

GVINS & GASTRONOMIE

Tourisme international / N°150
www.vinsetgastronomie.com

GRANDS VINS BLANCS
BOURGOGNE / ALSACE / PROVENCE...

+ DÉCOUVERTE
LES BANDOLS BLANCS

**RECETTES DE
PRINTEMPS**
AGNEAU ET CHOCOLAT

**LES VINS
DU LIBAN**
DÉGUSTATION INÉDITE
**+ MASTERCLASS
À VINISUD**

+ ATOUT SANTÉ
FÈVES ET KIWIS

ÉVASION :
HÔTELS MYTHIQUES
BANGKOK
ET SINGAPOUR



GRAND CHEF
STEPHANE RAIMBAULT
+ SES RECETTES



AND : 7,90 euros - DOM : 8,50 euros - ITA : 8,20 euros
MAR : 80 DH-NCAL/surf: 1 100 XPF-POLY/surf: 1 100 XPF - Belgique 8,40 euros

L 11915 - 150 - F: 7,90 € - RD





LA DÉGUSTATION ANTOINE WESTERMANN

Pour compléter son maillage parisien gourmand après Drouant, Mon Vieil Ami et le Coq Rico, cet ancien chef triplement étoilé made in Alsace ouvre un bar à champagnes du côté de la Butte Montmartre. Et pour accompagner vos fines bulles, il y plante un joli rayon d'épicerie fine et propose des tapas en chaud-froid. Œufs aux épinards, foie gras en croûte, Saint-Jacques à la mousseline d'artichauts et filet de bœuf à la betterave servis en mini portions n'attendent plus que vous. Bonne dégustation ! Carte à partir de 25€.



LE MARIIGNAN

En lieu et place du Spoon cher à Alain Ducasse, cette demeure à la façade Art Déco labélisée 5 étoiles dirigée par Nathalie Richard, accueille en ses cuisines Filipe Da Assunção, Meilleur Ouvrier de France. Le chef joue sur la qualité des produits pour sa carte qui évolue au fil des saisons. Ce printemps, il entend bien nous régaler avec une crème de butternut aux chips de chorizo, une poêlée de girolles à l'œuf cassé, du cabillaud aux cocos de Paimpol et une mitonnée de veau au citron. Un pari en passe d'être réussi... Carte : 60€.



LE LULLI

Encore confidentiel, ce restaurant niché dans un 4 étoiles imaginé par Pierre-Yves Rochon est situé face aux jardins du Palais Royal. Jean-Yves Bournot qui fit ses classes chez Thierry Marx et Yannick Alléno en a conservé un sens aigu de l'esthétique. Son tartare de bar en gelée de ponzu, la charreusse de foie gras de canard et artichauts sauce Périgueux, les langoustines rôties aux agrumes, la poularde Souvaroff et le Dôme de mascarpone vanillé jouent dans la cour des grands. Carte : 70€.



LE CAFÉ DES ABATTOIRS

6ème adresse parisienne pour Michel Rostang et ses filles ! Le chef doublement étoilé ouvre un comptoir à viandes dédié aux produits bouchers qui mêle le style contemporain avec un clin d'œil vintage. Amis carnassiers, réjouissez-vous ! Gratin au gras double, coquelet en crapaudine, araignée de cochon, black Angus en bavette ou en ribs, kebab d'agneau, entrecôte des Côtes d'Armor, tout est cuit dans un four à bois et servi dans un poêlon en fonte, sous le signe du partage. Formules : 32€, 38€ et 45€.



HÔTEL MADEMOISELLE

LE BOUDOIR 100% GIRLY

Ce 4 étoiles design à l'atmosphère féminine qui a ouvert ses portes du côté du Canal Saint-Martin a des allures de boudoir. La déco est l'œuvre de Carole Picard et de Virginie Brisset qui ont imaginé un espace prévu pour passer du bon temps à toute heure de la journée... et de la nuit. En plus de ses 53 chambres émaillées de détails couture, l'hôtel s'est doté d'une bibliothèque pour vous relaxer, un bar lounge pour siroter une coupe de champagne, cuvée spéciale Mademoiselle de Vranken, bien sûr, et un espace bien-être avec hammam et sauna accessible 24h/24. Vous savez maintenant où descendre pour votre prochain week-end parisien après filles.

GRAND HÔTEL DU PALAIS ROYAL

L'ARISTOCRATIE ÉTOILÉE

Décoré par Pierre-Yves Rochon, archi-designer en vue, cet édifice classé du XVIIIème siècle du Vieux Paris retrouve ses lettres de noblesse. Face au Louvre et proche de la Comédie Française, il a des petits airs de musée avec ses aquarelles et les bustes en plâtre de Voltaire, Buffon, Diderot et Rousseau. Marbre blond, bois de Makassar, 68 chambres déclinées en vert tilleul et rose poudré, des suites duplex offrant une vue bluffante sur le Palais-Royal et les toits de Paris, un restaurant qui vise le macaron, un Spa Carita prolongé d'un hammam et d'un fitness club, ce 5 étoiles a bien des atouts pour s'imposer parmi les grands hôtels de luxe de la capitale.

