ciboulette, sel, poivre.

► **Sauce.** Faire suer les oignons et les pequillos, mouiller avec le fumet et cuire 10 min. Mixer le tout et monter avec le lait et l'huile d'olive. Poêler le cabillaud au beurre d'Espelette, ainsi que les soupions.

► **Dressage.** Ajouter des brins de ciboulette et les moules (photo). Finir avec la sauce de pequillos..

Le sérénité d'une cheffe qui est au top

Formée par Philippe Legendre au George-V et vainqueur de « Top Chef » en 2011, Stéphanie Le Quellec dirige La Scène, le restaurant parisien du Prince de Galles (16/20). Elle dit qu'avoir cuisiné sous les yeux de Thierry Marx, Christian Constant et Ghislaine Arabian l'a renforcée, la rendant plus sereine. Le résultat est à la hauteur des espérances : une jolie cuisine sans artifice, aidée par un service jeune et enjoué qui frôle la perfection.

Des gourmandises qui tombent à pic

L'artisan

Gabrielle Sempastous a repris l'incontournable maison des allées des Coustous en juin 2015, Au Pic Gourmand, pour maintenir la tradition. Les célèbres berlingots ont la couleur des fruits qui les composent : orange, citron, caramel, kiwi et Barbe à Papa conservent la note parfumée qui colle agréablement au palais. En matinée, une démonstration de la préparation est ouverte au public. Autre spécialité, la bûchette du Bédar filet de nougatine enrobé de chocolat noir, et toujours une belle gamme de chocolats à base de produits Valrhona, mais aussi des tisanes. Une visite gratuite de l'atelier de berlingots a lieu plusieurs fois par semaine.

Au Pic Gourmand, 7, allée des Coustous, 65200 Bagnères-de-Bigorre. Tél. : 05 62 92 52 45.