

# Coup de food à...

Ah si les murs d'une cuisine d'un restaurant pouvaient parler, ils en auraient des choses à raconter. Et ce ne sont pas les heureux chefs que nous avons rencontrés qui diront le contraire. La France est indiscutablement réputée pour sa cuisine, la qualité de ses tables et de ses produits, la créativité et le professionnalisme de ses chefs, sans oublier leur exigence ; est-il encore utile de le rappeler ? Pour vous aider à débusquer ces fameuses tables, voici notre sélection qui vous permettra de vous régaler à coup sûr.

Par Agnès Ventadour



© HENK VAN CAUWENBERGH



Le chef Glenn Viel  
Hôtel Restaurants\*\* & Spa,  
13520 Les Baux-de-Provence  
Tél. : 04 90 54 33 07.  
Fax : 04 90 54 45 29.



© D.R.

## L'Oustau de Baumanière ★★ 2 étoiles Michelin. (Baux de Provence)

A partir de 100 €

Une histoire d'hommes, de perfection vous est servie une fois que l'on pénètre sur ce fabuleux domaine. Et l'histoire de ce grand chef, Jean-André Charial, n'est pas ordinaire. Après s'être formé chez les grands de l'époque - Troisgros, Chapel, Haeberlin, Girardet, Bocuse -, Jean-André Charial rejoint son grand-père en 1969 alors qu'il n'a que 24 ans, et qu'il sort tout juste de HEC. Homme généreux et passionné, Jean-André Charial propose une cuisine classique, bien ancrée dans le terroir provençal, où le produit est mis en valeur, où l'accessoire ne cache pas l'essentiel. Il s'attache aujourd'hui à mener l'Oustau de Baumanière vers la modernité en renouvelant sa carte dans le respect d'une tradition héritée de son aïeul et en plaçant à la tête de ses cuisines le talentueux chef exécutif Glenn Viel. La fierté de Jean-André Charial : un menu de légumes provenant en partie de son potager bio, sublimé par le travail du perfectionniste Glenn Viel, un chef pour qui la cuisine prend tout son sens à la sortie de chaque plat quand il voit les visages radieux des clients qui se régalent. À la carte, un menu légumes (laitue « serrée », compression de légumes, autour du champignon, séché, fumé, farci), un menu évolution tradition (rouget de roche, tomates confites, pulpe au jus d'arête, ou pigeon des Costières, jus de carcasse à la lavande), menu ballade des Baux (rouget onctueux, crème fermière, écailles croustillantes, socca - homard bleu, jeunes poireaux, crémeux à l'estragon et foie de rouget). Vous n'aurez que l'embarras du choix!

[www.baumaniere.com](http://www.baumaniere.com)

© SHUTTERSTOCK



**Le Clair de la Plume ★**  
1 étoile Michelin. (26 230 Grignan)

À Grignan, Julien Allano qui a pris la direction de la cuisine du Clair de la Plume n'en finit plus de faire le plein des récompenses. En juin 2013, Châteaux & Hôtel Collection classe le restaurant dans la catégorie « Grande Table ». En 2015, c'est la consécration du restaurant gastronomique en février, avec l'obtention d'une étoile au guide Michelin. En 2017 : la version bistro (déjeuner du lundi au samedi) est distinguée d'un « Bib Gourmand ». Julien Allano reçoit le trophée « Grand de Demain » du guide Gault & Millau. En même temps, rien d'étonnant, son dada c'est la recherche de la qualité. Il utilise des produits frais, régionaux autant que possible. Sa cuisine est vivante, basée sur la tradition culinaire avec le souci du produit. Une de ses spécialités, c'est la truffe d'hiver, la *melanosporum*, la plus goûteuse de mi-novembre à mi-mars. Mais il aime également le poisson et pour lui, un seul parcours possible : du chalutier à l'assiette. Du coup, il sélectionne essentiellement les poissons de Méditerranée. Histoire de vous mettre l'eau à la bouche, que diriez-vous d'un merlu de ligne cuit à juste température, bouillon citron vert & gingembre ou d'un saint-pierre, artichaut violet, beurre d'algues ? Ou un bœuf charolais mûré six semaines, estragon, colonnata ou un agneau comte de Provence aux goûts et couleurs de mon enfance. Et côté desserts, la fraise d'ici en vacherin, crème au vin jaune et jus de thé ou le chocolat et tonka en fines feuilles de chocolat Los Ancones et fèves de Tonka.

