

Cuisine et Vins

DE FRANCE

78
RECETTES

**L'EFFET
PAPILLOTE**
EN 13 RECETTES,
C'EST PLIÉ!

**LES NOUVEAUX
ÉPICIERIS**
CES PRODUCTEURS
ET ÉLEVEURS
DEVENUS
COMMERÇANTS

**BANC
D'ESSAI**
8 SAUCISSONS
SUR LE BILLOT

**DANS
LES VIGNES**
À CHINON,
L'ART DE BOIRE À
LA FRANÇAISE

**LA CUISINE
DE BISTROT**
LES GRANDS
CLASSIQUES



Sauté
d'agneau

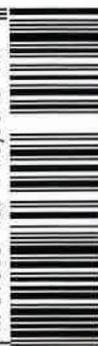
SAVEURS

Italiennes

Salade de fenouil à l'orange • Osso bucco à la milanaise • Pizza aux légumes grillés • Pizza à la tomate et pancetta • Gnocchetti sardes à la saucisse • Tourte pascalle aux artichauts • Arancinis • Tiramisu

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

M 01068 - 193 - F: 3,90 € - RD





UN COUCOU A FAIT SON NID

D'un terrain vierge, en dix-huit mois est sorti de terre un chalet en bois qui semble être là depuis toujours. La plus ancienne station des Trois-Vallées était le lieu de villégiature préféré de Charlotte Perriand, qui a contribué à son aménagement. L'hôtel n'est pas un hôtel de plus aux pieds des pistes. Il propose une autre vision de la montagne. Si l'on retrouve les tissus chaleureux et les bois typiques des chalets dans la décoration, Le Coucou est loin des stéréotypes. L'architecte Pierre Yovanovitch s'est plongé dans ses souvenirs d'enfance pour les faire partager dans un univers inattendu. Avec un clin d'œil appuyé aux années 1960, il a distillé des couleurs, dessiné plus de 230 meubles et objets imaginés spécialement pour le lieu, semé céramiques et bibelots chinois pour repenser les codes des chalets savoyards. Côté gastronomie, le parti pris est aussi radical. Pas de fondue et de tartiflette à la carte. Le Beefbar accueille midi et soir amateurs de viandes d'exceptions, et au Biancaneve, le restaurant italien, on se régale de pizzas sorties brûlantes du four à bois, de pâtes fraîches, de charcuterie, et de fromages venus en direct de la Botte. Un nid douillet ce Coucou... **Le Coucou, Méribel.**



L'IMPÉRATEUR, RÉVEIL D'UN MYTHE

L'exaltation d'un moment de grâce qui transcende les limites d'un art. C'est une définition du duende, l'intraduisible terme espagnol consacré au flamenco et à la tauromachie. C'est cet élan de créativité qui anime Pierre Gagnaire dans les restaurants de l'hôtel L'Impérator, à Nîmes. Fraîchement rénové dans l'esprit années 1930 par Marcelo Joulia, le mythique cinq étoiles repris par Maison Albar Hotels a confié au chef, attaché à la région, le soin de signer les cartes de son gastronomie Le Duende, de sa brasserie L'Impé et du bar Hemingway. C'est avec un enthousiasme non feint qu'il les fait évoluer au jour le jour avec Nicolas Fontaine, le chef exécutif revenu sur ses terres. Au Duende, les plats défilent par deux - « goûtez à tout, un peu de ça et puis de ça, il n'y a pas d'ordre », s'amuse le chef - délivrant une cuisine délicate qui met à l'honneur la forte culture culinaire du pays dans une salle à manger intime et lumineuse pouvant accueillir une vingtaine de convives. Une identité méridionale omniprésente aussi dans la carte des vins concoctée par le truculent sommelier Logan Thouillez, peu avare d'histoires sur ses crus et ses vigneron. Du côté de la brasserie, dans une ambiance Art déco festive, les tablées de Nîmois se sont déjà passés le mot pour savourer une brandade de morue très légère ou une daube réinterprétée. On reviendra pour la fêria profiter de la vaste terrasse sous le gingko ou trouver refuge au spa Codage. **À L'impérator, Le Duende (gastronomie), L'Impé (brasserie), le bar Hemingway.**