

# *bottin* **Gourmand**

13

MAGAZINE

**50** RECETTES ORIGINALES POUR UN ÉTÉ FARNIENTE

**ALLUMEZ  
LE FEU** Les secrets  
d'un **BARBECUE** réussi

**CHANTILLY, ÎLE FLOTTANTE,  
MOUSSE, RIZ SOUFFLÉ**

**La pâtisserie**  
ne manque pas d'air  
par 9 créateurs gonflés à bloc

Bons plans déjeuner

**40** étoilés  
À MOINS DE  
euros

**LES GRANDS CHEFS REVISITENT**

**LA TOMATE**

avec Glenn Viel, Michel Roth,  
Nicolas Conraux...

Recettes originales, tours de main malins et saveurs inédites



Régalez-vous  
**à Ré**

Des huîtres aux  
crèmes glacées,  
le tour de l'île  
en 26 adresses

**b. expert** **b. chic** **b. gourmand** • JUILLET AOÛT SEPTEMBRE 2017

BEL : 8,90€ - DOM/S : 10,90€

M 04340 - 13 - F: 7,90 € - RD



uni  
éditions



# Mon carnet de découvertes



L'été bouscule généralement les habitudes de la vie. C'est un peu la même chose en cuisine. L'esprit de ce carnet est à la découverte, aux surprises, à l'authenticité grâce à quelques chefs et bons produits qui devraient vous y encourager.

Par Alexis Chenu

## RÉVÉLATION LUC PRADAL



Autodidacte de 27 ans, formé sur le tard à l'école de Thierry Marx, après avoir étudié la philo et la photo de mode, Luc Pradal fait parler sa cuisine d'auteur au restaurant Nomos.

Il a rejoint voilà quelques semaines Le Muselet, un restaurant du IX<sup>e</sup> arrondissement parisien cultivant l'amour des accords mets et champagne, qui propose un menu en quatre, six, voire douze séquences. Une cuisine franchement créative, aux airs scandinaves, déstructurée dans l'assiette et bousculant le champ des saveurs.

**LE RESTAURANT :** une table de 20 places au décor rustique et minimal, pierres blanches et bois brut bien assorti. L'esprit pourrait faire monacal et rappeler les classes d'antan avec cartes topographiques aux murs.

**LA CARTE :** courte et variant chaque semaine selon l'humeur du chef et le cours des saisons, elle déroule une cuisine affranchie des codes de la gastronomie traditionnelle, qui associe étroitement une démarche artistique revendiquée, des influences scandinaves et de nouvelles combinaisons de saveurs.

**3 PLATS À SE REMÉMORER :** le chou-fleur, tapioca et caviar en entrée, le pigeon à la betterave sur crème de langoustine, et un sorbet à la bière, au miel et caramel de sarrasin pour conclure.

**L'ESTHÉTIQUE :** chaque plat est signé par une démarche artistique permanente et un graphisme parfois surprenant. Meilleur exemple avec l'encre de seiche aux asperges nouvelles, lard de Colonnata et charbon végétal.

**UN INDICE DE QUALITÉ :** la collaboration avec Terroirs d'Avenir, le distributeur militant de produits issus de l'agriculture durable.

**NOTRE FAVORI :** sans conteste, le haddock à l'orange sanguine en préalable au dessert.

**SON MEILLEUR VIN :** un champagne à l'évidence, signé Michel Lorient dont les cuvées sont vieilles en musique !

**L'ADDITION :** Au déjeuner, une formule à partir de 20 €. Le soir, deux menus « carte blanche » en 4 et 6 services à partir de 45 €.

## 8 COLLECTOR L'ART DU PLIAGE

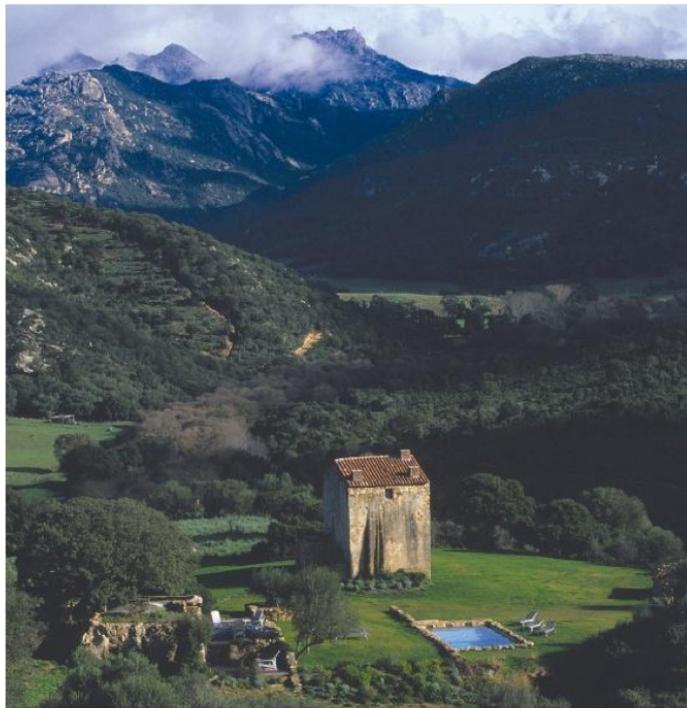


Spécialiste incontestée du vélo pliant, la marque britannique Brompton sort une série de modèles en édition limitée avec la maison de mode new-yorkaise Vespertine NYC, connue pour ses habillages textiles réfléchissants. Le résultat : 1 500 vélos au profil très ergonomique, des finitions réfléchissantes sur le cadre, les roues, le pédalier et la sacoche et quelques graphismes inspirés du pont de Manhattan et du Chrysler Building pour la déco. Disponible en 2 ou 6 vitesses. À partir de 1 524 €.



## 9 DORMIR DANS UN ANCIEN COUVENT... À MARSEILLE

Dans le quartier du Panier, au détour d'une vieille ruelle escarpée, l'ancien couvent des Jésuites, qui a aussi abrité une fonderie royale de canons, accueille désormais neuf suites singulières, tonalités grises et bois à l'ambiance apaisante, décor de poutres, touches contemporaines ici et là et fauteuils signés Le Corbusier ou Paola Navone pour Gervasoni soignant l'ensemble. Chaque suite est équipée d'une cuisine dotée d'ustensiles dernier cri. Café Cap Mundo, thé Mariage Frères et chocolat au lait pour le réveil. À partir de 130 € la nuit (2 nuits minimum).



## 10 MATHIEU PACAUD EN CORSE

Sur 2 500 hectares à l'extrême sud de la Corse, le sublime domaine de Murtoli s'ouvre sur la mer, riche de ses 8 kilomètres de plage, de sa crique magique et d'anciennes bergeries – certaines avec piscine – perdues au milieu du maquis. Ce n'est pas un hasard s'il attire depuis des années quelques célébrités du monde entier... Après Alain Passard l'hiver dernier, le domaine invite à présent Mathieu Pacaud à passer en cuisine (jusqu'au 15 septembre). Un hymne au terroir corse et à ses bons produits, remastérisés à la Table de la Ferme dans un menu grandiose où l'œuf



au miel, la bouillabaisse végétale, la langoustine du cap en soupe bousculent avec brio les combinaisons habituelles. Quant à la mousse tiède de *brocciu passu* avant le dessert, elle marque le palais à tout jamais ! Menu à partir de 150 €.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 130 •