



•••• NOS ADRESSES

NOS ADRESSES



NELLU, CAVE GASTRONOMIQUE

C'est dans une ancienne boutique de la rue du Pont Louis-Philippe, à deux pas des quais de Seine, que *Nellu* a accueilli ses premiers clients au mois de mai 2022. Cette cave à manger, avec parquet en bois, murs en pierre et cuisine ouverte, affiche immédiatement la couleur. Aux murs, des dizaines de bouteilles signent l'esprit des lieux. Le vin est ici la pièce maîtresse, mais la cuisine ouverte est loin de jouer les figurantes. Il suffit de goûter les plats de la carte pour s'en rendre compte. L'équipe de cuisine, emmenée par le chef Olivier Garcia, mêle les influences, notamment asiatiques, pour imaginer des assiettes toujours teintées d'épices ou de sauces venues d'ailleurs. Coup de cœur pour le tartare de bœuf assaisonnement coréen, marmelade jaune d'œuf et cébette, et en dessert pour ces prunes pochées aux notes fumées, coiffées d'un sabayon à l'alcool de prune tout à fait remarquable.

Ouvert mercredi et jeudi de 17h à 22h30, vendredi, samedi et dimanche de 12h à 22h30

*5, rue du Pont Louis-Philippe, 75004 Paris
<https://www.restaurant-nellu.com>*

BOUILLON A – CHRISTOPHE ARIBERT

Bouillon A a pris ses quartiers dans la nouvelle zone urbaine implantée sur la presqu'île de Grenoble. Christophe Aribert, chef doublement étoilé à Uriage-les-Bains, renouvelle ici le genre bistro, dans un espace contemporain baigné de lumière. Dans cette salle de 130 couverts aux immenses baies vitrées, il reprend avec modernité les codes du bouillon d'antan. Avec ses banquettes en cuir, ses chaises et ses tables en bois, le chef a créé une adresse populaire et accessible. Bien manger sans se ruiner, voilà ce qu'il propose. À sa carte : les œufs mayonnaise aux herbes de nos montagnes (3,50€), le poireau vinaigrette (5,50€), le bœuf braisé et sa purée (13,80€) ou encore les profiteroles (6,50€) et le riz au lait de notre enfance (5,50€). Un panel de plats traditionnels travaillés avec des produits locaux et de saison.

*Ouvert tous les jours de 11h à 22h
5 place Nelson Mandela, 38000 Grenoble
04 38 49 79 28*



© STUDIO PAPIER AMÉRIQUE



© MR. TRIPPER



LA MADELEINE – ADRIEN BRUNET

Atypique par sa configuration, l'hôtel *Crillon-le-Brave*, association de plusieurs bâtisses en pierre blanche datant de l'époque médiévale, fait partie intégrante de ce charmant village provençal entouré par les monts alentour. Adrien Brunet, chef de *La Madeleine*, la table gastronomique des lieux, depuis le mois de mars 2021, revendique une cuisine authentique inspirée par la richesse du terroir local. Né au sein d'une famille d'agriculteurs, il ne cesse de démontrer l'importance des produits locaux et respecte la saisonnalité au travers d'assiettes où il tente de préserver le goût originel de chaque ingrédient. Le menu change au gré des arrivages et de l'inspiration du chef. L'établissement dispose également d'une brasserie *La Table du Ventoux* avec vue imprenable sur le mont éponyme, où se sert chaque dimanche un brunch de grande qualité.

Place de l'église, 84410 Crillon-le-Brave
restaurant@crillonlebrave.com
04 90 65 61 61



© CAMILLE MOIRENC

AMOUR BLANC – CHRISTOPHE HAY

Deuxième table de *Fleur de Loire*, le restaurant *Amour Blanc* tire son nom de la carpe éponyme. Dans ce bâtiment de pierre et de verre, Christophe Hay a installé une boutique et un kiosque à pâtisseries au rez-de-chaussée, et à l'étage un restaurant moderne et très épuré avec vue imprenable sur le dernier fleuve sauvage d'Europe et la ville de Blois sur l'autre rive. La carte rend hommage aux grands classiques de notre gastronomie, traité avec le soin nécessaire pour porter les assiettes à un niveau gastronomique. On ne saura trop que choisir entre le maquereau au vin blanc, carotte, oignon rouge de Florence et sarriette. Le chou farci colvert, foie gras, cuisse confite jus à l'hysope et parmi les plats, la crevette du bassin de Loire, brocoleetti, lime rouge du Costa Rica ou le ris de veau doré, écrevisses, navet blanc, jus à la mélisse. Les desserts sont signés Maxime Magnez, le pâtissier de la table étoilée.

