

Vue sur l'eau

Qu'y a-t-il de plus reposant qu'une vue sur l'eau au restaurant ? Océan, lac, étang, voici notre sélection pour s'en prendre autant dans les mirettes que dans l'assiette.

TEXTE CAROLINE MIGNOT

COUP DE
CŒUR

La Maison des mouettes



Sur la plage d'Aytré (à 5 min de la gare de La Rochelle) que ce soit sur la magnifique terrasse ou dans la salle à manger chiquissime, vous ne manquerez pas le bleu-vert de l'océan. Johann Leclerre (MOF 2007) pratique une cuisine où terre et mer se rejoignent dans la délicatesse et la subtilité : la crépinette de soie, huître, chair à saucisse, son croustillant à l'encre de seiche et sa mousse de soja citronnée qui se termine sauvagement à la cuillère ou le filet de bœuf fumé aux aiguilles de pin (inspiré des éclades de l'île de Ré) et légumes du jardin. Stéphanie Leclerre veille en salle, Flavien Berlaud aussi (maître d'hôtel MOF 2007). Professionnalisme, humour et gentillesse sont de mise et nous on oublie tout

OÙ ? 1 rue des Clanes, 17440 Aytré, La Rochelle-Sud, 05 46 44 29 12 www.lamaisondesmouettes.fr
COMBIEN ? Menus 36€, 58€, 66€ et 78€

L'EAU EN QUESTION : la baie de Godechaud, un panorama sublime avec en toile de fond les îles d'Aix, de Ré et d'Oleron



Atmosphères

Alain Perrillat vient de décrocher sa 1^{re} étoile au Michelin, donc pensez tout de suite à réserver. Posée au-dessus du lac du Bourget, l'auberge d'Alain et Delphine Perrillat se prête à toutes les idylles. L'équipe, menée par Delphine, vive et spontanée, fait tout pour que vous vous sentiez bien. En terrasse, attention spectacle, c'est la vue à 360° ! Massif des Bauges, Chartreuse, un décor fabuleux, à découvrir en même temps que la cuisine d'Alain Perrillat, éprise des lacs (ecrevisse, lavaret de l'am pêcheur Olivier Parpillon) de nature et d'élégance. L'œuf à 64 °C, écrivisses, asperges vertes, purée de petits pois incroyables et poudre de beurre noisette. Le magret de canette rose et divinement fondant avec sa semoule d'orge et des dattes. Pour finir avec les gnottes chaudes, émulsion de riz au lait et glace au bois de réglisse.

OÙ ? 618 route des Tournelles, 73370 Le-Bourget-du-Lac, 04 79 25 01 29

COMBIEN ? Menus 38€, 44€ et 68€

L'EAU EN QUESTION : le lac du Bourget, tour à tour bleu, violet ou vert. Grandiose !



Les Pailotes des étangs de Corot

Après quelques années remarquées au restaurant Jean (Paris 9^e), Benoît Bordier reprend les fourneaux de ce lieu enchanteur, investi par les Sources de Caudalie. À 13 km du centre de Paris, l'hôtel des étangs de Corot vous reçoit dans un bain de douceur, avec un spa Caudalie qui affiche une délicieuse carte de soins. Au soleil couchant, installé dans les pailotes qui dominent l'étang, on découvre la cuisine séduisante et osée du chef. Le velouté de petits pois au parfum de truffe et sa gelée de pulpe de raisin, le tout piqué de chair de citron et de dés de comté. Le dos de bar exquis, ses groilles tendres, des pousses de soja et son jus de volaille qui nappe délicieusement. Et rhubarbe fondante, crème à l'amande, pomme verte, tarte craquante et sorbet betterave tonique (comme le Schweppes) pour le moins insensé !

OÙ ? 55 rue de Versailles, 92410 Ville-d'Avray, 01 41 15 37 00 www.etangsdecorot.com

COMBIEN ? Menus à 37€ et 85€

L'EAU EN QUESTION : deux étangs bordés par le calme et les nénuphars

Brèves de chefs

NICOLAS MASSE

le jeune chef talentueux du Rosewood (Grand Hôtel, Saint-Jean-de-Luz), emménage aux Sources de Caudalie à Martillac. Raison de plus pour aller se faire bichonner là-bas. **Chemin de Smith Haut-Lafitte, 33650 Bordeaux-Martillac, 05 57 83 83 83**

SÉBASTIEN BOUILLET

L'école de cet excellent pâtissier-chocolatier à Lyon continue de donner des cours durant l'été. Macarons, glaces (sans sorbatière !), dessert tout chocolat... on fonce à l'atelier ! **Rens. : www.chocolatier-bouillet.com, 04 78 28 90 89.**

MATHIAS THÉRIC

Ce viticulteur invite ses amis chefs et producteurs à servir ce qu'il y a de meilleur (melon du domaine, charcuterie, foie gras d'Éric Sapet) dans son Bistrot des Arts, le premier bar à vin dans les vignes au cœur du Lubéron. À tester absolument. **Quartier les Bessières, 84240 Ansouis, 04 90 09 81 76.**

JOHANN ET STÉPHANIE

LECLERRE inaugureront un hôtel adossé à leur restaurant en septembre. Une extension de 12 chambres, chacune dotée de sa terrasse et de sa vue. À partir de 135 € la chambre, www.lamaisondesmouettes.fr

LA HI BEACH

vient de voir le jour après le Hi Hôtel. Côté cuisine, c'est signé Mauro Caulagrec, le chef étoilé au **Mirazur** à Menton. Calamars à la plancha, poivrons grillés, encre de seiche ou Hi-burger ! **47 promenade des Anglais, 06000 Nice, 04 97 14 00 83 www.hi-beach.net**

TRAITÉ DES EXCITANTS MODERNES

d'Honoré de Balzac aux éditions Menu Fretin, 12 €. Le portrait de cinq excitants modernes (l'alcool, le sucre, le café, le thé et le tabac), illustrés par les recettes de Benoît Bordier **Rens. : www.menufretin.fr**