De 39  
à 135 €



Le chef Julien Allano  
Le Clair de la Plume,  
2 place du Mail, 26230 Grignan.  
Tél. : 04 75 91 81 30

**Oka.**  
Restaurant gastronomique. (75 005 Paris)

Manger, et ressentir de l'émotion, juste en savourant un plat, c'est le miracle Oka. Le responsable, c'est Raphaël Rego, chef brésilien, qui officie depuis plusieurs années dans la capitale. Sa cuisine en apparence simple n'est pas si simple. Chaque ingrédient n'est pas là par hasard. Tout a été pensé, réfléchi. Pas d'approximation. Oka, c'est le projet très personnel d'un homme, Raphaël Rego, qui renoue avec sa quête d'excellence. Il y raconte son Brésil, le pays qui l'a vu naître et qu'il a quitté depuis plus de dix ans, et la France qui l'a nourri. Que reste-t-il de ses années brésiliennes ? Des couleurs, des odeurs, et une cinquantaine de produits d'Amérique du Sud que l'on retrouve dans son assiette, et surtout une grande générosité qui met en appétit. Raphaël Rego a élu domicile dans le 5<sup>e</sup> arrondissement en reprenant tout ce qui a fait le succès de sa première maison dans le 9<sup>e</sup> arrondissement. Mais en étant lui-même, en revenant aux sources. Fidèle à ses principes, on y retrouve la convivialité, la spontanéité, la simplicité, l'accessibilité, l'échange... et la bonne humeur. Cuisine ouverte, d'où il sort pour discuter en toute simplicité, apporter un plat, conseiller, argumenter, convaincre. Ce qu'aime Raphaël Rego c'est être tour à tour maître d'hôtel, sommelier, expliquer sa cuisine qui relie toujours son pays d'origine et son pays de cœur, offrir une cuisine où l'inventivité est débridée et assumée. Raphaël Rego propose un menu unique en 6 temps au dîner et 3 temps au déjeuner, qui varie en fonction des arrivages et des envies du chef : langoustine et tapioca, millefeuille de manioc, turbo de lait de coco, picanha de bœuf et tucupi...

Reservation@okaparis.fr. www.okaparis.fr

35 €  
le midi  
et environ  
75 € le soir



Le Chef Raphaël Rego  
OKA, 1 rue Berthollet  
75005 Paris.  
Tél.: 01 45 30 94 56.

**La Maison d'à côté ★**  
1 étoile Michelin. (41 350 Montlivault)

Si cette table incontournable de la région d'Orléans existe, c'est grâce au retour de l'enfant prodige de la région, le chef Christophe Hay. Et des récompenses, il en pleut depuis son arrivée. Dès la première année, le chef fut récompensé d'une étoile au Guide Michelin. Aujourd'hui, il affiche une étoile, trois toques au Gault & Millau, le titre de maître cuisinier et il a été élu « Grand de Demain » en 2016 par le Gault & Millau. Sa particularité : travailler en priorité avec des producteurs locaux, ancrés dans le terroir ligérien, avoir son propre jardin à quelques mètres de ses cuisines et promouvoir une restauration plus responsable. Christophe Hay et sa brigade proposent une cuisine créative et décomplexée, moderne et légère, végétale. Ils privilégient une cuisine du moment avec une carte qui change tous les deux mois. Deux mots sur le décor : ambiance cosy, les bois bruts se confrontent au métal, au velours des sièges et offrent un espace de travail et de partage unique. À la carte, vous ne saurez que choisir entre la carpe de Loire à la Chambord, le bœuf Kobé façon Thierry Roussel ou le sandre confit. Réservez avant de venir. [www.lamaisondacote.fr](http://www.lamaisondacote.fr)

De 42  
à 150 €



Le chef Christophe Hay  
La Maison d'à côté, 17, rue de  
Chambord, 41350 Montlivault  
Tél. : 02 54 20 62 30