26, quai Villebois Mareuil, 41000 Blois
Ouvert 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h
amourblanc@fleurde Loire.com
02 46 68 01 60



© ALEXANDRE MOULARD



© FLEUR DE LOIRE

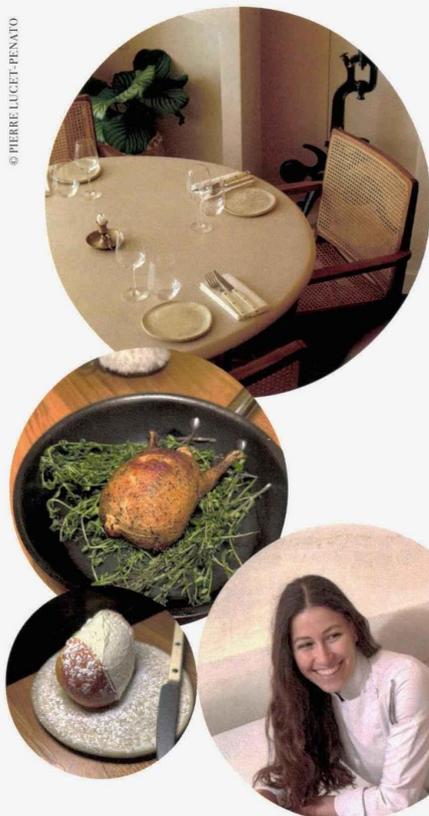


© FLEUR DE LOIRE



© ALEXANDRE MOULARD

© PIERRE LUCET-PENATO



DANTE – REBECCA BEAUFOUR

Pour son premier restaurant, Rebecca Beaufour a fait le choix d'un lieu vivant. L'ancien restaurant de l'hôtel *Amour* avec ces grandes baies vitrées en acier Corten et la rampe d'escalier du paquebot France a immédiatement séduit la jeune cheffe de 27 ans. Formée à l'École Ferrandi Paris, initiée à l'exigence auprès d'Alain Passard, passée dans les cuisines du Ritz et du *Grand Véfour*, Rebecca Beaufour a fait le choix d'une cuisine grande ouverte sur la salle, d'assiettes à partager et de vins naturels. Avec l'envie profonde de réunir de grandes tablées de copains. À sa carte, Bao au porc confit (à se damner), Leche de tigre, cèpes rôtis accompagnés d'un pesto d'estragon (quelle bonne idée) et pigeon farci au foie gras. Les desserts se veulent régressifs.

Ouvert du mardi au samedi, déjeuner et dîner
14, rue de Paradis, 75010 Paris
06 60 39 09 01

© PIERRE LUCET-PENATO

LE GRAND'PLACE CAFÉ – CARSTEN DIRSCHAUER

Alexandre Gauthier, chef doublement étoilé de *La Grenouillère* à la Madeleine-sous-Montreuil, est aussi depuis le 10 octobre 2021 le propriétaire du *Grand'Place Café* au centre-ville de Montreuil-sur-Mer. Un ancien bistro qu'il a entièrement transformé pour lui offrir une impressionnante hauteur sous plafond, en conservant un aspect brut avec murs entièrement mis à nu laissant apparaître pierres blanches et briques. Pour l'ambiance, cheminée, tables bistrot et cet immense comptoir qui abrite la cuisine. En salle, 60 places assises, 40 places en terrasse et dans les assiettes, une cuisine simple et traditionnelle : Fish and chips, croque-monsieur, bavette à l'échalote et welsh.

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche
7, place du Général de Gaulle, 62170 Montreuil-sur-Mer
03 21 86 26 88

© PHILIPPE MARTINEAU



© JEANNE LOZAY



© MARIE PIETRE MOREL



© JEANNE LOZAY