

n°70

Cuisine |

a&d

d'aujourd'hui et de demain

Réveillez le chef qui est en vous !

L 19107 - 70 - F : 7,90 € - RD



BELUX 8.50€ - ESP 8.50€

*Le numéro
des beaux jours*



ESCAPADES GASTRONOMIQUES ET CHICS...



**Emmanuel
Renaut** prend de
la hauteur à Megève



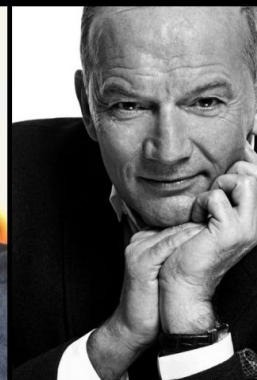
Eric Pras :
le plus médaillé
des chefs



Akrame : gastro
fusion à Paris et
Marrakech



Christian Le Squer
entre en campagne
en Bretagne



Tunisie : saveurs
et merveilles d'un
Oasis à Nefta



RESTAURANTS suite

DO YOU DO YOU SAINT TROPEZ

La ville du Bailly de Suffren se réveille avec les rayons de soleil printaniers. Raison de plus pour explorer les places to be de la saison estivale.

Vincent, Tobias et Raphaël sont à la tête de 4 adresses incontournables et des parasols les plus en vue du golfe. Ils ont à peine 30 ans. Ils sont nés ici, à Saint-Tropez. Aujourd'hui le village tout entier, regarde ses enfants bâtir un Saint-Tropez moins excessif. Plus vrai. Les copains se lancent dans l'aventure Indie pour assurer la relève festive d'une destination parfaitement iconique.



L'INDIE BEACH HOUSE

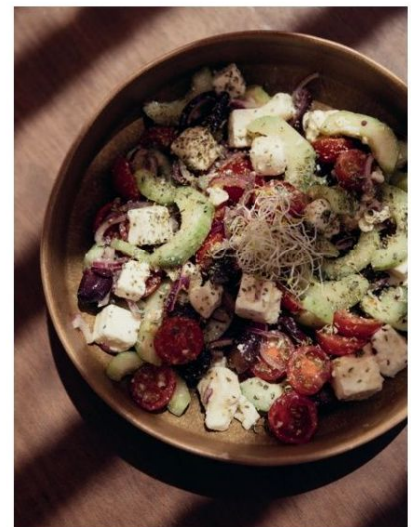
Planté sur les dunes, les pieds dans l'eau, le bois flotté et de la chaux, de l'osier, du bambou, et à la pelle, des tablées de gens heureux et un chef argentin inspiré. Gaston Dabove est à la manœuvre des grills de l'Indie Beach House. Il y est garant d'un poisson plus viril, de viandes juste saisies, de sides bien épicées. Et de spaghettis vongole dans la casserole à partager.

*Route de Bonne Terrasse, 83350 Ramatuelle
Tél : 04 94 79 81 04*

PLAYAMIGOS

De son côté Romain Dupon comble à Playamigos les envies israélo-greco-libanaises des copains du coin. Version cabanon de copains, les lieux plus confidentiels, cultivent un certain art de vivre, de recevoir, de s'attabler aussi. Ambiance solaire, bois naturel, cactus, chapeaux de paille & céramiques, pour un déjeuner les pieds dans le sable et quelques brasses la tête sous l'eau ! Plats signatures : La fête AOP grillée à l'origan et tomates ; le poulet mariné au paprika fumé ; le tzatziki de concombre.

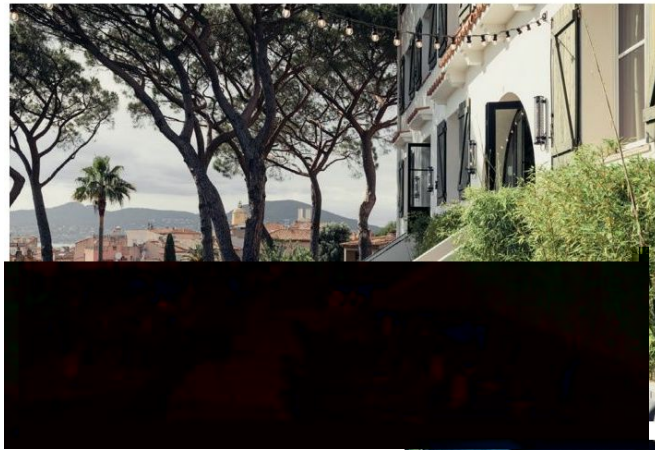
*Chemin des Tamaris, 83350 Ramatuelle
Tél : 04 22 47 07 80*



SAUVAGEONNE

Bernard Ferrand régale les troupes à la Sauvageonne. Robinson en aurait fait son hot spot, cette cabane en bois flotté à la lisière de la plage en plein cœur d'une forêt de bambou, est un ovni dans la flore locale. On vient y dîner sous les étoiles, siroter rhum et cocktails, danser ici aussi, sans dress code particulier, si ce n'est le sourire bien ajusté. Pour la pizza à la truffe ou les artichauts.