**La Réserve Paris ★★**  
2 étoiles Michelin. (75 008 Paris)

A partir  
de 95 €

Au cœur du 8<sup>e</sup> arrondissement, à deux pas des Champs-Élysées et de la place de la Concorde, les restaurants de la Réserve Paris : Le Gabriel et La Pagode de Cos incarnent deux interprétations d'une seule et même idée de l'excellence. Si le soleil brille pour tout le monde... il est des lieux où il s'attarde plus qu'ailleurs et c'est le cas à la Réserve Paris ! Alors que l'été a pris ses quartiers dans la capitale, il est difficile de choisir entre les restaurants et les trois terrasses ensoleillées de La Réserve Paris Hotel and Spa. Alors... prêts pour savourer la douceur de vivre des beaux jours parisiens ? Et lorsque vous saurez qui se cache derrière les fourneaux, l'hésitation ne sera plus de mise. Jérôme Banctel, un chef passionné au service des saveurs. Breton formé aux côtés des plus grands, comme Alain Senderens chez Lucas Carton, il est passé par les cuisines de très belles tables de France et d'ailleurs, l'Hôtel de Crillon et L'Ambroisie. Ses voyages au Japon l'ont fortement influencé. Il a peaufiné sa maîtrise de la cuisine française de tradition avec passion et rigueur. Exigeant sur le produit, minutieux sur les cuissons, il défend la saveur authentique avec tout. En février, il a décroché la deuxième étoile au Guide Michelin. Sa force de proposition : des délices dans l'assiette, de jolis moments de bonheur estival à partager... Les terrasses de La Réserve Paris - Hotel and Spa ouvrent la saison des déjeuners au soleil et des soirées sous les étoiles, à savourer dès maintenant.



Le chef Jérôme Banctel  
La Réserve Paris, 42 avenue  
Gabriel, 75008 Paris.  
Tél.: 01 58 36 60 60







Le chef **Ruben Escudero**  
Manko Paris, 15 avenue  
Montaigne, 75008 Paris.  
Tél.: 01 82 28 00 15

**Manko Paris**  
Restaurant gastronomique.  
(75 008 Paris)

55 € en moyenne

Depuis son ouverture en février 2016, le restaurant-cabaret Manko Paris ne désemplit pas et fait le bonheur des Parisiens à la recherche de concepts novateurs, portés sur l'international. QG des professionnels de la mode, repaire secret des plus grands artistes, le Manko Paris s'est aussi fait remarquer grâce à sa clientèle aussi huppée qu'hétéroclite venue découvrir, partager et vivre l'expérience d'un voyage dans cet



écrin péruvien, au cœur de l'avenue Montaigne. Mais Manko, c'est avant tout un restaurant qui a à sa tête le chef péruvien Gaston Acurio, bien connu pour porter la cuisine péruvienne aux sommets. Mission accomplie. C'est Ruben Escudero, son chef exécutif, qui officie. Tout est découverte, les marinades, les herbes, les sauces, les accompagnements, les légumes, les épices, tout est nouveau et ne laisse pas indifférent. Chez Manko, la cuisine est ouverte. La brigade-chef exécute les plats typiques du Pérou provenant des diverses influences du pays dont le plus connu le fameux cebiche (poisson mariné), le lomo saltado (bœuf sauté au wok), ou encore le pollo a la brasa (poulet rôti), les tiraditos ou encore anticuchos qui font la réputation du lieu. Et une fois, que l'on y a goûté, on comprend et on revient.

[www.manko-paris.com](http://www.manko-paris.com)



Le chef **Takashi Kinoshita**  
Château de Courban, 7 rue du  
Lavoir, 21520 Courban.  
Tél. : 03 80 93 78 69

**Château de Courban** ★  
1 étoile Michelin. (21 520 Courban)

De 47 à 90 €

Une halte d'un autre siècle dans la Bourgogne, à la limite de la Champagne, saura ravir les amoureux du bon vivre et de la bonne chère. Les cuisines ont été confiées au chef japonais Takashi Kinoshita qui a su acquérir tout au long de son parcours une maturité culinaire et le goût pour la grande cuisine française. Passionné, c'est le moins que l'on puisse dire. Et ça a commencé dès l'enfance, quand il apprenait à travailler le poisson après l'école, juste pour le plaisir. Rien d'étonnant à ce que Takashi Kinoshita ait pu avoir un parcours brillant, auprès de chefs reconnus et étoilés. Il fait son entrée à Courban en 2015 et depuis il ne cesse de sortir des plats tous aussi savoureux et créatifs les uns que les autres. Si vous vous attendez à manger des plats aux notes du Soleil-Levant, vous serez déçu. Takashi et la cuisine française, c'est une histoire d'amour. Il lui voue une véritable passion. Il aime rester fidèle aux traditions, avec toutefois le zeste de créativité propre aux chefs de talent. Pour Takashi, travailler avec les producteurs locaux et privilégier le terroir avant tout est une évidence. Pas question de déroger à ce principe. Son objectif : faire des merveilles aux fourneaux du Château de Courban. Mission accomplie, il cisèle des plats créatifs qui mettent à l'honneur le terroir de Bourgogne ! Ses plats signature : un filet de bœuf poêlé, mousseline de pommes de terre et réduction de pinot noir, ou encore le foie gras de canard laqué en escalope, navet et fleur de noisette de Bourgogne.



**Le Prieuré** ★  
1 étoile Michelin.  
(30400 Villeneuve-les-Avignon)

De 36 à 120 €

Au restaurant gastronomique de l'hôtel 5 étoiles Le Prieuré, il fait bon venir déjeuner ou dîner. Est-ce le lieu magique qui, avec les beaux jours, ouvre ses terrasses, bordées de jasmins ou de glycines, et offre un cadre fleuri où il fait bon se sustenter ? Ou est-ce la qualité de la table ? Sans nul doute, la table y est pour quelque chose, car celui qui officie à la tête de la brigade et derrière les fourneaux est un chef que précède sa bonne réputation. Marc Fontanne a fait ses armes dans de grandes cuisines étoilées. De l'auberge des Templiers à la Réserve de Beaulieu, en passant par Anne-Sophie Pic ou le Château Saint-Martin, Marc Fontanne a su se nourrir de cette expérience méditerranéenne. Sa cuisine, plutôt méridionale et raffinée, est toujours auréolée d'une étoile au guide Michelin. La cuisine du Prieuré n'a qu'un but : enchanter les papilles de ses clients et s'accorder à merveille avec les vins de la Vallée du Rhône, sans oublier les grands crus de Bourgogne, de Bordeaux ou de Champagne... On peut dire que c'est chose faite. À la carte, tout est gourmand et terroir. Pour preuve, la raviole de joue de bœuf, poulpe grillé au thym, bouillon iodé à la bonite, ou encore le foie gras de canard mariné à la verveine, cerise confite au balsamique blanc, bouillon glacé de verveine au poivre Timut, brioché à l'huile d'amande grillée. Et que dire du saint-pierre glacé d'un sabayon citron, courgette fleur au jus de coquillages, crème de salicorne ?



Le chef **Marc Fontanne**  
Le Prieuré, 7 place du Chapitre,  
30400 Villeneuve-lès-Avignon.  
Tél.: 04 90 15 90 15



**Baltard au Louvre**  
Table gastronomique. (75001 Paris)

De 22 à 45 €

Tel le phénix, Baltard au Louvre renaît de ses cendres grâce à la baguette magique de Vincent Sitz et Laurent Fréchet, les heureux propriétaires qui n'ont pas eu peur de la tâche et ont relevé le défi à coups de gros travaux. Résultat des opérations : en avril 2018, un style Art déco affiché en salle, une vue imprenable sur les jardins des Halles, une terrasse et une grande verrière, bref, autant d'atouts qui soufflent « reviens » aux clients émerveillés. Aujourd'hui, Baltard au Louvre compte à nouveau dans le sérail des brasseries parisiennes incontournables. L'accueil, le service impeccable et la qualité de l'assiette contribuent à sa renommée grâce à son magicien, le jeune chef belge Ewout Vranckx. Sa longue expérience, notamment aux côtés d'Alain Ducasse, lui a appris le goût du produit, la qualité des légumes, des poissons, de la viande, la simplicité dans l'assiette. Il a façonné sa cuisine avec comme ultime direction, la quête des goûts de son enfance. Aujourd'hui, la cuisine d'Ewout est délicate, subtile et très équilibrée, à la fois créative et empreinte de douceur avec une note végétale. Tel un équilibriste, le chef jongle entre le croquant et le moelleux, le doux et l'acide... [www.baltard.com](http://www.baltard.com)



Le chef **Ewout Vranckx**  
Baltard au Louvre,  
9 rue Coquillière, 75001 Paris.  
Tél. : 09 83 32 01 29.



© D DELMAS

© D.R.

© ANTHONY MILLET

© ANTHONY MILLET

© D.R.

© D.R.

© D.R.

© JOHAN MEALLIER

© D.R.

© D.R.

© AIMEY CHEMIN