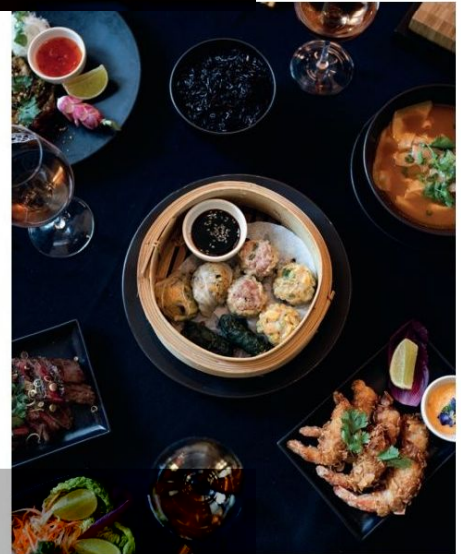
*Route de Bonne Terrasse,
Ramatuelle 83350 Ramatuelle
Tél : 04 94 79 91 46
Rugissements de plaisir au TIGr*



TIGRR SAINT-TROPEZ

TIGrr Saint-Tropez s'invite dans l'enceinte d'une maison centenaire qui réunit chambres d'hôtel, restaurant, bar, club, terrain de pétanque, et terrasse avec option coucher de soleil. Passage obligé des voisins, familles du coin, habitués et touristes bien renseignés, les lieux décomplexés attirent par leur simplicité, leur authenticité aussi. D'un baiser au crépuscule, aux agitations sous la boule à facettes, d'un Karaoké avec micro chromé aux parties de pétanque privées, l'esprit des lieux est à la liberté. La carte interprétée par la Cheffe Madame Pam, s'articule savamment autour des meilleurs standards de la cuisine thaïlandaise, vietnamienne, indonésienne et plus largement asiatique : dim sum, sushi, nems, raviolis, poulet à la citronnelle ou au curry vert, filet mignon de porc au caramel, poissons crus et autres spécialités se dévorent avec ou sans partage, selon l'humeur de la Bête... Saké ou Wasabi Martini pour accompagner le tout, sans faire d'impasse sur le cocktail signature. Oui, le TIGrr se boit aussi et mêle à la vodka, citron vert, basilic et gingembre frais...

14, Avenue Paul Signac F- 83990 Saint-Tropez – Tél : 04 94 81 08 10



POUR CEUX QUI PRÉFÈRENT LA CHALEUR D'UN PRINTEMPS MAROCAIN...

Le Maroc re-ouvre ses portes. Une bonne raison pour s'y rendre. Le Royal Mansour Marrakech est juste le plus bel hôtel du monde. Une médina dans la médina avec de sublimes jardins tout autour. Hors normes. Hors catégories. Hors du commun. Le Royal Mansour Marrakech réinvente l'idée même d'hôtel de luxe. Pas de chambres, pas d'étages, pas de couloirs, mais un merveilleux domaine privé de cinq hectares, blotti contre les remparts millénaires de la vieille ville, tout près de son cœur battant, la célèbre place Jemaa El Fna. Ce paradis des mille et une nuits renferme pas moins de cinq tables gastronomiques et chic. Sous le haut commandement du très grand Yannick Alléno qui signe la carte de quatre des cinq restaurants. La Grande Table Marocaine décline les classiques revisités avec talent de la haute gastronomie marocaine, des Sh'Hiwates, salades pleines de fraîcheur, à l'épaule d'agneau fondante cuite à basse température ou à la tangia de daurade royale aux olives mauves. Juste en face, la toute nouvelle Table de Yannick Alléno revisite avec modernité des classiques français et internationaux. À l'ombre des palmiers et des oliviers, le restaurant Le Jardin invite à découvrir une cuisine des voyages sous multiples influences, du Japon à la Thaïlande, du Pérou à la Méditerranée. Une oasis chic où déguster sushis et sashimis, tataki, ceviches, grillades et salades raffinées, dans une ambiance musicale décontractée. Le Chef du Sesamo Vania Ghedini dévoile les coulisses d'une table gastronomique le temps d'un dîner à La Table du Chef, moment unique et privilégié.

Abou Abbas El Sebti

Royal Mansour

Marrakech - 40000, Maroc

